



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

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

**REINTERPRETACIÓN CONCEPTUAL DE LA FRITADA IBARREÑA MEDIANTE
TÉCNICAS CULINARIAS VANGUARDISTAS: ANÁLISIS DE PERCEPCIÓN DEL
CONSUMIDOR Y CRITERIOS DE CHEFS LOCALES.**

KEVIN SEBASTIÁN GUDIÑO CERÓN

TUTOR: JUAN CARLOS ECHEVERRÍA ALMEIDA

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2026

Ibarra, 19 de julio del 2026

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: **Reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña mediante técnicas culinarias vanguardistas: análisis de percepción del consumidor y criterios de chefs locales**, presentado por el estudiante Kevin Sebastian Gudiño Ceron con cédula de ciudadanía N° 1004491831 para obtener el Título de Licenciado en 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.

Mgs.
Juan C.
Echeverría
Firmado digitalmente por Mgs. Juan C. Echeverría
Fecha: 2026.08.05 16:58:57 -05'00'

(f):
Mgs. Juan Carlos Echeverría
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 1002081212

REINTERPRETACIÓN CONCEPTUAL DE LA FRITADA IBARREÑA MEDIANTE TÉCNICAS CULINARIAS VANGUARDISTAS: ANÁLISIS DE PERCEPCIÓN DEL CONSUMIDOR Y CRITERIOS DE CHEFS LOCALES.			
REPORT DE ORIGINALIDAD			
2%	2%	0%	1%
ÍNDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
FUENTES PROMUEVE			
1	repositorio.puce.edu.ec		<1%
	Fuente de Internet		
2	issuu.com		<1%
	Fuente de Internet		
3	repositorio.undac.edu.pe		<1%
	Fuente de Internet		
4	www.weathercostabrava.com		<1%
	Fuente de Internet		
5	Submitted to DOCENTES UCACUE		<1%
	Trabajo del estudiante		
6	Submitted to Universitat Politècnica de València		<1%
	Trabajo del estudiante		
7	www.researchgate.net		<1%
	Fuente de Internet		
8	repositorio.upao.edu.pe		<1%
	Fuente de Internet		
9	Submitted to Universidad TecMilenio		<1%
	Trabajo del estudiante		
10	Submitted to Integración ABbL		<1%
	Trabajo del estudiante		
11	Submitted to Uminuto Virtual		<1%
	Trabajo del estudiante		
12	repository.uniminuto.edu		<1%
	Fuente de Internet		
13	revistatam.redilat.org		<1%
	Fuente de Internet		
14	revistas.unibe.edu.ec		<1%
	Fuente de Internet		
www.colombiadigital.net			

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

**Mgs. Juan
C.
Echeverría**

Firmado
digitalmente por
Mgs. Juan C.
Echeverría
Fecha: 2026.08.05
16:59:12 -05'00'

(f):

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

Docente tutor

C.C.: 1002081212

**MsC.
Patricia
Saltos G.**

Firmado
digitalmente por
MsC. Patricia
Saltos G.
Fecha: 2026.08.05
17:03:15 -05'00'

(f):

Mgs. Silvia Patricia Saltos Gordillo

Lector 1

C.C.: 1002683017

**Mgs.
Ronny
Soriano O.**

Firmado
digitalmente por
Mgs. Ronny
Soriano O.
Fecha: 2026.08.05
17:12:21 -05'00'

(f):

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

Lector 2

C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Kevin Sebastián Gudiño Cerón*, 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 de 2026

**Kevin
Gudiño**

Firmado
digitalmente por
Kevin Gudiño
Fecha: 2026.08.06
08:37:35 -05'00'

(f): _____

Kevin Sebastian Gudiño Ceron

C.C.: 1004491831

AUTORIA

Yo, *Kevin Sebastián Gudiño Cerón*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1004491831, 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.

Kevin
Gudiño

Firmado
digitalmente por
Kevin Gudiño
Fecha: 2026.08.06
08:37:58 -05'00'

(f):.....

Kevin Sebastián Gudiño Cerón

C.C.: 1004491831

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Esta tesis representa mucho más que el cierre de una etapa académica; es el reflejo de años de esfuerzo, sacrificio, aprendizajes, alegrías, incertidumbres y sueños que poco a poco fueron tomando forma. Hoy, al estar próximo a culminar mi formación como profesional, miro hacia atrás con profunda gratitud y orgullo por todo el camino recorrido.

Dedico este trabajo, en primer lugar, a mis padres, quienes han sido el pilar más importante de mi vida. Gracias por creer en mí incluso cuando yo mismo dudaba, por cada sacrificio realizado en silencio, por su apoyo incondicional, por sus consejos, su paciencia y el amor con el que siempre me impulsaron a seguir adelante. Cada logro que alcanzo también les pertenece a ustedes, porque detrás de cada paso que di siempre estuvieron sosteniéndome con su ejemplo y su fortaleza.

A mi novia, gracias por acompañarme durante este camino, por estar presente en los días de felicidad, pero sobre todo en aquellos momentos en los que el cansancio, el estrés y las dificultades parecían más grandes que mis fuerzas. Gracias por escucharme, motivarme y recordarme constantemente por qué valía la pena seguir luchando. Tu amor, comprensión y confianza fueron un refugio en cada etapa de este proceso.

A mi mejor amigo, gracias por caminar a mi lado durante esta aventura universitaria y personal. Gracias por las conversaciones interminables, las risas, el apoyo sincero y por demostrarme que la verdadera amistad también se construye en los momentos difíciles. Tu presencia hizo este recorrido mucho más llevadero y especial.

También dedico este trabajo a todas las amistades y compañeros que conocí durante la universidad. Cada uno dejó una enseñanza, una anécdota o un recuerdo que hoy forma parte de quien soy. Compartimos largas jornadas de estudio, prácticas exigentes, trabajos en equipo, desvelos, celebraciones y desafíos que nos hicieron crecer no solo como estudiantes, sino también como personas.

Finalmente, dedico este logro a todas aquellas personas que alguna vez confiaron en mí, que me brindaron una palabra de aliento cuando más la necesitaba y que, de una u otra manera, contribuyeron a que hoy pueda alcanzar esta meta. Este logro también es suyo.

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a la Pontificia Universidad Católica por abrirme las puertas y brindarme la oportunidad de formarme en una carrera que se convirtió en una verdadera pasión y en un proyecto de vida.

A todos mis profesores y chefs de la carrera de Gastronomía, gracias por compartir conmigo no solo sus conocimientos y técnicas, sino también su experiencia, disciplina y amor por esta profesión. Cada clase, cada práctica, cada corrección y cada consejo fueron fundamentales para mi crecimiento. Más allá de enseñarme recetas o métodos de cocina, me enseñaron valores que llevaré conmigo durante toda mi vida profesional: la humildad, la constancia, el respeto por los ingredientes, el trabajo en equipo y la búsqueda permanente de la excelencia.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORIA	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. ESTADO DEL ARTE. –	3
4.1 Cocina tradicional, identidad y patrimonio alimentario	3
4.2 La fritada ibarreña como preparación representativa	4
4.3 Innovación gastronómica y técnicas culinarias vanguardistas	5
4.4 Reinterpretación de platos tradicionales.....	6
4.5 Percepción del consumidor frente a la innovación culinaria	8
5. METODOLOGÍA. –.....	10
5.1 Tipo de investigación.....	10
5.2 Enfoque de la investigación.....	10
5.3 Alcance de la investigación	10
5.4 Diseño de la investigación.....	11
5.5 Métodos de investigación	11
5.6 Técnicas de investigación.....	11
5.7 Población y muestra.....	12
5.8 Instrumentos de investigación	12
5.9 Procedimiento	12
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	16
6.1 Resultados de la encuesta aplicada a consumidores	16
6.1.1 Análisis general de los resultados de la encuesta.....	27
6.2 Resultados de las entrevistas aplicadas a chefs locales	29
6.2.1 Datos de los entrevistados.....	29

6.2.2 Guion de entrevista	29
6.2.3 Transcripción sistematizada de las entrevistas	30
6.2.4 Codificación y categorización de datos cualitativos	32
6.2.5 Análisis general de las entrevistas	34
6.3 Discusión de resultados	35
6.4 Propuesta	37
Nombre de la propuesta:	37
6.4.1 Presentación de la propuesta	38
6.4.2 Fundamentación de la propuesta.....	38
6.4.3 Objetivo de la propuesta	39
6.4.4 Concepto rector de la propuesta.....	40
6.4.5 Narrativa gastronómica y storytelling de la propuesta	40
6.4.6 Identidad visual de la propuesta.....	42
6.4.7 Componentes esenciales que deben conservarse	43
6.4.8 Técnicas culinarias vanguardistas sugeridas.....	45
6.4.9 Propuesta conceptual del plato.....	46
6.4.10 Boceto narrativo del montaje	47
6.4.11 Visualización conceptual de la propuesta “Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio”.	48
6.4.12 Aplicaciones posibles de la propuesta	51
6.4.13 Ficha conceptual de la propuesta	51
6.4.14 Cierre de la propuesta	52
7. CONCLUSIONES. –.....	53
8. RECOMENDACIONES. –	54
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -.....	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Codificación de entrevistados	29
Tabla 2 Transcripción de los entrevistados	30
Tabla 3 Codificación y categorización de las entrevistas.....	32
Tabla 4 Concepto de la propuesta	40
Tabla 5 Momentos del storytelling.....	41
Tabla 6 Componentes esenciales que deben conservarse.....	44
Tabla 7 Técnicas sugeridas.....	45
Tabla 8 Ámbitos de aplicación y usos posibles de la propuesta.....	51

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Datos demográficos de los encuestados	16
Figura 2 Conocimiento de la fritada ibarreña tradicional.....	18
Figura 3.....	19
Figura 4 Disposición a probar una versión innovada de la fritada ibarreña	20
Figura 5 Aspectos valorados al consumir fritada	21
Figura 6 Importancia de respetar los sabores tradicionales.....	22
Figura 7 Técnicas culinarias consideradas atractivas para innovar la fritada.....	23
Figura 8 Aspecto más valorado en un plato de fritada	24
Figura 9 Percepción sobre la innovación como estrategia para atraer nuevos públicos.....	25
Figura 10 Disposición a probar una versión innovada que conserve sabor y mejore presentación.....	26
Figura 11 Factores importantes para aceptar una versión innovada de la fritada.....	27
Figura 12 Ficha síntesis de la propuesta conceptual.....	51

1. RESUMEN

La fritada ibarreña constituye una preparación representativa de la cocina local, vinculada con la memoria alimentaria, las prácticas familiares y la identidad territorial; sin embargo, sus posibilidades de reinterpretación contemporánea han sido poco estudiadas desde la percepción del consumidor y los criterios de chefs locales. El objetivo fue analizar su reinterpretación conceptual mediante técnicas culinarias vanguardistas para proponer lineamientos que respeten su identidad tradicional. Se desarrolló una investigación básica, con enfoque mixto, alcance descriptivo-propositivo y diseño no experimental transversal. Se aplicaron 255 encuestas válidas a consumidores y entrevistas semiestructuradas a cuatro gastrónomos expertos; los datos cuantitativos se procesaron mediante frecuencias y porcentajes, mientras que las respuestas cualitativas se sometieron a codificación y categorización temática. Los resultados evidenciaron que el 85,5 % conocía la fritada ibarreña, el 96,5 % probaría una versión innovada y el 98 % lo haría si conserva el sabor original y mejora su presentación; además, el 74,5 % identificó el sabor como el atributo principal y el 67,5 % consideró muy importante mantener los sabores tradicionales. Los chefs reconocieron el valor cultural del plato y aceptaron el uso moderado de cocción a baja temperatura, cocción al vacío, gelificación, terrificación y montaje contemporáneo, condicionado a la conservación de sus ingredientes, acompañamientos y perfil gustativo. Con estos hallazgos se formuló la propuesta *Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio*, integrada por lineamientos de conservación, aplicaciones conceptuales de técnicas vanguardistas, identidad visual, *storytelling* y tres bocetos de montaje. Se concluyó que la reinterpretación es viable como planteamiento conceptual cuando la innovación complementa la tradición y mantiene el reconocimiento cultural del plato.

Palabras clave: patrimonio alimentario, cocina tradicional, innovación culinaria, percepción del consumidor, identidad territorial.

2. ABSTRACT

Ibarra-style *fritada* is a representative dish of the local cuisine, linked to food memory, family practices, and territorial identity; however, its possibilities for contemporary reinterpretation have received limited attention from the perspectives of consumers and local chefs. The objective was to analyze its conceptual reinterpretation through avant-garde culinary techniques in order to propose guidelines that preserve its traditional identity. A basic study was conducted using a mixed-methods approach, a descriptive-propositional scope, and a nonexperimental cross-sectional design. A total of 255 valid consumer surveys and semistructured interviews with four gastronomy experts were completed; quantitative data were processed through frequencies and percentages, while qualitative responses were examined through thematic coding and categorization. The results showed that 85.5% of respondents were familiar with Ibarra-style *fritada*, 96.5% would try an innovative version, and 98% would do so if it preserved the original flavor and improved its presentation; in addition, 74.5% identified flavor as the main attribute, and 67.5% considered preserving traditional flavors very important. The chefs recognized the dish's cultural value and supported the moderate use of low-temperature cooking, sous vide, gelation, *terrification*, and contemporary plating, provided that its ingredients, accompaniments, and flavor profile were preserved. Based on these findings, the proposal *Contemporary Ibarra-Style Fritada: Memory, Technique, and Territory* was developed, including preservation guidelines, conceptual applications of avant-garde techniques, visual identity, storytelling, and three plating sketches. It was concluded that reinterpretation is conceptually viable when innovation complements tradition and maintains the dish's cultural recognition.

Keywords: food heritage, traditional cuisine, culinary innovation, consumer perception, territorial identity.

3. INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional es una manifestación cultural integrada por ingredientes, técnicas, conocimientos, prácticas familiares y relaciones con el territorio. Los platos tradicionales obedecen no solo a cubrir una necesidad alimenticia, sino que son portadores de memorias colectivas y facilitan el reconocimiento de la identidad de los grupos sociales que los elaboran y consumen. En este sentido, la fritada ibarreña es un platillo representativo de la gastronomía local por la utilización de la carne de cerdo, su sabor tradicional y la inclusión de varios acompañantes tales como la papa, el mote, el tostado, el encurtido y el ají. El hecho de que haya sobrevivido en la dieta de los ibarreños es prueba de que es un alimento cargado a la memoria familiar, comprensible para el consumo popular y además es el referente gastronómico del territorio.

La transformación de las modas en gastronomía ha incorporado métodos para variar texturas, controlar procesos de cocción y modificar la presentación de los alimentos. No obstante, su uso en platos de la cocina tradicional puede dar lugar a que se produzcan debates de innovación vs autenticidad, especialmente cuando los cambios afectan al sabor, los ingredientes o la lectura cultural de la preparación. Pero los cambios en el folclore gastronómico que presenta la fritada ibarreña no implican una pérdida de atractivo gustativo, sino más bien una limitada exploración de sus formas de presentación y comunicación actuales. Por tanto, la investigación exploró cómo dicho platillo podría conceptualizarse culinariamente con técnicas vanguardistas sin que su identidad sea vulnerada, a través de la visión del consumidor y de los parámetros técnicos y culturales de los chefs locales.

El objetivo general fue analizar la reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña mediante técnicas culinarias vanguardistas, a partir de la percepción del consumidor y los criterios de chefs locales, para proponer lineamientos que respeten su identidad culinaria tradicional. Para alcanzar este propósito, se fundamentó teóricamente la fritada como preparación representativa de la cocina local y su relación con la innovación gastronómica; se identificó la percepción de los consumidores frente a una posible versión innovada; se interpretaron los criterios de chefs sobre técnicas vanguardistas, ingredientes esenciales, desafíos y límites culturales; y se propusieron lineamientos conceptuales para su reinterpretación sin alterar su esencia tradicional.

Metodológicamente, el estudio correspondió a una investigación básica, con enfoque mixto, alcance descriptivo-propositivo y diseño no experimental, de tipo transversal con alcance

descriptivo-propositivo. La sección cuantitativa fue basada en un cuestionario dirigido a los consumidores del cantón Ibarra; la muestra mínima estimada fue 165 personas, dando respuesta a la encuesta un total de 255 participantes válidas. La fase cualitativa consistió en entrevistas semiestructuradas con cuatro gastrónomos expertos, seleccionados por su conocimiento de la cocina local y de sus potenciales innovaciones en plato tradicional. Los resultados de las encuestas fueron tabulados por frecuencias y porcentajes, y las entrevistas fueron codificadas y categorizadas temáticamente. La combinación de los dos materiales dio lugar a un modelo teórico, sin desarrollo de prototipos ni evaluación sensorial.

La investigación se vinculó con la línea de investigación de la PUCE 15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad sostenible local y global, en la sub línea: Gestión de servicios turísticos y gastronómicos debido a que relacionó técnicas culinarias contemporáneas con la valoración de una preparación representativa de Ibarra. Esta articulación es coherente con el perfil de formación de la carrera de Gastronomía de la PUCE Ibarra, que integra tendencias vanguardistas, aspectos culturales y antropológicos de las cocinas patrimoniales, metodologías innovadoras, diálogo de saberes y valoración del conocimiento ancestral para conservar la identidad culinaria local y regional.

El texto se organiza en seis partes fundamentales. El Estado del Arte abordó investigaciones relacionadas con cocina tradicional, patrimonio alimentario, fritada ibarreña, innovación gastronómica, técnicas vanguardistas y percepción del consumidor. La Metodología especificó el tipo de investigación, el enfoque, el alcance, el diseño, los métodos, las técnicas, los instrumentos, la población, la muestra y el procedimiento. En Resultados y discusión se expusieron las encuestas, codificación de entrevistas y triangulación con el marco teórico. La propuesta titulada Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio, contempló lineamientos de conservación, técnicas sugeridas, identidad visual, *storytelling* y tres bocetos de montaje. Por último, las conclusiones y recomendaciones sintetizan el grado de cumplimiento de los objetivos y se propone una futura línea de investigación.

4. ESTADO DEL ARTE. –

La propuesta conceptual para la reinterpretación de la fritada ibarreña obliga a revisar estudios en la cocina tradicional, patrimonio alimenticio, innovación gastronómica y percepción del consumidor. Para estos investigadores, la fritada no es simplemente una receta, sino una preparación con memoria familiar, identidad local, técnicas transmitidas, ingredientes reconocibles y modos de consumo social. Por tanto, el Estado del Arte se articula en torno a cinco núcleos: cocina tradicional e identidad, fritada ibarreña como platillo representante, técnicas culinarias vanguardistas, reinterpretación de platillos tradicionales y percepción del consumidor ante la innovación.

4.1 Cocina tradicional, identidad y patrimonio alimentario

La cocina tradicional es una forma cultural de expresión que articula memoria, territorio, familia, saberes técnicos heredados y formas colectivas de alimentación. Zocchi et al. (2021) sostienen que el patrimonio alimentario no consiste en la mera conservación de recetas antiguas, sino que posibilita el reconocimiento de sistemas de conocimiento relacionados con la producción, preparación, consumo y transmisión cultural. Vista de esta forma, la comida típica actúa como portadora de identidad, ya que encapsula historias locales, conocimientos prácticos y relaciones comunales. Por lo tanto, en el inmensamente popular plato de carne de cerdo ecuatoriana, la fritada ibarreña, no es posible interpretar sólo como una elaboración culinaria, sino también como representativa de la identidad, la continuidad y el reconocimiento social.

La idea de comida patrimonial está relacionada también con la autenticidad, como una construcción social que incluye herencia, lugar, persona y conocimiento culinario. Almansouri et al. (2022) resumen estas facetas con la expresión *legacy, people and place* [legado, personas y lugar], para referirse a un plato tradicional que sigue teniendo sentido porque todavía se pueden identificar con claridad algunos vínculos con su historia, con sus “portadores” y con su contexto territorial. En este sentido, para la fritada ibarreña esta visión es plausible porque sus ingredientes, acompañamientos y formas de consumo son el resultado de prácticas familiares, espacios populares y recuerdos gastronómicos locales. Por tal razón toda reinterpretación debe comenzar identificando sus elementos constitutivos y no con una alteración arbitraria de su forma culinaria.

En el caso de Ecuador, la cocina patrimonial se ha definido como conocimiento, práctica, insumos y simbolismos relacionados con la identidad en un espacio-territorio. Rodríguez et al. (2025) indican que la cocina tradicional contribuye a la consolidación de procesos de

valoración cultural cuando se enlaza con la memoria colectiva, los actores locales y las estrategias de turismo gastronómico. Esta consideración es aplicable para la fritada ibarreña, pues su conservación no solamente depende de que siga elaborándose, sino que también debe ser reconocida, comunicada, resignificada desde su propio territorio. En ese orden de ideas la inversión conceptual puede ser una estrategia para revalorizar, siempre que en esta se respete la identidad y no se le reduzca a un mero producto del consumo contemporáneo.

También se han realizado investigaciones sobre el patrimonio alimentario en Ecuador desde su dimensión normativa y cultural, resaltando la vinculación con las prácticas sociales y los derechos culturales de las comunidades. Inga-Aguagallo et al. (2023) y Arellano (2024) señalan que la alimentación patrimonial debe abordarse en cuanto a sus aspectos materiales y inmateriales, pues es producto, involucra técnicas, formas de preparar, transmite saberes y tiene una valoración social. Dicha perspectiva permite afirmar que la fritada ibarreña combina ingredientes tangibles, la carne de cerdo, el mote, la papa, el tostado, el encurtido, el ají, con elementos intangibles que son la memoria familiar, la experiencia festiva y el reconocimiento local. Por eso, el estudio de la fritada tiene que ser cultural y no exclusivamente culinario.

4.2 La fritada ibarreña como preparación representativa

La fritada forma parte del catálogo de platillos conocidos dentro de la cocina ecuatoriana, en particular la de la zona Andina. Rojas-Le-Fort et al. (2023) señalan la fritada como uno de los platos iconos citados por participantes ecuatorianos al realizar listados libres en torno a la comida nacional. Este dato ayuda a localizarlo dentro de una memoria culinaria compartida, aunque su específica expresión cambia según localidad, acompañamientos y formas de servicio. Para el caso de Ibarra la fritada se particulariza por su asociación a espacios populares, modalidades de venta clásicas y preparaciones tradicionales conocidas como fritadas de cajón. De este modo, el plato está tanto en la identidad gastronómica nacional, como en una territorialidad local concreta.

Dentro del ámbito local el trabajo de Guerrero Fey (2023) señala la relevancia de las fritadas de cajón en la ciudad de Ibarra, indicando que estos platos se asociaban en la historia con espacios de venta popular en mostradores de madera, con pailas de bronce y maridajes de papa, maíz tostado y ají de piedra. Este antecedente es clave para comprender que la fritada ibarreña no se define solo por la proteína que se emplea, sino que tiene que ver con un sistema de técnicas, utensilios, guarniciones, formas de presentación y memorias urbanas. Así la fritada de cajón puede entenderse como una manifestación de cocina popular con valor identitario y

que el camino para su revalorización está en el reconocimiento de sus rasgos tradicionales antes de plantear alguna actualización conceptual.

Las entrevistas realizadas en el presente estudio permiten reafirmar la consideración de la fritada como platillo representativo de identidad gastronómica local. Los chefs consultados la describen como un elemento identitario que forma parte de la tradición familiar, provincial y cultural y coinciden en que la innovación que puede hacerse no puede alterar la esencia del plato ni los elementos que son identificables. Entre los elementos esenciales que se mencionan son el cerdo, la papa, el mote, el encurtido, el ají, la cebolla, el ajo, los aliños, la sal y los condimentos naturales. Esta norma reafirma que la fritada ibarreña debe considerarse como un platillo de estructura propia, pues el sabor tradicional y los acompañantes, poseen una función cultural y no sólo decorativa.

La cocina tradicional de Ibarra también enfrenta tensiones por la competencia con alimentos externos y nuevas formas de consumo en la ciudad. Molina Núñez (2023: 48-50) advierte que las preparaciones tradicionales del centro de Ibarra se han visto parcialmente desplazadas por propuestas de comida rápida y cocinas extranjeras, mostrando con ello la urgencia de estrategias de promoción, diferenciación y sustentabilidad. Este precedente permite fundamentar a qué se quiere apuntar cuando se afirma la necesidad de pensar la fritada ibarreña desde una mirada actual, la que no pretenda ser sustitutiva del modo tradicional de hacerla sino para imaginar formas de revalorización. En este sentido la reinterpretación conceptual puede convertirse en una herramienta de visibilización de la comida para nuevos públicos sin desprenderse del vínculo a la memoria local.

4.3 Innovación gastronómica y técnicas culinarias vanguardistas

La innovación gastronómica no puede concebirse sólo como la elaboración de platos nuevos, sino que es un proceso de reflexión técnica, estética y cultural sobre las posibilidades de actualización con que trabaja una preparación. Manoj y Venkatraman (2025) hacen una revisión de tendencias en gastronomía molecular y técnicas vinculadas a transformaciones en textura, presentación y experiencia culinaria como gelificación, espumas, emulsificación, cocción controlada y nuevas maneras de estructurar el alimento. Para esta tesis, dichas técnicas no se asumen como procedimientos que serán ejecutados en cocina, sino como recursos conceptuales que permiten imaginar alternativas de presentación, textura o composición. Por lo tanto, su análisis se orienta a la pertinencia cultural y técnica, no a la comprobación experimental.

Cocción por temperaturas bajas, y cocción sous vide son métodos que están enmarcados dentro del control de la textura, jugosidad y uniformidad térmica. Frías Chingú (2022), en un estudio local de platos típicos de la ciudad de Ibarra, recomienda la cocción controlada al vacío para la fritada de cajón, siempre y cuando no se altere el sabor de la proteína ni se modifique su lectura tradicional. Este antecedente es relevante, pues permite sostener que algunas técnicas de vanguardia pueden pensarse como soporte técnico y no como transformación radical. En el caso de la fritada ibarreña, la baja temperatura podría analizarse conceptualmente como una alternativa para conservar jugosidad y mejorar presentación, aunque esta investigación no la aplique de manera experimental.

Otras técnicas como deconstrucción, emulsiones, gelificaciones, espumas, aires y terrificación pueden aportar posibilidades visuales y texturales cuando se aplican con moderación. Hinojosa Lema y Tocaín Bolaños (2023) plantean el uso de técnicas de vanguardia en preparaciones tradicionales de Ibarra, pero insisten en la importancia de no abandonar la tradición ni el sabor de base. Esta posición se relaciona directamente con el presente estudio, ya que la fritada ibarreña exige preservar sus elementos reconocibles mientras se exploran formas contemporáneas de montaje o presentación. Por ello, las técnicas vanguardistas se analizan como herramientas de reinterpretación conceptual, especialmente en guarniciones, salsas, texturas complementarias y emplatado.

Los criterios de chefs locales incluidos en este estudio coinciden con esta imagen cautelosa de la innovación. Durante las entrevistas, algunos chefs hablan del uso de técnicas como la cocción al vacío, la cocción a baja temperatura, la gelificación, la terrificación, la creación de espumas, y el emplatado, pero advierten que la base de un plato no debe ser alterada demasiado. También indican que los más grandes obstáculos son la aceptación por parte de los comensales, la introducción de nuevos sabores y el peligro de perder la esencia tradicional. Esta información permite situar la aplicación de técnicas de vanguardia como una opción conceptual condicionada por el respeto al sabor, a los ingredientes y a la memoria culinaria de la fritada ibarreña.

4.4 Reinterpretación de platos tradicionales

La reinterpretación de platos tradicionales implica un equilibrio entre continuidad e innovación. Cherro Osorio et al. (2022) muestran que, en la alta cocina peruana, la modernidad culinaria puede articularse con relatos de autenticidad cuando los chefs utilizan ingredientes, memorias y narrativas territoriales para comunicar identidad. Este aporte resulta útil para la presente

investigación porque permite comprender que innovar no significa borrar la tradición, sino reorganizar sus componentes desde una lógica contemporánea. En la fritada ibarreña, la reinterpretación conceptual debe partir de sus elementos reconocibles: carne de cerdo, sabor tradicional, guarniciones, ají, preparación popular y valor simbólico dentro de la cocina local.

La autenticidad alimentaria no es una cualidad fija, sino una construcción que se negocia entre productores, cocineros, consumidores y contextos de comercialización. Shahrin y Hussin (2023) consideran esta tensión dentro de la cultura de consumo y advierte que la autenticidad podría amenazarse cuando el patrimonio alimentario es exportado a nuevos mercados sin que mediaren criterios culturales. Esta reflexión sirve para tener en cuenta que la fritada ibarreña no debe ser reinterpretada para hacerla solo “moderna” o visualmente atractiva, sino para reforzar su valor simbólico. Por tanto, la formulación conceptual debe evitar todo tipo de modificación que entristezcan su sabor y su cuerpo y sus acompañamientos, porque estos permiten al cliente identificarla como fritada.

La investigación gastronómica ecuatoriana evidencia todavía vacíos en la codificación de preparaciones tradicionales y en el estudio sistemático de sus procesos de innovación. Al respecto, Duarte-Casar y Rojas-Le-Fort (2024) reportan que gran parte de la producción académica nacional se ha volcado a turismo, administración y servicios, dejando pendientes de análisis los productos, las técnicas y tradiciones culinarias. Este vacío justifica la conveniencia de abordar la fritada de Ibarra desde un enfoque conceptual, pues no se pretende constituir un plato experimental, sino brindar elementos para su comprensión, para su documentación y para su eventual actualización. Por tanto, la reinterpretación constituye una etapa previa a futuras investigaciones aplicadas.

Desde el contexto local, la documentación de las prácticas gastronómicas tradicionales, posibilita reconocer aquellos elementos que se deben proteger antes de poner en marcha procesos de innovación. Carlosama Cuasqui (2021) resalta la relevancia de documentar los saberes, técnicas y preparaciones de comunidades *kichwa-karanki* en el cantón Ibarra, sobre todo en tiempos de la progresiva pérdida de prácticas alimentarias. Si bien ellos no se focalizan en la fritada, dejan para leer un territorio necesario: la cocina local necesita ser documentada, reconocida y transmitida. Esta idea se robustece con el presente trabajo, ya que el proceso de reinterpretación conceptual que ha tenido la fritada ibarreña, debe sustentarse en la memoria culinaria del lugar y no en una intervención estética desconectada de su lugar.

4.5 Percepción del consumidor frente a la innovación culinaria

La percepción del consumidor es un factor importante para analizar la viabilidad cultural del resurgir de una preparación tradicional de alimentos, en particular cuando esta es realizada con recetas tradicionales. En este tipo de platos, el nivel de aceptación no sólo está condicionado por la impresión visual o por la técnica ejecutada, sino en que sí está mantener algunos atributos que el consumidor alimentario considera propios: sabor, ingredientes, calidad, memoria y forma de consumo. Soare et al. (2023) indican que los productos tradicionales se aprecian por su conexión con la cultura local, confianza, frescura, y autenticidad percibida. Desde el punto de vista de que una fritada reinventada debe preservar algunos rasgos para que el consumidor pueda reconocerla como parte de su tradición culinaria.

En la gastronomía tradicional ecuatoriana, los atributos sensoriales y de calidad tienen un papel fundamental en la satisfacción del consumidor. Carvache-Franco et al. (2021) muestran que el sabor y la calidad son elementos clave para evaluar experiencias gastronómicas relacionadas con comida típica. Este antecedente es relevante para esta investigación, ya que permite afirmar que la innovación en la cocina no puede separarse del perfil gustativo que el consumidor tiene asociado a una preparación tradicional. Por esta razón, en una interpretación conceptual de la fritada ibarreña, las técnicas vanguardistas se deben considerar como herramientas para optimizar la presentación, la textura o la experiencia, y no como medios para sustituir el sabor tradicional.

La aceptación de la innovación en platillos tradicionales también depende de la forma en que se presenta la innovación. Cuando el consumidor no tiene familiaridad con palabras como gelificación, terrificación, espumas, aires o cocción en vacío, puede sentir que la técnica está demasiado lejos o que no se necesita aplicar en campo. Por ello, es necesario que los procesos culinarios sean traducidos en provechos comprensibles: mejora en la presentación, conservación del sabor, respeto por los ingredientes, armonía entre tradición y contemporaneidad, y experiencia del consumo mejor atendida. En este sentido, el estudio de percepción del consumidor permite determinar expectativas y límites simbólicos previos a la inspiración para la innovación de un plato tradicional.

El Estado del Arte permite establecer que la fritada ibarreña puede ser reinterpretada conceptualmente siempre que se reconozca su condición de preparación tradicional con valor cultural. Estudios internacionales muestran que la herencia, autenticidad, territorio y consumo están relacionados con el patrimonio alimentario; estudios nacionales evidencian la necesidad

de robustecer la investigación gastronómica ecuatoriana desde la codificación de sus preparaciones; antecedentes locales indican que la fritada de cajón es parte de la memoria culinaria de Ibarra. En ese sentido, las técnicas de vanguardia no se instituirán como prácticas experimentales, sino prestarán a estas últimas sus recursos conceptuales para mejorar aspectos de presentación, textura o lectura gastronómica sin alterar el sabor ni los complementos tradicionales.

La revisión también se muestra en que la innovación culinaria debe estar mediada por la aceptación del consumidor y por expertos profesionales. Las encuestas realizadas señalan una gran apertura a consumir una versión innovada del plato, pero siempre que se conserve sabor original y se respete los ingredientes tradicionales. Las entrevistas con chefs locales, por otro lado, recomiendan que toda intervención preserve esencia del plato, mantenga sus elementos básicos y no mutile el plato. Por todas estas razones, la presente investigación es pertinente plantearla como estudio mixto, descriptivo y propositivo, para la elaboración de lineamientos conceptuales para la reinterpretación de la fritada ibarreña, sin proto-tipificación ni evaluación sensorial.

5. METODOLOGÍA. –

5.1 Tipo de investigación

La presente investigación fue de tipo básica, debido a que se orientó a ampliar el conocimiento sobre la reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña mediante técnicas culinarias vanguardistas, sin llegar a la elaboración experimental de un prototipo gastronómico. El estudio buscó comprender la relación entre tradición, innovación y aceptación del consumidor, tomando como punto de partida el valor cultural de la fritada dentro de la gastronomía local. Aunque la investigación culminó con lineamientos conceptuales de reinterpretación, su propósito principal fue generar una base teórica y analítica que permita comprender cómo podría innovarse este plato sin desvirtuar sus elementos identitarios. Por esta razón, no se aplicaron pruebas de laboratorio, degustaciones ni evaluaciones sensoriales, sino que se trabajó con información documental, encuestas y entrevistas a chefs locales.

5.2 Enfoque de la investigación

El estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, porque integró información cuantitativa y cualitativa para analizar el objeto de investigación desde dos perspectivas complementarias. La dimensión cuantitativa permitió identificar la percepción de los consumidores frente a una posible versión innovada de la fritada ibarreña, a partir de un cuestionario estructurado con preguntas cerradas, de selección simple y de selección múltiple. La dimensión cualitativa permitió interpretar los criterios de cuatro gastrónomos expertos sobre el valor cultural del plato, las técnicas vanguardistas pertinentes, los ingredientes esenciales, los desafíos de aceptación y los límites de la innovación. Esta integración metodológica permitió contrastar la opinión del consumidor con el juicio técnico de chefs locales, fortaleciendo la formulación de lineamientos conceptuales para la reinterpretación de la fritada.

5.3 Alcance de la investigación

La investigación tuvo un alcance descriptivo-propositivo. Fue descriptiva porque permitió caracterizar la percepción de los consumidores sobre la fritada ibarreña tradicional y su disposición frente a una versión innovada, considerando variables como conocimiento del plato, frecuencia de consumo, valoración del sabor, importancia de respetar los sabores tradicionales, interés por técnicas vanguardistas y aceptación de una mejora en la presentación. Además, describió los criterios de chefs locales sobre la pertinencia de innovar preparaciones tradicionales sin alterar su esencia culinaria. Fue propositiva porque, a partir de los resultados obtenidos, se formularon lineamientos conceptuales para orientar una posible reinterpretación

de la fritada ibarreña mediante técnicas culinarias vanguardistas, sin ejecutar un prototipo ni realizar validación sensorial.

5.4 Diseño de la investigación

El diseño de la investigación fue no experimental y transversal. Fue no experimental porque no se manipularon variables, no se elaboraron preparaciones culinarias ni se aplicaron técnicas vanguardistas en condiciones controladas de cocina. El estudio se limitó a observar, recopilar, analizar e interpretar información obtenida de consumidores y chefs locales sobre la posibilidad de reinterpretar conceptualmente la fritada ibarreña. Fue transversal porque los datos se levantaron en un momento determinado, mediante la aplicación de encuestas y entrevistas, sin realizar seguimiento longitudinal a los participantes. Este diseño fue pertinente para el nuevo alcance de la tesis, ya que permitió analizar percepciones, criterios y posibilidades de innovación sin afirmar resultados derivados de experimentación gastronómica.

5.5 Métodos de investigación

Se utilizaron los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y estadístico-descriptivo. El método inductivo-deductivo permitió partir de los datos obtenidos en encuestas y entrevistas para identificar patrones de aceptación, valoración del sabor tradicional y criterios técnicos sobre la innovación, para luego relacionarlos con fundamentos teóricos sobre cocina tradicional, patrimonio alimentario y técnicas vanguardistas. El método analítico-sintético permitió descomponer el objeto de estudio en sus principales dimensiones: valor cultural de la fritada, percepción del consumidor, técnicas culinarias posibles, ingredientes esenciales y límites de la reinterpretación; posteriormente, estos elementos fueron integrados en una propuesta de lineamientos conceptuales. El método estadístico-descriptivo se empleó para organizar e interpretar los resultados de la encuesta mediante frecuencias y porcentajes, mientras que la información cualitativa de las entrevistas fue examinada mediante categorización temática. No se empleó el método hipotético-deductivo, porque la investigación no comprobó hipótesis experimentales ni evaluó causalidad.

5.6 Técnicas de investigación

Las técnicas utilizadas fueron la revisión documental, la encuesta y la entrevista semiestructurada. La revisión documental permitió sustentar teóricamente la fritada ibarreña como preparación tradicional y analizar antecedentes relacionados con innovación gastronómica, patrimonio alimentario, técnicas culinarias vanguardistas y percepción del consumidor. La encuesta se aplicó a consumidores para conocer su nivel de familiaridad con la

fritada ibarreña, frecuencia de consumo, disposición a probar una versión innovada, valoración de atributos del plato y percepción sobre el respeto a los sabores tradicionales. La entrevista semiestructurada se aplicó a cuatro gastrónomos expertos, quienes respondieron preguntas abiertas sobre el valor cultural de la fritada, técnicas vanguardistas aplicables, desafíos de aceptación, equilibrio entre tradición e innovación, ingredientes esenciales y recomendaciones de presentación.

5.7 Población y muestra

El universo de estudio estuvo conformado por la población del cantón Ibarra, que para el año 2020 fue de 170.549 habitantes. Para determinar el tamaño mínimo de la muestra se consideró un margen de error del 10 % y un nivel de confianza del 99 %, parámetros que fueron ingresados en una calculadora digital de muestras para poblaciones finitas. Como resultado, se obtuvo una muestra mínima de 165 personas. Sin embargo, durante el levantamiento de información se recopilaron 255 cuestionarios válidos, según consta en la tabulación de resultados, por lo que el número de respuestas superó el mínimo requerido para el estudio. Además, se aplicaron cuatro entrevistas a gastrónomos expertos, seleccionados por su conocimiento de la cocina local, la fritada ibarreña y las posibilidades de innovación en platos tradicionales.

5.8 Instrumentos de investigación

Los instrumentos empleados fueron una ficha de revisión documental, un cuestionario de encuesta y un guion de entrevista semiestructurada. El cuestionario estuvo compuesto por 11 ítems, de los cuales el primero recogió datos demográficos como edad, género, ocupación y lugar de residencia; los demás abordaron conocimiento de la fritada ibarreña, frecuencia de consumo, disposición a probar una versión innovada, aspectos valorados al consumir fritada, importancia de respetar sabores tradicionales, técnicas vanguardistas percibidas como atractivas, atributos valorados en el plato, capacidad de la innovación para atraer nuevos públicos y factores de aceptación de una versión innovada. El guion de entrevista incluyó nueve preguntas abiertas dirigidas a chefs, relacionadas con valor cultural, aceptación del público, técnicas vanguardistas, desafíos, equilibrio entre innovación y tradición, proyección de mercado, ingredientes irremplazables, presentación visual y referencias de innovación en platos tradicionales.

5.9 Procedimiento

El procedimiento metodológico se desarrolló de manera secuencial, con el propósito de organizar las actividades realizadas durante la investigación y asegurar la coherencia entre el

problema, los objetivos, las técnicas aplicadas y el tratamiento de la información. Debido a que el estudio tuvo un diseño no experimental y un alcance descriptivo-propositivo, las fases no se orientaron a la elaboración de un prototipo culinario ni a la evaluación sensorial de la fritada, sino al análisis de la percepción del consumidor y de los criterios de chefs locales. En este sentido, el proceso incluyó la revisión documental, el diseño de instrumentos, la determinación de la muestra, la aplicación de encuestas y entrevistas, la sistematización de datos cuantitativos y cualitativos, y la formulación de lineamientos conceptuales para la reinterpretación de la fritada ibarreña mediante técnicas culinarias vanguardistas.

Fase 1. Revisión documental y delimitación del objeto de estudio

En la primera fase se realizó la revisión documental relacionada con cocina tradicional, patrimonio alimentario, fritada ibarreña, innovación gastronómica y técnicas culinarias vanguardistas. Esta revisión permitió delimitar el objeto de estudio desde una perspectiva conceptual, considerando que la investigación no se orientó a la preparación de un plato ni a la validación sensorial de un prototipo, sino al análisis de la percepción del consumidor y los criterios de chefs locales. A partir de esta fase se redefinió el alcance metodológico del trabajo, estableciendo que la fritada ibarreña sería analizada como una preparación tradicional susceptible de reinterpretación conceptual, siempre que se respetaran sus elementos identitarios, su sabor característico, sus acompañamientos y su valor cultural dentro de la gastronomía local.

Fase 2. Diseño de los instrumentos de investigación

En la segunda fase se diseñaron los instrumentos de recolección de información, de acuerdo con los objetivos específicos de la investigación. Para la dimensión cuantitativa se estructuró un cuestionario de encuesta compuesto por 11 ítems: el primero recogió datos demográficos como edad, género, ocupación y lugar de residencia; los demás abordaron conocimiento de la fritada ibarreña, frecuencia de consumo, disposición a probar una versión innovada, aspectos valorados al consumir fritada, importancia de respetar los sabores tradicionales, técnicas vanguardistas percibidas como atractivas, atributos del plato y factores de aceptación de una propuesta innovada. Para la dimensión cualitativa se elaboró un guion de entrevista semiestructurada con preguntas abiertas dirigidas a chefs, orientadas a conocer su criterio sobre valor cultural, técnicas posibles, desafíos, ingredientes esenciales, presentación visual y equilibrio entre tradición e innovación.

Fase 3. Determinación de la muestra y selección de informantes

En la tercera fase se determinó la muestra correspondiente a la población del cantón Ibarra. El universo de estudio estuvo conformado por 170.549 habitantes, dato correspondiente a la población de Ibarra en el año 2020. Para el cálculo de la muestra se utilizó una calculadora digital de muestras para poblaciones finitas, con un margen de error del 10 % y un nivel de confianza del 99 %, obteniéndose una muestra mínima de 165 personas. Sin embargo, durante el levantamiento de información se recopilaron 255 cuestionarios válidos, por lo que se superó el tamaño mínimo requerido. De manera complementaria, se seleccionaron cuatro gastrónomos expertos mediante muestreo intencional, considerando su conocimiento sobre cocina local, preparación de fritada, técnicas culinarias y reinterpretación de platos tradicionales.

Fase 4. Aplicación de encuestas a consumidores

En la cuarta fase se aplicó la encuesta a consumidores con el propósito de identificar su percepción frente a la fritada ibarreña tradicional y su posible reinterpretación mediante técnicas culinarias vanguardistas. El cuestionario permitió recoger información sobre el nivel de conocimiento del plato, frecuencia de consumo, disposición a probar una versión innovada, valoración del sabor tradicional, importancia de conservar los sabores originales, atractivo de determinadas técnicas vanguardistas y factores que incidirían en la aceptación de una propuesta innovada. Esta fase proporcionó información cuantitativa útil para reconocer tendencias de aceptación, expectativas del consumidor y límites simbólicos de la innovación gastronómica. Los resultados fueron posteriormente organizados en gráficos porcentuales para facilitar su interpretación descriptiva.

Fase 5. Aplicación de entrevistas a chefs locales

En la quinta fase se aplicaron entrevistas semiestructuradas a cuatro gastrónomos expertos: Ronny Soriano, Patricia Saltos, Paul Tamayo y Daniel Males. Las entrevistas permitieron profundizar en aspectos que no podían ser abordados únicamente mediante encuestas, como el valor cultural de la fritada ibarreña, los ingredientes irremplazables, la pertinencia de técnicas como cocción al vacío, cocción a baja temperatura, gelificación, terrificación, espumas y emplatado contemporáneo, así como los riesgos de alterar una preparación tradicional. Esta fase permitió obtener criterios técnicos y culturales para orientar la reinterpretación conceptual del plato, especialmente en relación con el equilibrio entre innovación, sabor tradicional, identidad local y aceptación del consumidor.

Fase 6. Tratamiento de los datos cuantitativos

En la sexta fase se sistematizaron los datos obtenidos mediante las encuestas. Las respuestas fueron organizadas a través de frecuencias y porcentajes, con el fin de describir las tendencias predominantes en la percepción de los consumidores. Se analizaron variables como conocimiento de la fritada ibarreña, frecuencia de consumo, disposición a probar una versión innovada, valoración del sabor, importancia de respetar los sabores tradicionales, interés por técnicas vanguardistas y factores de aceptación. Este tratamiento permitió identificar patrones relevantes para la investigación, especialmente la relación entre apertura a la innovación y necesidad de conservar los elementos tradicionales del plato. Los resultados cuantitativos fueron presentados mediante gráficos y descripciones interpretativas en el capítulo correspondiente.

Fase 7. Tratamiento de los datos cualitativos

En la séptima fase se realizó el análisis cualitativo de las entrevistas. Para ello, las respuestas fueron revisadas, organizadas y agrupadas mediante categorías temáticas relacionadas con los objetivos de la investigación. Las principales categorías fueron: valor cultural de la fritada ibarreña, aceptación de versiones innovadas, técnicas culinarias vanguardistas aplicables, desafíos de la innovación, equilibrio entre tradición e innovación, ingredientes esenciales, presentación visual y proyección gastronómica del plato. Este procedimiento permitió identificar coincidencias, diferencias y tensiones entre los criterios de los chefs entrevistados. La información obtenida sirvió para complementar los resultados de la encuesta y fundamentar los lineamientos conceptuales de reinterpretación de la fritada ibarreña.

Fase 8. Integración de resultados y formulación de lineamientos

En la octava fase se integraron los resultados cuantitativos y cualitativos con el propósito de construir una lectura conjunta del fenómeno estudiado. Los datos de la encuesta permitieron conocer la percepción del consumidor, mientras que las entrevistas aportaron criterios técnicos y culturales desde la experiencia de chefs locales. A partir de esta integración se formularon lineamientos conceptuales para la reinterpretación de la fritada ibarreña mediante técnicas culinarias vanguardistas. Estos lineamientos no constituyeron una receta final ni un prototipo validado sensorialmente, sino una propuesta orientadora para futuras aplicaciones culinarias. De esta manera, el procedimiento permitió cumplir con el alcance descriptivo-propositivo de la investigación, respetando el carácter no experimental del estudio.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

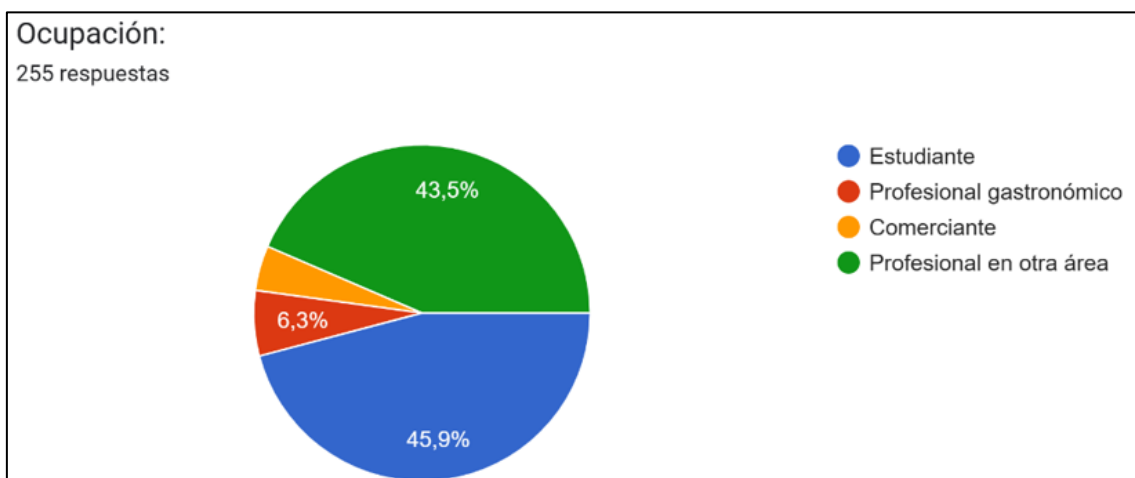
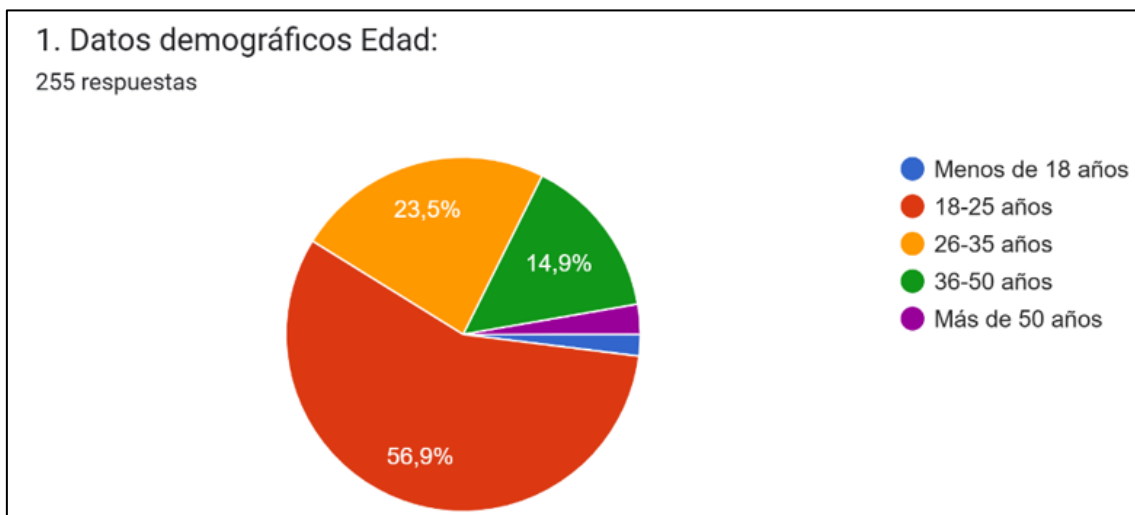
6.1 Resultados de la encuesta aplicada a consumidores

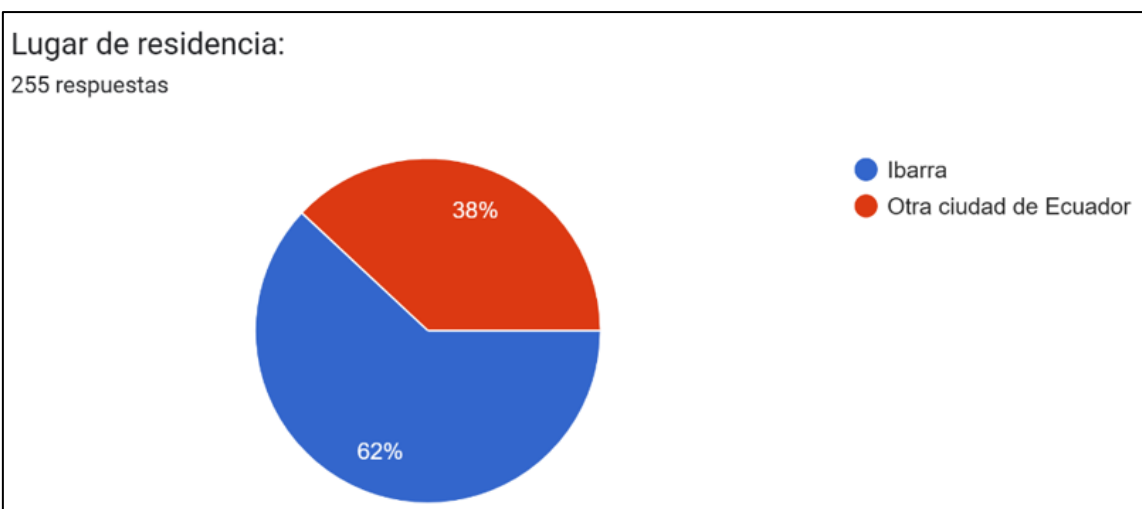
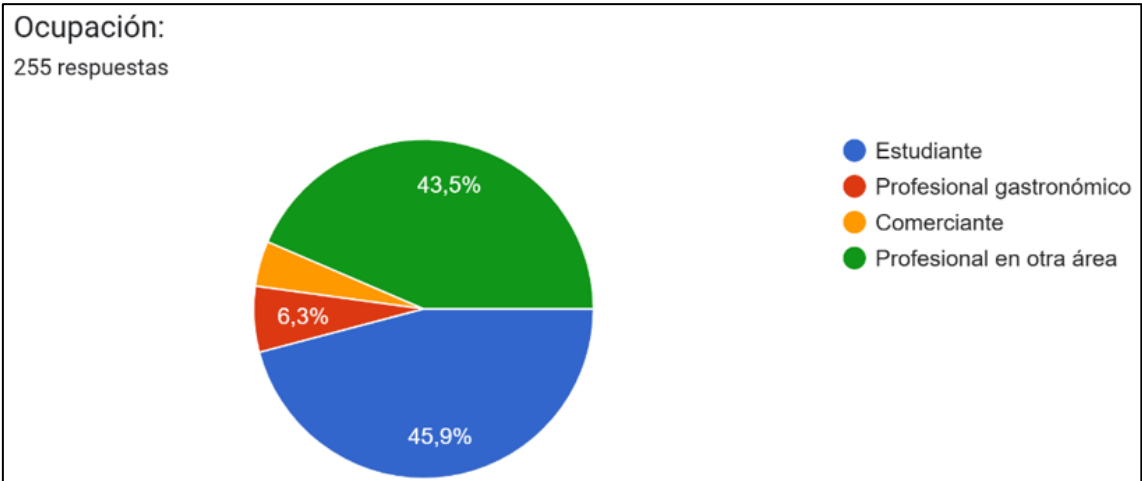
En este apartado se presentan los resultados obtenidos mediante la encuesta aplicada a consumidores, cuyo propósito fue conocer la percepción del público frente a la fritada ibarreña tradicional y su posible reinterpretación mediante técnicas culinarias vanguardistas. La tabulación disponible registra 255 respuestas válidas, organizadas en preguntas demográficas, conocimiento del plato, frecuencia de consumo, aceptación de una versión innovada, valoración de atributos culinarios y criterios de aceptación frente a la innovación.

Pregunta 1. Datos demográficos: edad, género, ocupación y lugar de residencia

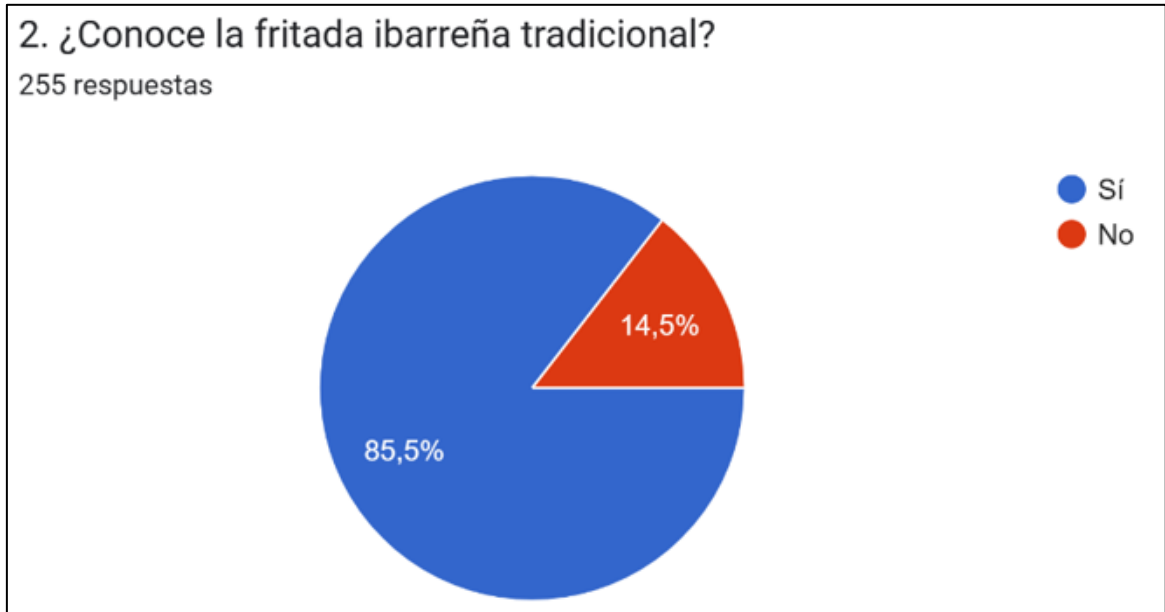
Figura 1

Datos demográficos de los encuestados

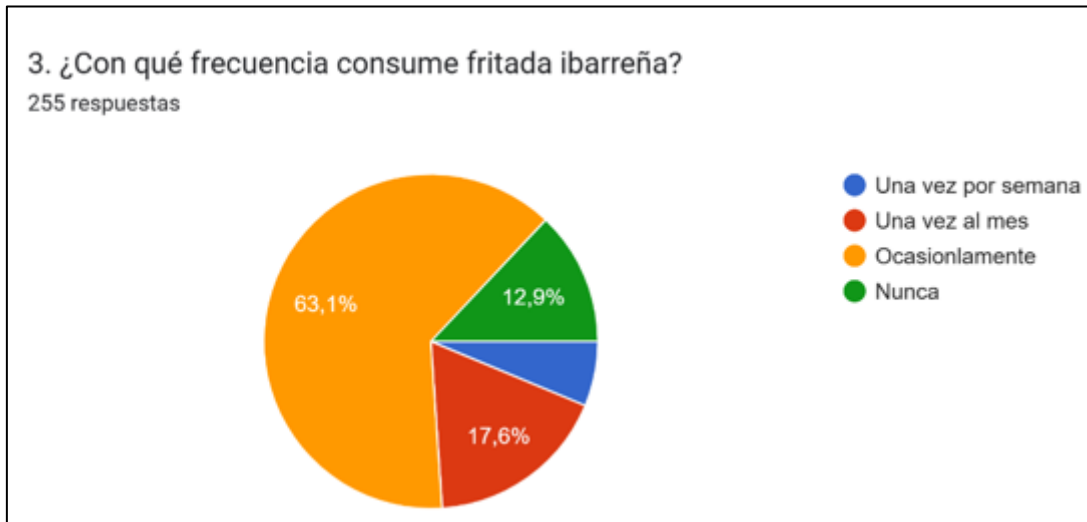




Los resultados demográficos permitieron caracterizar de manera general a los participantes de la encuesta. Se observó una mayor presencia de personas jóvenes, especialmente del grupo de 18 a 25 años, seguido por participantes de 26 a 35 años. En cuanto al género, predominó la participación femenina, aunque también existió una representación importante de hombres. Respecto a la ocupación, participaron principalmente estudiantes y profesionales de otras áreas, mientras que los profesionales gastronómicos y comerciantes tuvieron una presencia menor. En relación con el lugar de residencia, la mayoría de encuestados indicó vivir en Ibarra, lo que fortalece la pertinencia local de los resultados obtenidos.

Pregunta 2. ¿Conoce la fritada ibarreña tradicional?**Figura 2***Conocimiento de la fritada ibarreña tradicional*

Los resultados muestran que la fritada ibarreña tradicional es ampliamente reconocida por los participantes. La mayoría afirmó conocer este plato, lo que evidencia su presencia en la memoria alimentaria local y en las prácticas de consumo de la población. Este dato resulta relevante para la investigación, porque confirma que la fritada no es una preparación ajena para los encuestados, sino un referente gastronómico identificable dentro del contexto ibarreño.

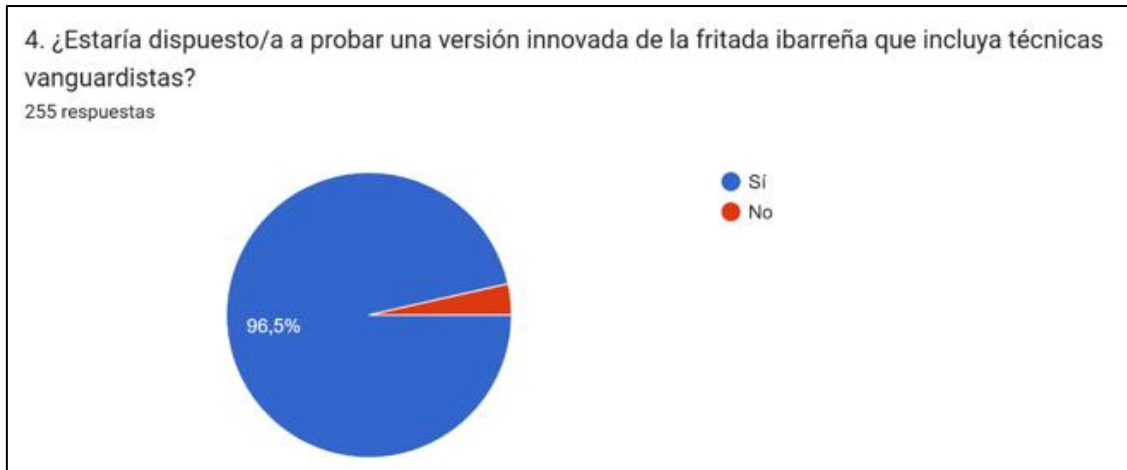
Pregunta 3. ¿Con qué frecuencia consume fritada ibarreña?**Figura 3***Frecuencia de consumo de fritada ibarreña*

La frecuencia de consumo mostró que la fritada ibarreña se consume principalmente de manera ocasional. Esto sugiere que, aunque el plato es conocido, no necesariamente forma parte del consumo cotidiano de todos los participantes. También se identificaron respuestas relacionadas con el consumo mensual y semanal, lo que evidencia que existe un grupo de consumidores con mayor cercanía al plato. En menor proporción, algunos encuestados manifestaron no consumir fritada, aspecto que puede relacionarse con preferencias alimentarias, hábitos personales o acceso a la preparación.

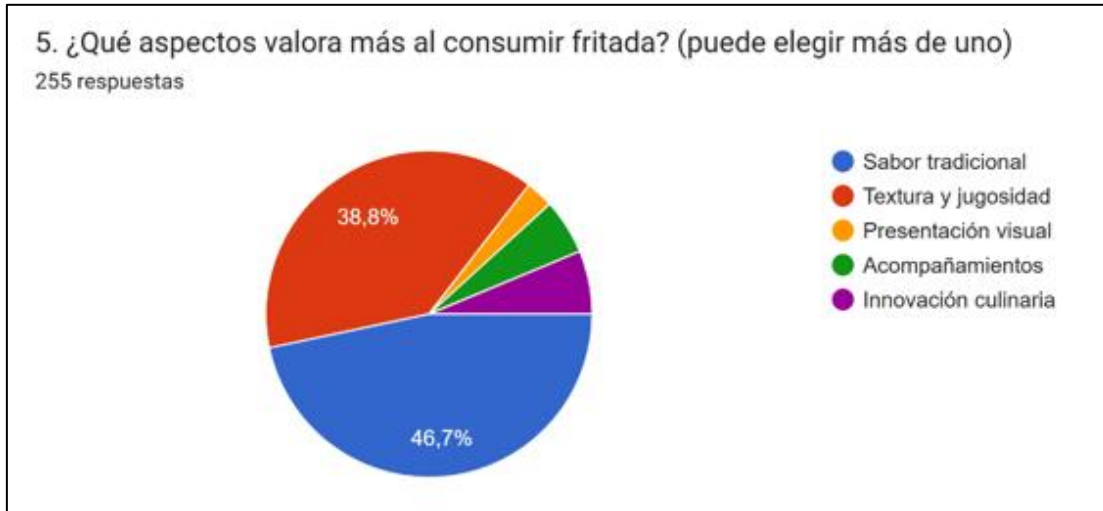
Pregunta 4. ¿Estaría dispuesto/a a probar una versión innovada de la fritada ibarresa que incluya técnicas vanguardistas?

Figura 4

Disposición a probar una versión innovada de la fritada ibarresa



Los resultados reflejan una alta disposición de los encuestados a probar una versión innovada de la fritada ibarresa. Esta respuesta permite observar una actitud favorable hacia la incorporación de técnicas culinarias vanguardistas, siempre que la propuesta conserve elementos reconocibles del plato tradicional. La aceptación inicial del público resulta importante para sustentar la pertinencia de una reinterpretación conceptual, ya que demuestra apertura hacia nuevas formas de presentación y actualización gastronómica.

Pregunta 5. ¿Qué aspectos valora más al consumir fritada?**Figura 5***Aspectos valorados al consumir fritada*

Los aspectos más valorados al consumir fritada fueron el sabor tradicional y la textura/jugosidad. Estos resultados indican que el consumidor asocia la calidad del plato principalmente con su perfil gustativo y con la sensación de una carne bien preparada. Aunque también se mencionaron la presentación visual, los acompañamientos y la innovación culinaria, estos elementos ocuparon un lugar secundario. Por tanto, cualquier propuesta de reinterpretación debe partir del respeto al sabor y a la textura como atributos centrales de la fritada ibarraña.

Pregunta 6. ¿Qué tan importante considera que se respeten los sabores tradicionales en una fritada innovada?

Figura 6

Importancia de respetar los sabores tradicionales



La mayoría de participantes consideró muy importante respetar los sabores tradicionales en una fritada innovada. Este resultado confirma que la innovación no puede plantearse como una transformación total del plato, sino como una actualización cuidadosa de su presentación, técnica o composición visual. La respuesta de los encuestados evidencia que el sabor tradicional funciona como un límite cultural para la reinterpretación, porque permite que el consumidor siga reconociendo la preparación como fritada ibarraña.

Pregunta 7. ¿Qué técnica le resulta más atractiva para innovar la fritada?

Figura 7

Técnicas culinarias consideradas atractivas para innovar la fritada



Los resultados muestran que la cocción a baja temperatura fue una de las técnicas más atractivas para los participantes. Sin embargo, también se observó un porcentaje importante de encuestados que respondió “no lo sé”, lo que evidencia cierto desconocimiento sobre el lenguaje técnico de la cocina vanguardista. La deconstrucción del plato apareció como otra alternativa de interés, aunque con menor presencia. Estos datos sugieren que las técnicas culinarias deben comunicarse de forma clara y comprensible, priorizando sus beneficios sobre el uso de términos especializados.

Pregunta 8. ¿Cuál aspecto valoraría más de un plato de fritada?**Figura 8**

Aspecto más valorado en un plato de fritada

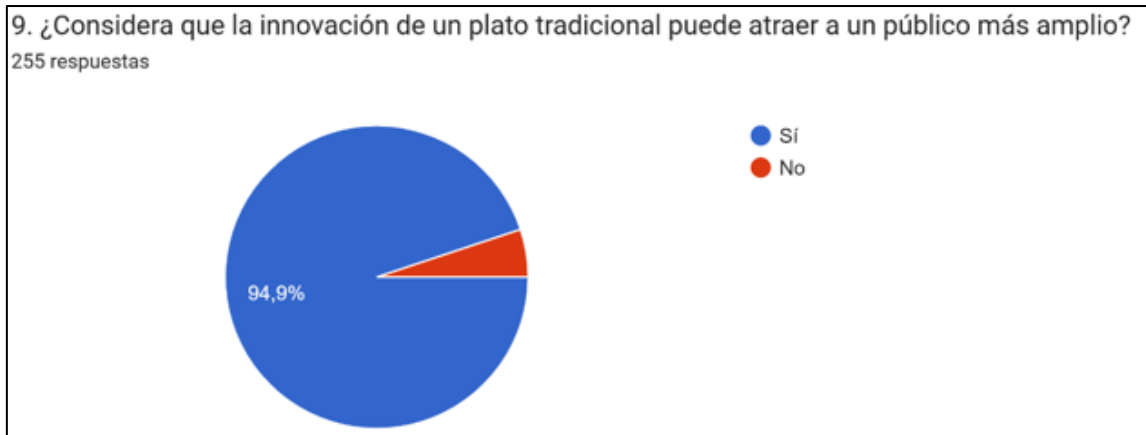


El sabor fue el aspecto más valorado por los encuestados al referirse a un plato de fritada. Este resultado confirma que, incluso en una posible versión innovada, el atributo gustativo continúa siendo el elemento principal de aceptación. La originalidad, la textura, el aroma y la presentación visual también fueron considerados, aunque con menor fuerza. Por ello, la reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña debe cuidar que la innovación no desplace el sabor como eje central de la experiencia culinaria.

Pregunta 9. ¿Considera que la innovación de un plato tradicional puede atraer a un público más amplio?

Figura 9

Percepción sobre la innovación como estrategia para atraer nuevos públicos



La mayoría de encuestados consideró que la innovación de un plato tradicional puede atraer a un público más amplio. Esta percepción permite sostener que la reinterpretación gastronómica puede convertirse en una estrategia para acercar la fritada ibarreña a nuevos consumidores, especialmente a públicos interesados en propuestas actuales, estéticas y diferenciadas. No obstante, esta apertura debe entenderse junto con los resultados anteriores, donde se evidencia la necesidad de conservar el sabor y los elementos tradicionales del plato.

Pregunta 10. ¿Probaría una versión innovada si mantiene el sabor original y mejora su presentación?

Figura 10

Disposición a probar una versión innovada que conserve sabor y mejore presentación



Los resultados muestran una aceptación casi total hacia una versión innovada de la fritada ibarreña, siempre que mantenga el sabor original y mejore su presentación. Esta pregunta permitió identificar una condición clave para la propuesta conceptual: el consumidor no rechaza la innovación, pero espera que esta respete la identidad gustativa del plato. En consecuencia, la mejora visual puede ser una vía adecuada para reinterpretar la fritada, siempre que no se alteren sus sabores esenciales.

Pregunta 11. ¿Qué factores considera importantes para aceptar una versión innovada de la fritada?

Figura 11

Factores importantes para aceptar una versión innovada de la fritada



El factor más importante para aceptar una versión innovada de la fritada fue el respeto a los ingredientes y a la preparación tradicional. También se valoró la experiencia sensorial completa, aunque en menor medida, seguida por la innovación visual y la recomendación de expertos. Estos resultados indican que el consumidor prioriza la continuidad de los elementos tradicionales sobre la novedad estética. Por ello, la reinterpretación conceptual debe construirse desde una innovación respetuosa, donde la técnica vanguardista complementa al plato sin reemplazar su estructura identitaria.

6.1.1 Análisis general de los resultados de la encuesta

Los resultados generales de la encuesta evidencian una relación favorable entre tradición e innovación, siempre que la reinterpretación de la fritada ibarreña conserve su identidad culinaria. En primer lugar, el 85,5 % de los encuestados manifestó conocer la fritada ibarreña tradicional, lo que confirma que el plato posee reconocimiento entre los participantes. Además, el 63,1 % indicó consumirla ocasionalmente, mientras que el 17,6 % señaló hacerlo una vez al mes. Esto permite interpretar que la fritada mantiene presencia en los hábitos alimentarios, aunque su consumo no necesariamente es frecuente o cotidiano para todos los encuestados.

En relación con la innovación, los datos muestran una apertura significativa del público. El 96,5 % de los participantes afirmó que estaría dispuesto a probar una versión innovada de la fritada ibarreña que incluya técnicas vanguardistas, y el 94,9 % consideró que la innovación de un plato tradicional puede atraer a un público más amplio. Sin embargo, esta aceptación no debe

interpretarse como autorización para modificar completamente la preparación, porque los resultados también muestran una exigencia clara de respeto por el sabor y los elementos tradicionales del plato.

El sabor aparece como el atributo central de la fritada ibarreña. En la pregunta sobre los aspectos que más se valoran al consumir fritada, el 46,7 % eligió el sabor tradicional y el 38,8 % la textura y jugosidad. De igual manera, cuando se preguntó cuál aspecto se valoraría más en un plato de fritada, el 74,5 % seleccionó el sabor. Estos datos demuestran que la aceptación de una propuesta innovada dependería principalmente de la conservación del perfil gustativo del plato, antes que de la incorporación de técnicas o recursos visuales.

La importancia de conservar la tradición también se evidenció en la pregunta sobre el respeto a los sabores tradicionales: el 67,5 % consideró este aspecto como muy importante y el 28,6 % como importante. Esto significa que más del 90 % de los encuestados reconoció la necesidad de mantener la identidad gustativa de la fritada en una posible versión innovada. La misma tendencia se observó en la pregunta 10, donde el 98 % afirmó que probaría una versión innovada si mantiene el sabor original y mejora su presentación.

Respecto a las técnicas vanguardistas, la cocción a baja temperatura y la opción “no lo sé” obtuvieron el mismo porcentaje, con 35,7 % cada una. Este resultado es relevante porque evidencia dos situaciones: por un lado, existe interés hacia técnicas que pueden mejorar textura y jugosidad; por otro, una parte importante del público no identifica con claridad las técnicas culinarias vanguardistas. La deconstrucción del plato alcanzó el 16,9 %, mientras que técnicas como espumas, aires, emulsiones, gelificaciones y terrificaciones tuvieron una presencia menor. Esto sugiere que la innovación debe explicarse al consumidor desde sus beneficios concretos y no desde el tecnicismo culinario.

Finalmente, el 63,5 % de los encuestados señaló que el respeto a los ingredientes y a la preparación tradicional es el principal factor para aceptar una versión innovada de la fritada. Este dato sintetiza la tendencia general de la encuesta: el consumidor está abierto a la innovación, pero no desea que el plato pierda su identidad. Por tanto, la reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña debe orientarse hacia una mejora de presentación, una posible optimización técnica y una experiencia más cuidada, sin alterar el sabor tradicional, los ingredientes esenciales ni los acompañamientos que permiten reconocerla como parte de la gastronomía local.

6.2 Resultados de las entrevistas aplicadas a chefs locales

Las entrevistas se aplicaron a cuatro gastrónomos expertos con conocimiento sobre cocina local, platos tradicionales y posibilidades de innovación culinaria. El propósito de esta técnica fue complementar los resultados de la encuesta mediante criterios cualitativos que permitieran interpretar el valor cultural de la fritada ibarreña, los límites de su innovación, las técnicas vanguardistas pertinentes y los elementos que deberían conservarse en una reinterpretación conceptual. Las respuestas fueron organizadas mediante códigos de entrevistados, transcripción sistematizada, codificación temática y categorización de datos.

6.2.1 Datos de los entrevistados

Tabla 1

Codificación de entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	Perfil considerado para la investigación
E1	Ronny Soriano	Chef/gastrónomo conocedor de cocina tradicional e innovación culinaria
E2	Patricia Saltos	Chef/gastrónoma conocedora de técnicas culinarias y cocina local
E3	Paul Tamayo	Gastrónomo vinculado con la cocina ibarreña tradicional
E4	Daniel Males	Gastrónomo conocedor de la fritada ibarreña y su consumo local

Los entrevistados fueron codificados como E1, E2, E3 y E4 para facilitar el tratamiento cualitativo de la información y ordenar sus respuestas dentro del análisis. La codificación permitió identificar coincidencias, diferencias y tensiones entre los criterios emitidos por los chefs, especialmente en relación con el valor cultural de la fritada, la aceptación del público, las técnicas vanguardistas aplicables y los límites que debe respetar una propuesta innovada.

6.2.2 Guion de entrevista

El guion de entrevista estuvo conformado por las siguientes preguntas abiertas:

1. ¿Cómo definiría el valor cultural de la fritada ibarreña dentro de la gastronomía?
2. ¿Qué opinión tiene sobre la aceptación del público hacia versiones innovadas de la fritada?
3. ¿Qué técnicas culinarias vanguardistas considera más apropiadas para reinterpretar la fritada sin perder su esencia?

4. ¿Cuáles son los principales desafíos al momento de aplicar estas técnicas en platos tradicionales?
5. ¿Cómo se podría mantener el equilibrio entre innovación y respeto por la tradición en la fritada?
6. ¿Cree que la innovación culinaria puede potenciar la presencia de la fritada en mercados nacionales e internacionales?
7. ¿Qué elementos o ingredientes considera esenciales e irremplazables en la preparación de la fritada?
8. ¿Qué recomendaciones daría para mejorar la presentación visual de este plato?
9. ¿Tiene ejemplos o referencias de experiencias exitosas de innovación con platos tradicionales?

6.2.3 Transcripción sistematizada de las entrevistas

La transcripción de las entrevistas se presenta de forma sistematizada en la tabla 2.

Tabla 2

Transcripción de los entrevistados

Pregunta	E1. Ronny Soriano	E2. Patricia Saltos	E3. Paul Tamayo	E4. Daniel Males
Valor cultural de la fritada ibarreña	La definió como parte de la identidad propia, familiar, cultural y tradicional de la provincia.	La consideró uno de los platos más representativos de la identidad cultural.	Señaló que la gastronomía ibarreña está arraigada a la tradición de los ancestros y que la fritada ha sido sustento de muchas familias.	Indicó que la fritada tiene mucho valor cultural en el norte del país y se ha conservado de generación en generación.
Aceptación del público hacia versiones innovadas	Consideró que las innovaciones no deben alterar el valor ni la esencia del plato.	Manifestó que la aceptación dependería del lugar donde se expendía.	Señaló que la innovación ha sido escasa y que se sigue sirviendo con los mismos acompañantes.	Indicó que el público está acostumbrado a la preparación tradicional y que una variación podría tener consecuencias.
Técnicas vanguardistas apropiadas	Mencionó cocción al vacío y, en las guarniciones, papel, terrificación, gelificación y espumas.	Propuso cocción a baja temperatura, desnaturalización de productos, gelificación y terrificación.	Señaló que algunos intentos con aderezos no han tenido aceptación.	Indicó que el tratamiento de la materia prima, el aseo y el uso de equipos adecuados son factores fundamentales.
Desafíos de aplicar técnicas vanguardistas	El principal desafío es mantener la esencia del plato tradicional y crear una preparación distinta.	Identificó como desafíos la aceptación del cliente y mantener o potenciar los sabores.	Mencionó la difusión y aceptación de nuevos sabores.	Señaló como principal desafío la aceptación del cliente ante pequeños cambios o variaciones.
Equilibrio entre innovación y tradición	Planteó mantener sabor, texturas, ingredientes propios, calidad y respeto.	Propuso transmitir de generación en generación y mantener los sabores tradicionales.	Indicó que se deben buscar formas más eficientes sin perder el sabor tradicional.	Consideró que no existe equilibrio cuando la preparación ancestral depende del sabor tradicional y no acepta innovación.
Proyección nacional e internacional	Señaló que una presentación con identidad, calidad y buena imagen puede ser atractiva para los consumidores.	Indicó que sí podría potenciarse, porque muchos turistas no consumen fritada por su presentación.	Manifestó que se requiere aprender de mercados exitosos, como el peruano, y contar con apoyo gubernamental.	Señaló que podría potenciarse porque la ciudadanía muestra curiosidad por productos que llamen la atención.
Ingredientes esenciales	Fritada con su sabor y presentación; papa, mote, encurtido y ají.	Cebolla, ajo y carne de cerdo.	Condimentos naturales y frescos, además del toque adecuado de sal.	Verduras, sal, aliños y dosificación adecuada de ingredientes.
Recomendaciones para mejorar presentación visual	Encontrar la técnica de vanguardia más apropiada para transformar cada elemento.	Manejar tipos de emplatado.	Utilizar productos seleccionados adecuadamente y frescos.	Servir en recipientes autóctonos y con presencia acorde al valor cultural del plato.
Referencias de innovación	Mencionó una tesis sobre técnicas de vanguardia en platos tradicionales de Otavalo.	Relacionó la respuesta con el personal necesario para la preparación de fritada.	Mencionó ejemplos como encebollado de cuy y helados de frutas poco utilizadas.	Mencionó ceviche y fritada en diferentes presentaciones, como fritada menuda y chicharrón.

Las respuestas evidencian que los cuatro entrevistados reconocieron el valor cultural de la fritada ibarreña, aunque presentaron matices respecto a la innovación. Mientras E1 y E2 aceptaron con mayor claridad el uso de técnicas vanguardistas, E3 y E4 mostraron una postura más cautelosa frente a la aceptación del consumidor y al riesgo de modificar un plato tradicional. Esta diversidad de criterios permitió enriquecer el análisis cualitativo, porque la reinterpretación conceptual no se plantea como una transformación libre del plato, sino como una propuesta que debe equilibrar técnica, identidad, sabor y aceptación social.

6.2.4 Codificación y categorización de datos cualitativos

Para el tratamiento de los datos cualitativos se realizó una codificación temática de las respuestas obtenidas en las entrevistas. Este procedimiento permitió identificar unidades de sentido recurrentes y agruparlas en categorías relacionadas con los objetivos de la investigación. Las categorías fueron construidas a partir de las respuestas de los entrevistados, considerando coincidencias, contrastes y aportes específicos sobre la fritada ibarreña, su valor cultural, los límites de la innovación y las técnicas culinarias vanguardistas que podrían orientar una reinterpretación conceptual. Todo ello se muestra en la tabla 3.

Tabla 3

Codificación y categorización de las entrevistas

Categoría	Código temático	Evidencia cualitativa	Interpretación
Valor cultural e identidad gastronómica	Identidad, tradición, memoria familiar, provincia, ancestros	E1 la definió como parte de la identidad familiar y provincial; E2 la consideró representativa de la identidad cultural; E3 la vinculó con los ancestros y el sustento familiar; E4 destacó su conservación generacional.	La fritada ibarreña fue entendida como una preparación con valor cultural y no solo como una receta tradicional.
Aceptación condicionada de la innovación	Apertura, resistencia, lugar de consumo, costumbre, consecuencias	E1 sostuvo que la innovación no debe alterar la esencia; E2 indicó que dependería del lugar de expendio; E3 mencionó la escasa innovación; E4 advirtió resistencia ante variaciones.	La innovación fue considerada posible, pero su aceptación depende del respeto al sabor, al contexto y a la costumbre del consumidor.
Técnicas vanguardistas pertinentes	Cocción al vacío, baja temperatura, gelificación, terrificación, espumas, emplatado	E1 mencionó cocción al vacío, gelificación, terrificación y espumas; E2 propuso baja temperatura, gelificación y terrificación; E3 fue más crítico; E4 priorizó materia prima, higiene y equipos.	Las técnicas vanguardistas se percibieron como recursos posibles, sobre todo si se aplican de forma moderada y en elementos complementarios.
Desafíos de la reinterpretación	Mantener esencia, aceptación del cliente, nuevos sabores, resistencia	E1 señaló la dificultad de crear algo distinto sin perder esencia; E2 y E4 destacaron la aceptación del cliente; E3 habló de difusión y aceptación de nuevos sabores.	El principal desafío no es técnico, sino cultural: lograr que el consumidor reconozca el plato como fritada ibarreña.
Equilibrio entre tradición e innovación	Sabor, textura, ingredientes, calidad, transmisión, respeto	E1 propuso mantener sabor, texturas e ingredientes; E2 destacó la transmisión generacional; E3 habló de eficiencia sin perder sabor; E4 negó equilibrio si se altera lo ancestral.	El equilibrio depende de conservar el núcleo gustativo y simbólico del plato, mientras se actualizan presentación o técnica.
Elementos esenciales del plato	Carne de cerdo, papa, mote, encurtido, ají, aliños, sal, condimentos	E1 mencionó papa, mote, encurtido y ají; E2 señaló cebolla, ajo y cerdo; E3 destacó condimentos y sal; E4 indicó verduras, sal y aliños.	La reinterpretación debe conservar ingredientes y acompañamientos reconocibles, porque estos sostienen la identidad culinaria del plato.
Presentación visual y proyección	Emplatado, identidad, recipientes autóctonos, productos frescos	E1 habló de transformar elementos con técnica adecuada; E2 recomendó emplatado; E3 priorizó frescura; E4 propuso recipientes autóctonos.	La mejora visual aparece como una vía viable de innovación, siempre que comunique identidad local y no oculte el origen popular del plato.

La categorización permitió identificar que los entrevistados no rechazaron de manera absoluta la innovación, pero sí establecieron límites claros. Las respuestas mostraron que la fritada ibarreña debe conservar su sabor, ingredientes, acompañamientos y valor cultural, mientras que las técnicas vanguardistas podrían aplicarse principalmente en la presentación, las guarniciones, las texturas complementarias o el control técnico de la preparación. En este sentido, la categoría más fuerte fue la de aceptación condicionada, porque la innovación fue considerada posible solo si no desvirtúa la identidad culinaria de la fritada.

6.2.5 Análisis general de las entrevistas

El análisis general de las entrevistas evidencia que la fritada ibarreña fue interpretada como una preparación de alto valor identitario. E1, E2, E3 y E4 coincidieron en relacionarla con cultura, tradición, familia, provincia, ancestros y transmisión generacional. Esta coincidencia permite sostener que la fritada no debe ser abordada únicamente como una preparación susceptible de modernización técnica, sino como un plato con significados sociales y culturales que deben ser protegidos. Por esta razón, la reinterpretación conceptual debe partir del reconocimiento de su valor patrimonial y no de una intervención estética aislada.

En relación con las técnicas vanguardistas, E1 y E2 mostraron mayor apertura hacia recursos como cocción al vacío, cocción a baja temperatura, gelificación, terrificación y espumas. Sin embargo, ambos condicionaron su uso al respeto por la esencia del plato. E3 y E4 plantearon posturas más prudentes, al señalar que la aceptación de nuevos sabores puede ser difícil y que el consumidor está acostumbrado a la preparación tradicional. Esta diferencia de criterios muestra que la innovación debe ser moderada y culturalmente situada, evitando una transformación excesiva que impida reconocer la fritada como parte de la cocina ibarreña.

Los ingredientes y elementos irremplazables también fueron un punto relevante en las entrevistas. E1 mencionó la fritada, la papa, el mote, el encurtido y el ají; E2 destacó la carne de cerdo, la cebolla y el ajo; E3 resaltó los condimentos naturales, la frescura y la sal; mientras que E4 mencionó verduras, aliños y dosificación adecuada. Estos criterios permiten establecer que la propuesta conceptual no debe eliminar la estructura tradicional del plato, sino trabajar sobre ella. La innovación, por tanto, puede orientarse hacia el montaje contemporáneo, la presentación visual, la selección de productos frescos, el uso de recipientes autóctonos y la aplicación moderada de técnicas en guarniciones o texturas complementarias.

6.3 Discusión de resultados

Los resultados de la encuesta y de las entrevistas evidencian que la fritada ibarreña mantiene un reconocimiento significativo dentro del imaginario gastronómico local. El 85,5 % de los encuestados manifestó conocer la fritada ibarreña tradicional, mientras que E1, E2, E3 y E4 la relacionaron con identidad, cultura, provincia, familia, ancestros y transmisión generacional. Esta coincidencia dialoga con Zocchi et al. (2021), quienes sostienen que el patrimonio alimentario reúne prácticas, conocimientos y formas de transmisión vinculadas con los sistemas alimentarios locales. En consecuencia, la fritada ibarreña debe entenderse como una preparación con valor cultural, y no únicamente como un plato susceptible de cambio técnico o estético.

La percepción del consumidor mostró una apertura considerable hacia la innovación, pero condicionada por la permanencia del sabor tradicional. El 96,5 % de los participantes indicó que estaría dispuesto a probar una versión innovada de la fritada ibarreña, y el 98 % afirmó que la probaría si mantiene el sabor original y mejora su presentación. Esta tendencia se relaciona con lo expresado por E1, quien señaló que la innovación no debe alterar el valor ni la esencia del plato, y con E2, quien sostuvo que se deben mantener los sabores tradicionales. Almansouri et al. (2022) explican que los alimentos patrimoniales se construyen desde la herencia, las personas y el lugar, por lo que la innovación solo resulta pertinente cuando conserva los referentes que permiten reconocer el plato como propio.

El sabor fue el eje principal de aceptación en los resultados cuantitativos y cualitativos. En la encuesta, el 46,7 % de los participantes valoró el sabor tradicional como el aspecto más importante al consumir fritada, mientras que el 74,5 % identificó el sabor como el atributo central de un plato de fritada. Esta información coincide con E1, quien propuso mantener sabor, texturas e ingredientes propios, y con E3, quien planteó la necesidad de buscar eficiencia sin perder el sabor tradicional. Carvache-Franco et al. (2021) señalan que el sabor y la calidad influyen en la satisfacción frente a la gastronomía típica, lo que permite afirmar que la reinterpretación conceptual de la fritada no puede desplazar su perfil gustativo tradicional.

La innovación visual apareció como una posibilidad aceptable siempre que no sustituya la identidad culinaria del plato. En la encuesta, el 94,9 % de los participantes consideró que la innovación de un plato tradicional puede atraer a un público más amplio, y el 63,5 % afirmó que el respeto a los ingredientes y a la preparación tradicional sería el principal factor para aceptar una versión innovada. Esta tensión se refleja en las entrevistas: E2 recomendó trabajar

tipos de emplatado, E4 sugirió utilizar recipientes autóctonos y E1 planteó encontrar técnicas adecuadas para transformar cada elemento sin romper su esencia. Cherro Osorio et al. (2022) muestran que la modernidad gastronómica puede convivir con la tradición cuando se sostiene en relatos de autenticidad e identidad.

Las técnicas culinarias vanguardistas fueron percibidas como recursos posibles, aunque no necesariamente comprendidos por todos los consumidores. En la encuesta, la cocción a baja temperatura obtuvo el 35,7 % de preferencia, pero el mismo porcentaje respondió “no lo sé”, lo que evidencia una brecha entre el lenguaje técnico gastronómico y la comprensión del público. En las entrevistas, E1 mencionó cocción al vacío, gelificación, terrificación y espumas, mientras que E2 propuso cocción a baja temperatura, gelificación y terrificación. Sin embargo, E3 advirtió que algunos intentos de incorporar nuevos aderezos no han tenido aceptación. Esta situación confirma que la innovación debe comunicarse desde beneficios comprensibles, como jugosidad, presentación, frescura y respeto al sabor, más que desde tecnicismos culinarios.

Los resultados también muestran que el principal límite de la reinterpretación conceptual es la autenticidad percibida por el consumidor. El 67,5 % de los encuestados consideró muy importante respetar los sabores tradicionales, y el 28,6 % lo consideró importante; por tanto, más del 90 % otorgó valor al mantenimiento del sabor tradicional. Esta información se relaciona con E4, quien advirtió que el público está acostumbrado a la preparación tradicional y que una variación puede tener consecuencias. Shahrin y Hussin (2023) explican que la autenticidad alimentaria se negocia en contextos de consumo, por lo que una propuesta innovada de fritada debe cuidar que el consumidor continúe reconociendo el plato como parte de su cultura alimentaria.

La dimensión local del plato también se fortaleció mediante los criterios de los chefs. E1 señaló como esenciales la papa, el mote, el encurtido y el ají; E2 mencionó cebolla, ajo y carne de cerdo; E3 destacó condimentos naturales, frescura y sal; y E4 habló de verduras, aliños y dosificación adecuada. Estos elementos coinciden con la necesidad de codificar y estudiar con mayor profundidad las preparaciones tradicionales ecuatorianas, tal como plantean Duarte-Casar y Rojas-Le-Fort (2024). En este sentido, la presente investigación aporta una base conceptual para reconocer qué componentes de la fritada ibarreña deben conservarse antes de proponer cualquier forma de innovación gastronómica.

La aceptación de la innovación no puede interpretarse como una autorización para transformar completamente la fritada. Aunque el 96,5 % de los encuestados manifestó disposición a probar

una versión innovada, las entrevistas revelaron una postura prudente frente a los cambios. E1 aceptó el uso de técnicas vanguardistas, pero advirtió que no se deben aplicar cambios excesivos; E2 planteó mantener o potenciar sabores; E3 señaló que la difusión y aceptación de nuevos sabores son desafíos; y E4 incluso afirmó que puede no existir equilibrio si se altera una comida ancestral. Soare et al. (2023) sostienen que los productos tradicionales son valorados por su vínculo con la cultura, la confianza y la autenticidad, lo que explica por qué la innovación debe ser gradual y respetuosa.

A manera de cierre, la triangulación de resultados permite sostener que la reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña es viable si se orienta hacia la mejora de presentación, la selección de productos, el control técnico y la comunicación del valor cultural del plato. Los datos de la encuesta demuestran apertura del consumidor, especialmente cuando se conserva el sabor original; las entrevistas establecen límites técnicos y culturales para evitar la pérdida de identidad; y el Estado del Arte respalda la necesidad de equilibrar patrimonio, autenticidad e innovación. Por ello, la propuesta resultante no debe plantearse como una fritada transformada, sino como una lectura contemporánea que respete carne, sabor, acompañamientos, memoria local y reconocimiento social del plato.

6.4 Propuesta

Nombre de la propuesta:

Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio



Ingredientes de la fritada imbabureña

6.4.1 Presentación de la propuesta

La presente propuesta plantea una reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña desde tres ejes articuladores: memoria, técnica y territorio.

- La memoria se relaciona con el reconocimiento de la fritada como una preparación vinculada con la identidad gastronómica local, la tradición familiar y las formas de consumo popular.
- La técnica se entiende como el uso moderado de recursos culinarios contemporáneos que pueden mejorar presentación, textura o lectura visual del plato, sin reemplazar su estructura tradicional.
- El territorio, por su parte, permite situar la fritada dentro de Ibarra, no solo como una preparación alimentaria, sino como una expresión cultural que comunica pertenencia, sabor y continuidad.

La propuesta no es la receta final ni unos prototipos definidos. Su finalidad es ofrecer lineamientos conceptuales para una posible reinterpretación de la fritada ibarreña desde la perspectiva gastronómica, basada en la información recopilada a partir de encuestas aplicadas a consumidores, y entrevistas a chefs de la zona. Los datos cuantitativos indican que el público se muestra muy interesado en probar una variedad renovada, manteniendo siempre el sabor tradicional y mejorando la presentación; y en las entrevistas se hace hincapié en que cualquier innovación debe mantener la esencia del plato, los ingredientes y su valor cultural.

6.4.2 Fundamentación de la propuesta

La propuesta surge de una tensión central identificada en la investigación: el consumidor muestra apertura hacia la innovación, pero no desea que la fritada pierda su identidad. En las encuestas, el sabor aparece como el principal atributo de valoración, y la aceptación de una versión contemporánea se condiciona al mantenimiento del sabor original, los ingredientes tradicionales y una presentación más cuidada. Esta información permite comprender que la reinterpretación no debe partir de una transformación radical, sino de una lectura respetuosa del plato, en la que la innovación funcione como recurso de actualización y no como sustitución de la tradición.

Las entrevistas a chefs locales refuerzan esta orientación. E1 señaló que la fritada forma parte de la identidad familiar y provincial, y que la innovación no debe alterar el valor ni la esencia del plato. E2 la consideró una preparación representativa de la identidad cultural y propuso

técnicas como baja temperatura, gelificación y terrificación, pero manteniendo los sabores tradicionales. E3 advirtió que la innovación en este plato ha sido escasa y que la aceptación de nuevos sabores representa un desafío. E4, por su parte, insistió en que el público está acostumbrado a la preparación tradicional y que una variación puede generar resistencia.

Desde esta perspectiva, la propuesta Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio plantea que la innovación más pertinente no es aquella que cambia por completo el plato, sino la que permite ordenar sus componentes, mejorar su presentación, cuidar la técnica y comunicar su valor cultural. Por ello, se sugiere que las técnicas vanguardistas se apliquen preferentemente en elementos complementarios, como guarniciones, salsas, texturas o montaje, evitando alterar el sabor central de la carne de cerdo y los acompañamientos tradicionales.



Fritada. – Plato base que se quiere reinterpretar

6.4.3 Objetivo de la propuesta

Diseñar lineamientos conceptuales para la reinterpretación contemporánea de la fritada ibarreña mediante el uso moderado de técnicas culinarias vanguardistas, respetando su sabor tradicional,

sus ingredientes esenciales, sus acompañamientos y su valor cultural dentro de la gastronomía local.

6.4.4 Concepto rector de la propuesta

El concepto rector de la propuesta es: Memoria, técnica y territorio

Este concepto permite construir una reinterpretación gastronómica con sentido cultural. La memoria representa el vínculo de la fritada con la tradición familiar, la cocina popular y la identidad ibarreña. La técnica incorpora la posibilidad de usar recursos contemporáneos de manera prudente, sin que estos dominen el plato. El territorio ubica la preparación dentro de Ibarra, reconociendo sus ingredientes, acompañamientos, formas de consumo y significados sociales.

Tabla 4

Concepto de la propuesta

Eje conceptual	Significado dentro de la propuesta	Aplicación gastronómica
Memoria	Reconocimiento de la fritada como preparación tradicional y familiar.	Mantener sabor, ingredientes y acompañamientos reconocibles.
Técnica	Uso moderado de recursos culinarios contemporáneos.	Aplicar técnicas en presentación, guarniciones o texturas complementarias.
Territorio	Vinculación del plato con la identidad gastronómica ibarreña.	Comunicar origen, ingredientes locales, consumo popular y valor cultural.

6.4.5 Narrativa gastronómica y storytelling de la propuesta

“Una fritada que conserva el sabor de la tradición, memoria viva del territorio ibarreño”

La línea argumental de la propuesta parte de entender a la fritada ibarreña como un plato que conserva memoria y sabor de pertenencia territorial. Su valor no se circunscribe solo a la carne de cerdo y a sus acompañantes sino a las maneras de comer, compartir y reconocer a la cocina local. El mote, la papa, el tostado, el encurtido y el ají no sólo son acompañantes, sino que también llenan de identidad al plato. Por ello, la redefinición actual debe tomar estos ingredientes y el carácter de ellos para focalizar una tradición en desarrollo.

El *storytelling* propuesto busca presentar la fritada ibarreña como un plato que viaja desde la memoria tradicional hacia una lectura contemporánea. No se trata de cambiar su esencia, sino

de mostrarla con mayor cuidado visual, técnico y narrativo. La técnica culinaria vanguardista se incorpora como una herramienta para ordenar, resaltar y proyectar el plato, sin borrar su origen popular ni su sabor característico. En este sentido, la propuesta comunica que la innovación puede convivir con la tradición cuando se aplica con respeto, moderación y sentido territorial.

Relato central del *storytelling*

La fritada ibarreña nace del sabor compartido, de la carne dorada, del mote, la papa, el tostado, el encurtido y el ají que acompañan la memoria de una cocina local. Esta propuesta no busca cambiarla, sino presentarla desde una mirada contemporánea que conserve su esencia. Cada componente recuerda una forma de comer y pertenecer al territorio ibarreño. La técnica ordena, la memoria sostiene y el sabor permanece.

Frase corta para carta o presentación del plato

Fritada ibarreña contemporánea: una preparación que conserva el sabor de la tradición y presenta la memoria viva del territorio ibarreño desde una mirada actual.

Momentos del *storytelling*

Antes de definir los lineamientos visuales y conceptuales de la propuesta, se establecen los momentos narrativos que orientan el *storytelling* gastronómico. Estos momentos permiten organizar el sentido cultural de la fritada ibarreña contemporánea, relacionando la memoria, el territorio, la técnica y la permanencia del plato con sus componentes esenciales. De esta manera, la reinterpretación no se presenta como una ruptura con la tradición, sino como una lectura actual que conserva su identidad culinaria. Lo antes mencionado se detalla en la tabla 5.

Tabla 5

Momentos del storytelling

Momento narrativo	Sentido dentro de la propuesta	Elementos del plato
Memoria	Reconoce la tradición, la familia y la cocina local.	Cerdo, aliños, sabor tradicional.
Territorio	Conecta el plato con Ibarra y sus prácticas alimentarias.	Mote, papa, tostado, encurtido, ají.
Técnica	Ordena y actualiza la presentación sin cambiar la esencia.	Montaje contemporáneo, texturas, cortes, presentación.
Permanencia	Mantiene el reconocimiento del plato como fritada ibarreña.	Sabor, abundancia, acompañamientos tradicionales.

6.4.6 Identidad visual de la propuesta

La identidad visual de la propuesta Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio se construye a partir de una paleta cromática y material que traduce visualmente los elementos esenciales del plato y su vínculo con la cultura gastronómica local. Esta identidad no busca una estética fría o excesivamente minimalista, sino una imagen cálida, viva y territorial que comunique tradición, sabor, rusticidad y contemporaneidad. En este sentido, la propuesta visual se apoya en ingredientes, texturas y colores que remiten directamente a la fritada ibarreña como preparación representativa de Ibarra.

La paleta conceptual se compone de cinco colores principales: dorado, rojo, blanco, verde y tierra.

El dorado representa la cocción de la carne de cerdo, el tostado y la calidez del plato

El rojo se asocia con el ají, el encurtido y la energía cromática de la cocina popular

El blanco remite al mote y al equilibrio visual que aportan los ingredientes andinos

El verde se relaciona con el aguacate, la frescura y los matices vegetales

Los tonos tierra evocan la rusticidad del territorio, la cerámica, la madera, el humo de leña y la memoria material de la cocina tradicional.

La paleta no solo cumple una función estética, sino también simbólica, al condensar los significados del plato en un lenguaje visual coherente.

La propuesta de identidad visual se expresa mediante un *moodboard*¹ editorial-gastronómico, concebido como una composición que articula ingredientes, colores, texturas y atmósferas. En esta lámina se integran fotografías de carne de cerdo, mote, tostado, papas, maduro frito, choclo, queso, encurtido, ají y aguacate, junto con fondos o detalles visuales como mantel étnico andino, madera rústica, cerámica de barro y humo suave de leña. La finalidad de esta composición es mostrar que la reinterpretación contemporánea de la fritada parte de la tradición, es decir, de sus ingredientes base, sus colores naturales y su relación con el territorio ibarreño.

Desde el punto de vista compositivo, la identidad visual debe conservar una estética artesanal y patrimonial, pero con organización contemporánea. Esto implica evitar una imagen

¹ Un *moodboard* (o tablero de inspiración) es una herramienta visual que recopila imágenes, colores, texturas, tipografías y textos. Su principal es capturar la esencia, el estilo o la "atmósfera" de un proyecto antes de empezar a crearlo, sirviendo como guía creativa para el equipo o el cliente

sobrecargada o folclorizante, priorizando un diseño limpio, equilibrado y sensorialmente atractivo.

La identidad visual de la propuesta se expresa mediante un *moodboard* que reúne los colores, ingredientes y texturas asociados a la fritada ibarreña. Esta composición permite comunicar una estética culinaria basada en la tradición, la calidez, el territorio y la reinterpretación contemporánea, reforzando el carácter cultural de la propuesta.



Moodboard de identidad visual de la propuesta “Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio”.

La composición integra colores, ingredientes y materiales asociados a la fritada ibarreña, con el propósito de comunicar una estética gastronómica que articula memoria, técnica y territorio.

6.4.7 Componentes esenciales que deben conservarse

A partir de los resultados de entrevistas, la propuesta identifica los elementos que deben permanecer reconocibles en cualquier reinterpretación conceptual de la fritada ibarreña. E1 mencionó como esenciales la fritada, la papa, el mote, choclo, tostado, el encurtido y el ají; E2 destacó la carne de cerdo, la cebolla y el ajo; E3 resaltó los condimentos naturales, las

guarniciones, la frescura y el uso adecuado de la sal; mientras que E4 mencionó las verduras, los aliños y la dosificación correcta de ingredientes.

En la tabla 6 se detallan todos los componentes que integran el plato “Fritada ibarreña”, los criterios de conservación y los posibles tratamientos conceptuales de cada uno.

Tabla 6

Componentes esenciales que deben conservarse

Componente	Criterio de conservación	Posible tratamiento conceptual
Carne de cerdo	Es la base identitaria de la fritada ibarreña y concentra el sabor principal del plato.	Fritada elaborada en paila de bronce, conservando el sabor tradicional, el dorado exterior y la jugosidad interna.
Papa	Acompañamiento tradicional que aporta saciedad, suavidad y equilibrio frente al componente graso de la carne.	Papas con cáscara cocidas a leña o tortillas de papa en porciones regulares, manteniendo una presentación cálida y reconocible.
Mote	Elemento andino de fuerte valor alimentario, asociado a la cocina serrana y a la estructura tradicional del plato.	Mote cocido tradicional, mote salteado o mote crocante en porción controlada.
Tostado	Aporta textura seca, crocante y contraste frente a la suavidad del mote y la papa.	Tostado entero, tostado quebrado o terrificación moderada como recurso de textura.
Choclo	Acompañamiento andino que aporta dulzor suave, jugosidad y continuidad con la cocina tradicional serrana.	Choclo cocido porcionado, desgranado o presentado en cortes pequeños; evitar una deconstrucción excesiva.
Maduro frito	Acompañamiento que aporta dulzor, contraste graso y color dorado al plato.	Maduro frito en porciones más pequeñas, corte uniforme o presentación escalonada para ordenar visualmente el plato.
Queso	Complemento lácteo tradicional que aporta salinidad, suavidad y contraste con el choclo, el mote y el ají.	Queso amasado en cortes limpios, láminas pequeñas o cubos regulares; evitar transformaciones que alteren su sabor.
Encurtido	Equilibra la grasa de la fritada con acidez, frescura, color y contraste aromático.	Encurtido tradicional en corte fino, presentación ordenada o pequeñas porciones distribuidas en el plato.
Aguacate	Aporta cremosidad, frescura y contraste vegetal dentro del conjunto de acompañamientos.	Tajadas en cuartos, abanico de aguacate o crema suave de aguacate, manteniendo su color y sabor natural.
Ají	Refuerza identidad, picor y acompañamiento tradicional del plato.	Ají tradicional en puntos, emulsión ligera o salsa concentrada en pequeña porción.
Aliños y condimentos	Ajo, comino, achiote, cebolla paitaña y sal sostienen el perfil gustativo tradicional de la fritada.	Mantener el perfil gustativo reconocible, evitando condimentos ajenos que desplacen el sabor local.

Componente	Criterio de conservación	Posible tratamiento conceptual
Presentación generosa	Comunica abundancia, cercanía y origen popular, rasgos asociados a la experiencia tradicional de la fritada.	Ordenar los componentes sin reducir excesivamente la porción ni perder la sensación de plato abundante.

6.4.8 Técnicas culinarias vanguardistas sugeridas

En la tabla 7 se presentan las técnicas vanguardistas como posibilidades conceptuales para futuras aplicaciones culinarias. No se plantean como procedimientos ya ejecutados en esta investigación. Su uso debe ser moderado, técnicamente justificado y culturalmente pertinente.

Tabla 7

Técnicas sugeridas

Técnica sugerida	Aplicación conceptual	Cuidado necesario
Cocción tradicional controlada en paila de bronce	Mantener la carne de cerdo como eje central de la fritada, conservando el sabor tradicional, el dorado exterior y la jugosidad interna.	Evitar que la búsqueda de una presentación contemporánea modifique el sabor característico de la fritada ibarreña.
Cocción a baja temperatura	Mejorar la jugosidad y uniformidad de la carne de cerdo antes de un dorado final que recuerde la fritada tradicional.	No reemplazar la identidad de la fritada ni perder el dorado, la textura y el sabor propios de la cocción tradicional.
Cocción al vacío	Conservar humedad, textura y suavidad del cerdo en una futura aplicación experimental.	Requiere prueba posterior, porque debe comprobarse que el resultado conserve el perfil gustativo de la fritada tradicional.
Dorado final o sellado	Reforzar el color, la textura exterior y la apariencia apetecible de la carne, las papas y los maduros fritos.	Evitar una textura excesivamente seca o una apariencia ajena al plato tradicional.
Deconstrucción moderada	Separar y ordenar visualmente los componentes del plato: cerdo, papa, mote, tostado, choclo, queso, encurtido, aguacate y ají.	No fragmentar demasiado el plato, para que el comensal lo reconozca inmediatamente como fritada ibarreña.
Terrificación	Usar el tostado chulpi ² o molido como textura seca y crocante dentro del montaje contemporáneo.	Aplicarla como detalle visual y textural, no como sustituto total del tostado entero.
Crocante de mote o tostado	Incorporar una textura crocante adicional a partir del mote o del tostado, reforzando el contraste con la papa, el choclo y el aguacate.	Mantener también una porción reconocible de mote o tostado para no perder la lectura tradicional del plato.
Gelificación	Trabajar el ají o el encurtido en pequeños puntos de sabor que aporten acidez, picor y color al montaje.	Mantener el sabor reconocible del ají y del encurtido; evitar que la técnica se perciba como artificio innecesario.

² El *chulpi* (o *chullpi*) es una variedad de maíz andino de grano pequeño, aplanado, rugoso y con un alto contenido de azúcar. En Ecuador, se consume habitualmente tostado con un poco de aceite, sal, cebolla y ajo, y es el acompañante perfecto para platos típicos como el hornado, el ceviche o el loco de papas

Emulsión ligera	Presentar el ají o una salsa de acompañamiento con textura más fina y controlada.	No suavizar en exceso el picor ni alterar el perfil tradicional del ají.
Cortes limpios y porcionado	Presentar papa, choclo, queso, aguacate y maduro frito en cortes regulares que faciliten una lectura visual más ordenada.	Evitar que los cortes reduzcan la sensación de abundancia propia de la fritada.
Montaje contemporáneo	Organizar los elementos con equilibrio visual, respetando la presencia generosa del plato y su carácter popular.	Mantener calidez, abundancia y pertenencia local; no convertir la fritada en una composición fría o excesivamente minimalista.
Uso de vajilla o soportes con identidad local	Presentar la fritada en vajilla de barro, madera, cerámica artesanal o soportes que evoquen territorio.	Evitar una escenografía recargada o folclorizante que distraiga del plato.

La técnica que mejor se ajusta a los resultados de la encuesta de consumidores es la cocción a baja temperatura, pues es la técnica de cocinado con mayor preferencia entre los consumidores. También hubo una cantidad significativa de respuestas en la opción de “no sé”, lo que demuestra que no todos los usuarios están familiarizados con el lenguaje de la cocina de vanguardia. Es por ello que la propuesta no debe transmitir innovación a través de términos especializados, sino de beneficios para el comensal que estén suficientemente claro como “conservamos el sabor tradicional” o “mejor textura de la carne” o “una presentación más ordenada” o “el respeto hacia los ingredientes” o la “permanencia de la identidad en la fritada ibarreña”. Al respecto, las técnicas recomendadas deben ser vistas como ayudas para elevar el platillo, no como medios para convertirlo en una elaboración ajena a su identidad culinaria.

6.4.9 Propuesta conceptual del plato

La propuesta conceptual del plato se organiza a partir de los elementos esenciales de la fritada ibarreña, procurando que cada componente conserve su función tradicional y, al mismo tiempo, pueda ser presentado desde una lectura contemporánea.

El **cerdo** se mantiene como el eje principal de la preparación, por lo que su tratamiento debe respetar el sabor central de la fritada. Para ello, se plantea conservar la cocción tradicional o, en una futura fase experimental, aplicar una cocción controlada con dorado final, de manera que se mantenga la jugosidad de la carne y su apariencia característica.

La **papa** cumple una función de equilibrio dentro del plato, pues aporta suavidad, saciedad y memoria andina. En la propuesta puede presentarse dorada o como tortillas fritas en aceite de achiote, siempre que continúe siendo reconocible como acompañamiento tradicional.

El **mote**, por su parte, refuerza la identidad territorial de la fritada y puede trabajarse salteado o en una textura crocante (papel de mote), sin perder su relación con la cocina serrana.

El **tostado** aporta contraste seco y crocante, además de una memoria popular asociada al consumo tradicional; por ello, puede mantenerse entero, pero usando la variedad “*chulpi*” o utilizarse de manera moderada como tierra crocante (terrificación).

El **encurtido** se conserva como un elemento de frescura, acidez y equilibrio frente al componente graso de la carne. Su tratamiento puede orientarse hacia cortes finos, una disposición más ordenada o, de manera conceptual, pequeños puntos de gel ácido que mantengan su sabor reconocible.

El **ají** funciona como acompañamiento identitario, porque aporta intensidad, picor y carácter al plato; puede mantenerse como salsa tradicional, presentarse en puntos o trabajarse como una salsa ligera, evitando alterar su perfil gustativo.

La propuesta de un montaje contemporáneo busca ordenar visualmente los componentes sin negar la tradición ni reducir la sensación de abundancia propia de la fritada. La propuesta no pretende transformar el plato en una composición ajena a su origen, sino mejorar su lectura visual, destacar sus ingredientes principales y comunicar que la innovación puede convivir con la memoria culinaria ibarreña.

6.4.10 Boceto narrativo del montaje

El montaje sugerido debe comunicar tres ideas articuladas: sabor tradicional, orden contemporáneo y territorio ibarreño. La carne de cerdo debe ocupar el centro visual del plato, al constituir el componente principal y el referente inmediato de la fritada. A su alrededor se dispondrán de forma equilibrada la papa/tortillas, el mote, el tostado, el choclo, el queso, el maduro frito, el encurtido y el aguacate, procurando que cada acompañamiento conserve una función gastronómica reconocible y no se reduzca a un recurso decorativo.

El encurtido puede presentarse en cortes finos o en una disposición ordenada que aporte frescura, acidez y contraste cromático frente al componente graso de la carne. El ají puede ubicarse en puntos, en una pequeña porción lateral o como salsa ligera, manteniendo su intensidad y su carácter de acompañamiento tradicional. El mote y el tostado deben conservar presencia suficiente para reforzar la identidad andina y la textura del plato, mientras que la papa, el choclo, el queso y el maduro frito aportarán equilibrio, suavidad, dulzor y variedad.

La composición final debe evitar un minimalismo excesivo. Aunque se plantee un orden visual contemporáneo, la fritada debe seguir transmitiendo abundancia, calidez y cercanía. De esta manera, el montaje permitirá actualizar la presentación sin despojar al plato de su memoria culinaria ni de su vínculo con el territorio ibarreño.

6.4.11 Visualización conceptual de la propuesta “Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio”.

Propuesta 1. Tradición con recursos de vanguardia



La primera propuesta conserva la carne de cerdo dorada como elemento central y la acompaña con papas cocidas con cáscara y hierbas, medio maduro frito y encurtido en cortes finos y uniformes. La reinterpretación conceptual incorpora técnicas culinarias vanguardistas en los acompañamientos: el mote se transforma en un papel crocante que sirve de soporte para esferas de aguacate, mientras que el ají rojo se presenta en un recipiente individual y se complementa con una pequeña terrificación de tostado, generando contraste de color, sabor y textura. El montaje contemporáneo organiza cada componente de manera diferenciada, mantiene la percepción de abundancia propia de la fritada ibarreña y demuestra que la innovación puede aplicarse sin alterar el sabor tradicional ni la identidad del plato.

Propuesta 2. Fritada ibarreña: tradición que se renueva



La segunda propuesta parte de la estructura habitual de la fritada ibarreña y reorganiza sus componentes en un plato de cerámica tradicional. Integra carne de cerdo dorada, llapingachos, choclo desgranado, tostado chulpi, encurtido en cortes finos y aguacate. La reinterpretación conceptual incorpora una emulsión de queso de textura ligera y homogénea, presentada en un recipiente individual para aportar cremosidad y contraste sin ocultar el sabor de los demás componentes. Las salsas se sirven en pequeñas porciones controladas, lo que mejora el equilibrio visual y permite distinguir cada preparación. El montaje contemporáneo ordena los elementos sin modificar la esencia, el sabor ni la sensación de abundancia propia de la fritada ibarreña.

Propuesta 4. Fritada ibarreña de composición integral



Esta propuesta reúne los componentes tradicionales de la fritada ibarreña en una presentación ordenada y equilibrada. La carne de cerdo dorada se acompaña con papas cocidas con cáscara, mote, tostado y medio choclo cocido, recurso de porcionado que permite controlar el volumen y evitar que los elementos se desborden del plato. La reinterpretación conceptual se expresa mediante el montaje contemporáneo y el tratamiento diferenciado de las salsas: la salsa de queso se presenta en un recipiente individual y se complementa con una gelificación de ají, que aporta contraste cromático, picor controlado y una textura contemporánea sin ocultar el sabor del queso. El encurtido se sirve de manera independiente para conservar su frescura y acidez. De este modo, la propuesta mantiene la abundancia característica de la fritada ibarreña, pero mejora la distribución visual y la lectura de cada componente sin alterar la esencia ni el sabor tradicional del plato.

6.4.12 Aplicaciones posibles de la propuesta

La propuesta puede orientar diferentes ámbitos de la gastronomía, siempre que se comprenda como una guía conceptual y no como una receta cerrada. Su aplicación deberá adaptarse a las características del establecimiento, al perfil de los consumidores y a los recursos técnicos disponibles. La Tabla X presenta los principales ámbitos en los que podría utilizarse y los usos posibles derivados de sus lineamientos.

Tabla 8

Ámbitos de aplicación y usos posibles de la propuesta

Ámbito de aplicación	Uso posible
Restaurantes locales	Diseño de una versión contemporánea de la fritada ibarreña, respetando sus ingredientes, sabor e identidad territorial.
Escuelas de gastronomía	Desarrollo de ejercicios académicos sobre reinterpretación conceptual de platos tradicionales y uso responsable de técnicas vanguardistas.
Eventos gastronómicos	Presentación demostrativa de propuestas que articulen cocina ibarreña, innovación, memoria y territorio.
Turismo gastronómico	Diseño de experiencias narrativas y culturales en torno a la fritada ibarreña y otros platos tradicionales de Ibarra.
Investigación futura	Elaboración de prototipos, aplicación de técnicas culinarias, evaluación sensorial y medición de la aceptación del consumidor.
Emprendimientos culinarios	Diferenciación de productos tradicionales mediante una presentación cuidada, narrativa territorial y valor agregado gastronómico.

6.4.13 Ficha conceptual de la propuesta

Antes de cerrar la propuesta, se presenta una ficha conceptual que sintetiza sus principales componentes y facilita una lectura integral de los criterios definidos. Esta ficha reúne el nombre, enfoque, técnicas sugeridas, elementos que deben conservarse, aspectos susceptibles de reinterpretación, público potencial y alcance de la propuesta. Su función es resumir de manera clara la relación entre tradición, innovación y territorio, sin sustituir el desarrollo previo de cada apartado. La figura 12 expone esta síntesis conceptual.

Figura 12

Ficha síntesis de la propuesta conceptual

Elemento	Descripción
Nombre de la propuesta	<i>Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio</i>
Tipo de propuesta	Reinterpretación conceptual de carácter gastronómico y territorial
Plato de referencia	Fritada ibarreña
Enfoque	Tradición, innovación moderada, memoria culinaria y narrativa territorial
Técnicas sugeridas	Cocción tradicional controlada, cocción a baja temperatura, cocción al vacío, gelificación, terrificación, emulsión y montaje contemporáneo
Elementos que deben conservarse	Carne de cerdo, papa, mote, tostado, choclo, maduro frito, queso, encurtido, aguacate, ají, aliños y perfil gustativo tradicional
Elementos susceptibles de reinterpretación	Presentación, cortes, texturas de guarniciones, disposición visual, tratamiento de salsas y narrativa gastronómica
Criterio central	Innovar sin desvirtuar la identidad culinaria ni la abundancia característica del plato
Público potencial	Consumidores locales, turistas gastronómicos, estudiantes, chefs, restaurantes y emprendimientos culinarios
Alcance	Conceptual; requiere una futura fase de elaboración, evaluación sensorial y validación de aceptación

6.4.14 Cierre de la propuesta

La propuesta *Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio* plantea una forma de mirar la tradición desde el presente sin romper con su esencia. La fritada ibarreña puede dialogar con técnicas culinarias vanguardistas siempre que estas se apliquen con respeto, moderación y sentido cultural. Los resultados de la investigación evidenciaron que los consumidores muestran apertura hacia la innovación cuando se conserva el sabor original, mientras que los chefs locales señalaron la necesidad de proteger la identidad, los ingredientes y la estructura tradicional del plato. Por ello, la propuesta no busca sustituir la fritada ibarreña, sino construir una lectura contemporánea que preserve su memoria, valore sus componentes y favorezca su proyección en nuevos escenarios gastronómicos.

La reinterpretación conceptual constituye una fase previa para futuras investigaciones aplicadas. Su principal aporte radica en establecer criterios que orienten una posible elaboración posterior, evitando intervenciones improvisadas, excesivamente decorativas o desvinculadas del contexto cultural del plato. En este sentido, la fritada ibarreña contemporánea debe entenderse como una propuesta de equilibrio: una tradición que permanece, una técnica que acompaña y un territorio que se comunica a través de la experiencia gastronómica.

7. CONCLUSIONES. –

- La fundamentación teórica permitió establecer que la fritada ibarreña es una preparación representativa de la cocina local, debido a que articula ingredientes, técnicas, acompañamientos, memoria familiar e identidad territorial. Por ello, su reinterpretación debe partir del reconocimiento de estos valores culturales y no limitarse a una modificación estética.
- La percepción de los consumidores evidenció una disposición favorable hacia una versión innovada de la fritada ibarreña, siempre que se conserve el sabor original, los ingredientes reconocibles y la esencia tradicional del plato. El sabor se confirmó como el principal criterio de aceptación frente a cualquier propuesta contemporánea.
- Los criterios de los chefs locales mostraron que las técnicas culinarias vanguardistas pueden incorporarse de manera moderada en la cocción, las guarniciones, las salsas, las texturas y el montaje. Sin embargo, su aplicación debe evitar transformaciones excesivas que impidan reconocer la preparación como fritada ibarreña.
- La propuesta Fritada ibarreña contemporánea: memoria, técnica y territorio integró lineamientos de conservación, tratamientos conceptuales, técnicas vanguardistas, identidad visual, narrativa gastronómica y bocetos de montaje. Su formulación demostró que es posible plantear una reinterpretación conceptual donde la técnica complemente la tradición y comunique el vínculo del plato con el territorio ibarreño.

8. RECOMENDACIONES. –

- Documentar con mayor profundidad los ingredientes, técnicas, acompañamientos y formas de servicio de la fritada ibarreña, diferenciándola de preparaciones locales específicas, con el fin de fortalecer su registro y transmisión dentro de la cocina tradicional.
- Comunicar las técnicas vanguardistas mediante beneficios comprensibles para los consumidores, como conservación del sabor, mejor textura, presentación ordenada y respeto por los ingredientes, debido al desconocimiento identificado sobre algunos procedimientos culinarios.
- Recomendar a chefs, restaurantes y emprendimientos locales que apliquen la innovación principalmente en las guarniciones, salsas, cortes, texturas y montaje, evitando transformaciones excesivas de la carne de cerdo y del perfil gustativo tradicional.
- Utilizar la propuesta conceptual en procesos formativos, eventos gastronómicos y experiencias de turismo gastronómico, siempre como una guía adaptable y no como una receta cerrada o previamente validada.
- Desarrollar posteriormente los bocetos propuestos mediante pruebas estandarizadas de cocina, fichas técnicas, cálculo de costos, evaluación sensorial y medición de aceptación, para determinar su viabilidad gastronómica y comercial.

Futura línea de investigación

Como futura línea de investigación, se recomienda desarrollar experimentalmente las reinterpretaciones conceptuales propuestas mediante pruebas culinarias, estandarización de recetas, evaluación sensorial y medición de la aceptación del consumidor, con el fin de determinar su viabilidad gastronómica y comercial.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -

- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2022). The heritage food concept and its authenticity risk factors: Validation by culinary professionals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100523. [10.1016/j.ijgfs.2022.100523](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100523)
- Arellano Guerrón, S. L. (2024). *Patrimonio biocultural: El papel de la mujer indígena en la salvaguarda del patrimonio alimentario del Imbabura Geoparque Mundial UNESCO en Ecuador* [Tesis doctoral, Universitat de Girona]. <https://hdl.handle.net/10803/692667>
- Carlosama Cuasqui, C. M. (2021). *Documentación de la gastronomía tradicional y ancestral de las comunidades de Peñaherrera, Chaupi Guarangui y Rancho Chico pertenecientes a la nacionalidad kichwa y al pueblo karanki*. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/11480#:~:text=Este%20trabajo%20de%20investigaci%C3%B3n%20encontr%C3%B3,cultura%20gastron%C3%B3mica%20de%20las%20comunidades>
- Carvache-Franco, M., Orden-Mejía, M., Carvache-Franco, W., Zambrano-Conforme, D., & Carvache-Franco, O. (2021). Attributes of the service that influence and predict satisfaction in typical gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 24, 100356. doi: [10.1016/j.ijgfs.2021.100356](https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100356)
- Cherro Osorio, S., Frew, E., Lade, C., & Williams, KM (2022). Combinando tradición y modernidad: experiencias gastronómicas en la alta cocina peruana. *Tourism Recreation Research*, 47 (3), 332–346. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1940462>
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: Revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), 316. <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/49>
- Frías Chingúa, B. J. (2022). *Aplicación de técnicas modernistas en la presentación visual de 4 platos típicos de Ibarra* [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ibarra]. <https://repositorio.puce.edu.ec/items/a09a6a9b-f4df-4b58-a2c4-4c8119a02c92>

- Guerrero Fey, J. D. (2023). *Revalorización de las fritadas de cajón en la ciudad de Ibarra* [Trabajo de titulación, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ibarra]. <https://repositorio.puce.edu.ec/items/a98d66bd-973c-4454-9a95-a7d3c8fe10e3>
- Hinojosa Lema, E. R., & Tocaín Bolaños, H. A. (2023). *Aplicación de plantas silvestres comestibles de la parroquia La Esperanza en la cocina tradicional del cantón Ibarra con técnicas de vanguardia* [Trabajo de titulación, Universidad Técnica del Norte]. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/14706>
- Inga-Aguagallo, C. F., Badillo Arévalo, P. A., Llerena Oñate, K. P., Silva Jiménez, V. N., & Guato Pozo, J. C. (2023). Patrimonio alimentario ecuatoriano, su visión desde el enfoque normativo y cultural. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 4944–4970. doi: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4810
- Manoj, J. J. B., & Venkatraman, A. (2025). Trends in molecular gastronomy. *Journal of Future Foods*. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jfutfo.2025.03.010>
- Molina Núñez, C. R. (2023). *Estrategias de marketing segmentado para los restaurantes que ofertan preparaciones tradicionales en la zona céntrica de la ciudad de Ibarra* [Trabajo de titulación de Maestría en Gastronomía, Universidad Técnica del Norte]. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13881>
- Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. S. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: Revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio*, 1(63), 105–117. <https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>
- Rojas-Le-Fort, M., Valdivieso-López, I. P., & Duarte-Casar, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Discover Food*, 3, 20. doi: <https://link.springer.com/article/10.1007/s44187-023-00061-9>
- Shahrin, N., & Hussin, H. (2023). Negotiating food heritage authenticity in consumer culture. *Tourism and Hospitality Management*, 29(2), 183–193. doi: <https://doi.org/10.20867/thm.29.2.3>

Soare, I., Zugravu, C. L., & Zugravu, G. A. (2023). Research on consumer perception regarding traditional food products of Romania. *Foods*, 12(14), 2723. doi: <https://doi.org/10.3390/foods12142723>

Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: Challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability*, 13(17), 9510. doi: <https://doi.org/10.3390/su13179510>

Declaración de uso de inteligencia artificial

Durante el desarrollo de este trabajo se utilizó una herramienta de inteligencia artificial generativa como recurso de apoyo para mejorar la claridad, coherencia, fluidez y corrección gramatical de la redacción, incluyendo la revisión de la sintaxis y la organización de algunas ideas. También se empleó como apoyo en el proceso de sistematización, codificación y categorización temática de los datos cualitativos obtenidos mediante las entrevistas, sin sustituir la interpretación crítica realizada por el autor. Además, la herramienta fue utilizada para generar las imágenes y visualizaciones conceptuales incorporadas en la propuesta gastronómica, las cuales no corresponden a preparaciones elaboradas ni a evidencias de validación experimental. El contenido producido con asistencia de inteligencia artificial fue revisado, contrastado y ajustado por el autor, quien asume la responsabilidad integral sobre la selección de la información, el análisis de los resultados, la formulación de la propuesta, las conclusiones y la versión final del documento.