

DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS - UNLP

Gastronomía Conventual del Centro Histórico de Quito

Una alternativa para el desarrollo y diversificación de la oferta turística



DOCTORANDA: MARTHA REA DÁVALOS
DIRECTOR: ALFREDO L. CONTI
CO-DIRECTOR: GABRIEL J. COMPARATO
2019

AGRADECIMIENTO

*“Cuando tu corazón está lleno de gratitud,
Cualquier puerta que aparece cerrada puede
Ser una apertura para una bendición mayor”*

Osho

Mi agradecimiento especial a DIOS, por haberme dado la fortaleza y sabiduría para seguir adelante, a mis tutores Alfredo Conti y Gabriel Comparato, quienes me han brindado su amistad, conocimiento y apoyo incondicional para la culminación de este trabajo.

Un agradecimiento también a las instituciones que me apoyaron para llegar a este lugar. Gracias Universidad Nacional de La Plata - Argentina por recibirme en sus aulas, y Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE por permitirme desarrollarme profesionalmente.

Además, un agradecimiento especial al Dr. Juan Jose Gilli, director del programa de Doctorado y a María Paz Colombo y Lorena González por la gestión realizada en la coordinación del programa.

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico principalmente a Dios, por haberme dado la vida y permitirme llegar hasta este momento importante de mi formación profesional. A la memoria de mi madre, a mi padre, quienes me inculcaron valores, a mi esposo Miguel que, a través de su amor y paciencia, me asiste en mis estudios y, de manera especial, a mis hijas María José y Alejandra Natalia, quienes son mi fortaleza y mi alegría y con su amor me acompañan en el cumplimiento de mi meta.

RESUMEN

Un aspecto importante relacionado con el desarrollo sostenible consiste en mantener y reforzar la identidad cultural de los pueblos y, en este esquema, el patrimonio cumple una función esencial. La importancia de identificar, proteger y conservar el patrimonio fue puesta de manifiesto en varios documentos y tratados internacionales.

La investigación sobre Gastronomía Conventual es realizada con la técnica documental, que permitió revisar y analizar bibliografía, archivos y manuscritos, entre otros. Además, se desarrollaron entrevistas a informantes claves, con preguntas semi - estructuradas, que fueron realizadas a las autoridades de los cuatro conventos seleccionados como casos de estudio, a autoridades de Quito Turismo, del Ministerio de Turismo de Ecuador, a Quito Eterno, a un miembro de la asociación de Chefs del Ecuador y a autoridades de agencias de viajes. La metodología cualitativa se basa en principios teóricos como la fenomenología y la hermenéutica, que permitirá la interpretación de la bibliografía y relacionarla con las observaciones que se realicen.

Además se realizó muestreo aleatorio simple a los turistas que visitan los cuatro conventos a investigar y las plazas adyacentes a los mismos en el Centro Histórico de Quito. Cabe destacar que se realizaron entrevistas estructuradas, lo que permitió indagar sobre el grado de activación turística que tiene este patrimonio, así como también las posibilidades futuras de ampliar y potenciar la oferta.

Palabras clave: Patrimonio cultural, Gastronomía conventual, Desarrollo turístico

INDICE DE TEXTO

AGRADECIMIENTO	I
DEDICATORIA	II
RESUMEN	III
INDICE DE TEXTO	IV
INDICE DE TABLAS	VI
INDICE TABLAS CRUZADAS	VII
INDICE DE GRAFICOS.....	VIII
INDICE DE ILUSTRACIONES	IX
INTRODUCCION	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	2
OBJETIVOS	3
Objetivo General	3
Objetivos Específicos	3
METODOLOGIA.....	3
CAPITULO I	7
En este capítulo se procederá a presentar y discutir sucintamente conceptos básicos sobre los que versa este trabajo de tesis, tales como patrimonio cultural, patrimonio cultural inmaterial, patrimonio gastronómico y el vínculo entre el patrimonio cultural y el turismo. Cada uno de ellos puede ser objeto de un tratamiento en profundidad, enfocado inclusive desde diversos campos disciplinares, pero el alcance y objetivos de este trabajo hacen que se la presentación se limite a conceptos esenciales que permitan, a modo de marco conceptual, el desarrollo de los capítulos siguientes y, en particular, la formulación de conclusiones del trabajo de investigación.....	7
1.1 Patrimonio Cultural.	7
1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial	10
Tabla 1 Ámbitos del Patrimonio Inmaterial.....	12
Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio (2014).	13
1.3 Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial.....	13
Gastronomía	13
Gastronomía Conventual	16
1.4 Patrimonio cultural y turismo	19
Desarrollo turístico sostenible	23
CAPITULO 2	27

2.1 Introducción al Centro Histórico de Quito.	28
Los principales atractivos del Centro Histórico de Quito	32
Declaratoria de patrimonio cultural	34
Caracterización económica y sociodemográfica.....	40
2.2. El turismo en el centro histórico	42
Oferta turística.....	42
Tendencias de la demanda.....	43
Caracterización de los visitantes anuales y los ingresos por turismo internacional.....	45
CAPITULO III	49
3.1 Los conventos caso de estudio.....	49
Convento Del Carmen Alto.....	50
Convento De La Inmaculada Concepción.....	55
Convento Del Buen Pastor (Peña De Francia).....	57
Descripción de la gastronomía conventual en cada convento.	59
3.2. Percepciones de los diferentes actores respecto al uso y gestión de la gastronomía conventual.	61
A) Percepciones de los turistas	63
B) Percepciones de las órdenes religiosas.....	89
C) Percepciones del sector Público.....	90
D) Percepciones del sector Privado	92
3.3. Matriz FODA	100
Bibliografía.....	108
ANEXOS.....	115
Anexo 1. Plazas Parques y monumentos.....	115
Anexo 2. Calles y bulevares	118
Anexo 3. Museos del Centro Histórico	120
Anexo 4. Teatros y centros culturales	129
Anexo 5. Iglesias, monasterios, conventos y cementerios.....	133
Anexo 6 Tablas estadísticas.....	140

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Ambitos del Patrimonio Inmaterial.....	12
Tabla 2 Patrimonio Inmaterial Centro Historico de Quito	37
Tabla 3 Patrimonio Cultural Inmaterial Gastronomía	46
Tabla 5 Perfil del Turista	44
Tabla 6 Turistas del Distrito Metropolitano	45
Tabla 7 Estadía promedio en estancias cortas y medianas	46
Tabla 8 Porcentajes de las actividades turísticas	46
Tabla 9 Alimentos que se expenden en los conventos	60
Tabla 10 Productos y lugares donde se ofertan.	61
Tabla 11 Lugar de gastronomía	66
Tabla 12 La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito	68
Tabla 13 Recomendación para mejorar la gastronomía conventual	74
Tabla 14 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 1	76
Tabla 15 Prueba de Chi Cuadrado Tabla cruzada 2	77
Tabla 16 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 3	79
Tabla 17 Prueba de Chi cuadrado Tabla cruzada 4	80
Tabla 18 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 5	81
Tabla 19 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 6	83
Tabla 20 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 7	85
Tabla 21 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 8	86
Tabla 18 Frecuencias observadas y esperadas	87
Tabla 19 Cálculo chi cuadrado Tabla cruzada 9	88
Tabla 20 Prueba de Chi cuadrado Tabla cruzada 10	97
Tabla 21 Pruebas de chi-cuadrado Tabla cruzada 11	99

INDICE TABLAS CRUZADAS

Tabla cruzada 1 ¿Cuál de las siguientes características define mejor a la gastronomía conventual? ¿Cómo es el sabor?	75
Tabla cruzada 2 ¿De acuerdo con su experiencia ¿es ideal optar por la gastronomía conventual? ¿Cómo es la presentación plato?	77
Tabla cruzada 3 ¿Creé usted que la gastronomía conventual debería ser difundida en mayor proporción? ¿Cómo es el servicio a la mesa?	78
Tabla cruzada 4 ¿Considera usted que la gastronomía conventual contribuye al desarrollo turístico y patrimonial del centro histórico de Quito? y ¿Cómo es la limpieza?	79
Tabla cruzada 5 ¿De acuerdo con su experiencia ¿creé usted que la gastronomía conventual se puede recomendar? ¿Cómo es la cordialidad del personal?.....	80
Tabla cruzada 6 ¿Creé usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de la gastronomía conventual? ¿Cómo es la limpieza del personal?	82
Tabla cruzada 7 Tipo de Turista y ¿La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística?	83
Tabla cruzada 8 Edad del turista (Agrupada) ¿Qué recomendación haría usted para mejorar la gastronomía conventual?	85
Tabla cruzada 9 Tipo de turista y La gastronomía conventual en el CHQ, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística.....	87
Tabla cruzada 10 ¿Conoce ud. que es la Gastronomía Conventual? ¿Desearía conocer acerca de la Gastronomía Conventual?	97
Tabla cruzada 11 ¿Conoce ud. que es la Gastronomía Conventual? ¿Incrementaría Ud. en los recorridos del City Tours la visita a los conventos para degustar su gastronomía?	98

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1 Consumo Turístico	40
Gráfico 2 Porcentaje de las actividades económicas activas	41
Gráfico 3 Razón principal de llegadas a Quito	44
Gráfico 4 Tipo de turista Gráfico 5 País y/o Origen	64
Gráfico 6 Edad Gráfico 7 Nivel de educación	65
Gráfico 8 Degustación de la Gastronomía conventual	66
Gráfico 9 Características de la gastronomía conventual	67
Gráfico 10 Experiencia por la gastronomía conventual.	67
Gráfico 11 Difusión de la gastronomía	68
Gráfico 12 La gastronomía del centro Histórico	68
Gráfico 13 Apoyo de Autoridades	69
Gráfico 14 Sabor	70
Gráfico 15 Presentación del plato	71
Gráfico 16 Servicio a la mesa Gráfico 17 Cordialidad del personal	71
Gráfico 18 Limpieza del personal Gráfico 19 Limpieza	72
Gráfico 20 Recomendaría la gastronomía conventual	74
Gráfico 21 Recomendación para mejorar la gastronomía conventual	75
Gráfico 22 Curva de Gauss	89
Gráfico 23 Conoce G.C.	93
<i>Gráfico 24 Conocer más de GC</i>	93
Gráfico 25 Incremento de GC en el CHQ	94
Gráfico 26 Visita a Conventos	95
<i>Gráfico 27 Conventos visitados</i>	95
Gráfico 28 Razón de la visita	96
Gráfico 29 Matriz FODA	101

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Triángulo Culinario	13
Ilustración 2 Mapa de la Ciudad de Quito	29
Ilustración 3 Mapa del Centro Histórico de Quito	29
Ilustración 4 Plaza de la Independencia Ilustración 5 Plaza de San Francisco	31
Ilustración 6 Plaza de San Francisco Ilustración 7 El Panecillo	31
Ilustración 8 Ubicación geográfica de los conventos.	50
Ilustración 9 Fachada del Convento El Carmen Alto	51
Ilustración 10 Vino de consagrar Ilustración 11 Dulce de limón	52
Ilustración 12 Fachada convento Santa Catalina de Siena	53
Ilustración 13 Exposición de productos Ilustración 14 Horario de atención	54
Ilustración 15 Fachada Convento Inmaculada Concepción.	56
Ilustración 16 Sala de espera Ilustración 17 Cartel de productos	57
Ilustración 18 Fachada del Convento del Buen Pastor o Peña de Francia	58
Ilustración 19 Monjas del convento Ilustración 20 Local de eventos	59

INTRODUCCION

Un aspecto importante relacionado con el desarrollo sostenible consiste en mantener y reforzar la identidad cultural de los pueblos y, en este esquema, el patrimonio cumple una función esencial. La importancia de identificar, proteger y conservar el patrimonio fue puesta de manifiesto en varios documentos y tratados internacionales, como la Convención relativa a la protección del patrimonio mundial cultural y natural, adoptado por la Conferencia General de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en el año 1972.

Definido como un conjunto de bienes a los que la sociedad les asigna valores relacionados con la historia, el arte, la ciencia o la tradición, el concepto de patrimonio cultural ha pasado por una notable expansión durante las últimas décadas. Limitado en la primera mitad del siglo XX a monumentos históricos y grandes sitios arqueológicos, el patrimonio incluye en la actualidad una amplia gama de bienes, como los paisajes e itinerarios culturales y el patrimonio cultural inmaterial. Por lo tanto, patrimonio cultural es todo aquello producido o fabricado por el ser humano, que es estimado para su conservación, siendo éste un proceso social recurrente entre lo antiguo y moderno, material e inmaterial, y que debe legitimarse para evitar modificaciones (Prats, 1998)

Uno de los componentes importantes del patrimonio cultural inmaterial es la gastronomía tradicional de un determinado país o región que, en los últimos años, se ha valorado como un importante recurso turístico, con incidencia en la economía regional y local. La ciudad de Quito, Ecuador, cuenta con un patrimonio gastronómico valioso pero que no ha sido difundido adecuadamente, especialmente aquella gastronomía relacionada a lo conventual. Es decir, aquella desarrollada y mantenida a lo largo del tiempo por congregaciones religiosas para su propio consumo y sustento. La gastronomía conventual posee un alto valor patrimonial por su historia, sus recetas, por quién y dónde se prepara; se considera

necesario que sea difundida y transmitida para el conocimiento y la degustación de las futuras generaciones.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El centro histórico de Quito (CH Quito) fue inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de UNESCO en 1978, por lo que es reconocido en el ámbito internacional por su importancia histórica, por sus espacios urbanos y sus notables monumentos arquitectónicos. Si bien la gastronomía tradicional forma parte de la oferta turística de la ciudad, la gastronomía conventual es poco conocida y difundida. Es decir, una oportunidad para la que los turistas y visitantes no solo puedan disfrutar de la gastronomía tradicional, la gastronomía ancestral, sino que, a la vez, ofrecer la gastronomía conventual que se encuentra ligada al patrimonio de la ciudad.

En este marco, el problema que sustenta a este proyecto de investigación se relaciona con dos interrogantes centrales: ¿Qué grado de desarrollo turístico posee la gastronomía conventual del Centro Histórico de Quito? y, a la vez, ¿Qué consideraciones se deben tener en cuenta a los efectos de su gestión sostenible? Lejos de buscar una respuesta dicotómica y cerrada, la propuesta busca analizar dichas preguntas a partir de las percepciones y valoraciones de los grupos de intereses involucrados, que incluyen a las órdenes religiosas, los decisores políticos, las agencias de viajes y los turistas. En efecto, se sostiene que, en un marco de debates en torno al desarrollo sostenible, no solo interesa reflexionar sobre el grado de activación patrimonial y su atractividad turística sino, a la vez, las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que surgen para la integración a la oferta según la perspectiva de los principales actores involucrados. A modo de hipótesis se sostiene que, pese a su importancia patrimonial y a su potencial como recurso turístico, la gastronomía conventual se encuentra en un estado incipiente de inserción en la oferta turístico-cultural de la ciudad y aún no ha sido suficientemente difundida y promovida como patrimonio cultural inmaterial. Con el

propósito de contribuir a una gestión integral, esta investigación aporta una descripción y análisis que resulta esencial para los procesos de planificación estratégica.

OBJETIVOS

Objetivo General

- Analizar la gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito, incluyendo las percepciones de los turistas y órdenes religiosas, y sus posibilidades de integrarse a la oferta turística.

Objetivos Específicos

- Describir los antecedentes de la gastronomía conventual, mediante la categorización de los saberes en los conventos del Centro Histórico de Quito.
- Analizar la oferta turística actual del Centro Histórico de Quito y el potencial aporte de la gastronomía conventual a su desarrollo turístico.
- Analizar las percepciones de los turistas y órdenes religiosas con respecto a la gastronomía conventual.
- Verificar la existencia de un segmento de demanda potencial para la cocina conventual como recurso turístico.

METODOLOGIA

A los efectos del abordaje metodológico, en la tesis se combinarán los métodos cuantitativos y cualitativos, a la vez que fuentes primarias y secundarias. El método de razonamiento es deductivo ya que va de lo general a lo particular.

Para el cumplimiento del primero y segundo objetivos específicos de la investigación se utilizó la técnica documental, que permitió revisar y analizar bibliografía, archivos y

manuscritos, entre otros. Además, se desarrollaron entrevistas a informantes claves, con preguntas semiestructuradas, que fueron realizadas a las autoridades de los cuatro conventos seleccionados como casos de estudio, a autoridades de Quito Turismo, del Ministerio de Turismo de Ecuador, a Quito Eterno (entidad municipal encargada de actividades del Centro Histórico), a miembro de la asociación de Chefs del Ecuador y a autoridades de agencias de viajes. La metodología cualitativa se basa en principios teóricos como la fenomenología y la hermenéutica, que permitirá la interpretación de la bibliografía y relacionarla con las observaciones que se realicen.

El tercer objetivo específico se cumplió a partir de encuestas con muestreo aleatorio simple a los turistas que visitan los cuatro conventos dentro del Centro Histórico de Quito. Estas se llevaron a cabo durante la temporada alta, específicamente durante el mes de agosto de 2018, denominado localmente “*mes de las Artes*”, caracterizado por una gran afluencia de turistas. Las encuestas fueron realizadas en las plazas del Centro Histórico de Quito y en los conventos tomados como caso de estudio. Para el cálculo de la muestra se tomaron los datos de Quito Turismo con respecto al número de visitantes del centro histórico. Además, se realizaron las respectivas entrevistas a representantes de cada uno de los conventos, así como a autoridades de Quito Turismo, Ministerio de Turismo, agencias de viajes y docentes universitarios del área de turismo. Por último, cabe destacar que se realizaron entrevistas estructuradas a 25 agentes de viajes, lo que permitió indagar sobre el grado de activación turística que tiene este patrimonio, así como también las posibilidades futuras de ampliar y potenciar dicha oferta.

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO



CAPITULO I

En este capítulo se procederá a presentar y discutir sucintamente conceptos básicos sobre los que versa este trabajo de tesis, tales como patrimonio cultural, patrimonio cultural inmaterial, patrimonio gastronómico y el vínculo entre el patrimonio cultural y el turismo. Cada uno de ellos puede ser objeto de un tratamiento en profundidad, enfocado inclusive desde diversos campos disciplinares, pero el alcance y objetivos de este trabajo hacen que se la presentación se limite a conceptos esenciales que permitan, a modo de marco conceptual, el desarrollo de los capítulos siguientes y, en particular, la formulación de conclusiones del trabajo de investigación.

1.1 Patrimonio Cultural.

Lo que habitualmente se denomina patrimonio cultural está integrado por un conjunto de bienes, tanto materiales como inmateriales, a los que se asignan valores relacionados con, entre otros, las artes, la arquitectura, las ciencias, la tecnología o las tradiciones de una determinada comunidad. Es así como esos bienes representan a una colectividad, quien acepta la responsabilidad de salvaguardarlos para su transmisión a futuras generaciones (Ballart y Tresseras, 2007). O, dicho en otras palabras, esos bienes actúan como referentes simbólicos de una determinada identidad cultural (Prats, 1998) y tienen una relación directa con la memoria, en la medida que constituyen un medio para conmemorar o conocer los referentes históricos, políticos, geográficos y culturales de una comunidad.

El concepto de patrimonio es complejo, debido a que no solo está integrado por objetos materiales sino también por manifestaciones inmateriales y por la diversidad de valoraciones que hacen los colectivos sociales. En este sentido, una serie de documentos y tratados internacionales, como es el caso de la Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural (1972) o la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural de la Humanidad (2003), ambas de UNESCO,

enfatan la necesidad de proteger, salvaguardar y conservar, entre otros, los monumentos, sitios, paisajes culturales, manifestaciones y prácticas sociales tradicionales.

Desde mucho tiempo atrás, la sociedad ha expresado sus creencias y sentimientos a través de diferentes manifestaciones como esculturas, obras arquitectónicas y tradiciones que, con el tiempo, se han convertido en patrimonio cultural, de tal manera que estas expresiones pasan a ser parte de la cultura de los pueblos por lo que debemos conocerlas, y conservarlas (Olazabal, 2012).

En la actualidad, se toma al patrimonio como un referente de la identidad cultural, a la vez que una construcción social, en el sentido de que se trata de un concepto que ha sido creado por los seres humanos quienes, como sociedad, asignan valores a determinados objetos, sitios o manifestaciones culturales. De manera breve, se puede expresar que el asignar determinados valores a objetos materiales o manifestaciones inmateriales es un proceso cultural de la comunidad por el cual define su identidad que la diferencia de otras (Conti, 2009). A lo largo de la historia, el patrimonio cultural ha sido valorado de diferentes formas y con criterios diversos, la sociedad proporciona un valor a los bienes patrimoniales de acuerdo al lugar del cual provienen (Azpeitia Santander, 2016).

Si bien no existe un único enfoque teórico acerca de cómo proteger y conservar el patrimonio cultural, varios documentos hacen hincapié en la necesidad de realizar, en primer lugar, un inventario de los bienes que lo integran. Jorge Benavides Solís (1995), propone una teoría general del patrimonio fundamentada en siete enunciados, en los que se vinculan la sociedad, la cultura y el patrimonio cultural.

1. Vivimos en una sociedad paradójica compleja, pero dinámica.
2. La cultura es un producto colectivo en permanente proceso de decantación.
3. Solamente la sociedad genera cultura; el Estado la gestiona con la permanente tentación de manipularla.

4. El patrimonio cultural no es ajeno a la política y abarca a todas las sociedades existentes en el mundo.
5. El patrimonio natural es el entorno físico en el que el ser humano deja la más leve de sus huellas.
6. Cultura y economía, una relación sospechosa.
7. El patrimonio cultural y natural es uno y es de todos.

El enunciado 4 destaca el patrimonio cultural, el tiempo, el desarrollo, lo artístico, técnico, etnológico, popular de los pueblos sin alejarse de la doctrina política que esconde en el concepto de sociedad, la actitud ante el hombre, la vida, la cultura y la naturaleza (Benavides Solis, 1995).

La cultura es una expresión de un grupo de personas como elemento de su identidad, que en algunos casos no es valorada adecuadamente, por lo que existen grupo activos para salvaguardarla, tomando en cuenta las recomendaciones de la UNESCO y otras organizaciones sobre la necesidad de concienciar a la comunidad acerca de su cultura tradicional (García, 1998).

El patrimonio cultural y el turismo guardan una estrecha relación por la importancia que han adquirido las manifestaciones culturales como recursos para la atracción de visitantes a un determinado destino. De este modo, el patrimonio cumple, además de su papel de referente de la identidad cultural de una comunidad, un rol importante como impulsor de desarrollo local a través de la actividad turística. Al desarrollo local no sólo se le puede considerar desde la perspectiva económica sino, más bien, como un proceso para ampliar las capacidades de un lugar permitiendo mejorar la calidad de vida de los habitantes. En este sentido, el desarrollo local cuenta con cuatro componentes: el económico, que implica la producción, satisfaciendo las necesidades y mejorando la calidad de los bienes; el social, que destaca la igualdad de oportunidades; el cultural, vinculado con la identidad histórica y la integración de las comunidades y, finalmente, el político, que proporciona transparencia y responsabilidad de la ciudadanía (Flores, 2008).

El desarrollo local y el turismo se fusionan y trabajan por el potencial del territorio y los atractivos naturales y culturales del sector, por lo que es necesario que las autoridades públicas se apoyen en esta fusión para realizar inversiones en las actividades turísticas (Flores, 2008).

1.2 Patrimonio Cultural Inmaterial

Entre los componentes del patrimonio cultural se encuentra el inmaterial, integrado por tradiciones orales, el idioma, las artes del espectáculo, las tradiciones y actos festivos (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003). El patrimonio cultural inmaterial se vincula con todos los elementos que componen la identidad de la comunidad, quien desarrolla vivencias y referencias propias (Ospina, 2017).

La UNESCO ha considerado la importancia que ha adquirido el patrimonio cultural inmaterial al adoptar en 2003, la “Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial”. Los principales objetivos de este tratado internacional son la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, el respeto por el patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos de individuos de que se trate, la sensibilización en el plano local, nacional e internacional sobre la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco, y la cooperación y asistencia internacionales (Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, 2003).

La Convención implica el trabajo conjunto de los Estados que la han aceptado en favor de jerarquizar la función que posee el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) en la comunidad, su salvaguarda y la transmisión de generación a generación de conocimientos, técnicas y significados. El PCI posee un ciclo vital que debe mantenerse debido a que existe la amenaza de desvanecerse por la instauración de nuevas formas de expresiones. Cabe destacar que la citada Convención se aplica en la medida que la comunidad reconozca esas manifestaciones como algo propio, significativo para su

identidad; de ahí que la participación comunitaria es esencial para la aplicación de la Convención y la salvaguarda permite el fortalecimiento de la identidad de la comunidad y de los portadores, que apuntan a la generación de capacidades que pueden, a la vez, contribuir al desarrollo local, entendiendo por portadores a las instituciones, comunidades y personas que participan y trabajan en beneficio de la salvaguarda de este patrimonio.

El patrimonio cultural inmaterial está íntimamente ligado a la vida diaria de la comunidad, porque es parte de las anécdotas, relatos y refranes que evocan los recuerdos de la sociedad. Al convivir varios núcleos sociales, estas anécdotas son diversas, por lo tanto, su valor es diferente para cada una de ellas. Los textos, archivos, testimonios e imágenes contribuyen a conocer más acerca de estos relatos (Torre; Molteni, 2009). El patrimonio cultural inmaterial es un concepto que se ha hecho familiar a pesar de que es reciente en el proceso de su salvaguarda a los individuos que conocen tradiciones, anécdotas, creencias y saberes se los denomina “portadores de la cultura” (UNESCO, 1972).

Este patrimonio puede resultar de gran fragilidad antes los cambios en los procesos de globalización, debido a que, mientras la humanidad se transforma, se puede perder y, para evitarlo, es necesario el diálogo entre culturas que promuevan el respeto a la vida y la transmisión del conocimiento. Existe un riesgo en esta transmisión debido a que, por lo general, se realiza oralmente y quien lo recibe es la mente humana, que en muchos casos no lo da a conocer; es por esta razón por la cual se extingue, en la medida de que no haya sido transmitido, con el fallecimiento de las personas portadoras (Soto, 2013).

Desde el reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial en los años 1990, aún existen manifestaciones culturales que no son reconocidas en calidad de patrimonio, en parte debido a problemas en su legitimación, dado que existen posturas que afirman que solo lo material puede ser patrimonio. La falta de conocimiento acerca del patrimonio inmaterial ha hecho que autoridades locales patrimonialicen algunas actividades que, si bien es cierto que son culturales y tradicionales, no son parte del

patrimonio inmaterial; por lo tanto, se debería realizar un enfoque legal con respecto a este tema que impida problemas con dichas agrupaciones (Lacarrière, 2016).

Además del reconocimiento del patrimonio material, la sociedad se ha dado cuenta que existe otro tipo de patrimonio constituido por tradiciones, música, danza, teatro y rituales de los pueblos que permiten conocer su historia, identidad y a sus ancestros. La globalización, la estandarización y la aculturación de los pueblos hacen que este tipo de patrimonio sea sensible y frágil; es así que, por su vulnerabilidad, se debe describir y documentar, dependiendo de la especificidad del caso que sea, de tal manera que se pueda seguir manteniendo para futuras generaciones. Para el cuidado del patrimonio, se mencionan varias estrategias en las cuales se puede contribuir a salvaguardarlo, tales como investigaciones y trabajos de campo, registros audiovisuales, leyes de protección, inclusión en catálogos de bienes culturales, transmisión a centros educativos, artes narrativas y artes interpretativas (Arévalo, 2004).

En lo relativo a Ecuador, el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (2014) ha considerado los ámbitos referenciales que proporciona la UNESCO e identificó las siguientes categorías:

Tabla 1 Ámbitos del Patrimonio Inmaterial

AMBITOS	CATEGORIAS
Tradiciones y expresiones orales	Memoria local vinculada a acontecimientos históricos Leyendas Mitos Expresiones orales
Artes del espectáculo	Danzas Juegos infantiles Música Teatro
Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas Prácticas comunitarias Ritos Oficios tradicionales
Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo	Técnicas y saberes productivos Gastronomía Espacios simbólicos Sabiduría ecológica
Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas artesanales tradicionales

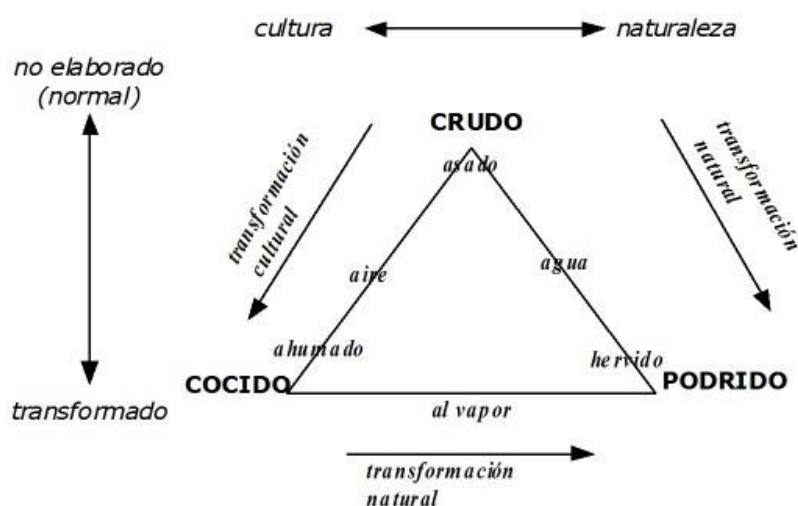
Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio (2014).
Elaboración propia

1.3 Gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial

Gastronomía

El ser humano prepara sus alimentos de acuerdo con creencias y mitos de su cultura; es así que se realiza un triángulo culinario que explica las tres fases en la preparación: lo crudo, el estado natural de los alimentos, lo cocido y lo podrido; la forma de preparación y de servicio dependen de la cultura de los pueblos (Pedrosa, 2003).

Ilustración 1. Triángulo Culinario



Fuente: Lo crudo y lo cocido. Teoría Símbolo Texto (Pedrosa, 2003).

Tal como se puede observar, Levi Strauss representa las tres fases de los alimentos; la primera se refiere a los alimentos crudos, es decir, cuando se adquieren; la segunda, lo

cocido, puede ser asado, al aire o ahumado y, por último, la tercera es lo podrido, refiriéndose a la caducidad, aunque cabe indicar que en algunos pueblos este fermento es utilizado para la elaboración de otros alimentos o se los consumen en esa forma (Levi Strauss, 2016).

Por su parte, la “teoría elemental de la gastronomía” de Juan Cruz Cruz (2002), enfatiza que, para realizar cualquier preparación, se deben tomar en cuenta los planos biológico, psicológico y cultural. Además, destaca, *“el comestible, que es esencialmente símbolo, está cubierto de la manera de la cultura, de su valor social o bien religioso”*. Se puede entender que la gastronomía es una típica conducta humana con triple dimensión: biológica, con el acto de comer, psicológica, con la conducta en la mesa, y cultural, que es la forma de elaborar, así como el gusto y el placer al preparar los alimentos.

Dentro de este marco analítico, se consideran también algunos problemas contemporáneos, tales como la masificación de la industria de alimentos cocinados y precocinados, que pueden atentar con la preservación de ciertas prácticas tradicionales. Muchas veces a las personas, en el momento de alimentarse, les gusta deleitarse con los sabores que consumen, es así como cada vez son más selectivos en sus alimentos. De todas maneras, Cruz señala, no obstante, que si bien una comida puede ser muy requerida y demandada, ello no implica, necesariamente, que sea saludable desde el punto de vista alimenticio.

En la actualidad se observa una variedad de tipos de gastronomía, pero cada una de éstas que deleitan a sus consumidores deben cumplir con los siguientes aspectos: armonía en la forma de servir y presentar, originalidad, ya que los platillos deben ser únicos, invención de platos, que es la combinación de sabores y productos para crear nuevos platos, y todas las preparaciones deben deleitar en su olor, sabor y presentación (Cruz J. , 2002).

Muchos turistas, al visitar un lugar, no solo lo hacen por conocer sus atractivos, sino también por degustar la gastronomía local. En este marco, se plantea que “el patrimonio gastronómico es el valor cultural inherente y añadido por el hombre a los

alimentos; su cultivo, preparación, presentación, fechas u ocasiones en los que se comen o beben, sitios, recetas y rituales responde a expectativas tácitas, forman parte de una memoria común y evocan sentimientos con solo su mención, compra o consumo” (Harsich, 2008).

En la actualidad, se han puesto en práctica diversas modalidades turísticas para ir en busca de sensaciones y nuevas experiencias culturales. Estas sensaciones permiten que el visitante use todos sus sentidos, en especial la vista, razón por la cual los turistas buscan viajes o recorridos en los que pueden sentir estas sensaciones y deleitarse en la degustación de alimentos, así como participar de las tradiciones y costumbres del lugar. A tal efecto, y en vistas a satisfacer esta necesidad, es que aparece el turismo culinario, el enoturismo y el oleoturismo, los cuales el turista o visitante desarrolla todos sus sentidos (Fields, 2002).

Fields (2002) indica cuatro tipos de motivaciones para el turismo gastronómico:

- Motivaciones físicas, aquellas que cubren la necesidad de comer.
- Motivaciones culturales, que cubren el conocer un lugar específico.
- Motivaciones interpersonales, el interés de relacionarse con otras personas.
- Motivaciones de status, el nivel que tienen las personas por distinguirse.

Se puede indicar que la Pirámide de Maslow detalla, en sus componentes, las motivaciones que tiene un turista al visitar un lugar de determinado. Los 5 enfoques determinan la relación de la gastronomía con el turismo de la siguiente manera: 1. *“la comida como atracción turística”* proporciona los problemas existentes entre los turistas y los restaurantes de la localidad. 2. *“alimentos como turista componente del producto”* este factor resalta la cantidad de alimentos que se ofrece y el tipo de consumo del turista. 3. *“experiencia alimentaria en el turismo”* destaca la necesidad del turista por consumir alimentos. 4. *“el papel de la comida en la cultura”* sobresale al decir que uno de los factores que atrae al turista son los alimentos propios del lugar y el 5. *“vínculos entre el turismo y la producción de alimentos”* enfatiza la motivación de conocer cómo es la preparación de los alimentos. Este vínculo se desarrolla con el

agroturismo y rutas de alimentos. Finalmente, se determina a la comida *“como un atractivo, una experiencia y un fenómeno cultural”* (Tikkanem, 2007).

Gastronomía Conventual

En virtud de lo expuesto anteriormente, el presente apartado se centrará en un tipo particular de gastronomía, *“la gastronomía conventual”*. De ahí que, se busca plantear algunos antecedentes, de los que uno de los más antiguos data del siglo XVII.

Sor Juana Inés de la Cruz (2000) realizó, a mediados del siglo XVII, varios platos con las recetas favoritas anotadas por las monjas, que publicó en el libro *“Cocina del convento de San Jerónimo”*, el más antiguo de los recetarios de México.

Por su parte, Mónica Lavín (2003), en su libro *“Sor Juana de la Cocina”*, destaca que la cocina conventual nació del mestizaje, a partir de la fusión de sabores, preparación y cocción de productos americanos con la identidad hispánica; además, recalca que las monjas que realizaban estos productos conocían muy poco acerca de gastronomía, pero por su voluntad y deseo preparaban todo este *“ritual”* con mucha *“fe”*. En Nueva España, los mayores productores de dulces eran los conventos, que los producían con recetas españolas, de las que algunas constituían novedades al incorporar diferentes ingredientes locales (Zardoya, 2011). Las monjas de los conventos de Nueva España debían alimentar a un gran número de personas, razón por la cual se dedicaron al arte culinario para abastecer al público en general, así como elaborar platillos especiales que se entregaba al Virrey para solicitar en forma delicada fondos para la congregación (Rivera, 2012).

Las adolescentes y jóvenes que decidían ingresar a los diferentes conventos aceptaban reglas que incluían cultivar y cocinar sus alimentos, siendo éstos siempre lo necesario para que pudieran recuperar sus fuerzas y seguir trabajando. Es así como las monjas señalaron que la cocina conventual es de todos los tiempos, razón por la que los conventos preservan las recetas. *“Las leyendas son algo aparte, ya que la realidad culinaria tiene nombre y apellido”* manifestó una religiosa al resaltar que las recetas son producto de la tradición oral y de las enseñanzas familiares (Carrizosa, 2012).

En la cocina española, en la elaboración y en el servicio siempre se nombraba a Dios; Alperi (2014) comenta que Santa Mariana de Jesús mencionaba que “*Dios está en las ollas*” y enseñaba a las nuevas novicias del convento, razón por la que los mejores olores y sabores venían de los platos elaborados por las monjas. Se debe mencionar que de todos estos suculentos manjares que preparaban las monjas no existe un verdadero recetario, tan solo apuntes, hojas sueltas, manuscritos y los comentarios de algunas novicias que colaboraban en la preparación (Alperi, 2014).

En el siglo XVIII, en España existieron varios personajes que discutían acerca de la originalidad de la cocina y es así como todos coinciden que la mejor y la más completa es la que preparaban los frailes y monjas en los conventos. Se nombra a un viejo archivero quien menciona que “no sólo en los conventos de frailes y monjas había completísimos recetarios manuscritos de la cocina y dulcería de la región”. En esa época, muchos personajes discutían por los manuscritos con las recetas de los religiosos ya que se presume que después de la guerra de principios del siglo XIX fueron robadas por soldados franceses (Alperi, 2014).

Como secuela de todas las historias sobre la cocina de los conventos, Salsete (1998) menciona que existen manuscritos que tienen los recetarios de los frailes y los dulces de las monjas; entre ellos se tiene un “*Común modo de guisar*” de los padres de la Compañía de Jesús, “*Nuevo arte de cocina*” del monje franciscano Juan de Altimira o “*Apuntes de cocina*” para las hermanas Carmelitas descalzas.

La cocina de los conventos es rigurosa en sus recetas y modos de servir, destacando dos órdenes religiosas: la monástica con los benedictinos y la conventual de los capuchinos, quienes hacen que el consumo de sus alimentos sea un ritual en los comedores (Perez, 2011). Nelson Correia Borges (2013), interesado en la historia de los monasterios, realizó un estudio de ellos tomando en cuenta su alimentación; en este sentido, identificó la “dulzura”, en donde se dedicaban a horas de trabajo y talleres, pero “*al dedicar horas en la cocina la monja estaba cumpliendo preceptos de su regla*”.

Las monjas elaboran recetas sabrosas y tradicionales que han sido heredadas de siglos atrás y se han convertido en un tesoro por fáciles de elaborar, por sus ingredientes sostenibles y orgánicos y, principalmente, por su costo de elaboración, que es muy bajo (ARA, 2016).

En junio de 2016, en la ciudad de Córdoba, España, se realizó el “I Congreso de Gastronomía Conventual”, organizado por el Cabildo de la ciudad, que se efectuó para la difusión de la gastronomía y para realzar el valor histórico, cultural y religioso de los conventos de la ciudad. Manuel Pérez Moya, presidente del Cabildo Catedral de Córdoba, destaca que la cocina elaborada en los conventos es *"un elemento importantísimo de nuestro acervo cultural, por sus ingredientes naturales y sencillos además de la esencia cristiana depositada en los conventos se mezclan con un sumo cariño para beneficio de la sociedad"* (Valenzuela, 2016).

En noviembre de 2018 se realizó el II Congreso de Gastronomía Conventual, presidido por la reina Doña Sofía. La realización de este congreso tuvo como propósito homenajear a la vida consagrada de las monjas, que a través de su cocina demuestran humildad, bondad y sencillez y su ayuda solidaria a los más necesitados. El Congreso es organizado para promocionar la gastronomía conventual y recaudar fondos para los conventos participantes a través de la cena inaugural. Además, en las disertaciones se difunde el trabajo de los monasterios que ayudan a los pobres que acuden a éstos (Ecclesia, 2018).

Manuel Pérez Moya (2016) destaca que el Congreso es *"un espacio para la trasmisión de una rica herencia gastronómica que también forma parte de nuestro patrimonio, de un legado que debemos cuidar, preservar y transmitir"*. Se realizan mesas redondas que consideran a la cocina conventual en ámbitos diversos como la historia, la vida o la promoción de los productos conventuales.

1.4 Patrimonio cultural y turismo

El turismo cultural es una modalidad que ha ido ganando importancia; por esta razón, el sector turístico ha reconocido que es un factor económico importante en una localidad, a la vez que corresponde evidenciar la preocupación por la explotación racional de los recursos y la preocupación por su preservación. Se puede destacar lo enunciado por Bonet (2003), el turismo cultural *“emerge como una consecuencia del propio desarrollo del mercado turístico, de su necesidad de diversificación y de la creciente importancia de la nueva clase media urbana, con un alto nivel de estudios, interesados en conocer y experimentar algo especial, diferente de la oferta turística masiva, con contenido cultural, simbólico, espiritual o histórico”*. Esto ha generado una relación algo tensa entre los intereses del patrimonio y los del turismo.

Actualmente, el patrimonio cultural es tratado por varios medios, políticas y acciones, que han estimulado el interés de la sociedad, y genera impactos en el área económica y en el desarrollo local, fomentando el turismo cultural. Para la conservación del patrimonio es necesario conocer varios aspectos como la forma de conservación de los recursos para asegurar su continuidad y sostenibilidad, las organizaciones implicadas en la gestión del patrimonio cultural y los modos de satisfacer las necesidades de todo el público, incluidos los turistas.

Es necesario que se tome en cuenta que un turista, al planear sus vacaciones, escoja un lugar donde existan varios atractivos que capten su atención y lo lleve a permanecer más tiempo; por esta razón, se necesita que en los destinos se realice una valoración de sus atractivos además de incluirlos en la oferta turística. La oferta basada en el patrimonio natural y cultural debe tener en cuenta historias, tradiciones y acontecimientos propios de la localidad, además de las actividades culturales adicionales que puedan crearse en estos sitios (Lorenzini, 2011).

Últimamente, la importancia del turismo ha ido incrementándose por la diversidad de ofertas que existen en los destinos, ya que en los mismos se han desarrollado otras formas de turismo como el turismo de aventura o el turismo cultural. Varios

organismos nacionales e internacionales se encuentran elaborando e implementando normas para el uso adecuado de los sitios culturales, ya que por la cantidad de visitantes se han ido deteriorando (Broca, 2015).

Cultura y turismo son dos términos que confluyen en la vida de una comunidad, debido a que un número importante de turistas viajan para conocer una expresión o elemento del destino que visitan; así también se puede mencionar el interés que se ha despertado en las entidades públicas y privadas relacionadas al turismo para que no se pierda la autenticidad de las manifestaciones culturales, apoyando la conservación de tradiciones, creencias, fiestas y gastronomía del lugar.

Frecuentemente se escucha *“viajo para conocer la cultura de otros pueblos”*, pero corresponde verificar si realmente se conoce el contexto de esa cultura y el valor patrimonial de la misma. Son interrogantes que los residentes del lugar deben conocer, para proceder a su adecuada difusión (Martín de la Rosa, 2003).

Para la conservación del patrimonio cultural, el turismo cultural tiene que poseer una estrecha relación entre lo cultural, material e inmaterial para el fortalecimiento de las identidades. Cabe señalar que el patrimonio cultural inmaterial es una fuente o base para el patrimonio material porque de esta forma se conoce más de la cultura de los pueblos. *“Las personas vivas hacen pueblos mágicos”*, por lo que sus conversaciones transportan al pasado y hacen conocerlo (Marchelli, 2010).

Un turista al emprender su viaje no sólo es para disfrutar de la gastronomía de la localidad sino también conocer acerca del patrimonio cultural y hacer de todo ello una gran experiencia. Cabe resaltar que el turista gastronómico se interesa por los alimentos, las técnicas de cocción y la historia o tradición de cada uno de ellos (Coppola, 2016). Las funciones del patrimonio gastronómico no solo son de alimentarnos sino también de proporcionar placer y deleitar los sentidos al mirar un plato servido; incluye el momento de su preparación conservando las costumbres de los pueblos, los ingredientes y formas de cocción. Esta actividad está determinada por factores climáticos, históricos y culturales, por lo que es importante conocer el origen

de los alimentos, así como su historia y su cultura para transmitir a los visitantes, fortaleciendo un enlace entre el turista y las costumbres del lugar.

Al hablar de la relación entre el turismo y patrimonio se debe tomar en cuenta:

1. La preocupación por el rescate y preservación del patrimonio y la acumulación de bienes patrimoniales muestra gran importancia en la actualidad. Existen organismos e instituciones que desean patrimonializar la mayoría de recursos, inclusive bienes heterogéneos.
2. La creciente importancia del turismo como práctica social. Esta condición permite conocer al turismo basándose en el patrimonio de tal manera que puede superar los problemas del turismo tradicional. Además, se destaca que el patrimonio es un recurso turístico que permite mejorar el turismo de la localidad y viceversa, ya que por medio del turismo se proporciona un valor al patrimonio.
3. Los lugares que cuentan con un acervo patrimonial se convierten, por esta razón, en potenciales lugares turísticos, por lo que deben ser promocionados y difundidos (Almiron, Bertonecelli, Troncoso, 2006).

Por lo tanto, la relación entre turismo y patrimonio es estrecha en la medida en que el primero es un medio para contribuir al conocimiento y reconocimiento de las manifestaciones culturales de las comunidades, y, a la inversa, el patrimonio constituye una de las principales razones para el desplazamiento de los visitantes y para el desarrollo turístico de un determinado lugar.

Existen varias razones por las cuales las personas se desplazan a diferentes lugares (motivados por descanso, salud, deportes o por la gastronomía) pero, además, en estos sitios encuentran atractivos naturales o culturales que les permiten disfrutarlos. Estos atractivos dan origen a las diferentes modalidades de turismo. Los desplazamientos han existido desde la antigüedad, debido a las múltiples travesías que se realizaban por motivos religiosos en todas las civilizaciones. La relación del turismo y el patrimonio cultural han permitido la implementación de la infraestructura necesaria

para cubrir las necesidades del turista, tales como el transporte, hospedaje, restauración, etc. (Conti & Cravero, 2010) .

Se hace referencia al concepto de turismo cultural por parte de ICOMOS (*International Council on Monuments and Sites*) "un movimiento de personas generado esencialmente por una motivación cultural, tal como el viaje de estudios, representaciones artísticas, festivales u otros eventos culturales, visitas a lugares y monumentos, folklore, arte o peregrinación"; este concepto permite reconocer que los viajes ya no son solo para la diversión, sino también para conocer las manifestaciones y actividades propias del destino, de manera que los visitantes se involucran en su cultura, incluyendo la cultura popular, las danzas o el arte; es decir, tienen experiencias culturales (SantanaTalavera, 2003).

Los destinos turísticos se enfrentan a diferentes tipos de impactos, los que se deben tomar en cuenta para mantener una capacidad de acogida a los turistas aceptable así como para mantener adecuadamente los destinos turísticos, por lo que residentes y visitantes deben contribuir a su preservación y conservación para mantener la cultura, tradiciones y costumbres de los pueblos (Mason, Impactos del turismo en la cultura, 2016).

Una de las formas posibles de analizar los impactos del turismo cultural se identifica en 15 tipos, interrelacionados mutuamente entre sí.

- Erosión de la cultura local
- Transformación de la cultura
- Hostilidad cultural
- Arrogancia cultural
- Falta de autenticidad en las experiencias turísticas
- Renacimiento de formas de arte tradicionales
- Violación a los derechos del patrimonio cultural
- Cambios culturales
- Difusión cultural
- Desplazamiento cultural
- Aculturación
- Adaptación de la cultura
- Asimilación de la cultura
- Efecto de Demostración

➤ Conflictos culturales

De acuerdo con un estudio de la Organización Mundial de Turismo (2013), el Patrimonio Cultural Inmaterial en todas sus expresiones es un motivo para viajar y disfrutar de los componentes que lo integran. Específicamente, en el día del turismo del año 2011, se dio a conocer el lema *“Turismo y acercamiento de las culturas”*, dentro de los que se encontraba la promoción del acercamiento del turista con el PCI. Al promover viajes entre cuyas motivaciones se encuentra conocer y disfrutar el PCI, el sector turístico debe contribuir con su protección y salvaguardia, conservación del patrimonio, tratando de promover, además, la generación de empleo, la mejora de la calidad de vida en el destino, apuntando a lograr los objetivos del desarrollo sostenible. Para la salvaguardia del PCI en el mundo globalizado es necesario realizar alianzas entre las comunidades y los agentes turísticos, creando una empatía que permita evitar riesgos y beneficiarse de oportunidades de desarrollo turístico relacionadas al PCI.

Para Jiménez & Seño (2019), la UNESCO, al ampliar el concepto de patrimonio no solo da cuenta de un avance conceptual sino también de considerarlo como un instrumento para el desarrollo local. El PCI se ha convertido en un elemento principal de los destinos turísticos, a través de las tradiciones, festividades, rituales y gastronomía que aportan al turista para que obtenga una *“experiencia significativa”*. Hay que destacar que el turismo puede fortalecer la identidad de los pueblos y ofrece incentivos para potenciar el PCI por los ingresos que benefician su desarrollo.

La práctica del turismo implica un intercambio de conocimientos y costumbres entre el visitante y el grupo social local a través de las diferentes expresiones culturales que posee el PCI. Cabe indicar que el turismo masivo sin planificación es un riesgo para el PCI pues altera o destruye la identidad local (Consejo Nacional para la cultura y las artes, 2018).

Desarrollo turístico sostenible

La actividad turística es considerada como una fuente generadora de desarrollo económico, que ha incidido en modificaciones del entorno natural y sociocultural de los lugares destino de esta práctica productiva. Desde la década de 1980, la tendencia a nivel mundial ha concebido de forma diferente al desarrollo del sector; es así que surge el concepto de desarrollo turístico sostenible, que está en caminado a minimizar los impactos negativos de la actividad turística, mediante la planificación de la oferta turística diferenciada, el control y supervisión de la demanda, que posee características especializadas, y proyectando las actividades a la obtención de objetivos a largo plazo; todo esto apuntando a una flexibilidad en los servicios y maleabilidad de los equipos (Tarlombani, 2005).

El desarrollo del turismo sostenible es un aspecto que involucra la sinergia entre determinados factores, como la participación de los residentes del sitio o del destino turístico, los turistas o visitantes, los empresarios y entes reguladores; todo esto mediante la aplicación clara de políticas y planificación de la gestión turística, con la finalidad de conseguir la satisfacción admisible de los turistas, la evolución económica para las comunidades receptoras y empresarios, la conservación ambiental y el mantenimiento de la cultura y del patrimonio (Caro, et al, 2015).

La Organización Mundial de Turismo (2013) considera que el turismo sostenible debe concientizar en la satisfacción de las necesidades de los turistas y de la comunidad receptora, sin dejar de lado las consecuencias a futuro, gestionando de manera eficiente los recursos implícitos en la actividad turística, canalizando los esfuerzos hacia el desarrollo a nivel económico, social y de entorno; poniendo énfasis en el respeto de la conservación de la cultura de la comunidad receptora, ciclos naturales y biodiversidad.

El principio fundamental del desarrollo del turismo sostenible radica en la congruencia entre el incremento económico, la protección al medio ambiente y la distribución equitativa de los beneficios hacia la comunidad, planteando diversidad de opciones adecuadas a la realidad actual del sector, analizando los perfiles de la demanda turística y las restricciones de la oferta (Gessa & Toledano, 2011).

En las últimas décadas, el turismo se posicionado como factor de crecimiento económico, y una política central para el desarrollo de algunos países. Sin embargo, en muchos casos, esta distribución no ha sido equilibrada y no ha tenido un impacto en la mejora de la calidad de vida del sector como se esperaba. Razón por la que especialistas en turismo señalan la necesidad de una correcta planificación que considere el uso sustentable de los recursos y se evite la sobrecarga de los espacios con potencial turístico. En este marco, la planificación turística se identifica como una herramienta central para desarrollo local de los pueblos involucrados (Orozco & Nuñez, 2013).

Las pautas para el desarrollo sostenible del turismo deben ser aplicadas a todos los destinos para garantizar los ejes de sostenibilidad (económico, social y ambiental) por lo que se relaciona con modelos de consumo, por la temporada, tipo de turismo y modelos de producción por oferta y los destinos turísticos.

Al revisar el concepto de turismo sostenible de la OMT, María Blasco (2015) propone el concepto de Desarrollo Sostenible del turismo, en base a:

- a. Dar un uso óptimo a los recursos ambientales, protegiendo los procesos ecológicos y conservando los recursos naturales y la diversidad biológica.
- b. Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, guardar sus activos culturales vivos y sus valores tradicionales,
- c. Asegurar unas actividades económicas viables a largo plazo, que den a conocer los beneficios socioeconómicos del lugar

Por su parte, la Organización de Naciones Unidas adoptó, en 2015, la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, que incluye 17 objetivos y 169 metas que los Estados deben comprometerse a alcanzar. Algunos de estos objetivos hacen referencia específica tanto al patrimonio cultural como al turismo.

Así, el Objetivo 11, *“Lograr ciudades y asentamientos humanos seguros, inclusivos, resilientes y sostenibles”*, incluye, en la meta 11.4 *“redoblar los esfuerzos para proteger y salvaguardar el patrimonio cultural y natural del mundo”*.

Por su parte, el Objetivo 8, *“Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos”* y el 12, *“Garantizar modalidades de consumo y de producción sostenibles”*, incluyen menciones al turismo al proponer, en las metas 8.9 y 12.B, respectivamente, elaborar y poner en práctica políticas e instrumentos encaminados a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales.

CAPITULO 2

CAPÍTULO 2

EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO



2.1 Introducción al Centro Histórico de Quito.

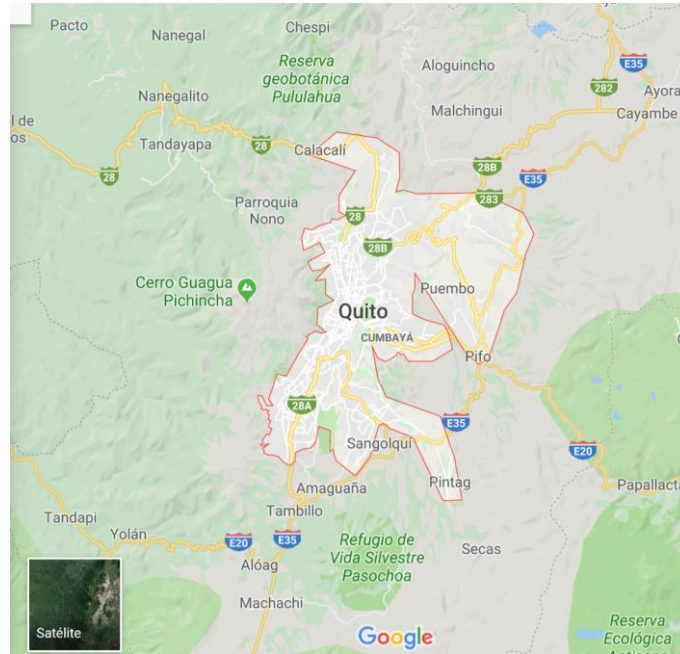
Se denomina centro histórico “a todos aquellos asentamientos humanos vivos, fuertemente condicionados por una estructura física proveniente del pasado, reconocibles como representativos de la evolución de un pueblo (Chateloin, 2008). Quito, cuyo nombre oficial es San Francisco de Quito, es la capital y la ciudad más poblada de la República de Ecuador y capital de la Provincia de Pichincha. Su población de acuerdo al censo del año 2010 es aproximadamente 1.978.376 habitantes en el área urbana, 2.735.987 habitantes en el Distrito Metropolitano y más de tres millones en toda su área metropolitana. Además es la cabecera distrital del Distrito Metropolitano de Quito.

La ciudad se encuentra ubicada en la hoya de Guayllabamba; en la parte occidental se encuentra el volcán activo Pichincha y en el lado oriental los Andes; su altitud es de 2800 msnm. La ciudad se divide en 32 parroquias urbanas, que se subdividen en barrios. Quito es el centro político, cultural, económico y financiero de la República del Ecuador, en esta ciudad se alberga a los organismos gubernamentales, administrativos, culturales, financieros, comerciales de la nación.

Si bien Quito fue una localidad prehispánica ubicada en el norte del Tahuantinsuyo, del imperio Inca, se utiliza la conquista española de la ciudad, el 6 de diciembre de 1534, como su nacimiento y fecha de fundación. Las manifestaciones artísticas propias de la ciudad se denomina Escuela Quiteña; que en la época colonial alcanzó su mayor esplendor, llegando a adquirir gran prestigio entre las otras colonias americanas y en la corte de Madrid (Concejo Metropolitano de Quito, 2014).

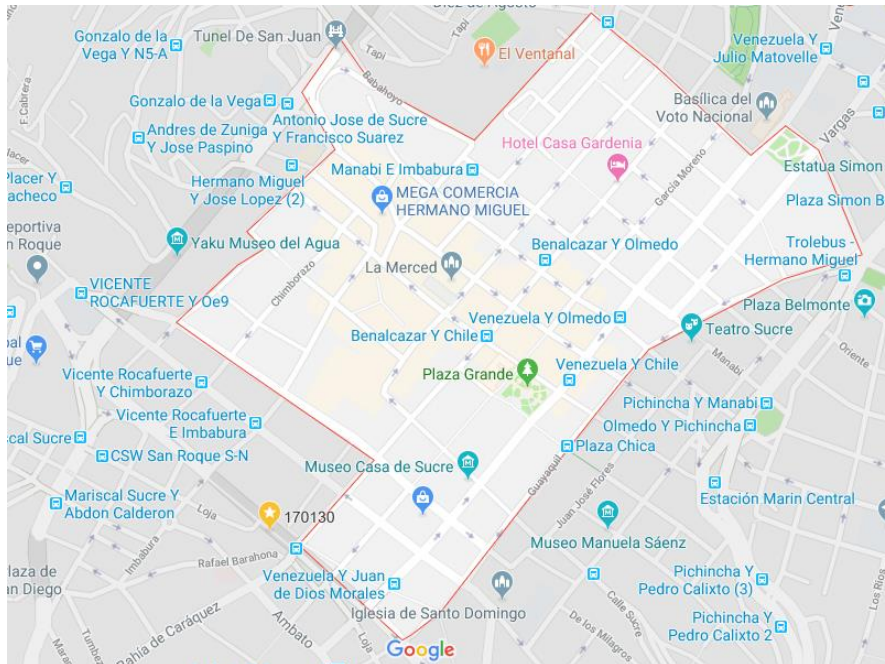
El 24 de mayo de 1822, el ejército independentista al mando del mariscal Antonio José de Sucre venció a las fuerzas leales al rey de España, bajo las órdenes de Melchor de Aymerich, en la denominada Batalla de Pichincha y, gracias a esa victoria, se consiguió la liberación de Quito. El 13 de mayo de 1830 se creó la República del Ecuador, con Quito como capital, tras separarse de la Gran Colombia

Ilustración 2 Mapa de la Ciudad de Quito



Fuente: Google maps

Ilustración 3 Mapa del Centro Histórico de Quito



Fuente: Google maps

Durante la época colonial, la ciudad de Quito estaba distribuida de forma concéntrica a partir de la Plaza Mayor, evidenciándose la forma de damero que la caracteriza, mientras que, durante la década de 1930, las condiciones de mejoras económicas gracias al desarrollo agrario hacen que la ciudad se expanda y se desarrolle conservando su característica longitudinal, con la particularidad de que existen tres secciones de la ciudad como puntos focales de la cotidianidad capitalina. Los nuevos núcleos que sirven como eje del desarrollo de la urbe fueron: la Mariscal al norte, el centro de Quito y al sur la Villa Flora (Marti, Durán, & Marulanda, 2016).

El área ubicada en el centro de Quito, sector desde el cual se fundó y extendió la ciudad, por varios años tuvo poca relevancia, sin una planificación que coordinara esfuerzos hacia un desarrollo adecuado de la urbe y sin realce del verdadero potencial patrimonial y turístico que posee. En la década de 1940, el centro histórico es considerado como el espacio en el que se desarrollan actividades burocráticas, de servicios y de comercio, que abarcaba la ciudad colonial; y no es sino hasta los años 1970 en que a esta sección de la ciudad se le confiere el carácter de importancia histórica. En este sentido, en el contexto histórico no solo se busca elementos históricos o religiosos aislados; es así como la idea de “centro histórico” nace como un identificativo del Quito de antaño. Esta relevancia asignada a Quito parte de la iniciativa de la Junta Militar de Gobierno mediante el Plan Director de 1971; el área en mención está comprendida por los sectores aledaños a los monumentos religiosos de San Juan, la Basílica y San Blas por el norte hasta, las iglesias de San Diego, San Sebastián, El Buen Pastor y La Inmaculada por el sur y el perímetro formado por las calles José Martínez, Yupanqui, Quiroga, la iglesia de El Tejar, las calles Imbabura y Cuenca; y por el este, desde la Recoleta, una línea hasta las calles Martín Peralta y Valparaíso; además de, la iglesia de Guápulo y el sector aledaño, entre otras (Cabrera, 2017).

Ilustración 4 Plaza de la Independencia



Fuente: (*Quito Cultura, 2019*)

Ilustración 5 Plaza de San Francisco



Fuente: (Quito Cultura, 2019)

Ilustración 6 Barrio La Ronda



Fuente: (Quito Cultura, 2019)

Ilustración 7 El Panecillo



Fuente: (Quito Cultura, 2019)

El Centro Histórico de Quito es el espacio geográfico que posee ciertas consideraciones especiales en cuanto a planificación y ejecución de políticas a nivel municipal, orientadas al desarrollo turístico; por tal razón, mediante la Ordenanza Metropolitana N°0236, se establece los instrumentos de regulación, control y promoción de desarrollo turístico y se lo designa como una Zona Especial Turística comprendida por el territorio entre la calle Briceño como perímetro norte, calle Ambato al sur, al occidente la avenida Mariscal Sucre y al oriente la avenida Pichincha. Según el Concejo Metropolitano de Quito, no existe un centro histórico tan grande como el de esta ciudad franciscana que se encuentre en condiciones óptimas de conservación y que, además, concentra un alto número de atractivos turísticos (Concejo Metropolitano de Quito, 2014).

Los principales atractivos del Centro Histórico de Quito

La ciudad de Quito, al ser declarada Patrimonio Mundial, es visitada por muchos turistas, especialmente su centro histórico, que posee innumerables atractivos culturales. Estos atractivos se los podría dividir en:

- **Plazas y parques.** La mayoría de las plazas datan desde la conquista española y conservan las piletas de la época así como historias y leyendas en alguna de ellas, entre las principales se menciona: Plaza de San

Francisco Plaza Grande, Plaza de Santo Domingo, Plaza de San Marcos, Plaza de San Blas Plaza de San Agustín (Anexo 1).

- **Calles y bulevares.** Calles con varias historias en su trayecto y en sus edificaciones, entre las que se encuentran la Calle Juan de Dios Morales, más conocida como La Ronda, La Av. 24 de Mayo y la calle de las Siete Cruces por poseer en todo su trayecto 7 iglesias con sus respectivas cruces de Piedra (Anexo2).
- **Museos.** Quito posee varios museos, organizados por Fundación Museos de la Ciudad, Fundación de Museos Militares y Fundación María Teresa Urrutia (Anexo 3).
- **Teatros y centros culturales.** Teatros antiguos que han sido rehabilitados para las presentaciones artísticas (Anexo 4).
- **Iglesias, monasterios, conventos y cementerios.** Quito es una ciudad que posee muchas iglesias construidas desde el siglo XVI, cada una de ellas con diferentes historias y arquitectura, que es una combinación de estilos gótico, renacentista, barroco y neoclásico (Anexo 5).

Ley de Patrimonio Cultural

La Ley de Patrimonio Cultural fue sancionada en el año 2004 con el fin de alentar la conservación del patrimonio cultural del país con fondos específicos incluidos en el presupuesto nacional. Entre los propósitos de la Ley se menciona, en el artículo 4° inciso c, “Elaborar investigaciones antropológicas y regular de acuerdo a la ley estas actividades. (Ley de Patrimonio, 2004). En el artículo 7 se declaran los bienes que pertenecen al Patrimonio Cultural del Estado y en el inciso b se especifica que, entre otros, se incluye a “Los templos, conventos, capillas y otros edificios que hubieren sido construidos durante la Colonia” (Ley de Patrimonio, 2004). La presente Ley no menciona al Patrimonio Cultural Inmaterial, únicamente hace referencia a los conventos como patrimonio material arquitectónico sin mencionar al patrimonio inmaterial asociado a los mismos.

Declaratoria de patrimonio cultural

El Centro Histórico de Quito fue inscrito, en el año 1978, en la Lista del Patrimonio Mundial de UNESCO, siendo, juntamente con Cracovia, los dos primeros casos de patrimonio urbano en alcanzar tal rango. En forma previa, el patrimonio cultural quiteño, en especial el correspondiente al período colonial, había sido tomado en consideración en el Plan Regulador de Quito 1942 – 1950, asignándose un alto grado de importancia a las condiciones arquitectónicas de las iglesias y monumentos localizados en el centro de la ciudad, pero de forma aislada. Otro hito de importancia en relación con el reconocimiento patrimonial de la ciudad ocurrió en relación con el terremoto de 1987, cuando se puso en evidencia la necesidad de salvaguardar la infraestructura de cada uno de los edificios del Centro Histórico y considerar su vulnerabilidad. Este acontecimiento condujo al desarrollo de entidades especializadas en la conservación del patrimonio, tales como el Fondo de Salvamento (FONSAL), que cuenta con recursos provenientes de la recaudación de los impuestos y el financiamiento del Banco Interamericano de Desarrollo (Burgos, 2015).

El proceso para la inscripción en la Lista del Patrimonio Mundial comenzó con el correspondiente envío del expediente de nominación al Comité de Patrimonio Mundial. En dicha solicitud se puso de relieve la importancia que el centro histórico posee en cuanto a su estado de conservación y su uniformidad de estética arquitectónica, que conjuga la presencia del patrimonio cultural material e inmaterial de la población quiteña en el área de 78,89 hectáreas delimitada por las estribaciones del Rucu Pichincha, las lomas del Panecillo, San Juan, el Itchimbia, complementando con sectores en los que se edificaron los templos de Guápulo, San Blas, San Sebastián, San Marcos, Santa Bárbara y el Belén; además, de las recoletas de San Diego, El Tejar, San Juan y la Peña de Francia; formando así, un total de 91.72 hectáreas incluidas en la nominación. La documentación presentada por el Estado Parte de Ecuador fue analizada y aprobada unánimemente en la segunda Sesión del Comité de Patrimonio Mundial, que tuvo lugar en la ciudad de Washington DC en septiembre de 1978. En el año 2011, la UNESCO solicitó a Ecuador la actualización de la información, mediante la inclusión de zonas de amortiguamiento del centro histórico (Escudero, 2018).

El 30 de enero del 2018 el Estado ecuatoriano presentó el informe sobre el estado de conservación del bien Patrimonio Mundial, en el que especifica:

- El Instituto Metropolitano de Patrimonio junto con el Centro de la Administración zonal desarrollan el Plan Integral del Centro Histórico de Quito.
- A partir del 2010, el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD) de Quito tiene la responsabilidad de la preservación, el mantenimiento y la difusión del patrimonio cultural y natural. El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) supervisa la investigación y la comisión de áreas históricas y es responsable de la revisión y aprobación de las intervenciones en el sitio.
- Se ha realizado un plan de recuperación de los edificios del CHQ con fines de vivienda, además de un plan de monitoreo y gestión de riesgo para los edificios sujetos a movimientos sísmicos, así como el Plan de Gestión de riesgo del CHQ.
- Terminada la construcción del metro, se está realizando los respectivos arreglos de las calles, así como un informe sobre la investigación arqueológica en los conjuntos arquitectónicos de San Francisco y Santa Clara; las piezas encontradas serán expuestas en las plataformas del metro.
- La empresa Pública Metropolitana Metro de Quito, responsable de la construcción del metro, acatará las recomendaciones de la misión de ICOMOS de 2016, sobre el control de impacto, y emitirá informes mensuales del monitoreo arqueológico.
- En el año 2018, junto con el Plan integral se hará partícipes a los ciudadanos en la inversión en edificios patrimoniales.

El Estado ecuatoriano presentó un pedido para una revisión técnica del Valor Universal Excepcional (VUE) para controlar el bien mientras se realizan las obras del metro, incluyendo los túneles que atraviesa al centro histórico (UNESCO, 2018)

En cuanto a las agencias responsables de la conservación del centro histórico, cabe mencionar que el Instituto Nacional de Patrimonio es una organización que posee jurisdicción nacional, cuya principal actividad es realizar estudios investigativos y mantener el control técnico tomando en cuenta la legislación nacional vigente emitida y dispuesta por el órgano regulador de la cultura y el patrimonio, con la finalidad de preservar y conservar en particular el patrimonio cultural material e inmaterial de Ecuador. La planificación de este instituto se la realiza bajo lineamientos de aplicación de metodologías científicas y técnicas, acorde a la tecnología vigente, y así establecer procesos de clasificación, archivo, potencialización y protección de los bienes patrimoniales, para difundirlos y crear beneficios tanto para la actualidad como para generaciones venideras (Intituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2019).

Por su parte, el Instituto Metropolitano de Patrimonio es el ente encargado de ejecutar la política relacionada a conservar y proteger los registros históricos culturales de la ciudad de Quito. Parte de sus actividades se encuentran canalizadas hacia el registro y promoción del patrimonio cultural de la ciudad, mediante la participación activa de la comunidad y los poseedores de tales objetos patrimoniales. Las operaciones de este instituto están enmarcadas dentro del desarrollo sostenible, ya que busca obtener la conservación del patrimonio aplicando calidad dentro del aspecto social, ambiental y de entorno paisajístico; para reafirmar la idiosincrasia ecuatoriana con proyección internacional (Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2019).

Quito y su centro histórico poseen un patrimonio cultural inmaterial en los cinco ámbitos detallados por la UNESCO. Concretamente, para agosto de 2019, se han reconocido 48 bienes en carácter de patrimonio cultural inmaterial:

Tabla 2 Patrimonio Inmaterial del Centro Histórico de Quito

Manifestación	Ámbito	Sub ámbito	Importancia
Barbería	Usos sociales, rituales y actos festivos	Oficios tradicionales	Lugar Típico donde las personas escuchan música de antaño.

Pasillo canción Azul	Artes de espectáculo	Música	Melodía escrita por Luis Alberto Valencia, destacado compositor quiteño
Pasacalle Chimbacalle	Artes de espectáculo	Música	Canción que evoca a un barrio tradicional quiteño.
Los coches de madera	Artes de espectáculo	Juegos tradicionales	Tradición en la que construcción y la competencia.
Milagros de la Virgen de Tránsito	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda	Veneración a la imagen de la Virgen
Muebles miniatura	Usos sociales, rituales y actos festivos	Oficios tradicionales	Juguetes en miniatura hechos en madera.
Juego del Cuarenta	Artes del espectáculo	Juego tradicional	Juego típico de las fiestas de fundación de Quito.
Oficio de Marmoleros	Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas artesanales tradicionales	Personas que fabrican las lápidas para los nichos de los cementerios.
El día de difuntos	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Afianza la fe y creencias después de la muerte.
Domingo de Ramos	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Manifestación quiteña de semana Santa.
El demonio Blanco y el demonio negro	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda	Narración antigua de los moradores de la Plaza de santo Domingo.
El Señor de los Milagros	Tradiciones y expresiones orales	Leyenda asociada a imágenes religiosas	Leyenda para fortalecer a fe de los quiteños
Procesión del Silencio	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Se recuerda el sacrificio de Jesús para salvación de la humanidad.
Procesión de la Virgen del Quinche	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiesta del Barrio de San Roque
Procesión de la Virgen del Rosario	Usos sociales, rituales y actos festivos	Fiestas	Fiesta del barrio La Loma
La Leyenda del Padre Almeida	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda conocida en Quito
La Imprenta de San Roque	Usos sociales, rituales y actos festivos	Oficios tradicionales	Parte de la historia del Barrio de san Roque.
Los trompos de madera	Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas artesanales tradicionales	Juego antiguo que se transmite de generación a generación.
La Leyenda de Cantuña	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda mayor difundida en la ciudad
La caja Ronca	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda que se participa a los niños.
Hojalatería	Técnicas artesanales tradicionales	Técnicas artesanales	Elaboración de juguetes en lata.

	tradicionales		
La Calavera de San Francisco	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda que se transmite a las generaciones.
La Canilla del Difunto	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda que se participa a los niños.
Jesús del Gran Poder	Usos sociales, rituales y actos festivos	fiestas	Procesión en semana Santa
La carroza del Jinete sin Cabeza	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda que se transmite a las generaciones.
El descanso en Servicios funerarios	Usos sociales, rituales y actos festivos	ritos	Reunión de los acompañantes al funeral
La cruz de Santo Domingo	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda que se transmite es.
La esquina de las almas	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Leyenda que se transmite a las generaciones.
La pájara pinta	Artes del espectáculo	Juego tradicional	Los niños juegan en las escuelas
La banca milagrosa	Tradiciones y expresiones orales	Leyendas	Las mujeres embarazadas tienen mucha fe en esta banca.
Juego de San Benito	Artes del espectáculo	Juego tradicional	Los niños juegan en las escuelas
Semana Santa	Usos sociales, rituales y actos festivos	fiestas	Fiesta mayor en las iglesias de Quito
El señor de la Justicia	Usos sociales, rituales y actos festivos	fiestas	Venerado por muchos fieles
Vía cruces de la Loma Grande	Artes del espectáculo	fiesta	Escenifican el vía cruces de Jesús
Van cantando por la Sierra	Artes del espectáculo	música	Canción muy poco interpretada

Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio

Por otro lado, cabría especificar el patrimonio directamente asociado a la gastronomía conventual. En tal sentido, los conventos de la ciudad de Quito fueron y constituyen lugares privilegiados para el mantenimiento de la tradición culinaria en la elaboración de dulces y manjares.

Tabla 3 Patrimonio cultural inmaterial sub ámbito gastronomía

Manifestación	Ámbito	Sub ámbito	Descripción	Importancia
Aguas Medicinales	Conocimientos y usos		Agua con infusión de diferentes	Las personas las beben como

	relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	hierbas para evitar dolores.	alternativa de curación
El canelazo	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Bebida que se prepara con canela y naranjilla	Se la toma las diferentes fiestas
La colada morada y Guaguas de pan	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Colada preparada con maíz negro y hierbas, el pan es en forma de muñecas.	Alimentos importante en el día de difuntos
El dulce de Higos	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Dulce que se prepara con higos maduro y panela	Alimento que se prepara en cualquier fecha, en especial la semana santa
Las colaciones	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Dulce que se prepara con agua, azúcar, maní y limón	Dulce que representa a Quito porque se vende en todo lugar.
La espumilla	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Dulce que es preparado con huevos y guayaba.	Dulce que se expende en el CH Quito.
Maní Dulce o garrapiña	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Golosina que se prepara con maní y panela	Es una golosina, que se vende en las confiterías del Ch Quito.
Melvas	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Galletas con una cubierta de chocolate.	Se las consume en todo lugar y en reuniones.
El ponche	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Dulce que es vendido por las calles del CH Quito es a base cebada.	Es un dulce especial en la ciudad.
Pristiños y buñuelos	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Preparadas a base de harina y huevos en formas pequeñas.	Se los prepara especialmente en Navidad y Semana Santa
Humitas	Conocimientos y usos		Preparadas con choclo y envueltas	Es un alimento que se vende

	relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	para su cocción en las hojas del choclo, son de sal y de dulce.	por temporadas, es apetecido por los quiteños.
Las quesadillas, moncaibas y aplanchados	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	Son galletas de sal y dulce que se ofrecen en toda ocasión.	Son bocadillos que deleitan a los quiteños.
El turrón	Conocimientos y usos relacionados a la naturaleza y el Universo	Gastronomía	es elaborado por artesanos a base de hostias, maní y dulce, se vende en las ferias	Son bocadillos que deleitan a los quiteños.

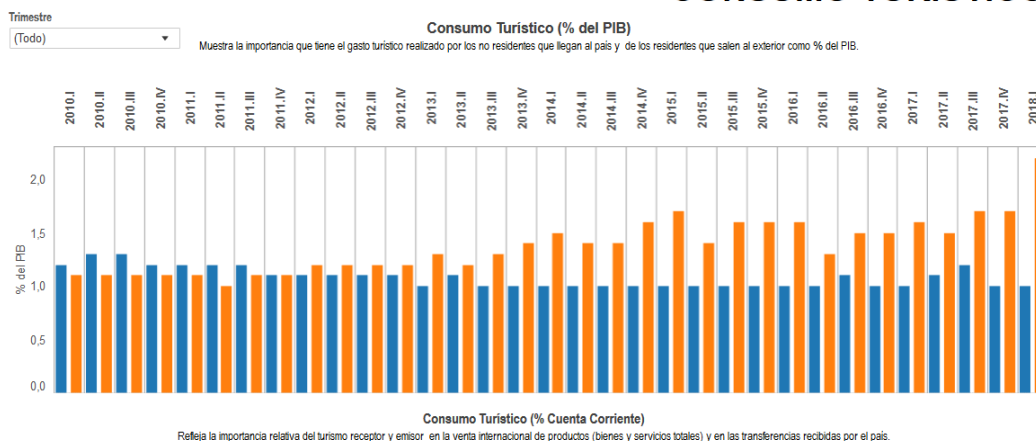
Fuente: Instituto Nacional de Patrimonio

Caracterización económica y sociodemográfica.

El siguiente gráfico se muestra el consumo turístico de Quito, que es el gasto de consumo de un visitante o por cuenta de un visitante, durante su desplazamiento y su estancia en el lugar de destino. El consumo turístico incluye todos los bienes y servicios realizados en el viaje, entendiendo una variedad de productos turísticos como alimentos y bebidas, operación de las agencias de viajes, recreación, esparcimiento, alojamiento, transporte incluyendo las compras de regalos para familia y/o amigos.

Gráfico 1 Consumo Turístico

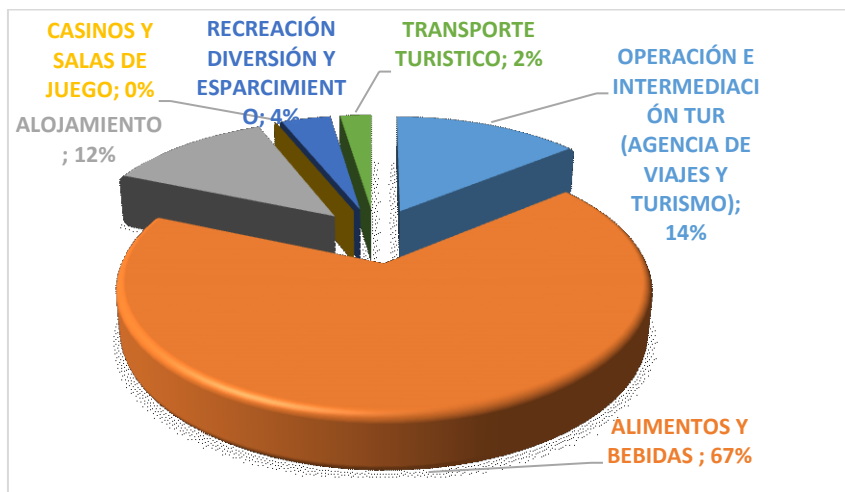
CONSUMO TURÍSTICO



Fuente: Quito Turismo (Quito en cifras 2018)

El consumo turístico de los residentes y no residentes del país permite el incremento del PIB en el país.

Gráfico 2 Porcentaje de las actividades económicas activas



Fuente: Quito Turismo (Quito en cifras 2018)

Como se observa en el gráfico anterior, el 67% de la actividad económica responde a los ingresos obtenidos por alimentos y bebidas, lo que permite evidenciar que la gastronomía es uno de los pilares del turismo en Quito.

2.2. El turismo en el centro histórico

Oferta turística

Dentro del Distrito metropolitano de Quito, la zona del Centro Histórico concentra la mayor cantidad de atractivos de la urbe. Entre los que se destacan iglesias, monasterios, conventos, museos, teatros, plazas, entre otros edificios de importancia histórica, religiosa y cultural. En cuanto al alojamiento, en el CHQ existe una considerable diversidad desde los hoteles tradicionales hasta una oferta innovadora conocida como hotel Boutique. No obstante, según el catastro 2014 de Quito Turismo, la oferta hotelera dispone únicamente de alojamientos de primera y segunda categoría (no de lujo), de un total de 521 establecimientos en toda la ciudad, el 9% de ellos se concentran en el CHQ. Gracias al reordenamiento urbano, se ha visto incrementada la oferta de servicios de alimentos y bebidas; de los 595 establecimientos catastrados, el 42% de ellos se encuentran en el Centro Histórico, entre los que constan: bares, cafeterías, fuentes de soda y restaurantes; un dato particular, es que en la zona no existen establecimientos de lujo, sino que, hay establecimientos de primera. Los establecimientos de distracción y diversión ubicados en el CHQ, catastrados por Quito Turismo, corresponden únicamente al 1% de 112 que se encuentran en el distrito. Finalmente, existen 8 agencias de viajes registradas que brindan sus servicios de intermediación en la zona (Concejo Metropolitano de Quito, 2014).

El centro histórico de Quito tiene diversos atractivos en diferentes categorías pero, a los efectos de síntesis, los de mayor relevancia o más visitados son:

Tabla 4 Atractivos del centro histórico

Atractivo	Categoría	Tipo
Barrio La Ronda	Manifestaciones Culturales	Zona lugares históricos
Barrio San Marcos	Manifestaciones Culturales	Zona lugares históricos
Calle de las 7 cruces García Moreno	Manifestaciones Culturales	Zona lugares históricos
Museo Convento San Francisco	Manifestaciones Culturales	Museos
Museo Alberto Caamaño	Manifestaciones Culturales	Museos
Museo casa de Sucre	Manifestaciones Culturales	Museos
Museo de Arte Colonial	Manifestaciones Culturales	Museos
Museo del Alabado	Manifestaciones Culturales	Museos

Museo Jacinto y Jijón	Manifestaciones Culturales	Museos
Casa de Maria Augusta Urrutia	Manifestaciones Culturales	Museos
Museo de la ciudad	Manifestaciones Culturales	Museos
Museo Manuelita Sáenz	Manifestaciones Culturales	Museo
Museo Numismático	Manifestaciones Culturales	Museo
Iglesia de La Merced	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Iglesia de Santa Clara	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Iglesia La compañía	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Monasterio de la Inmaculada	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Iglesia del Voto Nacional	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Iglesia de San Francisco	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Iglesia del Carmen alto	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Convento de Santa Catalina	Manifestaciones Culturales	Arquitectura religiosa
Palacio de Carondelet	Manifestaciones Culturales	Zona Lugar Turístico
Centro Cultural Tianguéz	Manifestaciones Culturales	Zona Lugar Turístico
El panecillo	Manifestaciones Culturales	Zona Lugar Turístico

Fuente: Ministerio de Turismo

Elaboración propia

Tendencias de la demanda

Los turistas que llegan a la ciudad de Quito poseen un comportamiento que ya no solo canaliza sus requerimientos hacia la calidad en la prestación de los servicios y la diversidad de productos, el turista de hoy busca percibir sensaciones que hagan de su viaje memorable, en el que prima la experiencia turística. Dentro de este parámetro, los turistas buscan en su viaje: unicidad, motivación personal para comunicación social, creación, multisensorialidad, entretenimiento y capacidad lúdica, desarrollo personal, desarrollo relacional (calidad relacional), y responsabilidad. Los turistas que asisten a la ciudad de Quito, principalmente lo hacen debido a su gran manifestación histórica cultural que ofrece, además, por la exposición de su gastronomía y cotidianidad de la comunidad receptora; Quito no es un destino que ponga mayor énfasis en satisfacer las necesidades de participación del turista y de ofrecer actividades de fiestas, conciertos y espectáculos: por lo que, la demanda de turismo para Quito, escasamente posee turistas que se orienten a dichas actividades (Torres & Baez, 2018).

El estudio realizado por Torres y Báez (2018) propone el siguiente perfil del turista a la ciudad de Quito.

Tabla 5 Perfil del Turista

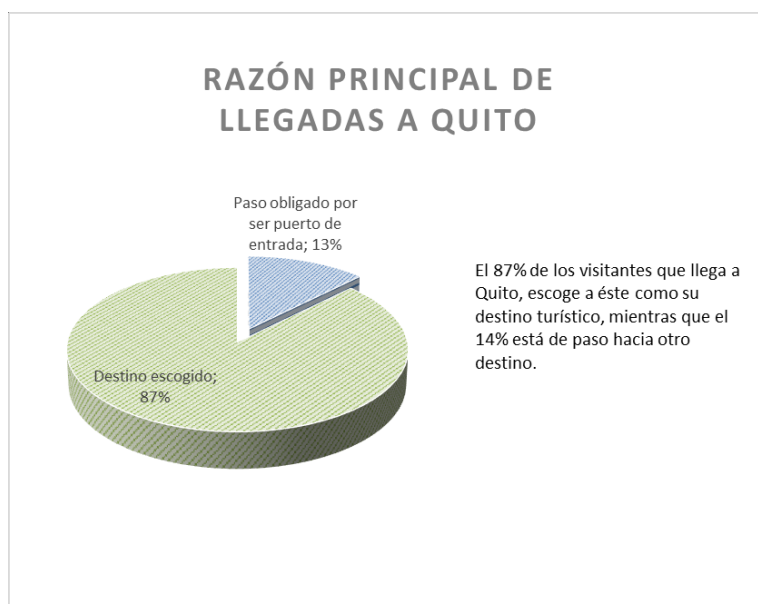
Variable		%	Variable	%	
Sexo	Hombre	48,5	Nacionalidad	Estados Unidos	25,1
	Mujer	51,5		Gran Bretaña	7,5
Edad	Menor de 25 años	27,4		Alemania	12,7
	Entre 26 y 35 años	34,3		Argentina	8,5
	Entre 36 y 45 años	12,2		Venezuela	4,5
	Entre 46 y 65 años	24,6		Colombia	8,0
	Más de 66 años	1,5		Suiza	1,5
Nivel educativo	Colegio	4,5		Sudáfrica	0,7
	Universidad	74,1		Canadá	6,0
Estado Civil	Posgrado	21,4		China	2,5
	Soltero	60,9		México	1,7
	Casado	32,6		Australia	2,7
	Unión Libre	1,7		Chile	3,0
	Divorciado	1,5		Guatemala	1,0
Organización de viaje	Viudo	3,2		Perú	1,2
	Organizado por agencia de viaje	21,9		Brasil	0,7
Gasto diario	Por cuenta propia	78,1		Cuba	0,2
	Hasta US\$ 25	10,7		Jamaica	0,5
	Entre US\$ 26 a US\$ 50	34,6		Uruguay	2,2
	Entre US\$ 51 a US\$ 75	28,4		Dinamarca	1,0
	Entre US\$ 76 a US\$ 100	17,9		España	1,0
Ocupación	Más de US\$ 100	8,5		Holanda	3,5
	Estudiante	25,1	Francia	1,0	
	Profesional	64,7	Bélgica	0,7	
	Retirado	8,7	Filipinas	0,5	
	Ama de casa	0,5	El Salvador	0,5	
Estadía	Desempleado	1,0	Costa Rica	1,2	
	De 1 a 3 días	41,5	Bolivia	0,2	
	De 4 a 7 días	28,9	Total	100,0	
	De 8 a 11 días	6,0			
Grupo de Viaje	12 días o más	23,6			
	Grupo familiar	16,7			
	Grupo de amigos	42,3			
	Grupo de trabajo	6,0			
	Pareja	16,4			
	Solo	18,7			

Fuente: (Torres & Baez, 2018)

Este estudio permite conocer que la mayoría de turistas que visitan Quito son mujeres profesionales, solteras de la tercera edad que viajan con amigos a pasar vacaciones en un lapso de 3 días y realizando gastos de hasta 50 dólares.

En el gráfico 3 se puede apreciar el porcentaje de las llegadas a Quito y vemos que la mayoría de turistas vienen a Quito de vacaciones, como destino turístico.

Gráfico 3 Razón principal de llegadas a Quito



Fuente: Quito Turismo (Quito en cifras 2018).

Caracterización de los visitantes anuales y los ingresos por turismo internacional.

De acuerdo a las estadísticas de la página web de Quito Turismo se puede conocer el incremento de la economía de la ciudad a causa del turismo.

Tabla 6 Turistas del Distrito Metropolitano

Turista del DMQ	2013	2014	2015	2016	2017	2018 (e)	(e) estimado
							Unidad
Llegada de Turistas a Quito	628.958	703.015	712.877	627.626	652.931	692.492	Turistas
Tasa de crecimiento 2012-2013-2014	18%	12%	1,40%	-12%	4%	6%	Respecto año anterior
Proyección al 2021 (número de turistas)	814.996						Turistas
Nacionalidad - principales mercados del DMQ	Estados Unidos, Colombia, Ecuador (no residentes), España, Canadá, Alemania, Argentina, Perú, Reino Unido, Francia, México, Chile, Brasil, Italia						
Sitios más visitados	Mitad del Mundo, Centro histórico, Teleférico, La Mariscal, El Panecillo, La Ronda, Iglesias						

Fuente: Quito Turismo (Quito en cifras 2018).

Se puede indicar que de acuerdo a la tabla No. 3 el turismo ha incrementado la economía del país, debido a que no solo se visita los atractivos turísticos sino también requieren de lugares de alojamiento, alimentación, transporte y diversión. Así también se puede apreciar en el cuadro No. 6 que se incrementa los días de estadía en el país.

Tabla 7 Estadía promedio en estancias cortas y medianas

Estadía promedio en ciudad del turismo de recreación en estancia corta y media (1 a 15 días)	junio 2013	agosto 2014	agosto 2015	diciembre 2016	enero 2017 (e)	2018	Unidad
Estancia ciudad, días	5,38	7,45	5,92	5,53	-		días
Gasto medio turista, USD	572,00	666,00	446,00	631,00	-		\$ - Estadía
Gasto medio diario, USD	106,00	89,00	75,00	114,00	-		\$ - diario
Ingreso de Divisas al DMQ (estimado anual)	326,08	437,40	402,96	-	-		Millones de Dólares
Motivo principal de viaje	Visita a familiares o amigos; Ocio, recreo, vacaciones; Negocios						

Fuente: Quito Turismo (Quito en cifras 2018)

Como se puede apreciar el incremento en las actividades turísticas ha ido aumentando año tras año, a excepción de los casinos, debido a que en el país se prohibió este tipo de actividades.

Por lo tanto, se puede decir que de cualquier forma el turismo incrementa la economía de las ciudades.

Tabla 8 Porcentajes de las actividades turísticas

Actividades Económicas Turísticas - porcentajes	ACTIVIDADES	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	participacion 2015	participacion 2016	participacion 2017	% de crecimiento 2014-2015	% de crecimiento 2015-2016	% de crecimiento 2016-2017
		OPERACIÓN E INTERMEDIACIÓN TUR (AGENCIA DE VIAJES Y TURISMO)	456	522	464	513	564	631	679	722	660	739	14%	13%	14%	6%	-9%
ALIMENTOS Y BEBIDAS	1435	1755	1576	1752	2245	3021	3316	3486	3434	3517	67%	67%	67%	5%	-1%	2%	
ALOJAMIENTO	426	476	462	475	496	585	642	713	721	653	14%	14%	12%	11%	1%	-9%	
CASINOS Y SALAS DE JUEGO	13	12	11	10	0	0	0	0	0	0	0%	0%	0%				
RECREACIÓN DIVERSIÓN Y ESPARCIMIENTO	85	101	85	96	100	151	171	189	184	197	4%	4%	4%	11%	-3%	7%	
TRANSPORTE TURISTICO	118	148	121	78	98	100	101	102	110	125	2%	2%	2%	1%	8%	14%	
total	2533	3014	2719	2924	3503	4488	4909	5212	5109	5231	100,00%	100,00%	100,00%	6%	-2%	2%	

Fuente: Dirección de calidad y asistencia técnica 2015: datos al 31 dic 2017.

Ley de Turismo

El Plan de Competitividad Turística requiere actualizar la legislación Turística ecuatoriana, con disposiciones importantes para la Ley Especial de Desarrollo Turístico, para atraer la inversión al país.

De acuerdo a La Ley de Turismo de diciembre del 2014 en el Capítulo I, Artículo. 1 *“La presente Ley tiene por objeto determinar el marco legal que regirá para la promoción, el desarrollo y la regulación del sector turístico, las potestades del estado y las obligaciones y derechos de los prestadores y de los usuarios”* (Ley de turismo, 2014). Por lo tanto este artículo permite que todas las actividades turísticas pueden ser promocionadas para su desarrollo de acuerdo a las leyes promulgadas para este efecto.

En el Artículo 3 se describen los principios de la actividad turística y para la presente investigación se tomará en cuenta el inciso b) *“La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización”* además el inciso d) *“La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país”* (Ley de turismo, 2014). Se menciona que con estos incisos se desarrolla las actividades turísticas cumpliendo con los reglamentos. Además en el artículo 5 de la Ley de turismo considera una actividad turística a aquellas actividades que se desarrollen y reciban una remuneración, en este caso es la actividad de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO 3

GASTRONOMÍA CONVENTUAL EN EL CENTRO HISTÓRICO DE QUITO



CAPITULO III

Este capítulo se describe a la gastronomía conventual en el Centro Histórico, sus características y la importancia que tiene en el patrimonio cultural inmaterial de Quito.

Por ser un país marcadamente diverso, Ecuador tiene gran parte de las condiciones oportunas para que en su territorio se desarrolle la más variada gastronomía, aunque, claro está, no está exenta de problemáticas. Entre ellas, cabe destacar, casos donde las familias han perdido parte de sus tradiciones, prescindiendo en sus dietas de alimentos nutritivos como la quinua, la yuca, las ocas, el amaranto, o problemáticas de tipo intergeneracionales, como es el caso donde las poblaciones más jóvenes no ingieren estos alimentos, no conocen sus preparaciones, o aún más, no conservan sus recetas en el ámbito familiar (Carvajal, 2016).

En el Ecuador la gastronomía es muy variada en la forma de la preparación así como en los ingredientes que la utilizan, esto se debe a las cuatro regiones naturales que posee el país costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos las mismas que poseen diferentes costumbres, tradiciones y su cultura.

Pazos (2008) señaló que, para entender la cocina prehispánica de Quito, es necesario enmarcarla en las cosmovisiones de los pueblos originarios. El sentimiento con respecto a un animal era el mismo que el de un ser humano a otro. Por eso, varias figuras de cerámica que se han encontrado tienen formas de animales, de frutas y de personas, destacándose productos, hoy muy conocidos, como el maíz, semillas de ají, fréjol, pepas de zambo, quinua, alimentos cárnicos como el pato machacón.

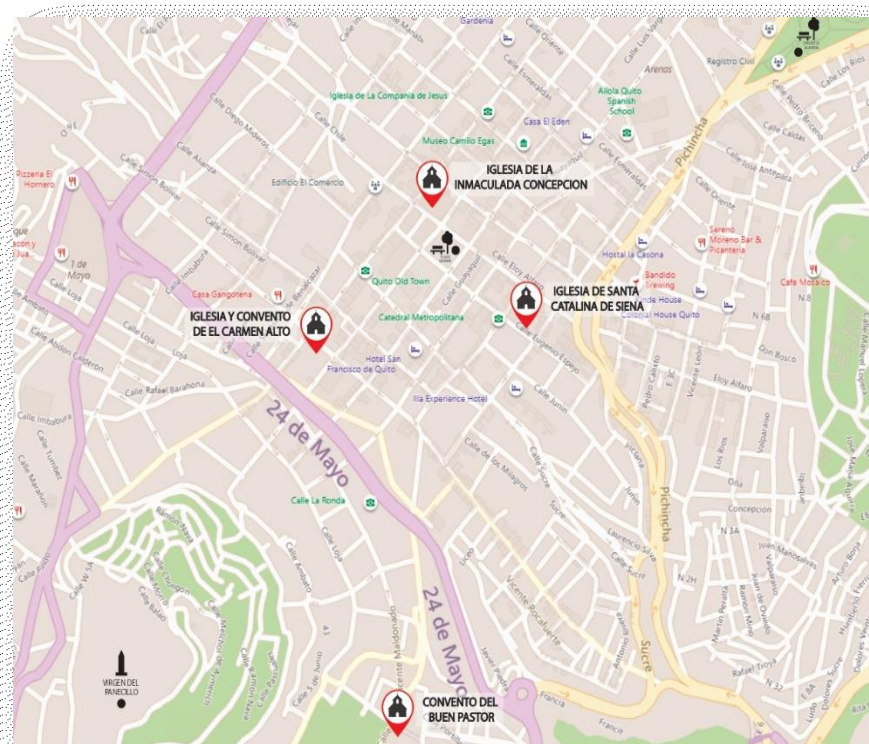
3.1 Los conventos caso de estudio.

En el centro histórico de Quito se localizan veintiocho conventos; se ha tomado como objeto de estudio y unidad de análisis a cuatro de ellos, en tanto son los únicos que ofrecen los alimentos para la venta al público: La Inmaculada Concepción, El Buen

Pastor, Santa Catalina y El Carmen Alto. Los otros conventos tienen ingresos sólo de la venta de estampas de los santos que veneran y limosnas de los fieles.

Localización de los conventos en el CH de Quito.

Ilustración 8 Ubicación geográfica de los conventos.



Fuente Google maps. Recuperado el 15 marzo de 2019

Convento Del Carmen Alto

El Convento del Carmen Alto se encuentra en las calles García Moreno y Rocafuerte, en la esquina del Arco de la Reina. Fue el primer proyecto para acoger a las carmelitas en Quito, en la que tenía previsto ubicarlas en los alrededores de la Plaza Mayor (Plaza de la Independencia), situación que no fue concretada, posiblemente por la intervención de las Conceptas. Temporalmente, las carmelitas de Lima que llegaron a Quito se instalaron en la parte posterior al convento de los mercedarios; sin embargo, la familia de Mariana de Jesús, puso de manifiesto su voluntad de que las carmelitas ocuparan las propiedades que a ella le correspondía, la casa fue otorgada para las religiosas

mediante escritura de mayo de 1653, con todos los beneficios económicos que disponía para su sustento. El convento fue nombrado Carmen Alto o de la Antigua Fundación de Quito, que llevaba presente los preceptos de la orden fundadora del Carmen de Lima. En la actualidad es conocido como Monasterio del Carmen Antiguo de San José y Santa Mariana de Jesús (Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2012).

Cabe mencionar que la intención de fundar la orden de las Carmelitas Descalzas en la ciudad de Quito fue ideada y ejecutada por el Hermano Ugarte Saravia, quien en noviembre de 1647 solicita al rey Felipe IV de España la licencia para establecer en la capital de la Real Audiencia de Quito, un monasterio devoto y reconecedor de la virgen del Carmen y a Santa Teresa, por motivos de entrega religiosa debido a los milagros presentados por la santa quiteña.

El convento del Carmen Alto, al ser construido en la casa de Mariana de Jesús Paredes y Flores, que luego sería la primera santa católica del Ecuador, tiene un valor patrimonial por sus habitaciones que describen el sacrificio y penitencia de Marianita de Jesús. En el año 2013 se abrieron los claustros del convento para convertirse en museo en que se exhibe piezas de la Orden Carmelitas Descalzas, además de la colección de cuadros de Hernando de la Cruz, Joaquín Pinto y Víctor Mideros (Vargas, 1967).

Ilustración 9 Fachada del Convento El Carmen Alto



Fuente: (GoRaymi, 2018)

El convento del Carmen Alto trabaja con una operadora de turismo que le permite vender sus productos a los turistas que visitan el museo, además desean elaborar otros productos que satisfagan las necesidades del turista como son aguas frescas o jugos, ya que con lo poco que venden se ayudan a la manutención de las novicias del convento. La máxima autoridad el convento tiene apertura para dar a conocer los productos, y trabajar con otras operadoras que los requieran y con el público en general. La venta de los productos se debe realizar en los horarios establecidos por las monjas debido a que tienen sus horas de recogimiento y devocionales (Hna. Tornera, comunicación personal, 2018).

Ilustración 10 Vino de consagrar



Fuente: Elaboración propia

Ilustración 11 Dulce de limón



Fuente: Elaboración propia

Convento Santa Catalina De Siena

Se encuentra ubicado en las calles Flores y Espejo en el emblemático barrio de San Marcos; su edificio fue restaurado en varias ocasiones como consecuencia de los terremotos que han azotado a la ciudad. El convento fue fundado por doña María de Siliceo, el 14 de marzo de 1594; en las primeras manifestaciones políticas del pueblo quiteño en contra de la corona española, el convento se reedificó con adobe y su tejado fue restaurado en 1794.

A inicios del siglo XVII, el convento contaba con 30 religiosas, en su mayoría hijas o nietas de conquistadores españoles. Las monjas de claustro no permiten el ingreso total a la edificación; por ende, la obra auténtica del convento se admira desde los exteriores y el único contacto con ellas es a través de sus productos, como vino, jarabes, cremas y hierbas, los cuales se adquieren girando un torno empotrado en la pared. Existe un museo de cuatro salas que alberga más de 100 piezas distribuidas en esculturas, lienzos y telas de los siglos XVII y XVIII, visitado frecuentemente por mujeres que requieren del milagro de la fertilidad debido a que ahí se encuentra la llamada Banca de la Fertilidad o de los Milagros (GoRaymi, 2018).

Ilustración 12 Fachada convento Santa Catalina de Siena



Fuente: (GoRaymi, 2018)

En el Convento Santa Catalina de Siena se venden los productos regularmente a todo el público, pero tiene un convenio con Quito Eterno quien hace las visitas con los

turistas al Museo y después degustan los alimentos. En la parte gastronómica, este convento no amplía sus productos porque no son promocionados, pero están elaborando productos de aseo con la ayuda de una profesional bioquímica que trabaja con las monjas. Además, es de gran interés de las monjas elaborar productos alimenticios que ayuden a las madres gestantes, porque en ese convento se encuentra la denominada “Banca Milagrosa” que, según la leyenda, las mujeres que no pueden engendrar quedan embarazadas al sentarse ahí con oraciones (Hna. Tornera, comunicación personal, 2018).

Ilustración 13 Exposición de productos



Fuente: Elaboración propia

Ilustración 14 Horario de atención



Fuente: Elaboración propia

Convento De La Inmaculada Concepción

El convento de la Inmaculada Concepción se encuentra ubicado en la esquina de las Calles Chile y García Moreno; su establecimiento nace como una iniciativa de un grupo de damas quiteñas quienes solicitan al rey Felipe II que autorice la formación de la orden de las Conceptas para la ciudad de Quito, las mismas que llevaría los preceptos de San Francisco. En el año 1556, la madre María de Jesús de Taboada fue la encargada de coordinar y dirigir la formación del convento. No es sino hasta el 30 de diciembre de 1576, cuando aún seguía en construcción el convento, que las primeras religiosas empezaron a habitar las instalaciones del primer convento de claustro del Reino de Quito y primer convento de las Conceptas en América Latina. El 21 de enero de 1577 se da por inaugurada el Real Monasterio de la Limpia e Inmaculada Concepción de Quito (Devotos Virgen de El Buen Suceso, 2017).

La orden de las Conceptas empieza con un grupo de trece reconocidas damas de alcurnia, once doncellas y dos viudas, siendo la primera abadesa doña María de Taboada. Desde el 13 de enero de 1577 hasta el 23 de julio de 1594 existió un registro en el que constaban 54 monjas, cuyos nombres constaban en el Libro de Profesiones, con el único dato de la fecha de profesión; es por solicitud del Hermano López de Solís, que en el registro se incrementan datos adicionales de las profesas, cumpliendo así lo dispuesto por el Papa Julio II. El 14 de julio de 1594, mediante una visita canónica al monasterio por parte de López de Solís, se estableció una serie de 26 ordenaciones que cubrían la totalidad de actividades cotidianas de la comunidad, entre las que están: ley de clausura y observación de votos, condiciones de las postulantes y cantidad de la dote, uniforme de vestuario, visitas de locutorio, negación de singularizarse, rezo de oficio, capítulo de culpas y días de comunión obligatoria (Vargas, 1967).

Ilustración 15 Fachada Convento Inmaculada Concepción.



Fuente (GoRaymi, 2018)

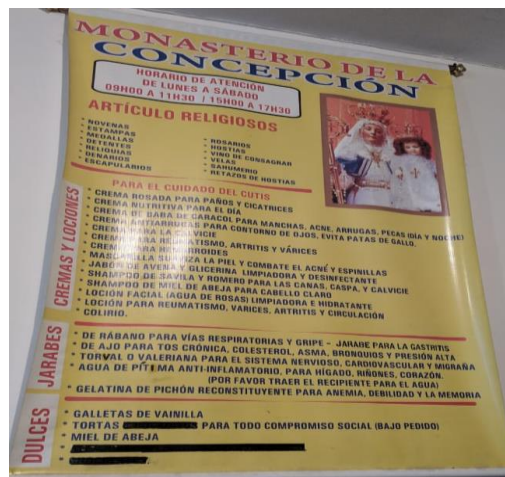
Las monjas del convento de la Inmaculada Concepción no muestran mucho interés en la promoción de sus productos ya sea por el horario que manejan, la pequeña cantidad que elaboran o debido a cuestiones estrictamente religiosas. Específicamente, las monjas de este convento no participan con ninguna organización de turismo, sea pública o privada, porque dicen *“que se vende lo que se puede”* ya que están muy arraigadas a cumplir con los designios de Dios. Además, en este convento realizan la venta de los productos solo por pedido de las personas que ya conocen, por lo que tienen poca venta (Hna. Tornera, comunicación personal, 2018).

Ilustración 16 Sala de espera



Fuente: Elaboración propia

Ilustración 17 Cartel de productos



Fuente: Elaboración propia

Convento Del Buen Pastor (Peña De Francia)

El convento del Buen Pastor se encuentra localizado en la calle Benigno Vela 731 y Avenida Maldonado, en el sector de la Recoleta de Quito. La Recoleta de la Peña de Nuestra Señora de Francia fue concebida por la idea del Padre Bedón, quien solicita apoyo económico a Felipe II en 1600 para concluir con la construcción de una humilde

edificación religiosa orientada a seguir la doctrina de fe de Santo Domingo y ser el vínculo evangelizador de los naturales; con un total de mil ducados de la corona y contribuciones de fieles se construyó la iglesia, el claustro y demás oficinas de la Recoleta ubicada en la entrada de Quito colonial. El convento de la Recoleta mantuvo su categoría hasta 1870, ya que el 12 de agosto de ese año, el presidente García Moreno, tramitó ante la Santa Sede instalar como diócesis de las religiosas del Buen Pastor, recibió la Recoleta por orden de Monseñor Serafín Vannutelli (Vargas, 1967).

Un año más tarde, llegan a Quito una comisión de hermanas misioneras provenientes de Canadá, cuya principal labor estaba orientada a la educación y rehabilitación femenina. La congregación del Buen Pastor fue fundada por Santa María Eufrasia Pelletier (Museos de Quito, 2015)

Ilustración 18 Fachada del Convento del Buen Pastor o Peña de Francia



Fuente: (GoRaymi, 2018)

Las monjas del Buen Pastor trabajan en beneficio del convento y de los niños del orfanato que dirigen y, a los efectos de tener ingresos para tales fines, han realizado un convenio con una empresa de catering la cual elabora los alimentos en un local adecuado en las instalaciones del convento, este local se denomina “El Mesón de la Recoleta”, que realiza eventos y elabora los alimentos permitiendo que en la parte de la repostería intervengan las monjas (pasteles, bocaditos y dulce). Asimismo, se podría destacar que es el convento que mayor apertura tiene a las entidades públicas, privadas y público en general. Las monjas trabajan con la empresa “Quito Eterno”, que

realizan los recorridos al museo y los turistas reciben la alimentación en este lugar (Hna. Elena, comunicación personal, 2018).

Ilustración 19 Monjas del convento



Fuente: El Elaboración propia

Ilustración 20 Local de eventos



Fuente: El Elaboración propia

Descripción de la gastronomía conventual en cada convento.

Los conventos del Centro Histórico de Quito ofrecen varios productos, en algunos casos similares entre ellos, pero cada uno posee una forma distinta de presentación. Los platillos que preparan los conventos son, en su mayoría, productos de panadería y repostería, pero sin dejar de preparar alimentos tradicionales de la ciudad. Así, se tiene que los conventos de El Carmen Alto e Inmaculada Concepción preparan dulces, bocaditos y comidas tradicionales bajo pedido de las personas o instituciones que los

requieran, además de jarabes y productos orgánicos. El Convento de Santa Catalina de Siena prepara bocaditos para quienes lo requieran, además de jarabes y productos orgánicos y el Convento del Buen Pastor prepara bocaditos y pasteles además de comida casera, ya que tiene una alianza con una empresa privada que vende diariamente a instituciones cercanas al lugar. Por medio de esta alianza, el convento mantiene el albergue de niños abandonados.

Los conventos mencionados también preparan hostias y el vino de consagrar que se requiere para los actos religiosos católicos, pero que también está permitido vender al público en general. A continuación, se detallan algunos alimentos que se venden en los conventos con una breve descripción.

Tabla 9 Alimentos que se expenden en los conventos

PRODUCTO	CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
Vinos	Bebidas	Vino de uvas con cero grados de alcohol
Dulce de limón	Dulce	Postre a base de limón.
Turrone	Dulce	Postre de dulce de leche
Biscochos	Postre	Postre de sal a base de harina
Agua de Pítima	Bebida	Bebida refrescante
Gelatina Medicinal	Medicamento	Gelatina para los niños
Pasteles	Postre	Pasteles de todo sabor, y pasteles especiales para eventos
Bocaditos	Postre	Son panecillos de sal y dulce para eventos
Jarabes	Medicamento	Medicamentos líquidos a base de materia prima orgánica
Platos Fuertes	Alimentos	Alimentos completo, desayunos y almuerzos consiste en sopas, platos fuertes con carnes, ensalada

CONTINUA

Productos de Sábila o aloe Vera	Alimentos	Productos alimenticios y bebidas nutricionales
--	-----------	--

Fuente: El Elaboración propia

Una vez descritos los productos, resulta interesante diferenciar los lugares donde el residente o turista puede obtenerlos:

Tabla 10 Productos y lugares donde se ofertan.

Productos	El Carmen Alto	Santa Catalina de Siena	Buen Pastor Peña de Francia	Inmaculada Concepción
Hostias	X	X		X
Vino de consagrar	X	X		X
Dulce de limón	X			
Turrone	X	X		X
Biscochos	X		X	X
Miel de abeja	X	X		X
Agua de Pítima	X			X
Gelatina de pichón	X	X		X
Pasteles	X		X	X
Bocaditos	X		X	X
Jarabes	X	X		X
Platos Fuertes			X	
Productos de sábila	X	X		X

Fuente: El Elaboración propia

3.2. Percepciones de los diferentes actores respecto al uso y gestión de la gastronomía conventual.

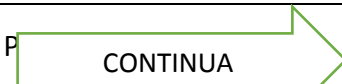
Una vez descrito el tipo de productos elaborados y comercializados, resta incorporar las percepciones de los distintos actores respecto al uso y gestión de dicha gastronomía. La investigación descriptiva especifica las características de las personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que se analiza; en esta investigación se buscó determinar las maneras o formas en que se parece o diferencia una situación (Dankhe, 1976).

Para realizar la encuesta se tomó en cuenta a los turistas y visitantes del Centro Histórico de Quito. La población de turistas no residentes en el año 2018 corresponde a 692.492 turistas en Ecuador; en consecuencia, el porcentaje anual de visitantes extranjeros al CH de Quito corresponde a 67.43% equivalente a 466.947 turistas.

El cálculo del tamaño de la muestra es uno de los aspectos de la investigación y determina el grado de credibilidad que concederemos a los resultados obtenidos. Para calcular el tamaño muestral se utiliza la fórmula de poblaciones finitas, por cuanto conocemos la población, de acuerdo con el siguiente detalle.

Fórmula para el cálculo de poblaciones finitas

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

CÁLCULO DE LA MUESTRA			
COEFICIENTES	DESCRIPCIÓN	CONDICIÓN QUE SE QUIERE HALLAR	DATOS
N	Universo o población	Total de la población	466.947
Δ	Nivel de confianza 95%, Z=1.96	Si la seguridad es del 95%	1,96
P	Probabilidad de que el evento ocurra	Probabilidad de ocurrencia	0,95
Q	Probabilidad de que el evento no ocurra (1-p)	No probabilidad de ocurrencia	0,05
É	Error probable o error de estimación		0,0246

N-1	Factor de corrección por finitud	Corrección del tamaño Muestral	466.946
N	Tamaño de la muestra	Número de encuestados	301

Para determinar el tamaño muestral se reemplazó la fórmula de poblaciones finitas de acuerdo con el siguiente detalle:

$$n = \frac{(466.947) * (1.96^2) * (0.95) * (0.05)}{(0.05^2)(466.947 - 1) + (1.96^2) * (0.95) * (0.05)}$$

$$n = \frac{(466.947) * (3.8416) * (0.95) * (0.05)}{(0.0025)(466946) + (3.8416) * (0.95) * (0.05)}$$

$$n = \frac{85.206,62}{282.76}$$

$$n = 300,34$$

El tamaño muestral corresponde a 300 turistas, que fueron encuestados en el Centro Histórico de Quito, específicamente en la Plaza de Santo Domingo, la Plaza Grande, el sector de la Recoleta, la Iglesia del Carmen Alto y las calles Bolívar, Montufar, Venezuela, Espejo, Chile y García Moreno; es decir, calles aledañas a los conventos objeto del estudio. Estas se llevaron a cabo durante temporada alta, específicamente durante el mes de agosto de 2018, denominado “*mes de las Artes*”, durante el cual hay una gran afluencia de turistas. Para el cálculo de la muestra se tomó los datos de Quito Turismo con respecto al número de visitantes del centro histórico de Quito.

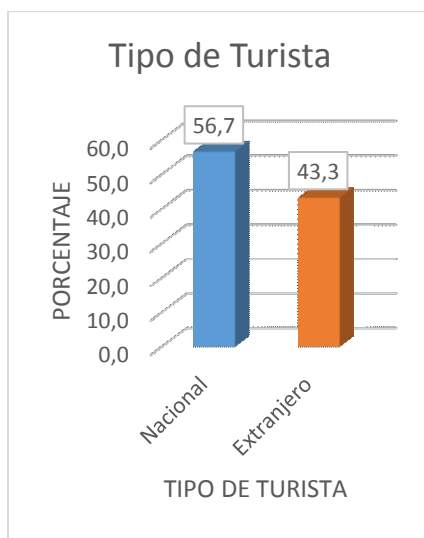
A) Percepciones de los turistas

Por medio del análisis univariado y bivariado se pudieron conocer las percepciones de los turistas con respecto a la Gastronomía Conventual.

Análisis Univariado

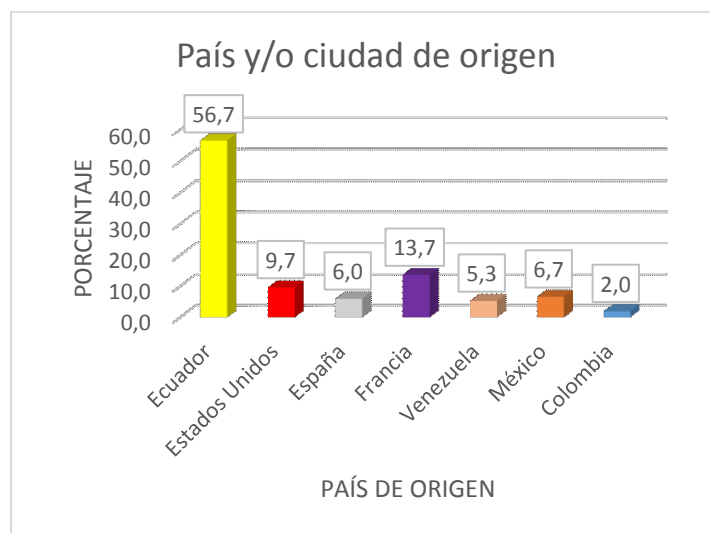
Este análisis es utilizado para observar el comportamiento de cada una de las variables por medio de la distribución de frecuencias. Para definir el perfil del turista se tomaron en cuenta las variables tipo de turista, nacionalidad, edad y nivel de educación.

Gráfico 4 Tipo de turista



Fuente: Elaboración propia

Gráfico 5 País y/o Origen

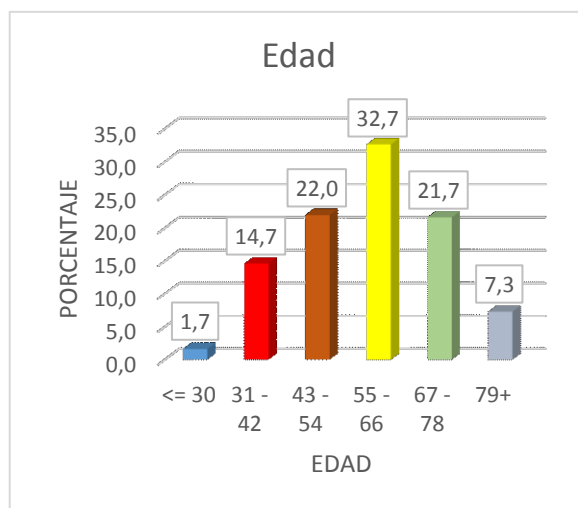


Fuente: Elaboración propia

Como se puede observar, el mayor porcentaje corresponde a turistas nacionales de diferentes provincias del país; en relación con turistas internacionales, son los turistas

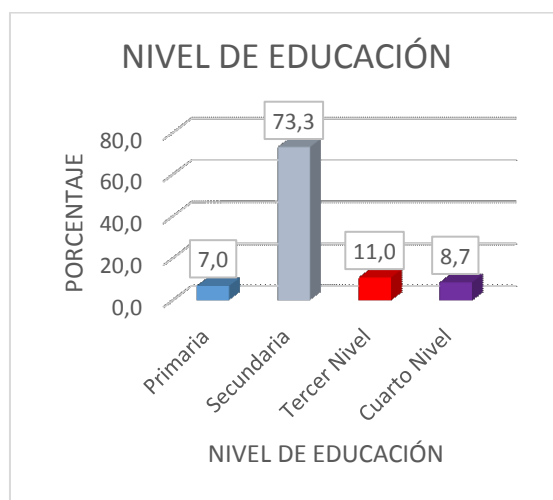
franceses quienes predominan, seguidos por norteamericanos y, en menor porcentaje, por visitantes procedente de México, España, Venezuela y Colombia.

Gráfico 6 Edad



Fuente: Elaboración propia

Gráfico 7 Nivel de educación



Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la edad de los turistas, se puede observar que 6 de cada 10 son adultos mayores con estudios secundarios, siendo escasa la participación de los jóvenes en el diseño muestral. Asimismo, queda en evidencia que la mayoría de los turistas finalizaron la educación secundaria, siendo que solo 2 de cada 10 turistas encuestados realizaron estudios superiores.

Percepciones relacionadas a la Gastronomía.

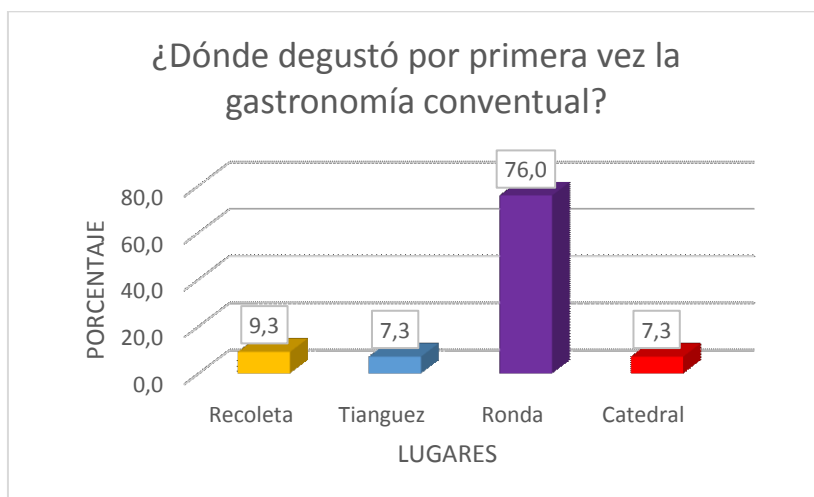
En las encuestas realizadas para conocer la percepción de la gastronomía quedó en evidencia que alrededor de un 55% de los encuestados expresaron no conocer el término gastronomía conventual, aludiendo una confusión con la gastronomía tradicional del Centro Histórico de Quito. Cabe señalar, no obstante, que al aclarar su definición el comentario que realizaban era “lo que venden las monjas” o, en particular, lo relacionaban con los conventos de Santa Catalina o del Carmen Alto, debido a que ahí habían degustado algún producto.

Tabla 11 Lugar de gastronomía

Lugares	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Recoleta	28	9,3	9,3	9,3
Tiánguez	22	7,3	7,3	16,7
Ronda	228	76,0	76,0	92,7
Catedral	22	7,3	7,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 8 Degustación de la Gastronomía conventual



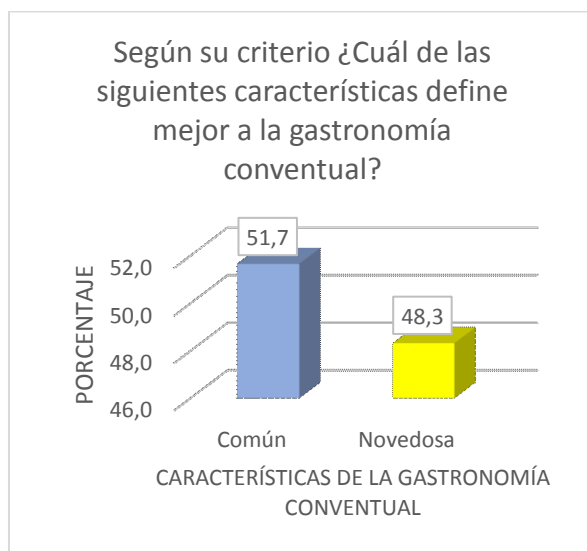
Fuente: Elaboración propia

La Ronda es el lugar donde la mayoría de encuestados probaron la gastronomía conventual, tomando en cuenta que este sector incluye al Convento del Carmen Alto,

seguido por la Recoleta, sector donde se encuentra el convento del Buen Pastor y, en menor porcentaje, el Tiánguez y La Catedral.

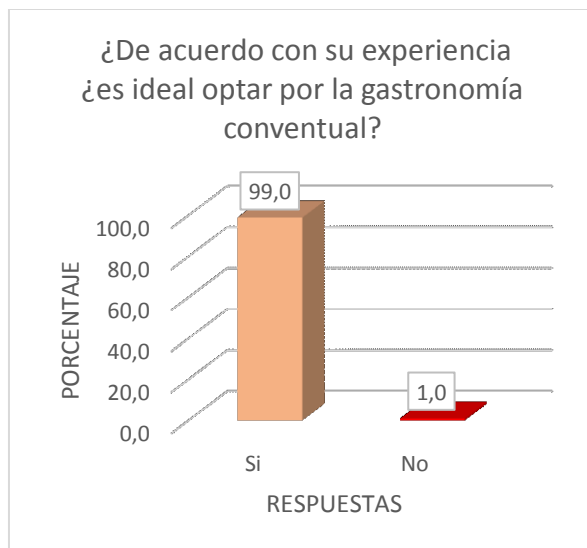
Percepciones de las características de la Gastronomía Conventual

Gráfico 9 Características de la gastronomía conventual



Fuente: Elaboración propia

Gráfico 10 Experiencia por la gastronomía conventual.

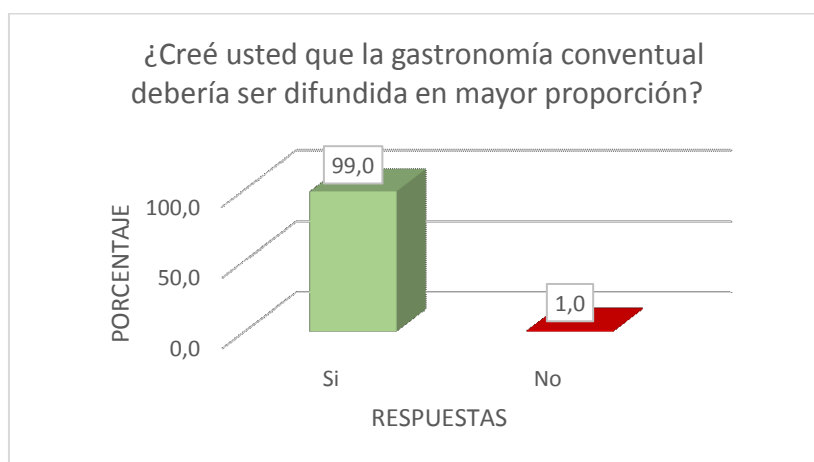


Fuente: Elaboración propia

En las preguntas realizadas para conocer cómo perciben las características de la gastronomía conventual, se verificó que poco más de la mitad de los turistas mencionan que no resulta novedosa, pese que en su mayoría aceptan que es una

buena idea optar por este tipo de gastronomía. Ante este argumento, es conveniente que se difunda la gastronomía conventual, tanto en lo que concierne a su definición y a dónde se la puede encontrar, tal como lo indica el gráfico siguiente:

Gráfico 11 Difusión de la gastronomía



Fuente: Elaboración propia

Percepción sobre el desarrollo turístico

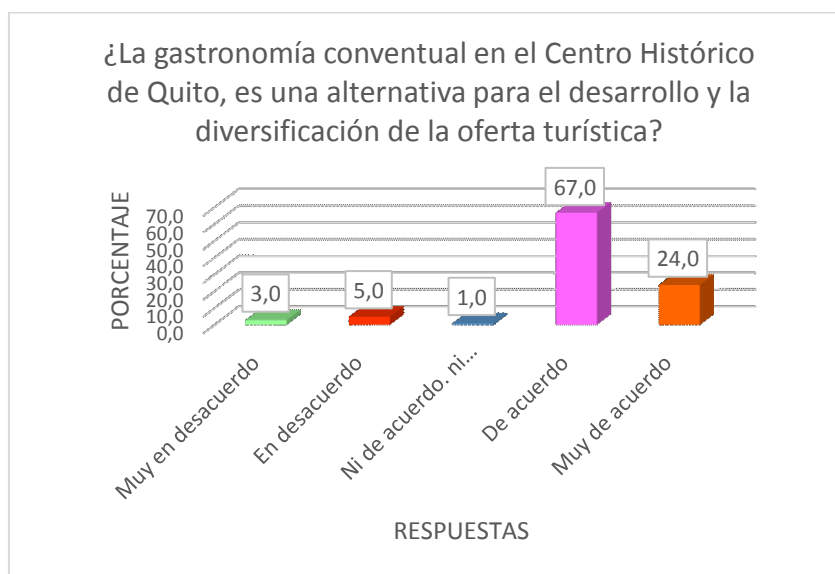
Para conocer si la gastronomía conventual puede constituir una alternativa para el desarrollo y diversificación de la oferta turística, se realizó la pregunta con una escala de Likert de manera que se pueda medir la percepción de los turistas al respecto.

Tabla 12 La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy en desacuerdo	9	3,0	3,0	3,0
En desacuerdo	15	5,0	5,0	8,0
Ni de acuerdo. ni en desacuerdo	3	1,0	1,0	9,0
De acuerdo	201	67,0	67,0	76,0
Muy de acuerdo	72	24,0	24,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 12 La gastronomía del centro Histórico

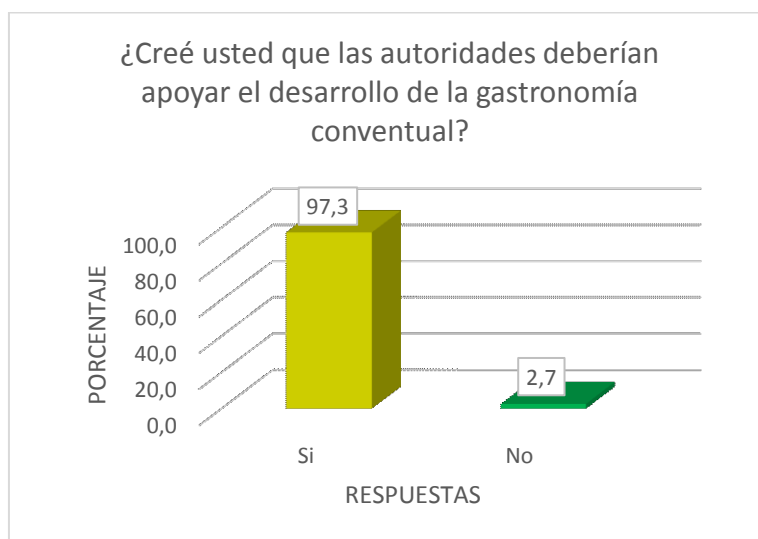


Fuente: Elaboración propia

Como se puede apreciar en el Gráfico 12, se tiene que 8 de cada 10 turistas están de acuerdo en que la gastronomía conventual sea un factor de diversificación, así como alternativa de desarrollo, y la diferencia da mucha importancia al tema. Por lo tanto, la gastronomía conventual será un aporte en los recorridos del centro histórico como parte del patrimonio cultural de Quito. Cabe indicar que el resto de los turistas es indiferente a este tipo de gastronomía o no la valoran como aporte al turismo, debido a que están acostumbrados a los recorridos.

Para que la gastronomía conventual pueda ser parte del desarrollo turístico requiere del apoyo de autoridades para ampliar la oferta de productos y darse a conocer en todos los medios, como lo opinan el 97 % de los encuestados (Gráfico No. 13).

Gráfico 13 Apoyo de Autoridades

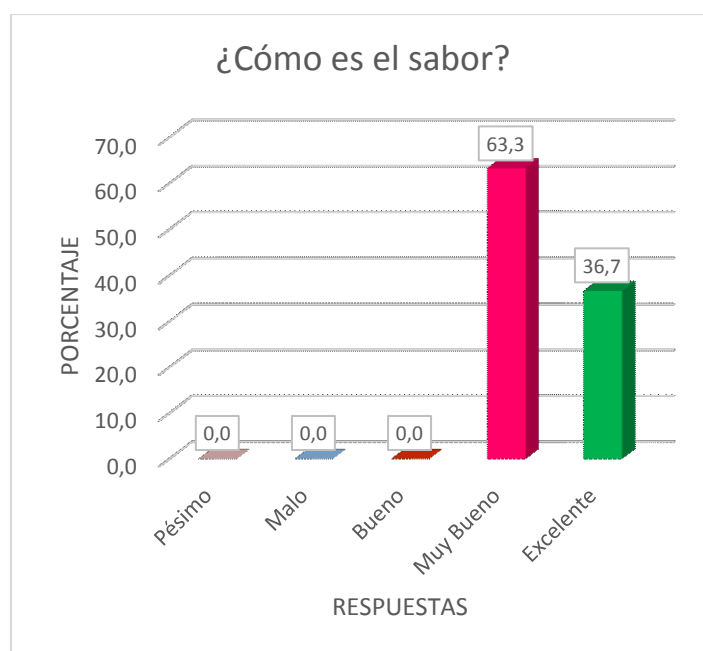


Fuente: Elaboración propia

Características del producto

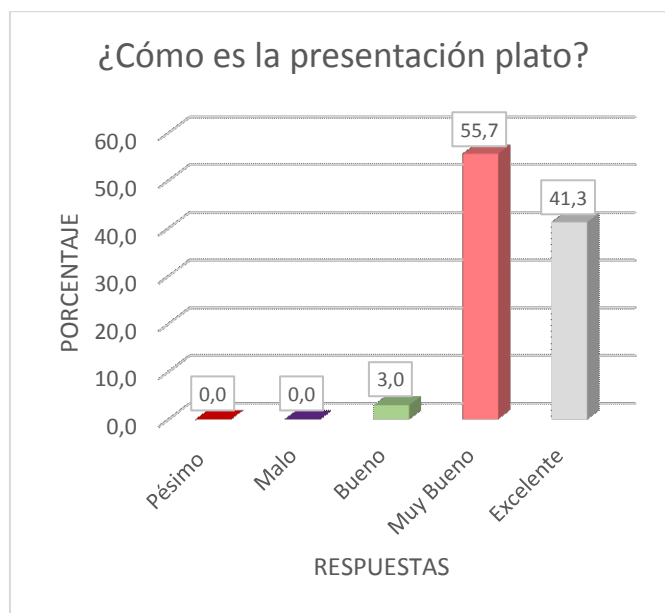
Para conocer las características de los productos de la gastronomía conventual, se tomó en cuenta las variables sabor, presentación del producto, servicio, cordialidad del servicio, limpieza del producto y del personal.

Gráfico 14 Sabor



Fuente: Elaboración propia

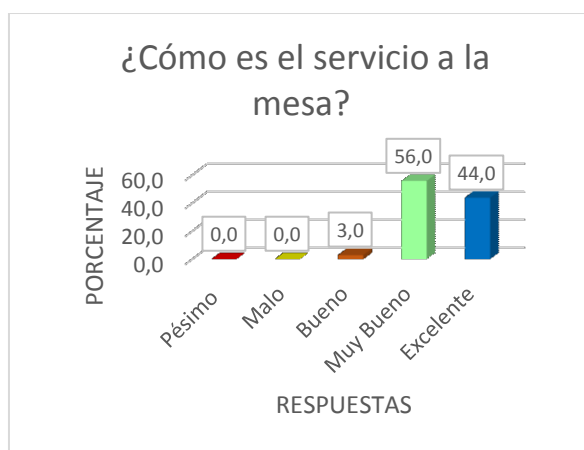
Gráfico 15 Presentación del plato



Fuente: Elaboración propia

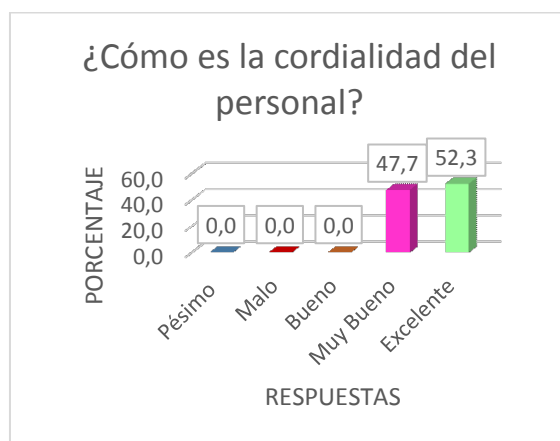
Con respecto al sabor y la presentación de los diferentes productos, las respuestas obtenidas permiten verificar que los turistas se encuentran, en general, satisfechos.

Gráfico 16 Servicio a la mesa



Fuente: Elaboración propia

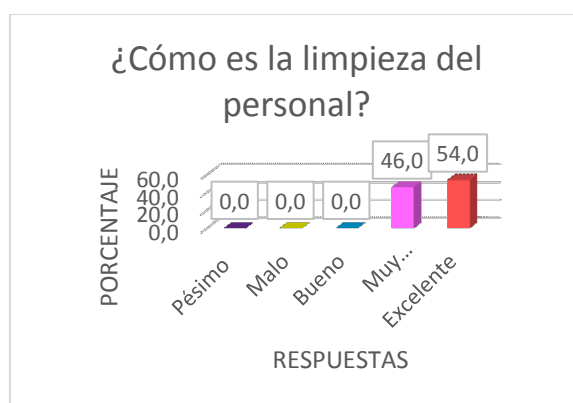
Gráfico 17 Cordialidad del personal



Fuente: Elaboración propia

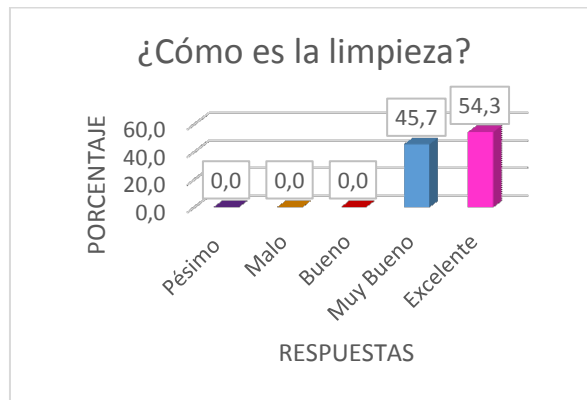
Para conocer el servicio a la mesa y la cordialidad, la mayor parte de encuestados se refirió a la atención recibida en los conventos (a pesar de que en algunos no es directa sino a través de un turno).

Gráfico 18 Limpieza del personal



Fuente: Elaboración propia

Gráfico 19 Limpieza



Fuente: Elaboración propia

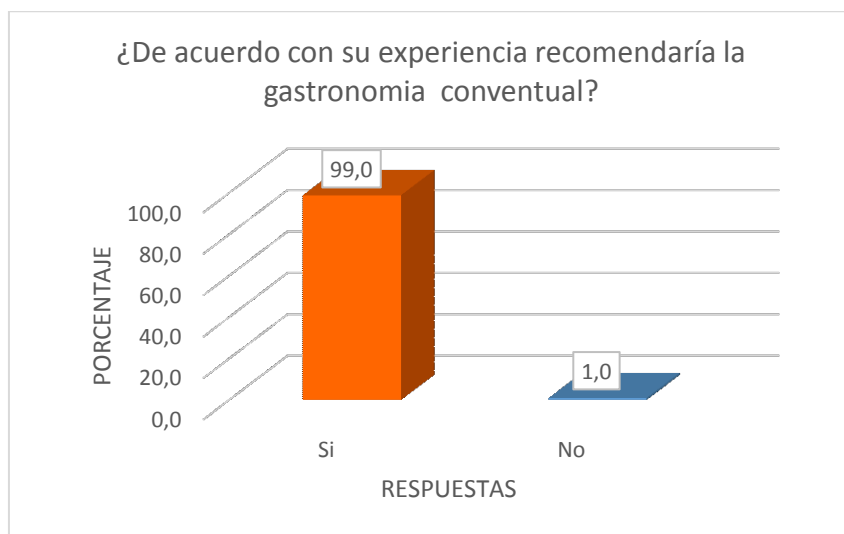
Como se mencionó, el servicio es a través de un turno, pero la antesala mantiene limpieza y orden destacado, como lo mencionan los turistas encuestados.

Recomendación de los turistas

De acuerdo con los encuestados, podemos ver que en su mayoría los turistas recomiendan probar la gastronomía conventual a través de su inclusión en los paquetes turísticos, teniendo en cuenta los servicios que requieren como los horarios que los conventos pueden atenderles, tomando en cuenta que son conventos de claustro.

En el Gráfico No 20 se puede ver que además de los paquetes turísticos se pide que se pueda transmitir a las nuevas generaciones su preparación con el apoyo de organizaciones de turismo y de esta manera promocionarlos en ferias gastronómicas.

Gráfico 20 Recomendaría la gastronomía conventual



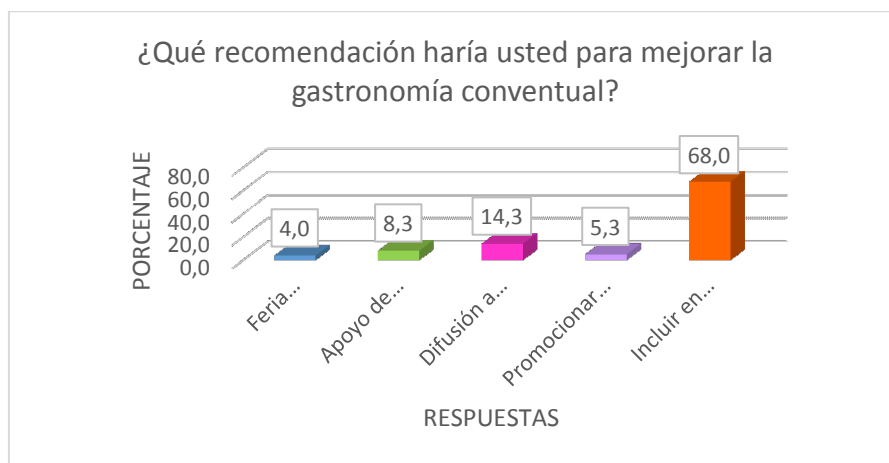
Fuente: Elaboración propia

Tabla 13 Recomendación para mejorar la gastronomía conventual

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Feria gastronómica	12	4,0	4,0	4,0
Apoyo de Quito Turismo	25	8,3	8,3	12,3
Difusión a nuevas generaciones	43	14,3	14,3	26,7
Promocionar en redes sociales	16	5,3	5,3	32,0
Incluir en paquetes turísticos	204	68,0	68,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 21 Recomendación para mejorar la gastronomía conventual



Fuente: Elaboración propia

Análisis Bivariado

El análisis bivariado (Ritchey, 2002) establece que “Es la búsqueda de relaciones estadísticas entre dos variables” Esto quiere decir que una relación estadística permite aseverar que las mediciones de una variable cambia de forma consistente en las mediciones de la otra variable, permitiendo a una variable que sea un buen predictor de la otra.

Tabla cruzada 1 ¿Cuál de las siguientes características define mejor a la gastronomía conventual? ¿Cómo es el sabor?

Variables	¿Cómo es el sabor?		Total		
	Muy Bueno	Excelente			
Según su criterio	Recuento	83	72	155	
¿Cuál de las siguientes características define mejor a la gastronomía conventual?	Común	Recuento esperado	98,2	56,8	155,0
		% del total	27,7%	24,0%	51,7%
	Novedosa	Recuento	107	38	145
		Recuento esperado	91,8	53,2	145,0
		% del total	35,7%	12,7%	48,3%
		Recuento	190	110	300
Total	Recuento esperado	190,0	110,0	300,0	
	% del total	63,3%	36,7%	100,0%	

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con las respuestas de los encuestados, se determina que la característica que define mejor a la gastronomía conventual es el sabor y la característica novedosa.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba Chi Cuadrado observado de acuerdo con el siguiente procedimiento.

Tabla 1 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 1

Pruebas de chi-cuadrado					
Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	13,222 ^a	1	0,000		
Corrección de continuidad ^b	12,365	1	0,000		
Razón de verosimilitud	13,389	1	0,000		
Prueba exacta de Fisher				0,000	0,000
Asociación lineal por lineal	13,178	1	0,000		
N de casos válidos	300				

a. 0 casillas (0,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 53,17.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Elaboración propia

El valor de chi cuadrado es de 13,222 y el p-valor es de 0,000; esto nos establece que la característica que define mejor a la gastronomía conventual es el sabor muy bueno y la característica novedosa por cuanto existe una correlación fuerte entre estas variables.

Tabla cruzada 2 ¿De acuerdo con su experiencia ¿es ideal optar por la gastronomía conventual? ¿Cómo es la presentación plato?

Variables			¿Cómo es la presentación plato?			Total
			Bueno	Muy Bueno	Excelente	
¿De acuerdo con su experiencia ¿es ideal optar por la gastronomía conventual?	Si	Recuento	9	166	120	295
		Recuento esperado	8,9	164,2	121,9	295,0
		% del total	3,0%	55,3%	40,0%	98,3%
	No	Recuento	0	1	4	5
		Recuento esperado	0,2	2,8	2,1	5,0
		% del total	0,0%	0,3%	1,3%	1,7%
Total	Recuento	9	167	124	300	
	Recuento esperado	9,0	167,0	124,0	300,0	
	% del total	3,0%	55,7%	41,3%	100,0%	

Fuente: Elaboración propia

Del total de los encuestados, existen 295 personas que consideran que es ideal optar por la gastronomía conventual, y 5 personas no la aceptan, tomando en cuenta que la presentación del producto es muy buena.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba Chi Cuadrado observado de acuerdo con el siguiente procedimiento.

Tabla 2 Prueba de Chi Cuadrado Tabla cruzada 2

	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	3,154 ^a	2	0,207
Razón de verosimilitud	3,288	2	0,193
Asociación lineal por lineal	2,968	1	0,085
N de casos válidos	300		

a. 3 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,15.

Fuente: Elaboración propia

El valor de chi cuadrado es de 3,154 y el p-valor es de 0,207, establecido con 2 grados de libertad. En este caso el nivel de significancia es mayor a 5%, siendo éste la magnitud del error, lo que establece que no existe asociación entre las variables de estas preguntas.

Tabla cruzada 3 ¿Creé usted que la gastronomía conventual debería ser difundida en mayor proporción? ¿Cómo es el servicio a la mesa?

Variables	¿Cómo es el servicio a la mesa?		Total		
	Muy Bueno	Excelente			
¿Creé usted que la gastronomía conventual debería ser difundida en mayor proporción?	Si	Recuento	168	129	297
		Recuento esperado	166,3	130,7	297,0
		% del total	56,0%	43,0%	99,0%
	No	Recuento	0	3	3
		Recuento esperado	1,7	1,3	3,0
		% del total	0,0%	1,0%	1,0%
Total	Recuento	168	132	300	
	Recuento esperado	168,0	132,0	300,0	
	% del total	56,0%	44,0%	100,0%	

Fuente: Elaboración propia

Con el cruce de variables entre las preguntas mencionadas se obtiene los siguientes resultados:

Del total de los encuestados, existen 297 personas que consideran que la gastronomía conventual debería ser difundida en mayor proporción, mientras que 3 personas consideran que no.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba Chi Cuadrado observado de acuerdo con el siguiente procedimiento

Tabla 3 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 3

Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	3,857 ^a	1	0,050		
Corrección de continuidad ^b	1,903	1	0,168		
Razón de verosimilitud	4,964	1	0,026		
Prueba exacta de Fisher				0,084	0,084
Asociación lineal por lineal	3,844	1	0,050		
N de casos válidos	300				

a. 2 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,32.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Elaboración propia

El valor de chi cuadrado es de 3,857 y el p-valor es de 0,05, con 1 grado de libertad. En este caso el nivel de significancia es menor a 5%, siendo éste la magnitud del error, lo que establece que existe una relación muy fuerte entre las variables de estas preguntas.

Tabla cruzada 4 ¿Considera usted que la gastronomía conventual contribuye al desarrollo turístico y patrimonial del centro histórico de Quito? y ¿Cómo es la limpieza?

Variables		¿Cómo es la limpieza?		Total	
		Muy Bueno	Excelente		
¿Considera usted que la gastronomía conventual contribuye al desarrollo turístico y patrimonial del centro histórico de Quito?	Si	Recuento	124	151	275
		Recuento	125,6	149,4	275,0
		% del esperado total	41,3%	50,3%	91,7%
	No	Recuento	13	12	25
		Recuento	11,4	13,6	25,0
		% del esperado total	4,3%	4,0%	8,3%
Total	Recuento	137	163	300	
	Recuento esperado	137,0	163,0	300,0	
	% del	45,7%	54,3%	100,0%	

total

Fuente: Elaboración propia

Existen 275 personas que consideran que la gastronomía conventual contribuye al desarrollo turístico y patrimonial del centro histórico y 25 personas que consideran que la gastronomía conventual no contribuye al mismo.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba Chi Cuadrado observado de acuerdo al siguiente procedimiento.

Tabla 4 Prueba de Chi cuadrado Tabla cruzada 4

Variables	Valor	Df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	,441 ^a	1	0,507		
Corrección de continuidad ^b	0,206	1	0,650		
Razón de verosimilitud	0,439	1	0,508		
Prueba exacta de Fisher				0,535	0,324
Asociación lineal por lineal	0,439	1	0,507		
N de casos válidos	300				

a. 0 casillas (0,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 11,42.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Elaboración propia

El valor de chi cuadrado es de 0,441 y el p-valor es de 0,507 con 1 grado de libertad. En este caso el nivel de significancia es menor a 5%, siendo éste la magnitud del error, lo que establece que existe una asociación medianamente fuerte entre las variables.

Tabla cruzada 5 ¿De acuerdo con su experiencia ¿creé usted que la gastronomía conventual se puede recomendar? ¿Cómo es la cordialidad del personal?

Variables	¿Cómo es la cordialidad del personal?		Total			
	Muy Bueno	Excelente				
¿De acuerdo con su experiencia ¿creé usted que la gastronomía conventual es digna de recomendación?	Si	Recuento	142	155	297	
		Recuento esperado	141,6	155,4	297,0	
		% del total	47,3%	51,7%	99,0%	
	No		Recuento	1	2	3
			Recuento esperado	1,4	1,6	3,0
			% del total	0,3%	0,7%	1,0%
Total		Recuento	143	157	300	
		Recuento esperado	143,0	157,0	300,0	
		% del total	47,7%	52,3%	100,0%	

Fuente: Elaboración propia

Del total de los encuestados, existen 297 personas que consideran que la gastronomía conventual se puede recomendar por la cordialidad que existe en la atención y 3 personas considera que no.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba Chi Cuadrado observado de acuerdo al siguiente procedimiento.

Tabla 5 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 5

Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	,250 ^a	1	0,617		
Corrección de continuidad ^b	0,000	1	1,000		
Razón de verosimilitud	0,255	1	0,613		
Prueba exacta de Fisher				1,000	0,535

CONTINUA

Asociación lineal por lineal	0,249	1	0,618
N de casos válidos	300		

- a. 2 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,43.
- b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Elaboración propia

El valor de chi cuadrado es de 0,250 y el p-valor es de 0,617, con 1 grado de libertad. Establece que existe una correlación medianamente fuerte entre las variables de estas preguntas.

Tabla cruzada 6 ¿Creé usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de la gastronomía conventual? ¿Cómo es la limpieza del personal?

Variables	¿Cómo es la limpieza del personal?		Total		
	Muy Bueno	Excelente			
¿Creé usted que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de la gastronomía conventual?	Si	Recuento	130	162	292
		Recuento esperado	134,3	157,7	292,0
		% del total	43,3%	54,0%	97,3%
No		Recuento	8	0	8
		Recuento esperado	3,7	4,3	8,0
		% del total	2,7%	0,0%	2,7%
Total		Recuento	138	162	300
		Recuento esperado	138,0	162,0	300,0
		% del total	46,0%	54,0%	100,0%

Fuente: Elaboración propia

En el análisis existen 292 encuestadas que consideran que las autoridades deberían apoyar el desarrollo de la gastronomía conventual por la limpieza del personal, mientras 8 encuestados no lo consideran.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba Chi Cuadrado observado de acuerdo al siguiente procedimiento.

Tabla 6 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 6

Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	9,649 ^a	1	0,002		
Corrección de continuidad	7,544	1	0,006		
Razón de verosimilitud	12,682	1	0,000		
Prueba exacta de Fisher				0,002	0,002
Asociación lineal por lineal	9,616	1	0,002		
N de casos válidos	300				

a. 2 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 3,68.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Elaboración propia

El valor de chi cuadrado es de 9,649 y el p-valor es de 0,002, con 1 grado de libertad. El nivel de significancia es menor a 5%, que establece que existe una asociación muy fuerte entre las variables de estas preguntas.

Tabla cruzada 7 Tipo de Turista y ¿La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística?

Variables		¿La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística?					Total	
		Muy en Desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo. Ni en desacuerdo	De acuerdo	Muy de acuerdo		
Tipo de Turista	Nacional	Recuento	9	15	2	105	39	170
		Recuento esperado	5,1	8,5	1,7	113,9	40,8	170,0
		% del total	3,0%	5,0%	0,7%	35,0%	13,0%	56,7%
	Extranjero	Recuento	0	0	1	96	33	130
		Recuento esperado	3,9	6,5	1,3	87,1	31,2	130,0
		% del total	0,0%	0,0%	0,3%	32,0%	11,0%	43,3%
Total	Recuento	9	15	3	201	72	300	
	Recuento esperado	9,0	15,0	3,0	201,0	72,0	300,0	
	% del total	3,0%	5,0%	1,0%	67,0%	24,0%	100,0%	

Fuente: Elaboración propia

Del total de encuestados hay 170 turistas nacionales; el 48% está de acuerdo y muy de acuerdo, mientras que los 130 de turistas extranjeros están de acuerdo con que la Gastronomía conventual es una alternativa de desarrollo turístico en el centro histórico.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba Chi Cuadrado observado de acuerdo con siguiente procedimiento:

Tabla 20 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 7

Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	20,263 ^a	4	0,000
Razón de verosimilitud	29,165	4	0,000
Asociación lineal por lineal	13,526	1	0,000
N de casos válidos	300		

a. 3 casillas (30,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,30.

Fuente: Elaboración propia

El valor de chi cuadrado es de 20,263 y el p-valor es de 0,000, con 4 grados de libertad. El nivel de significancia es menor a 5%, que establece que existe una asociación muy fuerte entre las variables de estas preguntas.

Tabla cruzada 8 Edad del turista (Agrupada) ¿Qué recomendación haría usted para mejorar la gastronomía conventual?

Variables		9.1. ¿Qué recomendación haría usted para mejorar la gastronomía conventual?					Total	
		Feria gastronómica	Apoyo de Quito Turismo	Difusión a nuevas generaciones	Promocionar en redes sociales	Incluir en paquetes turísticos		
2. Edad del turista (Agrupada)	<= 30	Recuento	4	0	1	0	0	5
		Recuento esperado	0,2	0,4	0,7	0,3	3,4	5,0
		% del total	1,3%	0,0%	0,3%	0,0%	0,0%	1,7%
	31 - 42	Recuento	2	1	18	3	20	44
		Recuento esperado	1,8	3,7	6,3	2,3	29,9	44,0
		% del total	0,7%	0,3%	6,0%	1,0%	6,7%	14,7%
	43 - 54	Recuento	2	3	8	12	41	66
		Recuento esperado	2,6	5,5	9,5	3,5	44,9	66,0
		% del total	0,7%	1,0%	2,7%	4,0%	13,7%	22,0%
	55 - 66	Recuento	3	7	4	1	83	98
		Recuento esperado	3,9	8,2	14,0	5,2	66,6	98,0
		% del total	1,0%	2,3%	1,3%	0,3%	27,7%	32,7%
	67 - 78	Recuento	1	9	9	0	46	65
		Recuento esperado	2,6	5,4	9,3	3,5	44,2	65,0
		% del total	0,3%	3,0%	3,0%	0,0%	15,3%	21,7%
	79+	Recuento	0	5	3	0	14	22
		Recuento esperado	0,9	1,8	3,2	1,2	15,0	22,0
		% del total	0,0%	1,7%	1,0%	0,0%	4,7%	7,3%
	Total	Recuento	12	25	43	16	204	300
		Recuento esperado	12,0	25,0	43,0	16,0	204,0	300,0
		% del total	4,0%	8,3%	14,3%	5,3%	68,0%	100,0%

Fuente: Elaboración propia

Del total de los encuestados, 185 personas adultos mayores recomiendan incluir la gastronomía conventual en paquetes turísticos, tomando en cuenta que su edad está comprendida desde los 55 años. Los 115 encuestados recomiendan que se difunda a nuevas generaciones, tanto en los conventos como en ferias gastronómicas y por redes sociales.

Para establecer si existe o no relación entre las variables que se cruzan, utilizamos la prueba chi Cuadrado observado de acuerdo al siguiente procedimiento

Tabla 27 Prueba de chi cuadrado Tabla cruzada 8

Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	155,301 ^a	20	0,000
Razón de verosimilitud	97,732	20	0,000
Asociación lineal por lineal	6,356	1	0,012
N de casos válidos	300		

a. 17 casillas (56,7%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,20.

Fuente: Elaboración propia

Teniendo en cuenta el valor de chi cuadrado es de 155,301, y el p-valor es de 0,000, con 20 grados de libertad y el nivel de significancia es menor a 5%, lo que permite concluir que existe una asociación muy fuerte entre las variables de estas preguntas.

Comprobación de hipótesis

En virtud de lo planteado en la definición del problema y su relación con los resultados expuestos de las encuestas, se procedió a reflexionar sobre la hipótesis propuesta. En este sentido, y teniendo en cuenta, tal como sostiene Bernal Cesar (2010): *“Suposición o solución anticipada al problema objeto de la investigación y por tanto, la tarea del*

investigador debe orientarse a probar tal suposición o hipótesis” (p. 136), se propone la siguiente verificación:

Si a la hipótesis de que la gastronomía conventual en el centro histórico de Quito puede ser una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística se le aplica la prueba de chi cuadrado, para lo cual se realizó el siguiente procedimiento:

Tabla cruzada 9 Tipo de turista y La gastronomía conventual en el CHQ, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística.

Tabla cruzada 1. Tipo de Turista*8.1. ¿La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística?

Variables			8.1. ¿La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística?				Total	
			Muy en Desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo. Ni en desacuerdo	De acuerdo		Muy de acuerdo
1. Tipo de Turista	Nacional	Recuento	9	15	2	105	39	170
		Recuento esperado	5,1	8,5	1,7	113,9	40,8	170,0
		% del total	3,0%	5,0%	0,7%	35,0%	13,0%	56,7%
	Extranjero	Recuento	0	0	1	96	33	130
		Recuento esperado	3,9	6,5	1,3	87,1	31,2	130,0
		% del total	0,0%	0,0%	0,3%	32,0%	11,0%	43,3%
Total	Recuento	9	15	3	201	72	300	
	Recuento esperado	9,0	15,0	3,0	201,0	72,0	300,0	
	% del total	3,0%	5,0%	1,0%	67,0%	24,0%	100,0%	

Fuente: Elaboración propia

Asimismo, para calcular el valor crítico de la prueba observada se elabora la tabla de las frecuencias observadas y esperadas, de acuerdo con el siguiente detalle:

Tabla 22 Frecuencias observadas y esperadas

CASILLAS (X, Y)	F.O.	F.E.	(O-E)	(O-E) ²	[(O-E) ² /E]
Nacional / Muy en desacuerdo	9	5,1	3,90	15,21	2,98
Nacional /En desacuerdo	15	8,5	6,50	42,25	4,97
Nacional / Ni de acuerdo. Ni en desacuerdo	2	1,70	0,30	0,09	0,05
Nacional / De acuerdo	105	113,90	-8,90	79,21	0,70
Nacional / Muy de acuerdo	39	40,80	-1,80	3,24	0,08
Extranjero / Muy en desacuerdo	0	3,90	-3,90	15,21	3,90
Extranjero /En desacuerdo	0	6,50	-6,50	42,25	6,50

Extranjero / Ni de acuerdo. Ni en desacuerdo	1	1,30	-0,30	0,09	0,07
Extranjero / De acuerdo	96	87,10	8,90	79,21	0,91
Extranjero / Muy de acuerdo	33	31,20	1,80	3,24	0,10
Valor crítico de la prueba observada	300	300	0	280	20,2632

Fuente: Elaboración propia

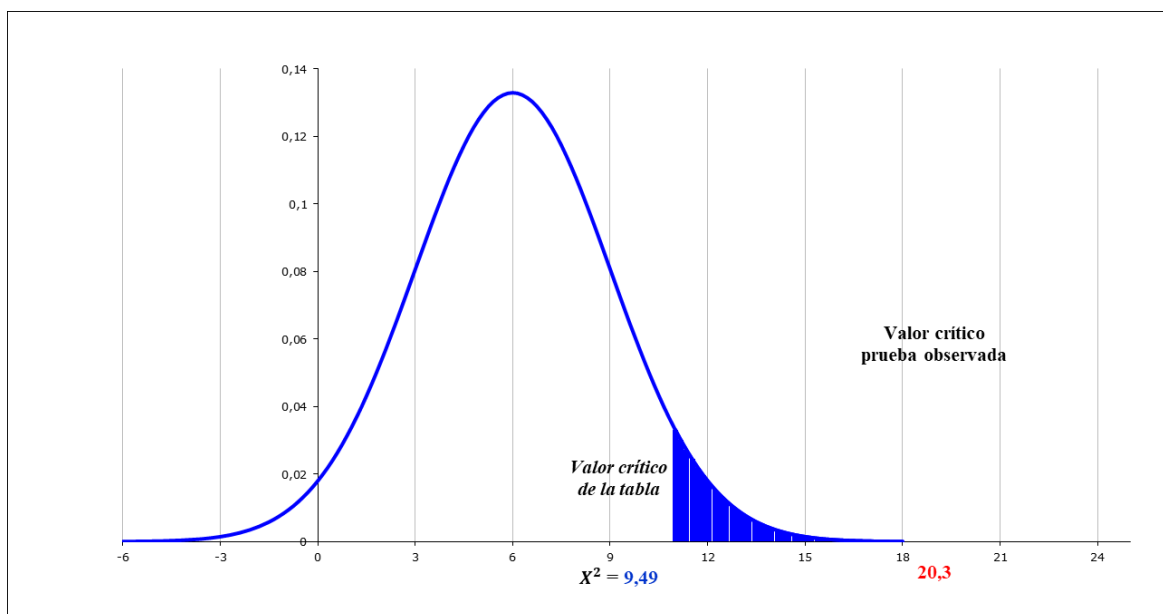
Tabla 23 Cálculo chi cuadrado Tabla cruzada 9

Calcular Chi Cuadrado (Valor Crítico de la Tabla)	
Nivel de confianza	95%
A	5%
Grados libertad	4
Valor Crítico tabla	9,49

Fuente: Elaboración propia

Para comprobar la hipótesis, se realiza la comparación entre el valor crítico de la prueba observada con el valor crítico de la tabla. De tal manera, y como se puede observar el valor crítico de la prueba observada, es mayor el valor crítico de la tabla según la siguiente ecuación: $(20,3 > 9,49)$; en consecuencia, con este resultado **se acepta la hipótesis según la percepción de los turistas. La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística, según se observa en el siguiente gráfico.**

Gráfico 22 Curva de Gauss



Fuente: Elaboración propia

B) Percepciones de las órdenes religiosas

Para saber la opinión de las autoridades de los conventos tomados como caso de estudio, se realizaron entrevistas con personas autorizadas. Cabe aclarar que se trata de un tipo de informante clave que es difícil de acceder, en tanto se trata de monjas de claustro que, en su mayoría, no tienen mucho contacto con el mundo exterior a su convento.

En las entrevistas realizadas se pudo evidenciar que si bien existe una característica común, la venta de productos para su manutención, no todos los conventos promocionan sus productos. En otras palabras, las ventas solo las realizan con personas que las conocen para hacer sus pedidos especiales o los productos que siempre tienen disponibles. Cabe mencionar que dichas entrevistas se realizaron a

través de un torno de madera, como se detalla anteriormente en la descripción de los conventos.

En virtud de lo anterior, cabría recordar que la mayoría expresó interés por el desarrollo turístico de la gastronomía, aludiendo las posibilidades de dar a conocer sus tradiciones y también de obtener ingresos para sus fines sociales y religiosos. Cabe destacar, no obstante, que las monjas del convento de la Inmaculada Concepción no mostraron mucho interés en la venta de sus productos ya sea por el horario que manejan, la pequeña cantidad que elaboran o debido a cuestiones estrictamente religiosas. Específicamente, las monjas de este convento no participan con ninguna organización de turismo, tanto pública o privada, porque dicen *“que se vende lo que se puede”* y están muy arraigadas a cumplir con los designios de Dios.

En este marco, se visualiza la necesidad de que las propuestas de desarrollo, pese a su actividad turística evidenciada en el punto anterior, consideren los tiempos, estilos y demandas establecidas por las órdenes religiosas (comunicación personal, 2018)

C) Percepciones del sector Público

Debido a que el turismo es importante para la sociedad y la economía, se han creado organismos responsables de su gestión. Es por esta razón que se realizaron entrevistas semi estructuradas a personal de esta área. Las personas entrevistadas son:

- Msc. Gerson Arias, Director de Desarrollo de Quito Turismo
- Msc. Renato Cevallos, Director de Desarrollo del Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR).
- Msc. Luis Huaraca Vera, Docente del Área de Turismo de la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE

El funcionario del Quito Turismo manifestó que la gastronomía es una parte fundamental en el área turística, debido a que todos los turistas requieren alimentarse, además manifiesta que se debe realizar el desarrollo del producto

creando un conjunto “*gastronomía, compras, artesanías, cultura*” (Comunicación personal, 2018).

Quito Turismo, a través del departamento de desarrollo, trabaja con varios conventos del centro histórico que ofrecen dulces, bocaditos y bebidas, pero indica que éstos no están abiertos siempre, sino que se les informa con tiempo para que puedan recibir a los grupos que los visitan. Estas visitas se realizan por pedido de los conventos para vender sus productos y que los ingresos ayuden a su manutención; también se les apoya con rutas y guías gratuitas. Para dar a conocer la gastronomía conventual se realizó una feria monástica en la cual participaron algunos conventos de Quito. Según el entrevistado, el problema en estas actividades viene a darse porque algunos conventos están regidos por monjas de avanzada edad que no cambian su manera de pensar y esto hace que no se les apoye continuamente.

Renato Cevallos, por su parte, manifiesta que dentro de las actividades turísticas del Ecuador está la gastronomía y que en la ciudad de Quito se promociona la gastronomía tradicional. Cabe indicar en este sentido que algunos turistas ya están adquiriendo los dulces elaborados por las monjas de los conventos. El MINTUR, por medio de Quito Eterno, realiza las vistas a los conventos de Santa Clara y del Buen pastor para deleitarse con sus productos y recomienda que si las congregaciones están de acuerdo se les puede incluir en el Mapa Gastronómico del centro histórico.

Además, manifiesta que es conveniente que se conozca la gastronomía conventual, ya que siempre el turismo debe tener un valor agregado en su oferta. Su dependencia está completamente de acuerdo en proporcionar el apoyo necesario a los conventos para que puedan promocionar y vender sus productos, siempre que se respeten sus creencias religiosas (Comunicación personal, 2018).

“*Una festividad sin gastronomía, no es festividad*” son las expresiones del Msc. Huaraca al indicar que la gastronomía es parte de la cultura de los pueblos, y la gastronomía conventual, aunque no es muy conocida en la ciudad, tiene mucha importancia en el ámbito internacional, como sucede en España y México. En efecto, indicó que España vive de la promoción de la gastronomía conventual porque es un

país católico y existen muchas procesiones y es ahí donde la promocionan; teniendo en cuenta la necesidad de promocionar la gastronomía conventual, el aporte de la academia sería incluir en los recorridos a los conventos y recoletas para degustar sus platillos o crear una ruta gastronómica conventual, visitando los conventos que estén de acuerdo con recibir a turistas (Comunicación personal, 2018).

D) Percepciones del sector Privado

En el sector privado se realizaron varias entrevistas semi-estructuradas a informantes claves, así como también entrevistas estructuradas a representantes de las agencias de viajes que realizan los recorridos en el CHQ.

Las informantes claves entrevistados son: Msc. Carlos Novoa Brito, Gerente de Operaciones de “Tropical Tour Operator”, Msc. Chef Fernando Jácome, Propietario de la Casa de Eventos “Josren”.

En la entrevista el Msc Novoa manifiesta que no conoce el concepto de gastronomía conventual y una vez informado sobre su definición indica que sería muy importante para el CHQ debido a que no solo se disfrutaría de los platos tradicionales de la ciudad , sino presenta como *“una experiencia con un nuevo elemento motivador”* . Además indica que su empresa estaría dispuesta a visitar, conocer y probar el producto para promocionarlo en sus recorridos porque es una nueva tendencia a nivel internacional; es así que manifestó que estaría dispuesto a apoyar para la promoción de la misma.

El Msc. Chef Jácome, manifiesta estar muy satisfecho con la investigación acerca de gastronomía conventual debido a que la ciudad posee varios conventos donde se puede promocionarlo. También mostró interés en trabajar con los conventos para realizar capacitaciones para promocionarla a nivel internacional como lo realiza España.

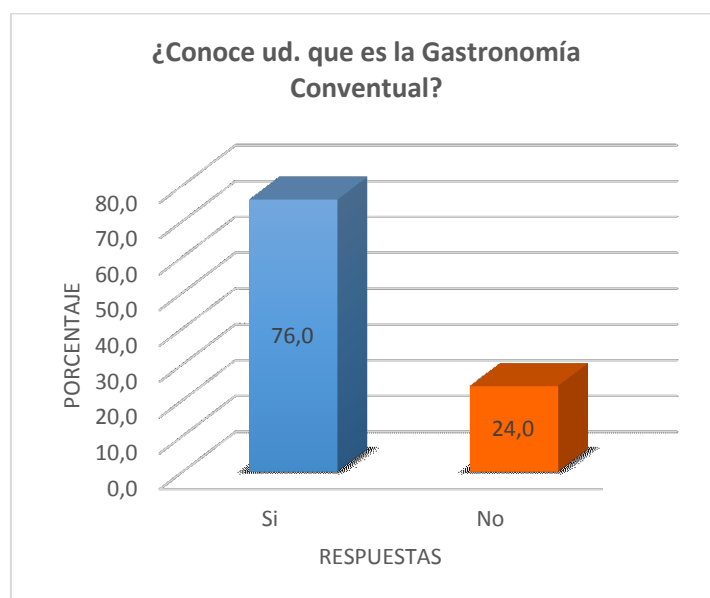
Jácome también propone la creación de restaurants en los conventos para que los turistas a más de conocer la parte histórica y cultural deguste los platillos preparados por las monjas.

Por su parte, las entrevistas estructuradas fueron realizadas a los representantes de las agencias de viaje del CHQ quienes diariamente realizan sus recorridos. Es así que se pudo realizar 25 entrevistas de las que se obtuvo la siguiente información.

Al inicio de la entrevista se les pregunto si conocían la gastronomía conventual, y 19 personas indicaron que sí, y que lo hacían al convento del Carmen Alto donde compran los dulces y bocaditos que venden. Como se puede apreciar en el Gráfico No. 23

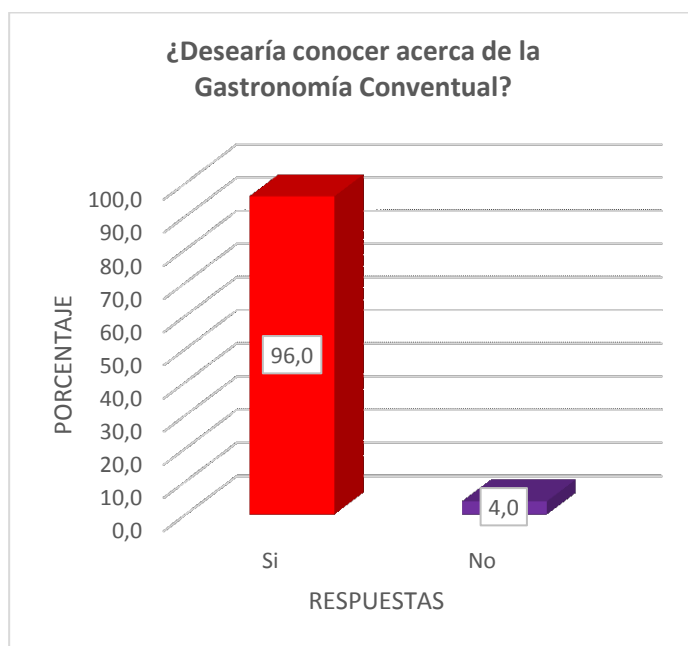
Además de las personas que no conocían en su mayoría deseaban saber que es la gastronomía conventual (Gráfico No. 23) y de esta manera incrementar una visita a los conventos que la tienen y un valor agregado a la misma como lo indica el Gráfico No. 24

Gráfico 23 Conoce G.C.



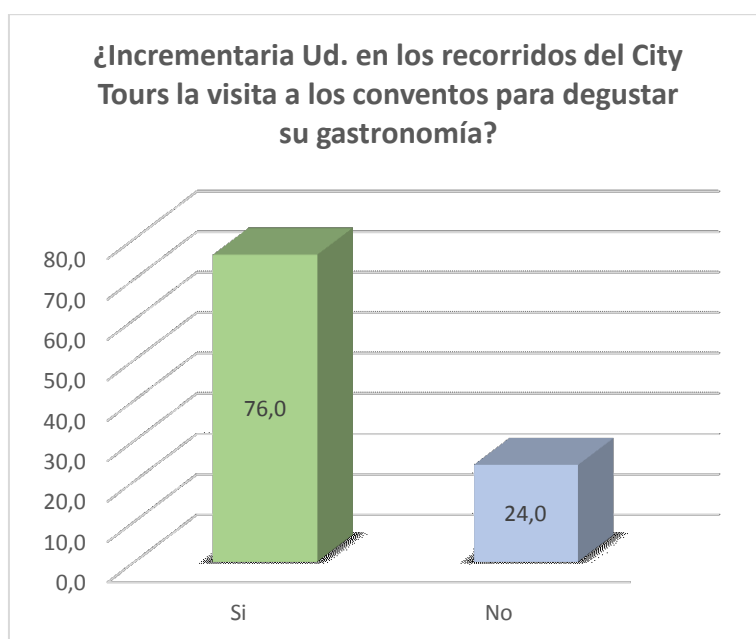
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 24 Conocer más de GC



Fuente: Elaboración propia

Gráfico 25 Incremento de GC en el CHQ

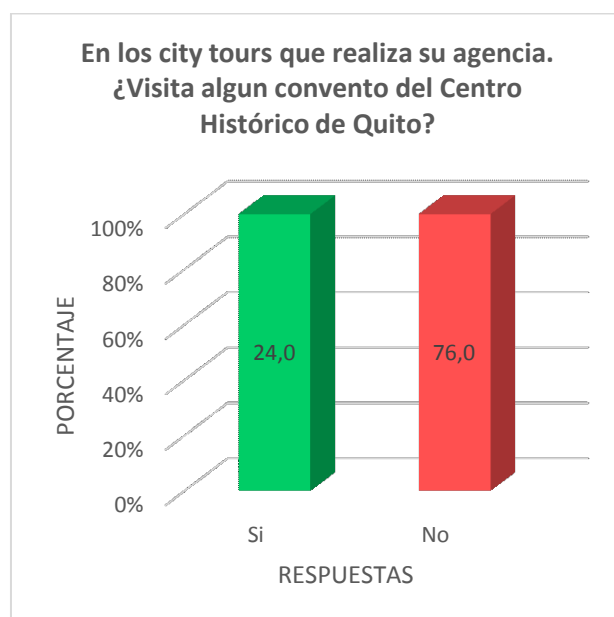


Fuente: Elaboración propia

Además a los operadores de turismo se les preguntó si visitaban algún convento en el CHQ?, ¿qué convento visitaban? y ¿para qué? Con esta información se conoció el interés de los operadores en promocionar la gastronomía conventual, así como

incrementarla en sus rutas y conocer qué otros conventos posee gastronomía conventual ya que solo visitaban el Convento del Carmen Alto, Santa Catalina en su mayoría de recorridos y luego el convento del Buen Pastor.

Gráfico 26 Visita a Conventos



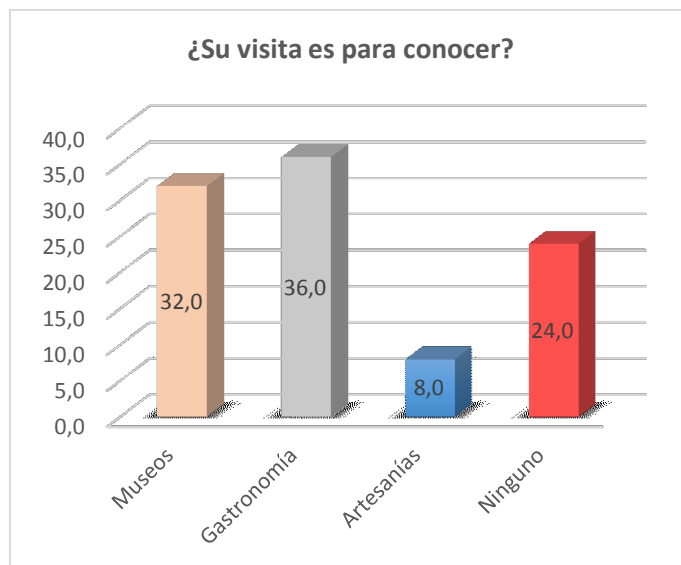
Fuente: Elaboración propia

Gráfico 27 Conventos visitados



Fuente: Elaboración propia

Gráfico 28 Razón de la visita



Fuente: Elaboración propia

Análisis Bivariado

El análisis bivariado se lo utiliza para conocer la relación existente entre dos variables, es decir la influencia de una variable en otra variable.

Tabla cruzada 10 ¿Conoce ud. que es la Gastronomía Conventual? ¿Desearía conocer acerca de la Gastronomía Conventual?

Variables	¿Desearía conocer acerca de la Gastronomía Conventual?		Total		
	Si	No			
¿Conoce ud. que es la Gastronomía Conventual?	Si	Recuento	18	1	19
		Recuento esperado	18,2	0,8	19,0
		% del total	72,0%	4,0%	76,0%
	No	Recuento	6	0	6
		Recuento esperado	5,8	0,2	6,0
		% del total	24,0%	0,0%	24,0%
Total	Recuento	24	1	25	
	Recuento esperado	24,0	1,0	25,0	
	% del total	96,0%	4,0%	100,0%	

Fuente: Elaboración propia

Con esta tabla se puede comprobar que las personas conocen la Gastronomía conventual y las que no están dispuestas hacerlo.

Tabla 8 Prueba de Chi cuadrado Tabla cruzada 10

Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	de ,329 ^a	1	0,566		
Corrección de continuidad ^b	de 0,000	1	1,000		
Razón de verosimilitud	de 0,562	1	0,453		
Prueba exacta de Fisher				1,000	0,760
Asociación por lineal	lineal 0,316	1	0,574		

N de casos válidos	25			
--------------------	----	--	--	--

a. 2 casillas (50,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es ,24.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

Fuente: Elaboración propia

La correlación de las preguntas 1 y 5 es débil por cuanto su relación entre las dos preguntas su p-valor es mayor a 0,05 de nivel de significancia.

Tabla cruzada 11 ¿Conoce ud. que es la Gastronomía Conventual? ¿Incrementaría Ud. en los recorridos del City Tours la visita a los conventos para degustar su gastronomía?

Variables		¿Incrementaría Ud. en los recorridos del City Tours la visita a los conventos para degustar su gastronomía?			
		Si	No	Total	
¿Conoce ud. que es la Gastronomía Conventual?	Si	Recuento	19	0	19
		Recuento esperado	14,4	4,6	19,0
		% del total	76,0%	0,0%	76,0%
	No	Recuento	0	6	6
		Recuento esperado	4,6	1,4	6,0
		% del total	0,0%	24,0%	24,0%
Total	Recuento	19	6	25	
	Recuento esperado	19,0	6,0	25,0	

% del total 76,0% 24,0% 100,0%

Fuente: Elaboración propia

Las agencias de viajes encuestadas al consultarles que si incrementarían en su recorrido de city tours la visita a los conventos para degustar la gastronomía manifestaron lo siguiente:

Del total del 100% el 76% manifestó que si conocen la gastronomía conventual y si incrementarías sus visitas, sin embargo el 24% manifestaron que no la harían

Tabla 9 Pruebas de chi-cuadrado Tabla cruzada 11

Variables	Valor	df	Significación asintótica (bilateral)	Significación exacta (bilateral)	Significación exacta (unilateral)
Chi-cuadrado de Pearson	25,000 ^a	1	0,000		
Corrección de continuidad ^b	de 19,818	1	0,000		
Razón de verosimilitud	de 27,554	1	0,000		
Prueba exacta de Fisher				0,000	0,000
Asociación lineal por lineal	24,000	1	0,000		
N de casos válidos	25				

a. 3 casillas (75,0%) han esperado un recuento menor que 5. El recuento mínimo esperado es 1,44.

b. Sólo se ha calculado para una tabla 2x2

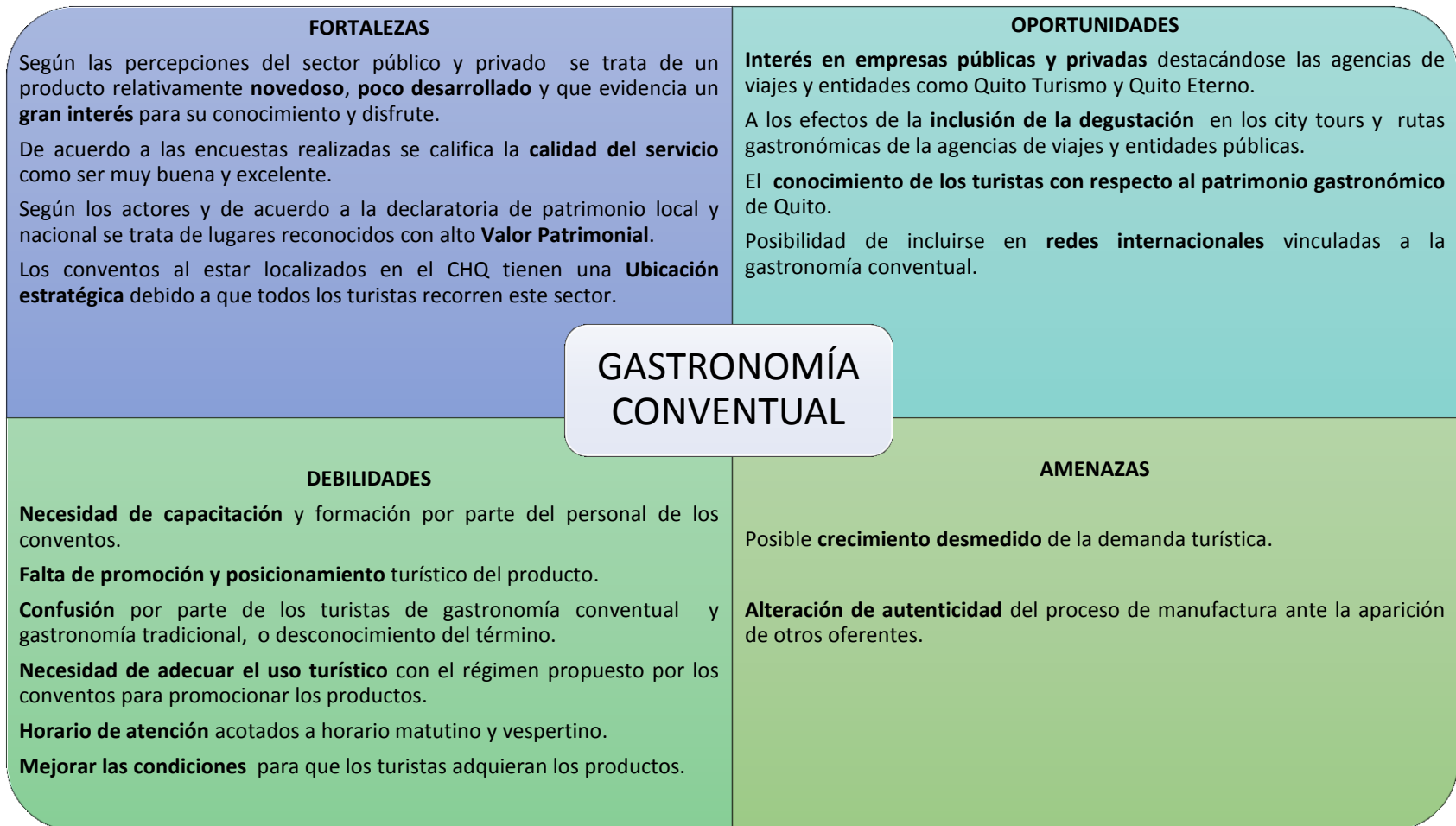
Fuente: Elaboración propia

La correlación de las preguntas mencionadas es muy fuerte por cuanto su relación entre estas es menor a 0,05 de nivel de significancia. Es decir que se relacionan perfectamente sus variables y por consiguiente existe la predisposición de que incrementarían en sus tours a los conventos para degustar la gastronomía conventual

3.3. Matriz FODA

A efectos de realizar la triangulación y sintetizar la información que se describió previamente, se procedió a realizar una matriz con las Fortalezas, Debilidades, Oportunidades y Amenazas. Esta síntesis tiene la particularidad de que no solo se extrajeron del estudio individual realizado, sino que se tomó en cuenta las percepciones de los actores claves.

Gráfico 29 Matriz FODA



Fuente: Elaboración propia

Las estrategias de la matriz FODA son: La gastronomía conventual al ser un producto novedoso, se debe promocionar a través de los eventos de las entidades públicas y privadas, ya sean estas ferias gastronómicas o lugar de parada en los recorridos del CHQ. Dar a conocer a los turistas la existencia gastronomía conventual para que sea incluida en las redes internacionales de su área.

CAPÍTULO 4

CONCLUSIONES



- Tal como se expuso en el marco teórico, el patrimonio cultural inmaterial no solo representa una manifestación de la identidad, sino que también hace a la diversidad cultural de una comunidad y, eventualmente, puede contribuir al desarrollo turístico de los pueblos. La gastronomía conventual, en particular, tiene características propias referidas al tipo de producto, su sabor, el proceso de elaboración y el modo de comercialización. Emplea ingredientes que generalmente son orgánicos y la cocina y venta es llevada a cabo por órdenes religiosas. En este sentido, además de contribuir con la puesta en valor patrimonial de tradiciones quiteñas, se considera que su activación turística contribuye a diversificar la oferta. Por lo tanto visitar un lugar donde exista PCI es tomar en cuenta el respeto a los valores culturales y sociales que hacen única a la sociedad que lo ostenta y respalda su conservación.
- En este marco, el Centro Histórico de Quito es el espacio y atractivo turístico más importante de la ciudad, forma parte de la Lista de Patrimonio Mundial, destacándose por las innumerables iglesias y conventos religiosos. De tal manera, para este estudio se han tomado en cuenta cuatro conventos, El Carmen Alto, La Inmaculada Concepción, Santa Catalina de Siena y Convento el Buen Pastor o Peña de Francia. Se trata de conventos que se destacan por no solo por su importancia religiosa sino también por su historia y su contribución a los más necesitados. Además de poseer las características antes mencionadas, cada uno de ellos mantiene un museo con imágenes religiosas relevantes y de gran devoción por los turistas y visitantes. En lo referente al turismo en el Ecuador, ha crecido al 57% hasta junio del 2018, siendo el 38 % aproximadamente de turistas que se quedan en el CHQ. Este incremento se debe a la introducción de nuevas rutas turísticas y sitios patrimoniales que se visitan. Por esta razón se ha mencionado que el CHQ es la *“semilla del turismo en Quito”*
- Finalmente, la tesis incluyó un tercer tema donde se estudió específicamente la Gastronomía en los conventos antes mencionados. El objetivo no fue

solamente considerar su valor patrimonial y su posible atraktividad turística, sino también indagar en las percepciones de los actores directamente involucrados, entendiendo que ello resulta fundamental a efectos de considerar la idea de desarrollo sostenible. De ahí que el trabajo de investigación analizó a los turistas, los representantes de entidades públicas (como MINTUR, Quito Turismo), las mismas órdenes religiosas y los actores del sector privado.

- En lo que respecta a los turistas, se pudo identificar una confusión inicial relativa a identificar lo que es la gastronomía conventual. Una vez aclarado, los encuestados destacaron como muy satisfactoria la experiencia de probar los alimentos, un excelente sabor además de la atención y cordialidad de quienes los atienden. Por su parte, los representantes de los conventos explicaron los productos que comercializan y la forma que lo preparan, a la vez que expresaron que tienen límites en cantidad, horarios y venta directa, lo cual proviene de protocolos de las autoridades religiosas. Se identificó que la mayoría manifestó su acuerdo por el desarrollo turístico de la gastronomía, aludiendo a las posibilidades de dar a conocer sus tradiciones y también de obtener ingresos para sus fines sociales y religiosos. Cabe destacar, no obstante, que las monjas del convento de la Inmaculada Concepción no mostraron mucho interés en la venta de sus productos ya sea por el horario que manejan, la pequeña cantidad que elaboran o debido a cuestiones estrictamente religiosa. Finalmente, se realizaron entrevistas estructuradas a 25 agencias de viajes, de las que se pudo concluir que alrededor del 90% expresaron su interés en conocer más acerca de la gastronomía conventual y sus productos e incluirla en los paquetes del CHQ debido a que ven potencialidad en el producto para fortalecer la oferta turística.
- A modo de síntesis y de cierre se elaboró una matriz FODA en la que se relacionaron y triangularon las percepciones de cada uno de los actores, entendiendo que ello resulta información relevante para la toma de decisiones y gestión de ventas para los conventos, tomando en cuenta los criterios de concertación y consenso como calidad de servicio, valor patrimonial, falta de

promoción y las variables de contexto como interés de la empresa pública y privada y participación en redes internacionales.

- Todo lo mencionado permite concluir que la gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística y se trata de un producto con alto valor patrimonial y alta actividad turística, cuyos actores claves identifican que puede contribuir al desarrollo turístico de la ciudad de Quito e incrementar la oferta turística. Es decir, se puede comprobar que se cumplió con la hipótesis planteada por lo que: *La gastronomía conventual en el Centro Histórico de Quito, es una alternativa para el desarrollo y la diversificación de la oferta turística.* Se destaca, en tal sentido, no solo la necesidad de poner en valor patrimonial y turísticamente estos productos, sino la responsabilidad de identificar límites y visiones que establecen los protagonistas de dicho proceso, acorde a la idea de desarrollo sostenible.

CAPÍTULO 5

BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS



Bibliografía

- Albornoz, B. (2019). *Boris Albornoz Arquitectura*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.boraisalbornoz.com/proyectos/plaza-santa-clara/>
- Almiron, Bertonecelli, Troncoso. (2006). Turismo, Patrimonio y Territorio . Una discusión de sus relaciones a partir de casos de Argentina. *Estudios y Perspectiva en turismo*, 15(2). Recuperado el 2018 de 09 de 25
- Alperi, V. (2014). *Los viejos manuscritos*. Oviedo: Nobel s.a.
- ARA. (12 de 06 de 2016). La cocina conventual . *La cocina conventual mira al futuro*, pág. 3. Obtenido de www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal
- Arévalo, M. (2004). La Tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de estudios extremeños*.
- Azpeitia Santander, A. (enero de 2016). El concepto de Patrimonio Cultural en la Normativa Vasca. *Revista de la Facultad de ciencias Sociales y Jurídicas*, 369.
- Ballart, Tresseras. (2007). *Gestión del Patrimonio Cultural* (3ra. ed.). (J. Ballart, & J. Tresseras, Trads.) Barcelona: Ariel.
- Benavides Solis, J. (1995). *Siete enunciados de la teoría general del patrimonio mundial*. Dialnet.
- Bernal, César. (2010). *Metología de la Investigación: administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Colombia: Prentice Hall.
- Blasco, M. (2005). Introducción al turismo sostenible. *I Jornadas de Turismo Sostenible*. Aragón. Obtenido de www.aragon.es/campañas
- Bonet, A. . (2003). *portal iberoamericano de Gestión cultural*. Obtenido de gestioncultural.org.
- Broca, A. (2015). El impacto del turismo en el patrimonio cultural. *patrimonio cultural y turismo*(14).
- Burgos, D. (2015). Del patrimonio a la cultura: evoluciones en la gobernanza urbana de Quito. *Territorios*(32), 61-79.
- Cabrera, S. (2017). El Centro Histórico de Quito en la planificación urbana (1942 - 1992). Discursos patrimoniales, cambios espaciales y desplazamientos socioculturales. *Territorios* 36, 189-215.
- Caro, et al. (junio de 2015). Turismo, desarrollo sostenible y percepción de los stakeholders. Un estudio de caso en República Dominicana. *Revista de Economía del Caribe*(15), 153-182.
- Carrizosa, P. (13 de Agosto de 2012). La cocina conventual es de ayer y de hoy. *La jornada de Oriente*.
- Carvajal, G. d. (Mayo de 2016). Ecuador Ancestral.

- Casa Gangotena. (2019). *La vida y la gente de la Plaza de San Francisco*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <https://www.casagangotena.com/es/la-vida-y-la-gente-de-la-plaza-san-francisco/>
- Casa Gangotena. (2019). *San Marcos, El barrio más bohemio del centro histórico*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <https://www.casagangotena.com/es/san-marcos-el-barrio-mas-bohemio-del-centro-historico/>
- Catedral Metropolitana de Quito. (2016). *Catedral Metropolitana de Quito*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <http://www.catedraldequito.org/>
- Centro Cultural Metropolitano. (2018). *Museo Alberto Mena Caamaño*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.centroculturalq.quito.gob.ec/internaMamc.php?c=1802>
- Chateloin. (2008). El Centro Histórico concepto o criterio en desarrollo. *Arquitectura y urbanismo, XXIX(2'3)*, 1-14.
- Concejo Metropolitano de Quito. (2014). *Resolución 012. Plan de gestión para la zona especial turística del centro histórico de Quito*. Quito.
- Consejo Nacional para la cultura y las artes. (2018). Patrimonio cultural Inmaterial y turismo. Recuperado el 30 de 08 de 2019, de www.conalculca.gob.mx › turismocultural
- Conti & Cravero. (2010). Patrimonio, comunidad Local y turismo la necesidad de planificación para el desarrollo sostenible. *LINTA, 1(1)*.
- Conti, A. (2009). La construcción del concepto de patrimonio en Argentina entre 1910- 1940. *Anales Linta, 4(2)*, 10.
- Convención para la Salvaguardia del Patrimonio cultural Inmaterial*. (2003). Recuperado el 20 de 09 de 2017, de UNESCO: https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000132540_spa
- Coppola, M. E. (28 de octubre de 2016). Gastronomía, Turismo y Cultura. Obtenido de www.treksoft.com
- Correia Borges, N. (2013). Docana Conventual de Lorvao. En N. C. Borges, *Docana Conventual de Lorvao*.
- Cruz, J. (2002). *Teoría elemental de gastronomía*. Universidad de Navarra.
- Cruz, J. I. (2000). *Cocina del convento de San Jerónimo*. México.
- Dankhe, G. (1976). Definición del tipo de investigación a realizar. En G. Dankhe, *Definición del tipo de investigación a realizar*.
- Devotos Virgen de El Buen Suceso. (2017). *Fundación del Convento de la Inmaculada Concepción de Quito*. Obtenido de devotosvirgendelbuensuceso.blogspot.com/2011/01/1-fundacion-del-convento-de-la.html
- Directorio de Iglesias Católicas. (2016). *Directorio de Iglesias Católicas*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://iglesias-catolicas.com/es/iglesia/quito-santo-domingo>

- Directorio de Iglesias Católicas. (2016). *Directorio de Iglesias Católicas*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <http://iglesias-catolicas.com/es/iglesia/quito-el-sagrario>
- Directorio de Iglesias Católicas. (2016). *Quito, Iglesia de la Merced*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <http://iglesias-catolicas.com/es/iglesia/quito-iglesia-de-la-merced>
- Ecclesia, r. (2018). congreso de gastronomía. *Ecclesia*.
- El Comercio. (2018). La nueva plaza de la calle Mejía, lista. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/nueva-plaza-de-calle-mejia.html>
- Escudero, X. (9 de Septiembre de 2018). Quito obtuvo su estatus parimomial con tesón. *El Comercio*.
- Fields, G. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors". *Tourism and gastronomy*, 36.50.
- Flores, G. C. (2008). Desarrollo local y turismo. *del Instituto de Investigacion Social y consultoria turistica*.
- Fundación Museos de la Ciudad. (2018). *Centro de Arte Contemporáneo*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.centrodeartecontemporaneo.gob.ec/>
- Fundación Teatro Bolívar. (2016). *Fundación Teatro Bolívar*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.teatrobolivar.org/sobre.html>
- Fundación Teatro Nacional Sucre. (2015). *Fundación Teatro Nacional Sucre*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <https://www.teatrosucre.com/escenario/teatro-nacional-sucre>
- Fundación Teatro Nacional Sucre. (2015). *Fundación Teatro Nacional Sucre*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <https://www.teatrosucre.com/escenario/teatro-variedades-ernesto-alb%C3%A1n>
- Fundación Teatro Nacional Sucre. (2015). *Fundación Teatro Nacional Sucre*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <https://www.teatrosucre.com/escenario/teatro-m%C3%A9xico>
- García, J. L. (1998). De la cultura como patrimonio al patrimonio cultural. *Política y Sociedad*(27), 9-20.
- Gessa, & Toledano. (2011). Turismo, emprendimiento y sostenibilidad en los espacios naturales protegidos. El caso de Andalucía - España. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, XX, 1154-1174.
- GoRaymi. (2018). *GoRaymi*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/quito/plaza-de-santo-domingo-ap3vqyps6>
- GoRaymi. (2018). *GoRaymi*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/centro-historico/iglesia-de-la-compania-de-jesus-ad7370f7b>
- GoRaymi. (2019). *GoRaymi*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <https://www.goraymi.com/es-ec/centro-historico/la-ronda-ac73771d9>

- Harsich, G. M. (Agosto de 2008). El patrimonio Gastronomico como parte del turismo. *Reflexion academica en diseño y comunicacion*, 10(08), 32,33. Recuperado el 3 de octubre de 2017
- Hasta la vuelta Señor. (2017). *Hasta la vuelta Señor, fonda quiteña*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <https://hastalavuelta.com/la-calle-de-las-7-cruces/>
- Instituto Cervantes. (2019). *Convento de la concepción*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de https://cvc.cervantes.es/artes/ciudades_patrimonio/quito/paseo/convento_concepcion.htm
- Instituto Cervantes. (2019). *Iglesia San Agustín*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de https://cvc.cervantes.es/artes/ciudades_patrimonio/quito/paseo/igl_agustin.htm
- Instituto Metropolitano de Patrimonio. (2012). *Ensayo: El convento en la casa de Mariana de Jesús*. Obtenido de http://www.patrimonio.quito.gob.ec/images/libros/Carmen_%20Alto/02_CONVENTO_CASA_MA.JESUS.pdf
- Instituto Metropolitano de Patrimonio. (2013). *Bulevar 24 de mayo*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <https://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-historico/bulevar-de-la-veinticuatro-de-mayo/historia#.XGUAr-hKjIU>
- Instituto Metropolitano de Patrimonio. (2018). *Convento de El Carmen Bajo*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/patrimonio-cultural/patrimonio-material/novedades/246-el-convento-de-el-carmen-bajo>
- Instituto Nacional de Patrimonio*. (2015). Recuperado el 05 de 09 de 2019, de Patrimonio Inmaterial del Centro Historico de Quito.
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2014). *Guia metodológica para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Imaterial*, 23'. Recuperado el 30 de 08 de 2019, de <https://issuu.com/inpc/docs/salvaguardiainmaterial>
- Intituto Metropolitano de Patrimonio. (2019). *Instituto Metropolitano de Patrimonio*. Obtenido de <http://www.patrimonio.quito.gob.ec/index.php/inicio/mision-y-vision>
- Intituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2019). *Patrimonio Cultural*. Obtenido de <http://patrimoniocultural.gob.ec/instituto-nacional-de-patrimonio-cultural/>
- Jesuitas Ecuador. (2018). *Jesuitas Ecuador*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.jesuitas.ec/casa-museo-maria-augusta-urruvia/>
- Jesuitas Ecuador. (2018). *Jesuitas Ecuador*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.jesuitas.ec/fundacion-iglesia-de-la-compania-de-jesus-ficj/>
- Jimenez C & Seño F. (2019). *Patrimonio Cultural de la Humanidad y Turismo*. (Unirioja, Ed.) Recuperado el 30 de 8 de 2019, de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es>
- LacARRIERU, M. (2016). *Es necesario gestionar el patrimonio inmaterial*. Recuperado el 09 de 2018, de www.gestioncultural.org/boletin

- Lavin Monica, B. A. (2003). *Sor Juana de la cocina*.
- Ley de Patrimonio, L. d. (2004). *Ley de Patrimonio*.
- Ley de turismo, L. d. (2014). *Ley de Turismo*.
- Lorenzini, M. (11 de Agosto de 2011). La importancia del patrimonio en el turismo.
- Marcesplace. (2019). *Marcesplace*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://marcesplaceuio.blogspot.com/2013/02/el-arco-de-la-reina.html>
- Marchelli, A. (2010). Patrimonio Intangible y Turismo Culturas populares y Conservación del patrimonio. *Patrimonio Cultural y Turismo*(2), 101.
- Marti, M., Durán, G., & Marulanda, A. (2016). Entre la movilidad social y el desplazamiento. Una aproximación cuantitativa a la gentrificación en Quito. *Revista INVI*, XXXI(88), 131-160.
- Martin de la Rosa, B. (2003). Nuevos turistas en busca de un nuevo producto: Patrimonio Cultural. *Pasos*, 1, 156.
- Mason, P. (2016). 15 impactos del turismo cultural. *Entorno Turístico*, 67-68.
- Mason, P. (2016). Impactos del turismo en la cultura. *Entorno Turístico*.
- Ministerio de Turismo. (2018). *Matriz de inventario de Atractivos*.
- Museo Carmen Alto. (2018). *Museo Carmen Alto*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.e3w.ec/sites/mca/index-php-elmuseo-el-museo-del-carmen-alto/>
- Museo Ciudad. (2018). *Museo Ciudad*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.e3w.ec/sites/mdc/>
- Museo Fray Pedro Gocial. (2015). *Museo Fray Pedro Gocial*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://museofraypedrogocial.com/>
- Museo Interactivo de Ciencia. (2019). *Museo Interativo de Ciencia*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.museo-ciencia.gob.ec/>
- Museo Padre Almeida. (2016). *Reseña histórica convento San Diego*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.museodelpadrealmeida.com/index.php/pages/resena-historica-convento>
- Museo Padre Almeida. (2016). *Reseña histórica, Museo Padre Almeida*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.museodelpadrealmeida.com/index.php/pages/resena-historica>
- Museos de la Defensa. (2017). *Museos de la Defensa*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.museosdefensa.gob.ec/index.php/historicos/casa-de-sucre>
- Museos de Quito. (29 de Abril de 2015). *Museo Convento del Buen Pastor*. Obtenido de <https://museosdmqjennifermeza.wordpress.com/2015/04/29/museo-convento-del-buen-pastor/>

- Museos de Quito. (Mayo de 2015). *Museos de Quito*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://museosquitoecuador.blogspot.com/2015/05/museo-fray-pedro-bedon.html>
- OEA. (2018). *El turismo y los Objetivos de desarrollo sostenible. Buenas prácticas en las américas*. Madrid. doi:<https://doi.org/10.18111/9789284419937>
- Olazabal, H. A. (12 de 07 de 2012). *Puno Cultura y Desarrollo*. Recuperado el 20 de 01 de 2018
- Organizacion Mundial de Turismo. (2013). *Turismo y Patrimonio Inmaterial*. Recuperado el 07 de 09 de 2019, de Organizacion Mundial de Turismo: <http://ethics.unwto.org/es/node/39501>
- Orozco & Nuñez, M. P. (2013). Las teorías de desarrollo. En el análisis del turismo sustentable. (R. e. Rica., Ed.) *INTERSEDES*, 167.
- Ospina, J. M. (2017). Espacio de imaginación o de especulación. *Patrimoni Cultural*.
- Paocarina, F. (2015). *Museodata*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.museodata.com/museos/64-ecuador/531-museo-camilo-egas.html>
- Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Trama.
- Pedrosa, J. M. (2003). Lo crudo y lo cocido. Teoría Símbolo texto. *Folklore*(266), 39.
- Perez, M. d. (2011). Mesas y cocina en la España del siglo XVIII. *Historia MODerna de la Universidad de Granada*(37).
- Peréz, M. M. (noviembre de 2018). Congreso de Gastronomía Conventual.
- Prats, L. (1998). Concepto de Patrimonio Cultural. *Política y Sociedad*(27), 63. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo>
- Quito Cultura. (2019). *Quito Cultura*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.quitocultura.info/venue/plaza-del-teatro/>
- Quito Cultura. (2019). *Quito cultura, Alcaldía Metropolitana de Quito*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.quitocultura.info/venue/plaza-de-la-independencia/>
- Quito Cultura. (2019). *Quito Cultura, Alcaldía Metropolitana de Quito*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.quitocultura.info/venue/plaza-chica/>
- Quito Cultura. (2019). *Quito Cultura, Alcaldía Metropolitana de Quito*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <http://www.quitocultura.info/organization/museo-monacal-de-santa-catalina-de-siena/>
- Quito Find your Adventure. (2018). *Convento El Carmen Alto*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.quitoadventure.com/espanol/relax-ecuador/lugares-turisticos-quito/iglesias-conventos/convento-carmen-alto-quito.html>
- Quito Tour Bus. (2018). *Quito Tour Bus*. Recuperado el 14 de Febrero de 2019, de <https://quitotourbus.com/la-baslica-del-voto-nacional-obra-monumental-de-la-ciudad-de-quito/blog>
- Ritchev, F. (2002). *Estadística para las Ciencias sociales, el potencial de la imaginación estadística*. México D.F: Mc Graw Hill.

- Rivera, M. (2012). *Historia de la Gastronomía de los conventos*. Obtenido de Chilango: www.chilango.com
- Salsete, A. (1998). El cocinero religioso.
- SantanaTalavera, A. (2003). Turismo cultural, culturas turísticas. *scielo*, 9(20).
- Sistema de Museos y Centro Culturales Quito. (2018). *Sistema de Museos y Centro Culturales Quito*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.museosquito.gob.ec/9-casa-museo-manuela-saenz/>
- Soto, S. I. (Diciembre de 2013). El concepto de Patrimonio Inmaterial. *Cuaderno de Etnología y Etnografía de Navarra*.
- Strauss, L. (23 de Enero de 2016). El Triángulo culinario .
- Tarlombani, M. (2005). Turismo y sustentabilidad. Entre el discurso y la acción. *Estudios y perspectivas en turismo*, XIV, 222-242.
- Tikkanen, I. (2007). Maslow's hierarchy and food tourist in Finland: five cases. *British Food Journal*, 109 (9).
- Torre; Molteni. (2009). Patrimonio Cultural Inmaterial. En A. Torre, J. Molteni, & E. Pereyra (Ed.). La PLata: Centro de Proyectos y estudios interdisciplinarios.
- Torres, P., & Baez, S. (31 de Enero de 2018). Medición de la experiencia del turista en Quito. *Revista Brasileira de Busqueda en Turismo*, 133-156.
- UNESCO. (1972). Patrimonio Cultural Inmaterial. Paris.
- UNESCO. (2018). Obtenido de UNESCO: <https://whc.unesco.org/en/list/2/>
- Valenzuela, R. (30 de 04 de 2016). I congreso de Gastronomía Conventual. *Diario Cordoba*, pág. 2.
- Vargas, J. (1967). *Patrimonio artístico ecuatoriano*. Quito: Santo Domingo.
- Virgen de El Panecillo. (2019). *Virgen de El Panecillo, 7 maravillas de Quito*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.virgendelpanecillo.com/virgen-de-el-panecillo/>
- Yaku Parque Museo del Agua. (2018). *Yaku Parque Museo del Agua*. Recuperado el 13 de Febrero de 2019, de <http://www.e3w.ec/sites/yaku/>
- Zardoya, C. A. (2011). entre ascesis y gula. En *Argensola*.


ANEXOS

Anexo 1. Plazas Parques y monumentos



Parque, plaza, monumento	Descripción	Ubicación	Fotografía
Plaza Santo Domingo	Una de las plazas más antiguas de Quito, posee Arco de Triunfo de madera, en el centro existía la estatua del Gral. Jose Antonio de Sucre señalando al Gran Pichincha lugar de la batalla. En sus orígenes considerada como la puerta de entrada a la ciudad desde el sur. (GoRaymi, 2018)	Calle Flores, entre Bolívar y Rocafuerte	
Plaza San Francisco	La Plaza San Francisco es una de las más grandes y principales de Quito, ahí se encuentra la iglesia y el convento de San Francisco, su superficie es de piedra volcánica. Fue construida en 1550. La Plaza San Francisco posee importancia cultural y religiosa debido a que es el punto de partida de una de las procesiones más importantes de América La procesión de "Jesús del Gran Poder", donde participan varios personajes como los cucuruchos que cargan maderos en forma de cruz como penitencia a todos sus pecados. (Casa Gangotena, La vida y la gente de la Plaza de San Francisco, 2019)	Calle Cuenca 477 y Sucre	

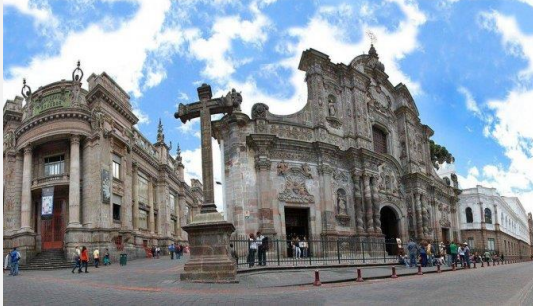
Plaza del Teatro	<p>Antiguamente conocida como Plaza de las Carnicerías, luego el cabildo de ese tiempo cerró esos locales y construyó un edificio para que se realicen actividades teatrales por eso se la llamo Plaza del Teatro.</p> <p>La Sra. Marieta de Veintimilla impulso la construcción del mismo, y su inauguración fue el año de 1886 tomando el nombre en honor al Mariscal de Ayacucho, Antonio José de Sucre. (Quito Cultura, 2019)</p>	Calle Manabí N8-131, entre Guayaquil y Flores	
Plaza Grande o de La Independencia	<p>Plaza principal ubicada en el centro de la ciudad de Quito, se la conoce también como Plaza de la Independencia a sus alrededores se encuentran el Palacio de Carondelet (presidencia de la república), Palacio Arzobispal, Palacio Municipal y la Catedral Metropolitana. Además en el centro de la plaza se encuentra el monumento dedicado a los próceres de la independencia del Primer Grito de Independencia. (Quito Cultura, Quito cultura, Alcaldía Metropolitana de Quito, 2019)</p>	Calle García Moreno, Chile, Venezuela y Espejo	

<p>Plaza Chica</p>	<p>Su nombre es porque está muy cercana a la Plaza Grande, es representativa en el centro histórico, es de uso peatonal y se realizan varias exposiciones artesanales y de emprendimiento, (Quito Cultura, Quito Cultura, Alcaldía Metropolitana de Quito, 2019)</p>	<p>Calle Guayaquil y Pasaje Espejo</p>	
<p>Arco de la Reina</p>	<p>Fue construido en 1726 y llamado así en honor a la Virgen María este arco se encuentra o une al Convento del Carmen Alto y la capilla del Hospital San Juan de Dios, es decir es un nexo de tipo religioso. En el convento se encuentra el museo y la tienda de artesanías religiosa así como de alimentos elaborados por las novicias del convento. (Marcesplace, 2019)</p>	<p>Calle García Moreno Y Vicente Rocafuerte</p>	
<p>Plaza de San</p>	<p>Plaza central de uno de los barrios bohemios del Centro histórico, sus calles guardan expresiones artísticas de la época republicana, Fue fundado el barrio en 1580, con características republicanas y neo-clásicas, ahí se puede encontrar el museo Muñoz Mariño, además de restaurant de comida</p>	<p>Laurencio Silva y Javier Gutiérrez</p>	

Marcos	típica de Quito. (Casa Gangotena, San Marcos, El barrio más bohemio del centro histórico, 2019)		
Plaza Santa Clara	Lugar donde antiguamente se encontraba el mercado de Santa Clara, fue construido en 1534 Actualmente se le conoce como el Centro Cultural Itchimbía recuperado en el año 2011. Construir el Centro Cultural. (Albornoz, 2019)	Rocafuerte y Benalcázar	
Plaza San Blas	Plaza emblemática de Quito y es la entrada Norte al centro Histórico. Esta Plaza ha sido reformada en varias ocasiones para dar realce a sus monumentos, así tenemos el Monumento al hermano Miguel y la Pileta de Piedra en el centro de la misma.	Av. Pichincha y Francisco de Caldas.	

Anexo 2. Calles y bulevares

Calles y bulevares	Descripción	Ubicación	Fotografía
Boulevard 24 de mayo	Está ubicado en la avenida 24 de mayo, su extensión es de cuatro cuadras transversalmente, en la cual existen piedras que hacen referencia al Quito antiguo, aquí se pueden ver 40 casas antiguas con sus balcones de madera, esto indica que la calle 24 de mayo fue construida sobre la Quebrada de los Gallinazos. Antiguo nombre de entrada de Quito Antiguo (Instituto Metropolitano de Patrimonio, Bulevar 24 de mayo, 2013)	Av. 24 de Mayo	
Calle La Ronda	Su nombre verdadero es calle Juan de Dios Morales, pero los lugareños la denominaron Calle La Ronda, por ser un lugar muy privilegiado del centro Histórico, calle con infinidad de leyendas, casas patrimoniales, tiendas artesanales, restaurantes, así como de lugares que hacer revivir el Quito antiguo. Desde esta calle se puede apreciar El Panecillo. (GoRaymi, 2019)	Calle Morales entre la Venezuela y Guayaquil.	
	Calle emblemática y tradicional del centro histórico		


<p>Calle García Moreno (7 Cruces)</p>	<p>cuya extensión es de un kilómetro, su nombre se debe a que en la época colonial los españoles construyeron iglesias, conventos y monasterios los cuales edificaron las cruces representativas en la calle, las cruces están en los atrios de las iglesias, el orden de las cruces de sur a norte son: Capilla del hospital San Lázaro, El Carmen Alto, Iglesia de la Compañía, Capilla del Sagrario, Catedral Metropolitana, Iglesia de la Concepción, Iglesia de Santa Bárbara. Estas cruces en Semana Santa son adornadas con flores. (Hasta la vuelta Señor, 2017)</p>	<p>Calle García Moreno</p>	
---	--	----------------------------	---

Anexo 3. Museos del Centro Histórico

Museo	Descripción	Ubicación	Fotografía
-------	-------------	-----------	------------

<p>Palacio de Gobierno</p>	<p>El palacio de la Presidencia o de Carondelet es la residencia del Presidente de la República del Ecuador, fue construida en el siglo XIX por el presidente de la Real Audiencia de Quito, Barón de Carondelet, En su interior se encuentra un mural pintado por el artista Oswaldo Guayasamín, además de los retratos de los presidentes del país, en el año 2007 se convirtió en un museo para ser visitados por visitantes y turistas nacionales y extranjeros.</p>	<p>García Moreno N10-43 entre Chile y Espejo</p>	
<p>Museo de la Ciudad</p>	<p>Se encuentra ubicado en el antiguo Hospital San Juan de Dios y es considerado como un espacio de educación vivencial, debido a que existen salas con cada una de las épocas de Quito así como de lugares de reflexión, interculturalidad. Esta educación se la realiza por medio exposiciones, artísticas y culturales que permiten el conocimiento de los patrimonios culturales de la ciudad. (Museo Ciudad, 2018)</p>	<p>García Moreno S1-47 y Rocafuerte /</p>	
	<p>El hogar de María Augusta Urrutia, construida en el siglo XIX, su decoración es con piezas de arte muy</p>		

<p>Museo Casa María Augusta Urrutia</p>	<p>antiguas, posee amplias habitaciones y patios centrales, además de una colección de pinturas de Víctor Mideros así como también con muebles traídos de Europa. Casa en la cual se detalla la bondad de su propietaria para los más necesitados. (Jesuitas Ecuador, Jesuitas Ecuador, 2018)</p>	<p>García Moreno 760 entre Sucre y Bolívar</p>	
<p>Museo Numismático Banco Central</p>	<p>La Dirección de Cultura del Banco Central en el año de 2001, creó este museo como un espacio que muestra las monedas con sus valores y la nominación de los billetes de la antigua moneda ecuatoriana denominada el Sucre. Actualmente el museo tiene cuatro salas permanentes, piezas que representan monedas, bienes arqueológicos, así como también instrumentos patrimoniales.</p>	<p>García Moreno y Sucre</p>	
<p>Museo Casa de Sucre</p>	<p>Conocido como la Casa Azul, en la actualidad en los recorridos se relata la vida de Sucre, indican los objetos personales y enseres de Antonio José de Sucre y de su esposa, posee patio tradicional con una pileta de piedra colonial. (Museos de la Defensa, 2017)</p>	<p>Venezuela No. 573 y Sucre</p>	



Panecillo	<p>El Panecillo el principal mirador de Quito donde se encuentra la “Virgen de Quito” o “Virgen del Panecillo”, creada en 1975 por el español Agustín de la Herrán Matorras, se tomó como base a la Virgen de Legarda obra del siglo XVIII de Bernardo de Legarda.</p> <p>Es un majestuosa monumento que se la puede ver por todos los puntos cercanos al centro histórico. Tiene 41 metros de altura sumando su base, es la estatua más alta de Ecuador y una de las más altas de Suramérica (Virgen de El Panecillo, 2019)</p>	Cumbre del Panecillo, Gral. Melchor Aymerich,	

<p>Museo de Cera Alberto Mena Caamaño</p>	<p>El Museo de Arte e Historia Alberto Mena Caamaño, fue creado por el Municipio capitalino e inaugurado el 3 de noviembre de 1959. En el año de 1970 se abrió al público con la escena que recrea la masacre del 2 de agosto de 1810. El museo representa las historias relacionadas con la gesta libertaria mediante, motivo por el cual se le acuñó el nombre de “Museo de Cera”. (Centro Cultural Metropolitano, 2018)</p>	<p>Eugenio Espejo y García Moreno</p>	
<p>Museo Manuela Sáenz</p>	<p>Este museo da a conocer la vida de la heroína Manuela Sáenz, en el cual se pueden observar sus pertenencias, modo de vida, su casa e infraestructura que tiene que ver con la época de la colonia. (Sistema de Museos y Centro Culturales Quito, 2018)</p>	<p>Junín Oe1-13 y Montufar</p>	
<p>Museo Camilo Egas</p>	<p>Fundado en 1980, para dar a conocer las obras de arte del pintor Camilo Egas, es un espacio en donde niños y jóvenes pueden interactuar con el arte. Egas es el precursor del indigenismo y es íconos del arte ecuatoriano. Siglo XX. (Paocarina, 2015)</p>	<p>Venezuela 1302 y Esmeraldas (esquina)</p>	

<p>Yaku - Museo del Agua</p>	<p>Fue creado en las instalaciones del antiguo centro de potabilización del agua para Quito. Es un museo temático del centro histórico, en donde su eje fundamental tiene que ver con el cuidado del agua, en donde de manera pedagógica y divertida muestra a la comunidad los usos fundamentales del agua, exposiciones de diferentes temáticas para crear consciencia en el uso del agua. (Yaku Parque Museo del Agua, 2018)</p>	<p>Barrio "El Placer" Oe11-271</p>	
<p>Museo Interactivo de Ciencia</p>	<p>Se encuentra en el sur de Quito, barrio Chimbacalle, construido en la antigua fábrica de tejidos "La Industrial", Este museo interactivo promueve la ciencia y tecnología que permita el desarrollo de niños, jóvenes, adultos, personas con discapacitados o tercera edad. En el museo existen salas permanentes, temporales, actividades en las cuales se aprende por medio de diversión y juegos (Museo Interactivo de Ciencia, 2019)</p>	<p>Sincholagua y Av. Maldonado</p>	

<p>Museo de Arte Colonial</p>	<p>Creado en el año de 1914 por Decreto Ejecutivo del Gobierno Nacional. En el año de 1948, se adscribe el Museo a la Casa de la Cultura Benjamín Carrión, este museo se creó para que los quiteños realicen exposiciones temporales, además se muestran exposiciones de artistas internacionales</p>	<p>Calles Cuenca y Mejía.</p>	
<p>Museo Casa del Alabado</p>	<p>En este museo reposan aproximadamente 5000 piezas de arte precolombino, que representan las sociedades más antiguas del país, este museo está en una de las casas más antiguas del centro histórico, su edificación perteneció en épocas antiguas a familias o instituciones de alta posición social y económica de la urbe.</p>	<p>Calle Cuenca N1-41 y Bolívar</p>	
<p>Fray Pedro Bidón</p>	<p>El convento de Santo Domingo es uno de los más antiguos de la ciudad, inaugurado en noviembre de 1965, se divide en tres salas y el Refectorio, donde reposan varias obras artísticas tanto en pintura como en escultura. (Museos de Quito, 2015)</p>	<p>Entre Rocafuerte N2-06 y Bolívar</p>	


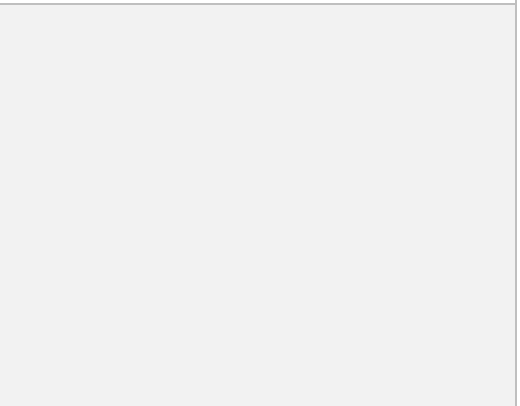
<p>Fray Pedro Gocial</p>	<p>Este museo exhibe obras artísticas del Arte Quiteño de la Escuela Quiteña entre ellas pinturas, esculturas, de orfebrería, papel y textiles que muestran el talento de los artistas de la época. Además, se puede visitar dos de los seis claustros, el Coro y el interior de la Iglesia de San Francisco. El Museo se convierte en pionero en presentar el servicio de audio guías para visitantes, se encuentran disponibles en español e inglés, para aquellos turistas</p>	<p>Calle Cuenca 577 y Sucre</p>	
<p>Miguel de Santiago</p>	<p>En este museo se pueden obras de arte colonial de los siglos XVII y XVIII de la Escuela Quiteña como Miguel de Santiago, "Pampite", "Caspicara", entre otros. En el claustro principal se puede observar la vida de San Agustín, en la sala Capitular fue el sitio en el cual se firmó la Primera Carta de Independencia.</p>	<p>Chile 924 y Guayaquil.</p>	
<p>Carmen Alto</p>	<p>Pertenece a la Fundación Museos de la Ciudad, inaugurado en diciembre de 2013, es un lugar creado para generar reflexión al patrimonio cultural carmelita; y, también es utilizado como un espacio en el que se organizan y efectúan</p>	<p>Calle García</p>	

	<p>actividades culturales, artísticas y educativas no formales. (Museo Carmen Alto, 2018)</p>	<p>Moreno y Rocafuerte</p>	
<p>Franciscano del Padre Almeida</p>	<p>El Convento de San Diego se inauguró como museo en septiembre de 1980. En marzo de 2011 se funda el nuevo Museo, con el nombre de Museo Franciscano “Del Padre Almeida” para darlo a conocer como un sitio en donde se refleja el amor y sacrificio de los Franciscanos a través de un recorrido por la historia del Quito.</p>	<p>Gral. Francisco Farfán Oe 9 y Chimborazo</p>	

Anexo 4. Teatros y centros culturales

Teatros y centros culturales	Descripción	Ubicación	Fotografía
Teatro Sucre	En la época de la colonia este lugar fue el mercado de las carnicerías, para luego convertirse en plaza de toros... En el año de 1786 se convierte exclusivamente en “Plaza de Toros”. En 1867 fue convertida en espacio teatral, que para ese momento se convertía en un atractivo para la ciudadanía. (Fundación Teatro Nacional Sucre, Fundación Teatro Nacional Sucre, 2015)	Guayaquil y Manabí	
Teatro Variedades Ernesto Albán	Creado para presentaciones artísticas, escenario para el teatro, música de cámara, danza, cine y espectáculos de variedades, Su nombre en honor a Don Ernesto Albán conocido como “Don Evaristo” actor de gran renombre en la ciudad de Quito (Fundación Teatro Nacional Sucre, Fundación Teatro Nacional Sucre, 2015)	Guayaquil y Manabí	
	Es una institución de servicio público adscrita a la		

<p>Centro Cultural Metropolitano</p>	<p>Secretaría de Cultura del Municipio de Quito. Está a cargo de Museo Alberto Mena Caamaño, Biblioteca Municipal Federico González Suárez, bibliotecas de la Red Metropolitana de Bibliotecas el Centro Cultural Itchimbia, Casa de las Artes La Ronda</p>	<p>García Moreno N3-151 y Espejo</p>	
<p>Teatro Capitol</p>	<p>Antigua sala de cine, que fue reconstruida para la presentación de varias obras de arte, y presentaciones de grupos culturales. Este teatro tiene un aforo de 500 personas.</p>	<p>Av. Gran Colombia 13377 entre Ramón Egas y Julio Castro,</p>	
<p>Teatro México</p>	<p>El teatro México es un espacio para la creación y difusión de obras artísticas, se ofertan artes escénicas como repertorios populares, contemporáneos y urbanos, en donde también se pueden disfrutar obras como: cine, conciertos, conferencias, exposiciones, presentaciones y talleres culturales. (Fundación Teatro Nacional Sucre, Fundación Teatro Nacional Sucre, 2015)</p>	<p>Tomebamba, Quito</p>	

<p>Teatro Bolívar</p>	<p>El teatro más antiguo de Quito, donde se realizaban presentaciones artísticas nacionales e internacionales. A raíz de un incendio fue reconstruido y posee una sala para eventos artístico-musicales y centro cultural, Academia de Artes y Música FTB. Además cuenta con un museo donde se da a conocer las actividades culturales y de entretenimiento que se realizaron a lo largo de la vida funcional del Teatro. (Fundación Teatro Bolívar, 2016)</p>	<p>Pasaje Espejo 0e-243 y Guayaquil</p>	
<p>Centro Cultural Mama Cuchara</p>	<p>Antiguamente pertenencia a la Clínica Pasteur, fue construida en los años 20 con toques de arquitectura neoclásica. En sus instalaciones se recibía a agrupaciones, y elencos artísticos. Actualmente es administrado por la Fundación Teatro Nacional Sucre, posee un estudio de grabación, biblioteca, aulas de ensayo, Auditorio “Raúl Garzón Guzmán”.</p>	<p>Barrio de la Loma Grande, y en él la Mama Cuchara</p>	

Centro de Arte
Contemporáneo


Este Centro funciona en el edificio del antiguo Hospital Militar, A partir del año 2007 programas y proyectos relacionados con las artes escénicas. (Fundación Museos de la Ciudad, 2018)

Montevideo y
Luis Dávila
Barrio San Juan



Anexo 5. Iglesias, monasterios, conventos y cementerios



Iglesias, monasterios, conventos y cementerios	Descripción	Ubicación	Fotografía
Convento / Iglesia Santo Domingo	<p>Su construcción en el año 1540, el templo en su interior cuenta con varias pinturas, tiene un retablo mayor y diez capillas que mejoran su riqueza en el cuerpo interno trabajos en madera y hojilla de oro, una de las capillas más reconocidas es del rosario, en donde se encuentran santos traídos desde Roma. (Directorio de Iglesias Católicas, Directorio de Iglesias Católicas, 2016)</p>	Calle Flores y Pereira	
Convento / Iglesia San. Francisco	<p>Su primera capilla fue construida en el año .1536 de adobe y paja terminada. Más tarde se construye la Iglesia con el claustro principal a mediados del siglo XVI, luego a mediados del siglo XVII se termina la construcción de los claustros más pequeños y partes del Convento. En este convento se construyó la primera</p>	Cuenca 477	


	<p>Cervecería del Ecuador, además es considerado como el Convento más antiguo del Ecuador. (Museo Fray Pedro Gocial, 2015)</p>		
<p>Convento / Iglesia San Agustín</p>	<p>En los muros y techos del convento existen obras artísticas, en la que se puede encontrar cuadros que sobre la vida de San Agustín realizados por Miguel de Santiago, cuenta con un patio central y una pila en el centro, un artesanado de forma geométrica y decoración floral. (Instituto Cervantes, Iglesia San Agustín, 2019)</p>	<p>Guayaquil y Chile.</p>	
<p>Monasterio / Iglesia Carmen Alto</p>	<p>Fundado en febrero de 1653 perteneciente a las monjas carmelitas de claustro. Las religiosas mantienen una vida estricta de entrega y únicamente pueden salir del convento por temas de importancia, en el monasterio se pueden encontrar jardines, las habitaciones de Mariana de Jesús además comprar los productos elaborados por las religiosas mediante un torno giratorio. (Quito Find your Adventure, 2018)</p>	<p>García Moreno y Rocafuerte</p>	

<p>Convento, Iglesia, Cementerio San Diego</p>	<p>San Diego era la antigua Recoleta de los padres Franciscanos, fundada en 1597, se pueden observar obras como pasión de Cristo, vida de los santos como San Francisco de Asís y San Diego de Alcalá. Posee una riqueza en pinturas, esculturas, telas y platería elaborada por artistas de la escuela quiteña; en el interior se observa el artesanado que adorna el cielo raso, así como el altar mayor de la iglesia. (Museo Padre Almeida, Reseña histórica convento San Diego, 2016)</p>	<p>Gral. Francisco Farfán Oe 9 y Chimborazo</p>	
<p>Iglesia de La Compañía de Jesús</p>	<p>La iglesia de la Compañía pertenece a la Fundación Iglesia de la Compañía de Jesús de Quito, lo que permite difundir la riqueza en arte y cultura de la misma. La Iglesia de la Compañía de Jesús es el templo barroco religioso de mayor importancia de América Colonial, puesto que fue declarada como Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1978 por la UNESCO. (Jesuitas Ecuador, Jesuitas Ecuador, 2018).</p>	<p>Benalcázar 562 y Sucre</p>	

	Es conocida como la Joya de América, su construcción inicio en 1605 y es una mezcla de estilos como el renacentista, mudéjar, neoclásico o churrigueresco. (GoRaymi, 2018)		
Convento / Iglesia de La Merced	Posee cinco cúpulas, una torre cuadrada con inscripciones incas y árabes. La cúpula de media naranja es atractiva y vistosa, además se observa un reloj de sol del siglo XVII ubicado en una cúpula, una fuente de piedra con el dios Neptuno le dan a la basílica un estilo barroco y morisco. (Directorio de Iglesias Católicas, Quito, Iglesia de la Merced, 2016)	Chile y Cuenca	
Catedral Metropolitana de Quito	La Catedral Primada de Quito, construida en el año de 1535 con la combinando cuatro estilos como: neoclásico, neogótico. Mudéjar, barroco. El atrio, es de piedra, que representa la religiosidad de la ciudad. (Catedral Metropolitana de Quito, 2016)	Venezuela y Espejo 715	
	Inspirada en la catedral parisina de Notre		

<p>Basílica del Voto Nacional</p>	<p>Dame. Esta obra arquitectónica fue creada para consagrar al Ecuador al Sagrado Corazón de Jesús, es la obra más representativa del estilo neogótico del país y de Latinoamérica. Su interior posee el cementerio de los presidentes de la República. Cuenta con dos torres frontales con 115 metros de altura, por lo que es una de las estructuras más altas (Quito Tour Bus, 2018)</p>	<p>Barrio de San Juan, entre las calles Carchi y Venezuela,</p>	
<p>Iglesia de El Sagrario</p>	<p>Es la capilla de la Catedral Metropolitana, construida entre los siglos XVII y XVIII, posee cuatro esculturas correspondientes a San Pedro, San Pablo, representación como "la Fe" y "La Esperanza", en su interior se la mampara, el retablo del altar mayor, pinturas al fresco de la Biblia, así como en el retablo mayor la escultura de Cristo. En esta iglesia se venera al SANTISIMO (Directorio de Iglesias Católicas, Directorio de Iglesias Católicas, 2016)</p>	<p>García Moreno y Eugenio Espejo</p>	
<p>Monasterio de Santa Catalina de Siena</p>	<p>Monasterio abierto al público desde agosto del 2005. Posee obras artísticas religiosas</p>		

	<p>originales de la Escuela Quiteña como pinturas de Samaniego y esculturas de Legarda. Su mayor atractivo es la Banca de la fertilidad o de los milagros. (Quito Cultura, Quito Cultura, Alcaldía Metropolitana de Quito, 2019)</p>	<p>Espejo y Flores 779</p>	
<p>Monasterio / Iglesia de La Concepción</p>	<p>Fundado en enero de 1577. En los retablos de la iglesia se ven reflejados los estilos mudéjar y plateresco. Hoy en día los turistas pueden comprar productos elaborados por las religiosas del monasterio. Además de los productos de aseo personal elaborados a base de sábila. (Instituto Cervantes, Convento de la concepción, 2019)</p>	<p>Chile y García Moreno</p>	

<p>Monasterio / Iglesia de El Carmen Bajo</p>	<p>Su construcción termino en 1745, es cuidado por las monjas carmelitas, su pequeño espacio, los claustros guardan una gran armonía. Entre las puertas de madera que forman parte de la fachada se pueden encontrar signos de moriscos e indígenas. Lo más valioso que se puede encontrar es el Belén compuesto de figuras de barro. (Instituto Metropolitano de Patrimonio, Convento de El Carmen Bajo, 2018)</p>	<p>calle Venezuela, Olmedo</p>	
---	---	--------------------------------	---

Anexo 6 Tablas estadísticas

Tabla No. 35 Cuadro del tipo de turista

Tipo de turista

Variabes	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Nacional	170	56,7	56,7	56,7
Extranjero	130	43,3	43,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 36 Tabla de las edades del turista

Edad	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
<= 30	5	1,7	1,7	1,7
31 - 42	44	14,7	14,7	16,3
43 - 54	66	22,0	22,0	38,3
55 - 66	98	32,7	32,7	71,0
67 - 78	65	21,7	21,7	92,7
79+	22	7,3	7,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 37 Tabla estadística del País y/o ciudad de origen

Variabes	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Ecuador	170	56,7	56,7	56,7
Estados Unidos	29	9,7	9,7	66,3
España	18	6,0	6,0	72,3
Francia	41	13,7	13,7	86,0
Venezuela	16	5,3	5,3	91,3
México	20	6,7	6,7	98,0
Colombia	6	2,0	2,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 38 Nivel de educación

Educación	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Primaria	21	7,0	7,0	7,0
Secundaria	220	73,3	73,3	80,3
Tercer Nivel	33	11,0	11,0	91,3
Cuarto Nivel	26	8,7	8,7	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 39 Características define mejor a la gastronomía conventual

Características	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Común	155	51,7	51,7	51,7
Novedosa	145	48,3	48,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 40 Difusión Gastronomía Conventual

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	297	99,0	99,0	99,0
No	3	1,0	1,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 41 La gastronomía conventual contribuye al desarrollo turístico y patrimonial del centro histórico de Quito

1. Respuestas	2. Frecuencia	3. Porcentaje	4. Porcentaje válido	5. Porcentaje acumulado
6. Si	7. 275	8. 91,7	9. 91,7	10. 91,7
11. No	12. 25	13. 8,3	14. 8,3	15. 100,0
16. Total	17. 300	18. 100,0	19. 100,0	20.

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 42 Diversificar la oferta turística actual

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	273	91,0	91,0	91,0
No	27	9,0	9,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 43 Sabor

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy Bueno	190	63,3	63,3	63,3
Excelente	110	36,7	36,7	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 44 Apoyo de las autoridades para Desarrollo de la gastronomía conventual

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	292	97,3	97,3	97,3
No	8	2,7	2,7	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 45 Presentación plato

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Bueno	9	3,0	3,0	3,0
Muy Bueno	167	55,7	55,7	58,7
Excelente	124	41,3	41,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 46 Servicio a la mesa

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy Bueno	168	56,0	56,0	56,0
Excelente	132	44,0	44,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No.47 Limpieza

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy Bueno	137	45,7	45,7	45,7
Excelente	163	54,3	54,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 48 Cordialidad del personal

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy Bueno	143	47,7	47,7	47,7
Excelente	157	52,3	52,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No.49 Limpieza del personal

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Muy Bueno	138	46,0	46,0	46,0
Excelente	162	54,0	54,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 50 La gastronomía conventual se puede recomendar

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	297	99,0	99,0	99,0
No	3	1,0	1,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No.51 Conocimiento de Gastronomía Conventual

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	19	76,0	76,0	76,0
No	6	24,0	24,0	100,0
Total	25	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No.52 ¿Visita a los conventos del Centro Histórico de Quito?

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	6	24,0	24,0	24,0
No	19	76,0	76,0	100,0
Total	25	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 53 Convento que visita en los City Tours

Conventos	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Santa Catalina	6	24,0	24,0	24,0
Inmaculada	1	4,0	4,0	28,0
Concepción				
Carmen Alto	10	40,0	40,0	68,0
Buen Pastor	2	8,0	8,0	76,0
Ninguno	6	24,0	24,0	100,0
Total	25	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No.54 Motivos de visita

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Museos	8	32,0	32,0	32,0
Gastronomía	9	36,0	36,0	68,0
Artesanías	2	8,0	8,0	76,0
Ninguno	6	24,0	24,0	100,0
Total	25	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No.55 Desea conocer acerca de la Gastronomía Conventual

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	24	96,0	96,0	96,0
No	1	4,0	4,0	100,0
Total	25	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia

Tabla No. 56 Incremento de gastronomía conventual en los City Tours

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Si	19	76,0	76,0	76,0
No	6	24,0	24,0	100,0
Total	25	100,0	100,0	

Fuente: Elaboración propia