

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK

FACULTAD DE TURISMO Y PATRIMONIO CULTURAL

Trabajo de Fin de carrera titulado:

**PROPUESTA DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA
EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE QUITO
ENFOCADA EN LA COMIDA TRADICIONAL.**

Realizado por:

MAYRA VERÓNICA CLAVIJO MORENO

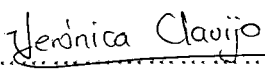
**Como requisito para la obtención del título de:
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA**

QUITO, SEPTIEMBRE DE 2008

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo Verónica Clavijo, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la **UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK**, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.


.....
Verónica Clavijo

DECLARATORIA

El presente trabajo de investigación de fin de carrera, titulado
**PROPUESTA DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL CENTRO
HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE QUITO ENFOCADA EN LA COMIDA
TRADICIONAL**

Realizado por el alumno

MAYRA VERÓNICA CLAVIJO MORENO

como requisito para la obtención del título de
INGENIERA EN ADMINISTRACIÓN HOTELERA

ha sido dirigido por el profesor

MARCO ESPINOSA

quien considera que constituye un trabajo original de su autor.

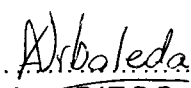

.....
MARCO ESPINOSA
Director

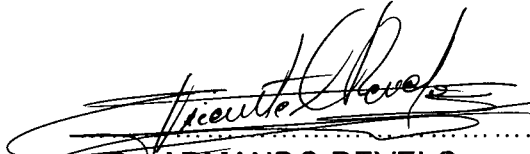
Los profesores informantes

Ing. DIEGO ARBOLEDA, y

Dr. ARMANDO REVELO

después de revisar el trabajo escrito presentado,
lo han calificado como apto para su defensa oral ante el tribunal examinador.


.....
Ing. DIEGO ARBOLEDA


.....
Dr. ARMANDO REVELO

Quito a, 15 de septiembre del 2008

Dedicatoria

A mis amados padres, por ser siempre guías y ejemplo de principios y valores, quienes me dieron la vida, me enseñaron a vivirla con dignidad y ahora son ellos quienes con su esfuerzo diario y amor constante son los artífices de mi realización profesional.

Agradecimiento

A Dios artífice de mi vida y mis logros.

A mis padres, sentido más grande de mi vida, por su amistad, amor y cuidados.

A mis hermanos, apoyo incondicional para alcanzar mis metas.

A mi Universidad y maestros por compartir su sabiduría y conocimientos.

A mis amigos, partícipes de mis experiencias y triunfos.

*A Marquito Espinosa, por su acertada Dirección en la elaboración del
presente proyecto.*

INTRODUCCIÓN

Quito es una de esas rarísimas ciudades donde los matices coloniales de su centro histórico se contraponen con sus edificios del sector moderno. Un lugar que guarda los enigmas de una historia milenaria, la magnífica herencia del encuentro de dos mundos y los secretos de la cultura del mestizaje. Es referirse al centro histórico más grande y mejor conservado de Latinoamérica, encontrarse entre lo colonial y lo contemporáneo, que se está construyendo constantemente día a día. Donde los residentes locales y visitantes nacionales y extranjeros encuentran siempre un lugar para trabajar, distraerse, recordar y degustar la alimentación tradicional del lugar.

La ciudad es inmensamente rica en bienes gastronómicos y culturales, que permiten afluencia de turistas principalmente en eventos de este tipo. Alrededor del Centro Histórico las personas preservan el cariño y la paciencia oculta en la preparación de lo que se denominan "nuestros platos tradicionales".

La antigua cocina quiteña que mantiene relación con su historia, sus elementos básicos y múltiples factores que configuran un entorno altamente favorable para impulsar una actividad productiva, por ello se plantea al turismo gastronómico como impulso para apoyar en la conservación de la riqueza gastronómica de nuestros pueblos, al generar beneficios económicos a través del turismo para las comunidades y al fortalecer el valor productivo de esas instancias, promoviendo la tradición y cultura de tal forma que, garanticen su cuidado y correcto uso por medio de un turismo.

El presente estudio pretende la creación de una Ruta Turística Gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito, en base a platos tradicionales que se presente como una opción a preservar la cultura ancestral y fortalecer los atractivos turísticos del lugar, mediante el apoyo de Cámaras de Turismo, Asociaciones y Organismos del sector.

ABSTRACT

Quito is one of those rare cities where the colonial shades of the historic center contrast with the buildings in the modern sector of the city. A place that guards the enigmas of a history that spans a millennium, Quito has the magnificent heritage of the encounter of two different worlds and the secrets of the mestiza culture. Quito has the largest and best conserved Colonial Historical Center in Latin America, where colonial style meets contemporary; with the contemporary part expanding every day. The Historic Center provides local residents and national and international visitors a place to work, have fun, form memories, and sample traditional Quiteñan food.

The city is immensely rich in culinary splendor as well as in culture, both of which are accessible to tourists. Around the Historic Center, the people preserve the care and patience that go into making "our traditional dishes".

The traditions of the old Quito kitchen have been maintained. Its multiple elements and qualities provide large amounts of energy to do productive activities. For this reason, culinary tourism is a way to support the conservation of the rich, culinary history of our different cultural and ethnic groups that make up Ecuador. Culinary tourism is a way to generate economic benefits for communities. It promotes the tradition and culture in a way that guarantees it's the future care as well as adherence to tradition.

This current study advocates the creation of Culinary Touristic Route through the Historic Center of Quito. Traditional dishes and recipes are a way to preserve the culture of our ancestors while also fortifying the attractive Touristic quality of the Historic Center, which can be supported by the involvement of Tourism Organizations and Community Associations.

INDICE

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Antecedentes.....1

1.2 Justificación.....1

1.3 Delimitación.....1

1.4 Descripción del área de estudio.....2

1.4.1 Generalidades.....2

1.4.2 Localización y Dimensiones..... 3

1.5 Aspectos Políticos e Históricos.....3

1.5.1 Origen de Quito.....5

1.5.2 Desde la Fundación de la ciudad de.....7

 Quito hasta nuestros días.

1.6 Aspectos Geográficos.....9

1.6.1 Ubicación Geográfica de la ciudad de Quito.....9

1.6.2 Límites10

1.6.3 Clima.....10

1.7 Aspectos Socioeconómicos.....11

1.7.1 Demografía.....11

1.7.2 Analfabetismo.....12

1.7.3 Pobreza y Extrema Pobreza.....12

1.8 Aspectos Naturales.....13

1.8.1 Recursos Turísticos Naturales.....13

1.8.2 Flora.....13

1.8.3 Fauna.....13

1.9 Aspectos Culturales.....14
 1.9.1 Costumbres y Tradiciones.....14
 1.9.2 La Tradición de Semana Santa.....15
 1.9.2.1 Procesión de Jesús del Gran Poder.....16
 1.9.2.2 Festival de Música Sacra en Semana.....17
 Santa

CAPÍTULO II: TURISMO

2.1 Origen de Turismo.....18
 2.1.1 Nacimiento, Formación y Desarrollo del.....21
 Producto Turístico.
 2.1.2 Precusores del Turismo.....22
 2.1.2.1 Thomas Cook.....22
 2.1.2.2 César Ritz.....23
 2.1.2.3 Auguste Escoffier.....24
 2.1.2.4 Nacimiento del Turismo en Ecuador y.....24
 Quito.
2.2 Conceptos de Turismo.....26
 2.2.1 Turismo.....26
 2.2.2 Recreación.....27
2.3 Tipos de Turismo.....27
 2.3.1 Turismo de Placer.....27
 2.3.2 Turismo de Recreo.....27
 2.3.3 Turismo Cultural.....27
 2.3.4 Turismo Deportivo.....28
 2.3.5 Turismo de Negocios.....28
2.4 El Turismo en Quito.....28
 2.4.1 Arribo de turistas a la ciudad de Quito.....28
 2.4.1.1 Por motivo.....29
 2.4.1.2 Por procedencia.....30

2.4.1.3	Por grupo de edad	31
2.4.1.4	Características del viaje.....	32
2.5	Tipo de visitante a la ciudad de Quito.....	32
2.6	El Sistema Turístico.....	33
2.6.1	Oferta Turística.....	33
2.6.2	Planta Turística.....	34
2.6.2.1	Infraestructura Hotelera.....	35
2.6.2.1.1	Infraestructura Hotelera.....	38
	de Quito.	
2.6.2.2	Infraestructura Gastronómica de Quito.....	43
2.6.3	Demanda Turística.....	48
2.6.4	Producto Turístico.....	49
2.7	Los Atractivos Turísticos.....	50
2.7.1	Atractivos Físicos.....	50
2.7.1.1	Naturales.....	50
2.7.1.2	Paleo-Culturales.....	51
2.7.2	Atractivos Culturales.....	51
2.7.3	Atractivos Turísticos de la ciudad de Quito.....	52
2.7.4	Inventario de Atractivos Turísticos de Quito.....	65
2.8	La infraestructura.....	71
2.8.1	Infraestructura en Quito.....	72
2.8.1.1	Red Vial.....	72
2.8.1.2	Señalización.....	72
2.8.1.3	Transporte apto para el desarrollo.....	73
	De la actividad turística	
2.9	Accesibilidad en Quito.....	74
2.10	Otros servicios.....	74

CAPÍTULO III: GASTRONOMÍA

3.1 Conceptos de Gastronomía.....76

3.1.1 Cultura76

3.1.2 Arte popular.....76

3.2 Turismo Gastronómico.....77

3.2.1 Arte Culinario77

3.2.2 Gastrotécnicas.....78

3.2.3 Gastronomía de la Sierra Ecuatoriana.....79

3.2.4 El Alimento como expresión cultural del mestizaje.....81

CAPÍTULO IV: GASTRONOMÍA DE QUITO

4.1 El comienzo de la Comida Quiteña.....83

4.1.1 La Influencia Inca.....84

4.2 Principales Alimentos.....85

4.2.1 Conservación de los Alimentos.....85

4.2.2 Las Especies.....86

4.3 Cocina Actual de Quito.....87

4.3.1 Clasificación de lugares según el consumo.....88

 De comidas en Quito.

4.3.1.1 Por el lugar de expendio.....88

4.3.1.2 Por el sector de la ciudad en que.....88

 Se encuentra.

4.3.1.3 Por la ocasión en que se come.....89

4.4 Importancia de la Gastronomía en Quito.....90

4.5 Inventario Astronómico de la ciudad de Quito.....91

4.5.1 Entradas.....91

4.5.2 Sopas.....92

4.5.3 Platos Fuertes.....	94
4.5.4 Manjares, Bocaditos y Postres.....	96
4.5.5 Bebidas.....	98
4.6 Descripción de los principales platos tradicionales	
Del Inventario Gastronómico.....	100

CAPITULO V: RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS

5.1 Qué es una Ruta Turística Gastronómica.....	107
5.2 El alimento como Patrimonio Cultural.....	107
5.3 Relación Alimentos Turismo.....	108
5.4 Como se organizan las Rutas Gastronómicas.....	109
5.4.1 Para que se organizan las Rutas Turísticas Gastronómicas	109
5.4.2 Quienes integran las Rutas Turísticas..... Gastronómicas	110
5.5 Rutas Turísticas Gastronómicas en el mundo.....	110
5.5.1 Continente Europeo (España).....	111
5.5.2 Continente Americano Norte..... (Estados Unidos-California)	111
5.5.3 Continente Americano Sur (Colombia).....	113

CAPITULO VI: RESULTADO DEL TRABAJO DE CAMPO

6.1 Técnicas Utilizadas.....	114
6.1.1 Aplicación de la Técnica.....	114
6.2 Estudio de Mercado.....	116
6.2.1 Interpretación del Estudio de Mercado.....	117

**CAPITULO VII: PROPUESTA DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA
EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE QUITO, ENFOCACA EN LA
COMIDA TRADICIONAL**

7.1 Producto Turístico.....123

7.1.1 Segmento de Mercado.....124

7.1.1.1 Competencia.....124

7.1.1.2 Mix del Producto.....125

7.2 Creación de la Ruta Turística Gastronómica.....125

7.2.1 Ruta Principal.....126

7.2.1.1 Subruta 1.....127

7.2.1.2 Subruta 2.....128

7.2.1.3 Subruta 3.....129

7.2.2 Prestadores de Servicios Gastronómicos

 Seleccionados para la Ruta.....130

7.3 Plan de acción.....147

7.3.1 Objetivo General.....147

7.3.1.1 Gestión Pública y Privada.....147

7.3.1.2 Implementación y Mejoramiento de la.....148

 Infraestructura, Facilidades Turísticas y

 Servicios.

7.4 Medios Publicitarios.....149

CAPITULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 Conclusiones.....150

8.2 Recomendaciones.....150

GLOSARIO

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

CAPÍTULO I

1.1 ANTECEDENTES

La Industria alimentaria y la presencia cada vez mayor de nuevas culturas y hábitos, propician la necesidad de hablar de Gastronomía y del camino que conduce a la competitividad en este campo.

Fundamento para llevar adelante esta investigación, que basa su contribución en definir una ruta turística gastronómica; rica en historia, cultura y paisaje; con un innegable destino turístico como complemento.

Existe una selección de rutas por todo el mundo, con la mirada puesta en el gusto por la cocina y productos tradicionales. Razón suficiente para identificar al Ecuador y en especial a la ciudad de Quito provincia de Pichincha, como el lugar ideal entre múltiples posibilidades; seleccionando cuidadosamente el tiempo, las actividades y proveedores con los que deseamos realizarlas.

1.2 JUSTIFICACIÓN

La principal contribución de este estudio consiste en la propuesta de una ruta turística gastronómica que incremente la actual oferta turística de la ciudad de Quito; identificando el carácter propio de su población, con la visión cultural y alimentaria, basada en la cocina tradicional ecuatoriana. De esta manera se podrán identificar atractivos donde confluyan la etnografía, gastronomía y el turismo, poniendo de manifiesto la gran riqueza y diversidad cultural que poseen.

1.3 DELIMITACIÓN

La elaboración de este proyecto se basa únicamente en la ciudad de Quito, tomando en cuenta para la propuesta, al Centro Histórico en específico, que debido a su inmensa riqueza cultural, está calificado como el más bello.

Quito es el lugar de estudio para la elaboración de este proyecto, por ser el primer lugar de entrada al país que al mismo tiempo hace que los turistas la visiten y lo más importante; encabeza la lista de los principales destinos de América Latina.

1.4 DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

1.4.1 GENERALIDADES

La ciudad de Quito de San Francisco de Quito, fundada sobre la capital incaica que a su vez había sido construida sobre la vieja sede del Reino de Quito, es decir en el sitio mismo donde anteriormente se hallaban los “aposentos” de Atahualpa.¹

Se encuentra entre lo contemporáneo y lo colonial, Distrito Metropolitano, capital de la República del Ecuador y la provincia de Pichincha, es una metrópoli que día a día se construye, donde la estructura moderna se contrapone con la herencia mestiza y colonial, en la que residentes nacionales y visitantes extranjeros encuentran siempre un lugar para trabajar, disfrutar y recordar.

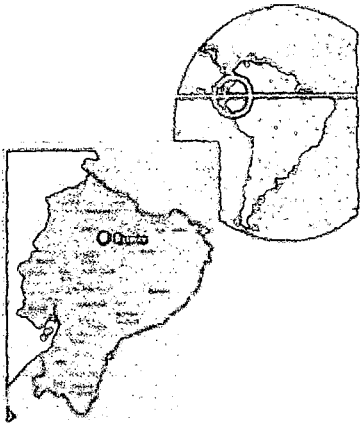
Quito, colmada de significados que la identifican y definen, ocupa laderas y se abre en amplias avenidas. Los interiores de los templos y conventos son verdaderos museos en los cuales se puede ver obras maestras de la Escuela Quiteña de escultura y tallados de madera, que ha hecho que Quito merezca el nombre de “Relicario del Arte en América”.²

Creada sobre las ruinas de un antiguo centro aborigen de los indios, Quito está dividido debido a su geografía está dividida en tres zonas definidas que se caracterizan por sus contrastes arquitectónicos y particularidades culturales. En el norte se ubica el Quito moderno, donde se levantan grandes estructuras urbanas y comerciales; el centro o Quito antiguo reúne el legado colonial y artístico y ofrece un ambiente cautivador cuando se desarrollan procesiones religiosas y eventos culturales; en el sector sur se puede ubicar núcleos de expresión juvenil, que impulsan nuevas formas de cultura e interacción social.

¹ ENRÍQUEZ, Eliécer, 1938, “Quito a través de los siglos”, Quito-Ecuador, pág. 25.

² ENRÍQUEZ, Eliécer, 1938, “Quito a través de los siglos”, Quito-Ecuador, pág. 40

1.4.2 LOCALIZACIÓN Y DIMENSIONES



Extensión: 4.204 km²

Altura sobre el nivel del mar: 2 800 metros.

Temperatura ambiental: Oscila entre 10 y 25 grados centígrados (50 y 77 grados Fahrenheit).

Habitantes: 2'104.991 (la segunda ciudad más poblada).³

Situada en la cordillera de los Andes, con grandes contrastes climáticos que se presentan durante el transcurso de un mismo día, la ciudad además está rodeada de los volcanes Pichincha, Cotopaxi, Antizana y Cayambe, que conforman un contorno andino majestuoso.

1.5 ASPECTOS POLÍTICOS E HISTÓRICOS

Durante el siglo XVI, los incas extienden su poderío, tras varias batallas victoriosas, para afirmar su control militar y político sobre la región norte del imperio y de lo que fue el Tahuantinsuyo. Entonces convierten a Quito en su centro administrativo para controlar los territorios norteños, justo cuando los españoles hacían su arribo a América.

En medio de las disputas por el control territorial de la geografía ecuatoriana, llegan las tropas hispanas, se aprovechan de esa división y se lanzan a la conquista de las fortalezas incaicas, con el fin de dividir a las comunidades indígenas. Al llegar a Quito se enfrentan a la fuerte resistencia al mando del general Rumiñahui, quien incendia la urbe para impedir el avance español y, según, la tradición esconde los tesoros en un sitio que hasta hoy nadie ha podido encontrar.⁴

³ ITUR, Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo, Quito 2008

⁴ ENRÍQUEZ, Eliécer, 1938, "Quito a través de los siglos", Quito-Ecuador, pág. 15.

Sebastián de Benalcázar funda San Francisco de Quito el 6 de diciembre de 1534. La conquista española fue cruel y convierte a la urbe en un centro político y comercial, surge una ciudad pequeña pero productiva. Asimismo, la presencia hispana impone el catolicismo y se levantan iglesias y conventos para hacer de la capital un centro religioso de todas las comunidades eclesiásticas. También florece la arquitectura que ahora es orgullo de los ecuatorianos.

Tras casi tres siglos de dominio español, las nuevas generaciones mestizas inician el proceso de independencia. Quito es la primera ciudad del continente en declararse independiente en 1809 y por eso la llaman 'Luz de América', que a pesar de que aún no llegaba la derrota definitiva de los españoles, encendió el faro libertario, que culminará en las laderas del volcán Pichincha un 24 de mayo de 1822 y, luego, por fin la proclamación de la República del Ecuador en 1830.⁵

Con el establecimiento de la República, en Quito su capital floreció una arquitectura republicana, con fuerte influencia europea que también marcó las artes, la cultural y el comercio, dando paso a una ciudad de acelerado desarrollo urbanístico, dentro de los límites de su geografía. Todo eso en una gran disputa que ya configuraba la lucha ideológica entre conservadores y liberales, que va a concluir en 1895, con la gran Revolución Liberal encabezada por el general Eloy Alfaro, considerado hasta ahora el hombre más importante de su historia. Y con esa revolución nace el siglo XX en el Ecuador, trazando los cambios más trascendentales en la política, economía, educación y la cultura. Como símbolo de esos cambios se construye el ferrocarril que unirá a Quito y Guayaquil, las dos ciudades más importantes del país hasta la actualidad. El tren provocará grandes migraciones a esas dos urbes y el desarrollo de su economía, la integración nacional y abre el sendero para la modernización. Para Quito constituye el ingreso también de esos habitantes de las ciudades serranas que le van a dar, poco a poco, ese carácter mestizo, hospitalario y bizarro de su cultura y ambiente social.⁶

Hasta la mitad del siglo XX, Quito genera la mayor actividad política y se va construyendo la institucionalidad del país. Las fuerzas políticas liberales, conservadoras y socialistas protagonizan en sus calles y plazas grandes

⁵ ENRÍQUEZ, Eliécer, 1938, "Quito a través de los siglos", Quito-Ecuador, pág. 18.

⁶ ENRÍQUEZ, Eliécer, 1938, "Quito a través de los siglos", Quito-Ecuador, pág. 19.

manifestaciones y enfrentamientos que no terminan en tragedias, sino en cambios de fondo: por ejemplo, el Ecuador es uno de los primeros países del continente en dar el voto a la mujer. Ya en la segunda mitad del siglo anterior, con el impulso económico que generan el banano y el petróleo, Quito desarrolla su arquitectura, atrae la emigración y se proyecta como una capital moderna. Entonces se levantan los grandes edificios para instalar allí a los ministerios, el Congreso Nacional, la Corte Suprema de Justicia, el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, el estadio Olímpico Atahualpa y todos los servicios y requerimientos de una población que se acerca al millón de habitantes. Todo esto ocurre robándole espacio a los bosques de los alrededores del Quito antiguo, dejando solo la custodia a las montañas y laderas que ahora están bajo la protección ambiental.

Solo a finales del siglo XX empieza a considerarse el cuidado de su patrimonio cultural colonial, tras un largo período donde se privilegio el comercio y el transporte, como factores de desarrollo. Gracias a ese esfuerzo, en 1978 Quito fue declarada la primera ciudad del mundo como Patrimonio Cultural de la Humanidad, por la UNESCO.⁷

Por eso es posible ahora reconocerla como una de las mejor cuidadas y con una riqueza cultural y artística inigualable. Y a la vez, es la ciudad que crece a lo largo de sus valles, generando un entorno bello y cálido para sus habitantes.

1.5.1 ORIGEN DE QUITO

El origen de la ciudad de Quito se relaciona con el reino del mismo nombre. La denominación procede de los indios quitus; que habitaban esta zona. Los restos de la industria lítica indican que ya 10.000 años a. C. había población en torno a Quito. Sus conquistadores fueron los caras o caranquis, quienes junto con los quitus, panzaleos y puruhás constituyeron una confederación desde el 1000 al 1500. Posiblemente, la ciudad de Quito fuera fundada en la primera mitad del siglo XV, cuando aún no había comenzado la lucha contra los incas. La ciudad sería la capital de un pretendido reino, cuyos monarcas se denominaban shyris. En su lucha contra los incas, se unieron a los cañaris del

⁷ ENRÍQUEZ, Eliécer, 1938, "Quito a través de los siglos", Quito-Ecuador, pág. 39.

Sur. Los quiteños, al mando de Hualcopo, fueron derrotados en Latacunga por Tupac Yupanqui, hijo del inca Pachacútec Yupanqui. Cacha, sucesor de Hualcopo, abandonó la ciudad de Quito, después de destruirla, y se retiró hacia el norte. De este modo, Tupac Yupanqui ocupó Quito, cuando ya era inca. Su sucesor Huaina-Cápac reconstruyó la ciudad e hizo de ella su residencia, durante algunos años. Probablemente, Atahualpa nació en Quito, aunque se discute su lugar de nacimiento, que se disputan otras poblaciones. Muerto Atahualpa (1533), el jefe de las tropas quiteñas, Rumiñahui, es vencido por Sebastián de Benalcázar, el cual funda la nueva ciudad con el nombre de Santiago de Quito, que se traslada al lugar de la antigua población indígena (15 de Agosto de 1534) y cambia su denominación por la de San Francisco de Quito. El 6 Diciembre. 1534 se establece el cabildo. A partir de entonces, la ciudad se convierte en centro de poblamiento y punto de partida de expediciones, como la que en 1542 descubre el Amazonas Francisco de Orellana.⁸

En 1541, Carlos I concede a Quito el título de ciudad con escudo de armas. Desde 1556, la "Muy noble y muy leal ciudad de Quito"; es capital de la gobernación y, desde 1563, sede de la Audiencia. Su historia discurre, en la segunda mitad del siglo XVI, entre luchas de conquistadores; y con dificultades económicas, en el siglo XVII. A pesar de la peste, como la de 1759, y de los terremotos, como el de 1755, se recupera en el siglo XVIII, con la actividad de los ilustrados, entre los que destaca el quiteño Eugenio Espejo, precursor de la independencia. El 13 mayo 1830 se constituye en capital de la República de El Ecuador, del departamento del Sur de la Gran Colombia. Desde su independencia, Quito ha representado el conservadurismo de su aristocracia terrateniente frente al liberalismo de su rival de la costa, Guayaquil.⁹

⁸ ECHEVERRÍA, José H, 1976, "Contribución al conocimiento arqueológico de la provincia de Pichincha Sitios Chilibulo y Chillogallo"

⁹ ECHEVERRÍA, José H, 1976, "Contribución al conocimiento arqueológico de la provincia de Pichincha Sitios Chilibulo y Chillogallo".

1.5.2 DESDE LA FUNDACIÓN DE LA CIUDAD DE QUITO HASTA NUESTROS DÍAS

Como se explicó anteriormente, el 6 de Diciembre de 1534 se funda la ciudad de Quito. En la década de 1930, las clases altas del centro de la ciudad se desplazaron al norte. Surgieron barrios residenciales dentro del esquema de "ciudad jardín". Los espacios del centro fueron ocupados por inmigrantes de las provincias vecinas. La parte antigua de la ciudad pudo por consiguiente conservar su arquitectura original y colonial enriquecida con los nuevos aportes de los siglos XIX y XX. Hacia la mitad del siglo XX, el espacio urbano estaba ya socialmente estratificado.

El 6 de agosto de 1960 se inaugura el Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre. El 28 de marzo de 1976 en la loma de El Panecillo, el décimo primer arzobispo de Quito Pablo Muñoz Vega, inauguró la Virgen del Panecillo, una estatua hecha de aluminio, copiada a partir de un original de Bernardo de Legarda. El 18 de septiembre de 1978, Quito fue declarada como el Primer Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, con el objetivo de conservar sus conventos coloniales, iglesias y el centro histórico en general. Desde hace algunos años, el Municipio de Quito ha emprendido en un plan de salvamento arquitectónico y social del Centro Histórico.

A partir de la década del 70, Quito se modernizó gracias al "boom petrolero" en Ecuador. Se convirtió en la capital petrolera y en el segundo centro bancario y financiero del país. Su modernidad se aprecia en la arquitectura del sector norte de la ciudad. La extensión de la ciudad hacia el norte y el sur comenzó durante los años 1980, cuando la principal área turística ubicada en el centro norte de la ciudad (Quito moderno) comenzó a crecer.¹⁰

El 17 de diciembre de 1995, el Municipio de Quito inaugura la primera línea de trolebuses en la ciudad con el nombre de El Trole. En 1999, Quito se vio cubierta en reiteradas ocasiones por capas de ceniza, producto de las continuas erupciones del volcán Pichincha. A partir del año 2002 se inició la

¹⁰ CICALA, S.I., Mario, 1994, "Descripción Histórica y Social de la ciudad de Quito", Quito-Ecuador, pág. 61.

recuperación del centro histórico y del casco colonial, y se remodeló el Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre.

Actualmente el municipio de Quito, junto con la empresa canadiense CORPAQ (Corporación Aeropuerto de Quito) se encuentran construyendo la nueva Terminal aérea de Quito en el sector de Tababela, en las afueras de la ciudad, obra que estará concluida en 2010 y que promete ayudar al comercio y crecimiento de la ciudad capital tanto turística como económicamente.

Los días 29 y 30 de noviembre del 2002, se llevaron a cabo los actos de inauguración de La Capilla del Hombre, un museo que contiene las mejores obras del maestro Oswaldo Guayasamín quien fue un destacado artista y sin duda alguna el mejor pintor ecuatoriano de la época moderna. Entre 2003 y 2004 se construyó la moderna línea de buses ecológicos MetrobusQ que atraviesa la ciudad de norte a sur, también se ampliaron las avenidas y se construyeron pasos y reformas geométricas con la finalidad de dar mayor fluidez al tránsito.

Para 2005 se terminó la recuperación del sector de la Mariscal, antiguamente una zona roja, creando una gran cantidad de restaurantes, calles peatonales, piletas, cafés, bares y lugares especialmente adaptados para la presentación de conciertos musicales. El 2 de julio del 2005, se inauguró una moderna línea de teleféricos en Cruz Loma con el nombre de *TelefériQo* (derivado de las palabras: teleférico y Quito).¹¹

En los últimos tiempos la ciudad ha estado sujeta a un gran cambio urbanístico que la extendió hacia el norte, sur, los Valles de Tumbaco (hacia el nororiente) y Los Chillos (en el sur oriente). Esto ha permitido un notable crecimiento económico y poblacional que ha generado avances en la industria, economía, comercio y hotelería, pero además ha configurado nuevos actores y nuevas demandas sociales. Esto exigió del gobierno local una reorganización geográfica, administrativa y de conducción gubernamental de la ciudad.

¹¹ CAPTUR, Cámara de Turismo de Pichincha, Quito 2008

1.6 ASPECTOS GEOGRÁFICOS

La ciudad de Quito se encuentra en las faldas orientales del volcán Pichincha, que está en la Cordillera Occidental de los Andes ecuatorianos, a 2800 msnm, ocupando una meseta de 12.000 km²., con grandes contrastes climáticos que se presentan durante el transcurso de un mismo día.

La ciudad está en el centro de la provincia de Pichincha, en el suroeste de la hoya del río Guayllabamba, la cual está rodeada por varios volcanes altos de las cordilleras Occidental y Central. Los volcanes de la Cordillera Occidental que bordean la hoya incluyen, de norte a sur, el Pululahua, el Casitagua, el Pichincha, el Atacazo, el Corazón y el Illiniza. Los de la Cordillera Central incluyen el Cusinurcu, Cayambe, Saraurcu, Pambamarca, Puntas, Filocorales, Antisana, Sincholagua y Cotopaxi. Entre las dos cordilleras hay varios volcanes como el Mojanda, Ilaló, Pasochoa y Rumiñahui.¹²

1.6.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA CIUDAD DE QUITO

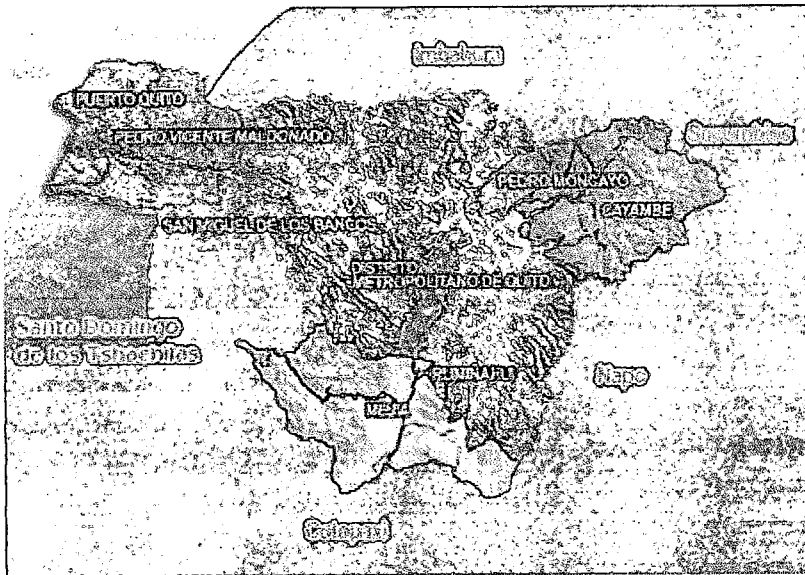
La ciudad de Quito se encuentra ubicada en la región centro norte de la provincia de Pichincha, en el Callejón Interandino, al pie de la Cordillera Occidental en las faldas del Volcán Pichincha.

Debido a su ubicación, su clima es muy variado. Regularmente la ciudad presenta dos épocas: la lluviosa que va desde octubre hasta abril, presentándose un pequeño verano “el veranillo del Niño” en el mes de diciembre; y la época seca que va desde mayo hasta septiembre.¹³

¹² ITUR, Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo, Quito 2008.

¹³ ITUR, Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo, Quito 2008.

1.6.2 LÍMITES



Fuente: [http:// www.pichincha.gov.ec](http://www.pichincha.gov.ec)

Al Norte: Provincia de Imbabura

Al Sur: Cantón Mejía.

Al Este: Cantones Pedro Moncayo, Cayambe y la Provincia de Napo.

Al Oeste: Cantones Los Bancos y Pedro Vicente Maldonado.¹⁴

1.6.3 CLIMA

La temperatura de Quito varía mucho, debido a su posición en la línea ecuatorial y su altitud, entre la noche y el día. La temperatura media del día está entre 23 y 25°C, mientras en la noche baja a 10°C. En general, los días son claros por la mañana y nublados por la tarde.

¹⁴ ITUR, Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo, Quito 2008.

La época lluviosa se caracteriza por presentar días con una temperatura mínima de 9°C y un máximo de 15°C, además de que existe la presencia de lluvias, especialmente en la tarde y noche.

La temporada seca o verano va desde finales de mayo hasta septiembre, con temperaturas que van entre 13°C mínima y la máxima de 25°C. Durante estos meses, la ciudad regularmente presenta un cielo despejado con fuertes vientos.

15

1.7 ASPECTOS SOCIOECONÓMICOS

Según las estadísticas del último CENSO (2001), los siguientes son los datos de la actividad económica de la capital de Ecuador:

- Tasa de desempleo: 7.90%
- Tasa de subempleo: 45.20%
- Ingreso mensual medio hombres: 249 USD.
- Ingreso mensual medio mujeres: 167 USD.

La actividad económica es variada, destacándose el comercio, sobre todo informal.¹⁶

1.7.1 DEMOGRAFÍA

Según el INEC, la distribución de la población se presenta mayoritariamente en la zona urbana, en la ciudad de Quito, constituyéndose la ciudad más poblada en el Ecuador después de Guayaquil. Varios factores motivan para que los grupos humanos se asienten en un determinado lugar, en este caso en las ciudades.

El principal, es el económico, la búsqueda de trabajo constituye la principal causa para que la gente emigre del campo. Sin embargo, la poca o ninguna calificación de estas personas no les permite insertarse en el mundo laboral y pasan a conformar el gran número de desocupados y a integrar los grupos de miseria que rodean a las grandes ciudades.

¹⁵ ITUR, Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo, Quito 2008.

¹⁶ <http://www.inec.gov.ec>, Estadísticas CENSO 2001

Grupos de indígenas y negros de las provincias de Imbabura y del Carchi han migrado en mayor número a Quito, ubicándose en la capital en sectores populares como son: San Carlos, Carapungo, Carcelén, la Bota, Comité del Pueblo, al norte; Ferroviaria y la Forestal al sur. La mayoría de los migrantes se dedica al comercio informal, actividades domésticas y artesanías, incrementando el nivel de población urbana que es el 72,9% y rural el 27,1%. ¹⁷

1.7.2 ANALFABETISMO

Las estadísticas del INEC, como datos del último Censo de población, realizado en el año 2001, muestran los siguientes porcentajes de analfabetismo del total de población de la ciudad de Quito por género:

- Hombres: 6.26%
- Mujeres: 7.89%

Siendo mayor el índice de analfabetismo en mujeres que en hombres.

1.7.3 POBREZA Y EXTREMA POBREZA

En la ciudad de Quito, se establecen la siguiente evolución en las tasas de pobreza y extrema pobreza:

Localidad	Año	Extrema pobreza	Pobreza
Quito	2001	8.30%	23.50%
Quito	2004	3.20%	26.70%

Fuente: INEC 2008

Lo que muestra del año 2001 al 2004 un aumento de la población pobre de Quito en un 3.20%, en cuanto a la población extremadamente pobre las cifras muestran una disminución del 5.10%.

¹⁷ <http://www.inec.gov.ec>, Estadísticas CENSO 2001

1.8 ASPECTOS NATURALES

1.8.1 RECURSOS TURÍSTICOS NATURALES

La ciudad de Quito se beneficia de reducidos recursos turísticos naturales, así podemos citar a; paisajes que invitan a la contemplación, a ser fotografiados o que contribuyen a ambientar distintos lugares. Por ejemplo; La Loma del Panecillo, Mirador de Guápulo, etc. Espacios Recreacionales que representan gran satisfacción en cuanto a diversión y el deporte, como montañas (Ilaló), nevados y volcanes (Pichincha, Pululahua, etc.).¹⁸

1.8.2 FLORA

Quito se ha convertido en la ciudad guardiana de especies nativas por medio de “El Jardín Botánico” que es el hogar del matorral seco espinoso, flores como el guanto, las fucsias, bromelias, rosas y orquídeas entre otras.

Debido a que Quito no es precisamente un atractivo natural por ser punto principal de comercio, se pueden observar en parques, avenidas, aceras y en la mayoría de la parte urbana: espacios verdes, arbustos y algunas flores.

1.8.3 FAUNA

La ciudad de Quito no es el principal hábitat de especies por ser una ciudad netamente urbana y la capital del Ecuador, principal lugar de entrada de turistas nacionales y extranjeros; sin embargo en los cantones que la rodean y forman parte de la provincia de Pichincha, tanto en Bosques Nublados o Áreas protegidas, es en ellas en las que se puede encontrar gran diversidad de especies como: el gallo de la peña, tucán, águilas, papagayos, búhos, patos, mirlos, colibríes, pavas de monte, gorriones; además se encuentran conejos, murciélagos, lagartijas y variedad de sapos.¹⁹

¹⁸ ITUR, Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo, Quito 2008

¹⁹ <http://www.pichincha.gov.ec>, Atractivos Turísticos Naturales de Pichincha, 2008

1.9 ASPECTOS CULTURALES

1.9.1 COSTUMBRES Y TRADICIONES

Las grandes fiestas familiares en Quito y en las demás ciudades constituían los bautizos, cumpleaños, festejos por nombramientos para un cargo de importancia. Las fiestas duraban muchas veces días y hasta semanas en las quintas y haciendas. Los bailes eran acompañados de pequeñas orquestas: con violines, guitarras, mandolinas.

Las mansiones eran cubiertas con cortinajes negros y se levantaba un templo. Las personas guardaban duelo estricto vistiendo ropas negras y recluyéndose en sus mansiones, prohibidas de asistir por conciencia y respeto a toda actividad social o de diversión. Otra costumbre muy española era la tertulia que la realizaban en las primeras horas de la noche. Se citaban en las diferentes casas de amigos. Asistían padres e hijos. Cada uno formaba grupos. Los mayores hablaban de política y los jóvenes se dedicaban a los juegos de salón traídos de España, como el de las sortijas y las prendas. Finalmente se servían una taza de chocolate caliente, con queso fresco para diluirlo en él, acompañado de bizcochuelos horneados en casa.²⁰

Muchas de estas costumbres todavía se mantienen como los ritos de la Semana Santa, que se celebran con una multitudinaria procesión que encabeza la imagen de Jesús del Gran Poder. Las fiestas de Navidad con novenarios que se hacen en las casas que se ofrecen para recibir al Niño Jesús y Finados, etc. Además se festejan los carnavales.

En épocas pasadas se jugaba con los llamados “cascarones” (huevos) que se lanzaban entre los jugadores, ahora se los ha cambiado por globos llenos de agua. Las fiestas de año nuevo, la fiesta de los inocentes, del 28 al 6 de enero. Antiguamente la celebraban con grandes bailes en salones, acompañados de la música orquestada. Los quiteños y quiteñas lucían disfraces muy creativos. Además se aceptaban inocentadas o bromas llenas de humor y picardía. Esta costumbre casi se ha extinguido en la actualidad.²¹

²⁰ SALOMÓN, Franhk, 1980, “Quito, Tradición y Cultura”, Quito-Ecuador, pág. 56 y 57.

²¹ SALOMÓN, Franhk, 1980, “Quito, Tradición y Cultura”, Quito-Ecuador, pág. 60.

1.9.2 LA TRADICIÓN DE SEMANA SANTA

Después de las fiestas de carnaval y los cuarenta días de la cuaresma llega al calendario litúrgico la Pascua. Entre el domingo de Ramos y el Domingo de Resurrección el Cristianismo celebra la semana más importante del año, Semana Santa, conmemorando la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesús.

Los templos, plazas y calles del Centro Histórico de Quito son el escenario de la ciudad donde se concentran las actividades de la Semana Mayor de la Cristiandad. Durante estos siete días, toman lugar ceremonias de profundo contenido religioso, que además expresan rasgos culturales muy particulares. La más destacada es la procesión de Jesús del Gran Poder, en la que participan decenas de miles de personas.²²

El carácter patrimonial de la celebración de la Semana Santa, el despliegue de vistosos rituales y la belleza del arte religioso quiteño, han convertido a esta temporada en una fecha capital para el turismo. Durante este período, los visitantes pueden visitar los tesoros de los templos coloniales, algunos de ellos mostrados al público solamente durante esta semana en el año como Santa Catalina de Siena o el Carmen Bajo, que regularmente están cerrados salvo por las misas dominicales.²³

Durante esta temporada, se ofrecen exhibiciones artísticas y encuentros culturales que enriquecen la experiencia de la Semana Santa en Quito. La actividad artística más destacada es el Festival de Música Sacra. La Semana Santa o Semana Mayor es el tiempo ideal para disfrutar de la fanesca, un platillo único en la gastronomía ecuatoriana compuesto a base de granos tiernos. Además se puede degustar de platos dulces como higos, pristiños o caramelos.

²² http://www.quito.com.ec/semana_santa/

²³ http://www.quito.com.ec/semana_santa/

1.9.2.1 PROCESIÓN DE JESÚS DEL GRAN PODER

La procesión del Jesús del Gran Poder, una talla del año 1620 que pertenece al convento de San Francisco, se realiza el Viernes Santo en Quito a partir de la década de los sesenta del siglo XX. Actualmente esta es una de las mayores manifestaciones de fe popular en la ciudad.²⁴

Son más de cinco mil devotos hacia el Calvario. Entre los últimos del cortejo están la imagen de la Virgen Dolorosa sobre un anda tallada por el artista quiteño Manuel Chili, “Caspicara”, en el siglo XVIII; y la escultura del Jesús del Gran Poder, sobre otra torre de balsa que talló el padre Carlos, célebre artista franciscano, en 1620.²⁵

El viernes amanece muy temprano en el interior del convento franciscano. A las 06:00 se abren las puertas para que los participantes se alisten. Cucuruchos, Cristos y Verónicas, ellas representan a la mujer que limpió el rostro de Jesús en su camino hacia la pasión. Los quiteños también madrugan para ubicarse en un buen sitio y ver pasar la procesión.²⁶

La prueba de fe es dura. La procesión desciende por la calle Bolívar, junto a San Francisco, hasta la calle Venezuela, dobla hacia el norte y va derecho cuesta arriba hasta la Basílica del Voto Nacional. Tras superar la empinadísima calle Matovelle, por detrás de la Basílica, va de regreso a San Francisco, descendiendo por la larga calle García Moreno.

En San Juan se escucha con nitidez el monótono compás de las marchas fúnebres ejecutadas por bandas tradicionales, abuelos, padres e hijos se toman la posta en el tiempo para interpretar un instrumento. Ser parte de la banda es una tradición musical, que va de generación en generación. Es un ensamble que reúne a tres generaciones: los abuelos ejecutando su parte con el peso de los años; los padres orgullosos de haber perpetuado la costumbre; los niños y niñas mostrando ya un dominio de los sencillos compases de los cantos religiosos.²⁷

²⁴ http://www.quito.com.ec/semana_santa/

²⁵ http://www.quito.com.ec/semana_santa/

²⁶ http://www.quito.com.ec/semana_santa/

²⁷ http://www.quito.com.ec/semana_santa/

El recorrido, que un caminante sin prisa realizaría en 30 minutos, les toma a la Dolorosa y al Jesús del Gran Poder cinco horas. Pese a ello, en San Francisco hay quienes esperan con ansia a las sagradas imágenes.

1.9.2.2 FESTIVAL DE MÚSICA SACRA EN SEMANA SANTA

El mes de marzo nos remite al ser religioso, la Semana Santa, una de las tantas actividades que se llevan a cabo estos días, es el Festival de Música Sacra, que regresa como una tradición reciente pero ya inscrita con fuerza en el cultura de la ciudad.

La actividad marcada por festivales anteriores ha dejado en la retina de los quiteños una muestra de la maravillosa creación que puede nacer cuando es guiada por el anhelo de lo místico, ya sea que se refleje en la música barroca con siglos de ejecución, se instale en formas musicales corales, en un recital en el gran órgano de una iglesia, o en composiciones musicales y misas hechas con ritmos y creencias simbióticas que acercan lo cristiano-católico y lo andino-festivo, variaciones que, junto a otras, se apreciarán en los 40 conciertos a cargo de una veintena de grupos y artistas invitados de España, República Dominicana, Argentina, Estados Unidos, Cuba, Francia, Alemania, Colombia, Chile, Suiza, Canadá y Ecuador.²⁸

El Festival de Música Sacra nos acerca a la posibilidad de relacionarnos con un arte que se proyecta al futuro pero con un profundo respeto por lo antiguo, dos calidades que conviven ante nuestros ojos en una ciudad. Este Festival que tiene a la cultura como máximo exponente, tiene como escenarios a Iglesias como: La Catedral Metropolitana, San Francisco y La Compañía de Jesús. Sin dejar de lado a obras históricas donde también se lleva a cabo el festival como el Teatro Nacional Sucre.

²⁸ http://www.quito.com.ec/semana_santa/

CAPITULO II

TURISMO

2.1 ORIGEN DEL TURISMO

El concepto moderno de la palabra turismo aparece a finales del siglo XVIII en Inglaterra con el “gran tour” que lleva a cabo la nobleza y la naciente clase burguesa fruto de la revolución industrial.

En la historia de la humanidad se encuentran una muestra continua de viajes, viajeros y organizadores de viajes, pero el concepto de viaje tenía matices distintos en otras épocas, debido a que; las condiciones en que se realizaban eran incómodas, difíciles e inseguras, el viaje era simplemente un medio para llegar a un destino y los desplazamientos estaban restringidos a una minoría.

En los orígenes de la humanidad el viaje ha estado unido al comercio, a la búsqueda de bienes para la subsistencia, a la necesidad de mejorar las condiciones de vida, a los deseos políticos de expansión territorial, y a los deseos de descanso y salud que movían a las clases privilegiadas a los centros termales.²⁹

Para acomodar a los viajeros que se desplazan tanto por negocios como por placer se crean y desarrollan centros de acogida y de atención en los principales caminos y ciudades. A lo largo de la historia también se encuentran los amantes y aficionados al viaje y a relatar por escrito sus vivencias viajeras. Esta estirpe de viajeros procedía de las clases más ilustradas de su época e incluía a embajadores, escritores, artistas, descubridores, etc.

En la antigüedad griega surge una serie de viajeros que dejan escritas sus vivencias de viajes. Así Homero en su obra “La Odisea”, pone de manifiesto la gran vocación que tenían los griegos por viajar, quienes con frecuencia concurrían a fiestas con carácter religioso, en las cuales se celebraban simultáneamente competiciones atléticas. Algunos antiguos escritores describen los extensos viajes realizados en su época, donde es posible identificar, como indica el profesor Miguel Ángel Acerenza, actividades

²⁹ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

similares a las que hoy se conocen con el nombre de turismo. Similares actividades se daban en el Imperio Romano.

Los romanos, que visitaban también templos y santuarios, asistían a festividades y concurrían a baños termales en las termas de Caracalla o las de Cartago, lugares de descanso y de baños con propiedades curativas. En ésta época ya se disponía de itinerarios y guías, en los cuales se especificaban las rutas, los nombres de los caminos, las distancias y los tiempos requeridos para viajar entre los distintos puntos del Imperio.³⁰

Con la caída del Imperio Romano y la invasión de los bárbaros, la actividad de los viajes decayó hasta la Edad Media, época que con la expansión del cristianismo se inicia una nueva actividad turística, la que hoy se conoce como turismo religioso: las peregrinaciones a los lugares santos cristianos como Santiago de Compostela, Tierra Santa, etc.

Las peregrinaciones, según H. Robinson, en su obra "Geography of Tourism", se convirtieron en un acontecimiento de la época y apareció una "Guía del Viajero del siglo XIV", que ofrecía a los peregrinos información detallada sobre los países y las regiones que cruzarán y el tipo de hospedaje que podrían encontrar en el camino. Las cruzadas vinieron a dar un nuevo ímpetu a los viajes y contribuyeron a revitalizar el comercio como consecuencia del movimiento de soldados, peregrinos y mercaderes que transitaban a los largo de los caminos de la Europa Medieval.³¹

El movimiento de viajeros comenzó a ser de tal magnitud que en el año 1282 los propietarios de las principales posadas de la ciudad de Florencia se reunieron para formar el primer gremio de posaderos, con el fin de transformar el hospedaje en una actividad comercial.

El viaje de placer y de instrucción no aparecerá hasta finales de la Edad Media, en el momento del Renacimiento italiano. Al mismo tiempo, es en el Renacimiento, con la entrada en la Edad Moderna, cuando se comienza a

³⁰ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, "Estructura del Mercado Turístico", Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

³¹ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, "Estructura del Mercado Turístico", Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

emprender viajes por razones distintas de las que motivaban a los peregrinos. Las grandes expediciones marítimas realizadas desde finales del siglo XVI fueron las que ampliaron el horizonte de la época; descubrimiento de América, descubrimientos de nuevas zonas de África y Asia y las que despertaron la curiosidad por conocer otros pueblos y lugares, que fue lo que dio origen a una nueva era de la historia de los viajes.

En el período que se inicia en el siglo XVI y que llega hasta el siglo XIX se establecen las bases del turismo moderno. Durante este período tiene origen el denominado “gran tour”, del que posteriormente se derivará el término “turismo”, y es en esa época cuando comienzan a desarrollarse los centros vacacionales, muchos de los cuales perduran.³²

En el siglo XVII, los médicos comenzaron a recomendar las propiedades curativas de los baños termales. En las termas se comenzaron a organizar entretenimientos para los pacientes y, pronto, los que iban por las propiedades curativas de las aguas se vieron acompañados por los que buscaban amenidades y diversión. Tanto que en la última mitad del siglo XVII, los centros termales gozaban de una gran popularidad, tanto en Inglaterra como en el continente. Desde la segunda mitad del siglo XVIII hasta comienzos del siglo XIX se produce un importante salto cualitativo en la evolución del turismo. La transformación económica y social ocurrida como consecuencia de la Revolución Industrial comenzaba en Inglaterra y el consiguiente surgimiento de una clase media que se irá agrandando y enriqueciendo, con nuevos gustos y necesidades, especialmente en lo que se refiere a vacaciones favorecidas, además por las rápidas mejoras ocurridas en los transportes, que hizo que aumentara el número de personas que viajaban por placer.³³

³² MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

³³ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

2.1.1 NACIMIENTO, FORMACIÓN Y DESARROLLO DEL PRODUCTO TURÍSTICO

El proceso provocado por la Revolución Industrial, en el siglo XIX, favoreció el desarrollo del ferrocarril, la navegación a vapor, al aplicarse la máquina de vapor a mediados del siglo XVIII, a esos medios de transporte. Y por consiguiente el nacimiento del producto turístico.

El ferrocarril ofrecía grandes ventajas, sobre todo mayor velocidad, comodidad y capacidad de viajeros y mercancías. Las empresas que acometieron su explotación eran privadas y la construcción de las redes ferroviarias causó gran impacto social. El turismo estuvo muy vinculado al ferrocarril y de hecho los primeros viajes organizados desde Londres por Thomas Cook, que es considerado como el pionero y creador de la moderna concepción de agencias de viajes, fueron el ferrocarril y el barco.³⁴

Por otra parte, las compañías ferroviarias promovieron la construcción de alojamientos en torno a las estaciones de tren y organizaban trenes especiales para lugares de vacaciones. Gracias al barco de vapor se incrementó el tráfico desde Europa a América y Extremo Oriente y se desarrollaron las grandes compañías británicas que establecieron servicios regulares con los principales puertos del mundo.

Uno de los acontecimientos memorables para el turismo y producto turístico, fue el nacimiento de las Agencias de Viajes de la mano de Thomas Cook, quien opinaba que el viajar podía mejorar las condiciones de vida de la clase trabajadora. Cook efectuó todos los arreglos del viaje sin pretender ningún beneficio personal, pero pronto comprendió el inmenso potencial de negocios existente en la organización de viajes y es así como en 1845, inicia su actividad a tiempo completo como organizador de excursiones. El éxito de su primer viaje, hizo que continuara organizando excursiones en las que la principal innovación era que todo estaba incluido en el precio del billete.³⁵

³⁴ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, "Estructura del Mercado Turístico", Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

³⁵ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, "Estructura del Mercado Turístico", Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

En 1846 efectuó un “tour” con participación de guías de turismo, que es el primero conocido con estas características y en el cual se llevó a 350 personas en un viaje a Escocia. Cook fue el creador también del primer itinerario preparado de forma profesional especialmente para uso de turistas denominado “Handbook of the Trip”, el primer cupón de hotel que hoy se conoce como bono, también fue de su creación. Su mayor aporte fue sin duda la introducción en esta actividad del concepto de la excursión organizada, que hoy se conoce como paquete turístico y que fue el que permitió que una gran masa de la población tuviera acceso a los viajes vacacionales.

La formación del producto turístico, se consolida con las tradicionales posadas, hosterías y hospederías, que revolucionan su concepto de alojamiento en el siglo XIX gracias a César Ritz que idea un nuevo concepto del alojamiento hotelero creando una nueva concepción del mismo en los hoteles de Francia, Suiza, Reino Unido e Italia, dando pie a la creación de una cadena de hoteles, cuyo nombre ha llegado hasta nuestros días.³⁶

Las tendencias en las motivaciones, propician el desarrollo del producto turístico, a partir de la segunda mitad del siglo XIX, donde; por un lado unos turistas prefieren el sedentarismo, la estancia en un aplaya o un balneario, y por otro, los que prefieren el desplazamiento o el itinerario.

2.1.2 PRECURSORES DEL TURISMO

A lo largo del siglo XIX surgen una serie de personajes que, por su actividad se pueden considerar como los pioneros de las modernas empresas y actividades turísticas. Entre ellos se destacan Thomas Cook, César Ritz y Auguste Escoffier.³⁷

2.1.2.1 THOMAS COOK

Thomas Cook, padre de las agencias de viajes, y por extensión de la actividad turística, nació el 22 de noviembre de 1808, en Inglaterra. Fue en 1841, cuando organizó el histórico viaje de Leicester a Loughborough para asistir al congreso

³⁶ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

³⁷ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

antialcohólico y, a partir de este acontecimiento histórico, desarrolló toda su amplia y compleja actividad como primer agente de viajes de la historia.

Thomas Cook muere en 1892, cuando la agencia “Thomas Cook and Son” era la más importante del mundo, llegando hasta la actualidad con más de 600 oficinas abiertas por todo el mundo.³⁸

2.1.2.2 CÉSAR RITZ

César Ritz es considerado el creador de la moderna hostelería, procede de una familia numerosa y pobre de la pequeña población suiza de Niederwald. Su primer contacto con los hoteles se lo proporcionó un trabajo de camarero de comedor de una posada suiza.

En 1876 se marcha a París donde estuvo trabajando en diversas tareas de hostelería y restauración, hasta que regresó a Suiza y comenzó a dirigir el Hotel Nacional de Luzerna. En este hotel, uno de los mejores de la época, comprendió que debía cambiarse al estilo y la gestión de organizar y prestar los servicios hoteleros.³⁹

Su fama se fue extendiendo y fue requerido para modernizar y hacer rentables hoteles ruinosos. Fue creando nuevos hoteles o modificando otros con una concepción arquitectónica distinta y más funcional. Hoteles como el Gran Hotel de Roma (1883); Hotel Ritz de París (1898); Hotel Carlton de Londres (1899), fueron algunos a los que Ritz dio su impulso y creatividad. Llegó a dirigir doce hoteles simultáneamente. Cambió también la forma de trato tanto a los clientes como al personal de los hoteles, con mayor amabilidad, buenas relaciones públicas y humanas.⁴⁰

³⁸ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

³⁹ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

⁴⁰ MONTANER Montejano, Jordi, 2001, “Estructura del Mercado Turístico”, Historia del Turismo Mundial, Capítulo 7, Madrid-España.

2.1.2.3 AUGUSTE ESCOFFIER

Cocinero y gastrónomo francés. Aprendió el arte culinario en un restaurante de Niza propiedad de su tío, donde entró a trabajar a la edad de trece años. Alcanzó gran notoriedad en las ciudades de París y Cannes, donde, en su tiempo, se concentraba la alta sociedad francesa e internacional.

Durante la guerra franco-prusiana de 1870, dirigió el servicio de cocina del mariscal Bizaine, y luego el del emperador alemán Guillermo II, quien le otorgó el título de “Emperador de los cocineros”. En 1890 se trasladó a Londres para ponerse al frente de la cocina del prestigioso hotel Savoy, y de la del hotel Arlton en 1898.⁴¹

Entre sus creaciones más celebradas cabe citar el melocotón Melba y los filetes de lenguado. Son de su autoría obras culinarias como: “*Mi Cocina*” (1934), “*La guía culinaria*” (1903), una de las primeras obras dedicadas a la alta cocina que mantiene su vigencia en el panorama gastronómico internacional, “*El libro de los menús*” (1912) y “*El arroz*” (1927). Auguste Escoffier fue uno de los chefs que consolidó el prestigio internacional que la cocina francesa ha adquirido en la era moderna.⁴²

2.1.2.4 NACIMIENTO DEL TURISMO EN QUITO ECUADOR

El concepto de turismo en Ecuador nació con el presidente Galo Plaza, quien creó la Dirección de Turismo. Fue entonces cuando se empezó a pensar en la posibilidad de traer turistas al país, de una manera organizada, planificada y profesional.⁴³

“Panagra”, fue la única línea aérea internacional que desde 1936 llegaba al Ecuador y realizaba también buena parte del servicio doméstico. Esta fue creada específicamente para servir a los países de Hispanoamérica. Era una empresa formada entre Panamérica World Airways, una de las empresas más grandes de aviación del mundo de ese entonces, y W. R. Grace & Company,

⁴¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/>, Enciclopedia Práctica, “Auguste Escoffier”.

⁴² <http://es.wikipedia.org/wiki/>, Enciclopedia Práctica, “Auguste Escoffier”.

⁴³ PROAÑO, Eduardo, 2005, “Mostrando Ecuador al mundo”, Pág. 54.

una gran compañía industrial. Se usaban aviones DC-3, los más populares en aquellos años, con capacidad para 21 pasajeros. Su limitada capacidad obligaba a registrar cuidadosamente el peso, y más todavía, para el decolaje desde Quito, por su altura.⁴⁴

La primera agencia de viajes que se fundó en Ecuador fue “Ecuadorian Tours” en 1947, su propietario era un escocés, el señor William McIntosh. En 1950 Renato Pérez Drouet y Enrique Fsieh fundaron Metropolitan Touring que tenía sus oficinas en el Palacio Arzobispal. Estas agencias vendían, por supuesto, pasajes de Panagra, Metropolitan era pequeña con dos o tres empleados.⁴⁵

Se organizaban grandes tours con viajeros ecuatorianos, como el que se realizó para asistir a la canonización de Marianita de Jesús, con cincuenta personas. Diseñaron un programa turístico que incluía el tour de la ciudad de Quito, la línea equinoccial, Baños y Otavalo y se escogieron los vehículos apropiados para el transporte de los turistas. Poco a poco se fue ampliando la oferta, conociendo más el país y evaluando el interés que podían tener los turistas. Se ofrecían dos tours de la ciudad de Quito, uno, el tour escénico que incluía la ciudad residencial y colonial con visitas a iglesias de La Compañía, San Francisco, Sala Capitular, etc. Y otro, el tour especializado en arte colonial, que incluía museos y salas de arte.⁴⁶

Los principales hoteles de ese entonces eran el Humbolt, que era el principal de la ciudad, en el centro, en donde Ecuadorian Tours tuvo su oficina por años, era parte de la cadena Humbolt, con buenos hoteles en Guayaquil y Playas; el Metropolitano; el Cordillera que quedaba en la colina que domina el puente que hoy va a Tumbaco; el Majestic, en la Plaza Grande. La inauguración del Hotel Quito en agosto de 1960 significó un giro radical, porque era el primero de nivel internacional en la ciudad. Hasta hoy en Quito no se ha conseguido un mejor emplazamiento para un hotel, con una maravillosa vista de la urbe, de la parroquia Guápulo y del valle de Tumbaco. Sus servicios gastronómicos, sociales, el casino eran de una calidad y elegancia inéditas en el país. Este

⁴⁴ PROAÑO, Eduardo, 2005, “Mostrando Ecuador al mundo”, Pág. 39, 40.

⁴⁵ PROAÑO, Eduardo, 2005, “Mostrando Ecuador al mundo”, Pág. 51.

⁴⁶ PROAÑO, Eduardo, 2005, “Mostrando Ecuador al mundo”, Pág. 57, 69.

hotel se construyó como inversión del Instituto Nacional de Precisión, actual Instituto de Seguridad Social.⁴⁷

Galo Plaza creó la Dirección de Turismo, que tuvo poca efectividad. La Corporación Ecuatoriana de Turismo (Ceturis) fue la más lógica del país, porque no tenía injerencias políticas. Por las mismas fechas nacieron las Cámaras Provinciales de Turismo y en Quito se había creado la Corporación Metropolitana.⁴⁸

El gran esfuerzo que significaba promover Ecuador, ponerlo en el mapa turístico mundial, prácticamente inventar Ecuador como destino turístico, era mucho mayor al que requería promover otros países que contaban con soportes estatales, oficinas de turismo profesional y con programas ordenados.

2.2 CONCEPTOS DE TURISMO Y RECREACIÓN

2.2.1 TURISMO

1. De acuerdo con la nueva definición de la Organización Mundial del Turismo (OMT), por turismo se entiende: “El conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros motivos, y no por razones lucrativas”.

2. Turismo es la teoría y la práctica de todas las actividades relacionadas con la atracción, prestación de servicios y satisfacción de las necesidades de los turistas.⁴⁹

3. Turismo es el conjunto de las relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar de domicilio, en tanto dichos desplazamientos y permanencia no estén motivados por una actividad lucrativa.⁵⁰

⁴⁷ PROAÑO, Eduardo, 2005, “Mostrando Ecuador al mundo”, Pág. 68, 69, 71, 72.

⁴⁸ PROAÑO, Eduardo, 2005, “Mostrando Ecuador al mundo”, Pág. 93, 94.

⁴⁹ MONTANER, Montejano, Jordi, “Estructura del mercado turístico”, Capítulo 1, Pág. 29

⁵⁰ DE LA TORRE, Francisco, “Introducción al estudio del turismo”, México, 1991, Pág. 33.

2.2.2 RECREACIÓN

1. Se entiende por Recreación, como todos aquellos usos del tiempo libre por períodos inferiores a las 24 horas. ⁵¹

2. Recreación es el tiempo libre que ocupa la sociedad en actividades distintas a las del trabajo. ⁵²

2.3 TIPOS DE TURISMO

2.3.1 TURISMO DE PLACER.- Este tipo de turismo es practicado por las personas que se van de viaje para cambiar de entorno, por curiosidad, para descansar, ver cosas nuevas, gozar en los países del folclore desconocido, de la calma, etc. Aquí encuentran placer en viajar, por el sólo hecho de cambiar constantemente de lugar y ambiente. Este tipo de turismo es heterogéneo, porque la noción del placer cambia según los caracteres, gustos, medios y el temperamento de cada persona. ⁵³

2.3.2 TURISMO DE RECREO.- Es practicado por personas que quieren consagrar sus vacaciones al descanso, a la recuperación de sus fuerzas físicas y psíquicas, que quieren recrearse después de una fatiga. En general se quedan el mayor tiempo posible en los lugares que les garantizan el descanso, pueden ser; al borde del mar, en la montaña o en los centros de reposo. ⁵⁴

2.3.3 TURISMO CULTURAL.- Se caracteriza por una serie de motivaciones como el deseo de instruirse y de hacer estudios en un centro de fama por su alto nivel de enseñanza, de estudiar las costumbres, las instituciones y la vida de los pueblos extranjeros, de visitar los monumentos históricos (vestigios de civilizaciones pasadas) o, al contrario, de las grandes civilizaciones modernas, las galerías de arte, participar en las manifestaciones y festividades de arte, de

⁵¹ BOULLÓN, Roberto C, "Las Actividades Turísticas y Recreacionales El hombre como protagonista" Capítulo 3, pág. 91

⁵² DE LA TORRE Padilla, Oscar, "Sociología del Turismo", Pág. 186

⁵³ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 15

⁵⁴ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 15

tomar parte o de asistir a los grandes concursos de música, teatro, danza y folclore.⁵⁵

2.3.4 TURISMO DEPORTIVO.- Posee dos aspectos diferentes. Primero, son las grandes manifestaciones deportivas, como los Juegos Olímpicos, Campeonatos Continentales o Mundiales, que atraen al país no solamente a los deportistas sino también a espectadores. Existe además, lo que se podría llamar turismo deportivo de los practicantes de deportes de invierno, deportes acuáticos, alpinismo, montañismo, equitación, etc. Los países que están bien situados para desarrollar algunos de estos deportes, se benefician de este tipo de turismo.⁵⁶

2.3.5 TURISMO DE NEGOCIOS.- Llamado también económico o técnico, no implica solamente viajes profesionales de los comerciantes o industriales, sino también todos los viajes que tiene como fin visitar las ferias y exposiciones o las realizaciones técnicas que despiertan interés entre las personas que no tiene nada en común con la profesión. Por otra parte no se debe olvidar que los hombres de negocios se comportan no solamente como consumidores, sino que a menudo, en sus horas libres, actúan como verdaderos turistas, aprovechando las distracciones ofrecidas por el país en el que se encuentran.⁵⁷

2.4 EL TURISMO EN QUITO

2.4.1 ARRIBO DE TURISTAS A LA CIUDAD DE QUITO

Durante enero-marzo de 2008, Quito recibió 118.3 mil visitas, 27054 más que en el primer trimestre de 2007 y 13 823 más que el promedio trimestral del referido año. Febrero 2008 habría registrado el mayor número de arribos en los últimos 15 meses analizados. Del total de pasajeros no residentes en Ecuador que visitaron Quito, 107.6 mil fueron extranjeros y 10.7 mil ecuatorianos. El primer flujo, respecto de igual período del 2007, aumentó en 38.0%, mientras

⁵⁵ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 16

⁵⁶ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 16

⁵⁷ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 16,17.

que el segundo disminuyó en 19%, probablemente por el encarecimiento de los costos de desplazamientos internacionales.⁵⁸

2.4.1.1 POR MOTIVO

Los períodos de descanso, de carnaval y semana santa, ocurridos entre enero y marzo 2008, favorecieron el desplazamiento de visitantes en general y con el ello el aumento de llegadas a Quito. Estas se evidenciaron, en especial, durante el mes de febrero y en marzo pese a las dificultades que el invierno causó en el arribo de naves a la ciudad.

El 54% de los viajes se realizaron en aeronaves de bandera latinoamericana (4% en ecuatoriana), 30% en las de Estados Unidos y 16 % de bandera europea.

Destacaron los crecimientos de las visitas por estudios (43%), al igual que las de turismo recreativo y residencial (que aumentaron en 32% y 28% respectivamente), mientras que las de negocios (3% del total) disminuyeron en 2%.

El 83% de los visitantes procedentes de Estados Unidos, el principal mercado emisor de Quito, tuvo como objetivo realizar turismo recreativo y el 15% turismo residencial.

El visitante de Alemania mostró una silueta similar (89% turismo recreativo, 4% estudios, negocios y eventos 7% y otros motivos 11%), mientras que el grupo que arribó desde España marcó diferencia, el 42% viajó por turismo recreativo, el 57% por turismo residencial y 1% por negocios y eventos, hecho que evidencia la relación familiar existente en la ciudad de compatriotas no residentes en Ecuador así como la reducida ocupación hotelera.

El 71% de los visitantes colombianos, por su parte, llegaron para hacer turismo recreativo, 15% por negocios, 6% por eventos y 7% restante por visita a

⁵⁸ CAPTUR, Boletín 4 y 5, Perfil turista, Quito 2008

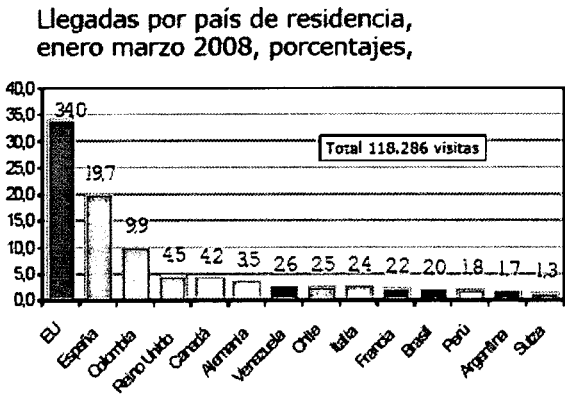
familiares y amigos, cifra indicativa del la importancia que cobra la actividad económica y el número residentes de esa nacionalidad en Ecuador. ⁵⁹

	2007	2008
Motivo del viaje	T1	T1
Turismo	67.489	89.190
Estudios	307	438
Negocios	3.298	3.242
Eventos	2.277	2.474
Otros	17.861	22.942
Total	91.232	118.286

FUENTE: CAPTUR, BOLETÍN 4 Y 5, PERFIL TURISTA

2.4.1.2 POR PROCEDENCIA

De forma similar a lo observado en 2007, tres países (EE UU, España y Colombia) determinan el 60% de la demanda de visitas a la ciudad; y con catorce países se llega al 90%. La centralización de la demanda en esos dos países es, en circunstancias en que se anuncia una atenuación del crecimiento económico, podría incidir en la capacidad de gasto y, en consecuencia, en la evolución de las próximas visitas a la ciudad. ⁶⁰



FUENTE: CAPTUR, BOLETÍN 4 Y 5, PERFIL TURISTA

⁵⁹ CAPTUR, BOLETIN 4 Y 5, PERFIL TURISTA, QUITO 2008

⁶⁰ CAPTUR, BOLETIN 4 Y 5, PERFIL TURISTA

Se torna indispensable mejorar la competitividad de los establecimientos hoteleros y los niveles de calidad de los servicios, a efectos de conservar el volumen de llegadas.

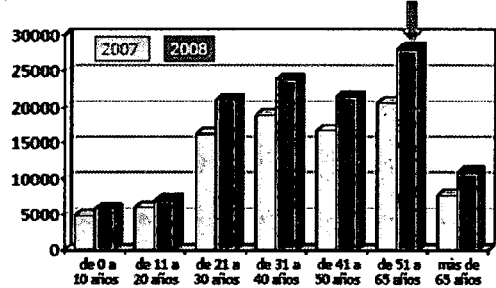
2.4.1.3 POR GRUPO DE EDAD

La expansión de las visitas se reflejó en todos los grupos, con énfasis en el de pasajeros cuya edad varió entre 51 a 65 años de edad. Primaron las visitas de hombres respecto de las de mujeres, excepto en los grupos de 11 a 20 y de 21 a 30 años de edad.

La edad promedio de los visitantes por turismo recreativo fue 42 años; la de quienes llegaron por negocios, 43 años; y, la de quienes asistieron a eventos y estudios, en su orden, de 44 años y 31 años.

El 25% de las visitas correspondió a los turistas de 51 a 65 años de edad. Casi la tercera parte de llegadas procedentes de Estados Unidos (29%) se ubicó dentro de este grupo etario.⁶¹

Visitas por grupos de edad:
primer trimestre 2007 – 2008



FUENTE: CAPTUR, BOLETIN 4 Y 5, PERFIL TURISTA

⁶¹ CAPTUR, BOLETÍN 4 Y 5, PERFIL TURISTA

2.4.1.4 CARACTERÍSTICAS DEL VIAJE

El 96% de las visitas se efectuaron en líneas aéreas internacionales, quedando un reducido margen para aeronaves de bandera nacional.

Para los desplazamientos hacia Quito, las mujeres viajaron de preferencia en naves de bandera estadounidense (43% del total), mientras que los hombres en latinoamericanas (50%). En ambos casos, las preferencias por líneas aéreas nacionales y europeas fueron similares: (4% y 5%; y, 16 % y 17%, en su orden).

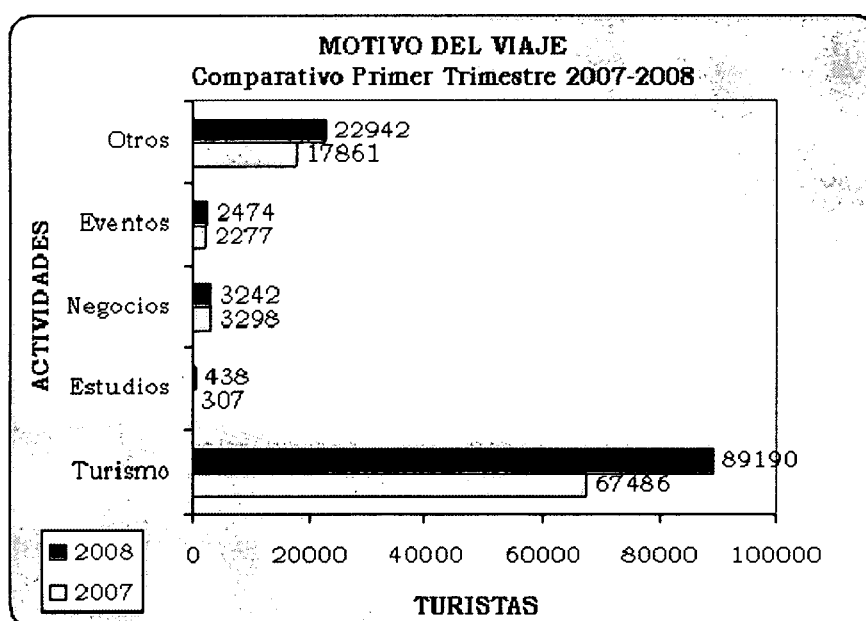
Para fines de turismo recreativo los pasajeros viajaron con más frecuencia en líneas estadounidenses (35%) y latinoamericanas (45%), mientras que para estudios, negocios y eventos (86%) en líneas latinoamericanas.⁶²

2.5 TIPO DE VISITANTE A LA CIUDAD DE QUITO

El turista no residente que llega a la ciudad de Quito es, generalmente, hombre, residente en Estados Unidos (el 33%), en España (el 19%), o en Colombia (10%). Además de residir en los EE UU, también tiene esa nacionalidad (el 28%), o es de nacionalidad ecuatoriana (14%) o colombiana (6%). El principal motivo de su visita a la ciudad es el turismo recreativo (un 77%) y, en mucha menor escala, los negocios o la asistencia a eventos (3%). En sus desplazamientos al país, no utiliza líneas aéreas nacionales (sólo el 3% lo hace), pues prefiere aerolíneas con bandera del país de su residencia. Su edad promedio es 42 años; y si llega de los Estados Unidos, su edad promedio se sitúa en el tramo entre 51 y 65 años. Se hospeda en hoteles de lujo y primera categoría.⁶³

⁶² CAPTUR, BOLETÍN 4 Y 5, PERFIL TURISTA

⁶³ CAPTUR, BOLETÍN 4 Y 5, PERFIL TURISTA



FUENTE: CAPTUR.- BOLETINES 4 Y 5, PERFIL TURISTA

2.6 EL SISTEMA TURÍSTICO

En los últimos años la idea de sistematizar y lograr una mejor comprensión del turismo ha llevado a desarrollar un nuevo enfoque en los estudios de la actividad turística, que consiste en analizar su funcionamiento a través de la aplicación de la teoría general de los sistemas, entendiendo por sistemas a un conjunto integrado por elementos destinados a realizar cooperativamente una función determinada.⁶⁴

2.6.1 OFERTA TURÍSTICA

La oferta turística se basa en los recursos e infraestructuras para atraer y prestar los correspondientes servicios a los turistas.⁶⁵

Los recursos se basan en los potenciales geográficos, histórico-monumentales, culturales que posee un núcleo turístico-pueblo, ciudad, provincia, comarca, región, país; como son sus playas, monumentos, paisajes, folclore,

⁶⁴ AGUIRRE Gordón, Oscar, "Plan Estratégico de Turismo".

⁶⁵ MONTANER Montejano, Jordi, "Estructura del mercado turístico", Capítulo 1, Pág.30

gastronomía, etc., y que tiene un poder de atracción y motivación hacia los turistas.⁶⁶

Las infraestructuras se basan en los elementos físicos que componen el mercado para poder entender las necesidades de los turistas como son: las vías de comunicación (autopistas, carreteras, etc.) alojamientos, restaurantes, transportes, instalaciones deportivas y recreativas, etc.⁶⁷

En definitiva, la oferta turística se basa en unos productos o servicios que están sujetos a una calidad y precio y que deben competir en el mercado frente a otros productos y servicios con el objeto final de conseguir una sólida demanda que permita obtener rentabilidad y beneficios.

2.6.2 PLANTA TURÍSTICA

Es el conjunto de atractivos y servicios que abarca una oferta turística determinada.⁶⁸

Los servicios que se venden a los turistas son elaborados por un subsistema al que denominamos “planta turística”, que está integrado por dos elementos:

- Equipamiento
- Instalaciones⁶⁹

Para poder operar, la planta turística requiere de atractivos turísticos y ésta se ubica junto al atractivo.

⁶⁶ MONTANER Montejano, Jordi, “Estructura del mercado turístico”, Capítulo 1, Pág.31

⁶⁷ MONTANER Montejano, Jordi, “Estructura del mercado turístico”, Capítulo 1, Pág.31

⁶⁸ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, “Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje”, Pág. 104

⁶⁹ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, “Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje”, Pág. 104

2.6.2.1 INFRAESTRUCTURA HOTELERA

El Reglamento General de Actividades Turísticas, Sección 2, define a un Hotel como: "...todo establecimiento que de modo habitual, mediante precio, preste al público en general servicios de alojamiento, comidas y bebidas y que reúna, además de las condiciones necesarias para la categoría que le corresponde..."

De acuerdo a la clasificación, los hoteles conforman el Subgrupo 1.1 Hoteles, el mismo forma parte del Grupo 1 que corresponde a Alojamientos Hoteleros.

En las Disposiciones Generales del Reglamento General de Actividades Turísticas; el Artículo 2, manifiesta que: "La categoría de los establecimientos hoteleros será fijada por el Ministerio de Turismo, por medio del distintivo de la estrella en cinco, cuatro, tres, dos y una estrella, correspondientes a lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categorías..."

En cuanto a los servicios el mismo Reglamento expone que los hoteles de cinco estrellas, deben contar con los servicios que se resumen de la siguiente manera:

- De recepción y conserjería que estarán atendidos por personal experto y distinto para cada uno de estos servicios, con conocimientos de más de dos idiomas.
- De pisos, para el mantenimiento de las habitaciones así como su limpieza y preparación, que estará a cargo de un Ama de Llaves, auxiliada por las camareras de piso, cuyo número dependerá de la capacidad del alojamiento. Habrá como mínimo una camarera por cada doce habitaciones;
- De habitaciones que deberá tener personal encargado de atender los pedidos de los huéspedes durante las veinticuatro horas del día, tanto de comidas como de bebidas.
- De comedor, que estará atendido por el "Maitre" o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario según la capacidad del alojamiento, Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana.

- Telefónico, en el que existirá una central de por lo menos diez líneas, atendidas permanentemente por personal experto que deberán conocer, además del español, el idioma inglés;
- De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del alojamiento;
- Médico, debidamente atendido por un médico y un enfermero. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los requiera.

En los hoteles ubicados en la región interandina, será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

En los hoteles de cuatro estrellas se manifiestan los mismos servicios que en los de cinco, con diferencias mínimas:

- El personal de recepción y conserjería, además del idioma español deben manejar otro idioma, preferentemente el inglés.
- En pisos debe existir un mínimo de camareras por cada catorce habitaciones.
- Telefónico. Existirá una central con por lo menos cinco líneas atendida

El resto de servicios es igual que en los hoteles de categoría cinco estrellas.

Los hoteles de tres estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- De recepción y conserjería, El Jefe de Recepción conocerá los idiomas español e inglés. Los demás recepcionistas y el Capitán de Botones deberán tener conocimientos básicos de algún idioma extranjero.
- De pisos, para mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación; estará a cargo de una Ama de Llaves ayudada por las camareras de pisos, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y seis habitaciones;
- De comedor, que estará atendido por el Maitre o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario. Los jefes de comedor, además de conocer el idioma español, tendrán conocimientos básicos del inglés.

- Telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida por personal experto que deberán hablar el español y tener, además, conocimientos de inglés;
- De lavandería y planchado para atender el lavado y planchado de la ropa de los huéspedes y de la lencería del alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado.
- Botiquín de primeros auxilios.

Los hoteles de dos estrellas, deberán contar con los siguientes servicios:

- De recepción, permanentemente atendido por personal capacitado.
- De pisos para el mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza,
- que será atendido por camareras, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y ocho habitaciones;
- De comedor, que estará atendido por el personal necesario según la capacidad
- del establecimiento. El servicio de comidas y bebidas a las habitaciones será atendido por el personal de comedor;
- Telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida, pudiendo ocuparse de este cometido la recepción;
- De lavandería y planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del
- alojamiento. Este servicio podrá ser propio del alojamiento o contratado.
- Botiquín de primeros auxilios.

Los hoteles de una estrella, deberán contar con los siguientes servicios:

- De recepción, permanentemente atendido, dentro de lo posible, por personal capacitado.
- De pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza, que será atendido por camareras, debiendo existir al menos una camarera por cada diez y ocho habitaciones;

- De comedor, atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento. El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal de comedor;
- Teléfono público.
- Botiquín de primeros auxilios.

2.6.2.1.1 INFRAESTRUCTURA HOTELERA DE QUITO

La infraestructura hotelera de la ciudad de Quito, de acuerdo a la categoría expuesta anteriormente, muestra que los hoteles de categoría lujo que cumplen con los servicios requeridos para la misma son las grandes cadenas. En cuanto a los hoteles de categoría primera y segunda, los catastros proporcionados por la Cámara de Turismo de Pichincha (CAPTUR) denotan que existen hoteles dentro de esta categoría que no cumplen con los servicios que se requieren para ser merecedores de la misma.

La categoría de hoteles que se construyen en mayor número en la ciudad son los tercera y cuarta categorías, se deduce que se debe a los pocos servicios, bajo perfil de sus colaboradores y deficiente exigencia que manifiesta el Reglamento de General de Actividades Turísticas.

En definitiva, la ciudad de Quito Distrito Metropolitano está dotada de varios establecimientos hoteleros, las zonas centro y norte ya sea por la riqueza en atractivos turísticos culturales y tradiciones, el desarrollo comercial o simplemente las continuas actividades corporativas; han hecho que gigantes cadenas hoteleras de gran categoría, concentren sus actividades en éstas zona.

A continuación se presenta un inventario de establecimientos hoteleros de la ciudad de Quito de acuerdo a su categoría, cabe señalar que no constan en ésta descripción hoteles de categoría cuarta, debido a que por la ubicación, construcción o servicio, muchos no se recomiendan para recibir al tipo de turista que visita Quito.

RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
LE PARC	AV. REPÚBLICA DEL SALVADOR N34-349 E IRLANDA	LUJO
HILTON COLON	AV. RÍO AMAZONAS Y PATRIA ESQ.	LUJO
DANN CARLTON QUITO	AV. REPÚBLICA DEL SALVADOR E4-377 E IRLANDA	LUJO
GRAND HOTEL MERCURE	RAMÓN ROCA 653 Y AV. RÍO AMAZONAS ESQ.	LUJO
HOTEL PLAZA CAICEDO	LOS SHYRIS 1757 Y NACIONES UNIDAS	LUJO
J. W. MARRIOT	AV. ORELLANA 1172 Y RÍO AMAZONAS	LUJO
QUITO	AV. GONZÁLES SUÁREZ N27-142 Y MUROS	LUJO
RADISSON	LUIS CORDERO E11-53 Y AV. 12 DE OCTUBRE	LUJO
SHERATON	AV. REPÚBLICA DEL SALVADOR N36-212 Y NACIONES UNIDAS	LUJO
SWISSOTEL QUITO	AV. 12 DE OCTUBRE N24-460 Y LUIS CORDERO	LUJO
AKROS	AV. 6 DE DICIEMBRE N34-120 Y CHECOSLOVAQUIA	PRIMERA
ALEJANDRO	AV. 10 DE AGOSTO N33-72 Y RUMIPAMBA	PRIMERA

AMBASSADOR	9 DE OCTUBRE E4-20 Y COLÓN ESQ.	PRIMERA
BARNARD	QUESERAS DEL MEDIO E11-205 Y AV. GRAN COLOMBIA	PRIMERA
CHALET SUISSE	REINA VICTORIA N24-191 Y CALAMA ESQ.	PRIMERA
EMBASSY	WILSON E8-22 Y AV. 6 DE DICIEMBRE	PRIMERA
HOWARD JOHNSON	ALEMANIA E5-103 Y AV. REPÚBLICA	PRIMERA
INCA IMPERIAL	BOGOTÁ E2-27 Y SALINAS	PRIMERA
PATIO ANDALUZ	GARCÍA MORENO N6-52 Y OLMEDO	PRIMERA
REINA ISABEL	AV. RÍO AMAZONAS N23-44 Y VEINTIMILLA	PRIMERA
REPÚBLICA	REPÚBLICA E2-137 Y AZUAY ESQ.	PRIMERA
RÍO AMAZONAS INTERNACIONAL	LUIS CORDERO E4-375 Y RÍO AMAZONAS	PRIMERA
SEBASTIAN	DIEGO DE ALMAGRO N24-416 Y CORDERO	PRIMERA
TAMBO REAL	AV. 12 DE OCTUBRE 670 Y QUESERAS DEL MEDIO	PRIMERA
CALIMA	CORDERO E1-21 Y AV. 10 DE AGOSTO	SEGUNDA
ALSTON INN	JUAN LEÓN MERA E23-41 Y BAQUEDANO	SEGUNDA

CUMANDÁ	MORALES E1-156 Y MALDONADO	SEGUNDA
DAN INTERNACIONAL	AV. 10 DE AGOSTO N25-80 Y COLÓN	SEGUNDA
DIANA REAL	LOJA Y 29 DE MAYO ESQ.	SEGUNDA
DINASTÍA	SELVA ALEGRE EO491 Y FRAY GASPAR DE CARVAJAL	SEGUNDA
EUGENIA HOTEL	ALMAGRO N26-235 Y ORELLANA	SEGUNDA
GRAND HOTEL	ROCAFUERTE E2-32 Y PONTÓN	SEGUNDA
MAJESTIC	MERCADILLO OE2-58 Y VERSALLES	SEGUNDA
QUITO PALACE	18 DE SEPTIEMBRE OE3-123 Y AV. AMÉRICA ESQ.	SEGUNDA
REAL AUDIENCIA	BOLIVAR OE3-18 Y GUAYAQUIL	SEGUNDA
SANTA CLARA INTERNACIONAL	GUSTAVO DARQUEA OE1-76 Y 10 DE AGOSTO	SEGUNDA
SANTA MARÍA	INGLATERRAN32-26 Y MARIANA DE JESUS	SEGUNDA
SAVOY INN	YASUNÍ N44- 164 Y EL INCA	SEGUNDA
SEIS DE DICIEMBRE	AV. 6 DE DICIEMBRE N21-120 Y RAMÓN ROCA	SEGUNDA
VERSALLES	VERSALLES N33-66 Y MERCADILLO	SEGUNDA

ZUMAG	NEW ORLEANS E1-21 Y 10 DE AGOSTO	SEGUNDA
ARIZONA	ESPEJO 677 Y MONTÚFAR	TERCERA
BACASTELL	SANTIAGO OE2-22 Y JUAN SALINAS	TERCERA
LAS BRISAS No. 2	COCANIGUAS 163 Y PILATÓN	TERCERA
DAVID	PASAJE MARTI E4- 53 Y GRAN COLOMBIA	TERCERA
EJECUTIVO N0.2	29 DE MAYO Y CUENCA	TERCERA
EL GALLO DE LA PEÑA	JORGE GOETCHEL Y CALLE S/N	TERCERA
INTERAMERICANO	MALDONADO S1-114 Y ROCAFUERTE	TERCERA
INTERNACIONAL PLAZA DEL TEATRO	GUAYAQUIL 1373 Y ESMERALDAS	TERCERA
SAINT	EL COMERCIO E10- 13 Y EL DÍA	TERCERA
SAYANA	AV. SUCRE E3-246 Y AV. PICHINCHA	TERCERA
TIWINTZA INTERNACIONAL	AV. AMAZONAS N43-197 Y RIO COCA	TERCERA

FUENTE: CAPTUR: 2008

2.6.2.2 INFRAESTRUCTURA GASTRONÓMICA DE QUITO

En lo que ha infraestructura gastronómica se refiere, la ciudad se ve beneficiada de un gran número de restaurantes que ofrecen distintos tipos de comida y se ubican a lo largo de la urbe. Para detallarlos la siguiente tabla se han tomado en cuenta los principales restaurantes de Quito y se prefirieron en su mayoría a los que ofrecen entre sus opciones comida tradicional ecuatoriana o basan su producción en productos que forman parte de la misma.

SUB- ACTIVIDAD	RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	CATEGORÍA
RESTAURANTE	EL ATRIO	FOCH Y REINA VICTORIA	SEGUNDA
RESTAURANTE	BELLA ITALIA	PINTO E4-130 Y CORDERO	SEGUNDA
RESTAURANTE	EL BRASERO	COLON E4-33 Y 9 DE OCTUBRE	SEGUNDA
RESTAURANTE	CAFÉ MIRADOR VISTA HERMOSA	MEJIA Oe4-51 Y GARCIA MORENO	SEGUNDA
RESTAURANTE	EL CAÑON	AV. DE LOS SHYRIS N41-176 Y SENA	SEGUNDA
RESTAURANTE	COCINA Y TRADICIONES	AV. AMAZONAS S448 Y MARIANA DE JESUS	SEGUNDA
RESTAURANTE	EL CRIOLLO	FLORES N7-31 Y OLMEDO	SEGUNDA

RESTAURANTE	LA ESTANCIA DEL SAVOR	AMAZONAS N41-95 E ISLA FLOREANA	SEGUNDA
RESTAURANTE	FRUTERIA MONSERRATE	ESPEJO Oe2-12 y FLORES	SEGUNDA
RESTAURANTE	LO QUE SOMOS COMEDOR	LA NIÑA 275 Y DIEGO DE ALMAGRO	SEGUNDA
RESTAURANTE	EL PALACIO DEL MENUDO	AV. DEL MAESTRO Oe4-264 Y QUITUMBE	SEGUNDA
RESTAURANTE	LAS PALMERAS	RIO COFANES 218 E ISLA FLOREANA PLAZA DE TOROS	SEGUNDA
RESTAURANTE	RINCON MANABITA	TOMAS DE BERLANGA E7-44 E ISLA SANTA FE	SEGUNDA
RESTAURANTE	EL RIOBAMBEÑITO	PANAMERICANA NORTE S/N Y ALONSO MONCAYO	SEGUNDA
RESTAURANTE	SU CEVICHE	JUAN LEON MERA N24-200 Y CALAMA	SEGUNDA
RESTAURANTE	EL TIPICO LOCRO	PANAMERICANA NORTE	SEGUNDA

RESTAURANTE	TRADICION RESTAURANT	AMAZONAS N42- 25 E ISLA TORTUGA	SEGUNDA
RESTAURANTE	TABLITA DEL TARTARO	ISLA FLOREANA 608 E ISLA GENOVESA	SEGUNDA
RESTAURANTE	LA SAL PRIETA	AV. REPUBLICA Oe3-431 y AV. AMERICA	SEGUNDA
RESTAURANTE	ASTRID Y GASTÓN	AV. LA CORUÑA N32-302 Y AV. GONZALES SUAREZ	PRIMERA
RESTAURANTE	AZUCA DE LA FORCH	FOCH E6-12 Y REINA VICTORIA	PRIMERA
RESTAURANTE	BARLOVENTO	ORELLANA Y 12 DE OCTUBRE	PRIMERA
RESTAURANTE	LA CASA DE MI ABUELA	JUAN LEON MERA N23-135 Y LA NIÑA	PRIMERA
RESTAURANTE	LA CHOZA	12 DE OCTUBRE 195 Y CORDERO	PRIMERA
RESTAURANTE	COSTA Y SIERRA COCINA ECUATORIANA	C.C. MALL EL JARDIN PATIO DE COMIDAS	PRIMERA
RESTAURANTE	HORNADOS DOÑA FANNY	C.C. EL RECREO PATIO DE COMIDAS	PRIMERA

RESTAURANTE	MOTES DE LA MAGDALENA	C.C EL RECREO PATIO DE COMIDAS	PRIMERA
RESTAURANTE	MI COCINA	AV. 6 DE DICIEMBRE Y CALLE ALEMAN	PRIMERA
RESTAURANTE	LA VIÑA	ISABEL LA CATOLICA S/N Y CORDERO	PRIMERA
RESTAURANTE	LA BRICIOLA	TOLEDO 1255 Y LUIS CORDERO	PRIMERA
RESTAURANTE	LA BULERIA	AV. DE LOS SHYRIS N32- 302 Y BELGICA	PRIMERA
RESTAURANTE	CARMINE RISTORANTE	BAQUERIZO MORENO E7-70 Y ALMAGRO	PRIMERA
RESTAURANTE	CEVICHES DE LA RUMIÑAHUI	AV. DE LA PRENSA S/N Y KENNEDY	PRIMERA
RESTAURANTE	CIELO QUITAÑO RESTAURANTE	MANUEL SAMANIEGO N8-52 Y ANTEPARA	PRIMERA
RESTAURANTE	IL RISOTO	AV. ELOY ALFARO N34-477 Y PORTUGAL	PRIMERA
RESTAURANTE	JOCAY MARISQUERIA	AV. AMERICA N19-27 Y ANDRADE LUNA	PRIMERA

RESTAURANTE	EL MAGNOLIO	MEJIA Oe5-36Y GARCIA MORENO	PRIMERA
RESTAURANTE	LA MALAGUEÑA	TOLEDON24-334 Y CORDERO	PRIMERA
RESTAURANTE	MAR Y TIERRA COLORADA	AV. DE LOS GRANADOS S/N Y AV. 6 DE DICIEMBRE	PRIMERA
RESTAURANTE	TIBIDABO ALTA COCINA INTERNACIONAL	FRANCISCO SALAZAR 934 E ISABEL LA CATOLICA	PRIMERA
RESTAURANTE	THEATRUM RESTAURANTE Y VINOS	GUAYAQUIL Y MANABI (INTERIOR TEATRO SUCRE)	PRIMERA
RESTAURANTE	THE MIX EVENTS	MUROS N27-192 Y GONZALES SUAREZ	PRIMERA
RESTAURANTE	QUITO POP	LUIS CORDERO E11-75 E ISABEL LA CATOLICA	LUJO
RESTAURANTE	RINCON DE FRANCIA	ROCA 779 Y 9 DE OCTUBRE	LUJO
RESTAURANTE	RINCON LA RONDA	BELLO HORIZONTE 400 Y DIEGO DE ALMAGRO	LUJO

RESTAURANTE	LA TERRAZA DEL TARTARO	VEINTIMILLA 1106 Y AMAZONAS	LUJO
RESTAURANTE	EL TORO PARTIDO	CARRION 845 Y 9 DE OCTUBRE	LUJO

FUENTE: CAPTUR: 2008

2.6.3 DEMANDA TURÍSTICA

La demanda turística la podemos definir como el conjunto de turistas que, de forma individual o colectiva, están motivados por una serie de productos y servicios turísticos con el objeto de cubrir sus necesidades de descanso, recreo, esparcimiento y cultura en su período vacacional.⁷⁰

En numerosos países, la demanda turística tiene un comportamiento estacional, es decir, que se concentra en unos meses del año. La demanda turística está considerada por una serie de factores:

a) Disponibilidad de Tiempo.- El reconocimiento de las vacaciones pagadas por parte de los Estados ha sido el factor más importante que ha permitido el desarrollo de la demanda turística moderna. A medida que este derecho se ha introducido efectivamente en un gran número de países, y que cada vez más capas de la sociedad acceder ha podido acceder a esta situación, se ha creado una base objetiva, condición necesaria para la existencia de una más grande demanda turística potencial. Por otra parte, se observa, a corto y mediano plazo, una tendencia a la reducción del tiempo de trabajo y, lo más importante, una mejor valoración del tiempo libre.⁷¹

⁷⁰ MONTANER Montejano, Jordi, “Estructura del mercado turístico”, Capítulo 1, Pág.122
⁷¹ MONTANER Montejano, Jordi, “Estructura del mercado turístico”, Capítulo 1, Pág.123

b) Disponibilidad Económica.- Los ingresos personales y familiares han experimentado, progresivamente, un aumento real en buen número de personas pertenecientes a la población económicamente activa, lo que estimula el consumo privado de bienes materiales y de servicios, entre ellos el turismo, lo que ha permitido, al menos en los países desarrollados, ver el turismo como una actividad que es practicada por casi todos los estratos sociales.⁷²

c) Factores Demográficos.- Se constata que las poblaciones tiene un comportamiento diferente según sus características demográficas. En general, se puede afirmar que los grupos sociales con modelo de vida urbana tiene una mayor propensión a viajar. Otras características como la edad, el sexo, la situación familiar, etc., influyen también de forma considerable a la hora de tomar la decisión de salir de vacaciones.⁷³

d) Factores Sociales.- La valoración social de las vacaciones produce un efecto de imitación, el de asimilar modelos de consumo de las personas de nivel de ingresos superior. Sin embargo, hay otros motivos. El hecho de vivir en una sociedad más abierta e integrada en un contexto cada vez mejor ha sobrepasado, sin duda, los límites geográficos y políticos lo que ha permitido creer que el turismo predispone a un acercamiento entre los pueblos y entre las clases sociales, al tiempo que colabora de forma notable a mejorar la calidad de vida de las personas.

2.6.4 PRODUCTO TURÍSTICO

Está formado por los mismos bienes y servicios que integran la oferta turística, a lo que debemos sumar las motivaciones que determinan o ayudan a tomar la decisión y realizar el viaje y la imagen que tiene ese producto.⁷⁴

El turismo no es una necesidad básica y el factor elemental que influencia casi todas las compras es el surgimiento de la necesidad o un deseo. Las necesidades son la diferencia percibida entre un estado actual y otro que se desea alcanzar.

⁷² MONTANER Montejano, Jordi, "Estructura del mercado turístico", Capítulo 1, Pág.123

⁷³ MONTANER Montejano, Jordi, "Estructura del mercado turístico", Capítulo 1, Pág.123

⁷⁴ AGUIRRE Gordón, Oscar, "Plan Estratégico de Turismo".

Como en el momento de comprar un viaje o tour en un lugar de origen, no puede ver el turista por adelantado lo que compró, con frecuencia se dice que el producto turístico es abstracto pero esta percepción transitoria al inicio, se vuelve concreta al llegar al lugar o al hacer uso de los servicios que adquirió, en definitiva el producto turístico y su posicionamiento en la mente del consumidor, determinará en la mayor o menor motivación, para consumir ese producto que como consecuencia de la globalización debe tener la característica de diferenciado y competitivo.⁷⁵

2.7 LOS ATRACTIVOS TURÍSTICOS

Constituyen la materia prima de la actividad turística, y son todos aquellos objetos y manifestaciones físicas naturales o culturales que motivan a una persona a visitar permanentemente un lugar.⁷⁶

2.7.1 ATRACTIVOS FÍSICOS

2.7.1.1 NATURALES

- **Paisajísticos.**- Aquellos que invitan a la contemplación, a ser fotografiados o que contribuyen a ambientar positivamente un lugar de reposo. (Parques Nacionales.)⁷⁷
- **Recreacionales.**- Los que en sí mismos representan o generan una satisfacción en el ámbito de la diversión, el deporte o la aventura. Tal es el caso del mar, la playa, ríos, lagos, etc.)⁷⁸
- **De Salud.**- Aunque por lo general este tipo de atractivos requiere de una implementación con ciertos servicios para ser aprovechados, puede serlo también en forma natural. Entre los atractivos naturales de salud pueden considerarse las aguas termales y minerales, las regiones o lugares con climas

⁷⁵ AGUIRRE Gordón, Oscar, "Plan Estratégico de Turismo".

⁷⁶ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 22

⁷⁷ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 22

⁷⁸ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 22

secos o soleados, de altura o marítimos, los climas cálidos, etc., según el caso o tipo de tratamiento recomendado o de motivación personal.⁷⁹

2.7.1.2 PALEO-CULTURALES

En este grupo están considerados todos aquellos que se derivan de acciones humanas. Puede subdividirse en:

- **Monumentales.**- También llamados Histórico Monumentales, en estos se engloban las construcciones (viviendas, templos, ciudades, etc.) que han resistido al tiempo y son testimonio de las formas de vivir en antiguos centros culturales.⁸⁰

- **Instrumentales.**- Este rubro abarca el conjunto de utensilios, textiles adornos, herramientas, escritos, pinturas, que caracterizan y representan manifestaciones culturales de antiguas civilizaciones.⁸¹

2.7.2 ATRACTIVOS CULTURALES

Abarca este rubro el conjunto de manifestaciones humanas de todo tipo, que caracterizan las diferentes realidades etnográficas que subsisten en la actualidad. Estas manifestaciones pueden o no tener un origen conocido, pero lo importante es que sean o tengan un gran porcentaje de autenticidad y caractericen al grupo humano que las manifiesta o posee en el presente.⁸²

Los atractivos culturales pueden subdividirse en: ⁸³

- **Gastronómicos.**- Referidos a las comidas y bebidas típicas o famosas del lugar.

⁷⁹ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 22

⁸⁰ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 23

⁸¹ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 23

⁸² CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 23

⁸³ CASTAÑON Dalmau, Sixtilio, "Conceptualización del turismo-Guía para su aprendizaje", Capítulo 1, Pág. 23 y 24

- **Folklóricos.-** Que abarcan el conjunto de danzas, canciones, representaciones y, en general, espectáculos a través de los cuales el grupo social pone de manifiesto sus vivencias religiosas o costumbres, expresándolas con música, poesía, vestuario, etc.

- **Comerciales.-** El comercio regular, especialmente de ropa, calzado, equipo fotográfico y objetos de adorno no necesariamente artesanales, puede representar un atractivo para un buen número de turistas.

- **Religiosos.-** Existen lugares a los que afluyen numerosos viajeros por motivos de veneración hacia diferentes advocaciones religiosas. La fe y la devoción ha movilizó al hombre a través de toda la historia.

2.7.3 ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE LA CIUDAD DE QUITO

CIUDAD DE SAN FRANCISCO DE QUITO

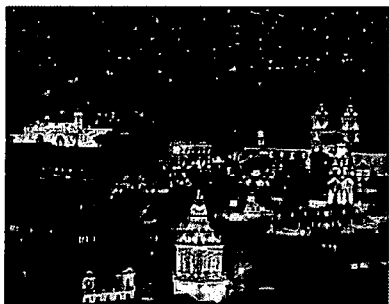
La ciudad de Quito, merece especial atención en cuanto a sus atractivos, no sólo porque en ella se basa la elaboración de este estudio, sino también por su innumerable belleza histórica y riqueza cultural.

QUITO COLONIAL

El centro de Quito es un legado histórico, artístico y mitológico. Sus calles, paredes, rincones místicos e iglesias hechas con tendencias barrocas, guardan los tesoros, secretos y tradiciones de la ciudad.

Las Iglesias son un icono de la cultura e identidad, cada una refleja la fe y devoción de los quiteños. Están enriquecidas por sus estructuras barrocas, interiores llenos de arte, esculturas e imágenes perfectas, que están acompañadas de imponentes y silenciosos claustros. A sus estrechos caminos y plazas empedradas que las rodean concurren miles de fieles y visitantes.

La ruta de las iglesias es una excelente alternativa, que los turistas podrán recorrer por su cercanía y fácil acceso. Estos templos por su arquitectura, opulencia y misterio son un escenario de extraordinaria belleza para descubrir y admirar.⁸⁴



Fotografía: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

IGLESIA DE LA CATEDRAL O CATEDRAL METROPOLITANA

En el corazón de la ciudad se erigió la monumental iglesia de La Catedral. Las gradas y pilastras de piedra dan paso al inmenso e imponente atrio. En su interior existen obras de artistas coloniales como: Miguel de Santiago y Caspicara y la impresionante sillería del altar mayor elaborada con madera de cedro en 1794. De riqueza única e incomparable, este templo es uno de los tesoros más preciados que posee Quito. Aquí descansan los restos de importantes personajes de la historia ecuatoriana.⁸⁵



Fotografía: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

⁸⁴ CAPTUR, Revista "Destino Pichincha", No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

⁸⁵ CAPTUR, Revista "Destino Pichincha", No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

IGLESIA DE LA COMPAÑÍA DE JESÚS

Es la joya arquitectónica del barroco americano que enclaustra la fe y las tradiciones del Quito de antaño. Este templo de oro con muros barrocos, se caracteriza por poseer preciosas imágenes, esculturas de madera, altares cubiertos con pan de oro y una decoración única en base a trazos musulmanes. La fachada está adornada por preciosos labrados en piedra, es una de las obras coloniales más atractivas que posee la ciudad. Tiene un enorme valor simbólico para los católicos, ya que esta iglesia Santa Marianita de Jesús ofrendó su vida a Cristo; y es aquí donde se celebran todos los años la novena a la Virgen Dolorosa.⁸⁶



Fotografía: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

IGLESIA Y CONVENTO DE SAN FRANCISCO

La construcción de la iglesia se inicia en 1535, en terrenos aledaños a una plaza donde se plantó, por primera vez, trigo en América y en la que los indígenas desarrollaban el comercio en su época. Es un majestuoso conjunto arquitectónico compuesto por la plaza, el atrio, la iglesia, el convento y sus tres capillas laterales. La fachada de la iglesia es de piedra de la cual emergen dos imponentes torres. En su interior existe un coro impresionante, cuadros y esculturas religiosas como la de “Jesús del Gran Poder”.

⁸⁶ CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

El convento está habitado por franciscanos, quienes se establecieron en Quito desde 1535. Es un lugar maravilloso por sus patios, galerías, salones y columnas de piedra. Es un museo que exhibe obras de arte de los siglos XVI, XVII Y XVIII.⁸⁷



Fotografía: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

IGLESIA Y CONVENTO DE SANTO DOMINGO

La edificación del templo y convento de Santo Domingo se reinició paulatinamente en 1595. En 1650 se concluye la construcción de este majestuoso templo, incluyendo la capilla Nuestra Señora del Rosario, erigida sobre el Arco de Santo Domingo. Al interior de la iglesia sobresalen figuras, representaciones pictóricas, altares y acabados elaborados con pan de oro. El coro del convento se caracteriza por su tallada sillería dorada. Entre portones y rincones escondidos se encuentran catacumbas que constituyen un atractivo misterioso.⁸⁸



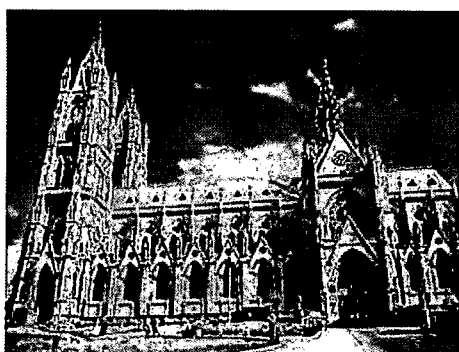
Fotografía: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

⁸⁷ CAPTUR, Revista "Destino Pichincha", No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

⁸⁸ CAPTUR, Revista "Destino Pichincha", No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

LA BASÍLICA DEL VOTO NACIONAL

Es una de las obras imponentes de Quito. De estilo gótico, fue construida para recordar la consagración del Estado al “Sagrado Corazón de Jesús”, durante la presidencia de Gabriel García Moreno. Está conformada por 24 capillas internas de las cuales 22 representan a las provincias del país. Sus gárgolas representan a la fauna del Ecuador. En su interior destacan la pintura de los murales y las 14 imágenes de bronce. Que representan 11 apóstoles y 3 evangelistas. Otro de sus atractivos son las criptas donde se encuentran enterrados varios exPresidentes de la República.⁸⁹



Fotografía: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

IGLESIA DE EL SAGRARIO

La iglesia de El Sagrario está ubicada junto a La Catedral. Fue originalmente la principal capilla que tuvo la Catedral para el culto del Santo Sacramento. De imponente y singular presencia, este templo tiene hermosas y talladas columnas cubiertas con adornos y miniaturas de caras de ángeles. Su decoración está hecha con pan de oro e imágenes esculpidas por Bernardo de Legarda. Las impresionantes cúpulas están decoradas con actos bíblicos protagonizados por arcángeles. Es una obra de Francisco Albán.⁹⁰

⁸⁹ CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

⁹⁰ CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.



Fotografía: <http://es.wikipedia.org/wiki/Quito>

IGLESIA Y CONVENTO DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN

La iglesia y convento de la Inmaculada Concepción son los más antiguos de Quito, fueron creados en 1577. Es una magnífica construcción religiosa por sus tallados en piedra, coros y retablos de estilo mudéjar y plateresco. Están a cargo de las religiosas de la Inmaculada Concepción y corresponden a las monjas del claustro que realizan diferentes actividades como: pastelería, velas, medicina natural, aguas medicinales, entre otras. “La Santísima Virgen del Buen Suceso y Santa Marianita de Jesús son sus máximos exponentes de fe y espiritualidad.”⁹¹



Fotografía: <http://www.quito.com.ec>

⁹¹ CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

IGLESIA DE LA MERCED

Los mercedarios recibieron los denominados “solares”, para la construcción de la iglesia y el convento, pocos años después de la fundación de Quito. En el siglo XVII existía el templo y los claustros. En 1700 se inicia la construcción de una nueva capilla con una riqueza decorativa excepcional. Al interior del templo existe una gama de colores que contrastan con los cuadros y estatuas elaboradas por Bernardo de Legarda. El templo conserva la fachada de piedra que data de 1769. Su torre, campana, cúpulas, púlpito, biblioteca y el antiguo órgano constituyen un tesoro histórico.⁹²



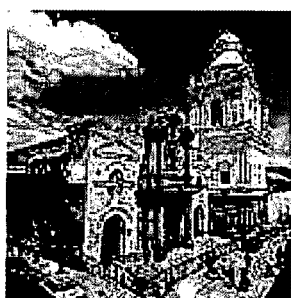
Fotografía: <http://www.quito.com.ec>

IGLESIA DE SAN AGUSTÍN

Es una de las más antiguas y tradicionales de Quito. Se la podría considerar como una galería de arte, porque conservan los cuadros pintados por Gorívar y Miguel de Santiago, famosos artistas quiteños. Su fachada es de piedra, pero muestra estilos góticos, renacentista y manierista. La Sala Capitular, joya del arte quiteño, es un lugar histórico. Aquí se firmó el Acta de Independencia del Ecuador, el 10 de Agosto de 1809. Hermosos e impresionantes cuadros y sillones tallados a la perfección forman un escenario místico, a la vez que encubren las bóvedas donde reposan los restos de los héroes de la emancipación. En este templo se venera al Señor de la Buena Esperanza.⁹³

⁹² CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

⁹³ CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

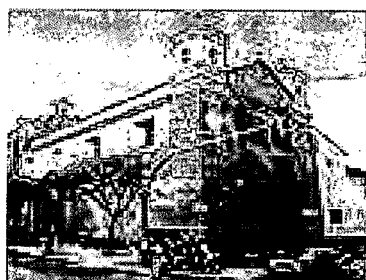


Fotografía: <http://www.quito.com.ec>

IGLESIA Y CONVENTO DE EL CARMEN BAJO

La iglesia y convento de El Carmen Bajo se fundaron en 1669, en Latacunga, con el nombre de “Carmen de la Santísima Trinidad de Latacunga”. En 1698, un violento terremoto destruyó el templo. Después se traslada a Quito, donde se inicia su reconstrucción que culmina en 1745. Las devotas carmelitas que viven en el convento son las custodias de este extraordinario patrimonio religioso y cultural. Ellas trabajan en la elaboración de bordados y mantos religiosos. La historia cuenta que en las criptas del Carmen Bajo Mariana Carcelén sepultó en secreto el cadáver de su esposo, el Mariscal Antonio José

de Sucre.⁹⁴



Fotografía: <http://www.quito.com.ec>

⁹⁴ CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

IGLESIA Y CONVENTO DE EL CARMEN ALTO

Llamado “Carmen San José de Quito”, se fundó en 1653 dirigido por la Orden de las Carmelitas Descalzas. Aquí fue la casa de Santa Marianita de Jesús. La iglesia tiene hermosos retablos dorados, labrados en madera, pequeñas esculturas e imágenes perfectas elaboradas por Robles y Legarda. Las monjas carmelitas que viven en el templo se caracterizan por consagrar su vida a la penitencia y flagelación de sus cuerpos. Estas religiosas se dedican a la elaboración y venta de miel, vino de consagrar y medicina natural que se encuentra disponible al público.⁹⁵



Fotografía: <http://www.quito.com.ec>

LA VIRGEN DEL PANECILLO

Esta elevación natural fue bautizada así por su parecido con un pan pequeño, se erige en medio de la ciudad como un mirador natural desde el cual se aprecia la belleza andina de la zona y la disposición urbana de la ciudad.

La loma del Panecillo, con tres mil metros de altitud sobre el nivel del mar, es una referencia para los quiteños porque marca la división entre el sur y el centro de la ciudad y aún mantiene el legado de la época incaica porque allí se encuentra la Olla del Panecillo, una especie de cisterna circular de ocho metros de profundidad que fue utilizado para el riego de sembríos.

⁹⁵ CAPTUR, Revista “Destino Pichincha”, No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

En la parte inferior del monumento a la Virgen, se puede apreciar el portal de la Olla que abre la plazoleta de acceso al mirador y que forma parte del sendero que utilizan los visitantes para apreciar la ciudad y su entorno.⁹⁶



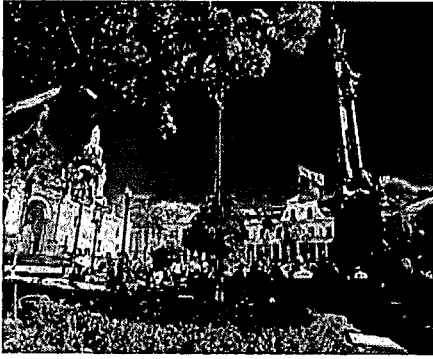
Fotografía: <http://www.quito.com.ec>

PLAZA GRANDE

La hermosa Plaza de la Independencia, está rodeada por cuatro pilares de la sociedad, la Catedral, el Palacio Presidencial, el Palacio de Arzobispo y el Palacio Municipal. Bajo la atenta mirada del Volcán Pichincha y el cielo andino azul, la plaza protege los secretos y las leyendas de la ciudad, sus tradiciones políticas, pactos y tratados escondidos: testigo de las crónicas de Quito. La ciudad de Quito deriva su actividad desde este núcleo, que aunque no fuera la primera plaza de la ciudad, se ha mantenido en el corazón de una comunidad, un espacio poseído por las personas y con el que se identifican. A inicios del siglo XX, el Monumento a los Héroes de la Independencia fue erigido en el centro de la plaza, el símbolo del triunfo de la República sobre el dominio español. La Plaza es un gran lugar para observar el flujo, color, humor y drama de la vida de los quiteños.⁹⁷

⁹⁶ CAPTUR, Revista "Destino Pichincha", No. 2 Mayo 2006, EDIECUATORIAL, Quito-Ecuador.

⁹⁷ http://www.quito.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=22&Itemid=105

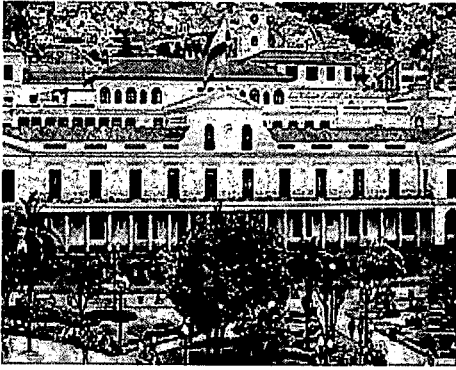


Fotografía: <http://www.quito.com.ec>

PALACIO PRESIDENCIAL

El blanco estucado, perfectamente simétrico, una fila larga de las columnas en el frente sostienen un balcón superior que recorre toda el largo del lado occidental de la Plaza de la Independencia. Los balcones que salen sobre la plaza pavimentada son inspirados en el Palacio de las Tullerías en París. Ellos fueron un regalo del gobierno francés, en el siglo XIX. Uno puede ver el Palacio más cerca entrando por su lado norte, pasando los guardias. Dos guardias que asemejan un “soldado de juguete”, engalanan con uniformes azules y detalles en oro anticuado, los llamados Granaderos de Tarqui. El Palacio de Carondelet realizó la inauguración oficial de su museo en septiembre 2007. La visita toma 45 minutos y comprende los salones principales del Palacio, incluyendo un altar bañado en oro, la sala de retratos de los presidentes del Ecuador y los patios internos, así como una sección en que se exhiben las obras recibidos por los mandatarios, entre los que constan obras del pinto colombiano Fernando Botero, esculturas de diversos materiales, vestimentas típicas, monturas y bordados.⁹⁸

⁹⁸ http://www.quito.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=22&Itemid=105



Fotografia: <http://www.quito.com.ec>

PALACIO ARZOBISPAL

El Palacio Arzobispal está ubicado frente a la Plaza Grande en el costado opuesto de la Catedral y a un lado del Palacio de Gobierno. Es la sede de la autoridad religiosa y residencia del Obispo desde el siglo XVI y uno de los edificios más antiguos de la ciudad, aunque ha sido modificado a lo largo del tiempo. Hoy, parte del edificio cumple una función distinta pues en torno a sus patios interiores funcionan varios restaurantes, cafeterías, tiendas artesanales, galerías y espacios para internet. Es un lugar estupendo para observar la cotidianidad de los quiteños y disfrutar de platillos diversos para todo gusto y bolsillo⁹⁹.



Fotografia: <http://www.quito.com.ec>

⁹⁹ http://www.quito.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=22&Itemid=105

LA MAMA CUCHARA

En el extremo oriental del Centro Histórico, se encuentra una de las calles de mayor admiración de habitantes y turistas: la Loja. Una vía que se extiende desde la Plaza de Santo Domingo, hasta la Mama Cuchara, denominada así porque la calle termina en un círculo que reproduce la imagen de una cuchara grande, de palo, las que en el Ecuador se usan para remover la comida en ollas grandes. Un espacio colonial típico, con casas antiguas, de patios interiores amplios, de cuartos altos y tejados clásicos de la capital ecuatoriana. En la calle que se cierra, se encuentra también el Centro Cultural Mama Cuchara, donde se realizan varias actividades artísticas, que van desde exposiciones plásticas temporales, teatro, danza y pintura. También cuenta con una sala de cine donde se proyectan película de Cine Arte. Además constituye un espacio para la formación de los futuros artistas quiteños.¹⁰⁰

¹⁰⁰ http://www.quito.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=22&Itemid=105

2.7.4 INVENTARIO DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS DE QUITO

ATRACTIVO	UBICACIÓN	CATEGORÍA
PLAZA GRANDE O DE LA INDEPENDENCIA	Calles Espejo y Venezuela	Manifestación Cultural
IGLESIA CATEDRAL METROPOLITANA DE QUITO	Calles Espejo y Venezuela	Manifestación Cultural
IGLESIA DE EL SAGRARIO	Calles García Moreno y Espejo	Manifestación Cultural
IGLESIA DE LA COMPAÑÍA DE JESÚS	Calles García Moreno y Sucre	Manifestación Cultural
MONASTERIO E IGLESIA DE LA CONCEPCIÓN	Calles Chile y García Moreno	Manifestación Cultural
IGLESIA Y CONVENTO DE SAN FRANCISCO	Calles Cuenca y Bolívar	Manifestación Cultural
PLAZA DE SAN FRANCISCO	Calles Cuenca y Bolívar	Manifestación Cultural
CAPILLA DE CANTUÑA	Calles Cuenca y Bolívar	Manifestación Cultural
IGLESIA Y CONVENTO DE SANTO DOMINGO	Calles Rocafuerte y Av. Pedro Vicente Maldonado	Manifestación Cultural
IGLESIA Y CONVENTO DE LA MERCED	Calles Cuenca y Chile	Manifestación Cultural
IGLESIA Y CONVENTO DE SAN AGUSTÍN	Calles Chile y Guayaquil	Manifestación Cultural

MONASTERIO E IGLESIA DE EL CARMEN BAJO	Calles Venezuela y Olmedo	Manifestación Cultural
IGLESIA Y CONVENTO DE EL CARMEN ALTO	Calles García Moreno y Rocafuerte	Manifestación Cultural
IGLESIA SAN JUAN DE DIOS	Calles Rocafuerte y García Moreno	Manifestación Cultural
IGLESIA DE EL TEJAR	Calles El Tejar y El Retiro (Túneles)	Manifestación Cultural
IGLESIA Y CONVENTO DE SAN DIEGO	Calles Calicuchima y Farfán (Túneles)	Manifestación Cultural
IGLESIA DE LA BASÍLICA	Calles Venezuela y Carchi	Manifestación Cultural
IGLESIA DE EL BELÉN	Calles Luis Felipe Borja y Sodiro	Manifestación Cultural
CAPILLA DEL ROBO	Calles Morales e Imbabura	Manifestación Cultural
IGLESIA DE SAN ROQUE	Calles Rocafuerte e Imbabura	Manifestación Cultural
IGLESIA DE SAN BLAS	Av. Pichincha y José de Antepara	Manifestación Cultural
IGLESIA DE LA RECOLETA	La Recoleta, zona del río Machángara.	Manifestación Cultural
IGLESIA Y CONVENTO DE GUÁPULO	Plaza central de Guápulo	Manifestación Cultural
IGLESIA DE SAN MARCOS	Calles Junín y Jijón	Manifestación Cultural

IGLESIA DE SAN SEBASTIÁN	A. Tejada y Av. Pedro Vicente Maldonado	Manifestación Cultural
CAPILLA DEL HOSPICIO SAN LÁZARO	Calles Ambato y García Moreno	Manifestación Cultural
MONASTERIO DE SANTA CLARA	Calles García Moreno y Chile	Manifestación Cultural
MONASTERIO DE SANTA CATALINA DE SIENA	Calles Junín y Juan Pío Montúfar	Manifestación Cultural
IGLESIA DE SANTA BÁRBARA	Calles García Moreno y Manabí	Manifestación Cultural
IGLESIA DE SANTA TERESITA	Robles y 9 de Octubre	Manifestación Cultural
IGLESIA DE LA FLORESTA	Asturias y Tolosa	Manifestación Cultural
PANECILLO Y MONUMENTO A LA VIRGEN DE QUITO	Av. 5 de Junio y García Moreno	Manifestación Cultural
JARDÍN BOTÁNICO DE QUITO	Av. Río Amazonas (Parque La Carolina)	Manifestación Cultural
MONUMENTO AL LABRADOR	Av. 10 de Agosto y Río Amazonas	Monumental
CIMA DE LA LIBERTAD Y MUSEO TEMPLO DE LA PATRIA	Rafael Bara e Imbabura	Zona histórica
PALACIO DE GOBIERNO	Chile y García Moreno	Manifestación Cultural
PALACIO ARZOBISPAL	Chile y García Moreno	Arquitectura Religiosa

OBSERVATORIO ASTRONÓMICO	Av. Gran Colombia (Parque Alameda)	Manifestación Cultural
PARQUE Y CHURO DE LA ALAMEDA	Av. Gran Colombia y Luls Sodiro	Manifestación Cultural
MERCADO ARTESANAL LA MARISCAL	Av. Reina Victoria y Jorge Washington	Manifestación Cultural
PLAZA DE LOS PRESIDENTES	Av. Río Amazonas y Jorge Washington	Manifestación Cultural
MERCADO ARTESANAL EL INDIO	Av. Río Amazonas y Roca	Manifestación Cultural
PLAZA EL QUINDE	Foch y Reina Victoria	Manifestación Cultural
TELEFÉRICO DE QUITO	Cruz Loma	Manifestación Cultural
MIRADOR DE GUÁPULO	León Larrea y Camino de Orellana	Sitio Natural
MONUMENTO A BOLÍVAR	Av. Gran Colombia y 10 de Agosto	Manifestación Cultural
PARQUE GARCÍA MORENO	Vargas y Caldas	Manifestación Cultural
PARQUE EL EJIDO	Av. 10 de Agosto y Patria	Manifestación Cultural
PARQUE EL ARBOLITO	Av. 12 de Octubre y Patria	Manifestación Cultural
PARQUE LA CAROLINA	Av. Shyris y Naciones Unidas	Manifestación Cultural

PARQUE METROPOLITANO	Guanguiltagua, Arroyo Delgado y Analuisa	Sitio Natural
CENTRO CULTURAL TIANGUEZ/MUSEO DE ARTESANÍAS INDÍGENAS	Cuenca y Sucre	Manifestación Cultural
TEATRO BOLÍVAR	Guayaquil y Espejo	Manifestación Cultural
TEATRO SUCRE Y PLAZA DEL TEATRO	Guayaquil y Esmeraldas	Manifestación Cultural
CENTRO CULTURAL ITCHIMBÍA/PALACIO DE CRISTAL	José María Aguirre N4-108 y Concepción TOLA ALTA	Manifestación Cultural
CENTRO CULTURAL PUCE	Av. 12 de Octubre y Ladrón de Guevara	Manifestación Cultural
FUNDACIÓN CULTURAL HUMANIZARTE	Calles Tamayo y García	Manifestación Cultural
CASA DE LA MÚSICA	Av. Mariana de Jesús y Mariscal Antonio José de Sucre	Manifestación Cultural
MUSEO DEL CONVENTO DE SAN DIEGO	Calicuchima y Farfán	Manifestación Cultural
YAKU MUSEO DEL AGUA	Alianza y José Pérez	Manifestación Cultural
MUSEO DE LA CIUDAD	García Moreno y Rocafuerte	Manifestación Cultural
MUSEO NUMISMÁTICO DEL BANCO CENTRAL	García Moreno y Sucre	Manifestación Cultural

MUSEO CASA DE SUCRE	Venezuela y Sucre	Manifestación Cultural
MUSEO ALBERTO MENA CAAMAÑO/CENTRO CULTURAL METROPOLITANO	Av. García Moreno y Espejo	Manifestación Cultural
MUSEO MIGUEL DE SANTIAGO	Calles Mejía y Flores	Manifestación Cultural
MUSEO NACIONAL DE ARTE COLONIAL	Cuenca y Mejía	Manifestación Cultural
MUSEO CAMILO EGAS	Calles Vargas y Esmeraldas	Manifestación Cultural
MUSEO NACIONAL DEL BANCO CENTRAL	Av. 6 de Diciembre y Patria (CCE)	Manifestación Cultural
MUSEO CASA DE LA CULTURA ECUATORIANA	Av. 12 de Octubre y Patria (CCE)	Manifestación Cultural
MUSEO Y PLANETARIO DEL INSTITUTO GEOGRÁFICO MILITAR	Telmo Paz y Miño y Yépez	Manifestación Cultural
MUSEO JACINTO JIJÓN Y CAAMAÑO/PUCE	Av. 12 de Octubre y Ladrón de Guevara	Manifestación Cultural
MUSEO ABYA-YALA	Av. 12 de Octubre y Veintimilla	Manifestación Cultural
MUSEO GUAYASAMÍN	Bosmediano y Jorge Carbo	Manifestación Cultural
CAPILLA DEL HOMBRE	Bosmediano y Jorge Carbo	Manifestación Cultural

MUSEO DE CIENCIAS NATURALES	Av. Shyris Parque la Carolina	Manifestación Cultural
VIVARIUM DE QUITO	Av. Río Amazonas Parque La Carolina	Sitio Natural
HERBARIO NACIONAL	Av. Río Coca e Isla San Cristóbal	Sitio Natural

CUADRO ELABORADO POR: Verónica Clavijo

2.8 LA INFRAESTRUCTURA

Para que el sistema turístico pueda funcionar necesita de la infraestructura básica que no pertenece al sistema turístico, pero que sin su existencia, no podrá desarrollarse la actividad turística.

La infraestructura, comprende en muchos países un condicionante para el desarrollo turístico por la insuficiencia de la infraestructura básica; el alto costo de las obras de infraestructura y su recuperación al largo plazo, hacen muy caras las diferencias entre el desarrollo y subdesarrollo e inciden en las tendencias de la demanda receptiva.¹⁰¹

En cuanto a la expresión física, la infraestructura puede formar una red o sistema. En esta categoría se encuentran:¹⁰²

- ✓ Rutas de acceso: pueden ser terrestre, aérea, lacustre, marítima, redes viales, aeropuertos, terminales, etc.
- ✓ Comunicaciones: abarca redes de teléfono, correo, telégrafo, Internet, correo electrónico, etc.

¹⁰¹ AGUIRRE Gordón, Oscar, "Plan Estratégico de Turismo".

¹⁰² AGUIRRE Gordón, Oscar, "Plan Estratégico de Turismo".

- ✓ Equipamiento urbano: comprende las redes o sistemas en los servicios básicos como: agua potable, energía eléctrica, alcantarillado, desagüe, etc.

2.8.1 INFRAESTRUCTURA EN QUITO

2.8.1.1 RED VIAL

La ciudad de Quito está atravesada por centenares de arterias que constituyen sus principales vías de tránsito y rutas de acceso a las principales zonas de la ciudad, las mismas que se encuentran en perfecto estado, sin embargo pese a su extremado uso diario, el Municipio de Quito provee de un adecuado mantenimiento lo que varias veces ocasiona caos vehicular.

2.8.1.2 SEÑALIZACIÓN

La Señalización Turística, según el Manual de Señalización Turística del Ecuador emitido por el Ministerio de Turismo en el año 2004: "Se divide en colocar señales indicadoras en las carreteras y otras vías de comunicación. Dentro de este concepto debemos destacar que las señales son signos e información gráfica dirigida a orientar habitantes o visitantes del núcleo, sea este urbano o rural. (MINTUR: 2008).

De acuerdo a información proporcionada por el Ministerio de Turismo, la ciudad de Quito cuenta con la siguiente Señalización Turística:

1. Señalización Direccional: Mediante este tipo de señales se direcciona o dirige al visitante hacia el lugar de destino, por tanto se trata fundamentalmente de la señalización vial que orienta a la circulación vial. (MINTUR: 2008).

2. Señalización de Orientación: Este tipo de señalización nos permite tener una visión general de lo que es de interés e importancia en un determinado espacio, esta señalización permite al visitante planificar y organizarse dentro de un espacio grande que desconoce. (MINTUR: 2008).

3. Señalización de Identificación: Transmite información del recurso, monumento, edificación, una vez que el visitante o el ciudadano se encuentra frente al mismo, lo tiene ante sus ojos. Por tanto se ubica en la parte externa del sitio que queremos que sea conocido o visitado. (MINTUR: 2008).

4. Señalización Interpretativa: Este tipo de señalización es la mejor herramienta de comunicación con el visitante, transmite el mensaje clave que permite profundizar la experiencia, dota de contenidos al atractivo y lo convierte en recurso. Aquí se utilizan paneles, mesas, miradores, pantallas táctiles y otros medios. (MINTUR: 2008).

Es necesario señalar que la ciudad de Quito, se beneficia de las tres primeras formas de señalización antes mencionada, en cuanto al tipo de Señalización Interpretativa, se la lleva a cabo especialmente en fechas cívicas, por temporadas y por lo general en el Centro Histórico.

2.8.1.3 TRANSPORTE APTO PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA

La Red Convencional de Transporte de Quito está conformada por 135 líneas de transporte público operadas por 2.624 buses urbanos, que facilitan el desarrollo de la actividad turística. Estas líneas y flotas actuales se encuentran en proceso de reestructuración, en la medida del avance de la Red Integrada de Transporte. En la ciudad de Quito existen tres clases de transporte urbano: los buses especiales, los buses tipo y los buses interparroquiales.¹⁰³

El Sistema MetrobusQ también conocido como la Red Integrada de Transporte Público de Quito, está integrado por corredores tronco alimentadores de gran capacidad tanto en el área urbana central de la ciudad como en las zonas metropolitanas. La red se complementa con un sistema de paradas preestablecidas, estaciones de transferencia y terminales.¹⁰⁴

¹⁰³ Administración General del Distrito Metropolitano de Quito "El transporte de la ciudad", pág.

34

¹⁰⁴ Administración General del Distrito Metropolitano de Quito "El transporte de la ciudad", pág.

34

Los 3 principales corredores de transporte urbano de Quito son: Corredor Central Trolebús (Línea Verde), Corredor Nororiental Ecovía (Línea Roja), Corredor Central Norte (Línea Azul).¹⁰⁵

Los medios de transporte con los que cuenta la ciudad, beneficia el desarrollo de la actividad turística, ya que a más del transporte urbano de Quito, existen Cooperativas de Taxis, que mediante una llamada telefónica acuden a buscar al turista o residente en la ciudad, en el lugar que se encuentre.

De la misma manera existen buses interparroquiales, que facilitan la cercanía y tránsito a diferentes atractivos de la provincia.

Cabe señalar que día a día el Municipio de Quito, realiza revisiones vehiculares al transporte que transita por la ciudad, con la finalidad de conservar el medio ambiente de la misma. Prueba de ello es la creación de rutas de “ciclopaseo” y transeúntes en las aceras del Centro Histórico.

2.9 ACCESIBILIDAD EN QUITO

A la ciudad de Quito se puede acceder por vía terrestre o aérea, en lo que respecta a ingreso a la ciudad por vía terrestre, por ser Quito la capital del país, es uno de los principales puntos de entrada al mismo, ya sea con fines turísticos o comerciales, por lo tanto al norte existe una red vial adecuada para el ingreso a la ciudad. Al sur de la ciudad, actualmente se construyen nuevos recorridos del sistema MeTrobeusQ y su acceso se ve restringido y con problemas de tránsito. Sin embargo el Municipio de Quito provee de nuevos accesos que facilitan y mejoran el ingreso a la ciudad.

2.10 OTROS SERVICIOS

Quito se ve beneficiada por contar con distintos Hospitales y Casas de Salud, así como Bancos, Cajeros automáticos, Casas de cambio de moneda, Centros Comerciales, etc.

¹⁰⁵ Administración General del Distrito Metropolitano de Quito “El transporte de la ciudad”, pág. 34

En lo que se refiere a servicios turísticos, la ciudad posee distintas Agencias de Viajes u Operadoras que manejan distintos productos turísticos, Centros de Información Turística en distintas zonas de la ciudad, que facilitan el acceso a los atractivos de la misma, Centros de Vigilancia y cuidado al ciudadano, etc.

CAPÍTULO III

GASTRONOMÍA

3.1 CONCEPTOS DE GASTRONOMÍA

1. Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento, a la vez analiza varios componentes culturales tomando como eje central la comida.¹⁰⁶

2. Gastronomía es el proceso de elaboración y denominación de alimentos dispuestos en platos para su servicio en una mesa, existen cambios y transformaciones permanentes que se relacionan con las necesidades y demandas del público. Las nuevas tendencias en gastronomía apuntan a mejorar la calidad de vida del ser humano, en este caso el cliente. Se trata de ofrecer una gastronomía sana, moderna, que respete los sabores de cada uno de los productos y que permita distinguir individualmente cada sabor.¹⁰⁷

3.1.1 CULTURA

1. La cultura es una capacidad humana distinta para adaptarse a las circunstancias y transmitir este conjunto de instrumentos y conocimientos aprendidos a la generación siguiente.¹⁰⁸

2. La cultura se refiere a todo el conjunto de la vida social, desde los basamentos tecnológicos y las organizaciones institucionales hasta las formas de expresión de la vida del espíritu, todo ello considerado como un orden de valores que dan una cierta calidad humana al grupo.¹⁰⁹

3.1.2 ARTE POPULAR

Arte realizado por el pueblo y para el pueblo, generalmente de una manera anónima con finalidad decorativa y con materiales simples y de escaso valor material. Corresponde a un pueblo y a una delimitación geográfica, pero no a un periodo histórico. El arte popular no tiene épocas y la continuidad de formas,

¹⁰⁶ BRILLAT, Savarín, "La Filosofía del Gusto"

¹⁰⁷ NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie A, Historia del Arte Culinario.

¹⁰⁸ ESTRADA, Gustavo, "Sociología del Turismo", Concepto de Cultura, pág. 199

¹⁰⁹ DE LA TORRE Padilla, Oscar, "Sociología del Turismo", Pág. 199

colores, temas y procedimientos son características propias. No se identifica la persona del autor, pero puede clasificarse por escuelas o grupos locales.¹¹⁰

3.2. TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico es parte del turismo recreativo si se considera que los lugares donde se realicen ferias gastronómicas posean otros atractivos que capten el interés del turista para visitarlos y aprovechar la oportunidad para degustar las especialidades de la región donde se produzca este tipo de eventos. A su vez, es parte del turismo cultural si se toma a las especialidades gastronómicas como parte del legado ancestral y tradicional de la región y que se preparan en períodos específicos que coinciden con fiestas cívicas o culturales de importancias local y/o nacional.¹¹¹

3.2.1 ARTE CULINARIO

El arte culinario es una manera creativa de elaborar los alimentos y depende en gran medida de la cultura, si hablamos de conocimientos respecto a los alimentos, la forma de prepararlos, también como de los rituales sociales que fueron establecidos con relación a la comida.¹¹²

El arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida. No hay que confundirlo con gastronomía, que englobaría a esta en un campo más general dedicado a todo lo relacionado con la cocina.¹¹³

Existe un arte culinario característica en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las

¹¹⁰ GAMBOA, Benjamín, 1986, "Cultura Gastronómica", pág. 78.

¹¹¹ GAMBOA, Benjamín, 1986, "Cultura Gastronómica", pág. 97.

¹¹² NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie A, Historia del Arte Culinario.

¹¹³ NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie A, Historia del Arte Culinario.

cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones.¹¹⁴

La cocina tradicional es un arte fundamentalmente social con caracteres locales y tradicionales, pero la sociedad moderna ha conseguido facilitar su elaboración y materias primas que se cultivan en todas partes. Es importante, en la cocina moderna esté a base de distintos orígenes étnicos y culturales.

3.2.2 GASTROTÉCNICAS

Cuatro son los medios que nos ofrece el calor para transformar los alimentos:

1. Cocción al Agua o Hervido.- La cocción al agua es la transformación que sufren los alimentos por el agua hirviendo. Por medio de esta cocción los alimentos modifican su composición química y su contextura física. Los resultados son distintos según se sumerjan los alimentos en agua fría o en agua hirviendo.¹¹⁵

2. Cocción a Fuego Seco o Asado.- Asar un alimento es someterlo directamente al contacto con el fuego, bien sea en horno, bien a llama o a través de instrumentos de hierro como la parrilla, la sartén o la cazuela. Cada uno de estos procedimientos exige una técnica especial. Se asan todo tipo de alimentos legumbres frescas, hongos, pescados, mariscos, carnes y aves. Como regla diremos que la carne para esta cocción ha de ser de primera categoría y de calidad superior.¹¹⁶

3. Cocción a la Grasa o Fritura.- Freír un alimento es transformar su composición química y su textura física por medio de un baño de grasa, elevada ésta a una alta temperatura. No todas las grasas son buenas para freír. Es necesario que resistan sin descomponerse temperaturas superiores a 160 grados. En las frituras, como en los otros sistemas de cocción, hay que procurar cierta trabazón para que el alimento concentre los jugos sin que se desparramen y se pierdan. Para que esto se produzca es necesario que los

¹¹⁴ NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie A, Historia del Arte Culinario.

¹¹⁵ NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie B, Gastronomía.

¹¹⁶ NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie B, Gastronomía.

alimentos a freír tengan a la superficie algodón y azúcar; este es el caso de las patatas, fritos de pan, etc. Hay otros alimentos que no contienen almidón y además son húmedos, por lo que conviene bañarlos en harina o pan rallado para que el contacto con la grasa hirviente se consiga la caramelización propia de la buena fritura y el interior se cueza manteniendo los jugos.¹¹⁷

4. Cocción a Vapor o Estofado.- Es éste el procedimiento más indicado para cocinar las hortalizas, porque al no haber intercambio entre ellas y el medio de cocción, no hay pérdidas de elementos nutritivos por difusión en el líquido. La cocción al vapor (breve), no significa modificaciones químicas en los tejidos de los vegetales, sino únicamente el reblandecimiento de las fibras, es decir, modificaciones físicas, que facilitan, además la cocción de los jugos gástricos durante la digestión. En la cocción a presión, a pesar de que se realiza con una mínima cantidad de líquido, no se registran grandes pérdidas de sustancias nutritivas. La vitamina C, resistente al calor, se destruye solo si el recipiente se deja enfriar lentamente una vez finalizada la cocción.¹¹⁸

3.2.3 GASTRONOMÍA DE LA SIERRA ECUATORIANA

La variedad geográfica, cultural y étnica ha generado una variedad de opciones gastronómicas en Ecuador, que gracias a sus múltiples regiones posee una de las mayores riquezas y variedades en frutas, verduras y animales comestibles, y sin duda, los mejores platos de la región.

En la región andina nació la papa y sus más de cien variedades crecen en esta zona, en cuanto a frutas tropicales, aquí se dan las más variadas y riquísimas como: manzana, pera, claudia, durazno, entre los más apetecidos. Otra fruta muy popular es el tomate de árbol, con el cual se hace una bebida fresca y deliciosa. Igualmente puede disfrutar del babaco y la naranjilla; una fruta anaranjada verdosa con la cual también se preparan tradicionales bebidas.¹¹⁹

¹¹⁷ NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie B, Gastronomía.

¹¹⁸ NAVARRO, Rubio P, "Atlas del Arte Culinario", Serie B, Gastronomía.

¹¹⁹ CUVI, Pablo, "Recorrido por los Sabores del Ecuador", NESTLE Ecuador

Antes de que los españoles introdujeran el ganado, la carne favorita en la región fue el cuy o conejillo de indias. Se trata de un plato típico que se puede servir asado entero o por partes, con un acompañado de zarza y papas. Varias ciudades del Ecuador se disputan ser la mejor en preparar los cuyes, pero en cada una es un plato popular.¹²⁰

Si hay algo que es típico, tradicional y de orgullo nacional son los locros, clásicos de las tierras altas. Se componen fundamentalmente de papa, a la que se le puede añadir queso, carne, cuero de chanco, habas. Pero hay un locro que llama la atención de todo mundo: el yaguarlocro, que en lengua quichua significa “Caldo de Sangre” y es porque está preparado con sangre de vaca cocinada, aguacates, cebollas, papas y tomate.¹²¹

El plato por excelencia que simboliza el mestizaje en toda su plenitud es la Fanesca: una sopa rica hecha con pescado, huevos, frijoles y todos los granos. Este plato se come tradicionalmente durante la Semana Santa.¹²²

Otros platos favoritos de de la Sierra son: los Llapingachos, tortillas de papa con relleno de queso y cebollas, las empanadas en todas sus variedades: las de morocho, de harina de trigo, las de plátano verde y también las de yuca. Así como el maíz es la base de muchos platos, el chanco o puerco también es fundamental en las comidas tradicionales y populares de todo el país, particularmente en la serranía. Por eso se encuentran en cualquier lugar la oferta de fritada, que es, la carne de este animal freída en enorme pailas o el hornado que es el puerco preparado lentamente hasta que concentre su sabor. Las deliciosas chugchucaras, una especialidad de Latacunga, que es un plato grande de puerco frito con mote, plátano frito, tortillas de papa, canguil y tostado.¹²³

¹²⁰ CUVI, Pablo, “Recorrido por los Sabores del Ecuador”, NESTLE Ecuador

¹²¹ CUVI, Pablo, “Recorrido por los Sabores del Ecuador”, NESTLE Ecuador

¹²² CUVI, Pablo, “Recorrido por los Sabores del Ecuador”, NESTLE Ecuador

¹²³ CUVI, Pablo, “Recorrido por los Sabores del Ecuador”, NESTLE Ecuador

3.2.4 EL ALIMENTO COMO EXPRESIÓN CULTURAL DEL MESTIZAJE

La llegada de España a Ecuador, en cuanto a comida, fue un encuentro de mundos diferentes, con elementos propios y costumbres diversas una fusión de culturas gastronómicas, que la convirtieron en una comida auténtica y mestiza cocida por igual en cazuelas de barro. Una cocina, con tradición de siglos y en la que se han fundido cocido: sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.¹²⁴

El aporte español a nuestra cocina por una parte; trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar.¹²⁵

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas comidas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la succulenta gastronomía nacional.¹²⁶

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario. Especial importancia cobró la manteca de chanco, que pese a no tener la misma aceptación del aceite de oliva, permitió la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serranos y de bollos costeños. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso imprescindible para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello

¹²⁴ FONSAL, 2005, "Saberes de la Cocina Ecuatoriana"

¹²⁵ FONSAL, 2005, "Saberes de la Cocina Ecuatoriana"

¹²⁶ FONSAL, 2005, "Saberes de la Cocina Ecuatoriana"

aparecieron los múltiples hornados, el jugoso sancocho de paila, la fritada y longaniza.¹²⁷

Con el borrego sucedió algo parecido, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el ovino sirvió de base para contundentes platos populares como: chanfaina, treintaiuno, yaguarlocro o mondongo cocinado en chicha de jora y el popular seco de chivo. Por otra parte, la gallina se considera parte de las carnes populares. Criada en todos los corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, vino a ser el plato central.¹²⁸

La carne de vaca ingresó a la cocina ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebozante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, empanadas, llapingachos, choclotandas, ajíes, para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, para el pan, en definitiva queso para todo.¹²⁹

La comida ecuatoriana actual, es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas en la vasija del buen gusto popular. Una cultura auténtica, amasada por siglos. En la que nada falta.

¹²⁷ FONSAL, 2005, "Saberes de la Cocina Ecuatoriana"

¹²⁸ FONSAL, 2005, "Saberes de la Cocina Ecuatoriana"

¹²⁹ FONSAL, 2005, "Saberes de la Cocina Ecuatoriana"

CAPÍTULO IV

GASTRONOMÍA DE QUITO

4.1 EL COMIENZO DE LA COMIDA QUITENA

El antecedente étnico-antropológico permite desarrollar una aproximación a la cocina del complejo cerámico descubierto en Cotocollao, Los arqueólogos lo han inscrito en el Período dentro del esquema elaborado para ubicar las culturas que habitaron en el actual territorio de la ciudad. Este complejo cerámico (1500 a.C.), es el testimonio de habitantes que subieron de los valles que rodean el Ilaló, es decir, e las zonas menos altas de la hoya del Guayllabamba.¹³⁰

El análisis arqueológico de los ceramios y de los restos líticos y óseos nos permite determinar el modo de ser de la cultura del asentamiento de Cotocollao, porque los objetos son una parte del conjunto y su presencia no es suficiente para conocer aspectos relacionados con la organización social, creencias, etc. No obstante, de la forma y decoración de los ceramios surgen las primeras deducciones vinculadas a la subsistencia.¹³¹

Del estudio arqueológico se desprende que hubo un ámbito diferenciado, es decir, un sitio escogido para habitar. Este debió ubicarse cerca de la plantación de maíz y a cierta distancia de un manantial, río o lago; cerca, también de un paraje boscoso que facilitó la leña. El fuego debió obtenerse por fricción. Mantener el fuego suponía la existencia de un cobertizo que evitara su extinción por causa de lluvia.¹³²

El maíz fue el alimento principal, los artefactos señalan que se lo consumió cocido, molido y fermentado. La carne de venado, cuy y pato machacón se aprovechó cocida; los churos se comieron crudos. No hay evidencias de otros alimentos, aunque debido a la ubicación pudieron completar la comida el fréjol,

¹³⁰ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 2, Pág. 29

¹³¹ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 2, Pág. 29

¹³² BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 47

la quinua, el melloco y algunos productos como la yuca y el ají, propios de la zona occidental.¹³³

La microverticalidad se inscribe en un sistema de intercambio regional, en el que intervienen las tres regiones naturales del país. Además de esto algunos pueblos mantuvieron relaciones comerciales interregionales. En la región de Quito, los contactos fueron con los yumbos del norte y sur.¹³⁴

4.1.1 LA INFLUENCIA INCA

En la cocina de los siglos XV y XVI de la hoya de Guayllabamba intervino el flujo inca, con la introducción de productos, artefactos y técnicas. Se sabe que los señoríos étnicos sureños se adhirieron a los conquistadores incas, no ocurrió lo mismo con los señoríos étnicos del norte. La presencia de pucaros o fortalezas defensivas en San Antonio de Pichincha, en El Quinche y en Quitopamba revelan la resistencia de los señoríos.¹³⁵

El pucará de Rumicucho de levanta cerca de San Antonio de Pichincha, no lejos del cañón de Guayllabamba. En este sitio los arqueólogos encontraron artefactos relacionados con la cocina incluyen vasijas y tostadores parecidos a los de Cochasquí y Caranquí. También se encontraron metates y morteros que revelan el consumo de maíz. Restos óseos de llamas jóvenes señalan que se aprovechaba la carne de estos animales.¹³⁶

¹³³ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 47

¹³⁴ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 47

¹³⁵ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 81

¹³⁶ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 82

4.2 PRINCIPALES ALIMENTOS

Los principales productos vegetales lo constituyen el maíz y la papa. Sus variedades determinan las modalidades culinarias. Con esto se alternan los nativos fréjol, melloco, quinua, zambo, zapallo, oca y los introducidos alverja, lenteja, haba, zanahoria, remolacha, col, coliflor, etc. El cuy es el animal emblemático de ésta cocina, se lo consume asado o a la brasa, aunque las comunidades indias o campesinas suelen prepararlo en sopa o locro.¹³⁷

El maíz se somete a numerosas modalidades culinarias, con harina de maíz se elaboran tortillas, panes, tamales, quimbolitos, y en el día de difuntos se acostumbra la colada morada o mazamorra con harina de maíz negro. La chicha de jora, se obtiene del maíz germinado, molido y secado al sol. La humita se confecciona con maíz tierno y molido. Por último en casas y lugares públicos se encuentra el morocho, que es una combinación de maíz blanco molido, cocido con leche y condimentado con canela.¹³⁸

4.2.1 CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Se desarrollaron varias técnicas, con el fin de facilitar el almacenamiento, transporte y consumo de alimentos. La deshidratación fue muy útil en tiempos de mala cosecha para la seguridad alimenticia de la población y permitió el intercambio de productos. Sin embargo a veces las técnicas de conservación disminuyen los componentes nutritivos del alimento. También se pierden minerales y vitaminas al moler los granos.¹³⁹

El escritor Estrella Hurtado, se refiere a las técnicas de deshidratación practicadas en la ciudad de Quito desde épocas precolombinas y que se utilizan en la actualidad:

Asoleo.- Consiste en la exposición al sol para secar los productos antes de almacenarlo. Todas las variedades de maíz recibirán este tratamiento. Con el

¹³⁷ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 186

¹³⁸ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 186, 187.

¹³⁹ BARRERA, Pazos Julio. "El Sabor de la Memoria Histórica de la Cocina Quiteña", Capítulo 5, Pág. 115.

maíz seco se hacían harinas. La quinua y las leguminosas se secaban mediante este método. Algunos tubérculos se endulzaban al sol. El zapallo y el zambo se endulzaban de esta manera. Los mates debían secarse por mucho tiempo antes de utilizarse como utensilios. (Estrella, 1988:57).

Salado-Asoleo.- Sirve para preservar la carne. Se aplica sal menuda sobre los trozos y luego se los deja al sol por unos días sobre unas cuerdas. Se obtiene así el charqui, que duraba varias semanas o meses después del tratamiento. (Estrella, 1988:58).

Cocción-remojado-asoleo.- Se emplea ésta técnica para eliminar las toxinas del chocho: se cuecen los granos que se dejan a remojar por unos días y luego se los deja al sol.

Salado Ahumado.- Sirve para conservar pescado y carnes de monte. El pescado ahumado se comerciaba en Quito hasta mediados del siglo XVII. (Estrella, 1988:59).

Tostado molido.- Mediante este procedimiento se conservan granos como maíz, maní fréjol, quinua. La harina de maíz tostado es la “mashca” término con el que se designa también a la harina de cebada.

4.2.2 LAS ESPECIAS

En lo que respecta a la cocina quiteña, el perejil está entre los que no debe faltar en ningún guisado, así como; pimienta blanca y negra, pimentón, clavo de olor, nuez moscada, canela, plantas aromáticas, anís, ají, entre otras. Que hacen que la cocina quiteña tenga un sabor muy diferente a las que se preparan de las demás regiones.

4.3 COCINA ACTUAL DE QUITO

En la actualidad, la comida que consumen los quiteños cotidianamente se elabora y comercializa siguiendo principios poco relacionados con la idea de “tradición”. Varios aspectos del consumo diario de alimentos son diferentes a los que se manejaban hace más de treinta años, por ejemplo en lo referente a precio, forma de preparación o ingredientes. Actualmente una buena parte de la comida preparada que se expende en la ciudad sigue estándares industriales de calidad, cantidad, promoción, etc.

Estas variaciones se deben, sobre todo, a las formas de comercio propias de la economía de libre mercado, que se aplican a escala mundial. El Ecuador forma parte del mercado global, especialmente sus ciudades más populosas y desarrolladas. Las formas de vida de la gente dependen del modo de producción económica de la sociedad globalizada, lo cual genera cambios en las costumbres y hábitos diarios, entre ellos la comida. Se puede decir que las prácticas de alimentación en el Quito actual están estrechamente relacionadas con marcas de comida que se expenden de acuerdo a principios de marketing, publicidad y ventas y estratificación de mercado. En los últimos veinte años han parecido numerosas cadenas internacionales de venta de comestibles que han cambiado notablemente las costumbres en la alimentación de los quiteños.

Un elemento que se debe tomar en cuenta es que, por razones laborales, ya no se come en casa. A causa del crecimiento urbano y de otros factores sociales y culturales, en la actualidad pocas personas están en posibilidad de alimentarse como lo hacían las generaciones precedentes.

4.3.1 CLASIFICACIÓN DE LUGARES SEGÚN EL CONSUMO DE COMIDA EN QUITO EN LA ACTUALIDAD

4.3.1.1 Por el lugar de expendio:

- ✓ **Salones:** La población quiteña le ha otorgado el nombre de “salón” a todo establecimiento en el que las personas consumen alimentos, lo que sería un Restaurante. En estos se venden almuerzos, por lo general constan de tres platos: sopa, segundo y postre. Se ofrece también bebida jugo de alguna fruta, gelatina líquida, cola o quáter). Los precios populares oscilan entre \$1 y \$2.50, aunque hay almuerzos que se venden en ciertos sectores especialmente comerciales y residenciales hasta por \$5.
- ✓ **Patios de comidas en centros comerciales.-** Los locales que trabajan en estos centros venden, sobre todo, fast food o comida rápida. Además de hamburguesas de varios tipos se venden nuggets, helados y otros postres. Otros locales de los patios de comidas ofrecen otros productos de comida rápida como pollo brosterizado, pizzas, sánduches, tacos, comida china, etc.
- ✓ **Mercados, plazas y ventas ambulantes.-** En ellos se venden los chochos con ají, papas con fritada menuda, habas con queso, etc. Se venden también en los mercados gran variedad de jugos que acompañan éstas comidas. Es muy común apreciar en toda la ciudad este tipo de comida ya que es muy demandada por la ciudadanía.

4.3.1.2 Por el sector de la ciudad en que se encuentra:

- ✓ **Comidas del sur.-** Motes de la Magdalena, Asados, parrilladas del y comida de todo tipo en el sector denominado “El Pintado” a lo largo de la avenida Michelena, donde a la vez existen varios locales de pollos asados, salones y el famoso caldo de “treintaiuno”.

- ✓ **Comidas del norte.-** Salones y locales de comida industrializada: pizzas, hamburguesas, sánduches, etc. Centros Comerciales con su oferta de comida variada. Aunque también existen sitios de expendio de comida tradicional.
- ✓ **Comida del centro.-** Hay una relación con la tradición ya que se expenden en lugares que tienen varios años de funcionamiento: desayunos, cafés, Motes de San Juan, Confiterías, Cafeterías, etc. En este sector se puede apreciar gran número de lugares que preparan comida tradicional.

4.3.1.3 Por la ocasión en que se come:

- ✓ **Fiestas rituales.-** Comida “ceremonial” ecuatoriana: fanesca, guaguas de pan, colada morada, rosero, buñuelos, pristiños, etc. Se consumen especialmente en fechas religiosas como la Semana Santa, aunque existen varios platos que se expenden la mayor parte del año.
- ✓ **Fiestas particulares o familiares.-** Comidas para bodas, bautizos, primeras comuniones, Navidad, Año Nuevo, Cumpleaños, etc. El consumo y la ocasión también dependen del gusto de cada familia, su nivel de ingresos y el nivel social.

4.4 IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA EN QUITO

Quito posee una grandiosa y única riqueza gastronómica, proveniente de la mezcla de la cocina indígena y española y no hay mejor manera de conocer la cultura de una ciudad colonial que a través de su cocina y por tal de sus dulces tradicionales.

La ciudad ofrece muchas cosas más, entre ellas los sabores y aromas de una de las más antiguas tradiciones de sus antepasados. Estos sabores y aromas se encuentran escondidos en esquinas y rincones. La dulce tradición gastronómica de Quito invita y deleita aun a los visitantes más casuales y formales. Muchos de estos lugares ahora son locales, pero encontrándose muy lejos del alcance del turista nacional como extranjero.

La importancia gastronómica de Quito se ha enfocado por mucho tiempo en recuperar las tradiciones de un Quito escondido en las calles y en sectores no visitados.

Los festivales de comidas típicas, juegan un rol dinámico y sumamente importante en la forma como las personas se identifican con las festividades mediante la gastronomía popular. La cocina de un pueblo o una comida en particular, muestran las diferentes tradiciones y costumbres ancestrales que aún se mantienen vivas. En diciembre salen a relucir varios platos típicos de Quito y también se preparan platos de otros lugares del país, en estas fechas en especial, se aprovecha para mostrar la diversidad de la ciudad.

4.5 INVENTARIO GASTRONÓMICO DE LA CIUDAD DE QUITO

4.5.1 ENTRADAS

Las entradas constituyen el primer plato de un menú. Al referirnos a la cocina tradicional quiteña, abarcamos platillos que van desde una porción de mani tostado, hasta tortillas hechas a base de maíz, papa o zanahoria. Hablamos de una gama de sabores que se crean a base de ingredientes ancestrales. Existen ciertos platos de entrada que son parte cotidiana de los quiteños, y que se han conservado a lo largo del tiempo. A continuación las entradas tradicionales.

PLATO	ESTADO DE CONSERVACIÓN	DIFUSIÓN
EMPANADAS DE VIENTO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
EMPANADAS DE MOROCHO	CONSERVADO	LOCAL
CHULPI CON CHOCHOS	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
TORTILLAS DE MAÍZ CON QUESO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
TOSTADO	CONSERVADO	INTERNACIONAL
HABAS CON QUESO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
TORTILLAS DE PAPA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
MOTE CON CHICHARRÓN	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA

MÓLOG O PURÉ DE PAPAS	CONSERVADO	NACIONAL
TAMALES	CONSERVADO	NACIONAL
SÁNDUCHE DE PERNIL	CONSERVADO	NACIONAL
TORTILLAS DE ZANAHORIA BLANCA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
MANI TOSTADO	CONSERVADO	NACIONAL
AREPAS DE HARINA DE QUINUA	DETERIORADO	LOCAL

4.5.2 SOPAS

Las encontramos con múltiples variaciones, algunas fusionan la influencia española con lo tradicional, o simplemente pueden contener; granos, cereales o tubérculos, sin embargo muchas de las que a continuación se puntualizan, forman parte de los platos de toda la región serrana y en especial de Quito. No obstante, es una tradición que periódicamente ha disminuido entre las nuevas generaciones.

PLATO	ESTADO DE CONSERVACIÓN	DIFUSIÓN
SOPA DE ALVERJAS	CONSERVADO	NACIONAL
COCIDO O PUCHERO DEL PAÍS	DETERIORADO	LOCAL
SOPA O COLADA DE CHUROS	CONSERVADO	PROVINCIAL
SOPA DE ARROZ DE CEBADA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
CALDO DE PATAS	CONSERVADO	NACIONAL
CALDO DE BOLAS DE MAÍZ	PROCESO DE DETERIORO	REGIÓN SIERRA
SOPA DE CABELLO DE ÁNGEL	CONSERVADO	NACIONAL
CAUCA	PROCESO DE DETERIORO	REGIÓN SIERRA
COLADA DE ALVERJA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
SOPA DE MELLOCOS	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
SOPA DE QUINUA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
LOCRO DE COL	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
SOPA DE FIDEOS CON QUESO	CONSERVADO	NACIONAL

LOCRO DE PAPAS	CONSERVADO	LOCAL
LODRO DE FRÉJOL	CONSERVADO	NACIONAL
LOCRO DE OCAS	DETERIORADO	LOCAL
LOCRO DE MELLOCOS	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
LOCRO DE MASHUAS	DETERIORADO	LOCAL
LOCRO DE ZAPALLO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
COLADA DE MAÍZ	EN PROCESO DE DETERIORO	REGIÓN SIERRA
COLADA DE MOROCHO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
CALDO DE TREINTAIUNO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
SANCOCHO	CONSERVADO	NACIONAL

4.5.3 PLATOS FUERTES

Entre los ingredientes de los platos fuertes, no faltan las carnes que en muchos casos son de res, cerdo o cordero; fuente principal de proteínas en la Sierra ecuatoriana. Así mismo, no falta ingenio puesto en sus nombres, y en estos platos se encuentra lo tradicional, en su preparación lo cultural, y en su sabor el encuentro con lo español y ecuatoriano.

PLATO	ESTADO DE CONSERVACIÓN	DIFUSIÓN
MENESTRA DE CALABAZA	DETERIORADO	LOCAL
LOMO DE VACA	PROCESO DE DETERIORO	LOCAL
LENGUA SUDADA	CONSERVADO	NACIONAL
SECO DE CHIVO	CONSERVADO	NACIONAL
POLLO SUDADO	CONSERVADO	NACIONAL
FANESCA	CONSERVADO	INTERNACIONAL
TORTA DE CHOCHOS	DETERIORADO	REGIÓN SIERRA
AJÍ DE QUESO	CONSERVADO	LOCAL
CARIUCHO	CONSERVADO	LOCAL
CAUCARA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
MENUDO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
LIBRILLO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
TIMBUSHCA	PROCESO DE DETERIORO	LOCAL
FRITADA	CONSERVADO	NACIONAL
CHURRASCO	CONSERVADO	NACIONAL
CHANFAINA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA

GUATITA	CONSERVADO	NACIONAL
---------	------------	----------

4.5.4 MANJARES, BOCADITOS Y POSTRES

Constituyen sin lugar a dudas, lo mejor de la comida tradicional de Quito, por su confección especial y gran variedad. Los Pristiños, por ejemplos, aún guardan el sabor de la Nochebuena, al igual que los quimbolitos, humitas e higos enconfitados, el misterio de lo que guarda la envoltura.

PLATO	ESTADO DE CONSERVACIÓN	DIFUSIÓN
PRISTIÑOS	CONSERVADO	NACIONAL
PÍO QUINTO	DETERIORADO	LOCAL
BISCOCHUELOS	CONSERVADO	NACIONAL
QUEZADILLAS	CONSERVADO	LOCAL
NEVADOS O CHIMBORAZO	CONSERVADO	LOCAL
BOCADILLOS O DULCE DE PAPAYA	PROCESO DE DETERIORO	LOCAL
BUÑUELOS	CONSERVADO	NACIONAL
COLACIONES	CONSERVADO	LOCAL
DULCE DE HIGOS	CONSERVADO	NACIONAL
HIGOS ENCOFITADOS	CONSERVADO	LOCAL

HUMITAS	CONSERVADO	INTERNACIONAL
ALFAJORES	CONSERVADO	NACIONAL
MONCAIBAS	CONSERVADO	NACIONAL
APLANCHADOS	CONSERVADO	NACIONAL
SUSPIROS	CONSERVADO	NACIONAL
DULCE DE GUAYABA	CONSERVADO	NACIONAL
DULCE DE LECHE	CONSERVADO	NACIONAL
ARROZ CON LECHE	CONSERVADO	NACIONAL
NATILLA	CONSERVADO	NACIONAL
DULCE DE SAMBO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
DULCE DE BABACO	CONSERVADO	NACIONAL
DULCE DE FRUTILLAS	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
DULCE DE DURAZNO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
ESPUMILLA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
TURRÓN DE MIEL DE ABEJA	CONSERVADO	NACIONAL
MANI EN TURRÓN	CONSERVADO	NACIONAL
ROSQUETES	CONSERVADO	LOCAL

QUIMBOLITOS	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
-------------	------------	---------------

4.5.5 BEBIDAS

Muchas de las bebidas tradicionales forman parte de la cultura y rituales ancestrales. Algunas llaman la atención por su elaboración a base de frutas y especias de profundo sabor. Otras como la ya desaparecida “Agua Rica” que en lugar de los componentes químicos de las bebidas actuales, tenían ingredientes naturales como: hojas de plantas aromáticas y pétalos de rosas, han quedado en la memoria de generaciones anteriores.

PLATO	ESTADO DE CONSERVACIÓN	DIFUSIÓN
ROSERO	CONSERVADO	LOCAL
AGUA RICA	DETERIORADO	LOCAL
PONCHE	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
CHOCOLATE CALIENTE	CONSERVADO	NACIONAL
COLADA MORADA	CONSERVADO	INTERNACIONAL
JUGOS DE FRUTA	CONSERVADO	NACIONAL
CHICHA DE NARANJILLA Y PANELA	CONSERVADO	NACIONAL
ROMPOPE	CONSERVADO	NACIONAL
MOROCHO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA

CHICHA DE JORA	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
CHICHA DE MOROCHO	PROCESO DE DETERIORO	REGIÓN SIERRA
CHICHA DE MAÍZ	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
CANELAZO	CONSERVADO	LOCAL
JUCHO	CONSERVADO	REGIÓN SIERRA
HORCHATA	PROCESO DE DETERIORO	REGIÓN SIERRA

4.6 DESCRIPCIÓN DE LOS PRINCIPALES PLATOS TRADICIONALES DEL INVENTARIO GASTRONÓMICO

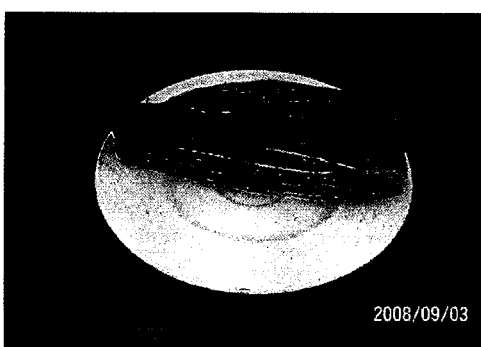
LOCRO DE PAPAS

Constituye un plato que identifica al poblador de la sierra ecuatoriana, especialmente de la provincia de Pichincha. Según el Diccionario de Casares, su nombre viene del quichua *lugru* sustantivo que tiene su derivado verbal en *lugruna* que significa hacer locro o sopa. Preparado con la presencia de alimentos introducidos y la técnica española del refrito. Su apariencia no es de sopa, es de consistencia espesa, y se lo puede acompañar con queso, tostado o panecillos.



HUMITAS

Se elabora con el maíz a punto de madurar, molido en metate o molino, se es de atracción al plato la envoltura en la misma hoja del maíz fresca y verdosa. Se procede a cocerla en agua hirviente (con su vapor). Es un bocadito típico de la región sierra, su consistencia esponjosa lo hace apetitoso a nivel nacional. Se lo sirve acompañado con café o cualquier bebida caliente, el clima frío de las tardes quiteñas favorece su consumo.



FANESCA

En su semana mayor, el mundo cristiano reflexiona sobre el sacrificio del hijo de Dios. En Quito, multitudes muestran su fe y en su mesa es tiempo de la legendaria fanesca. Este apetitoso plato se compone de todos los granos que ofrece la generosa tierra de los Andes. Aderezada con pescado seco o bacalao, pues es tiempo de abstinencia de la carne, lleva unas masitas fritas, huevo cocido y se sirve con molo, que es un sabroso puré de papas.

Las versiones sobre el origen de la fanesca son tan abundantes como sus ingredientes. Algunos estudiosos creen que es un platillo inca; otros aseguran que la crearon los primeros cristianos, los menos religiosos creen que simplemente obedece a que la cosecha de los granos coincide con el tiempo de abstinencia de la semana santa. Pero hay quienes defienden a costa de todo la religiosidad de la fanesca: sus doce ingredientes simbolizan a los 12 apóstoles y las 12 tribus de Israel; el pescado simboliza a Cristo y a la forma en que su mensaje nutre a la comunidad cristiana; y finalmente, los aderezos son la comunidad de no creyentes, que sustentan la vocación evangelizadora de los cristianos. Para quien prueba este capricho de la gastronomía ecuatoriana, el enigma de la fanesca pasa a segundo plano en medio de tanto grano, molo y delicia.



PRISTIÑOS

Este apetitoso bocadito no puede faltar en las mesas de hogares quiteños, aunque por su popularidad se expende la mayor parte del año, constituye un postre hecho de harina, huevos, manteca batida, sal y azúcar. Rosquitas de consistencia esponjosa, el labrado que se las da hacen que se asemeje a ramas olivo. Se sirven con miel de panela en Nochebuena y navidad, del mismo modo que los Buñuelos.



BUÑUELOS

En varios países se los conoce como “fruto del sartén” debido a su forma. Se prepara cociendo la masa de harina de maíz o trigo, batiéndola luego con abundantes huevos y friéndola. Se sirve con miel aderezada con canela. Es plato especial de la Navidad.



COLACIÓN

Se usa en sentido de confitería. Es una calidad especial de azucarado que, por lo general, rodea una nuez o almendra. En Quito son célebres las colaciones de maní, que se elaboran en el tradicional barrio de San Roque, colgando una paila de bronce, en cuerdas sobre las brasas de carbón para que al movimiento el azúcar envuelva en capas sucesivas los granos de maní que se colocan en la paila cuando el almíbar tiene la consistencia requerida para el efecto.



COLADA MORADA

La colada morada es ritual en cuanto es la ofrenda a los muertos en el Día de Difuntos. Se prepara con harina de maíz negro, fermentada en agua con naranjillas y saborizada con especias ancestrales, como el arrayán y el ishpingo, constituye una bebida muy consumida en el Ecuador.



EMPANADAS DE VIENTO

Estas empanadas forman parte de la gran variedad que existen en el Ecuador, pero las empanadas de viento se las encuentra en cualquier lugar de Quito. Se las conoce como empanadas de viento ya que por su tratamiento especial de la masa, tiene propiedad de inflarse mucho al freírse. Se las sirve acompañadas por diversas bebidas.



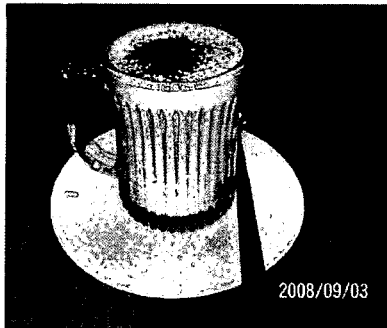
MOROCHO DE LECHE

Comida preparada en morocho, una variedad del maíz que se caracteriza por ser de consistencia dura y exterior brillante. Mediante este ingrediente se prepara el morocho cocido en agua y leche, con una muy reducida porción de sal, se añaden especias como la canela, clavo de olor y pimienta dulce, así como también pasas y azúcar.



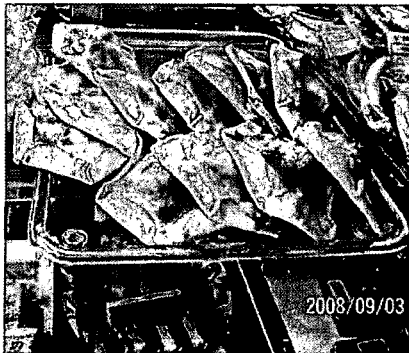
PONCHE

Postre preparado con huevos batidos y hervidos en leche con azúcar y canela. Mientras hierve lo mantienen en constante movimiento por medio de un molinillo.



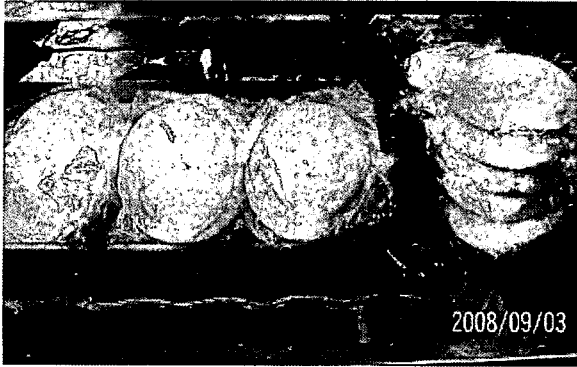
QUESADILLAS

Pastelillo que se hace con dos masas. La de huevo y requesón con azúcar se coloca en el centro de la masa de harina blanca extendida con bolillo. Se levantan los filos hacia adentro para evitar que la primera masa se riegue. Se procede a hornear.



ROSQUETES

Rosquitas de confección especial y de gran variedad: enconfitadas, nevadas, de huevo, de maíz, etc. En este caso las de mayor expendio en la ciudad de Quito son las nevadas, que se las puede encontrar a lo largo del Centro Histórico, en cafeterías o en las mismas tiendas.



CAPÍTULO V

RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS

5.1 QUÉ ES UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

Una Ruta Turística Gastronómica es un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada la degustación de la cocina regional y expresiones de la identidad cultural.¹⁴⁰

La Ruta Turística Gastronómica es aquella que consiste en la degustación de los alimentos propios del lugar que se esté visitando. Es otro medio de acercarse a la cultura, historia y costumbres de un país.¹⁴¹

5.2 EL ALIMENTO COMO PATRIMONIO CULTURAL

Los alimentos son la mercancía más perdurable en la vida cotidiana de los pueblos. Nos alimentamos varias veces al día y ese acto, constituye una parte significativa de la cultura de un pueblo. Los alimentos regionales son, productos representativos de cada tierra y de cada clima. Trascienden el carácter de mercancía y expresan las tradiciones y culturas de los pueblos.¹⁴²

El acto de alimentarse es un hecho cultural. Comer pescado crudo, consumiendo incluso sus vísceras, puede provocar repugnancia a un consumidor occidental, sin embargo es una *delicatessen* para un coreano. De la misma manera el *sushi* japonés, es un producto que aunque tiene creciente demanda, genera muchos rechazos en consumidores no habituados a la comida oriental. La carne cruda es rechazada por la mayoría de la población occidental, sin embargo para los pueblos árabes el *keppe* (carne cruda, sémola de trigo y especias) es un plato exquisito.¹⁴³

¹⁴⁰ BARRERA, Ernesto, 1999, "Las Rutas Gastronómicas-Una estrategia de Desarrollo Rural Integrado" Pág. 7

¹⁴¹

¹⁴² BARRERA, Ernesto, 2003, "Las Rutas Alimentarias-Una estrategia de Desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo", Pág. 3

¹⁴³ BARRERA, Ernesto, 2003, "Las Rutas Alimentarias-Una estrategia de Desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo", Pág. 4

Podrían señalarse numerosas evidencias más que prueban que la aceptación o no de un alimento por los consumidores es un hecho esencialmente subjetivo de carácter cultural.

El mundo transita con muchas contradicciones por un proceso de globalización. Al tiempo que determinadas pautas culturales se imponen masivamente, otras luchan por sobrevivir. Nos dirigimos hacia un universo culturalmente más uniforme, pero al mismo tiempo numerosas pautas culturales se afirman, entre ellas varias asociadas al consumo de alimentos; el turismo, a través de las rutas alimentarias puede contribuir a imponer alimentos en el mundo generando nuevos mercados para los agricultores; y lo de mayor importancia es que tendrán más posibilidades aquéllos con más identidad local.

Es necesario, preguntarse cuáles son los aspectos de nuestra singularidad nacional que podemos contribuir a la cultura universal y a partir de ello debemos conceder que lo que no reconocemos como propio, orgullosamente, no lo podremos aportar a la humanidad.

Se precisan algunas consideraciones respecto de nuestro patrimonio alimentario. El descubrimiento de América aportó al mundo numerosos alimentos, entre ellos: maíz, papa, cacao, mandioca o yuca, quinua, tomate, aguacate, chirimoya, papaya, piña, maní, etc. Son muchos los que están en las mesas de todo el mundo, pero también son numerosos los que aunque son desconocidos en nuestra tierra, conquistan crecientemente la mesa de los países desarrollados.¹⁴⁴

5.3 RELACIÓN ALIMENTOS TURISMO

La vinculación entre rutas alimentarias y los apelativos de calidad, es inmediata; los turistas y visitantes que llegan a las regiones que cuentan con productos con marcas o distintivos de calidad buscan consumirlos; luego promocionan estos productos que son, además, comprados como "*souvenir*".

¹⁴⁴ BARRERA, Ernesto, 2003, "Las Rutas Alimentarias-Una estrategia de Desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo", Pág.5

La elección de un producto regional como *souvenir* indica claramente la existencia de un fuerte lazo de identidad que ata al país con el producto.¹⁴⁵

Todos los patrimonios intangibles mencionados han sido creados a partir del turista que adquiere los productos durante sus vacaciones. El turista no consume una dieta compuesta por proteínas, grasas e hidratos de carbono, sino que, con el alimento, otra que contiene paisajes, historias, anécdotas y el saber hacer del pueblo que visita. El turismo, entonces, ofrece la oportunidad de forjar un mayor valor de los productos regionales. Es necesario, para lograrlo, una intensa tarea del Estado en materia de capacitación y promoción.¹⁴⁶

5.4 CÓMO SE ORGANIZAN LAS RUTAS GASTRONÓMICAS

Las Rutas Alimentarias se organizan en torno a un producto clave que caracteriza la ruta y le otorga su nombre. La ruta debe ofrecer a quienes la recorren una serie de placeres y actividades relacionadas con los elementos distintivos de la misma: comida, producción agroindustrial, actividades rurales, entretenimientos en la naturaleza y actividades propias de la cultura regional.

¹⁴⁷

5.4.1 PARA QUÉ SE ORGANIZAN LAS RUTAS GASTRONÓMICAS

- Para consolidar la cultura productiva regional
- Para valorizar los alimentos regionales.
- Para estimular el desarrollo de Distintivos de Calidad, ente ellos las Denominaciones de Origen e Indicaciones de Geográficas, Productos Orgánicos, etc.
- Para dinamizar las economías regionales
- Para promover los alimentos regionales.

¹⁴⁵ BARRERA, Ernesto, 2003, "Las Rutas Alimentarias-Una estrategia de Desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo", Pág. 6

¹⁴⁶ BARRERA, Ernesto, 2003, "Las Rutas Alimentarias-Una estrategia de Desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo", Pág. 7

¹⁴⁷ BARRERA, Ernesto, 1999, "Las Rutas Gastronómicas-Una estrategia de Desarrollo Rural Integrado" Pág. 7

- Para promover la cultura gastronómica nacional a través de las expresiones culinarias regionales. ¹⁴⁸

5.4.2 QUIÉNES INTEGRAN LAS RUTAS ALIMENTARIAS

Las rutas alimentarias se integran con: ¹⁴⁹

- Productores agropecuarios que en sus establecimientos reciben turistas y les brindan servicios de alimentación.
- Restaurantes regionales que privilegian en sus menús los platos tradicionales basados en la producción primaria local.
- Agroindustrias de la zona que abren sus puertas al turismo, brindan degustaciones y venden.

En algunas ocasiones, se propone integrar a otros componentes que según el caso, se relacionen fuertemente con el proyecto, como: hoteles y bares.

5.5 RUTAS TURÍSTICAS GASTRONÓMICAS EN EL MUNDO

Una ruta es un camino organizado, una oferta de viaje. Las rutas pueden responder en su configuración a múltiples estímulos, siendo más o menos fácil el dibujo de su recorrido en función del objeto. Bajo estas percepciones, ya se plantea un nuevo concepto de ruta turística gastronómica en algunos países desarrollados, cuyo objeto es la gastronomía, por su diversidad, recetas tradicionales y los atractivos o culturas de cada región. ¹⁵⁰

Para el estudio se toman como ejemplo tres países en los que se toma a las Rutas Turísticas Gastronómicas, como factor de desarrollo y nuevas formas de recuperar la cultura ancestral. España, Estados Unidos y Colombia.

¹⁴⁸ BARRERA, Ernesto, 1999, "Las Rutas Gastronómicas-Una estrategia de Desarrollo Rural Integrado" Pág. 8

¹⁴⁹ BARRERA, Ernesto, 1999, "Las Rutas Gastronómicas-Una estrategia de Desarrollo Rural Integrado" Pág. 9

¹⁵⁰ http://www.extremadura.com/turismo/rutas_gastronomicas/, "Conozca la cultura de las Rutas Gastronómicas".

5.5.1 CONTINENTE EUROPEO (ESPAÑA)

RUTA DEL JAMÓN IBÉRICO.- Ésta es una ruta gastronómica que girará en torno al jamón ibérico como producto emblemático nacido del cerdo, un mundo tan lleno de sabores, olores y colores que solo se puede explicar paseando por la naturaleza que lo acoge. Es una experiencia llena de matices que presenta las principales variedades industriales y artesanales de la zona.

La provincia de Badajoz conserva el mejor y mas extenso campo existente y el espacio escogido como ruta es la más densa y productiva. En este paraíso nace, vive y muere el cerdo ibérico, antesala natural del jamón ibérico. El cerdo es antropológicamente el animal totémico de los extremeños y, gastronómicamente, nuestro producto maspreciado.¹⁵¹

RUTA DEL PIMENTÓN.- Esta ruta recorre los caminos de un producto netamente extremeño. El pimiento llega a España de la mano de Cristóbal Colón que, junto con otros frutos, se lo ofrece a los Reyes Católicos en el Monasterio de Guadalupe. Los monjes, a la vista de sus bondades gastronómicas, era la cuna de la mejor cocina conventual en España, lo distribuyen y difunden por otros conventos, siendo los Jerónimos del Monasterio de Yuste los primeros en desecar el pimiento y utilizarlo como conservante.¹⁵²

La ruta es muy rica en recetas de la huerta como las ensaladas de pimientos, en mil formas y gustos.

5.5.2 CONTINENTE AMERICANO-NORTE ESTADOS UNIDOS (CALIFORNIA)

La “Ruta Gastronómica” de Baja California, presenta atractivos culinarios: los platillos más representativos de la entidad, los productos y delicias producidas en la región, así como las fiestas, concursos y eventos gastronómicos más importantes del Estado.

¹⁵¹ http://www.extremadura.com/turismo/rutas_gastronomicas/jamon_iberico.vhtml

¹⁵² http://www.extremadura.com/turismo/rutas_gastronomicas/pimenton.vhtml

LANGOSTA ESTILO “PUERTO NUEVO”.- Hace más de cincuenta años que comenzó a forjarse la tradición de esta receta, cuando la iniciativa de un grupo de pescadores atrajo a los turistas para viajes de pesca que salían del pequeño poblado. Al regresar de pescar, las esposas invitaban cordialmente a los visitantes a sentarse a la mesa a saborear el platillo más común entre los pescadores de esa zona: langosta, abundante y deliciosa de las costas de este pequeño poblado, servida, con frijoles, arroz y acompañada de tortillas de harina. Su fama se extendió en poco tiempo, de tal manera que nuevos turistas llegan día tras día con el propósito de probar la famosa y exquisita Langosta Estilo “Puerto Nuevo”.¹⁵³

CERVEZAS DE BAJA CALIFORNIA.- Hablar de la cerveza Tecate es hablar de todo un símbolo nacional, se encuentran prácticamente en cada esquina de los comercios, restaurantes y bares de Baja California y el norte del país. Todo inició en 1944 cuando Alberto Aldrete tomó un viejo edificio construido en 1929 y lo convirtió en una cervecería. Poco después en 1954, la Cervecería Tecate fue vendida al Grupo Cerveceros Cuauhtémoc, originario de Monterrey. Llegando a formar parte del grupo cervecero más grande e importante del país.¹⁵⁴

Actualmente, la cervecería Tecate es un sitio histórico, que ofrece recorridos guiados por sus instalaciones donde se puede observar, el museo de la cerveza, la forma en la que se producen 20 millones de litros de cerveza cada mes en los 24 tanques de capacidad aproximada de 900,000 litros y donde se llegan a empacar 4,000 botes de cerveza por minuto; degustar una rica y espumosa cerveza y pasear por los jardines que adornan su planta.¹⁵⁵

¹⁵³ <http://www.descubrebajacalifornia.com/gastronomia/langosta.htm>

¹⁵⁴ <http://www.descubrebajacalifornia.com/gastronomia/cervezas.htm>

¹⁵⁵ <http://www.descubrebajacalifornia.com/gastronomia/cervezas.htm>

5.5.3 CONTINENTE AMERICANO-SUR (COLOMBIA)

LA COLORIDA RUTA DEL CAFÉ.- El Eje Cafetero es una especie de ruta del vino que absorbe el agradable aroma de la cultura "paisa", la quietud de la vida rural colombiana y por supuesto de los famosos granos. Durante la Ruta se puede apreciar parte de la geografía de esta región: profundas y empinadas laderas surcadas de cafetales hasta alturas imposibles; un paisaje especialmente bello, es en octubre cuando las plantaciones se llenan de flores blancas y todo parece cubierto por una repentina nevada. La llamada: "Nieve del café". Los cultivos de café se notan especialmente camino a Los Balcones, rústico restaurante convenientemente instalado sobre un cerro. Allí se come, con la exuberante vista de la región. Justa recompensa luego de recorrer caminos excavados en laderas a varios cientos de metros de altura¹⁵⁶

El Eje Cafetero es una de las áreas turísticas con mayor proyección. Tanto que se anuncian nuevos aeropuertos y se multiplican las organizaciones de promoción turística.

¹⁵⁶ <http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=466047>

CAPÍTULO VI

RESULTADO DEL ESTUDIO DE MERCADO

6.1 TÉCNICAS UTILIZADAS

Para la investigación de mercado se empleó el uso de la técnica de la Encuesta, por su enfoque directo con la población investigada, en este caso de la ciudad de Quito.

Se podía aplicar un método publicitario o de marketing, pero no resultan confiables, ya que no son realizados directamente, debido a que representantes de empresas elaboran resultados por método deductivos.

6.1.1 APLICACIÓN DE LA TÉCNICA

Contando con un Universo poblacional de 2'104.991 habitantes. Sin embargo, la Focalización del Estudio de Mercado apunta al Centro de la ciudad que comprende, según datos proporcionados por la Administración Zona Centro del Municipio de Quito, los siguientes barrios: San Juan, Itchimbía, Monjas, La Libertad, El Tejar y el Centro Histórico; con un total de 300.000 habitantes.

Para el efecto se aplica la siguiente fórmula:

$$N = \frac{M}{E(M - 1)} - 1$$

Donde:

N=Tamaño de la muestra

M= Universo

E= Margen de error

Entonces:

$$M= 300.000$$

$$E= 0.05$$

$$N = \frac{300.000}{0.05(300.000 - 1)} - 1$$

$$N = 20$$

Debido a que el tamaño de la muestra da como resultado una cantidad muy pequeña, se triplicó la cantidad a 60, con el fin de abarcar en el estudio un mayor número de investigados.

6.2 ESTUDIO DE MERCADO

ESQUEMA DE ENCUESTA APLICADA A LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO PARA LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO

1. ¿Siente gusto por la comida tradicional?

SI____ NO____

2. ¿Ha consumido comida tradicional en Quito?

SI_____ NO

3. ¿Conoce usted lugares donde se venda comida tradicional en Quito?

SI_____ NO

4. Si su respuesta a la pregunta anterior es SI. ¿Recomienda visitar esos lugares?

SI_____ NO

5. ¿Con qué frecuencia consume platos tradicionales?

☐ Semanal
 ☐ Anual

☐ Mensual
 ☐ Día Festivo

6. ¿Por cuál de estos motivos ha decidido consumir platos tradicionales fuera de casa?

☐ Cantidad ☐ Precio ☐ Gusto
☐ Higiene ☐ Cultura ☐ Temporada
☐ Alimento ☐ Servicio

7. En las fiestas que celebra la ciudad de Quito usted, ¿Consume platos tradicionales?

SI _____ NO _____

8. ¿Cuáles de los siguientes platos tradicionales son de su mayor consumo?

Fanesca	_____	Morocho	_____	
Colada Morada	_____	Empanadas de viento	_____	Higos y otros
Humitas	_____	Pristiños o Buñuelos	_____	dulces _____

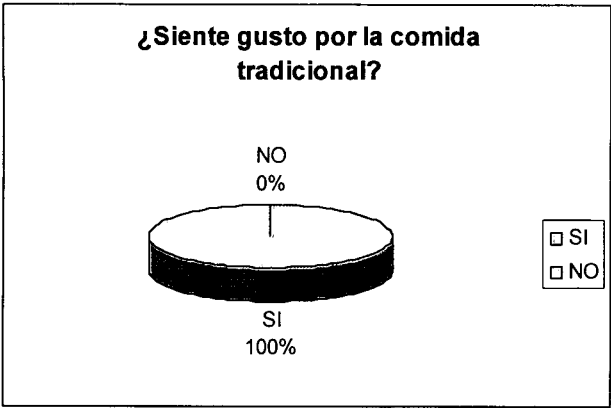
9. ¿Le gustaría que exista una Ruta Turística Gastronómica en el Centro Histórico de Quito?

SI _____ NO _____

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el consumo de platos tradicionales?

\$1 a \$3 _____
 \$3 a \$5 _____
 \$5 a \$10 _____
 \$10 o más _____

6.2.1 INTERPRETACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO



- La población de Quito manifiesta gusto por la comida tradicional en un 100%. Ninguno de los encuestados muestra rechazo por la comida tradicional, marcando un porcentaje del 0%.



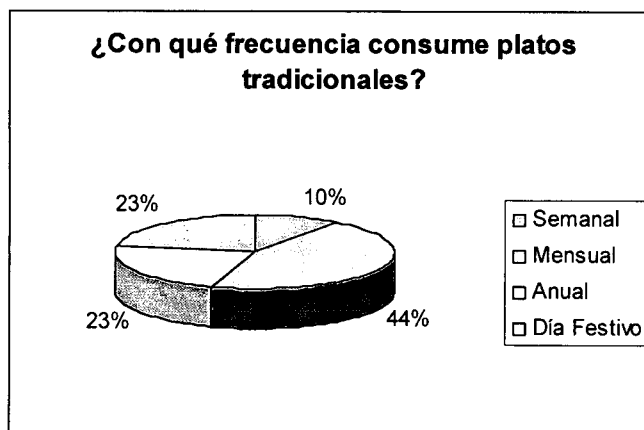
- El 97% de los encuestados ha consumido comida tradicional en Quito, mientras que el 3% no lo ha hecho.



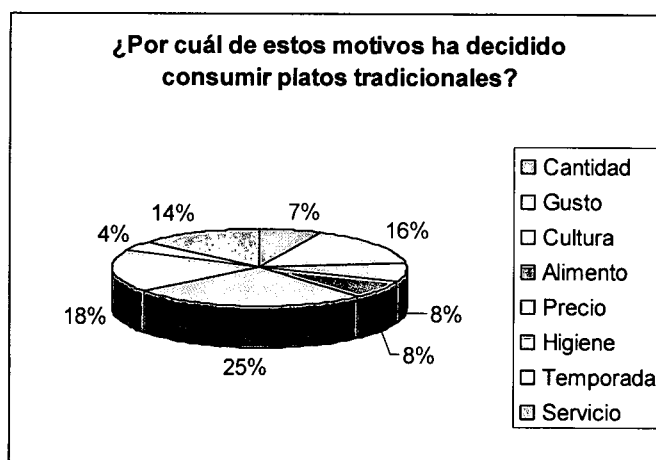
- Los encuestados expresan conocer lugares donde se venda comida tradicional en Quito en un 97%, a diferencia de un 3% que manifiesta no saber de ellos.



- Un 95% de la población encuestada recomienda visitar los lugares de expendio de comida tradicional, sin embargo el 5% indica que no los recomendaría.



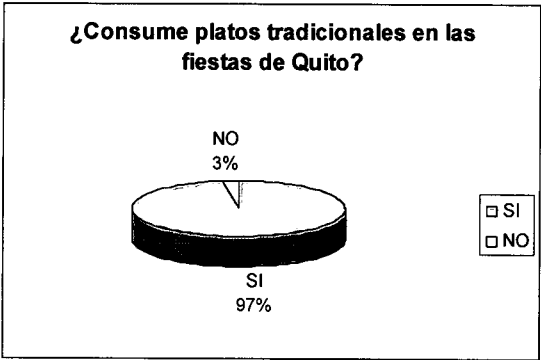
- En cuanto a la frecuencia con que consumen platos típicos, el 44% de la población consultada lo hace de forma mensual, un 23% de los examinados se alimenta de platos tradicionales una vez al año, en igual porcentaje, el 23% de los estudiados, se nutre de estos platos únicamente en Días Festivos; mientras que un 10% lo hace de forma semanal.



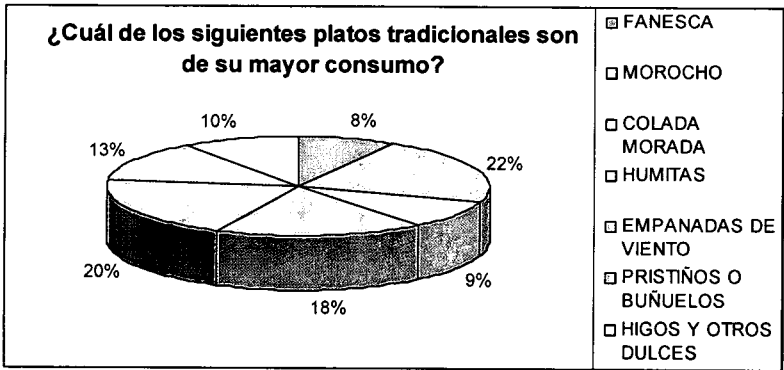
- Los motivos por los que los quiteños consumen platos tradicionales se muestra de la siguiente manera: El 25% de los preguntados lo hace por el precio de los platos, el 18% se ve atraído por la higiene en su elaboración.

- Un 16% de la población asegura que el motivo para consumir platos tradicionales es el gusto por ellos.

- Es de atracción para consumir platos típicos el servicio para un 14% de las encuestados.
- El 7% de los analizados manifiesta que la cantidad en los platos es un impulso para alimentarse de los mismos.
- El 8% establece que lo hace por cultura, y en el mismo porcentaje de 8% simplemente por alimentarse.
- Al final en un 4% de los preguntados predomina la temporada en que se expenden los platos

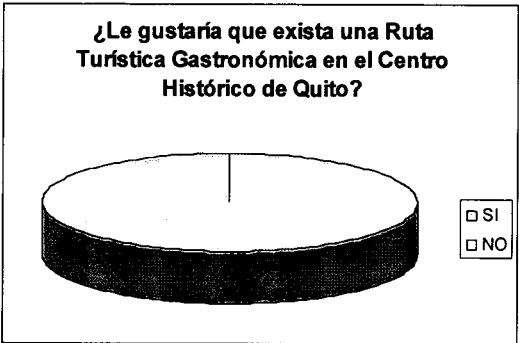


- En las fiestas que celebra la ciudad de Quito, el 97% consume platos tradicionales, sin embargo un 3% no lo hace.

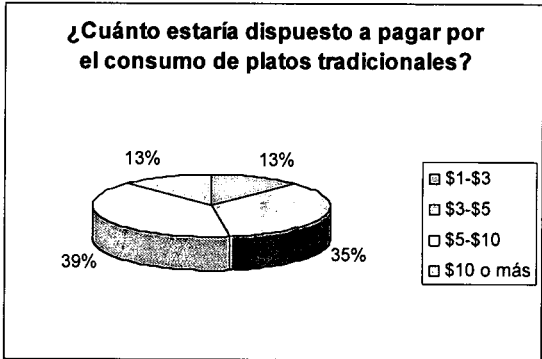


- En lo referente a platos tradicionales de mayor consumo, predomina el Morocho en un 22% de los estudiados.

- Las Empanadas de viento se consumen en un 20%, el 18% de los analizados las Humitas son predilectas.
- Los Pristiños y Buñuelos constituyen de mayor consumo en un 13% de los consultados, al 10% de la población los higos y otros dulces forman parte de los platos tradicionales más consumidos.
- La colada morada aunque es un alimento tradicional que se lo elabora por temporada en la ciudad de Quito, es preferido en los de mayor consumo para un 10% de los encuestados.
- La Fanesca constituye el plato tradicional más consumido para el 8% de la población, esto se debe a que es un alimento que se lo elabora una vez al año y su costo.



- El total de la población estudiada, 100%; establece que le gustaría que se establezca una Ruta Turística Gastronómica en el Centro Histórico de Quito, mientras que, la población que muestra disgusto en nula, 0%.



- En cuanto al precio que estarían dispuestos a pagar por el consumo de platos tradicionales; el 13% de la población pagaría un valor entre \$1 a \$3.
- Un 35% de los encuestados, establecen que estarían dispuestos a pagar un precio entre \$3 a \$5.
- Al 39% de los analizados, le parece que un precio entre \$5 a \$10, es aceptable para el consumo de platos tradicionales.
- Un precio entre \$10 o más, estaría dispuesto a pagar por consumir platos tradicionales, el 13% de los examinados.

CAPÍTULO VII

PROPUESTA DE UNA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA EN EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE QUITO ENFOCADA EN LA COMIDA TRADICIONAL.

La Propuesta de una Ruta Gastronómica en el Centro Histórico de la ciudad de Quito enfocada en la comida tradicional, es una alternativa que se va a plantear gracias a la riqueza cultural, tradiciones, manifestaciones religiosas y su influencia para permitir la elaboración de platos tradicionales.

Esta propuesta será desarrollada bajo los siguientes parámetros:

7.1 PRODUCTO TURÍSTICO

El producto turístico estará compuesto por los bienes y servicios que se ofrecerán al público mediante Propuesta de Ruta Turística Gastronómica, mismos que serán de mucha importancia para determinar el segmento de mercado al cual va a ir dirigido éste. Por consiguiente, el producto turístico será detallado a continuación.

El producto turístico se puede decir que es el conjunto de atractivos y servicios que ofrece el mercado para la realización del mismo. En este caso es un conjunto de eventos socio-culturales (manifestaciones culturales y religiosas-platos tradicionales), donde el turista puede interactuar directamente en ellos tanto en actividades de cultura, como degustando la comida tradicional que se prepara.

El producto turístico para esta propuesta se desarrollará en base a los aspectos culturales como; manifestaciones ancestrales y la comida típica que se prepara, las cuales ya fueron descritas anteriormente.

7.1.1 SEGMENTO DE MERCADO

El segmento de mercado se lo va a precisar mediante las siguientes características:

1. Esta propuesta va dirigida para personas tanto nacionales como locales, con ingresos medios y altos.
2. Cabe señalar que el recorrido por la ruta turística gastronómica se la puede realizar en un solo día, por lo cual no se requiere de alojamiento.
3. La Ruta Turística Gastronómica no incluye el precio de los platos tradicionales los mismos que varían desde \$0.50 hasta \$3.50 o más, dependiendo del lugar de consumo, puesto que no se puede precisar que plato tradicional van a elegir cada uno de los turistas para degustarlo.

Ciclo Familiar.- Ésta propuesta va dirigida hacia cuatro grupos de personas:

- Jóvenes.
- Adultos jóvenes y adultos mayores.
- Parejas de Casados sin hijos.
- Nido lleno: Parejas de casados con hijos de tres años en adelante.

7.1.1.1 COMPETENCIA

Actualmente la ciudad de Quito cuenta con un gran número de operadoras turísticas, las cuales manejan distintos productos dentro de la región y aunque en varias de ellas se promociona la gastronomía de la ciudad ninguna de ellas la vende como parte de su producto. Sin embargo Quito por ser el primer y principal lugar de entrada al país, el que no se pueda dejar de recorrerla al ir o regresar de visitar las demás ciudades del Ecuador y sus atractivos y sobre todo la inmensa riqueza cultural y sus magnificas tradiciones; hacen que los turistas degusten sus platos típicos.

7.1.1.2 MIX DEL PRODUCTO

El Mix del Producto que encaja en este proyecto es el que contiene *“Muchos segmentos del mercado con un solo producto”*, ya que la demanda a la que va dirigida ésta propuesta turística gastronómica es tanto para niños como para personas adultas, que en conjunto van a realizar actividades de observación e interactuar en las fiestas y degustar de platos típicos de la ciudad de Quito, antes mencionados.

7.2 CREACIÓN DE LA RUTA TURÍSTICA GASTRONÓMICA

Para la creación de la Ruta Turística Gastronómica se realizó una selección entre los principales Restaurantes y Cafeterías del Centro Histórico, que como requisitos; posean una infraestructura apta para el expendio de alimentos y como punto principal, cuenten con la opción de platos tradicionales entre sus especialidades.

Cabe señalar que para la elección de los lugares se tomó como punto de partida a la Plaza, Iglesia y Convento de San Francisco; por ser este el comienzo de la ruta.

A continuación se detalla uno de los recorridos de la Ruta Turística Gastronómica:

7.2.1 RUTA PRINCIPAL

El recorrido empieza en la Plaza San Francisco donde se encuentra la Iglesia y convento del mismo nombre, ubicados entre las calles Benalcázar y Cuenca, lugar para visitar y sobre todo acudir al colonial sitio gastronómico denominado “EL TIANGUEZ”; continúa el recorrido en la intersección de las Calles Sucre y Cuenca, ésta última se prolonga hasta la Calle Chile donde se localiza uno de los Restaurantes con decoración taurina de Quito antiguo y en el que se puede degustar lo mejor de la comida tradicional, conocido como “LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS”.

Para llegar a la intersección con la calle Chile, ésta se extiende hasta llegar a la Plaza de la Independencia, donde el eje principal lo constituye el Palacio Arzobispal, por tratarse del sitio en el que se encuentran algunos de los principales lugares de expendio de Comida Tradicional recomendados por la Ruta Turística Gastronómica.”QUERUBÍN FUENTE DE SODA”, “EL FRAILE RESTAURANTE”, “NOTANSANTO Y LAS MENESTRAS DEL NEGRO”. después de apreciar todo el valor cultural e histórico de la Plaza Grande y sus alrededores, antes de retomar el recorrido por la calle Chile, es recomendable realizar una visita a “LA CUEVA DEL OSO”, un lugar que sabe de lo sabores de lo tradicional de Quito.

Continuamos el recorrido por la Calle Chile donde pasos antes de llegar al encuentro con la calle Flores se encuentran dos Cafeterías de distintos estilos, “CAFETO-CAFÉ GOURMET”, con estilo tradicional de galería, un lugar muy visitado por nacionales y extranjeros. “CHAPINEROS”, es una Cafetería que muestra un lado antiguo colonial, en el que visitarlo, significa revivir memorias de la ciudad. Estos sitios están ubicados diagonal a la iglesia de San Agustín.

Concluye el camino por la calle Chile, hasta encontrarnos con la Calle Flores, la que se recorre no por más de 5 minutos, hasta la confluencia con la Calle Espejo, donde en primer lugar encontramos la “ FRUTERÍA MONSERRATE” , a pocos pasos, el restaurado “TEATRO BOLIVAR”, es lugar histórico de la cultura quiteña.

Para un mejor alcance de visita a los lugares que se recomiendan, se proponen tres Rutas alternativas que en este caso las denominaremos; SUBRUTAS.

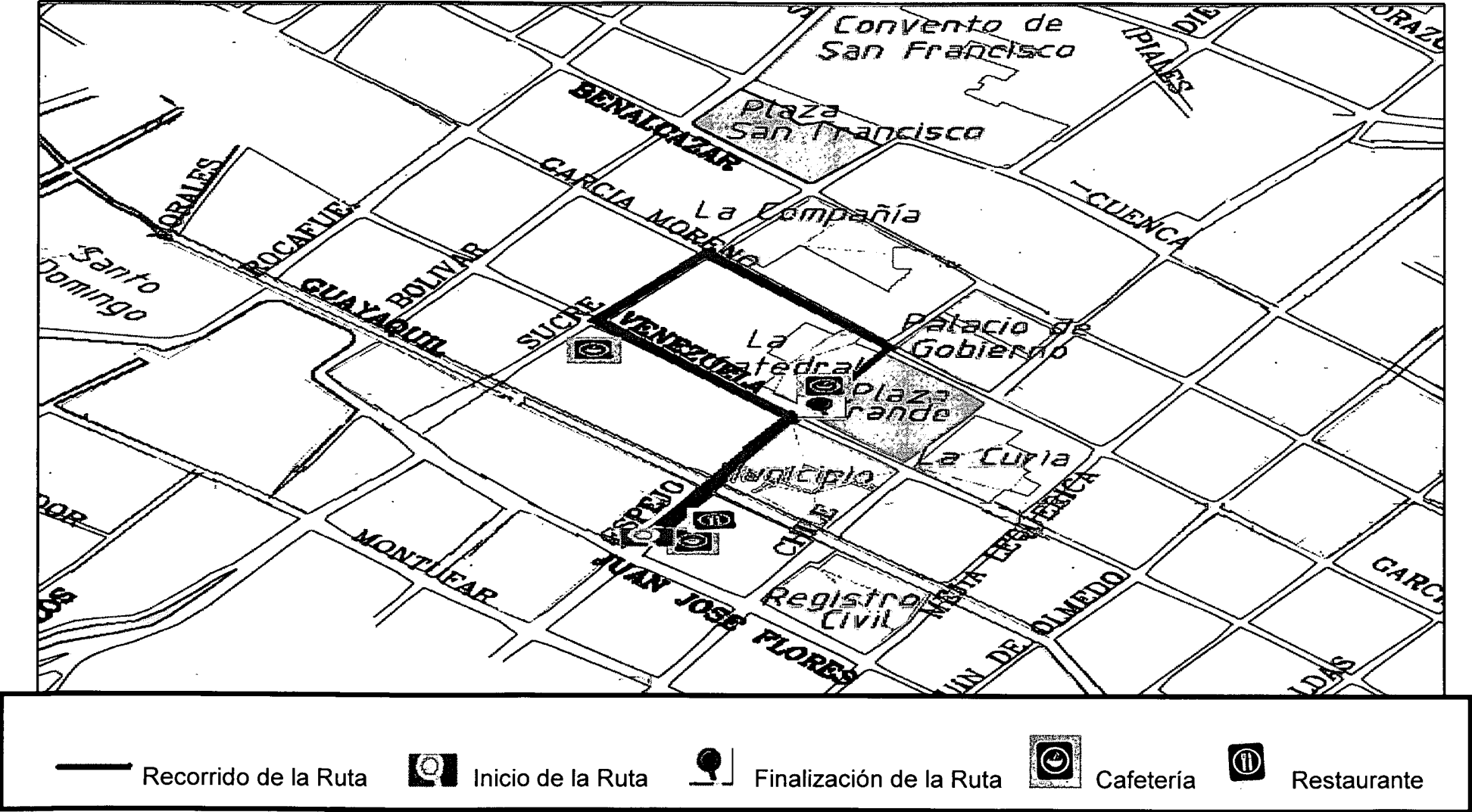
7.2.1.1 SUBRUTA 1:

Se origina en la Calle Espejo, diagonal al Teatro Bolívar, donde es posible degustar de la variedad en comida y bocaditos tradicionales de “EL ESCUDERO”. Una opción para tomar un descanso y disfrutar de un chocolate caliente al aire libre es, “LA GUARAGUA”, ubicada junto al anterior establecimiento.

Posteriormente atravesamos la Calle Guayaquil y continuamos el camino por la calle Espejo hasta su intersección con la Calle Venezuela, donde existe un punto de información turística y en ese mismo lugar se pueden comprar artesanías y objetos varios, se lo conoce como “EL QUINDE”.

Continúa el camino por la Calle Venezuela (sentido sur) hasta encontrarnos con “CAFÉ NIZA” el sitio ideal para quienes gustan de cafés, ponches, dulces tradicionales, etc. Nos hallamos en la Calle Venezuela en unión con la Calle Sucre, tomamos la Calle Sucre (sentido oeste), con un corto recorrido hasta situarnos en la Calle García Moreno, en la cual se sitúa una de maravillas de la arquitectura religiosa “LA IGLESIA DE LA COMPAÑÍA DE JESUS”, después visitarla, continuamos por la Calle García Moreno (sentido norte) hasta situarnos nuevamente en la Calle Espejo, el lugar principal de visita en el Centro Histórico y final de la ruta, allí entre “EL PALACIO PRESIDENCIAL” y “LA PLAZA GRANDE” , se sitúan; “CAFETERÍA DULCE NIEVE”, “SU CAFETERÍA”, “DULCERÍA COLONIAL” y “EL PETRIL”; lugares en los que se puede degustar varios dulces o simplemente beber un jugo de fruta en compañía de las tantas memorias del lugar.

MAPA DEL RECORRIDO DE LA SUBRUTA 1



7.2.1.2 SUBRUTA 2:

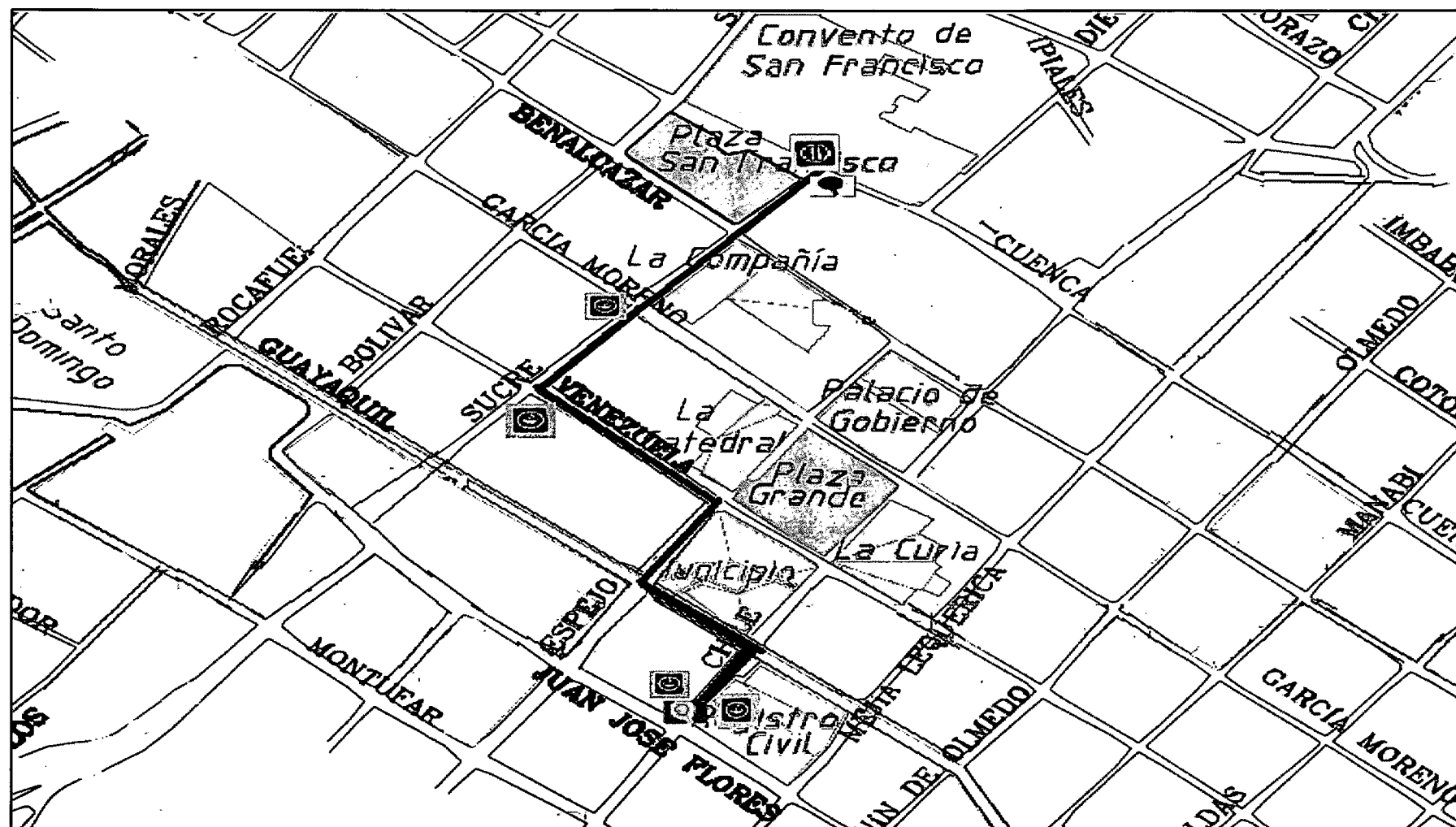
Tiene inicio en la Calle Chile y Flores (sentido oeste), sitio en el que puede optar por un lugar colonial antiguo, donde el sabor de las humitas servido con café caliente es la mejor opción; nos referimos a; “CAFÉ CHAPINEROS”.

La siguiente opción, es un lugar original muy apto para la juventud que visita el centro de Quito, el sitio justo para saber si a al atrio de la Iglesia de San Francisco en verdad le falta una piedra, junto a una taza caliente de café o dulces, se trata de “CAFETO-CAFÉ GOURMET”

Se extiende el camino por la Calle Chile, (sentido oeste) hasta ubicarnos con la “IGLESIA DE SAN AGUSTÍN” y optamos tomar la Calle Guayaquil en sentido sur hasta el encuentro con la Calle Espejo, misma que recorreremos hacia el oeste, hasta alcanzar la Calle Venezuela, vía que tomaremos en dirección al sur para alcanzar el “CAFÉ NIZA” donde los dulces en su exhibidor harán imposible el detenerse a probarlos.

La travesía continúa por la Calle Sucre, con miras al oeste, con un recorrido de hasta diez minutos alcanzaremos la Calle García Moreno donde se encuentra la “CAFETERÍA MODELO”, con más de cincuenta años elaborando comida tradicional, guarda las más íntimas memorias de sus generaciones. Sigue el trayecto por la Calle Sucre, en donde el encuentro con la Calle Benalcázar promete hallar una obra monumental junto a una plaza “LA IGLESIA DE SAN FRANCISCO”, donde finaliza el recorrido en “EL TIANGUEZ”, ubicado en los bajos del templo.

MAPA DEL RECORRIDO DE LA SUBRUTA 2



7.2.1.3 SUBRUTA 3:

Inicia en la Plaza de San Francisco en las Calles Benalcázar y Sucre, tomamos la Calle Benalcázar con dirección norte, durante el trayecto en la estrecha vía existen edificaciones antiguas, llama la atención el nombre del Restaurante; “LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS”, donde su entrada dirige hacia escaleras redondeadas y estrechas que dan posteriormente a un acogedor ambiente decorado con fotos y reliquias del Quito de hace más de 70 años, junto a la carta de platos tradicionales como el locro de papas, además de la inseparable tauromaquia.

Continúa el recorrido por la Calle Chile con dirección al este hasta la Calle García Moreno, donde se encuentran puntos de atractivo turístico: “PALACIO PRESIDENCIAL”, “LA CATEDRAL METROPOLITANA” y el “PALACIO ARZOBISPAL”, dentro de éste último se encuentra un singular atractivo, donde quien lo visita puede encontrar desde un regalo, alguna prenda de vestir, hasta artesanías y bisutería. Lo más importante es que también en el lugar se hallan sitios de expendio de comida tradicional: “QUERUBIN –FUENTE DE SODA”, “EL FRAILE”, “NOTANSANTO” y “LAS MENESTRAS DEL NEGRO”; cada uno cuenta con su especialidad, pero sin lugar a dudas entre los platos que conforman la carta, constan los elaborados con productos tradicionales.

Concluye la ruta, cuando tomamos la Calle Venezuela en sentido sur, poco antes de la unión con la Calle Sucre donde es justo visitar “CAFÉ NIZA” que después del largo recorrido no está mal beber la especialidad de la casa, un tibio ponche.

**7.2.2 PRESTADORES DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
SELECCIONADOS PARA LA RUTA**

En la investigación de Restaurantes, Cafeterías y Fuentes de Soda del Centro Histórico, los preferidos figuran a continuación, en orden de recorrido:

“CAFÉ DEL TIANGUEZ”

Tipo de cocina: Ecuatoriana

Ambiente: Colonial

Estilo: Informal

Precio promedio: \$10

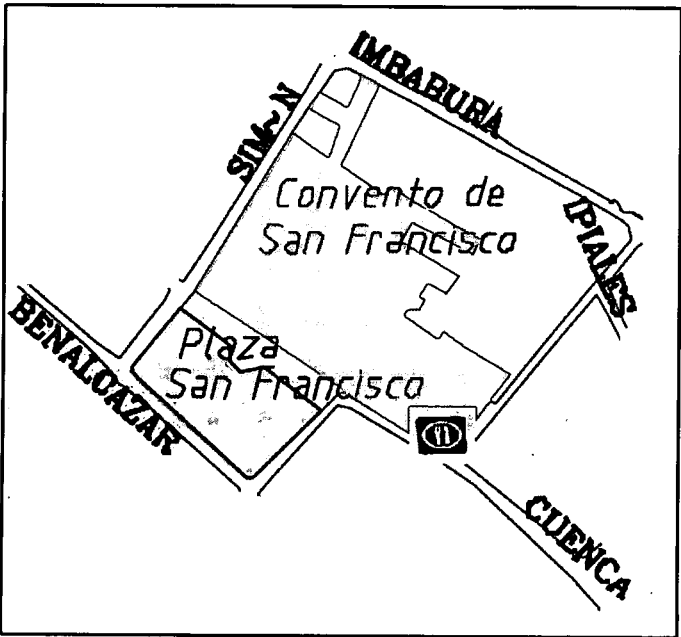
Dirección: Calles Sucre y Cuenca, bajos de la Iglesia San Francisco.

Especialidades: Empanada de morocho y verde

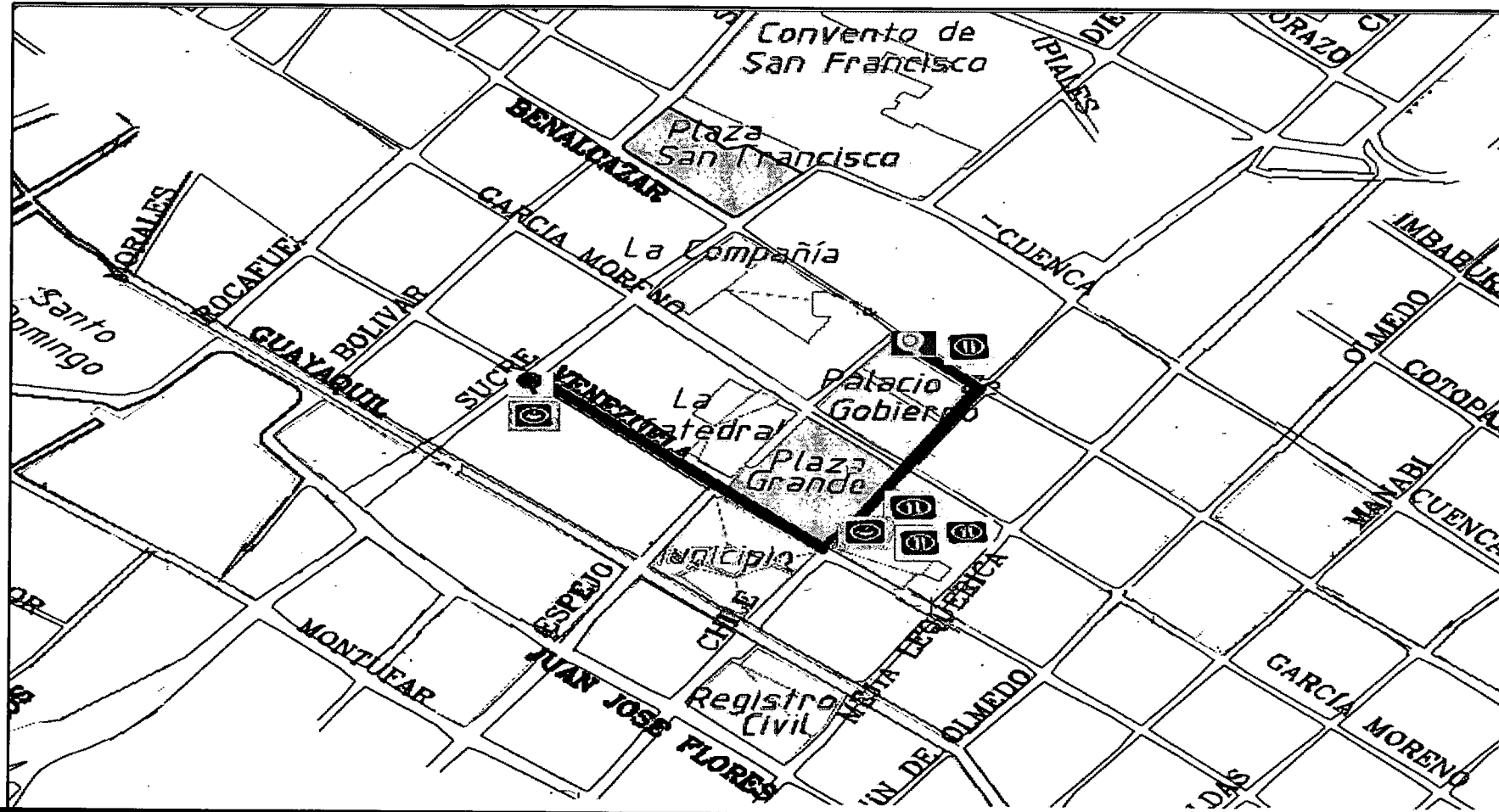
Quimbolitos.

Pescado apanado con yuca y ensalada.

Horario de atención: Lunes y Martes de 09H30 a 18H30, Miércoles a Sábado de 09H30 a 23H30, Domingo de 90H30 a 22H30.



MAPA DEL RECORRIDO DE LA SUBRUTA 3



Recorrido de la Ruta



Inicio de la Ruta



Finalización de la Ruta



Cafetería



Restaurante

“LAS CUEVAS DE LUIS CANDELAS”

Tipo de cocina: Ecuatoriana

Ambiente: Decoración sobria con imágenes de Quito antiguo.

Estilo: Casual y semiformal.

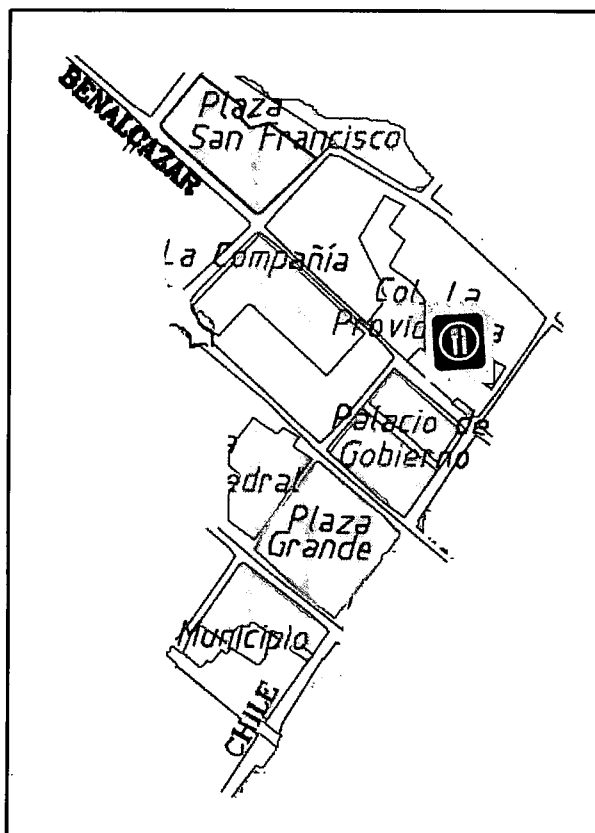
Precio promedio: \$ 3.50

Dirección: Calle Benalcázar 713

Especialidades: Comida Nacional

Vinos de la casa

Horario de atención: Lunes a Viernes de 12H30 a 23H00, Sábados y Domingos de 11H00 a 19H00.



“QUERUBÍN FUENTE DE SODA”

Tipo de cocina: Bocaditos y Bebidas varias.

Ambiente: Moderno y acogedor.

Estilo: Casual.

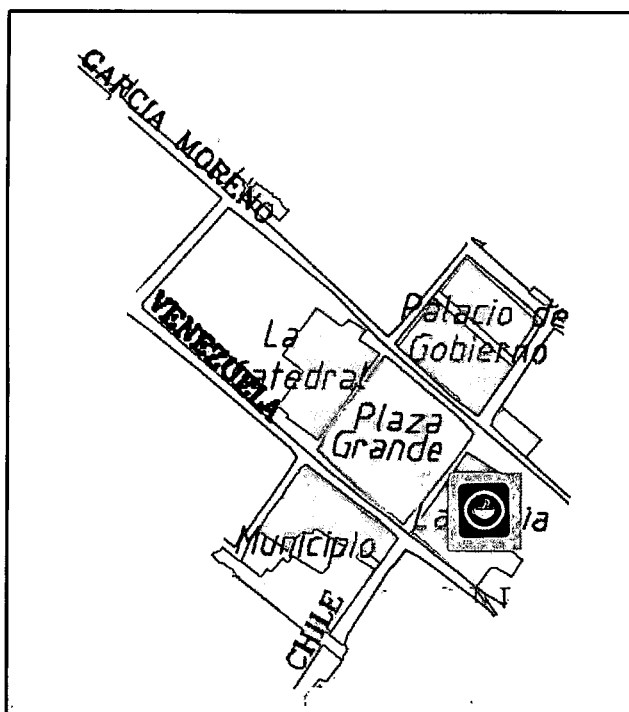
Precio promedio: \$ 2.50

Dirección: Calle Chile, interior del Palacio Arzobispal.

Especialidades: Jugos de frutas.

Dulce de leche.

Horario de atención: Lunes a Viernes de 10H00 a 20H00, Sábados de 10H00 a 22H00, Domingos de 10H00 a 19H00.



“EL FRAILE RESTAURANTE”

Tipo de cocina: Ecuatoriana, Internacional

Ambiente: Cómodo, Relajado.

Estilo: Casual

Precio promedio: \$8.00

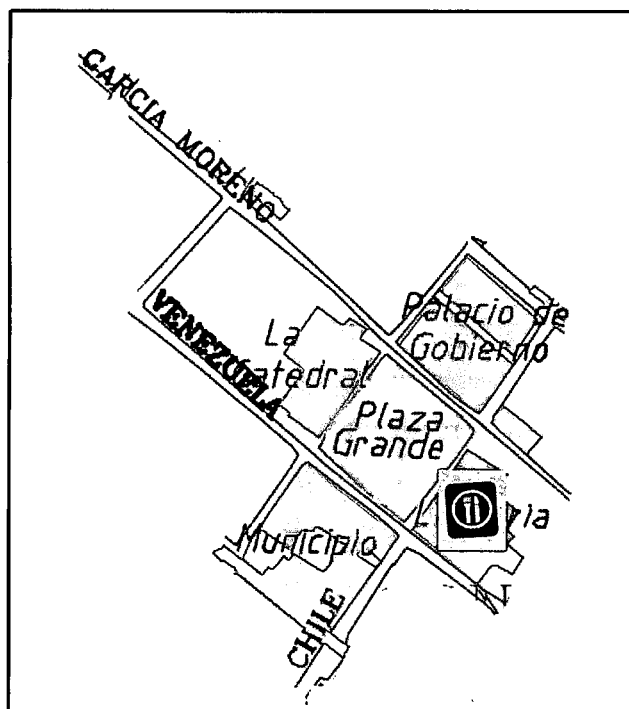
Dirección: Calle Chile, interior del Palacio Arzobispal.

Especialidades: Empanaditas

Sopa de ají de queso

Algunos platos a la carta.

Horario de atención: Lunes a Viernes de 11H30 a 20H00, Sábados de 11H00 a 21H00, Domingos de 12H00 a 19H00.



“NOTANSANTO”

Tipo de cocina: Nacional típica

Ambiente: Cómodo relajado.

Estilo: Informal, casual

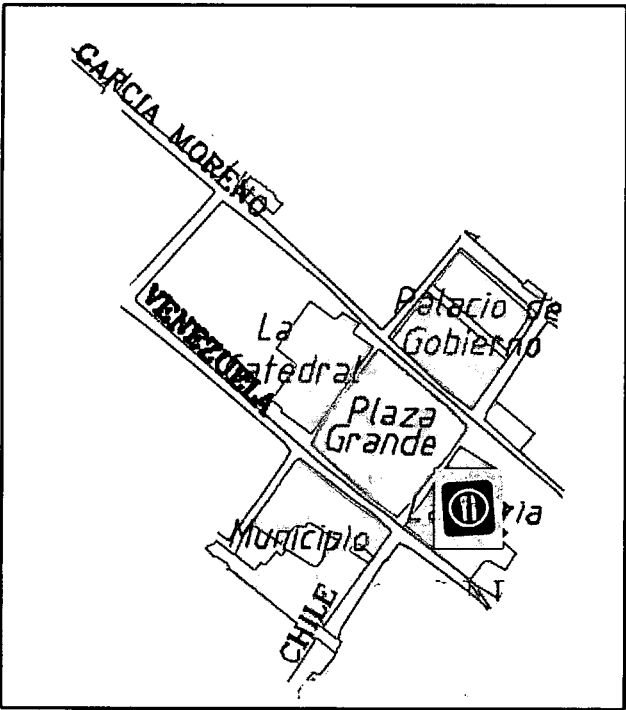
Precio promedio: \$8.00

Dirección: Calle Chile, interior Palacio Arzobispal.

Especialidades: Llapingachos

Tamal quiteño.

Horario de atención: Lunes a Domingo de 12H00 a 21H00.



“LAS MENESTRAS DEL NEGRO”

Tipo de cocina: Nacional típica

Ambiente: Cómodo, relajado

Estilo: Informal, casual

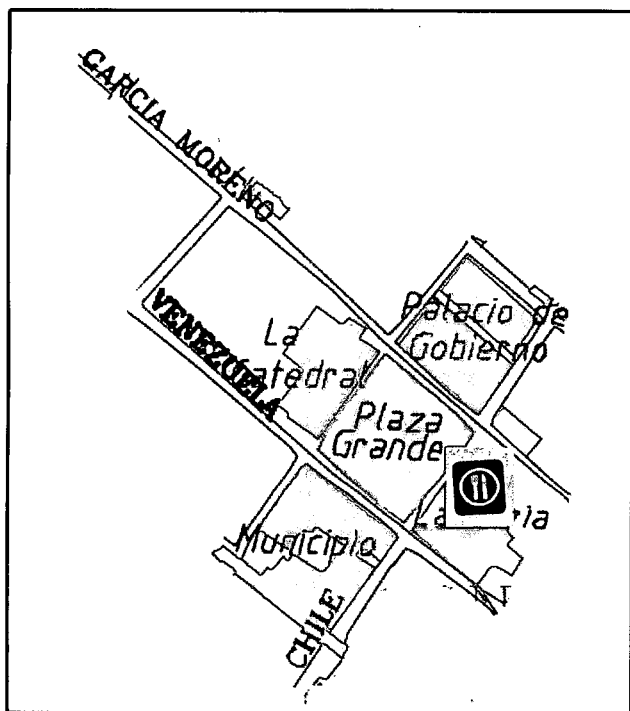
Precio promedio: \$6.00

Dirección: Calle Chile, interior del Palacio Arzobispal.

Especialidades: Menestras con carne y pollo

Bebida hecha a base de avena con naranjilla. (Quáker).

Horario de atención: Lunes a Sábado de 11H00 a 20H00, Domingos de 11H30 a 19H00.



“LA CUEVA DEL OSO”

Tipo de cocina: Nacional e Internacional

Ambiente: Elegante, acogedor y personalizado.

Estilo: Casual, semiformal.

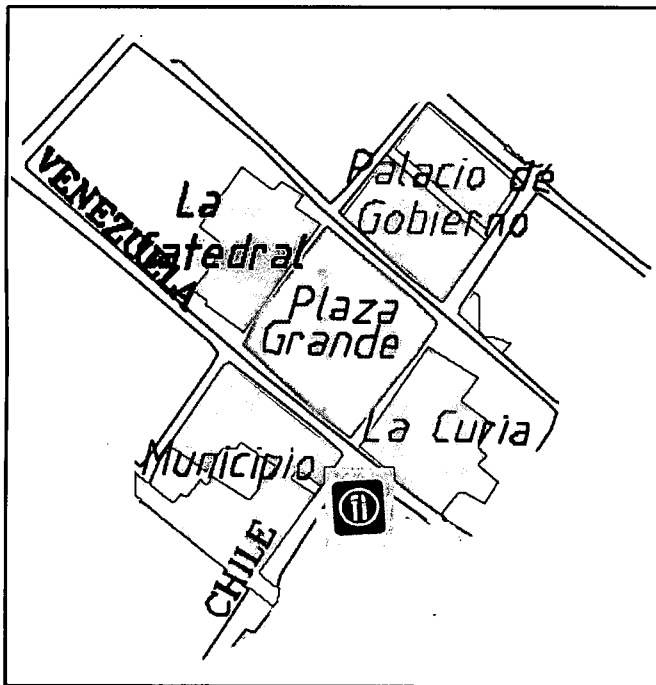
Precio promedio: \$10.00

Dirección: Calles Chile y Venezuela esq.

Especialidades: Comida típica

Vinos de la casa

Horario de atención: Lunes a Sábado de 11H30 a 22h00, Domingos de 11H30 a 20H00



"CAFETO-CAFETERÍA GOURMET"

CAFÉ MOLIDO

Ambiente: Tradicional, galería.

Estilo: Informal

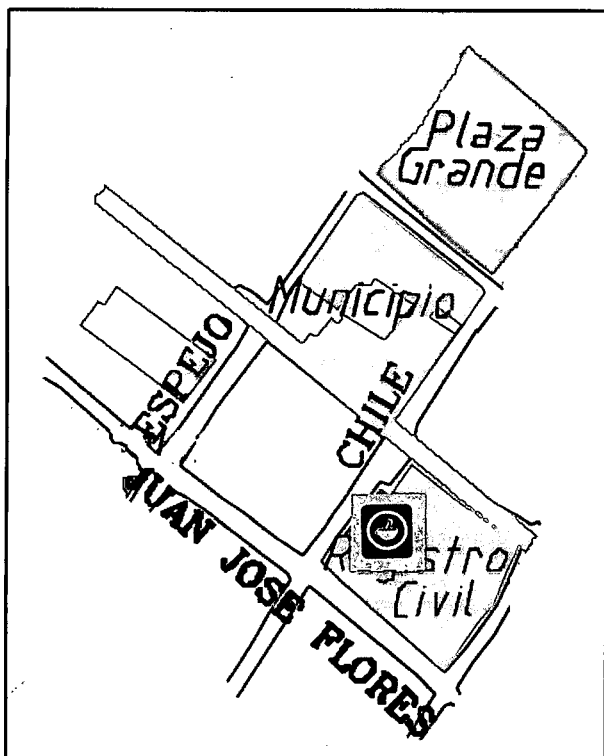
Precio promedio: \$2.50

Dirección: Calle Chile Oe-146

Especialidades: Capuchino

Café frío

Horario de atención: Lunes a Sábado de 10H00 a 20H00, Domingo de 11H00 a 19H00.



“CAFÉ CHAPINEROS”

Tipo de cocina: Típica ecuatoriana

Ambiente: Colonial

Estilo: Informal, casual

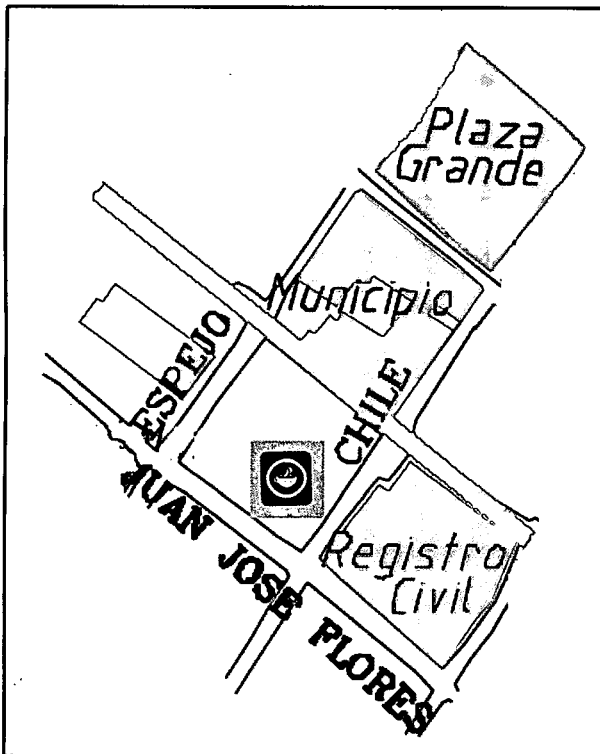
Precio promedio: \$2.00

Dirección: Calle Chile Oe-127 y Flores.

Especialidades: Café con humitas

Sánduche de perrito.

Horario de atención: Lunes a Sábado de 8H30 a 20H30, Domingos de 9H00 a 19H00.



“FRUTERÍA MONSERRATE”

Tipo de cocina: Típica ecuatoriana

Ambiente: Original y artístico

Estilo: informal, casual.

Precio promedio: \$ 3.00

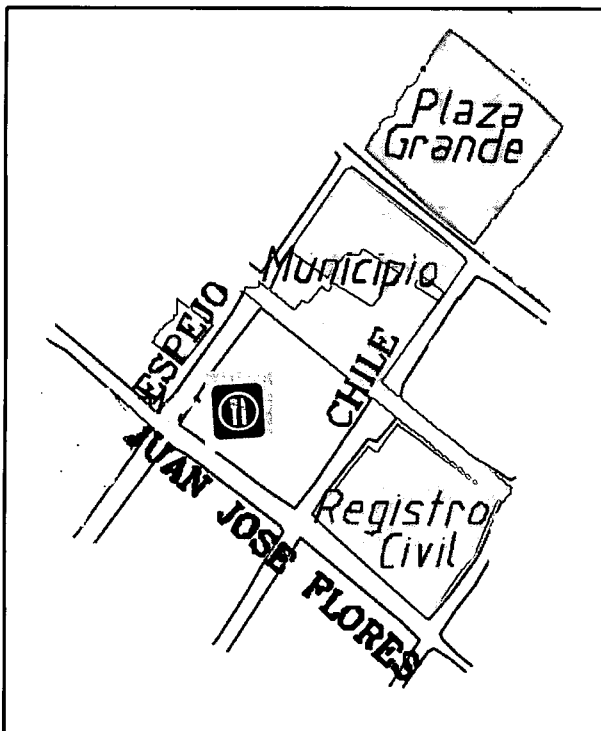
Dirección: Calles Flores y Espejo esq.

Especialidades: Empanadas de morocho

Ensalada de Frutas.

Café y Chocolate.

Horario de atención: Lunes a Sábado de 9H00 a 21H00, Domingos de 10H00 a 19H00



“EL ESCUDERO”

Tipo de cocina: Nacional e Internacional

Ambiente: Moderno y original

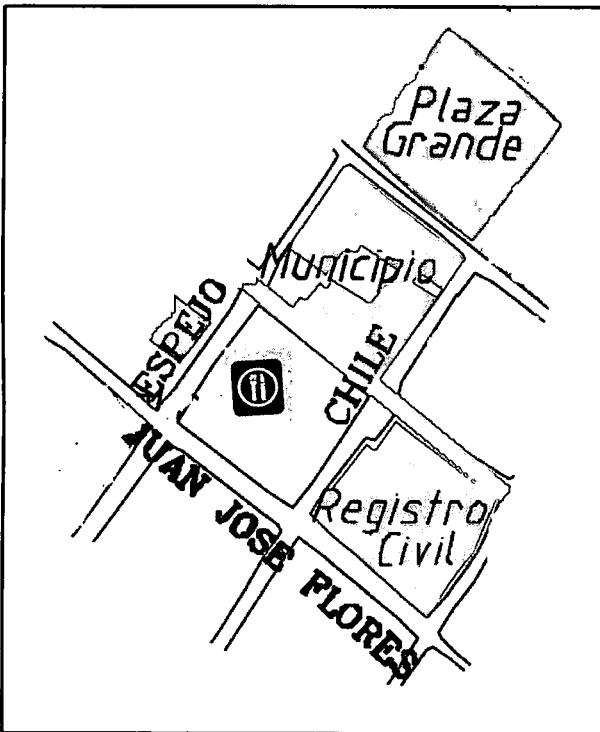
Estilo: Informal, casual

Precio promedio: \$5.00

Dirección: Calle Espejo, frente al Teatro Bolívar.

Especialidades: Tabla de dulces y bocaditos tradicionales

Horario de atención: Lunes a Viernes de 10h00 a 20H00, Sábados de 10H00 a 21H00, Domingos de 10H30 a 19H00.



“LA GUARAGUA”

Tipo de cocina: Típica nacional

Ambiente: Moderno, acogedor

Estilo: Informal, casual

Precio promedio: \$4.50

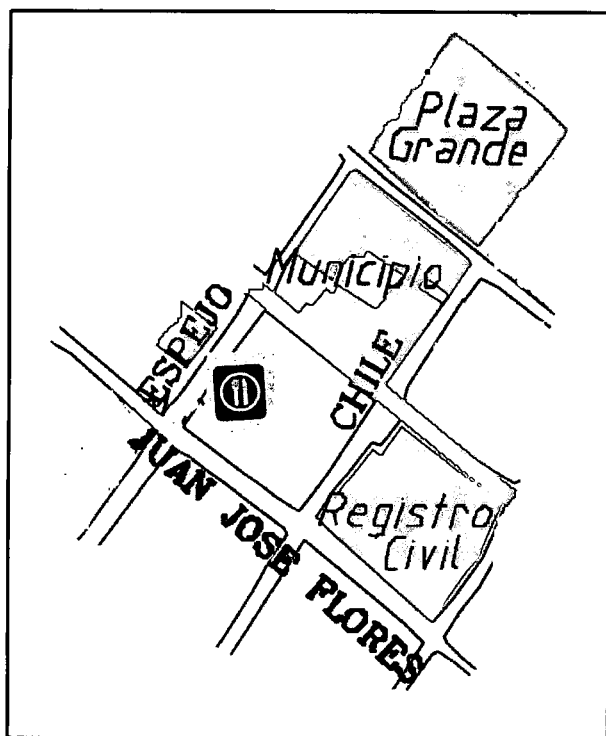
Dirección: Calle Espejo frente al Teatro Bolívar

Especialidades: Humitas

Empanadas

Chocolate “Mama Cuchara”

Horario de atención: Lunes a Viernes de 10h00 a 20H00, Sábados de 10H00 a 21H00, Domingos de 10H30 a 19H00.



“CAFÉ NIZA”

Ambiente: Antiguo colonial

Estilo: Informal, casual

Precio promedio: \$1.50

Dirección: Calles Venezuela 314 y Sucre

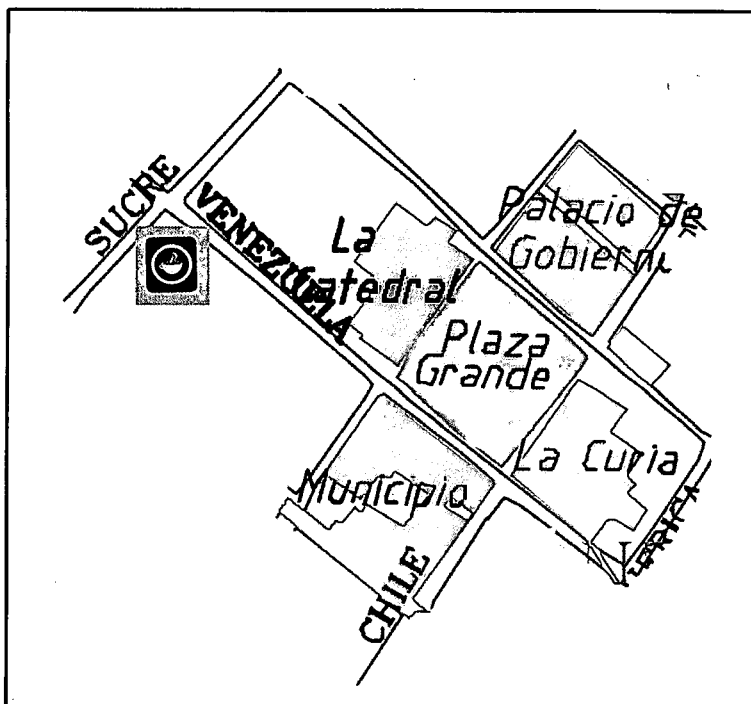
Especialidades: Desayunos estilo colonial

Sánduches de Pernil

Ponche

Higos enconfitados

Horario de atención: Lunes a Viernes de 8H30 a 19H00, Sábados 9H00 a 19H00.



“CAFETERÍA DULCE NIEVE”

Tipo de cocina: Nacional típica

Ambiente: Acogedor colonial

Estilo: Informal, casual

Precio promedio: \$1.50

Dirección: Calle Espejo, bajos de la Iglesia de la Catedral.

Especialidades: Jugos de frutas

Quezadillas.

Horario de atención: Lunes a Sábado de 8H30 a 20H00, Domingos de 8H30 a 19H00



“SU CAFETERÍA”

Tipo de cocina: Nacional típica

Ambiente: Acogedor colonial

Estilo: Informal casual

Precio promedio: \$1.50

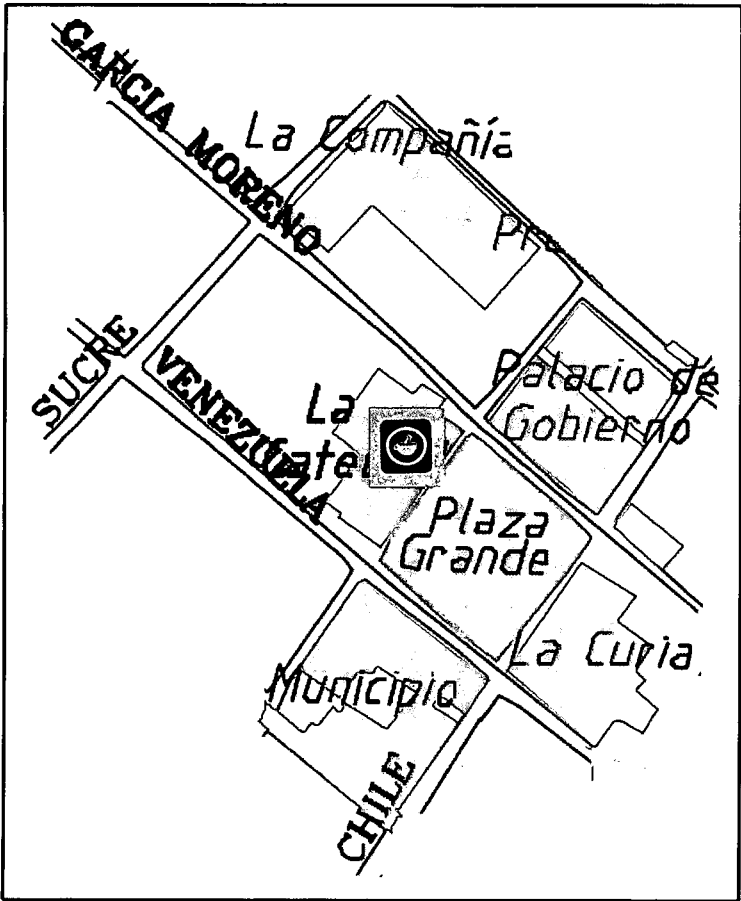
Dirección: Calle Espejo, bajos de la Iglesia de la Catedral

Especialidades: Jugos de frutas

Dulce de Higos

Seco de chivo

Horario de atención: Lunes a Sábado de 8H30 a 20H00, Domingos de 8H30 a 19H00



“DULCERÍA COLONIAL”

Tipo de cocina: Nacional típica

Ambiente: Acogedor colonial

Estilo: Informal casual

Precio promedio: \$1.50

Dirección: Calle Espejo, bajos de la Iglesia de la Catedral

Especialidades: Quezadillas

Sánduches de Pernil

Helados

Horario de atención: Lunes a Sábado de 8H30 a 20H00, Domingos de 8H30 a 19H00



“EL PETRIL”

Tipo de cocina: Nacional típica

Ambiente: Acogedor colonial

Estilo: Informal casual.

Precio promedio: \$1.50

Dirección: Calle Espejo, bajos de la Iglesia de la Catedral

Especialidades: Moncaibas

Quezadillas

Jugos de frutas

Horario de atención: Lunes a Sábado de 8H30 a 20H00, Domingos de 8H30 a 19H00



7.3 PLAN DE ACCIÓN

Estructuración de tareas y actividades secuenciales e independientes, así como la distribución y asignación de recurso económico, humano y tiempo.

7.3.1. OBJETIVO GENERAL

Crear lineamientos estratégicos para posicionar a la ciudad de Quito como un destino turístico gastronómico mediante la propuesta de una Ruta Turística Gastronómica en el Centro Histórico de Quito, enfocada en la comida tradicional.

Lineamientos estratégicos programados en el plan de acción, que se desarrollarán bajo tres parámetros y se plasmarán en un cuadro.

1. Gestión Pública y Privada.
2. Implementación y mejoramiento de la infraestructura, facilidades turísticas y servicios.
3. Trabajo comunitario.

7.3.1.1 GESTIÓN PÚBLICA Y PRIVADA

El principal organismo rector de la actividad turística, Ministerio de Turismo, deberá aportar a la actividad con participación en ferias gastronómicas a nivel nacional. Planteando los medios para rescatar la cultura de los pueblos a través de la identificación de platos típicos y recetas. El Ministerio de Turismo apoyará este tipo de eventos ya que cuenta con la facilidad de conseguir técnicos expertos en el tema gastronómico.

El Ministerio de Turismo, debe promocionar el potencial gastronómico de la ciudad por la hospitalidad y calidez de su gente, que es un valor agregado que marca la diferencia con otros destinos turísticos. En conjunto con la Asociación de Hoteles de Quito Metropolitano (HQM), Asociación de Operadores de Turismo Receptivo (OPTUR) y la Organización de Restaurantes de Pichincha (ORP).

Se destaca la importancia que tiene la difusión otorgada por la Cámara de Turismo de Pichincha, Corporación Metropolitana de Turismo, en cuanto al turismo gastronómico por cuanto permite dar a conocer y compartir con los turistas nacionales y extranjeros la diversidad y la riqueza cultural y gastronómica de Quito, a través de los sabores y preparaciones culinarias.

7.3.1.2 IMPLEMENTACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA, FACILIDADES TURÍSTICAS Y SERVICIOS

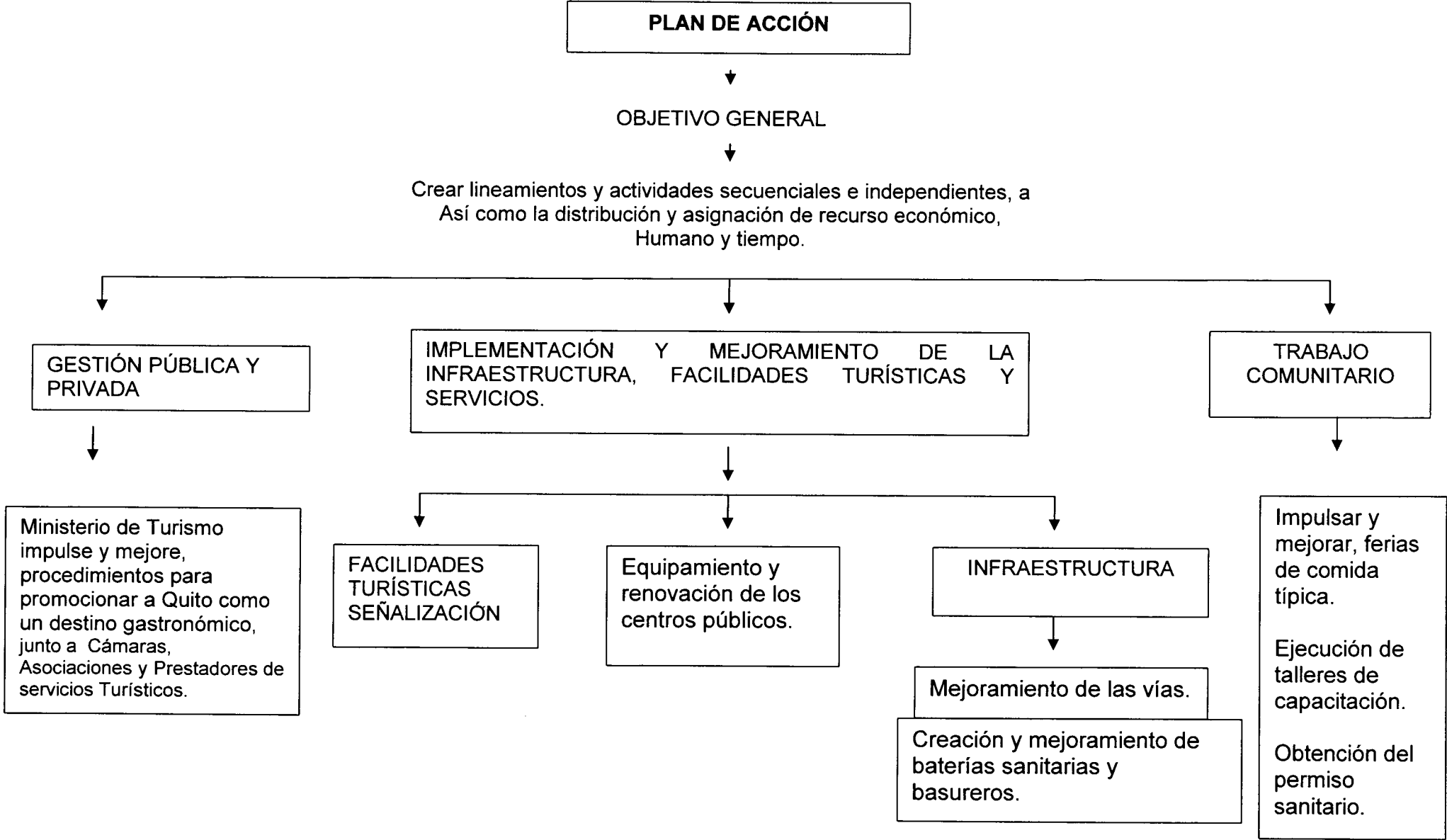
La infraestructura de la ciudad, requiere de un mejoramiento de las vías de la entrada sur, la Avenida Maldonado, se encuentra en construcción de la nueva red vial ECOVIA, actualmente es causa de incómodos embotellamientos y malestar por parte de turistas nacionales que ingresan por esta vía a la ciudad.

En varios sectores de la ciudad de Quito en especial en el Centro Histórico, lugar de estudio para la Propuesta de Ruta Turística Gastronómica, requieren de equipamiento y renovación de los centros públicos, creación de baterías sanitarias y basureros; y lo más importante, crear conciencia entre los ciudadanos acerca del cuidado y respeto por la infraestructura que rodea la zona.

En cuanto a Señalización Turística. Quito cuenta con Señalización Direccional, y de Orientación, sin embargo es necesario acrecentar facilidades turísticas en lo que se refiere a Señalización de Identificación e Interpretativa debido a que el Centro Histórico es un lugar donde sus atractivos, conservan mucha cultura y sobretodo historia, lo que busca el turista es saber de ella de forma sencilla. Quienes se encargan de montar la señalización deberá enfocarse en realizarlos en por lo menos tres idiomas distintos, con el fin de mejorar su función.

El trabajo comunitario se basará en extender la reorganización de ferias de comida típica y tradicional, mediante ejecución de talleres de capacitación previos, mejora en la elaboración y obtención o actualización de permisos sanitarios.

CRONOGRAMA DEL PLAN DE ACCIÓN



7.4 MEDIOS PUBLICITARIOS

Es aconsejable para dar a conocer la Ruta Turística Gastronómica en el Centro Histórico de Quito, trabajar con trípticos a través de convenios con Organismos Seccionales:

1. Ministerio de Turismo
2. Cámara de Turismo de Pichincha.
3. Corporación Metropolitana de Turismo.
4. Prestadores de Servicios Turísticos (Bares, Restaurantes, Cafeterías, Fuentes de Soda, etc.)

CAPÍTULO VIII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 CONCLUSIONES

- En conclusión Quito posee todos los atractivos, Organismos Seccionales, y la una gran riqueza en la elaboración de sus alimentos tradicionales que apunta a ser desarrollada como un destino gastronómico, impulsado por la fama cultural que le ha sido otorgada.
- El Turismo Gastronómico se produce muchas veces de forma directa, porque cada día son más las personas que se desplazan para acudir a ferias y jornadas gastronómicas.
- Muchos de los quiteños y ecuatorianos no conocemos sobre los dulces y demás platos tradicionales, realizados por artesanos a los cuales no se les ha dado el valor y reconocimiento que se lo merecen.
- Los habitantes de Quito no le dan el valor, respeto y sobretodo el cuidado a la infraestructura de la ciudad, varias adecuaciones y servicios a la comunidad han sido destruidos provocando daños al sector.
- No existen suficientes lugares de estacionamiento en el Casco Colonial, que faciliten al turista, la comodidad y el tiempo necesario para visitarlo.
- El Casco Colonial no cuenta con la seguridad del caso, como principal ciudad turística del país.

8.2 RECOMENDACIONES

- Se recomienda a Organismos encargados de regular el manejo de la actividad turística, trabajar en conjunto con prestadores de servicios turísticos con el fin de promocionar a Quito como un destino turístico gastronómico.
- La Cámara de Turismo de Pichincha y la Corporación Metropolitana de Turismo deben poner en práctica actividades de capacitación para las personas que participan de Ferias de comida tradicional en los diferentes sectores de la ciudad,
- Mejorar la señalización turística alrededor de ciertos atractivos del sector, en su mayoría del Centro Histórico.

- Organismos Seccionales procuren establecer proyectos a mediano plazo de rediseño e implementación de estacionamientos en el Centro Histórico.
- El Municipio de Quito, a través de la Policía Metropolitana faciliten alternativas con el fin de mejorar la Seguridad en el Casco Colonial, implementando en áreas específicas y de mayor afluencia turística zonas de seguridad al visitante, para acrecentar el número de visitantes y la imagen del área.

GLOSARIO

Aguado.- En el Ecuador, guisado de gallina elaborado de cebolla, tomate, condimentos y arroz. Su consistencia es espesa.

Aguacate.- Fruto del árbol de las luaraceas (Perú, Chile y ser del Ecuador). Se come con sal y ají; rellenos; en sopa y como acompañamiento de numerosos platos nacionales. (Larrea, 1970:4)

Ahumado.- Carne, pescado algún alimento que se conserva mediante el humo, o utilizando éste para darle un peculiar sabor. (Hoope, 1999:18)

Ají.- En el Ecuador existen numerosas variedades. Se prepara molido, con sal, cebolla picada, chochos, perejil, culantro, etc., constituye una salsa sumamente picante, que se usa para condimentar diversos platos criollos. (Larrea, 1970:5)

Ají de Queso.- Plato de papas enteras mondadas y cocidas en su caldo, con carne, plátano maduro, queso, salsas y especias. El maní tostado y molido, con frecuencia, es uno de sus condimentos. (Guevara, 1960-1961:220)

Alfajor.- Golosina compuesta por dos rodajas delgadas de masa adherida una a otra con dulce y a veces recubierta de chocolate, merengue, etc.

Almibar.- Azúcar disuelta en agua y cocida hasta que toma consistencia de jarabe. Se distinguen varios tipos. (Hoppe, Alice, 1999: 23).

Aplanchado.- Especie de pastelillo (pasta) tradicional en la repostería quiteña hecha de hojaldre cubierto por una capa hecha de claras de huevo, azúcar y limón. (Larrea, Piedad, 1970:6).

Área Turística.- Partes en que se puede dividir una zona turística, por tanto de superficies menores y que están dotadas de atractivos turísticos contiguos y requieren de infraestructura y comunicación. (Castañón, 2003:100).

Arrayán.- Fruto del árbol del mismo nombre. Este árbol se ubica en la familia de las mirtáceas. (Larrea. Piedad, 1970:7).

Arroz de Cebada.- El arroz de cebada espumado, cocido con papas, carne, manteca, col, sal y especias. (Guevara, Darío, 1960-1961:222).

Bernardo de Legarda.- Artista de la Escuela quiteña, entre sus obras principales consta: La Virgen de Quito.

Bocaditos.- En el Ecuador, golosinas de sal de dulce que se sirven en fiestas y otras reuniones sociales.

Bollo.- Plátano maduro amasado envuelto en sus hojas y horneado. Bollo de pecado: plátano verde amasado, relleno con pescado, envuelto con hojas y cocido en agua.

Borrego.- Codero de uno o dos años (Hoppe, Alice, 1999:40).

Buñuelo.- Plato especial de Navidad. Se prepara cociendo la masa de harina de maíz o trigo, batiéndola luego con abundantes huevos y friéndola. Se sirve con una miel aderezada con canela. (Larrea, 1970:9):

Sopa de Cabello de Ángel.- Nombre que se da en la Sierra a una calidad de fideo muy delgado. (Larrea, 1970:9):

Caldo de Bolas.- Bolas de harina de maíz rellenas con queso, cocidas con caldo de costilla de res.

Caldo de Patas.- Patas y manos de res, pedaceadas y hervidas largamente en agua hasta producir un caldo denso y grasoso. Este es sazonado con leche, sal, cebolla y especias, siendo además parte esencial el mote pelado. (Guevara, 1960-1961:224).

Canelazo.- Aguaron canela y aguardiente de caña dulce. Se sirve caliente y no falta en las festividades quiteñas.

Canguil.- Maíz pequeño que toma el aspecto de un jazmín doble, constituyendo lo que denominamos canguil reventado, o lo que en España llaman Palomitas. (Tobar, 1970:90).

Cariucho.- Plato de papas enteras, carne frita y salsa con ají. Su nombre es quichua: cari, varón fuerte, porque el ají picante es el principia distintivo del plato. (Guevara, 1969-1961:225).

Cauca.- Nombre quichua que significa “a medio cocer”. En general, cauca es el grano de maíz que no ha terminado su cocimiento y, por extensión, también la colada que se prepara con ese maíz molido, inclusive la variedad denominada morocho. (Guevara, 1960-1961:225).

Caucara.- Nombre quichua de la carne que está completamente debajo de la piel de la res, sobre las costillas. Esa carne se la adoba con especias y se la fríe. Es dura y en algunos países la llaman “mata-hambre”. En el Ecuador se sirve generalmente con llapingachos. (Guevara, 1960-1961:225).

Chanfaina.- Nombre de un plato formado por la mezcla de vísceras, riñones, hígado, intestinos, estómago, corazón, menudos o bofes que se guisa con maní, etc. (Larrea, 1970:14)

Chicha.- En quichua, “azua”, en Ecuador se preparan chichas de avena, chontaduro, de agua con miel de panela y naranjilla, pasados por el cedazo. La más popular entre indígenas y mestizos, es la chicha de jora que se la prepara con maíz germinado y secado que se lo muele para su cocimiento en bastante agua. Luego la chicha se la somete al fermento para el uso posterior como bebida alcohólica y refrescante a la vez. (Guevara, 1960-1961:265).

Chicharrón.- Fritada excesivamente mantecosa del pecho del cerdo. (Guevara, 1960-1961:230).

Chirimoya.- Fruto del chirimoyo de forma esférica y pulpa blanca, muy perfumado y de sabor agradable. (Hoppe, 1999:79).

Chugchucara.- Del quichua chugchu=tembloroso, trémulo y cara=cuero, cuero de cerdo tratado en forma particular que constituye una atracción de la cocina típica de la ciudad de Latacunga, provincia del Cotopaxi, “conjunto de trocitos de carne de cerdo fritos con su propio cuero, pedacillos de cuero reventado” (Guevara, 1960-1961:232).

Churo.- En quichua, caracol pequeño que crece en las quebradas y los arenales de la Sierra. Sancochados y sazonados con jugo de limón, aceite, sal, etc., se sirven extrayéndole el gusanillo con los labios y preferentemente con colada de alverja. (Guevara, 1960-1961:232):

Churrasco.- Plato que se compone de un buen pedazo de carne de res frita, con uno o dos huevos fritos y rodelas de papas fritas; todo acompañado de salsa, cebolla roja (cebolla paiteña), lechuga picada y arroz seco. (Guevara, 1960-1961:223).

Colación.- Es una calidad especial de azucarado que, por lo general rodea una nuez o almendra cualquiera. En Quito son célebres las colaciones de maní; en la costa las de coco. Las de maní se hacen en el barrio tradicional de San Roque, colgando una paila de bronce.

Colada.- Úsase en el Ecuador, por mazamorra, existen variedad de ella, Colada de almidón, de alverja, de choclo, de machica, de harina de trigo.

Colada Morada.- La colada es ritual en cuanto es la ofrenda a los muertos el día de los Difuntos. Se la prepara con harina de maíz negro, fermentada en agua con naranjilla. Al cocérsela se tiene el buen cuidado de agregar ramitas de arrayán.

Cuaresma.- Tiempo de abstinencia para los católicos, entre el Miércoles de Ceniza y las Pascuas de Resurrección.

Cucurucho.- Personaje de la Procesión de Viernes Santo, representa a los pecadores, y es encarnado por fieles católicos que pagan sus pecados participando en la Procesión. Visten de morado oscuro y llevan su rostro cubierto por una figura cónica.

Cuy.- Conocido en varios países como conejillo de indias, es el plato preferido en varias ciudades de la Sierra ecuatoriana, se lo prepara a la brasa o al carbón y se lo sirve acompañado de papas cocidas.

Diego de Robles.- Antiguo artista de la Escuela Quiteña, varias de sus obras sin atractivo de templos de la ciudad.

Dulce de Babaco.- El babaco maduro pelado y reducido a tajitas, se lo hierva en almíbar. (Guevara, 1960-1961:233).

Dulce de Guayaba.- Fruta de crecimiento en los lugares semitropicales. Ésta cocida en cantidad y cernida, se la vuelve a cocer en miel de panela hasta su perfecto cocimiento. (Guevara, 1960-1961:234):

Dulce de Higos.- Higos pasados en miel de azúcar o panela. Este dulce tradicional en la repostería ecuatoriana, generalmente se lo come con queso fresco. (Larrea, 1970:17).

Dulce de Sambo.- Dulce popular que consiste en cocinar el sambo o zapallo con leche, panela o azúcar. (Larrea, 1970:17).

Empanada de viento.- Estas empanadas por un tratamiento especial de la masa, tienen la propiedad de inflarse mucho al freírselas., De ahí su nombre.

Entrada.- Antiguamente el plato que seguía a la sopa o consomé. Hoy en día el primer plato de un menú. (Hoppe, 1999:90).

Espumilla.- Dulce esponjoso, cuyos ingredientes son las claras de huevo batidas y el azúcar, al que se le añade jugo de guayaba para su sabor. (Tobar, 1907:233).

Estofado.- Guiso que consiste en condimentar una carne de vacuno con aceite, ajo, cebolla, papas y varias especias y ponerlo todo a cocer en crudo en una olla tapada. (Hoppe, 1999:1112)

Etnografía.- El estudio de y descripción de las razas o los pueblos. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:334)

Fanesca.- En el Ecuador, plato propio de la Cuaresma y Semana Santa compuesto de leche, granos tiernos, pescado seco, sambo, zapallo, condimentos y acompañado con frituras.

Fiesta de Inocentes.- Festividades que se llevan a cabo días antes de Año Nuevo en Diciembre y los primeros días del nuevo año, en el que priman los desfiles, disfraces y colorido.

Finados.- Fecha ritual en la que se conmemora el Día de los Muertos o Difuntos. Generalmente es el 2 de noviembre en Ecuador. Época en que se prepara la colada morada y guaguas de pan. También se visitan cementerios y camposantos.

Gárgolas.- Caño de desagüe decorativo colocado en los tejados o fachadas de iglesias. Generalmente representan animales y seres fantásticos. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:373)

Gorívar.- Antiguo creador de obras de arte religiosas que hoy guardan el principal atractivo en Iglesias y conventos.

Guatita.- Plato elaborado a base de estómago de res o mondongo. (Hoppe, 1991:138).

Habas.- En el Ecuador, se comen habas tiernas cocidas con cáscara y acompañadas con sal y queso; existen también habas secas tostadas y habas maduras, habas enconfitadas, cocidas o fritas, que llevan un baño seco de almíbar o de miel de panela. (Guevara, 1960-1961:239).

Horchata.- Las horchatas son mazamorras ligeras o coladas de poca consistencia, que usan para la alimentación de los niños o de enfermos. Se las hace de arroz de cebada, de Castilla, de avena. (Larrea, 1970:22).

Hornado.- Forma local del adjetivo castellano horneado Se designa con él a la carne de cerdo que, previo un adobo especial, se la prepara al horno, y que constituye uno de los alimentos predilectos en la comida ecuatoriana.

Humitas.- Nombre peruano de la choclotanda, cuyo uso se ha generalizado en todo el territorio ecuatoriano, de manera preferente en la Costa. (Larrea, 1970:22)

Ishpingo.- Flor del árbol de la canela.

Itinerario.- Es la secuencia de lugares a visitar durante los días que dura el programa de viaje. Incluye también las horas de salida y llegada desde o hacia los destinos elegidos. Se puede completar la información con un circuito que ilustra gráficamente la distancia entre los atractivos.

Jesús del Gran Poder.- Principal obra religiosa que se exhibe en la Procesión del Viernes Santo, es el principal patrono de los quiteños.

Lengua.- Parte carnosa y movable de la boca de las reses, de carne y sabor muy estimado. Las de vaca son las más comunes. (Hoppe, 1999:172)

Librillo.- Nombre con el que se conoce al estómago de los rumiantes. Con ellas se prepara el ají y el loco de librillo.

Jucho.- Del quichua juchu. Nombre de un refresco o dulce de capulíes, arroz de cebada, panela, peras y duraznos.

Liturgia.- Conjunto de ritos que acompañan a la celebración de una ceremonia religiosa. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:466)

Llapingachos.- Son masa de bolas de papa con relleno de queso y cebolla refrita. Son asadas en manteca o grasa, sobre latas. Se sirven como tortillas en asocio con fritada, caucara o choclos cocinados.

Locro.- Sopa de papas con múltiples variaciones. Entre las variedades más frecuentes de locros se encuentra los de queso y de carne, de nabos, de achogchas, el yaguarlocro, de mellocos, de sambo, de zapallo, etc. Es el palto de toda la región serrana, especialmente de la provincia de Pichincha.

Loma.- Elevación del terreno suave y prolongada. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:468)

Manuel Chili.- Autor de importantes obras religiosas y esculturas de Quito.

Mashca.- Por máchica. Harina de cebada tostada o la de maíz tostado.

Mashua.- Tubérculos, preparados en la Sierra, los hierven y desaguan para servirse, alternando con las ocas o solos. También se prepara sango y chicha de mashua. (Guevara, 1960-1961:243).

Melloco.- Del quichua millucu. Tubérculos que se comen cocidos o en loco.

Menudo.- Intestinos y vísceras del ganado lanar, vacuno o porcino cocinados con sal y servidos con salsa o ají picante. El menudo se parece al treintaiuno. En general se dice menudo también a las tripas y vísceras antes de su preparación. (Guevara, 1960-1961:246).

Metate.- Instrumento generalmente de piedra, utilizado para moler por fricción. De acuerdo su forma pueden ser: circulares, rectangulares, cuadrangulares, etc. (Echeverría, 1981:196).

Miguel de Santiago.- Artífice de varias esculturas, cuadros y pinturas de Quito.

Molo.- Puré de papas algo seco, con rebanadas de huevo duro, pedacillos de queso, cebolla picada y hojas de lechuga. De preferencia se come el Jueves Santo a continuación del palto de la Fanesca.

Moncaiba.- Pastel de harina de maíz con azúcar y mantequilla. (Larrea, 1970:26)

Morocho de leche.- Bebida preparada con maíz blanco, cocido en agua y leche, con una muy reducida porción de sal, azúcar y especias como canela y clavo de olor.

Mote.- Maíz cosido en agua. De preferencia a leña para que concentre su sabor. Se lo sirve con sal o sin ella.

Música Sacra.- Presentación de conciertos culturales en la que tiene mucho valor los signos espirituales en presentaciones de música.

Oca.- Tubérculo de sabor dulce que se lo come cocido o frito. (Larrea, 1970:26)

Paila.- Vasijas grandes y pequeñas de bronce, utilizadas en la preparación de alimentos.

Paiteña.- Nombre popular de la cebolla colorada.

Panela.- Llamada también raspadura. Dos discos semiconvexos de miel de caña de azúcar solidificada y forrados con hojas de la misma caña o con tallos secos de plátano. (Guevara, 1960-1961; 250).

Pascua.- Término de la Semana Santa en la que se evoca la Resurrección de Jesús, para los religiosos es una muestra de perdón y hermandad.

Ponche.- Postre preparado con huevos batidos y hervidos con leche con azúcar y canela. Mientras hierve lo mantienen en constante movimiento por medio de un molinillo. (Guevara, 1960-1961:252).

Pristiños.- Coronillas de masa de harina de trigo con huevos fritos en manteca. Se sirven con miel de panela en Nochebuena y navidad, del mismo modo que los buñuelos.

Procesión.- Caminata que realizan fieles católicos por las calles del Centro Histórico, en ella participan varios personajes como penitencia por sus pecados. Se exhiben varias imágenes y santos.

Puchero.- Sopa en caldo de carne de pecho, con coles, tocino, camote, plátano, zanahoria blanca, duraznos y peras pequeñas. (Larrea, 1970; 392).

Quesadilla.- Pastelillo que se hace con dos masas. La de huevo y requesón con azúcar se coloca en el centro de la masa de harina blanca extendida con bolillo. Se levantan los filos hacia adentro para evitar que la primera masa se riegue. Se hornea.

Quimbolito.- Pastelillo envuelto en hojas de achira y cocidos al vapor. De harina de maíz, con azúcar, manteca, huevos, etc.

Quinoa.- Se la usa para sopas y coladas.

Refrito.- Ajo, cebolla y otros ingredientes, fritos en aceite, que se añade caliente a guisos o sopas.

Relicario.- Lugar donde se guardan las reliquias. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:650)

Ritual.- Conjunto de ritos de una religión o de una iglesia. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:665)

Rompopo.- Huevos batidos con azúcar y vino, forma espumosa, que se toma como bebida o como postre.

Rosero.- Consiste en una mezcla de agua en la que se ha cocinado el mote picado que es su principal elemento. Se le añade almíbar con especies de dulce, jugos y frutas picadas. Tiene uso de postre o bebida en el día de Corpus. Se adorna con hojas de naranja.

Rosquetes.- Rosquitas de confección especial y de gran variedad: enconfitadas, nevadas, de huevo, de maíz, etc.

Salón.- Término quiteño que se usa para referirse a los lugares de expendio de alimentos, lo que se conoce como Restaurante.

Sambo.- Fruto muy utilizado para toda clase de comidas de sal y de dulce. Sus pepas sirven para condimentar los alimentos.

Sancocho.- Sopa de yuca, choclo y otros ingredientes, en la región de la Sierra. En la costa el Sancocho se lo prepara con plátano, arroz, etc.

Seco de chivo.- Carne de cordero o de cabrito cocinado en chicha de jora y muy condimentado.

Semana Mayor.- Se denomina así a la Semana Santa, un período de recogimiento y gran valor espiritual.

Souvenir.- Término americano para referirse a un regalo o recuerdo del lugar que se visita.

Suspiros.- Bocado de claras de huevo batidos con azúcar en estado de merengue y asados al horno. Además del color blanco natural, llevan otros dados con tintes vegetales al momento de batirlos.

Tamal.- Envuelto de harina de maíz cocinado con sal o dulce y mezclada con manteca. De la masa se hace panecillos alargados, se los envuelve en hojas de achira y se los cuece a vapor,

Tertulia.- Reunión de personas que se juntan habitualmente para conversar o recrearse. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:727)

Timbushca.- Quichuismo que significa hervido, Plato de papas enteras con carne, pedazos grandes de hojas de col, manteca y especias. (Guevara, 1960-1961; 259).

Tradición.- Transmisión de noticias, composiciones literarias, costumbres, hecha de generación en generación. (Diccionario de la Lengua Española, 2000:736,737)

Treintaiuno.- Tripas de res o de ovejuno cocidas en agua-sal y reducidas a pedazos. Se sirven juntamente con pedazos de corazón, hígado y pulmones, al estilo del menudo.

Vasija.- Denominación común para las piezas cóncavas, pequeñas de barro u otro material, que sirven para contener líquidos o almacenar víveres. (Echeverría, 1981; 293).

Verónicas.- Mujeres que participan en la procesión del Viernes Santo, representan a la mujer que limpió el rostro de Cristo. Llevan un pañuelo morado que les cubre completamente el rostro.

Yaguarlocro.- Quichuismo compuesto de yaguar, sangre y locro. Es un locro preparado con pedacillos de intestinos de ovejuno o res y sangre cocida de dichos animales.

Yuca.- Tubérculo muy usado en la alimentación ecuatoriana para pasteles, se usa también frita, cocida con miel, en sancocho, pan, etc.

Zapallo.- Calabaza de la tierra, en Ecuador con ella se preparan, locros y postres.

BIBLIOGRAFÍA

Administración General del Distrito Metropolitano de Quito.- *"El sector turístico en la ciudad de Quito"*, 1995, Quito-Ecuador, Cuadernos de la Administración No. 3.

AGUIRRE Gordón, Oscar, *"Plan Estratégico de Turismo"*.

ALCINA, José y otros, 1986, *"Arqueología y etnohistoria del sur de Colombia y norte de Ecuador"*, en Miscelánea antropológica ecuatoriana, Banco Central del Ecuador, Quito, Ediciones Abya-Yala.

ATRATIVOS DE QUITO.-

http://www.quito.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=22&Itemid=105. Fecha de acceso: 16-07-2008

BARRERA PAZOS, 2008, *"El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña"*, FONSAL.

BARRERA, Ernesto, 1999, *"Las Rutas Gastronómicas-Una estrategia de Desarrollo Rural Integrado"*.

BARRERA, Ernesto, 2003, *"Las Rutas Alimentarias-Una estrategia de Desarrollo que vincula los alimentos con identidad local y el turismo"*.

BOULLÓN, Roberto C, 2002, *"Las actividades turísticas y Recreacionales-El hombre como protagonista"*, México D.F., Editorial TRILLAS.

BRILLAT, Savarín, 1994, *"La Filosofía del Gusto"*, Barcelona-España.

CAPTUR, Boletín 4 y 5, Perfil turista, Quito 2008.

CAPTUR, Catastro de Infraestructura Gastronómica de la ciudad de Quito.

CAPTUR, Catastro de Infraestructura Hotelera de la ciudad de Quito.

CAPTUR.- Revista: *"Destino Pichincha"*, Mayo 2006, Quito-Ecuador, EDIECUATORIAL.

CASTAÑÓN Dalmau, Sixtilio, 1998, *"Conceptualización del Turismo-Guía para su Aprendizaje"*, Madrid-España, Editorial SINTESIS, Segunda Edición, 107 páginas.

CICALA, S.I., Mario, 1994, *"Descripción Histórica y Social de la ciudad de Quito"*, Quito-Ecuador.

KRISTY, *"Cocinemos con Kristy"*, 700 recetas escogidas y fáciles de preparar.

Consejo Provincial de Pichincha.-[http:// www.pichincha.gov.ec](http://www.pichincha.gov.ec); Fecha de acceso: 10-07-2008

CORPORACIÓN METROPOLITANA DE TURISMO.- *"This is Ecuador"*, Guía de Turismo de Ecuador, 2008

CUVI, Pablo, *"Recorrido por los Sabores del Ecuador"*, NESTLE Ecuador.

DE LA TORRE Padilla, Oscar, 1999, *"Sociología del Turismo"*.

DE LA TORRE, Francisco, 1991, *"Introducción al estudio del turismo"*, México.

OCÉANO PRÁCTICO, *"Diccionario de la Lengua Española y de nombres propios"*, OCÉANO, Barcelona-España.

ECHEVERRÍA, José H, 1976, *"Contribución al conocimiento arqueológico de la provincia de Pichincha, sitios Chilibulo y Chillogallo"*, Tesis Quito, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

ENRIQUEZ, Eliécer, 1938, *"Quito a través de los siglos"*, Quito, Imprenta Municipal.

Estadísticas CENSO 2001.- [http:// www.inec.gov.ec](http://www.inec.gov.ec); Fecha de acceso: 10-07-2008

ESTRADA, Gustavo, 1997, *"Conceptualización del Turismo"*, Concepto de Cultura.

ESTRELLA, Eduardo, 1988, *"El pan de América"*, segunda edición, Quito Ediciones Abya-Yala.

EXREMADURA.- "Conozca la cultura de las Rutas Gastronómicas"
http://www.extremadura.com/turismo/rutas_gastronomicas/, Fecha de acceso: 16-07-2008.

EXTREMADURA.- "Ruta del Jamón Ibérico"
http://www.extremadura.com/turismo/rutas_gastronomicas/jamon_iberico.vhtml.
Fecha de acceso: 16-07-2008.

EXTREMADURA.- "Ruta del pimentón".
http://www.extremadura.com/turismo/rutas_gastronomicas/pimenton.vhtml.
Fecha de acceso: 16-07-2008

GAMBOA, Benjamín, 1986, *"Cultura Gastronómica"*.

GASTRONOMÍA DE BAJA CALIFORNIA.-
<http://www.descubrebajacalifornia.com/gastronomia/cervezas.htm>. Fecha de acceso: 16-07-2008

GONZÁLES SUÁREZ, Federico, 1894, *"Historia de la República del Ecuador"*, T, V, Quito, Imprenta del Clero.

GUEVARA, Darío, 1960-1961, *"Comidas y Bebidas ecuatorianas"*, Lima, separata de folklore americano.

HOOPE DAIBER, Alice, 1999, *"Glosario gastronómico"* Santiago de Chile, grupo Lobby.

ITUR, Centro de Información Turística del Ministerio de Turismo, Quito 2008

JURADO NOBOA, Fernando, 2004, *"Notas sobre el desarrollo de la hotelería en Quito"*, en Boletines de la Academia de Historia, N. 174-175, Quito Corporación de Estudios y Publicaciones.

"LA COLORIDA RUTA DEL CAFÉ".-

<http://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=466047> Fecha de acceso: 16-07-2008

LARREA, Piedad, 1970, *"Ñucanchi Micuna"*, Nuestras Comidas en Memorias de la Academia Ecuatoriana correspondiente de la española, No. 28

LEY DE TURISMO, Reglamento General de Actividades Turísticas, Capítulo 1 secciones 1 y 2.

LIBROS DEL CABILDO DE QUITO, volúmenes I, II, III, IV, XIV, XX, XXVI. Archivo Municipio Metropolitano de Quito.

MICROSOFT, Enciclopedia Encarta, 2003.

MINISTERIO DE TURISMO Y CETUR.- *"Guía Turística del Ecuador"*, Edición 1, Quito, 1997,

MINISTERIO DE TURISMO, *"Manual de Señalización Turística del Ecuador"*, 2004.

MONTEJANO Montaner, Jordi.- *"Estructura del Mercado Turístico"*, 2001, Madrid-España, Editorial SINTESIS, Segunda Edición.

NAVARRO, Rubio P, *"Atlas del Arte Culinario"*, Serie A, Historia del Arte Culinario.

NOVILLO VICTORIA Y GUTIERREZ RICARDO.- *"Una Historia Azucarada"*, Revista Mundo Diners, Dinediciones, Quito- febrero 2007.

O. FRIED, Michelle, 1986, *"Comidas del Ecuador. Recetas tradicionales para gente de hoy"*, Quito, Imprenta Mariscal.

ORDOÑEZ RENAN.- *"Quito: Pionera y Emblemática"*, Revista Criterios de la Cámara de Comercio de Quito, Ediecuatorial, Quito-enero 2006.

PAREDES, Irene, 1986, *"Folklore nutricional ecuatoriano"*, Quito, Artes Gráficas Señal.

PROAÑO, Eduardo, 2005, *"Mostrando Ecuador al mundo"*, LATINWEB.

REVIRIEGO ALÍA, Miguel, 2005, *"El cerdo ibérico y la matanza"*, Cuenca-España, Fuente Empedrada, Ediciones, S.L.

REVISTA ECUADOR TRADICIONAL Y TURISTICO, 1995, *"El Quito de los años 1880"*, Edición 2, Quito-Ecuador.

REVISTA OFICIAL DESTINO TURISTICO, 1998, *"La Calle de las Siete Cruces"*, Ministerio de Turismo y CETUR, Edición 1.

ROMERO, Ximena, 2003, *"Quito en los ojos de los viajeros"*, Quito, Ediciones Abya-Yala.

RUTA DE LA CERVEZA.-

<http://www.descubrebajacalifornia.com/gastronomia/cervezas.htm>. Fecha de acceso: 16-07-2008

RUTA DE LA LANGOSTA.-

<http://www.descubrebajacalifornia.com/gastronomia/langosta.htm>. Fecha de acceso: 16-07-2008

SALOMÓN, Frank, 1980, *"Quito, Tradición y Cultura"*, Quito-Ecuador.

"SEMANA SANTA EN QUITO".- http://www.quito.com.ec/semana_santa/ .
Fecha de acceso: 17-07-2008

TAVOLA.- *"Guía de los mejores Restaurante Bares & Cafeterías de Quito"*, 2008.

VARGAS, José María, s/f, *"Historia de la cultura ecuatoriana"*, T.I., Guayaquil, Ariel.

WIKIPEDIA, Enciclopedia Virtual.- <http://es.wikipedia.org/wiki/>, "Auguste Escoffier". Fecha de acceso: 12-07-2008

ANEXOS

ANEXO 1

RECETA No. 1

LOCRO DE SAMBO

Ingredientes:

2 Libras de sambo tierno picado,
2 tazas de agua,
1 cebolla blanca picada,
1 taza de chocho tierno,
3 libras de papas,
1 onza de maní tostado,
3 tazas de leche,
1 onza de mantequilla
½ cucharadita de manteca roja,
Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Cocinar el sambo con las dos tazas de agua y la cebolla hasta que esté muy suave. Licuar o cernir y poner nuevamente al fuego. Agregar el choclo, las papas peladas y cortadas en pedazos grandes, el maní tostado y molido, la manteca roja, la mantequilla, la leche, la sal y la pimienta. Mientras hierve remover continuamente para evitar que se queme. Cuando las papas estén muy suaves, sacar del fuego y servir.

ANEXO 2

RECETA No.2

FANESCA QUITEÑA

Ingredientes:

2 ½ libras de sambo tierno picado,
1 libra de zapallo tierno picado,
1 ½ libras de arvejas tiernas,
2 libras de choclo tierno desgranado,
1 libra de fréjol tierno,
1 ½ libras de habas tiernas peladas,
1 libra de chochos pelados,
10 hojas grandes de col de seda, finamente picadas,
2 libras e bacalao de buena calidad
4 onzas de arroz blanco,
½ libra de maní tostado,
6 tallos de cebolla blanca, picados muy fino,
6 cabezas de ajo molido,
6 onzas de mantequilla
2 cucharaditas de manteca roja,
1 taza de nata de leche,
3 litros de leche,
6 onzas de queso crema,
Sal, pimienta y comino al gusto.

Preparación:

Cocinar el sambo y el zapallo en poquísima cantidad de agua y cuando estén suaves, pasarles por el prensapuré o majarles con la cuchara de madera. Cocinar la col, aplastarla y unirla al puré anterior. Hervir todos los granos por separado y si es posible pelar los fréjoles y los chochos, en una olla grande hacer un buen sofrito con la mantequilla, manteca roja, cebolla y ajo, condimentar con sal, pimienta y comino. Sobre este sofrito poner el arroz cocinado y aplastar con la cuchara de madera, formando de esta manera una salsa espesa. Añadir el puré compuesto por el sambo el zapallo y la col; agregar un litro de leche, los chochos y todos los granos cocinados. Por separado hervir en un litro y medio de leche el bacalao previamente lavado y quitado la piel y las espinas. Esta leche y el bacalao ya cocido y cortado en pedazos pequeños, poner en la preparación anterior.

Licuar el maní tostado con dos tazas de leche y poner también en la fanesca que se está preparando. Hervir durante diez minutos, revolviendo constantemente. Un momento antes de servir, añadir la nata cernida y el queso crema rallado; mantener a fuego suave sin dejar de revolver hasta que el queso desaparezca. Adornar el plato con tajadas de huevo cocido duro, rodajas de maqueño frito, pedacitos de ají hervido o pimienta roja, masitas fritas y hojas de perejil.

ANEXO 3

RECETA No. 3

LIBRILLO EN SALSA DE MANÍ

Ingredientes:

2 libras de librillo fresco y muy blanco
4 onzas de cebolla paiteña picada fino,
4 onzas de tomate pelado y picado,
1 huevo cocido duro,
1 huevo crudo,
1 onza de maní tostado,
4 onzas de zanahoria amarilla cocida y picada,
½ libra de arvejas tiernas cocidas
1 taza de leche,
1 onza de mantequilla,
Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Después de cocinar el librillo en olla de presión, enfriar y cortar en pedacitos pequeños.

En la mantequilla caliente freír la cebolla, agregar el tomate y sazonar con sal y pimienta. Poner en este sofrito el maní tostado y licuado con media taza de leche, luego el librillo, las arvejas y la zanahoria amarilla.

Cuando se haya formado una salsa espesa poner el huevo duro picado y el otro huevo batido con la media taza de leche restante. Revolver hasta que empiece a hervir y espese nuevamente. Servir caliente.

ANEXO 4

RECETA No. 4

PRISTIÑOS DE PASCUA

Ingredientes:

MASA:

1 Libra, 4 onzas de harina de trigo,
1 cucharadita de polvo de hornear,
6 huevos,
4 onzas de mantequilla,
½ taza de agua,
½ cucharadita de anís pequeño,
1 pedazo de canela
10 gotas de jugo de limón,
½ cucharadita de sal fina,
2 cucharaditas de azúcar,
Aceite para freír.

MIEL:

1 libra, 4 onzas de raspadura
2 ½ tazas de agua,
1 pedazo de canela,
1 cucharadita de jugo de limón.

Preparación:

Hervir durante cinco minutos el agua con el anís, canela, limón, sal, azúcar; sacar del fuego y dejar que se enfríe. Cernir la harina con el polvo de hornear y mezclar con la mantequilla y los huevos. Luego pone, poco a poco, el agua de anís y amasar para formar una masa suave y elástica. Dejar en reposo durante quince minutos y después extender con el bolillo hasta dejarla delgada. Cortar en rectángulos de 17 centímetros de largo por 6 centímetros de ancho, picar los filos y unir los extremos formando una corona. Freír en abundante aceite muy caliente hasta dorarlos. Preparar la miel poniendo al fuego el agua con la raspadura, la canela y el jugo de limón. Cuando espese, sacar del fuego, cernir y poner sobre los pristiños en el momento de servir.

ANEXO 5

RECETA No. 5

BUÑUELOS DE NAVIDAD

Ingredientes:

MASA:

2 onzas de harina de maíz blanco,
3 onzas de harina de trigo,
1 onza de mantequilla,
5 huevos,
¼ de cucharadita de sal,
2 tazas de agua,

PARA FREÍR:

2 tazas de aceite.

ALMÍBAR:

½ libra de azúcar,
1 taza de agua,
1 pedazo de canela,
1 cucharadita de jugo de limón,
1 cucharada de agua de azahares.

Preparación:

En una paila o cacerola grueso, poner al fuego: el agua, la sal y la mantequilla. Cuando rompa el hervor, agregar las harinas mezcladas y cernidas; revolver con la cuchara de madera y hervir hasta obtener una masa dura. Cuando empiece a desprenderse la costra que se forma en el asiento del recipiente, retirar del fuego y poner la masa en un tazón. Batir hasta que esté tibia y luego agregar, uno por uno, los huevos batiendo fuertemente para unirlos y conseguir una masa suave y homogénea.

Calentar el aceite y echar la masa por cucharadas. Cuando principien a dorarse, golpearlos suavemente con un palito para que revienten. Sacar del aceite cuando estén dorados y colocarlos en una fuente cubierta con papel absorbente.

Servirlos bañados con el almíbar preparado con el azúcar, agua, jugo de limón, canela y agua de azahares.

ANEXO 6

ESQUEMA DE ENCUESTA APLICADA A LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO PARA LA REALIZACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO

1. ¿Siente gusto por la comida tradicional?

SI ____

NO ____

2. ¿Ha consumido comida tradicional en Quito?

SI ____

NO ____

3. ¿Conoce usted lugares donde se venda comida tradicional en Quito?

SI ____

NO ____

4. Si su respuesta a la pregunta anterior es SI. ¿Recomienda visitar esos lugares?

SI ____

NO ____

5. ¿Con qué frecuencia consume platos tradicionales?

____ Semanal

____ Mensual

____ Anual

____ Día Festivo

6. ¿Por cuál de estos motivos ha decidido consumir platos tradicionales fuera de casa?

____ Cantidad

____ Gusto

____ Cultura

____ Alimento

____ Precio

____ Higiene

____ Temporada

____ Servicio

7. En las fiestas que celebra la ciudad de Quito usted, ¿Consume platos tradicionales?

SI ____

____ NO

8. ¿Cuáles de los siguientes platos tradicionales son de su mayor consumo?

Fanesca ____

Colada Morada ____

Humitas ____

Morocho

Empanadas de viento ____

Pristiños o Buñuelos ____

Higos y otros

dulces ____

9. ¿Le gustaría que exista una Ruta Turística Gastronómica en el Centro Histórico de Quito?

SI ____

NO ____

10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el consumo de platos tradicionales?

\$1 a \$3 ____

\$ 5 a \$10 ____

\$3 a \$5 ____

\$10 o más ____