

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador  
Departamento de Antropología, Historia y Humanidades  
Convocatoria 2015-2017

Tesis para obtener el título de maestría de investigación en Antropología

La influencia de la globalización en las cocinas locales: un análisis del campo de la  
gastronomía en Quito

Martín Gabriel Varese

Asesora: Mercedes Prieto

Lectores: Michael Uzendoski y Stefano Varese

Quito, noviembre de 2018

## **Dedicatoria**

Dedico esta tesis a todas esas personas que me han impulsado a investigar los temas que me apasionan, en especial a mi madre y padre que siempre están ahí para apoyarme, sin importar consecuencias, o razones. También se la dedico a Mercedes, quien ha sabido entender lo que quería investigar y me proporcionó las herramientas para poder lograrlo.

## Tabla de Contenidos

Resumen.....	VIII
Agradecimientos.....	X
Introducción.....	1
Capítulo 1.....	8
Cocina, globalización y campo: enfoques y debates.....	8
1. Introducción.....	8
2.    Enfoques antropológicos.....	11
2.1.    Estructuralista.....	11
2.2.    Materialista.....	13
2.3.    Economía política.....	14
2.4.    Enfoques antropológicos sobre la comida, en el Ecuador.....	17
3.    Comida y globalización: ¿hibridación o ensamblajes.....	19
3.1.    Formas de comprender la globalización: homogeneidad.....	19
3.2.    Formas de comprender la globalización: hibridación.....	21
3.3.    Formas de comprender la globalización: ensamblajes.....	26
4.    La gastronomía como campo.....	28
4.1.    Definición de campo.....	28
4.2.    El campo como juego.....	29
4.3.    Agentes del campo.....	31
Capítulo 2.....	33
Contextualización, una breve radiografía del campo de la gastronomía en quito.....	33
1.    Introducción.....	33
2.    Cocina en Quito.....	35
2.1.    Cocina tradicional.....	36
2.2.    Gourmetización.....	40
2.3.    Fast food.....	43
3.    Cocina y globalización en Quito.....	45
3.1.    Cambios en la cocina.....	46
3.2.    Homogeneización.....	47
3.3.    Hibridaciones o ensamblajes.....	50

4.	Agentes y disputas en la cocina en Quito.....	53
4.1	Escuelas de gastronomía.....	54
4.2	Chefs.....	56
4.3	Restaurantes populares.....	58
4.4	Restaurantes gourmet.....	59
4.5	Estudiosos en las ciencias sociales de la gastronomía.....	60
4.6	Revistas o canales de TV sobre gastronomía.....	60
5.	Conclusiones.....	61
<b>Capítulo 3.....</b>		<b>64</b>
<b>Agentes del campo, centros de formación: el caso del instituto superior mariano moreno (ismm).....</b>		<b>64</b>
1.	Introducción.....	64
2.	La institución y malla curricular.....	65
2.1	¿Por qué el ISMM?.....	65
2.2	Descripción del centro de formación en Quito.....	67
2.3	Malla curricular.....	69
3	Profesorado y alumnado.....	72
3.1	Profesorado.....	72
3.2	Alumnado.....	74
3.3	Tipo de enseñanza que se recibe en el ISMM.....	77
4	Influencia en el campo.....	81
4.1	Los centros de formación, como agente en el campo.....	81
4.2	Papel actual y deber ser del ISMM.....	83
5	Conclusiones.....	85
<b>Capítulo 4.....</b>		<b>87</b>
<b>Lugares de comida en quito como agentes del campo.....</b>		<b>87</b>
1.	Introducción.....	87
2.	Comida popular: el parque Navarro.....	94
2.1	Descripción, comensales y oferta gastronómica.....	94
2.2	Producción y técnicas.....	98
2.3	Maneras de mesa.....	103
3.	Comida ecuatoriana familiar: el Café de la Vaca.....	107
3.1	Descripción, comensales y oferta gastronómica.....	108

3.2	Producción y técnicas.....	112
3.3	Maneras de mesa.....	115
4.	Comida ecuatoriana gourmet: restaurante Quito.....	117
4.1	Descripción, comensales y oferta gastronómica.....	117
4.2	Producción y técnicas.....	121
4.3	Maneras de mesa.....	123
5.	Conclusiones.....	125
	Conclusiones.....	129
	Lista de referencias.....	138
	Entrevistas.....	142

## Epígrafe

Una mujer del pueblo de los Tillamook encontró, en medio del bosque, una cabaña que echaba humo. Se acercó, curiosa, y entró.

Al centro, entre piedras, ardía el fuego.

Del techo colgaban muchos salmones. Uno le cayó sobre la cabeza. La mujer lo recogió y lo colgó en su sitio. Nuevamente el pez se desprendió y le golpeó la cabeza y ella volvió a colgarlo y el salmón a caerse.

La mujer arrojó al fuego las raíces que había recogido para comer. EL fuego las quemó en un santiamén. Furiosa, ella golpeó la hoguera con el atizador, una y otra vez, con tanta violencia que el fuego se estaba apagando cuando llegó el dueño de la casa y le detuvo el brazo.

El hombre misterioso reavivó las llamas, se sentó junto a la mujer y le explicó:

- No has entendido.

Al golpear las llamas y dispersar las brasas, ella había estado a punto de dejar ciego al fuego, y ése era un castigo que no merecía. El fuego se había comido las raíces porque creyó que la mujer se las estaba ofreciendo. Y antes, había sido el fuego quien había desprendido al salmón una y otra vez sobre la cabeza de la mujer, pero no para lastimarla: ésa había sido su manera de decirle que podía cocinar el salmón.

- ¿Cocinarlo? ¿Qué es eso?

Entonces el dueño de casa enseñó a la mujer a conversar con el fuego, a dorar el pez sobre las brasas y a comer disfrutando (Galeano 2015, 36-37).

### **Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesis**

Yo, Martín Gabriel Varese, autor de la tesis titulada: La influencia de la globalización en las cocinas locales: un análisis del campo de la gastronomía en Quito, declaro que la obra es de mi exclusiva autoría, que la he elaborado para obtener el título de maestría de investigación en Antropología concedido por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador.

Cedo a la FLACSO Ecuador los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, bajo la licencia Creative Commons 3.0 Ecuador (CC BY-NC-ND 3.0 EC), para que esta universidad la publique en su repositorio institucional, siempre y cuando el objetivo no sea obtener un beneficio económico.

Quito, octubre 2018.

A photograph of a handwritten signature in dark ink on a light-colored surface. The signature is stylized and appears to read 'Martín Gabriel Varese'.

Martín Gabriel Varese

## Resumen

En este proyecto investigativo, realizamos un análisis del campo de la gastronomía en Quito, con el afán de saber qué tipo de influencia tenía el fenómeno llamado globalización, sobre las cocinas locales. Para poder realizar este proyecto, nos enfocamos en la teoría de los campos de Pierre Bourdieu, la que nos permitía ver los procesos internos del campo como espacios en disputa entre los diferentes agentes que actúan dentro de él. Además nos inscribimos en dos teorías específicas para poder hablar sobre el tema de la globalización, son: la de los ensamblajes de Stephen Collier y Aihwa Ong; y la de las hibridaciones de Néstor García Canclini, la cual complementamos con aportes de Arjun Appadurai.

Buscábamos entender la manera en que la gastronomía de un país se transforma conforme interactúa en el proceso de globalización existente. Nos interesaba entender de qué manera la cultura gastronómica de un país se adapta al mundo globalizado, capitalista y occidentalizado. Comprendiendo la forma en que se van transformando las prácticas gastronómicas para existir, y también la manera en que estos cambios se van insertando tanto en la sociedad y en el día a día, como en los restaurantes y negocios gastronómicos. El objetivo general de esta tesis estaba enfocado en entender los procesos de disputa y transformaciones existentes en el campo de la gastronomía, viendo de qué manera se generan hibridaciones entre la cocina tradicional y la cocina internacional o gourmet.

Para la realización del trabajo investigativo de esta tesis, aplicamos metodologías cualitativas características de la antropología, básicamente utilizamos la etnografía, la observación participante y la realización de entrevistas. Metodologías que nos permitieron la recolección de la información que se ve plasmada en este escrito. Además, realizamos para el primer capítulo una revisión bibliográfica sobre temas relacionados entre la antropología y las ciencias sociales, con la alimentación y la gastronomía.

Pudimos concluir que en este campo, como en todos, hay una serie de disputas por alcanzar una mayor cantidad de los diferentes capitales que existen en este espacio. La disputa prima se enfoca en la obtención de prestigio y en la obtención de un espacio en el mercado, dentro del campo de la gastronomía en Quito. Además la disputa más importante para esta investigación, que pudimos observar, es la que se da entre tres visiones de entender los procesos de globalización dentro de la gastronomía. Esta disputa se divide en tres grupos, los que hemos llamado los puristas, que defienden la cocina “tradicional” y buscan

patrimonializarla; los que defienden la cocina fusión, respetan tanto la cocina local como la global y buscan unirlos; estos dos grupos se oponen al tipo de cocina denominado fast food. El campo de la gastronomía en Quito, está así, en perpetua construcción y transformación, por medio de las disputas que se dan y de las diferentes interacciones entre sus agentes.

## **Agradecimientos**

Agradezco a Shaskya, por entender la locura de unir las ciencias sociales con la gastronomía, me apoya en esa locura y siempre me presiona para ir más lejos.

Agradezco a mis hermanos y hermanas, horizonte que me permite caminar (parafraseando a Galeano). Ustedes que han estado ahí para impulsarme en los momentos que se tiende a no querer seguir. Ustedes, que aunque no lo sepan, han estado ahí para mí y me han ayudado, de una manera u otra, a seguir adelante.

Agradezco a los hermanos que escogí. Ustedes que me han ayudado a conformarme como soy. Ustedes, quienes saben que “companheiro, é companheiro...” Locos infalibles en las anécdotas, pilar sobre el que se ha edificado mi persona y fuente de risas o llantos, que me permiten llamarlos hermanos. Julien, David y Pablo.

Agradezco al “Ponce”, otro hermano que la vida me ha entregado. Con quien las discusiones, han sido interminables y han permitido pulir el pensamiento. Siempre pilar de ánimos y de fuerzas para avanzar en esta tesis. Porque, aunque “se nos hacían yoyo los calzones”, nunca nos rendimos en este proceso, y aquí estamos al borde de esta meta, listos para la próxima.

Agradezco a todas y todos los compañeros de la FLACSO, que abrieron la mirada a nuevas perspectivas. Que me apoyaron a entender la antropología y que hicieron de estos dos años un lapso de tiempo hermoso, cada una y cada uno de ustedes sabe qué ha aportado en esta tesis.

Agradezco a todo el equipo de Mountain Adventures, y en especial al entrenador Gustavo Cevallos, quienes me han ayudado a entender que con perseverancia se alcanzan las metas, tanto en los entrenamientos como fuera de ellos. Aprendí que uno puede parar a descansar un poco, pero jamás puede rendirse.

Agradezco por último, pero no menos importante, a todos los informantes y a aquellas personas interesadas en hablar conmigo y a aportar a esta tesis. A todos los chefs del parque Navarro que me recibieron y me convidaron platos de lo que ellos preparaban. A todos aquellos chefs, dueños de restaurantes y estudiantes de escuelas que se ofrecieron para apoyarme en esta tesis. Agradezco a todos aquellos que me soportaron durante este proceso de investigación, y aguantaron mis incesantes preguntas.

## Introducción

La cocina ha sido un tema de mi interés desde que tenía aproximadamente cuatro años, y recibí mi primera quemadura: friendo pescado. Desde ese momento, y gracias a mis padres y mi abuela, le perdí el miedo y le tomé el gusto a cocinar. Cuando era pequeño mi madre siempre me preguntaba qué quería hacer cuando fuera grande, y yo respondía: “chef”. Me tomó un tiempo para estudiar cocina, pues primero seguí la carrera de sociología y después me metí en esta maestría en antropología, y solo recientemente empecé a estudiar cocina. Sin embargo, nunca he dejado la gastronomía de lado y he juntado mis dos gustos, al hacer estudios sociales sobre la comida, la gastronomía y sus implicaciones sociales. Me interesa ver el ámbito del día a día, lo más bien mundano (Weismantel 1994); y no los aspectos más inusuales de la comida (Mintz 2013 [1979]). Jesús Contreras (2016) en la Cátedra Ángel Palerm, que dictó en México, comentaba, que todo patrimonio y sobre todo el patrimonio alimentario es una construcción social. Esta construcción social, como su propio nombre lo dice, se va creando y se va generando a través de diferentes interacciones entre los sujetos y las instituciones.

A nuestro modo de ver existe una diferencia entre lo que es la gastronomía tradicional de un país y lo que es la gastronomía, que por el fenómeno de la globalización, se ha vuelto mundial o internacional. La gastronomía es un fenómeno social que se entrelaza e interactúa con muchos referentes sociales, existe una ritualización de la alimentación que revela muchos aspectos simbólicos de la sociedad. Además, para poder hacer que la gastronomía funcione se mezclan muchas de las estructuras sociales, es por esta razón que la consideramos un campo (Bourdieu 2006). Con esta concepción de que la gastronomía es una construcción social, buscamos saber cómo es que se relaciona con otros fenómenos sociales dentro del mundo globalizado, moderno y capitalista en el que vivimos.

En una primera instancia, y comprendiendo desde un punto de vista muy apegado al sentido común, pensábamos que la gastronomía (en especial el *boom* de la gastronomía peruana, que hay en esta época) era una forma de resistencia cultural al capitalismo; sentíamos que se trataba de un *estrellato* generado por y basado en una voluntad de resaltar lo local, específico, es decir: lo propio. En contraposición a un mundo globalizado que posibilita la homogeneización de las formas de cocina.

Después del primer módulo en la maestría y de una clase muy interesante de teoría social (basada en la teoría crítica), empezamos a darnos cuenta que esa resistencia contra la globalización, tal vez, no era la manera más realista de ver ese fenómeno social de una gastronomía local. Estudiamos y comprendimos que el mercado capitalista y la globalización logran convertir los espacios que se les resisten en nichos de mercado. De esta manera se logró generar el mercado de la resistencia, o parafraseando a Comaroff (2009) en su libro *Etnicidad S.A.*, la etnicidad se vuelve una mercancía dentro del mercado capitalista globalizado.

En este momento, después de varios módulos en la maestría de antropología en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), y teniendo más conocimientos y lecturas al respecto, podemos ver que existe una tercera alternativa con respecto a las formas en que interactúan lo global y lo local. Conociendo teorías como las de Appadurai (2001) o García Canclini (1990) o Collier y Ong (2005) hemos podido constatar que existen diferentes formas posibles de observar la manera en que se da la globalización. No necesariamente hay una homogeneización, sino que se da una multitud de “pluriversos”, se conforman luchas entre los diversos universos y por ende se conforman nuevas formas de cultura (Bretón 2016, comunicación personal). Así pues, hay determinados elementos culturales que se hibridan o ensamblan, y son apropiados para poder continuar existiendo. Cabe la posibilidad de una transformación en la cultura, dependiendo de la manera en la que se la estudia. Viendo las cosas desde una óptica de Bourdieu (2006), y con una descripción muy simplista de nuestra parte, podríamos decir que en muchos aspectos de la sociedad existe una disputa dentro de los campos, y es a partir de esa disputa que se generan aspectos culturales distintos.

Podemos entender que dentro del proceso de la globalización, que es concebido por algunos autores como una voluntad homogeneizadora y donde se imponen ciertas formas culturales, hay maneras distintas en las que las culturas se van integrando. Además, también podemos entender que hay maneras en las que lo local interactúa dentro del proceso global. Tanto lo global como lo local, interactúan entre sí de maneras muy distintas. Lo que nos interesa en esta investigación es comprender cómo se va dando esa integración de las gastronomías locales al proceso de globalización “reciente” que existe en el mundo; así como también ver la manera en que el proceso global interactúa dentro de la localidad, qué tipo de disputas emergen y qué resultados surgen.

La cocina tradicional<sup>1</sup> de un lugar se diferencia, por varios conceptos y formas que le son propias, de las cocinas internacionales<sup>2</sup> y de lo que se conoce en la gastronomía como la *nouvelle cuisine*, que es el método de cocina más institucionalizado. Si bien estas dos formas de gastronomía y de cocina son diferentes y parecen, en cierta manera antípodas, en realidad coexisten en un mundo y en espacios específicos. Al coexistir, podemos decir que tienen relaciones entre sí tanto de acercamientos como de luchas, pero también creemos que hay espacios y momentos en las que se unen y se mezclan de cierta manera de que se pueden crear ciertas formas de hibridación o ensamblajes. En Ecuador, la cocina tradicional es muy fuerte, sin embargo, los estudios realizados alrededor de esta son incipientes aún (Pazos Barrera 1999), y es necesario empezar a ampliar la bibliografía existente con respecto a este tema. Se puede trabajar bastante los conocimientos existentes sobre este tipo de gastronomía. Julio Pazos Barrera (1999), justamente, recalca la importancia de impulsar las investigaciones desde las ciencias sociales de lo que es la gastronomía ecuatoriana.

Queremos entender la manera en que la gastronomía de un país se va transformando conforme interactúa en el proceso de globalización existente. Nos interesa entender de qué manera la cultura gastronómica de un país se va transformando para poder adaptarse al mundo globalizado, capitalista y occidentalizado. Buscamos comprender la forma en que se van transformando las prácticas gastronómicas en un mundo globalizado, y también la manera en que estos cambios se van insertando tanto en la sociedad y en el día a día, como en los restaurantes y negocios gastronómicos. Así como también, la forma en la que las cocinas locales interactúan con la globalización.

Como problema de estudio proponemos una investigación del campo de la gastronomía en Quito, para entender ¿de qué manera interactúan las cocinas locales con el fenómeno de la globalización?

Para poder abarcar esta investigación buscamos circunscribirla a un tiempo específico para así delimitarla, y creemos que lo más adecuado es definirlo en el inicio del siglo XXI

---

<sup>1</sup> Cuando hablamos de cocina tradicional se trata de las formas de cocinar, más arraigadas en un país. Que representa lo tradicional, lo local, en ese lugar; siempre habrán transformaciones a lo largo del tiempo, pues la cultura no es algo estático, sin embargo mantiene una serie de constancia a lo largo del tiempo respaldada por ciertas tradiciones.

<sup>2</sup> La cocina internacional está más apegada a la *nouvelle cuisine*, que posee ciertos estándares establecidos y conocimientos homogeneizados para la gran mayoría de los cocineros. Es una cocina refinada, la que normalmente se utiliza en los espacios de enseñanza culinaria.

para poder entender el proceso actual en el que vivimos. Esto es así, pues no vemos un punto de quiebre específico, en el tiempo, que pueda crear un clivaje delimitado de un antes y un después en nuestro tema de investigación.

Estudiamos el campo de la gastronomía en la ciudad de Quito, pues tenemos ya un conocimiento del espacio y una cercanía con el mismo. Específicamente en ciertos lugares que nos permitan delimitar el “objeto” a estudiar, sin embargo, que tengan la capacidad de ser significativos. De esta manera hacemos una revisión del campo de la gastronomía en Quito, fijándonos en cuatro escenarios relevantes: 1. La revisión de material bibliográfico relacionado con la gastronomía y las ciencias sociales. 2. Una revisión del campo de la gastronomía en Quito, para identificar a sus agentes y las disputas dentro de este; 3. La investigación y descripción de un centro de formación gastronómica; 4. La descripción e investigación de tres espacios de mediación del campo: un restaurante gourmet, un restaurante popular y un restaurante de clase media. Justamente de esta manera terminaron estructurándose los capítulos de esta tesis. Además, a lo largo de este proceso investigativo, encontramos tres ejes centrales que, podríamos decir, son la espina dorsal de este documento, son: la cocina tradicional o local, la cocina gourmet y el *fast food*.

En una primera instancia, para poder hacer esta investigación empezamos por una revisión bibliográfica sobre el tema y las teorías sociales que puedan ser asociadas con este. Revisión que no estuvo circunscrita de manera específica a la ciudad de Quito, sino una revisión por gran parte de la teoría y metodología utilizada para estudiar la comida y la gastronomía de manera general. Con esta revisión, pudimos configurar el capítulo uno de este proyecto investigativo.

En este capítulo, que representa la revisión teórica de esta tesis, analizamos a varios autores quienes, desde la antropología, han estudiado el tema de la preparación y consumo de alimentos. Así pues en él pasamos por autores estructuralistas como Claude Lévi-Strauss (1968), Mary Douglas (2007) o Roland Barthes (2013 [1961]). En contraposición ingresamos a la revisión de posturas más bien materialistas, representadas en nuestra tesis por las posturas de Marvin Harris (1995). Estas revisiones teóricas nos permiten ingresar en los estudios de Sidney Mintz (1996), que se apoya en la economía política para explicar la importancia de ciertos alimentos en los procesos globales. Con este autor, hacemos una transición hacia el estudio de la globalización, donde iniciamos un recorrido por dos

teorías específicas. Primero estudiamos la hibridación, basándonos en los estudios de Néstor García-Canclini (1990) y en los de Arjun Appadurai (2001). Después nos pasamos a los estudios de Aihwa Ong y Stephen Collier (2005), quienes nos hablan de dos posibilidades diferentes de globalización en los espacios locales, las hibridaciones y los ensamblajes respectivamente. Por último, pasamos a una revisión de la teoría del campo, para lo cual hicimos una revisión de algunos diferentes textos de Pierre Bourdieu, pero sobre todo *El sentido práctico* (2007) y *La distinción: criterios y bases sociales del gusto* (2006).

En un segundo capítulo, que es una contextualización del campo de la gastronomía en Quito, realizamos una serie de entrevistas a informantes calificados, así como también encuestas a diferentes agentes del campo. Estos informantes nos permitieron, a partir de sus conocimientos sobre la gastronomía en Quito, saber cuáles son los agentes diversos que interactúan en el campo. Además, parte de estos informantes calificados son chefs o trabajadores del campo, por lo cual ellos mismos son parte de esos agentes y conocen a otros. Así pues los informantes calificados con los que trabajamos son sobre todo chefs en Quito, pero también entrevistamos a investigadores de la gastronomía, profesores de centros de formación, dueños y administradores de restaurantes e ingenieros en alimentos. Además de lo arriba indicado, complementamos las entrevistas, con procesos de observación participante en ciertos restaurantes y centros de formación gastronómica.

Este segundo capítulo empieza con una parte que hemos nombrado “cocina en Quito”, donde explicamos el lugar y rol que tiene la cocina tradicional; también nos enfocamos en un proceso de “gourmetización” que encontramos dentro del campo y terminaremos por explicar el rol que está jugando el *fast food* en la capital ecuatoriana. Luego pasamos al segundo apartado, en el que ahondamos un poco lo anterior, y vemos los cambios que se han dado en la culinaria quiteña, enfocándonos sobre todo en los temas de homogeneización y las hibridaciones o ensamblajes, apegándonos a lo visto durante el capítulo teórico de esta tesis. Por último, abordamos una revisión de los actores o agentes y las disputas del campo de la gastronomía en Quito, que hemos podido observar y que han aparecido en las encuestas y entrevistas realizadas.

En específico, para el capítulo que se relaciona con el centro de formación, realizamos el trabajo de campo en el Instituto Superior Mariano Moreno (ISMM). En este instituto, hicimos un proceso de observación participante, pues durante el proceso investigativo de

esta tesis, también realizamos estudios para ser “cocinero y pastelero certificado”, en dicho instituto. Además, pudimos realizar, una revisión de la malla curricular de las materias que se dictan en esta escuela. Así como también, hicimos entrevistas y encuestas a diferentes directivos, profesores y alumnos. Buscamos completar una serie de herramientas investigativas, que nos permitieron en el tercer capítulo, describir y entender la manera en que funcionan los centros de formación del campo de la gastronomía en Quito.

En este capítulo, comenzamos explicando las razones para elegir este instituto, lo que permite comprender qué grado de representatividad posee. Además realizamos una explicación de la institución, en el extranjero, como en la ciudad de Quito, viendo de qué manera opera y cuál es su estructura. Posteriormente hacemos una revisión de la malla curricular, de los conceptos que se enseñan y las tendencias utilizadas. Después pasamos a describir la comunidad del instituto, sobre todo al profesorado y alumnado en Quito. Revisaremos qué características y especificidades tienen tanto profesores como alumnos de este instituto, así como el tipo de formación e información que desean pasar a sus alumnos. Así como, también revisamos la conformación del alumnado, con el afán de percibir sus aspiraciones y ver qué busca en el ISMM. Por último, lo que buscamos describir es qué tipo de influencia tiene el Instituto Superior Mariano Moreno en el campo de la gastronomía en Quito.

Finalmente, para el cuarto capítulo de esta tesis hemos realizado tres procesos micro-etnográficos en tres restaurantes o espacios gastronómicos de la ciudad de Quito. Estos procesos se basaron en observación participante en el parque Navarro, en el Café de la Vaca y en el restaurante Quito. Además de la observación participante realizada en estos tres espacios, complementamos la investigación con entrevistas a los chefs y/o dueños de estos espacios de venta de cocina ecuatoriana. Esto nos permitió analizar tres segmentos diferentes, uno gourmet, uno popular y uno de clase media, de lo que es el campo de la gastronomía en Quito. Para lo cual, el cuarto capítulo está dividido en tres secciones equivalentes, una específica para cada uno de los espacios de micro-etnografía. A su vez, cada subcapítulo se divide en tres apartados, uno sobre la descripción del lugar, sus comensales y su oferta gastronómica; otro sobre la producción y técnicas de cada uno de los espacios; y por último, una sección sobre las maneras de mesa de cada uno de los espacios gastronómicos.

En este trabajo investigativo nuestras principales herramientas utilizadas fueron la observación participante y la etnografía. De las cuales obtuvimos datos, que fueron registrados en nuestro diario de campo, donde tomamos nota de nuestras impresiones y los acontecimientos que hayamos percibido durante dicha observación, así como en grabaciones para el caso de las entrevistas. La información recolectada se transcribió y organizó en matrices estructuradas por medio de los temas de interés surgidos durante la investigación de esta tesis. Los grandes temas de interés fueron: gourmetización de la gastronomía, cocina *fast food*, cocina tradicional, cambios en las formas de gastronomía, homogeneización de la gastronomía, procesos de hibridación/ensamblajes gastronómicos, Procesos de patrimonialización, maneras de mesa, producción de alimentos, ofertas gastronómicas.

Para la revisión de los datos de esta investigación, hicimos un esfuerzo por utilizar una lectura y análisis de corte bourdieusiano. Se intenta, en esta investigación, ver las relaciones y disputas existentes en el campo de la gastronomía en Quito. Ver qué cambios se han dado en el campo de la gastronomía, y cómo los actores se relacionan entre sí y en relación al campo. Así pues se entiende aquí, la gastronomía como un campo y sobre todo un campo en disputa.

Este trabajo investigativo se ha basado más que nada en el campo de público de la gastronomía, es decir en la venta de comida y en restaurante, no en los espacios privados de la gastronomía, en espacios populares de comidas comunitarias o familiares. Por lo mismo, aquí estamos trabajando más bien sobre el tema de la ideología y los posicionamientos de la comida y los agentes del campo sobre la globalización. Esos posicionamientos llevan a tomar unas decisiones específicas relacionadas con las formas de cocinar y preparar alimentos. Esto nos permite formular el argumento central: en el campo de la gastronomía lo global y lo local están presentes y encarnados. Lo global y lo local están encarnados, sin embargo no generan una homogeneización. Más bien se generan disputas, y son esas disputas las que pueden permitir nuevas formas de organizar el campo de la gastronomía en Quito. Sobre todo esas disputas permiten una nueva formulación de ideologías, ideologías que se disputan la forma de ver a la gastronomía, como veremos durante este proceso de tesis.

## **Capítulo 1**

### **Cocina, globalización y campo: enfoques y debates**

#### **1. Introducción**

Comer es una necesidad básica de todos los seres vivos para su subsistencia. Sin embargo, en el ser humano esta necesidad se configura en un hecho más allá de la simple supervivencia. Así la alimentación se convierte en una necesidad social, cultural, simbólica y económica. La alimentación es, pues, comprendida como algo primordial en la existencia del ser humano, así como de la cultura y la sociedad. La comida mantiene con vida a los individuos y además permite una reproducción social. Pues todo grupo humano para poder reproducirse precisa mecanismos que logren mantener ese proceso (Espeitx 1999, 138).

A partir de esta importancia de la comida en la sociedad ha surgido una voluntad, desde las ciencias sociales, por estudiarla. Los estudios sociales al respecto se han enfocado en la posibilidad de categorizar y conceptualizar las actividades relacionadas con la alimentación. Así pues, hay un interés que se basa sobre todo en la alimentación, es decir en las formas en las que la comida se obtiene, se distribuye, y en las maneras que esta influye en la sociedad. Los estudios, por lo general, buscan comprender y aseverar la complejidad existente en la alimentación humana. Es necesario entender a la alimentación en su complejidad, pues es una expresión sociocultural que en realidad surca casi toda actividad (Aguilar Piña 2014, 12).

Para nuestro estudio, no buscamos investigar acerca de las relaciones de producción de los alimentos en un sentido de la agricultura; no buscamos entender los valores nutricionales o médicos de esta; ni tampoco intentamos comprender la forma en la que repercute la industria alimentaria en la economía. Queremos enfocar nuestro estudio hacia el análisis de la gastronomía, es decir la forma en la que se preparan los alimentos, la ciencia y el arte de cocinar “queda claro que la comida y la alimentación nos ofrecen un escenario notable para observar cómo la especie humana reviste de significado social una actividad básica; con tanto significado, en realidad, que casi puede llegar a perderse de vista la actividad misma” (Mintz 2003, 27), pues para los humanos comer ya no es una actividad puramente biológica. Investigamos estos aspectos ya que creemos, como dice el doctor Pazos Barrera (1999, 113), que no existe en el Ecuador una extensa investigación al respecto de estos temas.

En un primer subcapítulo haremos una revisión teórica de los autores que hablan, desde la antropología, acerca de la alimentación o de la gastronomía. Revisaremos primero las posturas de los estructuralistas, para proseguir con la postura materialista, que nos permite entrar en la revisión de Sidney Mintz que se basa en la economía política, por último revisaremos lo que se ha escrito sobre el Ecuador y la gastronomía o alimentación.

En un segundo apartado, hemos decidido entrar a los estudios de la globalización. Estimamos que este concepto engloba parte de las características significativas del contexto en el que está inmerso el campo de la culinaria en el mundo, de manera general y también en Quito de manera local. La globalización es un contexto en el que están inmersos los espacios locales. De esta manera, la globalización va generando una influencia de las cocinas internacionales en las cocinas nacionales y viceversa. Estudiaremos tres aproximaciones a la globalización: primero analizaremos el punto de vista que dice que la globalización representa un proceso de homogeneización para las culturas, que es una forma de invasión que rompe lo local y rompe con lo único, volviéndolo homogéneo al resto. En contrapunto a esta visión veremos dos teorías, la de la hibridación y la de los ensamblajes. Ambas, tocan cuestiones culturales y sociales; no específicamente temas de gastronomía. Sin embargo, al ser la cocina, como ya hemos visto, un eje trascendente en la cultura es posible estudiarla con estas dos aproximaciones.

Con este cometido en mente, lo que haremos es estudiar los conceptos que las dos teorías mencionadas utilizan; intentando comprender qué es la globalización, qué es lo global y lo local, y cómo interactúan entre sí. Para poder entender estas dos teorías, nos centraremos en la revisión de textos. Primero, trabajaremos sobre la hibridación, revisando las teorías de García Canclini que propone en el libro *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*; por otra parte, para redondear el análisis de esta teoría, veremos los conceptos expresados por Arjun Appadurai en el libro *La modernidad desbordada, dimensiones culturales de la globalización*. Para el análisis de las teorías de los ensamblajes usaremos textos de los autores Collier y Ong, en el libro: *Global assemblages: technology, politics, and ethics as anthropological problems*.

En el tercer apartado de nuestra tesis trabajaremos con los estudios de Pierre Bourdieu. El mismo que tiene muchas similitudes con lo mencionado en el primer apartado de este capítulo. Haremos una analogía entre el concepto de *habitus* que utiliza Bourdieu, mientras que Lévi-Strauss las llamará estructuras básicas de clasificación y de interacción entre los individuos, y con su medio. Sin embargo, Bourdieu entreteje y formula una noción un poco más dinámica de la cultura, pues los *habitus* se conforman, relacionan e interactúan dentro del concepto estipulado por él como campos. Dentro de estos campos los *habitus* están en disputas permanentes. Más bien es fundamental comprender, desde la lógica de Bourdieu (2006), que la cultura es un diálogo, son debates, son sobre todo disputas; la cultura es creada por estas disputas y diálogos. Rompe así con la idea de la existencia de un “registro cultural” único, sino que existen registros culturales distintos y diferentes, que se utilizan por diferentes razones para poder entrar en la dinámica de disputas en los campos. Con esto podemos entender que la cultura no es única, no es una sola.

De esta manera, podemos comprender la forma en la que la comida ha ido transformándose, cómo los *habitus* culinarios y gastronómicos interactúan y se disputan entre sí, para poder continuar estructurando nuevos *habitus*. Pues el mismo autor define los *habitus* como “estructuras estructuradas predisuestas a funcionar como estructuras estructurantes” (Bourdieu 2007, 86) que van generando su propia historia, a partir de la que poseen y acumulan. El de la gastronomía “es un campo en permanente transformación y reelaboración, pero las raíces se establecen en un momento dado y desde allí crecen distintas ramas” (Martínez Borrero 2010, 42). Esto permite la reproducción, transformación y dinamismo de la cultura. Así pues, la historia de la comida puede evolucionar, no podemos decir que es una para siempre, se va transformando, con lo cual se asegura que “la supervivencia de los conocimientos culinarios, a través de los siglos, [sea] una realidad indiscutible” (Olivas Weston 2010, 16). Por ello no podemos ver hacia el pasado y pensar que las culturas están resguardadas en frascos de formol sin ningún tipo de cambio (Bretón 2016, comunicación personal).

De manera general podemos decir que el mayor énfasis que hemos tenido en la realización de este marco teórico, estuvo enfocado a la revisión de conceptos en los que se enmarca la tesis. Es decir, específicamente nos enfocamos con mayor profundidad en la definición de términos y conceptos como el de globalización y la mirada que

tomaríamos respecto a esta y en la definición del concepto de campo de Bourdieu. Nos apegamos fuertemente a los estudios realizados por Sidney Mintz, que vinculan a los alimentos con las teorías apegadas a la economía política, para ver la influencia de la alimentación en patrones más amplios, como lo es la globalización. Hacemos un barrido por ciertos textos que ligan a la antropología y a la alimentación, pues entendemos que las personas interesadas en esta tesis generalmente están ligadas al campo de la antropología de la alimentación, por lo mismo no nos pareció inteligente aburrirlas revisando textos que ya conocen.

## **2. Enfoques antropológicos**

Dentro de los estudios de la alimentación han estado presentes las grandes corrientes de pensamiento antropológico. De esta manera, existen textos fundamentales para poder comprender la discusión teórica existente al respecto del tema alimenticio, revisado desde la antropología. En este apartado de la tesis, haremos una revisión de algunos enfoques que ha tenido la antropología con relación a la alimentación, de manera general, y a la gastronomía de manera más específica. Revisamos primero a autores estructuralistas; para después pasar a algunos materialistas; posteriormente nos enfocaremos en la economía política que se inscribe dentro del materialismo, centrándonos en Sidney Mintz, como una forma de entrar al tema de la globalidad; por último revisaremos estudios de esta índole relacionados con Ecuador.

### **2.1 Estructuralista**

Uno de los “clásicos” que han estudiado la alimentación es Lévi-Strauss (1968); quien se inscribe dentro de la línea estructuralista de los estudios antropológicos. Según este autor la comida y los temas relacionados a la culinaria, se los puede entender a través de un triángulo cultural; aquí hace un fuerte paralelismo con los estudios de la lengua. Ve a la comida y a la culinaria como la posibilidad de constitución de un sistema que permite la caracterización de la alimentación; y representa, de manera parecida a un sistema de comunicación, la estructura social y sus relaciones en el espacio de la alimentación. En el triángulo culinario Lévi-Strauss pone tres conceptos fundamentales que son “lo crudo”, “lo cocido” y “lo podrido”, en cada punta del mismo. Estos tres conceptos, serían los puntos básicos del sistema culinario o los ‘fonemas’ elementales. El autor busca entender por qué hay ciertos elementos que se deben comer crudos; por qué otros deben ser consumidos cocidos como una transformación cultural de lo crudo; mientras que lo podrido implica una transformación natural de descomposición de los alimentos.

Además, propone otros tres elementos que van en los puntos medios de este triángulo, que son: “lo hervido”, “lo ahumado” y “lo asado”. Son maneras culturales de cocinar, y tienen que ver con matices apegados a la forma de cocción, los implementos que se utilizan, los medios de cocción y la velocidad con que se preparan. Para este autor la cocina es, junto con el lenguaje, una forma de actividad humana universal: si no hay una sociedad que no tenga lenguaje, tampoco existe ninguna que no cocine, al menos de alguna manera una parte de sus alimentos (Lévi-Strauss 1966).

En otras palabras, y resumiendo, podríamos decir que los autores clásicos de la antropología, al estudiar estos temas, ven a la cultura como una mediadora de los sentidos. Es decir, no existe una mediación directa y pragmática entre los seres humanos con la naturaleza, con el cosmos, sino que todo en las sociedades es interpretado a través del prisma de la cultura. Si nos preguntamos por qué razón ciertas cosas deben ser consumidas crudas, y porque otras se comen cocidas podemos responder que se determina culturalmente. Lévi-Strauss (1968), argumenta que la cultura genera estructuras básicas de clasificación, que permiten interaccionar con las personas, los productos, la naturaleza, entre otros.

Por su parte, Roland Barthes haciendo un análisis de corte levistraussiano, a nuestro modo de ver, se pregunta sobre lo que es la comida y dice que la comida

Es, no solamente una colección de productos que pueden ser usados para estudios estadísticos o nutricionales. Es también, y al mismo tiempo, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos/costumbres, situaciones y comportamientos [...] toda comida sirve como un signo entre los miembros de una sociedad determinada<sup>3</sup> (Barthes 2013 [1961], 24-25).

Mientras que, tanto para Douglas como para Sahlins, es válida la idea en la que “las personas primero ‘piensan’ los alimentos y, si son clasificados por su mente y por su código cultural, los ingieren [...] Las causas de las preferencias o las abominaciones alimentarias responde a la propia lógica cultural” (Espeitx 1999, 142). Es Douglas (2007) quien hace un análisis estructuralista de la forma en que las reglas judías se establecen, con relación a la comida, como una manera de distinción, de sentirse

---

<sup>3</sup> Todos los textos que en la bibliografía están en inglés, y que en el texto de esta tesis están escritos en español, han sido traducidos por el autor de esta tesis.

perteneciente al grupo y como un auto control; todo esto en la búsqueda de lograr construir un vínculo con lo sagrado.

Estos autores buscan formular una forma de ver la comida y la gastronomía. Manera que está apegada a las estructuras sociales y de la cultura. Manifiestan que el prisma de la cultura es aquel que se debe utilizar para poder comprender al mundo. Muestran a la comida y a la alimentación como parte de esas estructuras, que organizan a las sociedades y les dan un valor de suma importancia.

## **2.2 Materialista**

Mientras que por su lado Marvin Harris (1995)<sup>4</sup>, muestra que son más bien las cuestiones materiales y económicas las que fundamentan las prácticas sociales relacionadas con la alimentación. Hace pues, un análisis materialista que rechaza las explicaciones simbólicas y estructuralistas, sobre todo las de Douglas. Propone un análisis más económico y ecológico del medio en que se desarrollan las tradiciones de alimentación.

Así pues, esta corriente de pensamiento a diferencia del estructuralismo, usa el prisma de las formas de producción como forma de ver y comprender lo social. Es decir, que son las condiciones materiales, y las de producción, las que permiten entender y definir las diferencias sociales y culturales existentes. Nos dice Harris que el materialismo cultural es una tendencia de análisis y estrategia de investigación. Está basada en que la mejor manera de dar explicaciones a las diferencias y semejanzas en el pensamiento y la conducta de sociedades, radica en estudiar condiciones y “constricciones” materiales, que descienden de las necesidades humanas y sociales, como obtener alimento y abrigo; es decir lo necesario para reproducir las poblaciones humanas. Estas constricciones están basadas en los límites fijados por los temas biológicos y medioambientales; Harris las diferencia de las constricciones y condiciones impuestas por las ideas, aspectos espirituales o mentales, y por esto llama a estas constricciones: materiales (Harris 1983, 13).

Dentro del enfoque materialista, que tocamos en este apartado, también está la visión de la economía política, que revisamos a continuación. Hemos decidido dividirlos, pues la revisión que hace Mintz basada en la economía política, nos permite adentrarnos en otro

---

<sup>4</sup> Marvin Harris revisa al igual que Douglas, pero en contradicción a ella, los tabús alimenticios sobretodo el del cerdo en ciertas religiones como la judía y la islámica.

tema central de nuestra tesis; la globalidad. Por eso, le damos a la economía política un lugar especial entre las teorías de investigación antropológica.

### **2.3 Economía política**

Como ya hemos dicho, la economía política, puede estar clasificada dentro del materialismo, sin embargo por lo específico de esta tesis, nos resulta necesario darle un espacio significativo, separado del materialismo. Para el estudio de esta tendencia de investigación nos basaremos en revisar estudios realizados por el antropólogo estadounidense Sidney Mintz, quien en gran parte ha basado su investigación enfocándose en productos alimentarios, como por ejemplo lo hace con el azúcar en su estudio: *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*.

El argumento principal de Mintz se basa en el hecho de que el crecimiento, expansión y globalización de un producto, como sucedió con el azúcar, no puede ser explicado simplemente por una predisposición del ser humano al gusto por las cosas dulces. Así, el autor introduce argumentos basados en el materialismo y se centra en la economía política para hacer un recorrido histórico de un producto, el azúcar en la sociedad moderna. Introduce y logra generar un análisis de economía política global sobre la alimentación, basándose en un producto básico y común, hoy en día, como lo es el azúcar. Realiza una nueva mirada a la globalización y a la forma en la que un producto llega a convertirse en común y de consumo diario a nivel mundial, en el transcurso de unos siglos, producto que en un momento era una extravagancia o un lujo (Mintz 1996).

Sidney Mintz (2013 [1979]), hace sus estudios sobre la forma en la que la comida es consumida, no solo debido a ciertas predisposiciones o por gustos específicos, sino también por otras razones que el autor estudia. Nos habla sobre razones médicas, razones económicas, razones basadas en el aporte energético, en temas de producción, de demanda, de capacidad de trabajar los alimentos. Así pues, Mintz hace un estudio más amplio que solo el gusto por cierto alimento o su relación cultural, ve las formas más materiales en las que un alimento, en su caso el azúcar, ingresa a un espacio (en su estudio: Inglaterra). Otro aporte fundamental de este autor es el ingreso a los temas de la comida, desde la economía política. Logra hacer un trabajo de unión entre el materialismo histórico y los estudios de antropología cultural. En el cual los actores son los trabajadores, los inversionistas y los consumidores; trabajo establecido dentro de la economía global de la alimentación (Mintz 1996).

Mintz hace un recorrido interesante, sobre la gran importancia que tiene la alimentación, sobre todo la cocina, para los seres humanos como también para las culturas y las sociedades. Hace un paralelismo entre la alimentación y la sexualidad, en el cual explica que estas son las dos esferas en la vida de los seres humanos, que mayor simbolismo poseen. “Aparte de la sexualidad, ningún otro aspecto de nuestro comportamiento como especie está tan repleto de ideas como la alimentación; son especialmente notables las vinculaciones de la comida con la religión, tanto con la creencia como con la socialidad” (Mintz 2003, 29).

Mintz busca mostrar los tipos de restricciones y situaciones que permiten que las personas acepten la necesidad de cambiar sus hábitos alimentarios. Una vez efectuados esos cambios, observa la manera en que las personas aprenden a manejar las transformaciones en su propio estilo de vida; transformaciones que van creando nuevas situaciones de consumo, dotadas de significados nuevos. Pues, según el autor, “la historia culinaria tiene que ver, así, con el éxito y el fracaso de nuevas aplicaciones de poder en la esfera de la comida y la alimentación [...] el poder sirve para acelerar (o retrasar) el cambio de los hábitos en materia de comida” (Mintz 2003, 40).

De esta manera, Mintz nos habla de un significado interno y de un significado externo de las cosas, el interno es como las personas le dan significado a sus acciones mientras que el externo tiene más que ver con los cambios realizados desde el Estado o desde el poder. Es el poder estructural y tácito el que precisa de marcos institucionales con los cuales definir las maneras en que la gente obtiene comida, mantiene o modifica sus hábitos y perpetua sus formas de comer con los significados que esta representa, construye sistemas nuevos o cambia los antiguos. Vemos una fuerte relación entre las estructuras y superestructuras de Marx. En el poder estatal o instituido radica en el “significado externo” y define los términos para la creación del “significado interno” o simbólico, que es la forma en que las personas dan significados a ciertos cambios, o constantes, culturales. Es así que revisa e investiga el consumo del azúcar, para demostrar el vínculo entre producción (basada en el significado externo) y consumo (basado en el significado interno), al punto de demostrar que cada uno de estos dos significados está estrechamente interrelacionado e incluso determinado mutuamente. También busca mostrar que dicho consumo no está ligado a las acciones de las personas, que el azúcar permeó a la sociedad generando nuevos usos y costumbres, cobró nuevos significados, y logró transformarse de lujo a producto necesario y diario.

Busca las formas en que se le va otorgando diferentes significados al azúcar en específico y a otros productos en general (Mintz 1996 y 2003).

Pensamos que uno de los hallazgos más significativos, de Sidney Mintz, es entender que los cambios en la cocina y en la alimentación no están simplemente basados en hechos como los gustos, como muchas personas pueden haber dicho. Son necesarios cambios sociales, económicos, militares, culturales, entre otros muy fuertes que se tienen que dar para que aparezcan transformaciones significativas en las dietas y hábitos alimenticios de las personas. Como dice Bourdieu ([1979] 2013, 34) “el gusto es la cultura de una clase convertida en naturaleza, es decir, encarnada, ayuda a darle forma al cuerpo de clase”. Son sentidos de clase encarnados, dibujados por muchos ámbitos del campo, para crear un *habitus*.

Estos cambios de los que habla Mintz, para el posicionamiento del azúcar como producto de primera necesidad y consumo diario en Inglaterra, no se dieron solamente en ese país. Fue necesario un cambio sustancial en una serie de países y colonias, se conformó un cambio en la división del trabajo, entre diferentes naciones. Se introdujo la producción de caña de azúcar, y de azúcar, a las colonias. Como también se conformó una mayor demanda de azúcar en la metrópoli. Fueron necesarios cambios en diferentes lugares y en diferentes esferas a nivel internacional, por ejemplo en las diferentes colonias (Mintz 1996). Es así, que podemos ver cómo hay una relación con la globalidad y la alimentación. Este autor nos permite introducirnos en lo global.

Las cocinas nacionales solamente existen porque hay cocineros extranjeros que buscan recrear sus platos “locales” en otros lugares, de la forma en la que les es posible y con los implementos que consiguen. Es decir que surgen las cocinas locales o nacionales a partir de los procesos de globalización; a partir del encuentro de dos culturas diferentes. Los platos emblemáticos lo son porque representan algo más que un alimento. Se basan en características simbólicas para las personas y para la cultura, características que son representativas. Así es como, para Mintz, las únicas que existen son las cocinas regionales, que están muy ligadas a la economía local, pues son estacionarias y se pueden trabajar ciertos platos dependiendo de la temporada y las posibilidades de obtener la materia prima (Mintz 2003). La cocina de un lugar, no es el conjunto de recetas agrupadas. “Una *cuisine* requiere una población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto [...] en pocas palabras,

una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad grande” (Mintz 2003, 133-134). Explica que las cocinas nacionales no existen, pues las mismas naciones son una creación política y militar (Mintz 2003). Es la realidad política del Estado central lo que hace posible la existencia de la manifestación nacional de una cocina, no es posible que toda una nación tenga una sola cocina.

#### **2.4 Enfoques antropológicos sobre la comida, en el Ecuador**

Siguiendo esta misma lógica, podemos ver que no existe una única forma de comer, ni de tratar a la cocina o a la comida en un lugar, por este motivo hemos decidido estudiar el espacio de Quito, Ecuador. Comprendemos pues, que “la situación actual de la culinaria ecuatoriana es el resultado de la interrelación de algunos factores” (Pazos Barrera 1999, 101), estos factores son los que se relacionan, interaccionan, disputan espacios y buscan imponer sus formas dentro del campo de la gastronomía. De esta misma manera podemos comprender que dentro de un mismo territorio, existan diferentes formas gastronómicas y distintos tipos de cocinas. Hablamos pues, de las formas regionales, tradicionales y nacionales de cocina. Los diversos factores pueden ser los que aportan a “la consolidación de los sistemas agrícolas y productivos que darán paso a la cocina regional” (Martínez Borrero 2010, 53) o a los diversos tipos de cocina de los que hablamos. Como dijimos, al revisar lo dicho por Mintz, estas dos formas, están interrelacionadas y se van conformando mutuamente.

Por su lado, Weismantel hace una revisión de temas relacionados con la comida en la parroquia de Zumbagua, y demuestra su relevancia para la antropología. Importancia reflejada en lo cotidiano y lo mundano, no en lo secular.

Los símbolos analizados aquí no son sagrados, sino seculares y mundanos: harina tostada de cebada y arroz blanco, pollos y cuyes, pan y dulces. El objeto de mi estudio son los rituales ordinarios de la vida cotidiana [...] El foco de análisis no es la iglesia ni la plaza; es la cocina el lugar más abrigado y central del hogar de Zumbagua, el corazón de la vida diaria (Weismantel 1994, 4).

Ella nos dice que en el Ecuador hay distinciones sociales, económicas, de clase, de género que se manifiestan fuertemente a través de y en relación a la comida; así como a través del vestido o el lenguaje utilizado. Es decir que los alimentos se definen como marcadores étnicos; cosas que representan a una etnia o a una clase social. Ella utiliza a

la comida y la cocina como forma para explorar las estructuras que sostienen a Zumbagua. Nos dice, que hay alimentos que tienen los mismos valores, por ejemplo que son un plato fuerte, sin embargo unos son blancos mientras que otros son indígenas, y por lo general menospreciados por dicha característica. Ejemplificando, nos habla del pollo con arroz, como plato blanco y más apreciado, mientras que el cuy con quinua es despreciado por ser indígena, aunque este segundo pueda tener mayores cualidades nutricionales u organolépticas. "En Zumbagua, ciertas comidas son contrastadas étnicamente con otras por ser 'indígenas' o 'blancas', económicamente por ser 'ricas' o 'pobres'. El proceso por el cual se asocia el valor con la comida es complejo, y rara vez un valor fijo" (Weismantel 1988, 16). Es decir, el significado varía con relación a cuestiones más bien apegadas al contexto y a la forma en cómo se utiliza la comida; por así decirlo, no se trata de un valor específico innato de la comida o de un alimento en específico.

Por su lado Archetti (1992, 4) expone que el Ecuador es una sociedad muy compleja, donde existen distintos tipos de campesinado, caracterizados por diferencias regionales, étnicas y religiosas; esto genera un contacto entre lógicas y códigos culturales diversos que se dan de manera permanente, constante y en el día a día. Este autor, sostiene que no "es posible identificar fronteras culturales precisas y homogéneas. [...] Los actores sociales operan dentro de los márgenes de las fronteras con la posibilidad de traspasarlas" (Archetti 1992, 6).

Es preciso aclarar que "la cultura también tiene sexo y que, en consecuencia, es posible imaginar mundos femeninos y masculinos dentro del contexto más amplio de lo que, hasta ahora, hemos llamado cultura en general" (Archetti 1992, 8). Es decir que la cultura, dentro de la cual está la gastronomía, tiene marcadores sociales, sexuales, étnicos y de clase. Al igual que lo dice Weismantel, un producto puede representar a una clase social, o a una etnia, como sucede con el cuy, la machica o con los chochos. Esos alimentos pueden ser resignificados y pueden dejar de ser marcadores de una clase, para pasar a serlo de otra.

Para este autor la cultura es un fenómeno en constante creación y movimiento, y al existir diferentes mundos culturales, como es el caso del Ecuador, hay espacio para discutir y pensar sobre el cambio cultural y social. Los cambios culturales deben ser implementados por ciertos agentes u actores, así como también existen resistencias a los

programas de modernización existentes (Archetti 1992, 9). Es decir que ve una modernización existente, y unos procesos de resistencia a ella, que también son reales. Con esto en mente, nos gustaría pasar a la segunda parte de este capítulo, que trata y discute justamente sobre los temas de globalización y cultura.

### **3. Comida y globalización: ¿hibridación o ensamblajes?**

En este segmento trabajaremos dos puntos de vista, el primero es el que la globalización es un proceso que homogeneiza culturas y destruye las especificidades de las culturas locales. Contrapuesta a este punto de vista, utilizamos dos teorías las de la hibridación y la de los ensamblajes. Estas dos teorías, tienen puntos en común bastante importantes y mantienen una cierta semejanza, sin embargo también poseen diferencias que son fundamentales. Como iremos argumentando, la diferencia principal que encontramos es el punto de partida desde el cual se generan estas teorías.

#### **3.1 Formas de comprender la globalización: homogeneidad**

Pensamos comenzar con una serie de definiciones y conceptos básicos sobre lo que es la globalización, en qué tipo de teorías se fundamenta y la manera en la que esta se posiciona. Para lo cual la definición dada por el Doctor Uzendoski nos parece interesante: “La globalización se refiere a las dinámicas de intensificación de flujos de personas, información, símbolos, discursos e identidades –supone la universalización de la modernidad y la intensificación de las relaciones capitalistas en la economía-mundo”<sup>5</sup>. Lo que queremos explicitar es que hay una corriente del pensamiento sobre la globalización que argumenta que una de sus características ha sido la expansión de los principios de la modernidad, desde occidente y sobre todo desde los países desarrollados, como son los países europeos y los Estados Unidos, hacia el resto del mundo (Wallerstein 1984).

La modernidad es comprendida como una serie de conceptos y formas sociales existentes que caracterizan sobre todo a la sociedad occidental, y que surge básicamente con el renacimiento. La modernidad se ha ido asentando a través de la historia, en varios conceptos como lo son: los Estados-Nación, el capitalismo y costumbres culturales

---

<sup>5</sup> Inspirado en la definición utilizada por el profesor Dr. Michael Uzendoski en el syllabus de la materia *antropología de la globalización* de la maestría de investigación en antropología, convocatoria 2015-2017, de FLACSO- Sede Ecuador.

centradas en el Ser Humano. Pero creemos que la definición dada en la siguiente cita permitirá una mejor explicación:

La modernidad es un período histórico que aparece, especialmente, en el norte de Europa, al final del siglo XVII y se cristaliza al final del siglo XVIII. Conlleva todas las connotaciones de la era de la ilustración, que está caracterizada por instituciones como el Estado-nación, y los aparatos administrativos modernos. Tiene, por lo menos, dos rasgos fundamentales que todos los teóricos enfatizan. El primero es la autoreflexividad. Giddens y Habermas quieren decir con esto que la modernidad es ese primer momento en la historia donde el conocimiento teórico, el conocimiento experto se retroalimenta sobre la sociedad para transformar, tanto a la sociedad como al conocimiento. Eso con la era de la información ha llegado a un nivel súper sofisticado. Las sociedades modernas, distinguiéndolas de las tradicionales, son aquellas sociedades que están constituidas y construidas, esencialmente, a partir de conocimiento teórico o conocimiento experto (Escobar 2002, 9).

Otro concepto fundamental en la globalización es el desarrollo, que lo entendemos como “metadiscurso civilizatorio, que es conformador de las estructuras de poder existente”<sup>6</sup>. Henry Veltmeyer (2010, 9-10), nos dice que el desarrollo se entiende como, y es utilizado “con la esperanza y expectativa de crear un ‘nuevo mundo’, una mejor vida para la mayoría de la población del planeta, buena parte de la cual está sumida en la pobreza e impedida, por la estructura socioeconómica, para cubrir sus necesidades”. Así pues, la búsqueda de dicho desarrollo se convierte en un objetivo primordial de los seres humanos. En el que se entiende a la historia y sobre todo a la forma de “progresar” de los países, de una manera lineal y ascendente. En otras palabras, los países subdesarrollados son el pasado de los desarrollados y deben tomar las medidas necesarias para poder desarrollarse. Este concepto, se apega a otro fundamento de la cultura moderna, y por ende de la globalización, que es el del evolucionismo, basado en un Darwinismo social; que configura una historia lineal y ascendente.

Con estas definiciones nos parece pertinente decir que la globalización puede ser vista como una búsqueda de impregnar dichos conceptos y criterios a escala mundial, es decir la expansión de los valores modernos, desarrollistas y occidentales al resto del mundo. Francis Fukuyama (2000), por ejemplo, en *El fin de la historia y el último hombre*,

---

<sup>6</sup> Inspirado en la definición dada por el Dr. Victoriano Bretón, durante la clase de *Antropología y economía política* convocatoria 2015-2017, de FLACSO- Sede Ecuador.

sostiene que la globalización es percibida como el fin de las contradicciones de ideologías y de luchas de clase. La globalización es el espacio de satisfacción de las necesidades del humano, gracias a la actividad económica. Este autor, uno de los grandes defensores de esta tesis, propone que la historia ha terminado y hemos llegado, con el mercado global; la globalización y la sociedad de mercado moderno, al final de las contradicciones sociales.

Podemos decir que para nosotros esta voluntad de homogenización de la globalización es real. Un proceso de nuevas maneras “colonialistas”, que no necesariamente se basan en invasiones armadas (aunque también las utilizan) del sistema y se enfocan en aquellas sociedades “periféricas” o no hegemónicas, sociedades de “bárbaros”. Estas sociedades deben acceder al desarrollo por medio del capitalismo y la globalización. Fukuyama plantea una tesis de homogeneización en la que los conocimientos, los capitales y la cultura hegemónica fluyen alrededor del planeta.

Por su parte Bolívar Echeverría (2013 [1998], 34-35), nos habla de una crisis civilizatoria de la modernidad, con la modernidad capitalista (lo que hemos venido definiendo como la globalización) vista como una “época de genocidios y ecocidios inauditos- que, en lugar de satisfacer las necesidades humanas, las elimina”. Así pues, para otros autores la globalización es vista como una forma de neocolonialismo (Varese, La sal de los cerros 2006) que va invadiendo las culturas y los espacios para hacerlos a su imagen y semejanza. Parafraseando a Neil Whitehead (2013): occidente, sobre todo su sociedad y su cultura, pone en marcha una “máquina de guerra caníbal” que por medio de sus “dioses” como lo son los conceptos del desarrollo, de la democracia, entre otros, va absorbiendo sociedades, culturas y sus recursos, para poner en movimiento a su propia sociedad, que es blanca, occidental y consumista.

### **3.2 Formas de comprender la globalización: hibridación**

Existen concepciones teóricas de entender la globalización, más positivas, que más bien ven posibilidades para las culturas y las sociedades locales, con relación a lo global. Primero que nada, debemos decir que estas otras teorías, no niegan que la globalización existe y que se va expandiendo alrededor del mundo. Como contrapunto, ven a sociedades y culturas que existen, y que tienen sus diferenciaciones específicas y sus cualidades propias. En esta parte, tocaremos primero lo escrito por Néstor García Canclini y lo complementaremos con lo escrito por Arjun Appadurai.

Es fundamental resaltar el lugar de enunciación que utiliza García Canclini. Él nos habla desde la cultura popular, desde los espacios locales, para mostrarnos lo que encuentra como producción local. Nos habla desde la cultura popular mexicana, dentro del proceso de globalización, que lo utiliza para poder conformar una cierta definición que se relaciona con el fenómeno de globalización. En franca oposición a teorías más esencialistas, García Canclini nos propone que no existen culturas prístinas o totalmente puras y sin intervenciones del exterior; con esto él se opone al reduccionismo, que en algunos casos se ha dado, sobre culturas locales, “indígenas” o “autóctonas”. Expone que “lo culto y lo popular, lo nacional y lo extranjero, se presentan como construcciones culturales” (García Canclini 1990, 339), así pues, para García Canclini la cultura es una construcción, que está en perpetua formación y por lo mismo va cambiando a lo largo del tiempo y con relación a encuentros culturales con otras.

García Canclini explica que existen dos grupos de personas que están en relación dentro del proceso de la globalización: los tradicionalistas y los modernizadores. Estas son presentadas como dos corrientes de pensamiento y formas de ver la globalización que están en disputa. Nos muestra la manera en que tanto los tradicionalistas como los modernizadores tienen un punto en común, a pesar de estar en constante choque; están en extremos opuestos y se piensan como completamente distintos, y sin embargo, ambos quisieron hacer de sus “objetos de estudio” algo puro. Unos piensan en culturas nacionales y populares auténticas, mientras que otros vieron el arte y el saber cómo fines mismos, sin fronteras territoriales. Estas diferencias, permiten organizar a las instituciones y al aparataje que las ligaba o diferenciaba, por ejemplo las artesanías estaban presentes en ferias y concursos populares, mientras que el arte se encontraba en museos y exposiciones (García Canclini 1990, 16).

En estas condiciones, nos dice el autor que son los historiadores del arte y los literatos, así como el conocimiento científico, los que identificaron lo necesario para ser cultos en el mundo moderno; mientras que los antropólogos, los folcloristas y los políticos populistas reivindicaban los conocimientos y prácticas tradicionales, construyendo así lo popular. Por otro lado, las industrias culturales engendraron un tercer sistema de mensajes masivos, que los encarnan los comunicólogos y los semiólogos (García Canclini 1990). Es decir que hay posiciones específicas, mostradas y contrapuestas, entre aquellas personas que defienden lo local y aquellos que defienden lo global, y que entre ellos pueden conformar institucionalidad en temas relacionados con la cultura.

Estos dos extremos existen para García Canclini, sin embargo, él busca una solución a ellos.

Entonces, para García Canclini, lo que se debe hacer es acabar con esos esencialismos que genera el clivaje, y que vuelven irreconciliables la modernidad con las culturas populares, lo local con lo global. No niega que “las ideologías modernizadoras acentuaron esta compartimentación maniquea al imaginar que la modernización terminaría con las formas de producción, las creencias y los bienes tradicionales” (García Canclini 1990, 17). Es decir que, acepta la existencia de una búsqueda de homogeneización de la modernización y la globalización que acaba con las formas locales y populares. Pues se suponía que “los mitos serían sustituidos por el conocimiento científico, las artesanías por la expansión de la industria, los libros por los medios audiovisuales de comunicación” (García Canclini 1990, 17).

El autor no ve a las culturas locales como indefensas, sino que reconoce que tienen formas de cambiar y de adaptarse para poder continuar existiendo. Es decir, que las culturas locales existen dentro del proceso de globalización internacional e interaccionan con esa globalización. Ambas formas de cultura están en disputa, pero coexisten en un mismo lugar. En ningún momento de la historia una cultura es prístina, hay intercambios entre culturas que se encuentran. Para el autor “lo popular no se define por una esencia a priori, sino por las estrategias inestables, diversas, con que construyen sus posiciones los propios sectores subalternos” (García Canclini 1990, 18).

Propone su teoría porque insiste que “Ni el ‘paradigma’ de la imitación, ni el de la originalidad, ni la ‘teoría’ que todo lo atribuye a la dependencia, ni ‘lo real maravilloso’ o un surrealismo latinoamericano, logran dar cuenta de nuestras culturas híbridas” (García Canclini 1990, 19). Muchas de las formas con las que se ha tratado de explicar y de ver a las culturas latinoamericanas, no permiten comprender la riqueza y la potencia de la hibridación cultural, y por ende propone los conceptos que hemos presentado hasta ahora; conceptos que muestran que es necesario entender a las culturas, más allá de los esencialismos.

Por su parte Arjun Appadurai (2001, 17) resalta que la “modernidad pertenece a esa pequeña familia de teorías que, a la vez, declaran poseer y desean para sí aplicabilidad universal”. Trabaja sobre el hecho de que las grandes teorías sociales de occidente, refuerzan un momento específico de la modernidad, y es que “los medios electrónicos

dan un nuevo giro al ambiente social y cultural dentro del cual lo moderno y lo global suelen presentarse como dos caras de una misma moneda” (Appadurai 2001, 19). Así pues, como ya hemos visto con otros autores, Appadurai también resalta la modernidad en la globalización como una globalización de la modernidad occidental hacia otras culturas.

Appadurai habla de un mundo donde hay una migración fluida, que generan una inestabilidad en la producción de subjetividades. A esto hay que sumarle que los medios de comunicación, ahora accesibles para todo tipo de personas y sociedades, permiten que se conforme una identidad e imagen personal pues “proveen recursos y materia prima para hacer de la construcción de la imagen del yo, un proyecto social cotidiano” (Appadurai 2001, 19). Es de esta manera que la imaginación empieza a jugar un rol fundamental en la creación de las subjetividades, si bien esto sucede con individuos, también tiene un fuerte impacto en la creación de subjetividades de las sociedades. Así pues, nos dice que el proceso de trabajar “la imaginación, no es ni puramente emancipatorio ni enteramente disciplinado, en definitiva es un espacio de disputas y negociaciones simbólicas mediante el que los individuos y los grupos buscan anexar lo global a sus propias prácticas de lo moderno” (Appadurai 2001, 20). Podemos ver que los individuos y las sociedades tienen sus propias prácticas de modernidad, mediadas por la imaginación y el trabajo necesario para la construcción de subjetividades. De esto podemos notar que existen diferentes formas de afrontar la globalización y la modernidad que están conformadas por la manera en la que individuos y sociedades crean subjetividades; es decir depende de la manera en la que cada sociedad afronta esa globalización.

Appadurai, al igual que García Canclini, propone dejar de lado los esencialismos, entender los fenómenos con sus dimensiones, y no ver esencias, ni ser reduccionistas. Nos llama a poner énfasis en la dimensionalidad de la cultura, dejando de lado la postura que la ve como una sustancia. De esta manera podemos eliminar la idea que percibe a la cultura como la propiedad de unos ciertos grupos o personas; permite verla como un *recurso heurístico*, con el cual podemos compararla, hablar de diferencias y analizarla de manera más precisa (Appadurai 2001, 28).

Su trabajo está centrado en la noción de *prácticas sociales*, como parte de las conformaciones sociales que se van creando en los tiempos modernos. Rescata la

capacidad de agencia de los sujetos. Así como la transformación y las fluctuaciones culturales que pueden existir. Como otros autores, nos habla de la *homogeneización* y la *heterogeneización* que pueden existir como enfrentamiento entre lo global y lo local, o entre culturas. Pues según él uno de los problemas en las interacciones globales, hoy en día, es aquella lucha y tensión entre lo que es la homogeneización y la heterogeneización cultural. Sin embargo, dice que muchas veces estas conceptualizaciones acerca de la tendencia homogeneizadora de la cultura basan su argumento en la expansión de la cultura estadounidense o en el uso de la cultura como mercancía, lo que no “suelen no considerar es que, tan rápido como las fuerzas de las distintas metrópolis logran penetrar otras sociedades; muy pronto son aclimatadas y nacionalizadas de diversas maneras” (Appadurai 2001, 45). Podemos ver que la cultura estadounidense o la cultura global, realmente entra en las culturas locales, o llega a lo local, sin embargo, estas son “aclimatadas” a la realidad local. La cultura, como ya hemos dicho, depende de un fuerte componente de dimensionalidad, está sumergida en un contexto y se adapta a este.

Para Appadurai, la globalización de la cultura no significa una verdadera homogeneización, sin embargo, si se utilizan varias formas e instrumentos homogeneizadores, cada economía, estado, pueblo, cultura, los absorbe de manera distinta, y reenvía esas nuevas maneras para la conformación de diálogos entre culturas. Proponiendo así, lo que él llama las *modernidades alternativas*, por el hecho de que la misma modernidad ha sido desbordada, y no logra contener todas las formas heterogéneas que se van hibridando alrededor del mundo, entre lo que es la cultura moderna global, y las formas heterogéneas locales.

Tanto Appadurai como García Canclini hablan en un momento específico, alrededor de la década de los 90; 1996 el primero y 1989 el segundo. Esto implica un cierto nivel de globalización, bastante diferente al que vivimos hoy en día, si bien no parece una gran diferencia de tiempo, los más o menos 20 años desde que escribieron estos pensadores, los avances tecnológicos han sido significativamente fuertes en ese período. Estos avances han logrado generar todavía una mayor velocidad en la transferencia de datos y de información, así pues una mayor capacidad de alcance de los procesos de modernidad, la información inmediata, en resumen un aumento de las “imágenes en movimiento encontrándose con espectadores desterritorializados” (Appadurai 2001, 19).

Por esto mismo, hemos decidido revisar otra teoría, más actual, y que dentro de todo tiene un parecido con las teorías de la hibridación.

### **3.3 Formas de comprender la globalización: ensamblajes**

A continuación revisaremos las teorías de ensamblaje que, como ya hemos dicho, son bastante más recientes. Además, esta teoría toma un punto de vista diferente al de la hibridación, es decir que se basa en diferentes aspectos de la globalización para entenderla. Sobre todo Aiwha Ong y Stephen Collier, toman posición desde el mundo global, es decir, desde lo globalizado; a diferencia de García Canclini, quien tomaba posición desde un espacio local. Revisan la manera en la que en el mundo global circulan artefactos, objetos, conceptos, categorías, a nivel mundial. Piensan la forma en que la circulación de objetos se conforma, como una arena global. Entre los objetos que circulan globalmente, aquellos que se asientan localmente, son los que logran ensamblarse. En cada espacio local se generan formas distintas de ensamblaje, entre los objetos globales y las culturas locales.

Si bien Collier y Ong no estudian exactamente los cambios asociados a la globalización en términos estructurales o de nuevas configuraciones sociales, económicas o culturales, sí examinan fenómenos que permiten la articulación de dichos cambios (Ong y Collier 2005, 4). Así pues, en *Global assemblages: technology, politics, and ethics as anthropological problems*, se recopila textos de muchos autores, se estudian temas de células madres, temas tecno-científicos, temas de seguridad y justicia, de ciudadanía y ética, de gobierno de poblaciones, temas del mercado y tráfico de órganos, entre otros. Con estos temas, permiten ver las formas en que se articulan y cambian, tanto la globalización como los ensamblajes.

Ciertas estructuras, hoy en día, están organizadas de una manera transnacional, e incluso global, efecto que se ha hecho presente por el fenómeno de la globalización. Por lo que “muchos observadores han argumentado que somos testigos de un cambio en el núcleo de las dinámicas sociales, culturales y económicas de la vida” (Ong y Collier 2005, 3). Con esto podríamos decir que existe una forma de ver los conceptos de la globalización como tipos ideales y descontextualizados, como procesos que son iguales para todos los ámbitos en que se puedan utilizar.

Sin embargo, su forma de entender a la globalización a partir de los ensamblajes es lo opuesto de lo dicho en el párrafo anterior. Ven cómo “la globalización puede ser

concebida, no como un proceso secular de transformación *per se*, sino como un ‘problema-espacio’ en el cual las preguntas antropológicas contemporáneas están enmarcadas” (Ong y Collier 2005, 5). Los ensamblajes reflejan el rol cambiante de las tradiciones, y lo global debe ser visto en contexto.

Los fenómenos globales no están desvinculados de los problemas sociales y culturales. Pero tienen una capacidad distintiva para la descontextualización y recontextualización, tienen una capacidad de ser abstraídos y tienen movimiento, a través de diversas situaciones sociales y culturales, así como esferas sociales. Las formas globales, son capaces de asimilarse a nuevos ambientes, para codificar contextos y objetos heterogéneos. Las formas globales están limitadas y delimitadas por infraestructuras, aparatos administrativos y regímenes de valor específicos (Ong y Collier 2005, 11).

Así pues, los ensamblajes no son una ‘localidad’ que se opone a fuerzas de lo global a las que están contrapuestas, ni tampoco el efecto estructural de dichas fuerzas globales sobre lo local. Un ensamblaje es el producto de múltiples determinaciones, no reductibles a una sola lógica. La temporalidad de un ensamblaje es emergente. No siempre está relacionado con nuevas formas, sino más bien son procesos que están en constante cambio y que tienen distintas maneras de interactuar. Los ensamblajes sugieren tensiones que son inherentes, mientras que lo global sugiere que abarca de manera amplia, móvil y sin ataduras. El ensamblaje implica heterogeneidad, inestabilidad, algo que es parcial y algo que está situado y contextualizado, algo contingente (Ong y Collier 2005, 12). Nos dicen los autores que un buen uso que se le da al estudio de los ensamblajes es el que permite ganar una mirada analítica y crítica a las formas globales, examinando la manera en la que los actores reaccionan y los cuestionan.

Por su parte Saskia Sassen, habla de los ensamblajes retomando lo escrito por Deleuze y Guattari, y los describe como un “conjunto contingente de prácticas y objetos que pueden diferenciarse (es decir, que no son colecciones de prácticas y objetos semejantes). Asimismo, se trata de prácticas y objetos posibles de alinearse según los ejes de la territorialidad y la desterritorialización” (Sassen 2010, 24). La autora también retoma los postulados de Ong y Collier que hemos descrito previamente. Postula que “estos ensamblajes globales constituyen el espacio para la formulación y reformulación de ‘problemas antropológicos’” (Sassen 2010, 25) y que el concepto de ensamblaje se ha utilizado de maneras muy distintas y contundentes, muchas de ellas formuladas por

arquitectos y urbanistas. Así conceptos, temas culturales y temas políticos se reensamblan de manera global y redefinen los problemas antropológicos.

Los ensamblajes logran contextualizar a un espacio local, los conceptos, estructuras, nuevas configuraciones sociales, económicas o culturales de lo global. Tienen una cercanía bastante grande con relación al concepto de hibridación, o a la modernidad desbordada expuesta por Appadurai. Sin embargo, es un concepto que se posiciona desde la globalidad misma, desde el proceso de circulación global de objetos, ideas y procesos.

#### **4. La gastronomía como campo**

En este apartado revisaremos el concepto de campo del sociólogo francés Pierre Bourdieu. Es a partir de este concepto que delimitamos y definimos nuestro espacio de estudio para la tesis; como el campo de la gastronomía en Quito.

##### **4.1 Definición de campo**

El concepto de campo, así como el de *habitus* y el de capital, es central en la teoría de Pierre Bourdieu, por lo mismo estos conceptos están presentes en muchos de sus escritos, pero, por otro lado, no necesariamente cuentan con una definición puntual, sino que más bien son definidos a lo largo de muchos textos y son conceptos utilizados para definir o describir fenómenos sociales. Es notoria la dificultad para encontrar un texto donde Bourdieu explicita una definición exacta de campo. Estos tres son más bien conceptos que usa y que por medio de su uso los va definiendo; así como con ellos define o explica fenómenos sociales. El mismo Bourdieu dice que ese tipo de conceptos solo tienen “una definición sistémica y son concebidos para ponerse en práctica empíricamente de manera sistemática. Nociones tales como *habitus*, campo y capital pueden definirse, pero solamente en el interior del sistema teórico que constituyen, nunca en estado aislado” (Bourdieu 2005, 147). De esta manera, nosotros buscaremos ir tomando diferentes espacios donde se explica el concepto de campo y haremos el intento de dar una definición que se acople a este trabajo investigativo.

Debemos resaltar, que Bourdieu, al pensar en el campo propone analizar las cosas de una manera relacional. Al ser una noción que atraviesa la teoría de Bourdieu, el campo es un concepto que se ha utilizado para explicar muchos fenómenos sociales. No podemos decir que existe un solo campo. Dentro de un universo de posibilidades y de fenómenos sociales, este autor ha intentado descifrar y explicar muchos campos. Hay

diferentes campos, en los que se realizan diversas interacciones y relaciones sociales. Pues en aquellas sociedades que son altamente diferenciadas “el cosmos social está constituido por el conjunto de esos microcosmos sociales relativamente autónomos, espacios de relaciones objetivas que son el lugar de una lógica y de una necesidad irreductibles a aquellas que rigen los otros campos” (Bourdieu 2005, 150). Bourdieu ha explicado *el campo del poder y el campo intelectual* (1983); ha trabajado sobre *Las reglas del arte. Génesis y estructura del campo literario* (1995); también trabajó sobre el campo de la educación y el campo cultural en *Los herederos: los estudiantes y la cultura* (1964); Trabajó sobre varios campos, como el del gusto, el del deporte, el del arte, el del trabajo en *La distinción: criterios y bases sociales del gusto* (2006); entre tantos otros campos que ha analizado. Citamos estos trabajos para demostrar que en gran parte de la teoría que genera Bourdieu, el concepto de campo ha sido utilizado y es central.

La definición más concisa que hemos encontrado del concepto de campo, es la que da el mismo Bourdieu en una entrevista. Entrevista que está recolectada en uno de los libros que tiene con Loïc Wacquant, y es la siguiente:

En términos analíticos, un campo puede definirse como una trama o configuración de relaciones objetivas entre posiciones. Esas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes, agentes o instituciones, por su situación (*situs*) actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital), cuya disposición comanda el acceso a los beneficios específicos que están en juego en el campo, y, al mismo tiempo, por sus relaciones objetivas con las otras posiciones (dominación, subordinación, homología, etc.) (Bourdieu 2005, 150).

#### **4.2 El campo como juego**

A partir de esta definición podemos tomar que, existe un paralelismo entre el campo y el juego, Bourdieu teje así lo que se ha llamado la teoría del juego. Un juego donde existen actores diferentes que buscan tener éxito en los propósitos que se plantean. Para lograr dicho éxito, deben desplegar estrategias, tener recursos y “capitales” diversos, que tendrán que desarrollar y conseguir “ganar” el juego. Como veremos más adelante, el campo posee diferentes agentes, y hay diferentes fuerzas posibles que se ejercen sobre ellos, de esta manera es que se lo puede comparar con el juego. Todas las posesiones, tanto materiales como inmateriales, los diferentes capitales de los que habla Bourdieu,

económico, cultural, social, “constituyen bazas que impondrán tanto la manera de jugar como el éxito en el juego” (Bourdieu 1995, 29).

Es de esta manera que el campo, al ser visto como un juego, está conformado como un espacio en disputas, en el que los agentes (que pueden ser tanto personas, como instituciones) buscan obtener el control del campo y sobre todo el control del capital, en especial del simbólico, pero que también puede ser: social, económico, cultural, entre otros. Así, los agentes aceptan jugar por el beneficio de jugar y de poder ganar, y no están atados por medio de un “contrato”. El campo se define entonces por las relaciones entre los diferentes actores, “es en cada momento el estado de las relaciones de fuerza entre los jugadores lo que define la estructura del campo” y los límites de ese campo no tienen una respuesta preestablecida, todo en el campo está imbricado alrededor de las relaciones dentro del mismo (Bourdieu 2005, 151-152).

Así pues, podemos observar que se trata de un “campo de fuerzas actuales y potenciales, el campo es también un campo de luchas por la conservación o la transformación de la configuración de sus fuerzas [...] en un campo hay luchas, por lo tanto historia.” (Bourdieu 2005, 153). Vemos que son las disputas dentro del mismo campo, la fuerza que lo configura, esas luchas estructuran al campo y le dan su consistencia. También, esas fuerzas y relaciones, al suceder, van conformando la historia del propio campo. En resumen, podemos decir que el campo está configurado por las relaciones entre los jugadores que están dentro del mismo. Esas mismas relaciones, también configuran a los agentes del campo, pues ellos actúan siempre en correspondencia a los comportamientos de sus pares.

Esto implica que Bourdieu se opone a ciertas teorías conspiracionistas que según su postura están presentes sobre todo en la teoría crítica, “ese fantasma del complot, la idea de que una voluntad demoníaca es responsable de todo lo que sucede en el mundo social, [que] frecuenta el pensamiento ‘crítico’” (Bourdieu 2005, 152). Así también abre la posibilidad y capacidad de agencia de los actores sociales, quienes no están determinados por un complot a seguir formas específicas de actuar. Como tampoco están determinados por estructuras, los actores pueden, por medio de los capitales, los *habitus* y las formas del campo, moverse adentro del mismo interactuar con él y con otros actores. Van conformando el mismo campo entre sí, y las estructuras pueden ser cambiantes, conforme se dan las relaciones.

### 4.3 Agentes del campo

Primero, queremos resaltar que cada campo tiene agentes diferentes que se interrelacionan, estos pueden ser personas específicas, como también entidades u organizaciones. Pero además sería bueno decir que “un campo no tiene, partes, componentes, cada sub-campo tiene su propia lógica, sus reglas y regularidades específicas” (Bourdieu 2005, 153). Un agente puede ser parte de más de un solo campo, interactúan así con varios espacios sociales.

Así, el campo está integrado por diferentes agentes que están en disputa; y consta de instituciones que también están en competencia dentro del mismo. Todos estos son los que permiten establecer las reglas y los límites que establecen al campo. Por último, los agentes poseen *habitus*, así como también hay sistemas de disposiciones que estos adquieren por el hecho de que se encarnan, al interiorizar determinaciones de tipo: sociales, económicas y culturales. “Cada uno de ellos [de los campos] tiene sus dominantes y sus dominados, sus luchas por la conservación o la subversión, sus mecanismos de reproducción, etc. Pero cada una de estas características reviste en cada campo una forma específica, irreductible” (Bourdieu 2005, 154).

Es así que “las determinaciones que pesan sobre los agentes situados dentro de un campo determinado no se ejercen nunca directamente sobre ellos, sino solamente a través de la mediación específica que constituyen las formas y las fuerzas del campo” (Bourdieu 2005, 54). Es decir, que lo importante son las relaciones entre los agentes del campo y los diversos efectos que estas tienen sobre el mismo campo y su composición. Bourdieu apuesta por la capacidad de agencia de los actores, yéndose contra los determinismos propuestos por otras teorías. Sin embargo, lo fundamental para Bourdieu no son los individuos en sí. Lo que está al centro de las investigaciones son los campos. Se debe recordar que “estos agentes se constituyen socialmente como activos y actuantes en el campo por el hecho de que poseen las cualidades necesarias para ser eficientes en él, para producir efectos en él” (Bourdieu 2005, 157).

Dentro de esta serie de agentes que interactúan en el campo creemos que debemos resaltar que hay algunos que son generadores de opinión; que hay otros que son centros de formación de los agentes del campo y que son a la vez agentes del campo mismo; hay otros que son agentes mediadores, espacios en los que se medía la interacción entre

agentes; hay agentes que pueden controlar el accionar en el campo; los agentes pueden ser tan diversos como las personas que hay dentro del campo.

## Capítulo 2

### Contextualización, una breve radiografía<sup>7</sup> del campo de la gastronomía en Quito

#### 1. Introducción

Hemos pensado el presente capítulo, a manera de contextualización, para esta tesis, del espacio que estudiamos durante la investigación. Queremos hacer lo que hemos llamado una pequeña “radiografía” del campo de la gastronomía en Quito. Es decir, una imagen de lo que sucede en este momento en la ciudad, con relación a la gastronomía. Imagen con la que queremos describir el terreno en el que estamos ubicados y en el que realizamos la investigación para esta tesis.

Para lograr realizar este cometido, de radiografiar el campo de la gastronomía en Quito, hemos realizado 15 entrevistas -a informantes calificados- que nos han permitido pintar un panorama de lo que sucede en el campo de la gastronomía en Quito. Los informantes, son personas que tienen cercanía con una o varias aristas del campo, que interactúan en él y que por lo tanto lo conocen. Se trata de diversos agentes del campo de la gastronomía en Quito. A pesar de lo que se pueda pensar, los chefs no son los únicos agentes en este campo, aunque cabe recalcar que son un tipo de agente muy conocido hoy en día y que tienen un alto grado de representatividad. Entre nuestras entrevistas hay varios chefs, sin embargo también hay otras clases de agentes como: dueños de restaurantes; profesores, directores y estudiantes de escuelas de gastronomía; investigadores de la gastronomía; ingenieros en alimentos; administradores de restaurantes. Con esta gama de agentes, del campo de la gastronomía en Quito, buscamos, ampliar a lo máximo posible el rango de información y conocimiento utilizado para este capítulo de nuestra tesis.

Es interesante ver la manera en que estos agentes hablan sobre el campo en el que interactúan, pues le tienen un buen grado de afinidad al mismo; es decir que se sienten cómodos hablando sobre un espacio que conocen bien. También resaltamos que les ha interesado mucho participar de estas entrevistas, y muy pocas fueron las personas que se negaron o pusieron condiciones. Creemos que hay una apertura y una voluntad por

---

<sup>7</sup> Debemos confesar que la idea de hacer una “radiografía” del campo de la gastronomía en Quito, surgió en la fase previa a una entrevista, a María José Arroyo, quien nos dijo: “estas intentando radiografiar el campo de la comida en Quito” (María José Arroyo, Chef e investigadora gastronómica de la UDLA, entrevista, marzo del 2017), mientras yo le explicaba lo que trataba de hacer en la tesis y en especial en este capítulo.

estudiar el tema de la gastronomía en el Ecuador. Pues, notamos una fuerte comparación con el *boom* de la gastronomía peruana hoy en día. Hay una voluntad por alcanzar un proceso similar, podemos notar que se evidencia un interés por alcanzar un reconocimiento internacional de la comida ecuatoriana, buscando lo que logró el vecino país. Por lo mismo, hay una voluntad de investigar la culinaria ecuatoriana y esta tesis les parece no solo relevante sino que un muy buen paso para avanzar.

Además de las entrevistas a informantes calificados que hemos realizado, cabe recalcar que he residido nueve años en Quito, y me he movido y trabajado en varios ambientes del campo de la gastronomía de esta ciudad. Por lo mismo, y con más énfasis desde que realizo esta tesis, he venido haciendo observación participante dentro de este campo. Lo que nos dota de información, para poder redactar el presente capítulo de esta investigación.

Antes de poder dar una descripción de cómo está estructurado el capítulo nos parece bueno advertir al lector sobre el hecho de que, los temas que aquí se tocan están muy relacionados entre sí. Es por esto que, si bien hemos intentado sistematizar y poner un orden, hay algunos temas que se tocan en diferentes apartados y que dichos apartados se complementan.

Comenzamos este capítulo con una parte que hemos nombrado “cocina en Quito”, donde primero buscaremos explicar el lugar y rol que tiene la cocina tradicional; así como también hablaremos de un proceso de “gourmetización” que encontramos dentro de este espacio y terminaremos por explicar el rol que está jugando el *fast food* en Quito. Luego pasamos al apartado: “cocina y globalización en Quito”; en él ahondamos un poco lo explicado en el primer subcapítulo, y vemos los cambios que se han dado en la culinaria en Quito, enfocándonos sobre todo en los temas de homogeneización y los de hibridaciones o ensamblajes, apegándonos a lo visto durante el primer capítulo de esta tesis, el capítulo más bien teórico que ya presentamos. Por último, abordamos una revisión de los “agentes y disputas en la cocina en Quito”, donde, valga la redundancia, revisamos cuáles son los actores o agentes y las disputas del campo de la gastronomía en Quito, que hemos podido observar y que han aparecido en las encuestas y entrevistas realizadas.

Así, con un intento de organización de apartados pero con mucha relación entre los mismos, intentaremos describir de la manera más precisa y concisa posible lo que ocurre en este interesante campo de la gastronomía en Quito.

## **2. Cocina en Quito**

Para comenzar, cabe decir que hemos observado -y la gran mayoría de nuestros entrevistados nos respaldan- que el campo de la gastronomía en Quito ha crecido de manera significativa en los últimos años, “es un monstruo que crece sin ningún orden” (María José Arroyo, Chef e investigadora gastronómica de la UDLA, entrevista, marzo del 2017). Podemos notar un crecimiento enorme de la cantidad de restaurantes que hay en la ciudad y un cada vez mayor interés por la restauración, sin embargo, crece de manera desordenada y casi sin límites. Incluso sin respetar las posibilidades reales del mercado, es un mercado que tendrá una recesión en algún momento, pues no hay suficientes consumidores para la cantidad de locales existentes. “En Quito hay más de 2700 establecimientos de ‘Alimentos y Bebidas’ (AyB)” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Pero se trata de una “actividad desordenada y caótica, pues no son los profesionales los que se encuentran dirigiéndola” (Esteban Tapia, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); en muchos las personas que abren negocios de alimentos, son personas que tienen ahorros y buscan un segundo ingreso, así que se ponen negocios de restauración.

Continuando con este apartado, hemos encontrado una contradicción bastante latente entre lo que es la cocina tradicional y lo que podríamos denominar nuevas tendencias culinarias. Este clivaje existe en muchos ámbitos sociales y es bastante común, pero lo hallamos con un fuerte énfasis dentro del culinario, y pues el campo de la gastronomía en Quito no es una excepción a esta dicotomía. Podríamos definirlo, de manera muy sencilla, como una lucha entre personas tradicionalistas y aquellas que buscan un cambio en las maneras tradicionales. Está de más decir que este clivaje tiene muchos matices y no hay una definición específica entre una tendencia y otra, pero permite comprender la manera en que se estructura el campo. Lo simplificamos para comprender parte de las disputas en el campo. Esto sobre todo lo notan los agentes y no necesariamente hay una conciencia por parte de los consumidores de los restaurantes u otros negocios basados en la cocina.

En esta ruptura de la que hablamos, por parte de los dos lados, podemos notar una comparación con lo que está sucediendo en Perú, con el *boom* de la gastronomía. Mientras unos dicen que lograron rescatar los espacios tradicionales de cocina y que “nunca te permitirían hacer una papa a la huancaína como tú quieras y llamarla ‘mi versión’ porque hay formas establecidas de hacer las cosas y si las haces diferente simplemente NO es ese plato” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Otros afirman que, en Perú, han logrado tomar las esencias de los platos tradicionales y así llevarlos al “siguiente nivel”. Esa comparación con el vecino es muy latente en el campo y creo que existe una suerte de meta a la que llegar con el paralelo culinario. Es decir, el éxito internacional de la cocina peruana actúa como objetivo a alcanzar, para muchos agentes del campo de la gastronomía en Quito.

## **2.1 Cocina tradicional**

Para poder comenzar con este apartado, debemos decir que aquellos chefs, cocineros y estudiosos de la cocina que buscan un apego más fuerte a la cocina tradicional, por lo general, son personas de más edad. Creemos que, con la experiencia y el pasar de los años han comprendido la importancia de lo tradicional. Si bien hay algunos chefs jóvenes que buscan retomar lo tradicional, por lo general, dentro de lo que hemos podido observar, son más bien las personas con mayor recorrido profesional y de vida, los que buscan resaltar las tradiciones locales.

Dentro de esta tendencia, en la ciudad de Quito se ha buscado dar un realce a la conservación y revitalización de las tradiciones culinarias. Hay un esfuerzo notable por realzar el trabajo alrededor de la cocina tradicional, recuperarla y patrimonializarla. Muchas instituciones y personas, buscan darle la magnitud que merece la cocina tradicional de un país. Podríamos decir que dichos esfuerzos por reforzar las comidas locales, son hechos por un grupo de personas que defienden la originalidad de estas comidas, y buscan mantenerla; defendiéndola de los embates de la globalización.

En este afán, en Quito, se han acogido varios congresos internacionales. Entre ellos el IV y el VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas, que ha buscado “incrementar la bibliografía para favorecer a los estudiantes y profesionales de la cocina y valorar la cultura de los pueblos que habitan este continente” (Pazos Barrera 2010, 11). Además, se sostuvo el II Congreso Continental de Cocinas Patrimoniales, donde se resalta que

“en nuestro país, se realizan varios esfuerzos desde el Estado que incluyen normativas técnicas que apuntan a la salvaguarda de estas tradiciones culturales culinarias” (Plan nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador 2014, 9).

Podemos observar que existe una voluntad por parte de una institucionalidad por mantener la cultura culinaria como un patrimonio. Por ejemplo, “es el Ministerio de Cultura y Patrimonio, con el área de patrimonio alimentario, el que ha hecho un trabajo más fuerte por recuperar las tradiciones” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así como también se lucha para el reconocimiento del patrimonio culinario como Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), que es otorgado por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación la Ciencia y la Cultura (UNESCO). “Los saberes, hábitos y tradiciones populares en América Latina asociados a la producción, a la preparación y al consumo de alimentos, constituyen uno de los ámbitos del PCI referido a los conocimientos” (Plan nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador 2014, 12).

Entre las personas que han impulsado este trabajo de recuperación, salvaguardia y reforzamiento de las tradiciones culinarias, he logrado entrevistar a algunas de ellas; por ejemplo al chef Esteban *Tapia* quien trabaja en el Ministerio de Cultura y Patrimonio en el área de Patrimonio Culinario, o al chef Mauricio Armendáriz presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del *Culinary Arts School* (CAS) o al Dr. Julio Pazos Barrera quien ha dedicado muchos años a la investigación de la gastronomía ecuatoriana, entre otros. Entre ellos se nota una preocupación por la desaparición de algunas tradiciones culinarias en Quito, “se van perdiendo y se han perdido ciertas recetas y tradiciones, pues no podemos valorar y conservar lo que no conocemos. Nuestra cocina está en extinción” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Este es un sentimiento generalizado entre este grupo de personas por lo que he podido comprender. Tal vez no que haya una extinción de la comida tradicional, sino más bien un proceso de decadencia bastante notorio de ciertas tradiciones.

Hay un proceso de transformación de la comida tradicional, que se encuentra en disputa, dentro de un mismo campo, con la comida internacional. En primer lugar, se puede

notar una negligencia en lo que respecta al conocimiento de lo que es la culinaria tradicional, “en las escuelas de cocina se enseña muy poco sobre cocina ecuatoriana, la que no llega ni al 10% del pensum de las escuelas” (Julio Pazos Barrera, estudioso de temas de culinaria desde las Ciencias Sociales, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). No se da el realce necesario a este tipo de conocimientos, los de la comida tradicional.

Así como también hay un cierto rechazo a esa comida tradicional por parte de los consumidores y, en cierta manera, por parte de los dueños de restaurantes o locales de comida. Lo hemos podido observar tanto en las personas que defienden las tradiciones culinarias ecuatorianas y quiteñas, como de aquellos chefs jóvenes que buscan un cierto nivel de transformación de esta gastronomía. “La comida tradicional, juega un rol de *backstage*, de lo escondido, de lo casi secreto, poca gente alardea de haber ido a comer a un agachadito y todos quieren decir que fueron a un gran restaurante” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); “que dejemos la vergüenza que teníamos de ver la comida típica o tradicional como algo del mercado” (Esteban Tapia, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Hay pues, tanto para cocineros como para consumidores como para dueños de locales, una idea de que la comida tradicional debe encuadrarse en ciertos lugares pequeños, un poco escondidos o incluso sin condiciones de higiene y salubridad. Lo que se conoce normalmente como “huecas” o “agachaditos”, nombres que realmente demuestran esta sensación de espacios pequeños y desconocidos, son los lugares idóneos para comer la comida tradicional ecuatoriana y quiteña.

Como ya hemos dicho en el primer capítulo de esta tesis, y parafraseando a Mary Weismantel, es necesario entender la existencia de una percepción sobre la comida. Es decir, la comida puede ser un marcador étnico o social. Por este hecho, creemos que la comida tradicional está enclaustrada a este *backstage*, a las huecas o agachaditos. Para ser realmente comida popular y tradicional, es necesario que se mantengan ciertas formas y apariencias. Pues a la comida se le asocia un valor, que es complejo y casi nunca es fijo; su significación está asociada a su contexto y al uso que se le da (Weismantel 1988, 16).

El grupo de gente que busca recuperar la comida tradicional quiteña, mantener esas tradiciones y darles un mejor lugar en el ámbito de la culinaria local, se opone abiertamente a un proceso de homogeneización de las tradiciones, por parte de la globalización. Buscan que esa tradición culinaria se logre resaltar, manteniendo las tradiciones y mejorando solamente ciertos aspectos de calidad, higiene y trato a las personas. Además pretenden hacer entender al público en general y a los cocineros en particular, la importancia que tiene la culinaria quiteña y los logros que se pueden alcanzar con ella. En otras palabras, queremos decir que, este grupo no niega el proceso de globalización; son conscientes de su existencia, y buscan una forma de oponérsele.

Hay un entendimiento de que son los espacios populares los que van salvaguardando las tradiciones y las formas más antiguas de cocina quiteña, “Quito conserva la tradición gracias a las personas de barrios populares quienes son los que mantienen las costumbres de alimentación” (María José Arroyo, Chef e investigadora gastronómica de la UDLA, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); “los abuelos son los que lideran la conservación de los alimentos” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Como ya hemos revisado, Mintz comenta que es necesario que haya gente que consuma a diario una cocina, que pueda ser considerada experta, para que exista una *cuisine*; son necesarias esas raíces comunes, es necesario que sea la comida de una comunidad (Mintz 2003, 133-134). Es así, como la comunidad también salvaguarda su comida, al consumirla, al reproducirla, al cocinarla en su vida cotidiana.

Sin embargo, un punto que no logramos definir y realmente sistematizar, se basa sobre el tipo de técnicas que utilizan las personas y que resaltan la “pureza” de la cocina tradicional local. Es decir, entendemos que buscan recuperar las técnicas tradicionales de cocción, pero estas no están bien sistematizadas o no tan bien como las de la *nouvelle cuisine*. No encontramos y no visualizamos<sup>8</sup> las técnicas y tecnologías de esta comida tradicional purista. Como veremos más adelante, tanto en el *fast food*, como en la comida gourmet, esa sistematización si existe.

Pues, por otro lado, el espacio comercial, es decir la oferta gastronómica dada en los locales ligados a la restauración, no se preocupa realmente de una oferta local y

---

<sup>8</sup> El estudio de las técnicas “tradicionales” y una posible enumeración es un espacio queda abierto para investigarlo. Nos gustaría hacerlo en otro proceso investigativo, más adelante.

tradicional. De la totalidad de los establecimientos de AyB que hay en Quito, “ni el 10% es cocina ecuatoriana y hay una tendencia a que ese número siga disminuyendo. Nuestra cocina se encuentra en un momento de crisis de identidad” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). O como lo dice el chef Jerome (*Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), la comida ecuatoriana, en el mercado de gastronomía en Quito: “es un desierto, [en] la cocina en Quito hay unos 7 u 8 restaurantes [de comida ecuatoriana, clásica o tradicional]”. Nos gustaría dar otro ejemplo relacionado con este hecho: es fundamental expresar que en el aeropuerto internacional de Quito, Mariscal Sucre, no existe un solo restaurante de comida ecuatoriana, tradicional o no.

A pesar de todo esto, sí se reconoce que hay ciertos intentos por resaltar lo nacional, con ciertas propuestas interesantes de jóvenes chefs, pero queda un “miedo a que sea un chispazo y se apague rápido” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). También hay un fuerte trabajo por parte de espacios de comida popular, por mantener ciertas costumbres que están relacionadas con el ámbito gastronómico. Hablamos de espacios como el parque Navarro, que es un parque de comida popular ecuatoriana; pero de este caso hablaremos de manera profunda en el capítulo cuatro de esta tesis.

## **2.2 Gourmetización**

Como decíamos, sí hay propuestas de chefs jóvenes por revalorizar lo tradicional. Este esfuerzo se da por medio de llevar, a la cocina tradicional, más allá de las huecas o los agachaditos. Se trata de poder volver a la cocina tradicional en una cocina gourmet que logre llamar la atención en el mundo; “Hay una [búsqueda por la] gourmetización de la comida” (Andrés *Cifuentes*, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Como decíamos al comienzo de este capítulo, hay una voluntad por lograr hacer lo que se hizo en Perú y poder ser “una potencia de turismo gastronómico en el mundo” (Milena *Díaz*, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Esto también fue dicho por otros entrevistados de una u otra forma como, por ejemplo: (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017) y (Andrés *Cifuentes*, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los

restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Son los chefs jóvenes, graduados en escuelas de gastronomía, los principales promotores de esta gourmetización, sus abanderados.

Para esta segunda tendencia, hay un tema trascendente y es que “no se debe ser ‘puristas’ en cuanto a la comida” (Milena Díaz, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); esta idea es indispensable para comprender esta tendencia, pues se cree que es fundamental estar abierto a ideas, conceptos y técnicas que vienen desde “afuera”. Debemos comprender que existen tendencias globales y que estas deben ser reconocidas e incluso, los chefs que representan esta segunda tendencia piensan que deben ser incorporadas en la cocina local (tema que desarrollaremos ampliamente entre este apartado y sobre todo en el próximo subcapítulo). Esta tendencia busca que logremos entender que, en el Ecuador se debe pasar de una cocina de “copia” a una cocina que pueda generar y crear cosas nuevas a partir de la gran diversidad de productos que se tiene.

Para esta tendencia de chefs, cocineros y cocineras, es bueno poder conocer las técnicas fundamentales y ya sistematizadas que se han generado a través de la cocina internacional y, sobre todo, la francesa (en la que la protagonista es la *nouvelle cuisine* con la que se logró esa sistematización). Para ello, diferentes agentes resaltan la importancia de tener lo que llaman las “bases” de la cocina para poder generar algo nuevo. “Los tres pasos importantes para formar cocineros son: 1. Técnicas básicas de cocina francesa, 2. Aprender en el campo de trabajo, 3. Probar lo local” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quitu, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), “Los cocineros deben tener las bases, sin eso no pueden crear nada nuevo. La cocina es 99% práctica y 1% teoría” (Andrés Cifuentes, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Con esto queremos decir que, se piensa en la *nouvelle cuisine* como la base, la piedra angular sobre la que pueden construir nuevas cocinas o formas de gastronomía. Se puede comenzar a buscar novedades, “aprendiendo las técnicas, pero usando lo nuestro” (Emilio Dalmau, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017), es la fórmula que se ve factible para conseguir un giro para la cocina tradicional ecuatoriana y quiteña.

Encontramos también, en esta forma de ver las cosas, un alejamiento con los restaurantes más populares, con aquellos que buscan dar de comer y satisfacer a los clientes, se aleja de los mercados y las huecas quienes buscan una relación cantidad precio. Queremos decir que, se trata de un alejamiento del concepto fundador de los restaurantes, el de “restaurar” a los comensales, es decir satisfacer sus necesidades. Esta segunda tendencia de chefs procura ir más allá que solo “satisfacer una necesidad. Se busca más un concepto, generar una experiencia” (Andrés Cifuentes, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Esta tendencia está apegada a la comida gourmet, que quiere generar una “experiencia” para sus clientes, y no simplemente darles de comer; tiene un objetivo diferente que dar de comer, se trata de una experiencia, como ir al teatro o a un concierto.

Por lo general, hasta hace unos 10 años, se veía solo lo de afuera y se lo quería copiar (Milena Díaz, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017) y (Emilio Dalmau, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Ahora se ve una importancia de conocer el exterior, trabajar afuera y ver otras culturas para la necesidad de volver y trabajar en lo local, “hay agentes, sobre todo formados en el exterior y quieren trabajar y conocer su comida local” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). La experiencia en el exterior es fundamental para los agentes que representan esta tendencia, conocer lo exterior pero para poder trabajar lo local: “los chefs que viajan tienen otras culturas, por vivir en otros países. Ellos nos traen esas culturas y aportan a plasmar las cosas buenas” (Emilio Dalmau, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Pero para poder lograrlo es necesario “aprender quiénes somos y a dónde queremos llegar” (Milena Díaz, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). En otras palabras, en esta tendencia se da una gran importancia tanto a lo internacional como también a lo local.

A partir de hace unos 8 u 10 años hay un cambio de mentalidad, una voluntad por poder trabajar sobre “recetas antiguas o tradicionales, transformándolas en cocina moderna” (Emilio Dalmau, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Estas transformaciones aparecen a partir de una voluntad de dejar de ver lo extranjero como lo bueno y lo local como lo malo. Se aprecia lo local, se le busca dar un realce

real. Se cree que “hay mucho espacio en el Ecuador, espacio para generar cosas y hay que generarlas” (Milena Díaz, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

Este grupo de personas que busca generar nuevas formas de cocina ecuatoriana, está basado en una serie de técnicas muy bien especificada y sistematizada: la *nouvelle cuisine*. Nos parece substancial resaltarlo, estas técnicas son aquellas sobre las que se basa la alta cocina. En gran parte, este grupo cree que es por medio de esas técnicas y gracias a ellas que se puede elevar una cocina popular tradicional ecuatoriana a una alta cocina ecuatoriana. Además son estas técnicas, las que permiten generar una fusión entre distintas cocinas, pues al tener a dos cocinas locales con técnicas de alta cocina, se las puede unir. Así la *nouvelle cuisine*, puede ser el hilo conductor para la generación de alta cocina.

Creemos que este grupo de personas, reconoce la existencia de aquella crisis de identidad culinaria, reconoce que lo ecuatoriano ha sido dejado de lado dentro de la sociedad y buscan recuperarlo, pero de una manera no “purista”, sino intentando generar nuevas formas, mezclas y avances en la gastronomía local. “Hay destellos que irrumpen, que valoran lo local y lo promueven con autenticidad” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Podríamos decir que se apega a formas más bien parecidas a los conceptos de hibridación o ensamblajes, de los que hablamos en el anterior capítulo. Es decir, un reconocimiento de lo global, pero que también promueve lo local. Una forma de encuentro entre estas dos formas.

Ambos lados del clivaje, los “puristas” y los “gourmetizadores”, buscan luchar por una cocina local que infunda respeto y ganas de defenderla y conocerla. Lo que promueven es darle un contenido real a esa comida tradicional o local. Creemos, en contra parte, que ambos se enfrentan a la cocina *fast food*, que tiene una importancia fuerte en Quito y va tomando espacios. Esperan que se prefiera una comida con contenido, en vez de lo que está sucediendo hoy en día.

### **2.3 Fast food**

En Quito, “se introduce una cocina industrial: el *fast food*. Hay más oferta relacionada con las firmas internacionales que con lo nacional, y esto hace que las personas modifiquen sus costumbres” (Julio Pazos Barrera, estudioso de temas de culinaria

desde las Ciencias Sociales, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Estos son los espacios por excelencia en los que se busca satisfacer necesidades (pero en su forma de preparación y consumo difieren fuertemente de otros restaurantes que mantienen esa función de “restaurar” al comensal), la gente busca en ellos cantidades grandes al menor precio, no se busca tanto la calidad de la comida. Es un tipo de comida que ha crecido con gran fuerza en Quito y, salvo las grandes cadenas, representa la forma más desorganizada. Se basan en restaurantes o locales de comida rápida, que emplean a poca gente pues no tienen meseros ni tampoco muchos cocineros, son baratos y venden platos de cantidades grandes. Sobre todo, ofrecen estilos de comida internacional, basándose en hamburguesas, pizzas y este tipo de comida que se puede comer “al paso”. Sin embargo, también cabe recalcar que hay franquicias de comida *fast food* con carácter nacional que buscan comida rápida pero nacional, como por ejemplo “Las Menestras del Negro”.

Hay dos grandes representantes del *fast food* en Quito en este momento, el primero es el de los locales en plazas comerciales donde se propone *fast food* sobre todo de cadenas internacionales, el más significativo de estos es el Grupo KFC (Kentucky Fried Chicken) que es dueño de más de 15 franquicias y que con 25 locales obtuvo ingresos por 437,5 millones de dólares en el año 2014 (El Telégrafo 2014); el otro gran representante es el espacio de los *food trucks*, patios de *food trucks* y los patios de *Containers*, que en el último año y medio ha crecido desmesuradamente en Quito, pues se trata de una tendencia internacional.

Si bien hay un poco de oferta de comida nacional en estos espacios (por ejemplo KFC propone una opción de su tradicional pollo estilo Kentucky pero, con arroz y menestra “ecuatorianos”, o ciertos locales de *fast food* que son nacionales), es mínima y no tiene mayor relevancia gastronómica. Pues son platos simples y no representativos de la comida tradicional. Por otro lado, “Los *food trucks* son malos porque aquí en Ecuador somos copiadores, y no nos hacemos referentes sino solo hacemos fotocopias” (Milena Díaz, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Básicamente y de manera bastante generalizada, en los *food trucks* y ahora también en los parques de *containers*, hay comida extranjera, pero que no se basan en una propuesta gastronómica real. En este tema “se busca más la imagen, se basan en las apariencias y no en los contenidos. Hay una importancia mayor en lo publicitario, en el marketing, que en lo gastronómico”

(Andrés Cifuentes, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

Esta tendencia del *fast food*, no se trata de una propuesta gastronómica. Es básicamente una propuesta de negocios. En ella es necesario disminuir al mínimo los costos para obtener una ganancia lo más amplia posible. Casi todos los restaurantes son propuestas de negocio, pero hay tendencias que lo que proponen son experiencias, mejorar calidad y obtener buenos productos, esas son las que tienen cierto contenido. Por su parte, el *fast food* no lo tiene. Lo que quieren estos restaurantes y lo único que se disputan es un nicho de mercado.

Además, estos procesos de *fast food* llevan por detrás una producción masiva, en la que se “disputa un sistema agroindustrial que beneficia a una élite, y no una búsqueda por defender a los productores locales” (Esteban Tapia, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Esto genera que haya cada vez menos voluntad de buscar conceptos originales. Esa falta de propuesta gastronómica, genera una indiferencia por la comida que se vende. Muchos dueños de pequeños negocios de alimentación, piensan que se puede tener un negocio exitoso vendiendo un pedazo de carne dentro de un pan y diciendo que son hamburguesas, porque se piensa que “todo el mundo come hamburguesas”. Esta propuesta de comida sin contenido, va cambiando las costumbres de los consumidores y se va perdiendo, en parte, el ingenio de los proveedores, por exigir y abastecer respectivamente, de una oferta con contenidos y con ideas novedosas y que resalten o rescaten las costumbres tradicionales.

### **3. Cocina y globalización en Quito**

Al hablar de globalización nos referimos, como ya lo hemos hecho en el capítulo anterior, al proceso actual de una velocidad de información, de cambios en la comunicación y a este gran avance de la tecnología digital; resumiendo de manera francamente corta. En rigor, hasta este momento ya hemos hablado bastante sobre este fenómeno, pero creemos necesario profundizar algunos detalles que no se han podido tocar aún. Queremos enfocarnos esta vez en los cambios más específicos de la globalización contemporánea. Así como también, en este capítulo, enfocarnos en los temas que están apegados al campo de la gastronomía, sobre todo en Quito.

Primero que nada debemos decir que ninguna cultura es prístina y está libre de influencias extranjeras. Es decir, que incluso la cocina más tradicional es el producto de uniones entre distintas culturas, “incluso los platos más tradicionales son producto de un mestizaje” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Inclusive en momentos anteriores a la globalización, actual, hay ciertas uniones y confluencias de culturas pues la cultura mantiene un “carácter vivo y dinámico” (Plan nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador 2014, 12).

### **3.1 Cambios en la cocina**

Con el proceso actual de globalización, “hay una ventaja en la comunicación: una velocidad de circulación de la información. Esto hace que sea imposible que no haya una influencia externa [en el campo de la gastronomía en Quito]” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Queremos enfatizar que hay cambios que se han dado en la gastronomía en Quito, esto lo resaltan muchos de las y los entrevistados y lo hemos podido observar nosotros mismos.

Queremos decir que se puede notar una “moda” por ser chef y, por ende, aumenta la cantidad de personas que estudian cocina, que se interesan por el tema y que van cambiando su percepción alrededor de lo que es la cocina. “Vemos que se está [las personas están] en la gastronomía por moda” (María José *Arroyo*, Chef e investigadora gastronómica de la UDLA, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), esto ha creado que el campo de la gastronomía en Quito “se basa en la moda, los ‘noveleros’, más por la cantidad de gente que por la calidad de la comida” (Andrés *Cifuentes*, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). No es solamente en Quito que existe esta moda, en muchos lugares ha habido un cambio sobre la percepción de lo que es ser cocinero o ser chef: “hace 20 años eras cocinero maricón, ahora eres ‘¡uau cocinero!’”, eso es por Netflix, por Youtube, por todas estas cosas y es un *marchandising*” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

Las aseveraciones anteriores nos permiten observar, además, que hay una fuerte influencia del marketing y de las grandes empresas, así como de la “industria cultural”, por cambiar las percepciones sobre lo que es la cocina y los cocineros; “hay una tendencia extranjera y mundial en la que se da importancia a la cocina y los cocineros” (Julio Pazos Barrera, estudioso de temas de culinaria desde las Ciencias Sociales, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Esto ha generado que hoy en día hayan alrededor de “12 000 personas estudiando gastronomía en Ecuador” (Esteban Tapia, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Es decir que una mejor percepción social, de lo que son los chefs y cocineros, permite un aumento significativo en la cantidad de personas que se interesan por este campo de estudios, y su posterior profesión.

En este punto, también debemos resaltar que hay una cierta confrontación entre algunos cocineros mayores, con los cocineros más jóvenes ecuatorianos y que se han formado en Quito. Por lo general, hay un reproche del primer grupo hacia las escuelas y a los “chefs” que forman, pues según su punto de vista estos cocineros jóvenes: no tienen los conocimientos ni las capacidades de crear un cambio. Este tema lo abordaremos en el apartado sobre las hibridaciones.

Podemos decir que existe un carácter vivo y cambiante de la cultura en general, y en específico de la misma “gastronomía [que] está en evolución, seguimos en un mestizaje” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Como ya hemos dicho, “no existirían comidas tradicionales si no hubiera globalización, nos hace inventar cosas y mejorar” (Milena Díaz, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Estas aseveraciones nos permiten entender que los procesos de transformación cultural son fundamentales para el desarrollo de la comida y de las gastronomías. Es necesario que los entendamos como parte de la misma conformación y transformación de las culturas; que están en constante movimiento.

### **3.2 Homogeneización**

Dentro de los procesos de homogeneización<sup>9</sup>, el más fuerte que se presenta, dentro del

---

<sup>9</sup> Para referencias teóricas y profundización acerca de la homogeneización, remitirse al capítulo 1 de esta tesis.

campo de la gastronomía en Quito, es aquél impulsado, sobre todo, por las grandes transnacionales que se asientan en la ciudad, como por ejemplo: el caso del Grupo KFC o Nestlé. Por otro lado, las tendencias más fuertes que se han asentado en Quito son aquellas de los *food trucks* y los patios de *containers*; estas como tendencias y no como empresas transnacionales. En resumen podríamos decir que es el ámbito del *fast food* el que más impulsa la homogeneización en la culinaria en Quito, pero no exclusivamente en esta ciudad, pues es parte de una tendencia mundial que se va reforzando con, y refuerza a, la globalización.

Podemos entender pues que, “en Quito hay cada vez más una oferta relacionada con firmas internacionales: KFC, hamburguesas, etc. Se introduce una cocina industrial que es el *fast food*, pero también con productos específicos como los de la Nestlé” (Julio Pazos Barrera, estudioso de temas de culinaria desde las Ciencias Sociales, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Esto genera que las personas modifiquen sus costumbres. Primero que nada por el hecho de que la población en general empieza a evitar cocinar. Buscan una comida fabricada o prefabricada, que permita comer de manera rápida y que llene. Esto se atribuye por la velocidad de la vida cotidiana, que disminuye los tiempos para las comidas y de ocio.

Podemos ver que hay diferentes formas en lo que esto sucede, se van introduciendo nuevas formas de “cocina”, como las sopas en sobre, o los “rapiditos”, porque ya no se tiene el tiempo necesario para cocinar.

Contra la comida popular las multinacionales como Nestlé o Kraft ganaron, literalmente, la batalla. El locro desaparece por la sopita de pollo con fideos, la comida chatarra aniquila el chocho o el chulpi, y nadie sabe de esto. Los higos confitados, las “caca de perro”, las mistelas han desaparecido y ahora comen chocolatitos de Nestlé y ahora tenemos un desierto y es una mierda (Jerome Monteillet, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

Vemos aquí una contradicción interesante. Mientras que hay un aumento en la voluntad por ser cocineros, debido a la fama y prestigio que esta profesión puede traer a ciertas personas, por otro lado, se va dejando de lado la cocina del día a día, la cocina que no está en el ámbito público sino en el privado. Ya no se cocina para satisfacer una necesidad, sino que se empieza a cocinar por crear experiencias, para lo cual es necesario salir a restaurantes, o eso es lo que se nos dice. Sin embargo, esta

contradicción está en completa sincronía con los procesos de mercado. Queremos decir, que las personas no quieren cocinar en el día a día, por ende hay más personas que buscan comida fuera de casa, por lo mismo surge una mayor necesidad de restaurantes. Menos personas que cocinan en casa, implica que se necesiten más personas calificadas para cocinar en restaurantes.

Como ya hemos dicho, la moda por ser chef retira esa voluntad de cocinar de las formas tradicionales, pues al estudiar gastronomía las personas buscan generar experiencias y no cocinar. Tendencia que menosprecia el trabajo de las personas “de a pie”, de los y las cocineras que no son reconocidas, “no hay amor a la cocina, lo que hay es una moda de ser chef” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martin Varese, marzo del 2017). Como consecuencia de este fenómeno, es necesario vincular el hecho de que la cocina nacional esté en una proporción tan baja en los restaurantes, con relación a la cocina internacional. Dato que refuerza la falta de voluntad por buscar la historia de los platos, conocer su cultura, y entender realmente la relevancia que estos tienen. En rigor refuerza el menosprecio por la cocina tradicional y la lleva a aquel *backstage*, como dijimos anteriormente.

Podemos reforzar lo anteriormente expresado ya que: “lo industrial y lo global no solo ha influido en el campo de la gastronomía en Quito, sino que lo va destruyendo. Aquí se hace lo menos posible por ser originales, lo que se busca es estandarizar y homogeneizar” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Lo imperante es la ganancia y el lucro y no la comida que se ofrece, esta es la lógica que se maneja en gran parte del campo de la restauración. Pues para muchas personas, existe una salida a la crisis económica que se basa en la pequeña inversión; para muchas personas, invertir sus ahorros en un pequeño restaurante, es esa salida a la crisis. Esto fomenta que gran parte de los restaurantes que se abren en la ciudad de Quito, no tengan una conceptualización y un proceso de consolidación fuerte. Pues para sus propietarios, esos restaurantes no son objetivos de vida, sino una necesidad para obtener una nueva fuente de ingresos. Es así, que se toman “copias” de otros proyectos que han funcionado, en gran parte es por esto que proliferan tantos puestos de hamburguesas, u otros tipos de *fast food*; a partir de las ideas de personas que

no están realmente interesadas por generar una oferta gastronómica sustentable a largo plazo.

También existe el caso de las grandes multinacionales que invierten millones en la venta de sus productos que son agroindustriales, homogéneos y estandarizados. Que también son negocios, que buscan vender lo máximo posible, reduciendo los costos de producción y así poder aumentar las ganancias.

Estas dos formas de vender alimentos, los pequeños negocios que no son realmente planeados y las grandes multinacionales estandarizadas, se vuelven una pinza sobre la cocina tradicional local. Ambas van carcomiendo a la cocina tradicional, pues las costumbres alimentarias de los pueblos se van transformando. Vemos que en Quito, al perderse una propuesta gastronómica bien conceptualizada, surge simplemente “una oferta mediocre de los cocineros para un mercado mediocre. Oferta mediocre que solo hace dinero y se olvida de hacer gastronomía” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017).

La facilidad, el bajo costo y la rapidez (tanto para comerla como para prepararla), estas tres son partes fundamentales en la que se basa el tipo de comida *fast food*, o las comidas pre-cocidas. Para poder consolidar esas características, este tipo de comida se asienta en técnicas específicas de preparación y manipulación de alimentos. Estas técnicas están ligadas a formas de cocción que no precisen de mayor cantidad de tiempo de preparación, ni de mayor grado de calificación de las personas que las tienen que poner en práctica. Así pues, el *fast food* se asienta en la preparación de alimentos de la manera más ágil y sencilla posible. Para esto, se ha requerido una sistematización de dichas técnicas y la conformación de tecnologías que permitan ponerlas en práctica. Sobre todo, hablamos de cocción en fritura profunda, en planchas y en hornos. Además de procesos de *mise en place*<sup>10</sup>, que deben ser muy exactos y estandarizados para poder cumplir con las necesidades del local. Podemos ver pues, que las técnicas y tecnologías sobre las que se asienta el *fast food*, son sistematizadas, estandarizadas y básicamente homogéneas, para poder garantizar un buen funcionamiento del negocio.

### **3.3 Hibridaciones o ensamblajes**

El grupo de gente que busca una regeneración y modernización de la cocina tradicional,

---

<sup>10</sup> El *mise en place* es el proceso de puesta a punto, se refiere a la preparación previa de los alimentos, antes de ser preparados y servidos.

apuesta más bien por un uso específico de la globalización; uso que permite generar cierto grado de encuentro entre la cocina internacional globalizada y la local, tradicional ecuatoriana o quiteña. Es necesario recalcar que el grupo más “purista” de la cocina tradicional tiene fuertes críticas a esta propuesta, pero se opone más fuertemente aún a la homogeneización cultural, como ya hemos visto anteriormente.

Para el grupo de personas que buscan esta unión entre local y global, la globalización ha permitido un avance de las técnicas básicas de cocina en Quito. Pues, “hay una influencia muy fuerte [de la globalización], hay una propulsión buena. Con esto se ha mejorado la técnica y el propósito del oficio” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Ven este auge de la gastronomía, al que algunos llaman “moda”, como un proceso que ha permitido un aumento en la apertura de escuelas de gastronomía, así como en la voluntad de la gente por estudiar, aprender y convertirse en cocineros o chefs. Por ejemplo: “antes era todo empírico, ahora te puedes profesionalizar y tener una base sólida de las técnicas, te permiten formarte y conformarte” (Emilio Dalmau, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Podemos decir que para las personas que se profesionalizan en cocina, lo primero es que deben obtener bases de la cocina internacional, para luego poder trabajar sobre la nacional; así es la formación que ofrecen los centros de formación profesional<sup>11</sup>.

Con el interés mayor y la mayor profesionalización de los agentes del campo de la gastronomía en Quito, se empieza a generar un aumento en el arraigo de las tendencias internacionales, en la cocina ecuatoriana. Por ejemplo: la “gourmetización de la comida” (Andrés Cifuentes, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017) es una de ellas y está enmarcada sobre todo en la tendencia de la “comida vanguardista, que es la unión de técnicas tradicionales con técnicas modernas” (Milena Díaz, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así pues se han ido utilizando técnicas novedosas con platos tradicionales, se trabaja sobre “recetas antiguas o tradicionales, transformándolas en cocina moderna. La idea es lograr plasmar cosas de la vanguardia”

---

<sup>11</sup> Profundizaremos en el tema de los centros de formación en el capítulo 3 de esta tesis.

(Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Es una de las maneras en que se conforman las nuevas formas de cocina ecuatoriana.

Además de esta tendencia vanguardista y de trabajo sobre los platos típicos con técnicas modernas, hay también una nueva idea que es la de la cocina fusión; “normalmente hemos querido ver solo lo de afuera. Ahora, desde hace 10 años se ha recuperado la cocina local mucho más. Se genera una fusión de cocinas” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Pues la cocina fusión es una de las más representativas de la gastronomía actual que se basa en la globalización. Este concepto permite juntar o fusionar las culturas culinarias de dos países distintos o incluso de más. Así pues, por ejemplo podemos encontrar cocinas peruano-japonesas, entre muchas otras. Es básicamente una hibridación de culturas culinarias, que permite la confluencia de dos espacios locales, a través de la globalización que es el vínculo que las ensambla.

Por lo general, esta cocina fusión viene de la mano de chefs que viajan y se forman en el extranjero. Al regresar, a su país de origen, buscan recuperar lo propio; así intentan conformar nuevas tendencias, y ha sucedido bastante en Quito. Esto también se puede caracterizar por una cocina moderna o una cocina de autor, “pero es necesario no saltarse los pasos, hay que conocer las técnicas para hacerla. También conlleva respetar al producto y al productor, y utilizar fusión y técnicas nuevas” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Para lo cual “hay que dejar de ser copias. Se necesita recuperar los sabores del Ecuador, con sabores familiares para todos” (Milena *Díaz*, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Se trata de recuperar ingredientes y tradiciones ecuatorianas que puedan sobresalir en el mundo entero. “Hay destellos interesantes que surgen de chicos jóvenes con ideas interesantes, por ejemplo este chico Sebastián Pérez. Es que hay mucho por aprender, hay cosas muy importantes en Ecuador pero es necesario rescatarlas y darles un *twist*” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

Esta idea busca volver a una conceptualización de la comida, no se trata de una simple mezcla de dos cocinas. Es necesario entender ambas cocinas, respetarlas y trabajar arduamente para poder combinarlas en algo que pueda ser complementario y único, no un *bricolaje* mal hecho, sino una unidad de conceptos y sabores. Pues para muchas

personas que trabajan este concepto es necesario “empezar [con] un regreso a las raíces: el *top* ahorita son los restaurantes que están rescatando cosas más autóctonas” (Andrés Cifuentes, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Pues el Ecuador, sus ingredientes y su cocina permiten una amplia gama de posibilidades, en la que “hay agentes, sobre todo formados en el exterior que quieren trabajar y conocer su comida local” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Estos agentes son los que logran encontrar esos puntos de conjugación, que va surgiendo hoy en día en la comida de Quito y Ecuador.

Sin embargo, es necesario recalcar que: “todavía se está en pañales en conceptos originales en Quito. Hay que tener un buen concepto, hay que dejar de pensar solo en el bolsillo y encontrar la vocación” (Jürgen Spelner, chef panadero dueño de la cadena de panaderías Jürgen, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así pues, podemos ver, con la crítica de cierta parte de los cocineros de Quito, falta todavía un trabajo mayor de conocimiento de las bases, de conocimiento de la historia y de la importancia de la culinaria para poder generar estos procesos de unión de lo local con lo global, y cambios en la culinaria quiteña; “Es necesario conocer la historia, las cosas sociales, de la cultura culinaria y después se la puede transformar” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Es necesario un proceso de trabajo aún mayor sobre lo local, para poder incorporar lo global.

Por último, creemos necesario resaltar aquí también, que hay esa voluntad por llevar al Ecuador a ser un destino gastronómico mundial. Es este uno de los grupos que ve con buenos ojos lo sucedido con el *boom* gastronómico en Perú, y el grupo que ve al país vecino como un ejemplo a seguir, o más bien una meta a alcanzar. Reconocen el trabajo realizado en el proceso en Perú, y buscan una posibilidad para que el Ecuador también sea reconocido.

#### **4. Agentes y disputas en la cocina en Quito**

En esta parte del capítulo nos enfocaremos en estudiar cuáles son los agentes que hay en el campo de la gastronomía en Quito. Nos basamos fuertemente en las entrevistas, a informantes calificados, para entender: qué es lo que está en disputa en este campo

específico. Para este objetivo, primero debemos decir que hay una percepción bastante generalizada, tanto de los informantes calificados como por mi parte, de que este es un campo que está en permanente construcción. Pues es un campo con un cierto nivel de desorganización y que va creciendo a una velocidad vertiginosa; crecimiento que se da desde los últimos diez años. Pero sobre todo el momento en que más ha crecido, es hace dos de años más o menos. Hecho que subraya una dificultad para comprender cuáles son los actores. Sin embargo, si hemos podido recolectar una opinión generalizada sobre cuáles son las disputas que están en juego.

Para este apartado del presente capítulo, además de las entrevistas a los informantes calificados, realizamos una encuesta muy sencilla de dos preguntas a dichos informantes. En la primera pregunta, pedíamos a los encuestados que realizaran un ordenamiento jerárquico de seis agentes relevantes en el campo. Los agentes que propusimos en la encuesta, son los siguientes (en la lista que ponemos a continuación, los agentes están ya en el orden jerárquico que surgió de las encuestas): Los datos arrojan que los actores más significativos, en un empate, están las Escuelas de gastronomía y los chefs, quienes obtuvieron el mismo puntaje; después están los restaurantes populares; siguen los restaurantes gourmet; en quinto lugar los estudiosos en ciencias sociales de la gastronomía; y por último las revistas o canales de tv sobre gastronomía. La segunda pregunta, se basaba en dar tres nombres de personas o instituciones, que sean agentes del campo y el orden de relevancia que los encuestados les daban. Así que de esta manera hablaremos sobre los agentes del campo de la gastronomía en Quito, basándonos en lo que dijeron los entrevistados al respecto de los agentes y de las disputas propias de este campo.

#### **4.1 Escuelas de gastronomía**

Antes de empezar a hablar sobre las escuelas de gastronomía, debemos decir que sobre este tema haremos el próximo capítulo de esta tesis, donde expondremos nuestros hallazgos obtenidos durante la micro-etnografía que hemos realizado durante un año en ISMM. Además, debemos decir que las Escuelas de gastronomía se vinculan al agente llamado como centros de formación de Bourdieu.

Sobre este agente, los informantes calificados resaltan la importancia que deberían tener y tienen, pues son los que van formando aquellas personas que serán y son los profesionales en el campo de la gastronomía en Quito. Así, los centros de formación

deberían desempeñar un rol muy cardinal dentro del campo. Por lo que hemos podido observar, muchos señalan que esas mismas escuelas tienen parte de culpa en lo que está sucediendo, hoy en día, con la crisis de identidad de la gastronomía ecuatoriana. Como ya hemos mencionado anteriormente, hay alrededor de “doce mil estudiantes de gastronomía en Ecuador” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); también cabe resaltar que se ve a “la educación [gastronómica como] es un negocio, pues solo hay escuelas privadas de cocina” (Jürgen *Spelier*, chef panadero dueño de la cadena de panaderías Jürgen, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Se pueden encontrar solamente algunos cursos abiertos gratuitos de cocina, pero son pocos y no son muy especializados. Esto genera varias consecuencias en el campo.

Podemos proseguir tratando lo que se estudia en estas escuelas. Pues parece que “es necesario unificar el pensum” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017) que se estudia en ellas; para poder tener más conocimiento sobre la cocina ecuatoriana porque “no hay un pensum de cocina ecuatoriana” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Podemos ver pues que no hay una regulación lo suficientemente fuerte sobre las escuelas de gastronomía, sobre lo que se estudia en ellas, sobre cómo se dan clases y sobre lo que los estudiantes deben aprender. Por ejemplo, “los profesores muestran lo que logran [se enfocan más en hacer que sus estudiantes vean sus logros personales] y se olvidan de su misión que es formar gente” (Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Es necesario profundizar el trabajo a realizar en estas escuelas, por lo general los profesores son buenos chefs, con renombre o con mucho conocimiento práctico; sin embargo, también es necesario potencializar sus capacidades como educadores, para que puedan dar clases.

Como ya hemos dicho, este tipo de educación es un negocio y las escuelas están más enfocadas hacia el beneficio económico que a las áreas de la enseñanza, “lo más importante es llenarse los bolsillos, cuando debería ser una cosa para el bien de todos” (Jürgen *Spelier*, chef panadero dueño de la cadena de panaderías Jürgen, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así es como “hay más estudiantes de cocina que cocineros” (Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín

Varese, junio del 2017), no hay gente con una calificación necesaria para poder generar cosas nuevas, estudiar los espacios y comprender la cocina local. “Las escuelas de cocina cumplen un papel triste, surgen como una necesidad económica” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), son para invertir el dinero y para tener un ingreso más, como decíamos no por un interés de generar conocimiento real sobre la gastronomía.

Por otro lado, los que trabajan en estas escuelas muestran el rol fundamental que juegan o deben jugar las escuelas. Son estos centros los que permiten una profesionalización, al obtener bases para la materia; por medio de las clases dictadas por profesores, que como ya hemos dicho son chefs experimentados. “Influyen muchísimo en los alumnos, por medio de ellas se pueden marcar, crear y reforzar tendencias” (María José *Arroyo*, Chef e investigadora gastronómica de la UDLA, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Aunque, estas mismas personas, también reconocen que hay fallas y que siempre se puede mejorar mucho, que se debe reforzar las bases, así como los conocimientos sobre lo local.

Podemos observar que la disputa fuerte que se da con esta serie de agentes, que se engloba en las escuelas de gastronomía, es de un orden más bien económico. Queremos decir que se disputa la “obtención” de la mayor cantidad de estudiantes posibles. Con esto buscan mantenerse a flote, y hacen más bien estrategias de marketing y económicas para poder atraer a su clientela. Una mayor cantidad de alumnos, es símbolo de un mayor éxito de la escuela, por ende se la ve como de mayor calidad.

Dentro de este grupo de agentes las escuelas más citadas por los encuestados son: la Universidad San Francisco de Quito (USFQ), la Universidad Tecnológica Equinoccial (UTE) y la Universidad de las Américas (UDLA).

#### **4.2 Chefs**

Los chefs también son un grupo de agentes de gran influencia dentro del campo de la gastronomía en Quito, sobre los cuales hay diferentes opiniones al respecto. Son actores que pueden influenciar sobre las tendencias que se van implementando, reforzando y asentando, como pueden hacer que otras decaigan. Tendencias que pueden ser buenas o malas, depende del contexto y la forma en la que son utilizadas.

De acuerdo con lo que hemos venido explicando, los cocineros y cocineras profesionales con una educación cara y de no tan buena calidad, o con una calidad no acorde con lo esperado y lo pagado, lo que poseen es un afán por brillar, “son todas unas divas” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Sucede, que estudiar gastronomía es una carrera que puede ser cara, sobre todo como una carrera universitaria. Entonces, los jóvenes salen de una universidad que les ha costado mucho dinero, y quieren tener la posibilidad de brillar apenas concluyen sus estudios: “salen de la carrera y quieren ser chefs directamente, nadie quiere ser un ‘simple’ cocinero de línea” (Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017).

Por otra parte, estos mismos chefs, como ya hemos dicho, también logran generar tendencias. Son los que defienden un tipo de ideología o concepto, que sostiene el tipo de cocina que proponen. Son los agentes que defienden las costumbres, o los que abogan por cambios y las transformaciones. Al final son los abanderados de las tendencias que existen. “El cocinero es un actor social muy importante, es un educador y se educa. Si eres responsable puedes ser un actor social positivo, de lo contrario solo reproduces lo negativo” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así pues el cocinero debe conocer sobre los productos que usa, las costumbres que conllevan y la relevancia social que esto tiene. Los cocineros o los chefs, son las personas que pueden tomar conceptos y reproducirlos, pueden ser abanderados de proyectos e intentar implantarlos en la sociedad.

Hay una disputa por los egos de los cocineros y por quién es la persona que más sobresale. En resumidas cuentas hemos podido observar la existencia de, una voluntad por salir en los programas de Netflix o de las grandes cadenas. Pero por lo general, hace falta el bagaje, el trabajo y la experiencia que tienen realmente esos cocineros que logran llegar a ser reconocidos de manera global. Ese reconocimiento está basado en el trabajo y el recorrido que han alcanzado algunos pocos chefs. Es decir, que una de las disputas fuertes que hemos encontrado en el campo, con relación a este grupo de agentes es: la disputa de egos, de cada cocinero.

Dentro del grupo de agentes los actores más citados son: Carlos Gallardo, Juan Sebastián Pérez y André Obiol.

### 4.3 Restaurantes populares

Los restaurantes populares, cuya piedra angular son los mercados, las huecas y los agachaditos, son los que mantienen las tradiciones. Como nos lo han mencionado en las entrevistas y las encuestas, sin importar su clase social, la población quiteña va a estos restaurantes, come ahí sus platos típicos y tradicionales. Sin embargo, como ya hemos dicho también, hay un cierto halo de secretismo que rodea a este tipo de restaurantes. Para varios chefs hace falta una normativa pública que permita dar realce, reconocimiento y en muchos casos mayor higiene a estos lugares: “la cocina local no debe ser triste y desorganizada, no hay que ver con lastima a la cocina ecuatoriana. Para sostener la cocina ecuatoriana hay que resolver la normativa del país” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

Hemos podido observar que, en gran parte ese halo de “desorganización” de la comida tradicional popular, es parte de las formas con las que se recubre dicha comida. Para muchos de los comensales y clientes de estos puestos, con los que pudimos conversar, si se cambiara la forma de vender esa comida, esta perdería su encanto o dejaría de ser tradicional. Así, creemos que es necesario entender que la comida tradicional que se vende, no solo es el producto mismo que se vende, sino que también representa una forma de comerla, unas maneras de mesa y un tipo de interacción tanto con otros clientes como con los vendedores de comida. Hay una relación totalmente diferente entre los clientes de un restaurante con los meseros, esta relación es más distante y fría; que entre la relación de un “caserito” con el o la tendera de uno de los puestos del “parque de las tripas”, en La Floresta, Quito. Ese tipo de relación, es parte de la experiencia que implica ir a comer en un parque de cocina popular.

Por otro lado, los restaurantes de comida rápida van velozmente acaparando nichos de mercado. Toman parte del mercado de los almuerzos o de la comida del día a día, sobre todo para oficinistas y para una clase trabajadora. De esta manera se van convirtiendo en populares. Los restaurantes del Grupo KFC, por ejemplo, son los que mayor ganancia tienen en el país. Esto se debe al hecho de que ofrecen una propuesta rápida, económica y “que llena”.

Tanto los restaurantes populares como los gourmet, que son el próximo agente que estudiaremos, tienen otra importancia relevante: la de dar apertura a los jóvenes

estudiantes y graduados de las escuelas de gastronomía. Ambos agentes son los proveedores de trabajos en el mercado laboral. Poseen la posibilidad de cumplir las necesidades laborales de jóvenes cocineros. Deben poder aportar a la formación de los mismos, así como generar salarios que les permitan seguir creciendo. Pero esto no suele suceder, pues incluso hoy en día “la cocina no es reconocida como una profesión sino como un arte o un oficio” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), se piensa que cualquier persona que tenga buena sazón puede cocinar y dirigir una cocina, cuando por lo general no es así. Así pues, el mercado laboral de la cocina, no se abastece de personas profesionalizadas para ese trabajo.

Entre estos restaurantes los más citados en la encuesta son los Mercados, “las tripas de la Floresta” (parque Navarro) y después los del grupo KFC.

#### **4.4 Restaurantes gourmet**

El primer punto de los restaurantes gourmet lo hemos tocado en el último párrafo de los restaurantes populares. Es la representatividad de estos restaurantes, basada en que son parte del mercado laboral que permite dar trabajo y continuar la formación de los profesionales de la gastronomía.

Continuando con los restaurantes gourmet, cabe señalar que en la mayoría de los casos no son otra cosa que el pedestal sobre el cual se paran los chefs para brillar y obtener su fama. Pues, por lo general esos chefs son los dueños o accionistas de sus propios restaurantes. Así, en ese restaurante quieren poner en práctica su propia conceptualización de la gastronomía.

Sin embargo estos restaurantes tienen la posibilidad y, creemos a manera muy personal, un deber. Que es generar espacios y crear tendencias a favor de una tarea como la de hacer relucir a la gastronomía ecuatoriana. Pues son uno de los espacios más buscados por su posición social por los consumidores. El de lo gourmet, es uno de los espacios en los que relucen las tendencias y el trabajo que se hace. Es una pantalla sobre la cual se pueden proyectar las tendencias, crearlas y profundizarlas.

Dentro de este grupo de agentes los restaurantes más citados en las encuestas son Rincón de Francia, Chez Jerome y Quitu. Como podemos ver, a partir de estos

resultados, los dos primeros son de cocina francesa tradicional, y no son cocina tradicional quiteña o ecuatoriana. El Quito es cocina ecuatoriana pero con un toque vanguardista y una voluntad de presentar la tradición con nuevas técnicas y formas; se basa en la cocina de autor. Esto lo recalcamos, para mostrar que se ve a la cocina ecuatoriana aún en un segundo plano, algunos pasos más atrás que la *nouvelle cuisine* o la cocina internacional.

#### **4.5 Estudiosos en las ciencias sociales de la gastronomía**

En este tipo de agentes lo primero que debemos notar es que para muchos no hay, o las personas encuestadas no conocen a los investigadores de este ámbito social. Si bien, para muchos de los entrevistados este tipo de investigación debería tener un rol fundamental en el campo de la gastronomía en Quito, la realidad es que no tiene ni mucha influencia ni hay muchas personas que se dediquen al tema. Con esto queremos decir que si bien se entiende la importancia que debería tener la investigación social en gastronomía, esa importancia no existe hoy en día en el campo.

La falta de investigadores y falta de conocimiento, genera una ausencia de facilidades para la realización de este tipo de investigaciones. Debemos resaltar que la mayoría de los entrevistados, mostraba gran interés por esta investigación que estamos realizando, y se ofrecen abiertamente para ayudar de la manera que sea posible.

Hay una persona específica que la mayoría de los encuestados nombró, es de las pocas personas que ha hecho investigación social al respecto de la cocina ecuatoriana, es el Doctor Julio Pazos. Si bien hay chefs que han trabajado en investigación sobre gastronomía como Carlos Gallardo o André Obiol, más se trata de investigación para libros de recetas, que sobre investigación social sobre la gastronomía.

#### **4.6 Revistas o canales de TV sobre gastronomía**

Sobre este agente, la única revista nacional que está en el campo de la gastronomía en Quito, es la revista *Vinísimo*, que es muy periódica y sinceramente no parece tener demasiado impacto al respecto del campo. Debemos resaltar, que llenar este campo de la encuesta fue el más dificultoso para los encuestados. Sabían que era el agente menos relevante en el campo de la gastronomía en Quito, y por lo general dejaban en blanco el espacio pues no hay revistas ecuatorianas sobre el tema.

Por otro lado si hay un realce, como ya hemos comentado, de la importancia y la influencia que han tenido en el campo: documentales, películas e información de libros y revistas extranjeros. Todo esto generando la dicha “moda por ser cocineros” que existe en este momento. Muchos de los encuestados me hablaban de la cantidad de nuevas series y películas que existen sobre la cocina y sobre chefs, sobre todo las que hay y produce Netflix. Es decir, hay una influencia de la información internacional sobre lo que pasa en otros lugares del mundo, pero no hay canales ni revistas nacionales o locales que produzcan un verdadero impacto sobre el campo de la gastronomía en Quito.

## 5. Conclusiones

Por último y a modo de conclusiones, encontramos diferencias fundamentales en las técnicas y tecnologías de los tres espacios que vimos en el campo de la gastronomía en Quito: los “puristas”, el *fast food* y lo gourmet. Hemos podido ver que tanto lo gourmet, con la *nouvelle cuisine*, y el *fast food* tienen técnicas y tecnología que están bien sistematizadas y que son perceptibles. Por su parte, no logramos ver qué tipo de técnicas utilizan los “puristas” de la cocina tradicional quiteña, sabemos que buscan recuperar técnicas de cocción más bien tradicionales, pero no las encontramos de manera tan sistematizada como las otras. Así como podemos observar que hay una disputa entre los que hemos denominado “puristas” y aquellos que buscan una gourmetización de la comida tradicional. Sin embargo, estas dos tendencias se unen en la oposición al *fast food*, y a la tendencia homogeneizadora que este representa. Así pues, las técnicas a utilizar y lo que estas representan, es otro de los espacios de disputa que hay en el campo de la gastronomía en Quito, y es una disputa fundamental.

Además, creemos que en resumidas cuentas hay dos temas centrales en disputa en el campo de la gastronomía en Quito. El primero es el de un reconocimiento económico, que tanto: restaurantes, chefs y escuelas, poseen y buscan; “se disputa la mínima participación marginal en el mercado. Si no eres un ‘monstruo’ como la Coca-Cola, la PRONACA o la Cervecería Nacional, lo que buscas es un pedacito del mercado” (Andrés Cifuentes, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). En segundo lugar, y muy apegado al tema económico se disputa fuertemente lo que es el reconocimiento de las personas, la fama. “Se disputa la fama y estatus, tanto chefs como consumidores” (Julio Pazos Barrera, estudioso de temas de culinaria desde

las Ciencias Sociales, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Esto es por parte de los que tienen una oferta gastronómica, que buscan ser reconocidos por una clientela; como también por parte de esa clientela que busca un cierto estatus, deja de lado la comida tradicional por ser popular y busca un estatus de los grupos sociales, lo que está lleno de los prejuicios que hemos venido citando. Se busca “reconocimiento, que está dado por un poder económico, más un plus de orgullo que viene de la fama y el prestigio” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Los chefs y los restauradores “buscan dinero y fama, pero para conseguirlo se van matando entre ellos mismos, esto hace mucho daño al campo” (Jürgen Spelier, chef panadero dueño de la cadena de panaderías Jürgen, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); “se busca encontrar un espacio para figurar” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista, marzo del 2017); “Todos los chefs quieren sobresalir” (Emilio Dalmau, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); “En el campo hay una disputa por protagonismo, muy pocos de los que hacen tendencia lo hacen por la gastronomía, lo hacen por protagonismo” (María José Arroyo, Chef e investigadora gastronómica de la UDLA, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Como podemos ver, esta idea es común entre la mayoría de los entrevistados: se disputa el ego de los chefs.

Pero además y por detrás de esto hay algo más importante, que es la disputa por un sistema cultural, económico y social que está apegado a estas formas de pensar. Hay en juego una cosa más, que es la gastronomía del Ecuador. Lo preocupante es que “van desapareciendo las cosas locales y son substituidas por estupideces” (Jerome Monteillet, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); es necesario ver un plato y así entender lo que hay en disputa. Pues podemos ver que la verdadera disputa está en tomar partido entre “un sistema agroindustrial que beneficia a una élite o una búsqueda por defender los productos y productores” (Esteban Tapia, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Está en disputa el trabajar en conjunto por un realce de la gastronomía ecuatoriana o no, la generación de una potencia gastronómica o quedarse en meras copias y conceptos mal consolidados. Lo que está en juego al fin y al cabo es el futuro de la cocina ecuatoriana, queremos ser un país de KFC, *Fast food* y de cocina vanguardista francesa; o nos

buscamos consolidar como una gastronomía moderna pero asentada en bases sólidas de lo que son nuestras costumbres y porqué existen esas costumbres. Creemos que para lograrlo, sería prudente conformar un centro de investigación gastronómica del Ecuador, donde se puedan impulsar investigaciones sociales y científicas que permitan dar un sustento y un respaldo al trabajo para impulsar a la gastronomía ecuatoriana como una posible potencia mundial.

### **Capítulo 3**

#### **Agentes del campo, centros de formación: el caso del Instituto Superior Mariano Moreno (ISMM)**

##### **1. Introducción**

En el presente capítulo presentamos los resultados de una parte del trabajo de campo que hemos realizado para la presente investigación de tesis. Trabajo que hemos ejecutado durante un año en el Instituto Superior Mariano Moreno, escuela de gastronomía en la ciudad de Quito, Ecuador.

Formulamos esta investigación como parte de la presente tesis para sustentar el capítulo 3 de la misma. Para lo cual realizamos una observación participante y etnográfica durante un año en dicho instituto. Las metodologías de investigación anteriormente mencionadas, se han logrado realizar por el mismo hecho de ser alumno del Mariano Moreno, nos encontramos en este momento en el tercer semestre de estudios y hemos convivido de manera muy activa con profesores, alumnos y personal administrativo de la institución. En complemento a la observación realizada, también hemos revisado de manera minuciosa el material escrito que nos entregan en el instituto, así pues durante estos dos semestres hemos hecho una revisión de la malla curricular durante las clases. Pero también pedimos que nos adelanten los libros de los dos próximos semestres para poder continuar dicha revisión de la malla. Por último, en las entrevistas realizadas para el segundo capítulo, hicimos preguntas acerca del agente del campo de la gastronomía en Quito, que se refiere a las instituciones y centros de formación, así como también realizamos nuevas entrevistas a estudiantes, profesores y personal administrativo del ISMM.

Por último, decidimos también realizar una pequeña encuesta de nueve preguntas a los estudiantes del ISMM. Esto surgió como idea para esta tesis, sin embargo a partir de ella hubo un pedido del director de la escuela, por que dicha encuesta sea realizada y que se permita al ISMM tener acceso para poder conocer la situación de sus estudiantes. Saber lo que los estudiantes esperan de la escuela y así poder mejorar en la medida de lo posible la educación generada por el Instituto Superior Mariano Moreno, con sede en Quito.

En este capítulo, comenzaremos por explicar las razones por las que elegimos el Mariano Moreno de Quito, y que representatividad tiene para nosotros; para esto

también debemos hacer una revisión de lo que es la institución, tanto en el extranjero, como en la ciudad de Quito, cómo opera y cómo está estructurada. Además de esto, haremos una revisión y descripción de lo que es la malla curricular, qué tipo de conceptos se enseñan y hacia que tendencias está apegada dicha enseñanza.

Después pasaremos a describir lo que es la comunidad del instituto, por lo que hemos llamado a este subcapítulo “profesorado y alumnado”. Revisaremos qué tipo de profesores hay en el instituto, de dónde provienen, qué tipo de formación poseen y sobre todo qué tipo de información buscan pasar a sus “pupilos”. También revisaremos cómo está conformado el alumnado. Saber un poco de qué colegio provienen los estudiantes del ISMM, para ver qué antecedentes tienen, intentar comprender qué tipo de aspiraciones tienen y sobre todo saber qué esperan del ISMM.

Por último lo que buscamos describir es qué tipo de influencia tiene el Instituto Superior Mariano Moreno en el campo de la gastronomía en Quito. Primero revisaremos la información obtenida de las entrevistas realizadas a informantes calificados, sobre los centros de formación como un agente en el campo. Entendiendo la influencia real que tienen en este momento estos centros, y también describiendo la relevancia que podrían y deberían tener para el campo de la gastronomía en Quito. Después de esto veremos al ISMM dentro del campo de la gastronomía en Quito, y por último trabajaremos sobre su papel actual y el papel que espera tener este instituto dentro del campo.

## **2. La institución y malla curricular**

En esta parte del capítulo nos enfocaremos en estudiar cómo se compone el ISMM, por qué decidimos estudiar esta escuela y qué tipo de enseñanza se recibe. Para esto, también revisaremos el tipo de malla curricular que utiliza este instituto.

### **2.1 ¿Por qué el ISMM?**

El Instituto Superior Mariano Moreno es una escuela que se fundó en 1963, en Buenos Aires Argentina. Su objetivo es “formar Técnicos Laborales aptos para desenvolverse ante nuevas demandas en el mundo laboral” (ISMM 2015). Esta escuela es un referente a nivel continental, que posee sedes en Argentina, Colombia, México, Estados Unidos, República Dominicana, Venezuela y Ecuador. Varios de los chefs docentes de la escuela de Argentina, son o han sido presentadores y presentadoras en el canal de cocina el *Gourmet Channel*, muy reconocido también a nivel continental como uno de los canales de cocina más representativos. Así pues, estos chefs docentes, hacen

programas que se ven en toda la región, en los que enseñan a los televidentes a preparar diferentes platillos.

Es pues un centro de formación con un reconocimiento internacional. Las personas de este instituto resaltan que el éxito se ha debido, en gran parte, a un pensum de estudios unificado; es el mismo que se utiliza en Argentina y es el que está probado que funciona, “el 85% del pensum es el mismo en todas las escuelas” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Es un “instituto culinario que tiene su sede en Argentina y que da la oportunidad de profundizar en la técnica de pastelería y panadería, junto a otras materias que permiten obtener un conocimiento más integral” (María Consuelo *Figuerola*, estudiante del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). El pensum de estudios, es unificado y homogéneo para todas las sedes del ISMM, con ciertos cambios relacionados con las comidas específicas de cada país donde está asentado este instituto.

Basándose en ese renombre, el ISMM es una de las escuelas que generan tendencia en el continente, sobre todo es representativa de la forma de enseñanza que se realiza. Es una forma de enseñar que es vista como probada y funcional. Esta escuela, busca fundamentalmente contratar a los mejores especialistas en las áreas designadas, para impartir clases, y así lograr los objetivos de la escuela, que se enfocan en la preparación de los mejores profesionales posibles en sus áreas. “Es una escuela de renombre internacional, hace que ya se conociera aquí [en Quito], incluso antes de abrir” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017).

El instituto Mariano Moreno está recién empezando en Ecuador, con una primera sede en Quito, pero tiene mucho potencial pues es una escuela de mucho renombre. Este reconocimiento que ya tiene en otros países, llegará a su debido momento a la sede de Quito en primera instancia y después al Ecuador. “En Ecuador abrió sus puertas el 1ero de julio del 2015 y en Octubre abrió su primer curso de carrera, a partir de ahí el número de estudiantes ha ido aumentando cada vez más” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Los directores del ISMM en Quito, tienen la confianza de crecer, e incluso abrir nuevas sedes en Ecuador, basándose en una forma de enseñanza que ya está probada en varios otros países.

Por su parte, como todo nuevo espacio de formación que abre sus puertas, este instituto tiene algunos errores o inconvenientes que ha ido superando gracias a la experiencia

adquirida. Por ejemplo, tuvieron que hacer remodelaciones en las instalaciones para superar inconvenientes y así poder obtener certificados que les permitan funcionar, esto hizo que las clases se retrasaran durante un mes. Sin embargo, el ISMM en Ecuador no escatima esfuerzos en tener a los mejores profesores a los que tiene acceso y de generar un espacio de excelencia en el que sus alumnos actuales puedan sentirse cómodos. Para así poder obtener nuevos alumnos que quieran formarse en este instituto. Esto solo se puede forjar a través de un nivel de excelencia alto que genere la recomendación de cocineros y expertos en el campo de la gastronomía.

Antes de empezar la carrera en el ISMM, habíamos realizado una investigación, sobre las distintas posibilidades de centros de formación, y conociendo el renombre de esta escuela (que en su momento apenas abría su primera generación en Ecuador) decidimos estudiar en el Mariano Moreno, en la carrera de “cocinero y pastelero profesional”, que propone este instituto. Así pues, gran parte de la investigación realizada para esta tesis, fue hecha en el ISMM, a lo largo de tres semestres de estudios de esta carrera de cocinero que hemos emprendido.

El Instituto Superior Mariano Moreno “creó mucha aceptación en los países, porque achicó a dos años de estudios, un pensum que muchos institutos no dan y las universidades los dan pero en cuatro años” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Es decir, que tiene un pensum de estudio muy completo, y que propone materias que no necesariamente dan en otros institutos, por ejemplo enología o manejo de restaurantes. En otras palabras es un instituto que no solo enseña a cocinar, sino a desarrollarse en el mundo de la gastronomía profesional. Es pues un instituto que tiene una capacidad de competir con cualquier otro centro de formación, o por lo menos eso pretende ser, y “es reconocido por los pares a pesar de que no entregamos título oficial<sup>12</sup>. Competimos con los mejores del área” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017).

## **2.2 Descripción del centro de formación en Quito**

El ISMM en Quito es una estructura pequeña por el momento, comparado con otros institutos cuenta con pocos estudiantes, sin embargo “el número de alumnos de la

---

<sup>12</sup> Con relación a “no dar un título oficial”, se refiere a que no da un título de tercer nivel, avalado por la Secretaría Nacional de Educación superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (SENECYT). El título que otorga el ISMM está avalado por el propio instituto, y por su parte el ISMM está avalado por la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional (SETEC), institución que regula las cualificaciones y capacitaciones profesionales en el Ecuador.

escuela ha ido creciendo desde que abrimos en 2015 hasta ahora. Esta es la primera vez que tenemos a los cuatro semestres juntos, pronto tendremos que armar otra cocina” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo 2017), la sede en Quito todavía tiene espacio suficiente para crecer y acomodar la demanda que tiene. Esta sede tiene dos aulas para recibir clases prácticas, un aula para clases teóricas y un aula para recibir clases teóricas demostrativas<sup>13</sup>. Lo que queremos decir con esto, es que si bien saben que son un instituto nuevo, tienen la mentalidad de ir creciendo cada vez más, y por lo mismo han tenido espacio en la sede para poder crear más cocinas y más aulas conforme vaya creciendo la cantidad de alumnos que tienen.

Por lo mismo, han tenido una búsqueda constante por obtener más y más alumnos que quieran ingresar al Mariano Moreno. Para esto tienen dos tipos de ofertas académicas. Primero las carreras que son: Cocinero y Pastelero certificado, que dura dos años y Pastelero certificado que dura un año. Además tienen Cursos Cortos y Clases Únicas, los cursos cortos constan de cuatro clases y son: Cocina Básica, Pastelería Básica y Street Food; mientras que las clases únicas van variando y hay de diferentes tipos de comida, como por ejemplo: Cocina Italiana, Rollos de Sushi, Pizzas y Calzones, Bombones y Trufas, y varios otros cursos que han hecho. Con estos cursos y carreras el ISMM en Quito, busca promover y atraer a muchos estudiantes, tanto a aquellos que quieren hacer una carrera de la cocina, a aquellos que ya tienen una carrera en cocina y requieren especializarse o tener una nueva área de experticia, así como también a aquellas personas que no desean involucrarse en el mundo de la cocina profesional, pero si quieren tener ciertos conocimientos culinarios que les permitan comer mejor y tener más capacidades dentro de la cocina.

Para manejar estas tareas el Mariano Moreno cuenta con una administración bastante pequeña. Está su director Emilio Dalmau, quien trabaja en los aspectos administrativos, así como también en el de relaciones del ISMM, para buscar posicionarlo más. Además cuentan con dos personas dedicadas a los temas administrativos, de relación con los alumnos y alumnas y todas las necesidades que surjan del instituto. Por otro lado hay

---

<sup>13</sup> Las clases prácticas se realizan en cocinas equipadas para que todos los alumnos puedan trabajar en ellas. Las clases teóricas se dictan en aulas donde hay solo sillas, un escritorio y una televisión para pasar material audiovisual (como cualquier aula de otras carreras). Las clases teóricas demostrativas, son clases donde el profesor hace una preparación, mientras los alumnos toman notas. Estas últimas se dictan en un aula donde el profesor tiene una cocina equipada completamente para que una persona pueda trabajar de manera cómoda, y también cuenta con sillas; es como un aula de clase normal, pero en vez de tener un escritorio, el profesor tiene una cocina.

dos jóvenes, que también son estudiantes del ISMM, que trabajan en el *mise en place*; es decir que se encargan de hacer las compras para las clases y se encargan de que los alumnos tengan todo lo necesario para la clase, todos los ingredientes y equipos para preparar las recetas. Por último, el instituto cuenta también con dos personas encargadas de la limpieza. Ese es el personal de planta del instituto, a los que habrá que sumar los profesores pero sobre ellos hablaremos en un subcapítulo más adelante. “Con este personal del ISMM en Quito, es suficiente para poder trabajar por ahora, si continuáramos creciendo de manera exponencial, seguramente contrataríamos a más gente” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Notamos que esa meta de seguir creciendo es constante en las personas que dirigen el instituto, siempre hay una forma de exponer que el crecimiento del instituto en Ecuador es inminente, así como también es una meta que buscan.

Toda esta forma en la que se compone el ISMM en Quito, está emparejada a la meta final de obtener más espacio en el campo en el que se desarrolla, que es el que investigamos nosotros: el campo de la gastronomía en Quito. Para resumirla en un pequeño párrafo, sin adentrarnos a otros subcapítulos de esta tesis, podríamos definirla como: escuela internacional, con profesores de alta calidad como Chefs; una escuela bastante cara lo que genera una expectativa de élite, buscando alumnos de clase media alta que la puedan pagar; para que aprendan de un pensum internacional en instalaciones con cocinas equipadas como las profesionales; todo con el objetivo de formar profesionales del mundo de la cocina, que estén preparados para los retos y las altas exigencias del mundo profesional de la gastronomía.

### **2.3 Malla curricular**

Como ya hemos dicho anteriormente, parte del éxito del ISMM está basado en el hecho de que la mayoría de la malla curricular está estandarizada y es homogénea en todas las sedes del Mariano Moreno<sup>14</sup>. “Cada país tiene su particularidad, pero hay un 85% de igualdad en cada ISMM, el otro 15% es cocina local” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), esto lo dice refiriéndose a lo que se enseña en el Mariano Moreno, como instituto continental. Es decir que en todas las diferentes sedes del ISMM, se utilizan exactamente los mismos libros de teoría, así se puede saber que las y los estudiantes, desde Estados Unidos hasta Argentina, reciben

---

<sup>14</sup> Esto, como lo veremos en las conclusiones del capítulo, se vincula de cierta manera con el tema de las homogeneizaciones de la globalización.

casi exactamente la misma información de los libros, y preparan las mismas recetas, salvo ciertas pequeñas variaciones que puedan hacer los chefs docentes a esas recetas. La otra parte del éxito del ISMM, se basa en la capacidad de los chefs docentes que son personas que actúan en el campo de la gastronomía y deben poder transmitir, con precisión, la información que está dada en los manuales.

Así pues, esta malla curricular fue creada en Buenos Aires Argentina, donde inició la escuela. Por lo mismo, podemos decir que la malla curricular de la escuela en Ecuador está basada en técnicas extranjeras. Además del hecho que la misma escuela en Argentina tiene un fundamento sobre todo en técnicas francesas. Como su sede principal está en Buenos Aires, mucha información en los libros es casi completamente sobre Argentina. Por ejemplo, en el curso de enología que recibimos, la gran mayoría de los vinos de los que se habla en el libro, son de Mendoza<sup>15</sup> y otras regiones del país rioplatense. La malla curricular está “basada, por tradición y por cómo se conforma la sociedad argentina, en recetas Europeas, en ‘cocina internacional’” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Así, la malla curricular se cimenta en la cocina europea, y en aquello que podemos denominar la “cocina internacional”, cuya piedra angular es la *nouvelle cuisine*, que recoge y sistematiza las técnicas utilizadas en la cocina profesional, las técnicas “aceptadas” en la cocina. En la definición de lo que es cocina, en el manual de Organización y manejo de establecimientos gastronómicos nos dicen:

Por último, la cocina es también entendida como las diferentes prácticas gastronómicas específicas de una región. Por lo general, la cocina más difundida es la de tipo francesa clásica y es, en gran medida, la que establece las pautas de la cocina occidental en términos de herramientas, técnicas, materiales y tipos de preparación (ISMM 2016, 11).

Sin embargo, cada escuela cuenta con el espacio para la comida representativa del país en el que está asentada. Están estipulados 4 cursos sobre la comida local de cada país, en el caso específico de Quito, una materia de 15 horas, por cada semestre que se estudia. Así pues, recibimos Cocina o pastelería Ecuatoriana del nivel 1 al 4. Con este total de 60 horas de estudios sobre cocinas locales de cada país. En algunos semestres se recibe panadería o pastelería ecuatoriana al mismo tiempo que se recibe cocina ecuatoriana. Con esto se alcanza el 15% del pensum que varía entre las diferentes sedes

---

<sup>15</sup> Provincia vitivinícola de gran importancia en Argentina.

del ISMM (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

Sin embargo debemos decir, por experiencia propia, que de esas 15 horas que debimos haber recibido, en los dos semestres en los que estudiamos en el ISMM en Quito, solo recibimos una clase de tres horas en el primer semestre y dos en el segundo. Es decir de treinta horas que debimos haber recibido, recibimos solamente nueve horas de clase sobre cocina ecuatoriana. Esto sucedió por un problema de organización del semestre, ya que no se tomaron en cuenta los feriados nacionales, y por lo mismo hubo algunas clases que no nos dieron. Debemos recalcar que se prefirió sacrificar las clases de cocina ecuatoriana a las clases de cocina “regulares”. Notamos que las clases de cocina ecuatoriana son vistas casi como “materias optativas”, porque en ellas no se aprenden nuevas técnicas, importantes. Así pues en esas tres clases, se hizo un condensado de varias de las recetas que veríamos en cocina ecuatoriana y nos las presentaron en una menor cantidad de clases que las estipuladas. Podemos observar que hay una prioridad por las clases de “bases de cocina”, que en otras palabras significan cocina “tradicional” o mejor dicho todo aquello que es la cocina internacional. Esta preferencia puede ser comprendida como una voluntad de que los alumnos se profesionalicen y que “puedan ejercer en cualquier cocina del mundo en la que tengan que trabajar” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Se toma a la *nouvelle cuisine* y las técnicas que esta representa, como las bases de cualquier cocina, se puede trabajar sobre cualquier cocina local, con las técnicas internacionales; la *nouvelle cuisine* permite a sus usuarios, entrar en cualquier cocina profesional.

Como muchos otros centros de formación profesional, en el Mariano Moreno, lo que buscan es que sus estudiantes tengan la capacidad de desenvolverse por el mundo laboral en el ámbito en el que están estudiando. Se busca que sus estudiantes potencien sus capacidades, propias a cada alumno; además se busca que cada uno de estos pueda tener una gama de habilidades básicas que permitan ese desarrollo a un nivel óptimo. Hay un fuerte interés por el desarrollo de las cualidades básicas de un cocinero, obtener las bases sobre las cuales puedan pararse los estudiantes y avanzar en su carrera profesional. Como ya hemos dicho, la formación en el ISMM está más orientada hacia la cocina internacional, sobre todo la europea y francesa, lo que se llega a entender como las bases de la cocina. Suponiendo que cuando se sabe estas bases, se puede cocinar casi cualquier otro tipo de cocina; y es que es más o menos así como se piensa

en el campo de la gastronomía. Esto permite alcanzar el objetivo del ISMM, que es que sus estudiantes sean profesionales en el mundo gastronómico.

Además de las materias específicas de cocina, pastelería y panadería, que son más bien prácticas y que fundamentan la cocina, se reciben materias que permiten tener más bases y que complementan el hecho de saber cocinar, y pueden llevar a la cocina a un nivel profesional. Materias como: Seguridad e higiene de los alimentos, Tecnología de los alimentos, Nutrición, Costos y presupuestos, Organización y manejo de establecimientos, Enología, Etiqueta y protocolo y Coctelería. Es que el Mariano Moreno, logra reunir en dos años materias que normalmente solo se enseñan en universidades en carreras que duran cuatro o cinco años, esa es una de las grandes ventajas de este instituto (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Con lo cual se busca dar una educación completa que permita que sus estudiantes tengan un adecuado rendimiento en el mundo laboral y profesional de la cocina. En resumidas cuentas, el ISMM busca que sus estudiantes sean profesionales. Este objetivo se asienta en una forma de ver a la cocina, como un conjunto de normas y técnicas que están basados en la *nouvelle cuisine* y en normas y técnicas internacionales, estandarizadas y homogéneas en la gastronomía profesional.

### **3. Profesorado y alumnado**

En esta parte del capítulo revisaremos cómo está compuesta la comunidad del ISMM en Quito. Para lo cual haremos un repaso de quiénes son las personas que lo componen, enfocándonos sobre todo en los profesores y en los alumnos de este instituto.

#### **3.1 Profesorado**

El profesorado es parte fundamental del esquema necesario para poder brindar esa educación profesional y de alta calidad a los alumnos, como el que busca entregar el ISMM. Es por esto que el ISMM busca profesores con renombre como cocineros, pasteleros, panaderos o en las otras áreas de enseñanza. Para escoger profesores que den clases en el ISMM en Quito se buscan “profesores que estén en el campo, que trabajen en ello. Que puedan dar su experiencia en el día a día a los alumnos, que estén en la rama y la conozcan” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Otro punto para la selección de los profesores, por parte del instituto, es “que logren llegar al alumnado, pero de una manera amena. Que se logren dar los conceptos, de manera estricta [como es una cocina] pero jovial” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Es decir, dos

de los más significativos parámetros para la selección del profesorado son: primero su afinidad con el campo laboral de la gastronomía, y segundo su capacidad de dar clases de una forma firme pero suave.

Así pues, el profesorado en el Mariano Moreno en Quito, está conformado por personas con éxito en su campo laboral y que están presentes en las cocinas o restaurantes de Quito, que tienen esa experiencia real. Se buscan profesores que puedan transmitir su experiencia, de una manera en que los estudiantes puedan recibirla y que entiendan las rigurosidades y requerimientos existentes en las cocinas. “La cocina es un régimen” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), “la cocina es una dictadura” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Es necesario que los alumnos puedan entender esta forma de cocinar, ya no como un pasatiempo o como una manera de distenderse, sino de manera profesional y con todas las formas estrictas que esto conlleva. Por ello se le da gran importancia a que los chefs docentes no sepan solamente la teoría de la cocina, sino que tengan la experiencia necesaria en las cocinas y en esos regímenes<sup>16</sup>.

Con este objetivo primordial en mente, las autoridades del Mariano Moreno en Quito, buscan que siempre los alumnos tengan contacto con varios y diferentes tipos de chefs docentes y que la lista de profesores del ISMM sea renovada continuamente. No quiere decir que no haya profesores continuos en el instituto, sino más bien que los alumnos, de un semestre a otro cambien de profesor, con el objetivo de que en cada semestre los alumnos tengan nuevos conocimientos, de otras personas. La idea es que esa gama de experiencias en cocina sea lo más amplia posible, que los alumnos puedan obtener conocimientos más allá de los teóricos y que puedan tener, de primera mano, información que solo se obtiene trabajando en el campo.

Uno de los ejemplos de esta información obtenida por experiencia, es la que nos contó el profesor de Costos y presupuestos Andrés Cifuentes, quien es administrador de una cadena de restaurantes famosa de Quito. Cuenta que en una ocasión recibieron la misma comanda de pollo, la procesaron de la misma manera que siempre y resultó en una cantidad mucho menor de porciones para la venta. Revisaron todo el proceso, hablaron con los cocineros y las personas de *mise en place* y no encontraban la razón para este

---

<sup>16</sup> En el apartado “tipo de enseñanza que se recibe en el ISMM” describiremos la forma en que se recrean las condiciones de una cocina profesional, cómo se estructuran las clases y de qué manera los profesores enseñan a sus alumnos sobre las rigurosidades de una cocina.

problema. Al final, lograron entender que se fueron casi siete kilos de “pollo” en el agua del descongelamiento del producto, nos advirtió que esa agua siempre hay que pesarla; explica que hay algunos proveedores que inyectan agua en el producto antes de congelarlo, entonces uno compra agua congelada a precio de pollo. Esta experiencia no se recibe de los libros o las teorías de costos y presupuestos. Es necesario trabajar en un restaurante, y en su día a día y esa experiencia que él tuvo que vivir nosotros podremos superarla gracias a que nos la contó (Andrés *Cifuentes*, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así como esta experiencia hay muchas otras, de esta manera hemos conocido de varias anécdotas e informaciones que nos transmiten los profesores, gracias a sus vivencias.

Por otro lado, resaltamos que el profesorado proviene de restaurantes pensados para una clase alta, restaurantes gourmet y emprendimientos apegados a satisfacer a esta clase social específica, esto tiene repercusiones. Como ya hemos dicho, el objetivo de la escuela para con sus alumnos es poder formarlos para poder desempeñarse en el mundo profesional de la cocina. Pero esto implica un mundo específico, o apunta más bien a que sus alumnos puedan adaptarse al mundo de los restaurantes gourmets, a la alta cocina. No hay realmente un trabajo para que los alumnos puedan trabajar en las cocinas populares, en cocinas locales o en trabajos más bien apegados a la cocina local que se hace de manera tradicional. En todo caso se los promueve para que trabajen en restaurantes de cocina local pero de un sesgo más bien gourmet o de cocina fusión. Que se apeguen a este grupo de chefs de alta cocina que trabajan la cocina local transformándola en alta cocina. Se dice que los alumnos salen del instituto con los conocimientos para trabajar en cualquier cocina. Pero los conocimientos adquiridos y la forma de enseñar, apuntan más bien a que los alumnos busquen trabajar en la alta cocina. Incluso el objetivo de varios de los profesores de esta escuela, es llevar a la cocina ecuatoriana más allá, hacer alta cocina ecuatoriana.

### **3.2 Alumnado**

“En lo único que no se compite con otros institutos es en el precio. Es el instituto [de cocina] más costoso de Quito” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Esta frase dice mucho sobre el tipo de escuela que es el ISMM y qué público objetivo tiene. Dicha condición económica hace que el alumnado del Mariano Moreno de Quito sea al menos de clase media, es decir: que tenga las

posibilidades y capacidades de poder costearse este tipo de enseñanza. Por el mismo hecho de que se trata de una escuela cara, hay una expectativa alta acerca del tipo de enseñanza a recibir. Los alumnos (o sus padres) pagan por obtener una educación de la más alta calidad. Educación que no importa si no desemboca en un título oficial reconocido por la SENECYT o por el Ministerio de Educación, pero al fin y al cabo un título que tiene el respaldo internacional y el renombre de lo que es el Instituto Superior Mariano Moreno a nivel continental. Igual, como ya hemos dicho, el instituto si tiene un respaldo en el Ecuador, al estar avalado por la SETEC. En resumen, el ISMM cuenta con un alumnado de condiciones socioeconómicas medias o altas; que además espera una educación de la más alta calidad.

En los alumnos de las carreras largas que proporciona el ISMM en Quito, no de los cursos cortos o las clases únicas, “veo 2 grandes frentes: 1. Recién egresados del secundario que buscan una carrera rápida y con salida laboral. 2. Gente que relegó la gastronomía como carrera y que tiene otra carrera y ahora busca hacer gastronomía” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Por su parte, el director de la escuela nos dice que “hay gente que tiene su carrera y siempre ha querido estudiar cocina, y por otro lado hay gente que busca una carrera” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). A estos dos tipos de alumnos los une una voluntad de obtener una capacitación en cocina, por una escuela con renombre, y en un tiempo que les permita desembocar en el mercado laboral rápidamente. “En esta profesión la parte práctica es fundamental, en este aspecto el ISMM no pierde el tiempo. Adicionalmente su titulación estando en tantos países de América Latina le da su propia validez” (Pedro *Rueda*, estudiante del ISMM y chef propietario del restaurante Steinhouse, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Los alumnos buscan la posibilidad de profesionalizarse en ámbitos de culinaria, esta escuela se los permite y les permite acceder al campo de la gastronomía.

Los alumnos tienen objetivos de convertirse en chefs, tener sus propios negocios, o incluso hay varios que ya los tienen y están en la escuela para poder ser más profesionales o actualizarse. Así pues, son personas con una aspiración alta, exigen bastante a la escuela. Tienen la capacidad de invertir en un negocio propio, o que tienen un negocio y necesitan especializarse. Hay quienes han decidido cambiar de rama de trabajo y dedicarse a la cocina, que siempre han tenido la pasión por la cocina y ahora desean desarrollarla. Hablamos de los alumnos que ya tienen una carrera previa y

buscan entrar al mundo de la gastronomía. Estas personas asumen que por el prestigio, y presencia del ISMM en otros países, la educación de calidad está asegurada, como lo aseguran los profesores y administrativos del instituto.

Por otro lado, los más jóvenes, los que recién salen del colegio y buscan una carrera, también acuden a esta institución por su renombre y por el hecho de que pueden tener una carrera con alta salida laboral, en un corto tiempo. El Mariano Moreno les ofrece la idea que pueden trabajar en casi cualquier parte del mundo ya que su propuesta de estudios se basa en la práctica y en la especialización. Además tiene una oferta de estudios que resume en dos años, lo que otras instituciones ofrecen en cuatro años. Los alumnos obtienen una carrera técnica profesional, corta y asentada en un título de renombre a nivel internacional.

Queremos narrar una experiencia que sucedió en el ISMM, y a partir de ella analizar algunas ideas que surgen. Cuando estábamos en el segundo semestre de la carrera, el chef docente Luis Segovia preguntó a todos los de la clase, -quiénes quieren tener un restaurante-. Todos respondieron de manera afirmativa (creemos que es más o menos una constante que los que estudiamos cocina lo hacemos con el objetivo de tener nuestro propio restaurante). A lo cual el Chef Segovia preguntó: ¿quiénes quieren poner un restaurante de cocina ecuatoriana? A esto solamente un estudiante, dentro de un grupo de veintidós compañeros, dijo que sí le interesaba la idea de poner un restaurante de cocina ecuatoriana; el resto tenía más ideas de utilizar cocina de autor, cocina fusión o más bien cocina internacional.

Por otro lado, y habiendo hablado con varios estudiantes en el día a día, he podido observar que se respeta y admira a los chefs que logran llevar a la cocina ecuatoriana “más allá”. Es decir se admira a chefs como Juan Sebastián Pérez, o Carlos Gallardo, quienes hacen cocina ecuatoriana, pero la logran proponer como alta cocina. Así pues, muchos de los estudiantes quieren o sueñan con ser esa persona que le de renombre a la cocina ecuatoriana a nivel mundial, los que aporten en ese objetivo de convertir al Ecuador en un destino turístico gastronómico. Este ideal, está conformado por una pasión por la gastronomía y por un profundo amor por la comida que consumen, por una identidad generada a través de lo que se come. Hay una fuerte identidad relacionada con la comida, como ya hemos dicho, pero esto se refuerza aún más en las personas apegadas al campo de la gastronomía. Es decir, que si bien reconocen grandes cualidades en otras cocinas del mundo, se piensa en la cocina propia, en la ecuatoriana

como una cocina muy buena y que les da identidad. Los estudiantes de cocina reconocen que su cocina nacional puede mejorar y quieren ser ellos los que aporten a hacerlo; se reconoce que la cocina ecuatoriana tiene mucho espacio para crecer, y hay esa voluntad por dar todo de sí para que esta cocina crezca. Creemos, como ya hemos dicho, que hay una fuerte influencia del proceso gastronómico que ha llevado acabo Perú, en el resto de la región. Es decir que Perú es una meta a la que se puede alcanzar, realizando la comida ecuatoriana al más alto nivel, buscar que esta sea tan reconocida como otras gastronomías a nivel mundial.

Por último, creemos que si además hubiéramos preguntado (como lo hizo el chef Segovia) acerca del tipo de restaurante al que los estudiantes aspiran tener. Estamos seguros que la gran mayoría, hubiera respondido que finalmente quiere tener un restaurante de alta cocina. En realidad se busca un restaurante que obtenga el mayor reconocimiento posible, y esto en el campo de la gastronomía profesional (y sobre todo aquella que está relacionada con el tipo de escuelas como el Mariano Moreno) se vincula con la alta cocina. Con esto queremos decir que los estudiantes no entran a una escuela como el ISMM para trabajar en cocinas populares o en locales de comida rápida. Se busca la mejor educación, para poder llegar a estar en las más altas ramas de la gastronomía. Haciendo una analogía con el fútbol, institutos como el Mariano Moreno o las universidades que proveen gastronomía serían las canteras donde se forman los profesionales del campo. Así pues, los centros de formación en gastronomía están más bien ligados con la cocina profesional, la alta cocina y la *nouvelle cuisine*.

Además, cabe resaltar que esta manera de ver la gastronomía está respaldada por una industria cultural que hay alrededor del mundo de la gastronomía. Es decir que hay muchas series, películas y programas de televisión que resaltan lo importantes que pueden ser los chefs, y esto apoya a generar una voluntad de los estudiantes de cocina por llegar a ese nivel de reconocimiento y fama. Como dijimos en el capítulo 2, antes había una cierta estigmatización de los y las cocineras, como un simple oficio o una carrera no tan reconocida; hoy en día ser chef puede significar una fuente de fama y reconocimiento.

### **3.3 Tipo de enseñanza que se recibe en el ISMM**

Como ya hemos dicho anteriormente, y a manera de resumen, hay una relación entre la malla curricular, con las expectativas de los alumnos. En el ISMM se busca profesionalizar a cocineros de alta calidad, que puedan mantener y dar renombre a la

escuela. Básicamente, el ISMM es un “instituto de capacitación profesional” (Hugo Banda, estudiante del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017), que busca que sus alumnos sean excelentes y puedan acceder al más alto nivel de formación y por ende que tengan una salida laboral exitosa. Es decir que la base de la educación en el Mariano Moreno es la profesionalización de sus estudiantes. Como ya hemos dicho, la educación se basa en que los estudiantes puedan trabajar en cocinas profesionales, ya sea en alta cocina o en cocinas industriales. Para lo cual se utiliza la *nouvelle cuisine* y las jerarquías que se han institucionalizado en las cocinas profesionales.

La gran parte del conocimiento proporcionado se basa en las técnicas de la cocina internacional. Si bien, como ya dijimos antes, hay un espacio para la comida ecuatoriana en la malla curricular y en la teoría de lo que se debería enseñar, este no siempre es respetado. Por ejemplo, como ya hemos expresado anteriormente, sucedió que recibimos menos clases de “cocina ecuatoriana” que las que estuvieron estipuladas en el pensum. Podemos ver, que en cierta forma en la práctica, la cocina ecuatoriana tiene un menor peso que la comida internacional. Al final terminamos viendo, gran parte de los platillos que se proponían y con buenas técnicas y buenas formas de preparación, sin embargo no tuvo la misma importancia que por ejemplo la cocina italiana, de la cual recibimos cinco clases sobre pasta y por lo tanto comida italiana.

Por otro lado, como lo dice el objetivo del instituto (a nivel internacional y por ende para el ISMM de Ecuador también aplica), se busca acortar la brecha de diferencia entre la realidad de las aulas y la realidad laboral a la que nos enfrentaremos, como profesionales de la gastronomía. Por lo mismo hay una presión fuerte, una búsqueda de trabajo en equipo, así como también un empeño por reforzar las cualidades y calidades personales de cada uno de los estudiantes de la escuela. Se busca que los estudiantes del Mariano Moreno podamos adaptarnos al máximo al exigente mundo laboral de la gastronomía. Con este objetivo en mente, buscan sobre todo intentar hacer que las bases de sus estudiantes sean muy sólidas. A partir de esas bases, y ya con experiencia laboral más amplia, se pueden convertir los alumnos en fuertes competidores dentro del campo de la gastronomía. Por lo cual las bases culinarias, sobre todo aquellas de la cocina fundamentada en la *nouvelle cuisine* en la que se sistematizaron los avances logrados en la cocina francesa.

Como un ejemplo de esto queremos comentar algo que sucedió al final del segundo semestre de la carrera de “cocinero y pastelero certificado”. En el examen final de la

materia “cocina II”, cuatro de los ocho compañeros no pasaron el examen y tuvieron que dar supletorios, y un quinto pasó apenas con seis. El profesor tomó esta medida con el objetivo de hacer que los alumnos pudieran reforzar, de manera inmediata, las bases en cocina. Pues según su perspectiva no habían logrado aprender lo más fundamental y básico, que es la forma de trabajar en una cocina; poder organizar el trabajo que se hace, poder trabajar bajo presión y lograr avanzar de una manera ordenada y profesional. Para esos alumnos fue un choque duro, pues no lo esperaban, muchos toman el curso como sencillo y que se logra superar de manera bastante fácil. Sin embargo, la exigencia aumenta conforme van pasando los semestres en la escuela y si existe una exigencia de nivel alto para los alumnos.

Para lograr generar una atmósfera lo más parecido a una cocina profesional, las aulas están preparadas y equipadas de tal manera que se emulan este tipo de cocinas. Así pues las dos aulas prácticas del ISMM, tienen hornos, estufas y mesones profesionales de acero inoxidable, así como toda una gama de artículos de cocina, que por ejemplo los estudiantes no suelen tener en sus propias cocinas. Es decir, está equipada completamente para funcionar como cocinas profesionales. Además de esto, en las clases los estudiantes y el profesor emulan una brigada de cocina profesional. Así pues, el profesor sería el chef ejecutivo que dirige a la brigada; separa además a los estudiantes en grupos y divide las tareas que cada uno de ellos tiene que realizar. Los estudiantes reciben un *mise en place* de los ingredientes que utilizarán para cada receta, estos ingredientes vienen pesados para su utilización. El chef por lo general también asigna un líder de equipo, si son equipos grandes o asigna tareas a cada uno de los estudiantes; revisa la correcta aplicación de las técnicas para lograr una buena ejecución de los pasos para la realización de la receta. Además, el chef debe cuidar e impulsar la limpieza y el orden en el que los alumnos trabajan, todos los chefs hacen un énfasis muy fuerte en esto. Pues “una de las grandes diferencias entre un chef profesional, y alguien que es aficionado a cocinar, es el orden y la pulcritud con la que trabaja. Un chef es más ordenado, esto lo hace eficiente” (Xavier Echeverría, chef docente del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Hay ahí un énfasis muy fuerte en la manutención de la limpieza y el orden en la cocina, cada “estación” que utiliza un estudiante debe siempre estar lo más limpia posible; así como también nos exigen que lavemos y ordenemos completamente la cocina antes de salir de clases. Lo que no se hace es la limpieza de los suelos, ni se limpian los filtros de las cocinas o de los lavabos, en eso no

se emula a una cocina profesional donde los cocineros también apoyan en esas tareas. Así, los alumnos lavan y secan platos e implementos que utilizan, se hace uso de una parte de la clase para la limpieza de la cocina.

Cada uno de los estudiantes prepara partes de los platos que se elaborarán, pero participan también del proceso creativo del emplatado<sup>17</sup> y tienen que reforzar sus técnicas para lograr crear ciertos tipos de obras de artes en un plato. Esto hace que los estudiantes se puedan sentir chefs ejecutivos de restaurantes, que participan en el proceso de pensar y generar los platos. Lo resaltamos porque de esta manera se refuerza la idea en la que estos estudiantes no se están preparando para ser cocineros, sino para poder convertirse en chefs.

Con relación a la cocina rápida, que forma parte del campo de la gastronomía, en el ISMM también se enseña sobre este tipo de comida. Sin embargo, más se la enseña como “clases únicas” o como “cursos cortos”, es decir, como formas de atraer a otros estudiantes y “clientes” a la escuela, o como forma para que sus alumnos se puedan especializar en un área. La enseñanza de este tipo de comida, en las carreras del instituto, está inmersa en algunas de las clases en los cursos de cocina, como por ejemplo en una clase sobre fritura profunda. Pero no hay estudios más específicos sobre comida rápida. Esto se debe al hecho de que las técnicas de la *nouvelle cuisine* ya les permiten a los estudiantes hacer un tipo de cocina como la comida rápida. Este tipo de cocina tampoco necesita de mayores conocimientos técnicos para poder realizarla, por eso que no es necesario enseñarla como algo específico.

A modo de resumen podemos decir que el ISMM es “un instituto de aprendizaje en gastronomía con más énfasis en la parte práctica que en la parte teórica” (Mónica Mier, estudiante del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017); es decir que se basa sobre todo en la especialización de sus alumnos, para que puedan llegar a ser buenos profesionales en el espacio campo de la gastronomía. Que en varios casos es una reconocida “por [su] buena reputación de la escuela en otros países” (Kenny Cifuentes, estudiante del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017), y ese reconocimiento es generado tanto por la buena educación que se obtiene y respaldada por la capacidad de sus graduados, para desenvolverse en el mundo de la cocina profesional. Ese proceso de profesionalización está basado en profesores profesionales

---

<sup>17</sup> El emplatado se refiere a la forma en la que se disponen los alimentos en un plato.

del aula, cocinas profesionales en las aulas y a una malla curricular “certificada” en otros países.

#### **4 Influencia en el campo**

Por último, buscaremos entender la forma en que el ISMM repercute dentro del campo de la gastronomía en Quito, qué tipo de influencia tiene en este y, sobre todo, poder comprender el lugar que este instituto ocupa como agente de este campo.

##### **4.1 Los centros de formación, como agente en el campo**

Primero, debemos decir que este subcapítulo está sustentado principalmente en las entrevistas a informantes calificados que realizamos para poder comprender y analizar el campo de la gastronomía en Quito, información que utilizamos especialmente en el capítulo dos de esta tesis. Estos informantes resaltan el gran rol que deben cumplir los centros de formación en gastronomía.

Para la mayoría de los entrevistados, el rol que tienen los centros de formación gastronómica y el que deberían tener no es precisamente el mismo. Ven un gran potencial en el “deber ser” de este agente del campo, en lo que podrían llegar a lograr, sin embargo, se puede notar que no cumplen las altas expectativas que se tienen. Expresan que las escuelas podrían lograr los cambios necesarios, en el campo de la gastronomía en Quito y en Ecuador, para que la cocina ecuatoriana sea reconocida a nivel mundial; pero no logran hacer un trabajo como para que esto suceda.

Debemos comenzar diciendo que en el Ecuador “la educación [gastronómica] es un negocio, pues solo hay escuelas privadas de cocina” (Jürgen *Spelier*, chef panadero dueño de la cadena de panaderías Jürgen, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). No hay una escuela pública de formación de cocineros, existen ciertos cursos dictados por algunas instituciones públicas, pero no son centros de formación profesional de cocina. Así como tampoco hay un pensum unificado, o una serie de líneas directrices sobre la manera en que se debe formar cocineros. Por conversaciones con el director del ISMM, sabemos que hay una búsqueda por generar esos lineamientos generales, por lo cual el Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional (SECAP) y la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones y Capacitación Profesional (SETEC) han estado en conversaciones con institutos como el ISMM y universidades como la Universidad de las Américas (UDLA) y la Universidad San Francisco de Quito (USFQ). Solamente hay algunos cursos que se abren esporádicamente en la SECAP,

para cocineros o algunos cursos que se dan en las sedes de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD's), pero no son carreras. Así pues se busca de cierta manera superar la falencia de no tener una escuela pública de formación de cocineras y cocineros. Hasta ahora “Las escuelas de cocina cumplen un papel triste, surgen como una necesidad económica” (Esteban *Tapia*, chef de Slow Food y director del área de “patrimonio alimentario” del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), al ser espacios privados el fin último de estas escuelas es la búsqueda de ganancia, y no la formación; ni el rescate de raíces o de identidad a través de la gastronomía.

Aun así, el número de estudiantes de gastronomía ha ido creciendo, y ha aumentado la cantidad de escuelas de gastronomía que surgen en el país, tanto de iniciativas nacionales, como por parte de escuelas extranjeras que abren sedes en el Ecuador, como es el caso del ISMM o Gato Dumas. No solamente en Ecuador, sino por ejemplo, en Venezuela<sup>18</sup> también “puede decirse, sin temor a equivocación, que la orientación general que ha primado en ellas ha sido el adiestramiento en las técnicas culinarias, especialmente en las francesas” (Lovera 2010, 259), como hemos dicho en reiteradas ocasiones. Lo mismo hace un instituto como lo es el ISMM. Lamentablemente aumenta la cantidad de planteles privados en el país, pues hay un aumento del número de jóvenes que exteriorizan su afición por la cocina; en esto se basa un incremento del afán de lucro de dichas escuelas, tal circunstancia va completamente en contra de la buena formación de futuros cocineros (Lovera 2010, 259).

La formación de los cocineros es de una importancia enorme, pues dentro de todo son los cocineros y los chefs, un conglomerado de agentes de gran relevancia dentro del campo de la gastronomía. En buena medida, son gran parte de las personas que se disputan espacios en el campo. Por medio de las escuelas de cocina se pueden generar, marcar y establecer ciertas tendencias, generan un espacio en el que se puede trabajar con las “nuevas generaciones” para llevar hacia un tipo determinado de cocina y de forma de ver a la gastronomía.

Por ahora las escuelas tienen una tendencia a buscar la mayor cantidad de estudiantes posible, sin embargo podrían generar nuevas formas de ver la cocina, hay “una especie de cautividad cultural que contribuye a un cierto menosprecio por las cocinas propias de

---

<sup>18</sup> Es del país del que se habla en el artículo que estamos citando.

nuestros países” (Lovera 2010, 259). Sin embargo, como ya hemos dicho anteriormente, creemos que el proceso de popularidad de la cocina peruana, ha creado una meta a alcanzar en otros países; fenómeno que ha hecho exaltar a la cocina local y ha llevado a la cocina peruana a la cima de las cocinas en el mundo. Este *boom* ha generado una meta que se puede alcanzar en otros países, esto sucede en el Ecuador. Trabajando no solamente con chefs sino con personas de las ciencias sociales, cabe la posibilidad de generar formas en las que las escuelas aporten al fortalecimiento de esas cocinas locales, si estas fueran el centro de atención de dichas escuelas.

Así pues, podemos decir que vemos una tendencia más bien fuerte por parte de las escuelas, a reforzar una cocina internacional, pues es la que se enseña. Como ya hemos dicho, de cierta manera se va guiando a los estudiantes para que se apeguen a los grandes restaurantes y no tanto a un trabajo en restaurantes de comida nacional, y mucho menos hacia trabajar con restaurantes populares, resaltarlos y hacerlos surgir o prosperar. No existe tanto una voluntad por reforzar la cocina popular nacional; como mucho hay, por parte de las escuelas, una voluntad por reformular esa comida y por lo mismo lograr hacerla surgir, con eso intentar convertir al Ecuador en “una potencia de turismo gastronómico en el mundo” (Milena *Díaz*, chef de Megamaxi y ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Pues no se ve tanto a la cocina popular nacional como una fuerza ya en sí, sino que es necesario transformarlo para que pueda serlo.

#### **4.2 Papel actual y deber ser del ISMM**

La escuela del ISMM en Ecuador se abrió el primero de julio del 2015 en Quito, es pues una escuela muy nueva y por lo mismo tiene una curva de aprendizaje que está en marcha actualmente, es decir que hay algunas fallas y hay procesos por mejorar. Sin embargo, es una escuela que está en constante crecimiento en la que “el número de alumnos ha ido aumentando siempre” (Ignacio *Plano*, administrativo del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017). Como muchas otras escuelas, su objetivo final es obtener la mayor cantidad de alumnos posibles, eso se logra a partir del renombre de la escuela y de la calidad de alumnos que vaya graduando, la primera generación de pasteleros se graduó a finales del año 2016, y la primera generación de cocineros y pasteleros está por graduarse alrededor de septiembre del 2017. Es decir que recién están por salir al campo laboral y eso podrá permitir ver la capacidad de manejarse en el campo profesional de la gastronomía. Esa capacidad de los alumnos en

el campo laboral, es un medidor importante; permite entender la capacidad de los profesores de enseñar y la eficacia del pensum aplicado. Aunque, debemos enfatizar que las carreras gastronómicas están muy apegadas a la práctica y para muchos la mejor manera de aprender es trabajando: “en esto el 99% es práctico y solo el 1% es teórico, uno aprende en caliente, en el día a día” (Xavier *Echeverría*, chef docente del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017), es decir trabajando.

En el campo de la gastronomía en Quito, el Mariano Moreno, tiene un espacio bastante limitado por ahora, sin embargo se van dando a conocer y se abren camino de manera rápida y fuerte. “El ISMM ya se ha afianzado fuertemente en América Latina, en Quito debe afianzarse también” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). En gran parte hay una importante confianza en el renombre internacional de la escuela para lograr consolidarse, ese renombre implica un pensum probado, un *modus operandi* exitoso en la formación de sus estudiantes y por lo mismo de atracción de nuevos alumnos. En estos momentos el ISMM no es la escuela de gastronomía más reconocida de Quito pero aspira a serlo. Como ya hemos dicho renombre internacional da una cierta relevancia mayor, “este instituto tiene reconocimiento internacional. Para el caso Ecuador lo defino como un instituto que pretende seguir los lineamientos de su casa matriz pero que aún está en fase de crecimiento, desarrollo y aprendizaje” (Mónica *Mier*, estudiante del ISMM, entrevista con Martín Varese, mayo del 2017).

Sin embargo, se espera que cuando el Mariano Moreno se haya afianzado en Quito lo que se “busca [es] ser cúspide de la gastronomía en Quito. Ser de las mejores escuelas de gastronomía, la más reconocida de Quito. Para después poder expandirse a Guayaquil o a Cuenca” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Como nos lo afirma el director de la escuela, el objetivo de esta es expandirse, ganar terreno y demostrar sus capacidades, para poder obtener una mayor cantidad de alumnos. Para algunos de los alumnos el ISMM es “la mejor escuela que tiene en este momento el país” (Pedro *Rueda*, estudiante del ISMM y chef propietario del restaurante Steinhouse, entrevista con Martín Varese, junio del 2017).

Como ya hemos explicado durante el capítulo, esto lo logran a partir de ofrecer un pensum probado en otros países, homogeneizando las prácticas de enseñanza para toda América Latina; por lo mismo educando sobre todo las técnicas de cocina que se

utilizan en casi cualquier restaurante profesional del mundo. Preparando a gente con un pensum “80% práctico, sin materias de relleno, haciendo que las cosas sirvan para la práctica, que lo importante es cocinar siempre” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017).

## 5 Conclusiones

A modo de conclusiones queremos resaltar, primero que nada, que hay una mayor cercanía de las escuelas de gastronomía (usando el ISMM como caso de estudio) con los restaurantes gourmet que con los populares o aquellos de comida rápida. Esto, también se ve reflejado en el hecho del tipo de gastronomía a la que se da más importancia. Con el afán de enseñar las técnicas “base” de la gastronomía, se estudian más las formas internacionales de cocinar y sobre todo las francesas de la *nouvelle cuisine*. Por ejemplo, se prefiere enseñar la manera de hacer un helado o un *sorbet*, que la forma de hacer un helado de paila.

Por otro lado, los mismos estudiantes influenciados en gran parte por la “moda de ser cocinero” luchan por tener un espacio en el mundo de la gastronomía gourmet. Se vende la idea de ser un gran chef de renombre, de ser protagonista en shows como *Chefs Table*, u otros por el estilo. Se trabaja desde puntos de vista más internacionalizados y por lo mismo se relega un poco la cocina local. Cuando se trabaja con cocina local por lo general, se piensa en formas de “reformularla”, de hacer que sea una potencia mundial. “No se le da el respeto que se merece” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), no necesariamente se la piensa como un conglomerado de saberes y técnicas que se han ido aprendiendo, perfeccionando y traspasando a lo largo del tiempo, en muchos casos se la aprecia como algo que puede ser mejorado, por esa técnica de la *nouvelle cuisine*.

Encontramos que en el tema de formación, hay un rasgo hacia la homogeneización de cómo se enseña, y de los contenidos de los que se enseña. Homogeneización que proviene del tipo de cocina que es más reconocida en el campo de la gastronomía, de la que ha sido la más estructurada y sistematizada: la *nouvelle cuisine*. Es vista como la base sobre la que cualquier cocinero se debe parar para poder hacer su trabajo, al fin y al cabo se termina por convertir en la base para cualquier otro tipo de cocina, si esta quiere llegar a ser “alta cocina”.

Por último, podemos decir que este es el lugar donde se concretan realmente lo que se piensa sobre la gastronomía. Cabe resaltar que en los centros de formación se plasman las ideas con las que se concreta la visión de la gastronomía. Se les enseña a los alumnos dos cosas, la primera y más evidente es a cocinar, pero esa forma de cocinar está cargada de una fuerte ideología de cómo ver la cocina.

## Capítulo 4

### Lugares de comida en Quito como agentes del campo

#### 1. Introducción

El trabajo investigativo que hemos realizado para este capítulo consta de tres procesos de micro-etnografía. En un primer momento realizamos visitas a comer “las tripas de la floresta”<sup>19</sup>, como popularmente se conoce al parque José Gabriel Navarro. El parque está situado en el punto de encuentro de dos barrios emblemáticos de Quito, que son la Vicentina y la Floresta<sup>20</sup>. Son barrios antiguos de la ciudad y cuentan con clases populares y medias, están en el centro norte de la ciudad y conforman parte del “corazón” de la ciudad. Es por estas razones, así como por ser un espacio de “comida popular y típica”<sup>21</sup> ecuatoriana” (José León, vendedor de tripa mishqui en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, Julio del 2017) y sobre todo quiteña, que hemos decidido hacer parte de nuestra investigación en ese espacio representativo del campo de la gastronomía en Quito. Este primer proceso micro-etnográfico se basa más bien en la observación participante, y se complementa con entrevistas a los chefs, tenderos y dueños, de los puestos del parque Navarro. En un segundo y tercer momento y con la intención de comparar, decidimos hacer un estudio en restaurantes de comida ecuatoriana, pero más bien apegados al espacio de la restauración más “formal”. Para lo

---

<sup>19</sup> Forma en la que es comúnmente se designa, a una serie de puestos al aire libre instalados en el parque José Gabriel Navarro, donde se vende comida típica quiteña. Tiene otros nombres populares como “el relleno de la floresta”, “el parque de las tripas”, entre otros. El 22 de septiembre del 2016, se concluyó una remodelación completa al parque, la que incluyó una mejora en las condiciones de los puestos de los y las vendedoras de comida típica. Antes tenían parrillas al aire libre, ahora cuentan con puestos que son removibles, pero que cuentan con agua potable, tomacorrientes y niveles más óptimos de salubridad, como conexión directa al sistema de alcantarillado (Los puestos de tripas tienen una nueva imagen en el parque Navarro, El Comercio 2016).

<sup>20</sup> Uno de los nombres por los que popularmente se conoce a este parque es como “El Relleno”, ya que a mediados del siglo XX, se rellenó la quebrada Anglo-French, buscando la posibilidad de unir los barrios de La Floresta y La Vicentina (explicación dada en el cartel hecho por el municipio de Quito y puesto en el parque Navarro).

<sup>21</sup> Al hablar de comida típica ecuatoriana o de comida tradicional, hablamos de aquella comida que se ingiere con regularidad y que tiene un valor importante de conformación de la identidad nacional. Es difícil generar una definición exacta de lo que puede ser la comida típica de un país, pues para los tres sectores de comida ecuatoriana que hemos entrevistado y con los que hemos realizado etnografía, la comida que preparan es comida típica. En este sentido creemos interesante la definición que da Mintz al respecto, él lo nombra *cuisine*, pero creemos que se apega a lo que sería una cocina o comida típica de un país. “Una *cuisine* requiere una población que la consume con la frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto [...] en pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad grande” (Mintz 2003, 133-134). Nosotros, conociendo esta dificultad de definición, intentaremos no hacer un abuso en el uso de estos conceptos, los tomaremos si las personas entrevistadas lo utilizan, o en casos muy específicos y lo haremos en este sentido que hemos explicitado en esta nota al pie.

cual hemos realizado entrevistas<sup>22</sup> con los chefs o dueños de restaurantes de comida ecuatoriana. Fueron Juan Sebastián Pérez chef y dueño del restaurante Quito que representa cocina de autor, ecuatoriana; y Juan Fernando Hidalgo dueño del restaurante El Café de la Vaca, que es un “restaurante para clase media de comida típica ecuatoriana” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, julio del 2017). Además de las entrevistas estuvimos presentes en dos ocasiones en el Quito, así como una ocasión en cada uno de los locales del Café de la Vaca, para poder realizar observación participante como comensales de estos lugares de comida ecuatoriana.

Hay que enfatizar que “Quito es una ciudad cosmopolita, tiene varias tendencias y culturas. Hay una diversidad cultural importante, pero que opaca ciertas cosas” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Hay muchísimos establecimientos de alimentos y bebidas (AyB), pero de ellos “ni el 10% es de cocina ecuatoriana” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), esto se trata para todos los tipos de restaurantes, incluidos los 3 que nosotros revisaremos, pues son pocos los que hay especializados en comida ecuatoriana. Sin embargo, si existen este tipo de restaurantes que ofrecen comida ecuatoriana, los tres tipos de restaurantes que revisaremos utilizan formas diferentes. Por eso trabajamos con el Café de la Vaca que según su dueño “es un restaurante de clase media, es humilde, se vende lo que se sabe hacer además se brinda un buen servicio, que es algo importantísimo” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, julio del 2017). También trabajamos con el chef del restaurante Quito, que está basado en “una versión mía propia de la comida ecuatoriana, pero no una copia de lo que ya existía, sino algo original” (Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín

---

<sup>22</sup> En una primera instancia, cuando realizamos el plan de investigación para esta tesis teníamos planeado hacer una pasantía en uno de estos restaurantes, esa pasantía se retrasó de manera significativa y por lo mismo nos vimos en la necesidad de reformular nuestra estrategia de investigación. La nueva estrategia cuenta con una serie de entrevistas a un chef de restaurante gourmet de comida ecuatoriana y al dueño de un restaurante de comida tradicional para clase media. Estas entrevistas se realizaron en partes, para poder ir obteniendo información y después formular diferentes preguntas atendiendo las nuevas inquietudes que surgieron a lo largo de este proceso. Así como también hemos incluido una parte de la pasantía que estamos realizando, y hemos asistido a ambos restaurantes en diferentes ocasiones; todo esto se apega al objetivo de realizar observación participante. Así pues, al final de este proceso investigativo hemos realizado tres micro-etnografías que son bastante homogéneas entre sí, en tres lugares diferentes de comida en Quito.

Varese, junio del 2017). El Quito es un restaurante que se inspira en la comida ecuatoriana y crea nueva cocina a partir de la visión de su chef. Así como también estudiamos la cocina ecuatoriana que encontramos en el parque Navarro. Nos hemos enfocado en revisar la información que hemos encontrado sobre comida ecuatoriana. Pues para algunas personas esta se encuentra “en un momento de crisis de identidad” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017) y creemos que para poder “protegerla” o “recuperarla”, primero es necesario comprenderla y conocerla.

Nos parece necesario formular unas ideas introductorias antes de continuar a los subcapítulos de este apartado de la tesis. Sobre todo hacemos una introducción para los subcapítulos que se enfocan en el Café de la Vaca y en el Quito. Hemos notado que si bien son dos restaurantes distintos y con sus especificidades, son dos restaurantes, esto los lleva a diferenciarse mutuamente con el espacio que es el parque Navarro. Lo primero que hay que entender es que tanto para el Quito como para el Café de la Vaca, prima el concepto de restaurante<sup>23</sup>. Es decir, se trata de una cierta idea de que “los restaurantes que perduran, venden un buen producto más una experiencia, más un lugar bueno” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, julio del 2017). Estas son las características importantes para un restaurante, tiene que ser un lugar acogedor que permita tener una experiencia diferente a la que podríamos denominar “común”; sobre todo que logre vender productos de un cierto nivel de calidad que pueda satisfacer al cliente. Por lo mismo, son necesarios espacios adecuados, tanto de cocina como de sala, que permitan satisfacer al cliente. Así como también para poder alcanzar los patrones y las exigencias que plantean los organismos de control sanitario, de bomberos y de otras entidades. Regulaciones que permiten asegurar buenas prácticas de manipulación (BPM) de alimentos y bebidas (AyB). Es decir los estándares de higiene y calidad que requiere todo restaurante.

---

<sup>23</sup> En el apartado sobre el parque Navarro, veremos las características de dicho lugar de comida ecuatoriana. Pero nos es necesario hacer una introducción para los dos últimos subcapítulos de esta tesis, pues a esos dos espacios de comida ecuatoriana, con todas sus características específicas, los englobamos como restaurantes de comida ecuatoriana. El parque Navarro, al ser un parque con muchos puestos, no lo podemos insertar en esa categoría de restaurante. Además, en esta introducción proporcionamos características específicas sobre el campo de la gastronomía en Quito, complementando el trabajo realizado durante el segundo capítulo de esta tesis.

Esta es una diferencia fundamental con los espacios de comida popular, quienes en muchos casos no necesitan cumplir con esas BPM tanto por desconocimiento o por omisión. Sucede que “hay una deuda pendiente del Estado con la cocina. Hay una necesidad de mejorar en lo técnico normativo, y también en la formación de personas que trabajan con alimentos y bebidas” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), “es necesaria una política de Estado” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), para poder hacer los cambios necesarios. Así pues nos dice el chef Mauricio Armendáriz (Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017) que “la cocina local ya no debe ser triste, desorganizada, insalubre, no hay que ver con lástima la cocina ecuatoriana”, pero en realidad eso sigue sucediendo en el país. Hay una diferencia entre lo que es la comida ecuatoriana de restaurantes y la comida ecuatoriana de las “huecas”: esta sigue siendo “clandestina, de agachados, sigue estando en el *backstage*” (Mauricio *Armendáriz*, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). No hablamos de una cuestión de restaurantes o puestos de comida buenos y malos o sucios y limpios. Más bien, hablamos, de los requerimientos necesarios para lograr conformar un restaurante que son más, en comparación con los que se necesitan para tener un puesto de comida, quienes también cumplen normas y tienen cursos de formación sobre manejo de alimentos.

En segundo lugar, en Quito hay una percepción de que la cocina ecuatoriana auténtica se encuentra justamente en esos lugares del *backstage*, “al ecuatoriano le gusta su comida tradicional, el agachadito triunfa, le mueve a cualquier clase social. Hay agachaditos claves, es una cosa fuerte que pesa” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, julio del 2017). Así pues, los restaurantes necesitan tener “un buen concepto” (Jürgen *Spelier*, chef panadero dueño de la cadena de panaderías Jürgen, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), hace que “se busque más un concepto que la comida *per se*” (Andrés *Cifuentes*, gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris", entrevista con Martín Varese, marzo del 2017); los restaurantes deben ofrecer algo más que solo comida buena, debe dar a sus comensales una experiencia diferente a la que se

pueda tener en lugares de cocinas populares. De la misma manera que los lugares de comida popular ofrecen una experiencia de comer lo popular como siempre se lo ha hecho, en mercados, en parques: en espacios específicos. Así como los puestos del parque Navarro no pueden cambiar tanto hasta el punto de volverse restaurantes, porque perderían clientes; los restaurantes tampoco pueden querer recrear los espacios de cocina popular, pues para tener esa experiencia los comensales ya van a los lugares “típicos”<sup>24</sup>. Es decir que cada uno de estos espacios del campo de la gastronomía en Quito, tienen sus componentes específicos, experiencias a ofrecer y apariencias que mantener; para que puedan contener a una clientela que necesitan. Por ejemplo, nos cuenta Juan Hidalgo (dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, julio del 2017) que hay cosas que no se pueden cambiar en el Café de la Vaca, “la gente nos vincula más al tema campestre y rural, no tanto a lo moderno. Buscan lo suyo, lo tradicional, y esa imagen está asociada al tipo de local”. Es necesario recordar que estamos hablando de la comida que se inserta en el mercado, así pues necesita atraer clientes y mantenerlos; tanto restaurantes como puestos de comida, deben respetar lo que el cliente aprecia y busca.

Sin embargo, también hay una voluntad, como ya hemos hablado en capítulos anteriores, de una inserción de la comida ecuatoriana al mercado global de la gastronomía; muchos buscan que en el Ecuador podamos “generarnos como una potencia gastronómica mundial” (Emilio *Dalmau*, director del ISMM, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). En este punto, o para este objetivo, hay una meta o un punto de referencia que es el Perú. Para muchos, Perú y el *boom* gastronómico que tiene en este momento, es el ejemplo a seguir y que da esperanza de que las comidas de otros lugares de América Latina puedan tener ese reconocimiento internacional tan importante, “la comida peruana es como la ecuatoriana, pero bien hecha” (Jerome *Monteillet*, chef de Chez Jerome, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así pues, casi todos los entrevistados con quienes hemos hablado, nos hablan de Perú y de su comida; y de esa misma posibilidad de que el Ecuador pueda hacer algo parecido. Pero también reconocen que son necesarios varios cambios, tanto en la comida como en

---

<sup>24</sup> Sobre esto nos parece interesante investigar en otra ocasión. Pues hemos observado que los comensales de los restaurantes, tanto del Café de la vaca, del Quito como de otros restaurantes, también asisten a comer al parque Navarro. Es decir, hay una diferenciación de clase entre los tres restaurantes que estudiamos, sin embargo los clientes acuden a los tres tipos de restaurantes, pues como ya hemos dicho, no solamente buscan comida sino también una experiencia. Este tema nos parece muy interesante para una futura investigación.

la mentalidad para que el país pueda alcanzar los estándares internacionales de la alta cocina. “Es necesario poder conocer la historia, las cosas sociales de la cultura culinaria; no podemos valorar, conservar y potenciar lo que no conocemos” (Mauricio Armendáriz, Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), se sabe que “hay destellos que irrumpen, que valoran lo local y lo promueven” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017), pero que todavía se necesita todo un proceso para poder alcanzar un lugar entre las grandes gastronomías del mundo.

Esto nos hace ver que hay una línea en la que se piensa que la cocina tradicional o la popular pueden llegar a la alta cocina, pero es necesaria una cantidad específica de pasos y procesos que la permitan “evolucionar”<sup>25</sup>. Vemos un camino que se traza para que las cocinas locales puedan acceder al “salón de la fama” de las comidas mundiales; este camino implica la “aplicación de técnicas básicas de cocina francesa, probar lo local, y dar una mayor apertura en el mercado laboral” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017) para que los estudiantes de cocina puedan ser de excelencia, y que puedan apoyar a recorrer este camino. En grandes rasgos, podríamos decir que, se necesita la aplicación de las técnicas de alta cocina, a la comida local para que esta pueda sobresalir<sup>26</sup>. Con este párrafo queremos retomar lo que dijimos en el segundo capítulo de esta tesis<sup>27</sup>. En resumidas cuentas, hay tres tendencias en el campo de la gastronomía en Quito; un primero que defiende la cocina local y piensa que hay que patrimonializarla y defenderla; un segundo grupo, que busca unir la cocina tradicional con técnicas de alta cocina y transformarla en cocina gourmet, alta cocina o cocina fusión; ambas están en oposición a un tercer grupo de cocina que es el *fast food* del cual no hablaremos en este capítulo más que de manera tangencial.

---

<sup>25</sup> Como vimos en el capítulo 2 de esta tesis, esta idea es rebatida por muchos cocineros y chefs o por estudiosos de la culinaria. Quienes afirman que las cocinas locales tienen mucho valor y no necesariamente necesitan la inserción de la alta cocina en ellas para poder “perfeccionarse”. Pero aquí hablamos de la posibilidad de una cocina local por insertarse en un mercado específico de lo global; posibilidad de la comida ecuatoriana por entrar en la esfera de alta cocina y su mercado global.

<sup>26</sup> Veremos que hay otras personas que creen en otro camino para lograr alcanzar una verdadera cocina ecuatoriana de alto nivel. Que creen que la aplicación de técnicas de alta cocina a la cocina local, es simplemente una copia de lo que se hacía ya antes, que es necesario inspirarse en lo local, utilizar las técnicas, para lograr crear nuevas formas de gastronomía, que sea creada en el Ecuador y que sea comida ecuatoriana nueva de alto nivel.

<sup>27</sup> Mayores antecedentes de este aspecto se encuentran en el capítulo 2 de este mismo trabajo de tesis.

Con esta investigación realizada, hemos subdividido el cuarto capítulo de la presente tesis en tres partes compuestas por subcapítulos homogéneos. Primero, expondremos los resultados de la investigación en el parque José Gabriel Navarro, “las tripas de la floresta”. Sobre el cual comenzaremos por hacer una descripción del funcionamiento del mismo parque, obviamente de la parte de cocina popular, viendo qué oferta gastronómica hay en él y qué tipo de comensales consumen dicha oferta. Después pasaremos a describir la producción de la cocina popular ecuatoriana y las técnicas que utilizan las personas que venden este tipo de comida en el parque Navarro. Finalizando este subcapítulo, revisaremos lo que son las maneras de mesa y ciertas interacciones entre los comensales y entre los tenderos de este parque. A lo largo de las partes de este subcapítulo, veremos relaciones entre este mercado con otros entes que podrían estar por fuera de la cocina popular. Por otro lado, en el segundo subcapítulo nos enfocaremos en el restaurante el Café de la Vaca, de comida ecuatoriana, que se enfoca en una propuesta campestre y familiar, sobre todo para una clase media. Primeramente, describiremos el restaurante revisando la oferta gastronómica que tienen y qué tipo de comensales son sus clientes. En una segunda parte, nos enfocaremos en las técnicas que utilizan y en las formas de producción en las que preparan los platillos ecuatorianos. Como una tercera parte de este subcapítulo, revisaremos las maneras de mesa existentes en este restaurante. En un tercer subcapítulo, haremos referencia a la investigación que realizamos en el restaurante gourmet de comida ecuatoriana, Quito. Como en los anteriores subcapítulos, primero haremos una descripción del lugar así como de sus comensales y la oferta gastronómica que propone este restaurante; después pasaremos a describir las técnicas que se utilizan para poder hacer la producción de este tipo de comida ecuatoriana; por último trataremos las maneras de mesas y las interacciones que se dan en los diferentes salones del restaurante. A lo largo de estos dos últimos subcapítulos revisaremos, también, el acercamiento de este tipo de restaurantes con los espacios de cocina más bien populares, como lo es, por ejemplo, el parque Navarro. Esta revisión busca entender qué tipo de relación se ha establecido y de qué forma se puede trabajar en conjunto sobre la comida ecuatoriana en diferentes escalas. Por último, y a modo de conclusiones buscaremos reflexionar sobre el tipo de relaciones existentes entre la comida popular, la de clase media y la gourmet, y en qué manera está presente la globalización con estas relaciones. Relaciones que están basadas en la comida local de un mismo país, pero en la que de todas maneras hay influencias del fenómeno que llamamos la globalización.

## **2. Comida popular: el parque Navarro**

Primero, creemos importante reconocer que es apenas ahora que conocemos el verdadero nombre del parque Navarro, gracias a esta investigación, pues desde hace nueve años vivimos en Quito y siempre nos hemos referido a él como “las tripas de la floresta”. El parque se encuentra en el centro norte de Quito, pero muy cerca de la zona denominada como “el Centro de Quito”. Este parque debe su nombre a José Gabriel Navarro, un “ilustre quiteño, fue el primer historiador del arte del país” (explicación dada en el cartel, hecho por el municipio de Quito y, puesto en el parque Navarro). Hablando con Don Ángel, uno de los tenderos del parque Navarro, me cuenta que lleva 38 años vendiendo comida en el parque, que “antes estábamos arriba [en el redondel de la floresta], pero desde Jamil Mahuad, cuando era alcalde, él nos bajó aquí” (Ángel Duarte, vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017).

### **2.1 Descripción, comensales y oferta gastronómica**

El primer hecho que debemos resaltar de este lugar, es que es un punto de encuentro muy importante en Quito. El parque está en la intersección entre dos barrios emblemáticos de la ciudad: la Vicentina y la Floresta. El espacio físico que ocupa es de una manzana en total, es pequeño y su superficie no representa un mayor aporte en área verde o un lugar de recreación para los habitantes de los barrios aledaños; espacio donde la gente “no se reúne para hacer deporte, respirar aire puro o pasear al perro” (Toda la gastronomía está en La Floresta, La Hora 2010). Sin embargo, como ya hemos dicho, este parque se creó literalmente para unir esos dos barrios emblemáticos, el parque es el relleno de una quebrada<sup>28</sup>, es decir que antes de mediados del siglo XX, los dos barrios de la ciudad estaban separados por una quebrada. En otras palabras el terreno del parque no existía, y se creó justamente para poder unir los dos barrios; así pues, este parque es un espacio de encuentro y de unión, no solo de manera metafórica sino también de manera literal.

A pesar de que este parque no es grande, ni es representativo como área verde, es uno de los espacios emblemáticos para los habitantes de la ciudad de Quito. Este parque es literalmente un lugar entre barrios, un punto de encuentro, de reunión. Tanto La Floresta como La Vicentina son dos barrios emblemáticos de Quito (La Floresta, un barrio que

---

<sup>28</sup> “Quebrada: 1. f. Paso estrecho entre montañas 2. f. Hendidura de una montaña” Definición tomada del diccionario de la Real Academia Española de la Lengua (Real Academia de la Lengua Española s.f.).

guarda su aire residencial, El Telégrafo 2014), en los que viven diferentes segmentos de clase, que podríamos agruparlos como una clase media quiteña (La Vicentina fue hogar de parte de la naciente clase obrera quiteña en el siglo XX, El Telégrafo 2015). Es pues un lugar donde se encuentran personas de diferentes barrios, pero por sobre todas las cosas se encuentran personas de diferentes segmentos de clases socioeconómicas.

La presencia de puestos de cocina ecuatoriana, sobre todo el emblemático platillo “tripa mishqui”, pero también de otras opciones, es otro elemento que le da la característica de punto de encuentro al parque Navarro. A unas cuadras a la redonda, al acercarse a este parque podemos sentir ese olor característico de las parrillas. Mientras nos acercamos podemos divisar “señales de humo” que nos llaman a comer un delicioso plato característico de la gastronomía quiteña.

Decidimos estudiar este espacio pues es representativo de la comida popular quiteña, de las conocidas huecas<sup>29</sup>, deben ser pocos los quiteños que no han comido o por lo menos oído hablar del “parque de las tripas”; este nombre se ha popularizado por la venta del reconocido plato de tripa mishqui. También ofrece otros platos típicos de la gastronomía ecuatoriana, como por ejemplo habas con queso, caldo de 31, fritada, librillo, empanadas de viento, morocho, entre otros. Ofrece una gran variedad de platos, todos ecuatorianos y sobre todo quiteños. En el parque Navarro se vende “una comida profundamente quiteña, que construye una identidad de clase y de ciudad” Alexandra *Martínez*, antropóloga de la Universidad Politécnica Salesiana de Quito, dialogo, junio del 2017).

Al preguntar sobre la comida extranjera que ha llegado a la ciudad, recibí estas dos respuestas que me parecen sumamente significativas: “Dentro de todo la gente sigue viniendo porque este es su sabor, el que han comido desde siempre, esto es quiteño no de fuera” (Verónica *Chango*, vicepresidenta de la asociación Santa María del Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017) y “no, si también voy a esos [los

---

<sup>29</sup> Ya hemos explicado en capítulos anteriores lo que son “las huecas”, pero preferimos profundizar un poco. Las huecas normalmente son espacios pequeños, donde se vende un tipo de comida típica y se caracteriza sobre todo por una relación directa entre los clientes y los propietarios. Suelen ser espacios muy pequeños, de ahí su nombre, pero pueden crecer bastante e incluso ya convertirse en restaurantes; pero con la posibilidad de mantener el nombre de hueca si mantienen esos estándares de atención, precio calidad y relación directa con el cliente. Suelen ser negocios familiares en la que los hijos aprenden el oficio y mantienen el lugar (Las huecas: sabor y tradición, al aire libre, El Comercio 2013).

*food trucks*<sup>30</sup>]. Hay muchas cosas nuevas para comer. Pero venir aquí es tradición, no vamos a dejar de ir por tripas” (Esparza, *Emilio*, cliente del Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Con esto, lo que buscamos es proponer que la comida servida en el parque Navarro, es una comida que puede ser vista como un marcador de “quiteñidad”. Sin importar la clase social, el trabajo que se realice u otros distintivos, el quiteño come, ha comido o conoce de “las tripas de la floresta”, implica y fortalece una sensación de pertenencia a la ciudad. Nos ha sucedido, que en una conversación una persona diga que nunca ha comido en este parque, y la gente le responda frases del estilo de “si no has comido tripa en la floresta no eres quiteño” o “entonces no has vivido en Quito”; esta comida ayuda a la conformación de una identidad, la identidad quiteña.

El 20 de junio de 2017, a diferencia de otras veces, fuimos al parque Navarro antes de que se colocaran los puestos. Estuvimos ahí desde las 14h45 y esperamos, con el objetivo de poder ver cómo se desarrollaba la instalación de los locales de comida popular, a continuación pasaremos a describir lo observado: primero, a eso de las 15h00 llegan las personas que pondrán a punto los puestos; llegan en camionetas “pick-up” doble cabina (sobre todo en camionetas marca Toyota modelo Hilux<sup>31</sup>, pero también en otros vehículos), también en camioncitos que normalmente se encuentran a la renta en los mercados (asumimos y estamos casi seguros que son propiedad de la misma familia, no creemos que sean rentados diariamente para llevar los insumos). Vemos que llegan entre dos y cuatro personas por puesto, por lo menos para montarlos. Y hemos observado que se quedan en los puestos atendiendo entre una y cuatro personas, dependiendo del día, así como también del puesto; los dos puestos que más gente tienen, atendiendo, son los de tripa *mishqui*<sup>32</sup>, eso es una constante; hay por lo menos 3 personas atendiendo diariamente. Una parte de las personas van a sacar los locales que son de acero inoxidable y tienen ruedas, de un almacén donde se encuentran los puestos, a media cuadra del parque. Mientras algunos miembros de la familia, o ayudantes o socios del puesto sacan los locales, otros se dedican a bajar la comida y los utensilios,

---

<sup>30</sup> Hay una tendencia fuerte en Quito por la implementación de parques de *food trucks* o de *containers* que ofrecen sobre todo comida rápida extranjera, como hamburguesas, pizzas, *hot dogs*. Para mayor profundidad referirse al segundo capítulo de esta tesis.

<sup>31</sup> Hago el comentario del modelo y la marca del carro, pues son vehículos que son bastante utilizados, pero son caros. Una de estas camionetas, dependiendo de las características, puede estar entre los 34 mil dólares y llegar hasta los 55 mil dólares en sus gamas más altas. Son carros buenos y caros.

<sup>32</sup> Mishqui se puede traducir como dulce, sabroso o delicioso.

de las camionetas de donde los traen. Todos los locales, traen la comida preparada o casi lista, solo hemos visto que las tripas es la única comida que viene cruda, pero aliñada, y que la cocinan en el parque al carbón; pero los locales de tripa, que son dos, traen el carbón ya prendido en la parrilla. Cada grupo arma su propio puesto, aunque se pueden ayudar entre ellos, igual hay como una responsabilidad para cada uno. Observamos también que hay algunas personas que tienen más de un puesto, pues hemos visto a la misma persona llevar más de un “carrito” del almacén al parque; así como también hay personas que van entre un puesto y otro dando instrucciones u organizándolos. También hay un señor que ayuda con la limpieza del parque, se encarga de que las mesas no estén sucias y barre la basura que haya dejado alguno de los clientes, como pueden ser platos, cubiertos o servilletas.

Los y las dueñas de puestos en el parque Navarro están organizadas en una asociación que se llama Santa Marianita. Además de esto, hacen parte de la Federación de Comerciantes Minoristas y de Mercados de Pichincha (FEDECOMIP). Estas dos instituciones están grabadas en los delantales que se ponen todas y todos los tenderos, al momento de vender sus productos. Hemos logrado hablar con Verónica Chango, quien es la vicepresidenta de la asociación Santa Marianita. Nos cuenta que casi todos los que atienden en los puestos, son los mismos dueños, pero que si hay algunos que tienen gente empleada o que contratan a personas para vender.

“Venimos a comer estas golosinas para darnos un gustito” (Toda la gastronomía está en La Floresta, La Hora 2010). Entre las “golosinas” que se pueden encontrar en el parque Navarro están: tripa mishqui, caldo de 31, jaguar-locro, caldo de gallina, fritada, papas con cuero, seco de pollo, llapingachos, librillo, empanadas de viento, morocho, horchata, habas con papas y mellocos, mote, choclo, habas con queso, caldo de gallina, seco de chivo. Es comida andina y sobre todo quiteña. Como ya hemos mencionado, creemos que la comida que se vende y consume en el parque Navarro, puede ser vista como marcadores de la identidad quiteña. No es el único lugar donde este tipo de comida puede ser encontrada, también son muy significativos los mercados o algunas huecas de la ciudad. Sin embargo, el parque Navarro que no es un mercado, sí es un espacio exclusivo de venta de comida preparada; esta especificidad lo ha convertido en “una parada obligatoria para el turismo gastronómico de la capital” (El ‘parque de las tripas’, en Quito, guarda trucos culinarios, El Comercio 2016).

No se trata de un lugar de privacidad como podrían ser ciertos restaurantes. Se trata de una zona de encuentro, como ya hemos dicho, es un espacio de unión de dos barrios tradicionales de la ciudad de Quito. Pero además de esto, es también un sector de encuentro para las personas; es un lugar donde los comensales no provienen de una clase social específica. Al vender un tipo de comida, que hemos denominado como un marcador de lo quiteño, es un lugar en el que confluyen varias clases sociales, para poder comer la comida “tradicional”, su comida.

## **2.2 Producción y técnicas**

Antes de continuar nos parece importante resaltar que: las prácticas de las personas, aunque sean dentro de un mismo espacio, como lo es el parque Navarro y tengan características muy similares o aunque tengan una práctica laboral muy parecida, no siempre son iguales entre unos y otros. Es decir, hemos observado diferencias de producción o de cocina, entre los diferentes puestos en este parque. Que las técnicas y las formas de pensar que sustentan el uso de esas técnicas de preparación de alimentos son variadas, entre los diferentes vendedores de comida popular que hay en el “parque de las tripas”. Así como también es necesario resaltar que la cultura no es elemento estático, sino que está en constante flujo, transformación y construcción; como ya dijimos en el capítulo uno, que trata sobre los temas teóricos de esta tesis. Con esto en mente pasamos a describir los resultados de nuestra investigación, enfocados en lo encontrado durante la producción de alimentos, micro-etnografía que realizamos en el parque Navarro.

Una parte que es fundamental para la preparación de los alimentos, se da antes del mismo momento de cocinarlos y manipularlos. Hablamos de la adquisición, de la materia prima que permite hacer los platos que se venderán posteriormente. Para la elaboración de los platos que se venden en el parque Navarro, se necesitan ingredientes que son bastante comunes en la región andina, del Ecuador específicamente, pero también de otros países como Perú o Bolivia. Es decir, que la cocina que se oferta en el parque Navarro es preeminentemente andina. Con esto en mente debemos decir que estos alimentos se podrían conseguir de manera bastante “sencilla”, son de fácil acceso en la ciudad de Quito. Sin embargo los y las tenderas, del parque Navarro, tienen cada uno sus lugares específicos para adquirir su materia prima. A diferencia de la mayoría de restaurantes, quienes suelen tener proveedores que les entregan en su local, todos o una parte de los productos que precisan, las personas del parque Navarro se abastecen

ellos mismos, en diferentes mercados y puestos de mercado. Tienen sus propios “caseritos” o sus “vecis”<sup>33</sup> para los productos que utilizan.

Hablando con Ángel Duarte, chef del puesto n°4 del parque Navarro, nos dice que compra en los mercados: Las Cuadras, San Roque y mercado Central; “para cada uno de los ingredientes que ocupo, tengo mi caserita que me lo vende, voy casi que a diario a algún mercado” (Ángel Duarte, vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). No son los únicos mercados donde los chefs del parque Navarro compran sus productos, necesarios para las preparaciones. Otros tenderos nos han hablado, además de los mercados que ya mencionamos: del mercado de Las Cuadras y del mercado Santa Clara. Estas personas, buscan lugares donde se pueden conseguir los ingredientes de forma barata y confiable. Se guían por el acercamiento y hasta amistad de los compradores con sus “vecis” o “caseritos” del mercado. Se mantiene aquí, una relación con otras personas con la finalidad de adquirir los productos necesarios para la producción de alimentos. Se hace un acercamiento a los mercados, se conoce los lugares donde más conviene comprar, se conoce a los “caseros” que venden lo mejor; además se tiene un mercado para cada tipo de producto: “Voy al mercado San Roque, y al de Las Cuadras, para comprar lo del jaguar-locro. Si necesito comprar cosas para el caldo de gallina, me voy al Mercado Central” (Ángel Duarte, vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Don Ángel sabe dónde abastecerse, conoce a sus “vecis” y así se asegura de conseguir los productos que necesita, al precio que puede pagar y con una confiabilidad en los productos.

En este punto cabe resaltar el tipo de productos que se utilizan, pero sobre todo la forma en la que se los consiguen, son diferentes en comparación con otros tipos de restaurantes, como lo pueden ser los gourmet, o los de *fast food*. Estos por lo general tienen proveedores, quienes se encargan de juntar la materia prima para sus cocinas con diferentes productores y entregarlas todas a los restaurantes. Por lo general, no existe una relación directa entre productores y los restaurantes<sup>34</sup>. Esta es una oposición que nos

---

<sup>33</sup> Forma en la que tradicionalmente los compradores llaman a las personas que venden. También se les puede decir caseros, pero normalmente este nombre aplica para los compradores.

<sup>34</sup> Esto es una generalización, pues veremos que para algunos restaurantes esto no sucede. Por ejemplo, como veremos más adelante en el capítulo, el chef Juan Sebastián Pérez, para la mayoría de sus productos trabaja directamente con productores locales y trabaja sus menús diarios con relación a lo que estos productores le ofrecen. Para algunos otros, tiene empresas proveedoras. Pero él y otros pocos chefs, son

parece bastante importante entre los restaurantes y los puestos de comida popular, como también creemos que hay gente que podría argumentar que este contraste podría tratarse de una simple diferencia de poder adquisitivo<sup>35</sup>. Pero no creemos que esto sea así: primero, el poder adquisitivo de las tenderos del parque Navarro, no es necesariamente bajo (cómo ya hemos comentado anteriormente, tienen la capacidad de llegar a instalar sus puestos en carros que no son baratos); segundo, se trata más bien de la idea de conservar una forma de producción y de hacer comida que guarde las formas “tradicionales”, es decir que cocinar comida popular y “tradicional” no implica solamente la comida que se sirve sino la manera en que se prepara; tercero, observamos que al tratarse de una producción familiar y casi personal, se busca tener un mayor control sobre lo que se trabaja y cómo se lo hace, lo que permite mantener lo tradicional. Es más, para los chefs que rescatan un trabajo directo con los productores, el objetivo de esta práctica es “retomar ciertas formas más bien tradicionales de cocinas” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017); se trata de acercarse a lo más local, a trabajar con las personas que conforman su entorno más cercano.

Ahora pasando a la revisión más directamente apegada a la producción misma de alimentos, hay varias formas que hemos podido observar. Hay una manera más bien “tradicional”, que respeta las formas “antiguas” de hacer las cosas, que se apegan a recetas que se heredan dentro de la familia y que se pasan de generación en generación. También hay quienes respetan las recetas antiguas, pero introducen nuevas formas, técnicas o tecnologías. Hay otros que han ido cambiando y ya no utilizan las recetas familiares, sin embargo mantienen el carácter “tradicional”, que debe tener la comida que se vende en el parque Navarro; es decir que “en el parque Navarro lo que se vende es comida tradicional” (Verónica Chango, vicepresidenta de la asociación Santa María del Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017), y los chefs deben apegarse a ese tipo de comida. Aquí pues podemos ver que hay diferentes maneras de mantención de la comida “tradicional”, en las que se guardan las formas, pero también hay otras que trabajan sobre lo tradicional, pero reinventando algunos detalles. Hay ensamblajes, en los que técnicas y tecnologías “externas”, entran en la cocina

---

una excepción, por lo general los restaurantes acuden a varios y diferentes proveedores que les pueden facilitar el trabajo y eliminarles la tarea de ir a hacer las compras necesarias para el restaurante.

<sup>35</sup> Diferencia de poder adquisitivo, por el hecho de que al haber un intermediario, es necesario pagar más por los productos, para poder pagar el servicio que provee ese intermediario.

tradicional que se oferta en el parque Navarro. Pasaremos a explicar estas formas diferentes.

Hay quienes buscan respetar una forma “antigua” o “tradicional” de hacer las cosas, por ejemplo Don Ángel nos dice con orgullo, que: “nosotros no utilizamos nada de químicos, solo alimentos frescos comprados en el mercado y aliñamos con cosas naturales” (Ángel Duarte, vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Él y su esposa sólo le dan sabor a la comida, con cebolla, con comino, con sal, con pimienta, como hacía su madre, que nunca cocinaría con químicos, porque esa no es la comida “tradicional”. Según Ángel hay que mantener la forma en la que él y su esposa aprendieron a cocinar. Cuando le pregunto sobre las recetas que utilizan para poder cocinar, me dice: “no, ya las recetas no las necesitamos, ya aprendimos, trabajamos de memoria. Estas son recetas familiares, aquí hay un poco de mi madre y un poco de la de mi esposa. Ella aprendió a cocinar con su familia” (Ángel Duarte, vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Retoman lo que aprendieron en sus casas y lo reproducen día a día para entregar a su clientela, lo que llaman comida “tradicional” lo más “auténtica” posible. Es decir, que este grupo de personas podría asemejarse al grupo de cocineros y personas que buscan resguardar y patrimonializar la comida tradicional ecuatoriana<sup>36</sup>.

Por otro lado hay chefs, entre los dieciséis puestos del parque Navarro, que más bien se enfocan en mantener un cierto nivel de prácticas “tradicionales” pero que también están abiertos a nuevas formas. Hay personas que respetan las “tradiciones” pero que también buscan formas de “mejorarlas” o adaptarlas a nuevas maneras de cocinar. Por ejemplo, desde que cambiaron los puestos han cambiado un poco las formas, ya no se tiene la comida en las parrillas, se ha modernizado el espacio, se usa el acero inoxidable. Hablamos con Don Evaristo<sup>37</sup>, quien vende lo que llama: “comida tradicional”. En su puesto tiene un espacio de papas con habas y melloco, otro con mote, otro con choclo, y en una plancha honda tiene fritada con maduro frito. Nos cuenta que el puesto está hace “como unos 20 años”, que lo atendía su mamá y ahora él está encargado de vender. Pero que todavía cocinan juntos, aun así me dice que las cosas se han modernizado un poco,

---

<sup>36</sup> Para mayor profundidad referirse al segundo capítulo de esta tesis.

<sup>37</sup> Por petición de la persona entrevistada, quien me pidió que no pusiera su nombre (por lo mismo no utilizaré el número de su puesto, pues sería muy fácil saber su nombre y quién es), referiré a esta persona como: Don Evaristo.

“yo hago la misma receta que hacía mi mamá, pues la cocino con ella. Eso es lo que da el sabor, el que a la gente le gusta”. También me cuenta que han actualizado algunas cosas, “nos pasamos a la cocina de inducción”, eso resultó en el cambio de algunas técnicas y utensilios de cocina. Por ejemplo, nos cuenta que, ya no hace la fritada en paila de bronce, ahora la tiene que hacer en una olla, eso cambia un poco la forma de hacer las cosas, pero hacen todo lo posible para que la gente siga teniendo el sabor que busca (*Don Evaristo*, vendedor en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Así pues, estas personas tienen que actualizar su manera de cocinar, pero aún deben conseguir un producto que sea “tradicional” y que agrade a los paladares quiteños. El proceso se transformó, pero no el objetivo ni el resultado. Son personas que creen que la “autenticidad” del producto a vender es importantísimo, que la gente no iría a comprar, si ofrecieran un producto que no sea lo más tradicional posible, pero que por otro lado se ha ido adaptando a nuevas técnicas y formas de cocción. Entran en un proceso de “estira y afloje”, entre nuevas y “antiguas” formas de producción, pero mantienen el ideal de ofrecer un producto final que sea “típico”.

Por último, hemos hablado con personas que creen en que hay cambios que son normales en la comida y que si bien se vende un platillo que es “tradicional”, este va cambiando en el tiempo. Hablamos con Verónica Chango<sup>38</sup>, quien tiene el puesto n 8. En él vende Seco de pollo y guatita. Nos dice que “es comida típica ecuatoriana pero no es la más clásica o reconocida” (*Verónica Chango*, vicepresidenta de la asociación Santa María del Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017), como lo es la tripa. Pero sí nos dice que el parque navarro “es como un patio de comidas, como esos *food trucks*, donde hay muchas cosas para comer. Pero aquí es la comida quiteña, ecuatoriana. Por eso viene la gente” (*Verónica Chango*, vicepresidenta de la asociación Santa María del Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Nos cuenta que aprendió a cocinar con la mamá, y que “cada uno va añadiendo algo nuevo, va cambiando. No es lo antiguo, como lo que hacía mi abuela, no es eso” (*Verónica Chango*, vicepresidenta de la asociación Santa María del Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Estudió una carrera y es ingeniera hotelera; con su ingeniería, y con los cursos de manejos de alimentos que les da el municipio de la ciudad, se actualizan y saben cómo tratar la comida. Eso le permite ir haciendo cambios

---

<sup>38</sup> Me enteré, después de un par de semanas de asistir al parque Navarro, que Verónica Chango era la vicepresidenta de la asociación de vendedores y vendedoras de ese parque.

a la receta “original” o “antigua” como las de su abuela. Ella cree que las cosas deben ir cambiando, que cada persona debe añadir, cambiar o mejorar las recetas, para que la comida pueda seguir atrayendo. Como ella misma dice, no vende la comida más tradicional, pero si vende en un espacio de comida tradicional; vende comida que la gente conoce pero ella la va cambiando, conforme ella adquiere nuevos conocimientos los va aplicando a su comida (Verónica *Chango*, vicepresidenta de la asociación Santa María del Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Podríamos decir que hace adaptaciones a esa comida, que crea ensamblajes, con técnicas de manejo de alimentos aprendidos en los cursos ofrecidos por el municipio y con los conocimientos adquiridos en su carrera o en otros cursos. En otras palabras, todos tienen conciencia que deben vender un producto que forma parte de lo que podemos llamar: “la cocina tradicional quiteña”. Esta característica que engloba a la comida vendida en el parque Navarro, lo conforma en ese marcador de quiteñidad. Por lo mismo se debe mantener ese marcador de quiteñidad, se debe mantener la forma y el tipo de comida que se vende.

### **2.3 Maneras de mesa**

Para terminar con esta parte del capítulo, queremos tocar un argumento que se centra en el funcionamiento del parque, pero también en la relación entre los clientes y entre clientes y tenderos; hablamos de ella a partir de la observación participante que hemos realizado en este espacio. Queremos hablar un poco de lo relacionado con las “maneras de mesa”; o las formas, en las que se come en este parque de comida popular. Primero que nada, hay que decir que las maneras de mesa que son utilizadas en el parque Navarro no son las que normalmente se utilizan en los restaurantes. Queremos decir que son, creemos, lo opuesto a la etiqueta o a los buenos modales. No son las apariencias de una buena etiqueta, de una manera “correcta” de comer, las que importan aquí; creemos que el sentido más importante es el del sabor, el del gusto, y no tanto las apariencias o cómo es percibida la gente al comer. Si hacemos una similitud con cierto tipo de restaurantes, el parque Navarro se apoya en un tipo de servicio que se llama

auto-servicio: se caracteriza por la posibilidad de prestar un servicio más ágil a los clientes, facilitándoles la elección de los alimentos deseados, los cuales están dispuestos en mostradores en un espacio paralelo a la zona de producción, constituyéndose así en una zona de exposición para promocionar las ventas. Este servicio proporciona una serie de ventajas como lo son la rapidez en el servicio, la reducción de la cantidad de personal

a ocupar y la posibilidad de atender un mayor número de clientes de manera simultánea (ISMM 2016, 24).

En los restaurantes, llamémoslos “convencionales”, hay un espacio de socialización, pero que es más bien privado; uno sale de su espacio privado y entra a uno público, pero en el que se tiene una mesa “propia”, una cierta área de privacidad dentro de ese lugar público<sup>39</sup>. En los restaurantes uno sale de casa, pero espera poder tener la posibilidad de tener conversaciones privadas, no ser molestado (más de lo estrictamente necesario) por otras personas. En el espacio del parque Navarro, se está en un lugar más bien público, un lugar de socialización, llamémosla abierta. Obviamente, no se trata de un lugar donde uno tenga la posibilidad de entrar en conversaciones privadas, pero hay un umbral del espacio personal mucho mayor. Definamos pues, este centro de comida popular, este parque, como un lugar abierto, es un espacio de ingesta de comida al aire libre. Es un espacio donde uno puede hablar y socializar con los amigos o personas específicas con las que se acerca a comer. Pero también y con mucha naturalidad puede entablar conversaciones con otros comensales, y con mucha más naturalidad con los chefs, vendedores y tenderos del mismo parque.

Además notamos una relación entre vendedores y clientes o posibles clientes, que creemos es bastante común de los espacios donde se encuentran varios lugares de comida que están juntos, es decir de mercados o plazas de comida similares al parque Navarro. Relación en la que los tenderos llaman a sus clientes y buscan que se acerquen a sus locales, no a otros. Así pues, hay un cierto acercamiento un poco “llamativo” o “familiar”, por parte de los tenderos a sus clientes, a quienes les gritan “venga caserito<sup>40</sup>”, “pruebe aquí caserito”, o gritan el nombre del plato que venden, “venga por la tripa casero, hace 50 años que nosotros la preparamos casero, venga a comer la verdadera” (José León, vendedor de tripa mishqui en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, Julio del 2017).

Estas formas de mesa podrían cambiar, pero debemos resaltar que la comida que se vende en el parque Navarro, se mantiene ahí por una cuestión de tradiciones, porque es un espacio que se ve como marcador de quiteñidad. Los y las dueñas de los puestos del parque Navarro no necesariamente son personas de escasos recursos, pero mantienen

---

<sup>39</sup> Esta idea la desarrollaremos en los apartados *maneras de mesa* de los próximos dos subcapítulos, que están destinados a estudiar a dos restaurantes distintos de comida ecuatoriana.

<sup>40</sup> Forma en la que tradicionalmente los vendedores llaman a todos sus compradores, en Ecuador.

formas que permitan continuar con la tradición. Es decir, seguramente estas personas podrían tener un local, o un restaurante<sup>41</sup>, o se podría acondicionar incluso mucho más el parque, de lo que se hizo el año pasado. Pero se mantienen esas formas, porque si no se perdería lo “tradicional”, dejaría de ser el “parque de las tripas”. Son en gran parte, esas formas de mesa diferentes a las de los restaurantes, las que llaman a las personas; formas que dan la sensación de identidad con el parque. Si cambiara demasiado, se convertiría en “cualquier” otro restaurante, y no es lo que se busca, “solo hay este puesto, no tenemos sucursales. ¿Si es que nos pasáramos a un restaurante? No cambiaríamos mucho la comida, pero no habría forma de venderles así directo a la gente, no les veríamos tanto” (José León, vendedor de tripa mishqui en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, Julio del 2017).

Hay en especial un joven que manifiesta lo más fino de la “sal quiteña”<sup>42</sup>, con sus gritos que atraen a sus comensales; “casero, vaya pague al Banco del Pacífico ventanilla 5, con el ticket que le den aquí nosotros le damos su tripita” (José León, vendedor de tripa mishqui en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, Julio del 2017), busca formas de que sus clientes encuentren su local y coman en él. José León es un joven de 29 años, que parece una enciclopedia de “marketing popular”, pues logra vender a diestra y a siniestra con creativas formas de llamar a sus clientes. Agradece por su primera venta del día: “caserita dios le pague, con esta primera vecinita empezamos nuestro día con el pie derecho, gracias diosito” (José León, vendedor de tripa mishqui en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, Julio del 2017), y arranca en su forma especial y espectacular de atraer clientes. José atiende en uno de los dos puestos que venden tripa mishqui, en el puesto “Las Famosas Tripas de Doña Fabiolita”, que tiene un reconocimiento del Festival de comida ecuatoriana *Mesabe*, y en el cual su logo es “una tradición de más de 50 años”. Al preguntarle sobre su forma de vender, y la razón por la que la gente va a comer al parque Navarro, me responde: “Hay que hacer que la gente quiera venir, que salga de casa, que no cocine y que tengan algo nuevo. Y hay que hacer que la gente se sienta feliz de comer acá, por eso hay que hablarles bonito” (José León, vendedor de tripa mishqui en el Parque Navarro, entrevista con

---

<sup>41</sup> Queremos decir un local de comida, y no un puesto.

<sup>42</sup>“La Sal Quiteña es una mezcla de facilismo y picardía llamada precisamente ‘viveza criolla’, tal picardía o ‘viveza’ se caracteriza por el facilismo y por el ejercicio excesivo de la astucia. Suma rasgos positivos: la capacidad de improvisar y el ingenio en general, destacándose la inventiva, el sentido del humor y la sociabilidad” (Orellana 2012).

Martín Varese, Julio del 2017). Este es un ejemplo muy claro de las maneras de mesa; y de las formas de relaciones que existen en el parque Navarro; de cómo hay una relación más cercana y más calurosa entre clientes y vendedores. Ejemplifica un trato interesante en la forma de comer y de comprar comida, genera un acercamiento a la venta “popular” de comida, que como ya veremos se diferencia de otras maneras de mesa.

Por último, hay una relación especial entre los mismos “clientes” o comensales. No siempre todos comen, muchos se encuentran ahí, con cervezas o “fuertes” en la mano. No es el único lugar que vende comida en la madrugada en Quito, pero es uno de los pocos, y es uno de los más populares. Por poco dinero, uno puede “revivir” o disminuir la “chuma”, para poder llegar a la casa. Así es cómo, cuando ya cae la noche y empieza la madrugada el espacio de socialización se transforma. En la tarde, desde las tres de la tarde, hasta aproximadamente las nueve o diez de la noche, es un espacio bastante familiar o para personas que van saliendo de la oficina y buscan algo que comer. Después se vuelve un espacio de encuentro de las personas que van hacia una fiesta, y más tarde de las personas que vuelven de ellas; “está bueno venir a pegarse una tripita, para tener algo en la panza antes de salir, así uno no se chuma o no le da chuchaki” (Claudio *González*, cliente del Parque Navarro, dialogo, junio del 2017). Este lugar también se convierte en un espacio de “pre o post farra, para poder salir con energía, o poder volver bien” (David *Rivadeneira*, cliente del Parque Navarro, dialogo, junio del 2017). Es un lugar de socialización y de encuentro, como ya hemos dicho; un lugar donde se va a comer por muy distintas razones, por ser un lugar quiteño, porque se ofrece lo propio, por no “chumarse”, por encontrarse con los “panas”; pero por sobre todas las cosas, se va a comer al parque Navarro, porque está “buenazo”.

La comida “tradicional” que se vende en el parque Navarro, se inserta en el mercado y por ende debe buscar una apariencia de tradición, guardar formas y aspectos que puedan definirlas como tal. Al ser un espacio de venta de comida, debe buscar formas de atraer a sus clientes, de ofrecerles una experiencia y no solamente comida. Aun, cuando haya cambios en la forma de preparación de los platos, o diferencias en las recetas antiguas, o incluso si hay otros lugares que también venden comida quiteña, el espacio del parque Navarro es un lugar respetado por su “autenticidad” y por la cantidad de años que ahí se ha vendido dicho tipo de comida. Es necesario, para los y las chefs del parque, seguir vendiendo esos productos auténticos, cargados de “esencia” quiteña. Valor que lo compone tanto la comida que se vende, como el mismo espacio y las relaciones que se

generan en este punto de la ciudad; es el parque de las tripas un lugar que puede ser representativo de Quito. Además tiene la capacidad de dar a sus “clientes” una característica: comer ahí ayuda a ser o sentirse quiteño. Es por lo cual, a pesar del creciente número de parques de comida rápida tanto de *food trucks* como de *containers*, el parque Navarro sigue manteniendo una categoría importante para los quiteños. Han perdido un poco de clientela, o esa clientela no va tan seguido al parque Navarro como antes (Ángel Duarte, vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017), pues ahora hay una oferta mayor en la ciudad. Pero esta clientela también sigue asistiendo al “parque de las tripas”<sup>43</sup>, porque representa una forma de sentirse quiteño, de comer su propia comida. Se vende comida extranjera en Quito, pero “aquí vendemos lo tradicional, los extranjeros tienen derecho a ganarse la vida en lo mismo que nosotros, [...] la gente ya no vienen tanto como antes” (Ángel Duarte, vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro, entrevista con Martín Varese, junio del 2017), pero podemos observar que la gente aun así sigue yendo. En ninguna de las muchas visitas que hemos realizado al parque Navarro lo hemos visto solitario o vacío, no mientras están los puestos instalados.

### **3. Comida ecuatoriana familiar: el Café de la Vaca**

Para esta parte del capítulo realizamos una serie de entrevistas a Juan Hidalgo, propietario y administrador de los restaurantes el Café de la Vaca, que es una empresa familiar y un restaurante reconocido en la ciudad de Quito. Además de ello, visitamos los tres locales que tiene este restaurante, el más conocido y el primero que abrieron que se ubica en Machachi, y las dos sucursales una en Cayambe y la otra dentro del centro comercial San Luis en el Valle de los Chillos. Este restaurante es visto como un espacio campestre, de comida ecuatoriana y está dirigido hacia la clase media. Se encuentra en un punto intermedio entre la cocina popular y la cocina gourmet, busca proporcionar una comida “tradicional ecuatoriana, en un ambiente campestre y familiar” (Juan Hidalgo, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Este subcapítulo nos permite tener una idea de cómo funciona este restaurante que es reconocido en Quito, para buscar contrastarlo con lugares de comida popular

---

<sup>43</sup> Este punto, nos parece importante estudiarlo más adelante en otra investigación. Revisar la forma en que la clientela asiste a diferentes puestos de comida, que pueda comer en un *food truck*, como también en el parque Navarro, en mercados o en puestos y restaurantes diferentes.

ecuatoriana y lugares de comida gourmet ecuatoriana. Así analizar tres lugares distintos en los que diferentes tipos de comida ecuatoriana y quiteña, son los protagonistas.

### **3.1 Descripción, comensales y oferta gastronómica**

En lo que se diferencia el Café de la Vaca, un restaurante de comida “típica” ecuatoriana, de los puestos del parque Navarro es: “en dos cosas. Primero, en la calidad de productos, son frescos y de calidad, diferencia en relación calidad precio. Segundo, en el servicio que se brinda, los puestos se basan en la rotación de clientes, nosotros buscamos clientes fijos” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Estos puntos son importantes, y en el segundo hay una filosofía que muchos restaurantes usan. En la clase de Costos y Presupuestos en el ISMM, veíamos que un restaurante lo que debe buscar es: una cantidad de clientes fijos y frecuentes, que vuelvan al restaurante y que hagan de él un lugar en donde comer con una cierta regularidad. Con esto no queremos decir que los puestos del parque Navarro no busquen ciertos clientes regulares, pero no es su objetivo principal. En el parque se busca más bien la rotación de los clientes. Que esos clientes puedan volver es un adicional, pero se busca más bien que haya una cantidad mayor de personas en el parque y que todos se sientan como clientes regulares, pero que haya muchos clientes distintos cada vez. De ahí que haya diferentes técnicas y tácticas de atención al cliente. En el parque Navarro se tiene formas más generales y que intentan llegar a todos, mientras que los restaurantes buscan una atención más personalizada al cliente y más cercanas a ellos, para que tengan una voluntad de volver.

Por otro lado, y esto es muy importante, es necesario entender que los restaurantes y los puestos de comida popular tienen “dos mercados completamente diferentes, entre lo popular y lo que nosotros vendemos” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así pues, si bien son dos negocios, que proveen un mismo producto, que sería la comida “tradicional”, no tienen el mismo mercado, ni los mismos clientes y no apuntan al mismo objetivo de mercado. El tipo de comida, la “tradicional”, es básicamente un mismo producto; sin embargo estos dos lugares venden experiencias distintas. Venden cosas parecidas, pero tienen formas diferentes de hacerlo y de lograrlo. Las estrategias de inserción al mercado son diferentes, pero se tratan de experiencias para insertar la comida tradicional a un mercado, un mercado local por el momento.

El Café de la Vaca es un restaurante que comenzó en la hacienda *Yanayura* de Raúl Guarderas y de María del Carmen Albuja: “decidimos ser felices y hacer felices a otros a través del sabor” (Café de la Vaca 2017). En él, se tenía a disposición completa muchos ingredientes, como queso, papa y leche; “comenzó bien básico, haciendo loco, café y chocolate, como para utilizar las cosas que teníamos de la hacienda” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Fue creciendo poco a poco el negocio, y había cada vez más clientes, quienes eran los encargados de dar recomendaciones sobre los platos que querían que se ofreciera, en este lugar que era básicamente un lugar donde comer algo cuando se salía de viaje. Cuando fue creciendo el espacio, “mi mamá se basó en un libro viejo de cocina, uno de mi abuela, y era de comida tradicional, tanto que decía cosas como: ‘tres sures de maní’ o ‘una arroba de papas’ y pues había que buscar cuanto eran esos tres sures” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Así pues, buscaron ofrecer aquello que consideraban la comida “tradicional” del Ecuador y sobre todo de la zona de la sierra de este país. Comenzaron su cocina con libros de la cocina ecuatoriana, para buscar generar una experiencia de lo “tradicional”, lo “típico” de la comida serrana del Ecuador.

Este es un restaurante de “cocina tradicional ecuatoriana” y sobre todo serrana en el que lo que les “mueve [es] el antojo de recuperar recetas tradicionales de nuestra cocina serrana, la intención de servir, el propósito de mostrar una naturaleza verde y generosa” (Café de la Vaca 2017). El Café de la Vaca, está percibido por la clientela como un lugar de comida “tradicional”, apegado a lo campestre, a la idea de salir de la ciudad para comer comida “típica”. Es un restaurante que recibe comensales que vienen de muchos lugares, “hemos recibido tanto al presidente de una cooperativa de buses, hasta al presidente de la república, pasando por equipos enteros de fútbol. Eso sí somos considerados un restaurante familiar, pero de personas que buscan comida tradicional” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Se presentan pues como un restaurante de cocina tradicional ecuatoriana, apegado a comensales descritos como familias y que buscan salir de lo urbano para obtener una experiencia más bien campestre. El primer restaurante que abrieron, el Café de la Vaca de Machachi, está asentado en la hacienda familiar y se encuentra justo al pie de la carretera Panamericana; esto hace que sea un punto de parada casi “obligatorio”

para las familias de la capital que van viajando de paseo hacia el sur del país; o por lo menos ese suele ser su público objetivo.

En 2006, el Café de la Vaca, abrió una sucursal en el centro comercial San Luis<sup>44</sup>, “allí iniciamos con la oferta de Cena-Teatro, arte en la cocina, arte en el escenario”; en 2010 se abrió otra sucursal en Cayambe, que “se inaugura, cargado del afecto de siempre, pero agregándole un toque más profesional y operativo” (Café de la Vaca 2017). Estos lugares, por lo que nos cuenta Juan Fernando, no atraen todos a la misma clientela, pues nos dice que el quiteño busca además de una comida, una imagen, una experiencia y una percepción (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Nos cuenta que a los clientes no les molesta que algunas cosas estén viejas en el local de Machachi, que pidió disculpas por una gotera, que sería arreglada con prontitud, y que le respondieron que no lo haga, que ‘así mismo es’; pues nos dice que: “la gente nos vincula más al tema campestre y rural, no a lo tan moderno. Busca lo suyo tradicional, y la imagen está completamente asociada al local” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, julio del 2017). Aquí también podemos ver la relevancia de las apariencias del espacio, y que la comida en sí no es el único punto importante para un lugar de venta de comida. Reforzando lo que decíamos sobre el parque Navarro, se vende una experiencia y una apariencia, además de un tipo de comida, tan importante puede ser el lugar donde se vende, como la comida que se vende.

Pero, por su parte otros clientes que van al San Luis no van al local de Machachi, buscan algo más moderno, como lo es el local que está dentro del *mall*. Mientras que ambos locales, el de Machachi y el de Cayambe, tienen un aire campestre, pero el segundo es más moderno y tiene instalaciones más nuevas, hechas específicamente para el restaurante. Eso atrae diferentes personas, pues, como hemos dicho, los clientes no solamente buscan la comida, sino también la experiencia y la apariencia del lugar. Así pues, esta es una sola marca, manejada por una familia, que tiene tres restaurantes con el mismo nombre, la misma carta y una misma idea, pero que atraen a diferentes comensales. Podríamos decir que el Café de la Vaca, ha buscado ampliar al máximo posible la gama de clientes a los que busca atraer, siempre con un mismo concepto de comida que permita que las personas sepan que en cualquiera de los tres van a obtener

---

<sup>44</sup> Ubicado en el Valle de los Chillos, en Quito.

comida de la calidad y sabor que esperan. Pero con tres espacios y ambientes que son lo suficientemente diferentes como para atraer a comensales que no necesariamente van a otros de sus tres locales. Es decir, ofreciendo la misma comida, han conseguido ofrecer tres experiencias que son lo suficientemente diferentes como para atraer a diferente clientela.

La idea del Café de la Vaca es la de entregar comida de primera calidad, “tradicionalmente” ecuatoriana, y un servicio también de excelencia; esta es la fundamentación conceptual del restaurante el Café de la Vaca. Con esto queremos decir que tanto el servicio que se presta, es decir la forma en la que se atiende a los clientes, como la calidad de la comida son las dos bases sobre las que se asienta la experiencia del Café de la Vaca. Además está “aliñada” por un ambiente familiar y campestre. Buscan un equilibrio entre el servicio que se presta y la comida que se ofrece, buscan “unir el trabajo de ‘sala’ con el de cocina, para que todo el servicio que ofrecemos sea de la misma calidad y excelencia” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). El Café de la Vaca “Ofrece los platos tradicionales que se inspiran en la cocina de las abuelas, preparados con mucho cuidado, atendiendo a la receta original y utilizando productos naturales” (Café de la Vaca 2017).

Queremos resaltar, que bajo ese concepto “de comida tradicional ecuatoriana” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), también entran ciertos platillos que no son considerados como tradicionales. Primero ciertos platos inventados o adaptados por las personas del Café, como por ejemplo el cordero a la naranjilla. Es un plato nuevo que utiliza productos que son nacionales como la naranjilla, combinados con productos que pueden ser considerados como extranjeros como sería el cordero, aunque es una proteína bastante utilizada en el Ecuador. Este es un platillo que, a su modo de ver, mezcla lo nacional con lo internacional y se genera un alimento que se vende en un espacio de cocina tradicional, y que es muy bien aceptado por el público. Por otro lado, hay en la carta de este restaurante dos ofertas de platos que no son parte de la cocina tradicional sino, típicos platos de los Estados Unidos, que son las hamburguesas y los *hot dogs*. Hablaremos de las hamburguesas, pues les dan su toque, en el Café de la Vaca: “las hacemos con 100% lomo molido, todo con productos de excelente calidad. Están entre el top 10 de nuestros platos, a la gente le encanta porque por 10 dólares quedas lleno” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Estas hamburguesas muestran cómo en

un lugar de comida “tradicional”, también pueden entrar platos que no son parte de la comida nacional “típica”.

Con esto podemos observar y entender que existe una posibilidad de coexistencia entre culturas culinarias. Si bien los comensales del Café de la Vaca van porque saben que es un lugar de comida tradicional, también aceptan, e incluso ven con buenos ojos, tener la posibilidad de comer otro tipo de platillos. Es un ejemplo en el que encontramos una buena convivencia, entre dos tipos de *cuisine* que son diferentes e incluso pueden ser vistas como opuestas por algunas personas. Aquí se puede apreciar cómo la audacia de unir dos tipos de cocina, basándose en el concepto de ofrecer comida de calidad, puede generar frutos y que los clientes acepten comida “extranjera” incluso en un lugar que es más bien reconocido por proponer comida “tradicional” ecuatoriana, es decir “local”.

### **3.2 Producción y Técnicas<sup>45</sup>**

Como ya hemos dicho en el subcapítulo anterior, pero nos parece importante resaltar, la forma de hacerse con los productos puede diferir, entre los distintos restaurantes y los puestos de comida popular. Por lo general los restaurantes no tienen mayor acercamiento a los productores, prefieren comprar con proveedores. A estos proveedores se les paga una suma de dinero, para garantizar una calidad, cantidad y regularidad de los productos que adquiere un restaurante. Así pues, los proveedores de productos para restaurante juegan el rol de intermediarios entre los productores y los restaurantes. Luchan por un espacio en el mercado y buscan obtener la mayor cantidad de ganancias posible, como cualquier negocio. Para aumentar la ganancia, la estrategia más común se basa en disminuir al mínimo posible los costos, es decir pagar lo menos posible al productor; a esto hay que sumarle un aumento del precio de los productos, que permita pagar el servicio que realizan los proveedores, en otras palabras cobrar lo más alto posible a los restaurantes. A cambio de este servicio, los proveedores deben asegurar toda una serie de características de sus productos y de sus procesos, por ejemplo respetar la cadena de frío de los productos. Estas características permiten que

---

45 Antes de avanzar con este apartado, nos parece importante reconocer que no pudimos tener un acceso a profundidad a la cocina de estos restaurantes. Simplemente ingresamos en una ocasión para poder dar una mirada rápida, antes de una de las entrevistas que tuvimos con Juan Hidalgo en el Café de la Vaca del San Luis. Queremos resaltar que si no tuvimos acceso no fue por falta de voluntad de ninguna de las dos partes, sino más bien por dificultades de horarios y de distancias para poder acceder a esas facilidades que nos prestaron en este restaurante. Con esta advertencia lo que buscamos decir es que no tenemos un conocimiento a gran profundidad de las técnicas utilizadas, tenemos la información que hemos podido obtener en las entrevistas, y en las observaciones que hicimos al acercarnos a los locales del Café de la vaca, en sus tres locales; que no deja de ser información suficiente.

los productos estén frescos y en óptimas condiciones, al momento de llegar a los restaurantes. Así, los restaurantes que trabajan con proveedores tienen a quién reclamar y una persona encargada de todos<sup>46</sup> o de gran parte de los productos que consumen.

Sin embargo, también existe una tendencia, más bien nueva, por obtener los productos directamente de los productores o de los mercados, cortando al intermediario<sup>47</sup>; tendencia que se da con el aumento de lo “políticamente correcto”<sup>48</sup>, buscando apoyar a los productores locales de la zona. En este caso se inscribe el Café de la Vaca, en todos sus locales. “Buscamos trabajar con proveedores locales, el 80% de lo que compramos proviene de la zona, nos llega a la bodega principal en Machachi, y de ahí distribuimos; tenemos proveedores sobre todo de carnes y algunos otros productos” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), así pues el Café de la Vaca trabaja tanto con proveedores grandes como PRONACA, entre otros, pero sobre todo busca obtener productos locales en el mercado central de Machachi. Este restaurante, por haber sido fundado ahí y por ser de personas de ese lugar, tiene una relación fuerte con Machachi. Busca formas de apoyar a su desarrollo y al bienestar, en las formas que pueden hacerlo, comprar productos locales en una zona de producción de vegetales y cárnicos, es una forma de hacerlo.

Apegándonos más al tema específico de la producción de alimentos, Juan Fernando nos dice que “no hay chefs, todos son cocineros, tal vez solo en Cayambe hay graduados de cocina. [Esto se debe al hecho de que, según él] un chef no sabe cómo hacer la comida tradicional, sabe mucho de alta cocina<sup>49</sup>. Por ejemplo, la jefe de cocina de Machachi es

---

<sup>46</sup> Es muy raro que un restaurante tenga un solo proveedor, normalmente tienen varios para los distintos tipos de productos. Por ejemplo: proveedor de carnes, proveedor de vegetales, proveedor de lácteos y así sucesivamente.

<sup>47</sup> Esto está respaldado por un proceso social llamado “*farm-to-table*” (de la granja a la mesa) o “*farm-to-fork*” (de la granja al tenedor), que procura que se utilice comida local en los restaurantes, o en diferentes negocios de comida. Este proceso lo que busca es aumentar la cantidad de personas y establecimientos, que compren productos alimentarios directamente a los productores.

<sup>48</sup> En la misma línea del “*farm to table*”, hay toda una serie de movimientos y procesos sociales en la actualidad, que respaldan prácticas que sean más amigables con el medio ambiente, con grupos desprotegidos e históricamente vulnerados. Así pues, nosotros llamamos una comida o cocina políticamente correcta, como a un proceso de cocinar y de manejar restaurantes de tal manera que se busque ese respeto por la naturaleza, ese apoyo a grupos históricamente excluidos y en general que se trabaje con prácticas de esta índole. Dejar de utilizar proveedores suele estar dentro de esta línea, pues se corta al intermediario, a la persona que agrupa gran parte de los productos, pagándolos al menor precio posible y revendiéndolos a los consumidores por un precio bastante más alto que el que paga a los productores. Por otra parte, también se busca trabajar con proveedores que estén afiliados a los productores, o proveedores que trabajen bajo las lógicas de “comercio justo”.

<sup>49</sup> Podemos observar aquí, como en muchas otras ocasiones lo hemos hecho a lo largo de esta tesis, que se hace una diferenciación fuerte entre lo que es la cocina “tradicional” y lo que es la alta cocina.

una persona que empezó de lavaplatos” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Nos cuenta que, la persona que ahora dirige la cocina de Machachi, comenzó literalmente lavando platos, y que fue ascendiendo por toda la escalera de rangos que hay dentro de una cocina. Que esta persona conoce la comida que preparan en el restaurante y la comida ecuatoriana. Crean en el hecho de que la comida tradicional es realmente preparada por personas que han trabajado con ese tipo de comida.

En los tres restaurantes del Café, se respetan todas las normas de seguridad alimentaria, cadenas de frío y demás normas de BPM, y se trabaja con personas que conocen las formas tradicionales de cocinar. Es decir que se respetan las exigencias, para tener un restaurante, de los organismos de control sanitario y se prepara lo que denominan cocina tradicional ecuatoriana. Así pues, se fundamentan en una reglamentación que es imponente y fuerte, y estas mismas reglas les permiten generar la comida de calidad que buscan entregar a sus comensales. Como pudimos observar en el *mall* San Luis, su cocina está equipada como la cocina profesional que es, y de esta manera se puede respetar los procesos de sanidad para la preparación de alimentos.

Hablando con Juan Fernando, también nos contó otra anécdota muy interesante que sucedió en el restaurante. Tuvieron la idea de cocinar cuyes en el Café de la Vaca, y lo lograron llevar a cabo en una ocasión, pero no pudieron continuar con ella por cuestiones de costos<sup>50</sup>. Lo interesante es que la persona que los hizo fue una señora que trabaja en la línea de producción de la cocina, pero que ha trabajado con cuyes durante muchos años; “lo del cuy fue una gran experiencia, porque el jefe de cocina perdió toda fuerza. Fue una señora del área de producción la que cocinó y sabía más que el chef” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017). Muestra que hay conocimientos y técnicas que son más bien “tradicionales” y que son necesarias para este tipo de cocina. Conocimientos que no necesariamente se aprenden en las escuelas de cocina, o que no están insertadas en los conocimientos de la *nouvelle cuisine* o la cocina internacional. “Nos apoyamos en la cocina coloquial y

---

<sup>50</sup> Pues el cuy es una de las proteínas más caras, dado que para una porción es necesario un animal. Sin embargo que esta experiencia haya sido fallida en este restaurante, no implica que el cuy es un tema cerrado. Es importante ampliar los extensos e interesantes estudios que hizo Archetti (1992) sobre el cuy. Es decir que este es un tema que esperamos poder ahondar en una próxima investigación, nos parece que hay nuevas ideas por tocar y trabajar. Pues el cuy, es también un alimento que posee una fuerte identidad como marcador étnico y de clase en el país, y creemos que hay pocos casos de “éxito” en la utilización de esta proteína en restaurantes de “alta cocina”.

tradicional” (Juan *Hidalgo*, dueño del Café de la Vaca, entrevista con Martín Varese, marzo del 2017), es la forma en que se trabaja con espacios de cocina tradicional más bien populares, sin embargo no tienen convenios definidos con esos espacios, si hay bases de cocina “tradicional” fuertes. Es decir que en este restaurante buscan proporcionar una cocina “tradicional” ecuatoriana, para lo cual muchas veces deben recurrir a personas que conozcan este tipo de cocina. Personas que, según Juan Fernando, no son necesariamente los chefs.

Con estas experiencias del Café de la Vaca, podemos observar que hay una cierta distancia entre lo que es la cocina “tradicional” con lo que es la cocina que se suele enseñar en los centros de formación, es decir la *nouvelle cuisine*<sup>51</sup>. Este restaurante, si bien está equipado de cocinas profesionales y tiene equipos conformados y con las jerarquías de una brigada de cocina; también tiene procesos y formas que rompen esos esquemas. Pueden trabajar con los procesos de brigadas, y cambiar drásticamente. Se basan más en el conocimiento real de las personas, que en un título académico.

### **3.3 Maneras de mesa**

En este sentido hay diferencias entre los restaurantes del Café de la Vaca, sobre todo hay una diferencia notable entre el local del *mall* San Luis con los de Machachi y Cayambe. Primero hablaremos sobre las similitudes y puntos en común entre estos tres locales y después comenzaremos por describir el del San Luis, pues ese local del Café de la Vaca es más formal, es familiar pero no es campestre ni está alejado de la ciudad; terminando por la descripción de los locales de Machachi y Cayambe.

El Café de la Vaca es un restaurante que exige un servicio esmerado y formal a sus meseros, y como “en la actualidad, en la gran mayoría de lugares se presta servicio americano” (ISMM 2016, 24). El servicio americano es el que conocemos de la gran mayoría de restaurantes. Es aquel en el que se trabaja con servicio a la carta, donde el plato viene, valga la redundancia, emplatado desde la cocina y se sirve directamente a cada comensal, el mesero lo sirve desde la derecha del comensal. Así pues, en todos los locales del Café de la Vaca se proporciona este tipo de servicio en el que los meseros son el vínculo entre la cocina y los comensales. Tiene un aire de formalidad, que se ve reflejada sobre todo en el trato de los meseros y el personal del restaurante, con los

---

<sup>51</sup> En el subcapítulo sobre el restaurante Quitu, veremos una forma en la que de cierta manera se busca romper esa separación.

clientes. Formalidad que está presente, a pesar de que se trata de un restaurante familiar y que busca, dentro de todo, un aire casual y de distensión. Podríamos decir que el Café de la Vaca, de los tres espacios que hemos estudiado, es el lugar más “habitual” en el servicio y en las maneras de mesa. Con habitual queremos decir que es el más parecido a otros restaurantes, es un servicio más “común”. En estos restaurantes, el mesero es cordial y busca un acercamiento al cliente, busca recordar sus preferencias y atenderlo de manera cálida, pero sin extrapolar límites.

Entre los tres locales del Café de la Vaca, es el del San Luis el que mantiene el mayor nivel de formalidad. Se encuentra en un espacio citadino y moderno, que no necesariamente tienen los otros dos locales. El café del San Luis, es el que parece más un restaurante “común”, un restaurante de comida ecuatoriana en el que el mesero se acerca, toma la orden y responde a las necesidades de los clientes. Se entrega la comida y las bebidas, se paga y los clientes se retiran. Es decir, hay maneras de mesa comunes para un restaurante. Los clientes, obtienen un espacio privado, dentro del espacio público que es el restaurante, tienen ahí su propia mesa y el espacio que esta representa.

Por su parte, tanto el local de Machachi como el de Cayambe, tienen un aire campestre y apuestan por esa experiencia. Cada uno de estos locales ofrece paseos o experiencias propias. Por ejemplo, en Cayambe se ofrecen paseos en bote, mientras que en Machachi se ofrecen paseos a caballo. Ambos restaurantes están equipados con juegos para niños, como por ejemplo caballos de madera, una tarabita, así como también diferentes atractivos que permiten “vivenciar las actividades regulares del mundo agrícola (siembras, cosechas, pastoreo, dependiendo de la temporada)” (Café de la Vaca 2017).

Tanto en Machachi como en Cayambe, el espacio privado de la mesa, se conjuga con espacios que pueden utilizar y disfrutar otros comensales. Es decir, mezcla el espacio privado de la mesa con espacios comunes como los juegos, los parajes campestres y las diferentes actividades que se pueden realizar en esos restaurantes. Hay pues un ambiente mucho más distendido en los dos locales campestres del Café de la Vaca; un ambiente más relacionado con los juegos infantiles y con actividades campestres. Es un lugar donde sigue existiendo una formalidad de los meseros y el personal que realiza el servicio, con los clientes; pero que entre los clientes hay un mayor nivel de informalidad y de distensión. Como ya hemos dicho anteriormente, son dos locales que buscan

ofrecer una experiencia campestre para personas que son por lo general de clase media, y que están de viaje o que buscan salir de la ciudad y obtener este tipo de experiencia.

En resumen, encontramos que en estos restaurantes hay unas maneras de mesa que son bastante distendidas para los comensales, que se encuentran en un restaurante familiar, que interactúan con niños y que por lo mismo tienen ese nivel de informalidad. Por otro lado el servicio si tiene una relación, podríamos decir, semiformal con los clientes, mantienen un tipo de servicio americano y buscan excelencia en el servicio prestado.

#### **4. Comida ecuatoriana gourmet: restaurante Quito**

En este apartado trabajaremos con la experiencia que hemos podido adquirir durante la pasantía que hemos realizado en este restaurante y en el proceso de reapertura que está viviendo en este momento. Además, hemos realizado una serie de entrevistas al chef Juan Sebastián Pérez, quien es además el dueño de este restaurante. Así como también tuvimos ocasión de conocer el local a modo de comensal. Queremos adelantar que vemos este restaurante, además de varias otras características que analizaremos más adelante, como un intento de disminuir esa brecha que hemos observado en varias ocasiones, entre la alta cocina y la cocina tradicional, entre lo global y lo local. Creemos que busca demostrar que existe la posibilidad de conformar espacios de alta cocina ecuatoriana que respete sabores y conocimientos “tradicionales”, implementados con conocimientos y técnicas que no son las que históricamente se han utilizado.

##### **4.1 Descripción, comensales y oferta gastronómica**

El Quito es el restaurante de comida ecuatoriana gourmet que hemos podido estudiar y el chef Pérez es el que nos ha dado la apertura para poder entrar en su cocina, trabajar en ella y poder hacer esta parte de nuestra investigación de tesis<sup>52</sup>. Juan Sebastián es ahora un chef reconocido en la ciudad y en el país. Comenzó trabajando en las cocinas de un hotel en Quito a los quince años. A los diecisiete estudió en México en una escuela de alta cocina. A los veinte años regresó al Ecuador. Trabajó en Chez Jerome<sup>53</sup> por un tiempo, donde llegó a ser jefe de cocina. En un comienzo de su carrera, “tenía

---

<sup>52</sup> Debemos reconocer que buscamos pasantías, pues somos estudiantes de gastronomía, en otros restaurantes y básicamente accedíamos a ellas; dichas pasantías no se realizaban en el momento en que los chefs de esos restaurantes sabían que también éramos antropólogos y estábamos realizando la presente investigación. Por lo mismo, aquí agradecemos el apoyo del chef Pérez, quien a sabiendas de que esta investigación se realizaba en su cocina, nos permitió entrar en ella y nos dio las facilidades para poder concretarla.

<sup>53</sup> Uno de los restaurantes más reconocidos de la ciudad de Quito, y del país.

una manera muy cerrada de ver lo que es la cocina ecuatoriana” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quitu, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Nos cuenta que conocía las maneras de la alta cocina, y utilizaba los ingredientes locales, pero no hacía cocina ecuatoriana. No fue sino hasta después de viajar por el Ecuador, que fue aprendiendo lo que es la cocina ecuatoriana: “yo no aprendí a hacer comida ecuatoriana leyendo, sino aprendiendo y comiendo” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quitu, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Así, unió las técnicas de alta cocina, con productos locales y recetas locales, “mi primera visión eran en realidad copias de la cocina que ya existía, era mi visión de un encocado o de un ceviche, pero eran copias” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quitu, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Esto nos muestra que una forma de elevar la comida ya existente a la alta cocina, puede ser vista como una copia y no necesariamente como alta cocina *per se*. Según su perspectiva, el chef Pérez lo que busca es cambiar esa idea de hacer platos de la comida “tradicional” transformándolos a alta cocina. Según la visión que tiene, él busca una nueva perspectiva de hacer comida ecuatoriana.

Con esta idea en mente, probó con su propia versión de comida ecuatoriana, primero con el restaurante Urko<sup>54</sup> con el que tuvo que separarse por ciertos problemas. También probó con su versión de “comida ecuatoriana callejera” en el restaurante La Hueca. Todas estas experiencias le han permitido consolidar un equipo de trabajo, así como una visión más fuerte sobre lo que sería su próximo y actual restaurante, el Quitu. Este restaurante abrió durante un año, en el barrio Las Casas en la ciudad de Quito y cerró durante un par de meses pues cambió su localización. Ahora abre sus puertas en un barrio más comercial y turístico que es La Mariscal. Hemos podido ser parte de la remodelación y apertura de esta nueva etapa del restaurante.

El Quitu está basado en la idea de que la “cocina ecuatoriana es cocina hecha en Ecuador, mientras mantenga la identidad y el autor. No es necesario hacer un loco, pero puedo tomar los ingredientes y hacer un plato genial” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quitu, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). A esto se suma una pasión por la gente, por su humildad y su sabiduría, la manera en que se mantienen ciertos productos, incluso si es solo para consumo personal; entendieron que era

---

<sup>54</sup> Es un restaurante de la ciudad de Quito, que tuvo mucho revuelo en la ciudad y propició la apertura a la alta cocina ecuatoriana en la ciudad. Este restaurante continúa, a pesar que el chef Pérez, uno de los fundadores, ya no está presente en el restaurante.

necesaria una “alianza con agricultores, pequeños pescadores y productores. Así cambiamos de menú a diario”, pues es necesario apoyar el comercio justo, la producción justa y prudente, para apoyar a los productores y al suelo; “soy auténtico y cocino lo que puedo cocinar, esta visión permite sorprender y sorprendernos, no vendemos platos típicos pero nos inspiramos en ellos” esta es la visión del restaurante Quito, que tiene el chef Pérez (Juan Sebastián, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017).

Este restaurante se presenta como un espacio que, a partir de la identidad, la creatividad y la funcionalidad, busca conformarse como única oferta en el mercado local; oferta que sobresalga en presentación, servicio, calidad, protección de medio ambiente y seguridad (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Es pues un negocio de la restauración, dentro de una gran cantidad de oferta gastronómica que tiene la ciudad de Quito. Pero busca ser algo más que un simple restaurante gourmet. El mismo nombre completo del restaurante: Quito identidad culinaria; nos permite ver y comprender que el chef Pérez busca una mística y una filosofía que logre condensar la identidad a partir de la gastronomía. Define su menú, en su página de *Facebook* como:

El menú de Quito conjuga ingredientes ancestrales de nuestra tierra, preparados con técnicas de cocina moderna, respetando y manteniendo la estructura de sabores de las raíces de nuestra cocina. Nos inspiramos en nuestros indígenas, agricultores, pescadores y sabios personajes de nuestra gastronomía quienes sostienen con identidad su cultura alimenticia. Homenajeamos nuestra biodiversidad (Quitu, *fanpage* de *Facebook*).

El restaurante Quito, está bajo un paraguas más grande que es el proyecto Identidad Culinaria, “es el proyecto grande, en el que está Guagua, Chicha y el Quito<sup>55</sup>” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). En este proyecto buscan estudiar, justamente, sobre la identidad culinaria del Ecuador, investigan productos y formas de cocinar, comer y de relacionarse con los alimentos. Este proyecto permite respaldar la visión de trabajo de estos restaurantes. Quienes buscan apoyarse en materia prima proporcionada por pequeños productores, en crear nuevas recetas “que no sean copias” y sobre todo en dar el realce justo y necesario de la comida y los productos locales: los ecuatorianos. Identidad Culinaria, da forma a

---

<sup>55</sup> Son tres restaurantes de la ciudad, que trabajan con el chef Pérez y con otros chefs, que buscan justamente la realización del proyecto Identidad Culinaria.

la visión que tienen sobre la cocina ecuatoriana. Buscan generar comida ecuatoriana basada en las raíces sociales y culturales del país, y respaldan este tipo de comida en diferentes formas de investigación. Para apoyar a una base más investigativa, apegada a las ciencias sociales, el chef Pérez nos permitió hacer pasantías en el Quito; con el objetivo de que al acabar la presente investigación y maestría, podamos trabajar en conjunto, cocinando e investigando sobre la gastronomía ecuatoriana. Con esto queremos resaltar el compromiso que se tienen desde Identidad Culinaria, por conocer en mayor profundidad las raíces de la cocina que buscan generar.

Al final lo que este proyecto hace, sobre todo lo que se hace en el restaurante Quito, es “apuntar más al criterio de las personas, no a su poder adquisitivo. Busco al *foody* al aficionado” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Es decir, buscan satisfacer a comensales que puedan realmente apreciar el esfuerzo hecho por resaltar la cocina. Si bien es un negocio, que permite la subsistencia del chef y que da trabajo a aproximadamente unas 15 personas<sup>56</sup>. Es también un espacio que promueve resaltar lo que es la gastronomía ecuatoriana, preparada desde la visión de este chef específico. Por lo mismo, aspira a satisfacer a una clientela específica que pueda apreciar el trabajo que se hace, y el proceso investigativo que se realiza y se ha realizado para generar esta cocina ecuatoriana de autor. Así, los comensales son personas *gourmand* o *foody*<sup>57</sup>, que ven a la comida un poco más allá que solo una forma de satisfacer una necesidad corporal. Este restaurante busca satisfacer sobre todo a una clientela que tenga una necesidad intelectual y sentimental de comprender la comida como algo más que solo alimento para el cuerpo.

Así pues, la oferta gastronómica de este restaurante es variada, cambia día a día<sup>58</sup>, y su propuesta está basada en la oferta de un nuevo tipo de cocina ecuatoriana, inspirada en lo tradicional pero conformada por una nueva visión de cocina nacional. Basándose en el apoyo a los pequeños productores, y en resaltar las bondades y cualidades de materia prima que el país tiene para ofrecer. Algo interesante de este restaurante es el menú de degustación, que busca representar la visión de lo que es la comida ecuatoriana para este chef, quien la define como “un viaje por las regiones del Ecuador” (Juan Sebastián

---

<sup>56</sup> Decimos esto, en el sentido de que es un negocio y que debe atraer la mayor cantidad de clientes posibles, para poder subsistir. Pero busca ir más allá que solamente ser un negocio.

<sup>57</sup> Personas que pueden apreciar la buena comida y el arte de comer bien.

<sup>58</sup> Pues tiene platos del día y especialidades, además de contar con una carta fija y con un menú de degustación.

*Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Es decir que este restaurante ofrece alta cocina de autor, ecuatoriana, de productos nacionales y para el potenciamiento de la cocina.

#### **4.2 Producción y técnicas**

“Tenemos alianza con agricultores, pequeños pescadores y productores, cambiamos a diario el menú. Es que entendimos que debíamos apoyar más el comercio justo, la producción justa para productores y para el suelo” (Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Así, tanto el restaurante Quito, como el proyecto Identidad Culinaria, se inscriben en esta idea que fundamenta el trabajo con los productores locales y de apoyarlos, de trabajar con sus productos locales, lo que les permite entregar comida ecuatoriana realmente. Se diferencian así de muchos restaurantes, o incluso escuelas de cocina, que se apegan a obtener sus productos de los proveedores conocidos de AyB, o incluso a las cadenas de supermercados más conocidas en el país. Incluso, en una de las ocasiones que tuvimos de acompañar a los chefs del restaurante a conseguir los productos, tuvimos la oportunidad de ir al mercado de La América, para conseguir frutos del mar, para lo cual tuvimos que ir a primera hora para poder conseguir productos frescos. Esta práctica de ir a los mercados, por lo que nos comentaron, no suelen ser tan comunes en el Quito, pero se las realizan. Por lo general los mismos productores acercan sus productos hasta el restaurante.

El restaurante Quito, y el proyecto Identidad Culinaria, son ejemplos muy interesantes de generar una alta cocina ecuatoriana “diferente”. Pues no se enfocan en hacer pasar la comida ecuatoriana existente por técnicas de cocina francesa o de la cocina internacional. Según la visión de este chef, es necesario ir más allá, lograr generar nueva cocina ecuatoriana que pueda utilizar lo mejor de ambas partes de la cocina; productos ecuatorianos, técnicas ecuatorianas y técnicas de la *nouvelle cuisine*. No nos encontramos frente a una gourmetización de la cocina ecuatoriana, sino frente a un intento de utilizar la cocina nacional, utilizar una idea e incluso una ideología y de utilizar un conocimiento de un chef “internacional”, para aglomerar nuevas recetas. Para poder hacer cocina ecuatoriana personalizada por el chef, trabajada con productos locales y apoyando a los productores nacionales, trabajando con lo que ofrece el país. Se trata de una “cocina de Ecuador con una forma actual y con una perspectiva personal”

(Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017).

Hablando de las relaciones a la cocina popular debemos decir en primer lugar, como ya hemos mencionado, que el chef *Pérez* y el restaurante Quito, tienen un acercamiento a los productores locales y pequeños productores y pescadores, quienes le abastecen los insumos necesarios para el funcionamiento del restaurante. Así pues, se acerca a espacios populares de la pequeña producción, aporta a, y se apoya en, el comercio justo y en el pequeño mercado, y busca trabajar en pos del suelo y de una producción consciente. Esto le permite, además, tener la posibilidad de ir cambiando su menú diariamente y poder trabajar con productos especialmente frescos, creando nuevos platos y aportando cada vez a la renovación de la cocina ecuatoriana.

Por último, Identidad Culinaria, el Quito y el Chef *Pérez*, organizan eventos de cocina a “cuatro manos”; actividades en que se juntan dos chefs o cocineros para trabajar en equipo, en muchas ocasiones se trata de Juan Sebastián trabajando con otra persona. Buscan ofrecer una cena de alta cocina, de comida ecuatoriana y novedosa para un público selecto. La unión que hacen con la cocina popular, es que esas personas “son parte de la cadena de valor, y en los eventos a cuatro manos con otros chefs, en nuestro caso particular, incluyen más a personas de mercados y de huecas, haciendo ellos alta cocina, que el chef famoso que venga a hacer lo mismo de todos los días” (Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Pues expresa que la cocina es para compartir, y se comparten mutuamente conocimientos y experiencias. Así pues, producen de una manera interesante, con chefs “populares” que pueden trabajar en una cocina y que preparan sus platos para otro ámbito.

Otra forma de acercamiento con los espacios de comida popular es que el chef y el equipo de cocina tienen la costumbre de ir a comer este tipo de comida para poder inspirarse: “para hacer un hilo conductor entre la gente que conozco y la gente [que vende comida en la] de la calle” (Juan Sebastián *Pérez*, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Es una forma muy interesante de acercarse a las bases de lo que es la comida ecuatoriana, nos explica que hay sabores que son recordados desde la leche materna, sabores que, podría decirse, están incorporados en la memoria y en el subconsciente de las personas. Estos sabores son la

base de cada cocina tradicional, es una configuración de sabores, un código que permite crear la comida de cada pueblo, pues “la gastronomía resume la identidad de un pueblo” (Juan Sebastián Pérez, chef del restaurante Quito, entrevista con Martín Varese, junio del 2017). Así, el chef Pérez busca utilizar esos sabores, llevarlos a su restaurante y servirlos de otra manera. Que en un espacio gourmet, sus comensales puedan probar esa “paleta de sabores” que les hace recordar su comida. Servidos de una manera diferente, obtener los sabores de la infancia.

La cocina del Quito se divide específicamente en tres partes o segmentos importantes, panadería y pastelería; cocina caliente o de producción; y cocina fría. Nosotros apoyamos directamente en panadería y pastelería, pero nos dieron la oportunidad de conocer y apoyar en las otras secciones de la cocina del Quito. Además de estas secciones de cocina, en el restaurante también se encuentra la sección de servicio que está conformada por los y las meseras y por el *barman*. Todas las secciones del restaurante deben apoyar en la recepción de los insumos para el funcionamiento del restaurante, así pues todos apoyábamos en la recepción de los productos, en su desinfección y en la organización de estos en los diferentes cuartos fríos y de almacenamiento. Además de ello, todos los miembros del equipo apoyan en la limpieza, tanto al inicio como al final del servicio. Por último, cada estación o sección, tiene su lista de tareas diarias y semanales, que son un manual para el buen funcionamiento del equipo y del proyecto. Nos permitieron a todos conformar los manuales de funcionamiento del local, el reglamento y el manual de mística del Quito, estos documentos permiten plasmar las ideas y la filosofía que sigue el restaurante para consolidar el proyecto de Identidad Culinaria que busca generar.

#### **4.3 Maneras de mesa**

Estuvimos en algunas ocasiones en la barra, o apoyando en servicio durante la pasantía que realizamos en el Quito, así como también fuimos como clientes al restaurante, para hacer observación participante. En esas ocasiones, en las que teníamos una cercanía mayor a los clientes, pudimos observar cómo se comportan los clientes de este restaurante y qué tipo de maneras de mesa tienen. Qué tipo de interacciones realizan entre ellos, con el personal del restaurante y en este caso específico hay una interacción importante que se repite constantemente con las diferentes mesas: la relación chef-cliente. Este al ser un restaurante gourmet de cocina de autor, se enfoca en la relación que el chef propone a sus comensales. Chef que debe salir a explicar algunas

características de la comida servida así como también debe conocer la opinión de sus clientes y sobre todo busca conocer las maneras en que se puede mejorar la experiencia que tuvieron.

Este, al ser un restaurante gourmet de cocina de autor ecuatoriana, tiene maneras de mesa bastante específicas. La forma de servicio y la atención a los clientes, es parte fundamental del manual de mística del Quito, es decir le ponen una especial atención a este tema. Este manual, genera la ideología con la que se debe atender a los clientes, y busca enseñar al personal la idea que propone transmitir el restaurante. Así pues, los meseros necesitan un cierto nivel de conocimiento sobre el menú, los productos utilizados y sobre la ideología del Quito, para poder transmitir esa idea en la que se fundamenta el restaurante. Por otro lado, los meseros deben conocer los pormenores del oficio, para poder ofrecer un servicio de estilo americano, con todo el protocolo y formalismo que implica poder ofrecer este tipo de servicio en un restaurante gourmet.

Los meseros, y personal del Quito, deben poder pasar la idea de la identidad culinaria que el restaurante busca transmitir. Es decir, deben poder dar la información necesaria y complementaria a la comida que se ofrece. Deben poder explicar el tipo de alimento que se está ofreciendo, el tipo de cocción con la que se la preparó, el tipo de complementos que lleva el elemento principal, así como también el maridaje de bebida que acompaña al platillo que se está presentando.

Por otro lado, los clientes que van al Quito tienen también maneras de mesa que son acordes a ese servicio prestado. Como ya hemos dicho, este restaurante busca atraer a clientes que sean *gourmand* o *foodies* (poniéndolo en las propias palabras del chef Pérez), es decir a esas personas que conocen sobre comida y la pueden disfrutar como algo más que una simple necesidad fisiológica; pues este restaurante busca dar una satisfacción a sus clientes, satisfacción que vaya a la experiencia más que a un nivel de saciedad. Con esto explicado, lo que buscamos decir es que los clientes buscan dar a conocer su opinión en el restaurante, hablan con el chef cuando este sale a saludar. Los clientes le buscan para dar explicaciones de por qué les gustaron los platos, normalmente usan frases que engloben la experiencia que tuvieron, dan un plato como el que más les gustó y por lo general dan comentarios en cómo se podría mejorar algún plato en específico. Es decir, los clientes buscan demostrar su conocimiento en materia de gastronomía.

Este proceso de comentar la comida que se está comiendo, o de hacer un repaso de los platos que se comió, no solamente se da con el chef. Pudimos observar, que entre los comensales de la misma mesa por lo general se comenta mucho la comida que se ingiere. Por lo general, hemos podido observar que hay una persona en la mesa que parece saber más que el resto, suelen ser chefs de otros restaurantes o personas cercanas al campo de la gastronomía. Cuentan sobre experiencias que han tenido, explican cómo cambiarían algún plato y resaltan las cualidades de otros de los alimentos servidos. Con esto queremos decir, que una buena parte de los comensales de un restaurante de este estilo no solamente va por la experiencia que pueda recibir de este restaurante. También tienen un acercamiento a este tipo de restaurantes para poder mostrar su conocimiento. Podríamos decir, que además de ser un espacio para mostrar y valorar la cocina, es una tarima para algunos clientes que buscan enseñar sobre comida. Enseñar a sus amigos, colegas, familiares o personas que están en la misma mesa; pero también a todo aquél que lo pueda escuchar. Hay pues un espacio privado, con conversaciones privadas en la mesa, pero también se busca en ciertos momentos dar a conocer una opinión que busca ser lo más pública posible dentro del restaurante. En estos momentos en los que se da la opinión sobre la comida o la bebida que se sirve en el local, hemos observado que el tono de voz aumenta y la forma de hablar cambia. Nos parece interesante que también en este lugar, como en otros, la apariencia que deben guardar tanto el restaurante como los comensales tenga sus especificidades. Así pues, en un espacio de alta cocina, muchos de los comensales deben conocer sobre ese tipo de gastronomía y para muchos, así sepan o no, hay una necesidad de poder demostrar que saben. El restaurante, debe estar abierto a escuchar a sus clientes y a tomar en cuenta sus opiniones, a hacer que el cliente se sienta escuchado y reconocido su conocimiento. Notamos una interesante “puesta en escena” que existe en el salón de este restaurante.

## **5. Conclusiones**

A modo de conclusión, podemos decir que hemos revisado el funcionamiento y oferta gastronómica de los puestos de comida popular ubicados en el “parque de las tripas”: el parque Navarro; así como también hemos revisado el funcionamiento y oferta gastronómica de dos restaurantes de comida ecuatoriana, uno gourmet que es el Quito y uno familiar de clase media que es el Café de la Vaca. En los tres casos hicimos una micro-etnografía para cada uno. En el parque Navarro realizamos sobre todo observación participante que fue complementada por entrevistas a los chefs o tenderos

de los puestos. En los otros dos casos hicimos una serie de entrevistas a los dueños de los restaurantes, además complementamos con observación en dichos restaurantes, habiéndonos acercado en diversas ocasiones a cada uno; como complemento en el restaurante Quitu hicimos una pasantía que permitió conocer más a profundidad los procesos gastronómicos que ahí se gestan. Para la realización de la introducción de este capítulo hicimos otras entrevistas, al chef Armendáriz, presidente de la Asociación Ecuatoriana de Chefs y director del CAS, quien busca dar un cierto orden al campo de la gastronomía en Quito y a la descripción del mismo. Utilizamos su “voz”, como referente de las personas que buscan la patrimonialización de la cocina ecuatoriana.

Creemos que la conclusión que se impone de esta parte del estudio, es que lo local y lo global coexisten entre sí en un mismo espacio; esa coexistencia no implica una ausencia de disputa que es fuerte entre dos formas opuestas de ver la cocina. Esa disputa se da dentro de un espacio definido, como lo es el campo de la gastronomía en Quito, e incluso dentro de los mismos agentes, como lo puede ser el parque Navarro. Así pues, lo local y lo global buscan ocupar espacios dentro del campo, y tienen avances y retrocesos, pero coexisten dentro el mismo campo. Podríamos decir que hay un ensamblaje entre las dos facciones. Una toma partes de la otra y viceversa, para así adaptarse mutuamente. Pues las culturas están en perpetua reformulación y construcción. De esta manera, las culturas, se van acomodando a las nuevas formas que surgen, tanto internamente como las que llegan de afuera. Las cocinas “tradicionales” locales se encuentran con la cocina extranjera y la alta cocina. Ambas se pueden unir y trabajar de manera conjunta para conformarse en nuevas estructuras. Así como también, cada una mantiene su terreno y trata de ganarle terreno a la otra, para ganar más y más espacio de mercado y de influencia en el campo.

También podemos decir que incluso dentro de un mismo espacio, de un tipo de cocina específico, por ejemplo el parque Navarro de cocina popular, hay diferentes visiones. Coexisten en un mismo espacio, ideas diferentes sobre lo que es la cocina “tradicional”, entre aquellos que creen que hay que hacer las cosas como las hacían antiguamente sus padres o abuelos; las personas que creen que es necesario adoptar nuevas técnicas pero guardar ciertas formas; y hay las personas que creen que la cocina va cambiando, y que a pesar de seguir siendo cocina tradicional, no significa que es cocina antigua o la misma que hacían sus abuelas.

Nos parece importante resaltar que no es solamente la cocina que se vende lo que importa. Podemos observar que hay una importancia bastante fuerte en las formas, en las maneras de mesa y en las apariencias de cada lugar. Es decir, no es solamente la comida que se sirve, sino también la manera en que se sirve, y la apariencia que debe tener el lugar en donde se sirve, para poder calificar como espacios de comida popular o de comida gourmet. Por ejemplo, para los tenderos y clientes del parque Navarro, es fundamental que este tipo de comida siga siendo servida en ese parque, se piensa que si esta forma cambia no sería el mismo tipo de comida, dejaría de ser comida popular. Para algunos chefs o profesionales de la cocina, esto debe cambiar, hay que dejar de mirar a la comida nacional como parte de un trasfondo de la gastronomía y empezar a apreciarla. Sin embargo, para muchas personas, esas formas de ser atendidos y de trabajar, las mismas maneras de mesa, son parte misma y fundamental del tipo de comida específico que se sirve.

También hemos podido observar que en los restaurantes gourmet, las maneras de mesa son de suma importancia tanto para los locales como para los comensales de estos establecimientos. Es básico poder ofrecer algo más que comida, es fundamental la experiencia que se vende en todos los restaurantes, ya sean populares, de clase media o gourmets. Es importante la puesta en escena que se realiza en los lugares que se vende comida.

Por último podemos ver que los restaurantes, en oposición con los “puestos” de comida o las huecas, tienen formas y técnicas de producción que son diferentes. Así como también cabe resaltar las diferencias existentes en las maneras de mesa. Por un lado, la comida popular se asienta generalmente en parques o mercados que suelen ser espacios abiertos; por otro lado los restaurantes son espacios más bien privados o cerrados. Así pues si bien hay una oferta gastronómica que puede ser semejante o que puede parecer la “misma” es decir de comida ecuatoriana, hay diferencias fundamentales en las técnicas utilizadas para la producción de esta oferta. Como también hemos visto diferencias sustantivas en las maneras de mesa que son utilizadas en cada uno de estos tres casos analizados en este capítulo.

Como también nos parece relevante resaltar que hay una cierta diferencia entre los clientes que van a estos tres lugares. Como ya hemos dicho, esto nos gustaría estudiarlo en otra investigación a futuro. Pero hemos podido observar que los clientes son

diferentes en cada uno de estos tres espacios que hemos investigado. Si bien, cabe la posibilidad de que los clientes de un local vayan a los otros dos, es decir puede haber clientes que vayan a los tres locales; también es importante resaltar que ese mismo cliente no se comporta de la misma manera en cada lugar. En otras palabras, por más que sea la misma persona, no necesariamente es el mismo cliente. Esto implica que también hay una puesta en escena, o una manera de actuar, de los clientes en cada uno de los espacios. En el parque Navarro, van clientes más distendidos a comer “su comida”, la que están acostumbrados, y van a un espacio abierto. Por su parte el cliente del Café de la Vaca, también va a comer esa comida “típica” serrana, pero esta vez a un espacio más bien cerrado. Busca en el Café una experiencia campestre, que lo saque de la urbe y que le permita disfrutar un espacio en familia, con esparcimiento y diversión, en un ambiente relajado y rural. Por su parte ese mismo cliente, yendo a un restaurante como el Quito, busca una experiencia diferente y única de cocina ecuatoriana de autor, que no podrá encontrar en otros lugares. Aquí el cliente entra en el rol de crítico gastronómico y debe dar a conocer su experticia en el tema gastronómico, busca poder demostrar ser un *gourmand*, un conocedor. El acercamiento a un restaurante gourmet es como el acercamiento a una exposición de arte, en donde disfrutará de lo que se le presenta, pero además debe poder dar una opinión acerca de las obras que ha podido experimentar. En los tres espacios hay una puesta en escena que funciona entre los clientes, así como entre los restauradores con sus comensales.

## **Conclusiones**

### **Capítulos y hallazgos**

Comenzamos esta tesis con una pregunta específica ¿de qué manera influencia la globalización a las cocinas locales? Al comienzo del estudio teníamos una hipótesis personal en la que creíamos que la globalización al ser homogeneizante, va transformando a las culturas locales de manera a que todas se parezcan entre sí. Esa visión e hipótesis ha cambiado a lo largo de la realización de esta tesis. Durante este estudio hemos efectuado un análisis de temas más bien apegados a lo cultural. Es decir que tratamos cuestiones relacionadas a la gastronomía, y no a temas de producción, nutrición, salud o economía de la alimentación.

Creemos fundamental resaltar que el elemento que fue guiando esta tesis durante todo el proceso de elaboración fue el trabajo de campo, los hallazgos encontrados durante el proceso investigativo y la información recolectada de los agentes del campo de la gastronomía en Quito. La apuesta que hicimos estaba centrada en enfocarse al máximo posible en los datos obtenidos en el campo, a la investigación realizada. Nuestro objetivo estaba centrado en la enfatización y utilización al máximo del trabajo de campo, buscando optimizar la recolección de información nueva y específica al proceso investigativo de esta tesis.

Con esto en mente, hemos trabajado esta tesis enfocándonos sobre todo en el espacio de lo gourmet, en el campo de la gastronomía. Por ello nos hemos apegado más hacia temas ideológicos que apegados a temas centrados en el capital, o en temas relacionados a lo económico. Los temas ideológicos de la gastronomía se correlacionan con los posicionamientos que los agentes toman con relación a la comida, y a la globalización. Estos posicionamientos ideológicos determinan una decisión sobre acciones específicas para relacionarse con la comida. El argumento central de esta tesis gira alrededor del hecho de que en el campo de la gastronomía lo global se encuentra encarnado. Lo global está presente y condiciona ciertos aspectos del campo, de maneras distintas. Si bien en el campo de lo gourmet lo global está encarnado y condiciona, esto no significa que genera un proceso de homogeneización, más bien genera una disputa entre los diferentes agentes del campo, esas disputas son las que generan nuevas formas y diferentes apropiaciones de lo local y lo global. Ambos espacios están presentes, y en

constante disputa, es una disputa genera nuevas formas de entendimiento de lo que es la gastronomía, eso es lo que se encuentra realmente en disputa.

En un primer capítulo trabajamos en un marco teórico, hicimos la conceptualización de la noción de campo de Bourdieu, para utilizarla en nuestra tesis y así delimitar lo que llamaríamos después el campo de la gastronomía en Quito. Entendiendo que este campo específico, al igual que otros, está caracterizado por la existencia de agentes que interactúan dentro del mismo. Esas interacciones, fundamentalmente, son disputas. Disputas que se dan, por ganar espacio, obtener diferentes tipos de capital y sobre todo por el control de las tendencias, por un espacio de toma de decisiones en el campo. En este capítulo también abordamos, de una manera teórica, el tema de la globalización. Específicamente revisamos tres miradas: la primera, la de una globalización homogeneizante y destructora de las particularidades y originalidades de lo local; una segunda visión, basada en el concepto de hibridación de García Canclini (1990), en el que se ve cómo lo local va cambiando y mezclándose con relación a lo global, pero mantiene grandes formas y partes; y la tercera visión, parecida a la anterior, en la que lo global y lo local coexisten, y se ensamblan (Ong y Collier 2005). Con estas tres percepciones, buscamos entender justamente la forma en la que la globalización ha influenciado en el campo de la gastronomía en Quito. Además, en este capítulo, hicimos una revisión del estudio de la gastronomía y la alimentación desde diferentes tendencias de la antropología y las ciencias sociales. Durante este recorrido, pasamos por conceptos estructuralistas, materialistas y terminamos con los estudios de economía política, realizados por Sidney Mintz (1996), que nos permitió ingresar a los estudios de la globalización, desde la alimentación. Así pues, este capítulo se fundamentó en la revisión bibliográfica.

La primera conclusión que hemos podido obtener, gracias a este capítulo, es que las culturas, y por ende las gastronomías, están en constante construcción, no son estáticas y se van transformando y adaptando a las realidades concretas. Por esto la importancia de las diferentes teorías sociales que buscan comprenderla. Para lo cual nosotros nos inspiramos y apegamos a las teorías de Bourdieu y de Mintz, intentando hacer nuestro

estudio desde la teoría del campo<sup>59</sup> y apegándonos a la construcción cultural desde la interacción de los diferentes agentes de un campo.

En un segundo capítulo, trabajamos a través de veinte entrevistas a informantes cualificados, así como también realizamos pequeñas encuestas a esos mismos informantes y a otros agentes del campo. Esta parte de la investigación buscaba saber cuáles son los principales agentes del campo de la gastronomía en Quito, y qué se encuentra en disputa en este espacio. Buscábamos delimitar y describir este campo específico, mapeando a sus actores, para poder hacer una contextualización del trabajo investigativo que realizamos. El objetivo principal de este segundo capítulo fue hacer una “radiografía” del campo de la gastronomía en Quito. Buscábamos entender cómo funciona y que interacciones hay dentro de él. Al mismo tiempo, comenzábamos las indagaciones sobre la influencia de la globalización en la gastronomía local quiteña, pues ya teníamos el acceso a los informantes calificados y personas que son propias del campo.

De este segundo capítulo podemos concluir que existen tres abordajes, o tres grupos de personas que abordan, al tema de la globalización y la gastronomía, por parte de los agentes del campo de la gastronomía en Quito. Primero están aquellas personas que nosotros hemos llamado los “puristas”, que defienden la comida local como algo que debe recuperarse y separarse de las tendencias gastronómicas que provienen del exterior. Esta tendencia, y grupo de personas, trabajan en pos de la patrimonialización de la comida ecuatoriana que llaman “tradicional”. Es decir, resguardar las formas, técnicas, prácticas e implementos que se utilizan para la preparación de la comida ecuatoriana “tradicional”, para que esta sea conservada y no se generen cambios fuertes en esta forma de gastronomía. Otro grupo es aquel de las personas que buscan reformular la cocina local, con técnicas extranjeras y con nuevas formas de cocinar, llevar la comida local a la alta cocina. Es pues una búsqueda por la unión entre técnicas, sabores y formas de cocción de la cocina “tradicional” ecuatoriana o local, con las técnicas plasmadas en lo que conocemos como la *nouvelle cuisine*. La *nouvelle cuisine*, es la forma en la que se conoce a una serie de técnicas y formas de cocinar, sobre todo de la cocina francesa, sistematizadas en esta tendencia gastronómica. Este tipo de técnicas son las más expandidas a nivel mundial y son la base de gran parte de las

---

<sup>59</sup> La explicación y discusión específica sobre el campo de la gastronomía en Quito, lo haremos en una segunda parte de este capítulo titulado *Conclusiones*.

cocinas profesionales. Estas dos tendencias anteriores, los “puristas” y los “fusión”, ambos se oponen a una tercera tendencia de cocina que es el *fast food*. Esta tercera tendencia se basa en un concepto de comida que busca hacer ahorrar tiempo a las personas, que surgió en la revolución industrial, para que los trabajadores no “desperdiciaran” tiempo para comer. Hoy en día este tipo de comida está bastante expandido a nivel global, y ha ido transformándose a una forma de negocio más que una propuesta gastronómica. Grandes empresas y marcas a nivel mundial son parte de este tipo de comida, por ejemplo McDonald’s, Kentucky Fried Chicken o Pizza Hut. Contra este tipo de comida sobre todo, se enfrentan los dos primeros conceptos de gastronomía de los que hablamos, pues para ellos el *fast food*, puede implicar una forma de ruptura de las diversidades locales, un ataque contra la cocina “tradicional”.

Otra conclusión que nos parece importante, que hemos obtenido sobre todo en la investigación de este capítulo, pero que ha surgido de manera repetitiva durante toda la investigación de esta tesis, es acerca del caso del *boom* de la comida peruana. Esta experiencia que vive el Perú, es vista en Ecuador (y creemos que en varios lugares del continente) como una meta a alcanzar, como una posibilidad para la gastronomía ecuatoriana. Así pues, hemos podido observar la presencia de una búsqueda por hacer del Ecuador una potencia gastronómica mundial. Esta búsqueda se ve reflejada y escenificada en la necesidad de alcanzar la alta cocina a través de la comida local y popular del Ecuador. Es decir que muchos chefs buscan generar comida gourmet ecuatoriana, que permita poner a la gastronomía nacional en el plano de las grandes gastronomías mundiales. Hay una búsqueda, por obtener reconocimiento internacional para la comida ecuatoriana. Reconocimiento que debe comenzar por la apreciación de la comida ecuatoriana por las mismas personas dentro del país.

Para la ejecución del tercer capítulo de esta tesis, realizamos una etnografía basada en la observación participante. Esta se desarrolló en el Instituto Superior Mariano Moreno que desempeña el rol de agente del campo de la gastronomía en Quito, al ser un centro de formación de dicho campo. Además de la observación participante, también realizamos entrevistas a los directivos, administrativos y profesores del instituto y encuestas a estudiantes del mismo. Intentamos, a través de esta escuela, entender cómo funciona la formación de profesionales del campo de la gastronomía en Quito y de qué manera, en esta formación, están implicados aspectos globales. Este instituto, al ser una

sucursal de una escuela de gastronomía internacional, nos permitió también entender de la manera más bien continental, cómo se conforman las escuelas de gastronomía.

En este apartado, pudimos observar que, como ya hemos dicho, la *nouvelle cuisine*, es un elemento importante de lo que es la gastronomía a nivel mundial. Por este mismo hecho, la gran mayoría de las técnicas, formas de cortar, formas de cocinar e implementos de cocina son franceses o están inspirados en este tipo de cocina que ha sistematizado muchas de las prácticas culinarias. Con esto queremos decir que en el ISMM, como en muchas escuelas, se enseñan “las bases” que deberían conocer todo cocinero o chef, esas bases son en sí la *nouvelle cuisine*. Se da una mayor importancia a las técnicas y formas de cocina francesas y europeas, que por lo general terminan siendo la “cocina internacional”, y una menor importancia a platos y técnicas de cocina nacional o local. Así pues, podemos observar que hay una predominancia de técnicas internacionales sobre las técnicas locales, a la hora de enseñar a las personas que serán los profesionales de la cocina.

Por su parte en el cuarto y último capítulo, realizamos tres micro-etnografías diferentes. Primero trabajamos con los puestos de comida popular del parque Navarro, donde realizamos la micro-etnografía basada en la observación participante y fue complementada con entrevistas a diferentes chefs, dueños y tenderos de los puestos del parque. Por su parte las otras dos micro-etnografías estuvieron basadas en entrevistas a los chefs o dueños de dos restaurantes de comida ecuatoriana, uno comida “tradicional” enfocada a la familia, el tema campestre y a la clase media, que es el Café de la Vaca; la segunda fue realizada en el restaurante Quito, de comida gourmet ecuatoriana. Ambas micro etnografías fueron complementadas con observación participante en los dos restaurantes. En este capítulo buscamos poner en contraposición la comida popular ecuatoriana, con comida ecuatoriana servida en restaurantes de clase media o gourmets. Tratando de ver la comida ecuatoriana en tres espacios diferentes: lo popular, lo familiar o clase media y lo gourmet. Complementamos este capítulo, con una entrevista al chef Mauricio Armendáriz quien es presidente de la Asociación de chefs del Ecuador y director de una importante escuela de gastronomía en Quito. Esta entrevista, nos permitió dar un cierto orden a las ideas y busca sistematizar, de cierta manera, lo que ocurre en el campo de la gastronomía en Quito.

Para este capítulo surgen varias conclusiones. En primer lugar queremos decir que en un mismo espacio geográfico, como lo es el parque Navarro, existen diferentes maneras de pensar y aproximaciones a lo que es la cocina que se vende, en el caso de este parque la cocina “tradicional”. Así pues, en el mismo parque hay personas que buscan resguardar las tradiciones y las formas “tradicionales” de cocinar la comida ecuatoriana que preparan. Por otro lado, hay personas que creen que deben hacer la comida ecuatoriana lo más apegado posible a lo que “siempre ha sido”, pero que no pueden negar ciertos cambios o modificaciones a las maneras de prepararlo (un ejemplo que surgió en esta investigación fue el del uso de cocinas de inducción, y ya no a gas o en leña como se hacía hace mucho tiempo). Por último, hay un grupo de personas que ya no utiliza las recetas o formas de cocina “antiguas” y, sin embargo, ofrecen su comida en este punto de venta de comida “tradicional” y popular ecuatoriana y quiteña. Sin embargo, todos estos grupos de personas permanecen en el mercado de la cocina tradicional ecuatoriana.

En todos los restaurantes en los que hicimos las micro-etnografías, hay un tipo de maneras de mesa y de actitudes por parte de los comensales y por parte de los mismos restaurantes, que son de gran importancia. Es decir, que para cada espacio sea popular, de clase media o gourmet, hay una puesta en escena que se da y que funciona. Por ejemplo, podemos decir que lo tradicional y lo popular en la gastronomía (en esta tesis estudiado en el parque Navarro, o parque de las tripas de la floresta) existe y es palpable. Es decir que ese tipo de comida “tradicional”, ese tipo de comida que conlleva un marcador de quiteñidad, está presente en el parque “de las tripas”. Pero también se reviste de una imagen de lo tradicional. Es decir que utilizan lo tradicional para insertarse en el mercado, para poder vender. Es decir, no se trata solamente de vender comida “tradicional” quiteña, hay una fuerte importancia del lugar donde se vende, las formas en que se vende y las maneras de mesa que se utilizan en esos lugares. Si las personas del parque de las tripas, en vez de vender en el parque, vendieran en un restaurante no necesariamente obtendrían la cantidad de comensales que tienen. Esto también implica que, si bien hay modificaciones en las formas de preparación, o implementación de nuevas técnicas de cocina. Así pues a pesar de que hay adaptaciones a lo que es la comida ecuatoriana, esas modificaciones no pueden o deben afectar ciertas maneras de mesa, o cierta escenificación de que se está vendiendo “lo de siempre”.

Esto mismo sucede en los restaurantes de clase media y gourmet que estudiamos. Son tanto, o más significativas, las formas y maneras de mesa que se escenifican, como la propia comida que se vende en estos espacios. Como ya hemos dicho con anterioridad, un restaurante o un lugar de venta de comida, no solo vende, valga la redundancia, comida. Lo que un restaurante debe buscar vender, es una experiencia única que satisfaga a sus comensales. Es decir, tener un tipo de servicio que los caracterice, algún elemento que pueda permitir que ese lugar tenga una demarcación con relación a otros. Así pues, por ello, es tan importante la puesta en escena y las maneras de mesa, para un restaurante.

Lo gourmet, en el caso del campo de la gastronomía ecuatoriana busca tener un uso de lo local y ensamblarlo con lo global. Este ensamblaje se remite a la búsqueda por dar un salto cualitativo de la gastronomía local, según los chefs y personas que lo impulsan. Es decir, haciendo una analogía con la *sommeliería*, se hace un maridaje que busca combinar los elementos locales con los globales, de una manera que pueda ser armoniosa y beneficiosa. Los chefs y personas que defienden una mixtura, entre productos y técnicas locales, con técnicas de la *nouvelle cuisine*, buscan que se logre dar esa unión de manera armoniosa. Pues, necesitan para sus restaurantes un espacio agradable que permita generar esa experiencia gastronómica que pueda ser única y que se diferencie, para bien, del resto.

Debemos decir que tanto lo global, como lo local, son conceptos y fenómenos que existen en las sociedades actuales. Hay, espacios culturales, simbólicos, económicos y sociales que responden a espacios locales, de un lugar, y a espacios globales, que se han expandido de manera internacional. Lo global y lo local están en disputa, sin embargo no son dos espacios que están separados o aislados mutuamente; son polos que se enfrentan, pero no son excluyentes en una sociedad, o en un mismo campo. Es decir, ambos ámbitos coexisten, y se van interrelacionando. Sus disputas nos han sido evidentes durante este proceso investigativo y las hemos buscado describir durante este proceso de tesis. En esas disputas buscan predominar sobre el otro, en los espacios donde se encuentran. Pero también debemos decir que en ciertos momentos, tanto lo global como lo local, ceden con relación al otro. Estos espacios de disputa, son parte del proceso de construcción social y cultural de un campo. Como ya hemos dicho, la cultura está en constante construcción, a nuestro modo de ver. Así pues, las disputas entre lo local y lo global permiten aportar a esa construcción cultural. Es así, que en el campo de

la gastronomía en Quito, aparecen hibridaciones y ensamblajes, que surgen a partir de las disputas, victorias y derrotas, entre lo local y lo global. Estos dos espacios al coexistir, tienen diferentes formas de adaptarse mutuamente para poder continuar coexistiendo. Así pues, hemos podido concluir que no existe una única gastronomía o comida ecuatoriana, sino que esta es tan diversa y extensa, como la cantidad de chefs, cocineros y estudiosos de la gastronomía que hay en el campo. Hay muchos tipos de comida ecuatoriana, y entre esos varios surgen a partir del ensamblaje o de la hibridación de productos y técnicas tanto globales como locales.

### **La gastronomía en Quito: ¿un campo en ciernes?**

En este apartado, primero que nada, debemos decir que el campo de la gastronomía en Quito es realmente un campo. Pues, podemos ver que cumple con la definición que diera Pierre Bourdieu:

En términos analíticos, un campo puede definirse como una trama o configuración de relaciones objetivas entre posiciones. Esas posiciones se definen objetivamente en su existencia y en las determinaciones que imponen a sus ocupantes, agentes o instituciones, por su situación (*situs*) actual y potencial en la estructura de la distribución de las diferentes especies de poder (o de capital), cuya disposición comanda el acceso a los beneficios específicos que están en juego en el campo, y, al mismo tiempo, por sus relaciones objetivas con las otras posiciones (dominación, subordinación, homología, etc.) (Bourdieu 2005, 150).

Durante todo este proceso de tesis, hemos intentado mostrar la existencia de los diferentes agentes del campo, así como también de los procesos de disputa que se dan entre dichos agentes. Disputas que en el campo de la gastronomía en Quito se basan sobre todo en la obtención de diferentes capitales, que permitan una mejor posición, una de dominación; o más bien una posición de liderazgo en el campo. Como hemos dicho anteriormente, para la mayoría de los agentes del campo, lo que se encuentra en disputa dentro de este son los egos de los propios agentes, hay más bien disputas interpersonales por obtener un espacio de poder.

En este apartado de conclusiones podemos decir, que si bien el campo de la gastronomía en Quito es un campo; también debemos aclarar que está en ciernes. No se trata de un campo completamente delimitado, sus agentes no son parte de un solo espacio en el campo, sino que se desempeñan como agentes en diferentes lugares. Por ejemplo un

chef, se puede desarrollar como director de un centro de formación, como educador de la misma, tener su propio negocio de restauración y aparecer en programas de televisión sobre cocina. Los espacios en este campo no son cerrados. Hay una libertad de movimiento bastante grande para los agentes de este campo. Encontramos que dentro del campo, los agentes más reconocidos o más influyentes, por los mismos informantes calificados, son los chefs y las escuelas de gastronomía.

El campo de la gastronomía en Quito, es un campo en perpetua construcción y no logra delimitarse de manera tan clara. La cantidad de agentes que han surgido en este campo es enorme y continúa en ascenso. Hay modas y tendencias del campo que surgen de manera muy recurrente. Es decir, que hay cada vez nuevos restaurantes y otros que cierra, así como también hay diferentes tendencias que surgen como por ejemplo comentamos en esta tesis de los *food trucks*. Así pues este campo está en movimiento recurrente.

Por otro lado, la mayor disputa dentro del campo es por un espacio de fama o para brillar. Sobre todo basado en los chefs, quienes son los agentes más representativos, según la investigación que realizamos, a la par de las escuelas que por lo general están dirigidas por esos mismos chefs. Los agentes, sobre todo encarnados en los chefs, lo que buscan es un espacio de mercado y sobre todo un espacio de poder en el campo. Se busca poder influenciar dentro de este y poder ser reconocido.

Finalmente, hemos podido observar durante este proceso investigativo, que hay una casi ausencia de personas que busquen delimitar, estudiar y entender el campo de la gastronomía en Quito. Los agentes de este campo están inmersos y se mueven dentro de él, pero no necesariamente hay una búsqueda por entenderlo y definirlo u ordenarlo. Este trabajo de estudio y ordenamiento del campo, podría generar resultados interesantes para el mismo, para entenderlo y para poder inmiscuirse mejor en él.

## Lista de referencias

- Aguilar Piña, Paris. 2014. «cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana.» *Análes de Antropología* (Universidad Nacional Autónoma de México) 48, nº 1: 11-31.
- Appadurai, Arjun. 2001. *La modernidad desbordada: dimensiones culturales de la globalización*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
- Archetti, Eduardo. 1992. *El mundo social y simbólico del cuy*. Quito: CEPLAES.
- Barthes, Roland. 2013 [1961]. «Toward Psychology of Contemporary Food Consumption.» En *Food and Culture. A reader. Third Edition*, editado por Carole Counihan y Penny Van Esterik, 23-30. New York: Routledge.
- Bourdieu, Pierre. 1983. *Campo del poder y campo intelectual*. Tucumán: Folios.
- . [1979] 2013. «Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste.» En *Food and Culture. A Reader*, de Carole Conunhan y Penny Van Esterik, 31-39. New York: Routledge.
- . 2005. «El propósito de la Sociología reflexiva / entrevista número 3.» En *Una invitación a la sociología reflexiva*, de Pierre Bourdieu y Loïc Wacquant, 147-173. Buenos Aires: Siglo XXI.
- . 2007. *El sentido práctico*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- . 2006. *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Santillana.
- . 1995. *Las reglas del arte. Génesis y estructura del campo literario*. Barcelona: Anagrama.
- . 2002. *Lección sobre la lección*. Barcelona: Anagrama.
- Café de la Vaca. 2017. *El Café de la Vaca*. <http://www.elcafedelavaca.com/> (último acceso: 2017 de Julio de 08).
- Comaroff, Jean, y Jhon L. Comaroff. 2011. *Etnicidad S.A.* Buenos Aires: Katz Editores.
- Contreras, Jesús. 2016. «Cátedra interinstitucional Ángel Palerm.» *Antropología de la alimentación. (Paradojas de la modernidad alimentaria)*. México: Universidad Iberoamericana, 9-14 de Mayo.

- Douglas, Mary. 2007. *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Echeverría, Bolívar. 2013 [1998]. «El Ethos Barroco.» En *La modernidad de lo barroco*, de Bolívar Echeverría, 32-56. México D.F: Ediciones Era.
- El Comercio. 2013. Quito patrimonio digital. *Las huecas: sabor y tradición, al aire libre*. Quito.
- . 2016. «Los puestos de tripas tienen una nueva imagen en el parque Navarro.» *El Comercio*, 23 de Septiembre.
- . 2016. «El ‘parque de las tripas’, en Quito, guarda trucos culinarios.» *El Comercio*, 01 de Octubre.
- El Telégrafo. 2014. «El Grupo KFC es dueño de 15 franquicias en Ecuador.» *El Telégrafo*, 13 de Octubre: Redacción Económica.
- . 2014. «La Floresta, un barrio que guarda su aire residencial.» *El Telégrafo*, 13 de Abril.
- . 2015. «La Vicentina fue hogar de parte de la naciente clase obrera quiteña en el siglo XX.» *El Telégrafo*, 22 de Febrero.
- Escobar, Arturo. 2002. «Globalización, Desarrollo y Modernidad.» *Corporación región*: 9-32.
- Espeitx, Elena. 1999. «La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones.» *Areas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*: 137-152.
- Fernández-Armesto, Felipe. 2004. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Fukuyama, Francis. 2000. *El fin de la historia y el último hombre*. Bogotá: Planeta.
- Galeano, Eduardo. 2015. *Memoria del fuego 1: Los nacimientos*. 2. Vol. 1. 3 vols. Buenos Aires: Siglo XXI.
- García Canclini, Nestor. 1990. *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México: Grijalbo.
- Harris, Marvin. 1995. *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza.
- . 1983. *Introducción a la antropología general*. Madrid: Alianza Editorial.

- ISMM. *Instituto Superior Mariano Moreno*. 2015. <http://ismm.com.ar> (último acceso: 20 de 04 de 2017).
- . 2016. *Manual de Organización y Manejo de Establecimientos Gastronómicos*. Buenos Aires: Instituto Superior Mariano Moreno.
- La Hora. 2010. «Toda la gastronomía está en La Floresta.» *La Hora*, 28 de Diciembre.
- Lévi-Strauss, Claude. 1966. «El triangulo culinario.» *Partisan* 33, n° 4 (1966): 586-595.
- . 1968. *Mitológicas\* Lo crudo y lo cocido*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 1968.
- Lovera, José Rafael. 2010. «Para una formación integral de los jóvenes cocineros latinoamericanos.» En *Cocinas regionales andinas. Memorias del IV Congreso*, editado por Julio Pazos Barrera, 259-268. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Martínez Borrero, Juan. 2010. «La alimentación en Cuenca, Ecuador, entre 1557 y 1607: las raíces remotas de una cocina regional.» En *Cocinas regionales andinas. Memorias del IV congreso*, editado por Julio Pazos Barrera, 41-56. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Mintz, Sidney. 1996. *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México D.F.: Siglo XXI.
- . 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad. incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México DF: Ediciones de la Reina Roja.
- . 2013 [1979]. «Time, Sugar, and Sweetness.» En *Food an Culture. A reader. Third edition*, editado por Carole Counigan y Penny Van Esterik, 91-106. New York: Routledge.
- Olivas Weston, Rosario. 2010. «Cocinando nuestras culturas.» En *Cocinas regionales andinas. Memorias del IV congreso*, editado por Julio Pazos Barrera , 15-32. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Ong, Aihwa, y Stephen Collier. 2005. «Global Assemblages, Anthropolical Problems.» En *Global Assemblages. Technology, Politics, And Ethics as Antropological Problems*, editado por Aihwa Ong y Stephen Collier, 3-21. Oxford: Blackwell.
- Orellana, Jessica. 2012. *Quito Tradicional*. 05 de Junio.  
<https://quitotradicional.wordpress.com/2012/06/05/sal-quitena/> (último acceso: 11 de Julio de 2017).

- Pazos Barrera, Julio. 1999. «Continuidad de la cocina ecuatoriana y perspectivas actuales.» En *Las cocinas andinas en el plata*, de Marcelo Álvarez, 101-118. Tucumán: La Crujía.
- . 2010. ed. *Cocinas regionales andinas: Memorias del IV Congreso*. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Pazos Carrillo, Santiago. 2010. «El loco en la región Sierra del Ecuador.» En *Cocinas regionales andinas. Memorias del IV congreso*, editado por Julio Pazos Barrera, 33-40. Quito: Corporación Editora Nacional.
- Plan nacional para el Desarrollo de Cocinas Patrimoniales del Ecuador. 2014. *Memorias del 2do congreso Continental de Cocinas Patrimoniales*. Quito: CANVAS publicidad.
- Quispe Chambi, Edgar. 2013. "*Origen de la quinua*"- Mito Aymara (Perú)- corto animado. Dirigido por Jorge Carmon.
- Sassen, Saskia. 2010. *Territorio, autoridad y derechos De los ensamblajes medievales a los ensamblajes globales*. Madrid: Katz editores.
- Varese, Stefano. 2006. *La sal de los cerros*. Lima: Congreso Nacional.
- Veltmeyer, Henry. 2010. «Una sinopsis de la idea de desarrollo.» *Migración y desarrollo*: 9-34.
- Wallerstein, Immanuel. 1984. *El moderno sistema mundial*. México D.F: Siglo XXI editores.
- Weismantel, Mary. 1988 *Food, Gender, and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Prospect Heights: Waveland Press.
- .1994. *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.
- Whitehead, Neil. 2013. «Hambre divina: la máquina de guerra caníbal.» *MUNDO AMAZÓNICO*: 7-30.

## **Entrevistas**

*Armedariz, Mauricio.* 2017. Presidente de la asociación de chefs del Ecuador y director del Culinary Arts School. Entrevista realizada el 03 de Marzo del 2017.

*Arroyo, María José.* 2017. Chef e investigadora gastronómica de la UDLA. Entrevista realizada el 02 de marzo del 2017.

*Banda, Hugo.* 2017. Estudiante del ISMM. Entrevista realizada el 16 de mayo del 2017.

*Chango, Verónica.* 2017. Vicepresidenta de la asociación Santa María del parque Navarro. Entrevistas realizadas el 29 de mayo y el 27 de junio del 2017.

*Cifuentes, Andrés.* 2017. Gastrónomo graduado de la Universidad San Francisco de Quito y actual gerente de los restaurantes "Los Choris". Entrevista realizada el 06 de marzo del 2017.

*Cifuentes, Kenny.* 2017. Estudiante del ISMM. Entrevista realizada el 16 de mayo del 2017.

*Dalmau, Emilio.* 2017. Director del Instituto Superior Mariano Moreno. Entrevistas realizadas el 02 de marzo y el 11 de mayo del 2017.

*Díaz, Milena.* 2017. Chef de Megamaxi, ex embajadora gastronómica de Ecuador en Bangkok. Entrevista realizada el 03 de marzo del 2017.

*Don Evaristo.* 2017. Vendedor en el Parque Navarro. Entrevista realizada el 20 de Junio del 2017.

*Duarte, Ángel.* 2017. Vendedor del puesto 04 en el Parque Navarro. Entrevista realizada el 20 de Junio del 2017.

*Echeverría, Xavier.* 2017. Chef docente del ISMM. Entrevista realizada el 11 de mayo del 2017.

*Esparza, Emilio.* 2017. Cliente del Parque Navarro, comiendo caldo de 31. Entrevista realizada el 20 de Junio del 2017.

*Figueroa*, María Consuelo. 2017. Estudiante del ISMM. Entrevista realizada el 15 de mayo del 2017.

*González*, Claudio. 2017. Cliente del Parque Navarro. Dialogo realizado el 29 de Junio del 2017.

*Hidalgo*, Juan, 2017. Dueño del Café de la Vaca. Entrevistas realizadas el 28 de marzo y 09 de Julio del 2017.

*León*, José. 2017. Vendedor de tripa mishqui en el Parque Navarro. Entrevista realizada el 03 de Julio del 2017.

*Martínez*, Alexandra. 2017. Antropóloga de la Universidad Politécnica Salesiana de Quito. Dialogo realizado el 31 de Junio del 2017.

*Mier*, Mónica. 2017. Estudiante del ISMM. Entrevista realizada el 16 de Mayo del 2017.

*Monteillet*, Jerome. 2017. Chef de Chez Jerome. Entrevista realizada el 06 de Marzo del 2017.

*Pazos Barrera*, Julio. 2016-2017. Estudioso de temas de culinaria, desde las Ciencias Sociales. Entrevistas realizada el 07 de marzo del 2017.

*Pérez*, Juan Sebastián. 2017. Chef del restaurante Quito, investigador de la culinaria. Entrevistas realizadas el 08 de marzo y el 26 de junio del 2017.

*Plano*, Ignacio. 2017. Administrativo del ISMM. Entrevista realizada el 11 de mayo del 2017.

*Rivadeneira*, David. 2017. Cliente del Parque Navarro. Dialogo realizado el 22 de Junio del 2017.

*Rueda*, Pedro. 2017. Estudiante del ISMM y chef propietario del restaurante Steinhouse. Entrevista realizada el 05 de Junio del 2017.

*Spelier*, Jürgen. 2017. Chef Panadero, dueño de la cadena de panaderías Jürgen. Entrevista realizada el 08 de Marzo del 2017.

*Tapia*, Esteban. 2017. Chef de Slow Food y director del area de "patrimonio alimentario" del Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. Entrevista realizada el 07 de Marzo del 2017.

*Varese*, Stefano. 2016. PhD en Antropología. Dialogo realizado el 30 de Julio del 2016.