



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica – PUCE TEC

Investigación del Greñoso: plato típico del cantón “Jipijapa” de la provincia de Manabí y su aplicación en la alta cocina y cocina de vanguardia.

**Proyecto de titulación previo a la obtención del título de: Tecnóloga Superior en
Gestión Culinaria**

Autor: Geomara García Vélez

Tutor: Rodrigo Francisco Samaniego G.

Quito, Ecuador

2025

DEDICATORIA

Primeramente, Dios, por ser mi guía, mi fuerza y mi refugio en cada momento de este camino. Gracias por guiarme con tu luz en las decisiones, por sostenerme en los días difíciles y por enseñarme que con fe y perseverancia todo es posible.

A mis padres Walter y Lina, quienes con amor, esfuerzo y sacrificio han sido el fundamento de mi vida. Gracias por creer y confiar en mí aun cuando yo dudaba, por su apoyo incondicional y por enseñarme con su ejemplo que los sueños se construyen con trabajo, corazón y sacrificio.

A mis abuelos Sergio y Luzmila, pilares fundamentales también a en el proceso de mi profesión, gracias por su cariño inmenso y por ser una presencia constante en mi vida, aún en la distancia. Por su apoyo incondicional por ser parte también de mi carrera porque a pesar de todo me apoyaron cuando incluso no teníamos.

A mis hermanos Nathaly, Leandro y Nicolle, con quienes comparto no solo la familia, sino también los momentos que me han formado. Gracias por su apoyo y por ser ese soporte silencioso que me animó en cada paso a pesar de la distancia.

A mi profesor de tesis Rodrigo Samaniego, por su paciencia, dedicación y orientación constante. Gracias por creer en mi proyecto y por motivarme a buscar siempre la excelencia. Su guía fue clave en este proceso de aprendizaje y crecimiento. Gracias también por todos los conocimientos que usted nos compartió, fue el mejor profesor que he tenido dentro de la carrera sin su apoyo y confianza este proyecto no pude haber salido mejor.

A Juan agradezco también por estar a mi lado en cada etapa de este viaje, gracias por tu compañía en momentos de estrés, cansancio y de dudas.

También dedico esta página a la gran ciudad que me acogió cuando decidí salir de casa de mi pueblito en busca de mis sueños. No fue sencillo adaptarme a una nueva vida a la vida donde sabía que no iba a tener a mis padres, abuelos y hermanos cerca, no fue sencillo enfrentar la soledad, la nostalgia y los retos de lo desconocido. Pero en ese proceso descubrí mi fortaleza, aprendí a confiar en mí y a seguir adelante incluso con miedo. Esta experiencia no solo me formó como profesional, sino como ser humano.

A todos ustedes, gracias. Esta tesis no es solo un documento académico, es el reflejo de un camino lleno de aprendizajes, amor, fe y evolución. Sin ustedes, nada de esto habría sido posible.

Tabla de contenido

DEDICATORIA.....	2
Lista de tablas.....	6
Lista de figuras	6
DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN	8
AGRADECIMIENTOS.....	9
INTRODUCCION	10
ABSTRACT	11
OBJETIVOS.....	12
OBJETIVO GENERAL	12
OBJETIVOS ESPECIFICOS	12
CAPITULO 1	13
1.1 MARCO TEORICO	13
1.1.1 Antecedentes de la investigación.....	13
1.1.2 Gastronomía tradicional	14
1.1.4 Cocina de vanguardia	16
1.1.5 Técnicas de cocina de vanguardia	16
1.1.6 Gráfico de porcentaje de uso de técnicas de cocina vanguardia.....	19
1.1.7 Ingredientes del Greñoso y su composición química	20
CAPITULO II	22

ANÁLISIS DE LA PERCEPCIÓN DEL GREÑOSO EN EL ÁMBITO	
GASTRONÓMICO NACIONAL EVALUANDO SU POTENCIAL COMERCIAL,	
VERSATILIDAD Y VALOR CULTURAL..... 22	
1.1 ENTREVISTA A EXPERTO: CHEF VALENTINA ÁLVAREZ.....	22
1.2 MATRIZ DE ENTREVISTA.....	25
1.3 ANALISIS DE LAS DOS ENCUESTAS.....	25
1.1.1 Primera encuesta.....	25
1.1.2 Segunda encuesta.....	28
1.4 TABLA DE INGREDIENTES MAS VALORADOS EN LAS ENCUESTAS.....	32
1.5 ENTREVISTA A PERSONA AUTÓCTONA DE JIPIJAPA.....	32
CAPITULO III.....	34
ACTUALIZACION, CONCEPTULIZACION Y REINTERPRETACION DEL	
GREÑOSO A LA ALTA COCINA Y COCINA VANGUARDIA..... 34	
1.1 ALTA COCINA GREÑOSO.....	34
1.2 COCINA VANGUARDIA GREÑOSO.....	35
1.3 IMÁGENES DE LOS MOODBOARDS, BOCETOS Y RESULTADOS FINALES	
DE LOS PLATOS.....	35
Conclusiones.....	40
Referencias.....	42

Lista de tablas

Tabla 1: Tabla de composición química.....	20
Tabla 2 Ingredientes más valorados de las encuestas.....	32

Lista de figuras

Figura 1: Porcentajes de uso.....	19
Figura 2 - Grafico matriz de entrevista.....	25
Figura 3 - Grafico 1 – Encuesta 1.....	26
Figura 4 - Grafico 2 - Encuesta 1	26
Figura 5 - Grafico 3 - Encuesta 1	27
Figura 6 - Grafico 4 - Encuesta 1	27
Figura 7 - Grafico 5 - Encuesta 1	28
Figura 8 - Grafico 1 - Encuesta 2.....	29
Figura 9 - Grafico 2 - Encuesta 2.....	29
Figura 10 - Grafico 3 - Encuesta 2.....	30
Figura 11 - Grafico 4 - Encuesta 2.....	31
Figura 12 - Grafico 5 - Encuesta 2.....	31
Figura 13 Moodboard Tradicional	35
Figura 14 - Greñoso Tradicional	36
Figura 15 - Boceto tradicional.....	36
Figura 16 Moodboard Vanguardia	37
Figura 17 - Boceto vanguardia	38
Figura 18 Moodboard Alta Cocina.....	38

Figura 19 - Boceto alta cocina.....39

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo, Geomara Maybeth García Vélez con C.I. 1207926005 autora del trabajo de Titulación intitulado: “Investigación del Greñoso: plato típico del cantón “Jipijapa” de la provincia de Manabí y su aplicación en la alta cocina y cocina de vanguardia.” previa a la obtención del título de Tecnología Superior en Gestión_Culinaria_en la Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica PUCE TEC:

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

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

Quito, 23 de agosto de 2025



C.I. 1207926005

AGRADECIMIENTOS

Hoy, al llegar al final de esta etapa tan significativa para mí, me detengo a mirar atrás y recuerdo el día que salí de mi casa para ir a una ciudad desconocida a seguir mis sueños y comprendo que este logro no es únicamente mío. Este logro es también de las personas que con paciencia, guía y apoyo caminaron a mi lado en este proceso. A mis padres, por su amor incondicional, su apoyo constante y por enseñarme con su ejemplo el valor del esfuerzo; a mis abuelos, por su ternura, sabiduría y oraciones; a mis hermanos, por estar siempre presentes con su cariño y aliento; a mi profesor de tesis, por su valiosa orientación, paciencia y compromiso con mi proceso académico. A todos mis amigos, compañeros y docentes que, de una u otra forma, sumaron su energía, su palabra, su experiencia o su presencia. Cada uno ha dejado una huella que hoy se convierte en parte de este logro.

Y finalmente, gracias a mí misma, por no rendirme, por ser valiente, por seguir adelante incluso cuando el miedo y la soledad que muchas veces la gran ciudad me hizo dudar. Este camino me enseñó que el verdadero crecimiento ocurre fuera de la zona de confort, y hoy me siento más fuerte, más humana y agradecida que nunca.

INTRODUCCIÓN

La revalorización de platillos típicos nacionales y su potencial adaptación a la vanguardia gastronómica es un aporte significativo a la realidad culinaria del Ecuador. Este proyecto centra su mirada en la gastronomía nacional, específicamente en la investigación del “Greñoso”, plato típico del cantón Jipijapa, en la provincia de Manabí, Ecuador, y su adaptación en la alta cocina. Esto busca resaltar la riqueza gastronómica local, preservando su herencia cultural y fomentando su proyección nacional e internacional. Para los pueblos locales, este proyecto resulta relevante e importante porque contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y al desarrollo económico mediante la promoción. El Greñoso, plato típico del cantón Jipijapa en la provincia de Manabí, enfrenta un problema de subvaloración técnica y comercial que limita su proyección más allá de su contexto local. A pesar de su riqueza cultural y culinaria, la falta de estandarización en su preparación, presentación y adaptación a las tendencias contemporáneas de alta cocina impide su posicionamiento en mercados gastronómicos más competitivos. La importancia técnica y tecnológica de esta investigación radica en la posibilidad de innovar dentro del campo culinario al fusionar técnicas tradicionales y contemporáneas. Este enfoque no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también eleva el plato tradicional a estándares de alta cocina, abriendo nuevas oportunidades en el ámbito profesional para chefs, estudiantes de gastronomía y emprendedores del sector.

Palabras clave: subvaloración, revalorización, identidad cultural, Manabí, greñoso.

ABSTRACT

The revaluation of typical national dishes and their potential adaptation to the culinary avant-garde is a significant contribution to Ecuador's culinary landscape. This project focuses on national gastronomy, specifically on the investigation of "Greñoso", a typical dish from the Jipijapa canton in the province of Manabí, Ecuador, and its adaptation to haute cuisine. This seeks to highlight the local gastronomic richness, preserving its cultural heritage and promoting its national and international reach. For local communities, this project is relevant and important because it contributes to strengthening cultural identity and economic development through promotion. Greñoso, a typical dish from the Jipijapa canton in the province of Manabí, faces a problem of technical and commercial undervaluation that limits its reach beyond its local context. Despite its cultural and culinary richness, the lack of standardization in its preparation, presentation, and adaptation to contemporary haute cuisine trends impedes its positioning in more competitive gastronomic markets. The technical and technological importance of this research lies in the possibility of innovating within the culinary field by merging traditional and contemporary techniques. This approach not only enriches the culinary offering but also elevates the traditional dish to haute cuisine standards, opening up new professional opportunities for chefs, culinary students, and entrepreneurs in the sector.

Key words: undervaluation, revaluation, cultural identity, Manabí, greñoso.

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

1. Investigar y valorar las propiedades culinarias y culturales del Greñoso para promover su incorporación en la alta cocina y cocina de vanguardia.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1. Documentar el origen, historia y tradición del uso del Greñoso en la cocina local de Jipijapa, rescatando su valor cultural y patrimonial.
2. Analizar la percepción del Greñoso en el ámbito gastronómico nacional evaluando su potencial comercial y versatilidad.
3. Desarrollar técnicas innovadoras y recetas de alta cocina que resalten las cualidades del Greñoso, respetando su esencia tradicional.

CAPITULO 1

MARCO TEÓRICO

1.1.1 Antecedentes de la investigación

La gastronomía ecuatoriana es el reflejo de la diversidad cultural y geográfica del país, caracterizada por la fusión de ingredientes autóctonos y técnicas culinarias tradicionales. En los últimos años, la cocina ecuatoriana ha ganado reconocimiento, en parte gracias a la participación de chefs locales en eventos internacionales como son Ricardo Arellano, Carolina Sánchez, Valentina Álvarez, José Arellano, (Dialoguemos, 2018). Alejandra Espinoza quien fue nombrada Embajadora Especial para el Turismo Gastronómico, por parte del secretario general de la ONU Turismo, entre otros (Cámara de comercio de Quito, 2024). El creciente interés por sus sabores únicos y la visibilidad de platos emblemáticos han posicionado a Ecuador como un nuevo destino culinario en el mapa global. La inclusión de Ecuador entre las 50 mejores cocinas del mundo, según Taste Atlas (2023), es prueba de ello. Platos como el ceviche de concha y el encebollado han capturado la atención de críticos y amantes de la gastronomía, impulsando el turismo hacia el país. Este interés por la gastronomía ecuatoriana demuestra que el país está aprovechando todas sus riquezas gastronómicas para posicionarse como un destino atractivo para los amantes de la buena mesa. La combinación de tradición, innovación y un fuerte sentido de identidad cultural está permitiendo que Ecuador brille en el escenario global (La prensa, 2024). Ecuador está dando pasos importantes para consolidarse como un referente gastronómico a nivel mundial.

1.1.2 Gastronomía tradicional

La provincia de Manabí es reconocida por su riqueza gastronómica destacando sus platos típicos y tradicionales. Varios estudios sobre la cocina tradicional ecuatoriana resaltan la importancia de rescatar y valorar las recetas autóctonas, como una forma de preservar la identidad cultural. La Cocina Tradicional Manabita es una manifestación cultural que se encuentra registrada en el Sistema de Información del Patrimonio Cultural del Ecuador, al cumplir con los criterios de reconocimiento de patrimonio cultural inmaterial, correspondientes a la investigación realizada en el Cantón Portoviejo en el 2018, este es el resultado de las tradiciones del pueblo montubio y cholo del campo del litoral ecuatoriano y gira en torno a la actividad económica de esta región tanto en la parte agropecuaria como pesca, así como también las tradiciones ancestrales que se remontan a etapas precolombinas (Instituto Nacional de patrimonio Cultural, 2018), como es el caso del horno manabita, que fue declarado el 18 de octubre de 2018 como Patrimonio Cultural Inmaterial de Ecuador que es hecho con tablas de madera o latones de caña guadua que se rellenan con tierra, arcilla y cenizas; cuentan con una, dos o hasta cuatro cavidades para cocer los alimentos en ollas de barro (Wikipedia, 2024). Raúl Rodríguez, creador del natilla más grande del mundo, hace referencia a que el secreto de la cocina manabita para que lo preparado sea tan exquisito se debe a esa interacción entre el barro y la leña. “Lo ancestral, lo montuvio, es el humo que emana la leña, esa brasa le da el sabor tradicional, ese toque final. La leña es la que da el sabor al barro donde se cocina”, afirma Rodríguez. Cada vez que un horno de leña se enciende, la memoria de un pueblo vuelve a vibrar, reafirmando su lugar en el corazón de la cultura manabita.

Los ingredientes como el maní, el plátano, el maíz y la yuca son fundamentales en la preparación de sus platos típicos. La elaboración del Greñoso involucra técnicas heredadas de las culturas precolombinas, adaptadas y enriquecidas con el paso del tiempo (Álvarez, 2024).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), la cocina tradicional es un elemento clave del patrimonio cultural inmaterial, ya que refleja la historia, las costumbres y los valores de una sociedad. Esta iniciativa busca garantizar que estas prácticas se mantengan vivas y se transmitan a las nuevas generaciones, evitando que se pierdan frente al auge de la comida rápida y la producción industrial de alimentos.

1.1.3 Jipijapa

Conocida como “La Sultana del Café”, por la gran producción de este producto y en lo que basa la economía su población. Jipijapa se encuentra ubicado al sur de la costa ecuatoriana. Su nombre se debe a que antiguamente estuvo poblada por la tribu indígena Xipixapa, aunque se especula que también los Mayas se extendieron por esta región. En cuestión de gastronomía, el cantón Jipijapa es reconocido por su riqueza gastronómica, destacando platos típicos como el Greñoso. Este plato, cuyo origen se remonta a las tradiciones ancestrales de la región, forma parte del patrimonio cultural y culinario manabita. Pero, sin embargo, la documentación específica sobre el Greñoso es escasa, lo que justifica la necesidad de profundizar en su historia, preparación y posibilidades de reinterpretación en la alta cocina y cocina de vanguardia (Gobierno de Manabi, 2010).

1.1.4 Cocina de vanguardia

La cocina de vanguardia es un movimiento que nació en España durante la década de los 80 y 90. Estuvo centralizado principalmente en el País Vasco, por lo que fue conocida como “nueva cocina vasca”. Así, los chefs Ferrán Adrià y José Mari Arzak jugaron un papel muy importante en el nacimiento y su posterior expansión. Este movimiento rompe con lo establecido con una gran calidad de la última tecnología. Dicha innovación hizo que poco a poco esta nueva tendencia se extendiera por todo el mundo.

La cocina de vanguardia es una corriente gastronómica que busca redefinir y expandir los límites de la cocina tradicional mediante el uso de técnicas modernas, presentación artística y la selección de ingredientes de alta calidad sin alterar los sabores, pero reconstruyendo el plato. Utiliza técnicas modernas como la cocina molecular, la esferificación y la cocción a baja temperatura para transformar ingredientes y prestaciones: La estética y la presentación artística juegan un papel crucial, convirtiendo cada plato en una obra de arte visual, esta combinación de técnica, arte y calidad redefine la experiencia culinaria ofreciendo a los comensales algo más que una simple comida (Casino, 2024).

1.1.5 Técnicas de cocina de vanguardia

Dentro de la cocina de vanguardia encontramos especialidades como la cocina molecular, que aplica principios de química y física para preparar platillos con alto atractivo visual y sabor incomparable; este estilo moderno es una rama muy novedosa de la cocina contemporánea.

1.1.5.1 Gelificación

La gelificación es una técnica de la cocina de vanguardia que consiste en convertir alimentos en líquido y posteriormente en geles, esta reacción se logra gracias a la incorporación de agentes gelificantes que proporcionan cualidades específicas a su estructura y viscosidad.

1.1.5.2 Esferificación

Esta es una técnica antigua creada para imitar la textura de las huevas de pescado; sin embargo, en los años 90 fue retomada por la cocina de vanguardia para convertir líquidos como vinos o zumos de frutas en gelatina y así lograr que estos queden encapsulados de forma esférica.

1.1.5.3 Terrificación

En este método de cocina de vanguardia, tomamos líquidos o pastas a base de aceite y los transformamos en alimentos con textura de tierra, creando así un alimento novedoso y muy delicioso.

1.1.5.4 Nitrógeno líquido

El nitrógeno es un elemento que se encuentra en la atmósfera de nuestro planeta y que consigue volverse líquido al exponerse a una temperatura de -195.79 °C. El uso del nitrógeno líquido como técnica dentro de la cocina de vanguardia, implica la cocción de los alimentos por medio de la congelación, simplemente debemos introducir los alimentos que deseamos congelar en el nitrógeno líquido, cuidando de no dañar la piel de nuestras manos. Se recomienda utilizar guantes.

1.1.5.5 Sous vide

Una técnica que nos permite sellar los alimentos al vacío utilizando bolsas de plástico, posteriormente los sumergimos en baños de agua caliente para controlar así su temperatura. Este

tipo de preparación te permitirá determinar el punto de cocción de los alimentos con mucha precisión, pues se usan temperaturas bajas que van desde los 60°C hasta los 90°C.

1.1.5.6 Parrilla inversa

Esta técnica de cocción toma el nombre de anti-parrilla o parrilla inversa, pues usa un tipo de parrilla que, en lugar de calentar, enfría rápidamente los alimentos. De esta forma se logra llegar a temperaturas de hasta -34.4 °C, sin necesidad de usar nitrógeno líquido.

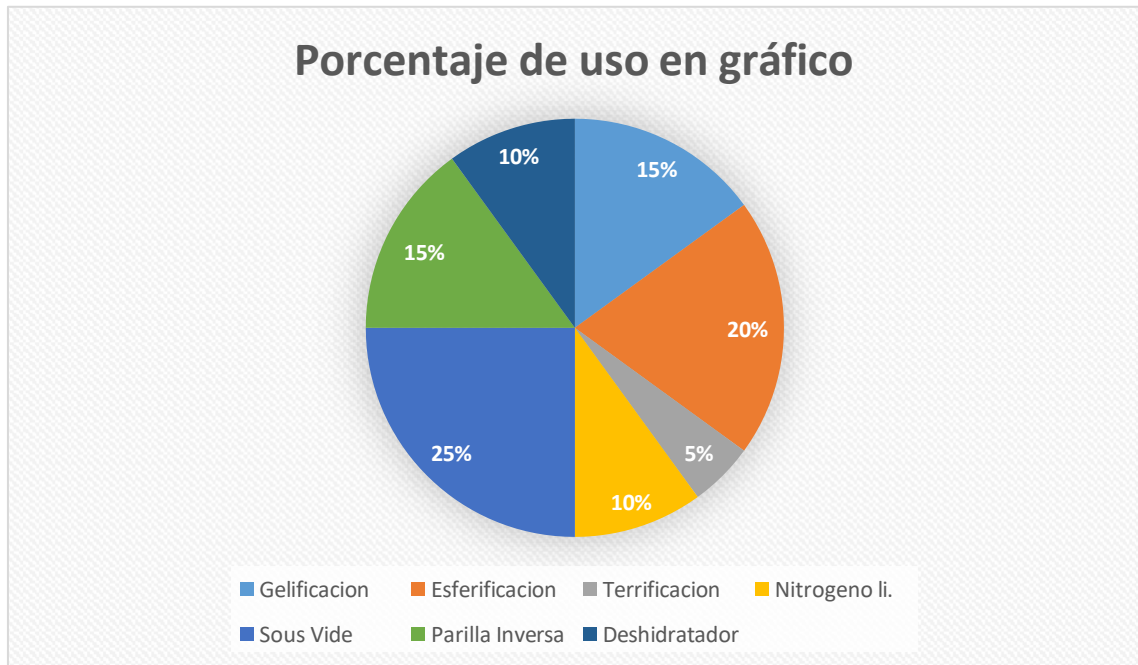
Este método logra texturas frías y cremosas ya que es capaz de congelar cremas, mousses, purés y salsas; por este motivo se usa bastante en repostería de vanguardia.

1.1.5.7 Deshidratador

Esta técnica de cocina de vanguardia nos permite deshidratar las frutas y verduras rápidamente. Gracias a este método, los alimentos pueden eliminar el agua evitando dañarse, no pierden sus nutrientes y pueden adquirir texturas y sabores muy concentrados (Aprende institute, 2025).

1.1.6 Gráfico de porcentaje de uso de técnicas de cocina vanguardia

Figura 1: Porcentajes de uso



Nota: Fuente: elaboración propia

Las técnicas de cocina de vanguardia tienen diferentes porcentajes de uso según su accesibilidad, impacto visual y funcionalidad. El Sous Vide lidera con un 25% por la precisión y el impacto en restaurantes como. La esferificación (20%) es muy popular por su efecto visual, mientras que la gelificación (15%) es multifuncional y común en alta cocina. La parrilla inversa (15%) es popular por su sencillez y resultados estables. El nitrógeno líquido (10%) es espectacular pero su uso es un poco controlado por el costo y requerimientos de seguridad que se necesitan. El deshidratador (10%) es práctico y se utiliza en preparaciones modernas. Y la terrificación representa un 5%, ya que es una técnica poco conocida y utilizada en el ámbito culinario

1.1.7 Ingredientes del Greñoso y su composición química

Tabla 1: Tabla de composición química

TABLA DE COMPOSICION QUIMICA				
ALIMENTO	PROTEÍNA	CARBOHIDRATOS	CALCIO	FOSFORO
HARINA DE MAIZ	8,50	77,70	110,00	84,00
POLLO	2,85	0,00	11,00	174,00
CARNE DE CERDO	28,62	0,00	17,00	211,00
CARNDE DE RES	22,03	0,00	4,00	215,00
PASAS	2,50	77,50	50,00	0,00
HUEVOS	12,56	0,72	56,00	198,00
PASTA DE MANI	28,03	15,26	61,00	397,00
CEBOLLA				
PAITEÑA	0,80	5,90	20,00	17,00
PIMIENTO VERDE	0,86	4,64	10,00	20,00
AJO	6,36	33,06	181,0	153,00
			0	

CILANTRO	2,97	6,33	138,0 0	58,00
----------	------	------	------------	-------

Nota: (Universidad San Francisco de Quito, 2021)

CAPITULO II

ANÁLISIS DE LA PERCEPCIÓN DEL GREÑOSO EN EL ÁMBITO
GASTRONÓMICO NACIONAL EVALUANDO SU POTENCIAL COMERCIAL,
VERSATILIDAD Y VALOR CULTURAL:

1.1 ENTREVISTA A EXPERTO: CHEF VALENTINA ÁLVAREZ

Valentina Álvarez nacida en San Vicente, Manabí, es una defensora de sus raíces y tradiciones gastronómicas. Empezó desde muy pequeña aprendiendo de sus abuelas y bisabuelas los secretos y técnicas de la comida ancestral manabita que surgían de un gran horno de leña, el cual conserva la identidad de su tierra.

Valentina Álvarez, coautora del reciente libro “Manabí, Gastronomía Milenaria: 200 recetas sus relatos y secretos”, además, es chef investigadora, imparte sus conocimientos gastronómicos ancestrales en la escuela-restaurante Iche ubicado en San Vicente donde ella es jefa de cocina, teniendo un enfoque con un futuro sostenible, ambiental y cultural de Manabí. (Ivonne Lago, 2023)

En el anexo número 1, se adjunta el enlace a la entrevista completa

Pregunta1: ¿Conoce, ha comido y cocinado el Greñoso?

Claro que sí, lo he comido, probado y preparado en su momento ya que tiene un momento especial de consumo.

Pregunta 2: ¿El Greñoso ah sido parte de su cultura, su infancia y tradiciones en su familia?

En San Vicente de donde soy no se consume el Greñoso, pero yo lo conocí ya de grande en mis viajes en el sur de Manabí donde prevalece el uso del maíz.

Pregunta 3 ¿Cree que la deconstrucción de un plato puede ayudar a preservar o fortalecer la identidad cultural y las tradicionales?

Mas que la deconstrucción seria ponerlo sobre la mesa y actualizarlo, eso considero que sería lo más importante para mantener un plato.

Pregunta 4: ¿Considera que hay un riesgo de perder el valor simbólico o social de un plato al intervenirlo desde la vanguardia?

Si se descontextualiza cualquier cosa que le hagas si, le puedes poner todo lo que quieras, pero si al final el plato no cuenta lo que significa ahí se pierde.

Pregunta 5: ¿Qué significa para usted "deconstruir" un plato como El Greñoso? ¿Es solo técnica o también concepto?

Concepto, es más el concepto va primero que la técnica porque la técnica se puede hacer cualquier plato, pero si no hay un concepto detrás del porque lo quieres hacer así, ninguna funciona.

Pregunta 6: ¿Cómo equilibra la innovación con el respeto a la tradición cuando transforma un plato típico?

Dialogan perfectamente yo lo hago todo el siempre en mi trabajo, la innovación y la tradición dialogan a la perfección porque la innovación es lo que permite que un plato que pueda estar destinado al olvido por falta de escasez de producto es la forma de volverlo a poner en la mesa, eso es lo que la innovación permite.

Pregunta 6: ¿Qué técnicas de cocina de vanguardia utiliza comúnmente en su proceso de deconstrucción?

Dependiendo el plato, no uso una en específico, pero me gusta mucho trabajar con gelificaciones, fermentaciones y técnicas de otras cocinas como la francesa o la italiana, pero sirven específicamente para ciertas cosas.

Pregunta 7: ¿Cómo selecciona los elementos que deben mantenerse, transformarse o eliminarse en una versión deconstruida?

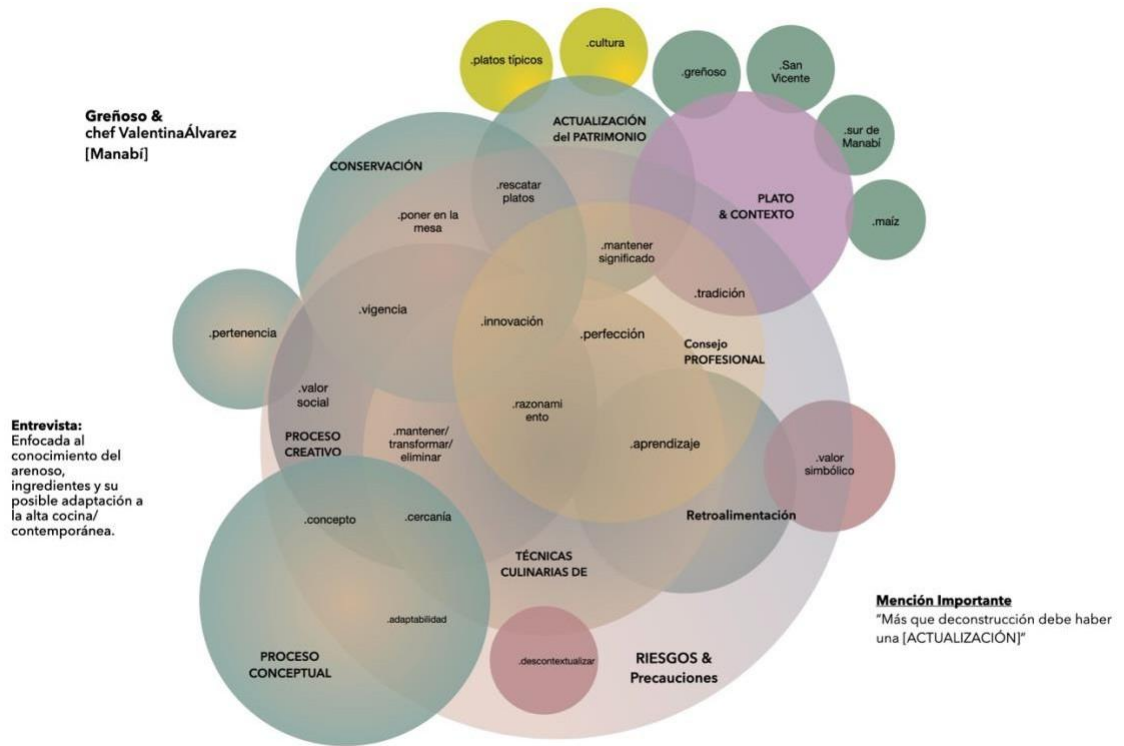
Aplicando el criterio de cercanía, adaptabilidad, de vigencia y pertinencia, que tan pertinente es usar o eliminar un producto

Pregunta 8: ¿Qué consejo daría a nuevos cocineros que buscan reinterpretar platos tradicionales sin desvirtuarlos?

Primero que aprenda a cocinarlos bien a la perfección y con las mejores versiones que te queden ahí puedes empezar a deconstruirlo y pensar que técnicas aplicarle y el porque le quieres aplicar tal técnica.

1.2 MATRIZ DE ENTREVISTA:

Figura 2 - Grafico matriz de entrevista



Nota: Fuente: elaboración propia.

1.3 ANALISIS DE LAS DOS ENCUESTAS

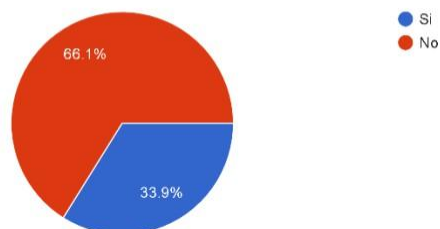
1.1.1 Primera encuesta

Encuestas generales al nivel de Ecuador

En base a conocimientos del plato, se puede dar cuenta que el 66,1%, lo que refleja la falta de difusión cultural y gastronómica al nivel nacional.

Figura 3 - Grafico 1 – Encuesta 1

¿Alguna vez han escuchado sobre el Greñoso?
180 respuestas

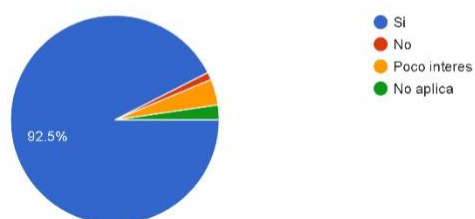


Nota: Fuente: elaboración propia.

Aunque el 66% de los encuestados no conozcan el plato, el 92,5% mostraron interés en probar el plato y eso es un dato positivo en la cocina tradicional.

Figura 4 - Grafico 2 - Encuesta 1

En caso de no conocerlo, ¿Te parece interesante probar un platillo tradicional con las características antes mencionadas que tiene el Greñoso?
174 respuestas

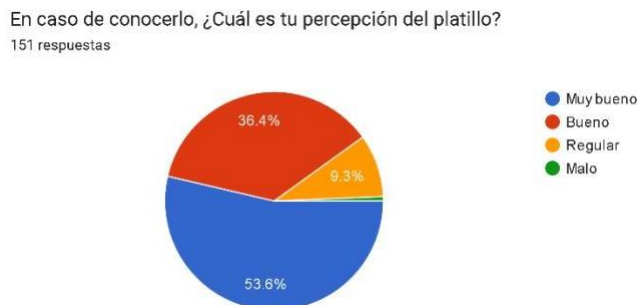


Nota: Fuente: elaboración propia.

Es muy positiva la percepción que tiene la gente con este platillo ya que el 53,6% de los encuestados consideran que es “Muy bueno”. Asi mismo hay un 36,4% pero consideran como

“Bueno” y un 9,3% lo consideran como “Regular”. Estos datos nos indican que El Greñoso tiene puede tener una buena adaptación entre quienes los conocen y no lo conocen lo cual es un dato muy importante en este proyecto gastronómico.

Figura 5 - Grafico 3 - Encuesta 1

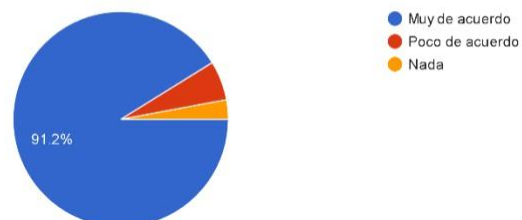


Nota: Fuente: elaboración propia.

El 91,2% de los encuestados esta de “Muy de acuerdo” en que este platillo tiene el potencial para ser llevado a la alta cocina. El ser reconocido como un icono de Manabí refuerza el potencial que tiene en la revalorización gastronómica al nivel nacional.

Figura 6 - Grafico 4 - Encuesta 1

Según la descripción o de haberlo probado, ¿estás de acuerdo que este platillo puede ser llevado a la alta cocina ecuatoriana siendo un platillo ícono de Manabí?
170 respuestas



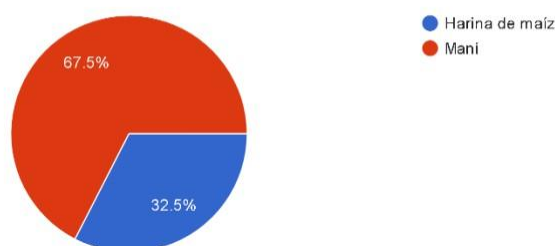
Nota: Fuente: elaboración propia.

El ingrediente que más se destacaría sería el Maní ya que el 67,5% de los encuestados eligió el maní identificándolo como componente principal. Esto puede deberse a su alto vínculo con la cocina manabita que tiene el maní. Y la harina de maíz igual sigue siendo muy relevante, aunque tenga un 32,5% no significa que no se vaya a utilizar ese ingrediente, pero podría acompañarse en otra técnica con un sabor no tan intenso

Figura 7 - Grafico 5 - Encuesta 1

Según la descripción ¿Cuáles de sus ingredientes crees que se debería resaltar al momento de llevarlo a la alta cocina o elaborar preparaciones innovadoras en base a este platillo?

169 respuestas



Nota: Fuente: elaboración propia.

1.1.2 Segunda encuesta

Encuestas generales a personas de Manabí

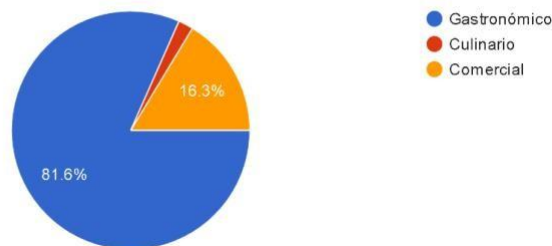
Este proyecto está evaluado como valioso desde la parte académica y cultural ya que es el principio hacia una iniciativa de rescate patrimonial e influye en el desarrollo local del pueblo.

Con un 81,6% la mayoría de los encuestados votó a favor de que este proyecto tendrá más impacto Gastronómico lo que refleja una clara percepción central sobre el proyecto. Aun que en el aspecto comercial tiene un 16,3% tiene también mucha relevancia, pero con un porcentaje

menor. Y en lo culinario cuenta con 2% esto da a entender que las personas no lo ven como un enfoque técnico de cocina sino como un proyecto de impacto con lo social y cultural.

Figura 8 - Grafico 1 - Encuesta 2

¿Cuál cree que es el principal eje en el cual puede impactar este proyecto?
49 respuestas

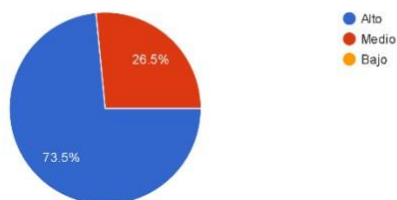


Nota: Fuente: elaboración propia.

Con un 73,5% las personas de Manabí consideran que este proyecto tendría un impacto “Alto”, lo cual tiene una percepción positiva y gran potencial gracias al respaldo académico.

Figura 9 - Grafico 2 - Encuesta 2

Entendiendo que el proyecto se elabora de la mano de la academia, ¿Qué tipo de impacto piensa que puede generar el estudio?
49 respuestas

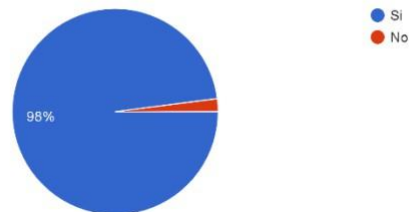


Nota: Fuente: elaboración propia.

La mayoría de las encuestas un 98% cree que este platillo tiene el potencial para ser reconocido dentro del repertorio de Manabí, este dato es muy importante ya que se cuenta con el respaldo de las personas teniendo el platillo características culturales o históricas lo que hace que este platillo sea representativo de Manabí.

Figura 10 - Grafico 3 - Encuesta 2

¿Piensa que este platillo puede ingresar en la lista de los platillos más conocidos y consumidos dentro de la gastronomía de Manabí ?
49 respuestas



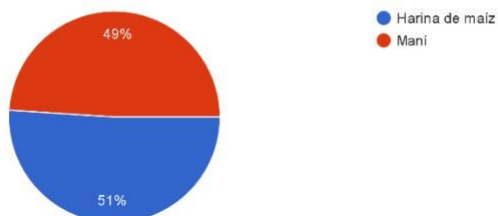
Nota: Fuente: elaboración propia.

En esta encuesta a las personas de Manabí la harina tiene una ligera preferencia con el 51% esto nos indica que ambos ingredientes son super valorados y fundamentales para conservar la esencia del platillo

Figura 11 - Grafico 4 - Encuesta 2

Según la descripción ¿Cuáles de sus ingredientes crees que se debería resaltar al momento de llevarlo a la alta cocina o elaborar preparaciones innovadoras en base a este platillo?

49 respuestas



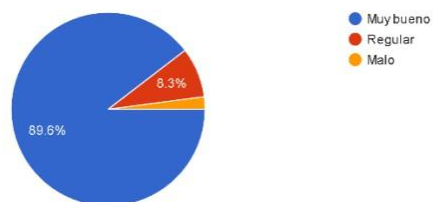
Nota: Fuente: elaboración propia.

El 89,6% califican la presentación del Greñoso de una forma no tradicional, esto indica la rápida aceptación al cambio. Existe un bajo porcentaje de “Regular” y “Malo lo que refleja que hay una pequeña minoría mas apegada a la presentación tradicional de plato

Figura 12 - Grafico 5 - Encuesta 2

Cómo calificaría usted la presentación de este platillo en una forma diferente a la tradicional para lograr una revalorización dentro de la gastronomía ecuatoriana

48 respuestas



Nota: Fuente: elaboración propia.

1.4 TABLA DE INGREDIENTES MAS VALORADOS EN LAS ENCUESTAS

Tabla 2 Ingredientes más valorados de las encuestas

INGREDIENTES MÁS VALORADOS ENCUESTA 1 Y 2		
INGREDIENTES	ENCUESTA 1	ENCUESTA 2
Maní	67%	49%
Harina de maíz	32%	51%

Nota: Fuente: elaboración propia.

1.5 ENTREVISTA A PERSONA AUTÓCTONA DE JIPIJAPA

Tradición e Innovación Culinaria

Manabí, provincia costera del Ecuador, donde su gastronomía es una manifestación viva que conserva memorias, rituales y saberes ancestrales. Uno de los platos emblemáticos de esta región es "El Greñoso", una preparación que encierra un cúmulo de significados sociales, simbólicos y gustativos en la cultura local. A través de una salida de campo a Jipijapa, de donde nace este plato, tuve la oportunidad de entrarme en las tradiciones y culturas de esta región y conocer no solo a los ingredientes y técnicas tradicionales, sino también a la dimensión afectiva y comunitaria que rodea a su preparación ya que la gastronomía es parte de la identidad de su gente.

Este capítulo se centra el proceso cultural del plato, como se lo prepara tradicionalmente. La visita a Jipijapa sirvió como punto de partida para comprender la profundidad del plato, sus

múltiples capas de sentido y su potencial de transformación en manos de las personas oriundas que ayudan a conocer más sobre el plato a lo tradicional

La persona entrevistada, la señora Germania Victores tiene 83 años y ha vivido toda su vida en Jipijapa. Durante nuestra conversación me comento como su infancia estuvo marcada por las costumbres, tradiciones y el trabajo de campo “cuando era niña mi mama nos contaba que el Greñoso es celoso, que las personas que tienen mal humor el Greñoso se les corta” comento la señora Germania llena de nostalgia recordando como su madre le enseñó a preparar Greñoso y ahora siguió con el legado de la receta a sus hijas “Ninguna de mis hijas se atreve hacer Greñoso ellas sola” ya que si tiene sus complejidades.

Nos enseñó parte de los utensilios que usaban antes, desde moler el maíz hasta las cucharas de palo que usaba y sigue usando para mover el Greñoso de la olla.

En el anexo numero 2 se adjunta pruebas de la entrevista con la señora Germania de Jipijapa.

CAPITULO III

ACTUALIZACION, CONCEPTULIZACION Y REINTERPRETACION DEL GREÑOSO A LA ALTA COCINA Y COCINA VANGUARDIA:

Es importante establecer un contexto que resalte la importancia de las técnicas de la gastronomía actual y la presentación de los platos ya que la gastronomía de la alta cocina no solo se caracteriza por la calidad de los ingredientes sino también por la forma que se combina y se presenta el plato. Estas técnicas ayudaran a entender la función de cada componente que un plato puede tener con sus diferentes texturas, sabores, colores ya que su primer impacto es el visual. (Campoverde, 2019)

En este capítulo tiene como objetivo principal revalorizar el Greñoso a la alta cocina, utilizando técnicas contemporáneas sin perder su esencia cultural. Así buscamos demostrar que la innovación culinaria puede ir de la mano con la tradición ofreciendo propuestas respetando los ingredientes ya establecidos mientras se acostumbran a una nueva presentación y estética nueva.

Para una buena deconstrucción de un plato se debe recalcar el concepto ya que “El concepto va primero que la técnica porque la técnica se puede hacer cualquier plato, pero si no hay un concepto detrás del porque lo quieres hacer así, ninguna funciona.” Valentina Álvarez

1.1 COCINA VANGUARDIA Y ALTA COCINAA DEL GREÑOSO:

En la cocina vanguardista y alta cocina el Greñoso procede a convertirse en un resultado gastronómico que provoca que las expectativas del comensal sean desafiantes manteniendo su esencia cultural, pero desafiando la forma tradicional de la presentación del plato.

Partiendo del respeto a sus sabores originales que lo caracterizan a este plato partimos de esta versión con técnicas modernas que lo transforman como la innovación de texturas.

IMÁGENES DE LOS MOODBOARDS, BOCETOS Y RESULTADOS FINALES DE LOS PLATOS

1.1.3.1 Versión Greñoso Tradicional

Figura 13 Moodboard Tradicional



Nota: Fuente: elaboración propia.

1.1.3.2 Resultado de la elaboración del plato el Greñoso tradicional

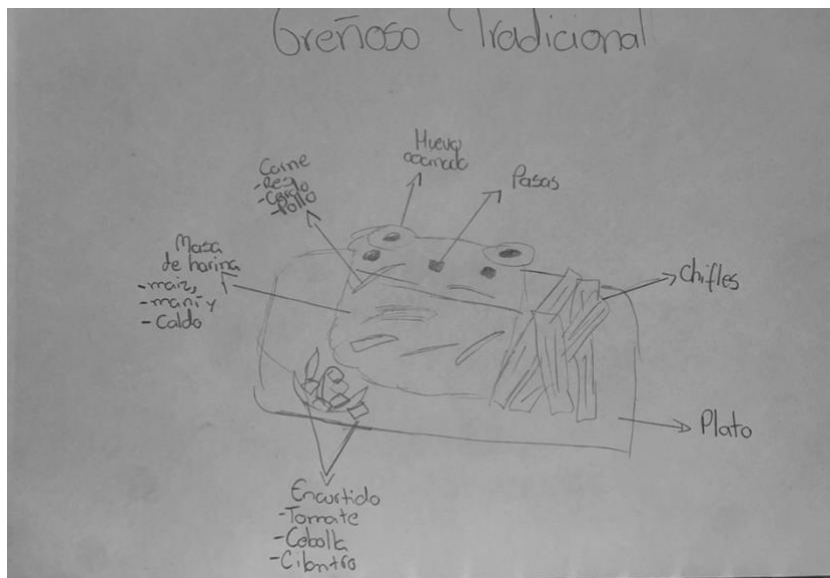
Figura 14 - Greñoso Tradicional



Nota: Fuente: elaboración propia.

1.1.3.3 Boceto Greñoso tradicional

Figura 15 - Boceto tradicional



Nota: Fuente: Elaboración propia.

1.1.3.4 Versión Greñoso Vanguardia “FRAGMENTOS MANABITAS”

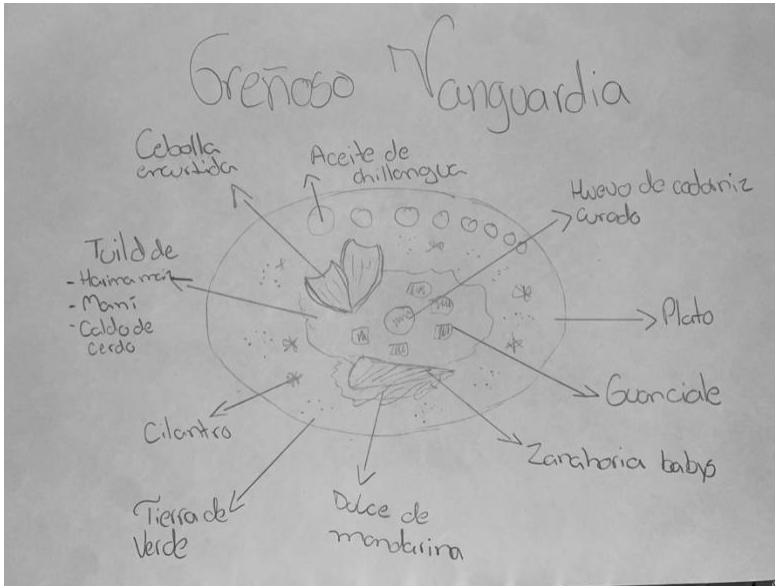
Figura 16 Moodboard Vanguardia



Nota: Fuente: Elaboración propia

1.1.3.5 Boceto Greñoso vanguardia

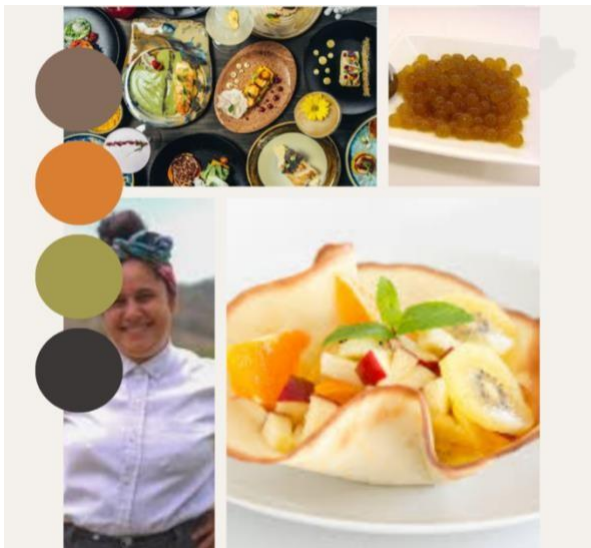
Figura 17 - Boceto vanguardia



Nota: Fuente: Elaboración propia

1.1.3.6 Versión Greñoso Alta Cocina "VOCADO S COSTEÑOS"

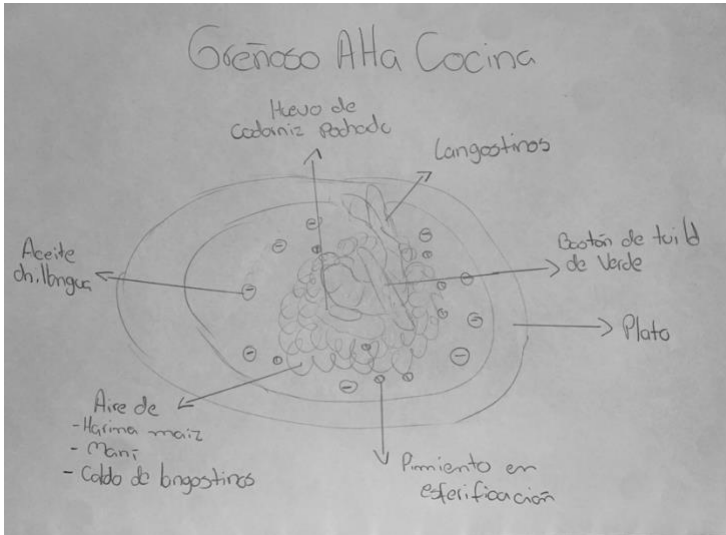
Figura 18 Moodboard Alta Cocina



Nota: Fuente: Elaboración propia.

1.1.3.7 Boceto alta cocina

Figura 19 - Boceto alta cocina



Nota: Fuente: Elaboración propia

En el anexo numero 3 se adjunta el documento en Excel donde se encuentra las recetas estándar de los tres platos.

Conclusiones

Este proyecto de investigación no solo nos permitió rescatar y revalorizar un plato como el Greñoso sino también nos permitió proyectarlo y llevarlo a las nuevas generaciones y dimensiones de la alta cocina y cocina vanguardia. A pesar de esto su duración en el tiempo enfrenta retos como es la poca información, expansión y asistencia en los espacios gastronómicos de alto nivel. En medio de este proceso nos permitió una profunda conexión cultural, emocional y técnica con las personas del país que llevan anclado el legado culinario y gastronómico.

También en este proyecto se resalta uno de los aportes mas valioso como fue la entrevista con la chef Valentina Álvarez uno de los referentes gastronómicos contemporáneos quien tiene una visión muy comprometida con sus raíces. Valentina puso énfasis en que la verdadera deconstrucción nace del respeto por el concepto del pato no es solo técnica. Con palabras y frases firmes cargadas de mucha sabiduría y profesionalismo se convirtió en una guía importante para este proyecto y así entender que la transformación de un plato tradicional a la alta cocina no significa desvirtuarlo sino ponerlo en la mesa de una nueva forma conservando su sabor e ingredientes tradicionales y que el concepto va primero que la técnica. Gracias al enfoque conceptual de la chef Valentina se logró comprender que un plato debe contar su propia historia para que logre ingresar en la alta cocina.

Las encuestas que se realizó al nivel nacional y a la otra encuesta que fue especial para la gente de Manabí, Jipijapa resaltan la posibilidad cultural y gastronómica de este proyecto. Aunque hubo un gran porcentaje de ecuatorianos que no conocían este plato mostraron interés por probarlo y en darle una oportunidad de llegar a la alta cocina por su potencial.

El objetivo de este proyecto y bajo los principios defendidos por Valentina Álvarez no se trata de cambiar un plato por cambiar sino de reinterpretar ósea mantener los ingredientes esenciales y adaptarlos a las nuevas técnicas de alta cocina y cocina vanguardia, en ciertos casos convertir los platos tradicionales para que la experiencia sensorial del cliente sea de alta expectativa.

Este proyecto finaliza con la posibilidad y necesidad de rescatar platos tradicionales que tiene el Ecuador a nivel nacional como el Greñoso mediante propuestas y técnicas innovadoras sin que se pierda su entidad. La chef Valentina Álvarez representa el equilibrio ideal de una profesional que comprende que cada plato es una nueva historia por vivir o por descubrir. Su entrega inspira y guía a muchas generaciones futuras de la rama de la gastronomía, inspira a que se construyan en sus raíces ya que solo así lograrán construir metas y propuestas coherentes y significativas.

Invito a seguir explorando nuestra gastronomía ecuatoriana con el orgullo de lo que tenemos y la mirada a lo nuevo. El Greñoso ya no solo es un plato típico de Jipijapa sino también es un icono de como la memoria, la técnica y el arte pueden unirse y funcionar para escribir una nueva historia en la gastronomía culinaria de Manabí y del país.

Referencias

Álvarez, V. (2023). *iche*. Obtenido de iche: iche.com

Cámara de comercio de Quito. (2024). Obtenido de Chef ecuatoriana fue nombrada embajadora para el turismo gastronómico por las naciones unidas: <https://ccq.ec/chef-ecuatoriana-fue-nombrada-embajadora-especial-para-el-turismo-gastronomico-por-las-naciones-unidas/>

La Prensa. (2024). *La Prensa*. Obtenido de Gastronomía ecuatoriana busca lugar en el escenario global: <https://prensa.ec/la-gastronomia-ecuatoriana-busca-su-lugar-en-el-escenario-global/>

Wikipedia. (2024). *Wikipedia*. Obtenido de Gastronomía Manabí :

https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Gastronom%C3%ADa_de_Manab%C3%AD&oldid=161225141

Álvarez, V. (2024). *Manabí Gastronomía Milenaria: 200 recetas, sus relatos y sus secretos*.

Obtenido de Manabí Gastronómico: <https://manabigastronomico.ec/libro1/>

Álvarez, V. (2024). *200 recetas sus relatos y sus secretos*. Obtenido de Manabí Gastronómico:

<https://manabigastronomico.ec/libro1/>

Gobierno de Manabí. (2010). *jipijapa*. Obtenido de gobierno provincial de Manabí:

<https://www.manabi.gob.ec/sitio2020/cantones/jipijapa>

Aprende Institute. (2025). *técnicas de cocina vanguardia*. Obtenido de blog gastronomía, técnicas

de cocina vanguardia: <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>

Casino. (2024). *Cocina de vanguardia*. Obtenido de Casino al cala:

<https://www.casinoalcala.es/blog/cocina-de-vanguardia/>

Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2018). *La Cocina Tradicional Manabita, recibe la certificación de Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador*. Obtenido de Patrimonio cultural: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/la-cocina-tradicional-manabita-recibe-la-certificacion-de-patrimonio-cultural-inmaterial-del-ecuador/>

Dialoguemos. (2018). *Cuatro chefs ecuatorianos hacen noticias en el mundo*. Obtenido de Dialoguemos: <https://dialoguemos.ec/2018/11/cuatro-chefs-ecuatorianos-hacen-noticia-en-el-mundo/>

Campoverde, J. (2019). *UCUENCA*. Obtenido de dspace.ucuenca.edu.ec:

<https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/912462be-cd38-4ea5-92bb-8f31f92d425b>

Lago, I. (2023). *Una chef que emprende en el rescate del horno manabita*. Obtenido de expreso:

<https://www.expreso.ec/ocio/cultura/chef-emprende-rescate-horno-manabita-151755.html>

Universidad San Francisco de Quito. (2021). *Revistas usfq*. Obtenido de Tabla de composición química de alimentos:

<https://revistas.usfq.edu.ec/index.php/bitacora/issue/view/191/PDF%20Bit%C3%A1cora%20Acad%C3%A9mica%20Vol.%2011>

Anexos

1. https://drive.google.com/drive/folders/1sqtDop9PVmnRFo43tqtxGd2p0Z4HytK9?usp=drive_link
2. https://drive.google.com/drive/folders/18xOJb_i58wu6HAdnBouTqua_7AV7IlgX?usp=sharing
3. <..\..\..\PUCE GEOMARA\4TO SEMESTRE\P. TITULACION\Receta tesis Geomara Garcia.xlsx>