

## Ecuador, un territorio de gastronomía única

utpl

20/05/2022

Categorías:

Alumnos, Futuros alumnos, UTPL

Durante siglos, Ecuador cocinó a fuego lento su cultura gastronómica. Hoy en día, **la cocina ecuatoriana destaca a escala internacional por su sabor, diversidad y tradición**. La cocina local se abre paso hacia otros territorios y busca conquistar nuevos paladares, convirtiéndose así en un **valioso eje dinamizador de la economía y un elemento clave para la promoción turística de nuestro país**.

Una muestra de esta variedad la podemos conocer en el libro **‘Sopas, la identidad del Ecuador’**, que fue elaborado por experto culinario e investigador de origen lojano, Edgar León, quien detalla en sus escritos que existen **4.754 sopas registradas en el país**, cifra que solo es superada por China, cuya diversidad abarca alrededor de 8.000 sopas.

Por este motivo, [Patricia Chango Cañaverál](#). [1] docente e investigadora de la [carrera de Gastronomía de la](#) [2][Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [3], señala la importancia de aprovechar el potencial gastronómico de nuestra nación, pues en los últimos años, **la cocina ecuatoriana ha sorprendido con su ingreso rotundo a las listas referentes de la alta cocina mundial**. Por este motivo, la catedrática cree que estamos en un “momento decisivo”.



La cocina del Ecuador hoy brilla con luz propia. **A través de la gastronomía, somos capaces de compartir nuestra riqueza con el mundo.** Somos el país de la biodiversidad y la multiculturalidad”, expresa [Chango](#) [4], quien además resalta lo esencial de rescatar los platillos que han sido elaborados por generaciones y fortalecer la creación del patrimonio alimentario del Ecuador.

En este sentido, se explica a detalle las cualidades que han incidido, de manera favorable, para que la gastronomía ecuatoriana alcance notoriedad internacional:

- **Mestizaje:** la cocina nacional representa la confluencia de varias culturas. La Conquista de América trajo consigo cambios y transformaciones sustanciales en los sistemas alimentarios del continente. **La llegada de los españoles abrió la puerta a los aborígenes a una serie de nuevos alimentos, como la yuca, el maíz, la papa y el plátano, que pasaron a formar parte de la dieta regional.** Esto lo podemos ver reflejado en preparaciones icónicas como la Fanesca Ecuatoriana. Este plato no solo combina ingredientes (granos, leche, queso, entre otros), sino tradiciones religiosas de América y España: la cosecha del equinoccio y la pasión de Cristo.
- **Diversidad:** Ecuador destaca por sus condiciones únicas. En nuestro país, se junta la línea ecuatorial con la Cordillera de los Andes. Este cruce da origen a una gran concentración de diversidad de flora y fauna. Esto ha permitido que el país cuente con varios pisos climáticos y regiones naturales excepcionales (Costa, Sierra, Amazonía y Región Insular), cuya existencia ha dado origen a una **amplia gama de productos alimenticios**, que componen la dieta nacional. De esta forma, surgieron platillos como el ceviche, el cuy asado, el maito de pescado, el churrasco, los bolones de verde, el encebollado, el encocado, entre otros.





- **Tradicición:** por generaciones, los secretos de la cocina nacional fueron resguardados por las mujeres ecuatorianas. Desde el anonimato de los fogones, ellas han contribuido fundamentalmente a la consolidación de la cultura gastronómica del Ecuador. Gracias a esta labor, **las nuevas generaciones han tenido la posibilidad de reinventar la tradición, adaptarla a las nuevas tendencias culinarias y ofrecerla al mundo rescatando los sabores, aromas e ingredientes propios de nuestra identidad.**
- **Profesionalización:** en los últimos años, ha cobrado importancia la labor de los profesionales de la gastronomía. Cada vez, es más valorado su trabajo no solo en el campo profesional, sino también en el **ámbito académico e investigativo**, identificando así **grandes oportunidades laborales**. También, la producción de conocimiento ha contribuido a fortalecer el sentido de pertenencia y a documentar el patrimonio alimentario del Ecuador. En la actualidad, **nuestro país es un laboratorio vivo, que emerge como resultado de un proceso de revalorización de nuestras raíces.**

Como parte de su contribución a la cultura gastronómica, la [UTPL](#) [3] ha motivado la realización de investigaciones en torno a la tradición culinaria ecuatoriana. Además, **ha desarrollado proyectos de vinculación para la implementación de rutas gastronómicas** que permitan dar a conocer los platillos característicos de diversas regiones del país e impulsar el turismo.

La docente [Patricia Chango](#) [4] destaca que estos factores abren la oportunidad de **posicionar a Ecuador como un destino gastronómico de talla mundial**. Sin embargo, advierte que todavía hay un largo camino por recorrer.



## Formación profesional

Si deseas convertirte en un profesional capaz de generar emprendimientos con potencial de internacionalización y fortalecimiento del patrimonio culinario del país, elige la carrera de Gastronomía en la UTPL. Conoce más en: [utpl.edu.ec/carreras/gastronomia](https://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia) [2]

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>

### Links

[1] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/pmchango>

[2] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia>

[3] <https://www.utpl.edu.ec/>

[4] <http://investigacion.utpl.edu.ec/es/pmchango>