



INSTITUTO TECNOLÓGICO  
"CORDILLERA"

CARRERA DE ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA

La alimentación y su importancia en el Ecuador. Análisis de la papa y sus aplicaciones en la comida de los habitantes de la ciudad de Quito.

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo en administración turística y hotelera

Autor: Jonathan Mantilla

Tutor: Ing. Patricio Acuña

Quito, 17 de Abril, 2014

## DECLARATORIA

Declaro que la investigación es absolutamente original, auténtica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas, resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad

---

Jonathan David Mantilla Vaca

C.I 1720302999

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

### CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Jonathan David Mantilla Vaca alumno de la Escuela de Administración Turística y Hotelera, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación en favor Instituto Superior Tecnológico "Cordillera"

---

C.I 1720302999

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco en primer lugar a mis padres por todo el masivo apoyo que me han dado, la infinita paciencia que me tienen y el cariño incondicional que me han dado los cuales fueron fuertes ayudas en la realización de este proyecto

Agradezco también a mis compañeros que de una u otra manera me han enseñado partes de su manera de ser que me inspiro a mejorar cada día

Y por último agradezco a la institución por haber cargado con la obligación de prepararme para la culminación de una parte de mi carrera

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

INDICE GENERAL	
DECLARATORIA.....	i
CESION DE DERECHOS.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
INDICE GENERAL.....	iv
INDICE DE TABLAS.....	vi
INDICE DE FIGURAS.....	vii
RESUMEN EJECUTIVO.....	viii
ABSTRACT.....	ix
INTRODUCCIÓN.....	x
EL PROBLEMA.....	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	3
1.3 OBJETIVO GENERAL.....	3
1.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	3
MARCO TEÓRICO.....	4
2.1 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO.....	4
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	5
PAPA: DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA.....	5
HISTORIA DE LA PAPA.....	5
LA PAPA EN EL ECUADOR.....	7
TIPOS DE PAPA CULTIVADA EN EL ECUADOR.....	8
GASTRONOMIA.....	14
2.3 FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL.....	17
2.4 FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	19

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

2.5 FORMULACIÓN DE PREGUNTAS DIRECTRICES DE LA INVESTIGACIÓN.....	21
2.6 INDICADORES.....	21
METODOLOGÍA .....	22
3.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	22
3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	22
3.3 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.....	23
3.4 INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....	23
3.5 PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	25
3.6 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	25
PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS.....	27
4.1 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE CUADROS ESTADÍSTICO..	27
4.2 CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS ESTADÍSTICO.....	36
4.3 RESPUESTAS A LAS HIPÓTESIS O INTERROGANTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	40
PROPUESTA.....	41
5.1 ANTECEDENTES DE LA HERRAMIENTA O METODOLOGÍA PROPUESTA COMO SOLUCIÓN.....	41
5.2 JUSTIFICACIÓN.....	42
5.3 DESCRIPCIÓN DE LA HERRAMIENTA.....	43
5.4 FORMULACIÓN DEL PROCESO DE APLICACIÓN DE LA PROPUESTA.....	55
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.....	58
6.1 RECURSOS.....	58
6.2 PRESUPUESTO.....	58
6.3 CRONOGRAMA.....	60
LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.	

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	62
7.1 CONCLUSIONES.....	62
7.2 RECOMENDACIONE.....	62
ANEXOS.....	64
ÍNDICE DE TABLAS	
Cuadro No.-1.....	22
Cuadro No.-2.....	23
Cuadro No.-3.....	58
Cuadro No.-4.....	58
Cuadro No.-5.....	60
ÍNDICE DE FIGURAS	
Figura No.-1.....	27
Figura No.- 2.....	28
Figura No.- 3.....	29
Figura No.- 4.....	30
Figura No.- 5.....	31
Figura No.- 6.....	32
Figura No.- 7.....	33
Figura No.- 8.....	34
Figura No.- 9.....	35
Figura No.- 10.....	36

## RESMEN EJECUTIVO

Este proyecto está enfocado en la perspectiva de los habitantes de Quito con respecto a la papa, siendo una investigación para determinar el problema, sus causas, sus consecuencias.

Esta investigación también presenta información acerca de la papa como sus orígenes, tipos de papa, características agronómicas.

Los resultados que se presentan aquí son 100% genuinos, algunos muestran que los habitantes de Quito poseen conocimientos sólidos acerca de la papa pero en conjunto con los resultados globales se fue determinando la razón del problema expuesto en esta investigación.

Al final se exponen algunas opciones para solucionar dicho problema de manera eficiente.

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

## ABSTRACT

This Project is focused on the perspective that Quito Inhabitants have about the potatoes, as it is an investigation to locate the problem, its causes, and its consequences.

This investigation also shows information about the potatoes like its roots, types of potatoes, and agronomic characteristics.

The results that are shown here are 100% genuine, some show that Quito's inhabitants have solid knowledge about potatoes but overall taking in count the global results the problem showed itself.

In the last part of this investigation there is some options that can be applied to solve the problem in an efficient way.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

## INTRODUCCION

Desde el principio de los tiempos el hombre siempre ha buscado maneras de satisfacer sus necesidades primarias siendo una de las principales la alimentación, a través de todo este tiempo esta necesidad más que necesidad se ha convertido en un puente para la evolución de la gastronomía como la conocemos ahora, también se puede ver claramente que sin lugar a duda hay "materiales" que son más utilizados que otros ignorando por completo que beneficios le traería a uno.

Este proyecto se realizó en base a este asunto ya que aquí se expondrá a la papa como se la ve en Quito con la esperanza de que sea el comienzo de una mejora drástica en la alimentación en general.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

---

## CAPITULO 1

### EL PROBLEMA

#### 1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ecuador, un país ubicado en Sudamérica, posee una extensión de 283561 km<sup>2</sup> y tiene una población aproximada de 13 millones de habitantes, hablando políticamente está dividido en 9 regiones, 24 provincias, 226 cantones y 1500 parroquias. Como parte del territorio ecuatoriano tenemos a las Islas Galápagos a 1000 km de la costa el cual es uno de los principales destinos turísticos que posee el Ecuador.

La economía de Ecuador ha estado en constante crecimiento teniendo como prueba que es considerada como la tercera economía con más rápido crecimiento de Latinoamérica.

Ecuador se ha ganado una reputación importante como exportador de petróleo como también de exportador de banano, camarón, flores y cacao.

Ecuador es un país en vías de desarrollo ya que la mayoría de producción en el país está creciendo en tecnología o desarrollo de la misma pero se enfoca más en la producción agrícola, en otras palabras es una producción más natural, esto es una ventaja ya que Ecuador es uno de los países con un ecosistema mega diverso.

Ecuador también posee un sentido de cultura fuerte, se pueden encontrar en diferentes lugares a varias comunidades que exponen sus artesanías en mercados muy vistosos, una de las comunidades más percibidas por el resto del mundo son los otavalos al ser los

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

más conocidos incluso internacionalmente ya que hay turistas extranjeros que llegan a este país solo por el interés de estas artesanías.

La capital de Ecuador es Quito, se encuentra ubicada en la hoya de Guayllabamba y está a 2800 metros sobre el nivel del mar.

Es una de las ciudades más grandes de Ecuador junto con Guayaquil y Cuenca, fue una de las primeras ciudades junto con Cracovia en Polonia en ser declarada como patrimonio cultural de la humanidad, el centro histórico de Quito es el más preservado, menos alterado y más grande de América.

La gastronomía de Quito está muy apegada al uso de la papa por ejemplo en Guayllabamba se prepara el "Locro" que usualmente es servido con aguacates propios de la zona, o en Pomasqui se prepara el cuy asado, sin dejar de lado a Quito con sus tamales, quimbolitos, humitas y sandwiches de pernil, el hornado también muy típico se sirve con otra preparación de papa que son las tortillas, la gastronomía de Quito se basa en productos locales que son muy típicos de aquí, es también muy conocido que suele estar seccionada, con esto me refiero a que cada región tiene su propio estilo y platillos basados en el mismo estilo, Parte del gran atractivo turístico de Quito está en su gastronomía ya que vincula mucho sus platillos con historia de cómo fue inventado.

Lamentablemente el mundo de la gastronomía siempre se encuentra en constante evolución o como se suele expresar "a la vanguardia" esto hace que los métodos de cocción, maneras de presentar el platillo, maneras de utilizar la materia prima siempre

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

---

cambien y por tanto esto hace que la demanda cambie, estas innovaciones se dan mayoritariamente en países desarrollados.

## 1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

De acuerdo con el problema expuesto en el punto 1.1 la gastronomía está en constante movimiento, lo que ahora es innovador mañana podrá ser solo un método más, debido a esto la gastronomía de Quito no puede mantenerse a la vanguardia ya que usualmente se usan los mismos métodos para la ejecución de su gastronomía siendo así repetitiva.

## 1.3 OBJETIVO GENERAL

Determinar la relación entre las aplicaciones de la papa con la cocina quiteña.

## 1.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Definir el grado de conocimiento que existe en Quito acerca de las aplicaciones de la papa.

Verificar si existe el uso de diferentes aplicaciones de la papa en Quito.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

---

## CAPÍTULO 2

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

Desde un principio la papa fue usada como una alternativa alimenticia para la clase baja de la población debido a que se desconocía todos los beneficios y características de este fue relegado a ser un producto barato, la papa juega un rol muy importante en la gastronomía del Ecuador por el simple hecho de poseer una gastronomía de más de 8000 años, en la antigüedad se acostumbraba a mantener un control manual de las semillas, con esto me refiero a que solían almacenar las semillas en Putzas que se refieren a envases en los que se procura que no exista aire después del almacenamiento, también escogían las semillas cuidadosamente para obtener una papa de mejor calidad.

En la antigüedad se solía proteger a la papa de manera natural por ejemplo se empleaba cenizas para proteger a la papa del gusano blanco, también se usaba diferentes extractos de plantas para dar a las papas una mejor protección contra ciertas enfermedades que la afectan, claro esto siempre era un extra ya que la papa de por si posee una resistencia natural muy eficiente.

El uso de la papa en sus comienzos fue muy espiritual por ejemplo el ritual que se usaba para bendecir la semilla, también se realizaba trueques, hablando en un ámbito más enfocado a la cocina la papa se empleaba de manera especial para eventos especiales por ejemplo para tiempos de cosechas se solía preparar un platillo que constaba de papas

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

con un cuy asado que como se puede ver aún se consume hoy en día, otro platillo era las papas con machica o papas asadas.

## 2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

### PAPA: DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA

*Solanum Tuberosum* es el nombre científico de su planta catalogada dentro de la familia de las solanáceas y es de origen sudamericano, esta planta es bastante conocida y sembrada ya que esta produce tubérculos comestibles que obviamente son las papas.

La planta de la papa posee hojas compuestas, tiene de 7 a 9 foliolos, y presentan una forma lanceolada, posee tres tipos de tallos, siendo el aéreo y los últimos dos son una especie de tallos subterráneos que son los rizomas y los tubérculos.

El fruto de la papa son unas bayas muy semejantes a los tomates pero en menor tamaño, su color suele ser violeta oscuro, su diámetro oscila entre los 1 a 3 centímetros.

Lo que literalmente se aprovecha de la papa son los tubérculos que genera, estos se han convertido en uno de los alimentos más importantes ya que su cultivo es muy sencillo y barato, al ser este bajo tierra le permite aprovechar los minerales del suelo mejor que la mayoría de cereales.

### HISTORIA DE LA PAPA

Hace aproximadamente 7000 años el cultivo y cosecha de esta planta se adecuó para un uso más doméstico esto fue común en el altiplano andino, cierto tiempo más tarde esta

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

planta se trasladó a Europa debido a que los españoles vieron esta planta como algo diferente a la botánica que ellos habían visto, la popularidad de esta planta fue aumentando hasta llegar a ser uno de los alimentos más importantes en la alimentación regular del mundo.

Las primeras especies en ser "exportadas" fueron obviamente de Sudamérica en el año de 1554 pero no hay información específica acerca de en qué país fueron encontradas por los españoles, comúnmente se presume que fue Perú el país de donde se extrajo las papas para Europa debido a que este fue el primer país que los españoles "exploraron", esta hipótesis es sostenida por el botánico inglés J.G Hawkes.

Los primeros cultivos que vieron los españoles fue en el valle de la grita en la provincia de Vélez, esta información consta en la obra *Crónica del Perú* publicada en Sevilla por el historiador y cronista Pedro Cieza de León

La papa llegó a ser una gran solución para la hambruna y las sequías que se dieron en Sevilla en 1571 y 1574, al ser una planta no muy aceptada por el público esta era vendida por precios ridículamente bajos, en ese tiempo los centros benéficos buscaban alimentos para proporcionar a los enfermos así que se optó por aprovechar la venta de estos "nuevos tubérculos".

Al ver que estos alimentos tuvieron excelentes resultados su cultivo se hizo más popular llegando a tener como consumidores principales a la gente pobre y los soldados.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Hoy en día la papa ha sido bienvenida en muchos países, siendo lo que poseen el mayor índice de producción: China, Rusia, Ucrania, Polonia e India

## LA PAPA EN EL ECUADOR

En el país la papa es uno de los alimentos más comunes dentro de la cocina cotidiana, eso es más notable en las zonas altas del país.

Según un estudio hecho por Manuel Pumisacho y Stephen Sherwood el consumo de papas por persona varía según la ciudad de los consumidores siendo así la que posee el mayor consumo Quito con 80 kg por persona, la siguiente es Cuenca con 50 kg y por último Guayaquil con 50 kg.

El 90 % del total de producción anual del Ecuador está destinado para la fabricación industrial de diferentes productos como son las papas a la francesa congeladas, Chips de papas, en lata, etc.

Los cultivos de papa en el Ecuador suelen ser situados en los páramos ya que estos reúnen las características que se debe tomar en cuenta para un mejor desarrollo de la papa para los cuales con la interacción entre clima, altura y un estudio del terreno que abarca las características físicas junto con los fenómenos naturales que existan en este también conocido como fisiografía.

En el Ecuador las tres zonas dominantes en la producción de papa son:

NORTE (Imbabura-Carchi)

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

CENTRO (Bolívar, Pichincha, Tungurahua, Chimborazo y Cotopaxi)

SUR (Azuay, Loja y Cañar)

#### TIPOS DE PAPA CULTIVADA EN EL ECUADOR

En esta sección se describirán diferentes tipos de papas que se cultivan en el Ecuador en general al igual que algunas características de las mismas, esta información fue extraída del documento "Variedades de papa cultivadas en el Ecuador" del Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias

Catalina.- Se suele utilizar en sopas y puré y no pierde color durante la cocción

Características agronómicas:

Maduración: Semi-tardía

Rendimiento: 28 t/ha

Contenido de materia seca: 20.34%

Gravedad específica: 1.078

Cecilia.- Es recomendable consumirla fresca y de preferencia en sopas y para preparar tortilla, posee una textura harinosa después de la cocción, un color puro y sabor neutro.

Características agronómicas:

Maduración: Semi-temprana

Rendimiento: 25 t/h

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Contenido de materia seca: 20.34

Gravedad específica: 1.078

Esperanza.- Sus usos son muy similares con los de la papa Cecilia.

Características agronómicas

Maduración: Semi-temprana

Rendimiento: 38 t/ha

Contenido de materia seca: 20.3%

Gravedad específica: 1080

Fripapa.- Se la suele usar en la producción de hojuelas de papa también conocidas como "chips" al igual que su otra hermana también se la utiliza para sopas.

Características agronómicas

Maduración: Semi-tardía

Rendimiento: 47 t/ha

Contenido de materia seca: 23.9 %

Gravedad específica: 1.103

Gabriela.- A esta variedad es preferible utilizarla para la preparación de puré.

Características agronómicas

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Maduración: Semi-tardía

Rendimiento: 36 t/ha

Contenido de materia seca: 21.2 %

Gravedad específica: 1.080

María.- Se la suele utilizar para la fabricación de papa a la francesa o como se le conocen comúnmente "papas fritas".

Características agronómicas

Maduración: Semi-tardía

Rendimiento: 35 t/ha

Contenido de materia seca: 21.4%

Gravedad específica: 1.081

Rosita.- Se la suele utilizar mayoritariamente en sopas.

Características agronómicas

Maduración: Semi-tardía

Rendimiento: 50 t/ha

Contenido de materia seca: 20.9 %

Gravedad específica: 1.086

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

---

Santa Isabela.- Como las anteriores se la suele utilizar en preparaciones caseras como las sopas, tortillas etc.

Características agronómicas

Maduración: Semi-tardía

Rendimiento: 40 t/ha

Contenido de materia seca: 20.1 %

Gravedad específica: 1.079

Soledad cañari.- Es algo quebradiza y se la suele usar para sopas y pures

Características agronómicas

Maduración: Semi-tardía

Rendimiento: 25 t/ha

Contenido de materia seca: 25.5 %

Gravedad específica: 1.107

Uvilla.- Su tamaño es predilecto para usarla en parrilladas

Características agronómicas

Maduración: Tardía

Rendimiento: 30 t/ha

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Contenido de materia seca: 22%

Gravedad específica: 1.083

Bolona.- Esta papa es algo versátil y se la suele usar para parrilladas

Características agronómicas

Maduración: Tardía

Rendimiento: 25 t/ha

Contenido de materia seca: 20.93

Gravedad específica: 1.090

Chola: Esta es como una papa "omnipresente" ya que se la utiliza para absolutamente todo

Características agronómicas

Maduración: Tardía

Rendimiento: 25 t/ha

Contenido de materia seca: 24 %

Gravedad específica: 1.098

Yema de huevo.- Se la suele usar para sopas pero no para espesar sino entera

Características agronómicas

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Maduración: Muy temprana

Rendimiento: 10 t/ha

Contenido de materia seca: 22.33 %

Gravedad específica: 1.090

Héctor Andrade, *Variedades de papa cultivadas en el Ecuador*. 1998. Bill Hardy, CIP,

Héctor Andrade, PNRT-Papa, INIAP. Ecuador. Págs. 3-30

## GASTRONOMIA

Es una ciencia basada en la relación de los seres humanos con la relación de su alimentación y medio ambiente tomando en cuenta múltiples puntos culturales, el encargado de llevar a cabo estos estudios se le conoce como gastrónomo.

Se suele escuchar comúnmente que en lo único en que se enfoca la gastronomía este erróneamente especificado solo con el arte culinario, ya que hablando generalmente la comida solo es el punto central del cual se ramifican una infinidad de componentes culturales.

Hubo vario periodos de tiempo en los que la gastronomía fue un punto fuerte en la historia, los más importantes son:

Antigua Roma

Aquí la cocina evoluciono de un proceso ahorrativo y carente de extravagancia, como lo era en la época republicana, a un estilo más exigente y rico libre de frugalidad que la

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

época imperial llevo consigo, aquí se empezó a importar varios productos extranjeros principalmente productos empleados en la cocina griega.

En este periodo predominaba la cría de aves, la pesca y la fabricación de embutidos, también mejoraron drásticamente sus procesos para fabricar aceite y vino.

Edad Media

Hubo dos herederos de la cocina romana y griega y fueron:

Bizantina.- Esta cocina estuvo más enfocada en la fabricación de quesos, la repostería, la carne picada y una pequeña inclinación por los rellenos

Árabe.- Esta adoptó influencias anteriores junto con las derivadas de Persia y el Oriente, la gastronomía árabe también sirvió como posterior influencia para la gastronomía medieval.

En esta época se le dio mucho valor a la gastronomía en general ya que hubo varios periodos de hambruna, esto fue el gatillo para que la literatura gastronómica fuera incrementando su presencia.

Algunos de los ejemplos por los cuales la literatura gastronómica creció fueron: *DazBuch von guterSpise* (obra alemana anónima), *Le Viandier* (Guillaume Tirel), *The forme of cury* (Obra del cocinero de Ricardo II en Inglaterra) y *Libre del Coch* (Robert de Nola)

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

## Renacimiento

En este periodo la cocina llegó a un nivel de sofisticación y refinamiento jamás vistos antes dentro de la cocina en general, el exponente más notable fue Venecia ya que para su beneficio existieron varios comercios de especias desde el Oriente, así Venecia logró obtener productos como el azafrán, la canela, la pimienta, clavo de olor, mostaza, etc.

Debido al "descubrimiento" de América la gastronomía tuvo un nuevo giro con la inclusión de la vainilla, la piña, los frijoles, el maíz, el aguacate, el cacahuete, el cacao, el pimiento y otros varios productos originarios de América.

Una de las gastronomías que empezó a tomar fuerza durante el barroco fue la francesa, reputación que Francia aún mantiene en el presente, lastimosamente en el pasado el privilegio de experimentar esta sofisticada gastronomía solo estaba reservada para la clase social alta o la aristocracia, y la plebe estaba relegada a pasar hambre.

## Edad Moderna

El comienzo de la evolución gastronómica en este periodo lo puso la revolución francesa, que a la vez actuó como un acervo para todas las clases sociales, este también fue el punto de donde empezaron a surgir los restaurantes.

Con esto también llegó la revolución industrial que fue un gran beneficio para esta época al menos para la gastronomía ya que la conserva de alimentos empezó a ser más popular y naturalmente se benefició de la tecnificación de los procesos para fabricar estos productos.

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

En esta época la literatura gastronómica tuvo otro crecimiento esta vez con obras aún más profundas y llenos de teorías y ensayos más tecnificados acerca de la gastronomía en contraste con los simples recetarios que se habían tomado en cuenta antes, uno de los más grandes ejemplos de esta gastronomía fue "*Le Grand Dictionnaire de Cuisine*" del autor Alexandre Dumas en 1826, junto con este crecimiento literario vino la crítica gastronómica siendo uno de sus mejores exponentes la Guía Michellin.

La comida rápida ha tenido un drástico crecimiento en el siglo XX, en contraste a esto se ha prestado más atención a los alimentos con valores nutricionales que promuevan la salud.

Varios tipos de gastronomía han crecido como la gastronomía regional que gracias al avance de diferentes campos como el transporte y el turismo, debido a todos estos cambios empezó la *Nouvelle cuisine* que incorporo la cocina sencilla, tradicional y natural con los constantes avances gastronómicos, promoviendo la innovación y experimentación.

### 2.3 FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL

- Solanum Tuberosum.- La papa o patata (*Solanum Tuberosum*) es una planta perteneciente a la familia de las solanáceas originaria de Suramérica<sup>1</sup> y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 7000 años, y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

alimenticia. Su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió a todo el mundo hasta convertirse hoy día en uno de los principales alimentos para el ser humano.

Fuente: [http://es.wikipedia.org/wiki/Solanum\\_tuberosum](http://es.wikipedia.org/wiki/Solanum_tuberosum)

-Tubérculo.- Tallo subterráneo corto y engrosado, cargado de sustancias de reserva, gral. Tiene muchos nudos con yemas (ojos) y entrenudos cortos y epidermis suberizada.

Fuente: Diccionario Nuevo Océano Uno, 2008. Pág. 1624.

-Foliolo.- Cada una de las piezas separadas en que a veces se encuentra dividido el limbo de una hoja. Cuando el limbo foliar está formado por un solo foliolo, es decir no está dividido, se dice que la hoja es una hoja simple. Cuando el limbo foliar está dividido en foliolos se dice que la hoja es hoja compuesta.

Fuente: [http://es.wikipedia.org/wiki/Foliolo\\_revisar\\_sitas\\_largas\\_y\\_cortas](http://es.wikipedia.org/wiki/Foliolo_revisar_sitas_largas_y_cortas)

- Lanceolada.- Órganos laminares como hojas o pétalos, elípticos y apuntados en los dos extremos

Fuente: Diccionario Nuevo Océano, 2008. Pág. 940.

- Rizoma.- Tallo subterráneo de crecimiento longitudinal, engrosado por la existencia de sustancias de reserva, que contiene un número indeterminado de yemas

Fuente: Diccionario Nuevo Océano Uno, 2008. Pág. 1415.

- Bastimento.- Provisión para sustento de una ciudad, ejército, etc.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

---

Fuente: Diccionario Nuevo Océano Uno, 2008. Pág. 197.

- Chips.- Patatas rebanadas en lonchas finas y fritas en aceite.

Fuente: <http://es.wiktionary.org/wiki/chips>

- Frugalidad.- Templanza en la comida y bebida

Fuente: Diccionario Nuevo Océano Uno, 2008. Pág. 719.

Cataplasmas: Masa plástica y plana que contiene productos medicinales y que se aplica como calmante o emoliente.

Fuente: Diccionario Nuevo Océano Uno, 2008. Pág. 322

- Nouvelle Cuisine.- Es un enfoque a la cocina y presentación de comidas. Este nuevo estilo, que fue una reacción a la cuisine classique (cocina clásica) francesa, se basó en platos más livianos y delicados, sin salsas pesadas ni vegetales cocidos en exceso, y le dio una gran importancia a la presentación de las comidas. Este estilo nació en Francia en los 1970s con los estudiantes de Fernand Point, especialmente los hermanos Jean y Pierre Troisgros, Paul Bocuse y Michel Guérard. El término Nouvelle cuisine fue inventado por los críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Milleau. La Nouvelle cuisine se hizo popular a fines de 1970 y en 1980.

## 2.4 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

En lo que se refiere a legislación la papa está involucrada al igual que todos los alimentos que se dan en el Ecuador como se describe en el primer párrafo del artículo número 1 de la Ley orgánica del régimen de la soberanía alimentaria del Ecuador “Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente. Claramente se puede apreciar que se habla de una manera en general involucrando a todos los alimentos que se generen de una manera natural, en otras palabras siembra y cosecha, para lo cual la papa es predilecta para cumplir esa ley debido a su alto rango de producción.

En el artículo número 281 de la constitución del estado del Ecuador describe varias obligaciones del estado para con el pueblo con respecto a la soberanía alimentaria, siendo este el caso el cultivo y mejoramiento de los procesos para cosechar papa deberían ser promovidos por el estado, esto no es evidente debido a que según estudios del INEC la producción de papa tiende a disminuir en casi un 10% anualmente.

En el artículo 4 de la ley orgánica de la soberanía alimentaria se describe claramente que tiene como principio la prioridad del abastecimiento nacional, tomando eso en cuenta se puede deducir que la papa gracias a su potencial y eficiencia como alimento está ampliamente amparada por esta ley.

Como parte de la regulación de las actividades agronómicas que involucren a la papa el INIAP creo una serie de reglamentos que se deben cumplir para asegurar una papa de

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

buena calidad, por motivos legales no se puede mostrar el archivo públicamente pero la información está disponible en el edificio del INIAP.

Así como el estado promueve la siembra y cosecha de alimentos también se asegura que esto no interfiera con el bienestar del medio ambiente como se puede ver en el artículo 7 de la ley orgánica de la soberanía alimentaria.

En conjunto con este último párrafo se incluyó también una normativa para el desarrollo de investigaciones que beneficiaran al campo agronómico para seguir mejorando los cultivos y tener una producción más consistente como se describe en el artículo 9 de la ley de soberanía alimentaria.

## 2.5 FORMULACIÓN DE HIPÓTESIS O PREGUNTAS DIRECTRICES DE LA INVESTIGACIÓN

- Tendrá Quito una gastronomía que innove haciendo uso de las técnicas propias de la gastronomía nacional?
- Existirán nuevas preparaciones a base de papa en quito?

## 2.6 INDICADORES

Variedad de preparaciones de papa que la gente conozca

Cantidad de gente que consuma papa en una base regular

Percepción de la papa según el público

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

---

Cantidad de gente que conozca aplicaciones de las papas comúnmente conocidas y diferentes

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

## CAPITULO 3

### METODOLOGÍA

#### 3.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Debido al enfoque del proyecto se ha decidido emplear el método de encuesta para la recolección de información total del mismo ya que este muestra resultados más inclinados a la opinión popular que es en si la intención del proyecto

#### 3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

Para estudiar de una manera realista la dimensión de la población que se ha tomado como objetivo se ha empleado la siguiente formula:

$$n = \frac{N}{(E)^2 (N - 1) + 1}$$

Según la fórmula los resultados serían los siguientes:

Cuadro No.-1

	UNIVERSO	MUESTRA	PORCENTAJE
QUITO	2239191	124	9%
TOTAL MUESTRA		124	

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

### 3.3 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Cuadro No.-2

VARIABLES	DIMENSIONES	INDICADORES
ALIMENTACION CON PAPA INCLUIDA EN UNA DIETA REGULA	GENTE QUE CONSUMA PAPA REGULARMENTE	QUE TANTA GENTE LA INCLUYE EN SU DIETA REGULAR
APLICACIONES DE LA PAPA	TIPOS DE APLICACIONES DE LA PAPA	CUANTOS TIPOS DE APLICACIONES SE UTILIZAN EN LA GASTRONOMIA DE QUITO

### 3.4 INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

-Encuesta en línea

#### ENCUESTA

Usted consume papa en su dieta regular?

- Si
- No

Que tan seguido consume papa semanalmente?

- 1 Día a la semana
- 2 Días a la semana
- 3 Días a la semana
- 4 Días a la semana
- 5 Días a la semana
- Todos los días

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Que tipos de papa conoce entre las siguientes opciones?

- Puña
- Chaucha
- Leona
- Uvilla
- Yema de huevo
- Cacho
- Chola
- Cecilia

Conoce algún otro tipo de papa aparte de las opciones anteriores? Escribalo en el recuadro

Escriba un platillo que usted conozca que contenga papa

Que tan frecuentemente visita restaurantes típicos?

Usted cree que la papa se encuentra a un precio accesible para el uso doméstico?

- Si
- No

En una escala del 1 al 10 que tan versátil cree usted que es la papa dentro de la gastronomía?

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

---

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Nada versátil	<input type="radio"/>	Lo más versátil posible									

---

Cree que los restaurantes típicos en Quito usan mayoritariamente la papa en sus preparaciones?

- Si
- No

Conoce alguna bebida alcohólica hecha a base de papa?

- Si
- No

### 3.5 PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.- Se procedió a idear la encuesta para obtener la información más relevante y útil para realizar análisis estadísticos más acercados a la situación actual.

2.- Se armó la encuesta dentro de la función Drive de la página Gmail

3.- Se procedió a difundir la encuesta en línea a través de páginas web como redes sociales y a través de páginas de email para así facilitar la llegada de la encuesta para el público objetivo.

4.- Al alcanzar el número de encuestas dado por el cálculo de la muestra de la población se cerró el acceso a la encuesta para así poder trabajar con la información adquirida

### 3.6 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Para la recolección de información se empleó el método de la encuesta, toda la información recolectada está enfocada a la percepción que los habitantes de Quito poseen frente a la papa y sus aplicaciones actuales. La información obtenida muestra claramente la preferencia de papas a lo largo del cantón de Quito, al igual que sus métodos más usados de cocción.

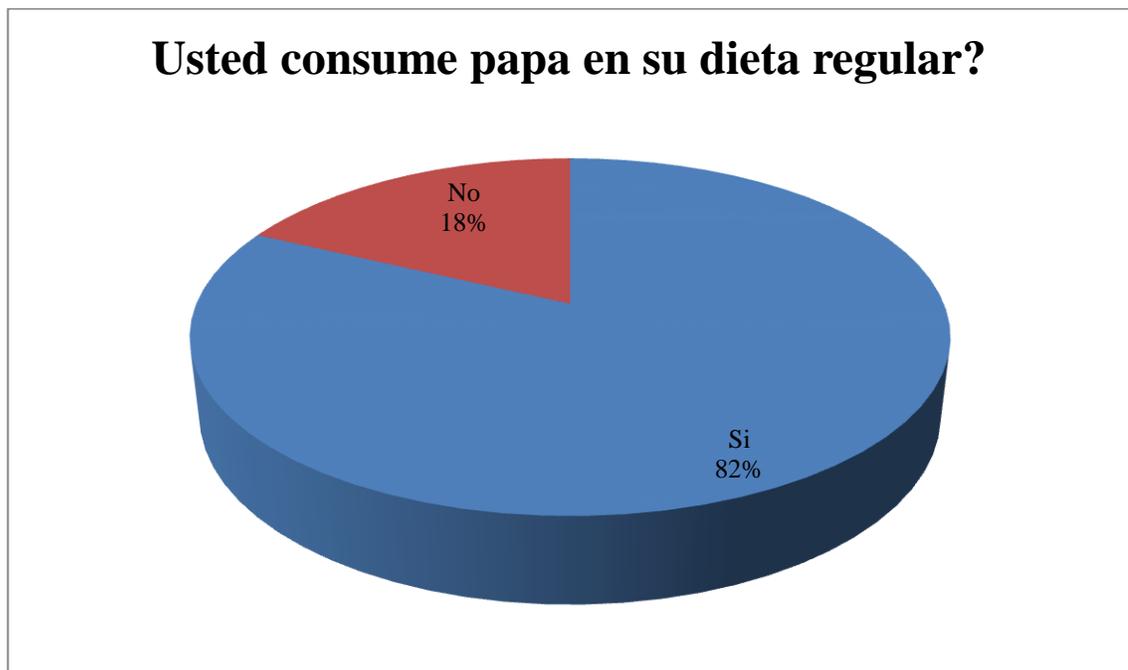
## CAPÍTULO 4

### PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

#### 4.1 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE CUADROS ESTADÍSTICOS

Aquí están ya procesados los resultados que se obtuvo de la encuesta realizada y cada pregunta dentro de la misma será detallada de acuerdo al orden en cómo fueron presentadas:

Figura No.-1

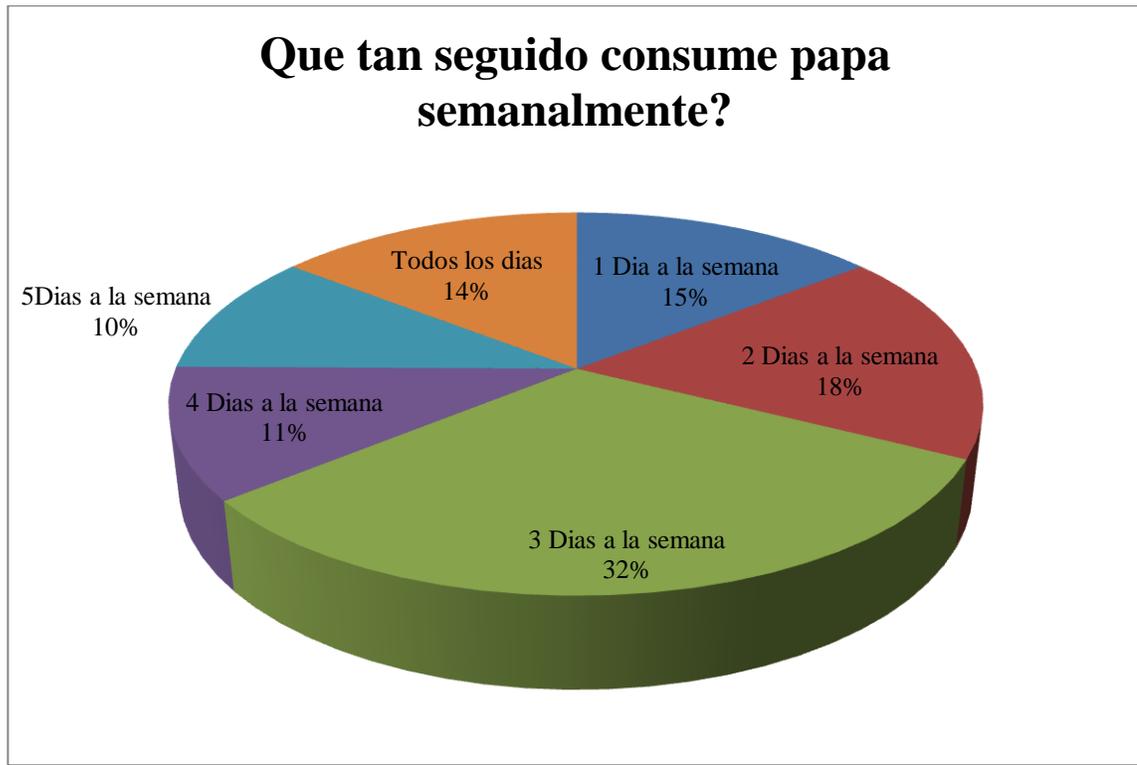


Realizado por: Jonathan Mantilla

Según los resultados de la encuesta la mayoría del público encuestado siendo el 82% aseguro incluir papa regularmente en sus dietas diarias contra el 18% que no lo hace.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 2

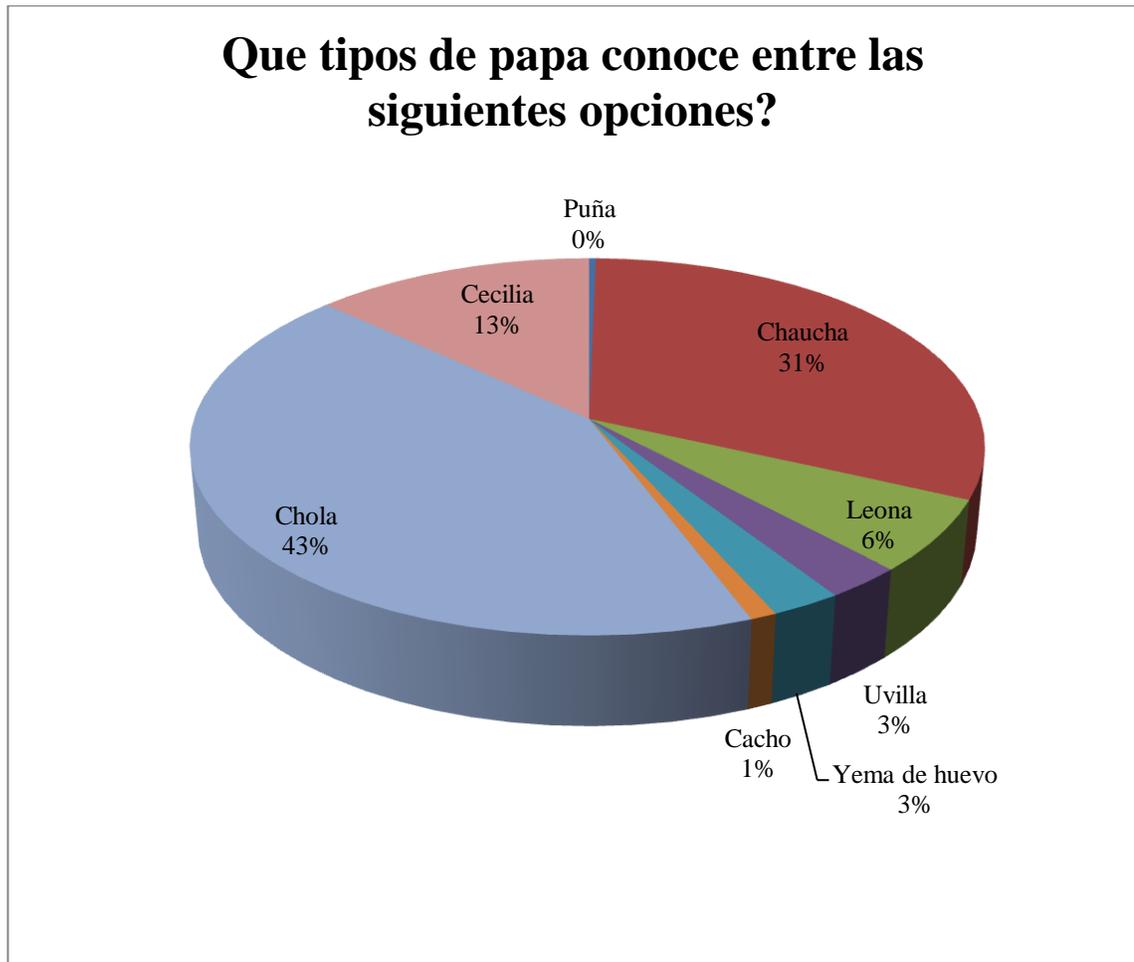


Realizado por: Jonathan Mantilla

En la segunda pregunta presentada en la encuesta se ve claramente que la mayoría del público que en este caso es el 32% incluye a la papa por lo menos tres días a la semana, una notable diferencia tomando en cuenta que el resto de opciones tienen valores muy bajos como para comparar similitudes de consumo.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 3

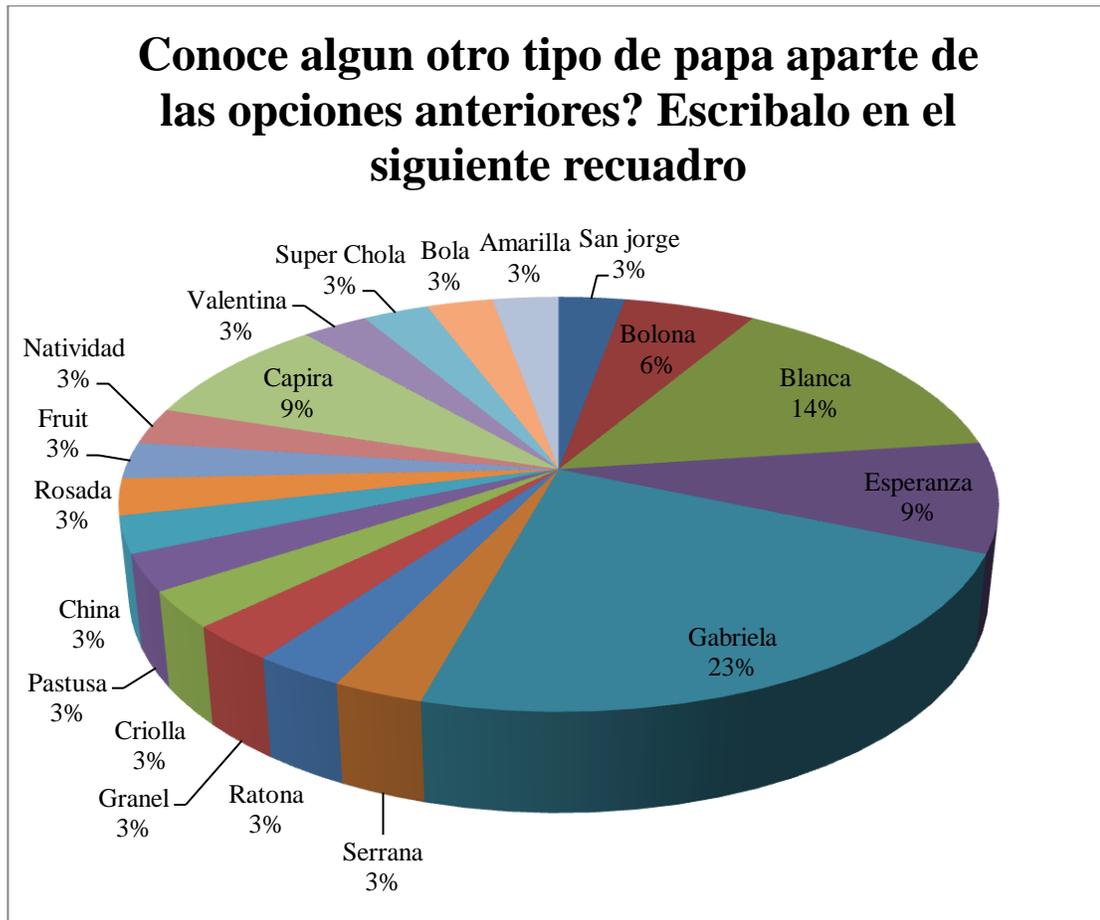


Realizado por: Jonathan Mantilla

En esta pregunta el resultado es muy obvio, según los resultados obtenidos aquí la papa predominante dentro de la población de Quito resultó ser la papa Chola con un porcentaje del 43% de las respuestas recibidas a su favor, la que le sigue en popularidad es la papa Chaucha con el segundo porcentaje más alto del grupo 31%.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 4

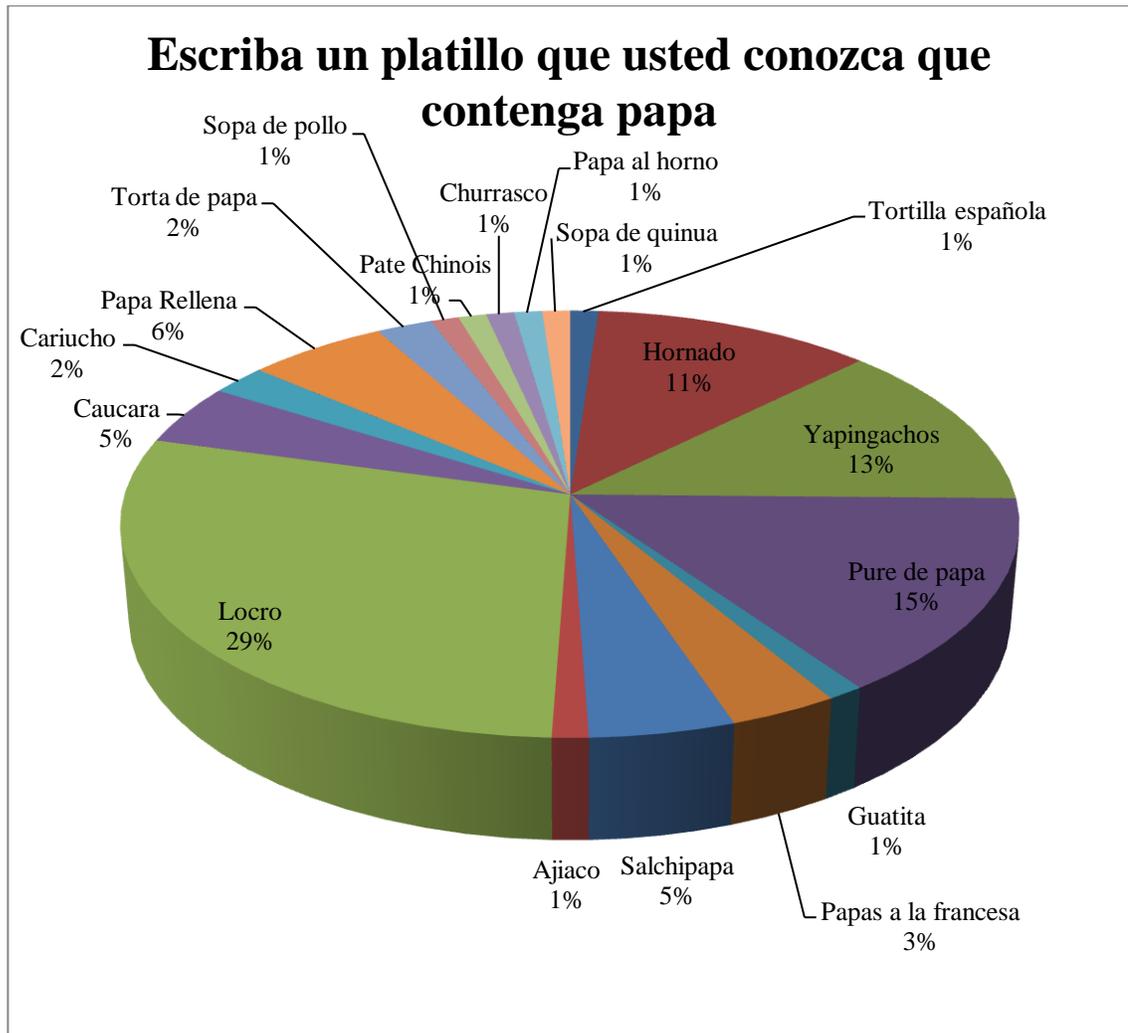


Realizado por: Jonathan Mantilla

Esta pregunta fue realizada para reforzar la información que se obtuvo de la anterior pregunta y aquí se muestra que otra de las papas más populares es la papa Gabriela con un porcentaje de 23% colocándola muy por encima de las otras opciones que proporcionaron los encuestados

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 5

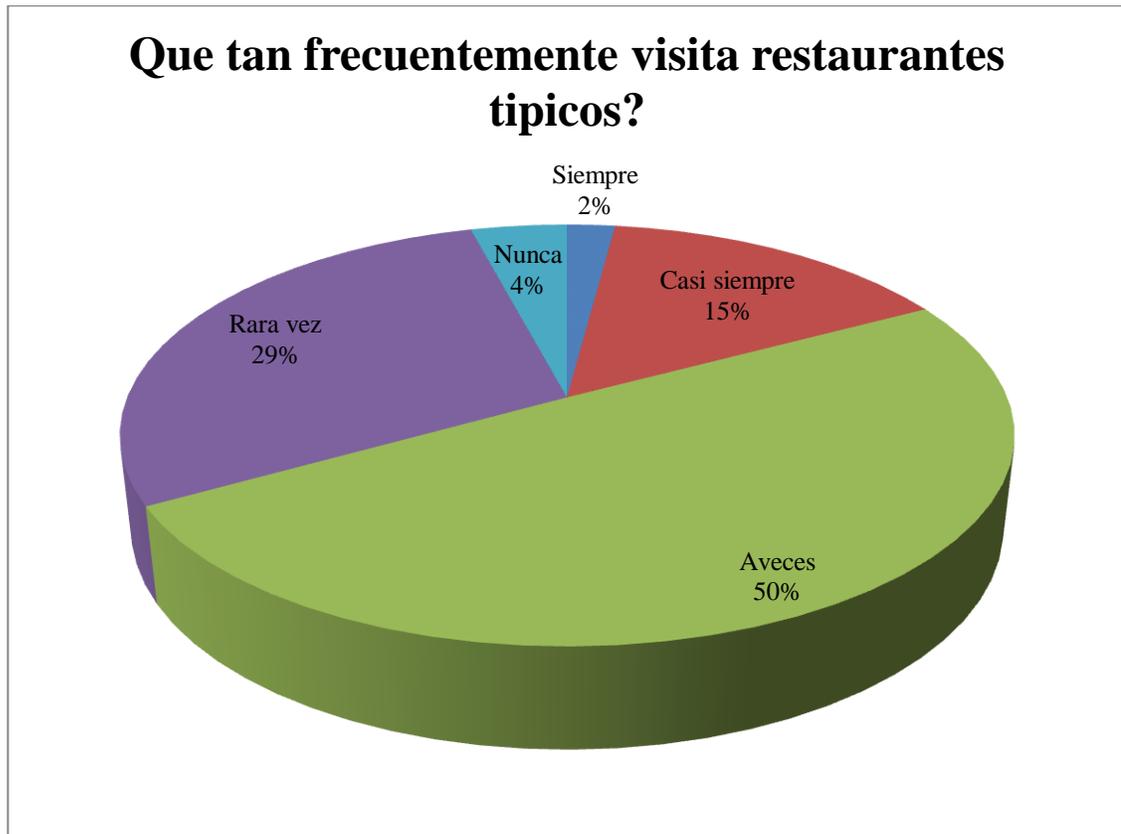


Realizado por: Jonathan Mantilla

De todas las opciones que el público encuestado expuso la sugerencia que sobresalió de las otras fue el locro con un 29% de respuestas recibidas y la sugerencia menos conocida por el público es el Pate chinois con un porcentaje del 1% debido a que es un platillo más común en la región de Quebec, Canadá.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 6

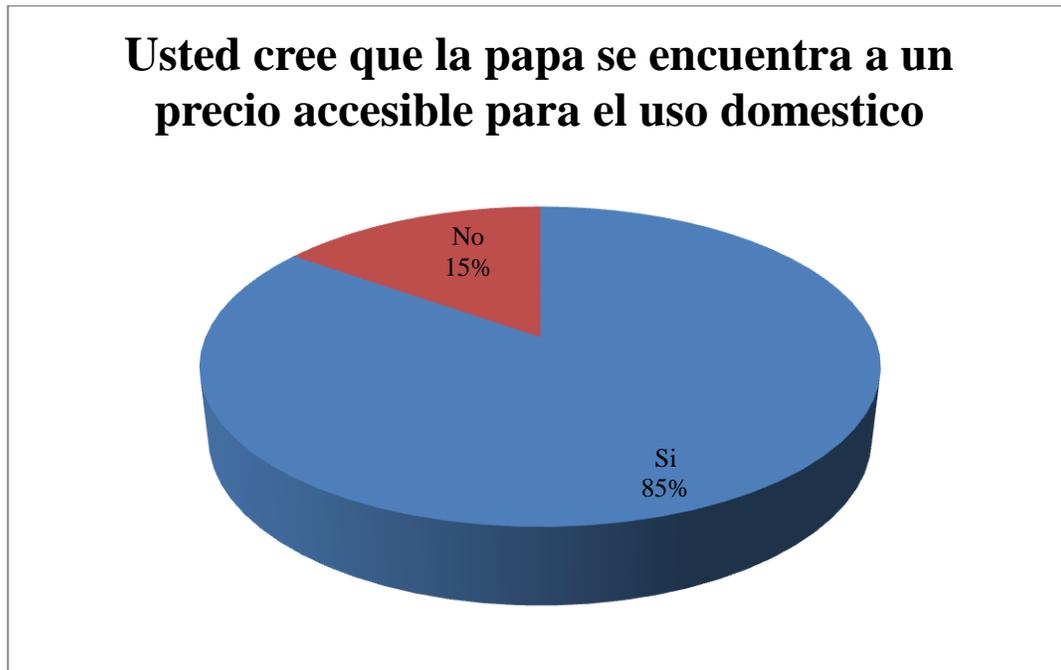


Realizado por: Jonathan Mantilla

Según los resultados de la encuesta la mitad de los encuestados ósea el 50% visita a veces restaurantes típicos, también se ve que existe gente dentro del público encuestado que nunca visita restaurantes típicos siendo un 4% la cantidad de gente que proporciono esa respuesta.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 7

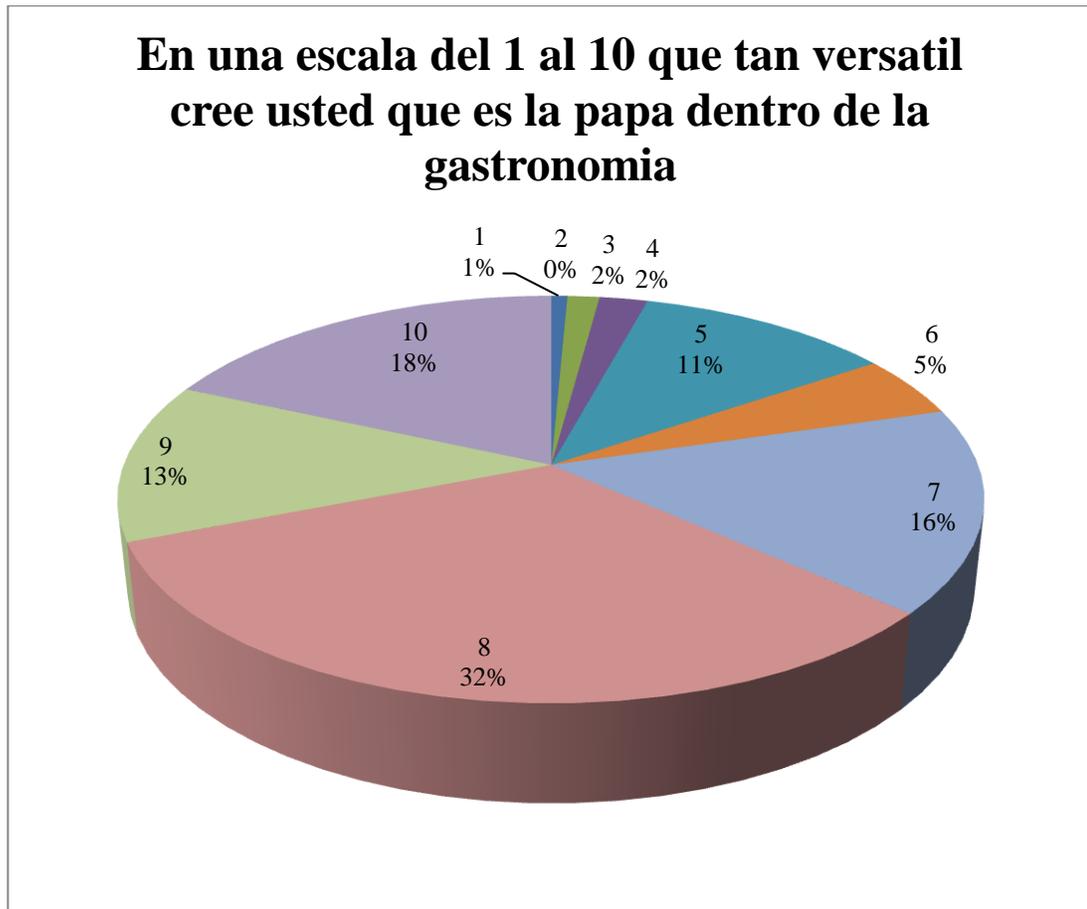


Realizado por: Jonathan Mantilla

Aquí se puede apreciar que la mayoría del público ve a la papa dentro de un precio idóneo para incluirla en una dieta diaria o al menos constante.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 8



Realizado por: Jonathan Mantilla

Según los resultados de esta pregunta la mayoría de los encuestados expresa en la escala presentada la papa tiene un nivel de versatilidad de 8 teniendo como respaldo un 32% de los encuestados que eligieron esta respuesta y un mínimo porcentaje eligió los niveles más bajos de versatilidad teniendo en cuenta que los niveles bajos de versatilidad son 1, 2, 3 y 4 sus porcentajes unidos suman 5%.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 9



Realizado por: Jonathan Mantilla

La opinión del público encuestado se hace muy clara aquí con respecto a su percepción de la gastronomía típica de aquí mostrando que el 96% de los encuestados asegura que la gastronomía típica de Quito tiene a la papa con un ingrediente principal o complementario en sus preparaciones.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Figura No.- 10



Esta pregunta se incluyó para involucrar un poco más la increíble variedad de productos que se pueden obtener de la papa, como se puede ver el 86% del público encuestado, ósea la gran mayoría, no tiene conocimiento alguno de que exista alguna bebida hecha a base de papa.

#### 4.2 CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Aquí se hará conclusiones acerca de los resultados obtenidos para entender de una mejor manera el porqué de los resultados y de la misma manera se los presentara en el orden en que se vio en la encuesta:

1.- Usted consume papa en una dieta regular?

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Al ser la mayoría la que respondió que si a esta interrogante demuestra que la papa es altamente aceptada en la gastronomía de Quito, este resultado no es raro dada las características de la papa al ser enormemente eficiente.

2.- Que tan seguido consume papa semanalmente?

Otra muestra de la aceptación de la papa en la gastronomía cotidiana de Quito se ve en la cantidad de gente que incluye papa en sus dietas regulares pero no solo eso sino que la incluyen tres veces a la semana, según el resultado de la encuesta, esto demuestra que es una buena opción para las comidas ya que es fácil de preparar y es demasiado accesible para el público en general.

3.- Que tipos de papa conoce entre las siguientes opciones?

Según las respuestas obtenidas la papa más popular de entre todas las opciones presentadas fue la chola debido a que esta es la más utilizada en sopas y purés, estas siendo las opciones más utilizadas en la gastronomía cotidiana de Quito.

4.- Conoce algún tipo de papa aparte de las opciones anteriores? Escríbalo en el recuadro

Como ya se mencionó en el análisis estadístico esta pregunta se la añadió como refuerzo de la anterior, aquí se ve otra de las papas más populares en Quito que es la papa Gabriela, esta papa es una de las que más se promocionan en puntos de venta como mercados o ferias de alimentos, una de las razones por la que esta papa posee esta

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

popularidad es por su eficiente resultado al ser utilizada en la elaboración de tortillas de papa, otra de las opciones más empleadas en la gastronomía quiteña.

5.- Escriba un platillo que usted conozca que contenga papa

El fin de esta pregunta fue obtener información acerca de a qué tipo de platillos está expuesto diaria o constantemente el público encuestado, como se esperaba la mayoría respondió que conocían el locro de papa, esto demuestra que la gastronomía típica de quito está basada no solo en la papa si no que en las sopas que contengan papa, como lo es el locro de papa, el yahuarlocro, las papas con cuero, así como también se mostró respuestas como el hornado, el yapingacho, que usualmente se las presenta con tortillas de papa.

6.- Que tan frecuentemente visita restaurantes típicos?

Aquí se ve una opinión más bien ambigua de parte de los encuestados ya que la mitad expresa que solo "a veces" visita restaurantes típicos, lo que demuestra la gente prefiere algún otro tipo de comida que la típica.

7.- Usted cree que la papa se encuentra a un precio accesible para el uso doméstico?

Aquí se encuentra otra de las razones por las que la papa es uno de los alimentos más utilizados en la gastronomía en general, es debido a que el precio en el que se la presenta resulta factible para el público en general

8.- En una escala del 1 al 10 que tan versátil cree usted que es la papa dentro de la gastronomía?

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Esto solo es el resultado de todas las características de la papa en conjunto, debido a su precio su facilidad de uso, sus valores nutricionales, su tasa de producción por hectáreas e inmensa aceptación por el público en general, la mayoría de los encuestados expresaron que en una escala del 1 al 10 en versatilidad la papa se encuentra en el nivel 8.

9.- Cree que los restaurantes típicos en Quito usan mayoritariamente la papa en sus preparaciones?

La percepción de la gente con respecto al estilo de los restaurantes típicos es muy común en la mayoría siendo positivo un uso constante de la papa en la gastronomía típica de Quito.

10.- Conoce alguna bebida alcohólica hecha a base de papa?

Debido a la naturaleza del proyecto se incluyó esta pregunta para tener un conocimiento más extenso sobre la cantidad de productos que se puede obtener de la papa que conoce la gente, siendo la gran mayoría los que no conocen si en realidad existe alguna bebida hecha a base de papa, el punto aquí es que tal vez no es que no saben si no existe alguna bebida con estas características sino que tal vez no conocen el origen de las bebidas que consumen, esta pregunta se refería al Vodka que está hecho a base de papas.

Esto no significa que en Ecuador no se haga vodka, al contrario en Ibarra existe un productor de vodka, el señor Santiago Jaramillo que saca a la venta un Vodka bajo el nombre de "Vodka Slava".

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

---

### 4.3 RESPUESTAS A LAS HIPÓTESIS O INTERROGANTES DE LA INVESTIGACIÓN

- Tendrá Quito una gastronomía que innove haciendo uso de las técnicas propias de la gastronomía nacional?

La mayoría de lugares con comida típica suelen ubicarse en mercados públicos los que no representa un problema para los consumidores nacionales debido a que esto se lo adopto como costumbre o es algo cotidiano de aquí, pero el problema se genera porque este tipo de gastronomía está demasiado dirigida, como ya lo dije, al público nacional, la imagen de estos lugares no es muy atractiva para el público extranjeros, y según los resultados de la encuesta la gente no tiene una preferencia total por los lugares típicos de Quito, debido a esto no se presenta ninguna señal de innovación.

- Existirán nuevas preparaciones a base de papa en Quito?

Según los resultados de las encuestas la mayoría de los encuestados no presentaron conocimientos acerca de platillos preparados en Quito, los conocimientos que mostraron fueron platillos típicos de aquí que a la larga son muy repetitivos, esto no quiere decir que dichos platillos sean mediocres sino que la gastronomía de Quito no posee otras técnicas o procesos que involucren a la papa diferentes de lo que ya hay

## CAPÍTULO 5

### PROPUESTA

#### 5.1 ANTECEDENTES DE LA HERRAMIENTA O METODOLOGÍA PROPUESTA COMO SOLUCIÓN

Para reforzar el contenido de este proyecto aquí se expondrán algunas interpretaciones que se le dio a algunos libros a través de la técnica del parafraseado:

En el libro de Héctor Andrade "Variedades de la papa cultivadas en el Ecuador" se puede apreciar información clara y concisa acerca de los tipos de papa y sus características, dado que este proyecto está enfocado a la papa y sus usos la ayuda de esta obra fue excelente.

En el libro de J. M. Mateo "La patata" se describe a la papa como una buena ayuda en la economía mundial y también se puede apreciar datos como producciones mundiales que denotan a Ecuador como un productor de papa en menor escala comparado con otros países como Rusia, China, Polonia. Fuera de estos datos el simple hecho de que Ecuador tenga el mejor pacto andino de papa en latino américa demuestra que tiene potencial en el campo de la papa

En el libro de la Asociación Americana de Hospitales "Manual para la alimentación en hospitales" se describe a la papa como una opción necesaria debido a su aporte de hidratos de carbono, ácido ascórbico, tiamina, riboflavina, niacina, hierro y algún pequeño porcentaje de proteínas. Siendo esta la perspectiva de especialistas en el

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

cuidado de la salud en hospitales, la papa es considerada una opción viable no solo para un alimento completamente óptimo para el consumo regular sino también para una dieta basada en cuidados hospitalarios.

En el libro de Gustavo de Elorza "La cocina en Latinoamérica" se describe parte de la historia que involucra a España, en el cuadro de la página 16 se puede apreciar el efecto de la papa a través de la historia declarando que la papa ayudo a atenuar el hambre en Europa y África, esto refuerza uno punto de este proyecto que es demostrar el potencial masivo que posee la papa como puente para acabar con la hambruna.

## 5.2 JUSTIFICACIÓN

Este proyecto fue creado con base en la preferencia que tiene la mayoría de la gente a opciones gastronómicas diferentes a las nacionales debido a que la gastronomía siempre está cambiando, jamás es constante, esto da paso a una infinidad de variedades de preparaciones las cuales siempre buscan innovar.

Dado este masivo cambio la mayoría de técnicas ancestrales para el cultivo, preparación y presentación de alimentos se han ido dejando de lado, esta situación se agravo aún más con la llegada de las papas "mejoradas" que básicamente son una especie de papa que resulta de un mejoramiento genético llamado Hibridación.

Esta investigación científica fue diseñada para obtener una imagen más clara del problema de falta de interés por parte del público hacia la papa cultivada en el Ecuador en si a la papa nativa que es la que técnicamente es la más aceptada en un ámbito

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

ancestral al igual que el interés que se le da a las preparaciones a base de papa que están siendo olvidadas gradualmente en tanto la gastronomía evoluciona, esta investigación ayudara a dar paso para generar más opciones basadas en los resultados de las encuestas realizadas para atacar el problema de una manera más eficiente.

### 5.3 DESCRIPCIÓN DE LA HERRAMIENTA

Para comenzar la investigación se comenzó por determinar que papa se emplea más en Quito, tras indagar en los mayores puntos de venta de la ciudad, los mercados, se llegó a la conclusión de que las papas más comercializadas son: Chola, Chaucha, Leona blanca y negra, Única, Capira y Cecilia.

Esto contrasta con los resultados de las encuestas que claramente muestran a la papa Gabriela como una de las más conocidas pero no está muy disponible en el mercado, la demanda de las papas mencionadas en el anterior párrafo ha incrementado con el tiempo por poseer una mejor calidad, sabor y textura.

La investigación ayudo a llegar a la conclusión de que la alimentación de Quito muestra la presencia de la papa muy a menudo, esto no es sorprendente ya que la papa ha permanecido en la alimentación de Quito por alrededor de 7000 años.

Aunque sea demasiado visible la popularidad de la papa en Quito sus aplicaciones se han vuelto genéricas ya que como se ha descrito en los datos recogidos por esta investigación la mayoría de usos son genéricos, sopas, papas fritas y tortillas son lo que más se conoce entre las preparaciones que existen aquí.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

El uso de las papas está ligado fuertemente a como se las logre adaptar en la cocina de acuerdo a sus características debido a que cada papa tiene sus propias características en densidad, sabor, calidad, color y textura también se las clasifica tomando en cuenta estas características, también se pudo encontrar algunos usos médicos para la papa pero solo la papa chola es la más reconocida para este tipo de usos.

Según la investigación estas papas tendrían los siguientes usos:

Chola.- En cualquier lado que se promocione esta papa se puede admirar que hay en existencia bastante cantidad esto se debe a que es la papa más versátil de todas, al ser cocida esta se deshace, esta ventaja es comúnmente utilizada para espesar sopas como los famosos locros que se los conoce por su alto contenido de papa y su consistencia espesa, también se las utiliza para hacer papas fritas, en este caso no se aprovecha su estructura arenosa si no que más bien su gran tamaño es el que ayuda para papas fritas de buena calidad.

Uno de los usos más populares que tiene esta papa son las tortillas como ya se menciono es debido a su textura arenosa que ayuda a hacer tortillas de papa más presentables y manejables.

Usos médicos: Esta es la única papa que obtiene reconocimiento de la opinión popular al ser la más utilizada, esta papa es utilizada para controlar la fiebre con láminas de papa que se colocan en la frente, también puede actuar como cicatrizante a través de la fabricación de cataplasmas, existe también un tratamiento contra la gastritis que consiste

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

en tomar un licuado de papa cernido en ayunas para de alguna manera entre en contacto con las llagas producidas por la gastritis.

Chaucha.- Esta papa se le considera aún más suave que la chola por esta razón también suele ser usada para espesar sopas, aunque más se acostumbra a cocinarla entera con cascara, una de las preparaciones más famosas que involucran esta papa es el Ajiaco colombiano que aunque no es una receta típica de aquí se la practica mucho en Quito, también se acostumbra a servir las con salsa de queso igualmente enteras.

Una de las ventajas de esta papa es que no pierde coloración durante todo el proceso de cocción manteniendo una presentación algo genuina al mantener su misma imagen hasta el momento de la presentación del platillo.

Leona blanca.- Esta papa es tradicionalmente utilizada para acompañar en parrilladas debido a su pequeño tamaño es muy fácil de integrarlas.

Al igual que la papa chaucha esta se acostumbra a cocinarse con todo y cascara tiene usos similares a la papa chaucha pero como ya se menciona es por su tamaño que se destinó a otros usos culinarios.

Leona negra.- Esta papa es muy peculiar debido a su coloración de tono morado y con pintas moradas en su interior y su pulpa es blanca.

Esta también suele ser utilizada en parrilladas por su similitud de tamaño y forma con la Leona blanca, técnicamente tienen los mismos usos que la blanca pero lo único que las diferencia es el color de su piel.

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

Única.- Una de papa de gran tamaño con un color algo café y pulpa amarilla clara, esta papa es extensamente preferida en para hacer papas fritas, esto se debe a que su estructura es mucho más firme que el resto de papas, esta no se deshace al momento de cocinarlas, cosa que resulta grandioso para mantener una presentación agradable de papas fritas, también funciona para ensaladas porque mantiene la forma que se le dio antes de la cocción, una de las formas más populares de preparar papas y añadirlas a una ensalada es en la ensalada rusa de la cual uno de los ingredientes principales y más vistosos es la papa Única.

También se la utiliza en sopas pero no como espesante sino más bien como un agregado a las texturas que tiene la sopa como cubos de papa cocidos.

Los lugares en que más se adquiere esta papa son en lugares de comida rápida que usualmente tienen como una de las opciones más pedidas las papas fritas, y hay mucha oferta de esta papa en los mercados debido a la demanda de la misma.

Capira.- Esta papa comparte características con la leona negra, no por el sabor ni el tamaño, es el color el cual también es con un tono morado.

También tiene una consistencia firme, no tanto como la Única, pero en si firme se la suele utilizar para papas fritas por la ya mencionada firmeza que la ayuda a mantener la forma durante el proceso de fritura.

Cecilia.- Posee un color amarillento es algo pequeña en comparación con las otras papas, es comúnmente utilizada para acompañar en parrilladas, su tamaño le da

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

aplicaciones muy versátiles, esto se ha aprovechado extensamente como se ven en la preparación de pinchos los cuales suelen llevar una papa en la punta.

La investigación también logro revelar algunos resultados acerca de las oportunidades de mercado de las papas, aquí se ve que al igual que las papas suelen ser catalogadas según su uso en la cocina esto también afecta a como se comercializan en los mercados.

Es conocimiento popular que la papa chola es una de las más vendidas, si es que no es la más vendidas, debido a su versatilidad en la cocina, la demanda de esta papa es masiva no solo de las familias que usan papa cotidiana mente sino que también en los restaurantes ya que la papa se ha convertido en un alimento muy solicitado.

Otra de las papas que tiene gran demanda en Quito es la única ya que existen gran cantidad de locales de comidas rápidas y como ya se mencionó antes esta papa es predilecta para este tipo de comidas por su consistencia, por obvias razones es una de las más ofertadas en los mercados.

Las papas pequeñas igualmente tienen una demanda increíble debido a su versatilidad en la cocina de Quito, la Cecilia es uno de los exponentes de las papas pequeñas más populares.

Toda esta oferta de nuevas papas ha dejado a un lado a las papas nativas, donde sea se puede ver que las papas "mejoradas" han reemplazado de una manera contundente a las papas nativas, esto ha reducido drásticamente la producción de papas nativas.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Uno de los ejemplos más acertados para este caso sería el de la papa Gabriela, como se puede ver en esta investigación, es una de las más conocidas de acuerdo con los encuestados es la segunda más conocida en la capital de Quito, pero tras una investigación más a fondo, en los puntos de venta de papas más grandes de la ciudad, se puede ver claramente que la papa Gabriela ya casi ni siquiera se presenta a la venta.

Otra de las razones por las que la papa esta tan comercializada y presente en mercados, al punto de tener secciones casi exclusivas para la papa, es por su precio, es muy accesible para todo el mundo.

La gastronomía de Quito como ya se demostró en esta investigación está fuertemente ligada con la papa, los resultados que dio la investigación fueron que la mayoría de comida típica que se da aquí involucra a la papa casi en todas sus preparaciones.

Para un mejor entendimiento del tipo de gastronomía que se da en Quito se la dividió en tres clases: Casera, De restaurantes y de hospitales.

La razón por la cual se la divido en estas tres clases es debido a que cada una se enfoca en algo distinto a las otras por ejemplo la casera puede que tenga las mismas preparaciones que la de restaurantes pero como esta no es tan tecnicada se la hace de manera libre sin ninguna clase de cálculos ni procesos complicados, pero igualmente esta hace uso de la papa muy a menudo por la presencia infaltable de sopas en la gastronomía de Quito.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

En este tipo de gastronomía se pueden encontrar sopas y purés en su mayoría debido a la facilidad con la que se puede preparar estos platillos.

La de restaurantes es más complicada que la casera porque aquí ya se emplean métodos de cálculo para cada platillo y se toman en cuenta los pesos de las porciones para presentar un platillo bajo los estándares de plato fuerte y entrada según corresponda.

Aquí ya se encuentran preparaciones que no se hacen tan seguido en la gastronomía casera, como ya se estableció la mayoría de preparaciones con papa son tradicionales entonces estamos hablando de tortillas de papa en hornado, llapingachos, locros, etc.

La gastronomía de hospitales se enfoca en algo muy distinto a las otras dos, aquí se toma en cuenta los valores nutricionales de los alimentos y no se tiene preferencia por alguna preparación en especial.

Se la usa mayoritariamente en sopas ya que hace más fácil la ingesta de papa, también se la sirve en forma de puré para pacientes que no puedan ingerir comida sólida, esas son las dos preparaciones que se puede apreciar en las opciones culinarias dentro de un hospital.

Se incluyó esta categoría por tener a la papa como una opción necesaria ya que según la investigación la papa en los hospitales está incluida en las dietas de todos los pacientes.

Aquí la papa juega un papel especial ya que fue elegida para formar parte de las dietas diarias de los pacientes basados en sus efectos al ingerirla.

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

Algunos de los beneficios son: el costo de la papa, cualquier paciente es apto para ingerirla, es bastante fácil para prepararla, no causa flatulencias al paciente, aporta carbohidratos que ayudan en la producción y almacenamiento de energía en los pacientes.

En cuanto a bebidas a partir de papa se llegó a la conclusión de que las únicas bebidas que se encuentran en Quito son una especie de batido cernido de papa que ya fue descrito como una alternativa medicinal para ayudar a combatir la gastritis y la otra es el Vodka el cual no es producido en Quito sino que se lo produce en Ibarra y Quito es parte de los lugares en los que se lo comercializa.

A lo largo de la investigación se determinó que si existe gente que reconoce la existencia de restaurantes de comida típica de Quito pero hay una gran falta de interés por estos lugares, el interés se ha movido a otros lugares ajenos a lo típico.

Como ya se había explicado en esta investigación, si se enfocara más la gastronomía en innovar manteniendo las costumbres de alguna manera entonces el interés por parte de la gente aumentaría.

El innovar no solo atraería más público sino que con el mismo aumento incrementaría los ingresos lo cual ayudaría a mejorar los procesos de preparación, la imagen gastronómica de Quito se vería drásticamente mejorada.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Hay varios factores que se encontraron y probaron que la producción de papa al menos en Quito no es tan fuerte como comúnmente se creería al tener a la papa como uno de los alimentos principales.

El primero es la demanda de papa tan específica, como ya se describió, la demanda que tiene el mercado de la papa se limita a pocas opciones por la preferencia de la gente a las papas "mejoradas".

El segundo es la cantidad de productores de papa que existen solamente en Quito, según el censo Agrícola del 2000, el 75% de los productores de la sierra son pequeños, y teniendo en cuenta que la producción de papa en Pichincha en relación a la producción nacional es del 10 % esto muestra claramente que Quito no posee productores de papa en cantidad masiva, razón por la cual la producción de papa se ha limitado tanto.

El proceso de producción de papa comienza con la selección de la semilla la cual se deja en un lugar cerrado y húmedo para que genere raíces, durante este proceso ya se debe tener la tierra lista, suave y húmeda.

Este es el proceso que la todos los productores siguen al pie de la letra pero desde aquí el proceso suele cambiar dependiendo de la ética de cada productor o también tomando en cuenta la demanda que tenga cada uno.

Para los productores que tienen una demanda grande de papas el proceso, que para un mejor entendimiento de la investigación será llamado "químico", sigue desde el proceso anterior y se usan abonos nitrogenados de origen mineral, que son esparcidos

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

por todo el terreno en el que se ha sembrado las semillas anteriormente mencionadas, esto estimula el crecimiento de las papas, durante todo el periodo de crecimiento de la planta se la fumiga cada 8 días con fungicidas igualmente provenientes de industrias químicas.

Todo el proceso que viene después está a cargo de máquinas especiales que cavan en terreno y ciernen la papa de la tierra para agilizar el proceso.

Este proceso es altamente tecnificado y garantiza que la producción de un quintal de semillas de papa producirá 50 quintales de papas de tamaños muy superior a otras papas de la misma clase que estén hechas de una manera orgánica y aptas para la venta, el único problema que tiene este proceso es que tiene un efecto negativo en el sabor, no al punto de no ser comestible, pero no posee el mismo sabor que las papas hechas con medios naturales.

En cambio para los productores pequeños el proceso cambia drásticamente obviamente por la falta de recursos.

Primero en lugar de usar abonos químicos estos productores acostumbran a fabricar su propio abono el cual es conocido como humus.

El humus se fabrica partiendo del excremento de animal, que comúnmente es de vaca, este se lleva a un cajón y se colocan gusanos de tierra comunes en el excremento, todo esto se cubre con una capa de paja húmeda para mantener la humedad en el cajón, esto se deja reposar durante un tiempo que varía según los tamaños de los gusanos y la

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

cantidad de excremento, debido a que no siempre se usan cantidades exactamente iguales a las utilizadas anteriormente es difícil tener un tiempo fijo para producir humus.

Mientras los gusanos ingieren la materia fecal de la vaca estos igualmente excretan una especie de materia muy parecida a la tierra de un color café oscuro muy intenso, este residuo que excretan los gusanos es el humus.

El humus se lo esparce de igual manera en todo el terreno para crear una capa uniforme, esto actúa como una especie de repelente contra gusanos ya que como ya se explicó este es un desecho del mismo lo que hace a los gusanos, que usualmente afectan a la papa, se alejen por detectarlo como su mismo desperdicio.

El proceso de recolección es realizado por trabajadores, que son conocidos popularmente entre los productores de papa como peones, estos "peones" cavan la tierra y recolectan las papas, obviamente este proceso es un poco más trabajoso, el tiempo de colecta es más largo y las papas no poseen el mismo tamaño considerable que las papas hechas por el método "químico" pero las ventajas se encuentran en la calidad de la papa ya que estas muestran un sabor más aceptado por la gente.

Existe una especie de "enfermedad" comúnmente conocida entre los productores de papa llamada Lancha esto ennegrece la planta de la papa, esto solo es un simple seña, y los tubérculos debajo de la tierra que provengan de esta planta afectada usualmente también son afectados debido a que se debe fumigar a la planta para procurar que la papa esté libre de cualquier organismo dañino para los cultivos.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Uno de los datos que salió a flote durante la investigación fue que la papa Gabriela ha decaído considerablemente, incluso se podría decir muy vagamente que ya no hay productores de este tipo de papa en Quito, esto también se puede ver claramente en las existencias de esta papa en mercado y tiendas de verduras y vegetales, las cuales han decaído casi al punto de confirmar su ausencia en los mercados.

En el ámbito legal la papa esta extensamente soportada por la ley, con la ley de soberanía alimentaria el país está asegurando que todos los procesos que involucren actividades agropecuarias estén regulados por estatutos encaminados a presentar al público productos de buena calidad.

Y también existen normas llamadas normas INEN que actúan como una especie de filtro legal que ayuda a determinar de una mejor, en este caso, que papas están aptas para el consumo humano, los productores de papa en Quito cumplen con estas normas debido a que no han existido problemas por la ingesta de papa.

Con la recolección completa de datos dentro del rango de la investigación se puede ver claramente que la papa tiene un futuro prometedor como fuente alimenticia para los habitantes no solo de Quito sino que de todo el Ecuador porque dentro de los parámetros estudiados en esta investigación se aclaró que la papa es apta para todo el mundo, su versatilidad la hacen una opción fácil de incluir en la cocina, sus efectos en el organismo son los más predilectos para un consumo dentro de un marco hospitalario, sus oportunidades de mercado son inmensas gracias a la aceptación que le ha dado a la

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

gente durante todo el tiempo que ha estado presente aquí y sus costos son muy accesibles para el público.

#### 5.4 FORMULACIÓN DEL PROCESO DE APLICACIÓN DE LA PROPUESTA

- Primero.- se procedió a diseñar una encuesta para determinar la causa del problema de una manera eficaz a través de la opinión del público que ha sido expuesto al uso de la papa cotidianamente que técnicamente somos la mayoría de la población del Ecuador.
- Segundo.- La encuesta fue trasladada a la página Google drive que facilita la realización de este tipo de encuestas
- Tercero.- Una vez terminada la encuesta en línea se procedió a difundirla a través de redes sociales para agilizar el proceso en páginas como Facebook y Twitter, al igual que también se hizo uso de páginas de email como Hotmail o Gmail.
- Cuarto.- Con los resultados de las encuestas se hizo un análisis estadístico para ver de manera más específica que porcentaje de los encuestados tiene preferencias a ciertos puntos o su perspectiva a ciertas cosas dependiendo de las preguntas el problema se fue haciendo más obvio.
- Quinto.- A partir de los análisis estadísticos se realizó algunas conclusiones para concretar el porqué de los resultados comparándolos con al "antes" y el "ahora".
- Sexto.- Por ultimo basándonos en las conclusiones se procedió a generar algunas opciones idóneas para neutralizar el problema eficientemente.

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

-Séptimo.- A partir de los resultados de la encuesta y tomando en cuenta la gastronomía local se inventó 4 recetas, las cuales se podrían presentar en los establecimientos gastronómicos de Quito para promocionar la papa de Quito desde otra perspectiva y funcionarían dependiendo de su formato:

Opción 1.- Tortilla de papa a la inversa (aprox 135 gr):

La tortilla de papa tradicionalmente se la suele preparar con un centro de queso o al menos se suele adicionar queso a la masa de papa para darle un sabor agregado, aquí lo que se trató de hacer es cambiar los papeles y formar una cubierta de queso (de preferencia el mozzarella) y recubrirla con una capa de panko que vendría a ser como una especie de apanadura japonesa hecha a partir de un pan hecho con leche.

Esta opción sería utilizada como una entrada por su formato simple y la cantidad de cada porción, y esta sería una opción vistosa ya que la cocina de fusión se está convirtiendo en una tendencia muy fuerte.

Opción dos.- Croqueta de "salchipapa" (aprox 120 gr):

Tomando en cuenta su tamaño y presentación esta también puede ser usada como entrada, lo que se trató de hacer aquí es tratar de incluir una de las opciones más consumidas aquí, que es la salchipapa o en su defecto papas fritas, en una versión alternativa de la misma a la gastronomía de Quito.

Esta sería una opción más saludable en comparación a su versión original ya que no usa el mismo tipo de cocción de fritura profunda como se acostumbra en los locales que

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

sirven estos platillos, y en su lugar se utiliza una masa de papa que se combina con un refrito hecho a base de salchichas, romero, albahaca, sal y pimienta

Opción 3.- Papa rellena de pollo al jugo (aprox 200 gr)

Este platillo está influenciado por uno de los platillos más famosos de Inglaterra conocido como "Shepherd's pie", platillo consiste en rellenar una papa Única horneada con pollo al jugo desmenuzado, siendo este uno de los platillos más utilizados cotidianamente se lo podría presentar como una versión más "Gourmet" de la gastronomía cotidiana de Quito.

Como este platillo se lo presenta en cantidades más grandes que las recetas anteriores podría ser utilizado como plato fuerte y las guarniciones o los acompañamientos cambiarían según los establecimientos en lo que se los pueda ofrecer.

Opción 4.- Rollo de librillo (aprox 200 gr)

Otro de los clásicos de la gastronomía típica de Quito, aquí se trató de cambiar el formato original y darle una imagen más novedosa, el platillo consiste en una masa de papa extendida y rellena de librillo, aquí el relleno se lo puede alterar fácilmente ya que el librillo tiene un sabor neutral y se lo puede combinar con casi cualquier ingrediente.

Esta opción también puede ser utilizada como plato fuerte por la cantidad en la que se presenta

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

## CAPÍTULO 6

### ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

#### 6.1 RECURSOS

Cuadro No.- 3

TIPOS DE RECURSOS	RECURSOS UTILIZADOS
TALENTO HUMANO	INVESTIGADOR, POBLACION, LICENCIADOS.
TECNOLOGICO	INTERNET, COMPUTADOR, CELULAR, GMAIL.
ECONOMICO	TRANSPORTES, COMUNICACIÓN CELULAR, ADQUISICION DE MATERIAL

#### 6.2 PRESUPUESTO

Cuadro No.- 4

DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD UTILIZADA	PRECIO TOTAL
RECURSOS ECONOMICOS			
TRANPORTE URBANO	0.25 \$	200 unid	50.00 \$
TRANPORTE INTERPROVINCIAL	0.75	10 unid	7.50 \$
MATERIALES DE OFICINA			
RESMA PAPEL BOND	5.00 \$	1 unid	5.00 \$
COPIAS	0.5 \$	200 unid	10.00 \$
ESFEROS GRAFICOS BIC	0.4 \$	2 unid	0.8 \$
CARTUCHO DE	53.68 \$	1 unid	53.68 \$

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

TINTA NEGRA INKCLUB			
CUADERNO UNIVERSITARIO	1.50 \$	1 unid	1.50 \$
RECURSOS BIBLIOGRAFICOS			
LIBROS ADQUIRIDOS	4.00 \$	1 unid	4.00 \$
DICCIONARIO	5.00 \$	1 unid	5.00 \$
INTERNET (MENSUAL)	20.00 \$	6 meses	120.00 \$
TOTAL GENERAL			251.43 \$

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

## 6.3 CRONOGRAMA

Tabla No.- 5

	Diciembre				Enero				Febrero				Marzo				Abril			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>CAPÍTULO 1: EL PROBLEMA</b>																				
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	■																			
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	■																			
1.3 OBJETIVO GENERAL		■																		
1.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS			■																	
<b>CAPÍTULO 2: MARCO TEORICO</b>																				
2.1 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA			■																	
2.2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA				■																
2.3 FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL					■															
2.4 FUNDAMENTACIÓN LEGAL						■														
2.5 FORMULACIÓN DE LAS HIPÓTESIS							■													
2.6 INDICADORES								■												
<b>CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA</b>																				
3.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN								■												
3.2 POBLACION Y MUESTRA									■											
3.3 OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES										■										
3.4 INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN											■									
3.5 PROCEDIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN												■								
3.6 RECOLECCION DE LA INFORMACIÓN													■							
<b>CAPÍTULO 4: PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS</b>																				
4.1 PROCESAMIENTO Y ANALISIS DE CUADROS ESTADÍSTICOS														■						
4.2 CONCLUSIONES DE ANALISIS															■					

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.



---

## CAPÍTULO 7

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 7.1 CONCLUSIONES

Habiendo concluido el proyecto y basándome en la información recogida a lo largo del desarrollo del proyecto se ha llegado a las siguientes conclusiones:

El conocimiento general de la papa y sus clases es demasiado limitado ya que solo se remite mayoritariamente a unas pocas clases.

La preferencia de papa en el cantón de Quito es sobre papas mejoradas que según la información recopilada específicamente es a la papa Gabriela, esto ha ocasionado que las oportunidades de mercado para las papas nativas disminuya considerablemente.

El uso de la papa de un modo tradicional se ha enfocado demasiado en el público nacional, cosa que no es mala pero esto cierra oportunidades para captar al público extranjero.

No existen lugares populares o maneras en que la gente pueda obtener información relevante y concreta acerca de las bondades de las papas nativas.

#### 7.2 RECOMENDACIONES

Aquí se expondrá algunas recomendaciones para erradicar los problemas que se han encontrado gracias al desarrollo de esta investigación:

**LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.**

---

Promocionar a la papa nativa en mercados ya que en estos se suele dar la mayor venta de tubérculos

Crear campañas publicitarias para aumentar el porcentaje de personas con conocimiento acerca de las papas nativas

Idear un menú incluyendo las técnicas típicas de aquí para obtener una opción más aceptable para el público extranjero

Introducir técnicas innovadoras con el uso de papa para ayudar a promover este tubérculo

Hacer una petición al gobierno para que aumenten las hectáreas destinadas a la producción de papas nativas.

# ANEXOS

LA ALIMENTACIÓN Y SU IMPORTANCIA EN EL ECUADOR. ANÁLISIS DE LA PAPA Y SUS APLICACIONES EN LA COMIDA DE LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE QUITO.

Imágenes de papas que comúnmente se venden en Mercados

Capira



Foto por: Jonathan Mantilla

Cecilia

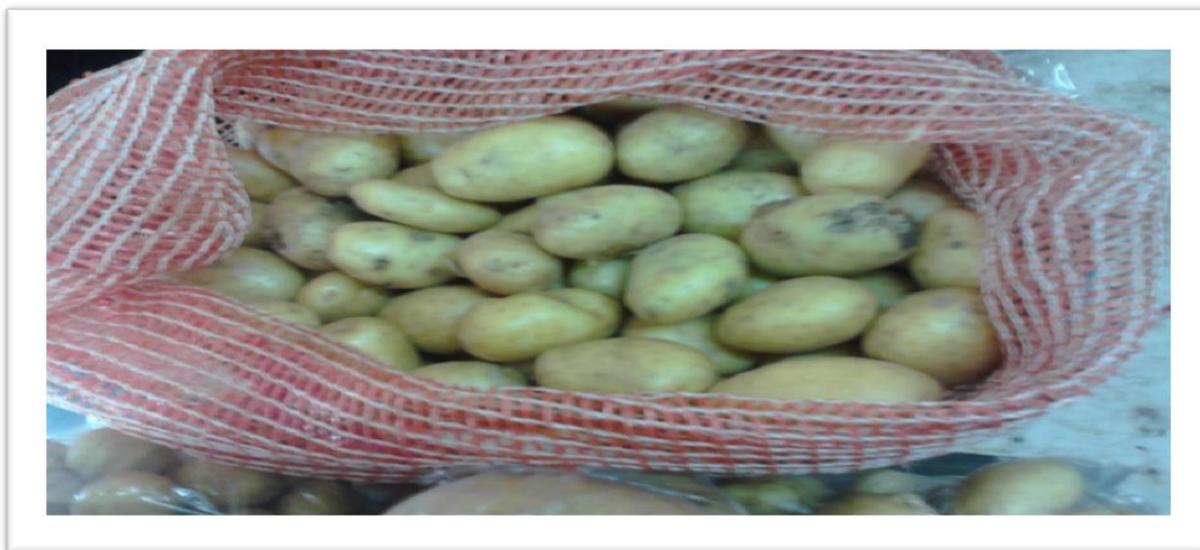


Foto por: Jonathan Mantilla

Chaucha



Foto por: Jonathan Mantilla

Chola



Foto por Jonathan Mantilla

Chauca

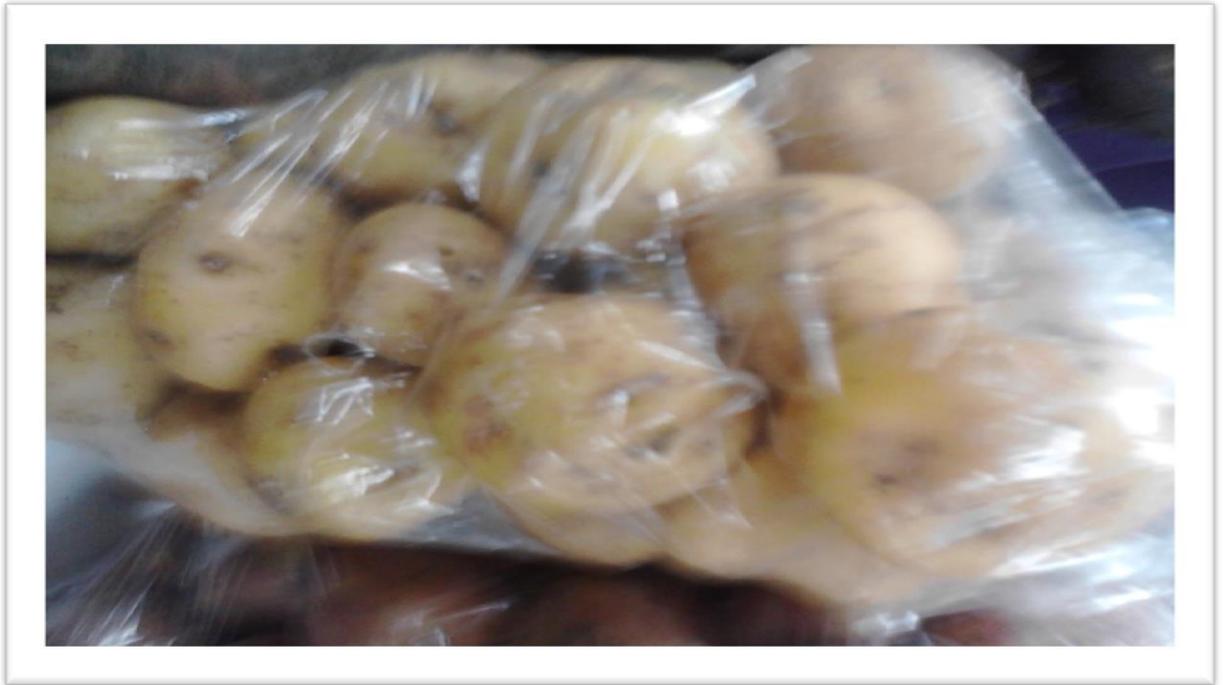


Foto por: Jonathan Mantilla

## Cultivos de papa Naturales

La llamada LANCHA que afecta a la planta de la papa



Foto por: Jonathan Mantilla

Planta de la papa en la parte inferior izquierda



Foto por: Jonathan Mantilla

Planta de la papa en excelente estado



Foto por: Jonathan Mantilla

Imágenes de cómo es afectada la tierra por cambios climáticos



Foto por Jonathan Mantilla

## Cultivos con material químico

### Surcos de cultivos masivos



Foto por: Jonathan Mantilla

Imágenes de algunas plantas afectadas por los cambios climáticos en los cultivos químicos



Foto por: Jonathan Mantilla

Imágenes del extenso terreno de los cultivos químicos



Foto por: Jonathan Mantilla

Imágenes del terreno usado para cultivos químicos



Foto por: Jonathan Mantilla

## Imágenes de la típica Lancha



Foto por: Jonathan Mantilla

## Otras plantas de papa afectadas por la Lancha



Foto por: Jonathan Mantilla

## Surcos de cultivos naturales de papa



Foto por Jonathan Mantilla

Mas imágenes de surcos de cultivos naturales de papa en buen estado



Foto por: Jonathan Mantilla

Semillas seleccionadas para los cultivos de papa



Foto por: Jonathan Mantilla

Otra imagen de una semilla de papa un poco más desarrollada



Foto por: Jonathan Mantilla

Imágenes de cómo se fabrica el humus para los cultivos naturales



Foto por: Jonathan Mantilla

Algunas preparaciones que se dan comunmente en Quito

Hornado



Papas al perejil



Locro de papa



Papas fritas

