



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO**

Coordinación de Tecnologías de Gestión Culinaria

LÍNEA DE POSTRES INSPIRADOS EN EL PATRIMONIO CULTURAL ASOCIADO AL USO  
TRADICIONAL DE MAYONES EN LA COMUNIDAD TSÁCHILA – EL POSTE

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

Previo a la obtención del título de Tecnólogo en Gestión Culinaria

**Línea de investigación:** Educación, comunicación, culturas, sociedad y valores

**Autoría:**

Quiñonez Añapa Sabrina Maricela

**Dirección:**

Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.

Santo Domingo – Ecuador  
Marzo, 2026



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE SANTO DOMINGO**

Coordinación de Tecnologías de Gestión Culinaria

**HOJA DE APROBACIÓN**

LÍNEA DE POSTRES INSPIRADOS EN EL PATRIMONIO CULTURAL ASOCIADO AL USO  
TRADICIONAL DE MAYONES EN LA COMUNIDAD TSÁCHILA – EL POSTE

**Línea de investigación:** Educación, comunicación, culturas, sociedad y valores

**Autoría:**

Quiñonez Añapa Sabrina Maricela

**Revisado por:**

Romero Gutiérrez Luis Felipe, Mg.  
DIRECTOR DEL TRABAJO DE  
INTEGRACIÓN CURRICULAR

Paredes Sánchez Katherine Estefanía, Mg.  
CALIFICADORA

Chimbo Auquilla Patricio, Mg.  
CALIFICADOR

Santo Domingo – Ecuador  
Marzo, 2026

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo, Quiñonez Añapa Sabrina Maricela, portadora de la cédula de ciudadanía 235151161-9, declaro que los resultados obtenidos en la investigación que presento como informe final, previo a la obtención del Título de Tecnóloga en Gestión Culinaria son absolutamente originales, auténticos y personales.

En tal virtud, declaro que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académicos que se desprenden del trabajo propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de mi sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

Igualmente, declaro que todo resultado académico que se desprenda de esta investigación y que se difunda tendrá como filiación la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo, reconociendo en las autorías al director del Trabajo de Integración Curricular y demás profesores que amerita.

Además, declaro que el presente trabajo, producto de las actividades académicas y de investigación, forma parte del capital intelectual de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 16, literal j), de la Ley Orgánica de Educación Superior.

En tal razón, autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Santo Domingo, para que pueda hacer uso, con fines netamente académicos, del Trabajo de Integración Curricular, ya sea de forma impresa, digital y/o electrónica o por cualquier medio conocido o por conocerse, siendo el presente documento la constancia del consentimiento autorizado; y, para que sea ingresado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su conocimiento público, en cumplimiento del artículo 103 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

*Sabrina Quiñonez*

---

Quiñonez Añapa Sabrina Maricela  
C.C. 2351511619

## INFORME DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR ESCRITO

Mikel Ugando Peñate, PhD

Responsable de Investigación Formativa

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Santo Domingo


De mi consideración,

Por medio del presente informe en calidad de director del Trabajo de Integración Curricular de Tecnología en Gestión Culinaria titulado: LÍNEA DE POSTRES INSPIRADOS EN EL PATRIMONIO CULTURAL ASOCIADO AL USO TRADICIONAL DE MAYONES EN LA COMUNIDAD TSÁCHILA – EL POSTE, realizado por la estudiante: añadir Quiñonez Añapa Sabrina Maricela con cédula de ciudadanía 235151161-9, previo a la obtención del título de Tecnólogo en Gestión Culinaria, informo que el presente Trabajo de Integración Curricular escrito se encuentra finalizado conforme a la guía y al formato de la Sede vigente.

Además, certifico haber verificado la originalidad y autenticidad del trabajo de integración curricular por medio del programa anti plagio Turnitin, en respuesta a la normativa institucional vigente.

Santo Domingo, 21/03/2026.

Atentamente,



Romero Gutiérrez Luis Felipe

**Profesor Titular Auxiliar I**

## RESUMEN

La presente investigación empleó un enfoque cuantitativo a través de encuestas a 15 miembros de la comunidad Tsáchila El Poste en Santo Domingo de los Tsáchilas para evaluar aceptación, percepción sensorial y valoración cultural del uso del mayón en postres tradicionales. Se utilizó un cuestionario con escala de 5 puntos para medir dimensiones como aceptación general, cualidades sensoriales y disposición al consumo, aplicándose de manera presencial después de la degustación. Los datos analizados mediante técnicas de estadística descriptiva revelaron que el 60 % de los encuestados tenía conocimiento previo del mayón y que el 86,7 % consideraba viable su incorporación en nuevas preparaciones culinarias. Las preferencias se inclinaron hacia preparaciones conocidas como el cheesecake, que mostraron mayor aceptación. La percepción del sabor fue el factor más importante para la compra; la apariencia y la textura también influyeron en la aceptación del producto. Como elementos estéticos, se incorporan hojas de menta natural para aportar frescura visual y aroma, además de utilizar la cabeza de mayón, que se presenta como un elemento crocante que enriquece la textura y mantiene su valor cultural. La alta disposición a la experimentación, con un 93,3 % de los participantes dispuestos a probar los postres con mayón y el 46,7 % que los consumiría semanalmente, indica una favorable receptividad hacia esta propuesta innovadora, que busca fortalecer la identidad cultural Tsáchila mediante la conservación y promoción de sus prácticas alimentarias tradicionales.

**Palabras clave:** Identidad, patrimonio, cultura

## ABSTRACT

This research employed a quantitative approach, surveying 15 members of the Tsáchila community of El Poste in Santo Domingo de los Tsáchilas to evaluate the acceptance, sensory perception, and cultural value of using mayón in traditional desserts. A questionnaire with a 5-point scale was used to measure dimensions such as general acceptance, sensory qualities, and willingness to consume, and was administered in person after tasting. Data analyzed using descriptive statistics revealed that 60 % of respondents had prior knowledge of mayón and that 86.7 % considered its incorporation into new culinary preparations viable. Preferences leaned toward familiar preparations such as cheesecake, which showed greater acceptance. Flavor perception was the most important factor for purchase; appearance and texture also influenced product acceptance. As aesthetic elements, natural mint leaves are incorporated to provide visual freshness and aroma, in addition to using the mayón head, which is presented as a crunchy element that enriches the texture and maintains its cultural value. The high level of willingness to experiment, with 93.3 % of participants willing to try the desserts made with mayonnaise and 46.7 % saying they would consume them weekly, indicates a favorable receptiveness to this innovative proposal, which seeks to strengthen Tsáchila cultural identity through the preservation and promotion of their traditional food practices.

**Keywords:** Identity, heritage, culture

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>1. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>7</b>
1.1. Antecedentes .....	7
1.2. Planteamiento y delimitación del problema.....	9
1.3. Preguntas de investigación.....	10
1.4. Justificación.....	10
1.5. Objetivos de investigación .....	11
1.5.1. Objetivo general.....	11
1.5.2. Objetivos específicos.....	11
<b>2. REVISIÓN DE LA LITERATURA.....</b>	<b>12</b>
2.1. Contexto sociocultural de la nacionalidad Tsáchila y prácticas alimentarias.....	12
2.1.1. Prácticas Culinarias.....	12
2.1.2. Ritualidad .....	12
2.1.3. Alimentación Dulce.....	12
2.2. Mayón .....	16
2.2.1. Uso del mayón .....	17
2.2.2. Aceite de mayón .....	18
2.2.3. Propiedades Medicinales .....	18
2.3. Aceptación sensorial, comunicación cultural y estrategias de introducción.....	19
2.4. Procesamiento y seguridad .....	20
2.4.1. Producción .....	20
2.5. Gorgojo Negro Picudo de la Palma .....	20
2.5.1. Propiedades Alimenticias .....	20
2.6. Valor Nutricional .....	22
2.7. Aplicaciones tecnológicas en productos dulces y comportamiento funcional.....	24
2.7.1. Galletas de chocolate con harina de mayón.....	24
2.7.2. Galletas con harina de mayón.....	24

2.7.3. Manteca a base de maní con harina de mayón .....	24
2.8. Comercialización .....	27
2.8.1. Comercio del mayón.....	27
<b>3. METODOLOGÍA .....</b>	<b>29</b>
3.1. Enfoque y tipo de investigación .....	29
3.2. Unidades de análisis .....	29
3.3. Técnicas e instrumentos de investigación .....	30
3.4. Técnicas de análisis de datos.....	31
<b>4. RESULTADOS .....</b>	<b>33</b>
4.1. Identificar la materia prima para su integración en postres, evaluando sus propiedades y perfil nutricional.....	33
4.1.1. Conocimiento previo del ingrediente .....	33
4.1.2. Valoración de sus propiedades nutritivas .....	33
4.1.3. Aspectos sensoriales críticos a evaluar.....	33
4.2. Seleccionar las preparaciones que posibiliten una fusión adecuada, mediante técnicas de elaboración y manipulación correctas .....	34
4.2.1. Preferencia por preparaciones específicas.....	34
4.2.2. Condicionalidad de la aceptación al sabor .....	35
4.2.3. Viabilidad conceptual de la fusión .....	35
4.3. Crear postres que materialicen y difundan las expresiones culturales, prácticas tradicionales y patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsáchila.....	36
4.3.1. Reconocimiento como elemento identitario y Percepción de aceptación comunitaria .....	36
4.3.2. Valoración como herramienta de rescate cultural .....	36
4.3.3. Alta disposición a la experimentación y consumo.....	36
4.3.4. Prototipo de postres .....	36
<b>5. DISCUSIÓN .....</b>	<b>41</b>
<b>6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>44</b>

7. REFERENCIAS ..... 47

8. ANEXOS..... 51

# 1. INTRODUCCIÓN

La repostería es una de las áreas más sobresalientes de la gastronomía, en la que los postres constituyen un conjunto de preparaciones azucaradas servidas al final de la comida (Academiairigoyen.com). En la comunidad Tsáchila, la agricultura y la pesca representan las principales fuentes de sustento, lo cual ha dado lugar a recetas tradicionales de generación en generación, caracterizadas por el uso de pocos ingredientes y por su fuerte vínculo con la identidad cultural. Entre estos ingredientes, el mayón (*Rhynchophorus palmarum*) ha sido utilizado de manera habitual, constituyéndose en uno de los productos más exóticos y representativos de la etnia.

Por consiguiente, se propone el desarrollo de una línea de postres con el propósito de conservar y proteger la herencia gastronómica de los Tsáchila mediante la integración de recetas tradicionales con técnicas contemporáneas de elaboración. La incorporación del mayón en estos productos no solo pone en valor su aporte nutricional, sino que también resalta la relevancia de este recurso como patrimonio cultural, promoviendo así una interacción entre identidad, historia y tradiciones.

## 1.1. Antecedentes

La utilización de insectos en la preparación de comidas típicas del país constituye una forma de expresión cultural relevante dentro del ámbito gastronómico, ya que refleja prácticas ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación. En este contexto, se llevó a cabo una revisión de fuentes académicas y científicas con el propósito de sustentar la presente investigación.

### **Local**

Según Naval et al. (2024), la comunidad Tsáchila “Colorados del Búa”, ubicada en Santo Domingo de los Tsáchilas, presenta en su mayoría una adecuada seguridad alimentaria, dado que más del 80 % de los hogares cuenta con acceso suficiente a alimentos. No obstante, su dieta se compone principalmente de cereales, raíces, tubérculos

y aceites, con un consumo moderado de proteínas animales y bajo de pescados, legumbres y lácteos. A pesar de la disponibilidad de alimentos, la calidad nutricional limitada, lo que ha derivado a una tendencia al sobrepeso, especialmente en mujeres y niñas. Esto evidencia la necesidad de diversificar la dieta mediante la incorporación de alimentos nutritivos que contribuyan a mejorar los hábitos alimentarios.

### **Regional**

Según Rodríguez et al. (2022), se realizó un estudio sobre la composición nutricional de las larvas de *Rhynchophorus palmarum*, recolectadas en palmeras del Valle del Mezquital, Hidalgo, México. Mediante análisis de laboratorio, se determinó el contenido de humedad, materia seca, proteínas, grasas, cenizas, fibra, carbohidratos y minerales como calcio y fósforo. Los resultados evidenciaron una humedad del 64.26 %, un contenido proteico del 25.52 % en base seca y un aporte lipídico del 19.77 %, además de pequeñas proporciones de minerales y fibra. Estos hallazgos demuestran que el insecto posee un valor nutricional, destacándose como una fuente alternativa de proteínas y energía, con potencial aplicación en la alimentación humana y animal.

### **Nacional**

Según Chimbo et al. (2024), señala que el mayón presenta aproximadamente un 18 % de contenido proteico y un 35 % de grasas, además de contener ácidos grasos insaturados de tipo omega-6 y omega-9, así como diversas vitaminas y minerales, lo que lo convierte en un alimento altamente nutritivo. Asimismo, se comprobó que su consumo es seguro para los seres humanos siempre que sea sometido a procesos adecuados de manipulación y cocción. De igual manera, se destaca que su producción es sostenible y contribuye a la conservación de los saberes ancestrales de las comunidades amazónicas, posicionándolo como un alimento funcional con potencial para fortalecer la seguridad alimentaria en el Ecuador.

Los estudios revisados se han centrado principalmente en el análisis del valor nutricional, la seguridad alimentaria y la relevancia cultural del mayón (*Rhynchophorus palmarum*), con menor énfasis en su aplicación en propuestas gastronómicas innovadoras,

especialmente en el ámbito de la repostería. En este contexto, se observa una limitada exploración de su potencial en la elaboración de productos que contribuyan a su revalorización y diversificación culinaria. Asimismo, la incorporación de este recurso tradicional en propuestas contemporáneas orientadas al fortalecimiento de la identidad gastronómica de la comunidad Tsáchila aún resulta incipiente.

## **1.2. Planteamiento y delimitación del problema**

Al analizar los antecedentes del mayón (*Rhynchophorus palmarum L.*) se establece que dos estudios destacan su alto aporte nutricional, con énfasis en su contenido de proteínas, grasas beneficiosas y minerales, considerándolo una fuente sostenible de nutrientes. En cambio, el tercer estudio revela una alimentación poco variada y un bajo consumo proteico en la comunidad Tsáchila El Poste, donde no se registran postres ni preparaciones culinarias que incluyan este insecto, lo que refleja una limitada preservación y reconocimiento del saber tradicional y su valor cultural y alimenticio.

La Constitución de la República del Ecuador (2008) en su Art. 57 “Se reconoce y garantizará a las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, de conformidad con la Constitución y con los pactos, convenios, declaraciones y demás instrumentos internacionales de derechos humanos, los siguientes derechos colectivos:

1. Mantener, desarrollar y fortalecer libremente su identidad, sentido de pertenencia, tradiciones ancestrales y formas de organización social.”

Ello respalda el derecho de la comunidad Tsáchila a preservar y transmitir su conocimiento ancestral mediante la difusión y enseñanza intercultural de sus técnicas y productos tradicionales.

Por otro lado, según la CEPAL (1993) “Numerosos dirigentes e intelectuales indígenas de la región se preguntan actualmente qué efectos tendrá en su cultura la rápida expansión actual de los principios de libre mercado y la integración de una sola economía mundial”. Se evidencia una preocupación por la posible pérdida de las tradiciones en la comunidad El Poste, en Santo Domingo de los Tsáchilas, especialmente respecto al uso

gastronómico del mayón en postres. El propósito es desarrollar un producto que promueva la identidad Tsáchila, la valoración de su patrimonio cultural y contribuyendo a la preservación de sus prácticas tradicionales.

### **1.3. Preguntas de investigación**

En respuesta a la situación detectada sobre la escasez de proyectos que resalten, conserven y fomenten la identidad Tsáchila mediante productos culinarios innovadores, se formuló la siguiente pregunta de investigación general: ¿De qué manera la creación de postres utilizando mayón apoya el fortalecimiento de la identidad cultural y la herencia gastronómica de la comunidad Tsáchila? Este problema se divide en tres preguntas específicas:

- ¿Qué ingredientes y combinaciones de postres resultan más apropiados para incluir el mayón, teniendo en cuenta su sabor, textura y aporte nutricional?
- ¿Qué variedades de postres con mayones se pueden preparar para representar de manera genuina las costumbres y el legado culinario Tsáchila?
- ¿Cuál es la repercusión cultural y social de la elaboración de postres con mayón en la conservación y valorización de la identidad de la comunidad Tsáchila?

### **1.4. Justificación**

El objetivo de este proyecto es resaltar y fomentar el saber tradicional de la comunidad Tsáchila a través de la elaboración de postres hechos con mayón. Esta estrategia integra la herencia culinaria con propuestas innovadoras, apoyando la conservación cultural y el respeto por el entorno natural. Incluir estos productos en la oferta gastronómica de la zona podría fortalecer la identidad cultural y generar oportunidades económicas para la población.

Según la cosmovisión Tsáchila, la naturaleza y la espiritualidad se conectan con los ciclos de vida, los cuales se asocian simbólicamente con el mayón como parte de sus entorno. En este sentido, se menciona: “ Una conexión profunda con la esencia del sabor y sus secretos que recorre cada momento de la historia” (Genesis Aguavil, miembro de la etnia El Poste). Al incorporar los mayón en preparaciones como dulces, se busca resaltar esta tradición y presentarla de manera atractiva y estética a la comunidad. Como señala la investigación sobre la elaboración de un jamón vegetal con la adición de chontacuro: “Evaluar la aceptación del producto en diferentes segmentos de consumidores y determinar estrategias para reducir las barreras culturales relacionadas con el consumo de insectos comestibles”

## **1.5. Objetivos de investigación**

### **1.5.1. Objetivo general**

- Elaborar una línea de postres con mayón que integre y preserve el patrimonio cultural y gastronómico de la comunidad Tsáchila.

### **1.5.2. Objetivos específicos**

- Seleccionar los ingredientes adecuados para la incorporación en los postres, considerando su sabor, textura y valor nutricional.
- Identificar tipos de postres que puedan combinarse, asegurando una manipulación y preparación adecuada.
- Elaborar postres que reflejen la cultura, tradiciones y patrimonio gastronómico de los Tsáchilas.

## 2. REVISIÓN DE LA LITERATURA

El objetivo de esta revisión es profundizar en el análisis del potencial gastronómico del mayón, como eje central para el desarrollo de una línea de postres innovadores que fusionen técnicas contemporáneas con las tradiciones y saberes culinarios de la comunidad Tsáchila de El Poste. Esta larva, conocido por su textura cremosa y su alto contenido graso, se presenta no solo como un ingrediente exótico y sensorialmente relevante, sino también como un medio para la revalorización de un componente alimentario ancestral.

Para respaldar este análisis, se ha consultado un corpus documental que incluye literatura científica, revistas especializadas, textos académicos y repositorios culinarios, con publicaciones comprendidas entre los años 2000 y 2025. El enfoque de la revisión se ha delimitado específicamente a la función del mayón como ingrediente principal o componente clave en la formulación de postres, excluyendo su uso como elemento decorativo o complementario.

Esta iniciativa busca explorar sistemáticamente las propiedades fisicoquímicas y organolépticas del mayón, evaluar su compatibilidad con matrices dulces, e investigar las metodologías de extracción y procesamiento que garanticen su calidad e inocuidad. En última instancia, el propósito es fundamentar una propuesta culinaria que, más allá de su innovación técnica, contribuya activamente a la revitalización del patrimonio alimentario Tsáchila y promueva su reconocimiento dentro del panorama gastronómico contemporáneo.

### 2.1. Contexto sociocultural de la nacionalidad Tsáchila y prácticas alimentarias

La nacionalidad Tsáchila constituye una de las poblaciones indígenas emblemáticas del Ecuador, distinguida por su profunda raigambre histórica y su estrecha vinculación con el entorno natural. Su origen se remonta a colectivos ancestrales pertenecientes a la familia lingüística barbacoana, los cuales migraron desde territorios del noroeste ecuatoriano y el suroccidente colombiano. De acuerdo con las leyendas, este pueblo se estableció en las selvas tropicales de la vertiente occidental de la cordillera de los Andes como estrategia de

protección frente a epidemias y conflictos interétnicos, forjando así una identidad distintiva basada en la armonía con su ecosistema. El etnónimo "Tsáchila" se traduce como 'los verdaderos' o 'los auténticos', lo que refleja una sólida conciencia identitaria y un firme compromiso con la preservación de su legado cultural y cosmovisión. En la actualidad, este pueblo se encuentra mayoritariamente asentado en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, ubicada en la región centro-occidental del Ecuador, en relativa proximidad geográfica a la capital, Quito.

El territorio Tsáchila abarca aproximadamente 8.000 hectáreas de bosque húmedo tropical, distribuidas en siete comunas principales: Chigüilpe, Cóngoma, Peripa, El Poste, Otongo Mapalí, Filomena Aguavil y Naranjos. Estas comunidades mantienen una organización sociocultural basada en sistemas de cooperación colectiva, la autoridad de los poné (sabios espirituales) y la práctica de conocimientos ancestrales. El entorno biogeográfico Tsáchila, caracterizado por su alta biodiversidad, la presencia de sistemas fluviales, accidentes montañosos y una densa vegetación, ha determinado históricamente su modelo de subsistencia y su cosmovisión.

En su marco conceptual, los recursos naturales poseen un valor sagrado, trascendiendo su función utilitaria para constituirse en elementos de equilibrio espiritual. La Hidrografía y orografía adquieren así dimensiones simbólicas: los ríos representan procesos de purificación y renovación, mientras que las montañas encarnan principios de fortaleza y protección. La flora, particularmente las especies medicinales, es reconocida como depositarias de sabiduría ancestral. Desde el punto de vista productivo, este pueblo ha desarrollado sistemas agroforestales tradicionales que integran cultivos como maíz, plátano, yuca, cacao y achiote, combinando técnicas agrícolas sostenibles con una relación de reciprocidad con la tierra (Ministerio del Ambiente y Agua, 2020). La comprensión de los sistemas de conocimiento y la organización sociocultural del pueblo Tsáchila fundamenta la necesidad de profundizar en el estudio de sus prácticas ancestrales como modelos de sostenibilidad y resistencia cultural.

### **2.1.1. Prácticas Culinarias**

Según El Comercio (2016), el pueblo Tsáchila preserva un sistema culinario tradicional que representa un pilar fundamental de su identidad étnica y patrimonio cultural. Entre sus prácticas tecnológicas alimentarias destaca el uso del horno de leña, construido con materiales locales como caña guadúa y maderas nativas, el cual trasciende su función utilitaria al encarnar una dimensión simbólica vinculada a los elementos cosmogónicos de su visión del mundo: fuego, tierra, aire y agua. Dentro de su repertorio gastronómico sobresalen preparaciones emblemáticas como el ayampaco, técnica culinaria que consiste en la cocción al vapor de pescado envuelto en hojas de plátano o bijao, así como el consumo del mayón (*Rhynchophorus palmarum*), cuyas larvas asadas constituyen una fuente significativa de proteínas de alto valor biológico. Estos hábitos alimentarios no solo responden a criterios de subsistencia, sino que materializan un sistema de conocimientos ecológicos tradicionales basado en la autosuficiencia y la transmisión intergeneracional de saberes, lo cual contribuye a la sostenibilidad socioambiental y la continuidad cultural del grupo.

El patrimonio gastronómico Tsáchila y sus técnicas culinarias tradicionales constituyen una línea de investigación prioritaria para comprender cómo los sistemas alimentarios ancestrales operan como mecanismos de reproducción cultural y resistencia identitaria frente a los procesos de homogeneización global.

### **2.1.2. Ritualidad**

La Fiesta Kasama constituye una celebración significativa para las comunidades Tsáchilas. Según Santana (2019), los Tsáchilas llevan a cabo rituales sagrados dirigidos por sus shamanes, quienes se someten a un riguroso período de formación de aproximadamente diez años. Estos especialistas buscan el bienestar integral de las personas, ofreciendo sanación física y espiritual, y apoyando a quienes requieren eliminar energías negativas o enfermedades. El espacio principal para estas ceremonias es una cueva, que alcanza aproximadamente tres metros de profundidad.

Este recinto ha sido preparado adecuadamente con los elementos necesarios para la realización de los rituales, lo que, junto a su distintiva vestimenta, ha contribuido a su amplio reconocimiento. Las mujeres usan una falda colorida denominada chumbillina, junto con manillas en cada brazo y un collar compuesto por pepas de San Pedro, churos, huesecillos de animales y semillas, complementando su atuendo con pintura facial y corporal. Los hombres visten una falda bicolor de blanco y azul, portan una corona de algodón conocida como mishilli en la cabeza y también cubren su rostro y cuerpo con pinturas en formas de rayas.

Los elementos ceremoniales como la cueva ritual, la vestimenta emblemática y la autoridad del chamán, constituyen herramientas clave para comprender la transmisión intergeneracional de los saberes ancestrales en la comunidad Tsáchila, dado que configuran y sostienen su identidad cultural. Desde esta perspectiva, el estudio de los productos culturales y alimenticios comercializados durante la Fiesta Kasama adquiere relevancia, ya que, además de su función económica, actúan como expresiones de representación identitaria y patrimonio cultural ante el turismo nacional e internacional.

### **2.1.3. Alimentación Dulce**

La alimentación dulce en la cultura Tsáchila ha experimentado una transformación progresiva como resultado de procesos de cambio sociocultural y económico.

Tradicionalmente, los dulces formaban parte de un sistema alimentario autosuficiente, basado en el aprovechamiento de recursos locales como el plátano maduro, el chontaduro y la panela, preparados mediante técnicas ancestrales que fortalecían la relación entre la comunidad y su entorno natural en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Con el tiempo, la introducción de productos foráneos, especialmente el azúcar refinado y otros insumos industrializados, modificó las prácticas de elaboración de los alimentos dulces y sus perfiles nutricionales.

Este proceso se intensificó con la expansión del comercio y la disponibilidad de productos ultraprocesados, como galletas, caramelos y bebidas azucaradas, los cuales han desplazado progresivamente las preparaciones tradicionales. Este cambio no representa

únicamente una variación en los ingredientes utilizados, sino una transformación biocultural más profunda. La pérdida de dulces tradicionales implica la disminución del conocimiento culinario transmitido de manera intergeneracional, así como el debilitamiento de la identidad alimentaria Tsáchila. En este contexto, se la transformación del sistema de alimentación dulce se convierte en un reflejo de los efectos de la globalización sobre las prácticas alimentarias tradicionales (El Comercio, 2017).

A fin de comprender su impacto en la salud, la identidad cultural y la soberanía alimentaria del pueblo Tsáchila, resulta pertinente analizar estas transformaciones como un eje fundamental para investigaciones antropológicas y nutricionales. En este sentido, se fundamenta la creación de preparaciones innovadoras que articulan la tradición con propuestas gastronómicas contemporáneas, manteniendo coherencia con su valor cultural y comunitario.

## **2.2. Mayón**

El término mayón, etimológicamente derivado del quechua, designa a la larva de *Rhynchophorus palmarum*, conocida comúnmente como "gusano de la palma de chonta". Este insecto comestible reviste gran importancia en el sistema alimentario tradicional del pueblo Tsáchila, siendo valorado tanto por sus cualidades organolépticas como por su perfil nutricional.

Se trata de la etapa larval del picudo negro de la palma (*Rhynchophorus palmarum*), un coleóptero que deposita sus huevos en los troncos, alimentándose del tejido vegetal hasta alcanzar su madurez. Morfológicamente, presentan un cuerpo cilíndrico, de consistencia blanda y aspecto oleoso, con coloración crema amarillenta y una cápsula cefálica de tono pardo oscuro.

Además de su relevancia alimentaria, constituye una fuente significativa de proteínas de alto valor biológico y lípidos, predominantemente insaturados, lo que lo posiciona como un alimento energético relevante en la dieta Tsáchila. Más allá de su función alimentaria, el

mayón posee un profundo significado cultural, al integrarse en rituales, prácticas culinarias y tradiciones que reflejan la relación de reciprocidad entre este pueblo y su entorno natural.

### **2.2.1. Uso del mayón**

El mayón, conocido fuera de la comunidad como el picudo de la palma, se utiliza en diversas preparaciones culinarias, especialmente en platos tradicionales. Cuando se preparan envueltos en hojas de plátano, no solo se conserva la jugosidad del insecto, sino que se genera una cocción al vapor que integra los aromas vegetales de la hoja con la grasa natural. Este método, considerado una técnica ancestral a asado, produce una textura tierna en el interior y ligeramente ahumada por exterior, resultado de la interacción entre el calor del carbón y el envoltorio natural.

Este insecto comestible también se emplea en brochetas asadas a fuego abierto, así como en preparaciones fritas, donde su grasa natural aporta un sabor intenso y característico. La limpieza minuciosa previa a su preparación constituye un procedimiento higiénico fundamental dentro del proceso culinario. Al sazonarlo principalmente con sal, se evita enmascarar su sabor inherente, descrito como una combinación de notas terrosas, nueces tostadas y un matiz ligeramente lácteo. Los acompañamientos tradicionales, como la yuca cocida o el plátano frito cumplen una doble función: aportan una base carbohidratada que complementa nutricionalmente el plato y actúan como contrapunto neutro o ligeramente dulce que equilibra la intensidad del mayón. Asimismo, las rodajas de limón aportan un componente cítrico un toque cítrico que contribuye la riqueza del plato ( La Hora, 2024).

El mayón, correspondiente a la fase larval de *Rhynchophorus palmarum*, constituye un componente significativo del sistema alimentario tradicional del pueblo Tsáchila, debido a su valor nutricional y relevancia cultural. En este sentido, su estudio aporta fundamentos conceptuales y metodológicos que respaldan su incorporación como ingrediente funcional en el desarrollo de preparaciones en postres con pertinencia cultural y proyección gastronómica.

### **2.2.2. Aceite de mayón**

Según Plantas.ec. (2025), el aceite extraído del mayón se caracteriza por ser un producto natural y de alta pureza composicional, al carecer de aditivos o conservantes sintéticos. Desde el punto de vista toxicológico, no se han documentado efectos adversos para la salud humana asociados a su consumo moderado. Por el contrario, su perfil lipídico se distingue por una elevada concentración de ácidos grasos esenciales y compuestos antioxidantes, lo que le confiere propiedades antiinflamatorias y potenciales beneficios metabólicos.

Su composición, rica en ácidos grasos esenciales y antioxidantes respalda su clasificación como ingrediente seguro y funcional, contribuyendo a desmitificar percepciones infundadas sobre posibles riesgos asociados a su uso. Estos atributos posicionan al aceite como un recurso alimentario valioso dentro de los sistemas tradicionales de salud y nutrición.

### **2.2.3. Propiedades Medicinales**

El mayón, larva obtenida de la palma de chonta, trasciende su papel como alimento dentro de diversas comunidades indígenas. Para los pueblos kichwas y otras comunidades indígenas asentadas en Santo Domingo de los Tsáchilas este insecto representa un elemento asociado a prácticas tradicionales de carácter espiritual y curativo que ha perdurado a lo largo del tiempo. Según Illescas (2025), “ Se puede consumir vivo o extraer su aceite. Es efectivo para aliviar la tos, gripe, bronquitis e incluso cólicos menstruales”. Estas afirmaciones evidencian que no solo se valora como alimento, sino también como un recurso medicinal transmitido mediante el conocimiento ancestral.

El mayón es considerado un elemento natural vinculado a procesos de sanación, al igual que la figura del chamán, dado que ambos se asocian simbólicamente con purificación y el restablecimiento del equilibrio. En este contexto, las larvas pueden interpretarse como una ofrenda de la selva destinada a la curación tanto individual como comunitaria.

La salud de los ancestros se sustentaba en un profundo conocimiento y manejo de los recursos naturales. En este marco, la larva se emplea como remedio para regular la diabetes, controlar los niveles de colesterol y contribuir a la desintoxicación del organismo. El testimonio de Clemencia Garboa ilustra cómo el mayón ha trascendido su entorno cultural para ser utilizado por personas ajenas a estas tradiciones. Ella atribuye la mejora de su asma al consumo del aceite extraído de esta larva, ya que, aunque no podía ingerirla viva, su consumo en ayunas representó una alternativa significativa. Esta aplicación evidencia un rol dual, consolidándola no solo como alimento, sino también como recurso terapéutico.

El uso tradicional y las propiedades atribuidas al mayón relevan un potencial de análisis interdisciplinario que lo posiciona como un eje articulador entre la soberanía alimentaria y la preservación de epistemologías ancestrales, constituyéndose en una alternativa crítica frente a los modelos biomédicos hegemónico.

### **2.3. Aceptación sensorial, comunicación cultural y estrategias de introducción**

El mayón, larva que se desarrolla en el tallo del morete y otras palmas, posee características morfológicas y sensoriales que influyen directamente en su percepción por parte del consumidor. Según Aduriz (2018), uno de los aspectos más llamativos de esta larva es su mecanismo de locomoción, basado en una ondulación muscular rítmica y constante. Esta dinámica genera impresiones táctiles particulares que pueden resultar impactantes para quienes no están familiarizados con su consumo.

Este primer contacto con el mayón produce incertidumbre, asociada al desconocimiento total sobre su origen biológico, proceso de extracción, condiciones de inocuidad y métodos de preparación. Tal incertidumbre se profundiza al no saber si es un alimento y qué preparación demanda. Esta reacción inicial responde no solo a factores físicos, sino también a construcciones culturales que determinan qué se considera comestible dentro de un determinado contexto social.

No obstante, más allá de la percepción visual o táctil inicial, el mayón presenta atributos culinarios relevantes, como su textura mantecosa, elevado contenido lipídico y capacidad de aportar intensidad sensorial a diversas preparaciones. Estas características lo posicionan como un insumo con potencial gastronómico significativo, especialmente cuando se integra mediante técnicas adecuadas de procesamiento que transformen su presentación original y reduzcan barreras psicológicas de aceptación.

## **2.4. Procesamiento y seguridad**

### **2.4.1. Producción**

La búsqueda de fuentes proteicas sostenibles constituyen un eje central en la literatura científica contemporánea, especialmente ante los desafíos ambientales asociados a la producción ganadera convencional. Según Gil (2025), “La producción de insectos, como el Mayon, tiene menos emisiones de gases de efecto invernadero que la ganadería tradicional. Este proceso es importante porque contribuye a minimizar el impacto ambiental de la producción de alimentos y da respuesta a la creciente demanda de proteínas”.

En ese contexto, la cría de insectos comestibles se posiciona como una alternativa viable para los sistemas alimentarios del futuro, al presentar ventajas en términos de eficiencia biológica, menor requerimiento de recursos hídricos y reducida huella ambiental. Además de su aporte nutricional, esta práctica se alinea con los principios de sostenibilidad y economía circular, al optimizar el uso de biomasa y reducir pérdidas productivas.

## **2.5. Gorgojo Negro Picudo de la Palma**

El *Rhynchophorus palmarum*, conocido como picudo americano de las palmas (PAP), es considerado una de las plagas más perjudicial para el cultivo de palma de coco en diversas regiones de América Latina y el Caribe. Este coleóptero no solo afecta plantaciones de coco, sino también múltiples especies de palmas ornamentales y silvestres, generando impactos económicos significativos en sistemas productivos agrícolas.

Además de su acción directa como insecto perforador y destructor del tejido vegetal, el PAP actúa como vector del nemátodo *Bursaphelenchus cocophilus*, agente etiológico de la enfermedad conocida como anillo rojo (AR). La interacción entre el daño mecánico causado por el insecto y la infección parasitaria asociada ha provocado la muerte de cientos de miles de palmas en la región, afectando gravemente la producción y el sustento de numerosos agricultores (Lohr, 2016).

Resulta imprescindible comprender su ciclo biológico, origen, mecanismos de dispersión y agentes de propagación, ya que estos factores influyen en las condiciones microbiológicas y ambientales en las que se desarrollan las larvas. Este análisis adquiere relevancia cuando dicha larva es objeto de aprovechamiento con fines alimentarios en determinados contextos culturales.

### **2.5.1. Propiedades Alimenticias**

Una de las dimensiones relevantes en el estudio de la larva *Rhynchophorus palmarum* es su ciclo de producción y su valor nutricional. Este insecto deposita sus huevos en troncos de diversas especies de palmas, como el chontaduro, el pambil, el morete y el papayuel. Las larvas eclosionan en un periodo aproximado de dos a tres días y se desarrollan en el interior del tejido vegetal, del cual se alimentan.

Posteriormente a su recolección, son sometidas a una fase de engorde controlado en recipientes específicos, donde se alimentan con fragmentos de palma durante un periodo estimado de diez a quince días. Finalizada esta etapa, alcanzan condiciones óptimas para su consumo, ya sean en estado crudo o tratamientos térmicos.

Estudios han identificado una elevada concentración de micronutrientes. Se destaca su contenido de vitamina E, señalándose que una ingesta de aproximadamente 100 gramos podría cubrir el requerimiento diario recomendado para un adulto. Asimismo, presenta una cantidad significativa de vitamina A, con aproximadamente 85 microgramos de retinol por cada 100 gramos, cifra superior a la reportada en la leche, que contiene alrededor de 37 microgramos en la misma proporción.

Entre sus preparaciones culinarias más comunes se encuentran el asado a la brasa envueltos en hoja de plátano, la cocción en pincho directamente al fuego y la fritura en su propio aceite (El Comerio, 2018). Estas prácticas evidencia que, además de su relevancia nutricional, la larva forma parte de un sistema gastronómico consolidado, lo que favorece su aceptación dentro de contextos culturales específicos y respalda su potencial como ingrediente principal.

## 2.6. Valor Nutricional

El mayón no solo constituyen un alimento tradicional, sino que también forma parte representativa de la gastronomía regional. Su preparación culinaria es diversa, pudiendo consumirse asado, hervido o fresco, de acuerdo con las costumbres locales.

Según Espinosa et al. (2020), se realizó un muestreo probabilístico aleatorio simple en los mercados Los Plátanos y Mariscal, estableciendo nueve puntos de muestreo que permitieron recolectar un total de 108 ejemplares de mayón (*Rhynchophorus palmarum*). Cada análisis fisicoquímico se ejecutó por triplicado, estratificando las muestras según la especie de palma hospedera: palma chonta (*Bactris gasipaes*) y palma morete (*Mauritia flexuosa*). Para la determinación de humedad, cenizas, grasa, proteína, sodio y colesterol, se emplearon métodos oficiales de la AOAC, normas INEN y el método AOCS.

**Tabla 1**

*Parámetros fisicoquímicos del Mayón por el tipo de palma*

Parámetro fisicoquímico	Mayón	
	Palma Morete ( <i>Mauritia flexuosa</i> )	Palma Chonta ( <i>Bactris gasipaes</i> )
Humedad	66,00%	65,20%
Ceniza	0,85%	0,76%
Sodio	50,64 mg	45,43 mg
Proteína	8,68%	8,72%
Grasa	23,02%	23,61%
Carbohidratos	1,44%	1,71%
Colesterol	35,05 mg	24,44 mg

**Fuente :** InfoANALÍTICA

**Elaboración :** Espinosa et. al.

Se presentan los resultados del análisis de los parámetros fisicoquímicos individuales de las palmas Morete y Chonta. Se encontró un alto contenido de humedad y un bajo contenido de cenizas en el Mayón de ambas especies.

**Tabla 2**

*Composición promedio del Mayón*

<b>Parámetro fisicoquímico</b>	<b>Contenido</b>
Humedad	65,82 ± 2,26 %
Ceniza	0,83 ± 0,09 %
Sodio	49,48 ± 8,69 mg
Proteína	8,69 ± 0,88 %
Grasa	23,15 ± 1,50 %
Carbohidratos	1,50 ± 0,94 %
Colesterol	32,69 ± 9,62 mg

**Fuente :** InfoANALITICA

**Elaboración :** Espinosa et. al.

Se encontró que no existe diferencia significativa entre los valores promedio de los parámetros fisicoquímicos, lo que significa que la especie de palma de la que provienen las palmas de chontacuro no influye en los resultados. Con base en estos resultados, se calculó la composición promedio de las palmas de Mayón y sus respectivas desviaciones estándar.

La identificación de ácidos grasos se realizó mediante cromatografía de gases, siguiendo el método AOCS Ce 2-66. Los resultados obtenidos revelaron una composición nutricional caracterizada por un 18 % de proteínas, 35 % de lípidos y 1 % de azúcares. Asimismo, se evidenció la presencia de sodio y colesterol dentro del perfil analizado, cuyos

valores fueron determinados conforme a los métodos establecidos. En cuanto a la fracción lipídica, se identificaron ácidos grasos insaturados pertenecientes a las series omega-6 y omega-9, lo que confirma el perfil graso de interés nutricional y funcional en esta especie entomológica.

## **2.7. Aplicaciones tecnológicas en productos dulces y comportamiento funcional**

### **2.7.1. Galletas de chocolate con harina de mayón**

Según Peláez y Aray (2025) el uso de insectos comestibles en formulaciones alimentarias representa una alternativa nutricional y sostenible que no evidencia riesgos para la salud cuando se emplean especies aptas para el consumo humano y bajo condiciones adecuadas del procesamiento. En este contexto, se desarrolló un estudio experimental orientado a la elaboración de galletas de chocolate mediante la incorporación de harina y grasa derivada de *Rhynchophorus palmarum*, con el propósito de evaluar sus características nutricionales, tecnológicas y su nivel de aceptación sensorial.

Durante la investigación se formularon distintas mezclas, sustituyendo progresivamente la harina de trigo y las grasas vegetales convencionales por insumos obtenidos de la larva. Los análisis bromatológicos demostraron que las formulaciones con mayor proporción de harina de mayón presentaron un incremento significativo en el contenido de proteínas y en la fracción de ácidos grasos insaturados, particularmente omega-6 y omega-9.

Peláez y Aray concluyen que este recurso entomológico posee potencial para sustituir parcialmente fuentes tradicionales de proteína y grasa animal, aportando ventajas nutricionales asociadas a su perfil lipídico. Además, destacan su relevancia ambiental y social, dado que su producción requiere menos recursos que la ganadería convencional y contribuye al fortalecimiento de economías locales, la valorización de recursos autóctonos y la preservación de la identidad cultural.

### 2.7.2. Galletas con harina de mayón

De acuerdo con Arriaga (2020), en un estudio desarrollado en la Universidad Agraria del Ecuador se investigó la formulación de galletas elaboradas con harina de larvas, con el propósito de incorporar un ingrediente alternativo que aporte mayor valor nutricional y contribuya a la sostenibilidad alimentaria. El autor señala que las larvas constituyen una fuente rica en proteínas, grasas naturales y minerales esenciales, lo que permite mejorar el perfil nutricional de productos tradicionales de panificación

Se evaluaron parámetros tecnológicos y sensoriales como textura, color, sabor y aceptación sensorial, al sustituir parcialmente la harina de trigo por harina de larvas. Los resultados evidenciaron un incremento en el contenido proteico y una mejora en el perfil lipídico de las galletas formuladas con el ingrediente alternativo. No obstante, se observaron variaciones en el color y el aroma, aunque estas modificaciones no afectaron significativamente la aceptación del producto por los consumidores. Se determinó, además, que el nivel de aceptación depende de la proporción de sustitución, siendo más favorable cuando se emplean porcentajes moderados que preservan las características organolépticas originales.

El estudio también destaca que la producción de harina de larvas representa una alternativa sostenible, ya que requiere menos recursos naturales y genera un menor impacto ambiental en comparación con las fuentes proteicas tradicionales. En consecuencia, la elaboración de galletas con este insumo se proyecta como una estrategia que integra innovación tecnológica, sostenibilidad ambiental y diversificación alimentaria.

Ambos estudios, Peláez y Aray (2025) y Arriaga (2020), coinciden en resaltar el potencial nutricional, funcional y sostenible del mayón (*Rhynchophorus palmarum*), como ingrediente alternativo de alto valor biológico en la elaboración de productos de panificación. Los hallazgos de ambas investigaciones demuestran que la sustitución parcial de la harina de trigo por harina de larvas incrementa el contenido proteico, sin generar alteraciones sensoriales significativas cuando se emplean proporciones adecuadas

Peláez y Aray (2025) enfatizan en la dimensión cultural, ambiental y social del uso del mayón, resaltando su valor como recurso autóctono sostenible que refuerza la identidad gastronómica ecuatoriana y a la reducción del impacto ambiental asociado con la producción cárnica convencional. Por otro lado, Arriaga (2020) centra su análisis en la viabilidad tecnológica e industrial de la incorporación de harina de larvas en procesos de panificación, destacando su aplicabilidad productiva y su aporte al desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles.

Ambas investigaciones respaldan la entomofagia como una estrategia viable para diversificar la dieta, optimizar el uso de aprovechamiento de recursos no convencionales y promover una alimentación equilibrada, sostenible y culturalmente relevante. Estas aportaciones fortalecen la conexión entre la innovación científica, la sostenibilidad ambiental y la preservación del patrimonio culinario, consolidando al mayón como insumo emergente con potencial en la industria alimentaria contemporánea.

### **2.7.3. Manteca a base de maní con harina de mayón**

Según Pinduisaca (2022), el objetivo de su investigación fue demostrar que el uso de harina de larvas *Rhynchophorus palmarum* en la elaboración de productos alimenticios es una práctica viable desde el punto nutricional y ambiental. Para ello, desarrolló una manteca comestible a base de maní complementada con harina de este insecto, con el propósito de evaluar su potencial como fuente alternativa de proteínas. En la preparación del producto, se realizaron sustituciones parciales del maní por la harina de larvas, y se llevaron a cabo análisis bromatológicos para determinar los niveles de proteínas, grasas, humedad y minerales en cada muestra. Los resultados mostraron que la incorporación del ingrediente entomológico incremento significativamente el contenido proteico, sin generar alteraciones desfavorables en las propiedades sensoriales del producto, manteniéndose características aceptables de textura, color y sabor.

Además, destacó que tiene un perfil nutricional de alta calidad, caracterizado por su concentración de aminoácidos esenciales, lípidos beneficiosos y micronutrientes necesarios para el organismo. También enfatizó que su uso contribuye a la sostenibilidad ambiental, ya

que la crianza de insectos requiere menos recursos y genera un menor impacto ecológico en comparación con la producción de proteína animal convencional.

En contraste, la investigación busca sensibilizar sobre la viabilidad de incluir insectos comestibles en la dieta humana, demostrando que su consumo no solo es seguro, sino que también representa una opción eficiente y saludable. Así, el estudio propone una alternativa innovadora dentro del desarrollo gastronómico ecuatoriano, orientada a la valorización de los recursos autóctonos y el fortalecimiento de una alimentación equilibrada y sostenible.

## **2.8. Comercialización**

Según Sumba et al. (2022), la comercialización se define como el conjunto de procesos mediante los cuales un producto llega desde el fabricante hasta el consumidor. Esto puede ocurrir directamente, cuando el fabricante vende sus productos directamente al consumidor, o indirectamente a través de intermediarios como mayoristas y minoristas que facilitan la distribución en distintos segmentos del mercado .

La elección del canal de distribución influye de manera significativa en la eficiencia logística, el posicionamiento del producto y la rentabilidad del fabricante. Si bien la participación de intermediarios amplía el alcance comercial y mejora la accesibilidad del producto, también puede incidir en la reducción del margen de beneficio debido a los costos asociados a la cadena de suministro.

Por lo tanto, la comercialización no se limita únicamente a las ventas, sino que comprende actividades estratégicas relacionadas con almacenamiento, transporte, promoción, fijación de precios y gestión de canales de distribución necesarias para garantizar que el producto llegue al consumidor final de manera oportuna y adecuada.

### **2.8.1. Comercio del mayón**

El mayón, un alimento tradicional ampliamente reconocido en la región amazónica, donde forma parte del patrimonio gastronómico local y representa un atractivo para visitantes nacionales y extranjeros. Según Sánchez (2019), su presencia en canales formales de comercialización, como supermercados o tiendas, es limitada debido a la

ausencia de un sistema de distribución y a la falta de cumplimiento estandarizado de normativas sanitarias, lo que restringe su acceso a un mercado más amplio.

La limitada comercialización evidencia problemas asociados tanto a la producción como a la regulación sanitaria, elementos fundamentales para su incorporación en cadenas de valor formales. Asimismo, la limitada producción científica en torno a sus propiedades nutricionales y funcionales, junto con la escasez de estrategias de innovación gastronómica orientadas a su diversificación en presentaciones competitivas, reduce su potencial de posicionamiento en mercados urbanos y especializados.

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1. Enfoque y tipo de investigación**

La selección de la metodología de investigación está determinada por la naturaleza del fenómeno de estudio y a los objetivos planteados, permitiendo determinar el enfoque más adecuado para su análisis.

Esta investigación adopta un enfoque cuantitativo, orientando a analizar las percepciones y el grado de aceptación hacia las preparaciones de postres elaborados en la comunidad Tsáchila de la comuna El Poste. Para la recolección de datos se emplearon encuestas como instrumento principal, obteniendo información numérica susceptible de análisis estadístico. Según Denzin & Lincol (2005), la investigación cuantitativa utiliza como herramientas fundamentales modelos matemáticos, tablas estadísticas y representaciones gráficas para el análisis e interpretación sistemática de datos numéricos. Este enfoque permite obtener datos objetivos y generalizables sobre las preferencias de la comunidad.

El tipo de investigación es descriptiva. Según Guevara et al. (2020), “el tipo de investigación que tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utiliza criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes”. Así, el estudio describirá de manera precisa y medible las preferencias y actitudes de la comunidad frente a los postres elaborados con mayó, sin pretender establecer relaciones casuales, sino ofrecer una caracterización clara de la situación actual.

#### **3.2. Unidades de análisis**

La investigación se desarrolló en la comuna Tsáchila de El Poste, ubicada en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas. Se estima una población aproximada de 475 habitantes en la parroquia Puerto Limón (Yanapuma Foundation, 2011). Según Arias et al.

(2016), la población de estudio se define como un grupo delimitado y accesible de sujetos que cumplen con criterios específicos predefinidos, y que constituye la base de referencia para la posterior selección de la muestra.

Mediante un muestreo, se conformó seleccionando a 15 integrantes específicamente a bailarines y músicos reconocidos del grupo Shuyun Tsáchila por ser considerados portadores y transmisores privilegiados del patrimonio cultural inmaterial.

Según Arias et al. (2016), la muestra: " Es un grupo de elementos de la población que forman una unidad". En este caso, esta selección se justifica metodológicamente porque dichos actores poseen un conocimiento profundo de las prácticas alimentarias tradicionales y cumplen un rol simbólico en la preservación y difusión de la identidad cultural Tsáchila.

El tamaño de la muestra (n=15) es pertinente para un estudio descriptivo con enfoque exploratorio que permite recopilar información amplia y significativa, cuyo conocimiento y perspectiva resulta fundamental para el cumplimiento de los objetivos planteados.

### **3.3. Técnicas e instrumentos de investigación**

La técnica de investigación empleada fue la encuesta, coherente con el enfoque cuantitativo del estudio, con el propósito de identificar el nivel de aceptación, percepción sensorial e intención de consumo de la línea de postres elaborados con mayón. Según Duarte y Guerrero et al. (2024): " Las encuestas se define como una técnica que emplea un conjunto de procedimientos estandarizados para recopilar y analizar datos de una muestra representativa de una población"

El instrumento aplicado consistió en un cuestionario estructurado de 10 ítems, diseñado bajo escala tipo Likert de cinco puntos (1 = muy en desacuerdo a 5 = muy de acuerdo), orientado a evaluar las siguientes dimensiones: aceptación general, características sensoriales como el sabor, textura, aroma y apariencia, percepción cultural e intención de consumo.

La encuesta se aplicó de manera presencial, posterior a la degustación de los postres, con el fin de asegurar que las respuestas se basaran en una experiencia sensorial directa. El cuestionario fue elaborado conforme a los objetivos del estudio y las dimensiones de análisis establecidas, y fue revisado para garantizar la claridad, coherencia y adecuada comprensión de los ítems.

El desarrollo del estudio se llevó a cabo en las siguientes etapas:

1. Elaboración de los postres a partir del uso de mayón como ingrediente tradicional, respetando criterios de higiene, seguridad alimentaria y técnicas de repostería contemporánea.
2. Degustación guiada, en la que los participantes probaron los postres preparados.
3. Aplicación de la encuesta, de manera individual y presencial, una vez finalizada la degustación.
4. Recopilación y sistematización de los datos, organizando las respuestas para su posterior análisis estadístico.

#### **3.4. Técnicas de análisis de datos**

Para el procesamiento de los datos cuantitativos obtenidos mediante las encuestas aplicado a los 15 participantes, se aplicaron técnicas de estadística descriptiva consistentes con el enfoque metodológico del estudio.

En las preguntas tipo Likert (P1, P3, P4, P5 y P7), se calcularon frecuencias absolutas y porcentuales, además de la moda y mediana como medidas de tendencia central. Para su interpretación, las respuestas se agruparon en tres niveles: baja aceptación (1–2), neutral (3) y alta aceptación (4–5), lo que permitió clasificar las actitudes frente a la propuesta gastronómica. En las preguntas de opción múltiple (P2, P6, P8, P9 y P10), se

realizó un análisis distributivo mediante frecuencias y porcentajes, debido a su carácter nominal.

Este análisis permitió describir de manera sistemática los niveles de aceptación, las preferencias sensoriales, la percepción cultural y la disposición de consumo de los postres, aportando evidencia empírica para valorar su potencial como estrategia de revalorización del patrimonio alimentario de la comunidad Tsáchilas El Poste.

## 4. RESULTADOS

En este apartado se presentan los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a 15 integrantes de la comunidad Tsáchila de El Poste, con el objetivo de analizar la percepción, disposición y nivel de aceptación hacia una línea de postres elaborados con grasa de mayón. Los resultados se organizan conforme a los objetivos específicos del estudio.

### **4.1. Identificar la materia prima para su integración en postres, evaluando sus propiedades y perfil nutricional**

#### **4.1.1. Conocimiento previo del ingrediente**

El 60 % de los encuestados (9 personas) manifestó haber consumido mayón anteriormente (P2), lo que evidencia la existencia de una base de familiaridad cultural con este ingrediente. Este resultado sugiere que el producto no es completamente desconocido para una parte significativa del público objetivo, lo cual puede facilitar su aceptación y reducir barreras iniciales frente a su incorporación en nuevas preparaciones gastronómicas.

#### **4.1.2. Valoración de sus propiedades nutritivas**

En relación con los beneficios percibidos, el “aporte nutricional” fue la opción más seleccionada, con 6 menciones (40 %) como principal ventaja de su uso (P8). Esto indica que los encuestados asocian el mayón con cualidades nutricionales positivas, lo que representa una oportunidad para posicionarlo como un ingrediente saludable o funcional dentro de propuestas culinarias.

#### **4.1.3. Aspectos sensoriales críticos a evaluar**

Las principales preocupaciones identificadas se centran en el sabor (26,7 %), la apariencia (26,7 %) y la textura (20 %) (P9). Estos resultados señalan que los atributos sensoriales son determinantes en la percepción y aceptación del producto, por lo que deben

ser cuidadosamente gestionados durante el desarrollo, asegurando un equilibrio adecuado que responda a las expectativas del consumidor.

**Tabla 3**

*Materia prima utilizadas para los postres*

<b>Materia Prima</b>	<b>Propiedades</b>	<b>Relevancia cultural dentro de la comunidad</b>
Grasa de mayón	Es una grasa natural. El mayon consume el interior de la palmera y no contiene conservantes. Dentro de la comunidad su aceite también se utiliza como aceite de masaje local.	La grasa del mayon hace relevancia por su forma de seguir dentro de la tradición Tsáchila y en buscar otra formas de seguir conservando esta culinaria tradición cultural que es el mayon
Cabeza del mayón	Es natural su textura crocante, no es alterado, igualmente su sabor único , como un snack crocante que se desase en la paladar.	Es un rescate cultural, para presentar y preservar su forma y textura más que todo su sabor culinario.
Menta	La hoja de menta dentro de la cultura tiene propiedades curativas ,dentro de ceremonias para purificar y proteger el cuerpo, en esta nueva presentación en postres es un elemento que preserva nuestra costumbre.	Seguir presentando la costumbre dentro la comunidad se ven reflejado de otras presentaciones como en postres en una forma innovadora que no se va perder la costumbre Tsáchila, esa esencia natural que tiene la menta .

**Fuente :** Comuna Tsáchila El Poste

**Elaboración :** Quiñonez, S.

#### **4.2. Seleccionar las preparaciones que posibiliten una fusión adecuada, mediante técnicas de elaboración y manipulación correctas**

##### **4.2.1. Preferencia por preparaciones específicas**

El cheesecake se posicionó como el postre más seleccionado, con 9 menciones que representan el 60% de las respuestas (P6), seguido de la gelatina mosaico con 4 menciones (26,7 %). Este resultado indica una clara inclinación del público hacia

preparaciones conocidas y ampliamente aceptadas, lo que sugiere que estos formatos pueden ser los más adecuados para introducir el mayón en propuestas dulces de manera estratégica.

#### 4.2.2. Condicionalidad de la aceptación al sabor

El 100 % de los participantes afirmó que compraría el producto siempre que el sabor resultara agradable (P5), lo que evidencia que el atributo sensorial del sabor es el factor decisivo en la intención de compra. Este hallazgo resalta la necesidad de priorizar el desarrollo sensorial del producto para garantizar su aceptación en el mercado.

#### 4.2.3. Viabilidad conceptual de la fusión

Un 93,3 % de los encuestados calificó como agradable o muy agradable la idea de combinar postres dulces con mayón (P7). Este alto nivel de aceptación conceptual demuestra que la fusión propuesta resulta atractiva para el público, validando la innovación desde el punto de vista creativo y abriendo oportunidades para el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas.

**Tabla 4**

*Postres y su tipo de concentrado*

Nombre del Postre en Tsafiqui	Materia prima usada	Técnicas culinarias	Cantidad de materia prima en el postre
Nie Poka	Mayón	Emulsión	20 gr
Ti upi	Mayón	Gelificación	25 gr
Do kupi	Mayón	Emulsión	30 gr
Cheesku	Mayón	Compactación fría (sólido más graso)	22 gr

**Fuente:** Comuna Tsáchila El Poste

**Elaboración :** Quiñonez,S.

### **4.3. Crear postres que materialicen y difundan las expresiones culturales, prácticas tradicionales y patrimonio alimentario de la nacionalidad Tsáchila**

#### **4.3.1. Reconocimiento como elemento identitario y Percepción de aceptación comunitaria**

El 100 % de la muestra considera que el uso del mayón en postres puede formar parte de la identidad gastronómica local (P4). Este consenso total refleja una fuerte valoración del ingrediente como símbolo cultural, reforzando su potencial para ser integrado en propuestas que representen y revaloricen la cocina tradicional desde una perspectiva innovadora.

Un 86,7 % de los encuestados cree que este tipo de postres tendría aceptación dentro de su comunidad (P3). Este resultado sugiere un contexto social favorable para la introducción del producto, indicando que la innovación no solo es vista como interesante a nivel individual, sino también viable en un entorno colectivo.

#### **4.3.2. Valoración como herramienta de rescate cultural**

El “rescate cultural” fue identificado como el segundo beneficio más mencionado, con 5 menciones que representan el 33,3 % de las respuestas (P8). Esto evidencia que los participantes perciben el uso del mayón en postres como una estrategia para preservar y revalorizar tradiciones culinarias, aportando un significado cultural más allá del aspecto gastronómico.

#### **4.3.3. Alta disposición a la experimentación y consumo**

Un 93,3 % de los participantes manifestó estar dispuesto a probar los postres elaborados con mayón (P1), y casi la mitad de la muestra (46,7 %) indicó que los consumiría al menos una vez por semana (P10). Estos datos reflejan una alta apertura hacia la experimentación y una predisposición positiva al consumo frecuente, lo que refuerza la viabilidad de esta propuesta innovadora con raíces tradicionales.





## RECETA ESTANDAR

## Ti Upi

Restaurante:	THE FLAVOR FACTORY	Categoría:	POSTRE
Fecha:	noviembre-25	Precio de venta al público:	4,00
Tamaño de la porción:	209	Impuestos:	15,00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto:	3,40
Tiempo de preparación:	20	Costo total de la receta:	1,55
Tiempo de cocción:	0	% Costo de la receta:	45,45%
Temperatura de servicio:	5	Margen de beneficio neto:	1,85

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
GELATINA DE FRESA	KG	0,040	7,40	19,16%	0,30
GELATINA DE PIÑA	KG	0,040	8,63	22,34%	0,35
GELATINA SIN SABOR	KG	0,004	30,67	7,94%	0,12
LECHE CONDENSADA	KG	0,040	6,16	15,94%	0,25
LECHE EVAPORADA	KG	0,060	6,00	23,30%	0,36
MAYON	KG	0,025	7,00	11,33%	0,18

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,55**

COSTE POR RACIÓN **1,55**

## Elaboración

1. Asa y pica el chontacuro en cubitos.
2. Prepara las gelatinas de fresa y uva; antes de que cuajen, añade el chontacuro y refrigera.
3. Corta en cubos las gelatinas ya firmes.
4. Mezcla la gelatina sin sabor disuelta con la leche evaporada y condensada.
5. Coloca los cubos en un molde, vierte la mezcla blanca y refrigera hasta gelificar.

## Presentación

Servir la gelatina decorado con hojas de menta, grajeas y la cabeza del mayon

## Equipo necesario para elaboración

Bowl, molde, cuchillo y vasos.

## Alérgenos

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/>  Gluten             | <input type="checkbox"/>  Mostaza      |
| <input type="checkbox"/>  Crustáceos         | <input type="checkbox"/>  Sulfitos     |
| <input type="checkbox"/>  Huevo              | <input type="checkbox"/>  Sésamo       |
| <input type="checkbox"/>  Pescado            | <input type="checkbox"/>  Moluscos     |
| <input type="checkbox"/>  Cacahuets          | <input type="checkbox"/>  Soja         |
| <input checked="" type="checkbox"/>  Lacteos | <input type="checkbox"/>  Frutos secos |
| <input type="checkbox"/>  Apio               | <input type="checkbox"/>  Altramuz     |



## RECETA ESTANDAR

## Chees Ku

Restaurante: THE FLAVOR FACTORY

Categoría: POSTRE

Fecha: noviembre-25

Tamaño de la porción: 188

Número de porciones: 1

Precio de venta al público: 4,00

Impuestos: 15,00%

Precio de venta neto: 3,40

Tiempo de preparación: 25

Tiempo de cocción: 0:00

Temperatura de servicio: 7

Costo total de la receta: 1,58

% Costo de la receta: 46,45%

Margen de beneficio neto: 1,82

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
GALLETAS MARIA	KG	0,030	7,56	14,36%	0,23
MAYON	KG	0,022	7,00	9,75%	0,15
QUESO CREMA	KG	0,080	10,60	53,70%	0,85
AZÚCAR BLANCA	KG	0,020	1,01	1,28%	0,02
GELATINA SIN SABOR	KG	0,003	30,67	5,83%	0,09
LIMON	KG	0,003	2,00	0,38%	0,01
YOGUR NATURAL	KG	0,030	1,32	2,50%	0,04
MARACUYA	KG	0,030	6,25	11,87%	0,19
MAICENA	KG	0,003	1,79	0,34%	0,01

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,58**COSTE POR RACIÓN **1,58**

## Elaboración

1. Asa y pica el chontacuro en cubitos.
2. Mezcla galleta con aceite y presiona en un molde.
3. Hidrata la gelatina.
4. Bate queso crema, yogurt, azúcar, limón y chontacuro.
5. Agrega la gelatina derretida.
6. Vierte sobre la base y refrigera 3 horas.
7. Para la mermelada: mezcla pulpa, azúcar, maicena y grasa; cocina 2-3 min hasta espesar.















## Presentación

Encima mermerlada de maracuyá, hojas de menta y cabeza del mayon.

## Equipo necesario para elaboración

Bowl, batidor, espátula, molde y refrigerador

## Alérgenos

<input checked="" type="checkbox"/>	 Gluten	<input type="checkbox"/>	 Mostaza
<input type="checkbox"/>	 Crustáceos	<input type="checkbox"/>	 Sulfitos
<input type="checkbox"/>	 Huevo	<input type="checkbox"/>	 Sésamo
<input type="checkbox"/>	 Pescado	<input type="checkbox"/>	 Moluscos
<input type="checkbox"/>	 Cacahuets	<input type="checkbox"/>	 Soja
<input checked="" type="checkbox"/>	 Lacteos	<input type="checkbox"/>	 Frutos secos
<input type="checkbox"/>	 Apio	<input type="checkbox"/>	 Altramuz



## 5. DISCUSIÓN

El proyecto tuvo como objetivo fortalecer el patrimonio cultural de la comuna Tsáchila El Poste mediante el desarrollo de postres innovadores elaborados con grasa de mayón, contribuyendo a la revalorización de su identidad cultural. Los resultados obtenidos evidencian no solo la posibilidad de su incorporación en la repostería, sino también su aceptación, lo cual puede explicarse por la adecuada integración del ingrediente dentro de formulaciones que respetan las características sensoriales esperadas en este tipo de productos, así como su adecuada adaptación a las preferencias del consumidor.

El desempeño del mayón en las preparaciones puede explicarse por su composición lipídica, la cual incide directamente en la textura, la retención de humedad y la palatabilidad del producto final. Estas propiedades funcionales permiten su utilización como agente graso alternativo, sin generar alteraciones negativas en las características organolépticas, lo que justifica su aceptación en un contexto no tradicional como la repostería, evidenciando su potencial tecnológico en este tipo de matrices alimentarias.

El consumo del mayón se consolida como un hábito alimenticio arraigado en la tradición culinaria. Según destaca El Comercio (2016), este alimento posee un valor nutricional significativo al ser una fuente de proteínas. Sin embargo, los resultados del presente estudio sugieren que su valor no se limita al ámbito nutricional, sino que su incorporación en nuevas preparaciones permite reinterpretar su uso sin desvincularlo de su contexto cultural, favoreciendo así su permanencia en escenarios contemporáneos y ampliando su aceptación en públicos diversos.

Por otra parte, aunque Expreso.ec (2025), menciona que el aceite de mayon tiene propiedades medicinales, no aborda ni reconoce el significado cultural, simbólico y ancestral del gusano de chonta. En contraste, los hallazgos de esta investigación evidencian que su utilización en la elaboración de postres contribuye a resignificar este recurso, ampliando su valor más allá de lo medicinal y posicionándolo como un elemento activo dentro del

patrimonio gastronómico Tsáchila, con potencial para su proyección en contextos turísticos y gastronómicos más amplios.

Asimismo, la problemática señalada por El Comercio (2017), sobre el desplazamiento de los dulces tradicionales por productos industrializados permite interpretar que la innovación desarrollada no solo responde a una necesidad gastronómica, sino también a una estrategia de preservación cultural. La creación de postres con identidad local puede contribuir a contrarrestar la pérdida de prácticas culinarias ancestrales, adaptándolas a nuevas dinámicas de consumo.

En relación con lo expuesto por Peláez y Aray (2025), quienes demostraron que la grasa de mayón mejora el perfil nutricional sin afectar las características sensoriales, lo que coincide al evidenciar que su incorporación no compromete la calidad organoléptica en las galletas. Esto explica su viabilidad como sustituto de grasas convencionales en la repostería.

De igual manera, lo señalado por Arriaga (2020) respecto a las variaciones en el aroma y el color permite interpretar que la prosperidad de las preparaciones desarrolladas está asociado al control adecuado de proporciones e ingredientes, lo que evitó alteraciones sensoriales negativas durante el proceso de elaboración.

Por otra parte, la limitada disponibilidad del mayón, como señala Sánchez (2019), condiciona su escalabilidad productiva, lo que implica que su incorporación en propuestas gastronómicas debe abordarse bajo un enfoque responsable. No obstante, esta condición también le confiere un valor diferencial, susceptible de ser aprovechado en el desarrollo de postres con identidad territorial y valor agregado.

El mayón presenta un repertorio culinario sumamente reducido, circunscrito principalmente a preparaciones tradicionales. Según El Comercio (2018), indica que las formas tradicionales de consumo del mayón se restringen principalmente a preparaciones asadas o envueltas en hojas de plátano, evidenciando una limitada diversificación

gastronómica. Esta propuesta de postres no solo diversifica su uso, sino que genera nuevas posibilidades de consumo, contribuyendo a su revalorización cultural y a su integración en tendencias gastronómicas contemporáneas.

## 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La incorporación de la grasa de mayón como insumo fundamental en el desarrollo de una línea de postres para la comuna Tsáchila El Poste constituye una propuesta culinaria innovadora que articula los saberes tradicionales locales con técnicas contemporáneas de pastelería. Esta integración permitió identificar al mayón como una materia prima viable, cuyas propiedades nutricionales, particularmente su aporte de proteínas y ácidos grasos insaturados, lo posicionan como una alternativa natural frente a insumos industrializados.

De igual manera, se comprobó que la preparación de dichos postres generaría oportunidades de ingresos en centros turísticos de la nacionalidad Tsáchila. Esta iniciativa no solo diversificaría la oferta gastronómica de estos espacios, sino que también fortalecería la identidad cultural al incorporar sabores tradicionales en la atención a visitantes y turistas extranjeros. Permitiría una distribución más equitativa de los beneficios económicos, al tiempo que posiciona a la cultura Tsáchila como un referente de turismo sostenible y auténtico en la región.

La selección de las preparaciones garantiza la aplicación adecuada de diversas técnicas culinarias, tales como la elaboración de helado, brownie, cheesecake y gelatina mosaico. En este proceso, se enfatiza el manejo de la emulsión y el control de la temperatura, lo que permite resaltar las propiedades texturales de cada producto sin afectar negativamente su perfil sensorial. De esta manera, se asegura la aceptación óptima de la línea de productos propuesta.

La línea de postres elaborada con grasa de mayón, mediante el uso correcto y estandarizado de cantidades, constituye una propuesta innovadora que fusiona tradición y creatividad, garantizando equilibrio de sabor, textura y calidad, al tiempo que revaloriza un ingrediente ancestral dentro de la repostería contemporánea y fortalece la identidad cultural Tsáchila.

La elaboración de la línea de postres a base de mayón permitió evidenciar su funcionalidad como recurso gastronómico en propuestas de repostería, así como su capacidad para integrarse en dinámicas alimentarias contemporáneas. Los resultados obtenidos reflejan un proceso de articulación entre saberes tradicionales e innovación culinaria; no obstante, se identifican aspectos susceptibles de fortalecimiento, como la ampliación de su evaluación en contextos de consumo más diversos y el análisis de su proyección productiva.

### **Recomendaciones**

- Realizar estudios orientados al análisis de vida útil de los postres elaborados con mayón, con el fin de establecer parámetros de conservación, condiciones óptimas de almacenamiento y tiempos de consumo que garanticen la inocuidad y calidad del producto final.
- Elaborar un recetario ilustrado bilingüe (español–tsáfiki) que sistematice los procesos de elaboración de los postres, así como los saberes, usos y significados tradicionales asociados al mayón, contribuyendo a la preservación y transmisión del conocimiento ancestral.
- Implementar catas y degustaciones periódicas con grupos focales (turistas nacionales, extranjeros y miembros de la comunidad), con el propósito de obtener retroalimentación sistemática que permita la optimización de las formulaciones y la mejora de la aceptabilidad del producto.
- Desarrollar una línea de postres de autor de edición limitada, basada en la incorporación de ingredientes locales de temporada, manteniendo la grasa de mayón como componente estructural, con el fin de fortalecer procesos de innovación gastronómica con identidad cultural.
- Establecer alianzas estratégicas con centros turísticos y establecimientos gastronómicos de la zona, orientadas a la inclusión permanente de los postres elaborados con mayón en

sus cartas, mediante acuerdos que favorezcan la sostenibilidad económica de la comuna Tsáchila El Poste.

-Diseñar e implementar programas de capacitación en gestión administrativa, estructura de costos y atención al cliente, dirigidos a los miembros de la comunidad, con el fin de fortalecer la autonomía y eficiencia en la producción y comercialización de los postres.

## 7. REFERENCIAS

- Academia Irigoyen. (2020). *Los postres. Simples y elaborados* (Tema 18) [PDF].  
<https://academaiirigoyen.com/wp-content/uploads/2020/10/Oposiciones-Cocinero.-Tema-18.-Los-postres.pdf>
- Aduriz, A. L. (2018). *¿Te comerías un suri? Esta larva es un manjar en la selva amazónica*. *El País*. [https://elpais.com/elpais/2018/06/28/eps/1530192423\\_620052.html](https://elpais.com/elpais/2018/06/28/eps/1530192423_620052.html)
- Arriaga Barahona, V. del C. (2020). *Obtención de harina a base de larvas de chontacuro (Rhynchophorus palmarum) aprovechando sus propiedades nutritivas (proteínas) para la elaboración de galletas*. Universidad Agraria del Ecuador.  
<https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/ARREAGA%20BARAHONA.pdf>
- Arias-Gómez, J., Villasís-Keever, M. Á., & Miranda Novales, M. G. (2016). *El protocolo de investigación III: la población de estudio*. *Revista Alergia México*, 63(2), 201–206.  
<https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- Chimbo-Gándara, L. F., Granda-Albuja, G., Mora, J. R., Llumiyinga, E., Ruiz-Uriguen, M., Machado, A., Cisneros-Heredia, D. F., Abreu-Naranjo, R., Giampieri, F., Tejera, E., & Álvarez-Suárez, J. M. (2024). *Nutritional, functional, and safety characterization of the edible larva of the South American palm weevil (chontacuro) Rhynchophorus palmarum L. from Amazonian Ecuador*. *Journal of Food Composition and Analysis*, 134, 106507. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106507>
- Durston, J. (1993). *Los pueblos indígenas y la modernidad*. Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).  
<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/616fd002-eb8a-4221-bf03-a96a20086289/content>
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (s. f.). *Manual de investigación cualitativa*. pics.unison.mx.  
[https://pics.unison.mx/maestria/wp-content/uploads/2020/05/manual\\_investigacion\\_cualitativa.pdf](https://pics.unison.mx/maestria/wp-content/uploads/2020/05/manual_investigacion_cualitativa.pdf)

- Duarte Sánchez, D. D., & Guerrero Barreto, R. (2024). *La encuesta como instrumento de recolección de datos, confiabilidad y validez en investigación científica*. *Revista de ciencias empresariales, tributarias, comerciales y administrativas*, 3(2), 94–107.  
<https://educaciontributaria.com.py/revista/index.php/rcetca/article/view/70>
- Ecuador. (2008). *Constitución del Ecuador* [PDF]. Ministerio de Educación.  
<https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Constitucion.pdf>
- El Comercio. (2016). *1 700 tsáchilas usan la cocina ancestral para subsistir*. *El Comercio*.  
<https://www.elcomercio.com/tendencias/tsachilas-cocina-ancestral-subsistencia-ecuador/>
- El Comercio. (2017). *La alimentación de los niños tsáchilas varió en las últimas décadas*. *El Comercio*. <https://www.elcomercio.com/tendencias/alimentacion-ninos-tsachilas-nutricion-santodomingo/>
- El Comercio. (2019). *La entomofagia, un recurso alimentario intercultural en la Amazonía*. *El Comercio*. <https://www.elcomercio.com/sociedad/entomofagia-recurso-alimentario-intercultural-amazonia/>
- Espinosa M., A., Hidalgo A., A., & Mayorga Li., E. (2020). *Valor nutricional y caracterización de los ácidos grasos del chontacuro *Rhynchophorus palmarum* L.* *infoANALÍTICA*, 8(1), 127–138. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7407205>
- Gil Placencio, P. E. (2025). *Desarrollo y evaluación de jamón vegetal con adición de chontacuro (*Rhynchophorus palmarum*)*. Universidad Nacional de Chimborazo. Repositorio Digital UNACH.  
<http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/15442/1/Gil%20P.%2C%20Pamela%20E.%282025%29%20Desarrollo%20y%20evaluacion%20de%20jamon%20vegetal%20con%20adicion%20de%20chontacuro%20%28Rhynchophorus%20palmarum%29.pdf>
- Guevara Albán, G., Verdesoto Argüello, A., & Castro Molina, N. (2020). *Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas y de*

- investigación-acción*). RECIMUNDO, 4(3), 163–173.  
<https://www.recimundo.com/index.php/es/article/view/860/1363>
- Illescas, Y. (2025). *Chontacuro, un regalo de la selva para el alma: el gusano que sana y alimenta*. Expreso. <https://www.expreso.ec/provincias/chontacuro-regalo-selva-alma-gusano-sana-alimenta-232474.html>
- La Hora. (2024). *Manjares exóticos amazónicos: El Chontacuro*. La Hora.  
<https://www.lahora.com.ec/esmeraldas/Manjares-exoticos-amazonicos-El-Chontacuro-20240302-0006.html>
- Lohr, B. L. (2016). *Manual de cría del picudo negro de las palmas, Rhynchophorus palmarum*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). <https://www.fao.org/family-farming/detail/es/c/1734212/>
- Ministerio del Ambiente y Agua. (2020). *Protocolo comunitario “Nacionalidad Tsa’Chila” para el acceso, uso y aprovechamiento de los conocimientos tradicionales asociados o no a la biodiversidad (recursos biológicos y genéticos)*.  
[https://absch.cbd.int/api/v2013/documents/E317A50B-34AF-E36A-A6F8-F2C97D02BE32/attachments/213509/Protocolo-Tsa\\_chila.pdf](https://absch.cbd.int/api/v2013/documents/E317A50B-34AF-E36A-A6F8-F2C97D02BE32/attachments/213509/Protocolo-Tsa_chila.pdf)
- Navas Herrera, A. C., Maldonado Pacheco, B. P., & Espinosa Echeverría, V. E. (2024). *Evaluación de seguridad alimentaria y diversidad dietética en la comunidad Tsáchila, Santo Domingo de los Tsáchilas, Ecuador*. *Journal of Science and Research*, 9(CININGEC-). <https://revistas.utb.edu.ec/index.php/sr/article/view/3381>
- Plantas.ec. (s. f.). *Aceite de mayon (mayon)*. Plantas.ec.  
<https://www.plantas.ec/product/mayon/>
- Peláez Vera, R. A., & Aray Rodas, N. S. (2025). *Formulación de galletas de chocolate con harina y grasa de chontacuro (Rhynchophorus palmarum): Una estrategia para la valorización de recursos alternativos*. Universidad de Cuenca. <https://rest->

dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/111dd68c-26f6-4bce-887c-9551310a3835/content

Pinduisaca Pinduisaca, M. J. (2022). *Evaluación del valor proteico en manteca comestible a base de maní (Arachis hypogaea L.) con harina de larvas de chontacuro (Rhynchophorus palmarum L.)*. Universidad Agraria del Ecuador.

<https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/PINDUISACA%20PINDUISACA%20MARGOTH%20JACKELINE.pdf>

Rodríguez-Ortega, L. T., Rodríguez-Ortega, A., Hernández-Guzmán, F. J., Callejas-Hernández, J., González-Cerón, F., & Noguez-Estrada, J. (2022). *Nutritional composition of Rhynchophorus palmarum L. 1758 (Coleoptera: Curculionidae) larvae in palm trees of the Mezquital Valley, Hidalgo, Mexico*. *Agro Productividad*, 15(5), 55–60. <https://doi.org/10.32854/agrop.v15i5.2189>

Santana Costa, P. E. (2019). *Conociendo a la cultura tsàchila, tradiciones y costumbres*. Universidad Politécnica Salesiana, Repositorio Digital.

<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/17451/1/UPS-GT002684.pdf>

Sumba Bustamante, R. Y., Toala Sánchez, A. J., & García Vélez, H. A. (2022). *Canales de comercialización en las ventas de la Asociación 11 de Octubre*. *RECIMUNDO*, 6(suppl 1), 92–108. <https://recimundo.com/index.php/es/article/view/1629/2083>

Sánchez Escobar, P. A. (2019). *Diseño de un sistema comunicacional para la comercialización del chontacuro*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

<https://dspace.esPOCH.edu.ec/items/981ddffc-dea0-431a-a8ed-398570042d81>

Yanapuma Foundation. (2011). *Sondeo El Poste*.

<https://www.yanapuma.org/pdf/SONDEO%20EL%20POSTE.pdf>

## 8. ANEXOS

### Anexo 1: Encuesta

#### PREGUNTAS

**Nombre:**

*(Responda marcando la opción que mejor represente su opinión.)*

P1. "Estoy dispuesto(a) a probar postres elaborados con grasa de mayon."

Opciones:

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P2. ¿Ha consumido mayon en alguna preparación previamente (salada, dulce o mixta)?

Opciones:

1. Sí, frecuentemente
2. Sí, algunas veces
3. No
4. No estoy seguro(a)

P3. "Creo que los postres elaborados con mayon podrían tener aceptación en mi comunidad."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P4. "El uso de grasa de mayon en postres puede considerarse parte de la identidad gastronómica local."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P5. ¿Qué tan probable sería que usted comprara un postre elaborado con mayon si su sabor le resulta agradable?

Opciones:

1. Muy improbable
2. Poco probable
3. Neutral
4. Probable
5. Muy probable

P6. ¿Cuál de estos postres con mayon estaría más dispuesto(a) a probar?

Opciones:

1. Brownie
2. Gelatina mosaico
3. Cheesecake
4. Helado
5. No probaría ninguno

P7. ¿Qué nivel de agrado le genera la idea de combinar postres dulces con mayon?

Opciones:

1. Nada agradable
2. Poco agradable
3. Neutral
4. Agradable
5. Muy agradable

P8. ¿Cuál considera que sería el principal beneficio de incluir grasa de mayon en postres?

Opciones:

1. Aporte nutricional
2. Innovación culinaria
3. Rescate cultural
4. Curiosidad
5. Ninguno de los anteriores

P9. ¿Qué aspecto le preocuparía más al consumir postres elaborados con grasa de mayon?

Opciones:

1. Sabor
2. Textura
3. Apariencia
4. Higiene o procedencia
5. No tendría ninguna preocupación

P10. Si el producto le agrada, ¿con qué frecuencia estaría dispuesto(a) a consumir postres con mayon?

Opciones:

1. Una vez por semana
2. Dos a tres veces por mes
3. Una vez al mes
4. Rara vez
5. Nunca

GRACIAS

Anexo 2: Proceso de los postres





**Anexo 3: Presentación de postres**

**Anexo 4: Exposición de los postres**



**Anexo 5: Degustación de los postres**

**Anexo 6: Realización de Encuestas**



## Anexo 7: Respuestas de las Encuestas

### ENCUESTA A LA COMUNIDAD TSÁCHILA

#### PREGUNTAS

Nombre: Genesis Aguilera

(Responda marcando la opción que mejor represente su opinión.)

P1. "Estoy dispuesto(a) a probar postres elaborados con grasa de mayon."

Opciones:

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P2. ¿Ha consumido mayon en alguna preparación previamente (salada, dulce o mixta)?

Opciones:

1. Sí, frecuentemente
2. Sí, algunas veces
3. No
4. No estoy seguro(a)

P3. "Creo que los postres elaborados con mayon podrían tener aceptación en mi comunidad."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P4. "El uso de grasa de mayon en postres puede considerarse parte de la identidad gastronómica local."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P5. ¿Qué tan probable sería que usted comprara un postre elaborado con mayon si su sabor le resulta agradable?

Opciones:

1. Muy improbable
2. Poco probable
3. Neutral
4. Probable
5. Muy probable

P6. ¿Cuál de estos postres con mayon estaría más dispuesto(a) a probar?

Opciones:

1. Brownie
2. Gelatina mosaico
3. Cheesecake
4. Helado
5. No probaría ninguno

P7. ¿Qué nivel de agrado le genera la idea de combinar postres dulces con mayon?

Opciones:

1. Nada agradable
2. Poco agradable
3. Neutral
4. Agradable
5. Muy agradable

P8. ¿Cuál considera que sería el principal beneficio de incluir grasa de mayon en postres?

Opciones:

1. Aporte nutricional
2. Innovación culinaria
3. Rescate cultural
4. Curiosidad
5. Ninguno de los anteriores

P9. ¿Qué aspecto le preocuparía más al consumir postres elaborados con grasa de mayon?

Opciones:

1. Sabor
2. Textura
3. Apariencia
4. Higiene o procedencia
5. No tendría ninguna preocupación

P10. Si el producto le agrada, ¿con qué frecuencia estaría dispuesto(a) a consumir postres con mayon?

Opciones:

1. Una vez por semana
2. Dos a tres veces por mes
3. Una vez al mes
4. Rara vez
5. Nunca

GRACIAS

## ENCUESTA A LA COMUNIDAD TSÁCHILA

### PREGUNTAS

Nombre: *Lily Aguilera*

(Responda marcando la opción que mejor represente su opinión.)

P1. "Estoy dispuesto(a) a probar postres elaborados con grasa de mayon."

Opciones:

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5.  Muy de acuerdo

P2. ¿Ha consumido mayon en alguna preparación previamente (salada, dulce o mixta)?

Opciones:

1. Sí, frecuentemente
2. Sí, algunas veces
3.  No
4. No estoy seguro(a)

P3. "Creo que los postres elaborados con mayon podrían tener aceptación en mi comunidad."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4.  De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P4. "El uso de grasa de mayon en postres puede considerarse parte de la identidad gastronómica local."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5.  Muy de acuerdo

P5. ¿Qué tan probable sería que usted comprara un postre elaborado con mayon si su sabor le resulta agradable?

Opciones:

1. Muy improbable
2. Poco probable
3. Neutral
4. Probable
5.  Muy probable

P6. ¿Cuál de estos postres con mayon estaría más dispuesto(a) a probar?

Opciones:

1. Brownie
2. Gelatina mosaico
3.  Cheesecake
4. Helado
5. No probaría ninguno

P7. ¿Qué nivel de agrado le genera la idea de combinar postres dulces con mayon?

Opciones:

1. Nada agradable
2. Poco agradable
3. Neutral
4.  Agradable
5. Muy agradable

P8. ¿Cuál considera que sería el principal beneficio de incluir grasa de mayon en postres?

Opciones:

1.  Aporte nutricional
2. Innovación culinaria
3. Rescate cultural
4. Curiosidad
5. Ninguno de los anteriores

P9. ¿Qué aspecto le preocuparía más al consumir postres elaborados con grasa de mayon?

Opciones:

1. Sabor
2. Textura
3.  Apariencia
4. Higiene o procedencia
5. No tendría ninguna preocupación

P10. Si el producto le agrada, ¿con qué frecuencia estaría dispuesto(a) a consumir postres con mayon?

Opciones:

1. Una vez por semana
2. Dos a tres veces por mes
3.  Una vez al mes
4. Rara vez
5. Nunca

GRACIAS

## ENCUESTA A LA COMUNIDAD TSÁCHILA

### PREGUNTAS

Nombre: *Susana Eyaivil*

(Responda marcando la opción que mejor represente su opinión.)

P1. "Estoy dispuesto(a) a probar postres elaborados con grasa de mayon."

Opciones:

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P2. ¿Ha consumido mayon en alguna preparación previamente (salada, dulce o mixta)?

Opciones:

1. Sí, frecuentemente
2. Sí, algunas veces
3. No
4. No estoy seguro(a)

P3. "Creo que los postres elaborados con mayon podrían tener aceptación en mi comunidad."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P4. "El uso de grasa de mayon en postres puede considerarse parte de la identidad gastronómica local."

Opciones (1 a 5):

1. Muy en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Neutral
4. De acuerdo
5. Muy de acuerdo

P5. ¿Qué tan probable sería que usted comprara un postre elaborado con mayon si su sabor le resulta agradable?

Opciones:

1. Muy improbable
2. Poco probable
3. Neutral
4. Probable
5. Muy probable

P6. ¿Cuál de estos postres con mayon estaría más dispuesto(a) a probar?

Opciones:

1. Brownie
2. Gelatina mosaico
3. Cheesecake
4. Helado
5. No probaría ninguno

P7. ¿Qué nivel de agrado le genera la idea de combinar postres dulces con mayon?

Opciones:

1. Nada agradable
2. Poco agradable
3. Neutral
4. Agradable
5. Muy agradable

P8. ¿Cuál considera que sería el principal beneficio de incluir grasa de mayon en postres?

Opciones:

1. Aporte nutricional
2. Innovación culinaria
3. Rescate cultural
4. Curiosidad
5. Ninguno de los anteriores

P9. ¿Qué aspecto le preocuparía más al consumir postres elaborados con grasa de mayon?

Opciones:

1. Sabor
2. Textura
3. Apariencia
4. Higiene o procedencia
5. No tendría ninguna preocupación

P10. Si el producto le agrada, ¿con qué frecuencia estaría dispuesto(a) a consumir postres con mayon?

Opciones:

1. Una vez por semana
2. Dos a tres veces por mes
3. Una vez al mes
4. Rara vez
5. Nunca

GRACIAS