

MENU



**UNIVERSIDAD
DEL AZUAY**

Departamento de Posgrados

LA GASTRONOMÍA CUENCANA COMO MODELO GESTOR PARA EL DISEÑO INTERIOR EN RESTAURANTES

*Trabajo de graduación previo a la obtención del título de
Magister en Diseño de Interiores*

*Autor: **XAVIER MAURICIO CLAVIJO JARAMILLO***

*Directora: **ARQ. VERONICA HERAS BARROS***

CUENCA – ECUADOR – 2020

Dedicatoria

El presente trabajo dedico a mis padres, hermanos y toda mi familia por brindarme su fuerza y apoyo y estar presentes, siempre, en cada etapa de mi vida.

Agradecimiento

Agradezco primeramente a Dios, por acompañarme en mi diario caminar. De corazón, a mis padres, por haberme apoyado de manera incondicional, a ellos debo su esfuerzo y confianza depositada en mí para alcanzar un éxito más en la vida. A todas las personas que aportaron con sus conocimientos y tiempo brindado para alcanzar los objetivos en este ciclo de estudios.

Resumen

Este proyecto tiene como objetivo principal trasladar los conceptos de la cultura gastronómica tradicional local al diseño de espacios interiores comerciales, a través de conceptos fundamentales de diseño. Esta tesis parte de la determinación de actores claves, quienes, a través de entrevistas, establecen los conceptos de la gastronomía tradicional cuencana. Posteriormente, estos significados son llevados al espacio interior y expresados en operatorias de diseño, reflejados en bocetos conceptuales. Los resultados demuestran que la cultura gastronómica cuencana es un elemento de comunicación e identidad que puede ser reflejado en espacios interiores a través de materiales, colores y texturas.

Palabras clave:

Tradicional, cultura, inmaterial, concepto, gastronomía, costumbres, identidad

Abstract

TITLE

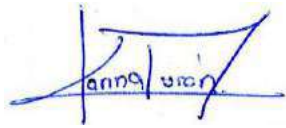
Cuenca's gastronomy as a management model for interior design in restaurants

Abstract

The main objective of this project is to transfer the concepts of the local traditional gastronomic culture to the design of commercial interior spaces, through fundamental design concepts. This thesis starts from the determination of key actors, who through interviews establish the concepts of traditional Cuenca gastronomy. Thereafter, these meanings were brought into the interior space and expressed in design operations reflected in conceptual sketches. The results show that the gastronomic culture of Cuenca is an element of communication and identity that can be reflected in interior spaces through materials, colors and textures.

Keywords

Traditional, culture, intangible, concept, gastronomy, customs, identity



INTRODUCCIÓN

En la actualidad, el concepto de Patrimonio Cultural, hace referencia a todo lo que una comunidad ha creado, tanto en el ámbito material como inmaterial, y está ligado al pasado; sin embargo, ese pasado y tradición son reactualizados por medio de la memoria colectiva. (Eljuri, 2008, pág. 58). Para empezar, la cultura gastronómica se encuentra en un momento de alta aceptación dentro de la sociedad y es allí donde el cliente desea vivir experiencias en cuanto a trato, contacto con los alimentos y experiencias dentro del ambiente.

En la presentación de los alimentos se pueden mostrar modos de comportamiento, simbologías y rituales, como también identidad gastronómica; esto argumenta que el alimento no solo es objeto nutritivo, sino que, también posee significación simbólica. Existe un vínculo que permite trazar una línea de continuidad entre pasado y presente, entre lo conocido y desconocido, entre lo propio y lo apropiado, es la simbolización.

El turismo es la actividad que más ha dinamizado la gastronomía en diversos contextos. Este como elemento único de los destinos, aporta experiencias distintivas y acercamientos memorables con los pobladores y sus microhistorias. Por tanto, con esta investigación se desarrollarán propuestas que refuercen el concepto de patrimonio y que posteriormente serán plasmadas con el planteamiento de un diseño interior.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cómo aporta la cultura gastronómica al diseño de espacios interiores?

HIPÓTESIS

La cultura gastronómica aporta al proceso de diseño de espacios comerciales de restaurantes tradicionales a través de experiencias innovadoras que estimulan los sentidos, memoria y emociones de las personas que visitan estos ambientes de venta y consumo de alimentos.

OBJETIVO GENERAL

Trasladar el concepto de cultura gastronómica y alimentaria a expresiones del diseño de interiores, en locales pertinentes a este rubro comercial.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Analizar la información sobre la cultura gastronómica, patrimonio inmaterial y gastronomía cuencana, como apoyo para el desarrollo de la investigación.

- ✓ Comparar los conceptos de cultura gastronómica, patrimonio inmaterial y espacio interior en locales comerciales para corroborar una experiencia que abarque los sentidos y emociones de las personas.

- ✓ Establecer parámetros de la cultura gastronómica que serán aplicados al diseño de restaurantes.

- ✓ Rescatar los rasgos y elementos más importantes de la cultura gastronómica que puedan ser aplicados en un diseño comercial.

INDICE DE CONTENIDO

Dedicatoria.....	i
Agradecimiento.....	ii
Resumen.....	iii
Abstract.....	iv
Introducción.....	v
Pregunta de investigación.....	vi
Hipótesis.....	vi
Objetivo General.....	vi
Objetivos Específicos.....	vi
Capítulo 1: Marco Teórico.....	11
Introducción.....	12
La cocina tradicional ecuatoriana.....	12
La gastronomía cuencana.....	14
El patrimonio.....	15
El patrimonio intangible.....	15
El patrimonio alimentario: Identidad, tradición, cultura de los pueblos.....	17
Espacialidades, Restaurante.....	19
El Restaurante.....	20
Áreas de trabajo de los Restaurantes.....	20
El diseño interior en los espacios de restaurantes.....	21
La experiencia del cliente en el espacio interior de un restaurante.....	21
Funcionalidad y estética de los espacios interiores en restaurantes.....	22
El diseñador, pieza fundamental para la construcción del concepto en el espacio interior.....	24
Capítulo 2: Diagnóstico.....	25
Introducción.....	26
Estudio de referentes internacionales de la cultura gastronómica.....	27

Cultura gastronómica mexicana.....	27
Cultura gastronómica argentina.....	29
Cultura gastronómica francesa.....	29
Patrimonio Inmaterial.....	30
Cocinas que son Patrimonio Cultural inmaterial de la humanidad.....	31
Cultura gastronómica local (concepto, características, tradiciones)	31
El concepto del maíz como elemento ritual.....	32
La importancia del maíz en la gastronomía cuencana.....	32
Ritos, festividades y gastronomía durante el ciclo agrícola.....	33
Tradiciones.....	33
La pampamesa, tradición para compartir.....	33
Fiesta y gastronomía.....	33
El concepto de la gastronomía cuencana y sus rasgos significativos más importantes.....	33
Conclusiones.....	35
Capítulo 3: Propuesta.....	36
Introducción.....	37
Análisis de la investigación.....	37
Selección de los actores clave de la investigación (selección de expertos)	37
Criterios conceptuales.....	39
Elementos que forman parte de la gastronomía cuencana.....	44
Elementos guías para el diseño.....	45
Propuesta.....	49
CONCLUSIONES.....	53
ANEXOS.....	54
BIBLIOGRAFÍA.....	69

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ingredientes Ecuatorianos.....	13
Figura 2. Showroom Experiencial Cupa.....	19
Figura 3. Restaurante Bangalore Express, Londres.....	19
Figura 4. Restaurante Chapulín.....	27
Figura 5. Comida mexicana, términos de la gastronomía.....	28
Figura 6. El asado: una tradición bien argentina.....	29
Figura 7. Cocina francesa y sus influencias en la gastronomía.....	29
Figura 8. Beneficios del maíz para la salud.....	32
Figura 9. Render del espacio interior, Restaurante.....	50
Figura 10. Render del espacio interior, Restaurante.....	50
Figura 11. Render del espacio interior, Restaurante.....	51
Figura 12. Render del espacio interior, Restaurante.....	51
Figura 13. Render del espacio interior, Restaurante.....	52

INDICE DE TABLAS

TABLA 1. Mapeo de actores clave.....	38
TABLA 2. Criterios y conceptos de la gastronomía cuencana.....	40
TABLA 3. Conceptos y rasgos significativos de la gastronomía cuencana.....	41
TABLA 4. Elementos intangibles de la gastronomía cuencana.....	44
TABLA 5. Elementos guías para el diseño.....	45
TABLA 6. Gastronomía cuencana.....	46
TABLA 7. Significados y Significantes de la gastronomía cuencana.....	48
TABLA 8. Elementos que conforman el diseño del espacio interior.....	49

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1. Introducción

A través de lo que se come, bebe y consume se está generando un proceso de creación cultural, diálogo intercultural y producción de identidad. Por otra parte “es preciso recrear memoria y señalar que la memoria y el patrimonio son hechos contemporáneos actuales, que gran porcentaje de los insumos de la gastronomía andina son elementos de propiedad ancestral, patrimonial” (Delgado, 2010, pág. 10).

Cuando hablamos de cocina hacemos referencia a un conjunto de sabores, olores, colores, texturas, técnicas y artefactos que vinculan el presente y el pasado de un modo afectivo, aunque no ajeno a la realidad actual, cuyo propósito se dirige a valorar la cultura de los pueblos. Sobre la base de una misma cultura, difundida por incas y españoles, cada región desarrolló tradiciones nuevas.

El diseño de espacios interiores, en Ecuador, es realmente una actividad nueva, y muy poco se conoce sobre su importancia por ello esa falta de valoración al profesional. La situación es similar en Cuenca, cuyo índice de profesionales es relativamente joven, que cada día busca cambiar, innovar y mejorar esta situación.

La importancia de crear diseño con referentes locales permitirá la innovación y la diferenciación a la hora de consumir un producto. La ausencia del concepto transmite la carencia de personalidad de un restaurante, por ende, es importante dar soluciones mediante la implementación del diseño interior donde la cultura gastronómica cuencana, a través del diseño, permita establecer una identidad que genere emoción y nuevos conceptos, sin depender del grado de creatividad de la cocina.

2. La cocina tradicional ecuatoriana

La supervivencia de conocimientos culinarios a través de los siglos es una realidad indiscutible. Muchas recetas tradicionales no tienen registro escrito, se aprenden mirando y haciendo; este arte de cocinar se transmite de generación en generación usando los cinco sentidos. “Todo alimento se relaciona con la cultura, cada producto andino se ha utilizado a través de varias generaciones, está sujeto a transformaciones por el mismo hecho de que la cultura está en constante movimiento”, (Carrillo, 2010, pág. 36).

La gastronomía andina ha sido por muchos años considerada parte de nuestra herencia cultural, es por ese motivo que en la intención de los investigadores como Fabián Zambrano (2010) manifiesta surgió la necesidad imperiosa de rescatar los productos nativos en sus preparaciones tradicionales, respetando las raíces de las mismas. El proceso busca introducir la cultura gastronómica en las mallas curriculares para no perder su conocimiento y su práctica, ya que la ausencia de la misma está haciendo perder nuestra identidad cultural.

La comida ecuatoriana actual es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan productos y costumbres de varios continentes, que sabiamente están mezcladas en el buen gusto popular.

Desde tiempos remotos, nuestros antepasados buscaban alimentarse con productos que ofrecían la pesca, la caza y los cultivados en tierra, cuya preparación era bastante rudimentaria, pero con cierto equilibrio que les permita vivir fuertes y saludables.

El arte culinario y gastronómico nacional lleva en su menú el sello inconfundible de ser ecuatoriano, porque son preparados y elaborados con productos que nacen y crecen en nuestra tierra, lo que refuerza nuestra autenticidad.

A cualquier autor que sabe y conoce de gastronomía y cocina se le hace imposible imaginar la vida sin comida ya que es legítimo considerar a la comida como el tema más importante del mundo. “Sin embargo, la historia de los alimentos continúa estando relativamente infravalorada y la mayoría de instituciones académicas siguen sin prestarle el reconocimiento debido” (Fernández, 2019 pág. 11).

Resulta entonces fácil entender que las escuelas

profesionales se vieron influenciadas por escuelas europeas o de Norte América y desarrolladas por extranjeros y ecuatorianos que estudiaron en otros países, motivo por el cual los profesionales que egresaban, por supuesto, sabían más de cocina internacional que de cocina ecuatoriana tradicional. El objetivo de los chefs y docentes locales es fortalecer el conocimiento de la cocina que se basa en productos tradicionales andinos. “La comida es más que sustento: su producción, distribución, preparación y consumo generan ritos y magia, a medida que el acto de comerse ritualiza y se vuelve irracional o superrracional” (Fernández, 2019, pág. 14).

En este mundo andino, el maíz y la papa poseen una importante carga simbólica. Se menciona que el maíz siempre ha estado relacionado con los círculos sociales altos y en cambio la papa con los sectores populares. El loco es el plato principal en la cocina ecuatoriana andina, cuyo componente principal es la papa, producto de la agricultura andina. Se precisa que “el banquete ofrecido al Libertador Simón Bolívar en Quito (1822), en el listado de compras de productos alimenticios para dicho evento, no se menciona la papa; posiblemente, como se presume, este tubérculo no representaba un alimento sofisticado para las clases altas, pero si se lo consumía en los sectores populares. Uno de esos platos que poseía papa era el loco” (Pazos, 2010, pág. 33).

Figura 1. Ingredientes Ecuatorianos



Fuente: La Cocina del Ecuador, (2019).

Además de la papa existe otro “ingrediente” especial y muy importante en la cocina ecuatoriana el cerdo en varias

presentaciones: manteca, carne, sancocho, huesos, etc. Este alimento acompaña a muchas de nuestras generaciones y su elaboración se ha convertido en un verdadero ritual ya sea urbana o rural y muchas veces su contexto es de fiesta.

El animal llega vivo, unos familiares y amigos se encargan de sacrificarlo y otros lo faenan y preparan. Dentro del loco como plato principal el cerdo cumple la función de dar un sabor particular y especial. Este animal está considerado dentro de la categoría de producto andino. “Un producto andino es aquel que ha sido utilizado en una región determinada a través de varias generaciones y, en algunos casos, durante varios siglos” (Pazos, 2010, pág. 36).

Un producto andino está sujeto a transformaciones por el mismo hecho de que la cultura está en constante movimiento.

3. La gastronomía cuencana

Cuenca aún no ha encontrado una respuesta a este planteamiento porque en la práctica ciertos productos permanecen en la cocina regional contemporánea (Barrera, 2010, pág. 42) “Una cocina que gira alrededor del empleo notable del maíz, utiliza ampliamente recursos de origen ancestral, como los porotos y la papa sumadas a carnes como la del cuy y conejo, junto al cerdo, la manteca, la gallina y la res” (Vintimilla, 1993, pág. 22). “Surge la hipótesis de que la cocina regional cuencana hunde sus raíces en el primer proceso de ocupación española en la segunda mitad del siglo XVI; sin embargo, no hay que creer que la cocina se considere un fenómeno estático sino un campo que está en permanente transformación y reelaboración” (Barrera, 2010, pág. 42).

Se conoce de un antecedente histórico sobre la alimentación en Cuenca, la presencia de molineros y panaderos y obviamente el primer molino hidráulico de trigo del pasado siglo fue localizado en Todos Santos. La historia afirma que existía abundante producción de trigo y grandes extensiones de tierra eran destinadas hacia esa actividad. “Se demuestra que la actividad generaba rentas suficientes como para considerar un negocio apropiado; sin embargo, la competencia de otros molineros había vuelto el negocio menos atractivo” (Barrera, 2010, pág. 45).

Algunos de los productos que eran comercializados a base del trigo como pan y bizcochos eran productos españoles favoritos para aquellos que eran viajeros de tierra y mar.

En la actualidad Todos Santos es un sector tradicional por su calidad de pan en hornos de leña visitados por propios y extranjeros cuyo producto es el más vendido y reconocido, convirtiéndose así en el vestigio vivo de la antigua actividad de la ciudad. La producción de pan conserva su espacio cerca de los emplazamientos de los antiguos molinos hidráulicos de trigo ninguno de ellos funciona además ha desaparecido también los campos de cultivo de trigo y la harina que consumen los cuencanos hoy en día importada. “Los jóvenes y adultos, tanto hombres como mujeres subsisten con un nivel mínimo de alimentación, habría que establecerlo de manera científica esta situación solamente varía en ocasiones festivas en las que se produce un consumo indiscriminado de alimentos, concentrado en unos pocos días al año. A nuestro entender, el consumo masivo

de alimentos y bebidas debe explicarse dentro del contexto de escasez habitual en el resto del año, sin caer en la simplificación absurda que significa el explicar esta situación por el mero “derroche” de recursos” (Martínez, 1993, pág. 202).

Dentro de la categoría de los productos hay que mencionar también las bebidas como producto de prestigio y alto costo en los años 1560 se incluye el vino; se dice que existieron viñas en los sectores de Cañaribamba y debajo de Girón.

Entre las bebidas que se incluyen en la lista están las no alcohólicas y las alcohólicas. Entre las bebidas no alcohólicas: Mizhqui, Guarapo tierno, Champús, Aguas aromáticas, Yaguana, Rosero y Agua de frescos. Entre las alcohólicas: Chicha, Guarapo maduro, Trago y Canelazo o draque.

El autor e investigador Juan Martínez Borrero en su libro Cultura Popular (1993) da a conocer que algunos productos y comidas como la Quinoa y el Cuy son considerados como los platos más comunes en las fiestas y se sirve con papas, están también: la gallina, borrego, ternero, maíz, chumales y chihuil.

Hoy en día el arroz ocupa un lugar fundamental en la dieta de los cuencanos al igual que los fideos y ciertos productos enlatados como el atún y las sardinas. “No se puede decir que una cultura es superior a la otra, porque todos somos seres humanos. Repudio al racismo, se imaginan lo que es ser americano y no tener gotas de sangre indígena. Ya es hora de que los ecuatorianos nos quitemos el complejo y pensemos que tenemos sangre indígena y africana. En fin, el color de la piel no hace el alma de las personas” (Vintimilla, 2005).

“La cocina morlaca como arte, conlleva voluntad convivial y reciprocidad, cierta comunión de costumbres, valores y códigos, un mismo lenguaje simbólico. Ashanga es ejemplar tanto por ser manejable como por plantear una mesa recóndita y local fuera de toda moda y por representar una aportación a la conciencia culinaria que entraña la eco gastronomía como ciencia de futuro y como factor de desarrollo integral y sostenible” (Córdova, 2015, pág. 26).

4. El Patrimonio

Patrimonio viene del latín “patrimonium”, el Diccionario de la lengua española (1989), define así: Bienes propios adquiridos, por cualquier título. Bienes propios antes espiritualizados y hoy capitalizados y adscritos a un ordenado, como título para su ordenación.

La patrimonialidad es el conjunto de bienes que pertenecen a una persona natural o jurídica, o afectos afines, susceptible de estimación económica.

Cuando hablamos de patrimonio nos referimos a un bien que puede ser tangible o no, cuyo valor es muchas veces implícito que busca ser reafirmado y protegido. El patrimonio o bien patrimonial, siempre pertenece a una persona o un conjunto de personas, razón por la cual pretende ser capitalizado por la riqueza inherente a él, sea por un valor simbólico, espiritual o un valor económico. El patrimonio no sólo se refiere a lo que podemos ver o tocar, sino a aquello que se abstrae de una cultura. “A sí mismo se puede manifestar que el Patrimonio es también un proceso dinámico y en constante construcción, que genera un sentimiento de diferencia y pertenencia en los seres humanos” (Eljuri, 2008, pág. 58).

“Al hablar de patrimonio en la comida, nos referimos a esta recopilación, es algo más que un formulario, representa el paciente acopio de un acervo familiar, cuyas recetas tanto propias como de los antepasados fueron integrando el patrimonio público y doméstico. Las recetas acogidas durante décadas, representan un auténtico tesoro patrimonial, cuyo valor saludable es capital para el buen comer de generaciones futuras” (Córdova, 2015, pág. 23).

5. El Patrimonio intangible

De acuerdo a la Unesco, 2003, el patrimonio cultural inmaterial, son, los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes a las comunidades, a los grupos y en algunos casos a los individuos, para que se reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos, en función de su entorno, la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad contribuyendo así a promover el respeto por la diversidad cultural y la creatividad humana, respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

Desde la perspectiva cultural surge la problemática del Patrimonio Intangible, que se entiende como la práctica no documentada; la fuente de inspiración de los cocineros es la cocina tradicional, por eso se debe apreciar y consumir lo nuestro, con el mismo interés con que valoramos las cocinas del mundo.

Al hablar de la cocina como patrimonio intangible nos estamos refiriendo al acto de transmitir conocimientos culinarios dentro del hogar y es la mujer la principal transmisora de la cultura. Muchas veces, lo que comemos y lo que no se come dice mucho lo que somos como personas y como sociedad, porque es ahí donde reflejamos nuestra cultura. Además, en “este recorrido que va desde el mercado o la huerta hasta la boca se produce un proceso de patrimonialización donde interviene un imaginario construido por superposición de diversos referentes identitarios; los individuos y grupos construyen patrimonio a través de la colección de objetos y mensajes, con los cuales se identifican ante sí y los otros” (Avile, 2010, pág. 40).

Como hemos visto, la cocina comporta una carga histórica bastante importante transmisora de usos, métodos, sabores y procedimientos que han sido heredados y que permite no sólo hablar de una cocina tradicional ecuatoriana sino, también, serrana y cuencana. “El aspecto más importante que debe mencionarse, es que la condición patrimonial de cierta práctica, rito, etc., se hace explícita en el imaginario

de un pueblo que ha considerado que determinado arte, objeto, práctica, expresión, etc., tiene un valor excepcional en su historia” (Unigarro, 2014).

Si algo hay que reconocer es que las cocinas son tradiciones vivas, que no sólo están inmersas en la producción de los hábitos alimentarios sino también en la riqueza de los saberes, prácticas y conocimientos, aportando al desarrollo económico y, por supuesto, a la conservación de la identidad. “La experiencia culinaria se ha convertido en una fuente atractiva para ser explotada desde el turismo, cuestión que enfrenta a una realidad ineludible y es el hecho de que las cocinas tradicionales no pueden mantenerse clausuradas en la práctica de lo privado (Álvarez, 2001).

La antropóloga Gabriela Eljuri (2008), manifiesta, en lo que a la identidad se refiere, que los estudios contemporáneos ya no la estudian como un fenómeno cerrado, en el cual todo está dicho, sino como un proceso dinámico, en constante movimiento y construcción; ya no se habla más de la identidad como algo homogéneo, sino que ésta existe en tanto multiplicidad. Al igual que la memoria, tampoco se agota en el pasado.

Es muy importante reconocer que, las cocinas tradicionales, si bien guardan acumulación histórica e importante, no deben ser consideradas expresiones de museo que no se comunican con el mundo, sino que deben producir un impacto de enorme importancia para la salud de la población. A través de lo que se come, el individuo comienza a tener modos de comportamiento, rituales y simbolismos, convirtiendo sus hábitos alimentarios en sobre quién es y quiénes son, con respecto a un determinado grupo. El antropólogo Marcelo Álvarez hace mención a que en 1683 los panaderos de Budapest, que trabajaban de noche, descubrieron a los turcos invasores construyendo túneles subterráneos en la ciudad, dieron el grito de alarma y fracasó la invasión. Los mismos panaderos amasaron para la memoria posterior el “curasán”, que con su forma de medialuna señala y encarna la victoria sobre un ejército invasor. De igual forma, viajando para el año de 1485, la conversa Beatriz Núñez fue denunciada por su criada por haber preparado un cocido judío, la Inquisición ordenó que fuera quemada por herética. La cocinera había expresado su identidad en la comida, y esa comida la llevó a la muerte.

“Es de suficiente argumentación decir que el alimento no representa solo un objeto nutritivo que permite saciar el hambre, sino que posee un mensaje y un significado dentro de una determinada estructura social y cultural.”

6. El patrimonio alimentario: Identidad, tradición y cultura de los pueblos

Se habla de cultura en el ámbito gastronómico de nuestra región y para ello vamos a entender mejor el concepto: “La cultura es pues un conjunto de referentes que identifican a una sociedad, que puede descifrarse a partir de las señales que ella ofrece y que, comparativamente por su distintividad ofrece características distintas a las que comparten otras sociedades. La cultura no es estática ya que en las mentes de los seres humanos se configuran nuevas ideas, o modificaciones a las representaciones preexistentes, por lo que la cultura se ve modificada, enriquecida o también recortada y cercenada por desusos, o por imposiciones externas que contribuyen a eliminar rasgos propios” (Sánchez, 2010 p.168). La Academia de la Lengua manifiesta que: la cultura es el conjunto de modos de vida, costumbres, conocimientos y también es el conjunto de manifestaciones en que se expresa la vida tradicional de un pueblo.

El diseño e implementación de la cultura en el patrimonio alimentario conlleva a la orientación y puesta en escena de la soberanía alimentaria. “La soberanía alimentaria ha sido descrita como la capacidad que tienen los Estados para definir en forma autónoma sus políticas relacionadas con lo alimentario. En ese sentido, es un concepto que comporta relaciones entre alimentos y cultura; la búsqueda de una mayor autonomía en términos de abastecimiento alimentario; mejorar calidad de alimentación; una nueva relación entre lo rural y las ciudades; un sistema alimentario que perdure en el tiempo” (Unigarro, 2014).

Los alimentos se consideran como parte inseparable de un sistema articulado de relaciones sociales y de significados compartidos en colectividad. De la misma forma Jean – Pierre Poulain define el modelo alimentario como un sistema de códigos simbólicos, que contienen los valores de un grupo humano, que participa en la construcción de las identidades culturales y en los procesos de individualización. Estamos viviendo en un mundo donde la diversidad no está situada sólo en tierras lejanas sino aquí mismo, ya sea en vestimenta, platos, ingredientes, muebles y diseños, en nuestras cocinas, salas y comedores.

Parece ser que la misma gastronomía está siendo instalada

como parte importante, como fuente de diálogo o de confrontación intercultural en la sociedad contemporánea. La interculturalidad posee diversos actores que se sitúan en un contexto global que enrola emblemas y símbolos locales que pueden convertirse también en nacionales e incluso globales. “La noción de lo intercultural permite dibujar un paisaje contemporáneo compuesto por procesos de interacción, conflicto, confrontación y negociación entre sistemas socioculturales diversos antes que por identidades culturales más o menos autocontenidas” (Álvarez, 2010).

La confrontación entre el mundo contemporáneo provoca nuevas formas de cruce entre lo tradicional y lo moderno, convirtiéndonos en sujetos interculturales. “Lo tradicional hace siempre referencia a la permanencia del pasado en la cultura presente. La tradición se conjetura en la inmanencia, como si se tratara de un conjunto de normas inamovibles que surgieron de manera mítica, sin cavilar que la invención y la iniciativa es tan antañña como el hombre, y que la curiosidad que subyace en las artes valió tanto como las fórmulas” (Córdova, 2015, pág. 23).

El patrimonio alimentario culinario o gastronómico entra en escena a partir de los usos contemporáneos del concepto de patrimonio cultural. La patrimonialización es el resultado de procesos sociales y dinámicos que se orientan a la asignación de valores asociados a criterios de continuidad, autenticidad e identidad. En el tema alimentario estos objetivos apuntan a mantener y promover una serie de actividades económicas, promover el desarrollo rural y local, además de rescatar y preservar el núcleo patrimonial. “El patrimonio gastronómico interviene en la recuperación de las identidades culturales y ofrece oportunidades de redefinición de las funciones de los pobladores del mundo rural a condición de salir de perspectivas mistificadoras como la del paraíso culinario perdido” (Álvarez, 2010).

Se debe mencionar, que la identidad está constituida por dos aspectos importantes: pertenencia y diferencia. La identidad hace sentirnos parte de, y, al mismo tiempo, en la construcción de la identidad es indispensable la concepción de diferencia. “El patrimonio cultural, en el sentido de pertenencia, constituye parte de los elementos diferenciadores e identitarios de los pueblos. Da testimonio de su paso por el mundo; por ello, se puede manifestar que el Patrimonio es también un proceso de constante

construcción, que genera un sentimiento de diferencia y pertenencia en los seres humanos” (Eljuri, 2008).

“En Ecuador, existían evidencias de una revaloración del patrimonio cultural. Se trataba de una actitud de salvaguarda, respecto de ciertos rasgos de identidad (sobre todo en la arquitectura) por parte de los sectores de élite tradicionalista. Esto sucedía frente al avance de una homogeneidad indiferente, que parecía arrasar con la identificación cultural” (Giordano, 2018, pág. 55)

“Hoy la nueva ruta necesita construir nuevas rutas, nuevas líneas de integración y vinculación, para ser reconocido y así responder a la interrogante ¿cuáles son los retos del diseño hoy para construir identidad?” (Herdiana, 2013, pág. 51).

“La cultura de la ciudad de Cuenca y de la provincia del Azuay es muy vasta y abarca muchas actividades humanas, siendo una de las características la de la gastronomía, pues ella no representa únicamente un arte y oficio sino que entraña muchos valores que van más allá de los fogones, representa la agricultura y el trabajo diario de nuestros campos, representa los valores familiares y la mesa cotidiana, pero sobre todo representa una tradición y memoria histórica de nuestra gente que ventajosamente no se ha perdido, que se cultiva a diario en nuestras casas y que es un símbolo importante de identidad” (Córdova, 2015, pág. 340).

7. Espacialidades, Restaurante

Figura 2. Showroom Experiencial Cupa



Fuente: Iván Cotado, Diseño de Interiores, (2018)

“El diseño, por sus vinculaciones con las construcciones sociales básicas de la legalidad y de la espacialidad, está ineludiblemente ligado con los significados y los valores que asume una comunidad, con el pasado que recuerda y el futuro que anhela, en última instancia, con el reconocimiento y la elaboración de su identidad” (Doberti, 2008).

Uno de los atributos que más valoran los clientes es tener un espacio íntimo para compartir con sus seres queridos o amigos. Generalmente dentro de un ambiente interior del restaurante las personas mantienen su espacio de acuerdo a como se ha ido generando la distribución de mesas y sillas, y es muy común en ciertos momentos encontrar personas conocidas y a la vez brindar un saludo; sin embargo, cada usuario necesita tener su espacio, es la intimidad que un restaurante debería brindar al cliente, ya sea, homogeneizando adecuadamente los espacios, los pasillos e inclusive utilizando un mobiliario adecuado.

Los restaurantes deben ser espacios de encuentro, de momentos íntimos donde los usuarios puedan compartir y disfrutar de la gastronomía.

Los diseñadores de interiores buscan crear espacios más íntimos, con una atmósfera de texturas y elementos materiales que mantengan la intimidad a la vez que permita generar una comunicación con el resto del entorno. El diseñador se propuso crear un ambiente fresco y moderno para que los comensales puedan disfrutar de la gastronomía.

Figura 3. Restaurante Bangalore Express, Londres



Fuente: Eloy Rodríguez, Marketing Gastronómico, (2016)

A través del diseño se pueden ir construyendo ambientes cómodos pero acogedores al mismo tiempo. La iluminación es fundamental para lograr mejores efectos, así como el resto de elementos para un concepto único.

La utilización de la madera en el diseño de restaurantes permite mostrar un ambiente más natural, además, aporta un aspecto tranquilo y actúa como reductor de ruido que se genera por la actividad en el interior.

7.1 El Restaurante

El restaurante es el establecimiento o comercio que ofrece a los clientes un servicio alimenticio de diverso tipo. Es un espacio público en el que cualquier persona puede ingresar; sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de pago por el consumo y no de manera gratuita.

Los restaurantes han existido desde tiempos anteriores, se habla que en la época colonial de Cuenca tuvo gran desarrollo este segmento, siendo panaderías y mercados de productos frescos los primeros negocios en proporcionar alimentos fuera del hogar. Hoy en día un restaurante puede ser un espacio lujoso, obedeciendo las respectivas reglas de protocolo, como también convertirse en un espacio mucho más relajado, donde la atención como la comida es sencilla pero muy satisfactoria. Por lo general un restaurante se compone de dos áreas importantes, el salón y la cocina.

El salón es el área donde se encuentran distribuidas mesas y sillas, donde son atendidos los clientes, donde el acceso y circulación hacia distintas zonas están bien definidas; donde se encuentra la barra de mozos que realizan tareas administrativas y que están en contacto con la cocina para atender los pedidos de sus clientes.

La cocina es el área donde se realizan los diferentes emplatados, según el menú que ofrece el restaurante.

7.2 Áreas de trabajo de los Restaurantes

Cuando se requiere hacer la propuesta de un restaurante es importante hacer un reconocimiento de la arquitectura de destino para ir planteando posibles soluciones al proyecto. Con este análisis se irá visualizando una propuesta de diseño interior, mediante distribuciones, formas, colores, texturas, iluminación y mobiliario.

- ✓ **Zona de servicio:** es parte del diseño y área de producción de cada uno de los platos del menú, iniciando con la recepción de la materia prima. El producto arranca desde el almacén (zona de almacenamiento) lo que garantiza el resultado del siguiente proceso. Además, incluye una bodega donde van colocados los productos secos y la zona de refrigeración para los productos naturales. Cada una de estas secciones mantiene un control de temperaturas y conservación segura de los alimentos e ingredientes que serán usados en la elaboración de los diferentes menús.
- ✓ **Zona administrativa:** en la que se encuentra espacios para el Gerente general, encargado de controlar el funcionamiento del establecimiento, el Gerente administrativo, quien dirige y representa al restaurante, la Contabilidad, que dirige las operaciones y contabiliza los ingresos y egresos del establecimiento, y el Cajero, quien realiza el cobro del servicio alimenticio.
- ✓ **Zona pública:** está incluido la Caja, área donde se efectúa el pago del consumidor, por lo general está en la barra principal, exclusiva para este servicio. Un Área de espera se incluye en restaurantes donde se da gran demanda y cuenta con un espacio amplio de atención personalizada, Zona de comedor, es donde está el cliente y se sirven los alimentos, según la distribución de mesas y sillas.

7.3 El diseño interior en los espacios de restaurantes

Partiendo de un proyecto interiorista el cliente manifiesta: “No quiero un restaurante para ganar mucho dinero. Quiero que me diseñes un restaurante extraordinario en el que me sienta orgulloso de trabajar y mis clientes disfruten con la experiencia de comer aquí”. (Diseño de restaurantes. Manual básico de Interiorismo en restaurantes, Iván Cotado). Quizá su objetivo no era ganar mucho dinero, pero su petición encierra la clave para hacerlo, y es uno de los secretos del diseño de restaurantes.

Diseñar un restaurante no es tema fácil, se requiere comprender el espacio y dominar el lenguaje que engancha emocionalmente a los clientes con la estrategia empresarial del restaurante. Es importante entender que el diseño interior de un restaurante, como contenedor físico, debe acompañar las experiencias del comensal; cada diseño debe ser único, y adaptado a las necesidades concretas.

“El diseño es un ciclo en continua evolución, que sigue las modas y las aspiraciones de los consumidores. Los espacios comerciales están en la vanguardia del interiorismo contemporáneo, porque se actualizan constantemente para mantener su estatus competitivo y atrayente. Algunos de los interiores más innovadores e interactivos se dan en el sector comercial” (3 Diseño de espacios comerciales Mesher (1).pdf, 2010).

Factor importante a tener en cuenta, al momento de diseñar el espacio interior de un restaurante, es realizar una investigación de los diferentes emplatados, la ubicación y la historia personal de cada uno de ellos; una vez hecho este análisis se dará respuesta a todas y cada una de estas preguntas, en forma de decisiones de diseño convenientemente justificadas. Siguiendo este método: continente y contenido, diseño interior y gastronomía funcionarán como una única entidad.

Una forma importante para obtener el resultado de un diseño incomparable es fusionar el diseño y la gastronomía, para lograr satisfacer a un cliente mucho más exigente, cada vez con más conocimientos al respecto. Se busca la autenticidad del mismo y sobre todo la diferenciación para concluir en un espacio con personalidad y único.

“Aprender a consumir los alimentos, entender que pasa con ellos y permitir experiencias mediante su ingesta, permitirá que las personas entiendan su importancia y cambien su perspectiva frente a ellos. Además, generará cambios en los individuos, puesto que la correcta manipulación y consumo de los alimentos generará cambios radicales en aspectos relacionados con la cultura y la sociedad” (Internacional, Encuentro, Vélez, 2012, pág. 94).

La vinculación social con el diseño no es sinónimo de comer solo por necesidad, su alcance es más profundo porque se trata de una expresión cultural construida socialmente, que otorga identidad a grupos de personas que comparten una tradición alimentaria en territorios locales y regionales.

7.4 La experiencia del cliente en el espacio interior de un restaurante

“Los clientes de un restaurante ya no buscan solo comer. Claro que quieren comer, pero también quieren vivir una experiencia gastronómica total y memorable. Y esto no es solo posible en un restaurante con Estrellas Michelin, la experiencia del cliente también se debe atender en un restaurante que sirve menú del día, y todo en el diseño de restaurantes debe girar en torno a la experiencia del cliente” (Diseño de restaurantes. Manual básico de Interiorismo en restaurantes, Iván Cotado).

Uno de los mayores logros de un diseño interiorista de un restaurante es provocar que el cliente salga del lugar no solamente satisfecho sino con una gran sonrisa y no cabe duda que la calidad del producto y la cocina serán cruciales para obtener ese resultado, también el plus que se tenga, para que el cliente siempre opte por elegir el lugar.

“El interior emula valores y cualidades a las que aspira la marca, con el objetivo de destacar la relación entre el espacio y el mensaje. Todos los aspectos de la marca deben ser coherentes, desde los colores y estilos gráficos asociados a ella, la gama de productos especializada o diversificada, hasta el diseño interior. Este tipo de coherencia refuerza el mensaje y reafirma el valor de la marca. Si profundizamos en el estudio de dichos espacios, podemos vislumbrar un interesante proceso.

“Estos espacios han evolucionado a partir de influencias culturales y tradiciones de todo el mundo, que se han reinterpretado en un entorno comercial sistemático y funcional” (Meshner, 2010, pág. 37).

Como cliente, es muy importante encontrar un lugar donde me haga sentir totalmente cómodo, donde voy a pagar para consumir los alimentos; es por esta razón que el diseño y la gastronomía se unen para que los comensales puedan vivir una experiencia muy agradable. La inspiración por la comida y especialmente el lugar donde el restaurante se encuentra situado ofrecen enorme libertad al diseño a la hora de elegir configuraciones, formas y materiales.

El diseño de este espacio, que se inspire en un producto local, requiere de un estudio y cuidado especial, sea en la selección de ciertos materiales, como colores, seleccionando tonos que sean identificativos de la zona. Elementos que acompañarían al diseño del restaurante propiamente dicho serían: correcta selección de personal, elaboración de las cartas, los platos, la comunicación, etc.

8. Funcionalidad y estética de los espacios interiores en restaurantes

“Un perfecto equilibrio entre funcionalidad y estética marca la diferencia entre un restaurante bonito y un restaurante extraordinario” (Cotado, 2013).

Hay que recalcar que el proceso de diseño está enmarcado por un contexto que determina la obtención y ordenamiento de características que forman parte del concepto y que son percibidos por el usuario, quien determina los valores funcionales, formales y conceptuales, relacionándolos con su propia experiencia de vida.

Dentro del espacio, como entorno, se sugiere considerar que, en ese lugar creado, diseñado y nuevo, va a ocurrir una infinidad de sucesos tan sutiles y cotidianos como únicos y trascendentales; serán los espacios vistos como escenarios de la vida humana. “La forma como fin último es que la función se pueda llevar a cabo sin problemas, aunque esta sea completamente lógica y útil, si no le resulta bella y no satisface a su necesidad por crear un objeto bello, entonces desecha tal idea y empieza de nuevo desde cero” (Zumthor, 2006, pág.12).

Un restaurante requiere de funcionalidades claras y planificadas, en las que el diseño contribuya a optimizarlas. En cada proyecto de diseño debe estar presente la relación funcionalidad y estética, donde el equilibrio entre ambas provoque emociones.

Un aspecto fundamental al momento de diseñar el espacio de un restaurante es tener claro la relevancia que va tener con el cliente y la intensidad con el vínculo emocional.

Iván Cotado, uno de los más grandes diseñadores interioristas en lo que a restaurantes se refiere, manifiesta que es fundamental empatizar el diseño del restaurante con la personalidad del chef, por varias razones:

- ✓ **Identificación:** Identificar al chef es captar, la esencia de su cocina. Esto ayudará a entenderla como interioristas y a plasmarla en el diseño del restaurante.
- ✓ **Interacción:** Para que el entorno contribuya, de forma relevante, con la creatividad ha de contener rasgos esenciales de la personalidad del creativo (chef) y su equipo. Si estos no se encuentran en su salsa, la calidad se resentirá.
- ✓ **Realización:** Un pez es feliz en el mar, en una pecera simplemente vive. El chef, igual que cualquier otra persona, será feliz trabajando en un espacio, restaurante en este caso, con el que se sienta identificado. Una persona feliz es una persona productiva, y la productividad en un chef tiene mucho que ver con la creatividad. (Diseño de restaurantes. Manual básico de Interiorismo en restaurantes, 2013).

La intimidad del espacio se convierte en algo fundamental; es uno de los atributos que más valoran los clientes, sin dejar de ser obligatorio, cuando se vayan a distribuir las diferentes mesas. Es labor del interiorista conseguir esta intimidad mediante el diseño. En varias situaciones existe la conveniencia de abrir la atención hacia los espacios exteriores, sea para facilitar el paso de más comensales, pero no es aconsejable hacerlo dentro del diseño ya que lo que prima en esencia es la intimidad. El papel como el dibujo aguanta todo, lo mismo como el diseño de un restaurante, puede verse muy atractivo pero que contribuya al funcionamiento correcto ya no es tan sencillo.

Otro aspecto importante en la funcionalidad es que el espacio mantenga un confort adecuado, no solamente pensando en el cliente, sino también en las personas que van a trabajar en el mismo.

- ✓ **La iluminación:** una buena iluminación puede cambiar la dimensión aparente de un espacio. Se debe establecer un equilibrio entre ambos tipos de iluminación, la natural y la artificial, una debe complementar a la otra, discretamente.
- ✓ **La acústica:** una opción muy agradable en este espacio es la música y el control del sonido. Es importante a la hora de hablar de tecnología saber elegir los materiales más adecuados, siendo entre ellos telas, maderas y otros acabados absorbentes para conseguir opacar tan molesta sensación. Los ruidos en restaurantes pueden ser los responsables de que la gente vuelva o no, independientemente de que el servicio haya sido bueno. Por eso es muy importante darle el valor que tiene la acústica en el interior del restaurante.
- ✓ **El color:** es uno de los elementos que más se destaca, pero también el más maleable, posee el mismo significado que la luz para el día. El color, incluso, llega a afectar las proporciones aparentes del espacio; en esencia, el color constituye parte fundamental del diseño. La forma más fácil y efectiva es adquirir la costumbre de estudiar detenidamente cualquier combinación atractiva de colores y de analizar la composición cromática de la misma.
- ✓ **Climatización:** si algo resulta vital en la confortabilidad del espacio es una buena climatización. El objetivo es brindar al cliente un clima agradable, limpio y renovado; respirar aire puro, sin tener que sentir aquel que normalmente suele generarse en el ambiente de los restaurantes.
- ✓ **Mobiliario:** “el diseñador debe lograr a través de sus objetos una experiencia que se transforme en la percepción de lo vivido; y la vida se compone entre otras cosas de sentimientos y sensaciones. Para diseñar una experiencia se deberá concebir a los objetos como resultado de una sensación provocada por un entorno que genera determinadas necesidades. Las experiencias del objeto deben

estar enlazadas a códigos culturales, sociales, semánticos y relacionadas con la forma de vida del individuo que accede a un objeto, conducido por una aprehensión de comportamiento, que le permite la percepción” (Hermiyanty, Wandira Ayu Bertin, 2017).

No hay que olvidar que la correcta elección del mobiliario debe llevar consigo confortabilidad, comodidad y rápida circulación de los comensales; esto no quiere decir que debemos provocar que el cliente abandone rápido el lugar sino ocasionar un equilibrio entre rápida circulación y comodidad. Es indispensable que el diseño del mobiliario establezca un diálogo armónico con el diseño del restaurante.

9. El diseñador, pieza fundamental para la construcción del concepto en el espacio interior

La construcción del concepto de forma se da como si esta ya estuviera presente, deslindada y predeterminada, en suma, totalmente anterior a su conceptualización. “A lo contrario la morfología será la que redefine la forma. Dentro del ámbito cultural, las formas son productos culturales, entidades generadas y operadas por las culturas concretas, único ámbito de su existencia” (Doberti, 2008).

Es importante que un diseñador interiorista entienda el entorno que nos rodea y desde el inicio, buscar una solución a la problemática para, posterior a eso, generar una lectura, ya que es el usuario quien valorará la propuesta creativa. El proceso creativo debe ser llevado desde los conocimientos del contexto hacia un campo mayor de comprensión, que proporcione resultado y valor conceptual con lenguaje propio.

El diseño es un proceso, siempre creado por algo, con un mensaje que cubra las necesidades del consumidor, con expresión visual de la esencia de algo; por tanto, es el diseñador quien debe buscar la mejor forma posible para que ese algo sea conformado y relacionado con su ambiente por lo cual no solo tiene que reflejar la estética sino la funcionalidad. “Las diferentes nociones de espacio implican diferenciadas interpretaciones de la realidad natural y social, es decir que las nociones de espacio están directamente relacionadas con los planos más profundos del sentido de lo real. De ninguna manera es solo una cuestión técnica; se trata de problemáticas centrales de la significación desde las que se construyen los medios operativos que permiten hacerlas presentes. Cada una de las nociones de espacio implica la generación de específicos instrumentos conceptuales y materiales para posibilitar su operación, la caracterización de las métricas que las rigen y el desarrollo de procedimientos para imaginar, representar y construir la espacialidad que constituyen” (Doberti, 2008).

A un buen diseño le compete mejorar el interior, comprende la practicidad, el confort y el detalle, así como el ambiente y el estilo; puede ser muy acogedor pero la funcionalidad es necesaria. El espacio, al igual que el tiempo, funciona como marco natural, necesario y determinante de nuestra vida.

El diseño de interiores y la gastronomía deben estar fusionados del todo para alcanzar un fin, satisfacer al cliente cada vez más exigente, buscando siempre la manera de sorprenderle. Se busca ser lo más original posible y, sobre todo, conocer los verdaderos valores que posee una cocina, añadiendo espacios únicos, con personalidad, para lograr un restaurante incomparable. “Entendamos pues el diseño interior de un restaurante como el contenedor físico que otorga razón de ser a un contenido, que potencia sus virtudes, se integra con su idiosincrasia y acompaña las experiencias del comensal; por eso huimos de las modas, o los “estilos de autor”, cada diseño debe ser original, único y adaptado a unas necesidades concretas”. (Diseño de restaurantes. Manual básico de Interiorismo en restaurantes, 2013).

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO

1. Introducción

El presente diagnóstico está elaborado a partir de información y análisis de datos obtenidos en la aplicación de entrevistas y encuestas a diferentes personas que han tomado parte en el proceso de investigación, así como casos de estudio desarrollados a partir de los conocimientos y prácticas, que han apostado posicionar la cocina tradicional a partir del entendimiento de los conceptos fundamentales de su tradición culinaria, como patrimonio inmaterial de la humanidad.

Dada la cantidad de temas abordados se ha realizado una división del diagnóstico en tres bloques:

- ✓ El primero se basa en el estudio de referentes internacionales.
- ✓ El segundo atiende a conceptos y características de la cultura gastronómica cuencana y cómo se ha ido desarrollando su investigación
- ✓ El tercero corresponde a la metodología como fuente importante del diagnóstico, en el caso de Cuenca.

Los que ayudarán a obtener los insumos necesarios para realizar una propuesta de diseño.

2. Estudio de referentes internacionales de la cultura gastronómica

Las cocinas son tradiciones vivas que no sólo ocupan un lugar privilegiado en la construcción de los hábitos alimentarios, sino que permiten sumergirse en la riqueza de saberes, conocimientos y prácticas que se han constituido en factores de cohesión social, de desarrollo económico, e identidad; sin embargo, todavía existe cierta reticencia a aceptarlas del todo. Se cuenta con una emergente actividad investigativa al respecto, que se concreta en la realización de congresos, seminarios y foros, en donde desde diferentes perspectivas y contextos, se ha apostado a posicionar las cocinas tradicionales como patrimonio inmaterial de la humanidad. Una experiencia importante sobre este asunto es la candidatura que hizo México en el 2005, ante la UNESCO, de su cocina tradicional, presentada como “Pueblo del maíz. La cocina ancestral de México”. (Unigarro, 2014).

2.1 Cultura gastronómica mexicana

Sin lugar a dudas, un viaje aromático y gustativo a través de siglos de historia, culturas, pueblos y civilizaciones es la cultura culinaria gastronómica de México, y esto porque su gente y platos no se entenderían sin entender su pasado, no sería posible tal y como son hoy en día si el devenir de su existencia hubiese sido diferente al que fue; es así que en el año 2010 la gastronomía mexicana fue declarada por la UNESCO: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

“La gastronomía mexicana contemporánea - grosso modo, es fruto de una antigua fusión. Por un lado, los ingredientes y las costumbres culinarias de la época prehispánica, una cocina mesoamericana asentada en alimentos como el maíz, el frijol y la calabaza, unos cultivos anteriores incluso a la cultura maya. Entre los muchos platos que hoy en día come un mexicano medio, existen recetas conocidas en todo el mundo y otras que apenas han salido de México y los restaurantes más especializados y genuinos. Son tremendamente famosos los tacos, tortillas de maíz rellenas de carne y acompañamiento vegetal. También los burritos, similares a los tacos o las fajitas, consistentes también en tortillas de maíz rellenas de carne que, en este caso concreto

también incluyen frijoles; o las quesadillas, más tortillas de maíz o incluso trigo en el que el principal ingrediente es el queso, de ahí su nombre. Cuando se habla de comida mexicana, generalmente la relacionamos con el mito del picante. Y sí, es cierto que los mexicanos son amantes de las especias, pero la realidad es que se trata de un ingrediente extra y completamente opcional que se sirve aparte y a gusto del comensal” (Gastronomía mexicana, pasado y presente | Excelencias Gourmet).

Figura 4. Restaurante Chapulín



Fuente: Plataforma Arquitectura, México, (2014)

En los últimos años hay que destacar uno de los logros mexicanos más loables, es sin duda, la creación de ofertas gastronómicas, cuyo concepto pretende enaltecer las raíces mexicanas, la tradición, los ingredientes endémicos y, sobre todo, la sazón de cada platillo. Con la globalización en torno al diseño arquitectónico vanguardista que apunta por los detalles minimalistas, como muros de cristal, pisos de madera y áreas verdes, difícilmente se veía lograr una simbiosis de ambas cosas, que dejará entrever desde su diseño, que se trata de un buen restaurante cien por ciento mexicano.

Figura 5. Comida mexicana, términos de la gastronomía



Fuente: El Souvenir, Gastronomía mexicana

La gastronomía mexicana no es asunto nutricional, sino la representación de todo un sistema cultural. Varios son los ingredientes que componen su gastronomía que son consumidos en la celebración de fiestas patrias, el chile es un ingrediente que se le atribuye a los conventos de Santa Mónica. Este ingrediente se utiliza en cada platillo y sus colores tiene un significado representativo en las celebraciones; el verde del chile, el blanco de la espesa salsa de nuez y el rojo de las semillas conforman los colores de la bandera mexicana. Todos estos insumos tienen su significado en la ofrenda gastronómica otorgada al dios de la primavera, es una plegaria de agradecimiento por las buenas cosechas.

2.2 Cultura gastronómica argentina

Figura 6. El asado: una tradición bien argentina



Fuente: Buenos Aires by Italiani.it, (2019)

En Argentina, una abundante literatura textualiza los modos en que, por lo menos desde el siglo XIX, sus habitantes se identificaron con una determinada y fuerte imagen alimenticia: las pampas con sus miles de cabezas de ganado y el gaucho comiendo la humeante y sabrosa carne asada. La inmigración europea empujada por el hambre contribuyó a reforzar este esquema representacional a través de la reafirmación de la importancia dada a la alimentación y a las diversas formas de producir comidas fuertes y abundantes. (Álvarez, 2005, pág. 20).

Se conoce que, en su cultura culinaria, los argentinos daban solución a cada actividad comiendo, extrañando en sus viajes no sólo a la madre sino también el mate, el churrasco, el dulce de leche y los asaditos de los obreros en cada obra en construcción. Dentro de la presentación del plato argentino se destaca el asado, cuyos únicos ingredientes son los cortes de carne y la sal, siendo sus utensilios la parrilla y un cuchillo. Hay que preguntarse por qué se destaca más la contribución del hombre en la preparación y por qué es mucho más valorado que los platos que hacen las mujeres.

La cocina volverá a rescatar las herencias, donde lo regional-continental mezclado con lo que se come en ciudades cosmopolitas como la de Buenos Aires definirá nuestro ser, el ser-argentino: algo que nunca perdió, aunque muchos platos hayan llegado en valijas de inmigrantes.

A fin de cuentas, nadie es absolutamente puro como para decir que algo es exclusivo de un pueblo porque, a través de la historia, el hombre se fue desplazando, conquistando y dejando huella en todas partes. (Álvarez, 2005, pág. 62). A través de la cultura gastronómica argentina se va generando una identificación social de amistad familiar, de reunión y celebración. En la actualidad los cocineros y comensales se preguntan si en verdad se está consumiendo una cocina con identidad nacional, una cocina con sentido de fusión, o las mil maneras de preparar un asado que recorre todos los sentidos mediante brasas ardientes en la madera. El consumo de la pizza es sin lugar a dudas una costumbre nacional.

2.3 Cultura gastronómica francesa

Se inscribió por primera vez en 2010 como patrimonio inmaterial de la humanidad, patrimonio que se relaciona, por supuesto, con la cultura gastronómica. Una sucesión de rituales son los que envuelven una verdadera ceremonia, intercambiando conocimientos, habilidades e información sobre diversos platos y menús que componen esta cultura gastronómica.

Figura 7. Cocina francesa y sus influencias en la gastronomía



Fuente: CRMI, Museos, cultura en la actualidad, (2017)

En un inicio el concepto de la gastronomía francesa representaba una oportunidad de afirmar su rango, su riqueza y prestigio al momento de consolidar una unión en matrimonio, nacimiento, victoria o acontecimiento muy especial de cualquier persona o familia. Siempre, en el arte gastronómico francés se busca armonía y combinación entre productos y sabores.

La parte sensorial juega un papel importante en la cultura gastronómica francesa, donde varios de los sentidos son exigidos:

- 1) El olor, por todo lo bueno que viene de los platos.
- 2) La vista, donde la decoración refleja las diferentes composiciones, colores y texturas de cada plato.
- 3) El gusto, donde ocurre la magia de sensación de sabores que recorren todo el cuerpo, sabores que se armonizan juntos.
- 4) El tacto, mediante la presentación de la vajilla ofrecida.
- 5) El sonido, producido por la cocción de cada alimento, acompañado del fondo de las conversaciones agradables.

Desde 1950 la cocina de París fue el centro culinario del mundo, donde el sabor francés se volvió un modelo internacional y la cuna del nacimiento de la guía Michelin quien a comienzos del siglo 20 dio origen al famoso directorio gourmet, donde además se empezaron a imprimir libros de cocina. Tradicionalmente, los franceses están apegados a las tres comidas del día: desayuno, almuerzo y cena; el vino es el mejor amigo de esta gastronomía.

Esta cultura gastronómica inicia con los padres, quienes emiten gestos y conocimientos a los hijos para preparar la mesa o algún platillo; este gesto, para los franceses, es de vital importancia y parte de su ritual. Es tan importante y considerada esta cultura dentro de las familias, que se convierte en un momento de celebración, ya sea por los acontecimientos más importantes o por ver la composición de los diferentes platos para disfrutar del buen comer. Algo que se debe resaltar es que los chefs buscan, siempre, en la cultura culinaria francesa, rescatar la herencia del pasado y valorizar los productos de la tierra.

3. Patrimonio Inmaterial

La cocina, (que tiene una base física y material), produce en nosotros la sensación de belleza y placer y lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos, por eso la cocina es Patrimonio Cultural Intangible. “El Patrimonio Cultural Intangible se expresa en: tradiciones y expresiones orales, Artes escénicas, artísticas, etc.” (Unigarro, 2014).

La culinaria tiene como meta agradar nuestros sentidos: gusto y olfato. Es portadora de una gran carga simbólica y a partir de la materialidad del sonido, comunica contenidos inmatriciales, conocimientos, prácticas, técnicas y significaciones.

En nuestro país, tanto la alimentación como las formas de preparación son muy diversas y son varios los alimentos de cada provincia. Los alimentos transformados para el consumo se disfrutan mediante el acto de saborear, oler vapores de pailas y ollas, tocar las variadas texturas y formas, ver sus formas y colores, escuchar cocciones y frituras. La fiesta se convierte en una oportunidad para agradecer, compartir y para dar, e implica superar una visión materialista del mismo.

La alimentación es un sistema de comunicación, traza un puente entre pasado y presente; conocido y desconocido; propio y apropiado, que es la simbolización. Una cultura es un Patrimonio colectivo, producido por un conjunto social.

“Nociones de memoria, cultura e identidad, es la comida, lo que permite expresar y destacar identidades nacionales, regionales, locales, familiares e incluso personales. Da Matta dice: el acto de comer cristaliza estados emocionales e identidades sociales. A través de la comida el sujeto traza: comportamientos, simbolismos y rituales. Un símbolo es un fenómeno físico” (Álvarez, 2005).

3.1 Cocinas que son Patrimonio Cultural inmaterial de la humanidad

La cocina mexicana es la representación de la cocina como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, pero existen otras gastronomías que son catalogadas como tal, distintas en sus presentaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, que han sido transmitidas de generación en generación, infundiendo un sentimiento de identidad, continuidad y unidad. Varios son los países que han denominado patrimonio inmaterial a su cocina, entre ellas están: la cocina mexicana, la cocina coreana, la cocina de Turquía, la cocina de Japón, la cocina de Francia, la cocina de Italia, la cocina de Azerbaiyán y la cocina de Croacia.

4. Cultura gastronómica local (concepto, características, tradiciones)

Las cocinas regionales siempre serán motivo de una rica y compleja serie de factores. Ellas dan significado a sabores, olores, colores y texturas; mantienen un vínculo importante entre presente y pasado, para conseguir una mesa variada y generosa, cuyo aporte de trabajo duro de hombres y mujeres genera valor a la cultura.

“La cultura de la ciudad de Cuenca y de la provincia del Azuay se ve nutrida por diferentes vertientes, siendo la más característica la cocina, pues ella no representa únicamente un arte y un oficio sino que entraña muchos valores que van más allá de los fogones, representa la agricultura y el trabajo diario de nuestros campos, representa los valores familiares y la mesa cotidiana, pero sobre todo representa una tradición y memoria histórica de nuestra gente que ventajosamente no se ha perdido, que se cultiva a diario en nuestras casas y que es un símbolo importante de identidad” (Córdova, 2015, pág. 5).

La gente identifica a la gastronomía local como propia al acervo culinario común, poco importa si los ingredientes llevan implantados siglos o tan solo décadas, si la receta es añeja o reciente; la estrecha relación entre lo que produce el terreno, el fogón, el saber y la sensibilidad del artífice es su característica fundamental.

“Solo con buenos productos locales, aunque su implantación sea reciente, se puede hacer una buena cocina cuencana, aún si la receta tuvo origen extraño, tan solo me atrevería a imponer una lógica: no añadir elementos que aplasten lo esencial, o mejor aún, tan solo utilizar los condimentos que realcen el producto de base, de producción propia” (Córdova, 2015, pág. 24).

La ciudad de Cuenca surge a partir de una cocina particular, identificable como una cocina regional, una cocina que gira alrededor del empleo notable del maíz y recursos de origen ancestral como los porotos, la papa, el nabo y el zambo, del cual se emplean fundamentalmente las semillas. Entre las carnes están la del cuy, el conejo, junto a la importantísima de cerdo y su manteca, gallina y res. Hay que mencionar que la cocina regional cuencana hunde sus raíces en el primer proceso de ocupación española de su territorio.

El maíz, como alimento, ha sido utilizado desde aquellos tiempos hasta la actualidad, en diferentes formas, sea en estado tierno, choclo o maduro. El maíz tierno se consumía cocinado, se asaba al fuego o se freía en grasa de origen animal. “La población local le daba mucha importancia al Maíz del cual se fabricaba harina en los molinos; del maíz se fabricaban tortillas locales, derivadas de antiguas tradiciones indígenas, incorporando manteca y queso fresco o quesillo, utilizando los tiestos de barro para cocerlas” (Martínez).

Hay que mencionar que el hombre de campo contribuye, sustancialmente, a la seguridad alimentaria, ya que la agricultura es el medio de vida más alto de la población, es el que provee productos del campo a la ciudad para poderlos consumir.

4.1 El concepto del maíz como elemento ritual

El maíz sigue jugando un rol importante en la alimentación indígena y campesina y preserva su importancia como elemento ritual y festivo. “Las plantas y las mazorcas especiales eran tenidas como objetos familiares de adoración y se las llamaba “zaramamas” o madres del maíz. En todas las comunidades indígenas del Ecuador el maíz fue un elemento ritual importante. Los indios de Quilca, en la actual provincia de Imbabura, adoraban al cielo y a los cerros más altos y nevados, mediante sacrificios de maíz blanco y chicha. Los Paltas de Loja adoraban al sol y la luna, quemando maíz y otros mantenimientos” (El maíz en El Ecuador - Semillas).

4.2 La importancia del maíz en la gastronomía cuencana

El maíz, como alimento, ha sido utilizado siempre en diferentes formas, sea en estado tierno -choclo- o maduro. El maíz tierno se consumía cocinado, se asaba al fuego o se freía en grasa de origen animal. Al grano entre tierno y maduro se lo denominaba “cau”, con él se hacía una masa que contenía sal, condimentos y era envuelta en la hoja de la mazorca; esta preparación se conoce como choclo tanda o humita. “La población local le daba mucha importancia al Maíz del cual se fabricaba harina en los molinos; del maíz se fabricaban tortillas locales derivadas de antiguas tradiciones indígenas incorporando manteca y queso fresco o quesillo utilizando los tiestos de barro para cocerlas” (El maíz en El Ecuador - Semillas). En muchas crónicas coloniales se hacen continuas referencias a la importancia y usos del maíz y casi todas coinciden en presentarlo como el ingrediente principal de la dieta local. En la actualidad la aplicación de este producto se utiliza para hacer otras comidas como tamales, quimbolitos, arepas, empanadas, tortillas, pan de leche, buñuelo, pan de mote, sango, champús, coladas, musiga (choclo molido envuelto en hoja de achira y asado en tiesto), chocholmi (sopa con harina de choclo acompañada de berros), sopa de bolas de maíz, empanadas, caca de perro (maíz tostado con panela), sopa de morocho y morocho de dulce (colada).

La harina de maíz negro o morado se aprovecha especialmente en finados, fiesta de todos los santos (2 de noviembre), para preparar la colada morada de las almas o “yana api” con base en dulce y sangorache. Sin embargo, en la cultura indígena y campesina el uso del maíz también se extiende a otras partes de la planta. Los tallos tiernos se utilizan para chupar; cuando están secos se usan para la construcción de chozas, forraje de ganado, para combustible, abono y artesanías.

Figura 8. Beneficios del maíz para la salud



Fuente: World Health Design, (2017)

4.3 Ritos, festividades y gastronomía durante el ciclo agrícola

Con el pasar del tiempo se han perdido costumbres comunitarias como la minga y la generosidad de la gente para compartir productos de la chacra con la vecindad y la familia. El brindar en todas las actividades agrícolas y fiestas representaba gran cantidad de comida además del popular drake que es agua de frescos con medio vaso de alcohol, cuyo significado es dar buena energía y salud.

En esta costumbre de siembra y fiestas religiosas la gente preparaba grandes platos a base de maíz y carnes, como la del cerdo y el cuy, y granos como el fréjol, la pepa de sambo y abundancia de frutas como la manzana, capulí y duraznos.

4.4 Tradiciones

Los conocimientos y saberes tradicionales en el campo agropecuario son aquellos que nuestros pueblos antecesores enseñaron a lo largo de la historia a sus hijos, aquellos conocimientos han sido transmitidos de generación en generación de manera oral. En los saberes están incluidos hombres y mujeres y su relación con el ciclo de vida productiva y reproductiva son los que han permitido la autonomía y soberanía alimentaria de nuestros antepasados.

4.1.1 La pampamesa, tradición para compartir

La pampamesa es una ceremonia colectiva, se sirven diferentes platos, la persona y el visitante que participa en ella se sienten parte de la comunidad, antes que ceremonial es un acto de supervivencia. En pocas comunidades se hace la pampamesa.

Suele llenarse de alimentos básicos como mote, choclo, papa, habas, fréjol, mellocos, cuy y queso. La comida se coloca sobre grandes manteles en el piso para que se encuentre al alcance de todos, el término nace en las comunidades indígenas del país para referirse a la comida que se ofrece en actos masivos y festividades ancestrales, como el Inti Raymi.

Este es un acto que va mucho más allá de lo que uno quiere consumir, el pueblo no entiende nada de machismo y son los hombres también que, con sus manos, ayudan en la cocina el ser autosuficiente le ha servido de mucho. Cada vez la gente disfruta más y es un encuentro donde se comparten experiencias y se habla del campo, las siembras y la política, en un marco de bromas y de compadrazgos, es crear y compartir un espacio donde se puede distribuir de manera equitativa los alimentos; tiene que ver con la igualdad social. “La intención de la pampamesa es rescatar los valores y tradiciones de las comunidades indígenas, para que se transmita su significado a la gente de la urbe y no se pierda esta cultura ancestral. La población necesita conocer los alimentos que se venden en los mercados. Entre los elementos que no pueden faltar dentro de la gastronomía andina y de la pampamesa están el ají, producto totalmente andino, además de la chicha que se produce a base del maíz cocinado, frutas y panela” (EL TIEMPO - Pampamesa, la tradición ancestral de compartir).

4.5 Fiesta y gastronomía

La fiesta y la gastronomía se unen tanto entre nosotros, que casi se podría parafrasear así el adagio popular: “dime qué festejas y te diré qué comes”. Además, es importante la presencia del maíz en la preparación de muchas comidas como el tamal, el mote pata, el mote pillo y bebidas muy conocidas como la chicha, el rosero y el morocho. El fin de año está marcado por la alegría de la fiesta general. Cada época del año la gastronomía cuencana se viste con diversos platos que incluyen recetas de dulces y carnes, y muchas de las veces son en las fiestas donde la gente consume gran cantidad de comida. La gastronomía se relaciona con lo tradicional en diversos platos típicos cuencanos.

4.5.1 El concepto de la gastronomía cuencana y sus rasgos significativos más importantes

Nuestra gastronomía cuencana posee aspectos importantes a resaltar: color, sabor, olor y uso de productos locales, eso le da variedad de sensaciones y estética propia. La gastronomía cuencana tiene su estética propia. Por un lado,

es un asunto identitario, algo propio, nuestro, local, donde se manejan costumbres, tradiciones y sobre todo una historia y un pasado, que es una mezcla entre una cultura nuestra versus la cultura conquistada, entre productos españoles y productos ancestrales.

Entre los rasgos significativos más importantes hay que destacar el color, y obviamente la parte donde se prepara, los utensilios, las ollas de barro, los platos de barro, vajilla propia que le da un sabor más nuestro, los colores de los productos utilizados, pero también el contenedor, las vajillas en las que se sirve. La “cuencanidad”, en términos de cultura gastronómica quiere decir: algo que está bien hecho, bien pulido, de ser tradición, de relacionarse con sabores ancestrales, de relacionarse con formas y colores de antaño, de traer a la actualidad la receta de la abuela, la receta de la familia en época de festividades y santos. Todo eso es la cuencanidad, no hay algo tangible o puntual sino más bien es esa mezcla de cosas.

Cuenca es ciudad patrimonio de la humanidad y la cultura es una producción de costumbres; si la preparación de ciertos platos no se hubiera convertido en costumbre de más de cien años no se constituiría en cultura. Obviamente, un rasgo cultural material hace referencia a una escultura o algo que está plasmado, en cambio un rasgo cultural inmaterial no necesariamente está presente en una composición concreta estática sino más bien a sus maneras de hacer, eso que se va de generación en generación y ahí se conforma un rasgo cultural inmaterial.

Al hablar de un referente local en la ciudad, la gastronomía nos conduce al restaurante Cristo del Consuelo, es el que más muestra el arraigo de lo que es ser Cuencano porque es un local que no pierde su esencia, ha mezclado bien su estética de la arquitectura con el diseño interior; en cambio es diferente irse al tequila, porque es una mezcla entre casa moderna, casa de hacienda y no representa lo que es una cuencanidad clara, en cambio Cristo del Consuelo sí lo representa.

Cristo del Consuelo muestra en su concepto la “cuencanidad”, implementando la carne, el mote pillo y las papas con cuero, que es la especialidad de la casa.

El local, en sus inicios, comenzó como una tienda de abarrotes, luego como una picantería hasta convertirse en

un restaurante que es símbolo de la identidad culinaria de Cuenca. Los comensales no son solamente cuencanos, los visitantes son de varias provincias que al probar estas recetas se quedan fascinadas por el sabor, la sazón y por el cariño que se pone en la comida, por lo que la propietaria del restaurante identifica a la gastronomía de Cuenca como algo que atrapa, te identifica con el contexto, que es espectacular, y se mantiene en la memoria por mucho tiempo. En cada presentación se van poniendo ciertos secretos de nuestra cocina, como a nuestro mote sucio, que es muy famoso. Cada producto no hace falta ser comprado, se lo hace en el restaurante, por ejemplo, la longaniza viene del secreto de la primera dueña, conocimientos que ha heredado a su hija para que se siga manteniendo la tradición, que considera es la herencia más importante. El restaurante no solo se ha convertido en un referente culinario de la ciudad, sino que su interior invita a los comensales a un recorrido para observar en los murales los diversos platos, sus colores y texturas; existe también la imagen de su historia, su arquitectura, la imagen de la chola cuencana, los campos de maíz y las fiestas populares, que son patrimonio inmaterial de nuestra ciudad.

La ciudad tiene su concepto en la cocina de antaño, donde existe el tradicional mote pillo y los llapingachos, algo muy nuestro, todo el sector de san Joaquín y Sayausí ofertan platos típicos; por otro lado, está la gastronomía más elaborada, que intenta imitar o emular lo que se producía en antaño. Si se quiere decir qué es Cuenca o cuál sería su definición como color, claramente se podría decir que Cuenca es rojo, aunque dentro de la gastronomía, no hay casi nada rojo que lo represente; también están los postres y los famosos dulces: de higo, de durazno, de leche; y el pan, elemento importante y tradicional.

La cuencanidad es esa mezcla de colores, sabores, olores, formas y sobre todo esa sensación de lo local, de lo tradicional, el color de las vajillas de barro y de la madera son cosas muy propias de acá.

5. Conclusiones

El patrimonio intangible es la suma de valores difíciles de capturar y por eso pueden variar y están referidos a los saberes que sustentan el sistema alimentario como patrimonio; es decir, a los saberes de producción, de culinaria y, transformación de sus alimentos.

Sin duda uno de los patrimonios intangibles más fuertes que tiene una comunidad es el de la gastronomía, que ha sido aprendido, practicado y heredado por las personas desde hace muchos años. Estos individuos son los que están autorizados a mantenerla por que conocen la técnica y las destrezas necesarias para su mantenimiento y preservación.

En este sentido, la gastronomía es una de las áreas donde la multi sensorialidad es completa, puesto que ofrece una variedad de sensaciones que se pueden percibir a través de los sentidos. La comida ya es en sí un producto multi sensorial que lleva consigo una gran cantidad de estímulos. Incluso en el campo de la semiótica se habla de cómo la comida comunica, entonces afecta al tacto, a la vista, al oído y principalmente a los órganos del gusto.

En nuestra ciudad, por lo general, la gastronomía está muy ligada a las fiestas. Existe una comida para cada celebración, en donde, por nombrar un ingrediente, el maíz está presente siempre en diversos tipos de preparación y formas.

Poseen mucha carga conceptual la fanesca, el mote pillo, la colada morada, el cuy, etc.

El diseño de interiores de estos espacios comerciales debe otorgar mayores experiencias a los comensales, satisfacer necesidades y permitir disfrutar la comida de mejor manera, dotar de elementos conceptuales, identitarios y tradicionales, que puedan recordar, rememorar o traer a la mente aspectos intangibles.

CAPÍTULO III

PROPUESTA

1. Introducción

El presente capítulo tiene como finalidad encontrar los significados y elementos de la gastronomía cuencana para establecer los lineamientos de diseño interior para conformar un espacio basado en estos conceptos.

En este sentido, existen varios criterios de expertos y profesionales en el área que aportaron al entendimiento de esta noción y que son la base para la ejecución de bocetos conceptuales como parte de este capítulo. Estos aspectos serán detallados a continuación.

2. Análisis de la Investigación

Por medio de la técnica de investigación cualitativa se han desarrollado entrevistas para obtener datos precisos e información relevante de expertos y profesionales.

¿A quiénes se realizó las entrevistas?

A expertos en investigación sobre temas de patrimonio alimentario, Docentes en diseño de interiores e investigación, además de profesionales en el área de la gastronomía, y personas que se dedican a la agricultura.

La cultura gastronómica cuencana es amplia y abarca temas importantes que se deben investigar para obtener datos, que posteriormente en el diseño, serán los intangibles que permitan construir la propuesta. Para el caso de la investigación, es importante mencionar que se realizaron entrevistas con grandes expertos en el tema; por nombrar a Catalina Unigarro, colombiana que es investigadora en temas de patrimonio alimentario, le ha permitido escribir un libro denominado “Patrimonio Cultural Alimentario”, en el que se establecen los parámetros bajo los cuáles se podrá realizar investigaciones sobre el tema de la cocina popular tradicional, en el mismo, realiza una reflexión inteligente en torno a la problemática del patrimonio alimentario en el Ecuador. La entrevista se convierte en una fortaleza para obtener datos precios del estado actual de la cultura gastronómica y que conceptos importantes se pueden abstraer de ella.

¿Qué se desea obtener de las entrevistas?

Una visión clara en temas de patrimonio alimentario, rasgos significativos de la gastronomía cuencana y conceptos precisos que ayuden a obtener los insumos necesarios para realizar una propuesta de diseño.

¿Qué se obtuvo de las entrevistas?

La gastronomía cuencana y el patrimonio inmaterial, incluye, saberes ancestrales, prácticas y costumbres donde se mantiene el concepto de nuestra cultura culinaria.

Juan Martínez Borrero, catedrático e investigador de la cultura cuencana, manifiesta que la gastronomía cuencana es inmaterial porque está en la memoria de la gente, es un proceso de transformación de lo local.

Se ha obtenido información que servirá como base para diseñar un espacio interior. Las preguntas y respuestas con los expertos están incluidas como parte de los anexos.

3. Selección de los actores clave de la investigación (selección de expertos)

El muestreo y selección de actores y expertos para la investigación se da por conveniencia, además del uso de un sociograma (Red Cimas 2019).

Los expertos que fueron escogidos para este caso de investigación mantienen un vínculo muy cercano con los temas abordados, dedicados a la investigación de patrimonio alimentario, la construcción de la identidad, la historia cultural, la comprensión de las historias regionales, aplicación de conocimientos en propuestas de diseño interior en establecimientos comerciales, diseño de mobiliario, diseño de autor.

“La cultura de la ciudad de Cuenca se ha visto enriquecida por diferentes vertientes, una de ellas y muy importante por sus características es la comida tradicional; dice mucho sobre nuestra identidad, tradición y memoria histórica de nuestros valores; representa a la gente, símbolo importante de nuestra identidad” (Córdova, 2015, pág. 5).

Para identificar a los actores clave de esta investigación, fue clave realizar el análisis desde la perspectiva de los actores, así como la mirada sobre cómo los actores se articularán, relacionan y desenvuelven en un contexto determinado.

El mapeo de actores clave (MAC), “es una metodología ampliamente extendida y vinculada con la teoría de las redes sociales; esta herramienta descansa sobre el supuesto de que la realidad social se puede ver como si estuviera conformada por relaciones sociales donde participan actores sociales e instituciones sociales de diverso tipo” (Tapella, 2011, pág. 2).

El alcance del mapeo de actores clave, permitirá la identificación de los expertos clave vinculados al proyecto; además, esta herramienta es fundamental en el diseño y pone en marcha el proceso del proyecto.

Tabla1. Mapeo de actores clave

TIPO DE ACTOR	ACTOR	ROL EN EL PROYECTO
Diseñador de Mobiliario	Diseñador y fabricante de mobiliario	Ofrecer un producto con materiales tradicionales
Docente	Diseñador de accesorios y productos	Crear objetos de uso común aplicando técnicas tradicionales
Chef	Chef y docente	Aplicación de elementos de nuestra zona
Investigador	Investigador de la cultura gastronómica local	Estudiar e investigar rasgos culturales
Antropólogo	Estudios de la cultura alimentaria	Analizar la cultura e identidad
Diseñador de Productos	Diseñador de objetos y mobiliario	Lograr diseños funcionales y artísticos
Agricultor	Trabajador en zonas rurales	Trabajos en la chacra con productos y elementos como el maíz y granos

Fuente: Clavijo, (2020)

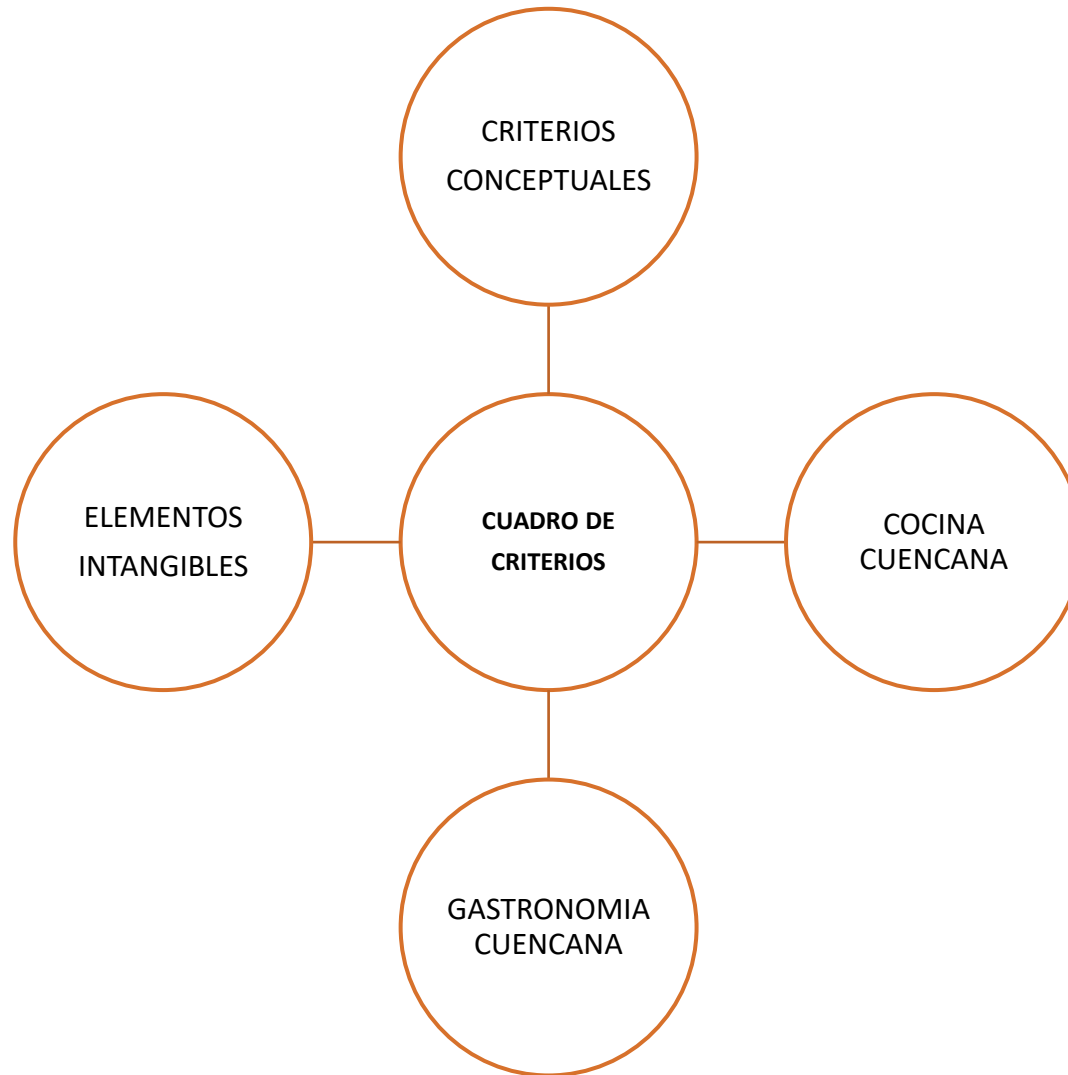
4. Criterios conceptuales

Para establecer los criterios conceptuales, se aplica como metodología la técnica de investigación cualitativa (entrevista). La entrevista directa con los expertos permite obtener datos precisos para encontrar los significados de esta investigación. El punto más importante corresponde a saber cuál es el concepto de la gastronomía cuencana, cuál es su significado y que hay detrás de la técnica, de esos saberes ancestrales, de la tradición, que otorgue los insumos necesarios para atribuir al espacio interior.

En base al diagnóstico previamente analizado se logró obtener varios y diversos criterios, los cuales serán considerados para extraer rasgos a ser aplicados dentro del espacio interior; entre ellos:

- ✓ Que nuestra gastronomía está muy ligada a las fiestas.
- ✓ Que existe una comida para cada celebración.
- ✓ Que tiene algunos aspectos de la cocina andina.
- ✓ En la sierra hay algunas coincidencias con otras zonas del país, debido a que se comparten muchos alimentos y preparaciones.
- ✓ Que es muy problemático referirse a la cocina como un hecho diferenciado de ciudad a ciudad.
- ✓ Que la gastronomía representa identidad, tradición y memoria histórica de nuestra gente.
- ✓ Que se trata de mantener las recetas con productos autóctonos al ser transmitidas de generación en generación, pues representan la agricultura, el trabajo diario del campo y los valores familiares.

Tabla 2. Criterios y conceptos de la gastronomía cuencana



Fuente: Clavijo, (2020)

Estos criterios serán considerados para extraer rasgos y aplicarlos al espacio interior.

La entrevista realizada a cada uno de los expertos consiste en recopilar toda la información que se obtenga de los conceptos y significados de la gastronomía cuencana, y cuáles van a ser los rasgos significativos más sobresalientes.

Tabla 3. Conceptos y rasgos significativos de la gastronomía cuencana

EXPERTO	CONCEPTO	RASGO SIGNIFICATIVO
<p>Diego Valarezo</p> <p><i>Diseñador y docente, experto en propuestas de diseño de restaurantes, mobiliario y espacios comerciales</i></p>	<p>Mezcla de colores, olores y sabores.</p> <p>La gastronomía es un recuerdo y por eso es inmaterial.</p>	<p>Cuenca es MEZCLA</p> <p>Se relaciona con lo ANTAÑO</p>
<p>Manolo Villalta</p> <p><i>Diseñador de productos, administra el restaurante Yoko's</i></p>	<p>Es una reinterpretación de los platillos tradicionales</p>	<p>Cuenca es una producción de COSTUMBRES</p> <p>Cuencanidad hace referencia a la ORNAMENTACIÓN</p>
<p>Juan Martínez Borrero</p> <p><i>Docente e Investigador de la cultura cuencana y el Ecuador.</i></p>	<p>Es un proceso de transformación de lo local.</p> <p>La comida es inmaterial porque está en la memoria de la gente.</p> <p>Se basa en el concepto de la percepción de las cosas.</p>	<p>Se basa en el IMAGINARIO del pueblo</p> <p>Nuestra comida posee VARIEDAD</p> <p>Es MULTIVARIETAL</p>

La entrevista realizada al Investigador Juan Martínez es donde se obtuvieron los mayores elementos que se requieren para el planteamiento de la propuesta. El investigador prefiere relatar cada uno de los conceptos que componen la gastronomía cuencana y no realizar el encuentro del diálogo con temas de pregunta y respuesta. El imaginario es amplio y estos conceptos abstractos se deberían ir manejando a través del diálogo.

EXPERTO	CONCEPTO	RASGO SIGNIFICATIVO
<p>Carlos Freire</p> <p><i>Magíster en Pedagogía e investigación musical, experto en temas de patrimonio y rasgos culturales</i></p>	<p>Se basa en el imaginario alrededor del agua.</p> <p>Son cánones culturales del pasado en la actualidad.</p>	<p>Cuenca es ORDENADA</p> <p>La comida es TRADICIÓN y CELEBRACIÓN</p>

La investigación de la gastronomía cuencana abarca un concepto amplio e imaginario. Se necesita la mirada desde varias perspectivas para entender el concepto general de esta investigación. Carlos Freire posee un amplio conocimiento de la cultura cuencana, interpreta temas musicales que nacen de la idiosincrasia de la gente, además recuerda a través de las letras y sonido la memoria de la ciudad, la memoria que es algo intangible; en la gastronomía se comen recuerdos y se mantiene la memoria.

EXPERTO	CONCEPTO	RASGO SIGNIFICATIVO
<p>John Alarcón</p> <p><i>Chef, diseñador y docente en la carrera de diseño de interiores</i></p>	<p>Se basa en las sensaciones de la persona.</p> <p>Es una expresión que involucra ritos y tradiciones.</p>	<p>Es un acto de CELEBRACIÓN para conmemorar o recordar</p> <p>Muy ligada a las FIESTAS</p> <p>Existe la DIVERSIDAD</p> <p>La comida cuenca es FIESTA</p>

EXPERTO	CONCEPTO	RASGO SIGNIFICATIVO
<p>Catalina Unigarro</p> <p><i>Antropóloga e Investigadora en temas de patrimonio alimentario</i></p>	<p>En lo intangible de la comida incluyen los saberes y prácticas (siembra).</p> <p>Nuestra gastronomía es un acto de afectividad</p>	<p>Incluye CELEBRACIONES</p> <p>Tiene relevancia con lo ANDINO</p> <p>Se relaciona con el ENCUENTRO</p> <p>Es un acto de COMPARTIR</p>

EXPERTO	CONCEPTO	RASGO SIGNIFICATIVO
<p>Ismael Quezada</p> <p><i>Dueño y Administrador del restaurante “Cristo del Consuelo”</i></p>	<p>La gastronomía cuencana tiene su concepto de transmitir recetas de generación en generación</p>	<p>Representa IDENTIDAD, VARIEDAD, sabores y tradición</p>

EXPERTO	CONCEPTO	RASGO SIGNIFICATIVO
<p>Wilmer Chaca</p> <p><i>Diseñador de productos, experto en diseño de mobiliario y espacios comerciales</i></p>	<p>Es tradición y el folklore de nuestra cultura, el compartir los alimentos.</p>	<p>Representa UNIDAD por medio de la cosecha</p>

EXPERTO	CONCEPTO	RASGO SIGNIFICATIVO
<p>Rosario Espinoza</p> <p><i>Trabaja en la agricultura y es experta en temas de cultivo</i></p>	<p>La gastronomía cuencana es una cocina con identidad.</p>	<p>Simboliza la UNION de varios elementos.</p> <p>Es una MEZCLA de colores y texturas</p>

Fuente: Clavijo, (2020)

5. Elementos que forman parte de la gastronomía cuencana

Cuenca comparte algunos aspectos de la cocina andina en productos y preparación, por lo que es un problema referirse a la cocina como un hecho diferenciado de ciudad a ciudad.

Lo que se ha perdido con el pasar de los años son las costumbres y valores comunitarios, como la “minga”, el cambia mano, la generosidad de compartir los productos de la chacra con la vecindad y la familia.

La juventud de hoy debería dar valor a la agricultura y poner en práctica, ya que siempre ha sido y será la fuente de alimentación para el futuro.

Tabla 4. Elementos intangibles de la gastronomía cuencana



Fuente: Clavijo, (2020)

6. Elementos guías para el diseño

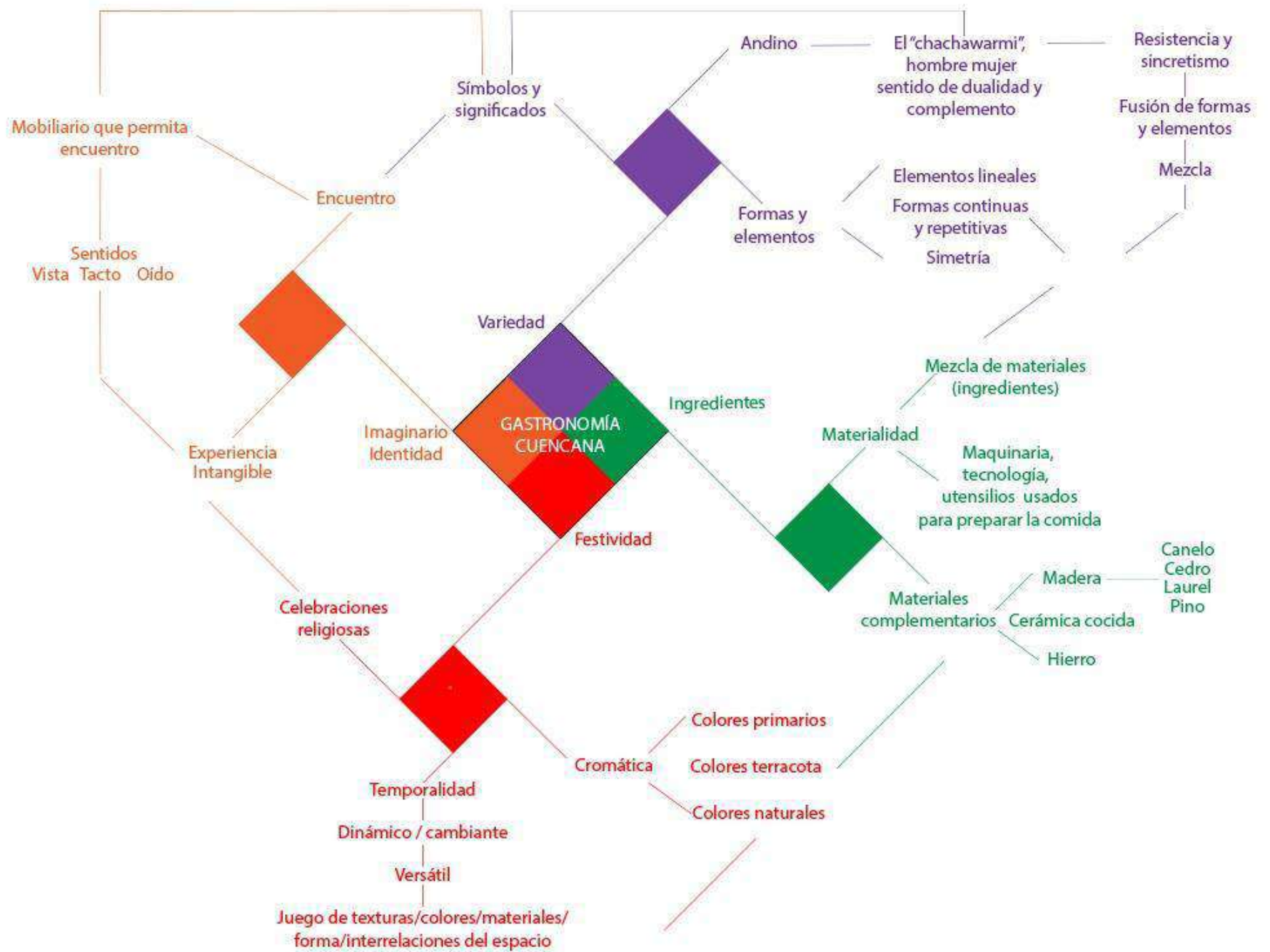
Este es un esquema donde se pueden identificar los elementos que conforman el diseño de la cocina cuencana; donde, además, se puede observar las diferentes relaciones que se generó entre los conceptos. Cada elemento está marcado por un color que representa cada uno de ellos: el naranja para el imaginario e identidad, el morado para la variedad, el rojo para festividad y el verde para los ingredientes, profundizando cada uno de ellos con el afán de determinar los recursos y elementos guías que se pretende extraer de los elementos e incorporar al diseño.

Tabla 5. Elementos guías para el diseño



Fuente: Clavijo, (2020)

Tabla 6. Gastronomía Cuencana



Fuente: Clavijo, (2020)

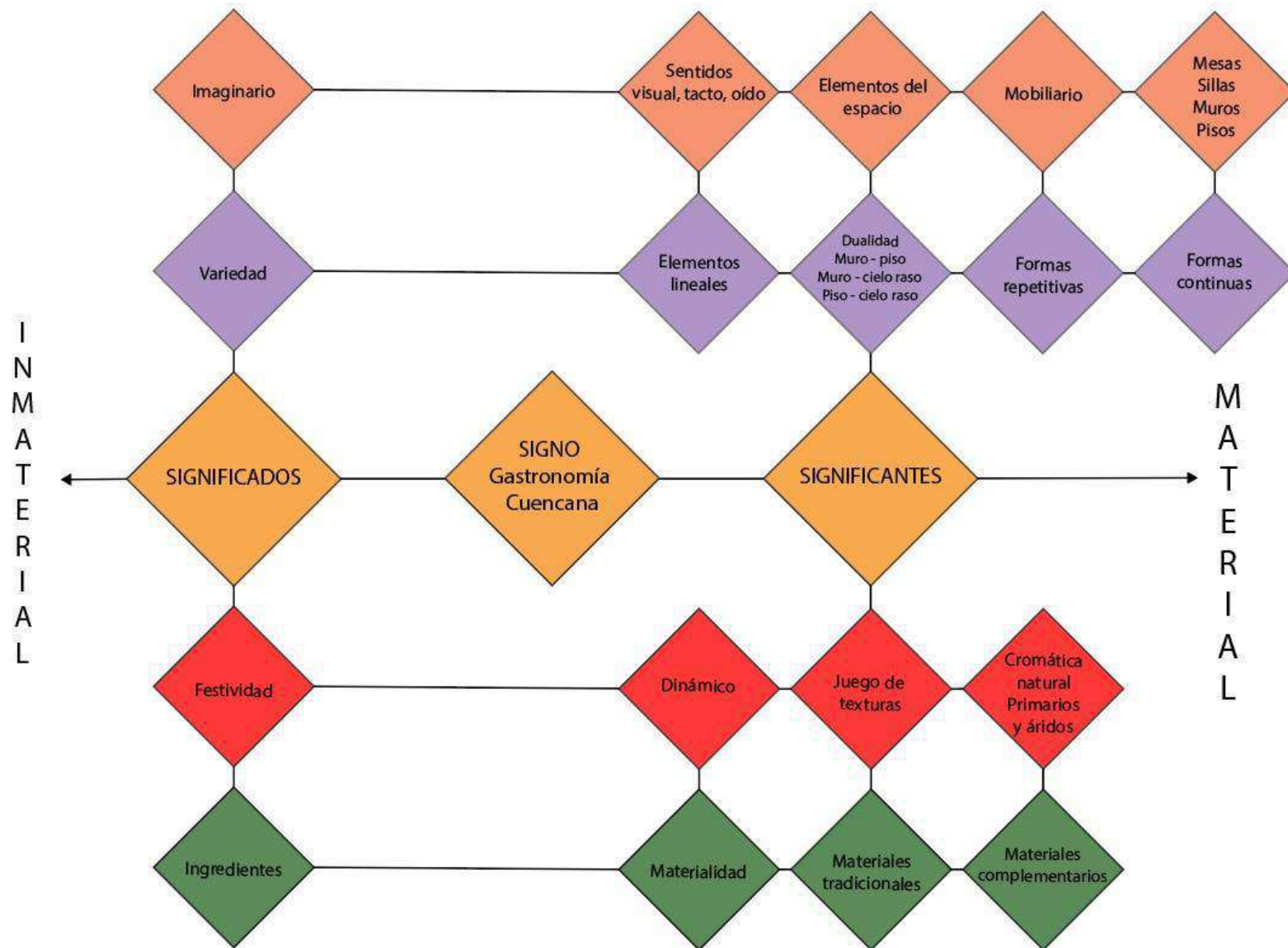
De lo

I
N
M
A
T
E
R
I
A
L

a lo

M
A
T
E
R
I
A
L

Tabla 7. Significados y Significantes de la gastronomía cuencana



Fuente: Clavijo, (2020)

7. Propuesta

El espacio interior, a través del análisis de los significados y significantes que compone la gastronomía cuencana, especifica los elementos materiales que van a ser utilizados en la propuesta de diseño, como, cielo raso, muros, pisos y mobiliario.

La investigación de los significados de la gastronomía cuencana son conceptos abstractos, que nacen del resultado de la Investigación Cualitativa a expertos que son los actores clave de este proceso de descubrir que hay más allá de esos significados.

Partiendo de la cocina cuencana, es un asunto identitario, local, donde se manejan costumbres, tradiciones y sobre todo se maneja una historia y un pasado que genera una mezcla entre productos nuestros.

Cuenca es tradición, significa relacionarse con productos ancestrales, de relacionarse con formas y colores de antaño, traer a la actualidad la receta de la abuela, de la familia en época de festividades; es decir, no existe algo tangible sino se compone por una mezcla de cosas.

La gastronomía cuencana posee elementos inmateriales como el imaginario, que se relaciona al encuentro familiar, la costumbre que las familias han mantenido de generación en generación, el reunirse todos en la mesa y compartir los diferentes alimentos. La variedad de elementos, símbolos es otra característica fundamental de la gastronomía cuencana, posee elementos de lo andino donde el hombre y la mujer conforman ese sentido de dualidad y complemento, de resistencia y sincretismo.

La diversidad de la gastronomía cuencana, posee un campo textural, la variedad de texturas, un plato contiene formas y colores que parte de los ingredientes usados como materia prima, el resultado de la presentación contiene un campo cromático textural. Las texturas se traducen en la mezcla de materiales como la madera y el hierro, muy usados como utensilios en la preparación de los alimentos.

El diseño interior de un restaurante es un aspecto fundamental, porque a través de la configuración de los espacios, es donde las personas van a servirse los alimentos, y se puede dar u otorgar mayores experiencias a los comensales. Sin duda alguna el hecho de contar con un

espacio cómodo y confortable que satisfaga las necesidades del consumidor permitirá el disfrutar la comida de mejor manera.

La Propuesta parte de los elementos inmateriales de la gastronomía que pasan a ser transformados en conceptos materiales. Los elementos materiales serán el envoltente que constituyan la ejecución del espacio interior.

Tabla 8. Elementos que conforman el diseño del espacio interior

EL SIGNO DISEÑO DEL ESPACIO	
EL SIGNIFICADO	EL SIGNIFICANTE
El Imaginario	Encuentro / reunión/ espacio / Mobiliario
La Variedad	Elementos lineales Sentido de dualidad: Muro y piso, muro y cielo raso, piso y cielo raso
La Festividad	Juego de texturas, cromática natural, colores primarios y áridos
Los Ingredientes	Materialidad, Materiales tradicionales y complementarios

Fuente: Clavijo, (2020)

Figura 9. Render del espacio interior, Restaurante



Fuente: Clavijo, (2020)

Figura 10. Render del espacio interior, Restaurante



Fuente: Clavijo, (2020)

Figura 11. Render del espacio interior, Restaurante



Fuente: Clavijo, (2020)

Figura 12. Render del espacio interior, Restaurante



Fuente: Clavijo, (2020)

En la propuesta de diseño interior se puede evidenciar los elementos que corresponden al significado de la gastronomía cuencana. Se ha generado un espacio donde el mobiliario y los elementos de diseño permiten al comensal disfrutar de un espacio íntimo, de encuentro.

La variedad de los elementos lineales conforma el sentido de dualidad y complemento entre el mobiliario, el muro y el cielo raso. Los paneles de madera cubren parte de las paredes y se prolongan horizontalmente para convertirse en mobiliario.

El juego de texturas y la aplicación de la cromática natural genera el sentido de festividad, se convierte en un ambiente que permita esa interrelación del espacio.

Como elementos tradicionales hay que contar con los ingredientes necesarios para obtener un resultado interesante. Dentro de la gastronomía tradicional cuencana la materialidad y tecnología ha jugado un rol importante. Desde épocas anteriores se utiliza la cuchara de palo, la cerámica para la cocción de los alimentos, sin olvidar el hierro y los metales. En el medio existen materiales tradicionales que son muy utilizados en diversas formas como: el pino, el hierro, la piedra y la cerámica, y son aquellos que son usados para la intervención en el espacio.

Figura 13. Render del espacio interior, Restaurante



Fuente: Clavijo, (2020)

Conclusiones

La cultura gastronómica abarca todos los aspectos, saberes, concepciones y percepciones de los alimentos, acompañado también de las prácticas y las transformaciones en las cocinas, donde, además, se presentan modos de comportamiento, simbologías y rituales para expresar identidad en la comida; sin embargo, la simbolización permite generar un vínculo entre pasado y presente.

Conectar el pasado y presente a través del diseño de interiores y convertir lo inmaterial a lo material es el gran reto que ha tenido este proceso de investigación; por supuesto, no va a resultar igual desde que perspectiva se interprete los conceptos sino los resultados que se van obteniendo para llegar a conformar un espacio interior que será del deleite de los comensales.

La profesión de los diseñadores de interiores es mostrar las diversas posibilidades que existe para aportar alternativas en la solución de problemas existentes y ser un modelo gestor en el diseño de espacios interiores.

El patrimonio inmaterial corresponde a todos los valores que son difíciles de capturar y que pueden cambiar, es lo que una comunidad ha aprendido, practicado y heredado por personas desde hace muchos años; pero, más allá de los resultados obtenidos de cada plato, lo que se trata es de mantener la gastronomía tradicional y conservarla como patrimonio.

La presente investigación presenta una metodología fundamental para encontrar los conceptos de la cultura gastronómica local. Siendo esta técnica de investigación, de fácil manejo, permite obtener los criterios de expertos y profesionales en el área de investigación, quienes facilitan el entendimiento de esta noción.

Posteriormente, con los resultados obtenidos a través de los actores clave, se logró desarrollar un esquema que será la guía fundamental donde se van especificando cada uno de los significados inmateriales que compone la gastronomía local. Los conceptos inmateriales obtenidos de la gastronomía local se convierten en elementos materiales utilizados como parámetros aplicados al diseño del espacio interior.

Es importante que el espacio interior de un restaurante necesite rasgos de identidad, un análisis de los símbolos, del sentido de ciertos elementos significativos de los alimentos que puedan aportar ampliamente al diseño de un restaurante y tener una mayor consistencia en una propuesta.

La gastronomía cuencana posee elementos tradicionales que sigue manteniéndose de generación en generación, y es una herencia que se debe mantener e inculcar desde muy pequeños, para llevar ese rasgo de identidad. Es el propósito que ha constituido esta presente investigación; se han establecido, los lineamientos de diseño interior que serán guías muy importantes para conformar espacios basados en estos conceptos.

ANEXOS

Una vez seleccionado los expertos se procedió a realizar las entrevistas, en algunos casos se utilizó reuniones de manera virtual utilizando plataformas que están disponibles para cumplir con el objetivo.

Nombre: Catalina Unigarro
País: Colombia
Datos del experto: Antropóloga e investigadora en temas del patrimonio alimentario

¿Qué concepto tiene Ud. sobre el Patrimonio?

Es un universo simbólico de varios elementos sobre los que hay un consenso social, y que tiene un valor que se ha interiorizado históricamente y eso le da más valor y se mantiene en la memoria de un grupo, en un sentido amplio, me estoy refiriendo a la noción de patrimonio que no necesariamente pasa por una declaración patrimonial que sería más una noción institucional; por eso el patrimonio para mí es ese valor que le damos las personas a ciertos rasgos de nuestra cultura y esa valoración es la que le permite sobrevivir en el tiempo, en nuestras prácticas cotidianas.

¿Qué concepto tiene Ud. sobre Patrimonio intangible?

En este sentido el patrimonio intangible es aquel que está referido como los valores simbólicos, a los culturales, en el patrimonio material que es por ejemplo el patrimonio arquitectónico, son objetos sobre los que podemos identificar con facilidad. En el caso del patrimonio inmaterial en cambio son esos valores que son aún más difíciles de capturar y que por eso pueden variar, pero están referidos el caso del patrimonio alimentario, por ejemplo, a los saberes que sustentan el sistema alimentario como patrimonio; es decir, a los saberes de la producción, a los saberes de la culinaria, de la transformación de sus alimentos.

¿Qué concepto tiene Ud. sobre el patrimonio alimentario intangible?

Es un hecho que incluye las prácticas agrícolas, es decir, acciones de producción de esos elementos y acciones de transformación que serían las cocinas, lo culinario; sin embargo, el aspecto intangible todos estos saberes y prácticas que están detrás de esos elementos, por ejemplo, un alimento como el maíz o la papa existe un saber histórico que ha evolucionado con el mismo elemento de cuando se debe sembrar, como se debe sembrar, si estamos atendiendo a los ciclos lunares para la siembra, que acciones debo hacer en mi terreno para poder sembrar, como debo seleccionar las semillas y alrededor de todas estas pequeñas decisiones también pueden estar asociadas concepciones culturales como por ejemplo, quien se va ocupar de tal o cual tarea o de qué manera se vincula mi comunidad en una jornada de siembra o incluso celebraciones como el Inti Raymi o aspectos festivos de un plato que sabemos que hay ciertos elementos que tienen una mayor relevancia en ciertos contextos festivos sean comunitarios o familiares; entonces todas estas nociones que hay detrás serían estos aspectos intangibles de lo alimentario.

¿Mas allá de los ingredientes y componentes físicos que conlleva un plato tradicional local, que sensaciones refleja para Ud.?

A mí en lo particular me gusta muchísimo comer, aprecio muchísimo la comida y para mí la primera sensación en la relación con un plato viene el gusto, el disfrute, el gozo que puedo tener de ese plato y después de esta primera experiencia sensorial para mí un plato lo que permite es vincularme a un territorio, me permite conocer ciertos aspectos de la cultura de ese

territorio; puedo decir que en mi caso, provengo de Colombia del sur país y al ser un territorio fronterizo desde siempre supe que tenía unos lazos culturales muy hermanados con Ecuador y esto se hizo mucho más evidente cuando empecé a estudiar las cocinas por que la cocina con la que yo crecí toma mucha relevancia las cocinas andinas, entonces en ella yo encuentro muchos alimentos que tienen un valor cultural similar idéntico, para mí además de esta experiencia física con la comida puedo relacionar como una puerta de ingreso para conocer más allá de la comunidad, grupo de quien te la ofrece, que alimentos se privilegian más, las formas del comer, las ciertas normas sociales, hay mucho que puede decir un plato de alimentos.

¿Ud. cree que la gastronomía y el acto de comer refleje un acto ceremonial y por qué?

Es un momento de encuentro social muy importante y que si se ve amenazado por los cambios de vida que tenemos ahora en estos momentos del mundo posmoderno, que ha cambiado significativamente muchas ritualidades de la vida y una de ellas es el acto de comer, hoy en día pocas son las familias que pueden disfrutar de ese encuentro a través de los alimentos, quizá cada vez se tiende a un acto más individual, más el de comer por fuera, de pronto se ha desplazado la oración de ciertos alimentos para privilegiar esa rapidez que demandan los tiempos de ahora, en principio tenemos una amenaza latente y sin embargo para quienes privilegiamos ese momento desde luego que es un momento básico en el que interactuamos de distintas formas.

¿Qué contenidos inmateriales tiene para Ud. un plato de alimentos?

Para mí un plato significa encuentro, significa también una posibilidad de reafirmar nuestra identidad, de reivindicar la biodiversidad, poner en valor nuestras tradiciones culturales, es un acto político de reivindicación de la soberanía alimentaria, es la posibilidad de también generar vínculos afectivos porque hay mucho de afectividad de dar de comer, de abrir la mesa a otros, y también es un momento de que se puedan reconciliar muchas diferencias, creo que en el acto de comer al ser una posibilidad de encuentro pueden estar las personas más abiertas a reconciliar las diferencias

¿Qué concepto tiene Ud. sobre el sentido del gusto y el olfato cuando se habla de inmaterialidad?

Cuando tenemos un plato y la persona sea cual fuere, en primer lugar lo consume por la necesidad de saciar el hambre, sin embargo el sentido del gusto y el olfato si son dos aspectos que han determinado que nuestras dietas tengan que ser variables porque si solo se redujera para comer y saciar el hambre estaríamos satisfechos con la ingesta de un solo alimento; hay estudios que se han centrado en el análisis de la variabilidad de las dietas humanas y en esto cobra importancia el gusto y el olfato que tiene que ser agradables y como también permite esto una diversificación y también varía de un grupo humano a otro; sin embargo hay unos aspectos culturales que condicionarían esta forma de interactuar con los alimentos desde lo sensorial, por ejemplo si hay algún alimento que para un grupo de mi comunidad, de mi cultura, de mi territorio seguramente tiene una incidencia sobre el gusto, va haber un rechazo hacia ese alimento, por ejemplo, en el caso del cuy para las culturas andinas es como tan aceptable, tan querido tan apreciado que tiene mucho gusto pero si fuera en otras comunidades en cambio tiene un peso negativo.

Se considera al maíz como la evidencia de cultivo más antiguo del Ecuador, que me puede decir acerca de este producto tan tradicional en nuestra dieta.

Si, de hecho, hay algunas discusiones donde se origina este producto tan tradicional del país y en general de la región americana, recuerdo que hay algunos estudios que mencionan sobre los primeros vestigios de cultivo en la zona de la costa ecuatoriana y otros que mencionan y sugieren que su domesticación se dio en centro América, si pienso que la antigüedad que tiene este cultivo nos permite comprender la importancia que tiene hoy en el presente, es un alimento que primero es muy querido que tiene una adaptabilidad muy importante, es decir que puede sembrarse en zonas muy dispares como en la costa

y en la sierra, aunque se da mejor en los valles interandinos, es un cultivo muy noble, muy generoso y que sus usos en la cocina son diversos, así que se lo considera como padre y madre en las zonas rurales ya que es el cultivo primordial, en cualquier espacio sembrar unas pocas plantas y asegurar una dieta muy básica pero importante. Los antiguos, los pueblos ancestrales que han domesticado esta planta nos han enseñado a las generaciones que la importancia de la asociación de cultivos al maíz siempre se lo ha sembrado con la suma de otros cultivos andinos como el fréjol, el zapallo, el chocho, las habas y esto les ha permitido y enseñado que con este alimento básico junto con estos otros cultivos hermanos puedan lograr una dieta bastante completa por que los nutrientes que aportan estos alimentos se complementan entre sí y aportan a nuestras necesidades nutricionales de buena manera, por eso también ha sido muy apreciado y desde el aspecto simbólico también en la investigación en la que participé justamente hicimos una serie de etnografías en cuanto a una serie de alimentos del patrimonio alimentario del país y uno de ellos era el maíz; ahí encontrábamos que tuvo muchos registros desde las crónicas de indias, de cuál era la importancia en la ritualidad de los pueblos preincaicos e incaicos, así que en torno a este alimento que ha tenido simbolismo en algunas fiestas, en algunas celebraciones eso le ha dado mayor fuerza, mayor relevancia, mayor visibilidad en cuanto a la cultura alimentaria, hay toda unas cosmovisiones en torno a este alimento y eso lo pone en un lugar privilegiado de la cultura alimentaria del país. Propone además innumerables recetas desde potajes, sopas, harinas, una serie de panes y se puede aprovechar además de su proceso de maduración desde que esta tierno hasta que está seco, eso lo hace un alimento muy generoso y muy apreciado que no tuvo a diferencia de la papa una connotación negativa sino que siempre fue apreciado por la mayoría de grupos no solo nuestros pueblos ancestrales sino también por los españoles y esto permitió una mayor expansión también, ha sido escogido rápidamente por otras culturas

El trabajo se siembra y cosecha, ¿es generalmente de hombres, o la mujer también interviene en este trabajo?

Primero es importante problematizar un poco, hoy en día el trabajo en el campo está bastante precarizado, hay una reducción de las personas que se dedican al trabajo de la tierra, por un lado porque hace falta el acceso a la tierra, no todo el mundo tiene un terreno en el que sembrar y por otro lado debido al desplazamiento de la población hacia las ciudades en busca de una mejor calidad de vida, por mejorar la condición de vida y esto ha hecho que en la actualidad mayoritariamente los adultos mayores estén dedicados a las labores de la tierra, los jóvenes están buscando otras opciones y es difícil mantener o pensar como buena parte de la población rural trabajando en lo rural, personas que viviendo ahí puedan contar con un espacio pequeño de terreno se ocupan de trabajos que les generen una remuneración como trabajos principalmente de la construcción, dicho esto y pensando en el ejemplo de que haya una familia que cuente con un terreno y que todavía se hagan labores de campo y que sea un trabajo de elaboración para autoconsumo, es distinto la elaboración de productos que se hacen para el autoconsumo que para la elaboración de productos que se hacen para la comercialización que normalmente obedece a una lógica de agroindustria o monocultivo que está mucho más tecnificada, que no existe en estos roles de participación en estas labores sino obedecen a los jornales y son otras prácticas de producción; pero pensando en una familia que está trabajando para el autoconsumo donde participan hombres y mujeres la distribución de las labores ha continuado generalmente en quien prepara la tierra de estas labores más pesadas de quien hace la preparación del terreno es el hombre y en el trabajo de siembra y cosecha si cobra más importancia la mujer y esto si es algo que si se mantiene y tiene mucho sentido ya que hay una cosmovisión de lo masculino y femenino desde la concepción misma de la tierra, es la madre de la fecundidad, de la fertilidad y así mismo es la mujer la que se conecta a través de la semilla, también es la encargada de la selección de la semilla de cómo poner esa semilla en la tierra, del cuidado de esa semilla, del cuidado del cultivo por lo que es muy importante esa división de roles. Hoy por hoy pienso que sean cambiado las dinámicas en el campo por eso es que a veces quien se queda en la casa puede ser la mujer, se encarga de otras labores y el hombre está trabajando en la ciudad y en los centros urbanos más cercanos por lo que no tiene sentido esta división de roles.

¿Cómo se realiza este proceso de la siembra y cosecha, y que productos son utilizados?

Obedecen más a técnicas y prácticas ancestrales de lo que ahora se denomina prácticas agroecológicas que básicamente son aquellas actividades de siembra que están más en conexión con los ciclos de la naturaleza, respetan sus propios ciclos, buscan una sustentabilidad que no privilegian la eficiencia productiva y por eso tienen otras formas de recrearse, por esos aunque se incluyan procesos un poco más tecnificados como por ejemplo el uso del tractor, la preparación del terreno, el manejo de aguas, en crear un sistema de riego que si son prácticas que han facilitado las labores del campo básicamente el trabajo de siembra y cosecha busca reproducir semillas locales, semillas nativas, busca la diversidad proteger esa diversidad, producir la propia semilla y no depender de mercados de semillas ni agrotóxicos sino implica una producción que se sostiene de estos saberes ancestrales de como sembrar, cuando sembrar, como beneficiarme de los ciclos de la tierra, los ciclos lunares, de aprovechar las lluvias, de hacer un manejo de cultivos sin la contaminación de los agrotóxicos, procurar siembras de cultivos que se asocian que son benéficos entre sí y procurar la rotación de cultivos por lo que estos saberes permiten una producción de un alimento patrimonial.

¿Qué concepto tiene Ud. sobre la cultura culinaria?

Son los aspectos de la transformación de estos alimentos cuando estos se llevan a una cocina y son transformados bajo unas reglas que se cumplen tácitamente por ejemplo de cómo utilizar ciertas partes de una planta, que parte consumir, que aliños le voy a poner, bajo que procesos de preparación si va ser ahumado, si va ser asado, como se sirve, que acompañantes tradicionalmente se utilizan por lo que en términos culinarios sería todos estos aspectos, saberes, concepciones y percepciones de los alimentos, su transformación en las cocinas y también las prácticas que acompañan la ingesta de esos alimentos que es muy amplio, de donde se consumen, en qué momento.

¿Qué ocurre en Cuenca con la gastronomía?

Cuenca tiene algunos aspectos de la cocina andina de la consigna de la sierra que hay como unas coincidencias con las zonas del país y es muy problemático referirse a la cocina como un hecho muy diferenciado de ciudad a ciudad y es debido a que se comparten muchos alimentos, preparaciones y estos inventarios de platos excluyen a veces una gran cantidad de cosas que suceden alrededor y que escapan de estos ejercicios de investigación que siempre son limitados. En los platos he encontrado la carne de cerdo, el cuy que son animales que siguen teniendo mucha preponderancia en la cocina de la sierra como ocurren en otras zonas del país.

¿Alguna vez ha visitado un restaurante de comida tradicional en Cuenca y que experiencia tuvo en el mismo?

Si tuve la oportunidad de acudir a varios de comida tradicional por lo que personalmente siempre busco platos representativos de ese restaurante y siento que lo que marca sobre todo en la experiencia de un restaurante es la comida, sin embargo, en algunos hay mayor cuidado por darle una mayor identidad al espacio respecto al producto que está vendiendo, pero a comparación de restaurantes que he visitado como por ejemplo de comida costeña en general no se ha puesto mucha atención y estos formatos de restaurante de franquicia que lo que han hecho ha sido estandarizar las recetas; por lo que más valor doy es a lugares donde pueda vivir la experiencia culinaria que puede uno tener en ciertos mercados por lo que la experiencia de encontrar cosas frescas, mantener esa relación con los vendedores de comida

¿Qué opinión tiene del diseño interior en restaurantes?

No hay mucho cuidado en general del diseño de interiores, en algunos casos afortunados coincide el aspecto del diseño con el producto que se vende, en otros casos corre el riesgo de folclorizar aspectos culturales de la comida como caricaturizar aspectos de la cultura a la que pertenece el plato estrella de comida que se pretende vender y eso me parece un aspecto de cuidar en el diseño de los espacios es importante, pero no solo el diseño sino también el ambiente que para mí va muy de la mano con la música y con otros detalles que hablan del acondicionamiento del espacio.

¿Ud. cree que el diseño interior del restaurante necesite rasgos de identidad?

Si es importante, realmente antes no había tenido la experiencia, pero pienso que sería como lo más coherente que haya un análisis de los símbolos, del sentido de ciertos elementos significativos de los alimentos que puedan aportar ampliamente al diseño de un restaurante, creo que sería ideal considerar estos aspectos para tener una mayor consistencia en una propuesta de restaurante que sin duda permitiría tener una mayor identidad, no necesariamente con una región que es un aspecto que más se utiliza sino debería ser que con la identidad de la comida hoy en día posee mucho valor y es interesante la propuesta culinaria en torno a la reinvención de platos con el uso de elementos tradicionales y hay un quiebre importante en términos de tradición pero muy necesario en propuesta de platos quizás más arriesgadas, están usando alimentos que de pronto son comunes pero que quizá no habido la suficiente investigación no práctica de usarlo en distintas recetas por lo que son restaurantes que están apostando por una resignificación de ciertos elementos comunes de empezar a utilizarlos en platos que guardan cierta aceptación y eso le permite una identidad en el restaurante en el sentido de saber cuál es la apuesta por este restaurante.

Nombre: Diego Balarezo
País: Ecuador
Datos del experto: Diseñador y docente, ha realizado propuestas de diseño en restaurantes y espacios comerciales

Para Ud.Cuál es su concepto de la cultura gastronómica cuencana

Hay algunas cosas, el color el sabor, el olor, el usar productos nuestros locales, eso le da una variedad de sensaciones y tiene su estética propia, la gastronomía cuencana tiene su estética propia.

¿Que representa la cultura gastronómica cuencana?

Tiene dos situaciones, por un lado, es un asunto identitario, es algo propio nuestro local donde se maneja costumbres, productos nuestros, se manejan tradiciones y sobre todo se maneja toda una historia y un pasado que es una mezcla entre una cultura nuestra versus la cultura conquistada, es una mezcla entre productos españoles y productos locales de nuestras culturas.

¿Para Ud. Cuáles son los rasgos más significativos de la gastronomía cuencana?

Una de ellas es el color, y obviamente la parte donde se prepara todos los utensilios, las ollas de barro, los platos de barro, la vajilla propia nuestra le da un sabor poco más nuestro, los colores de los productos utilizados, pero también el contenedor, las vajillas en las que se sirve.

¿La gastronomía cuencana, se considera patrimonio cultural inmaterial? ¿Y por qué?

No es un producto que está a la mano, hay que prepararlo, y esa preparación da el resultado de un montón de recetas, montón de secretos y muchos de ellos han sido contados de las abuelas, de bisabuelas y gente que ha pasado, y esa receta se ha convertido en algo tradicional. No es algo que está tangible sino es algo que el recuero hace que funcione y por eso es inmaterial y por ello lo que se consigue es platos típicos o productos nuestros, pero con una historia y un pasado desde hace mucho tiempo, no es algo tangible (cuando la comida está hecha), sino el preparar la comida es algo intangible porque está en juego un montón de elementos materiales sobre todo las recetas como se prepararon, como fueron creadas.

¿Qué elementos, productos son los que más destacan de la gastronomía cuencana?

Los sabores una de ellas, otra la cromática es algo muy propia muy nuestra y sobre todo los productos nuestros, mucho manejo de maíz, mucho manejo de granos, fréjoles que son muy propias, por lo que en cada comida aparece cada uno de estos elementos y eso le da un toque muy propio, muy nuestro.

¿Cuáles son los elementos de la cuencanidad más sobresalientes de la cultura gastronómica cuencana?

Cuencanidad significa tradición, significa relacionarse con sabores ancestrales, de relacionarse con formas y colores de antaño, traer a la actualidad la receta de la abuela, la receta de la familia en época de festividades, los santos; todo eso es la cuencanidad, no hay algo tangible o puntual sino más bien es esa mezcla de cosas.

¿Qué rasgos, elementos o tradiciones se consideran parte de la cultura gastronómica cuencana, el ser cuencano?

Hay algunas, pero entre ellas los dulces, los postres, famoso dulce de higos, dulce durazno, dulce de leche, pero también el pan es un elemento muy importante y tradicional, de hecho, hay barrios en los que estaban creadas las panaderías y todavía existen, elementos muy típicos y obviamente los platos en sí como su sabor, su color, no habría uno que sea tradicional por ejemplo no podría decir que el cuy con papas es nuestro o que el hornado es nuestro porque más bien son productos que han

venido de afuera, pero si puedo mencionar que un buen locro de papas, o manejo de cereales como el maíz es bien nuestro, entonces la cuencanidad es esa mezcla de colores, sabores, olores, formas y sobre todo de esa sensación de lo local, de esa sensación a lo tradicional, el color de las vajillas de barro, el color de la madera, son cosas muy propias de acá.

¿Para Ud. cuáles son los referentes más importantes de la cultura gastronómica cuencana?

La cocina de antaño puede ser una, pero espacios tangibles o salones tradicionales que están destinados a la venta de carne y con el famoso mote pillo, llapingachos que es muy nuestro, yo creo que ese es un buen referente nuestro, todo el sector de san Joaquín, Sayausí tienen platos típicos, por otro lado está la gastronomía más elaborada que intentan imitar o emular lo que se producía en antaño como por ejemplo el restaurante el Maíz donde se maneja mucho gastronomía nuestra pero más especial.

Para Ud. cuáles son los referentes internacionales más importantes de la cultura gastronómica y por qué

Bueno, nosotros somos resultado de una conquista española, si es que gran parte de lo que producimos, comemos o preparamos tiene un pasado español colonial de mucho peso, la colonia fue básicamente formada por los españoles, entonces nuestra descendencia o pasado español tiene mucha fuerza en lo que se prepara acá. Los españoles marcaron mucho la estancia, la tendencia, incluso la misma comida tiene que ver con espacios o elementos de cocina española.

Nombre: Ismael Quezada
País: Ecuador
Datos del experto: Dueño y administrador del restaurante “Cristo del Consuelo”

¿Para Ud. ¿Cuál es su concepto de la cultura gastronómica cuencana?

La cultura gastronómica trata de mantener las recetas que se transmiten de generación en generación, utilizando productos propios de la zona, generando una identidad de la cocina cuencana.

¿Que representa la cultura gastronómica cuencana?

Identidad, sabores, tradición, variedad de productos autóctonos.

¿La gastronomía cuencana, se considera patrimonio cultural inmaterial? ¿Y por qué?

Si se considera inmaterial, porque no ha cambiado y mantiene su identidad.

¿Qué elementos, productos son los que más destacan de la gastronomía cuencana?

Productos como el Mote, papas, pepa de zambo, cerdo en sus diversas formas, ataco, cuy y elementos como tiestos, cuchara de palo, pailas de cobre, vasijas de barro, canastas de papa.

¿Qué entiende por el concepto de “cuencanidad” dentro de la cultura gastronómica?

La cuencanidad en la cultura gastronómica manifiesta la identidad que mantenemos en cada uno de nuestros platos típicos.

¿Cuándo Ud. escucha el término “es bien cuencano” en el concepto de gastronomía, que interpretación tiene, sea color, aroma o sabor?

Por el aroma, es lo que más nos impacta en nuestros platos típicos, tenemos un aroma especial en cada uno de los platos típicos cuencanos.

¿Para Ud. cuáles son los referentes más importantes de la cultura gastronómica cuencana?

Las carnes de San Joaquín, los cuyes de Ricaurte, los dulces de corpus, el agua de pítimas de la plaza de las flores, las empanadas de baños, el horneado de la 10, y el pan de horno de leña de todos Santos.

¿Para Ud. cuáles son los referentes internacionales más importantes de la cultura gastronómica?

Las parrilladas argentinas, Noé sushi, de Caglia comida peruana, el Mediterráneo comida italiana.

Nombre: John Alarcón
País: Ecuador
Datos del experto: Chef, diseñador y docente en la Facultad de Diseño

¿Qué concepto tiene Ud. sobre el Patrimonio?

Se debería especificar el ámbito, ya que, si entendemos patrimonio desde lo económico, es algo que le pertenece a una persona o a un país; pero si tomamos el concepto de patrimonio cultural obviamente se deriva del concepto de patrimonio, pero más que todo esto se refiere a una herencia de una comunidad o de un territorio.

Puede ser un lugar, un monumento, una pintura, una escultura y también lo son las costumbres y tradiciones que forman parte de un determinado grupo de personas, esto es lo que entiendo como patrimonio cultural.

¿Qué concepto tiene Ud. sobre el patrimonio intangible?

Si es que tomamos el concepto de patrimonio cultural intangible o inmaterial son todas las manifestaciones que por lo general tienen un gran valor histórico artístico, entre las que podemos mencionar a las artes en general, el folklore, las técnicas artesanales y la gastronomía o cocina y que tienen ciertas características locales distintivas y son conocidas por las personas, éstas las llevan a la práctica y son las que portan y mantienen el patrimonio intangible. Tiene mucho que ver la manera como un grupo de personas o comunidad hacen las cosas, es decir las habilidades técnicas o artísticas.

¿Qué significado tiene Ud. de la gastronomía como aspecto intangible?

Sin duda alguna uno de los patrimonios intangibles más fuertes que tiene una comunidad es el de la gastronomía, que ha sido aprendido, practicado y heredado por las personas desde hace muchos años. Estos individuos son los que están autorizados a mantenerla y por lo tanto conocen la técnica y las destrezas que son necesarias para su mantenimiento y preservación.

Cuando hablamos de gastronomía, no son únicamente los alimentos o ingredientes, sino también son los platos de una ciudad o de un país y tiene que ver, además, con las costumbres de alimentación, con las tradiciones, con la forma de cocinar, con el estilo de vida.

Por lo general, más allá de lo atractivo que puedan tener los platos, de lo que se trata es de mantener la gastronomía tradicional y conservarla como patrimonio, ya que es una importante fuente de identidad en la sociedad actual y además estos conocimientos defienden la autenticidad de lo local, de un territorio y están siempre en la lucha contra el fenómeno de la alimentación globalizada que se conoce como la Macdonalización (Ritzer, 1995) de los platos y las comidas.

¿Mas allá de los ingredientes y componentes físicos que conlleva un plato tradicional local, que sensaciones refleja para Ud. la gastronomía?

Creo que lo primero que deberíamos hacer es tratar de definir que es la sensación y que entendemos por ella. Conozco que una sensación es un estímulo externo que es procesado a través de los sentidos y que se convierte en impulsos eléctricos o químicos que viajan por el sistema nervioso y que generan información que es enviada al cerebro en donde se le otorga un significado. Estas sensaciones van a depender mucho de la persona, su cultura, su forma de vida, su formación.

En este sentido la gastronomía es una de las áreas donde la multi sensorialidad es muy completa, entonces nos ofrece una variedad de sensaciones que se pueden percibir a través de los sentidos. La comida ya es en sí un producto multi sensorial que lleva consigo una gran cantidad de estímulos. Incluso en el campo de la semiótica se habla de cómo la comida comunica, entonces afecta al tacto, a la vista, al oído y principalmente a los órganos del gusto.

¿Ud. cree que el acto de comer refleja un acto ceremonial?

Obviamente que sí, es debido a que, si entendemos que la alimentación es un conjunto de tradiciones, de conocimientos, de formas de hacer, el acto de comer se convierte en una ceremonia porque utiliza esas reglas, fijadas por las costumbres, por la tradición y las prácticas, entonces se transforma en una ceremonia.

El antropólogo Marcelo Álvarez dice que los platos simbolizan celebraciones, tradición, fiesta en comidas típicas o criollas, ¿qué representa para Ud.?

Yo creo que para mí es lo mismo, cuando uno come en general platos tradicionales, lo hace para celebrar algo, para conmemorar o recordar, es así que nosotros en Cuenca tenemos tradiciones como el carnaval, el corpus Cristi, el día de los difuntos, semana santa, etc., cada una de éstas tienen sus propios platillos, que por lo general representan y simbolizan las tradiciones.

¿Qué concepto representa para Ud. ¿El sentido del gusto y del olfato cuando se habla del aspecto culinario en temas de inmaterialidad?

Sin duda alguna los aspectos sensoriales que más ayudan a fortalecer el patrimonio inmaterial de la cocina son el gusto y el olfato, estos órganos receptores toman la mayoría de la información que se ofrece cuando nos alimentamos y esta se transforma en estímulos que llegan hasta nuestro cerebro. Estos datos quedan grabados en nuestra mente o en la mente de quien los experimenta, entonces se convierten en una herramienta poderosa para mantener la memoria de lo que llamamos patrimonio cultural intangible.

Se considera al maíz como la evidencia de cultivo más antiguo del Ecuador, que me puede decir acerca de este producto tan tradicional en nuestra dieta

Bueno este producto está presente en la vida de los habitantes desde tiempos ancestrales, este alimento se convirtió en un elemento con un significado vital para algunos pueblos indígenas, se lo consideraba como un elemento generador de vida y también como un elemento que describe la identidad de estos pueblos.

Hoy en día, el maíz se sigue consumiendo en distintas formas, existen países que lo consumen mucho como México, por ejemplo, porque está muy arraigada en su herencia cultural. En nuestro caso, también todavía lo consumimos. Es un alimento principal en nuestras dietas que lleva consigo mucha memoria y mucha tradición.

¿Qué concepto tiene Ud. sobre la Cultura gastronómica?

La cultura gastronómica es una expresión que por lo general involucra ritos y tradiciones, en algunos casos de religiosidad y costumbres, es un elemento de identidad local o nacional. Esta cultura tiene que ver con las formas de preparación, con los platos emblemáticos y las formas de consumo.

Lamentablemente en nuestro país, los consumidores no conocemos o no entendemos el concepto de cultura gastronómica, esto se da que a pesar de que tenemos diversos productos y muchas preparaciones, pero no se tiene conciencia de ingredientes, de su valor y de cómo éstos influyen sobre la vida de las personas.

Sólo se habla del platillo final pero no se tiene en cuenta el trabajo de los agricultores, el trabajo de todo el sistema alimentario, que por lo general son aspectos que también forman parte de la cultura gastronómica y también deberían ser incluido en los imaginarios gastronómicos, sin duda esto fortalecería nuestra identidad gastronómica.

¿Qué ocurre en Cuenca con la gastronomía?

En nuestra ciudad por lo general la gastronomía está muy ligada a las fiestas. Existe una comida para cada celebración y en donde, por nombrar un ingrediente, el maíz está muy presente en diversos tipos de preparaciones y en diversas formas, por ejemplo, en los tamales, el mote pata el mote pillo, bebidas como la chicha, el morocho, etc.

Por lo general la transmisión de estos conocimientos se hace de generación a generación, las familias conservan viejas recetas, algunas se han hecho públicas debido a los esfuerzos para poder preservar estos conocimientos.

La gastronomía Cuenca tiene sin duda alguna una riqueza bastante amplia, mi opinión personal es que se necesita promocionar más los productos y platillos y en donde podemos encontrarlos.

¿Cuál es el concepto culinario como tal de nuestra gastronomía?

No creo que tengamos un concepto culinario como tal, sin duda alguna nuestra cocina es una mezcla y tiene mucha influencia desde la cocina tradicional francesa con sus técnicas que se han mezclado con todo el conocimiento ancestral sobre la cocción y el tratamiento de los ingredientes, lo que ha generado resultados interesantes que son muy apreciados por los comensales. De lo que se trata es de preservar las tradiciones, entonces ciertas técnicas han sido llevadas hacia los movimientos culinarios de vanguardia y presentadas por los cocineros actuales en los restaurantes.

¿Qué piensa acerca del diseño de interiores en restaurantes?

El diseño de interiores para restaurantes es un aspecto fundamental, porque a través de la configuración de los espacios en donde las personas van a servirse los alimentos se puede dar u otorgar mayores experiencias a los comensales. Sin duda alguna el hecho de contar con un espacio cómodo y confortable que satisfaga las necesidades del consumidor permitirá el disfrutar la comida de mejor manera. Existen algunos restaurantes, que se preocupan mucho por el interiorismo y que tratan de otorgarle aspectos sensoriales para que se pueda ofrecer una mayor experiencia al comensal.

¿Ud. Cree que los restaurantes necesiten elementos de diseño como, por ejemplo, tomar conceptos de la gastronomía y ser aplicados en su interior para tener mayor identidad?

Si pensamos en aspectos experienciales es muy pertinente, sin duda alguna el dotar de elementos conceptuales, identitarios, tradicionales que puedan recordar, rememorar o traer a la mente aspectos intangibles, es muy positivo para los clientes.

¿Qué rasgos y elementos considera importantes de nuestra cultura gastronómica?

Sobre todo, los ingredientes y el significado que tienen estos para cada una de las festividades o tradiciones. Existen algunos platos que tienen mucha carga conceptual como por ejemplo la fanesca, el mote pillo, la colada morada, el cuy, etc.

Nombre: Manolo Villalta
País: Ecuador
Datos del experto: Diseñador de productos y docente de la Facultad de Diseño, administra el restaurante Yoko's

Para Ud. Cuál es su concepto de la cultura gastronómica cuencana

Yo pienso que no hay un solo tipo de gastronomía, obviamente hay diferencia, dependiendo de que procedencia varían las recetas y ese tipo de cosas, pero de haber una cultura gastronomía hace referencia al manejo de criterios de parte de los clientes, es complejo por que las personas no manejan un criterio de cultura gastronómica, la población de cuenca no maneja una cultura gastronómica, en cambio en las personas que son chefs y están cerca de las áreas de turismo ellos si manejan un concepto de lo que sí es gastronomía, el apego a una reinterpretación de los platillos tradicionales y una reinterpretación de los platillos nacionales dentro de su variedad de cartas, también hay un nuevo uso de los ingredientes.

¿Que representa la cultura gastronómica cuencana?

Representa una cultura referente a un espacio o a una localidad.

Para Ud. ¿Cuáles son los rasgos más significativos de la gastronomía cuencana?

Hay un rasgo que se comparte tanto en Cuenca como el norte del país como es el grano de maíz cocinado o el mote, es el más representativo.

¿Cuáles son las características más importantes de la gastronomía tradicional cuencana?

Primero es el grano del maíz, después el cuy (de área andina), las humitas son bastante característico de acá.

¿La gastronomía cuencana, se considera patrimonio cultural inmaterial? ¿Y por qué?

Cuenca es una ciudad patrimonio de la humanidad y la cultura es una producción de costumbres, si la preparación de ciertos platos no se hubiera convertido en una costumbre de más de cien años no se constituiría como una cultura, obviamente si es un rasgo cultural material hace referencia a una escultura o algo que está plasmado, en cambio un rasgo cultural inmaterial no necesariamente está presente en una composición concreta estática sino más bien a sus maneras de hacer, a su manera de hacer la práctica, eso se va de generación en generación y ahí se conforma un rasgo cultural inmaterial.

¿Qué elementos, productos son los que más destacan de la gastronomía cuencana?

El mote, el cuy, chanco, morcillas, la trucha de las cajas

¿Cuáles son los elementos de la cuencanidad más sobresalientes de la cultura gastronómica cuencana?

Escucho el término y enseguida me ubico en el restaurante Cristo del Consuelo, para mi es el que más demuestra el arraigo de lo que es ser Cuencano porque es un local que no pierde su esencia por que ha mezclado bien su estética de la arquitectura con el diseño interior, en cambio es diferente irse al tequila, porque es una mezcla entre casa moderna, casa de hacienda y no representa lo que es una cuencanidad clara, en cambio Cristo del Consuelo si lo representa.

¿Qué rasgos, elementos o tradiciones se consideran parte de la cultura gastronómica cuencana, el ser cuencano?

Cuencano significa que está bien hecho, que es pulido que tiene una calidad, Cuenca es un rojo como color, pero dentro de la gastronomía no hay casi nada rojo que lo represente.

¿Para Ud. cuáles son los referentes más importantes de la cultura gastronómica cuencana?

Cristo del Consuelo me parece muy apropiado, de ahí Cuenca tiene una particularidad que sectoriza toda actividad, entonces hay un sector que maneja cierto tipo de comercio que todos conocemos el barrio de las herrerías, en la gastronomía se tenía a la Villa Rosa como punto referencial, pero tuve la oportunidad de conocer y era todo un ícono de la gastronomía un poco gourmet pero sin perder la esencia cuencana, también está el restaurante el Maíz en la calle Larga, los cuyes asados como el Salón tres estrellas, sin embargo en la preparación de cuyes está también El Escondite, el Guajibamba y el Alcatraz en Ricaurte, otro lugar como se mencionó esta las herrerías para las humas y tamales, esta Ricaurte para los cuyes asados en lo bien popular

¿Para Ud. cuáles son los referentes internacionales más importantes de la cultura gastronómica y por qué?

En lo internacional hay una categorización de las estrellas Michelin, que es un tipo de premio Oscar para los Chefs, pero el referente muy importante está el restaurante más antiguo del mundo y como 500 años no ha dejado de funcionar es Los Hijos de Botín en España, ellos mantienen la preparación del cochinito que es bastante español, por lo que esos son los límites en los que la gastronomía rompe de cierta manera porque hace conocer platos tradicionales para un país, una ciudad y el visitante o los extranjeros somos capaces de enseguida poder relacionarles con un país o con una ciudad por ejemplo el asado argentino, uno escucha asado y enseguida lo relaciona con Argentina, pero todos los países tienen su propia versión de asado.

Nombre: Rosario Espinoza
País: Ecuador
Datos del experto: Trabaja en agricultura y es experta en temas de cultivo

¿Qué es para Ud. el Patrimonio?

Pienso que es todo lo que nos pertenece y lo que se conserva de generación en generación por medio de las tradiciones.

¿Qué concepto tiene Ud. sobre Patrimonio intangible?

Los artesanos, tesoros humanos vivos, es una memoria tradicional q ha perdurado, sus conocimientos van de generación en generación y son evidenciables

¿Qué representa para Ud. la gastronomía como aspecto intangible?

Si, por los platos tradicionales y elementos son de cultivo y provienen del sembrío y técnica artesanal.

¿Mas allá de los ingredientes y componentes físicos que conlleva un plato tradicional local, que sensaciones refleja para Ud. la gastronomía?

Conlleva un poco de identidad, las personas, el contexto en que vivimos, nuestra cosecha es diferente a las demás, a diferencia de otros sectores o regiones, nuestra cosecha va de lo que proviene la tierra y los animales.

¿Ud. cree que la gastronomía y el acto de comer refleje un acto ceremonial y por qué?

Actualmente no, la pampa mesa aquí es informal, porque es una ceremonia colectiva, se servían diferentes platos, se sintió parte de una comunidad, antes que ceremonial es un acto de supervivencia. En pocas comunidades se hace la pampa mesa.

¿Qué contenidos inmateriales tiene para Ud. la culinaria en cuanto al agrandar a nuestro sentido del gusto y el olfato?

Sensaciones, por las texturas que contiene y la forma de ciertos platos que había comido me causó una mala impresión.

Se considera al maíz como la evidencia de cultivo más antiguo del Ecuador, que me puede decir acerca de este producto tan tradicional en nuestra dieta

Maíz pelado, morocho, chicha, morochillo de sal y morocho de dulce, harina de maíz para pan, tortillas, mote, algo representativo es lo que va en nuestra mesa diaria o en alguna fiesta o reunión.

¿Por qué se realiza el acto de siembra y cosecha?

Para obtener los productos, y derivados

El trabajo se siembra y cosecha, ¿es generalmente de hombres, o la mujer también interviene en este trabajo?

Se utiliza la yunta, siempre es el hombre que dirige para mover la tierra en forma recta de ida y regreso y es la mujer la que va regando los diferentes granos que van a ser sembrados en el terreno.

¿Cómo se realiza este proceso de la siembra y cosecha?

En luna tierna no se siembra, llueve, aplastan las aguas, la hierba se para y daña la siembra, de 9 a 10 meses, porotos 7 meses y habas, al mes se hace la deshierba, al otro mes el aporcado del maíz, amontonar en la “segunda”, con este evitamos que se vire el maíz.

¿Qué ocurre en Cuenca con la gastronomía?

Esta muy repetitiva, sopa, arroz, no hay novedoso, lo tradicional no se ve mucho, uno come y ve platos repetitivos como arroz con pollo, carne de chancho y a veces pescado.

¿Qué restaurante de comida tradicional ha visitado en Cuenca y que experiencia tuvo en el mismo?

El portal artesanal, mote pillo, sopa verde, papas cocinadas, camote y jugo espeso, costoso, otro restaurante es COSITAS, almuerzos y a la carta, el plato se llamaba el cuencanito con mote pillo, lechuga, carne de chancho. Un poco costoso.

¿Qué opinión tiene del diseño interior en restaurantes?

Son casas acomodadas hecho restaurantes, algunos si tienen algo de diseño.

¿Ud. cree que el diseño interior del restaurante necesite rasgos de identidad?

Depende de lo que venda, pero es necesario que si incluya diseño y rasgos de identidad

¿Qué rasgos y elementos considera importantes de nuestra cultura?

Los productos como el maíz, tamales, quimbolos que es algo muy común encontrar en nuestra cultura y gastronomía.

¿Cuál es el concepto culinario como tal de nuestra gastronomía?

Comida normal con algo relacionado a la tradición.

BIBLIOGRAFÍA

- Córdova, N. V. de F. de. (2015). *Ashanga*. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Cotado, I. (2013). *Diseño de restaurantes. Manual básico de Interiorismo en restaurantes*. Retrieved March 15, 2020, from http://ivancotado.es/disen-de-interiores-interiorismo/interiorismo_comercial/disen-de-restaurantes/
- Doberti, R. (2008). *ESPACIALIDADES.pdf*.
- Eljuri, G. (2008). *Patrimonio inmaterial, herencia, identidad y memoria*. *Revista Artesanías de América*, 53–74. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1522>
- Fernández – Armesto, F. (2019). *Historia de la comida*. Tusquets
- Giordano, D. (2018). *Cuestiones del diseño. Equilibrio inestable sobre campos imprecisos*. Figueroa.
- Herdiana. (2013). *Diseño, Arte y Arquitectura, Retos en la contemporaneidad*. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Hermiyanty, Wandira Ayu Bertin, D. S. (2017). *Diseño y Arquitectura, una mirada a las disciplinas de la academia*. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 8, Issue 9). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Holl, S. (2018). *Cuestiones de percepción. Fenomenología de la Arquitectura*. Gilli, SL
- Internacional, Encuentro, J. V. (2012). *1264-Texto del artículo-4053-1-10-20121005*. 10(22), 93–101.
- Ibañez, P. (2005). *Lo Tangible e Intangible del diseño*. Pdf.
- Katz, M. (2016). *Somos lo que comemos*. Aguilar, Altea, Taurus, Alfaguara, SA.
- Martínez, J. 1993). *LIBRO CULTURA POPULAR EN ECUADOR, JUAN M. BORRERO.pdf*.
- Mazzeo, C. (2017). *Diseño y sistema. Bajo la punta del iceberg*. Infinito
- Meshner, L. (2010). *Diseño de espacios comerciales.pdf*
- Pazos, J. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Reinoso
- Romano, A. (2019). *Elementos de diseño*. Infinito
- Unigarro, C. (2014). *Reliability-Based Geotechnical Design Code Development. Vulnerability, Uncertainty, and Risk: Quantification, Mitigation, and Management - Proceedings of the 2nd International Conference on Vulnerability and Risk Analysis and Management, ICVRAM 2014 and the 6th International Symposium on Uncertainty Modeling A*, 2468–2477. <https://doi.org/10.1061/9780784413609.248>



**UNIVERSIDAD
DEL AZUAY**