PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESCUELA DE FORMACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

DESARROLLO DE PREPARACIONES INNOVADORAS A BASE DE UVILLA EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA IMBABUREÑA

INGRID MILENE PALACIOS FLORES

TUTOR: SONIA LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2026

Ibarra, 04 de agosto del 2026

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Tecnología titulado: DESARROLLO DE PREPARACIONES INNOVADORAS A BASE DE UVILLA EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA IMBABUREÑA, presentado por la estudiante Ingrid Milene Palacios Flores con cédula de ciudadanía N° 1755736228, para obtener el Título de Tecnóloga Superior en Gestión Culinaria.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



DESARROLLO DE PREPARACIONES INNOVADORAS A BASE DE UVILLA EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA IMBABUREÑA

4%	4%	0%	1%
ÍNDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

1	repositorio.puce.edu.ec	1%
2	pdffox.com	<1%
3	repositorio.ulp.edu.pe	<1%
4	repositorio.utn.edu.ec	<1%
5	Submitted to Universidad de Guayaquil	<1%
6	Submitted to Universidad San Marcos	<1%
7	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE	<1%
8	rodin.uca.es	<1%
9	repositorioacademico.upc.edu.pe	<1%
10	www.andi.com.co	<1%
11	www.lacapital.com.ar	<1%
12	Submitted to Bachillerato Alexander Bain, S.C	<1%
13	aprepositorio.unu.edu.pe	<1%
14	lacocinadecarolinaa.blogspot.com	<1%

repositorioslatinoamericanos.uchile.cl

PhD. Lorena Arellano

Firmado digitalmente por PhD. Lorena Arellano
Fecha: 2026.09.02 09:21:37 -05'00'

(f):_____
PhD Sonia Lorena Arellano
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 1001579802

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

PhD. Lorena Arellano

Firmado digitalmente por PhD. Lorena Arellano
Fecha: 2026.09.02 09:21:50 -05'00'

(f): .....

PhD. Sonia Lorena Arellano Guerrón

Docente tutor

C.C.: 1001579802

Mgs. Ronny Soriano O.

Firmado digitalmente por Mgs. Ronny Soriano O.
Fecha: 2026.09.02 11:16:06 -05'00'

(f).....

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

Lector

C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Ingrid Milene Palacios Flores*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: "Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilizaciones de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia".

Ibarra, 2 de septiembre 2026

Ingrid Milene Palacios Flores

Firmado digitalmente por Ingrid Milene Palacios Flores
Fecha: 2026.09.02 14:57:51 -05'00'

(f):_____

Ingrid Milene Palacios Flores

C.C.: 1755736228

AUTORÍA

Yo, *Ingrid Milene Palacios Flores*, portadora de la cedula de ciudadanía N° 1755736228, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autora, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

Ingrid Milene Palacios Flores

Firmado digitalmente por Ingrid Milene Palacios Flores
Fecha: 2026.09.02 14:58:54 -05'00'

(f):……..

Ingrid Milene Palacios Flores

C.C.: 1755736228

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Expreso mi más sincero agradecimiento a Dios por acompañarme durante todo este proceso, otorgándome salud, fortaleza y la oportunidad de culminar con éxito esta importante etapa de mi formación profesional.

A mis padres y a mi familia, por su amor, apoyo incondicional, paciencia y confianza. Su respaldo ha sido el pilar fundamental que me permitió afrontar cada reto y mantenerme firme hasta alcanzar este objetivo.

Mi profundo agradecimiento a mi tutora de tesis, por su guía, dedicación, conocimientos y valiosas observaciones, las cuales fueron esenciales para el desarrollo y culminación de esta investigación.

A los docentes de la carrera, quienes, a través de sus enseñanzas y experiencia, contribuyeron a mi formación académica y profesional, motivándome a desarrollar un pensamiento crítico y comprometido con mi profesión.

Asimismo, agradezco a todas las personas que participaron y colaboraron en el desarrollo de esta investigación, aportando su tiempo, conocimientos y experiencias, haciendo posible la obtención de la información necesaria para el cumplimiento de los objetivos planteados.

Finalmente, agradezco a la institución por brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente y por ofrecerme las herramientas necesarias para alcanzar esta meta. Este logro representa el resultado del esfuerzo, la dedicación y el apoyo de todas las personas que formaron parte de este camino.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN TUTOR ..... **ii**

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL ..... **iii**

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS ..... **iv**

AUTORÍA ..... **v**

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS ..... **vi**

ÍNDICE DE CONTENIDO ..... **vii**

ÍNDICE DE TABLAS ..... **ix**

ÍNDICE DE FIGURAS ..... **ix**

RESUMEN. - ..... **x**

ABSTRACT. - ..... **xi**

1. INTRODUCCIÓN. - **1**

2. ESTADO DEL ARTE. - **3**

3. METODOLOGÍA. – **7**

3.1 Tipo de investigación 7

3.2 Enfoque de la investigación 7

3.3 Alcance del estudio 7

3.4 Métodos y técnicas de investigación 8

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. – **10**

4.1 Tabulación de las encuestas 10

4.1.1 Síntesis general de las encuestas 18

4.2 Resultados de las entrevistas 19

4.2.1 Datos de los entrevistados 19

4.2.2 Guion de las entrevistas 19

4.2.3 Transcripción de las entrevistas 20

4.2.4 Categorización de datos 26

4.2.5 Interpretación de la categorización 30

4.3 Discusión 30

4.4 Propuesta 32

4.4.1 Introducción de propuesta 32

4.4.2 Recetas..... 33

4.4.3 Validación y aceptación de la propuesta 42

4.4.3.1 Fases del proceso de degustación 43

5. CONCLUSIONES. – 49

6. RECOMENDACIONES. -..... 50

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 51

8. ANEXOS 53

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Datos de los entrevistados 19
Tabla 2 Categorización de datos 27
Tabla 3 Evaluación cuantitativa 45
Tabla 4 Evaluación cualitativa de las preparaciones 46
Tabla 5 Validación de las preparaciones 47

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Edad 10
Figura 2 Género 11
Figura 3 Residencia 11
Figura 4 Frecuencia de consumo 12
Figura 5 Conocimiento de la uvilla 12
Figura 6 Preparaciones consumidas con uvilla 13
Figura 7 Disposición a probar preparaciones con uvilla 13
Figura 8 Preparaciones mas atractivas 14
Figura 9 Aspecto mas importante a probar una nueva preparación 15
Figura 10 Utilización de ingredientes locales 16
Figura 11 Adaptabilidad de la uvilla en comida de sal 16
Figura 12 Intención de pago 17
Figura 13 Precio adecuado 17
Figura 14 Recomendación innovadora elaborada con uvilla 18

RESUMEN. -

La presente investigación tuvo como objetivo desarrollar preparaciones innovadoras a base de uvilla mediante la experimentación culinaria y la evaluación sensorial para diversificar su uso en la cocina contemporánea imbabureña. Se desarrolló una investigación aplicada con enfoque mixto y alcance explicativo-propositivo. Se emplearon los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético e hipotético-deductivo; además, se aplicaron encuestas a 188 consumidores potenciales, entrevistas semiestructuradas a dos chefs y dos docentes de gastronomía, así como procesos de observación durante la elaboración de las preparaciones. Como resultado se diseñaron tres propuestas culinarias: carne de cerdo con salsa de uvilla, wraps de uvilla y empanadas de pollo con relleno de uvilla. Los resultados evidenciaron una elevada aceptación por parte de los consumidores hacia el uso de la uvilla en preparaciones saladas, destacándose el interés por incorporar ingredientes locales en propuestas gastronómicas innovadoras. La evaluación sensorial realizada con especialistas confirmó la aceptación de las tres preparaciones, valorando positivamente su sabor, aroma, textura, presentación y potencial comercial. Se concluye que la uvilla constituye un ingrediente con amplias posibilidades de aplicación dentro de la cocina contemporánea imbabureña, favoreciendo la innovación culinaria, el aprovechamiento de productos locales y el fortalecimiento de la identidad gastronómica del territorio.

Palabras clave: uvilla; innovación gastronómica; cocina contemporánea; evaluación sensorial; gastronomía imbabureña.

ABSTRACT. -

This study aimed to develop innovative dishes based on cape gooseberry (*Physalis peruviana*) through culinary experimentation and sensory evaluation to diversify its use in contemporary cuisine in Imbabura, Ecuador. An applied research design with a mixed-methods approach and an explanatory-propositional scope was implemented. Inductive-deductive, analytical-synthetic, and hypothetical-deductive methods were used. Surveys were administered to 188 potential consumers, semi-structured interviews were conducted with two chefs and two gastronomy instructors, and direct observation was carried out throughout the culinary preparation process. As a result, three innovative dishes were developed: pork loin with cape gooseberry sauce, cape gooseberry wraps, and chicken turnovers filled with cape gooseberry. The findings revealed a high level of consumer acceptance of savory preparations made with cape gooseberry, as well as a strong interest in incorporating local ingredients into innovative culinary proposals. Sensory evaluation conducted by specialists confirmed the acceptance of the three dishes, highlighting their flavor, aroma, texture, presentation, and commercial potential. It is concluded that cape gooseberry is an ingredient with broad culinary potential for contemporary cuisine in Imbabura, contributing to culinary innovation, the promotion of local products, and the strengthening of regional gastronomic identity.

Keywords: cape gooseberry; gastronomic innovation; contemporary cuisine; sensory evaluation; Imbabura gastronomy.

1. INTRODUCCIÓN. -

La presente investigación se desarrolla dentro del área de conocimiento de la gastronomía aplicada, específicamente en el campo de la innovación culinaria y el aprovechamiento de productos locales como recurso para la creación de nuevas propuestas gastronómicas. En la formación tecnológica en gestión culinaria, resulta importante no solo dominar técnicas de preparación, sino también generar alternativas que permitan revalorizar ingredientes del entorno, integrándolos de manera creativa y funcional en la cocina actual.

En la provincia de Imbabura existe una importante riqueza agroalimentaria representada por productos andinos con alto potencial gastronómico. Entre ellos se encuentra la uvilla (*Physalis peruviana*), una fruta reconocida por su sabor agridulce, sus propiedades nutricionales y su versatilidad en diferentes aplicaciones culinarias. Sin embargo, dentro de la cocina contemporánea imbabureña, su uso continúa siendo limitado, ya que generalmente se emplea en preparaciones dulces, decoración de platos o productos comerciales procesados, dejando poco exploradas sus posibilidades dentro de propuestas saladas e innovadoras.

A partir de esta realidad surge el planteamiento del problema, centrado en la necesidad de ampliar el aprovechamiento gastronómico de la uvilla mediante el desarrollo de preparaciones innovadoras que permitan diversificar su uso dentro del contexto culinario local. Esta situación no solo representa una oportunidad para la creatividad gastronómica, sino también una posibilidad de fortalecer la identidad alimentaria del territorio mediante la incorporación de ingredientes autóctonos en propuestas contemporáneas con aceptación sensorial favorable.

La investigación tiene un alcance explicativo-propositivo, debido a que busca comprender cómo se comporta la uvilla dentro de distintas preparaciones culinarias y, a partir de ello, proponer alternativas gastronómicas aplicables en el contexto local. Desde esta perspectiva, el estudio no se limita a describir el ingrediente, sino que desarrolla preparaciones concretas como una salsa de uvilla para acompañamiento de carne de cerdo, *wraps* de uvilla con vegetales y empanadas de pollo con relleno de uvilla, las cuales serán evaluadas mediante procesos de degustación para determinar su aceptación.

El objetivo general de este trabajo es desarrollar preparaciones innovadoras a base de uvilla mediante la experimentación culinaria y evaluación sensorial para diversificar su uso en la cocina contemporánea imbabureña. Para cumplir este propósito, se analizarán las propiedades organolépticas del fruto, se elaborarán propuestas culinarias aplicando técnicas gastronómicas y se evaluará la aceptación de las preparaciones elaboradas, con el fin de identificar su viabilidad dentro del ámbito culinario.

La justificación de esta investigación radica en la necesidad de promover el uso de ingredientes locales con potencial gastronómico que muchas veces no son aprovechados de manera integral. Además de aportar al fortalecimiento de la identidad culinaria imbabureña, este proyecto representa una contribución práctica para estudiantes, emprendedores gastronómicos y profesionales del área, al presentar alternativas culinarias innovadoras con enfoque sostenible. Asimismo, se busca generar valor agregado para productos agrícolas de la región, incentivando su incorporación en nuevas propuestas que respondan a tendencias actuales de consumo responsable y aprovechamiento de recursos locales.

2. ESTADO DEL ARTE. -

Ramos et al. (2024) realizaron una revisión sobre *Physalis peruviana* y destacó su valor como fruto andino con interés nutricional y funcional. El estudio señala que la uvilla contiene compuestos como flavonoides, carotenoides, vitaminas y polisacáridos, lo que permite verla no solo como fruta fresca, sino como ingrediente con potencial para nuevas preparaciones. La autora indica que estas propiedades se relacionan con "fitoquímicos, valor nutricional y beneficios" (2024, p. 121). Para esta investigación, su aporte es importante porque respalda el uso de la uvilla en recetas contemporáneas con valor agregado.

Mejía y Fuerez (2023) estudiaron el aprovechamiento de la uvilla para el desarrollo de productos agroindustriales. En su trabajo menciona que, en Ecuador, este fruto presenta "grandes beneficios nutricionales" (2023, p. 1), lo cual permite justificar su uso más allá del consumo directo. Desde una mirada gastronómica, este estudio ayuda a comprender que puede transformarse en productos con mayor vida útil y aplicación culinaria. Su aporte se relaciona con la necesidad de experimentar con preparaciones saladas, dulces o mixtas.

Chancosi (2022) evaluó el efecto del secado por atomización sobre la capacidad antioxidante de la uvilla. La autora señala que la fruta contiene "compuestos carotenoides cuyas propiedades antioxidantes podrían aportar beneficios a la salud" (2022, p. 15). Este estudio permite reconocer que los procesos aplicados influyen en sus propiedades funcionales y sensoriales. Para el presente trabajo, resulta útil porque demuestra que la transformación del fruto debe realizarse con cuidado técnico para conservar su calidad.

Túquerez (2023) analizó el secado por atomización y las propiedades funcionales de la uvilla, considerando vitamina C, polifenoles, β-carotenos y capacidad antioxidante. En su investigación planteó "Evaluar la aceptabilidad sensorial del producto" (2023, p. 22), aspecto que se relaciona directamente con este informe. Su aporte es relevante porque conecta la parte técnica del procesamiento con la opinión del consumidor. Esto confirma que una preparación innovadora no solo debe ser nutritiva, sino también agradable en sabor, aroma, textura y apariencia.

Torres (2024) comparó especies del género Physalis desde su capacidad antioxidante y saberes etnobotánicos. El estudio indica que se analizaron "propiedades antioxidantes,

componentes bioquímicos y saberes ancestrales" (2024, p. 6). Esta investigación ayuda a comprender que la uvilla tiene valor no solo por su composición química, sino también por el conocimiento local relacionado con su uso. Para la cocina imbabureña, este enfoque es importante porque permite vincular innovación con identidad y territorio.

Duarte (2024) revisó la investigación gastronómica en Ecuador y encontró vacíos en el estudio de productos, tradiciones y categorías culinarias locales. El autor señala que existen "vacíos y oportunidades" en la investigación gastronómica ecuatoriana (2024, p. 1). Este hallazgo respalda la necesidad de investigar ingredientes como la uvilla desde la cocina aplicada. Su aporte permite ubicar este trabajo dentro de una necesidad académica real: estudiar productos del territorio con una mirada práctica, técnica y contemporánea.

Pérez (2024) propuso un plan de transformación para una línea de producción gastronómica en Pelileo. El estudio menciona la importancia de trabajar con "técnicas de cocina innovadora" y "productos autóctonos" (2024, p. 1). Esta investigación se relaciona con el presente tema porque demuestra que la innovación culinaria puede fortalecer el trabajo de emprendedores y cocineros locales. En el caso de la uvilla, su aplicación en salsas, wraps y empanadas permite ampliar la oferta gastronómica con base territorial.

Zapata (2025) investigó la innovación de productos gastronómicos en mixología utilizando productos locales del cantón Cotacachi. El estudio afirma que busca crear un vínculo "entre la tradición y la innovación" (2025, p. 1). Aunque se enfoca en bebidas, su aporte es útil porque demuestra que los productos locales pueden adaptarse a propuestas modernas sin perder identidad. Para este trabajo, esa idea se aplica al uso de la uvilla en preparaciones contemporáneas de cocina salada.

Altamirano (2024) analizó las técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía contemporánea de Quito. El autor indica que la innovación es parte esencial de la gastronomía actual (2024, p. 1). Este estudio aporta una base para comprender que las técnicas modernas no deben verse como algo alejado de la cocina ecuatoriana, sino como herramientas para mejorar presentaciones, texturas y experiencias. En este proyecto, esa mirada permite trabajar la uvilla con procesos más creativos y controlados.

Bedón (2025) analizó la relación entre innovación de productos y rentabilidad en restaurantes de Santo Domingo. El estudio indica que la innovación se trabajó desde un

enfoque mixto con encuestas y entrevistas (2025, p. 1). Este aporte es útil porque muestra que crear nuevos productos gastronómicos puede tener impacto en la aceptación del cliente y en la mejora de la oferta comercial. Para este informe, refuerza la importancia de evaluar las preparaciones de uvilla mediante degustación.

Hernández-Monzón et al. (2021) evaluaron la calidad sensorial y aceptabilidad de productos alimenticios con ingredientes funcionales. El estudio plantea como objetivo "Evaluar la calidad sensorial y la aceptabilidad" de alimentos elaborados (2021, p. 480). Esta investigación aporta a la metodología porque muestra la importancia de medir la respuesta del consumidor frente a nuevos productos. En el caso de las preparaciones con uvilla, la ficha de degustación permitirá conocer si el sabor agridulce del fruto resulta aceptado en recetas saladas.

García (2021) abordó el análisis sensorial como herramienta para innovar en alimentos. El autor señala que este tipo de evaluación ayuda a diseñar productos que respondan a las "exigencias del mercado" (2021, p. 1). Su estudio es útil porque confirma que la innovación culinaria necesita pruebas con consumidores, no solo creatividad en cocina. Para este proyecto, la evaluación sensorial permitirá valorar sabor, aroma, textura y apariencia de la salsa, los wraps y las empanadas con uvilla.

Villacís et al. (2026) analizaron la uvilla como propuesta comercial dentro del sector alimentario. El estudio presenta a este fruto como "alimento funcional" (2026, p. 1), lo que fortalece su valor para nuevas aplicaciones culinarias. Esta investigación es cercana al presente tema porque vincula el ingrediente con posibilidades de mercado, transformación y consumo. Para la cocina contemporánea imbabureña, este enfoque ayuda a verlo como un producto capaz de aportar sabor, color, identidad y diferenciación.

Toro (2025) desarrolló una investigación sobre la creación de cócteles innovadores utilizando ingredientes autóctonos ecuatorianos, entre ellos la uvilla. El estudio identificó la limitada incorporación de productos locales en propuestas contemporáneas y destacó que esta investigación "aborda la problemática de la baja integración de ingredientes autóctonos en la coctelería". Sus resultados evidenciaron una alta aceptación sensorial de la uvilla, lo que confirma su potencial gastronómico. Este antecedente aporta al presente estudio porque demuestra la versatilidad del fruto en propuestas innovadoras, aunque su aplicación estuvo enfocada únicamente en bebidas.

Mantilla (2025) investigó el desarrollo de una línea de cervezas artesanales elaboradas con frutas ambateñas, incluyendo la uvilla como ingrediente fermentable. El estudio determinó que “estas frutas aportan matices interesantes y bien equilibrados a la cerveza”, evidenciando el potencial de los productos locales en propuestas gastronómicas transformadas. Su aporte al presente trabajo radica en demostrar que la uvilla puede adaptarse a procesos técnicos de innovación culinaria, aunque el enfoque estuvo orientado exclusivamente a bebidas fermentadas.

Silva (2019) propuso la creación de una línea gourmet de bebidas fermentadas artesanales a base de uvilla y frutilla, enfocándose en sus características sensoriales y aceptación del consumidor. La autora señala que el objetivo fue “Dar a conocer las cualidades organolépticas” de estas frutas. Los resultados evidenciaron que la uvilla mantiene aceptación después de procesos de transformación. Este antecedente resulta relevante porque confirma su potencial para el desarrollo de productos innovadores, aunque no aborda su aplicación en preparaciones culinarias saladas.

A partir de la revisión de los antecedentes analizados, se identifican vacíos importantes en la investigación sobre el aprovechamiento gastronómico de la uvilla. La mayoría de los estudios encontrados se concentran en su valor nutricional, propiedades funcionales, aplicaciones agroindustriales o desarrollo de bebidas fermentadas y coctelería, evidenciando un abordaje limitado desde la cocina aplicada. Aunque se reconoce la versatilidad sensorial del fruto y su aceptación en productos transformados, existe escasa evidencia sobre su incorporación en preparaciones culinarias saladas dentro del contexto gastronómico ecuatoriano. De igual manera, no se encontraron investigaciones enfocadas específicamente en la cocina contemporánea imbabureña que propongan recetas innovadoras a base de uvilla con validación sensorial. Este vacío justifica el desarrollo del presente trabajo, ya que busca ampliar el uso gastronómico de este ingrediente mediante la creación y evaluación de preparaciones saladas innovadoras que aporten al fortalecimiento de la identidad culinaria local y al aprovechamiento de productos del territorio.

3. METODOLOGÍA. –

En este apartado se describen los procedimientos metodológicos empleados para el desarrollo de la investigación, los cuales permitieron orientar de manera sistemática el proceso de obtención y análisis de la información.

3.1 Tipo de investigación

La presente investigación fue de tipo aplicada, debido a que se orientó a la solución de una problemática concreta relacionada con el limitado aprovechamiento gastronómico de la uvilla dentro de la cocina contemporánea imbabureña. Este enfoque permitió desarrollar propuestas culinarias innovadoras a partir de un ingrediente local, buscando una aplicación práctica dentro del ámbito gastronómico mediante la elaboración y evaluación de preparaciones saladas.

3.2 Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación fue mixto, ya que se integraron procedimientos cuantitativos y cualitativos para obtener una comprensión más completa del problema de estudio. El componente cuantitativo permitió recopilar información sobre la percepción y aceptación de los consumidores potenciales frente al uso de la uvilla en preparaciones gastronómicas, mientras que el componente cualitativo facilitó el análisis de criterios, observaciones y características relacionadas con el comportamiento del ingrediente durante su aplicación culinaria.

3.3 Alcance del estudio

El alcance del estudio fue explicativo-propositivo. Fue explicativo porque permitió comprender el comportamiento de la uvilla en distintas preparaciones culinarias, identificando sus características sensoriales, posibilidades técnicas y nivel de aceptación. Al mismo tiempo, fue propositivo porque, a partir de los hallazgos obtenidos, se desarrollaron alternativas gastronómicas innovadoras aplicables al contexto local, como una salsa de uvilla para acompañamiento de carne de cerdo, wraps de uvilla y empanadas de pollo con relleno de uvilla.

3.4 Métodos y técnicas de investigación

Se aplicó el método inductivo-deductivo para partir de observaciones específicas relacionadas con las propiedades de la uvilla, su comportamiento en cocina y la percepción del consumidor, permitiendo posteriormente establecer conclusiones generales sobre su potencial gastronómico. Este método facilitó el análisis progresivo desde la experiencia práctica hacia la interpretación de resultados aplicables al estudio.

El método analítico-sintético permitió descomponer el problema de investigación en elementos específicos como características organolépticas, técnicas culinarias, aceptación sensorial y posibilidades de innovación gastronómica. Posteriormente, la información obtenida fue integrada para construir una propuesta culinaria coherente que respondiera al objetivo general planteado.

Se utilizó el método hipotético-deductivo debido a que se partió de la premisa de que la uvilla podía ser incorporada exitosamente en preparaciones saladas innovadoras con aceptación favorable por parte de los consumidores. Esta suposición fue contrastada mediante el desarrollo práctico de las preparaciones y la evaluación de los resultados obtenidos durante el proceso de investigación.

Como técnica de recolección de información se empleó la encuesta, la cual permitió conocer la percepción de los consumidores potenciales sobre el uso de ingredientes locales en propuestas gastronómicas innovadoras, así como su disposición a consumir preparaciones elaboradas con uvilla. Esta técnica facilitó la obtención de datos cuantificables útiles para el análisis del mercado objetivo.

También se aplicó la entrevista como técnica cualitativa para recopilar criterios especializados relacionados con el uso gastronómico de ingredientes locales, innovación culinaria y aceptación de nuevas propuestas alimentarias. Esta técnica permitió complementar la información obtenida desde una perspectiva más analítica y contextual.

La observación fue utilizada durante el proceso de elaboración de las preparaciones, con el fin de registrar el comportamiento de la uvilla en diferentes técnicas culinarias, su interacción con otros ingredientes y los cambios observados en textura, sabor, aroma y apariencia. Esta técnica permitió documentar aspectos prácticos relevantes para el desarrollo de las propuestas gastronómicas.

Como instrumento para la encuesta se utilizó un cuestionario estructurado con preguntas orientadas a identificar preferencias de consumo, percepción sobre productos innovadores y aceptación del uso de ingredientes locales. Este instrumento permitió organizar la información de manera sistemática para su posterior análisis.

Para la aplicación de las entrevistas se empleó un guion estructurado que permitió mantener orden en la recopilación de información, orientando las preguntas hacia temas relacionados con innovación culinaria, aprovechamiento de productos autóctonos y percepción del potencial gastronómico de la uvilla.

En el caso de la observación, se utilizó una ficha de observación para registrar de manera ordenada los hallazgos obtenidos durante el desarrollo de las preparaciones culinarias. Este instrumento facilitó el seguimiento técnico del comportamiento del ingrediente y el control del proceso experimental.

El universo de estudio estuvo conformado por la población económicamente activa de la provincia de Imbabura, considerando que este segmento representa un grupo con capacidad de consumo y criterio para valorar propuestas gastronómicas innovadoras dentro del mercado local. Esta población resultó pertinente para identificar el nivel de aceptación potencial de las preparaciones desarrolladas.

La muestra estuvo conformada por 165 personas seleccionadas para la aplicación de las encuestas, con el propósito de obtener información representativa sobre la percepción del público objetivo respecto al uso de la uvilla en preparaciones contemporáneas. Esta muestra permitió recopilar datos suficientes para sustentar el análisis cuantitativo del estudio.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. –

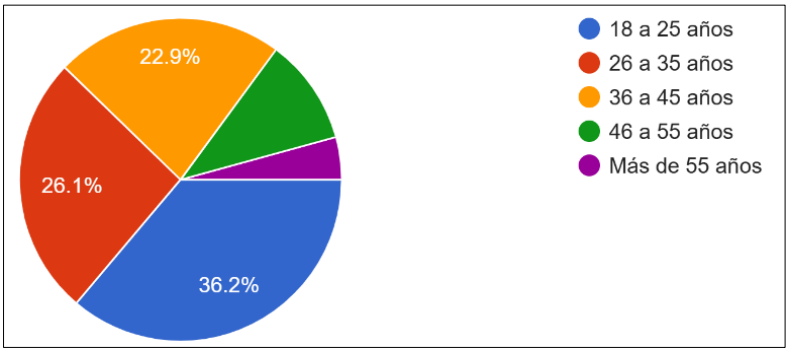
En este apartado se presentan los resultados obtenidos durante el desarrollo de la investigación, los cuales se muestran mediante figuras estadísticas que facilitan la visualización e interpretación de la información recopilada.

4.1 Tabulación de las encuestas

Pregunta 1. ¿Cuál es su rango de edad?

Figura 1

Edad



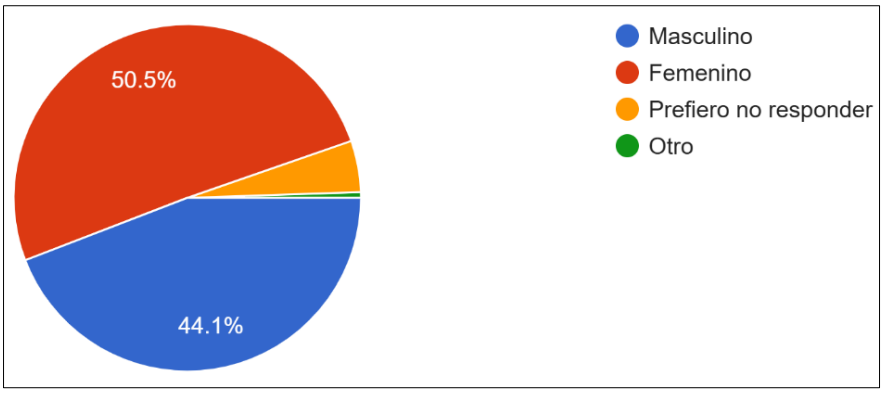
Interpretación:

La mayor participación correspondió al grupo de 18 a 25 años, seguido por las personas entre 26 y 35 años. Esto evidencia una predominancia de población joven dentro de la muestra, segmento que suele mostrar mayor interés por propuestas gastronómicas innovadoras y nuevas experiencias culinarias.

Pregunta 2. ¿Cuál es su género?

Figura 2

Género



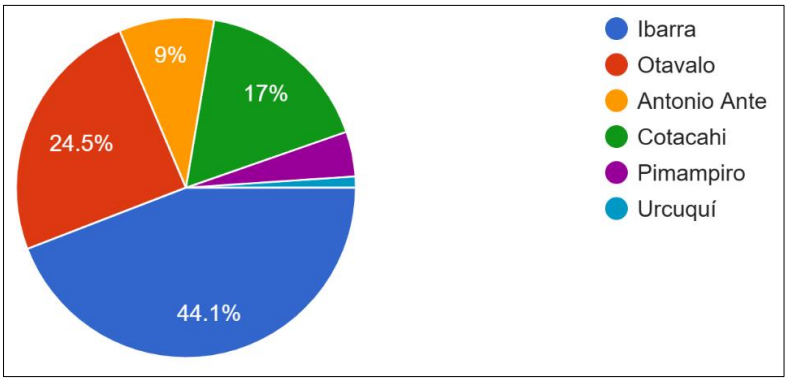
Interpretación:

La muestra presentó una ligera mayoría femenina. Sin embargo, la participación de hombres y mujeres fue relativamente equilibrada, lo que permite contar con percepciones diversas respecto a la aceptación de preparaciones elaboradas con uvilla.

Pregunta 3. ¿En qué cantón de Imbabura reside?

Figura 3

Residencia



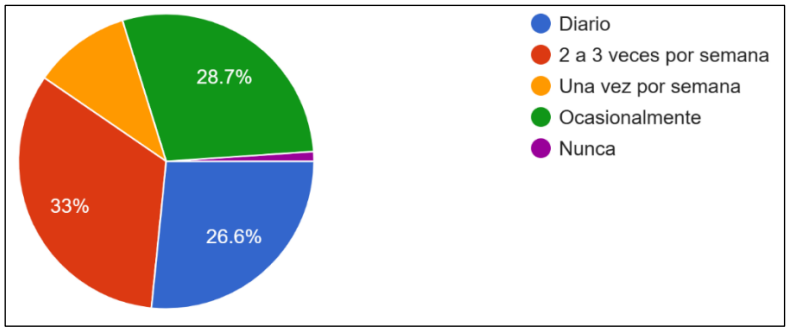
Interpretación:

La mayoría de los encuestados reside en Ibarra, seguida por Otavalo y Cotacachi. Esto refleja una mayor representatividad de los principales centros poblados de la provincia, donde existe una dinámica gastronómica más activa y diversa.

Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa?

Figura 4

Frecuencia de consumo



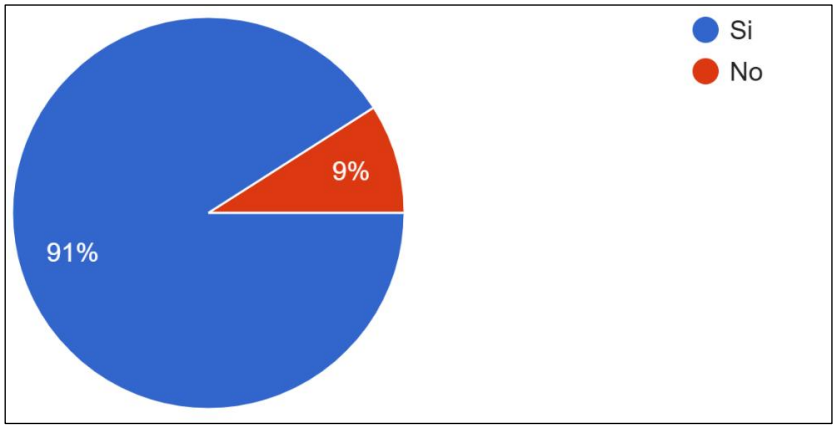
Interpretación:

Los resultados evidencian que la mayoría de los participantes consume alimentos fuera del hogar con frecuencia, lo que refleja una oportunidad favorable para la aceptación de nuevas propuestas gastronómicas en establecimientos de alimentos y bebidas.

Pregunta 5. ¿Conoce la uvilla como producto alimenticio?

Figura 5

Conocimiento de la uvilla



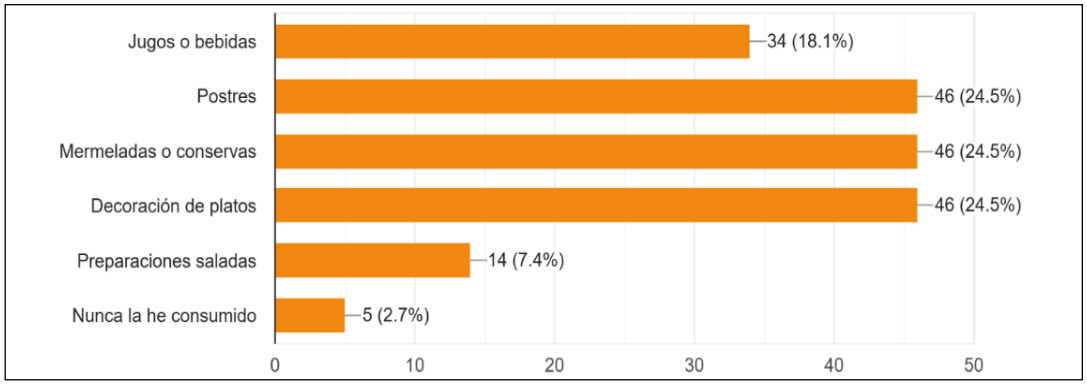
Interpretación:

La mayoría de los encuestados conoce la uvilla como producto alimenticio, lo que demuestra un alto nivel de reconocimiento y facilita su incorporación en nuevas propuestas gastronómicas.

Pregunta 6. ¿En qué tipo de preparaciones ha consumido uvilla?

Figura 6

Preparaciones consumidas con uvilla



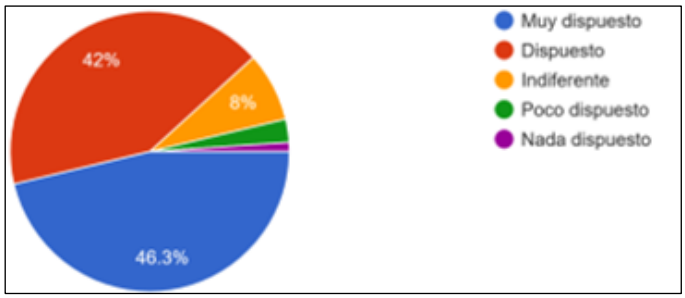
Interpretación:

Los resultados muestran que la uvilla se consume principalmente en postres, mermeladas y como elemento decorativo. En contraste, las preparaciones saladas presentan una frecuencia considerablemente menor, situación que confirma la existencia de una oportunidad para desarrollar nuevas aplicaciones gastronómicas.

Pregunta 7. ¿Qué tan dispuesto estaría a probar preparaciones innovadoras saladas elaboradas con uvilla?

Figura 7

Disposición a probar preparaciones con uvilla



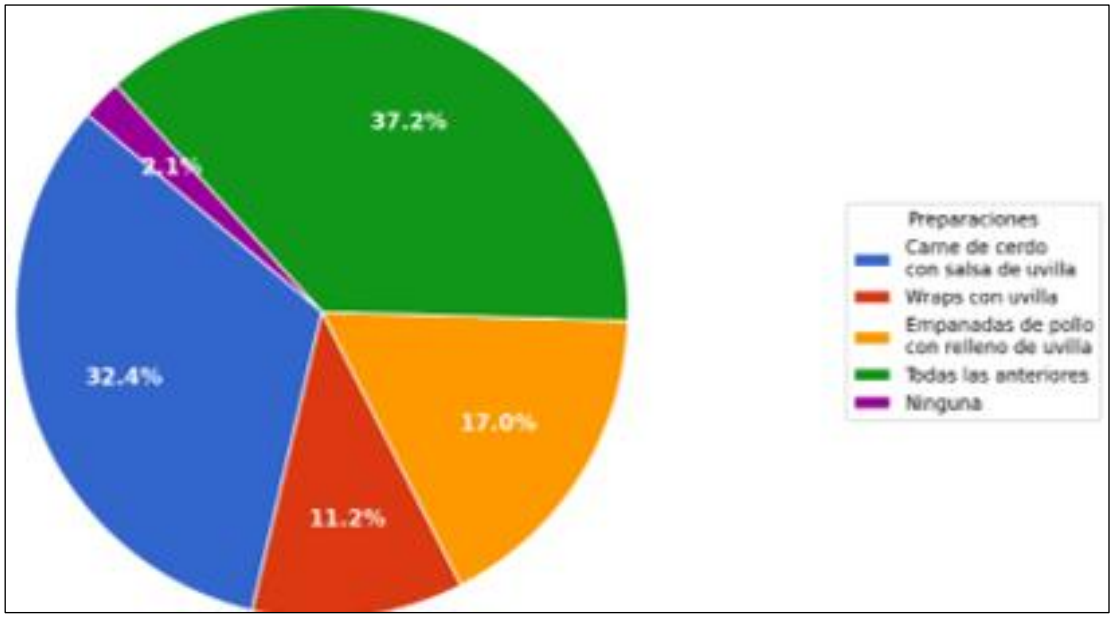
Interpretación:

La mayoría de los participantes manifestó estar dispuesta o muy dispuesta a probar preparaciones innovadoras elaboradas con uvilla. Este resultado evidencia una actitud favorable hacia la experimentación gastronómica y respalda el desarrollo de nuevas propuestas culinarias con este ingrediente.

Pregunta 8. ¿Cuál de las siguientes preparaciones le resultaría más atractiva?

Figura 8

Preparaciones más atractivas



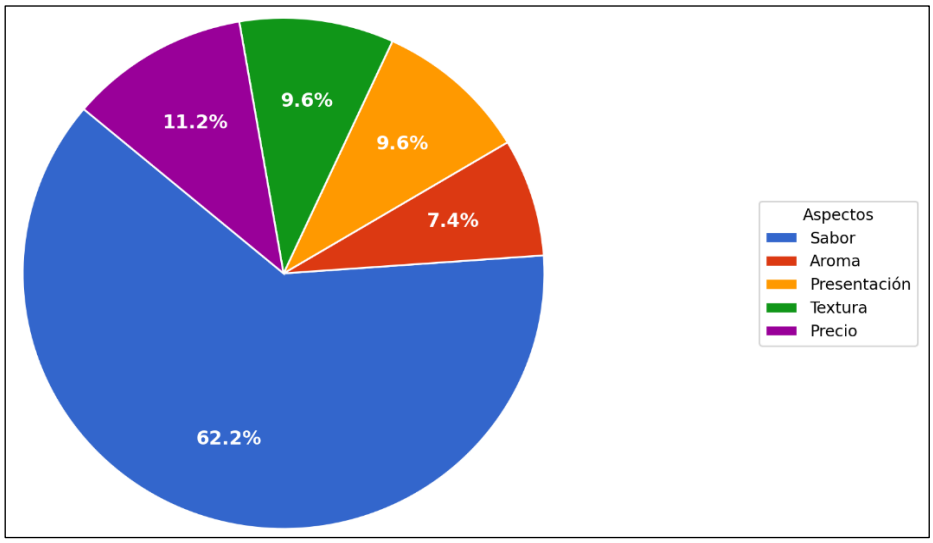
Interpretación:

Los resultados evidencian que la alternativa con mayor aceptación corresponde a la opción “Todas las anteriores”, seguida de la preparación de carne de cerdo acompañada con salsa de uvilla. Esto demuestra que los participantes muestran interés por diferentes aplicaciones culinarias del fruto y no únicamente por una propuesta específica. Asimismo, la aceptación de las tres preparaciones planteadas confirma la versatilidad gastronómica de la uvilla y respalda su incorporación en propuestas innovadoras dentro de la cocina contemporánea imbabureña.

Pregunta 9. ¿Qué aspecto considera más importante al probar una nueva preparación gastronómica?

Figura 9

Aspecto más importante al probar una nueva preparación



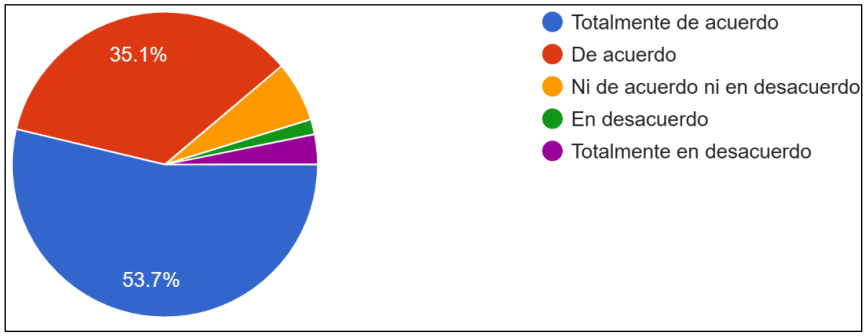
Interpretación:

El sabor fue identificado como el atributo más importante al momento de evaluar una nueva preparación gastronómica, superando ampliamente a factores como aroma, presentación, textura y precio. Este resultado sugiere que la aceptación de las preparaciones desarrolladas dependerá principalmente de la experiencia gustativa generada en el consumidor. En consecuencia, durante la elaboración de la salsa de uvilla para carne de cerdo, los *wraps* de uvilla y las empanadas de pollo con relleno de uvilla, se deberá priorizar el equilibrio de sabores para garantizar una valoración positiva por parte del público objetivo.

Pregunta 10. Indique su nivel de acuerdo con la siguiente afirmación: "Los ingredientes locales deberían utilizarse más en propuestas gastronómicas innovadoras".

Figura 10

Utilización de ingredientes locales



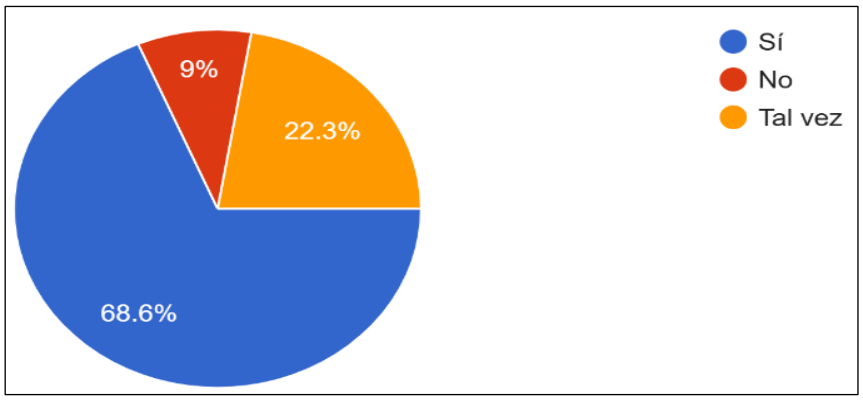
Interpretación:

La mayoría de los encuestados se mostró de acuerdo o totalmente de acuerdo con el uso de ingredientes locales en propuestas gastronómicas innovadoras. Esto demuestra una valoración positiva hacia los productos del territorio y su incorporación en nuevas experiencias culinarias.

Pregunta 11. ¿Considera que la uvilla puede adaptarse a preparaciones saladas?

Figura 11

Adaptabilidad de la uvilla en comida de sal



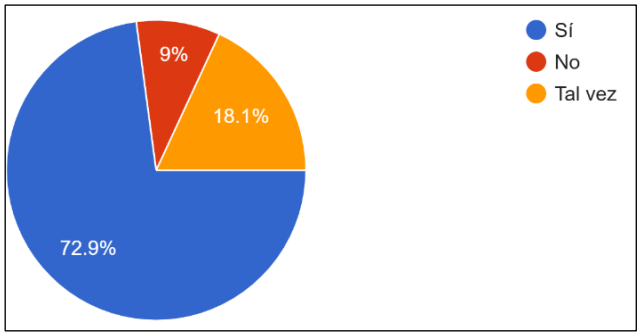
Interpretación:

La mayor parte de los participantes considera que la uvilla puede adaptarse a preparaciones saladas. Además, un grupo importante respondió "Tal vez", lo que evidencia curiosidad e interés por conocer nuevas aplicaciones culinarias del fruto.

Pregunta 12. ¿Estaría dispuesto(a) a pagar por una preparación innovadora elaborada con uvilla en un establecimiento gastronómico?

Figura 12

Intención de pago



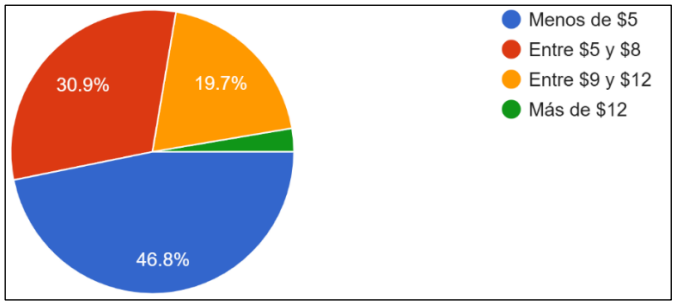
Interpretación:

La mayoría de los participantes estaría dispuesta a pagar por preparaciones innovadoras elaboradas con uvilla, lo que evidencia un potencial de aceptación comercial para su incorporación en la oferta gastronómica local.

Pregunta 13. ¿Qué rango de precio consideraría adecuado para una preparación innovadora con uvilla?

Figura 13

Precio adecuado



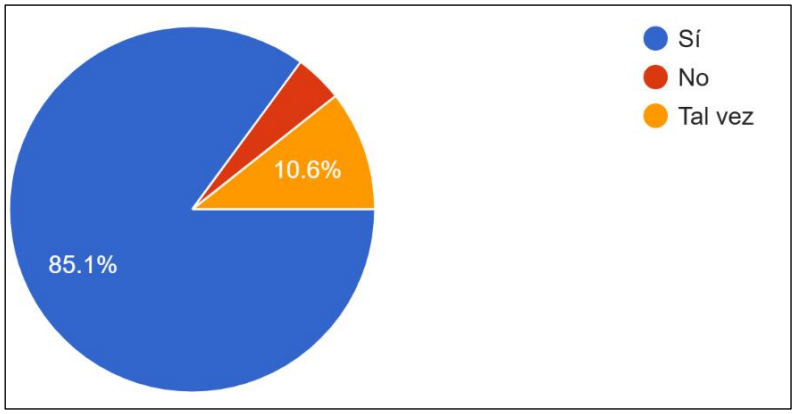
Interpretación:

El rango de precio preferido fue entre $5 y $8 dólares. Esto indica que los consumidores perciben las preparaciones innovadoras con uvilla como productos con valor agregado, pero esperan que mantengan precios accesibles dentro del mercado local.

Pregunta 14. ¿Recomendaría una preparación innovadora elaborada con uvilla si su experiencia fuera satisfactoria?

Figura 14

Recomendación de una preparación innovadora elaborada con uvilla



Interpretación:

La gran mayoría de los participantes afirmó que recomendaría una preparación innovadora elaborada con uvilla si su experiencia fuera satisfactoria. Este resultado refleja un elevado potencial de aceptación y difusión mediante recomendaciones personales, aspecto favorable para la viabilidad gastronómica y comercial de las propuestas desarrolladas.

4.1.1 Síntesis general de las encuestas

Los resultados obtenidos evidencian que la población encuestada conoce y consume uvilla, aunque principalmente en postres, mermeladas, bebidas y otros productos dulces. Asimismo, se identificó una elevada disposición a probar preparaciones saladas innovadoras elaboradas con este fruto, lo que demuestra apertura hacia nuevas propuestas gastronómicas basadas en ingredientes locales. Entre las alternativas planteadas, la opción con mayor aceptación fue la valoración conjunta de todas las preparaciones propuestas, seguida por la carne de cerdo acompañada con salsa de uvilla, lo que refleja el potencial de este ingrediente para adaptarse a diferentes aplicaciones culinarias. Por otra parte, el sabor fue identificado como el aspecto más importante al momento de evaluar una nueva preparación gastronómica, superando ampliamente a factores como aroma, textura, presentación y precio. Finalmente, la disposición de los participantes a consumir, pagar y recomendar preparaciones elaboradas con uvilla confirma la viabilidad gastronómica y

comercial de las propuestas desarrolladas, así como su potencial aporte a la diversificación de la cocina contemporánea imbabureña.

4.2 Resultados de las entrevistas

Los resultados de las entrevistas realizadas a chefs profesionales y docentes especializados en gastronomía permitieron recopilar información relevante sobre el potencial culinario de la uvilla dentro de la cocina contemporánea imbabureña. A través de sus aportes se identificaron características organolépticas, aplicaciones gastronómicas innovadoras, retos técnicos y oportunidades de comercialización de este fruto. La información obtenida contribuyó a fundamentar el desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras, así como a valorar el papel de la uvilla en el fortalecimiento de la identidad gastronómica de la provincia de Imbabura.

4.2.1 Datos de los entrevistados

Tabla 1

Datos de los entrevistados

Código	Nombres y apellidos	Profesión/ocupación	Fecha de la entrevista
E1	Chef Lisbeth Flores	Propietaria Restaurante Leyre – Otavalo	20/05/2026
E2	Chef Karina Palacios	Propietaria Restaurante La Marquesa – Cotacachi	20/05/2026
E3	Mgs. Juan C. Echeverria	Docente de la carrera de Gastronomía de la PUCE Ibarra	26/05/2026
E4	Mgs. Gonzalo Rubio	Coordinador Académico de la carrera de Gastronomía PUCE Ibarra	26/05/2026

4.2.2 Guion de las entrevistas

1. ¿Cómo evalúa el potencial gastronómico de la uvilla dentro de la cocina contemporánea?
2. ¿Qué características organolépticas de la uvilla considera más relevantes para su aplicación culinaria?
3. ¿Qué posibilidades identifica para incorporar la uvilla en preparaciones saladas innovadoras?

4. ¿Qué retos técnicos podrían presentarse al trabajar la uvilla en preparaciones como salsas, *wraps* o rellenos?

5. ¿Considera que existe aceptación del consumidor hacia propuestas gastronómicas que integren ingredientes locales poco convencionales? ¿Por qué?

6. ¿Cómo puede la innovación culinaria contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica imbabureña?

7. ¿Qué criterios considera indispensables para evaluar la viabilidad de una nueva preparación gastronómica?

8. ¿Qué valor agregado aporta el uso de ingredientes autóctonos en la oferta gastronómica local?

9. ¿Qué recomendaciones técnicas daría para el desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla?

10. ¿Considera que propuestas gastronómicas con uvilla podrían tener potencial comercial en el contexto local? Explique su respuesta.

4.2.3 Transcripción de las entrevistas

Entrevistado 1 E1 Lisbeth Flores - Chef principal del ¨ Restaurante LEYRE¨

1. ¿Cómo evalúa el potencial gastronómico de la uvilla dentro de la cocina contemporánea?

La uvilla posee un alto potencial por su versatilidad, perfil sensorial diferenciado y valor nutricional. Su equilibrio entre dulzor y acidez.

2. ¿Qué características organolépticas de la uvilla considera más relevantes para su aplicación culinaria?

Sabor agridulce, aroma fresco y frutal, color, textura jugosa.

3. ¿Qué posibilidades identifica para incorporar la uvilla en preparaciones saladas innovadoras?

Puede utilizarse en chutneys, salsas para carnes, vinagretas, ensaladas o en rellenos.

4. ¿Qué retos técnicos podrían presentarse al trabajar la uvilla en preparaciones como salsas, *wraps* o rellenos?

Controlar su acidez y contenido de humedad y manejar correctamente las temperaturas de cocción.

5. ¿Considera que existe aceptación del consumidor hacia propuestas gastronómicas que integren ingredientes locales poco convencionales? ¿Por qué?
Los consumidores valoran cada vez más las preparaciones auténticas, sostenibles y con identidad cultural.

6. ¿Cómo puede la innovación culinaria contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica imbabureña?
Permite revalorizar ingredientes autóctonos y adaptarlos a nuevas tendencias gastronómicas sin perder su esencia cultural.

7. ¿Qué criterios considera indispensables para evaluar la viabilidad de una nueva preparación gastronómica?

Considerar aspectos como la aceptación del consumidor, la disponibilidad del producto y el costo de producción.

8. ¿Qué valor agregado aporta el uso de ingredientes autóctonos en la oferta gastronómica local?

Aporta diferenciación, autenticidad y conexión cultural y fortalece la economía local.

9. ¿Qué recomendaciones técnicas daría para el desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla?

Realizar pruebas de equilibrio entre acidez y dulzor, trabajar técnicas de cocción y combinar la uvilla con ingredientes neutros o grasos.

10. ¿Considera que propuestas gastronómicas con uvilla podrían tener potencial comercial en el contexto local? Explique su respuesta.
La uvilla puede diferenciar una propuesta gastronómica y generar valor agregado con preparaciones innovadoras.

Entrevistado 2 E2 Karina Palacios - Chef principal del Restaurante la ¨MARQUEZA¨

1. ¿Cómo evalúa el potencial gastronómico de la uvilla dentro de la cocina contemporánea?

Desde mi experiencia la uvilla tiene grandes beneficios, tiene un buen potencial por ser utilizada en preparaciones dulces como saladas, es una fruta no conocida en otros lados, lo cual le da un valor agregado y un valor exótico, el cual va a permitir que el plato y su preparación sea innovador.

2. ¿Qué características organolépticas de la uvilla considera más relevantes para su aplicación culinaria?

Más relevante es el sabor y el aroma porque cuando tú haces una preparación con uvilla su aroma es bastante fuerte, que la reconoces; es dulce, ácida y cítrica, entonces eso te permite jugar con los sabores.

3. ¿Qué posibilidades identifica para incorporar la uvilla en preparaciones saladas innovadoras?

Se la puede utilizar en ensaladas, también en rellenos para pollo, pavo, combinados con algunas verduras. También en salsas agridulces para carnes, por ejemplo, en la carne de cerdo.

4. ¿Qué retos técnicos podrían presentarse al trabajar la uvilla en preparaciones como salsas, *wraps* o rellenos?

Es saber controlar la acidez, el dulzor y dependiendo de la textura que la queremos preparar. Evitar que se sobre cocine para que no pierda el sabor, el color y las propiedades organolépticas.

5. ¿Considera que existe aceptación del consumidor hacia propuestas gastronómicas que integren ingredientes locales poco convencionales? ¿Por qué?

Sí hay una mayor aceptación, pero hay que saber que este producto no es recién, son productos autóctonos que vienen de muchos años y que son parte de nuestra identidad cultural.

6. ¿Cómo puede la innovación culinaria contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica imbabureña?

Se debe fortalecer los productos que tenemos en la provincia, tomarlos más en cuenta en esta gastronomía y revalorizar estos ingredientes tradicionales en nuevas preparaciones y tendencias, pero siempre preservando el patrimonio imbabureño.

7. ¿Qué criterios considera indispensables para evaluar la viabilidad de una nueva preparación gastronómica?

Tiene que ser primero la disponibilidad del producto. También hay que saber el valor nutricional, ya que mucha gente busca el tema saludable y orgánico.

8. ¿Qué valor agregado aporta el uso de ingredientes autóctonos en la oferta gastronómica local?

Nos da un valor agregado porque estamos sosteniendo un cultivo, estamos impulsando una identidad gastronómica que nos identifica como pueblo.

9. ¿Qué recomendaciones técnicas daría para el desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla?

- Hacer pruebas que nos permitan tener un equilibrio entre el sabor.
- No perder sus características organolépticas.
- Saber controlar y aplicar correctas técnicas de cocción.

10. ¿Considera que propuestas gastronómicas con uvilla podrían tener potencial comercial en el contexto local? Explique su respuesta.

A cualquier producto que vayamos a lanzar con el uso de la uvilla tiene que ser primero innovador, que se conserve el color y el sabor de la uvilla. Es un producto orgánico, sembrado y cosechado orgánicamente.

Entrevistado 3 E3 Juan Carlos Echeverría - Docente de Gastronomía PUCE

1. ¿Cómo evalúa el potencial gastronómico de la uvilla dentro de la cocina contemporánea?

El potencial gastronómico de la uvilla es importante porque no se la utiliza mucho en preparaciones. Sería una buena alternativa utilizarla y aprovecharla al máximo.

2. ¿Qué características organolépticas de la uvilla considera más relevantes para su aplicación culinaria?

Aroma fresco, sabor agridulce, la pulpa es jugosa, suave y su color.

3. ¿Qué posibilidades identifica para incorporar la uvilla en preparaciones saladas innovadoras?

Buena idea ya que tiene ese tono de acidez, el sabor dulce y no es un producto que se lo utilice tanto.

4. ¿Qué retos técnicos podrían presentarse al trabajar la uvilla en preparaciones como salsas, *wraps* o rellenos?

Identificar el tiempo de duración de la pulpa de uvilla y su rendimiento en las preparaciones es fundamental para determinar su viabilidad gastronómica. Se debe analizar cuántos gramos de pulpa se obtienen a partir de una cantidad determinada de fruta fresca, con el fin de calcular costos, porciones y rendimiento en recetas como salsas, rellenos o *wraps*, también se debe determinar cuánto tiempo puede mantenerse congelada sin perder calidad y qué beneficios aporta este método de conservación.

5. ¿Considera que existe aceptación del consumidor hacia propuestas gastronómicas que integren ingredientes locales poco convencionales? ¿Por qué?

Sí, es bastante ya que siempre buscan cosas nuevas, ahora los consumidores están cansados de las mismas preparaciones, así sea un pequeño cambio para ellos es atractivo.

6. ¿Cómo puede la innovación culinaria contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica imbabureña?

La incorporación de este ingrediente en nuevas preparaciones permite que más consumidores lo conozcan, lo prueben y reconozcan sus características organolépticas y nutricionales. Esto puede generar una mayor demanda del producto, incentivando su producción, comercialización y presencia en la oferta gastronómica local, fortaleciendo así la identidad culinaria de la provincia.

7. ¿Qué criterios considera indispensables para evaluar la viabilidad de una nueva preparación gastronómica?

Hacer pruebas de sabores y ver con qué tipo de preparaciones queda bien.

8. ¿Qué valor agregado aporta el uso de ingredientes autóctonos en la oferta gastronómica local?

Que no se pierdan nuestros productos y que la gente los conozca.

9. ¿Qué recomendaciones técnicas daría para el desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla?

Controlar su acidez y tiempo de cocción.

10. ¿Considera que propuestas gastronómicas con uvilla podrían tener potencial comercial en el contexto local? Explique su respuesta.

Postres y salsas agridulces.

Entrevistado 4 E4 Gonzalo Rubio

Coordinador de la carrera de Gastronomía PUCE

1. ¿Cómo evalúa el potencial gastronómico de la uvilla dentro de la cocina contemporánea?

La uvilla es un producto espectacular que lo podemos aprovechar dentro de la cocina gastronómica por su sabor, su textura y la versatilidad que tiene para hacer diferentes preparaciones.

2. ¿Qué características organolépticas de la uvilla considera más relevantes para su aplicación culinaria?

Para mí uno de los más importantes es su aroma floral y su sabor entre matices ácidos y dulces.

3. ¿Qué posibilidades identifica para incorporar la uvilla en preparaciones saladas innovadoras?

La utilización de este producto para poder tener tierras, espumas y utilizarle en sifones ya que este producto es bondadoso por su sabor y textura. Armoniza en proteínas como pollo, mariscos o carne de cerdo.

4. ¿Qué retos técnicos podrían presentarse al trabajar la uvilla en preparaciones como salsas, *wraps* o rellenos?

Encontrar uvillas de calidad, ciertas técnicas para controlar sobre todo el punto ácido para que no opaque su aroma floral y su sabor dulce.

5. ¿Considera que existe aceptación del consumidor hacia propuestas gastronómicas que integren ingredientes locales poco convencionales? ¿Por qué?

Por supuesto, yo creo que esto está poniéndose con un valor agregado a la cocina ecuatoriana, el de empezar a utilizar productos nuestros en cocina innovadora. La uvilla es una fruta innovadora.

6. ¿Cómo puede la innovación culinaria contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica imbabureña?

Puede fortalecernos en ayudar a conocer lo que tenemos, que la gente conozca nuestros productos, empiece a valorar y aprender el potencial de este producto además de sus condiciones organolépticas y nutricionales.

7. ¿Qué criterios considera indispensables para evaluar la viabilidad de una nueva preparación gastronómica?

Es hacer una degustación para conocer las bondades del producto, una degustación sensorial de los sabores con jueces semiprofesionales o profesionales que nos ayudarán a equilibrar los sabores de la preparación.

8. ¿Qué valor agregado aporta el uso de ingredientes autóctonos en la oferta gastronómica local?

Como valor agregado creo que es aprender y valorar lo nuestro, crear identidad culinaria e identidad gastronómica en nuestros productos y muchas veces desconocidos.

9. ¿Qué recomendaciones técnicas daría para el desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla?

Controlar la acidez y utilizar uvillas de calidad.

10. ¿Considera que propuestas gastronómicas con uvilla podrían tener potencial comercial en el contexto local? Explique su respuesta.

Cuando se hace polvo o terrificación de uvilla, también pueden ser las espumas, los geles y el que más está resaltando es la salsa de uvilla en la carne de cerdo con trozos enteros que nos permite identificar la fruta.

4.2.4 Categorización de datos

Con el propósito de organizar y analizar la información obtenida mediante las entrevistas realizadas a docentes y chefs con experiencia en gastronomía, se aplicó un proceso de categorización cualitativa. Este procedimiento permitió agrupar las respuestas en categorías y subcategorías relacionadas con el potencial gastronómico de la uvilla, sus aplicaciones culinarias, los retos técnicos de su utilización y las posibilidades de comercialización dentro de la cocina contemporánea imbabureña. La categorización facilitó la identificación de coincidencias y criterios compartidos entre los entrevistados,

permitiendo interpretar los resultados de manera sistemática y vinculada con los objetivos de la investigación.

Tabla 2

Categorización de datos

Categoría	Subcategoría	Código	Evidencia relevante	Entrevistados
Potencial gastronómico de la uvilla	Versatilidad culinaria	PG1	La uvilla puede emplearse en diversas preparaciones dulces y saladas gracias a su equilibrio entre dulzor y acidez.	E1, E2, E3, E4
Potencial gastronómico de la uvilla	Diferenciación gastronómica	PG2	El fruto aporta innovación, valor agregado y características distintivas a las preparaciones.	E1, E2, E4
Características organolépticas	Sabor agridulce	CO1	El sabor agridulce fue identificado como la principal característica para su aprovechamiento culinario.	E1, E2, E3, E4
Características organolépticas	Aroma y color	CO2	El aroma frutal y floral, junto con su color característico, favorecen su incorporación en nuevas propuestas gastronómicas.	E1, E2, E3, E4
Aplicaciones culinarias innovadoras	Salsas para carnes	AC1	La uvilla presenta potencial para la elaboración de salsas destinadas a acompañar carnes, especialmente carne de cerdo.	E1, E2, E4
Aplicaciones culinarias innovadoras	Rellenos y *wraps*	AC2	Puede incorporarse en rellenos, *wraps*, ensaladas y otras preparaciones contemporáneas.	E1, E2
Aplicaciones culinarias innovadoras	Cocina de vanguardia	AC3	Puede utilizarse en espumas, geles, sifones, tierras y otras técnicas contemporáneas.	E4
Retos técnicos	Control de acidez	RT1	La principal dificultad identificada fue lograr un adecuado equilibrio entre acidez y dulzor.	E1, E2, E4
Retos técnicos	Control de cocción	RT2	Es necesario evitar la sobrecocción para conservar aroma, color y propiedades organolépticas.	E1, E2, E3
Retos técnicos	Rendimiento y conservación	RT3	Se debe evaluar el rendimiento de la pulpa y las alternativas de conservación para optimizar su uso culinario.	E3
Aceptación del consumidor	Interés por la innovación	ACS1	Los consumidores muestran interés por productos diferentes y experiencias gastronómicas novedosas.	E2, E3, E4
Aceptación del consumidor	Valoración de productos locales	ACS2	Existe una creciente preferencia por ingredientes autóctonos vinculados con identidad cultural y sostenibilidad.	E1, E2
Identidad gastronómica	Revalorización de ingredientes locales	IG1	La innovación permite recuperar y fortalecer el uso de productos tradicionales del territorio.	E1, E2, E3, E4
Identidad gastronómica	Fortalecimiento cultural	IG2	El uso de la uvilla contribuye a reforzar la identidad gastronómica de Imbabura.	E1, E2, E4

Viabilidad gastronómica	Aceptación sensorial	VG1	La degustación y evaluación sensorial son elementos fundamentales para validar nuevas preparaciones.	E1, E4
Viabilidad gastronómica	Disponibilidad del producto	VG2	La calidad y disponibilidad de la materia prima influyen en la viabilidad de las propuestas gastronómicas.	E1, E2, E4
Potencial comercial	Diferenciación en el mercado	PC1	La uvilla puede convertirse en un elemento diferenciador dentro de la oferta gastronómica local.	E1, E2, E4
Potencial comercial	Valor agregado	PC2	El fruto posee potencial para generar productos innovadores con identidad territorial y atractivo comercial.	E1, E2, E3, E4

Nota. Elaboración propia en base a las entrevistas (2026).

4.2.5 Interpretación de la categorización

La información recopilada evidencia consenso entre los entrevistados respecto al amplio potencial gastronómico de la uvilla. Las respuestas destacan principalmente su versatilidad culinaria, sus características organolépticas y su capacidad para integrarse en preparaciones innovadoras tanto tradicionales como contemporáneas. De igual manera, se identificó que los principales retos técnicos se relacionan con el control de la acidez, el manejo de la cocción y la conservación de las propiedades sensoriales del fruto. Los entrevistados coincidieron además en que existe una tendencia creciente hacia el consumo de productos locales con identidad territorial, situación que favorece la incorporación de la uvilla en nuevas propuestas gastronómicas. Finalmente, la categorización demuestra que las preparaciones desarrolladas poseen potencial de aceptación comercial y pueden contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica imbabureña mediante la revalorización de un ingrediente autóctono con amplias posibilidades de innovación culinaria.

4.3 Discusión

Los resultados obtenidos evidencian una percepción favorable hacia el uso de la uvilla en preparaciones gastronómicas innovadoras. El 90,4 % de los encuestados manifestó estar dispuesto o muy dispuesto a probar preparaciones saladas elaboradas con este fruto, lo que demuestra apertura hacia nuevas experiencias culinarias. Estos hallazgos coinciden con lo señalado por Hernández-Monzón et al. (2021), quienes destacan la importancia de la aceptabilidad sensorial como elemento determinante en el desarrollo de nuevos productos alimenticios. De manera complementaria, los entrevistados E1 y E2 señalaron que los consumidores valoran cada vez más propuestas auténticas, sostenibles y vinculadas con ingredientes locales. Esta coincidencia entre consumidores y expertos confirma que la uvilla posee condiciones favorables para incorporarse en la cocina contemporánea imbabureña.

En relación con las aplicaciones culinarias de la uvilla, los resultados muestran que el 37,2 % de los participantes consideró atractivas todas las preparaciones propuestas, mientras que el 32,4 % manifestó preferencia por la carne de cerdo acompañada con salsa de uvilla. Estos datos respaldan la versatilidad gastronómica del fruto y coinciden con los planteamientos de Ramos et al. (2024), quienes destacan que la uvilla posee

características nutricionales y funcionales que favorecen su utilización en diferentes productos alimentarios. De igual manera, los entrevistados E1, E2 y E4 indicaron que puede incorporarse en chutneys, salsas, rellenos, ensaladas y acompañamientos para carnes, evidenciando amplias posibilidades de innovación. Estos resultados permiten afirmar que la uvilla puede trascender su uso tradicional en postres y bebidas para integrarse en propuestas saladas con potencial gastronómico.

Respecto a las características organolépticas, tanto las encuestas como las entrevistas evidenciaron que el sabor constituye el principal criterio de valoración para los consumidores. El 62,2 % de los encuestados señaló que el sabor es el aspecto más importante al probar una nueva preparación gastronómica. Este resultado guarda relación con lo expuesto por Túquerez (2023), quien sostiene que la aceptabilidad sensorial es un factor clave para determinar el éxito de productos elaborados a partir de uvilla. Asimismo, los entrevistados E1, E2, E3 y E4 coincidieron en destacar el sabor agridulce y el aroma frutal como los atributos más representativos del fruto. La convergencia de estos hallazgos demuestra que las propuestas gastronómicas desarrolladas deben priorizar el equilibrio sensorial para garantizar una adecuada aceptación por parte del consumidor.

Otro aspecto relevante corresponde al valor que los participantes atribuyen a los ingredientes locales dentro de la gastronomía. El 94,1 % de los encuestados se mostró de acuerdo o totalmente de acuerdo con una mayor utilización de productos autóctonos en propuestas gastronómicas innovadoras. Estos resultados coinciden con lo planteado por Zapata (2025), quien señala que la innovación gastronómica puede generar un vínculo entre tradición e innovación sin perder la identidad cultural del territorio. De manera similar, los entrevistados E1, E2, E3 y E4 manifestaron que la incorporación de la uvilla permite fortalecer la identidad gastronómica imbabureña mediante la revalorización de ingredientes tradicionales. En consecuencia, la innovación culinaria no solo representa una estrategia de diferenciación comercial, sino también una herramienta para preservar y difundir el patrimonio alimentario local.

En cuanto a la viabilidad gastronómica y comercial de las preparaciones desarrolladas, el 62,2 % de los encuestados manifestó disposición a pagar por una preparación innovadora elaborada con uvilla, mientras que el 88,3 % afirmó que la recomendaría si la experiencia fuera satisfactoria. Estos resultados son coherentes con lo señalado por Bedón (2025), quien concluye que la innovación de productos puede influir positivamente en la

aceptación de los consumidores y en la competitividad de los establecimientos gastronómicos. Asimismo, los entrevistados E1, E2 y E4 destacaron que la uvilla aporta diferenciación, autenticidad y valor agregado a la oferta culinaria local. Por tanto, las preparaciones propuestas presentan condiciones favorables para su incorporación en emprendimientos gastronómicos interesados en diversificar su oferta mediante productos con identidad territorial.

Finalmente, los hallazgos permiten responder al vacío identificado en el estado del arte, donde se evidenció una escasa investigación sobre la aplicación de la uvilla en preparaciones saladas dentro del contexto ecuatoriano. Mientras que estudios previos se han centrado principalmente en propiedades nutricionales, aplicaciones agroindustriales, bebidas fermentadas y coctelería, como señalan Mejía y Fuerez (2023), Toro (2025), Mantilla (2025) y Silva (2019), la presente investigación exploró su incorporación en propuestas culinarias concretas como salsa para carne de cerdo, *wraps* y empanadas de pollo. Los resultados obtenidos demuestran aceptación por parte de consumidores y especialistas, lo que confirma que la uvilla constituye un ingrediente con potencial para diversificar la cocina contemporánea imbabureña y generar nuevas oportunidades de innovación gastronómica basadas en productos locales.

4.4 Propuesta

4.4.1 Introducción de propuesta

La presente propuesta tiene como finalidad cumplir con el objetivo específico número dos: elaborar propuestas culinarias aplicando técnicas gastronómicas utilizando como ingrediente principal la uvilla (*Physalis peruviana*), con el propósito de diversificar su uso dentro de la cocina contemporánea imbabureña y promover su revalorización gastronómica. A pesar de ser una fruta andina con importantes beneficios nutricionales, propiedades antioxidantes y características organolépticas destacadas como su sabor agridulce, aroma frutal y atractivo color, su aplicación culinaria continúa siendo limitada, concentrándose principalmente en postres, mermeladas, bebidas y elementos decorativos.

Con base en los resultados obtenidos mediante las encuestas y entrevistas realizadas durante la investigación, se identificó una alta aceptación hacia el desarrollo de preparaciones innovadoras elaboradas con uvilla. Los resultados indicaron que la carne

de cerdo con salsa de uvilla fue la que obtuvo los resultados más altos; en segunda instancia fueron los *wraps* de uvilla con vegetales, y finalmente, las empanadas de pollo con relleno de uvilla. Así mismo, los encuestados valoraron positivamente el uso de ingredientes locales dentro de nuevas propuestas gastronómicas. Además, chefs y docentes especialistas coincidieron en señalar el potencial de este fruto para incorporarse en preparaciones saladas debido a su versatilidad culinaria y capacidad para complementar diferentes ingredientes y técnicas de cocina.

A partir de estos resultados se diseñaron las tres preparaciones las cuales buscan explorar nuevas formas de consumo mediante la combinación de técnicas culinarias e ingredientes accesibles, resaltando el sabor, la textura y el potencial gastronómico de la uvilla.

A continuación, se presentan las recetas con sus respectivos procedimientos, fichas técnicas, priorizando el equilibrio de sabores, la innovación culinaria y su viabilidad dentro de la oferta gastronómica local.

4.4.2 Recetas

A) Carne de cerdo en salsa de uvilla

Ingredientes

- Lomo de cerdo
- Uvilla
- Fondo de verduras
- Azúcar morena
- Canela
- Clavo de olor
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Porcionar el lomo de cerdo en medallones uniformes y sazonar con sal y pimienta para realzar su sabor natural. Sellar los medallones en aceite caliente hasta obtener una superficie dorada y uniforme.



Medallón de cerdo



Sellado del medallón de cerdo

2. Licuar la uvilla junto con el fondo de verduras hasta conseguir una mezcla homogénea, cocinar la mezcla con azúcar morena, canela y clavo de olor para aportar notas dulces y especiadas que complementen el sabor agridulce característico de la uvilla.



Cocción de la uvilla



Licuado de la uvilla

3. Mantener la cocción a fuego medio hasta alcanzar una consistencia suave y ligeramente espesa. Incorporar el lomo de cerdo sellado a la salsa y permitir que absorba sus aromas y sabores durante la cocción. continuar la cocción a fuego

medio hasta alcanzar el punto deseado, logrando una preparación equilibrada donde la suavidad de la carne se combine con la intensidad aromática y el delicado dulzor de la salsa de uvilla.

4. Servir caliente.



Emplatado

B) *Wraps* con uvilla

Ingredientes

- Tortillas de trigo
- Uvilla
- Cebolla perla
- Ajo
- Espinaca
- Pimiento rojo
- Zuquinni
- Queso mozzarella
- Aceite
- Sal

Preparación

1. Lavar y desinfectar todos los ingredientes para garantizar su inocuidad y calidad. Cortar la cebolla, el pimiento, el zucchini en julianas uniformes para favorecer una cocción homogénea.



Cortar los vegetales en julianas uniformes

2. Sofreír la cebolla, el pimiento, el ajo en una sartén con aceite caliente hasta desprender su aroma característico, incorporar el zucchini y cocinar ligeramente para conservar su textura, agregar la espinaca y la uvilla, permitiendo que sus sabores se integren y aporten frescura, color y un delicado contraste entre notas dulces y ácidas, sazonar con sal al gusto y cocinar brevemente para mantener las propiedades de los vegetales.



Sofreír los vegetales



Incorporar el zucchini, espinaca y la uvilla

3. Calentar las tortillas de trigo para otorgarles mayor flexibilidad y facilitar su manipulación.



Calentar la tortilla de trigo

4. Distribuir sobre cada tortilla la mezcla de vegetales y uvilla, añadir el queso mozzarella para complementar la preparación con su sabor suave y textura cremosa.



Distribuir el relleno en la tortilla de trigo

5. Enrollar cuidadosamente las tortillas hasta formar los *wraps* y servir de inmediato.



Enrollado del wrap

C) Empanadas de pollo con relleno de uvilla

Ingredientes

- Discos de masa
- Pollo
- Uvilla
- Ajo
- Cebolla perla
- Pimiento
- Arvejas

- Pasas
- Nuez
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. Cocinar el pollo hasta alcanzar una textura suave, desmenuzar el pollo y reservar.



Cocción del pollo

2. Picar finamente la cebolla, el ajo, el pimiento y la uvilla, elaborar un sofrito con la cebolla, el ajo y el pimiento hasta desarrollar sus aromas y obtener una textura tierna.



Cortar los vegetales en brunoise



Sofrito de los vegetales

3. Incorporar el pollo desmenuzado junto con las arvejas, la uvilla, las pasas y las nueces, sazonar con sal y pimienta al gusto. Cocinar a fuego medio durante algunos minutos para permitir la integración de todos los ingredientes.



Incorporación de los ingredientes

4. Dejar enfriar ligeramente el relleno para facilitar su manipulación.



Relleno de las empanadas

5. Distribuir una porción del relleno sobre cada disco de masa, cerrar cuidadosamente las empanadas y sellar los bordes para evitar la pérdida del relleno durante la cocción.



Distribuir el relleno sobre los discos de masa

6. Freír las empanadas hasta obtener una superficie dorada y una textura crujiente y servir calientes.



Freír la empanada

4.4.3 Validación y aceptación de la propuesta

Este apartado cumple con el objetivo específico número tres: evaluar la aceptación de las preparaciones elaboradas, con el fin de identificar su viabilidad dentro del ámbito culinario.

Para lograrlo, se organizó una sesión de degustación con tres expertos gastrónomos, quienes recibieron una ficha denominada “Ficha de evaluación sensorial” la cual tuvo como indicadores de medición cuantitativos: Atributo, sabor, aroma, textura, apariencia/presentación y aceptación general. Como indicadores cualitativos se hicieron las siguientes preguntas:

¿Qué fue lo que más le gradó de la preparación?

¿Qué aspectos considera que podrían mejorarse?

¿Qué ingrediente o sabor identificó con mayor intensidad?

¿Considera innovadora esta preparación? Por qué

¿Consumiría este producto si estuviera disponible en un restaurante?

¿Recomendaría esta preparación a otras personas y por qué?

Además de incluyó una tabla de validación individual de la preparación, para marcar con una X los siguientes criterios:

La preparación presenta equilibrio de sabores

La preparación tiene una preparación atractiva

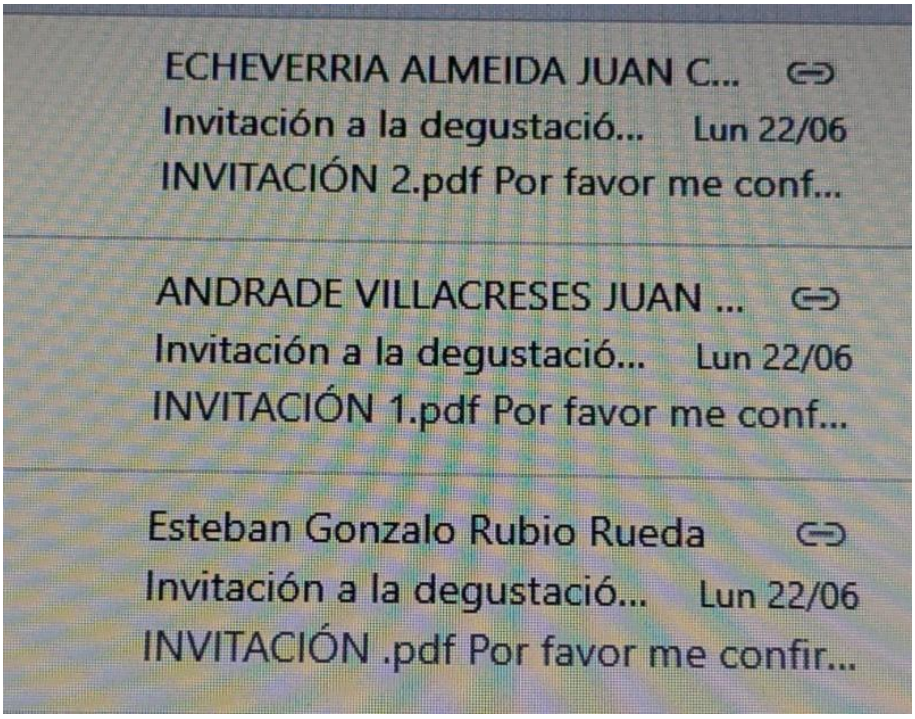
La uvilla se integra adecuadamente a la receta

La preparación posee potencia comercial.

La sesión se llevó a cabo el día 24 de junio de 2026, a las 10:00 am en el Laboratorio de Investigación, donde participaron tres docentes evaluadores; Mgs. Gonzalo Rubio, docente Juan Carlos Andrade y el docente Juan Carlos Echeverria.

4.4.3.1 Fases del proceso de degustación

En primer lugar, se procedió a enviar las invitaciones al correo personal a los docentes seleccionados como evaluadores, con el fin de invitarlos a participar en la degustación de las preparaciones gastronómicas desarrolladas como parte del proyecto de investigación. En la invitación se indicó la fecha, hora y lugar del evento.





A continuación, llegada la fecha se inició a las 10h00 am puntualmente, y se entregaron las fichas junto con las recetas impresas. En ese momento se contó con la asistencia de dos expertos de los tres que se invitó.



Se procedió a presentar el tema, y en seguida se sirvieron las tres preparaciones para su respectiva evaluación.



Al final se receptaron todas las fichas, incluso del tercer evaluador que llegó un poco tarde, cumpliendo así con la recepción de 9 instrumentos completos, los cuales se analizaron mediante la herramienta Excel.

Se logró obtener una tabla para los datos cuantitativos, y otra tabla de categorización para los resultados cualitativos, lo que se presentan a continuación.

Tabla 3

Evaluación cuantitativa

Preparación evaluada	Evaluador	Sabor	Aroma	Textura	Apariencia/ Presentación	Aceptación general
Empanada de pollo con relleno de uvilla	Mgs. Gonzalo Rubio	4	4	4	4	4
	Docente Juan Carlos Andrade	4	4	4	4	4
	Docente Juan Carlos Eheverria	4	4	4	4	4
Lomo de cerdo en salsa de uvilla	Mgs. Gonzalo Rubio	4	4	4	4	4
	Docente Juan Carlos Andrade	4	4	4	4	4
	Docente Juan Carlos Echeverria	4	4	4	4	4
Wraps de uvilla con vegetales	Mgs. Gonzalo Rubio	4	4	4	4	4
	Docente Juan Carlos Andrade	4	4	4	4	4
	Docente Juan Carlos Echeverria	3	3	3	3	3

Los resultados de la evaluación cuantitativa evidencian que las tres preparaciones obtuvieron calificaciones favorables en los atributos de sabor, aroma, textura,

presentación y aceptación general. Las valoraciones se ubicaron entre "muy bueno" y "excelente", lo que confirma que las propuestas culinarias alcanzan un nivel satisfactorio de aceptación por parte de los evaluadores especializados y cumplen con las características esperadas para una preparación gastronómica innovadora.

Tabla 4

Evaluación cualitativa de las preparaciones

Preparación evaluada	**Evaluador**	**¿Qué fue lo que más le agradó?**	**¿Qué aspecto podría mejorarse?**	**Ingrediente o sabor de mayor intensidad**	**¿Considera innovadora esta preparación? ¿Por qué?**	**¿Consumiría este producto?**	**¿La recomendaría? ¿Por qué?**
Empanada de pollo con relleno de uvilla	Mgs. Gonzalo Rubio	Sabor y textura, armonía de la uvilla	Uvilla, pero de manera muy agradable	Uvilla	Combina perfecta	Si	Si, por el equilibrio de sabores
	Docente Juan Carlos Andrade	Sabor del relleno y temperatura	La crocancia	El relleno del pollo	Por el uso de la uvilla	Si	Si, ya que es innovadora
	Docente Juan Carlos Echeverria	Mezcla de sabores	Cortes más uniformes	Uvilla	Si, no hay este tipo de relleno	Si, porque es original	Si, porque es nuevo sabor
Lomo de cerdo en salsa de uvilla	Mgs. Gonzalo Rubio	Sabor, color, aroma	Bajar un poco las especias	Uvilla y especias	Su color	Si	Si por el sabor y el emplatado
	Docente Juan Carlos Andrade	Combinación de la salsa con la carne	La salsa puede ir en un pocillo	La uvilla	Si, por el uso del ingrediente	Si	Si por el sabor e innovación
	Docente Juan Carlos Echeverria	Textura de la salsa	Ninguno	Uvilla	Salsa no muy usada	Si, por original	Si, por su sabor
Wraps de uvilla con vegetales	Mgs. Gonzalo Rubio	Combinación de sabores, proteína, vegetales	Crocancia de la tortilla	Vegetales, pollo, uvilla	Si	Si	Si, por su explosión de sabores
	Docente Juan Carlos Andrade	Sabor y temperatura	Mejorar el corte de vegetales	Sabor de los vegetales	Si por la combinación de sabores	Si, lo consumiría	Si, por el concepto del producto
	Docente Juan Carlos Echeverria	La originalidad	Corte de los vegetales	Zucchini y especias	Si por sus vegetales y la uvilla	Si por original	Si, porque deben probar nuevos sabores

La evaluación cualitativa permitió identificar que los aspectos más valorados fueron el equilibrio de sabores, la integración de la uvilla con los demás ingredientes y la originalidad de las propuestas. Entre las observaciones realizadas por los evaluadores se sugieren pequeños ajustes relacionados con la presentación, la uniformidad de algunos cortes y la intensidad de determinados condimentos, recomendaciones que contribuyen al perfeccionamiento de las preparaciones sin afectar su aceptación general.

Tabla 5

Validación de las preparaciones

Preparación evaluada	**Evaluador**	**La preparación presenta equilibrio de sabores**	**La preparación tiene una presentación atractiva**	**La uvilla se integra adecuadamente a la receta**	**La preparación posee potencial comercial**
Empanada de pollo con relleno de uvilla	Mgs. Gonzalo Rubio	SI	SI	SI	SI
	Docente Juan Carlos Andrade	SI	NO	NO	SI
	Docente Juan Carlos Echeverria	SI	SI	SI	SI
Lomo de cerdo en salsa de uvilla	Mgs. Gonzalo Rubio	SI	SI	SI	SI
	Docente Juan Carlos Andrade	SI	SI	SI	SI
	Docente Juan Carlos Echeverria	SI	SI	SI	SI
Wraps de uvilla con vegetales	Mgs. Gonzalo Rubio	SI	SI	SI	SI
	Docente Juan Carlos Andrade	SI	SI	SI	SI
	Docente Juan Carlos Echeverria	SI	SI	SI	SI

La validación realizada por los especialistas demuestra que las preparaciones cumplen con los criterios de innovación, equilibrio sensorial y potencial comercial. La mayoría de los evaluadores manifestó que consumiría y recomendaría los productos, destacando la adecuada incorporación de la uvilla en recetas saladas y su capacidad para aportar diferenciación gastronómica. Estos resultados respaldan la viabilidad de las propuestas para su incorporación en establecimientos gastronómicos de la provincia de Imbabura.

La propuesta desarrollada demuestra que la uvilla posee un importante potencial para incorporarse en preparaciones saladas innovadoras dentro de la cocina contemporánea imbabureña. La elaboración de la salsa de uvilla para carne de cerdo, los *wraps* de uvilla y las empanadas de pollo con relleno de uvilla permitió evidenciar que este fruto puede integrarse de manera armónica en diferentes técnicas culinarias, aportando sabor, color y valor agregado a las preparaciones. La validación realizada mediante la evaluación sensorial confirmó la aceptación de las propuestas y respaldó su viabilidad para ser incorporadas en establecimientos gastronómicos interesados en diversificar su oferta con productos locales. En este contexto, la propuesta constituye una alternativa práctica para promover el aprovechamiento gastronómico de la uvilla, fortalecer la identidad culinaria de Imbabura y fomentar la innovación a partir de ingredientes propios del territorio.

5. CONCLUSIONES. –

- Se desarrollaron tres preparaciones innovadoras a base de uvilla —carne de cerdo en salsa de uvilla, *wraps* con uvilla y empanadas de pollo con relleno de uvilla— demostrando que este fruto posee características organolépticas y culinarias que permiten diversificar su utilización dentro de la cocina contemporánea imbabureña.
- La evaluación realizada con consumidores evidenció una aceptación favorable hacia las preparaciones propuestas. La mayoría de los encuestados manifestó disposición para probar, consumir, pagar y recomendar productos elaborados con uvilla, mientras que la degustación sensorial confirmó una valoración positiva de los atributos de sabor, aroma, textura, presentación y aceptación general.
- Los criterios emitidos por chefs y docentes de gastronomía confirmaron que la uvilla constituye un ingrediente con potencial gastronómico, debido a su versatilidad, equilibrio entre dulzor y acidez, capacidad para integrarse en preparaciones saladas y posibilidades de aportar valor agregado e identidad a la oferta culinaria local.
- La propuesta gastronómica desarrollada demostró que la incorporación de ingredientes autóctonos en preparaciones innovadoras contribuye a fortalecer la identidad gastronómica de Imbabura, promoviendo el aprovechamiento de productos del territorio y generando alternativas culinarias con potencial de aplicación en establecimientos gastronómicos.

6. RECOMENDACIONES. -

- Se recomienda a restaurantes, cafeterías y emprendimientos gastronómicos incorporar preparaciones elaboradas con uvilla dentro de sus cartas, aprovechando su aceptación por parte de los consumidores y su capacidad para diferenciar la oferta gastronómica.
- Se sugiere a estudiantes y docentes de gastronomía continuar desarrollando procesos de innovación culinaria utilizando ingredientes autóctonos de la provincia de Imbabura, con el fin de fortalecer la identidad gastronómica local mediante propuestas contemporáneas.
- Se recomienda a los productores y organizaciones vinculadas a la cadena de valor de la uvilla promover estrategias de articulación con el sector gastronómico para incentivar el consumo del fruto y generar mayor valor agregado a la producción local.
- Se propone que futuras investigaciones amplíen la evaluación sensorial incorporando un mayor número de jueces consumidores y pruebas de aceptación comercial en establecimientos gastronómicos, con el propósito de validar el comportamiento de las preparaciones en condiciones reales de mercado.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Altamirano, L. A. (2024). *Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador*. Dialnet. https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/10550864.pdf

Bedón, C. M. (2025). *Influencia de la innovación de productos en la rentabilidad de los negocios de restaurantes del cantón Santo Domingo*. Pentaciencias. https://editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/1561

Chancosi, Y. B. (2022). *Efecto de los parámetros del proceso de secado por atomización sobre la capacidad antioxidante de la uvilla Physalis peruviana L.* Universidad Técnica del Norte. https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13259/2/03%20EIA%20578%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf

Duarte, R. (2024). *Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias*. Revista de Gastronomía y Cocina. https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/49

Mejía A. & Fuerez, A. (2023). *Aprovechamiento de la uvilla (Physalis peruviana L.) para el desarrollo de productos agroindustriales*. Universidad Nacional de Chimborazo. http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11792

García, J. A. (2021). *Análisis sensorial como una herramienta clave para innovar en alimentos*. Universidad de Cuenca. https://dspace-test.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/36596/1/documento.pdf

Hernández-Monzón, A., Rodríguez-Villacis, D., Romagosa-Ibieta, S., Valdés-Marín, M., Duarte-García, C. (2021). *Evaluación de la calidad sensorial y la aceptabilidad de productos alimenticios elaborados con adición de jugo de sábila (Aloe vera) y su relación con la dosis empleada*. SciELO Cuba. http://scielo.sld.cu/pdf/rtq/v41n3/2224-6185-rtq-41-03-480.pdf

Mantilla Mantilla, J. P. (2025). *Línea de cervezas artesanales a base de frutas ambateñas* [Proyecto de investigación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato]. PUCE Ambato. https://repositorio.puce.edu.ec/items/8f54b587-3e9a-42bc-b580-9a298500d76f

Mejía A. & Fuerez, A. (2023). *Aprovechamiento de la uvilla (Physalis peruviana L.) para el desarrollo de productos agroindustriales*. Universidad Nacional de Chimborazo. http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/11792

Pérez, A. F. F. (2024). *Innovation and transformation plan for gastronomic production line in Pelileo Canton, Ecuador*. Dialnet. https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9956156.pdf

Ramos, C., Lezama P., Larco, E., Chuna, P., Hidalgo, M. (2024). *Fitoquímicos, valor nutricional y beneficios de Physalis peruviana*. SciELO Perú.

http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2413-32992024000100121

Silva Barriga, D. M. (2019). *Creación de una línea gourmet de bebidas fermentadas artesanales a base de frutilla y uvilla* [Trabajo de titulación, Universidad de Las Américas]. Universidad de Las Américas. https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/11199/1/UDLA-EC-TLG-2019-21.pdf

Toro Félix, D. A. (2025). *Preparación de tres cócteles usando uvilla, mucílago de cacao y ají* [Trabajo de integración curricular, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. PUCE Ibarra. https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/860bc29f-35f3-436b-b416-213343b85d7f/content

Torres, J. J. (2024). *Estudio de la capacidad antioxidante y saberes etnobotánicos de dos especies del género Physalis en áreas degradadas del bosque seco tropical*. Universidad Politécnica Salesiana. https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/28766/1/UPS-GT005615.pdf

Túquerez, A. M. (2023). *Evaluación del efecto del secado por atomización sobre las propiedades funcionales de uvilla Physalis peruviana L.* Universidad Técnica del Norte. https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/13802/2/03%20EIA%20584%20TRABAJO%20GRADO.pdf

Villacís G., Saa M., Beltrán C. (2026). Uvilla como propuesta comercial en el sector alimentario. *Horizon International Journal. Vol. 4 Núm. 1 (2026)*. https://editorialsphaera.com/index.php/hor/article/view/309

Zapata, J. P. (2025). *Innovación de productos gastronómicos en el campo de la mixología a través de técnicas culinarias de vanguardia utilizando productos locales del cantón Cotacachi*. Polo del Conocimiento. https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/9216

8. ANEXOS

ANEXO 1: Cuestionario

Objetivo del cuestionario: Recopilar información sobre la percepción, hábitos de consumo y nivel de aceptación de potenciales consumidores frente al desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla dentro de la cocina contemporánea imbabureña.

1. **¿Cuál es su rango de edad?**

- 18 a 25 años
- 26 a 35 años
- 36 a 45 años
- 46 a 55 años
- Más de 55 años

2. **¿Cuál es su género?**

- Masculino
- Femenino
- Prefiero no responder
- Otro

3. **¿En qué cantón de Imbabura reside?**

- Ibarra
- Otavalo
- Antonio Ante
- Cotacachi
- Pimampiro
- Urcuquí

4. **¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa?**

- Diario
- 2 a 3 veces por semana
- Una vez por semana
- Ocasionalmente
- Nunca

5. **¿Ha consumido uvilla anteriormente?**

- Sí
- No

6. **¿En qué tipo de preparaciones ha consumido uvilla?** *(Puede elegir más de una opción)*

- Jugos o bebidas
- Postres
- Mermeladas o conservas
- Decoración de platos
- Preparaciones saladas
- Nunca la he consumido

7. **¿Qué tan dispuesto estaría a probar preparaciones innovadoras saladas elaboradas con uvilla?**

- Muy dispuesto
- Dispuesto
- Indiferente
- Poco dispuesto
- Nada dispuesto

8. **¿Cuál de las siguientes preparaciones le resultaría más atractiva?**

- Carne de cerdo acompañada con salsa de uvilla
- Wraps con uvilla
- Empanadas de pollo con relleno de uvilla
- Todas las anteriores
- Ninguna

9. **¿Qué aspecto considera más importante al probar una nueva preparación gastronómica?**

- Sabor
- Aroma
- Presentación
- Textura
- Precio

10. **Indique su nivel de acuerdo con la siguiente afirmación: "Los ingredientes locales deberían utilizarse más en propuestas gastronómicas innovadoras".**

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

11. **¿Considera que la uvilla puede adaptarse a preparaciones saladas?**

- Sí
- No
- Tal vez

12. **¿Estaría dispuesto(a) a pagar por una preparación innovadora elaborada con uvilla en un establecimiento gastronómico?**

- Sí
- No
- Tal vez

13. **¿Qué rango de precio consideraría adecuado para una preparación innovadora con uvilla?**

- Menos de $5
- Entre $5 y $8
- Entre $9 y $12
- Más de $12

14. **¿Recomendaría una preparación innovadora elaborada con uvilla si su experiencia fuera satisfactoria?**

- Sí
- No
- Tal vez

ANEXO 2**:** Guion de entrevista

1. ¿Cómo evalúa el potencial gastronómico de la uvilla dentro de la cocina contemporánea?
2. ¿Qué características organolépticas de la uvilla considera más relevantes para su aplicación culinaria?

3. ¿Qué posibilidades identifica para incorporar la uvilla en preparaciones saladas innovadoras?
4. ¿Qué retos técnicos podrían presentarse al trabajar la uvilla en preparaciones como salsas, wraps o rellenos?

5. ¿Considera que existe aceptación del consumidor hacia propuestas gastronómicas que integren ingredientes locales poco convencionales? ¿Por qué?
6. ¿Cómo puede la innovación culinaria contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica imbabureña?

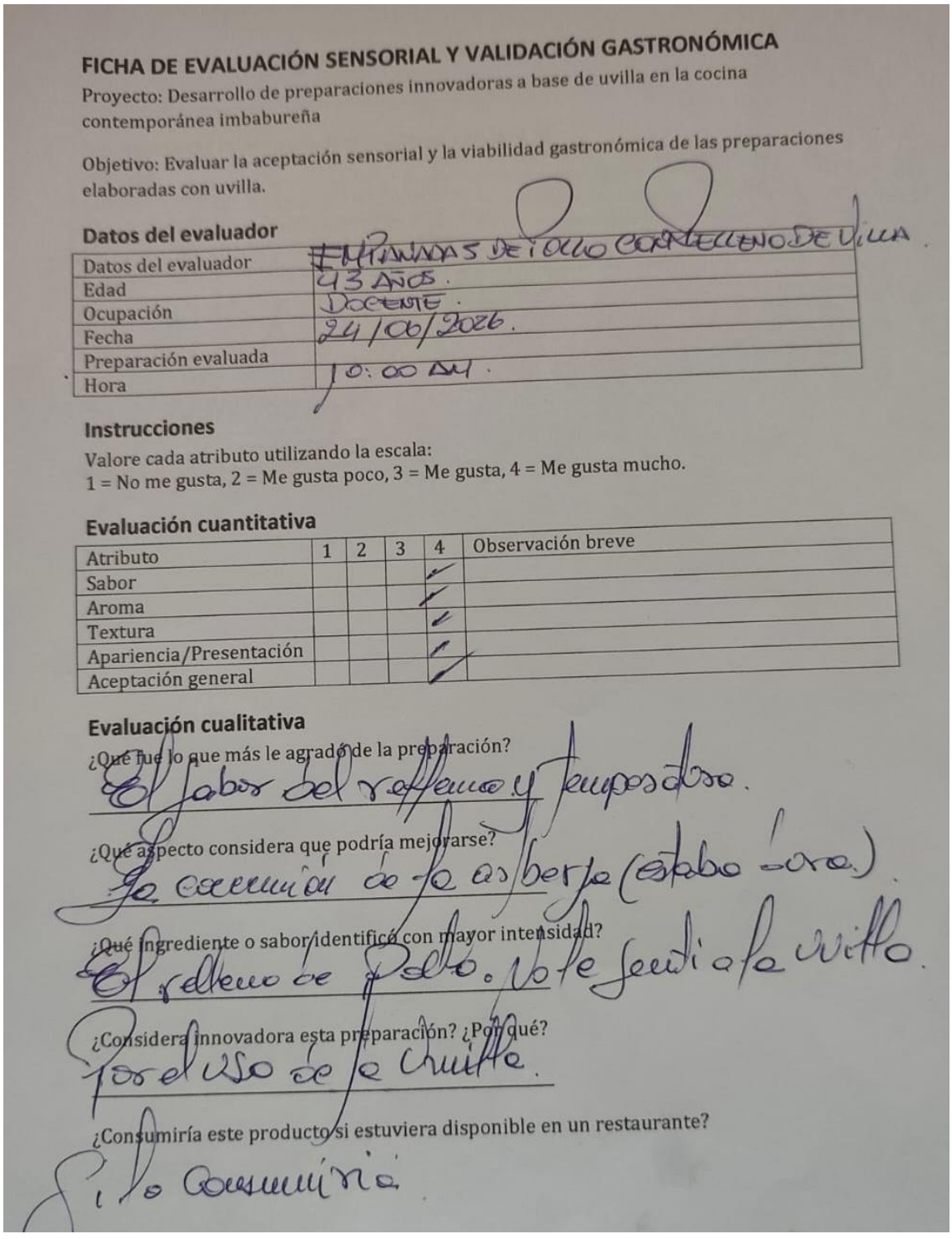
7. ¿Qué criterios considera indispensables para evaluar la viabilidad de una nueva preparación gastronómica?

8. ¿Qué valor agregado aporta el uso de ingredientes autóctonos en la oferta gastronómica local?

9. ¿Qué recomendaciones técnicas daría para el desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla?

10. ¿Considera que propuestas gastronómicas con uvilla podrían tener potencial comercial en el contexto local? Explique su respuesta.

ANEXO 3: Fichas de evaluación sensorial



FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL Y VALIDACIÓN GASTRONÓMICA

Proyecto: Desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla en la cocina contemporánea imbabureña

Objetivo: Evaluar la aceptación sensorial y la viabilidad gastronómica de las preparaciones elaboradas con uvilla.

Datos del evaluador

Datos del evaluador	EMPANADAS DE ILLO CON RELLENO DE UVILLA.
Edad	43 AÑOS.
Ocupación	DOCENTE.
Fecha	24/06/2026.
Preparación evaluada	
Hora	10:00 AM.

Instrucciones

Valore cada atributo utilizando la escala:
1 = No me gusta, 2 = Me gusta poco, 3 = Me gusta, 4 = Me gusta mucho.

Evaluación cuantitativa

Atributo	1	2	3	4	Observación breve
Sabor				✓	
Aroma				✓	
Textura				✓	
Apariencia/Presentación				✓	
Aceptación general				✓	

Evaluación cualitativa

¿Qué fue lo que más le agradó de la preparación?
El sabor del relleno y tempestoso.

¿Qué aspecto considera que podría mejorarse?
La cocción de la masa (estaba cruda).

¿Qué ingrediente o sabor identificó con mayor intensidad?
El relleno de pollo. No le sentía la uvilla.

¿Considera innovadora esta preparación? ¿Por qué?
Por el uso de la uvilla.

¿Consumiría este producto si estuviera disponible en un restaurante?
Sí lo consumiría.

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL Y VALIDACIÓN GASTRONÓMICA

Proyecto: Desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla en la cocina contemporánea imbabureña

Objetivo: Evaluar la aceptación sensorial y la viabilidad gastronómica de las preparaciones elaboradas con uvilla.

Datos del evaluador

Datos del evaluador	Gonzalo Rubio
Edad	50
Ocupación	Chef
Fecha	24/junio/2026
Preparación evaluada	Empanada de pollo Uvilla
Hora	10h00

Instrucciones

Valore cada atributo utilizando la escala:
1 = No me gusta, 2 = Me gusta poco, 3 = Me gusta, 4 = Me gusta mucho.

Evaluación cuantitativa

Atributo	1	2	3	4	Observación breve
Sabor				/	
Aroma				/	
Textura				/	
Apariencia/Presentación				/	
Aceptación general				/	

Evaluación cualitativa

¿Qué fue lo que más le agradó de la preparación?

Sabor y textura armonia de la uvilla

¿Qué aspecto considera que podría mejorarse?

Uvilla pero de manera muy agradable

¿Qué ingrediente o sabor identificó con mayor intensidad?

Uvilla

¿Considera innovadora esta preparación? ¿Por qué?

Si, combina perfecto

¿Consumiría este producto si estuviera disponible en un restaurante?

Si, si es elaborada como en esta preparación

FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL Y VALIDACIÓN GASTRONÓMICA

Proyecto: Desarrollo de preparaciones innovadoras a base de uvilla en la cocina contemporánea imbabureña

Objetivo: Evaluar la aceptación sensorial y la viabilidad gastronómica de las preparaciones elaboradas con uvilla.

Datos del evaluador

Datos del evaluador	Juan Carlos Echeverría.
Edad	49 años
Ocupación	Docente Universitario
Fecha	24/06/2026
Preparación evaluada	Empanada de pollo con relleno de uvilla
Hora	12H00 am

Instrucciones

Valore cada atributo utilizando la escala:
1 = No me gusta, 2 = Me gusta poco, 3 = Me gusta, 4 = Me gusta mucho.

Evaluación cuantitativa

Atributo	1	2	3	4	Observación breve
Sabor				X	
Aroma				X	
Textura				X	
Apariencia/Presentación				X	
Aceptación general				X	

Evaluación cualitativa

¿Qué fue lo que más le agradó de la preparación?

Mezcla de sabores

¿Qué aspecto considera que podría mejorarse?

picado más uniforme de la farsa

¿Qué ingrediente o sabor identificó con mayor intensidad?

uvilla

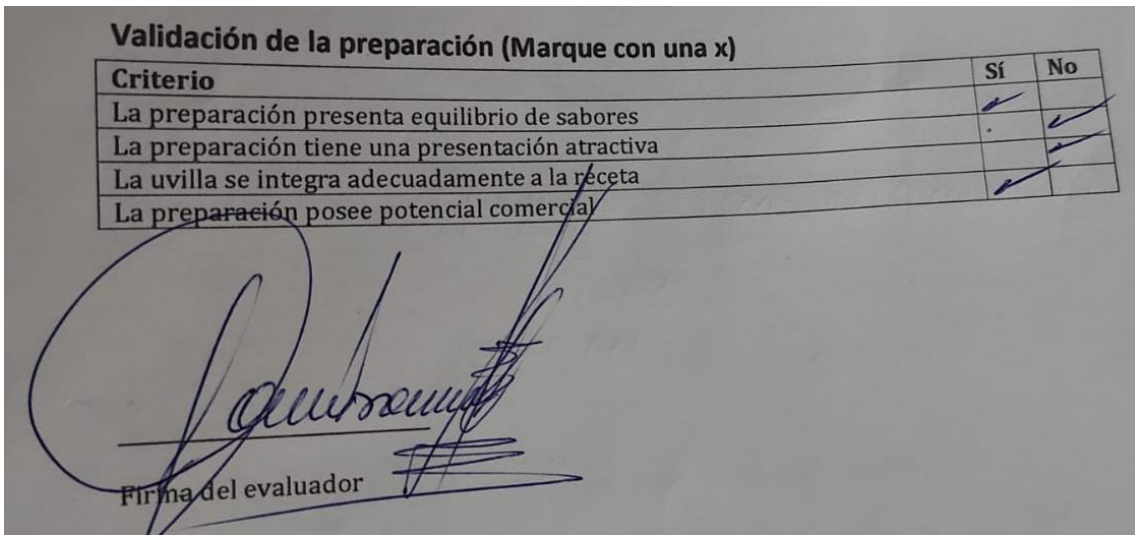
¿Considera innovadora esta preparación? ¿Por qué?

Si, no se hace este tipo de rellenos

¿Consumiría este producto si estuviera disponible en un restaurante?

Si

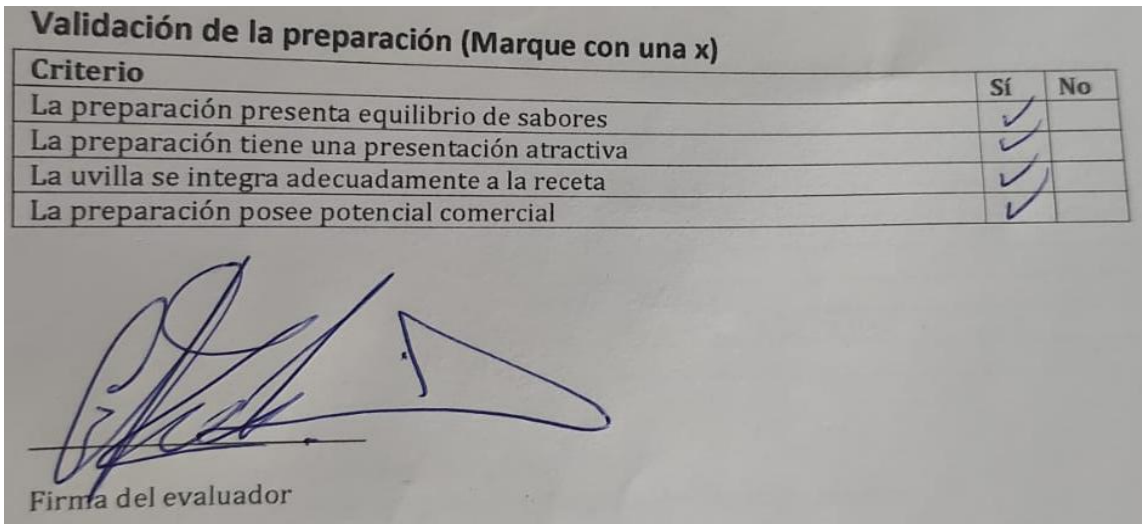
ANEXO 4: Fichas de validación gastronómica



Validación de la preparación (Marque con una x)

Criterio	Sí	No
La preparación presenta equilibrio de sabores	✓	
La preparación tiene una presentación atractiva		✓
La uvilla se integra adecuadamente a la receta	✓	
La preparación posee potencial comercial		

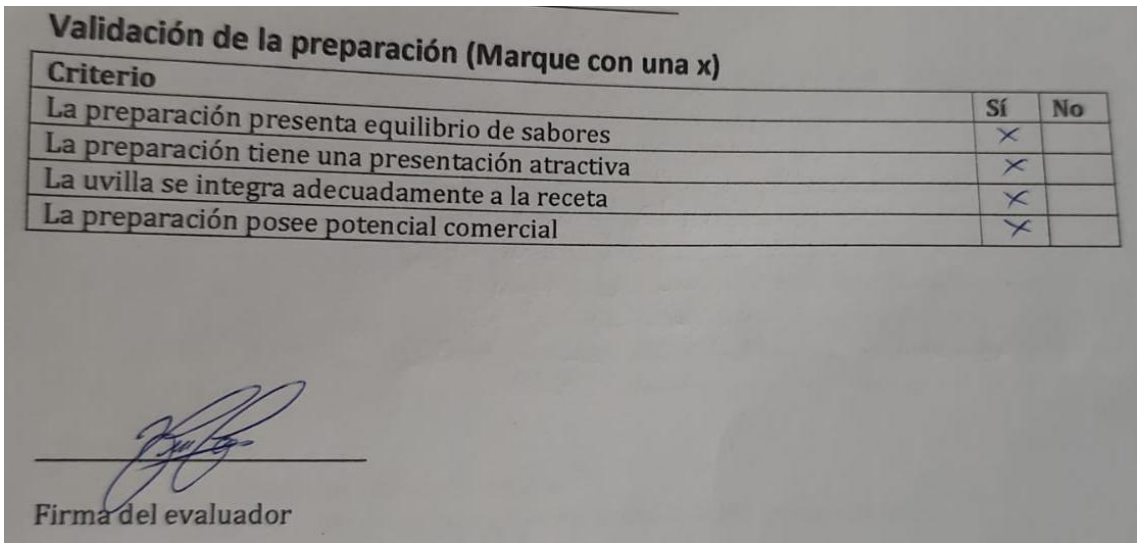
Firma del evaluador



Validación de la preparación (Marque con una x)

Criterio	Sí	No
La preparación presenta equilibrio de sabores	✓	
La preparación tiene una presentación atractiva	✓	
La uvilla se integra adecuadamente a la receta	✓	
La preparación posee potencial comercial	✓	

Firma del evaluador



Validación de la preparación (Marque con una x)

Criterio	Sí	No
La preparación presenta equilibrio de sabores	X	
La preparación tiene una presentación atractiva	X	
La uvilla se integra adecuadamente a la receta	X	
La preparación posee potencial comercial	X	

Firma del evaluador

ANEXO 5: Recetas

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO: CARNE DE CERDO EN SALSA DE UVILLA	Porción Estándar (g.): 200	No-PAX: 3

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
550	g	carne de cerdo		4,68
180	g	uvilla		1,08
150	ml	fondo de verduras		0,50
15	g	azucar morena		0,03
1	unid	rama de canela		0,02
1	g	clavo de olor		0,02
10	g	mantequilla		0,20
	c/n	sal		
	c/n	pimineta		
			COSTO TOTAL:	6,53
			UNIDADES	3
			COSTO PORCIÓN:	2,18

FOTO DE PREPARACIÓN



PROCEDIMIENTO

1. Limpiar y porcionar el lomo de cerdo.
2. Sazonar con sal y pimienta.
3. En un sarten colocar aceite, la carne de cerdo y dejar que se ase.
4. Lavar las uvillas, colocar en un sarten las uvillas y dejar que suelte su jugo a fuego medio.
5. Licuar la uvilla con el fondo de verduras.
6. Colar, y cocinar la salsa junto con el azúcar morena, la canela y el clavo de olor.
7. Cocinar hasta que la salsa reduzca ligeramente.
8. Servir caliente.

ÁREA: FRÍA ☐ CALIENTE ☒

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos): 5 | 15 | 20 ● | 30 | 45 | 60 | Otro ☐

GRADO DE DIFICULTAD: Baja ○ Media ● Alta ○

INSTRUMENTACIÓN

tabla	cuchara de palo
cuchillo	
sarten	
licuadora	
colador	

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO: WRAPS DE UVILLA CON VEGETALES	Porción Estándar (g.): 190	No-PAX: 3

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
3	Unid	tortillas de maiz		1,20
150	g	uvilla		0,90
60	g	cebolla perla		0,11
2	Unid	dientes de ajo		0,06
90	g	espinaca		0,27
120	g	zuquinni		0,30
90	g	queso mozarella		1,20
50	g	pimiento rojo		0,50
5	ml	aceite		0,20
	c/n	sal		
			COSTO TOTAL:	4,74
			UNIDADES	3
			COSTO PORCIÓN:	1,58

FOTO DE PREPARACIÓN



PROCEDIMIENTO

1. Cortar la cebolla, remolacha y zucchini en juliana.
2. Sofreír la cebolla y el ajo en aceite.
3. Agregar el zucchini y cocinar ligeramente.
4. Incorporar la espinaca y la uvilla.
5. Sazonar con sal.
6. Calentar las tortillas.
7. Colocar el relleno y añadir queso mozzarella.
8. Enrollar y servir.

ÁREA: FRÍA ☐ CALIENTE ☒

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos): 5 | 15 ● | 20 | 30 | 45 | 60 | Otro ☐

GRADO DE DIFICULTAD: Baja ○ Media ● Alta ○

INSTRUMENTACIÓN

tabla	
cuchillo	
sarten	
cuchara de palo	

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO: EMPANADAS DE POLLO CON RELLENO DE UVILLA | **Porción Estándar (g.): 150** | **No-PAX: 3**

CANTIDAD	Unidad de Medida	PRODUCTO	Costo Uni.	Costo Total
3	Unid	discos de masa		0,60
200	g	pollo		1,40
80	g	uvilla		0,48
2	g	dientes de ajo		0,06
50	g	cebolla perla		0,09
40	g	pimiento		0,10
50	g	arvejas		0,15
20	g	pasas		0,12
20	g	nuez		0,24
15	ml	aceite		0,20
	c/n	sal	COSTO TOTAL:	2,88
	c/n	pimienta	UNIDADES	3
			COSTO PORCIÓN:	0,96

FOTO DE PREPARACIÓN



PROCEDIMIENTO

1. Cocinar y desmenuzar el pollo.
2. Sofreír la cebolla perla, el ajo y el pimiento.
3. Incorporar el pollo, las arvejas y la uvilla picada, agregar las pasas y nueces. 4. Sazonar con sal y pimienta.
5. Cocinar durante 5 minutos hasta integrar sabores.
6. Colocar el relleno en los discos de masa.
7. Sellar las empanadas y hornear a 180 °C durante 20 minutos o freír hasta dorar.
8. Servir.

ÁREA

FRÍA ☐ CALIENTE ☒

TIEMPO PREPARACIÓN (minutos) | Otro

5 | 15 | 20 | 30 | 45 | 60 | ☐

GRADO DE DIFICULTAD: Baja ○ Media ● Alta ○

INSTRUMENTACIÓN

olla	
sarten	
tabla	
cuchillo	
cuchara de palo	