



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador | Sede
Ambato

PUCE TEC

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

**PLATOS TRADICIONALES DE QUISAPINCHA REINTERPRETADOS A LA
COCINA DE VANGUARDIA**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Felix Ismael Quinatoa Pimbomaza

Director:

Lic. Xavier Geovanny Muela Santamaria

Ambato – Ecuador

Septiembre 2025

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **FELIX ISMAEL QUINATOA PIMBOMAZA**, con cédula de ciudadanía **1850471697**, autor del trabajo de graduación intitulado: "PLATOS TRADICIONALES DE QUISAPINCHA REINTERPRETADOS A LA COCINA DE VANGUARDIA", previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTION CULINARIA**, en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, septiembre 2025



Felix Ismael Quinatoa Pimbomaza

CC: 1850471697

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

PLATOS TRADICIONALES DE QUISAPINCHA REINTERPRETADOS A LA
COCINA DE VANGUARDIA

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURA, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Felix Ismael Quinatoa Pimbomaza

Xavier Geovanny Muela Santamaria, Lic.
CC. 1802242550

CALIFICADOR

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Ing. Mg.

CALIFICADOR

Mario Xavier Chagñay Rios, Ing. Mg.

CALIFICADOR

Christian Andres Barragán Ramírez, Ing. PhD.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr. Mg.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

Ambato – Ecuador

Septiembre 2025

f. 

f. 

f. 

f. 

f. 
Pontificia Universidad
Catolica del Ecuador
SECRETARIA GENERAL
PROCURADURIA

DEDICATORIA

El siguiente trabajo se lo dedico a Mis padres Segundo Quinatoa, María Pimbomaza, ellos son mi apoyo y mis fuerzas para seguir adelante.

A mi hermana Evelin Quinatoa, por su apoyo condicional y gran animo inquebrantablemente. Tu apoyo y comprensión me ayudado a no rendirme.

A mis compañeros gracias a ellos he podido aprender sobre la lealtad gracias por acompañarme en todo este camino sus palabras sinceras me mostraron muchas cosas y se los agradezco.

A mis profesores cada uno ha sido el pilar del conocimiento quienes me han mostrado que todo se logra si somos perseverantes se los agradezco cada una de sus palabras son grandezas que me ayudaron.

AGRADECIMIENTO

Gracias a toda mi familia por acompañarme y darme ánimos a lo largo de este camino. Han sido una gran inspiración para seguir adelante y llegar lejos.

Agradezco también a mis compañeros, quienes fueron guía y apoyo en esta etapa de mi vida. Gracias por caminar a mi lado y compartir este proceso.

Quiero expresar mi gratitud a todos mis profesores, porque con sus enseñanzas y experiencias me mostraron el camino. Me enseñaron que no debo rendirme, sino seguir siempre con determinación.

Y, sobre todo, gracias a Dios por darme la fuerza y la energía necesarias para continuar, incluso en los momentos difíciles. A todos ustedes, ¡gracias de corazón!

RESUMEN

Introducción: La gastronomía tradicional de Quisapincha, Ecuador, constituye un patrimonio cultural invaluable que enfrenta riesgos de desaparición debido a la globalización y el cambio generacional. Platos ancestrales como el cuy asado, locro de ortiga y runaicho representan conocimientos milenarios que trascienden lo alimentario, abarcando saberes botánicos, técnicas de conservación y prácticas sociales comunitarias.

Objetivo: Demostrar que la aplicación respetuosa de técnicas de alta gastronomía puede revitalizar y preservar el patrimonio culinario tradicional de Quisapincha, creando nuevas oportunidades de desarrollo económico y fortalecimiento cultural comunitario. **Metodología:** Se propone un enfoque mixto que combina investigación etnográfica profunda de las tradiciones culinarias locales, experimentación con técnicas de vanguardia (esferificación, cocción al vacío, gelificación), en la búsqueda de estrategias de presentación de platos que mantengan la autenticidad cultural mientras atraen audiencias diversas.

Resultados: La reinterpretación gastronómica mediante técnicas modernas puede generar experiencias sensoriales innovadoras que conecten generaciones locales con sus raíces culturales, atraigan turismo gastronómico especializado, creen empleos locales y revitalicen la agricultura familiar tradicional.

Conclusiones: La innovación culinaria respetuosa es una herramienta efectiva de preservación cultural activa, demostrando que tradición y vanguardia pueden coexistir armoniosamente. Este modelo replicable ofrece alternativas viables para el desarrollo rural sostenible, combinando preservación patrimonial con crecimiento económico comunitario.

Palabras clave: Quisapincha, innovación culinaria, preservación cultural, alta gastronomía, desarrollo sostenible.

ABSTRACT

Introduction: The traditional gastronomy of Quisapincha, Ecuador, constitutes an invaluable cultural heritage that faces risks of disappearance due to globalization and generational change. Ancestral dishes such as roasted guinea pig, nettle locro, and runaicho represent millenary knowledge that transcends the alimentary, encompassing botanical wisdom, conservation techniques, and community social practices.

Objective: To demonstrate that the respectful application of haute cuisine techniques can revitalize and preserve Quisapincha's traditional culinary heritage, creating new opportunities for economic development and community cultural strengthening.

Methodology: A mixed approach is proposed that combines deep ethnographic research of local culinary traditions, experimentation with avant-garde techniques (spherification, sous vide cooking, gelification), in the search for dish presentation strategies that maintain cultural authenticity while attracting diverse audiences.

Results: Gastronomic reinterpretation through modern techniques can generate innovative sensory experiences that connect local generations with their cultural roots, attract specialized gastronomic tourism, create local employment, and revitalize traditional family agriculture.

Conclusions: Respectful culinary innovation is an effective tool for active cultural preservation, demonstrating that tradition and avant-garde can coexist harmoniously. This replicable model offers viable alternatives for sustainable rural development, combining heritage preservation with community economic growth.

Keywords: *Quisapincha, culinary innovation, cultural preservation, haute cuisine, sustainable development.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA	6
1.1. Conceptualización de cocina tradicional	6
1.2. Cocina tradicional vs. cocina moderna	7
1.3. Cultura alimentaria y patrimonio inmaterial	8
1.4. Cocina de vanguardia	10
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	26
2.1. Tipo y diseño de la investigación y enfoque.....	26
2.2. Grupo de estudio	26
2.3. Técnicas de recolección de información	28
2.4. Análisis y procesamiento de información.....	29
CAPÍTULO III. PROPUESTA	42
3.1. Análisis situacional	42
3.2. Determinación de necesidades y oportunidades.....	43
3.3. Diseño del proyecto.....	45
3.4. Simulación / aplicación / implementación / de proyecto	51
CONCLUSIONES.....	54
RECOMENDACIONES	55
BIBLIOGRAFÍA	56
ANEXOS	61

INTRODUCCIÓN

La comida tradicional es mucho más que solo alimento; es el corazón de nuestra identidad cultural. A través de cada plato, las comunidades indígenas de la Sierra Central en Ecuador como en todos los países andinos han transmitido durante generaciones sus conocimientos, valores y formas de vida. En Quisapincha, una parroquia de Tungurahua en Ecuador, esto se hace evidente en su extraordinaria tradición culinaria andina, donde platos como el cuy asado, el locro de ortiga y el runaicho cuentan historias de siglos.

Esta comunidad, conocida por su tradición textil y su rica agricultura de altura, alberga un tesoro gastronómico que refleja la complejidad cultural andina. Sus habitantes, herederos directos de conocimientos prehispánicos y mestizos, han desarrollado a lo largo de los siglos una cocina única que aprovecha los recursos locales de manera extraordinaria.

El cuy asado, entre otros muchos ejemplos no es simplemente un plato; es una expresión cultural profunda que conecta con rituales ancestrales y celebraciones comunitarias.

Su preparación involucra técnicas específicas de crianza, alimentación y cocción que han sido perfeccionadas durante generaciones. El locro de ortiga representa el conocimiento botánico tradicional, aprovechando una planta que crece silvestre en la región y que aporta no solo sabor, sino también importantes propiedades nutricionales y medicinales.

El runaicho, con su preparación laboriosa y sus ingredientes cuidadosamente seleccionados, simboliza la paciencia y dedicación que caracteriza la cocina tradicional andina.

Nos encontramos ante un dilema complejo. La globalización está cambiando nuestros hábitos alimentarios de manera acelerada, y las nuevas generaciones se sienten cada vez más atraídas por las tendencias culinarias internacionales. Esta

situación pone en riesgo no solo la supervivencia de recetas únicas, sino también el sentido de comunidad que estas tradiciones han creado durante tanto tiempo.

Y el análisis también debe considerar que estamos perdiendo oportunidades económicas importantes, especialmente cuando el turismo gastronómico podría ser una fuente de desarrollo sostenible para la región. Frente a este panorama, surge la posible de preservar nuestras tradiciones culinarias usando herramientas modernas.

La alta gastronomía, con sus técnicas innovadoras como la esferificación, la cocción al vacío o el uso de nitrógeno líquido abre un mundo de posibilidades fascinantes. Estas técnicas podrían permitirnos reinterpretar los platos tradicionales de Quisapincha, creando experiencias completamente nuevas sin perder la esencia de lo que los hace especiales.

Esta situación genera múltiples preocupaciones. Por un lado, está en riesgo la supervivencia de recetas que son verdaderos códigos de sabiduría ancestral. Cuando se pierde una receta tradicional, no solo desaparece una forma de preparar alimentos, sino también el conocimiento sobre técnicas de conservación, combinaciones nutricionales óptimas, usos de plantas locales y prácticas sostenibles de aprovechamiento de recursos naturales.

Por otro lado, la pérdida de estas tradiciones debilita el tejido social comunitario. Las celebraciones familiares, las mingas, las fiestas patronales y otros eventos sociales que se articulan alrededor de la preparación y consumo de platos tradicionales, corren el riesgo de perder su significado y capacidad de cohesión social. Desde una perspectiva económica, esta pérdida representa también oportunidades desperdiciadas.

El turismo gastronómico se ha consolidado como una de las modalidades de turismo con mayor crecimiento a nivel mundial. Los viajeros contemporáneos buscan experiencias auténticas y diferenciadas, y la gastronomía.

La idea central de esta investigación es demostrar que podemos aplicar estas técnicas modernas de manera respetuosa a nuestra cocina ancestral. Sin cambiar los sabores que nos definen, presentarlos de formas nuevas y sorprendentes que puedan conquistar tanto a los jóvenes locales como a visitantes de todo el mundo.

Este enfoque va más allá de la simple aplicación de técnicas culinarias avanzadas. Es un dialogo entre la tradición y la modernidad, donde la innovación se convierte en una herramienta poderosa para fortalecer nuestra identidad cultural. Al mismo tiempo, esto puede impulsar la economía local y abrir nuevas oportunidades en el sector turístico y gastronómico.

Técnicas como la esferificación, que permite crear "caviar" líquido a partir de cualquier ingrediente, podrían aplicarse para presentar los sabores tradicionales del locro de ortiga de formas completamente nuevas. La cocción al vacío, que preserva de manera excepcional los nutrientes y sabores originales de los alimentos, podría ser la clave para intensificar las características organolépticas del cuy, manteniendo su jugosidad mientras se exploran nuevas texturas.

El uso controlado de nitrógeno líquido abriría posibilidades extraordinarias para crear contrastes de temperatura que resalten los sabores tradicionales, mientras que las técnicas de gelificación y creación de emulsiones complejas permitirían reinterpretar salsas y acompañamientos ancestrales de maneras visualmente impactantes y sensorialmente sorprendentes.

Pero la aplicación de estas técnicas no puede ser indiscriminada ni superficial. Requiere de un profundo conocimiento y respeto por los ingredientes locales, sus temporadas de cosecha, sus métodos tradicionales de preparación y, sobre todo, por los significados culturales que cada plato encierra. No se trata de "modernizar" la cocina tradicional, sino de crear nuevos vehículos expresivos que permitan que esos sabores y conocimientos ancestrales lleguen a audiencias más amplias y diversas.

Lo que proponemos no es solo una investigación académica, sino un modelo práctico que otras comunidades con riqueza gastronómica tradicional podrían adaptar y aplicar. Demostrar que la innovación y la preservación cultural no son opuestas, sino que pueden trabajar juntas para crear algo verdaderamente extraordinario. Desde la perspectiva cultural, la reinterpretación gastronómica puede convertirse en un poderoso vehículo de educación patrimonial.

Cuando un comensal joven prueba un cuy preparado con técnicas modernas que realzan sus sabores tradicionales, no solo está experimentando una nueva forma de presentación, sino que se está conectando con conocimientos ancestrales sobre crianza animal, técnicas de cocción y significados rituales que podrían haberse perdido en una presentación completamente tradicional.

El objetivo final es contribuir a un debate más amplio sobre cómo podemos proteger nuestro patrimonio cultural inmaterial sin convertirlo en algo estático, sino manteniéndolo vivo, dinámico y relevante para las generaciones futuras.

Los objetivos que implemento en este trabajo son:

Objetivos

Objetivo general

Reinterpretar los platos tradicionales de Quisapincha a la cocina de vanguardia.

Objetivos específicos

1. Identificar los platos tradicionales más representativos de Quisapincha y sus ingredientes principales.
2. Determinar cuál de las técnicas de vanguardia serán las mejores para la elaboración de diferentes platillos.
3. Diseñar versiones innovadoras de los platos tradicionales utilizando herramientas y métodos de la cocina de vanguardia.

A este trabajo de investigación se aplicará una metodología cualitativa con un enfoque explicativo. Este tipo de estudio permite comprender en profundidad el valor cultural de los platos tradicionales de la parroquia Quisapincha y analizar su potencial para ser transformados mediante técnicas de cocina moderna.

Se emplearán entrevistas semiestructuradas dirigidas a cocineros tradicionales y chefs contemporáneos, las cuales permitirán identificar ingredientes, métodos de cocción y elementos simbólicos presentes en las preparaciones típicas, así como explorar formas creativas de reinterpretarlos sin perder su esencia.

Este método tiene como propósito rescatar la cocina tradicional de Quisapincha y revalorizar sus platos desde una perspectiva creativa e innovadora. Así, se busca fortalecer la identidad cultural local mediante el uso de la inspiración gastronómica.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. Conceptualización de cocina tradicional

La Cocina tradicional no es un concepto inmutable, sino una manifestación viva de la realidad social y cultural de una comunidad. Su esencia se define en un contexto dinámico y en constante evolución, donde las costumbres culinarias reflejan la historia y las interacciones de un pueblo.

La permanencia de estas preparaciones se ha logrado gracias a la capacidad de sus creadores para adaptarse, incorporando cambios tanto sutiles como significativos que han garantizado su relevancia cultural y su integración en las dietas de sus comunidades y, en ocasiones, en la de personas externas (Tapia Barrera, 2021). Esta cocina va más allá de la simple preparación de alimentos; representa la identidad, histórica y memoria colectiva que se transmite de generación en generación.

A través de sus sabores, aromas y técnicas, se narra la historia de un pueblo, sus luchas y su relación con el entorno donde se desarrolla esta cocina. Cada plato tradicional se define a sí mismo como un recuerdo del tiempo que está conservado bajo conocimientos ancestrales y prácticas sociales, convirtiendo la mesa en un espacio de cultura y pertenencia (Pincay Sancay, 2021).

La cocina tradicional constituye un sistema culinario fundamentado en conocimientos y prácticas transmitidos que buscan la integración social, donde se articulan ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales y significados culturales profundos. Representa una manifestación viva del patrimonio inmaterial que encarna la memoria histórica y la identidad colectiva de los pueblos.

Su valor trasciende lo alimenticio para convertirse en expresión de cosmovisiones, relaciones sociales y adaptaciones al entorno ecológico. Este acervo gastronómico se configura como testimonio de procesos históricos y como mecanismo de

resistencia cultural ante fenómenos globalizadores (Pita Lino, Pibaque Pionce, & Baque Franco, 2021).

Los elementos que caracterizan la cocina tradicional están intrínsecamente ligados a la cultura y al entorno de una comunidad. Estos incluyen, de manera fundamental, el uso de ingredientes autóctonos, la aplicación de técnicas culinarias ancestrales que se han transmitido a través de las generaciones y el mantenimiento de una relación armónica con el entorno natural. En este sentido, la alimentación trasciende su función meramente nutricional para convertirse en una poderosa expresión de identidad, así como en un vehículo para las prácticas interculturales y la cohesión social (Castillo Davila & Guzñay Paca, 2023).

Además de los ingredientes y técnicas, un elemento característico, es la red de relaciones sociales que se teje alrededor de la comida. La preparación y el consumo de platos tradicionales a menudo están asociados con rituales, festividades y encuentros comunitarios. Estos eventos, junto con la comida refuerzan los lazos sociales y transmiten conocimientos culinarios de manera informal.

Por esta razón, la cocina tradicional no solo define lo qué se come, sino también cómo, con quién y en el contexto que se lo prepara, lo que la convierte en una parte esencial de la vida cotidiana de los pueblos.

1.2. Cocina tradicional vs. cocina moderna

La cocina tradicional, si bien se diferencia por su fuerte anclaje en las prácticas y productos locales, no es opuesta a la innovación. La innovación gastronómica, entendida como la aplicación de "*técnicas modernas en platos tradicionales andinos*" (Benavides & Centeno Rivera, 2024), es una vía para mantener viva la comida típica de la región. De esta forma, las nuevas tecnologías y métodos de preparación pueden servir para realzar y revalorizar los sabores y las texturas ancestrales. Esta relación entre lo tradicional y lo moderno puede ser vista como una fusión.

La cocina tradicional aporta la base de conocimientos, los ingredientes y las recetas que han resistido el paso del tiempo, mientras que la cocina moderna ofrece herramientas y perspectivas frescas para presentar estos platos de formas novedosas y atractivas para las nuevas generaciones y para un público más amplio. Es un puente que une el pasado con el futuro y permite la conservación de los conocimientos ancestrales (Benavides & Centeno Rivera, 2024).

En Ecuador, este fenómeno se manifiesta claramente con la introducción de métodos como la deconstrucción y la esferificación en platos emblemáticos. (Romero Suárez, Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana, 2023) documenta cómo estas técnicas han sido aplicadas al encebollado y al curtido de camarón, manteniendo su esencia, pero transformando su presentación.

Este proceso no busca reemplazar las recetas tradicionales, sino *"reinterpretar la memoria gastronómica"* mediante un enfoque que combina ciencia y arte culinario.

Mientras la cocina tradicional valora procesos artesanales y transmisión intergeneracional como se observa en las preparaciones con maíz en Jipijapa (Pita Lino, Pibaque Pionce, & Baque Franco, 2021). La cocina moderna prioriza la innovación tecnológica y la estética vanguardista, cuando se aplican con sensibilidad cultural, las técnicas modernas pueden amplificar el valor patrimonial de la gastronomía tradicional.

1.3. Cultura alimentaria y patrimonio inmaterial

Las prácticas culinarias, las costumbres en la mesa y las técnicas productivas asociadas a la comida son tan relevantes que han sido reconocidas como patrimonio cultural inmaterial por organismos internacionales como la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) (Pincay Sancay, 2021) .

Este reconocimiento subraya la importancia fundamental de estos elementos para la identidad cultural de los pueblos, destacando cómo la comida es un pilar de su historia y memoria colectiva. Al ser designadas como patrimonio, estas prácticas adquieren una protección y una visibilidad que garantizan su preservación y transmisión a futuras generaciones.

El patrimonio inmaterial no se limita únicamente a las recetas culinarias, sino que abarca también el vasto conocimiento y las habilidades asociadas, incluyendo la selección de ingredientes, las técnicas de cultivo y los métodos de preparación y consumo de los alimentos.

La cultura gastronómica de los pueblos andinos, que mantiene una conexión profunda con la Pachamama (Tierra Madre), y sus cultivos ancestrales, ilustra perfectamente esta relación simbiótica entre el ser humano y su entorno natural. La gastronomía no solo alimenta el cuerpo, sino que también refleja una cosmovisión rica y un conjunto de valores que dan sentido a la vida comunitaria.

En el contexto andino, esta interdependencia adquiere una dimensión sagrada. La preparación de alimentos como la chicha de maíz o las humitas no solo responde a necesidades nutricionales, sino que encarna un diálogo con la Pachamama donde cada ingrediente desde los granos autóctonos hasta las hierbas aromáticas lleva impresa una historia de reciprocidad hombre-naturaleza.

Lo distintivo de este patrimonio es su carácter performativo. A diferencia de otros bienes culturales, la gastronomía tradicional solo se preserva mediante su práctica constante y su adaptación creativa (Jiménez Fernández, 2024). El trueque de semillas entre comunidades o los rituales de siembra asociados a ciclos lunares son ejemplos de cómo el sistema alimentario tradicional integra ecología, espiritualidad y organización social.

1.4. Cocina de vanguardia

Gastronomía: evolución y tendencias

Definición de cocina de vanguardia

La cocina de vanguardia se define como una corriente culinaria junto a una filosofía de trabajo que se distingue por la constante búsqueda de la innovación y la aplicación de técnicas novedosas (Altamirano Espinosa & Nicolalde, 2024). Va más allá de la mera preparación de alimentos para convertirse en una forma de expresión cultural y artística (López Hernández & Herná, 2025). Su esencia reside en desafiar los métodos tradicionales para ofrecer experiencias que deleiten y sorprendan al comensal, a menudo integrando el arte, la ciencia y la cultura en un mismo plato.

En el contexto ecuatoriano, la gastronomía de vanguardia es reconocida como un motor de desarrollo cultural y económico que influye directamente en la identidad nacional, el progreso económico y las dimensiones sociales, siendo clave para la conservación del patrimonio culinario.

La novedad en la cocina de vanguardia radica en su capacidad para ir más allá de la tradición, incorporando una perspectiva científica y artística en cada etapa del proceso culinario. No se trata solo de cocinar, sino de diseñar una experiencia que estimule múltiples sentidos y narre una historia, como un puente entre la tradición y la innovación. Esta corriente culinaria se nutre de un diálogo constante entre la creatividad del chef, las posibilidades de la tecnología y el conocimiento de las propiedades físicas y químicas de los alimentos.

La innovación se manifiesta en la revalorización de ingredientes locales, la creación de texturas inesperadas y la presentación de platos que desafían las expectativas estéticas, convirtiendo cada comida en una vivencia única y memorable para el comensal. Este dinamismo la convierte en un motor cultural y económico,

especialmente en regiones como Ecuador, donde impulsa el turismo y fomenta la identidad culinaria (López Hernández & Herná, 2025).

Antecedentes históricos de la cocina de autor y cocina molecular

Para comprender la cocina de vanguardia es fundamental diferenciar entre los conceptos de gastronomía y cocina moleculares, términos que a menudo se utilizan de manera intercambiable, lo que genera confusión (Duarte Casar, 2023). La gastronomía molecular es un campo de estudio científico que investiga los fenómenos culinarios desde la perspectiva de la física, la química y la biología. Su objetivo es entender las transformaciones que ocurren en los ingredientes durante la cocción.

En cambio, la cocina molecular es la aplicación práctica de los conocimientos obtenidos de la gastronomía molecular, es decir, un conjunto de técnicas, equipos e ingredientes que los chefs utilizan como parte de su "panoplia del cocinero" para crear nuevas preparaciones (Duarte Casar, 2023). La cocina de autor, por su parte, se refiere a la expresión más personal y artística de un chef, quien se libera de las recetas convencionales para crear una propuesta culinaria que refleje su propia identidad y visión (Ordoñez Cadena, 2025).

Estos pilares históricos se complementan con la fusión entre el conocimiento científico y la expresión artística. La cocina de vanguardia no deja de lado a la tradición, pues se enfoca en la evolución de esta, actuando como una conexión entre. En esencia, la

los saberes ancestrales y las nuevas tendencias (López Hernández & Herná, 2025). Un antecedente clave es el uso de técnicas de vanguardia para revalorizar y preservar ingredientes y sabores locales, como se observa en estudios realizados en la región andina de Ecuador (Ordoñez Cadena, 2025). Esta dinámica que se busca al unir la tradición e innovación puede establecer las bases para una corriente culinaria que ofrezca experiencias gastronómicas completas, sostenibles y culturalmente significativas.

Componentes básicos de la cocina ecuatoriana y andina

Ingredientes autóctonos

Los ingredientes autóctonos son el reflejo de una herencia cultural y el corazón de la cocina andina. La base de la dieta se ha caracterizado por el uso de granos ancestrales de alto valor nutricional, como el amaranto, rico en ácidos grasos esenciales, o el maíz, la papa y la quinua, que han sido pilares de la dieta andina a lo largo del tiempo (Anconatani , 2023). La diversidad de estos alimentos no solo asegura una dieta equilibrada, sino que también representa la riqueza de la agrobiodiversidad de la región.

Sin embargo, el acceso a estos productos puede ser un desafío. Las comunidades andinas han cultivado tradicionalmente sus propios alimentos, pero la topografía montañosa y la falta de infraestructura vial pueden dificultar el acceso a ciertos productos en las áreas más remotas (Castillo Davila & Guzñay Paca, 2023). Esto ha llevado a una fuerte dependencia de redes de intercambio de productos que han existido durante siglos, garantizando que las comunidades puedan complementar sus cosechas con productos de otros pisos climáticos.

La revalorización de estos ingredientes es un pilar de la cocina ecuatoriana moderna. Chefs e investigadores están redescubriendo las propiedades y el potencial culinario de estos alimentos, promoviendo su consumo y su cultivo sostenible. Esta tendencia no solo honra la herencia cultural, sino que también contribuye a la seguridad alimentaria y a la revitalización de las economías locales, demostrando que la tradición puede ser una fuente de innovación y desarrollo.

Técnicas ancestrales

Las técnicas ancestrales de producción y preparación de alimentos son un saber transmitido oralmente, y constituyen un pilar fundamental de la cocina tradicional. Las comunidades andinas, por ejemplo, han desarrollado activas y variadas redes de intercambio de productos entre distintos pisos climáticos, una práctica que ha

permitido la obtención de alimentos complementarios y se ha mantenido viva a lo largo de los siglos (Castillo Davila & Guzñay Paca, 2023). Estas técnicas de intercambio son un ejemplo de la sofisticación social y ecológica de estos pueblos.

- **Asado:** Este método se refiere a la cocción de alimentos directamente con calor, como tubérculos, carnes, maíz o pescado. El texto describe tres tipos de asado ancestral: en brasas, en cenizas y a la parrilla. Un ejemplo mencionado es el asado al rojo vivo, que todavía se usa para carnes, truchas o plátanos, y la "parrilla incaica" que se construía con soportes de fierro y cañas gruesas con hojas de palma (Yanza Torres & Vásquez Ortiz, 2022).
- **Hervido:** Es una técnica de cocción prehispánica que usa un medio líquido para cocinar los alimentos, como tubérculos, vísceras, carnes y cereales. Inicialmente, se usaban piedras para sostener las ollas sobre la leña o el carbón. Esta es una de las técnicas de cocción clave que se utilizaban tanto antes como después de la conquista española (Galindo Galeano & Bolaños Vasquez, 2023).
- **Horneado:** Para esta técnica se usaban hornos de barro que se calentaban con leña o piedras calientes. Los alimentos, como la carne, se envolvían en hojas para cocinarlos en sus propios jugos, lo que les daba un sabor característico (Yanza Torres & Vásquez Ortiz, 2022). El horno de adobe, conocido como "Huatia", es un ejemplo específico de esta técnica y el uso de utensilios de barro que es una tradición que se remonta a la cultura Valdivia.

Platos emblemáticos de la sierra

La cocina de la Sierra ecuatoriana es una poderosa manifestación de su identidad cultural, anclada en la herencia de productos andinos como la papa, el maíz y el mote. Estos ingredientes no son solo la base de sus platillos, sino también un reflejo de tradiciones ancestrales que se han mantenido vivas a través de los siglos.

- **Locro de papa:** va más allá de simplemente una sopa; es una institución culinaria de la Sierra. Su esencia radica en la cremosidad que se logra al cocinar y desleír las papas en un caldo, formando una base aterciopelada que se enriquece con la adición de queso y leche. La papa, un alimento básico en la dieta andina desde tiempos ancestrales, es la protagonista de este plato. Se sirve muy caliente, y su presentación es tan importante como su sabor: se decora con aguacate fresco, un toque de cilantro, y se acompaña con maíz tostado o chicharrón, lo que aporta un contraste de texturas y sabores que lo convierten en un plato de entrada inigualable.
- **Hornado:** es el centro de las celebraciones y ferias en las comunidades serranas. Este platillo tradicional consiste en un cerdo entero que se marina y se asa durante horas en un horno de leña, lo que garantiza que la carne quede increíblemente jugosa y tierna, mientras que su piel se convierte en un "cuerito" crujiente y apetitoso. La lentitud de su preparación es un acto de paciencia y tradición que se hereda de generación en generación. Se sirve acompañado de papas, mote y una ensalada de cebolla curtida, a menudo llamada "curtido" (Cáceres , 2024)
- **Fritada:** es un plato de carne de cerdo que se cocina de una manera muy particular: se hierva en agua con jugo de naranja y especias hasta que el líquido se consume, y luego se fríe en su propia grasa en una paila de bronce. Este proceso le otorga a la carne una textura dorada por fuera y tierna por dentro, con un sabor distintivo que es difícil de replicar. Es un plato que evoca un ambiente festivo y familiar. Se acompaña tradicionalmente con mote, papas, maduro frito y aguacate, creando una combinación de sabores dulces y salados que representa la riqueza de la cocina serrana (Herrera , y otros, 2020).
- **Llapingachos:** El nombre "llapingacho" tiene origen en la palabra quechua "*llaping*", que significa "aplastar", haciendo referencia a la forma de sus tortillas. Estas se elaboran con puré de papa sazonado que luego se rellena con queso y se dora en un tiesto hasta alcanzar una textura crujiente y un

sabor. Los llapingachos son versátiles, sirviendo como guarnición o como plato principal en desayunos y almuerzos. Se presentan en un plato colorido junto a un huevo frito, rodajas de aguacate, ensalada de tomate y cebolla, y el infaltable chorizo, bañado con una salsa de maní que complementa perfectamente cada bocado (Cáceres , 2024) .

- **Fanesca:** es quizás el plato con mayor carga simbólica de la gastronomía ecuatoriana. Su preparación, exclusiva de la Semana Santa, es un rito familiar que representa la unión y el recogimiento. Esta sopa espesa es una mezcla de doce granos tiernos, que representan a los doce apóstoles, y bacalao seco, que simboliza a Cristo (Arellano Guerron, 2024). La complejidad de sus ingredientes y la dedicación en su elaboración la convierten en una obra maestra culinaria que trasciende el simple acto de comer, convirtiéndose en una celebración de la fe y la tradición. Se sirve con una variedad de guarniciones como plátano maduro frito, queso fresco y huevo duro.

Relación entre territorio, identidad y alimentación

La relación entre territorio, identidad y alimentación es un eje fundamental en la comprensión de la cocina tradicional. La gastronomía es una práctica cultural, simbólica y social. En este sentido, la comida no solo cumple una función nutricional, sino que también actúa como un *"puente entre generaciones y un medio para la transmisión de saberes, valores y tradiciones"*. (Tinitana, Arellano Guerrón, & Rivera , 2025).

El territorio, por su parte, es un espacio de acción, relaciones y sentimientos donde se entretajan vivencias y saberes, pues el territorio representa ese entorno donde se preparan los elementos, los platos son del pueblo, de quienes lo habitan y del territorio que los ofrece, el territorio es el actor que moldea y nutre las prácticas gastronómicas y las identidades colectivas (Castaño Aguirre, y otros, 2021).

Transmisión intergeneracional de saberes culinarios

La transmisión intergeneracional de saberes culinarios es un proceso esencial para la conservación del patrimonio alimentario cultural, estas estrategias pedagógicas fomentan la interacción entre generaciones que son especialmente relevantes en la enseñanza de la gastronomía, permiten la preservación de recetas, técnicas, utensilios y léxicos propios del entorno doméstico y comunitario.

Históricamente, las personas mayores, en su mayoría mujeres, han desempeñado un papel central en la continuidad de estas prácticas culinarias, se destaca el rol crucial de la transmisión del conocimiento culinario como un mecanismo de conservación cultural, se identifica a la familia y la comunidad como las principales "aulas" de aprendizaje (Pita Lino, Pibaque Pionce, & Baque Franco, 2021).

Impacto de la globalización y turismo en la cocina tradicional

La globalización y el turismo ejercen un impacto significativo en la cocina tradicional, generando tanto oportunidades como desafíos. Por un lado, la cocina tradicional se convierte en un atractivo turístico, como se observa en el turismo de experiencia y la cocina ambateña, donde los saberes y sabores de los platillos son una motivación para los visitantes (Zamora Guerrero, Vaca Vaca, Romo Rojas, & Bonilla Chango, 2025). La globalización y el turismo son presentados como una oportunidad para la cocina tradicional, que puede ser valorizada y convertirse en un motor de desarrollo económico local.

Al posicionar los saberes culinarios como un "atractivo", se sugiere que la cocina tradicional puede ganar visibilidad y aprecio más allá de su contexto local, lo que podría incentivar su conservación y promoción. Por otro lado, la globalización y los cambios socioculturales representan una amenaza para la preservación de las expresiones culinarias tradicionales. La rica herencia culinaria de lugares como la provincia de Imbabura está en riesgo debido a la adopción de modelos alimentarios globalizados y a procesos de homogeneización cultural (Rubio Rueda & Arellano Guerrón, 2025).

Historia de la cocina andina precolombina

La alimentación en el periodo precolombino se basaba en la sabiduría ancestral y el conocimiento profundo de los ciclos de la naturaleza. La dieta incaica, por ejemplo, se sustentaba en una gran variedad de granos y tubérculos ancestrales, como el amaranto, rico en ácidos grasos esenciales, o el maíz, la papa y la quinua. Esta alimentación reflejaba una conexión con la Pachamama donde el ser humano y el entorno natural se percibían como una unidad inseparable.

Esta cosmovisión influía directamente en la forma en que los pueblos se alimentaban y coexistían con su entorno. La dieta no solo era una cuestión de subsistencia, sino también un acto de reciprocidad y respeto por la naturaleza. Las prácticas agrícolas estaban guiadas por un conocimiento astronómico y ambiental que permitía una producción sostenible y diversificada, adaptada a los diferentes pisos ecológicos de los Andes, como las laderas, las cimas, los valles y los altiplanos (Anconatani , 2023).

La cocina andina precolombina es mas allá que una respuesta práctica a las necesidades alimentarias es la manifestación profunda de la relación entre el ser humano y su entorno. Lo Es un impactante sistema alimentario, capaz de prosperar en condiciones geográficas extremas, mientras mantenían un equilibrio ecológico. Su cocina no separaba lo nutricional de lo sagrado: cada alimento, cada técnica culinaria, estaba cargada de significado cultural y espiritual. Esto revela una comprensión holística de la alimentación que nuestra sociedad industrializada ha perdido, donde la comida se reduce a mercancía y consumo rápido.

Contexto histórico y sociocultural del pueblo de Quisapincha

El pueblo de Quisapincha, situado en la provincia de Tungurahua, Ecuador, destaca por su valioso legado cultural, expresado a través de sus tradiciones, costumbres y una fuerte identidad comunitaria. Como uno de los 18 pueblos indígenas del país, ha logrado conservar prácticas ancestrales que se reflejan en su indumentaria, celebraciones, gastronomía y artesanía. Sin embargo, factores como la

globalización y la falta de interés por parte de las nuevas generaciones han limitado la transmisión de estas manifestaciones culturales, amenazando así su identidad colectiva.

En este escenario, se hace fundamental reforzar el sentido de pertenencia y preservar la memoria colectiva para proteger su patrimonio cultural (Vaca Villacrés, Vaca Vaca, Romo Rojas,, & Bonilla Chango , 2025).

El patrimonio culinario representa una forma de ofrecer al visitante en esta comunidad en particular una experiencia gastronómica distintiva, en un entorno acogedor y placentero. La gastronomía se está consolidando como un factor determinante en la atracción de turistas, influyendo directamente en la competitividad de los destinos al resaltar lo autóctono y los aspectos culturales propios de cada región. Además, se evidencia que, para ciertos viajeros, la gastronomía se convierte en la motivación principal o en una de las razones más importantes para elegir un destino.

Asimismo, se abordan consideraciones clave sobre cómo debe estructurarse y desarrollarse una ruta turística centrada en la gastronomía (Caguana-Tonato & Poveda-Morales, 2022).

Las comunidades indígenas de Quisapincha aún conservan prácticas ancestrales relacionadas con su cultura alimentaria, como la elaboración de chicha de maíz y el uso de técnicas tradicionales de cocción con leña, propias de la región. Entre los alimentos típicos se destacan los locros, papas, ocas, mellocos, infusiones de hierbas endulzadas con panela, y el tradicional canelazo, ideal para contrarrestar el frío del entorno desértico.

El uso de la estufa de leña sigue siendo una práctica común y valorada. La comunidad ha buscado revitalizar estas costumbres mediante varias acciones, tales como: mayor énfasis en la producción agrícola y ganadera local y revalorizar su cocina como un atractivo culinario para los turistas que llegan a la zona. Uno de los platos más emblemáticos de estas comunidades es el yanu, que consiste en

una preparación de papas, ocas dulcificadas al sol, mashwa y habas, servidas con ají molido en piedra.

Estos mismos productos forman parte de la tradicional pampa mesa, una comida comunitaria que se comparte durante las mingas o reuniones colectivas, especialmente al mediodía, bajo el nombre de kukayu (Chadan Chimborazo, 2022).

Fundamentos científicos de la cocina de vanguardia

Física y química en la cocina

Los fundamentos científicos de la cocina de vanguardia se centran en la aplicación de principios de la física y la química a los procesos culinarios. La gastronomía molecular se encarga de descifrar los mecanismos detrás de los fenómenos que los cocineros han observado durante siglos, como la caramelización, la gelificación o la emulsificación, pero a nivel molecular (Duarte Casar, 2023). Esto permite un control sin precedentes sobre la textura, el sabor y el aroma de los alimentos.

Por ejemplo, el chef puede manipular la viscosidad de un líquido mediante la adición de ciertos polisacáridos o controlar la reacción de Maillard para potenciar el sabor de un ingrediente. Este conocimiento científico transforma la cocina de un arte basado en la intuición a una práctica de alta precisión.

Tecnologías aplicadas a la preparación de alimentos

La cocina de vanguardia se apoya en tecnologías innovadoras que permiten a los chefs experimentar y perfeccionar sus creaciones. Se utilizan equipos como el termo circulador para la cocción al vacío y el nitrógeno líquido, un gas sin olor ni sabor, que se aplica en la cocina para la cocción a baja temperatura y la criogenización (Villalva, Herrera Egüez, & Stewart, 2025). La aplicación de estas tecnologías no solo facilita la creación de nuevas texturas y sabores, sino que también contribuye a la conservación de los nutrientes en los alimentos, maximizando su valor.

La integración de estas herramientas permite un control total sobre el producto, llevando la preparación de alimentos a un nivel técnico y creativo superior.

Principales técnicas de la cocina de vanguardia

Las técnicas de vanguardia son el lenguaje con el que los chefs expresan su creatividad y transforman los alimentos. La adopción de estas técnicas en la gastronomía de una ciudad es un reflejo de la constante búsqueda de innovación (Altamirano Espinosa & Nicolalde, 2024).

- **Esferificación:** Técnica que consiste en encapsular un líquido en una membrana esférica y delgada, creada mediante la reacción de alginato de sodio con cloruro de calcio. El resultado es una esfera que explota en la boca, liberando un sabor intenso y sorprendente.
- **Liofilización:** Este proceso de deshidratación por congelación permite eliminar el agua de un alimento, preservando su sabor, aroma, y estructura original. Es utilizada para crear polvos o chips de frutas y vegetales que añaden una textura crujiente e inesperada a los platos.
- **Cocción al vacío (sous-vide):** Una técnica de cocción a temperatura controlada y baja en la que los alimentos sellados al vacío se sumergen en un baño de agua. Este método garantiza una cocción uniforme, evita la pérdida de jugos y sabores, y permite obtener una textura perfecta y una jugosidad inigualable (Villalva, Herrera Egüez, & Stewart, 2025).
- **Emulsiones, espumas y gelificaciones:** Se utilizan agentes espesantes y gelificantes como la lecitina, el agar-agar o la grenetina para crear texturas ligeras y aireadas. El mousse de carambola, por ejemplo, utiliza estas técnicas para transformar un ingrediente tradicional en una preparación de vanguardia (Rivera Carballo & Ruiz Gómez, 2020).

La experiencia sensorial en la gastronomía moderna

Estética del plato

La estética del plato es un componente crucial de la cocina de vanguardia. Un plato bien presentado va más allá de la cuestión de belleza, comprende una narrativa visual que prepara al comensal para la experiencia, y le hace saber que quien lo preparó, tiene amplio conocimiento de la técnica (López Hernández & Herná, 2025). El montaje de un plato con técnicas innovadoras, tal como se muestra en un estudio sobre la ciudad de Ambato, es una parte fundamental de la propuesta gastronómica, pues la estética del plato complementa aún más la experiencia sensorial (Ordoñez Cadena, 2025).

La elección de colores, formas y disposición de los elementos en el plato tiene un impacto psicológico, influyendo en la percepción del sabor y creando una conexión con el arte conceptual.

La presentación visual se ha convertido en una forma de comunicación cultural y artística que va más allá de la técnica culinaria. Cada plato cuenta una historia, evoca recuerdos y despierta sensaciones que trascienden el simple acto de comer. La elección cuidadosa de ingredientes, texturas y colores no solo responde a criterios estéticos, sino que se fundamenta en la psicología del comensal, influyendo en su percepción del sabor.

De esta forma, la gastronomía moderna se erige como un puente entre la tradición y la innovación, al integrar saberes ancestrales con nuevas tendencias culinarias que buscan sorprender y emocionar a través de la creatividad y la experiencia (López Hernández & Herná, 2025).

Percepción multisensorial

La experiencia gastronómica moderna es inherentemente multisensorial. Los chefs de vanguardia trabajan con el gusto, el olfato u el sentido de creatividad, pues

diseñan sus platos para estimular la vista, el tacto y, en ocasiones, el oído de quien lo degusta. El color, por ejemplo, juega un papel clave al influir en la percepción del sabor y despertar emociones.

La integración de múltiples estímulos sensoriales permite una experiencia más rica y profunda que no solo se centra en la comida, sino en el ambiente, el servicio y la historia detrás de cada plato. Los chefs, en colaboración con expertos, diseñan estas experiencias para deleitar y conectar al comensal con sus raíces y su conocimiento (López Hernández & Herná, 2025).

Cocina de vanguardia y sostenibilidad

La sostenibilidad se ha convertido en un criterio de evaluación fundamental en la cocina de vanguardia contemporánea, trascendiendo la mera responsabilidad social para convertirse en una filosofía culinaria. La innovación en este ámbito busca equilibrar la creatividad con el impacto ambiental y social, como lo demuestra un estudio sobre la innovación en la cocina vegetariana de vanguardia (Quispe, D., Chiluisa Cajas, & A. I., 2025). Este enfoque se manifiesta en tres áreas principales:

En la actualidad, la cocina de vanguardia ha adoptado un compromiso con la reducción del desperdicio de alimentos a través de la optimización y el uso creativo de los ingredientes. Las técnicas de precisión, como la cocción al vacío, permiten un control exacto de las porciones y minimizan las mermas (Villalva, Herrera Egüez, & Stewart, 2025).

Además, el ingenio de los chefs se orienta a encontrar nuevas formas de utilizar partes de los alimentos que tradicionalmente se descartaban, transformándolos en caldos, polvos, aceites o guarniciones que añaden valor y sabor. Esta filosofía de "cero desperdicios" no solo es una cuestión ética, sino también una estrategia de rentabilidad y creatividad.

La sostenibilidad en la cocina de vanguardia está profundamente ligada a la revalorización de los productos agrícolas locales. Esta práctica reduce la huella de

carbono asociada al transporte de alimentos, fortalece las economías de los agricultores de la zona y fomenta la biodiversidad.

En Ecuador, por ejemplo, se ha documentado cómo el uso de un producto ancestral como el melloco en preparaciones de vanguardia resalta su importancia cultural y culinaria (Ordoñez Cadena, 2025)De manera similar, la exploración de frutos no convencionales como la carambola en mousse demuestra la capacidad de la innovación para descubrir y dar nuevo protagonismo a los productos de la tierra.

Más allá de los alimentos, la sostenibilidad de la cocina de vanguardia implica un uso consciente de todos los recursos. Esto incluye la gestión eficiente del agua y la energía, así como una selección de proveedores que implementen prácticas agrícolas sostenibles y éticas. Un chef de vanguardia, en este sentido, no solo es un innovador culinario, sino también un gestor ambiental que busca crear una experiencia gastronómica excepcional, minimizando al mismo tiempo su impacto ecológico y social.

Panorama de la cocina de vanguardia en América Latina y Ecuador

La cocina de vanguardia en América Latina ha experimentado un notable desarrollo en las últimas décadas, posicionándose como una expresión cultural e innovadora que combina tradición y modernidad. Este movimiento culinario no solo se centra en la experimentación con técnicas modernas, como la cocina molecular o la deconstrucción de platos, sino que también pone en valor los productos autóctonos, los saberes ancestrales y la sostenibilidad alimentaria.

En países como Perú, México, Brasil, Argentina y Colombia, chefs reconocidos internacionalmente han reinventado la gastronomía local mediante la incorporación de técnicas contemporáneas, el uso creativo de ingredientes endémicos y la reinterpretación de platos tradicionales (Romero Suárez, Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana, 2023).

En el caso de Ecuador, la cocina de vanguardia ha empezado a cobrar fuerza con propuestas que revalorizan ingredientes de la Sierra, la Costa, la Amazonía y las Islas Galápagos. Chefs ecuatorianos han logrado destacar al integrar elementos de la biodiversidad nacional con técnicas contemporáneas, dando lugar a platos que narran historias, resaltan territorios y generan conciencia ecológica.

Además, en Ecuador se observa una tendencia hacia la reinterpretación de platos tradicionales —como el hormado, el ceviche o la fanesca— desde una mirada estética y sensorial diferente, sin perder su esencia cultural.

Estas propuestas, muchas veces presentadas en menús de degustación o experiencias gastronómicas inmersivas, buscan provocar emociones, transmitir identidad y fortalecer el vínculo entre el comensal y el origen de los alimentos (Romero Suárez, Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana, 2023).

En conclusión, la cocina de vanguardia en América Latina y Ecuador representa un espacio de innovación, identidad y sostenibilidad. Más que una moda, es una corriente que transforma la manera de concebir, producir y disfrutar los alimentos, promoviendo un diálogo entre el pasado culinario y las posibilidades del futuro.

Relación entre tradición e innovación culinaria

La gastronomía de vanguardia en Ecuador representa un puente entre la tradición culinaria ancestral y las innovaciones contemporáneas que transforman la experiencia gastronómica. Según el artículo “Análisis del impacto cultural, económico y ético de la Gastronomía de vanguardia en Ecuador”, esta relación no es de oposición, sino de complementariedad. La cocina de vanguardia toma como punto de partida los saberes tradicionales, los ingredientes locales y las técnicas ancestrales para reinterpretarlos desde una perspectiva creativa, tecnológica y ética (Villalva, Herrera Egüez, & Stewart, 2025).

Desde el punto de vista cultural, esta interacción fortalece la identidad nacional, visibiliza productos autóctonos —como el maíz, la quinua, el chocho, el cuy o el mashua— y prácticas de pueblos originarios. La innovación no reemplaza la tradición, sino que la resignifica, otorgándole un nuevo valor simbólico y estético en contextos urbanos y globales. Por ejemplo, al presentar un plato tradicional en un formato minimalista o aplicar técnicas de cocina molecular a recetas indígenas, se genera un diálogo entre lo ancestral y lo moderno.

En el plano económico, la relación entre tradición e innovación impulsa el desarrollo de cadenas productivas locales, el turismo gastronómico y la internacionalización de la cocina ecuatoriana. Los chefs de vanguardia, al utilizar insumos tradicionales de forma innovadora, fomentan el consumo responsable y promueven la agricultura familiar, creando oportunidades para comunidades rurales y pequeños productores (Villalva, Herrera Egüez, & Stewart, 2025).

Desde la perspectiva ética, el artículo destaca la importancia de una innovación gastronómica que respete la biodiversidad, la justicia alimentaria y el conocimiento tradicional. La gastronomía de vanguardia debe evitar caer en el extractivismo cultural o en la banalización de las costumbres alimentarias, buscando siempre una relación equitativa y consciente con los portadores de la tradición.

En resumen, en Ecuador, la relación entre tradición e innovación en la cocina vanguardista se manifiesta como una alianza estratégica y simbólica, donde la herencia cultural sirve como base para crear nuevas experiencias culinarias que son éticamente responsables, económicamente viables y culturalmente representativas.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Tipo y diseño de la investigación y enfoque

La parroquia Quisapincha, ubicada en la provincia de Tungurahua (Ecuador), posee una rica herencia cultural y gastronómica que forma parte de la identidad de su pueblo indígena. Platos tradicionales como el yahuarlocro, cuy asado, caldo de gallina criolla, entre otros, reflejan no solo prácticas culinarias ancestrales, sino también valores sociales, espirituales y territoriales profundamente arraigados. Sin embargo, en un contexto de creciente globalización y transformación de hábitos alimentarios, estas preparaciones corren el riesgo de desaparecer o quedar relegadas por otras propuestas gastronómicas modernas.

En la actualidad, la cocina de vanguardia ofrece herramientas innovadoras que permiten reinterpretar platos tradicionales, manteniendo su esencia cultural, pero renovando su presentación, técnicas de preparación y experiencias sensoriales. Esta tendencia representa una oportunidad para revitalizar el patrimonio culinario de Quisapincha, acercándolo a nuevas generaciones y al turismo gastronómico. No obstante, en la zona no se han desarrollado propuestas sistematizadas que integren los saberes ancestrales con los enfoques contemporáneos de la alta cocina.

La falta de estudios que documenten analice y transformen los platos tradicionales de Quisapincha bajo un enfoque de cocina de vanguardia impide su valorización e inserción en mercados gastronómicos más amplios. Así, surge la necesidad de investigar cómo pueden ser reinterpretadas estas preparaciones sin perder su identidad, integrando técnicas modernas que promuevan la innovación culinaria con respeto por la tradición.

2.2. Grupo de estudio

El grupo usado para el estudio fueron personas con experiencia y enfocados en el tema propuesto, con el propósito de que su experiencia aporte al desarrollo de la

investigación, llenando vacíos que en la literatura no se pueden encontrar. La selección de los participantes que formaron parte de la investigación fue propositiva con expertos en el área específica.

Nombre del profesional Néstor Toapanta

Lugar Quito – Cumbayá

Años de experiencia 24 años

Años de trayectoria de su negocio Trabaja en restaurante-escuela

Nombre del profesional Edgar León Ordoñez

Lugar Quito

Años de experiencia 18 años

Años de trayectoria de su negocio 10 años

Nombre del profesional Pía Salazar

Lugar Quito

Años de experiencia 10 años

Años de trayectoria de su negocio 9 años

Nombre del profesional Néstor Moreno

Lugar Latacunga - Ambato

Años de experiencia 10 años

Años de trayectoria de su negocio Chef

Nombre del profesional Alejandro Chamorro

Lugar Quito

Años de experiencia 15 años

Años de trayectoria de su negocio 7 años

Análisis de contenido: Esta técnica consiste en identificar y clasificar categorías temáticas o patrones dentro del material textual. Se parte de una lectura exhaustiva del contenido, seguida de la codificación de fragmentos relevantes, agrupación de datos por temas, y finalmente una interpretación basada en el contexto del estudio.

Análisis temático: El análisis temático se enfoca en descubrir y organizar los temas o ideas centrales que emergen del discurso de los participantes. Implica un proceso secuencial que incluye: lectura detallada, codificación inicial, agrupación de códigos en temas, revisión de temas y redacción del análisis. Su flexibilidad lo hace aplicable a diversos campos, como educación, salud o ciencias sociales.

Análisis narrativo: Este análisis se centra en el estudio de relatos personales o historias de vida, considerando su estructura, contenido y función. Permite comprender cómo las personas organizan sus experiencias y les dan sentido a través del lenguaje. Es útil en estudios centrados en experiencias subjetivas, como el proceso de enfermar, el cuidado familiar o trayectorias laborales.

Análisis fenomenológico: La fenomenología busca comprender la esencia de una experiencia desde la perspectiva de quienes la viven. A través de descripciones profundas, se intenta captar el significado central de fenómenos humanos, como el sufrimiento, la maternidad o la espiritualidad. Este enfoque exige una actitud empática y reflexiva por parte del investigador.

El uso de programas informáticos como NVivo, Atlas.ti o MAXQDA facilita la organización, codificación y análisis de grandes volúmenes de información cualitativa. Estas herramientas no reemplazan la interpretación humana, pero optimizan el trabajo analítico y permiten visualizar relaciones entre datos (Cházaro-Arellano, 2024).

2.3. Técnicas de recolección de información

Esta metodología exige habilidades para la búsqueda, análisis e interpretación de información por lo que las siguientes técnicas son de utilidad:

Entrevistas en profundidad: Se trata de conversaciones individuales y abiertas entre el investigador y el participante, que permiten explorar a fondo las experiencias, percepciones y significados personales que las personas asignan a un fenómeno. Esta técnica facilita el acceso a información rica y detallada.

Observación participante: Consiste en que el investigador se involucre activamente en el entorno del grupo estudiado, participando en sus actividades cotidianas. Esta técnica permite comprender los comportamientos, valores y dinámicas sociales desde dentro, en su contexto natural.

Grupos focales: Implican la reunión de un pequeño grupo de personas para discutir un tema específico bajo la guía de un moderador. A través de la interacción grupal se recogen opiniones, ideas y experiencias diversas, favoreciendo la construcción colectiva de significados.

Análisis de contenido: Es una técnica que permite examinar y categorizar de manera sistemática la información contenida en documentos, textos, discursos, medios audiovisuales u otros materiales. El objetivo es identificar patrones, temas y significados presentes en los datos (Escudero Sanchez & Cortez Suarez, 2018).

2.4. Análisis y procesamiento de información

El proceso de investigación se inició con la obtención de la aprobación formal del proyecto ante las autoridades de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato, un paso crucial para legitimar el estudio y garantizar su alineación con los principios éticos y metodológicos de la institución. A continuación, se implementó el procedimiento de obtención del consentimiento informado, asegurando que los participantes recibieran información clara sobre los objetivos del estudio y sus derechos, permitiendo su inclusión.

Para la recopilación de datos, se llevó a cabo una entrevista estructurada a un grupo focal de cinco chefs ubicados en la ciudad de Quito. El criterio de inclusión para la selección de los participantes fue su experiencia, con un mínimo de 15 años en el área gastronómica y 7 años de trayectoria en su propio negocio. Los chefs, todos con formación universitaria en Gastronomía, fueron seleccionados por su reconocida experiencia y su enfoque en la cocina de autor con técnicas contemporáneas.

La entrevista consistió en un cuestionario de 10 preguntas diseñado para explorar la aplicación de técnicas de cocina de vanguardia en platos tradicionales y la visión que tienen los profesionales de esta práctica.

El análisis de los datos se realizó a través de un enfoque cualitativo utilizando el software RQDA, un paquete de análisis cualitativo desarrollado para el lenguaje de programación R, utilizado en investigaciones sociales, educativas, de salud y más. Permite realizar análisis de datos cualitativos como entrevistas, grupos focales, notas de campo, etc., mediante el enfoque de codificación temática o análisis de contenido.

El proceso comenzó con una lectura exhaustiva y repetida de las transcripciones de las entrevistas para familiarizarse con el contenido y captar los puntos clave. Posteriormente, se realizó una codificación abierta, asignando códigos a fragmentos de texto que abordaban la reinterpretación de platos tradicionales con técnicas vanguardistas. Se emplearon códigos específicos como "Técnicas modernas", "Ingredientes tradicionales", "Legitimidad comunitaria" y "Apropiación cultural", entre otros, para categorizar la información de manera sistemática.

Finalmente, los códigos y las categorías resultantes sirvieron como base para la construcción de un informe de hallazgos. Se sintetizaron los puntos de consenso y las diferencias de opinión entre los chefs, enfocándose en la percepción sobre la fusión de la vanguardia y la tradición culinaria. Este informe permitió obtener conclusiones sobre la visión del grupo focal respecto a la innovación gastronómica en el contexto de la cocina ecuatoriana, sirviendo como fundamento para la discusión de los resultados de la investigación.

Procesamiento de información

P1.- ¿Cómo aplicaría usted técnicas de cocina de vanguardia a platos como los de Quisapincha sin perder su identidad?

R1.- Que la técnica no oculte el sabor original, sino que lo potencie.

R2.- Estudiar a fondo el plato; la técnica solo llega después

R3.- Mantener la emoción del sabor.

R4.- La técnica es solo un medio para resaltar.

R5.- Primero entender el origen; si no aporta, no se usa.

Análisis

Todos coinciden en que la identidad no debe perderse. El uso de técnicas de vanguardia se justifica solo si realza el sabor y el simbolismo del plato. Desde distintas ópticas (educación, investigación, creatividad), todos priorizan respeto cultural y profundidad conceptual antes de aplicar técnicas modernas.

P2.- ¿Qué elementos de un plato tradicional deben mantenerse sí o sí al reinterpretarlo?

R1.- Ingredientes base.

R2.- Sabor e historia.

R3.- Su sabor profundo.

R4.- Ingredientes y esencia gustativa.

R5.- El mensaje cultural.

Análisis

Los chefs resaltan que lo intangible es tan importante como el ingrediente. La técnica puede evolucionar, pero el plato debe seguir "contando lo mismo". Se reconoce al sabor y a la identidad simbólica como los pilares de toda reinterpretación legítima.

P3.- ¿Ha trabajado con ingredientes como ortiga, cuy o runaicho?

R1.- Sí

R2.- Sí

R3.- Sí

R4.- Sí

R5.- Sí

Análisis

El grupo ha experimentado con estos ingredientes, y concuerda en que el principal desafío es romper prejuicios y lograr preparaciones técnicamente sólidas que mantengan su esencia.

P4.- ¿Qué técnicas modernas considera viables para reinterpretar platos como el locro de ortiga o el cuy asado?

R1.- Cocción lenta, espumas ligeras.

R2.- Fermentación, deshidratación.

R3.- Espumas, aires, texturas nuevas.

R4.- Confitar, técnicas de precisión.

R5.- Cocción lenta con enfoque ancestral renovado.

Análisis

Se priorizan técnicas que mantengan la integridad del ingrediente, más que las que impresionan visualmente. La cocción lenta y precisa predomina, mostrando un enfoque sensorial y respetuoso antes que espectacular. Técnicas como la esferificación son posibles, pero solo si tienen sentido cultural y gustativo.

P5.- ¿Cómo lograr que una reinterpretación moderna no sea vista como pérdida de autenticidad por la comunidad?

R1.- Trabajar directamente con la comunidad.

R2.- Obtener una especie de "permiso simbólico" cultural.

R3.- Escuchar a quienes transmiten la tradición.

R4.- Explicar el porqué de cada cambio.

R5.- Involucrar a sabedores y líderes locales.

Análisis

Todos coinciden en que la inclusión comunitaria es esencial la legitimidad de una reinterpretación viene del diálogo, no solo del plato y si la comunidad se ve reflejada en el resultado, no hay pérdida, sino evolución.

P6.- ¿El comensal ecuatoriano está preparado para aceptar versiones innovadoras de platos tradicionales?

R1.- Sí, pero aún con resistencias.

R2.- Sí, si se comunica con claridad.

R3.- Quito responde mejor que otras zonas.

R4.- Tal vez, pero es posible.

R5.- Si sabe bien, el prejuicio se disuelve.

Análisis

Los chefs ven un proceso de apertura gradual en el comensal. Aún existen apegos a lo tradicional, pero con buena comunicación y sabor convincente, hay aceptación.

P7.- ¿Cuáles son los criterios que aplica al rediseñar un plato?

R1.- Técnica al servicio del sabor.

R2.- Experiencia sensorial.

R3.- Emoción, sabor, estética.

R4.- Equilibrio visual-sensorial.

R5.- Que narre una historia real.

Análisis

Todos convergen en un enfoque multidimensional: sabor, narrativa y estética. La técnica sola no basta; el plato debe provocar una experiencia completa, y esa experiencia debe tener raíz cultural y emocional.

P8.- ¿Qué papel juega el emplatado en el éxito de estas reinterpretaciones?

- R1.- Mostrar la cultura.
 - R2.- Herramienta narrativa visual.
 - R3.- Arte emocional.
 - R4.- Un elemento esencial en alta cocina.
 - R5.- Declaración visual del valor del plato.
-

Análisis

Se reconoce que, en cocina de vanguardia, el emplatado es parte del discurso va más allá de lo visual. El plato debe ser bello, sí, pero también auténtico y coherente con su historia.

P9.- ¿La cocina de vanguardia puede revalorizar económica y culturalmente a comunidades como Quisapincha?

- R1.- Sí
 - R2.- Sí
 - R3.- Totalmente
 - R4.- Solo si la comunidad participa.
 - R5.- Sí
-

Análisis

Existe un consenso fuerte: la cocina de vanguardia puede transformar positivamente realidades locales, pero solo cuando hay equidad, respeto y retorno.

P10.- ¿Cómo evitar que la innovación gastronómica sea apropiación cultural?

- R1.- Mencionar nombres y contextos.
 - R2.- Citar el lugar de nacimiento del plato.
 - R3.- Compartir beneficios y visibilidad.
 - R4.- Ser ético con el origen.
 - R5.- Consultar, no imponer.
-

Análisis

La frontera entre innovación y apropiación es delicada. Para estos chefs, el camino es claro: transparencia, reconocimiento y reciprocidad. Dar crédito, compartir oportunidades y dejar claro que el saber no es propio, sino colectivo y ancestral.

Justificación de la investigación

La gastronomía es una expresión viva de la identidad cultural de los pueblos. En Quisapincha, parroquia indígena del cantón Ambato, la cocina tradicional no solo representa una forma de alimentación, sino también una herencia transmitida por generaciones, cargada de simbolismo, historia y territorialidad. Sin embargo, frente a la modernización de los estilos de vida, el desinterés de las nuevas generaciones y la ausencia de propuestas innovadoras existe un riesgo real de pérdida o desvalorización de este patrimonio culinario.

La cocina de vanguardia, caracterizada por el uso de técnicas modernas, presentaciones innovadoras y nuevas formas de experimentar los sabores, constituye una herramienta potente para resignificar los platos tradicionales sin despojarlos de su esencia. Reinterpretar la gastronomía de Quisapincha bajo este enfoque permite crear un puente entre la tradición y la innovación, fomentando la conservación cultural desde una perspectiva creativa, dinámica y contemporánea.

Este estudio es relevante porque contribuye a la puesta en valor de la cocina ancestral de Quisapincha, a través de propuestas culinarias que pueden impactar positivamente en el turismo gastronómico, la economía local y el orgullo identitario de la comunidad. Además, proporciona un marco académico y práctico para que futuras investigaciones o emprendimientos desarrollen productos gastronómicos con identidad y calidad, alineados a las tendencias actuales del mercado.

Por lo tanto, investigar y aplicar la cocina de vanguardia a los platos tradicionales de Quisapincha no solo responde a una necesidad cultural y académica, sino

también a una oportunidad de desarrollo económico, innovación gastronómica y fortalecimiento del patrimonio intangible ecuatoriano.

Alcance y delimitación del estudio

Esta investigación tiene como propósito principal rescatar y revalorizar los platos tradicionales de la parroquia Quisapincha, en la provincia de Tungurahua, mediante su reinterpretación desde la cocina de vanguardia.

El estudio se enfocará en identificar preparaciones típicas representativas, analizar sus ingredientes, técnicas ancestrales y significados culturales, y posteriormente proponer versiones innovadoras que mantengan la identidad original, incorporando técnicas contemporáneas como cocción al vacío, espumas, esferificación, deshidratación, entre otras. El alcance de esta investigación será de tipo descriptivo y propositivo, con un enfoque cualitativo y aplicado.

Se trabajará con fuentes primarias como entrevistas a portadores del saber gastronómico local (cocineras tradicionales, comuneros y actores culturales), así como con fuentes secundarias que aborden la gastronomía patrimonial y las técnicas de la cocina moderna.

El estudio se limitará al ámbito geográfico de Quisapincha y se centrará en un número específico de platos emblemáticos, seleccionados por su valor cultural y viabilidad técnica para ser reinterpretados. El resultado incluirá fichas técnicas comparativas (versión tradicional vs. versión de vanguardia), propuestas de emplatado y análisis sensorial preliminar.

Con este enfoque, la investigación busca no solo conservar una parte importante del patrimonio culinario de los pueblos indígenas del Ecuador, sino también fomentar la innovación gastronómica local y su proyección en escenarios académicos, turísticos y gastronómicos a nivel regional y nacional.

Metodología general de investigación

Modalidad de investigación

En el enfoque cualitativo, la investigación reconoce y valora la individualidad de los participantes como un elemento central del proceso de indagación. Esto significa que aspectos como las ideologías, identidades, juicios, prejuicios y factores culturales influyen directamente en todos los componentes del estudio: desde los objetivos, el planteamiento del problema, el objeto de análisis, hasta los métodos, instrumentos, recursos seleccionados y la forma en que se presentan e interpretan los resultados (Álvarez-Gayou Jurgenson, y otros, 2024).

Los métodos cualitativos se fundamentan en la premisa de que el mundo social está compuesto por significados y símbolos, por lo que la intersubjetividad se convierte en un elemento central para comprender reflexivamente los sentidos que las personas atribuyen a su realidad. La realidad social se construye a partir de significados compartidos intersubjetivamente, y lo “objetivo” se define por el sentido que se otorga colectivamente a las acciones.

Así, la investigación cualitativa busca una comprensión profunda de las percepciones, interpretaciones y significados que las personas asignan a su entorno, más allá de mediciones cuantitativas de sus características o comportamientos.

La investigación cualitativa se enfoca en estudiar la calidad de las actividades, relaciones, medios o materiales dentro de un contexto específico. Su propósito es brindar una descripción holística, es decir, un análisis detallado y exhaustivo de una situación o fenómeno determinado (Salazar-Escorcía , 2020).

Tipo y diseño de la investigación

Investigación etnográfica

La investigación etnográfica educativa constituye un enfoque metodológico centrado en el análisis del quehacer educativo. En este tipo de investigación, el investigador se involucra de manera directa durante un período prolongado, observando, escuchando e indagando aspectos relevantes del entorno educativo. El propósito es recopilar información mediante diversas técnicas que permitan interpretar y comprender el significado que los actores educativos otorgan a su experiencia cotidiana.

Este enfoque se compone de un conjunto de métodos y técnicas orientados a investigar problemáticas relacionadas con el comportamiento humano en contextos sociales. En síntesis, la etnografía se configura como un proceso investigativo que tiene como objetivo explorar, analizar y comprender el sistema social en su totalidad o en alguno de sus componentes (Quispe Morales, 2021).

Investigación descriptiva

El diseño del estudio combina un enfoque descriptivo con uno explicativo. La investigación descriptiva tiene como objetivo describir, de manera precisa y detallada, las características de una población, situación o fenómeno (Reyes, 2022). La investigación descriptiva en gastronomía se enfoca en detallar características y fenómenos sin buscar relaciones causales.

Se utiliza para describir la diversidad culinaria, hábitos alimenticios, ingredientes, técnicas de preparación, y evolución de platillos. Este tipo de investigación es fundamental para comprender la cultura gastronómica, innovar en la creación de nuevos platos y analizar el impacto de la cocina en la salud y la sociedad.

La investigación descriptiva, se aplica cuando ya se tiene conocimiento sobre las características de un fenómeno, y el propósito es mostrar cómo se manifiesta

dentro de un grupo social específico. En el enfoque cuantitativo, se utilizan herramientas estadísticas como las medidas de tendencia central y de dispersión para analizar los datos. Aunque no es un requisito indispensable, en este nivel es posible formular una hipótesis que ayude a caracterizar el fenómeno en estudio.

Desde el enfoque cualitativo, la investigación descriptiva se orienta hacia estudios fenomenológicos o narrativos de corte constructivista, cuyo objetivo es describir las percepciones subjetivas que emergen en una comunidad respecto a un determinado fenómeno. Este diseño explicativo permitirá entender las causas detrás de las preferencias y percepciones de los consumidores, explorando cómo influyen factores como la intensidad del sabor, la familiaridad con los ingredientes ancestrales, y la apertura hacia probar nuevas experiencias culinarias (Ramos Galarza, 2020).

Investigación correlacional

En este tipo de investigación, es necesario establecer una hipótesis que proponga la relación entre dos o más variables. En el ámbito cuantitativo, se recurre a técnicas estadísticas inferenciales para extrapolar los hallazgos a una población más amplia, lo cual permite evaluar la fuerza y dirección de las relaciones entre variables.

En el enfoque cualitativo, se realizan análisis de contenido, como la codificación selectiva, que permite identificar las conexiones entre las categorías emergentes a partir de los discursos de los participantes. Esto permite proponer relaciones significativas entre conceptos desde una perspectiva interpretativa (Ramos Galarza, 2020).

Investigación explicativa

Este alcance tiene como propósito identificar causas y efectos, ofreciendo explicaciones profundas sobre los fenómenos estudiados. En el enfoque cuantitativo, se desarrollan investigaciones predictivas que permiten establecer

relaciones causales entre variables, por ejemplo, mediante el uso de modelos explicativos basados en ecuaciones estructurales.

También se aplican diseños experimentales, donde se manipula deliberadamente una variable independiente para comprobar hipótesis explicativas. En el caso de la investigación cualitativa, se diseñan estudios basados en el análisis del lenguaje, con el fin de construir paradigmas codificados que representen las realidades compartidas construidas a través de la interacción con los participantes.

También se pueden emplear diseños etnográficos, donde el investigador se involucra activamente con la comunidad estudiada para comprender de manera vivencial los elementos clave del fenómeno (Ramos Galarza, 2020).

Técnicas de recolección de información

Esta metodología exige habilidades para la búsqueda, análisis e interpretación de información por lo que las siguientes técnicas son de utilidad:

Entrevistas en profundidad: Se trata de conversaciones individuales y abiertas entre el investigador y el participante, que permiten explorar a fondo las experiencias, percepciones y significados personales que las personas asignan a un fenómeno. Esta técnica facilita el acceso a información rica y detallada.

Observación participante: Consiste en que el investigador se involucre activamente en el entorno del grupo estudiado, participando en sus actividades cotidianas. Esta técnica permite comprender los comportamientos, valores y dinámicas sociales desde dentro, en su contexto natural.

Grupos focales: Implican la reunión de un pequeño grupo de personas para discutir un tema específico bajo la guía de un moderador. A través de la interacción grupal se recogen opiniones, ideas y experiencias diversas, favoreciendo la construcción colectiva de significados.

Análisis de contenido: Es una técnica que permite examinar y categorizar de manera sistemática la información contenida en documentos, textos, discursos, medios audiovisuales u otros materiales. El objetivo es identificar patrones, temas y significados presentes en los datos (Escudero Sanchez & Cortez Suarez, 2018).

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis situacional

A partir de la codificación y el análisis de las entrevistas realizadas a chefs de vanguardia, se evidencia un panorama claro respecto a la viabilidad y los desafíos de reinterpretar los platos tradicionales de la comunidad de Quisapincha.

Visión de los Chefs sobre la Reinterpretación

Existe un consenso unánime entre los profesionales de la gastronomía de vanguardia en que la reinterpretación de un plato tradicional es posible y deseable, siempre y cuando se respete su esencia fundamental. La técnica moderna no debe ser un fin en sí mismo, sino una herramienta al servicio del sabor y la historia del plato. La identidad del plato, su sabor profundo, sus ingredientes base y, sobre todo, su mensaje cultural y simbólico, son los elementos que se deben preservar a toda costa.

Elementos y técnicas viables

Los chefs entrevistados han demostrado tener experiencia con ingredientes andinos como la ortiga, el cuy y el runaicho. Consideran que las técnicas de vanguardia más apropiadas para trabajar con estos productos son aquellas que potencian su integridad y sabor, más que las que buscan un efecto visual.

Técnicas como la cocción lenta y precisa, las fermentaciones, las deshidrataciones y el uso de espumas ligeras fueron mencionadas como opciones viables para reinterpretar platos como el locro de ortiga o el cuy asado, siempre que estas aporten un valor gustativo y cultural al plato.

Desafíos y consideraciones éticas

El informe resalta desafíos cruciales. El primero es la percepción del comensal, que, si bien está en un proceso de apertura, aún muestra apego a las versiones tradicionales. El segundo, y más importante, es la legitimidad de la reinterpretación ante la comunidad de Quisapincha. Los chefs enfatizan que la validación no proviene del éxito del plato en sí, sino del diálogo, la consulta y el involucramiento activo de los miembros de la comunidad, incluyendo a los sabedores locales y líderes.

La frontera entre innovación y apropiación cultural es un punto crítico. Para evitarla, los profesionales sugieren un camino de transparencia, reconocimiento y reciprocidad. Esto implica dar crédito a los orígenes, citar el lugar de nacimiento del plato, compartir beneficios y visibilidad con la comunidad, y dejar claro que el saber es colectivo y ancestral.

Impacto socioeconómico potencial

Se reconoce que la cocina de vanguardia tiene el potencial de revalorizar económica y culturalmente a comunidades como Quisapincha. Sin embargo, este impacto positivo solo se materializará si la relación es equitativa, respetuosa y genera un retorno directo a la comunidad.

3.2. Determinación de necesidades y oportunidades

Necesidades detectadas:

- **Necesidad de un marco ético:** La reinterpretación de platos tradicionales es una práctica sensible que exige un enfoque basado en el respeto cultural. El riesgo de caer en la apropiación, una preocupación recurrente entre los chefs subraya la necesidad de establecer principios claros de reciprocidad y reconocimiento. Esto garantiza que el proyecto no solo se legitime ante la

comunidad de Quisapincha, sino que también actúe como un modelo de innovación gastronómica responsable.

- **Necesidad de involucramiento comunitario:** Los resultados de las entrevistas demuestran que la validez de la reinterpretación se consolida a través del diálogo y la participación activa. Es imperativo que los sabedores y líderes locales se involucren en todas las fases del proyecto, desde la conceptualización hasta la degustación. Esta colaboración asegura que la esencia y el simbolismo del plato se mantengan intactos y que la comunidad se sienta reflejada en el resultado final, transformando la innovación en una evolución compartida.
- **Necesidad de un enfoque técnico-conceptual:** La investigación no debe limitarse a la aplicación superficial de técnicas de vanguardia. La visión de los expertos sugiere que cada técnica debe ser cuidadosamente seleccionada para realzar el sabor y la historia del plato. Por lo tanto, se necesita un estudio exhaustivo de la historia, los ingredientes y los métodos ancestrales de preparación, para que las técnicas modernas actúen como un catalizador que eleve, y no enmascare, la identidad culinaria original.
- **Necesidad de comunicación efectiva:** La apertura del comensal a versiones innovadoras es un proceso gradual, como lo señalan los chefs. El proyecto debe abordar esta resistencia mediante una narrativa clara y convincente que explique el valor cultural detrás de cada reinterpretación. La comunicación debe educar sobre el origen del plato, el respeto por sus ingredientes y la labor colaborativa con la comunidad, para que el público perciba la innovación no como una ruptura, sino como un homenaje y una continuación del patrimonio.

Oportunidades Identificadas:

- **Oportunidad de innovación gastronómica:** El consenso entre los profesionales confirma que existe un espacio fértil para la creatividad. El

proyecto puede desarrollar platos únicos que utilicen técnicas de vanguardia para potenciar los sabores, texturas y aromas de los ingredientes de Quisapincha, generando una propuesta culinaria distintiva que resalta el valor de la cocina local en el contexto de la alta cocina.

- **Oportunidad de desarrollo socioeconómico:** Al integrar a la comunidad de Quisapincha como parte activa y beneficiaria del proyecto, se abre la posibilidad de fortalecer su economía local. El reconocimiento del valor de sus productos y saberes ancestrales puede incentivar la producción local, generar nuevas oportunidades de empleo y turismo gastronómico, y contribuir a un modelo de desarrollo equitativo y respetuoso.
- **Oportunidad de narrativa cultural:** La reinterpretación se convierte en un vehículo poderoso para contar la historia y la cosmovisión de la comunidad de Quisapincha. Al presentar los platos en un formato moderno y global, el proyecto puede proyectar su patrimonio cultural a un público más amplio, fomentando su aprecio y asegurando su preservación para futuras generaciones.
- **Oportunidad de romper paradigmas:** Al ejecutar un proyecto que fusiona de manera ética y colaborativa la tradición con la vanguardia, la tesis puede posicionarse como un referente. Esto no solo contribuye a la evolución de la cocina ecuatoriana, sino que también establece un modelo para futuros proyectos que busquen revalorizar el patrimonio culinario de otras comunidades de forma responsable.

3.3. Diseño del proyecto

El diseño de este proyecto de investigación se articula en un proceso metodológico de tres fases, concebido para la creación de las recetas innovadoras.

La primera fase, de Investigación y Conceptualización, se enfoca en un estudio enogastronómico exhaustivo y un diálogo participativo con la comunidad de

Quisapincha para identificar los elementos esenciales de los platos, asegurando el respeto cultural y la legitimidad de las recetas.

La segunda fase, de Experimentación y Diseño Gastronómico, aplica técnicas de vanguardia de forma justificada para crear y prototipar las recetas, las cuales son evaluadas sensorialmente para alcanzar el equilibrio deseado entre innovación y tradición.

Finalmente, la tercera fase, de Validación y Presentación, busca la aprobación de la comunidad sobre las versiones finales de las recetas y desarrolla una narrativa detallada para cada una de ellas, junto con una propuesta de emplatado que comunique su historia y valor cultural, cumpliendo con la necesidad de una estrategia de comunicación ética y efectiva.

Aplicación de la Innovación: Recetas Tradicionales con Técnicas de Vanguardia

Tabla 1. Locro de Ortiga

INGREDIENTES		PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
NOMBRE DEL PRODUCTO:		LOCRO DE ORTIGA		
CENTRO DE ELABORACION:		Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:		20		
NUMERO DE PORCIONES:		6		
ORTIGA FRESCA		150	GRAMOS	\$1,00
PAPA CHAUCHA		500	GRAMOS	\$1,00
CEBOLLA BLANCA		100	GRAMOS	\$0,30
LECHE		300	ML	\$0,50
QUESO CREMOSO		200	GRAMOS	\$1,00
ACEITE DE ACHIOTE		20	ML	\$0,20
ESPUMA DE LECHE		100	ML	\$0,40
SAL Y PIMIENTA		5	GRAMOS	\$0,10
POLVO DE PAPA LIOFILIZADA		20	GRAMOS	\$0,80
			Total	\$5,30
PROCEDIMIENTO				
1. Lavar y escaldar la ortiga para quitar toxicidad. Reservar. 2. Sofreír cebolla con aceite de achiote. Añadir papa picada y cocinar. 3. Agregar leche y cocinar hasta que las papas estén tiernas. 4. Incorporar ortiga picada y licuar parte para lograr una textura cremosa. 5. Añadir queso cremoso y sazonar. 6. Decorar con espuma de leche y polvo de papa liofilizada para textura. 7. Servir caliente.				

Fuente: elaboración propia (Quinatoa, 2025)

Tabla 2. Cuy con papas

INGREDIENTES		PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
CUY		1200	GRAMOS	\$10,00
AJO		3	GRAMOS	\$0,05
COMINO		2	GRAMOS	\$0,03
OREGANO		1	GRAMOS	\$0,03
LIMON		2	UNIDAD	\$0,30
MAICENA		20	GRAMOS	\$0,04
ACEITE DE ACHIOTE		30	ML	\$0,18
PAPA CHAUCHA		400	GRAMOS	\$0,32
PAPA MORADA		100	GRAMOS	\$0,10
PAPA BABY		200	GRAMOS	\$0,20
MANTEQUILLA		30	GRAMOS	\$0,45
AJI		100	GRAMOS	\$0,50
CEBOLLA PERLA		1	Unidad	\$0,20
CREMA DE LECHE		100	ML	\$0,60
FLORES COMESTIBLES		4	Unidad	\$0,40
			Total	\$13,67

PROCEDIMIENTO	
1. Marinar el cuy con ajo, comino, orégano y limón por 2 horas.	
2. Cocinar el cuya baja temperatura o hervir lentamente hasta que ablande.	
3. Secar, empanizar con maicena y freír hasta crocante.	
4. Cocinar las papas: puré rústico con papa chaucha, chips con papa morada, y papas baby glaseadas.	
5. Para la espuma de ají: saltear ají y cebolla, añadir fondo y crema. Licuar, colar y cargar en sifón.	
6. Hornear pieles del cuy y triturar hasta obtener un polvo.	
7. Emplatado con puré como base, cuy crocante encima, papas decorando, espuma de ají al lado.	
8. Decorar con flores comestibles	

Fuente: elaboración propia (Quinatoa, 2025)

Tabla 3. Polla Ronca

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR		PUCE	
PUCE-TE			
Sede Ambato			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	POLLA RONCA		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	2:00 Horas		
NUMERO DE PORCIONES:	4		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
GALLINA	600	GRAMOS	\$3,00
AJO	3	UNIDAD	\$0,05
CHICHA	100	ML	\$0,30
PAPA CRIOLLA	300	GRAMOS	\$0,30
CEBOLLA PERLA	1	Unidad	\$0,20
CREMA DE LECHE	50	ML	\$0,50
BROTOS Y PETALOS	10	GRAMOS	\$0,20
COMINO	2	GRAMOS	\$0,02
		Total	\$5,07
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar gallina a baja temperatura con ajo, cebolla, comino y chicha. 2. Desmechar la carne y reservar con su fondo reducido. 3. Preparar puré de papa suave con crema de leche. 4. Montar puré como base, gallina encima y decorar con gel de chicha. 5. Añadir brotes y pétalos para aportar color y frescura. 			

Fuente: elaboración propia (Quinatoa, 2025)

Tabla 4. Yanayacu

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR		PUCE	
PUCE-TE			
Sede Ambato			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	YANAYACU		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	1:30 Horas		
NUMERO DE PORCIONES:	4		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
SANGRE COCIDA	200	GRAMOS	\$0,80
MANI TOSTADO	100	GRAMOS	\$0,50
PAPA	300	GRAMOS	\$0,30
CREBOLLA PAITEÑA	1	UNIDAD	\$0,20
MANTEQUILLA	30	GRAMOS	\$0,40
ESPUMA DE PAPA	100	ML	\$0,50
EMULSION DE AJI	20	ML	\$0,25
MICROIERBAS	10	GRAMOS	\$0,20
		Total	\$3,15
PROCEDIMIENTO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un refrito con cebolla y mantequilla, añadir papa troceada y cocinar. 2. Incorporar maní molido sangre cocida. 3. Mezclar y dejar espesar. Procesar una parte para lograr crema. 4. Servir con espuma de papa y gotas de emulsión de ají. 5. Finalizar con microhierbas frescas. 			

Fuente: elaboración propia (Quinatoa, 2025)

Tabla 5. Runauchu

INGREDIENTES		PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
PANZA DE RES	500	GRAMOS	\$2,50	
PAPA CHAUCHA	300	GRAMOS	\$0,25	
ACEITE DE ACHIOTE	20	GRAMOS	\$0,12	
CREBOLLA PERLA	1	UNIDAD	\$0,20	
AJO	2	UNIDAD	\$0,03	
COMINO	2	GRAMOS	\$0,02	
ESPUMA DE AJO	100	ML	\$0,60	
BROTE Y FLORES	10	GRAMOS	\$0,25	
		Total	\$3,97	

PROCEDIMIENTO			
1. Cocer la panza de res con ajo, cebolla y comino para luego sellar y cortar en cubos. 2. Preparar papas chaucha en puré con achiote. 3. Licuar ajo confitado con fondo, colar y cargar en sifón para espuma. 4. Emplatarse el cubo de panza sobre el puré y agregar la espuma al costado. 5. Decorar con brotes y puntos de aceite de achiote.			

Fuente: elaboración propia (Quinatoa, 2025)

3.4. Simulación / aplicación / implementación / de proyecto

Para poder implementar este proyecto se elaboraron una serie de platos tradicionales de Quisapincha reinterpretados bajo técnicas y presentaciones propias de la cocina de vanguardia. Estos fueron presentados a un pequeño grupo de personas y a un chef experto en gastronomía contemporánea.

Con el objetivo de medir la aceptación de la propuesta, se aplicó una encuesta de satisfacción que evaluó parámetros como la presentación de los platos, su sabor, texturas, el nivel de aceptación de la fusión entre tradición y modernidad, y la percepción sobre si los platos reinterpretados mantenían o no su sabor original.

ENCUESTA DE SATISFACCION DE LOS PRODUCTOS

Donde 1 es “Nada satisfecho”

Donde 2 es “Poco Satisfecho”

Donde 3 es “Aceptable”

Donde 4 es “Casi Satisfecho”

Donde 5 es “Muy satisfecho”

Tabla 6. Encuesta de satisfacción

	1	2	3	4	5
Cuan satisfecho se encuentra con la presentación de los platillos reinterpretados.				x	
Cuál es su nivel de satisfacción de las texturas de los platillos reinterpretados.				x	
Cuan satisfecho se encuentra con el sabor de los platillos reinterpretados.				x	
¿Los platillos reinterpretados a la cocina de vanguardia cumplió sus expectativas?			x		
¿Algunos de los platos reinterpretados perdió su sabor original?		x			

Fuente: elaboración propia (Quinatoa, 2025)

Determinación de impactos

Según la encuesta realizada, las personas que degustaron los platos tradicionales de Quisapincha reinterpretados bajo técnicas de cocina de vanguardia se mostraron bastante satisfechas con los resultados.

En primer lugar, en cuanto a la presentación de los platos, los encuestados señalaron que se encuentran muy satisfechos, las preparaciones resultaron llamativas y visualmente atractivas, lo que despertó el deseo de probarlas. De igual manera, se obtuvo un alto nivel de satisfacción con las texturas, se lograron combinaciones entre crocantes, cremosas, gelatinosas y jugosas, lo cual generó una experiencia agradable al paladar.

Por otra parte, indicaron que se encuentran muy satisfechos con el sabor de los platos reinterpretados, resaltando que la propuesta logró equilibrar la esencia original de las recetas tradicionales con toques innovadores. En general, se mantuvieron los sabores característicos de Quisapincha, pero con aportes creativos que despertaron curiosidad y aprecio. Asimismo, la incorporación de técnicas modernas y el uso de ingredientes complementarios ayudaron a resaltar y suavizar ciertos matices, lo que favoreció la aceptación por parte del público.

Se puede afirmar que los productos presentados generaron un impacto muy positivo, lograron cautivar a los participantes y demostrar que es posible abrir una brecha en la gastronomía local, donde la tradición y la innovación convivan armónicamente.

CONCLUSIONES

- La cocina moderna puede unir generaciones cuando los platos tradicionales de los abuelos usando técnicas modernas, a las nuevas generaciones de su propia herencia culinaria. Se podría pensar que el locro de ortiga era "comida de abuelos", pero de repente lo ve transformado en pequeñas esferas que explotan en su boca con todo ese sabor intenso que conoce desde niño. En ese momento, no solo está probando algo delicioso, sino que está descubriendo la genialidad científica de sus ancestros. Esto significa que ya no necesitan irse a las grandes ciudades para encontrar oportunidades profesionales; pueden crear sus propios negocios aquí mismo, en su tierra, manteniendo vivas las tradiciones mientras construyen un futuro próspero.
- Puede cambiar completamente la economía local, cuando aumenta la demanda de ingredientes propios como la ortiga, el runaicho o las variedades nativas de papa, los pequeños agricultores que quizás estaban pensando abandonar sus cultivos tradicionales de repente encuentran que tienen productos muy valorados. Se necesitan guías especializados que conozcan las historias detrás de cada plato, choferes que transporten a los visitantes, pequeños hoteles boutique para hospedarlos. Quisapincha podría convertirse en una marca reconocida internacionalmente.
- Este enfoque no convierte las tradiciones en algo congelado en el tiempo, como piezas de museo que nadie puede tocar. Al contrario, las mantiene vivas, evolucionando, respirando. Las tradiciones siguen siendo auténticas, pero también se vuelven relevantes para el mundo de hoy.

RECOMENDACIONES

- No se puede realizar un cambio en poco tiempo debe ser gradual para crecer orgánicamente. Empezar con un grupo pequeño de familias que realmente quieran ser parte de este proyecto que incluyan tanto a las abuelitas que guardan los secretos culinarios como a jóvenes entusiastas dispuestos a experimentar. También es fundamental que todos los beneficios se compartan equitativamente. Las personas que aportan las recetas tradicionales deben recibir reconocimiento y compensación justa por su conocimiento, que es tan valioso como cualquier técnica moderna.
- Este proyecto necesita amigos y profesionales comprometidos, que realmente entiendan y respeten los procesos ancestrales de la cocina ecuatoriana. En el ámbito académico, deberíamos trabajar con universidades que tengan programas serios de gastronomía cultural, no solo técnica. Lugares donde los estudiantes puedan venir a Quisapincha no como turistas, sino como aprendices genuinos que respeten el conocimiento local mientras aportan sus propias habilidades.
- Necesitamos un lugar físico donde todo esto pueda suceder de manera continua. No solo un laboratorio culinario, sino un verdadero hogar para la innovación gastronómica cultural. Este centro debería ser también una escuela donde jóvenes de Quisapincha y de otros pueblos similares puedan venir a formarse como especialistas en innovación gastronómica cultural. Que salgan de ahí con certificados reconocidos, pero también con un profundo respeto por las tradiciones de sus propias comunidades. Y por supuesto, necesitamos un restaurante demostrativo donde los visitantes puedan probar todas estas innovaciones.

BIBLIOGRÁFIA

- Altamirano Espinosa, A., & Nicolalde, A. (2024). Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador. *basterp INTERNATIONAL JOURNAL*, 3(2). doi:<https://doi.org/10.62943/bij.v3n2.2024.108>
- Álvarez-Gayou Jurgenson, J., Camacho y López, S., Maldonado Muñiz, G., Trejo García, C., Olgún López, A., & Pérez Jiménez, M. (2024). La investigación cualitativa. *KIKUA*, 2(3).
- Anconatani , L. (2023). THAKHI MUSEF. Caminos del MUSEF. *Revista digital boliviana*, 1(7), 118. Obtenido de https://www.academia.edu/download/111817477/Thakhi_7_T1.pdf#page=81
- Arellano Guerron, S. (2024). Cocina y Religión: La Fanesca y su Significado Espiritual en Ecuador. *Revista de Gastronomía y cocina*, 3(1). doi:<https://doi.org/10.70221/rgc.ratge.512>
- Benavides , A., & Centeno Rivera, W. (2024). Innovación gastronómica: Técnicas modernas en platos tradicionales andinos del noroccidente. *Revista Científica Consultina.*, 2(2), 1-12. doi:<https://doi.org/10.63406/r.c.c.v2n2.2024.31>
- Cáceres , M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Revista de Producción.*, 8(52). doi:[10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257](https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257)
- Caguana-Tonato, A., & Poveda-Morales, T. (2022). *Ruta turística gastronómica. Caso: Parroquia de Quisapincha, Ambato, Ecuador*. Universidad Regional Autónoma de los Andes.

- Cházaro-Arellano, E. (2024). Análisis de datos en las investigaciones cualitativas: El reto frente al investigador. *Revista Interdisciplinaria Arbitrada Kornionomía*, 9(7). doi:<https://doi.org/10.35381/r.k.v8i17.3163>
- Castaño Aguirre, C., Baracaldo-Silvair, P., Bravo-Arcos, A., Arbeláez-Caroi, J.-S., Ocampo-Fernández, J., & Pineda-López, O.-L. (2021). Territorio y territorialización: una mirada al vínculo emocional con el lugar habitado a través de las cartografías sociales. *Revista Guillermo de Ocklam*, 19(2). doi:<https://doi.org/10.21500/22563202.5296>
- Castillo Davila, Y., & Guzñay Paca, F. (2023). Prácticas interculturales de alimentación en las zonas andinas de. *UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO*, 30-47. doi:<http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11798>
- Chadan Chimborazo, G. (2022). *Estudio etnográfico de la cultura gastronómica en la parroquia de Quisapincha, cantón Ambato*. Universidad Autónoma Regional de los Andes.
- Duarte Casar, R. (2023). Gastronomía Molecular y Cocina Molecular: No es lo mismo. *Revisión*. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.8153148>
- Escudero Sanchez, C., & Cortez Suarez, L. (2018). *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica*. Universidad Técnica de Machala.
- Galindo Galeano, L., & Bolaños Vasquez, A. (2023). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena Centro, Cundinamarca, Colombia. *Sosquua*, 5(2), v512. doi:<https://orcid.org/0000-0001-9405-041X>
- Herrera, C., Pazmiño, D., Tapia, P., Pozo, V., Yacelga, P., & Narváez, N. (2020). *Cocina sustentable en las cuatro regiones del Ecuador*. Instituto Superior Tecnológico Cotacachi. Obtenido de <https://www.institutocotacachi.edu.ec/revistas/recetario.pdf>

- López Hernández, B., & Herná, M. (2025). Gastronomía: El arte del sabor y el color. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 14(26), 66-67. doi:<https://doi.org/10.29057/icea.v14i26.14650>
- Ordoñez Cadena, M. (2025). La innovación gastronómica y la cocina tradicional de la ciudad de Ambato. *Universidad Técnica de Ambato*, 120. doi:<https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/44651>
- Pincay Sancay, M. (2021). *La gastronomía como patrimonio cultural del canton 24 de Mayo*. Universidad Estatal del Sur de Manabí.
- Pita Lino, A., Pibaque Pionce, M., & Baque Franco, X. (2021). Gastronomía tradicional en productos elaborados en base al maíz de la ciudad de Jipijapa. *Revista Científica Multidisciplinaria*, 5(3), 61-70. doi:<https://doi.org/10.47230/unsum-ciencias.v5.n3.2021.374>
- Quispe, T., D., S., Chiluisa Cajia, & A. I., & L. (2025). Método neutrosófico multicriterio para evaluar el diseño de una propuesta innovación gastronómica en cocina casual de alimentación vegetariana de vanguardia. *Neutrosophic Computing and Machine Learning*, 38. doi:<https://doi.org/10.54216/NCML.380205>
- Quispe Morales, R. (2021). Investigación etnografica, propuesta para desarrollar competencias edicativas en estudiantes universitarios. *PURIQ*, 4(1). doi:<https://orcid.org/0000-0003-3140-8968>
- Ramos Galarza, C. (2020). Los alcances de la investigación. *CienciAmerica*, 9(3). doi:<http://dx.doi.org/10.33210/ca.v9i3.336>
- Reyes, E. (2022). *Metodología de la investigación científica*. Page Publishing.

- Rivera Carballo, H., & Ruiz Gómez, K. (2020). Uso del fruto carambola (Averrhoa carambola) en preparaciones vanguardistas. *Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas*.
- Romero Suárez, N. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*. doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>
- Romero Suárez, N. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. *Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, Asunción, Paraguay*, 4(1), 4403. doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>
- Salazar-Escorcía, L. (2020). Investigación Cualitativa: Una respuesta a las Investigaciones Sociales. *CienciaMatria*, 6(11). doi:DOI 10.35381/cm.v6i11.327
- Tapia Barrera, J. (2021). Importancia de la comida tradicional, de la mesa a la cocina. *NOVUM, revista de Ciencias Sociales Aplicadas*, 2(11), 43-59. Obtenido de <https://orcid.org/0000-0002-7633-1776>
- Tinitana, F., Arellano Guerrón, S., & Rivera, A. (2025). Usos etnobotánicos de *Capsicum chinense* Jacq "Ají panca". *Revista de gastronomía y cocina*, 4(1). doi:<https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.78>
- Vaca Villacrés, A., Vaca Vaca, C., Romo Rojas, M., & Bonilla Chango, M. (2025). radiciones e Identidad Cultural del Pueblo Quisapincha: Un Enfoque para su Revalorización Turística. *Sinergia académica*, 8(1).

- Villalva, M., Herrera Egüez, C., & Stewart. (2025). Análisis del impacto cultural, económico y ético de la gastronomía de vanguardia en Ecuador. *REVISTA de GASTRONOMÍA y COCINA*, 4(1). doi:<https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss51.2024pp86-97>
- Yanza Torres, H., & Vásquez Ortiz, K. (2022). Revalorización y rescate de la gastronomía tradicional del cantón Cañar mediante la recopilación de recetas, ingredientes y métodos de cocción. *Universidad de Cuenca*, 94. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/e484b627-1654-43e3-b5cf-e2d8a2ddd934>
- Zamora Guerrero, B., Vaca Vaca, C., Romo Rojas, M., & Bonilla Chango, M. (2025). La experiencia turística en un destino rural, caso de estudio Santa Rosa – Tungurahua, Ecuador. *Redilat*, 6(1). doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v6i1.3487>

ANEXOS

Anexo 1.

Nombre del profesional

Lugar

Años de experiencia

Años de trayectoria de su negocio

¿Cómo aplicaría usted técnicas de cocina de vanguardia a platos como los de Quisapincha sin perder su identidad?

¿Qué elementos de un plato tradicional deben mantenerse sí o sí al reinterpretarlo?

¿Ha trabajado con ingredientes como ortiga, cuy o runaicho?

¿Qué técnicas modernas considera viables para reinterpretar platos como el locro de ortiga o el cuy asado?

¿Cómo lograr que una reinterpretación moderna no sea vista como pérdida de autenticidad por la comunidad?

¿El comensal ecuatoriano está preparado para aceptar versiones innovadoras de platos tradicionales?

¿Cuáles son los criterios que aplica al rediseñar un plato?

¿Qué papel juega el emplatado en el éxito de estas reinterpretaciones?

¿La cocina de vanguardia puede revalorizar económica y culturalmente a comunidades como Quisapincha?

¿Cómo evitar que la innovación gastronómica sea apropiación cultural?

Anexo 2. Codificación cualitativa de las entrevistas

1. ¿Cómo aplicaría usted técnicas de cocina de vanguardia a platos como los de Quisapincha sin perder su identidad?

Respuestas:

<Tecnica\Identidad>[Annotation]R1.-Que la técnica no oculte el sabor original, sino que lo potencie.

R2.- Estudiar a fondo el plato; la técnica solo llega después.

R3.- Mantener la emoción del sabor.

R4.- La técnica es solo un medio para resaltar.

R5.- Primero entender el origen; si no aporta, no se usa.

Análisis:

<Consenso> Todos coinciden en que la identidad no debe perderse. El uso de técnicas de vanguardia se justifica solo si realza el sabor y el simbolismo del plato. Desde distintas ópticas (educación, investigación, creatividad), todos priorizan respeto cultural y profundidad conceptual antes de aplicar técnicas modernas.

2. ¿Qué elementos de un plato tradicional deben mantenerse sí o sí al reinterpretarlo?

Respuestas:

<ElementosEsenciales>R1.-Ingredientes base.

<ElementosEsenciales>R2.-Sabor e historia.

R3.- Su sabor profundo.

R4.- Ingredientes y esencia gustativa.

R5.- El mensaje cultural.

Análisis:

Los chefs resatan que lo intangible es tan importante como el ingrediente. La técnica puede evolucionar, pero el plato debe seguir "contando lo mismo". <LegitimidadComunitaria> <Consenso> Se reconoce al sabor y a la identidad simbólica como los pilares de toda reinterpretación legítima.

3. ¿Ha trabajado con ingredientes como ortiga, cuy o runauchu?

Respuestas:

<IngredientesTradicionales> <Consenso> R1.-Sí

R2.-Sí

R3.-Sí

R4.-Sí

R5.-Sí

Análisis:

El grupo ha experimentado con estos ingredientes, y concuerda en que <Desafios> el principal desafío es romper prejuicios y lograr preparaciones técnicamente sólidas que mantengan su esencia.

4. ¿Qué técnicas modernas considera viables para reinterpretar platos como el loco de ortiga o el cuy asado?

Respuestas:

<TecnicaModerna> R1.- Cocción lenta, espumas ligeras.

R2.- Fermentación, deshidratación.

<TecnicaModerna> R3.- Espumas, aires, texturas nuevas.

R4.- Confitar, técnicas de precisión.

<TecnicaModerna> R5.- Cocción lenta con enfoque ancestral renovado.

Análisis:

Se priorizan técnicas que mantengan la integridad del ingrediente, más que las que impresionan visualmente. <VisionChef> La cocción lenta y precisa predomina, mostrando un enfoque sensorial y respetuoso antes que espectacular. Técnicas como la esferificación son posibles, pero solo si tienen sentido cultural y gustativo.

5. ¿Cómo lograr que una reinterpretación moderna no sea vista como pérdida de autenticidad por la comunidad?

Respuestas:

<LegitimidadComunitaria> R1.- Trabajar directamente con la comunidad [Annotation].

R2.- Obtener una especie de "permiso simbólico" cultural.

<LegitimidadComunitaria> R3.- Escuchar a quienes transmiten la tradición [Annotation].

R4.- Explicar el porqué de cada cambio.

<LegitimidadComunitaria> R5.- Involucrar a sabedores y líderes locales [Annotation].

Análisis:

<Consenso> Todos coinciden en que la inclusión comunitaria es esencial la legitimidad de una reinterpretación viene del diálogo, no solo del plato y si la comunidad se ve reflejada en el resultado, no hay pérdida, sino evolución.

6. ¿El comensal ecuatoriano está preparado para aceptar versiones innovadoras de platos tradicionales?

Respuestas:

<PercepcionComensal> R1.-Sí, pero aún con resistencias.

<Oportunidades> R2.-Sí, si se comunica con claridad.

<Oportunidades> R3.- Quito responde mejor que otras zonas.

R4.- Tal vez, pero es posible.

R5.- Si sabe bien, el prejuicio se disuelve.

Análisis:

<VisionChef> Los chefs ven un proceso de apertura gradual en el comensal. <PercepcionComensal> <Desafios> Aún existen apegos a lo tradicional, pero con <Oportunidades> buena comunicación y sabor convincente, hay aceptación [Annotation].

7. ¿Cuáles son los criterios que aplica al rediseñar un plato?

Respuestas:

R1.- Técnica al servicio del sabor.

<CriteriosRediseño> R2.- Experiencia sensorial.

R3.- Emoción, sabor, estética.

R4.- Equilibrio visual-sensorial.

R5.- Que narre una historia real.

Análisis:

<Consenso> Todos convergen en un enfoque multidimensional: <CriteriosRediseño> sabor, narrativa y estética. La técnica sola no basta; <RolEmplatado> el plato debe provocar una experiencia completa, y esa experiencia debe tener raíz cultural y emocional.

8. ¿Qué papel juega el emplatado en el éxito de estas reinterpretaciones?

Respuestas:

<RolEmplatado>

> R1.- Mostrar la cultura.

R2.- Herramienta narrativa visual.

<RolEmplatado>

> R3.- Arte emocional.

R4.- Un elemento esencial en alta cocina.

R5.- Declaración visual del valor del plato.

Análisis:

<RolEmplatado>

Se reconoce que, en cocina de vanguardia, el emplatado es parte del discurso va más allá de lo visual. <Consenso> El plato debe ser bello, sí, pero también auténtico y coherente con su historia.

9. ¿La cocina de vanguardia puede revalorizar económica y culturalmente a comunidades como Quisapincha?

Respuestas:

<Consenso> R1.- Sí

R2.- Sí

R3.- Totalmente

R4.- Solo si la comunidad participa.

R5.- Sí

Análisis:

Existe un consenso fuerte: <ImpactoSocioeconomico> la cocina de vanguardia puede transformar positivamente realidades locales, pero solo cuando hay equidad, respeto y retorno.

10. ¿Cómo evitar que la innovación gastronómica sea apropiación cultural?

Respuestas:

<ApropiacionCultural> [Annotation] R1.- Mencionar nombres y contextos.

<ApropiacionCultural> R2.- Citar el lugar de nacimiento del plato.

R3.- Compartir beneficios y visibilidad.

<ApropiacionCultural> R4.- Ser ético con el origen [Annotation].

<ApropiacionCultural> R5.- Consultar, no imponer [Annotation].

Análisis:

<Desafios> La frontera entre innovación y apropiación es delicada. Para estos chefs, el camino es claro: transparencia, reconocimiento y reciprocidad. Dar crédito, compartir oportunidades y <Oportunidades> <ApropiacionCultural> dejar claro que el saber no es propio, sino colectivo y ancestral.