



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**REVALORIZACIÓN DEL CHONTADURO (*BACTRIS GASIPAES*) MEDIANTE
UN RECETARIO GASTRONÓMICO ECUATORIANO**

ANDONI EGUZKI CHUQUÍN TINIZARAY

TUTOR: ESTEBAN GONZALO RUBIO RUEDA

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2026

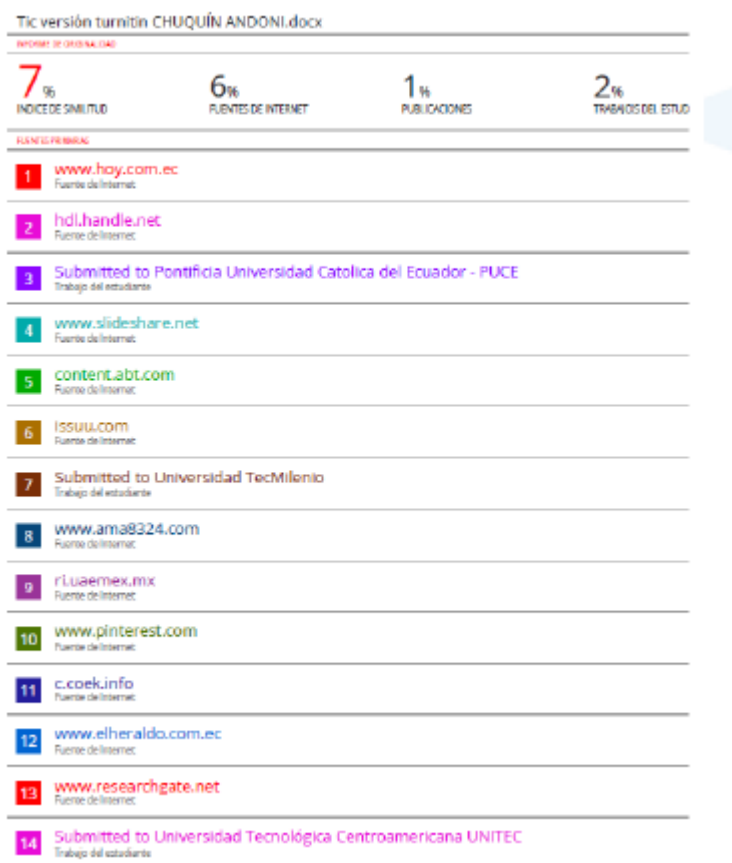
Ibarra, 24 de junio del 2026

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: Revalorización del chontaduro (*Bactris gasipaes*) mediante un recetario gastronómico ecuatoriano, presentado por el estudiante Andoni Eguzki Chuquín Tinizaray con cédula de ciudadanía N°1756701106, para obtener el Título de Licenciado de Gastronomía.

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.



Gonzalo Rubio
Firmado digitalmente por Gonzalo Rubio
Fecha: 2026.08.06 12:22:36 -05'00'

(f): _____
Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 1001933462

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

Gonzalo Rubio
Firmado digitalmente por Gonzalo Rubio
Fecha: 2026.08.06 12:22:50 -05'00'

(f):

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

Docente Tutor

C.C.: 1001933462

PhD. Lorena Arellano
Firmado digitalmente por PhD. Lorena Arellano
Fecha: 2026.08.06 12:23:29 -05'00'

(f):

Phd. Arellano Guerron Sonia Lorena

Lector 1

C.C.: 1001579802

Mgs. Juan Carlos Andrade
Firmado digitalmente por Mgs. Juan Carlos Andrade
Fecha: 2026.08.06 12:23:58 -05'00'

(f):

Mgs. Andrade Villacreses Juan Carlos

Lector 2

C.C.: 1002165213

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Andoni Eguzki Chuquín Tinizaray*, 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 utilidades 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, 05 de agosto del 2026

**Andoni
Chuquín**  Firmado
digitalmente por
Andoni Chuquín
Fecha: 2026.08.06
12:24:19 -05'00'

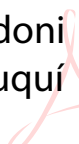
(f): *Andoni Eguzki Chuquín Tinizaray*

C.C.: 1756701106

AUTORÍA

Yo, *Andoni Eguzki Chuquín Tinizaray*, portador de la cédula de ciudadanía N° 1756701106, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

Andoni
Chuquín
n



Firmado
digitalmente por
Andoni Chuquín
Fecha:
2026.08.06
12:24:33 -05'00'

(f): *Andoni Eguzki Chuquín Tinizaray*

C.C.: 1756701106

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Dedico este trabajo, en primer lugar, a Dios, por acompañarme en cada etapa de mi vida, brindarme fortaleza, salud y la oportunidad de alcanzar esta meta que hoy representa un paso importante en mi formación profesional.

Con profundo amor y gratitud, dedico este logro a mis abuelitos Cecilia Garzón y Fausto Chuquín quienes han sido un pilar fundamental en mi vida. Y estoy seguro que mi abuelito Fausto desde el cielo estará feliz por mi éxito logrado. Gracias por su amor, sacrificio y apoyo incondicional, por preocuparse siempre por mi bienestar y por brindarme un hogar lleno de valores, cariño y motivación. Este logro también les pertenece, porque sin ustedes no habría sido posible llegar hasta aquí.

Asimismo, expreso mi más sincero agradecimiento a mi tía, Ana Chuquín, quien desde mi llegada a Ibarra ha sido una guía constante en mi formación personal y académica. Gracias por su paciencia, sus enseñanzas, sus consejos y por impulsarme a convertirme en una mejor persona y un mejor estudiante. Su dedicación y preocupación permanente marcaron una diferencia invaluable en mi vida.

Agradezco también a, mi prima Daniela Proaño, quien, a pesar de su carácter, siempre estuvo presente para apoyarme cuando lo necesité. Gracias por cada consejo, por las experiencias compartidas y por el cariño que, con el paso de los años, ha fortalecido nuestro vínculo familiar.

Expreso igualmente mi gratitud a mi profesora Viviana Estévez, quien durante mi etapa escolar creyó en mí cuando más lo necesitaba. Su paciencia, orientación y confianza contribuyeron significativamente a mi crecimiento como estudiante y como persona, dejando una huella que hoy sigue presente en este logro.

Finalmente, agradezco a mi tutor y a los docentes que formaron parte de mi proceso académico por compartir sus conocimientos, orientar mi formación profesional y acompañarme durante esta etapa universitaria. Gracias por cada enseñanza y por contribuir al desarrollo de esta investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR.....	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
1. RESUMEN. -	x
2. ABSTRACT. -	xi
3. INTRODUCCIÓN. -	1
4. MARCO TEÓRICO. -	4
4.1. Estado del arte.....	4
4.1.1. Estudios internacionales	5
4.1.2. Estudios nacionales.....	6
4.1.3. Estudios locales.....	8
4.1.4. Matriz del estado del arte.....	10
4.2. Marco Conceptual.....	12
4.3. Marco Legal	13
5. METODOLOGÍA. -	15
5.1. Tipo de investigación.....	15
5.2. Enfoque.....	15
5.3. Alcance	16
5.4. Diseño de la investigación	16
5.5. Métodos	16
5.6. Técnicas	16
5.7. Instrumentos.....	17
5.8. Población y muestra.....	17
5.9. Procedimiento	18
5.9.1. Diseño de instrumentos.....	18
5.9.2. Aplicación de instrumentos	19
5.9.3. Sistematización de datos	19
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -	20

6.1.	Tabulación de las encuestas	20
6.2.	Resumen general de las encuestas	32
6.3.	Resultados de las entrevistas.....	32
6.3.1.	Datos de los entrevistados.....	32
6.3.2.	Guion de entrevista	33
6.3.3.	Transcripción de las entrevistas	34
6.3.4.	Sistema de categorización de los datos cualitativos	34
6.3.5.	Resumen de las entrevistas	37
6.3.6.	Discusión	38
6.4.	Propuesta.....	41
6.4.1.	Objetivo general de la propuesta	41
6.4.2.	PRESENTACIÓN	44
6.5.	Proceso de validación de la propuesta	64
6.5.1.	Resultado del proceso de validación.....	68
7.	CONCLUSIONES. -.....	72
8.	RECOMENDACIONES. -	74
9.	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Matriz de revisión bibliográfica</i>	10
Tabla 2 <i>Datos de los entrevistados</i>	32
Tabla 3 <i>Sistema de categorización de los datos cualitativos</i>	35

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Cálculo de la muestra</i>	17
Figura 2 <i>Edad de los encuestados</i>	20
Figura 3 <i>Género de los encuestados</i>	21
Figura 4 <i>Ocupación de los encuestados</i>	21
Figura 5 <i>Cantón de residencia</i>	22
Figura 6 <i>Conocimiento del chontaduro</i>	22
Figura 7 <i>Consumo de chontaduro</i>	23
Figura 8 <i>Frecuencia de consumo</i>	23
Figura 9 <i>Nivel de conocimiento</i>	24
Figura 10 <i>Formas de consumo</i>	24
Figura 11 <i>Representatividad gastronómica</i>	25
Figura 12 <i>Atractivo del sabor</i>	25
Figura 13 <i>Razones del bajo consumo</i>	26
Figura 14 <i>Influencia de la innovación culinaria</i>	27
Figura 15 <i>Presencia en establecimientos gastronómicos</i>	27
Figura 16 <i>Uso actual del chontaduro</i>	28
Figura 17 <i>Disposición de consumo</i>	28
Figura 18 <i>Preparaciones de interés</i>	29
Figura 19 <i>Adaptación a la cocina contemporánea</i>	29
Figura 20 <i>Importancia del recetario</i>	29
Figura 21 <i>Aporte de un recetario innovador</i>	30
Figura 22 <i>Potencial gastronómico del chontaduro</i>	30
Figura 23 <i>Disposición de incorporación</i>	31
Figura 24 <i>Comité evaluador durante el proceso de validación</i>	64
Figura 25 <i>Desarrollo del mise en place y preparación previa de los ingredientes</i>	65
Figura 26 <i>Elaboración de fondos, y preparaciones base</i>	66
Figura 27 <i>Presentación de las preparaciones elaboradas para la validación</i>	67
Figura 28 <i>Aplicación de las fichas de evaluación sensorial</i>	68
Figura 29 <i>Ficha de degustación</i>	69
Figura 30 <i>Ficha general</i>	71

1. RESUMEN. -

La presente investigación tuvo como objetivo determinar el potencial del chontaduro (*Bactris gasipaes*) como ingrediente culinario mediante el diseño de un recetario gastronómico ecuatoriano que contribuya a su revalorización dentro de la gastronomía contemporánea. Se desarrolló una investigación aplicada con enfoque mixto, alcance explicativo-propositivo y diseño cuasi experimental. La información se obtuvo mediante revisión bibliográfica, encuestas aplicadas a 165 personas pertenecientes a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura, entrevistas semiestructuradas realizadas a cuatro informantes claves vinculados al ámbito gastronómico y comercial del fruto, y la validación sensorial de cuatro preparaciones representativas del recetario por un panel conformado por tres especialistas en gastronomía. Los resultados evidenciaron que, aunque el chontaduro es conocido por una parte importante de la población, su utilización dentro de la gastronomía ecuatoriana continúa siendo limitada debido al desconocimiento de sus posibilidades culinarias, la escasa difusión y la falta de propuestas innovadoras. La revisión documental permitió identificar su valor nutricional, cultural y gastronómico, mientras que los resultados del trabajo de campo reflejaron una percepción favorable hacia la incorporación del fruto en nuevas preparaciones. Como resultado de la investigación se diseñó un recetario gastronómico compuesto por doce recetas distribuidas en entradas, platos fuertes, postres y bebidas, demostrando la versatilidad culinaria del chontaduro y su capacidad para integrarse en propuestas gastronómicas contemporáneas. Se concluye que la incorporación del chontaduro en preparaciones innovadoras contribuye a fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana, promueve el aprovechamiento de productos autóctonos y constituye una estrategia viable para impulsar su revalorización dentro de la cocina nacional.

Palabras clave: chontaduro, *Bactris gasipaes*, gastronomía ecuatoriana, recetario gastronómico, revalorización alimentaria.

2. ABSTRACT. -

The objective of this research was to determine the culinary potential of peach palm fruit (*Bactris gasipaes*) through the design of an Ecuadorian gastronomic recipe book aimed at contributing to its revaluation within contemporary gastronomy. An applied research approach was developed using a mixed-method methodology, an explanatory-propositional scope, and a quasi-experimental design. Information was collected through a bibliographic review, surveys administered to 165 individuals belonging to the economically active population of the province of Imbabura, semi-structured interviews conducted with four key informants linked to the gastronomic and commercial sector of the fruit, and the sensory validation of four representative recipes evaluated by a panel of three gastronomy specialists. The results revealed that although peach palm fruit is known by a significant portion of the population, its use within Ecuadorian gastronomy remains limited due to a lack of knowledge regarding its culinary applications, insufficient promotion, and the scarcity of innovative gastronomic proposals. The documentary review highlighted its nutritional, cultural, and gastronomic value, while the fieldwork results reflected a favorable perception toward its incorporation into new culinary preparations. As a result of the research, a gastronomic recipe book containing twelve recipes distributed among appetizers, main courses, desserts, and beverages was designed, demonstrating the culinary versatility of peach palm fruit and its potential integration into contemporary gastronomic proposals. It is concluded that incorporating peach palm fruit into innovative preparations contributes to strengthening Ecuadorian gastronomic identity, promotes the use of native products, and constitutes a viable strategy for enhancing its revaluation within the national cuisine.

Keywords: peach palm fruit, *Bactris gasipaes*, ecuadorian gastronomy, gastronomic recipe book, food revaluation.

3. INTRODUCCIÓN. -

La presente investigación se centra en la revalorización del chontaduro (*Bactris Gasipaes*) mediante el diseño de un recetario gastronómico ecuatoriano, con el propósito de evidenciar su potencial como ingrediente culinario dentro de la cocina contemporánea. Por tanto, parte del reconocimiento de que el chontaduro, a pesar de su riqueza nutricional, cultural e histórica, no ha sido plenamente integrado en la oferta gastronómica del país. En consecuencia, se busca aportar a la construcción de nuevas propuestas que permitan posicionarlo como un recurso viable dentro de diferentes contextos culinarios. Desde esta perspectiva se orienta a generar un documento que combine creatividad, técnica y conocimiento aplicado, contribuyendo así al fortalecimiento de la identidad gastronómica ecuatoriana. Justificar todo

La motivación para desarrollar el presente trabajo, se debe a la problemática de reivindicar ingredientes nativos desplazados por tendencias gastronómicas globalizadas y el uso masivo de productos industrializados. Ya desde la formación en gastronomía se considera importante incentivar el consumo de productos de proximidad como medio para proteger el patrimonio alimentario y para estimular la creatividad. Además, un interés personal y científico por investigar las cualidades culinarias del chontaduro, con la idea de que su revaloración no sólo va a significar su utilización en recetas, sino que significa también la generación de conocimientos que sustenten su incorporación en la cocina de hoy.

En Ecuador, un país con un paisaje geográfico y cultural de extremos, hay un sinfín de ingredientes que no han sido aprovechados al máximo en la cocina moderna. El chontaduro, que se encuentra en mayor medida en zonas amazónicas y tropicales, está consolidado en hábitos alimentarios poco trasladados a otras regiones del país. Esto deja una brecha enorme entre la riqueza de los productos locales y su presencia en el mercado de la gastronomía, lo cual limita el reconocimiento y consumo del producto. Por tanto, será oportuno generar propuestas que permitan que estos ingredientes se integren a nuevas dinámicas culinarias.

La investigación pertenece a la línea de investigación de la Pontifica Universidad del Ecuador Ibarra número 04 Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales, sub línea seguridad y soberanía alimentaria. Esta línea potencia el desarrollo de trabajos que aporten a la valorización de insumos locales a través de técnicas actuales, posibilitando su perdurabilidad en la gastronomía. Desde estas premisas, el presente trabajo se ubica en la línea de investigación que busca potenciar la identidad gastronómica a partir de la indagación y creación culinaria.

El planteamiento del problema es la escasa aparición del chontaduro en la cocina ecuatoriana actual, pese a sus cualidades nutricionales y culturales. Esta tendencia está determinada por la historia, el comercio, la cultura que han limitado su consumo, y por la poca creatividad al momento de la manipulación en la cocina. También la ausencia de platos en los que se utilice de forma creativa el producto ha hecho que se subestime como ingrediente. Estas circunstancias han conformado un contexto en el que el chontaduro se encuentra poco aprovechado, disminuyendo su participación en la gastronomía del país.

A partir de este problema se plantean las siguientes preguntas de investigación: ¿Qué barreras han impedido la incorporación del chontaduro en la cocina ecuatoriana actual? ¿Cómo afecta la falta de propuestas culinarias innovadoras en el valor percibido del chontaduro como ingrediente? ¿De qué manera la elaboración de un recetario gastronómico ecuatoriano puede contribuir a la revalorización del chontaduro como ingrediente culinario? Estas preguntas guían la evolución del estudio y establecen las limitaciones en el análisis.

El objetivo general de la investigación es evaluar el potencial del chontaduro como insumo culinario mediante la elaboración de un recetario de cocina ecuatoriana, para contribuir a su revalorización en la cocina contemporánea del país. Para alcanzar este objetivo se plantearon tres objetivos específicos: a) analizar los factores históricos, culturales y comerciales que han limitado la inclusión del chontaduro mediante una revisión bibliográfica; b) explorar la percepción actual del fruto entre cocineros, estudiantes y consumidores a través de técnicas de recolección de información en campo; y c) diseñar un recetario gastronómico ecuatoriano con propuestas innovadoras que integren al chontaduro como ingrediente principal. Estos objetivos permiten estructurar el proceso investigativo y guiar el desarrollo de cada una de sus etapas.

Respecto a las variables de estudio, la variable independiente es la elaboración del recetario gastronómico ecuatoriano, el cual se considera la propuesta de intervención dentro de la investigación. Mientras tanto, la variable dependiente está ligada a la valorización del chontaduro como producto alimenticio, lo cual es evidenciado por su aceptación, imagen y expectativas percibidas en su utilización en la gastronomía. El análisis conjunto de estas dos variables nos ayuda a señalar cuál es el interés de la propuesta, con respecto a la comercialización del fruto.

Finalmente, el presente documento se organiza en varios apartados que estructuran el desarrollo de la investigación. En primer lugar, se presenta el estado del arte donde se

revisaron estudios recientes relacionados con el sujeto de estudio. Luego se desarrolla un marco conceptual que sustentan conceptualmente el estudio. Luego de ello consta el marco legal. Posteriormente, se expone la metodología empleada para la recolección y análisis de la información. A continuación, se presentan los resultados y su respectiva discusión, para luego mostrar la propuesta del recetario gastronómico. Finalmente, se incluyen las conclusiones y recomendaciones, que sintetizan los principales hallazgos y aportes de la investigación.

4. MARCO TEÓRICO. -

El presente marco teórico reúne los fundamentos conceptuales, gastronómicos y culturales que sustentan la investigación sobre la revalorización del chontaduro (*Bactris gasipaes*) mediante la elaboración de un recetario gastronómico ecuatoriano. En este apartado se desarrollan los principales conceptos relacionados con las características botánicas, nutricionales e históricas de este fruto ancestral, así como su importancia dentro del patrimonio alimentario de diversas regiones del país. De igual manera, se abordan temas vinculados con la revalorización de ingredientes autóctonos, la gastronomía ecuatoriana contemporánea, la innovación culinaria y el diseño de recetarios gastronómicos como herramientas de preservación y difusión cultural. Asimismo, se analizan las posibilidades de aplicación del chontaduro en diferentes preparaciones, destacando su potencial como ingrediente versátil para el desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras. Estos elementos proporcionan una base teórica que permite comprender la importancia de fortalecer el uso del chontaduro en la cocina actual, contribuyendo a su reconocimiento, aprovechamiento y permanencia dentro de la identidad gastronómica ecuatoriana.

4.1. Estado del arte

El presente estado del arte sintetiza la revisión bibliográfica realizada sobre la revalorización del chontaduro (*Bactris gasipaes*) mediante su incorporación en propuestas gastronómicas y el diseño de recetarios como herramientas de difusión culinaria. Para la búsqueda de información se consultaron diversas fuentes académicas y científicas, entre ellas Google Académico, Scielo, Redalyc, repositorios universitarios nacionales e internacionales, revistas especializadas y documentos institucionales relacionados con gastronomía, patrimonio alimentario e innovación culinaria. Asimismo, se consideraron investigaciones orientadas al aprovechamiento de ingredientes autóctonos, el desarrollo de productos gastronómicos con valor agregado y la preservación de saberes culinarios tradicionales. El período de análisis comprendió publicaciones realizadas entre los años 2021 y 2026, permitiendo identificar las principales tendencias, aportes y vacíos de conocimiento vinculados con el uso gastronómico del chontaduro y su potencial de revalorización dentro de la cocina ecuatoriana contemporánea.

4.1.1. Estudios internacionales

El trabajo de Jiménez y Zagth (2022) permite comprender con mayor profundidad cómo los recetarios inciden en la construcción de la identidad gastronómica en contextos urbanos, ya que mediante un análisis documental identifican que muchas propuestas culinarias tienden a priorizar el enfoque turístico y comercial por encima de la preservación de los saberes tradicionales, lo cual genera un desplazamiento progresivo de prácticas locales hacia formatos más estandarizados; esta situación resulta especialmente relevante cuando se analiza el caso del chontaduro, puesto que su incorporación dentro de un recetario gastronómico ecuatoriano no debería responder únicamente a una lógica de consumo o mercado, sino mantener un vínculo directo con su contexto cultural, evitando así que el producto pierda su significado original dentro de la tradición alimentaria.

En esa misma línea, López (2023) aborda el chontaduro desde una perspectiva histórica y documental, evidenciando que uno de los principales problemas que enfrenta este fruto ancestral es la escasa sistematización de información disponible, lo cual limita tanto su difusión como su posicionamiento dentro de la gastronomía contemporánea; el autor señala que “la información sobre el chontaduro se encuentra dispersa y poco documentada, dificultando su estudio integral y su promoción gastronómica” (López, 2023, p. 34), lo que se entiende que la revalorización del producto no solo depende de su uso culinario, sino también de la construcción de conocimiento académico que respalde su importancia cultural y alimentaria.

El estudio de Alba et al. (2022) introduce un elemento clave al analizar el rescate de frutas autóctonas mediante un enfoque participativo, donde se identifica que la débil conexión entre productores y consumidores constituye uno de los principales obstáculos para su permanencia en el mercado. Este planteamiento resulta fundamental, ya que evidencia que el desarrollo de un recetario gastronómico puede funcionar como una herramienta que acerque el chontaduro al consumidor, favoreciendo su integración en nuevas prácticas alimentarias. Además, los autores destacan que la difusión de preparaciones innovadoras contribuye a fortalecer el reconocimiento de estos productos, promoviendo su consumo y generando nuevas oportunidades para su aprovechamiento dentro de la gastronomía contemporánea.

Desde la perspectiva del turismo gastronómico, Uriza et al. (2022) destacan que los ingredientes tradicionales adquieren mayor relevancia cuando se integran en experiencias culinarias que resaltan su identidad territorial, ya que a través de estudios de caso demuestran

que el valor cultural de estos productos se convierte en un elemento diferenciador dentro de la oferta turística, fortaleciendo la experiencia del visitante y aportando a la construcción de una narrativa gastronómica propia; este planteamiento se vincula con la investigación actual, considerando que el chontaduro puede posicionarse como un ingrediente representativo dentro de propuestas que busquen destacar la riqueza culinaria ecuatoriana.

Por su parte, Ibarra y Ayala (2022) analizan el consumo del chontaduro mediante un enfoque cuantitativo, identificando que su baja comercialización no responde a la falta de valor del producto, sino a la limitada innovación en su uso, lo cual reduce su atractivo frente a otros alimentos disponibles en el mercado; los autores explican que la diversificación de preparaciones constituye un elemento clave para incrementar su aceptación, señalando que la innovación culinaria “representa una estrategia fundamental para mejorar la percepción y el consumo del chontaduro en distintos segmentos de la población” (Ibarra & Ayala, 2022, p. 29), lo que se vincula directamente con la presente investigación al proponer el desarrollo de un recetario gastronómico que explore nuevas formas de utilización del fruto dentro de la cocina contemporánea.

4.1.2. Estudios nacionales

De lo señalado por Sánchez et al. (2024) sobre el fruto de la chonta permite reconocer con mayor claridad su potencial dentro del turismo gastronómico ecuatoriano, ya que, a partir de una revisión bibliográfica, se pone en evidencia que no se trata únicamente de un alimento tradicional, sino de un recurso con capacidad para fortalecer la identidad cultural y dinamizar el sector turístico cuando se incorpora en propuestas culinarias con un fuerte vínculo territorial; bajo esta perspectiva, el chontaduro adquiere relevancia como un elemento que puede ocupar un lugar central en un recetario orientado a resaltar productos locales desde una visión gastronómica más consciente y contextualizada.

Por su parte, Otavalo y Asunción (2023) examinan el chontaduro desde un enfoque aplicado al desarrollo de bebidas, evidenciando mediante estudios fisicoquímicos que este fruto posee características que facilitan su transformación en productos con valor agregado; los autores destacan que su composición permite generar alternativas innovadoras dentro del ámbito gastronómico, indicando que “el chontaduro presenta propiedades que favorecen su procesamiento en bebidas, manteniendo características sensoriales aceptables para el consumidor” (Otavalo & Asunción, 2023, p. 42), lo que amplía sus posibilidades de uso más allá del consumo tradicional y refuerza su potencial dentro de propuestas culinarias diversificadas.

En la investigación de Méndez y Suconota (2021), el chontaduro es abordado desde la cocina de autor, donde a través del desarrollo de recetas innovadoras se evidencia su capacidad para integrarse en preparaciones que combinan técnica, estética y concepto, lo que permite proyectarlo hacia escenarios gastronómicos contemporáneos; en este contexto, los autores plantean lo siguiente:

La aplicación de técnicas de cocina de autor en ingredientes tradicionales como la chonta permite generar preparaciones innovadoras que no solo conservan su identidad cultural, sino que la potencian mediante propuestas que integran creatividad, técnica y presentación gastronómica. (p. 55)

Este punto de vista resulta clave, ya que demuestra que la revalorización del producto no depende únicamente de su preservación tradicional, sino de su capacidad de adaptación dentro de nuevas tendencias culinarias.

Zamora (2022), al centrarse en la estandarización de harina de chontaduro mediante un proceso técnico, evidencia que la transformación del fruto en derivados facilita su incorporación en diversas preparaciones, lo que amplía su versatilidad dentro de la cocina; este hallazgo se conecta directamente con la investigación actual, ya que el uso de subproductos permite diversificar las aplicaciones del chontaduro dentro de un recetario gastronómico, abriendo nuevas posibilidades de innovación.

De manera similar, el estudio de Martínez (2025), enfocado en la sustitución parcial de harinas en pasta mediante el uso de chontaduro, demuestra que este ingrediente puede incorporarse en preparaciones no tradicionales con resultados favorables, lo que confirma su viabilidad gastronómica en contextos distintos a los habituales; este tipo de resultados refuerza la idea de que el chontaduro posee la capacidad de adaptarse a diferentes escenarios culinarios, ampliando su presencia dentro de la gastronomía ecuatoriana.

La investigación de Serrano (2025), centrado en el desarrollo de propuestas de mixología a partir de frutas, introduce una perspectiva interesante sobre la forma en que los ingredientes locales pueden reinterpretarse dentro de nuevas dinámicas de consumo, ya que, a través de procesos de experimentación, se identifican usos alternativos que van más allá de la cocina tradicional; este enfoque resulta especialmente valioso para el caso del chontaduro, considerando que su incorporación en bebidas, preparaciones líquidas o combinaciones innovadoras no solo diversifica su consumo, sino que también lo vuelve más atractivo para distintos públicos, dejando en claro que la revalorización de un producto no depende

únicamente de su uso convencional, sino de la capacidad de adaptarlo a nuevas propuestas sin perder su esencia.

4.1.3. Estudios locales

El trabajo de Lamar (2023) centrado en la revalorización del maíz mediante un enfoque etnográfico, evidencia la importancia de recopilar saberes tradicionales como parte de la preservación cultural, ya que a través de la documentación de prácticas culinarias se logra mantener vigente el conocimiento ancestral; este enfoque resulta relevante para la investigación del chontaduro, considerando que su revalorización también implica rescatar y difundir su uso dentro de la gastronomía local.

Desde una perspectiva aplicada, López y Echeverría (2024) estudian la incorporación de productos regionales del cantón Ibarra en la elaboración de postres mediante técnicas de repostería fina, demostrando que los ingredientes locales pueden integrarse en preparaciones de mayor complejidad técnica sin perder su esencia; en este sentido, los autores destacan que “la utilización de productos regionales en repostería fina permite revalorizar ingredientes locales y ampliar su aceptación en distintos públicos” (López & Echeverría, 2024, p. 31), lo que evidencia que el chontaduro puede trabajarse desde enfoques más elaborados que favorezcan su posicionamiento dentro de la gastronomía contemporánea.

El estudio de Vinueza (2021) sobre el mortiño muestra que la innovación en el uso de ingredientes locales puede generar una buena aceptación en el mercado, evidenciando su potencial comercial; este resultado permite establecer un paralelismo con el chontaduro, ya que demuestra que la creatividad culinaria puede ser un factor determinante en su revalorización.

Albacura (2025) observa la innovación con chocho mediante evaluaciones sensoriales, logrando propuestas que combinan tradición e innovación, lo cual evidencia que los ingredientes locales pueden adaptarse a nuevas tendencias sin perder su identidad; este enfoque resulta pertinente para la investigación, considerando que el chontaduro puede seguir una línea similar.

Por último, el estudio de Castañeda (2022) demuestra que el diseño de recetarios a base de productos locales constituye una herramienta efectiva para preservar prácticas culturales y fortalecer la economía comunitaria, evidenciando que estos instrumentos no solo cumplen una función culinaria, sino también social; el autor señala que “los recetarios gastronómicos permiten documentar, preservar y difundir conocimientos culinarios tradicionales dentro de

las comunidades” (Castañeda, 2022, p. 58), lo que respalda directamente la presente investigación, al confirmar que el desarrollo de un recetario puede contribuir a la revalorización del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana.

4.1.4. Matriz del estado del arte

Tabla 1

Matriz de revisión bibliográfica

Autor	Año	Objetivos	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Jiménez & Zagth	2022	Analizar el impacto de recetas en identidad urbana	Análisis documental	Predominio del enfoque turístico sobre lo tradicional	Necesidad de preservar saberes culturales	http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/48061/art.7.pdf
López	2023	Revisar la historia del chontaduro	Revisión documental	Escasa información académica del fruto	Falta investigación para su difusión	https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.950
Acevedo et al.	2022	Rescatar frutas autóctonas	Enfoque participativo	Débil conexión productor-consumidor	Importancia de visibilización y acceso	https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/19175/2022_Tesis_Alba_Juliana_Acevedo_Vera.pdf
Uriza et al.	2022	Relacionar ingredientes con turismo	Estudio de caso	Valor cultural atrae turismo	Ingredientes fortalecen identidad territorial	https://revistaturpade.lasallebajio.edu.mx/index.php/turpade/article/view/13
Ibarra & Ayala	2022	Analizar consumo del chontaduro	Encuestas	Baja innovación limita consumo	Diversificación mejora comercialización	https://doi.org/10.33996/revistaenfoques.v6i21.123
Sánchez et al.	2024	Analizar chonta en turismo	Revisión bibliográfica	Potencial turístico-cultural	Recurso clave en identidad gastronómica	https://www.risti.xyz/issues/ristie68.pdf
Ovaco & Macías	2023	Desarrollar bebida de chontaduro	Análisis fisicoquímico	Viabilidad de productos derivados	Amplía usos del fruto	https://itsep.edu.ec/wp-content/uploads/2023/08/Tesis-Otavalo-Mariuxi-Asuncion-Vicente.pdf
Méndez & Suconota	2021	Crear recetas de autor	Experimentación culinaria	Potencial creativo del ingrediente	Adaptación a cocina moderna	https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/42d35cc5-927b-4854-86d2-34eab5be648e/content

Autor	Año	Objetivos	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Zamora	2022	Estandarizar harina de chontaduro	Proceso técnico	Producto estable y nutritivo	Facilita nuevas preparaciones	https://repositorio.ikiam.edu.ec/jspui/bitstream/RD_IKIAM/695/1/TT-BT-IKIAM-000036.pdf
Martínez	2025	Sustituir harina en pasta	Ensayo experimental	Resultados favorables	Viabilidad en recetas no tradicionales	https://repositorio.upec.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a0d09372-8f39-43ef-867a-7726fde6064f/content
Serrano	2025	Aplicar frutas en mixología	Experimentación	Nuevos usos en bebidas	Diversificación del consumo	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/688b2848-f096-482c-898e-a0058423821d/content
Lamar Caiza	2023	Revalorizar maíz ancestral	Etnográfico	Preserva saberes tradicionales	Importancia cultural del alimento	https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14768/2/02%20LGAS%20080%20TRABAJO%20GRADO.pdf
López & Echeverría	2024	Crear postres regionales	Experimentación culinaria	Alta aceptación sensorial	Uso técnico de ingredientes locales	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3778c56c-bf08-4d66-953b-df0fc3bd0717/content
Vinueza, J.	2021	Desarrollar productos gastronómicos a base de mortiño	Experimental	Buena aceptación sensorial y potencial innovador	El mortiño puede diversificar la oferta gastronómica	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f9fea856-3258-40d9-99c7-41c827682b5d/content
Albacura	2025	Innovar con chocho	Evaluación sensorial	Alta aceptación	Adaptación a tendencias actuales	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/41cb847c-6761-40b3-8b24-78eb87e7d6e1/content
Castañeda	2022	Diseñar recetario de amaranto	Entrevistas	Preserva prácticas culturales	Recetario como herramienta cultural	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/633f69bf-b561-42c0-8722-19c91b91b48d/content

4.2. Marco Conceptual

El marco conceptual de la presente investigación se fundamenta en la comprensión de la revalorización como un proceso sociocultural mediante el cual un elemento previamente subestimado adquiere un nuevo reconocimiento dentro de una comunidad. En este sentido, la revalorización no se limita únicamente a un incremento de valor económico, sino que implica una resignificación simbólica y cultural que permite reposicionar un producto dentro de nuevas dinámicas sociales. Según Bourdieu (1986), el valor de los bienes culturales depende del reconocimiento que estos adquieren dentro de un campo social determinado. Lo que permite entender que el chontaduro puede recuperar su relevancia en la gastronomía ecuatoriana a partir de su integración en prácticas culinarias contemporáneas.

Desde el enfoque del patrimonio cultural, la revalorización se relaciona directamente con la preservación y transmisión de saberes tradicionales. En este contexto, la gastronomía se reconoce como un componente fundamental de la identidad cultural de los pueblos. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2003) define el patrimonio cultural inmaterial de la siguiente manera:

Se entiende por "patrimonio cultural inmaterial" los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. (UNESCO, 2003, Art. 2.1, p. 5)

En el ámbito gastronómico, el concepto de innovación culinaria resulta clave para comprender la integración de ingredientes tradicionales en propuestas contemporáneas. La innovación no implica la sustitución de lo tradicional, sino su reinterpretación a través de nuevas técnicas, presentaciones y combinaciones. Según Montanari (2006), la cocina es un sistema cultural en constante transformación donde los alimentos adquieren nuevos significados en función de su contexto histórico y social. De esta manera, el chontaduro puede ser incorporado en un recetario gastronómico mediante técnicas actuales sin perder su esencia cultural.

Por otro lado, el recetario gastronómico se configura como una herramienta metodológica y cultural que permite sistematizar conocimientos culinarios y facilitar su transmisión. Más allá de una simple recopilación de recetas, el recetario constituye un instrumento que articula técnica, creatividad e identidad. De acuerdo con Mintz (1996), los alimentos y sus

preparaciones reflejan relaciones sociales, económicas y culturales, lo que convierte al recetario en un medio para documentar y difundir estas interacciones dentro de un contexto específico.

En relación con el ingrediente central del estudio, el chontaduro es un fruto amazónico con alto valor nutricional y cultural, cuyo consumo ha sido históricamente asociado a prácticas tradicionales. Sin embargo, su presencia en la gastronomía contemporánea es limitada, lo que evidencia una desconexión entre su potencial y su uso actual. Según Clement et al. (2010), el chontaduro es una especie domesticada por comunidades amazónicas con múltiples usos alimenticios, lo que refuerza la necesidad de integrarlo en nuevas propuestas gastronómicas que amplíen su alcance.

La percepción del consumidor constituye otro concepto clave dentro de la investigación, ya que influye directamente en la aceptación y consumo de los alimentos. Esta percepción se construye a partir de factores culturales, sensoriales y sociales que determinan la preferencia por ciertos productos. De acuerdo con Rozin (2006), las elecciones alimentarias están influenciadas por experiencias previas, valores culturales y contextos sociales, lo que explica en parte la baja presencia del chontaduro en la dieta urbana y la necesidad de estrategias que modifiquen su percepción.

Finalmente, la relación entre estos conceptos permite comprender que la revalorización del chontaduro no depende únicamente de su disponibilidad, sino de la articulación entre cultura, innovación y percepción. La integración de este fruto en un recetario gastronómico ecuatoriano representa una estrategia que combina estos elementos, permitiendo no solo su difusión, sino también su resignificación dentro de la cocina contemporánea, fortaleciendo así su lugar en la identidad gastronómica del país.

4.3. Marco Legal

En cuanto al marco legal, la presente investigación se sustenta en normativas nacionales e internacionales que regulan la manipulación de alimentos, la elaboración de preparaciones gastronómicas y la seguridad alimentaria. En el contexto ecuatoriano, la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria establece lineamientos para garantizar la inocuidad en la preparación de alimentos. La Resolución ARCSA-DE-067-2015-GGG define las Buenas Prácticas de Manufactura de la siguiente manera:

Conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de

alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan así los riesgos potenciales o peligros para su inocuidad. (ARCSA, 2015, Art. 3, p. 12)

Por su parte, el *Codex Alimentarius*, a través de sus *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, establece estándares internacionales que regulan las condiciones sanitarias en la manipulación de alimentos. Según la Comisión del Codex Alimentarius (2020), la higiene de los alimentos comprende "todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria" (CXC 1-1969). Este marco normativo internacional complementa las disposiciones nacionales y respalda la necesidad de aplicar criterios técnicos e higiénicos en la elaboración del recetario gastronómico.

A nivel internacional, el Codex Alimentarius constituye un referente en materia de seguridad alimentaria, proporcionando directrices para la producción y manipulación de alimentos. Según la FAO y la OMS (2003), "el Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias internacionales adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, establecida por la FAO y la OMS con el fin de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos", lo que aporta un marco normativo aplicable a la elaboración de recetas que involucren ingredientes tradicionales como el chontaduro.

Finalmente, los Objetivos de Desarrollo Sostenible también se vinculan con la investigación, especialmente en lo relacionado con la seguridad alimentaria y el consumo responsable. Naciones Unidas (2015) establece que el ODS 2 busca poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, mientras que el ODS 12 promueve "garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles", lo que se alinea con la revalorización de productos locales como el chontaduro, fomentando su uso dentro de la gastronomía nacional desde una perspectiva sostenible.

5. METODOLOGÍA. -

La metodología constituyó el conjunto de procedimientos que orientó el desarrollo de la presente investigación, permitiendo recopilar, organizar y analizar la información necesaria para cumplir los objetivos planteados. Para ello, se empleó un proceso sistemático que integró técnicas e instrumentos de investigación cuantitativos y cualitativos, facilitando la obtención de datos confiables sobre el conocimiento, percepción y potencial gastronómico del chontaduro (*Bactris gasipaes*) como ingrediente culinario dentro de la gastronomía ecuatoriana. Asimismo, la metodología permitió identificar los factores que han limitado su incorporación en la cocina contemporánea y generar información relevante para el diseño de un recetario gastronómico con propuestas innovadoras basadas en este fruto. De esta manera, el proceso metodológico sirvió como sustento para la construcción de la propuesta planteada, orientada a contribuir a la revalorización del chontaduro mediante nuevas alternativas de aplicación culinaria.

5.1. Tipo de investigación

El estudio se llevó a cabo desde una perspectiva aplicada, dado que se pretendía elaborar una propuesta concreta dirigida a la revalorización del chontaduro con un recetario gastronómico ecuatoriano. Esta perspectiva facilitó un estudio de la problemática, y a la vez, la intervención en la misma con una solución real, conjugando el conocimiento teórico con su aplicación en el ámbito culinario. La selección de esta disciplina fue motivada por el deseo de contribuir de manera directa a la gastronomía.

5.2. Enfoque

El estudio fue abordado desde una perspectiva mixta dado que se integraron técnicas cuantitativas y cualitativas para una comprensión global del fenómeno estudiado. Por una parte, se aplicaron encuestas estructuradas, que dieron la posibilidad de cuantificar la percepción y conocimiento sobre el chontaduro; y por otra, se llevaron a cabo entrevistas semiestructuradas que permitieron interpretar experiencias, criterios y valoraciones desde un enfoque de mayor profundidad. Esta conjunción posibilitó enriquecer el análisis y robustecer la validez de los hallazgos.

5.3. Alcance

El alcance de la investigación fue de tipo explicativo-propositivo, ya que se buscó identificar las causas que han limitado la inclusión del chontaduro en la gastronomía ecuatoriana, así como proponer una alternativa que contribuya a su revalorización. En este sentido, no solo se describieron los factores que inciden en la problemática, sino que también se planteó una solución a través del diseño de un recetario gastronómico. Este proceso permitió establecer una relación directa entre el diagnóstico y la propuesta final.

5.4. Diseño de la investigación

El diseño de la investigación fue cuasi experimental, dado que se trabajó con la elaboración y validación de propuestas culinarias sin la manipulación estricta de variables en un entorno controlado. A través de este diseño, se desarrollaron preparaciones a base de chontaduro que posteriormente fueron evaluadas mediante pruebas sensoriales, permitiendo analizar su aceptación. Este tipo de diseño resultó pertinente debido a las características del estudio, en el cual se buscó experimentar con el ingrediente en condiciones reales de aplicación gastronómica.

5.5. Métodos

Se utilizaron los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y cuasi experimental. Partió de la observación de casos concretos, tradiciones culinarias y usos actuales del chontaduro (inductivo), para después confrontar estos hallazgos con teorías, tendencias gastronómicas y marcos normativos (deductivo). Paralelamente, se llevó a cabo una minuciosa revisión de información recopilada bajo diferentes fuentes, que posteriormente se integró para elaborar el recetario (analítico-sintético). Finalmente, un enfoque cuasi experimental fue implementado en la etapa de ensayo-error de las recetas sugeridas para confirmar su factibilidad técnica y la aceptación sensorial en un ambiente controlado.

5.6. Técnicas

Se utilizaron como instrumentos la encuesta, la entrevista y la observación indirecta, a través de los cuales fue posible obtener datos desde diversas aristas. Las encuestas fueron realizadas entre la población económicamente activa de la provincia de Imbabura para obtener información cuantificable sobre el conocimiento y consumo del chontaduro. Se realizaron entrevistas con renombrados expertos gastronómicos para ahondar en sus experiencias y criterios profesionales. Se aplicó la observación indirecta a documentos y estudios previos sobre el tema.

5.7. Instrumentos

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Test hedónico
- Ficha de observación
- Laptop
- Diario de campo
- Teléfono celular

5.8. Población y muestra

El universo de estudio de investigación fue la población económicamente activa de Imbabura, para el cálculo de la muestra (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC]), 2010, se aplicó un 10% de margen de error y un 99% de nivel de confianza. Se aplicó una fórmula para poblaciones finitas. El resultado fue una muestra de 165 personas a encuestar.

La población de estudio estuvo conformada por la población económicamente activa de la provincia de Imbabura, con un total de 161752 personas, según el último censo oficial de Ecuador (2010). Para determinar el tamaño de la muestra, se utilizó la fórmula de población finita:

Figura 1

Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error:

 Nivel de confianza:

 Tamaño de Poblacion:

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 161752

Tamaño de muestra: 165

Asesoría Economía y Marketing AEN (2025) Calculadora de muestras
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

El estudio fue realizado a personas pertenecientes a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura que ascendía a 161 752 personas, según cifras oficiales del último

censo disponible (INEC, 2010). Para el cálculo del tamaño de la muestra se aplicó la fórmula para población finita:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Reemplazando valores:

$$n = \frac{161.752 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.076^2 * (161.752 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5} = \frac{155.340}{0.941} = 165$$

5.9. Procedimiento

El procedimiento de la investigación se estructuró en tres etapas secuenciales que orientaron el desarrollo del estudio. En la primera etapa se diseñaron los instrumentos de recolección de información, considerando los objetivos específicos y las variables de la investigación. Posteriormente, se realizó la aplicación de dichos instrumentos a la población seleccionada y a los informantes clave, con el fin de obtener información cuantitativa y cualitativa sobre la revalorización gastronómica del chontaduro. Finalmente, se llevó a cabo la sistematización de los datos mediante su organización, procesamiento y análisis, siguiendo técnicas acordes con el enfoque metodológico adoptado para la investigación.

5.9.1. Diseño de instrumentos

En la primera etapa del procedimiento se realizó el diseño de los instrumentos de recolección de información, tomando como base los objetivos específicos de la investigación y las variables relacionadas con la revalorización gastronómica del chontaduro. Se elaboró un cuestionario estructurado con preguntas cerradas de tipo dicotómico, de opción múltiple y de escala, orientado a identificar el nivel de conocimiento, consumo, percepción y aceptación de la población económicamente activa de la provincia de Imbabura respecto al uso del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana. Paralelamente, se diseñó un guion de entrevista semiestructurada con preguntas abiertas dirigido a expertos vinculados al ámbito gastronómico y comercial del fruto, con la finalidad de obtener criterios especializados sobre sus aplicaciones culinarias, limitaciones y potencial de aprovechamiento. De igual manera, se elaboró una ficha de degustación para evaluar aspectos sensoriales como color, aroma, textura, sabor, presentación y aceptación general de las preparaciones desarrolladas dentro del recetario gastronómico. La elaboración de estos instrumentos permitió garantizar la pertinencia, coherencia y calidad de la información recopilada durante el proceso investigativo.

5.9.2. Aplicación de instrumentos

Una vez validados los instrumentos por parte del docente tutor de tesis, se procedió a su aplicación en los grupos definidos para el estudio. El cuestionario fue administrado a una muestra de 165 personas pertenecientes a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura, seleccionada mediante el cálculo de una muestra para población finita. Su aplicación permitió identificar el nivel de conocimiento, consumo, percepción y aceptación de los participantes respecto al chontaduro y su incorporación en preparaciones gastronómicas innovadoras. Por otra parte, el guion de entrevista semiestructurada fue aplicado a cuatro informantes claves relacionados con la gastronomía y comercialización del fruto, entre ellos una chef profesional, una comerciante del mercado La Playita, un chef propietario de un restaurante con experiencia en gastronomía amazónica y un propietario de restaurante en Colombia con conocimiento sobre el uso tradicional del chontaduro. Para la selección de los entrevistados se establecieron como criterios de inclusión poseer experiencia comprobable en el ámbito gastronómico o comercial vinculado al fruto, contar con conocimientos sobre su utilización y aceptar voluntariamente participar en la investigación. Como criterios de exclusión se descartó a personas sin experiencia relacionada con el chontaduro o que no desearon participar en el estudio. La aplicación conjunta de ambos instrumentos permitió obtener una visión integral del fenómeno investigado, integrando la percepción de los consumidores con la experiencia y conocimientos de actores directamente vinculados al uso y comercialización del chontaduro.

5.9.3. Sistematización de datos

La información recopilada mediante las encuestas fue organizada y procesada utilizando las herramientas *Google Forms* y *Microsoft Excel*, donde se realizó la tabulación de los datos y el cálculo de frecuencias y porcentajes para cada una de las variables analizadas. Posteriormente, los resultados fueron representados mediante gráficos estadísticos, principalmente de tipo pastel, con el propósito de facilitar su interpretación y análisis descriptivo. En el caso de las entrevistas, las respuestas fueron transcritas y sometidas a un proceso de codificación axial, a partir del cual se identificaron categorías y subcategorías relacionadas con el conocimiento del chontaduro, sus usos gastronómicos, las barreras para su aprovechamiento, su potencial culinario y las estrategias para su revalorización. Finalmente, la integración de los resultados cuantitativos y cualitativos permitió realizar una triangulación de la información con el estado del arte y el marco conceptual, fortaleciendo

el análisis y la discusión de los hallazgos obtenidos, así como la fundamentación de la propuesta del recetario gastronómico ecuatoriano a base de chontaduro.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -

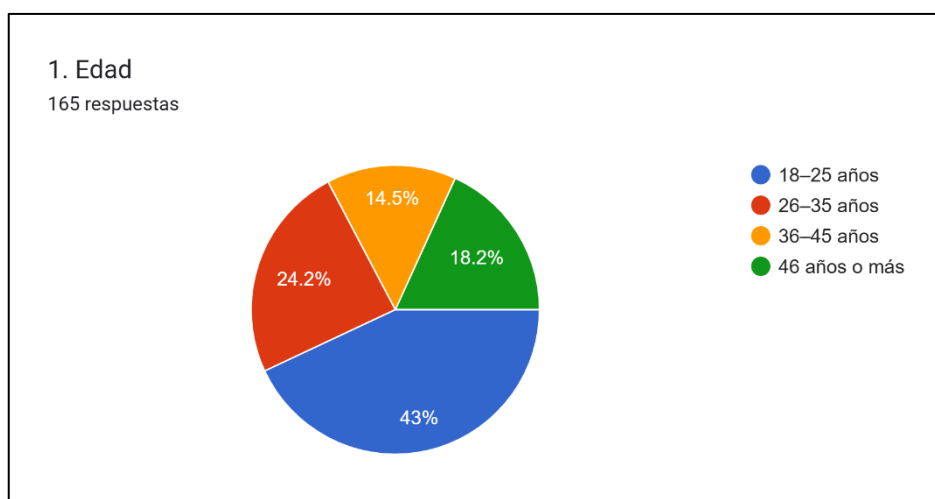
En el presente apartado se exponen los resultados obtenidos a partir de la aplicación de las encuestas dirigidas a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura y de las entrevistas realizadas a expertos en gastronomía, con el propósito de analizar la percepción, el nivel de conocimiento y el potencial culinario del chontaduro (*Bactris gasipaes*) dentro de la gastronomía ecuatoriana. La información recopilada se presenta de manera organizada mediante tablas, gráficos y descripciones narrativas que facilitan su interpretación y comprensión. Posteriormente, los hallazgos son analizados y discutidos mediante un proceso de triangulación con los antecedentes investigativos y los fundamentos teóricos desarrollados en el estudio, permitiendo contrastar los resultados obtenidos con los aportes académicos existentes. Este análisis contribuye a fortalecer la comprensión sobre las posibilidades de revalorización del chontaduro y sustenta el diseño del recetario gastronómico propuesto como una estrategia para fomentar su incorporación en la cocina ecuatoriana contemporánea.

6.1. Tabulación de las encuestas

P. 1. Edad

Figura 2

Edad de los encuestados



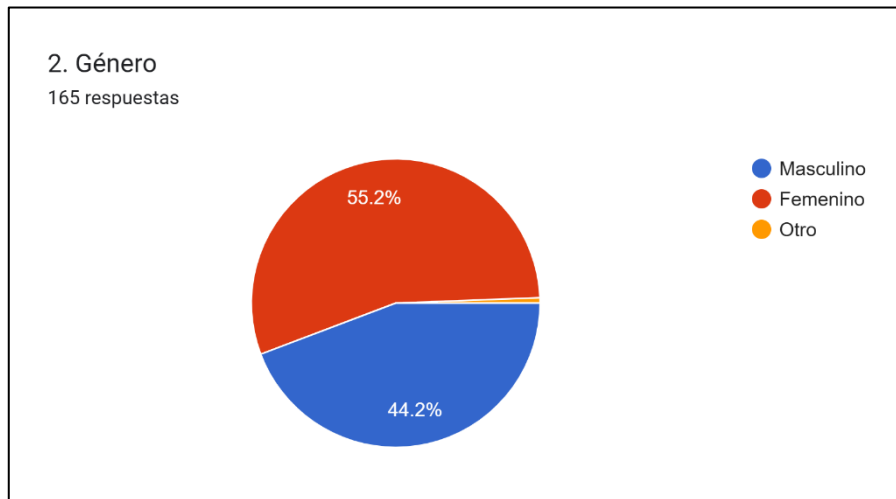
Los resultados muestran que el grupo con mayor participación corresponde a las personas de 18 a 25 años, con el 43%, seguido por quienes tienen entre 26 a 35 años con el 24,2%.

Por su parte, el grupo de 46 años o más representa el 18,2% y el de 36 a 45 años el 14,5%. Esto evidencia una mayor participación de población adulta dentro de la muestra estudiada.

P. 2. Género

Figura 3

Género de los encuestados

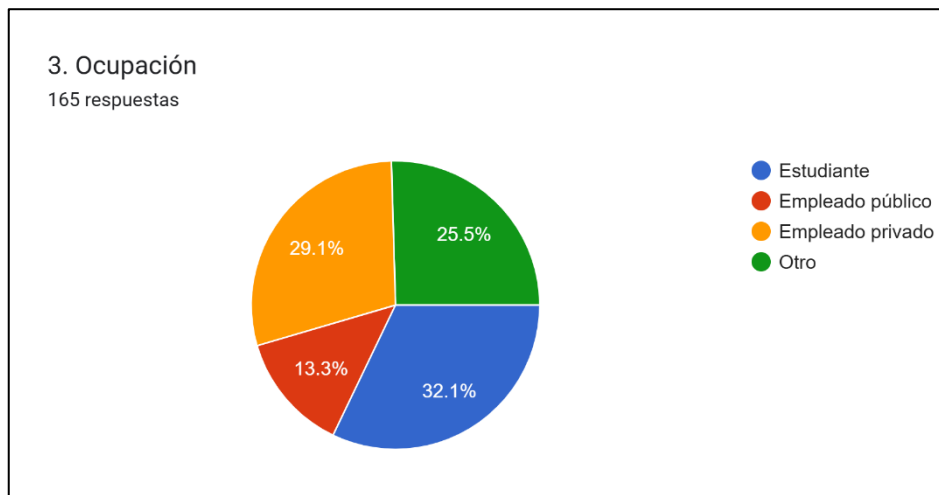


El 55,2% de los participantes corresponde al género femenino, mientras que el 44,2% pertenece al género masculino y el 0,65% pertenece a otro. Los resultados reflejan una participación relativamente equilibrada entre los grupos dentro de la investigación.

P. 3. Ocupación

Figura 4

Ocupación de los encuestados

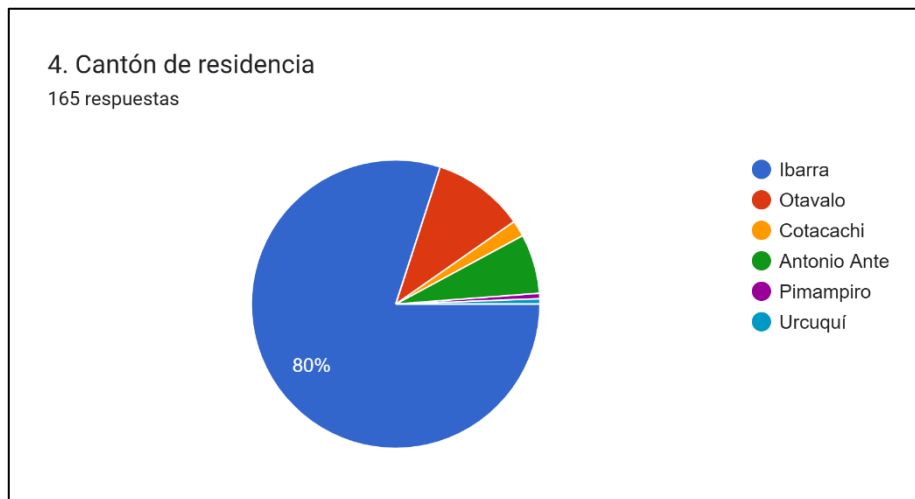


La categoría con mayor representación fue la de estudiantes con el 32.1%, seguida de los empleados privados con el 29.1% y los empleados públicos con el 13,3%. Además, el 25.5% de los encuestados se ubicó dentro de otras actividades laborales, lo que permitió obtener opiniones provenientes de distintos sectores de la población.

P. 4. Cantón de residencia

Figura 5

Cantón de residencia

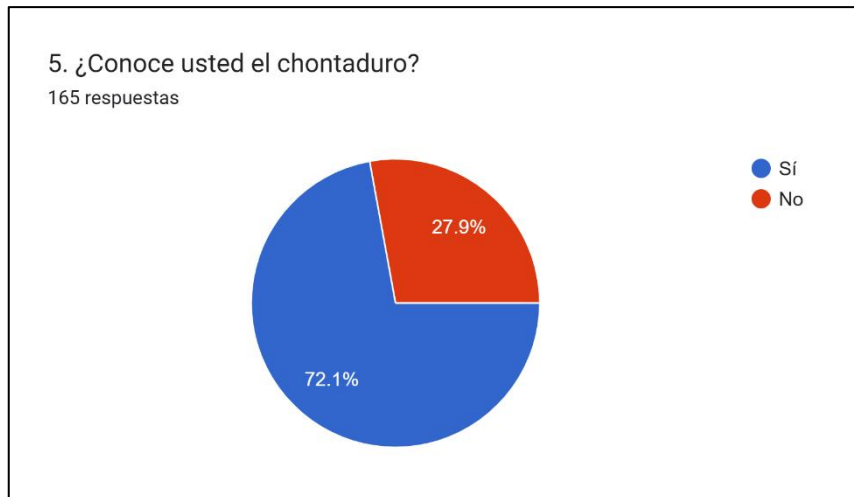


La mayoría de los participantes reside en el cantón Ibarra, con el 80 % de las respuestas. Seguido de Otavalo con el 10.3% y Antonio Ante con el 6.7%. El porcentaje restante se distribuye entre Cotacachi, Pimampiro y Urcuquí, reflejando una mayor concentración de encuestados en la capital provincial.

P.5. ¿Conoce usted el chontaduro?

Figura 6

Conocimiento del chontaduro

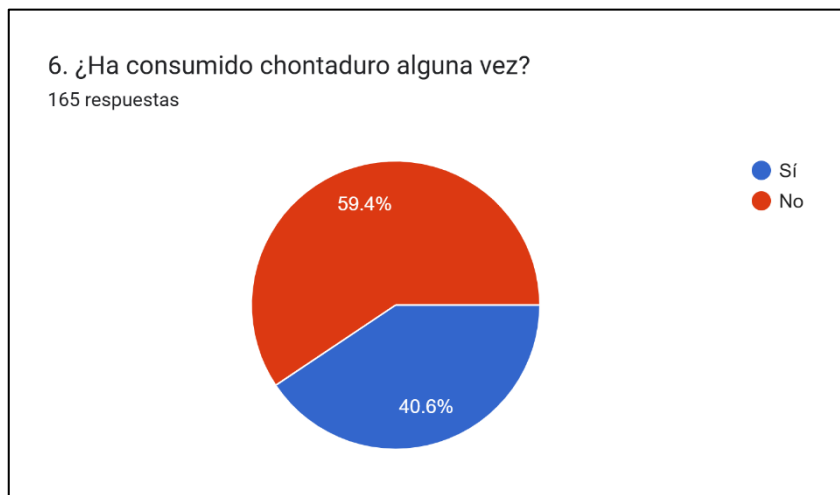


El 72,1% de los encuestados indicó conocer el chontaduro, mientras que el 27,9% manifestó no conocer este fruto. Los datos muestran que existe un nivel importante de reconocimiento del producto entre la población participante.

P. 6. ¿Ha consumido chontaduro alguna vez?

Figura 7

Consumo de chontaduro

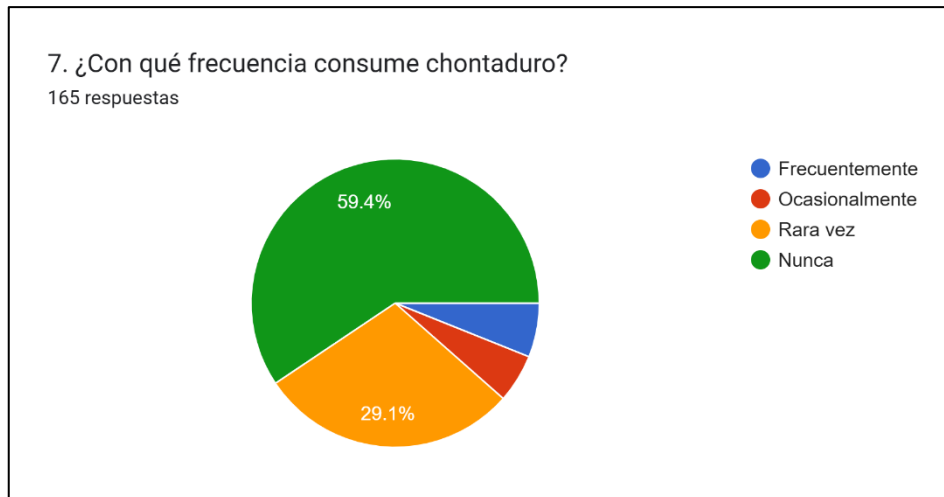


El 59,4% señaló no haber consumido chontaduro en alguna ocasión, mientras que el 40,6% indicó haberlo probado. Estos resultados muestran que, aunque el fruto es conocido por la población, su consumo aún no es generalizado.

P. 7. ¿Con qué frecuencia consume chontaduro?

Figura 8

Frecuencia de consumo

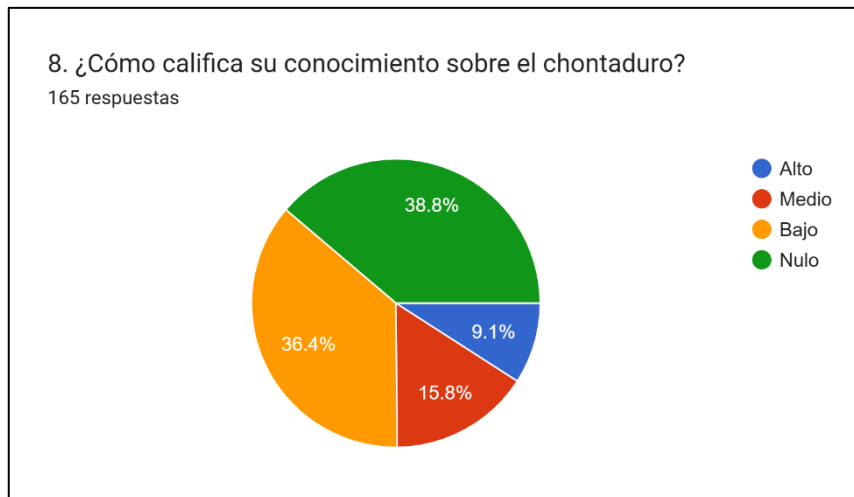


La categoría predominante fue “Nunca”, con el 59,4%, seguida por “Rara vez” con el 29,1%. En porcentajes menores se ubicaron quienes lo consumen “Ocasionalmente” o “Frecuentemente”. Esto evidencia una baja frecuencia de consumo del chontaduro dentro de la muestra estudiada.

P. 8. ¿Cómo califica su conocimiento sobre el chontaduro?

Figura 9

Nivel de conocimiento

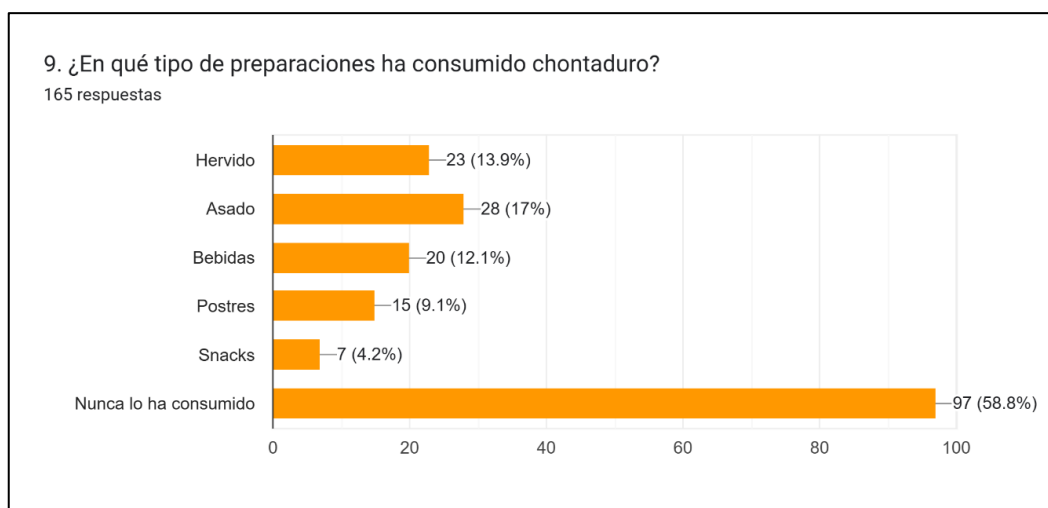


El 38,8% calificó su conocimiento como nulo y el 36,4 % como bajo. Por otro lado, el 15,8% indicó poseer un conocimiento medio y el 9,1 % un conocimiento alto. Los resultados reflejan un limitado nivel de información sobre el fruto entre los participantes.

P. 9. ¿En qué tipo de preparaciones ha consumido chontaduro?

Figura 10

Formas de consumo

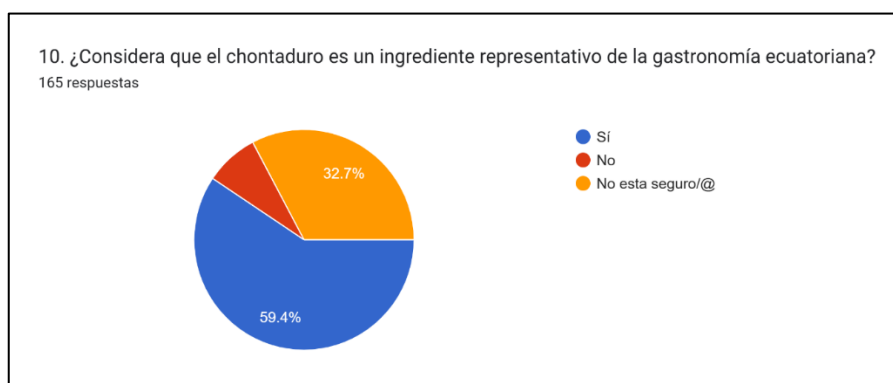


La opción más seleccionada fue “Nunca lo ha consumido” con el 58,8%. Entre quienes sí lo han probado, las formas más frecuentes fueron asado con el 17%, hervido con el 13,9% y bebidas con el 12,1%. Las preparaciones en postres y snacks registraron porcentajes inferiores.

P. 10. ¿Considera que el chontaduro es un ingrediente representativo de la gastronomía ecuatoriana?

Figura 11

Representatividad gastronómica

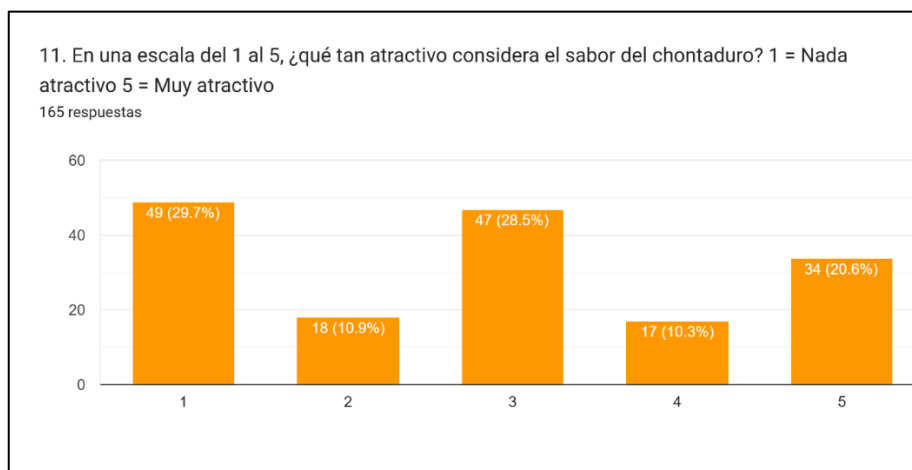


El 59,4% considera que el chontaduro es un ingrediente representativo de la gastronomía ecuatoriana, mientras que el 32,7% no está seguro. Una proporción menor indicó que no lo considera representativo. Esto evidencia una percepción mayoritariamente favorable hacia el valor cultural del fruto.

**P.11. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan atractivo considera el sabor del chontaduro?
1 = Nada atractivo 5 = Muy atractivo**

Figura 12

Atractivo del sabor



Las valoraciones más frecuentes corresponden a las categorías 1 y 3, con el 29,7% y el 28,5% respectivamente. La puntuación máxima obtuvo el 20,6%, mientras que las categorías 2 y 4 registraron porcentajes menores. Los resultados muestran percepciones diversas respecto al atractivo sensorial del fruto.

P. 12. ¿Cuáles considera que son las principales razones del bajo consumo del chontaduro?

Figura 13

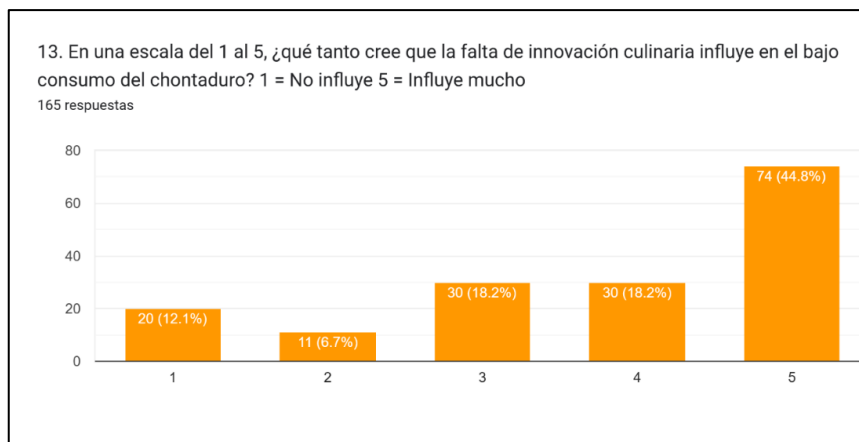
Razones del bajo consumo



La razón más señalada fue el desconocimiento del producto con el 67,9%, seguida por la falta de innovación culinaria con el 30,9%. También se identificaron la preferencia por otros alimentos, la poca difusión gastronómica y el difícil acceso como factores que influyen en su bajo consumo.

P. 13. En una escala del 1 al 5, ¿qué tanto cree que la falta de innovación culinaria influye en el bajo consumo del chontaduro?

1 = No influye 5 = Influye mucho

Figura 14*Influencia de la innovación culinaria*

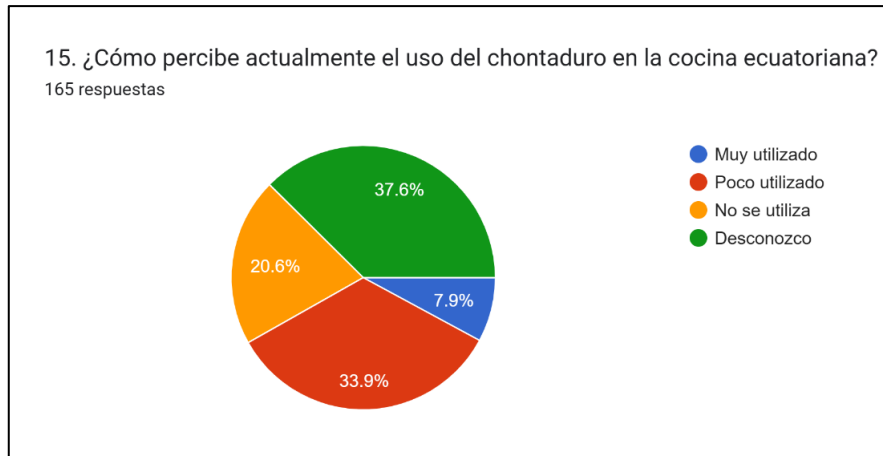
La valoración más alta, correspondiente al nivel 5, obtuvo el 44,8% de las respuestas. Las categorías 3 y 4 registraron el 18,2% cada una, mientras que las puntuaciones más bajas alcanzaron porcentajes menores. Esto muestra que una parte importante de los participantes asocia el bajo consumo con la escasez de propuestas innovadoras.

P. 14. ¿Ha observado preparaciones con chontaduro en restaurantes o establecimientos gastronómicos?

Figura 15*Presencia en establecimientos gastronómicos*

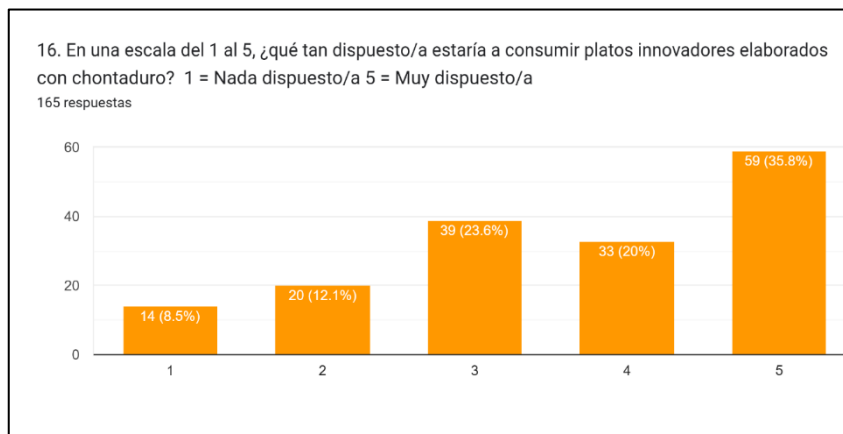
El 72,1% manifestó no haber observado preparaciones con chontaduro en restaurantes o establecimientos gastronómicos, mientras que el 27,9% indicó que sí las ha visto. Los resultados reflejan una presencia limitada del fruto dentro de la oferta gastronómica percibida por los encuestados.

P.15. ¿Cómo percibe actualmente el uso del chontaduro en la cocina ecuatoriana?

Figura 16*Uso actual del chontaduro*

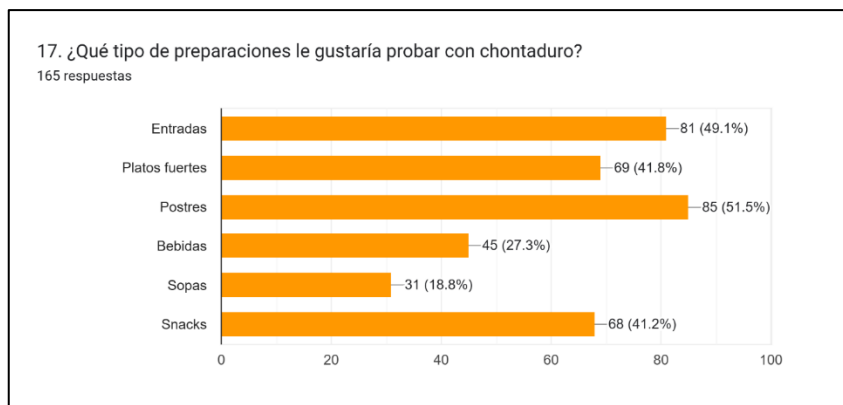
La opción más seleccionada fue “Desconozco” con el 37,6%, seguida de “Poco utilizado” con el 33,9%. El 20,6% considera que no se utiliza y únicamente el 7,9% lo percibe como muy utilizado. Estos datos reflejan una limitada visibilidad del fruto dentro de la cocina ecuatoriana.

P.16. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan dispuesto/a estaría a consumir platos innovadores elaborados con chontaduro? 1 = Nada dispuesto/a 5 = Muy dispuesto/a

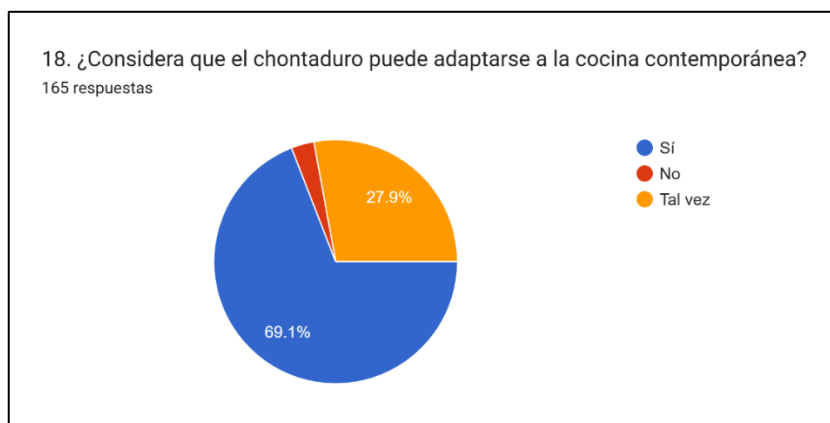
Figura 17*Disposición de consumo*

La valoración más alta obtuvo el 35,8 % de las respuestas, seguida por las categorías 3 y 4 con el 23,6% y el 20% respectivamente. Las puntuaciones más bajas registraron porcentajes menores, evidenciando una tendencia favorable hacia el consumo de propuestas innovadoras elaboradas con este fruto.

P. 17. ¿Qué tipo de preparaciones le gustaría probar con chontaduro?

Figura 18*Preparaciones de interés*

Las opciones más seleccionadas fueron postres con el 51,5%, entradas con el 49,1% y platos fuertes con el 41,8%. También se registró interés por snacks y bebidas, mientras que las sopas obtuvieron el menor porcentaje. Los resultados muestran una diversidad de preferencias respecto a las posibles aplicaciones gastronómicas del chontaduro.

P. 18. ¿Considera que el chontaduro puede adaptarse a la cocina contemporánea?**Figura 19***Adaptación a la cocina contemporánea*

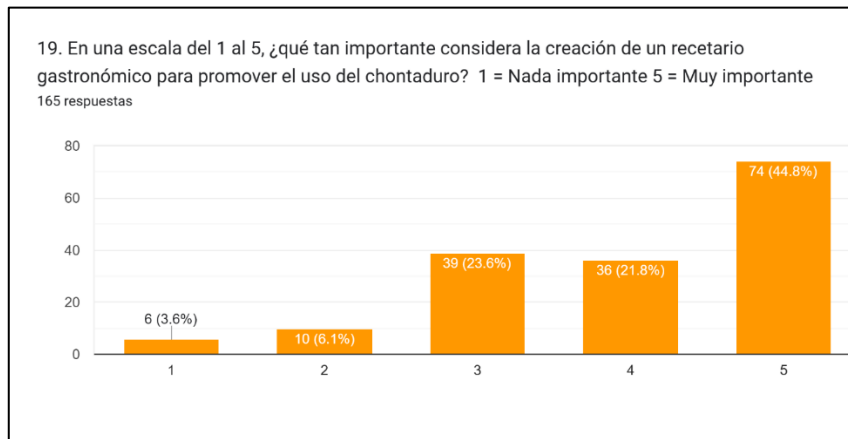
El 69,1% respondió afirmativamente, mientras que el 27,9% indicó “Tal vez”. Una proporción mínima respondió negativamente. Los resultados muestran una percepción positiva sobre la capacidad del fruto para incorporarse a propuestas gastronómicas actuales.

P. 19. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante considera la creación de un recetario gastronómico para promover el uso del chontaduro?

1 = Nada importante 5 = Muy importante

Figura 20

Importancia del recetario

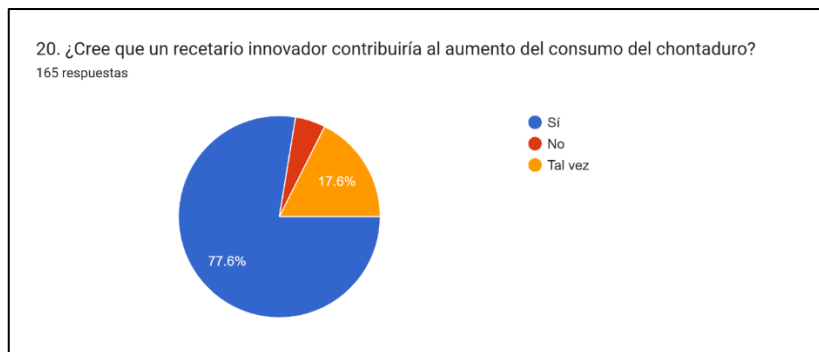


La categoría 5 obtuvo el porcentaje más alto con el 44,8%, seguida por las categorías 3 y 4 con el 23,6% y el 21,8% respectivamente. Las puntuaciones más bajas registraron una participación reducida. Esto refleja una valoración favorable hacia la elaboración de un recetario gastronómico.

P. 20. ¿Cree que un recetario innovador contribuiría al aumento del consumo del chontaduro?

Figura 21

Aporte de un recetario innovador



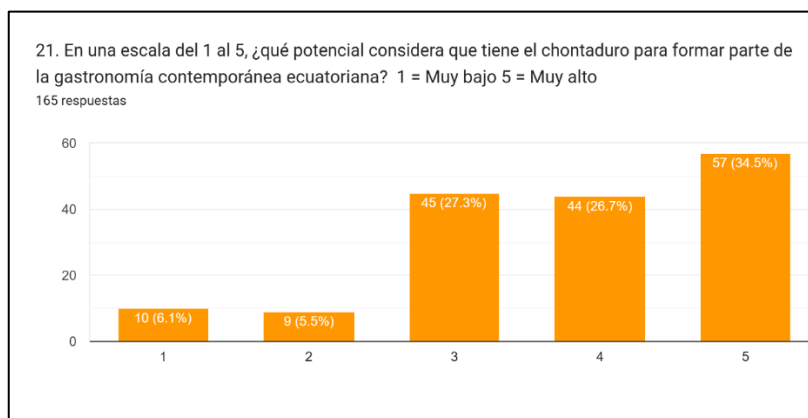
El 77,6% considera que un recetario innovador contribuiría al aumento del consumo del chontaduro. El 17,6% respondió “Tal vez”, mientras que una minoría indicó que no tendría influencia. Los resultados muestran una percepción positiva respecto a esta estrategia de promoción.

P. 21. En una escala del 1 al 5, ¿qué potencial considera que tiene el chontaduro para formar parte de la gastronomía contemporánea ecuatoriana?

1 = Muy bajo 5 = Muy alto

Figura 22

Potencial gastronómico del chontaduro

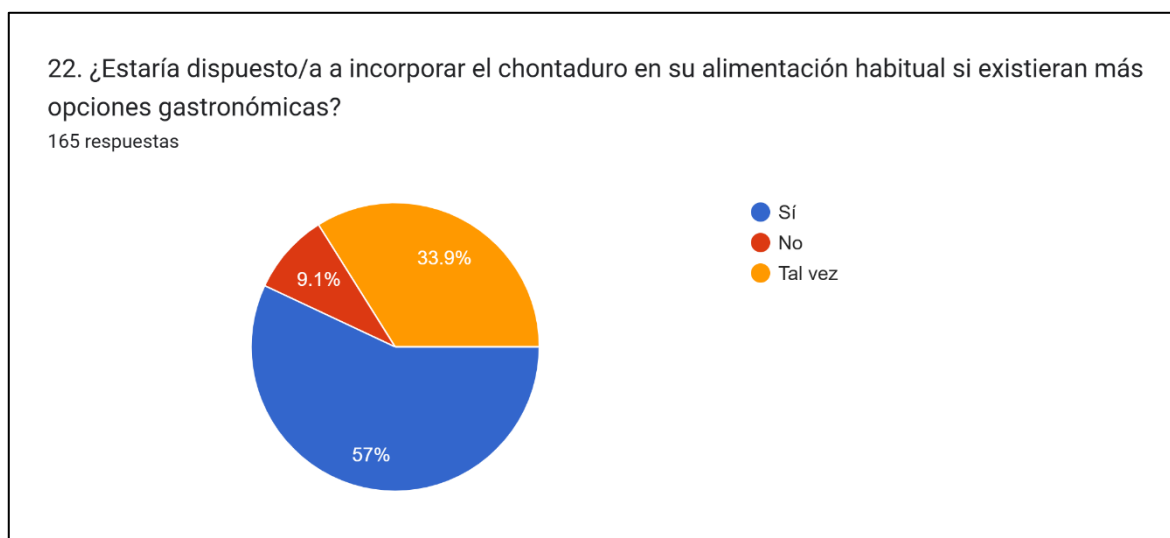


La puntuación 5 alcanzó el 34,5%, seguida por las categorías 3 y 4 con el 27,3% y el 26,7% respectivamente. Las valoraciones más bajas registraron porcentajes reducidos. Estos resultados evidencian una apreciación favorable respecto al potencial gastronómico del fruto.

P. 22. ¿Estaría dispuesto/a a incorporar el chontaduro en su alimentación habitual si existieran más opciones gastronómicas?

Figura 23

Disposición de incorporación



El 57 % manifestó que estaría dispuesto a incorporarlo en su alimentación habitual, mientras que el 33,9 % respondió “Tal vez”. Solo el 9,1 % indicó que no lo haría. Los resultados reflejan una apertura significativa hacia el consumo del chontaduro si existieran mayores alternativas gastronómicas.

6.2. Resumen general de las encuestas

Los resultados obtenidos muestran que, aunque una parte importante de los encuestados conoce el chontaduro, su consumo continúa siendo limitado y poco frecuente. Asimismo, se identificó un bajo nivel de conocimiento sobre sus características y aplicaciones gastronómicas. Entre las principales barreras se destacan el desconocimiento del producto y la escasez de propuestas culinarias innovadoras. De igual manera, la mayoría de los participantes considera que el chontaduro posee potencial para integrarse a la gastronomía contemporánea y que la elaboración de un recetario gastronómico podría contribuir a incrementar su visibilidad y consumo. También se evidenció interés por probar nuevas preparaciones, especialmente postres, entradas y platos fuertes elaborados con este ingrediente.

6.3. Resultados de las entrevistas

Las entrevistas semiestructuradas fueron aplicadas a cuatro informantes clave vinculados al conocimiento y comercialización del chontaduro, entre ellos tres profesionales relacionados con el ámbito gastronómico y una vendedora con experiencia en la comercialización directa del fruto en el mercado La Playita de la ciudad de Ibarra. El propósito de estas entrevistas fue profundizar en las percepciones, conocimientos y experiencias de los participantes respecto al uso del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana. La información recopilada permitió identificar categorías y subcategorías relacionadas con el conocimiento del fruto, sus propiedades nutricionales, las limitaciones para su incorporación en preparaciones contemporáneas, su potencial culinario y la importancia de la innovación gastronómica para su revalorización. Los datos obtenidos fueron analizados mediante un proceso de codificación axial, facilitando la organización e interpretación de los discursos y permitiendo comprender los principales factores que influyen en el aprovechamiento gastronómico del chontaduro.

6.3.1. Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	Ocupación del entrevistado	Fecha de la entrevista
--------	-------------------------	----------------------------	------------------------

E1	Jhoana López	Chef profesional con experiencia en gastronomía ecuatoriana	23/04/2026
E2	Viviana López	Comerciante y vendedora de chontaduro en el mercado La Playita de Ibarra	27/04/2026
E3	Mario Chalar	Chef y propietario de restaurante en el mercado; originario de la Amazonía y conocedor del chontaduro.	07/05/2026
E4	Rodrigo Villamar	Propietario de restaurante en Colombia con experiencia sobre el chontaduro.	20/05/2026

Nota. Elaborado por el autor en base a las entrevistas aplicadas a expertos gastronómicos ecuatorianos y con conocimiento sobre el chontaduro (2026).

6.3.2. Guion de entrevista

1. ¿Qué conocimiento tiene sobre el chontaduro y su utilización dentro de la gastronomía ecuatoriana?
2. Desde su experiencia profesional o personal, ¿cómo describiría el uso actual del chontaduro en la cocina ecuatoriana?
3. ¿Cuáles considera que son las principales razones por las que el chontaduro no tiene una presencia significativa en la gastronomía contemporánea?
4. ¿Qué factores culturales, sociales o gastronómicos cree que han influido en el bajo consumo de este fruto?
5. ¿Cómo percibe el interés actual de los consumidores hacia ingredientes tradicionales y ancestrales como el chontaduro?
6. ¿Qué limitaciones ha identificado para incorporar el chontaduro en preparaciones gastronómicas modernas?
7. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas considera más adecuadas para trabajar con chontaduro?
8. ¿De qué manera considera que la innovación culinaria puede contribuir a la revalorización del chontaduro?
9. ¿Qué importancia tendría la elaboración de un recetario gastronómico enfocado en el uso del chontaduro?
10. Desde su criterio, ¿qué elementos debería incluir un recetario gastronómico para que resulte atractivo, funcional y aplicable?
11. ¿Cómo cree que un recetario innovador podría aportar al posicionamiento del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana?

12. ¿Qué recomendaciones propondría para fomentar el uso y consumo del chontaduro en la cocina contemporánea?

6.3.3. Transcripción de las entrevistas

Ver anexo (p. 82)

6.3.4. Sistema de categorización de los datos cualitativos

La información cualitativa obtenida a través de las entrevistas semiestructuradas aplicadas a cuatro informantes claves vinculados al ámbito gastronómico y comercial del chontaduro fue analizada mediante un proceso de codificación axial, permitiendo identificar categorías y subcategorías relacionadas con el conocimiento, percepción, uso y potencial gastronómico de este fruto dentro de la gastronomía ecuatoriana. Para preservar la confidencialidad de los participantes, se utilizaron códigos alfanuméricos del E1 al E4. El análisis permitió organizar los discursos de los entrevistados en torno a temas recurrentes que aportaron significativamente al desarrollo de la investigación. Las respuestas evidenciaron coincidencias respecto al limitado aprovechamiento del chontaduro en la cocina contemporánea, la escasa difusión de sus propiedades y aplicaciones culinarias, así como la necesidad de promover propuestas gastronómicas innovadoras que contribuyan a su valorización. Asimismo, se identificaron percepciones favorables sobre la versatilidad culinaria del fruto y la importancia de elaborar un recetario gastronómico como estrategia para fortalecer su presencia dentro de la gastronomía ecuatoriana. La información fue organizada mediante categorías y subcategorías, permitiendo una interpretación estructurada y sistemática de los datos obtenidos.

Tabla 3*Sistema de categorización de los datos cualitativos*

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Conocimiento sobre el chontaduro	Reconocimiento de propiedades nutricionales	E1 – E4	“Tiene vitamina C, vitamina D”; “Es energizante”; “Es un fruto muy nutritivo”	Los entrevistados reconocen el valor nutricional y funcional del chontaduro.
Conocimiento sobre el chontaduro	Conocimiento de usos gastronómicos	E1 – E4	“Se puede utilizar en harinas, postres o salsas”; “Puede utilizarse para bebidas, cremas y harinas”	Existe conocimiento sobre diversas aplicaciones culinarias del fruto.
Uso gastronómico actual	Uso limitado en la gastronomía	E1 – E4	“Su conocimiento es muy limitado”; “Todavía es un producto poco utilizado”	El chontaduro presenta una baja incorporación en la gastronomía contemporánea.
Uso gastronómico actual	Consumo tradicional predominante	E1 – E4	“Se consume cocido con limón y sal”; “La mayoría lo consume de forma tradicional”	El aprovechamiento del fruto continúa centrado en formas de consumo tradicionales.
Factores que limitan su inclusión	Desconocimiento del producto	E1 – E4	“No se ha dado a conocer”; “Muchas personas no conocen sus propiedades”	El desconocimiento constituye la principal barrera para su valorización gastronómica.
Factores que limitan su inclusión	Escasa difusión y promoción	E1 – E4	“No se ha dado a conocer a nivel nacional”; “No existe una promoción constante”	La limitada difusión reduce las oportunidades de consumo y comercialización.
Factores que limitan su inclusión	Disponibilidad y acceso	E3	“Influye la disponibilidad del fruto en ciertas ciudades”	La distribución geográfica limita su presencia en algunos mercados.
Percepción de los consumidores	Interés por productos ancestrales	E1 – E4	“Se ha dado un auge en la utilización”; “Existe más interés que hace algunos años”	Se observa una tendencia favorable hacia ingredientes tradicionales y autóctonos.
Potencial gastronómico	Versatilidad culinaria	E1 – E4	“Pasteles, pastas o aceites”; “Entradas, platos fuertes, postres y bebidas”	El fruto posee amplias posibilidades de aplicación gastronómica.

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Potencial gastronómico	Innovación en preparaciones	E1 – E4	“Puede combinarse en preparaciones dulces y saladas”; “Mostrar nuevas formas de consumo”	La innovación amplía las posibilidades de uso y aceptación del producto.
Revalorización del chontaduro	Importancia de la innovación culinaria	E1 – E4	“Dar a conocer sus beneficios”; “Presentar el producto de manera diferente”	La innovación es considerada un mecanismo clave para su revalorización.
Revalorización del chontaduro	Elaboración de un recetario gastronómico	E1 – E4	“Sería muy buena”; “Sería una herramienta útil para difundir conocimientos”	El recetario es percibido como una estrategia para promover el consumo del fruto.
Recetario gastronómico	Difusión y educación gastronómica	E1 – E4	“Dar a conocer estos productos ancestrales”; “Material de consulta para estudiantes y cocineros”	El recetario facilitaría la transmisión de conocimientos y aplicaciones culinarias.
Recetario gastronómico	Posicionamiento gastronómico	E1 – E4	“Se le podría dar un realce”; “Ayudaría a generar interés en el producto”	La propuesta contribuiría a fortalecer la presencia del chontaduro en la gastronomía ecuatoriana.
Estrategias de promoción	Capacitación y difusión	E3 – E4	“Ferias gastronómicas, talleres y degustaciones”; “Promover su uso en escuelas de gastronomía”	La promoción educativa es vista como una estrategia efectiva para incrementar su consumo.
Estrategias de promoción	Comunicación de beneficios	E1 – E2	“Dar a conocer sus propiedades”; “Explicar las vitaminas que tiene”	La difusión de sus beneficios nutricionales favorecería su aceptación por parte de los consumidores.

Nota. Elaborado por el autor

La matriz de categorización permitió estructurar de manera ordenada la información recopilada durante las entrevistas, agrupando las respuestas en categorías y subcategorías que reflejan las percepciones, conocimientos y experiencias de los participantes sobre el uso del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana. Esta organización facilitó la comprensión de los discursos y la identificación de elementos comunes relacionados con las limitaciones para su aprovechamiento, su potencial culinario, las estrategias de revalorización y la importancia de promover nuevas formas de consumo. Asimismo, permitió identificar coincidencias respecto a la necesidad de incrementar la difusión del fruto, fortalecer la innovación gastronómica y desarrollar propuestas que contribuyan a su posicionamiento dentro de la cocina contemporánea. Los hallazgos obtenidos constituyeron insumos relevantes para la discusión de los resultados y para la fundamentación de la propuesta del recetario gastronómico ecuatoriano a base de chontaduro.

6.3.5. Resumen de las entrevistas

El análisis de las entrevistas evidenció que los participantes coincidieron en reconocer al chontaduro como un fruto con importantes propiedades nutricionales y amplias posibilidades de aplicación gastronómica. Los códigos E1, E3 y E4 destacaron su valor como ingrediente ancestral y señalaron que puede utilizarse en diversas preparaciones como bebidas, harinas, cremas, postres y platos salados. Sin embargo, los entrevistados manifestaron que su presencia dentro de la gastronomía ecuatoriana contemporánea sigue siendo limitada, debido principalmente al desconocimiento de sus beneficios, la escasa difusión del producto y su reducido aprovechamiento en propuestas culinarias innovadoras. Además, se indicó que el consumo del chontaduro continúa concentrándose en formas tradicionales, lo que restringe su visibilidad dentro de nuevos espacios gastronómicos.

En relación con su potencial culinario, los entrevistados coincidieron en que el chontaduro posee características que permiten incorporarlo en una amplia variedad de preparaciones contemporáneas. Los códigos E1, E2, E3 y E4 consideraron que la innovación gastronómica constituye una estrategia fundamental para fortalecer su valorización, ya que permitiría presentar el fruto en formatos más atractivos para los consumidores. Asimismo, señalaron que la elaboración de un recetario gastronómico contribuiría a difundir conocimientos, promover nuevas formas de consumo y fortalecer su presencia dentro de la cocina ecuatoriana. Finalmente, los entrevistados destacaron que acciones como la promoción de sus beneficios nutricionales, la realización de eventos gastronómicos y la capacitación sobre

su uso culinario podrían favorecer una mayor aceptación y aprovechamiento del chontaduro en el ámbito gastronómico.

6.3.6. Discusión

Los resultados obtenidos en las encuestas evidenciaron que el 72,1 % de los encuestados conoce el chontaduro, aunque su consumo continúa concentrándose principalmente en formas tradicionales. Esta situación también fue identificada durante las entrevistas, donde E1 señaló que el fruto posee un gran valor nutricional y gastronómico, pero su presencia en la cocina actual sigue siendo limitada, mientras que E4 manifestó que gran parte de las personas conocen el producto únicamente como un alimento de consumo cotidiano. Estos hallazgos coinciden con López (2023), quien sostiene que la escasa documentación y difusión del chontaduro han dificultado su posicionamiento dentro de la gastronomía contemporánea. En consecuencia, el desconocimiento continúa representando una de las principales barreras para su aprovechamiento culinario.

Los resultados de las encuestas mostraron además que el 72,1 % de los participantes manifestó no haber observado preparaciones con chontaduro en restaurantes o establecimientos gastronómicos y el 54,5 % lo percibe como poco utilizado o considera que no se utiliza dentro de la gastronomía ecuatoriana actual. Esta percepción fue respaldada por los entrevistados, quienes coincidieron en señalar que el fruto no ha sido incorporado de manera significativa en restaurantes, emprendimientos gastronómicos o propuestas culinarias innovadoras. E3 destacó que, a pesar de formar parte de la cultura alimentaria amazónica, su comercialización fuera de estas zonas continúa siendo reducida. Estos resultados coinciden con lo expuesto por Ibarra y Ayala (2022), quienes identifican que la limitada innovación culinaria ha restringido las posibilidades de difusión y consumo del producto en otros contextos gastronómicos.

Respecto a los factores que limitan la inclusión del chontaduro, los datos cuantitativos reflejaron que el 52,1 % de los encuestados considera que la principal causa del bajo consumo es el desconocimiento del fruto, mientras que el 39,4 % atribuye esta situación a la escasa difusión y el 26,7 % a la falta de innovación culinaria, siendo estos los principales obstáculos para su consumo. De manera complementaria, los entrevistados señalaron que muchos consumidores desconocen las propiedades del fruto y las diferentes formas en que puede ser utilizado dentro de la cocina. Este hallazgo se relaciona con lo planteado por Acevedo Vera et al. (2022), quienes sostienen que la pérdida de conocimiento sobre productos autóctonos afecta directamente su permanencia en los mercados y limita las

oportunidades de valorización gastronómica. Por tanto, la falta de información continúa siendo un factor determinante en la escasa presencia del chontaduro dentro de la cocina ecuatoriana.

En cuanto a la percepción gastronómica del fruto, los resultados evidenciaron una valoración favorable por parte de los participantes. El 89,7 % de los encuestados consideró que el chontaduro puede adaptarse a la cocina moderna, el 87,9 % manifestó que estaría dispuesto a consumir platos innovadores elaborados con este ingrediente y el 89,1 % consideró importante la creación de un recetario gastronómico para promover su uso. Esta percepción fue compartida por E2 y E3, quienes destacaron su versatilidad culinaria y la posibilidad de incorporarlo en diferentes tipos de recetas. Estos resultados coinciden con Méndez Calle y Suconota (2021), quienes demostraron que el chontaduro puede integrarse exitosamente en propuestas gastronómicas contemporáneas sin perder su identidad cultural, fortaleciendo así su potencial como ingrediente innovador.

Los resultados también evidenciaron una alta aceptación hacia la incorporación del chontaduro en diferentes tipos de preparaciones gastronómicas. El 36,4 % de los encuestados manifestó su preferencia por incluir el chontaduro en platos fuertes, el 30,9 % en postres, el 20,6 % en bebidas y el 12,1 % en entradas, lo que demuestra una apertura hacia nuevas formas de consumo. Esta tendencia coincide con las opiniones de los entrevistados, quienes señalaron que el fruto puede adaptarse a preparaciones dulces y saladas gracias a sus características organolépticas. De manera similar, Zamora (2022) destaca que la transformación del chontaduro en harina y otros derivados amplía significativamente sus posibilidades de aplicación culinaria, favoreciendo la innovación gastronómica.

Otro aspecto relevante identificado en la investigación fue la importancia que los participantes atribuyen a la revalorización de ingredientes autóctonos dentro de la gastronomía ecuatoriana. El 89,1 % de los encuestados consideró importante la creación de un recetario gastronómico para promover el uso del chontaduro y el 90,9 % manifestó que un recetario innovador contribuiría a incrementar su consumo, evidenciando una actitud positiva hacia el aprovechamiento de productos tradicionales en propuestas culinarias contemporáneas. De igual manera, los entrevistados destacaron la necesidad de rescatar alimentos ancestrales que forman parte de la identidad cultural del país. Estos resultados guardan relación con Sánchez et al. (2024), quienes sostienen que la valorización de productos tradicionales contribuye al fortalecimiento de la identidad gastronómica y al desarrollo de propuestas con mayor sentido territorial. En este contexto, el chontaduro se

presenta como un ingrediente capaz de aportar autenticidad y diferenciación a la cocina ecuatoriana.

En relación con la propuesta del recetario gastronómico, los resultados evidenciaron una aceptación favorable por parte de los participantes. El 89,1 % de los encuestados consideró importante la creación de un recetario gastronómico para promover el uso del chontaduro y el 90,9 % manifestó que un recetario innovador contribuiría a incrementar su consumo, mientras que los entrevistados coincidieron en que un recetario podría convertirse en una herramienta útil para difundir conocimientos, incentivar el consumo y ampliar las posibilidades de utilización del fruto. Estos hallazgos coinciden con Castañeda (2022), quien señala que los recetarios constituyen mecanismos efectivos para preservar conocimientos culinarios y fortalecer el aprovechamiento de ingredientes locales. Por tanto, la propuesta desarrollada responde a una necesidad identificada tanto en la literatura como en el trabajo de campo.

La triangulación entre los resultados de las encuestas, las entrevistas, el estado del arte y el marco conceptual permitió evidenciar una relación coherente entre los hallazgos obtenidos. Tanto los participantes como los expertos consultados reconocieron que el chontaduro posee características nutricionales, culturales y gastronómicas que favorecen su incorporación en nuevas propuestas culinarias, aunque persisten limitaciones asociadas al desconocimiento y la falta de innovación. Los antecedentes revisados respaldan estas percepciones y coinciden en señalar la necesidad de generar estrategias que impulsen su valorización. En este sentido, el diseño de un recetario gastronómico ecuatoriano con doce preparaciones innovadoras constituye una alternativa pertinente para contribuir al fortalecimiento de la presencia del chontaduro dentro de la gastronomía contemporánea del país.

Como limitaciones de la investigación, se identificó que la población encuestada estuvo concentrada en la provincia de Imbabura, por lo que los resultados reflejan principalmente la percepción de este contexto geográfico y no necesariamente la realidad de otras regiones del país donde el chontaduro presenta diferentes niveles de producción y consumo. Asimismo, el número de entrevistas realizadas fue reducido y estuvo conformado por expertos gastronómicos y una comerciante vinculada directamente al fruto, por lo que sus criterios representan experiencias específicas relacionadas con el tema de estudio. Adicionalmente, debido a restricciones de tiempo y recursos, la validación de la propuesta gastronómica se realizó únicamente con una muestra limitada de preparaciones del recetario y con un número reducido de evaluadores. Sin embargo, estas limitaciones no afectaron el

cumplimiento de los objetivos planteados y permitieron obtener información suficiente para analizar el potencial gastronómico del chontaduro y desarrollar la propuesta de investigación.

6.4. Propuesta

El recetario consta del siguiente contenido:

- Portada
- Presentación
- Introducción
- Índice
- Recetas
- Glosario de términos
- Contraportada

6.4.1. Objetivo general de la propuesta

En cumplimiento del tercer objetivo específico, orientado a diseñar un recetario gastronómico ecuatoriano con doce propuestas culinarias innovadoras que integren al chontaduro (*Bactris gasipaes*) como ingrediente principal, se desarrolló un recetario gastronómico con la finalidad de demostrar el potencial de este fruto dentro de la gastronomía contemporánea. Para dar cumplimiento a este objetivo, se elaboró una propuesta que reúne preparaciones de entrada, platos fuertes, postres y bebidas, orientadas a promover la revalorización del chontaduro mediante aplicaciones culinarias creativas y técnicamente fundamentadas.

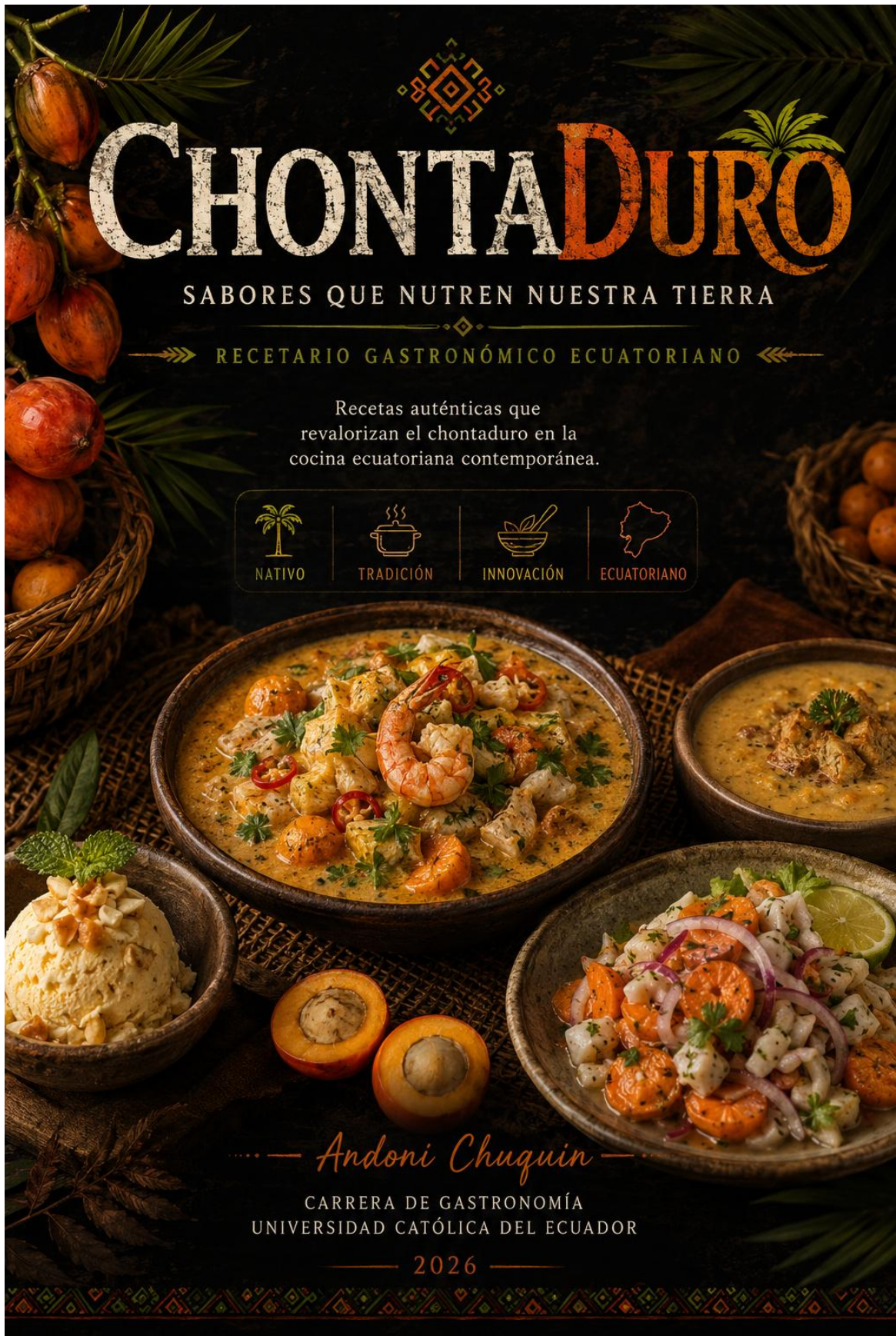
Las doce recetas fueron elaboradas considerando los resultados obtenidos durante el proceso investigativo, especialmente aquellos relacionados con el nivel de conocimiento, consumo y aceptación del chontaduro por parte de los encuestados. Asimismo, se tomaron en cuenta los aportes nutricionales identificados en la revisión bibliográfica, destacando su contenido de fibra, carbohidratos, vitaminas y compuestos bioactivos. La propuesta también responde a la necesidad de ampliar las formas de utilización del fruto dentro de la cocina ecuatoriana, debido a su limitada presencia en preparaciones contemporáneas y en la oferta gastronómica actual.

Considerando los resultados obtenidos en la investigación y los aportes nutricionales identificados en la revisión bibliográfica. Asimismo, la propuesta busca contribuir al

aprovechamiento gastronómico del chontaduro, debido a su limitada presencia en preparaciones contemporáneas. De esta manera, el recetario pretende fortalecer su revalorización mediante aplicaciones culinarias innovadoras que amplíen sus posibilidades de consumo dentro de la gastronomía ecuatoriana.

El recetario incluye propuestas como ceviche de chontaduro, buñuelos, empanadas rellenas de dulce de chontaduro, crema de chontaduro, lasaña de chontaduro, encocado de pescado con chontaduro, alfajores, helado, mousse, chicha y colada de chontaduro, entre otras preparaciones. Cada receta fue desarrollada mediante pruebas culinarias orientadas a lograr un equilibrio adecuado de sabor, textura, aroma y presentación, resaltando las características organolépticas del fruto. Además, se incorporaron ingredientes y técnicas propias de la gastronomía ecuatoriana, fortaleciendo el vínculo entre innovación culinaria, identidad cultural y aprovechamiento de productos autóctonos.

Portada



6.4.2. PRESENTACIÓN

El presente recetario fue elaborado por un estudiante de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, sede Ibarra, durante el año 2026, como parte de la propuesta final de la investigación titulada “Revalorización del chontaduro (*Bactris gasipaes*) mediante un recetario gastronómico ecuatoriano”. Su desarrollo surge del interés por rescatar y promover el uso de un fruto ancestral que, pese a su valor nutricional y cultural, mantiene una presencia limitada dentro de la gastronomía ecuatoriana contemporánea.

Este recetario reúne doce preparaciones originales elaboradas a base de chontaduro, distribuidas en entradas, platos fuertes, postres y bebidas. Cada receta fue diseñada con el propósito de demostrar la versatilidad culinaria del fruto mediante propuestas innovadoras que combinan técnicas gastronómicas contemporáneas con ingredientes representativos de la cocina ecuatoriana. El valor agregado de esta propuesta radica en la integración de identidad cultural, creatividad culinaria y aprovechamiento de productos autóctonos.

Además de constituir una guía práctica de preparaciones, este recetario busca convertirse en una herramienta de difusión gastronómica que incentive el uso del chontaduro tanto en espacios profesionales como domésticos. A través de estas recetas se pretende evidenciar que este fruto posee el potencial necesario para incorporarse a nuevas tendencias culinarias, contribuyendo a su revalorización y fortaleciendo su presencia dentro de la gastronomía ecuatoriana.

INTRODUCCIÓN

El presente recetario surge como propuesta de la investigación titulada “Revalorización del chontaduro (*Bactris gasipaes*) mediante un recetario gastronómico ecuatoriano”, desarrollada con el propósito de demostrar el potencial culinario de este fruto dentro de la gastronomía contemporánea del país. A lo largo del estudio se evidenció que, pese a su importancia cultural, nutricional e histórica, el chontaduro continúa siendo un ingrediente poco utilizado en propuestas gastronómicas innovadoras, limitándose principalmente a formas tradicionales de consumo y reduciendo su presencia en la cocina actual.

La escasa incorporación del chontaduro en la gastronomía ecuatoriana responde, en gran medida, al desconocimiento de sus posibilidades culinarias, a la limitada difusión de recetas innovadoras y a la falta de propuestas que permitan integrarlo en preparaciones con valor agregado. Esta situación ha generado un desaprovechamiento de sus cualidades gastronómicas y ha restringido su reconocimiento como un ingrediente versátil capaz de adaptarse a diferentes técnicas, formatos y tendencias culinarias. Como consecuencia, su potencial para fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana permanece insuficientemente explorado.

Frente a esta realidad, el presente recetario propone doce preparaciones elaboradas a base de chontaduro, distribuidas en entradas, platos fuertes, postres y bebidas. Cada receta fue diseñada con el objetivo de resaltar las características organolépticas del fruto y demostrar su versatilidad mediante la aplicación de técnicas contemporáneas y combinaciones de ingredientes representativos de la cocina ecuatoriana. Asimismo, la propuesta busca fomentar el consumo del chontaduro y ampliar sus posibilidades de utilización dentro de distintos contextos gastronómicos.

Más allá de constituir una recopilación de recetas, este recetario representa una herramienta de revalorización cultural y gastronómica orientada a rescatar un ingrediente ancestral y proyectarlo hacia nuevas formas de consumo. De esta manera, se busca contribuir al fortalecimiento del patrimonio alimentario ecuatoriano mediante propuestas innovadoras que integren tradición, creatividad y aprovechamiento sostenible de los recursos locales.

ÍNDICE

1. Presentación
2. Introducción
3. Recetas
 - 3.1. Entradas
 - 3.1.1. Ceviche de chontaduro
 - 3.1.2. Buñuelos de chontaduro
 - 3.1.3. Empanadas rellenas de dulce de chontaduro
 - 3.2. Platos Fuertes
 - 3.2.1. Crema de chontaduro
 - 3.2.2. Lasaña de chontaduro
 - 3.2.3. Encocado de pescado con chontaduro
 - 3.2.4. Ñoquis de chontaduro
 - 3.3. Postres
 - 3.3.1. Alfajores con chontaduro
 - 3.3.2. Helado de chontaduro
 - 3.3.3. Mousse de chontaduro
 - 3.4. Bebidas
 - 3.4.1. Chicha de chontaduro
 - 3.4.2. Colada de chontaduro
4. Glosario de términos
5. Contraportada

RECETAS

1 Ceviche de chontaduro

Categoría: Entrada

Ingredientes	Preparación
2 tazas de chontaduro cocido y cortado en cubos pequeños	1. Cocer los chontaduros hasta que estén tiernos, retirar la cáscara y la semilla, y cortar la pulpa en cubos pequeños uniformes.
1 taza de palmito fresco cortado en cubos	2. Colocar el chontaduro y el palmito en un recipiente amplio y mezclar suavemente para evitar que se deshagan.
1 cebolla paiteña cortada en pluma fina	3. Desflemar la cebolla en agua fría durante 10 minutos y escurrir completamente.
1 tomate riñón sin semillas cortado en cubos pequeños	4. Incorporar la cebolla y el tomate a la mezcla de chontaduro y palmito.
½ taza de pulpa de maracuyá sin semillas	5. Preparar la vinagreta mezclando la pulpa de maracuyá, el jugo de limón, el aceite de oliva, la salsa inglesa, la sal y la pimienta.
Jugo de 3 limones	6. Verter la vinagreta sobre los ingredientes y mezclar cuidadosamente hasta integrar todos los sabores.
2 cucharadas de aceite de oliva	7. Añadir cilantro finamente picado y rectificar la sazón si es necesario.
1 cucharadita de salsa inglesa	8. Refrigerar durante 10 minutos antes de servir para potenciar los sabores.
2 cucharadas de cilantro fresco picado	9. Servir acompañado de chifles, canguil o tostado.
Sal al gusto	
Pimienta al gusto	
Chifles o canguil para acompañar	



2 Buñuelos de chontaduro

Categoría: Entrada

Ingredientes	Preparación
600 g de pulpa de chontaduro cocida	1. Cocer los chontaduros hasta que estén completamente tiernos. Retirar la cáscara y la semilla, y triturar la pulpa hasta obtener un puré homogéneo.
450 g de queso fresco rallado	2. Colocar el puré de chontaduro en un recipiente amplio y añadir el queso rallado.
4 huevos	3. Incorporar los huevos uno a uno y mezclar hasta integrar completamente.
250 g de harina de maíz para buñuelos	4. Agregar la harina de maíz, el polvo de hornear y el azúcar. Mezclar y amasar hasta obtener una masa suave y manejable.
10 g de polvo de hornear	5. Dejar reposar la masa durante 10 minutos para favorecer la hidratación de los ingredientes.
20 g de azúcar	6. Formar porciones de aproximadamente 40 g y dar forma redonda a cada buñuelo.
Aceite vegetal para freír	7. Calentar abundante aceite a 170 °C y freír los buñuelos hasta obtener una coloración dorada uniforme.
	8. Retirar, escurrir sobre papel absorbente y servir calientes.



3 Empanadas rellenas de dulce de chontaduro

Categoría: Entrada

Ingredientes	Preparación
400 g de harina de maíz amarillo	1. Colocar la harina de maíz en un recipiente amplio y agregar poco a poco el agua tibia.
500 ml de agua tibia	2. Amasar hasta obtener una masa homogénea, suave y manejable. Dejar reposar durante 20 minutos.
30 ml de aceite vegetal	3. Dividir la masa en porciones iguales y formar discos de aproximadamente 12 cm de diámetro.
300 g de mermelada de chontaduro	4. Colocar una cucharada de mermelada de chontaduro en el centro de cada disco.
500 ml de aceite vegetal para freír	5. Doblar la masa formando una media luna y sellar los bordes presionando con un tenedor o con los dedos.
	6. Calentar el aceite a 170 °C y freír las empanadas hasta que adquieran una coloración dorada uniforme.
	7. Retirar del aceite y colocar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
	8. Servir calientes o tibias.



3.1 Mermelada de chontaduro

Ingredientes	Preparación
500 g de pulpa de chontaduro cocida y triturada	1. Colocar la pulpa de chontaduro, el azúcar y el agua en una olla.
375 g de azúcar morena	2. Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente para evitar que se pegue.
375 ml de agua	3. Continuar la cocción hasta obtener una consistencia espesa y brillante.
Jugo de 1 limón	4. Incorporar el jugo de limón durante los últimos minutos de cocción para mejorar la conservación y equilibrar el dulzor.
	5. Retirar del fuego y dejar enfriar antes de utilizar como relleno.



4 Crema de chontaduro

Categoría: Plato fuerte

Ingredientes	Preparación
600 g de pulpa de chontaduro cocida	1. Cocer los chontaduros hasta que estén tiernos, retirar la cáscara y la semilla, y reservar la pulpa.
150 g de cebolla blanca finamente picada	2. En una olla, calentar la mantequilla y sofreír la cebolla junto con el ajo hasta que estén transparentes.
2 dientes de ajo picados	3. Incorporar la pulpa de chontaduro cortada en trozos y cocinar durante 5 minutos para potenciar los sabores.
750 ml de fondo de pollo	4. Añadir el fondo de pollo, la sal y la pimienta. Cocinar a fuego medio durante 20 minutos.
200 ml de crema de leche	5. Licuar la preparación hasta obtener una textura homogénea y cremosa.
20 g de mantequilla	6. Regresar la mezcla a la olla e incorporar la crema de leche.
10 ml de aceite de oliva	7. Cocinar durante 3 minutos adicionales sin permitir que hierva.
Sal al gusto	8. Rectificar la sazón y servir caliente.
Pimienta al gusto	9. Decorar con cilantro fresco picado y un hilo de crema de leche.
Cilantro fresco para decorar	



5 Lasaña de chontaduro

Categoría: Plato fuerte

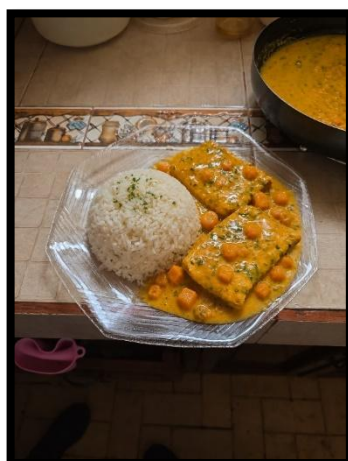
Ingredientes	Preparación
500 g de pulpa de chontaduro cocida	1. Cocer los chontaduros hasta que estén tiernos, retirar la cáscara y la semilla, y licuar la pulpa junto con la crema de leche y la leche de coco hasta obtener una salsa homogénea.
250 ml de crema de leche	2. En una sartén, sofreír el ajo con una cucharada de mantequilla e incorporar la salsa de chontaduro. Cocinar a fuego bajo durante 8 minutos hasta obtener una consistencia cremosa. Rectificar la sazón con sal y pimienta.
200 ml de leche de coco	3. Para el relleno, sofreír la cebolla hasta que esté transparente. Agregar el pollo desmenuzado y condimentar con comino, achiote, sal y pimienta. Cocinar durante 5 minutos.
2 dientes de ajo picados	4. En un molde para horno colocar una fina capa de salsa de chontaduro en la base.
12 láminas de pasta para lasaña precocida	5. Disponer una capa de pasta, seguida de una capa de pollo, salsa de chontaduro y queso mozzarella.
400 g de pollo desmenuzado	6. Repetir el proceso hasta completar tres capas, finalizando con salsa y abundante queso mozzarella.
150 g de cebolla blanca picada	7. Cubrir con queso parmesano y hornear a 180 °C durante 25 a 30 minutos hasta obtener una superficie gratinada y dorada.
300 g de queso mozzarella rallado	8. Dejar reposar 10 minutos antes de servir para facilitar el corte y mejorar la textura.
50 g de queso parmesano rallado	
20 g de mantequilla	
2 g de comino	
3 g de achiote	
Sal al gusto	
Pimienta al gusto	



6 Encocado de pescado con chontaduro

Categoría: Plato fuerte

Ingredientes	Preparación
4 filetes de tilapia (150 g c/u)	1. Sazonar los filetes de pescado con sal, pimienta, comino y el jugo de limón. Refrigerar durante 20 minutos.
300 g de pulpa de chontaduro cocida	2. Licuar la mitad del chontaduro junto con la leche de coco hasta obtener una salsa homogénea. Cortar el resto en cubos pequeños y reservar.
400 ml de leche de coco	3. En una olla, calentar el aceite con achiote y preparar un refrito con la cebolla, el ajo, el pimienta y el tomate finamente picados. Cocinar durante 5 minutos.
150 g de cebolla paiteña picada	4. Incorporar la mezcla licuada de chontaduro y leche de coco. Añadir los cubos de chontaduro y cocinar a fuego medio durante 8 minutos.
100 g de pimienta verde picado	5. Agregar el pescado cuidadosamente sobre la salsa. Tapar la olla y cocinar a fuego bajo durante 10 a 12 minutos hasta que el pescado alcance su punto de cocción.
150 g de tomate riñón picado	6. Rectificar la sazón y añadir cilantro fresco picado al finalizar la cocción.
2 dientes de ajo picados	7. Dejar reposar durante 2 minutos antes de servir.
15 ml de aceite de achiote	8. Servir acompañado de arroz blanco y patacones.
Jugo de 1 limón	
3 g de comino	
20 g de cilantro fresco picado	
Sal al gusto	
Pimienta al gusto	



7 Ñoquis de chontaduro

Categoría: Plato fuerte

Ingredientes	Preparación
500 g de pulpa de chontaduro cocida	1. Cocer los chontaduros hasta que estén completamente tiernos. Retirar la cáscara y la semilla, y triturar la pulpa hasta obtener un puré homogéneo.
300 g de papa chola cocida y prensada	2. Mezclar el puré de chontaduro con la papa prensada hasta integrar completamente.
1 huevo	3. Incorporar el huevo, la sal y la nuez moscada.
180 g de harina de trigo	4. Agregar la harina poco a poco hasta obtener una masa suave que no se adhiera excesivamente a las manos.
5 g de sal	5. Dividir la masa en porciones y formar cilindros de aproximadamente 2 cm de diámetro.
1 g de nuez moscada	6. Cortar porciones de 2 cm y marcar los ñoquis con un tenedor. 7. Cocinar en abundante agua con sal. Cuando los ñoquis suban a la superficie, retirarlos y reservarlos.



8 Alfajores con chontaduro

Categoría: Postre

Ingredientes	Preparación
Para las tapas	
200 g de harina de trigo	1. Batir la mantequilla junto con el azúcar glas hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.
100 g de fécula de maíz (maicena)	2. Incorporar la yema de huevo y mezclar hasta integrar completamente.
100 g de mantequilla a temperatura ambiente	3. Añadir la harina, la maicena y la sal previamente tamizadas. Mezclar sin amasar en exceso hasta obtener una masa uniforme.
70 g de azúcar glas	4. Envolver la masa en film plástico y refrigerar durante 30 minutos.
1 yema de huevo	5. Estirar la masa hasta alcanzar un grosor aproximado de 4 mm y cortar círculos de 5 cm de diámetro.
1 pizca de sal	6. Colocar las tapas en una bandeja para horno y hornear a 180 °C durante 10 a 12 minutos sin permitir que se doren demasiado.
Para el relleno de chontaduro	
250 g de pulpa de chontaduro cocida	7. Licuar la pulpa de chontaduro hasta obtener un puré fino.
200 g de dulce de leche o manjar de leche	8. Mezclar el puré con el dulce de leche y la miel hasta obtener una crema homogénea y espesa.
20 g de miel de abeja	9. Refrigerar durante 20 minutos para mejorar la consistencia del relleno.
10 ml de esencia de vainilla	10. Colocar una porción generosa del relleno sobre una tapa y cubrir con otra formando el alfajor.
Coco rallado o azúcar glas para decorar	11. Decorar los bordes con coco rallado o espolvorear azúcar glas sobre la superficie.



9 Helado de chontaduro

Categoría: Postre

Ingredientes	Preparación
300 g de pulpa de chontaduro cocida	1. Cocer los chontaduros hasta que estén completamente tiernos. Retirar la cáscara, la semilla y las fibras oscuras presentes en la pulpa para evitar sabores amargos.
200 ml de crema de leche (35 % grasa)	2. Licuar la pulpa de chontaduro junto con la leche, la leche condensada y la esencia de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
150 g de leche condensada	3. Refrigerar la mezcla durante 30 minutos para mejorar la integración de sabores.
150 ml de leche entera	4. Batir la crema de leche hasta obtener picos suaves.
5 ml de esencia de vainilla	5. Incorporar la crema batida a la mezcla de chontaduro mediante movimientos envolventes para conservar el aire incorporado.
10 ml de jugo de limón	6. Añadir el jugo de limón para equilibrar el dulzor y disminuir posibles notas amargas del fruto.
Azúcar al gusto (opcional)	7. Colocar la preparación en un recipiente apto para congelación.
Almendras o nueces para decorar (opcional)	8. Congelar durante 4 a 6 horas, removiendo cada hora durante las primeras 3 horas para evitar la formación de cristales de hielo.
	9. Servir en bolas y decorar con almendras tostadas, nueces o trozos de chontaduro caramelizado.



10 Mousse de chontaduro

Categoría: Postre

Ingredientes	Preparación
250 g de pulpa de chontaduro cocida	1. Retirar completamente la cáscara, la semilla y las fibras oscuras del chontaduro para evitar sabores amargos en la preparación final.
200 ml de crema de leche para batir (bien fría)	2. Hidratar la gelatina sin sabor en el agua fría y dejar reposar durante 5 minutos. Posteriormente, fundirla a baño María o en microondas durante unos segundos.
100 ml de leche condensada	3. Licuar la pulpa de chontaduro junto con la leche condensada, la leche de coco y el jugo de limón hasta obtener un puré completamente liso y homogéneo.
50 ml de leche de coco	4. Incorporar la gelatina disuelta a la mezcla licuada y continuar mezclando hasta integrar por completo.
7 g de gelatina sin sabor	5. Batir la crema de leche hasta obtener picos suaves y firmes.
35 ml de agua fría	6. Incorporar la mezcla de chontaduro a la crema batida mediante movimientos envolventes para conservar la aireación característica del mousse.
10 ml de jugo de limón	7. Distribuir la preparación en copas o recipientes individuales.
5 ml de esencia de vainilla	8. Refrigerar durante un mínimo de 4 horas o hasta que el mousse adquiera una consistencia firme y cremosa.
Miel de abeja o coulis de maracuyá para decorar	9. Decorar con coulis de maracuyá, miel de abeja o pequeños cubos de chontaduro antes de servir.



11 Chicha de chontaduro

Categoría: Bebida

Ingredientes	Preparación
20 chontaduros (aprox. 800 g)	1. Cocer los chontaduros en abundante agua durante 40 minutos o hasta que la cáscara y la semilla se desprendan fácilmente.
1 litro de agua hervida y fría	2. Retirar la cáscara y la semilla, conservando únicamente la pulpa.
100 g de panela rallada o azúcar	3. Triturar la pulpa hasta obtener una pasta homogénea. Tradicionalmente este proceso se realiza en batea o piedra de moler.
500 ml de agua adicional (si es necesario)	4. Colocar la pulpa triturada en un recipiente amplio y añadir gradualmente el agua hervida.
50 g de yuca cocida (opcional)	5. Incorporar la panela o azúcar y mezclar hasta su completa disolución.
Hojas de bijao para cubrir (opcional)	6. Ajustar la consistencia agregando más agua si fuese necesario.
	7. Para una versión tradicional fermentada, cubrir el recipiente y dejar reposar entre 12 y 24 horas a temperatura ambiente.
	8. Para una versión fresca, refrigerar durante 2 horas y servir inmediatamente.
	9. Servir fría en vasos, mates o recipientes de barro.



12 Colada tradicional de chontaduro

Categoría: Bebida

Ingredientes	Preparación
500 g de chontaduro cocido	1. Lavar cuidadosamente los chontaduros y colocarlos en una olla con abundante agua.
2 plátanos maduros grandes (aprox. 400 g)	2. Añadir la canela, el clavo de olor y la pimienta dulce. Cocinar a fuego medio durante aproximadamente 1 hora y 30 minutos o hasta que los chontaduros estén completamente suaves.
1 rama de canela	3. Incorporar los plátanos maduros cortados en trozos durante los últimos 20 minutos de cocción.
2 clavos de olor	4. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente. Reservar parte del líquido de cocción.
1 g de pimienta dulce	5. Pelar los chontaduros, retirar las semillas y extraer la pulpa.
80 g de panela rallada	6. Licuar la pulpa de chontaduro junto con los plátanos cocidos y una parte del líquido de cocción hasta obtener una mezcla homogénea.
1,5 litros de agua	7. Colar la mezcla para eliminar fibras gruesas y obtener una textura más fina y agradable.
100 ml de leche de coco (opcional)	8. Regresar la preparación a la olla, añadir la panela y cocinar a fuego bajo durante 10 minutos, removiendo constantemente.
	9. Incorporar la leche de coco para aportar mayor cremosidad y enriquecer el perfil sensorial de la bebida.
	10. Servir caliente o refrigerar para consumir fría.



Glosario de términos

Bactris gasipaes

Nombre científico del chontaduro, palma originaria de América tropical cuyo fruto es ampliamente utilizado en la alimentación de comunidades amazónicas y del Pacífico por su valor nutricional y energético.

Chontaduro

Fruto comestible de la palma *Bactris gasipaes*, caracterizado por su pulpa harinosa, color amarillo o anaranjado y alto contenido de carbohidratos, fibra, vitaminas y compuestos antioxidantes.

Recetario gastronómico

Compilación organizada de recetas culinarias que reúne ingredientes, procedimientos, rendimientos y recomendaciones técnicas para la elaboración de diferentes preparaciones.

Revalorización gastronómica

Proceso mediante el cual un ingrediente, producto o preparación tradicional recupera importancia dentro de la gastronomía mediante su difusión, estudio e incorporación en nuevas propuestas culinarias.

Innovación gastronómica

Aplicación de nuevas técnicas, ingredientes o conceptos culinarios que permiten generar productos diferentes sin perder la identidad cultural de los alimentos.

Patrimonio alimentario

Conjunto de conocimientos, prácticas, ingredientes y tradiciones culinarias transmitidas entre generaciones y consideradas partes de la identidad cultural de una comunidad.

Pulpa de chontaduro

Parte comestible del fruto libre de cáscara y semilla, utilizada como materia prima para la elaboración de bebidas, postres, masas, cremas y otras preparaciones gastronómicas.

Mermelada

Preparación obtenida mediante la cocción de frutas con azúcar hasta alcanzar una consistencia espesa y homogénea.

Vinagreta

Mezcla líquida elaborada generalmente con aceite, cítricos o vinagre y condimentos, utilizada para aportar sabor y frescura a diferentes preparaciones.

Coulis

Salsa ligera elaborada a partir de frutas o vegetales triturados y colados, utilizada como acompañamiento o decoración de platos y postres.

Emplatado

Proceso de disposición y presentación estética de los alimentos sobre un plato antes de ser servidos al consumidor.

Textura cremosa

Característica sensorial de una preparación suave, homogénea y agradable al paladar, generalmente asociada al uso de productos lácteos o ingredientes ricos en almidón.

Gelatina sin sabor

Ingrediente utilizado como agente gelificante para aportar estructura y estabilidad a preparaciones como mousses, cremas y postres fríos.

Leche de coco

Producto obtenido a partir de la pulpa del coco rallada y prensada, empleado para aportar cremosidad y sabor en preparaciones dulces y saladas.

Fermentación

Proceso bioquímico realizado por microorganismos que transforma los azúcares presentes en un alimento, modificando sus características sensoriales y nutricionales.

Codificación axial

Técnica de análisis cualitativo utilizada para organizar y relacionar categorías y subcategorías obtenidas a partir de entrevistas o discursos.

Análisis sensorial

Método de evaluación que permite determinar las características organolépticas de un alimento mediante la percepción de atributos como color, aroma, sabor, textura y aceptación.

Propiedades organolépticas

Características perceptibles de un alimento mediante los sentidos, incluyendo color, aroma, sabor, textura y apariencia.

Degustación

Proceso de evaluación de alimentos o bebidas mediante la observación y valoración de sus atributos sensoriales.

Cocina contemporánea

Corriente gastronómica caracterizada por la reinterpretación de ingredientes y técnicas tradicionales mediante enfoques innovadores y creativos.

Ingrediente autóctono

Producto originario de una región determinada que forma parte de la identidad alimentaria y cultural de una comunidad.

Valor agregado

Incremento del valor comercial y gastronómico de un producto mediante procesos de transformación, innovación o diferenciación.

Identidad gastronómica

Conjunto de características culinarias, ingredientes, técnicas y tradiciones que distinguen la cocina de una región o cultura determinada.

Gastronomía sostenible

Modelo gastronómico que promueve el aprovechamiento responsable de recursos locales, la conservación de la biodiversidad y el fortalecimiento de las economías comunitarias.

CONTRAPORTADA

Este recetario es el resultado de una **investigación sobre la revalorización gastronómica del chontaduro** (*Bactris gasipaes*), un fruto ancestral de gran valor nutricional, cultural y sensorial para el Ecuador.



Agradecimientos

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que hicieron posible la realización de este recetario.

A mis docentes y, en especial, a mi tutor **Gonzalo Rubio**, por su guía, apoyo y confianza durante todo el proceso investigativo.

A mi familia y amigos, por su respaldo incondicional y motivación constante.

Y a quienes compartieron su conocimiento, experiencias y perspectivas sobre el chontaduro, contribuyendo a que este trabajo sea posible.

Gracias a todos por ser parte de este camino.



**Pontificia Universidad
Católica del Ecuador**



Autor: Andoni Chuquín

Tutor: Gonzalo Rubio

2026



6.5. Proceso de validación de la propuesta

La validación de la propuesta gastronómica se llevó a cabo el día 8 de junio de 2026 a las 15h00, en las instalaciones del taller de lácteos de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, sede Ibarra. La evaluación estuvo a cargo de un comité conformado por el chef docente investigador Gonzalo Rubio, la PhD. Lorena Arellano y el Mgs. Juan Carlos Andrade, quienes participaron como evaluadores de las preparaciones desarrolladas dentro del recetario gastronómico a base de chontaduro. La actividad tuvo como finalidad valorar la viabilidad culinaria, presentación, aceptación sensorial y potencial gastronómico de las propuestas elaboradas como parte de la investigación.

Figura 24

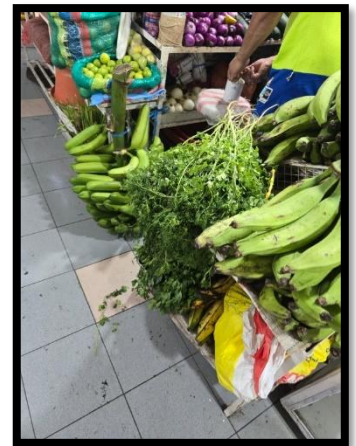
Comité evaluador durante el proceso de validación.



Previo a la jornada de validación se realizó el mise en place de todas las preparaciones. Como parte de este proceso se efectuó la cocción de los chontaduros durante aproximadamente dos horas, garantizando posteriormente su pelado, limpieza y corte bajo condiciones adecuadas de manipulación de alimentos. De igual manera, un día antes de la degustación se elaboró el helado de chontaduro con el fin de asegurar una textura adecuada durante la presentación final. La preparación contempló la incorporación de crema de leche montada mediante movimientos envolventes para obtener una consistencia homogénea y una adecuada estabilidad durante la congelación.

Figura 25

Desarrollo del mise en place y preparación previa de los ingredientes.



El día de la validación se adquirieron camarones y tilapia frescos para garantizar la calidad de las preparaciones. Posteriormente se elaboraron los fondos base utilizados en varias recetas del recetario. Para el ceviche se preparó un fondo elaborado a partir de las cáscaras de camarón, mientras que para el encocado se realizó un fondo con espinas y huesos de pescado con el propósito de potenciar el sabor final de la preparación. Paralelamente se desarrollaron los respectivos refritos, acompañamientos y elementos complementarios necesarios para cada receta.

Figura 26

Elaboración de fondos, y preparaciones base.



La degustación estuvo conformada por una selección representativa de preparaciones incluidas dentro del recetario gastronómico. Entre ellas se presentaron el ceviche de chontaduro y palmito acompañado de chifle y canguil, el encocado de pescado con chontaduro servido con arroz blanco y la crema de chontaduro elaborada a partir de fondo de pollo y crema de leche. Adicionalmente se presentó el helado de chontaduro como propuesta de postre, permitiendo evaluar diferentes aplicaciones culinarias del fruto en preparaciones saladas y dulces.

Figura 27

Presentación de las preparaciones elaboradas para la validación.



Durante la validación se aplicó una ficha de degustación estructurada para evaluar aspectos relacionados con la presentación, aroma, sabor, textura y aceptación general de las preparaciones. Los evaluadores emitieron observaciones técnicas sobre el equilibrio de sabores, la armonía de los ingredientes, el aprovechamiento gastronómico del chontaduro y la factibilidad de incorporar estas propuestas dentro de la gastronomía ecuatoriana

contemporánea. Las observaciones obtenidas permitieron realizar ajustes menores y confirmar la viabilidad de las recetas propuestas.

Figura 28

Aplicación de las fichas de evaluación sensorial.



Los resultados de la validación evidenciaron una aceptación favorable de las preparaciones elaboradas, destacándose la versatilidad del chontaduro para adaptarse tanto a recetas tradicionales como a propuestas gastronómicas innovadoras. Los evaluadores coincidieron en que el fruto posee características organolépticas adecuadas para su incorporación en entradas, platos fuertes, postres y bebidas, además de representar una alternativa viable para fortalecer la valorización de ingredientes autóctonos dentro de la gastronomía ecuatoriana. En consecuencia, la validación permitió confirmar la factibilidad técnica y gastronómica del recetario como estrategia para contribuir a la revalorización del chontaduro mediante nuevas formas de consumo.

6.5.1. Resultado del proceso de validación

Con el propósito de dar cumplimiento al tercer objetivo específico de la investigación, se desarrolló el proceso de validación de una muestra representativa del recetario gastronómico ecuatoriano a base de chontaduro (*Bactris gasipaes*). Para esta fase se seleccionaron cuatro preparaciones representativas de la propuesta: ceviche de chontaduro con palmito, crema de chontaduro, encocado de pescado con chontaduro y helado de chontaduro, con el fin de evaluar su aceptación sensorial y determinar su pertinencia como alternativas gastronómicas para la revalorización de este fruto ancestral.

Para la recolección de la información se diseñó una ficha de degustación estructurada, en la cual se evaluaron criterios relacionados con el color, aroma, textura, sabor, presentación y aceptación general de cada preparación. La valoración se realizó mediante una escala ordinal compuesta por cinco categorías: malo, regular, intermedio, bueno y excelente, permitiendo uniformar los criterios de evaluación y facilitar la interpretación de los resultados obtenidos durante la degustación.

Figura 29

Ficha de degustación

 PUCE IBARRA		TEMA: REVALORIZACIÓN DEL CHONTADURO (BACTRIS GASIPAES) MEDIANTE UN RECETARIO GASTRONÓMICO ECUATORIANO				
		AUTOR: Andoní Chugín				
Los datos que se recauden en la ficha de observación, serán únicamente utilizados para la finalización del trabajo de investigación						
Nombre del evaluador: _____		Fecha: ____/____/____				
Plato evaluado: _____						
Aspectos a evaluar	5 (Excelente)	4 (Bueno)	3 (Intermedio)	2 (Regular)	1 (Malo)	Indicaciones: Marcar con una X en el casillero dependiendo la valoración siendo 5 excelente y 1 malo
Color						
Aroma						
Textura						
Sabor						
Presentación						
Aceptación general						
Observaciones y sugerencias						

La sesión de validación se desarrolló bajo condiciones controladas de presentación y servicio, garantizando que las cuatro preparaciones fueran degustadas en igualdad de condiciones por cada uno de los expertos participantes. La evaluación estuvo a cargo de Juan Carlos Andrade, Lorena Arellano y Daniela Bastidas, quienes emitieron sus criterios de forma independiente mediante el registro de la ficha correspondiente, asegurando objetividad y confiabilidad en el proceso de valoración sensorial.

Los resultados obtenidos evidenciaron una aceptación moderadamente favorable de las preparaciones evaluadas. El ceviche de chontaduro con palmito obtuvo las valoraciones más positivas, destacándose principalmente en los atributos de color y aroma. Por su parte, la crema de chontaduro presentó una aceptación intermedia, mientras que el encocado de pescado con chontaduro y el helado de chontaduro mostraron resultados variables entre los

evaluadores. En términos generales, las valoraciones se concentraron entre las categorías de intermedio y bueno, reflejando el potencial gastronómico del fruto para ser incorporado en diferentes tipos de preparaciones.

Figura 30

Ficha general

FICHA GENERAL

EVALUACIÓN SENSORIAL DE PREPARACIONES A BASE DE CHONTADURO

EVALUADORES:

- Juan Carlos Andrade
- Lorena Arellano
- Daniela Bastidas

ESCALA DE VALORACIÓN

1
2
3
4
5

CEVICHE DE CHONTADURO CON PALMITO							
EVALUADOR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (1-5)					ACEPTACIÓN GENERAL (CUALITATIVA)	OBSERVACIONES GENERALES
	COLOR	AROMA	TEXTURA	SABOR	PRESENTACIÓN		
Juan Carlos Andrade	3	3	3	3	3	Intermedio	–
Lorena Arellano	4	4	4	4	4	Bueno	Falta agregar aceite, hierbas, limón.
Daniela Bastidas	4	4	3	3	3	Intermedio	• Falta mejorar la decoración. • Falta acidez.

CREMA DE CHONTADURO							
EVALUADOR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (1-5)					ACEPTACIÓN GENERAL (CUALITATIVA)	OBSERVACIONES GENERALES
	COLOR	AROMA	TEXTURA	SABOR	PRESENTACIÓN		
Juan Carlos Andrade	3	3	3	2	3	Intermedio	Tiene un sabor amargo al final.
Lorena Arellano	3	3	3	3	3	Intermedio	Le falta sal, falta hierbas, y tiene un amargo en la lengua.
Daniela Bastidas	4	4	4	3	3	Intermedio	• Falta mejorar decoración. • Perdura una sensación amarga al final.

ENCOCADO DE PESCADO CON CHONTADURO							
EVALUADOR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (1-5)					ACEPTACIÓN GENERAL (CUALITATIVA)	OBSERVACIONES GENERALES
	COLOR	AROMA	TEXTURA	SABOR	PRESENTACIÓN		
Juan Carlos Andrade	3	3	3	2	1	Intermedio	• La presentación es mala. • Falta potenciar el sabor.
Lorena Arellano	4	4	4	4	4	Bueno	• Le falta alegría, está muy pálido el plato. • Falta el sabor a coco. • Adicionar hierba.
Daniela Bastidas	3	3	3	3	3	Intermedio	• Le falta espesor. • Persiste el amargo. • Mejoró la presentación. • Falta coco.

HELADO DE CHONTADURO							
EVALUADOR	CRITERIOS DE EVALUACIÓN (1-5)					ACEPTACIÓN GENERAL (CUALITATIVA)	OBSERVACIONES GENERALES
	COLOR	AROMA	TEXTURA	SABOR	PRESENTACIÓN		
Juan Carlos Andrade	3	3	3	3	2	Intermedio	• No es muy agradable el sabor. • Falta creatividad en el emplátado.
Lorena Arellano	4	4	4	4	4	Bueno	No tiene un sabor agradable, siempre queda el amargor.
Daniela Bastidas	3	3	3	3	4	Intermedio	Persiste el amargo de la fruta y se siente más el sabor a queso.

CONCLUSIÓN GENERAL

Las preparaciones evaluadas presentan una aceptación sensorial intermedia en general, con una evaluación positiva por parte de la evaluadora Lorena Arellano y observaciones importantes por parte de Juan Carlos Andrade, orientadas principalmente a mejorar la acidez, el sabor, la presentación, la decoración y el equilibrio de sabores en los platos.
Se recomienda considerar estas observaciones para optimizar las recetas y lograr una aceptación superior en futuras evaluaciones.

LEYENDA

1 = Muy bajo 2 = Bajo 3 = Medio 4 = Alto 5 = Muy alto

NOTAS

- Evaluación realizada por especialistas y panel de prueba.
- Criterios basados en atributos organolépticos y aceptación general.
- Los resultados servirán como base para el perfeccionamiento de recetas y su incorporación en el menú.

Es importante destacar que durante el proceso de validación se registraron observaciones y recomendaciones de mejora por parte de los especialistas. Entre los principales aspectos señalados se encontró la persistencia de un sabor amargo residual característico del chontaduro en varias de las preparaciones evaluadas, así como la necesidad de fortalecer ciertos perfiles de sabor, mejorar la presentación visual de algunos platos e incorporar ingredientes complementarios que permitan resaltar las características organolépticas del fruto. Estas observaciones constituyen aportes relevantes para el perfeccionamiento de las recetas propuestas.

En términos generales, la fase de validación permitió confirmar la viabilidad gastronómica de las preparaciones seleccionadas y fortalecer la propuesta del recetario como una estrategia para la revalorización del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana contemporánea. Asimismo, los resultados obtenidos evidencian que el fruto posee potencial para incorporarse en entradas, platos fuertes, postres y bebidas, aunque requiere ajustes técnicos en determinadas preparaciones para optimizar su aceptación sensorial. De esta manera, la validación proporciona un respaldo técnico a la propuesta y demuestra que el chontaduro puede constituirse en una alternativa gastronómica con valor agregado y posibilidades de aplicación tanto en el ámbito profesional como en futuros emprendimientos culinarios.

7. CONCLUSIONES. -

- La investigación permitió evidenciar que el chontaduro (*Bactris gasipaes*) posee un importante potencial gastronómico, nutricional y cultural para el desarrollo de preparaciones innovadoras dentro de la cocina ecuatoriana. La revisión bibliográfica confirmó que este fruto ancestral presenta características que favorecen su incorporación en diferentes tipos de recetas, contribuyendo a su revalorización dentro de la gastronomía contemporánea.
- Los resultados obtenidos mediante las encuestas y entrevistas demostraron que existe un conocimiento limitado sobre las posibilidades culinarias del chontaduro, a pesar de que la mayoría de los participantes reconoce su valor alimenticio. Sin embargo, también se evidenció una disposición favorable hacia el consumo de nuevas preparaciones elaboradas con este ingrediente, reflejando oportunidades para ampliar su presencia dentro de la oferta gastronómica nacional.
- El diseño del recetario gastronómico con doce preparaciones a base de chontaduro cumplió con el propósito de generar una propuesta culinaria innovadora que integra entradas, platos fuertes, postres y bebidas. La propuesta demostró la versatilidad del fruto y sus posibilidades de adaptación a diferentes técnicas y formatos gastronómicos.
- La investigación evidenció que la incorporación del chontaduro en preparaciones con valor agregado favorece el rescate de ingredientes autóctonos y fortalece la identidad gastronómica ecuatoriana. Asimismo, representa una alternativa para promover el aprovechamiento de productos ancestrales que actualmente presentan una limitada presencia dentro de la cocina contemporánea.
- La metodología aplicada permitió integrar información documental, resultados cuantitativos y criterios de expertos gastronómicos, proporcionando una visión integral sobre la problemática estudiada. La triangulación de los datos fortaleció la validez de los hallazgos y permitió comprender los factores que influyen en el aprovechamiento gastronómico del chontaduro.
- El recetario elaborado constituye una herramienta académica y gastronómica que puede ser utilizada por estudiantes, docentes, chefs, emprendedores y productores locales para promover el conocimiento, la difusión y el uso del chontaduro dentro de nuevas propuestas culinarias.
- La fase de validación permitió confirmar la viabilidad gastronómica de las preparaciones seleccionadas, evidenciando una aceptación favorable por parte de los expertos participantes. Aunque se identificaron aspectos susceptibles de mejora relacionados con

el amargor residual del fruto, la presentación y el equilibrio de sabores, los resultados obtenidos respaldan la factibilidad del recetario como una estrategia para contribuir a la revalorización del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana.

8. RECOMENDACIONES. -

- Promover la incorporación del chontaduro en programas de formación gastronómica de universidades, institutos y escuelas de cocina, con el fin de fortalecer el conocimiento y la aplicación de ingredientes autóctonos dentro de propuestas culinarias innovadoras.
- Incentivar el desarrollo de productos gastronómicos con valor agregado elaborados a partir del chontaduro, fomentando la participación de emprendedores, productores locales y establecimientos de alimentos y bebidas interesados en diversificar la oferta gastronómica ecuatoriana.
- Difundir el recetario gastronómico elaborado como una herramienta de apoyo para estudiantes, chefs y profesionales del sector, contribuyendo al rescate de saberes alimentarios tradicionales y al aprovechamiento de este fruto ancestral.
- Impulsar la realización de ferias, festivales gastronómicos, degustaciones y actividades de promoción que permitan acercar el chontaduro a nuevos consumidores y fortalecer su presencia dentro del mercado gastronómico nacional.
- Profundizar en investigaciones relacionadas con las propiedades nutricionales, funcionales y sensoriales del chontaduro, así como en técnicas que permitan reducir su amargor residual y mejorar su aceptación en diferentes tipos de preparaciones.
- Considerar la validación sensorial de la totalidad de las recetas incluidas en el recetario mediante paneles de expertos y consumidores, con el propósito de optimizar las formulaciones y fortalecer su aplicación dentro de establecimientos gastronómicos.
- Fortalecer la articulación entre universidades, productores, instituciones públicas y sector gastronómico para impulsar proyectos que promuevan la investigación, conservación y aprovechamiento sostenible del chontaduro como parte del patrimonio alimentario ecuatoriano.

Línea futura de investigación

Desarrollar investigaciones orientadas al aprovechamiento integral del chontaduro mediante la elaboración de nuevos productos gastronómicos y alimentarios, incluyendo panificación, repostería, bebidas funcionales, snacks y derivados procesados. Asimismo, se recomienda realizar estudios relacionados con análisis bromatológicos, evaluación sensorial, vida útil, aceptación del consumidor y potencial comercial, con el fin de ampliar las posibilidades de uso del fruto dentro de la gastronomía ecuatoriana y la industria alimentaria.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -

- Acevedo, A., Romero, L., & Varela, J. (2022). RESCATE DE FRUTAS EXÓTICAS Y/O AUTÓCTONAS DE LA PROVINCIA METROPOLITANA DE SANTANDER. UNAB.
https://repository.unab.edu.co/bitstream/handle/20.500.12749/19175/2022_Tesis_Alba_Juliana_Acevedo_Vera.pdf
- Albacura, D. (2025). “CREACIÓN DE CUATRO PREPARACIONES A BASE DE CHOCHO (*Lupinus mutabilis* Sweet)”. PUCE.
<https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/41cb847c-6761-40b3-8b24-78eb87e7d6e1/content>
- ARCSA. (2015). *Normativa Técnica Sanitaria Unificada para Alimentos Procesados, Plantas Procesadoras de Alimentos, Establecimientos de Distribución, Comercialización, Transporte de Alimentos y Establecimientos de Alimentación Colectiva* (Resolución ARCSA-DE-067-2015). Registro Oficial N° 681, 1° de febrero de 2016. Recuperado de: https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
- Asesoría Economía y Marketing AEN (2025) Calculadora de muestras
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php
- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. En J. Richardson (Ed.), *Handbook of theory and research for the sociology of education* (pp. 241-258). Greenwood Press. Recuperado de: https://www.ucg.ac.me/skladiste/blog_9155/objava_66783/fajlovi/Bourdieu%20The%20Forms%20of%20Capital%20_1_.pdf
- Castañeda, F. (2022). DISEÑO DE UN RECETARIO A BASE DE AMARANTO, PRODUCIDO EN LA COMUNIDAD DE ZULETA, PROVINCIA DE IMBABURA”. PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/633f69bf-b561-42c0-8722-19c91b91b48d/content>
- Clement, C. R., de Cristo-Araújo, M., Coppens D’Eeckenbrugge, G., Alves Pereira, A., & Picanço-Rodrigues, D. (2010). Origin and domestication of native Amazonian crops. *Diversity*, 2(1), 72-106. <https://doi.org/10.3390/d2010072>
- Codex Alimentarius. (2022). *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CXC 1-1969, rev. 2022). FAO/OMS. Recuperado de: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6e28e86b-cf11-466b-b997-6e943b9d6376/content>
- FAO/OMS. (s.f.). Prefacio: La Comisión del Codex Alimentarius y el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. En *Codex Alimentarius*. Recuperado de: <https://www.fao.org/4/w8612s/w8612s.htm>
- Ibarra, A., & Ayala, L. (2022). Factores que inciden en el consumo del Chontaduro. Una estrategia para innovar y fortalecer la comercialización. *Revista de Investigación en Ciencias de la Administración*, 21(6), 19 - 36.
<https://doi.org/10.33996/revistaenfoques.v6i21.123>

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC] (2026). Resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador. Fascículo Imbabura. Población Económicamente Activa <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manual/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>
- Jiménez, A., & Zagth, P. (2022). Recetarios internacionales en la producción local de espacios urbanos. El caso de San José, Costa Rica. *Geográfica Venezolana*, 63(1), 120-134. <http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/48061/art.7.pdf?sequence=21&isAllowed=y>
- Lamar, M. (2023). VALORIZACIÓN DEL MAÍZ A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL DE LA PROVINCIA DE COTOPAXI – LATACUNGA. Universidad Técnica del Norte. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14768/2/02%20LGAS%20080%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- López, J. (2023). El chontaduro: Pasado y presente de un fruto ancestral. *Sosquua*, 5(2), 30-43. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.950>
- López, N., & Echeverría, J. (2024). Creación de cinco postres a base de productos regionales del cantón Ibarra mediante el uso de repostería fina para su revalorización. PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3778c56c-bf08-4d66-953b-df0fc3bd0717/content>
- Martínez, N. (2025). “Sustitución de harina de trigo (*Triticum*) por harina de chontaduro. UPEC. <https://repositorio.upec.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a0d09372-8f39-43ef-867a-7726fde6064f/content>
- Méndez, E., & Suconota, J. (2021). Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la Chonta (*Bactris gasipaes*) y el Chontacuro (Larvas de *Rhynchophorus palmarum*). Universidad de Cuenca. <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/42d35cc5-927b-4854-86d2-34eab5be648e/content>
- Mintz, S. W. (1996). *Tasting food, tasting freedom: Excursions into eating, culture, and the past*. Beacon Press. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/229723385_Tasting_Food_Tasting_Freedom_Excursions_Into_Eating_Culture_and_the_Past
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea. Recuperado de: <https://archive.org/details/montanari-m.-la-comida-como-cultura-ocr-2004/mode/2up>
- Naciones Unidas. (2020). *Objetivos y metas de desarrollo sostenible*. Desarrollo Sostenible. Recuperado de: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/sustainable-development-goals/>
- Otavalo, M., & Asunción, V. (2023). Elaboración de bebida a partir de chontaduro saborizado en la Parroquia Posorja, Provincia del Guayas 2023. ITSEP. <https://itsep.edu.ec/wp-content/uploads/2023/08/Tesis-Otavalo-Mariuxi-Asuncion-Vicente.pdf>

- Rozin, P. (2006). The integration of biological, social, cultural and psychological influences on food choice. En R. Shepherd y M. Raats (Eds.), *The psychology of food choice* (pp. 19-39). CABI Publishing. Recuperado de: <https://cpb-us-w2.wpmucdn.com/web.sas.upenn.edu/dist/7/206/files/2016/09/FoodChoiceShepherdRaats2006-sjuto4.pdf>
- Sánchez, E., Alvaracin, E., & Simbaña, G. (2024). Rescate del fruto de la chonta para promover el turismo gastronómico: Una Revisión De Literatura. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação*, 68(1), 343-360. <https://www.risti.xyz/issues/ristie68.pdf>
- Serrano, J. (2025). INCORPORACIÓN DE TRES INGREDIENTES AUTÓCTONOS DEL ECUADOR: OVO TAXO Y CAPULÍ EN LA MIXOLOGÍA. PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/688b2848-f096-482c-898e-a0058423821d/content>
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. Recuperado de: https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts_2024_version_ES.pdf?v=1732024325
- Uriza, J., Rodríguez, V., Ramos, V., & Sanjuan, A. (2022). Sabor en extinción»: Cocina oculta basada en ingredientes endémicos para el resurgimiento del sector turístico y gastronómico en Bogotá. *TURPADE*, 16(9), 1-20. <https://revistaturpade.lasallebajio.edu.mx/index.php/turpade/article/view/13>
- Vinueza, J. (2021). DESARROLLO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS A BASE DE MORTIÑO COMO UNA NUEVA OFERTA GASTRONÓMICA. PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/f9fea856-3258-40d9-99c7-41c827682b5d/content>
- Zamora, J. (2022). ESTANDARIZACIÓN DE UN PROTOCOLO PARA LA ELABORACIÓN DE HARINA DE FRUTOS DE CHONTADURO (*Bactris gasipaes* KUNTH) REPLICABLE EN COMUNIDADES KICHWAS AMAZÓNICAS DE ECUADOR. IKIAM. https://repositorio.ikiam.edu.ec/jspui/bitstream/RD_IKIAM/695/1/TT-BT-IKIAM-000036.pdf

Declaración de uso de inteligencia artificial generativa

El autor declara que durante la elaboración de esta tesis empleó herramientas de inteligencia artificial generativa como apoyo para la corrección de estilo, organización de contenidos, revisión gramatical, optimización de la redacción académica, en especial en el marco teórico y mejora de imágenes originales. Estas herramientas no sustituyeron el análisis crítico, la interpretación de los datos ni la elaboración de las conclusiones, actividades que fueron desarrolladas íntegramente por el investigador.

Toda la información utilizada fue revisada, contrastada y validada con fuentes académicas y normativas pertinentes. El autor asume la responsabilidad plena sobre el contenido final del documento y sobre el cumplimiento de los principios de honestidad e integridad académica.

Anexos



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador | Sede
Ibarra

Preguntas entrevistas

1. ¿Qué conocimiento tiene sobre el chontaduro y su utilización dentro de la gastronomía ecuatoriana?
2. Desde su experiencia profesional o personal, ¿cómo describiría el uso actual del chontaduro en la cocina ecuatoriana?
3. ¿Cuáles considera que son las principales razones por las que el chontaduro no tiene una presencia significativa en la gastronomía contemporánea?
4. ¿Qué factores culturales, sociales o gastronómicos cree que han influido en el bajo consumo de este fruto?
5. ¿Cómo percibe el interés actual de los consumidores hacia ingredientes tradicionales y ancestrales como el chontaduro?
6. ¿Qué limitaciones ha identificado para incorporar el chontaduro en preparaciones gastronómicas modernas?
7. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas considera más adecuadas para trabajar con chontaduro?
8. ¿De qué manera considera que la innovación culinaria puede contribuir a la revalorización del chontaduro?
9. ¿Qué importancia tendría la elaboración de un recetario gastronómico enfocado en el uso del chontaduro?
10. Desde su criterio, ¿qué elementos debería incluir un recetario gastronómico para que resulte atractivo, funcional y aplicable?
11. ¿Cómo cree que un recetario innovador podría aportar al posicionamiento del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana?
12. ¿Qué recomendaciones propondría para fomentar el uso y consumo del chontaduro en la cocina contemporánea?

Esteban
Gonzalo
Rubio Rueda

Firmado
digitalmente por
Esteban Gonzalo
Rubio Rueda
Fecha: 2026.07.23
16:11:18 -05'00'

Firma del tutor



Preguntas encuestas

1. Edad

- a) 18–25 años b) 26–35 años c) 36–45 años d) 46 años o más

2. Género

- a) Masculino b) Femenino c) Otro d) Prefiero no responder

3. Ocupación

- a) Chef b) Docente de gastronomía c) Estudiante de gastronomía d) Productor local e) Consumidor general f) Otro

4. Cantón de residencia

- a) Ibarra b) Otavalo c) Cotacachi d) Antonio Ante e) Pimampiro f) Urcuquí g) Otro

CONOCIMIENTO Y CONSUMO DEL CHONTADURO

5. ¿Conoce usted el chontaduro?

- a) Sí b) No

6. ¿Ha consumido chontaduro alguna vez?

- a) Sí b) No

7. ¿Con qué frecuencia consume chontaduro?

- a) Frecuentemente b) Ocasionalmente c) Rara vez d) Nunca

8. ¿Cómo califica su conocimiento sobre el chontaduro?

- a) Alto b) Medio c) Bajo d) Nulo

9. ¿En qué tipo de preparaciones ha consumido chontaduro?

(Puede seleccionar más de una opción)

- a) Hervido b) Asado c) Bebidas d) Postres e) Snacks f) Nunca lo he consumido

PERCEPCIÓN GASTRONÓMICA

10. ¿Considera que el chontaduro es un ingrediente representativo de la gastronomía ecuatoriana?

- a) Sí b) No c) No estoy seguro/a

11. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan atractivo considera el sabor del chontaduro?

1 = Nada atractivo 5 = Muy atractivo

12. ¿Cuáles considera que son las principales razones del bajo consumo del chontaduro?

(Puede seleccionar más de una opción)

- a) Desconocimiento del producto b) Falta de recetas innovadoras c) Dificil acceso o comercialización d) Preferencia por otros alimentos e) Poca difusión gastronómica



13. En una escala del 1 al 5, ¿qué tanto cree que la falta de innovación culinaria influye en el bajo consumo del chontaduro?

1 = No influye 5 = Influye mucho

14. ¿Ha observado preparaciones con chontaduro en restaurantes o establecimientos gastronómicos?

a) Sí b) No

15. ¿Cómo percibe actualmente el uso del chontaduro en la cocina ecuatoriana?

a) Muy utilizado b) Poco utilizado c) No se utiliza d) Desconozco

ACEPTACIÓN E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

16. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan dispuesto/a estaría a consumir platos innovadores elaborados con chontaduro?

1 = Nada dispuesto/a 5 = Muy dispuesto/a

17. ¿Qué tipo de preparaciones le gustaría probar con chontaduro?

(Puede seleccionar más de una opción)

a) Entradas b) Platos fuertes c) Postres d) Bebidas e) Snacks

18. ¿Considera que el chontaduro puede adaptarse a la cocina contemporánea?

a) Sí b) No c) Tal vez

19. En una escala del 1 al 5, ¿qué tan importante considera la creación de un recetario gastronómico para promover el uso del chontaduro?

1 = Nada importante 5 = Muy importante

20. ¿Cree que un recetario innovador contribuiría al aumento del consumo del chontaduro?

a) Sí b) No c) Tal vez

21. En una escala del 1 al 5, ¿qué potencial considera que tiene el chontaduro para formar parte de la gastronomía contemporánea ecuatoriana?

1 = Muy bajo 5 = Muy alto

22. ¿Estaría dispuesto/a a incorporar el chontaduro en su alimentación habitual si existieran más opciones gastronómicas?

a) Sí b) No c) Tal vez

Esteban
Gonzalo
Rubio Rueda
Firmado digitalmente por
Esteban Gonzalo
Rubio Rueda
Fecha: 2024.07.23
16:11:33 -05'00'

Firma del tutor

Entrevista 1 Jhoana lopez

1. ¿Qué conocimiento tiene sobre el chontaduro y su utilización dentro de la gastronomía ecuatoriana?

El chontaduro es una fruta tropical que se da exactamente en la Amazonía también se le llama cachipay. Se la puede utilizar en aceite en harinas de postres o en salsas.

2. Desde su experiencia profesional o personal, ¿cómo describiría el uso actual del chontaduro en la cocina ecuatoriana?

Dentro del uso gastronómico, creo que es muy poco porque su conocimiento es muy limitado no se ha explotado todos los beneficios, todo lo que se puede hacer ya que con él podemos consultar podemos hacer muchísimas preparaciones de ayuda en la piel en el sistema digestivo igual como carhidratos vitamina vitamina D vitamina C.

3. ¿Cuáles considera que son las principales razones por las que el chontaduro no tiene una presencia significativa en la gastronomía contemporánea?

Por qué es considerado una fruta exótica. O sea que se le deriva simplemente a comerla con limón y sal o tiene limitadas preparaciones porque no se ha dado a conocer ese explotado los beneficios del soldado.

4. ¿Qué factores culturales, sociales o gastronómicos cree que han influido en el bajo consumo de este fruto?

La falta de conocimiento y aparte es una fruta que se da exclusivamente en la Amazonía. Tal vez la difusión de sus usos o su beneficio no se ha dado a conocer a nivel nacional

5. ¿Cómo percibe el interés actual de los consumidores hacia ingredientes tradicionales y ancestrales como el chontaduro?

El en la última época se ha dado un auge en la utilización de la reutilización de este tipo de productos tenemos como el chontaduro o el la quinoa, que al darles una nueva utilización han sido ya más comerciales hay mucho más uso y en ellos.

6. ¿Qué limitaciones ha identificado para incorporar el chontaduro en preparaciones gastronómicas modernas?

El desconocimiento el desconocimiento en la utilidad sus beneficios sus pro porque tiene esta fruta tiene mucha vitamina, tiene muchas cosas que sí se podrían ser utilizados. No solo en la gastronomía, también podemos hacer sacar aceite para la piel.

7. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas considera más adecuadas para trabajar con chontaduro?

Se podrían hacer en la mezcla con otros ingredientes como pasteles, pastas o aceites. Productos que sirvan aparte complementando con el chontaduro, que sirvan para la digestión. Para porque esto es muy bueno en vitaminas, el chontaduro tiene vitamina C vitamina D que aporta muchos nutrientes a la piel a la digestión.

8. ¿De qué manera considera que la innovación culinaria puede contribuir a la revalorización del chontaduro?

A la importancia que tienen este tipo de productos que son propios de ciertas regiones para que sean exportados para no solo dentro solo al país sino a los demás países dando a conocer sus beneficios su utilización y más que todo es una planta que el Ecuador la posee en grandes cantidades.

9. ¿Qué importancia tendría la elaboración de un recetario gastronómico enfocado en el uso del chontaduro?

Me parece que sería muy buena porque de esta forma nosotros damos a conocer estos productos ancestrales que. Que solo se limitan. Por hoy, al uso directamente cocido con limón sal es como normalmente se le se le utiliza pero podemos tener harinas alternativas, salsas cremas aceites hasta su utilización de chonta. Se le ocupa pisos. No solo en la gastronomía. Por qué la palma es sumamente dura y se puede ser para pisos.

10. Desde su criterio, ¿qué elementos debería incluir un recetario gastronómico para que resulte atractivo, funcional y aplicable?

Debería tener implementos innovadores o sea la utilización en platos típicos en platos ancestrales, en la alimentación cotidiana que sea un implemento más no un aderezo sino un implemento que nosotros podemos utilizar siempre.

11. ¿Cómo cree que un recetario innovador podría aportar al posicionamiento del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Creo que se le podría dar un realce ya que su utilización es mínima.

12. ¿Qué recomendaciones propondría para fomentar el uso y consumo del chontaduro en la cocina contemporánea?

Haciendo una concientización mirando a conocer todos sus beneficios sus propiedades todo lo que bueno nutricionalmente aporta el chontaduro y qué se puede sacar solo de él o sea sus derivados, porque no es solamente una fruta, sino es algo en la que podemos ocupar en diversas preparaciones.

Entrevista 2 Viviana López

1. ¿Qué conocimiento tiene sobre el chontaduro y su utilización dentro de la gastronomía ecuatoriana?

El chontaduro en sí las personas le consumen. Por su grado de vitamina que tienen. Hay personas que le consumen para la diabetes incluso toman el agua. De la cual sale cocinado el chontaduro. También se consume para la anemia. Es energizante, se toma con café, se hace chicha.

2. Desde su experiencia profesional o personal, ¿cómo describiría el uso actual del chontaduro en la cocina ecuatoriana?

En la cocina ecuatoriana les falta un poquito conocer de esta fruta porque hay personas que no lo conocen. No lo conocen pero la persona que conoce consume porque sabe las propiedades que tiene el chontaduro.

3. ¿Cuáles considera que son las principales razones por las que el chontaduro no tiene una presencia significativa en la gastronomía contemporánea?

Yo creo que no lo han dado a conocer mucho no. Aquí en Ecuador no lo han dado hay personas que preguntan incluso que es eso. Ni siquiera sabes.

4. ¿Qué factores culturales, sociales o gastronómicos cree que han influido en el bajo consumo de este fruto?

La gente se guía mas por comer cosas que ve en calle y desconoce las propiedades que tiene una fruta como esta.

5. ¿Cómo percibe el interés actual de los consumidores hacia ingredientes tradicionales y ancestrales como el chontaduro?

Bueno aquí en Ecuador hay gente que conoce lo que son los costeños o que son del oriente porque se siembra allá. Aquí en la sierra yo ya llevo 2 años trabajando y se ha dado a conocer hay personas, por ejemplo, indígenas de cabildo de allá que ya han consumido la chicha y ya la buscan han consumido el fruto y si hay gente que ya prueba y le gusta.

6. ¿Qué limitaciones ha identificado para incorporar el chontaduro en preparaciones gastronómicas modernas?

No limitaciones no porque ya son como le digo 2 años que yo trabajo aquí en el mercado y si ha tenido buena acogida como le digo ya tengo mi clientela.

7. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas considera más adecuadas para trabajar con chontaduro?

He cocinado así y también el batido. Se hace con leche y borojó eso le consume bastante también.

8. ¿De qué manera considera que la innovación culinaria puede contribuir a la revalorización del chontaduro?

sí sería algo bueno porque aparte de sus propiedades. Cómo vitamínica ese es un producto muy rico pues para mí es muy rico para darlo a conocer y con oportunidad, como digo si he hecho mi clientela.

9. ¿Qué importancia tendría la elaboración de un recetario gastronómico enfocado en el uso del chontaduro?

Con importancia grande porque este se lo podría estar exportar porque hay muchos lugares del país del mundo que lo conocen y a incluso ya hay exportaciones de esto. Desde Colombia y los exportan enlatado.

10. Desde su criterio, ¿qué elementos debería incluir un recetario gastronómico para que resulte atractivo, funcional y aplicable?

Cómo postres, jugos, helados, harina. Se hace arepas del chontaduro.

11. ¿Cómo cree que un recetario innovador podría aportar al posicionamiento del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Explican contándolo y darlo a conocer y enseñando más que todas las personas las propiedades que tienen. La vitamina porque es una planta que no lleva químicos una planta que crece hasta 14 metros de altura.

12. ¿Qué recomendaciones propondría para fomentar el uso y consumo del chontaduro en la cocina contemporánea?

Recomendaciones que solo puede usar e incluso hasta para hacer la sopa, para ser un jugo. Que lo utilicen porque es muy bueno, muy buena vitamina buena energizante.

Entrevista 3 Mario Chalar

1. ¿Qué conocimiento tiene sobre el chontaduro y su utilización dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Conozco que el chontaduro es un fruto tradicional de la Amazonía ecuatoriana y de algunas zonas tropicales del país. Generalmente se consume cocido con sal, pero también puede utilizarse para elaborar harinas, bebidas, cremas y diferentes preparaciones gastronómicas debido a su valor nutricional.

2. Desde su experiencia profesional o personal, ¿cómo describiría el uso actual del chontaduro en la cocina ecuatoriana?

Considero que su uso todavía es limitado. Aunque es un producto muy nutritivo y versátil, la mayoría de las personas lo consume de forma tradicional y pocas veces se lo encuentra incorporado en menús de restaurantes o en propuestas gastronómicas innovadoras.

3. ¿Cuáles considera que son las principales razones por las que el chontaduro no tiene una presencia significativa en la gastronomía contemporánea?

Principalmente por el desconocimiento. Muchas personas no conocen sus propiedades ni las posibilidades culinarias que ofrece. Además, no existe una promoción constante que incentive su consumo en otras regiones del país.

4. ¿Qué factores culturales, sociales o gastronómicos cree que han influido en el bajo consumo de este fruto?

Pienso que influye el hecho de que está asociado a determinadas regiones y costumbres. En algunas zonas del país las personas crecieron sin consumirlo y por eso no forma parte de su alimentación habitual.

5. ¿Cómo percibe el interés actual de los consumidores hacia ingredientes tradicionales y ancestrales como el chontaduro?

Actualmente existe más interés que hace algunos años. Muchas personas buscan productos naturales y tradicionales, especialmente cuando conocen sus beneficios nutricionales y culturales.

6. ¿Qué limitaciones ha identificado para incorporar el chontaduro en preparaciones gastronómicas modernas?

Una de las principales limitaciones es la falta de conocimiento técnico sobre cómo trabajar el producto. También influye la disponibilidad del fruto en ciertas ciudades y la poca difusión de recetas innovadoras.

7. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas considera más adecuadas para trabajar con chontaduro?

Creo que tiene potencial para cremas, purés, panes, postres, bebidas, helados y salsas. Su sabor permite combinarlo tanto en preparaciones dulces como saladas.

8. ¿De qué manera considera que la innovación culinaria puede contribuir a la revalorización del chontaduro?

La innovación permite mostrar nuevas formas de consumo y demostrar que es un ingrediente versátil. Si los chefs y estudiantes de gastronomía lo incorporan en propuestas modernas, más personas estarán interesadas en conocerlo y consumirlo.

9. ¿Qué importancia tendría la elaboración de un recetario gastronómico enfocado en el uso del chontaduro?

Sería una herramienta muy útil para difundir conocimientos, conservar tradiciones y motivar a otros cocineros a experimentar con este ingrediente.

10. Desde su criterio, ¿qué elementos debería incluir un recetario gastronómico para que resulte atractivo, funcional y aplicable?

Debería incluir recetas fáciles de elaborar, fotografías, información nutricional, historia del producto y diferentes niveles de complejidad para adaptarse a distintos usuarios.

11. ¿Cómo cree que un recetario innovador podría aportar al posicionamiento del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Podría ayudar a que el fruto sea visto como un ingrediente con potencial gastronómico y no solamente como un producto de consumo tradicional.

12. ¿Qué recomendaciones propondría para fomentar el uso y consumo del chontaduro en la cocina contemporánea?

Realizar ferias gastronómicas, talleres de cocina, degustaciones y campañas informativas que permitan a las personas conocer sus beneficios y nuevas formas de preparación.

Entrevista 4 Rodrigo Villamar

1. ¿Qué conocimiento tiene sobre el chontaduro y su utilización dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Sé que es un fruto muy nutritivo que contiene vitaminas, aceites naturales y energía. Tradicionalmente se consume cocido, pero también puede utilizarse para elaborar bebidas, harinas y diferentes productos gastronómicos.

2. Desde su experiencia profesional o personal, ¿cómo describiría el uso actual del chontaduro en la cocina ecuatoriana?

Actualmente es un producto que todavía no tiene mucha presencia en la gastronomía nacional. Su consumo se concentra más en las zonas donde se produce y no tanto en otras regiones del país.

3. ¿Cuáles considera que son las principales razones por las que el chontaduro no tiene una presencia significativa en la gastronomía contemporánea?

Creo que la principal razón es la falta de difusión. Muchas personas ni siquiera conocen el producto o nunca han tenido la oportunidad de probarlo.

4. ¿Qué factores culturales, sociales o gastronómicos cree que han influido en el bajo consumo de este fruto?

La costumbre de consumir productos más comerciales y la poca promoción de ingredientes autóctonos han influido bastante. Muchas veces se prefieren ingredientes importados o más conocidos.

5. ¿Cómo percibe el interés actual de los consumidores hacia ingredientes tradicionales y ancestrales como el chontaduro?

Veo que existe un creciente interés por rescatar ingredientes ancestrales. Las nuevas tendencias gastronómicas buscan destacar productos locales y eso puede beneficiar al chontaduro.

6. ¿Qué limitaciones ha identificado para incorporar el chontaduro en preparaciones gastronómicas modernas?

La principal limitación es que existen pocas recetas difundidas y muchas personas no saben cómo utilizarlo más allá de su preparación tradicional.

7. ¿Qué tipo de preparaciones gastronómicas considera más adecuadas para trabajar con chontaduro?

Pienso que puede utilizarse en entradas, platos fuertes, postres y bebidas. También podría funcionar muy bien en panadería y repostería por su textura y sabor.

8. ¿De qué manera considera que la innovación culinaria puede contribuir a la revalorización del chontaduro?

La innovación permite presentar el producto de una manera diferente y atractiva para el consumidor. Esto ayuda a que sea percibido como un ingrediente actual y con múltiples aplicaciones.

9. ¿Qué importancia tendría la elaboración de un recetario gastronómico enfocado en el uso del chontaduro?

Sería importante porque serviría como material de consulta para estudiantes, docentes, cocineros y emprendedores interesados en trabajar con productos ecuatorianos.

10. Desde su criterio, ¿qué elementos debería incluir un recetario gastronómico para que resulte atractivo, funcional y aplicable?

Debería incluir recetas innovadoras, explicaciones claras, fotografías del proceso, sugerencias de presentación e información sobre las propiedades nutricionales del chontaduro.

11. ¿Cómo cree que un recetario innovador podría aportar al posicionamiento del chontaduro dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Ayudaría a generar interés en el producto, mostrando su potencial culinario y fomentando su inclusión en restaurantes, emprendimientos gastronómicos y hogares.

12. ¿Qué recomendaciones propondría para fomentar el uso y consumo del chontaduro en la cocina contemporánea?

Promover su uso en escuelas de gastronomía, realizar concursos culinarios, difundir recetas en redes sociales y apoyar a los productores para que el producto tenga mayor presencia en el mercado nacional.