

[Página de inicio](#)[Revista](#)[Quienes Somos](#)[Publicaciones](#)[Actividades](#)[Contactos](#)

Francisco Gutiérrez

[Publicaciones](#) > [Artículos](#)

La cocina Ecuatoriana enfrenta un reto la estandarización:

Revalorizar sus recetas

Lo que se requiere son políticas de Estado para promover la cocina ecuatoriana, que también permitiría una activación en la economía.

Los sabores, texturas y aromas tradicionales marcan cada plato y producto del Ecuador. Sin embargo, el reconocimiento de la comida nacional no es el adecuado. En todo este contexto de texturas y sabores vemos la tendencia de muchísimos platos que dejaron los españoles, cabe destacar que sopas, caldo, son de base en toda su preparación claramente español. Sin duda cabe recalcar que las modificaciones de dichos platos son de acuerdo a la materia prima que encontraron al llegar a Latinoamérica.



Al ser el resultado de una fusión culinaria, y debido a la conquista española, el territorio ecuatoriano se vio afectado por varios cambios; tanto en su gastronomía como en la influencia de nuevos productos traídos desde el Viejo Mundo. Al poseer una cocina nativa, elaborada con productos oriundos de tierras americanas, la culinaria del territorio que hoy se llama Ecuador estaba establecida con preparaciones ancestrales y con productos de fácil acceso, mas no se conocía aun que traería la conquista; nuevos productos, nuevos métodos, rituales, modales y costumbres. Al pisar territorio americano, los conquistadores impusieron su alimentación religión y modo de vida. Trajeron consigo animales ajenos a estos territorios que rápidamente se adaptaron y se transformaron en uno de los principales ingredientes de la mesa de los territorios conquistados; vegetales, frutos, métodos de cocción y técnicas culinarias fueron traídos en su mayoría por los monasterios españoles que se establecieron en tierras americanas y se dedicaron a la educación de mujeres españolas y mestizas que habitaban el Ecuador en su

época; mujeres dedicadas a las labores del hogar y que con el paso del tiempo crearon una culinaria mestiza, con productos tanto del Nuevo como del Viejo mundo.

[Página de inicio](#) | [Revista](#) | [Quienes Somos](#) | [Publicaciones](#) | [Actividades](#) | [Contactos](#) | [Mapa del Sitio](#)

QUITO

Dirección: Calle La Pinta E4 - 412 y Av. Amazonas

Teléfonos : 0593 99 400 3233 - 0993731781

ESMERALDAS

Av. Colón 1814 y 10 de Agosto