UNIDAD ACADÉMICA PUCE TEC AMBATO

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

COCINA FUSIÓN BASADA EN PESCADOS DE GALÁPAGOS, MEDIANTE LA INTEGRACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS INTERNACIONALES

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnológico Superior en Gestión Culinaria

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Jefferson Jair Jiménez Caisaguano

Director:

Mg. Tello Velastegui Adriano Israel

Ambato - Ecuador

Agosto 2026

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **JEFFERSON JAIR JIMENEZ CAISAGUANO**, con cédula de ciudadanía: **2000131330**, autor del trabajo de graduación titulado: "COCINA FUSIÓN BASADA EN PESCADOS DE GALÁPAGOS, MEDIANTE LA INTEGRACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS INTERNACIONALES" previo a la obtención del título profesional de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA** en la unidad educativa **PUCE TEC.**

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

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

Ambato, agosto del 2026



Jefferson Jair Jiménez Caisaguano

CC. 2000131330

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE AMBATO

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

COCINA FUSIÓN BASADA EN PESCADOS DE GALÁPAGOS, MEDIANTE LA INTEGRACIÓN DE TÉCNICAS CULINARIAS INTERNACIONALES

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Jefferson Jair Jiménez Caisaguano

Adriano Israel Tello Velastegui, Lic. Mg. f._____
CC. 1804179347
CALIFICADOR

Mario Andrés Galarza Núñez, Lic. f._____
CALIFICADOR

Xavier Geovanny Muela Santamaria, Lic. Mg f._____
CALIFICADOR

Ingrid Valeria Flores Zambrano, Lic. Mg f._____
COORDINADORA (E) PUCETEC AMBATO

PUCE | AMBATO
PROSECRETARÍA

Ana Cecilia Parra Ramos, Abg. Mg f._____
PROSECRETARIA (E) PUCE AMBATO

Ambato – Ecuador

Agosto 2026

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, con todo mi amor, gratitud y respeto, a mi madre, quien ha sido el pilar fundamental de mi vida. Gracias por creer siempre en mí, por acompañarme en cada etapa de mi formación y por brindarme tu amor incondicional, incluso durante los momentos más difíciles. Cada uno de tus sacrificios, consejos y enseñanzas me ha permitido crecer como persona y continuar luchando por mis sueños. Me enseñaste que, con esfuerzo, humildad, responsabilidad y perseverancia, es posible superar cualquier obstáculo. Este logro no es solamente mío, sino también tuyo, porque tu apoyo y confianza fueron la fuerza que necesité para no rendirme y llegar hasta este momento tan importante.

A mi hermana, por estar presente a lo largo de este camino, por escucharme, comprenderme y brindarme su apoyo cuando más lo necesitaba. Gracias por compartir conmigo las alegrías, las preocupaciones y los desafíos que se presentaron durante mi formación académica. Tu compañía y tus palabras de ánimo me ayudaron a seguir avanzando. Dedico también este logro a ti, porque formas parte esencial de mi vida y de cada meta que he conseguido alcanzar.

A mi pareja, por acompañarme con amor, paciencia y comprensión durante todo este proceso. Gracias por apoyarme en los días de cansancio, por motivarme cuando sentía que las dificultades eran demasiado grandes y por recordarme constantemente que era capaz de lograrlo. Tu compañía, confianza y cariño fueron fundamentales para mantenerme firme hasta alcanzar esta meta. Gracias por celebrar cada pequeño avance y por permanecer a mi lado tanto en los buenos momentos como en los más difíciles.

Asimismo, dedico este trabajo a mis tutores y docentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato (PUCESA), quienes desempeñaron un papel muy importante en mi formación académica y profesional. Gracias por compartir sus conocimientos, experiencias y enseñanzas; por orientarme con paciencia y responsabilidad durante el desarrollo de esta investigación, y por ayudarme a fortalecer mis capacidades dentro del campo gastronómico. Sus recomendaciones,

observaciones y correcciones fueron fundamentales para mejorar este trabajo y culminar satisfactoriamente esta etapa de mi vida universitaria.

Finalmente, dedico esta investigación a todas las personas apasionadas por la gastronomía ecuatoriana. Espero que este trabajo contribuya a reconocer la riqueza de nuestros productos, especialmente de los pescados provenientes de las islas Galápagos, y que demuestre que la unión de técnicas culinarias internacionales con nuestra identidad gastronómica puede convertirse en una fuente de innovación, valoración cultural y desarrollo para la cocina contemporánea.

Con todo mi cariño, dedico esta tesis a mi madre, a mi hermana, a mi pareja y a mis tutores, quienes fueron parte esencial de este camino y contribuyeron de distintas maneras para que este importante logro pudiera hacerse realidad.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar, en primer lugar, mi más profundo agradecimiento a Dios por bendecirme con la vida, la salud, la sabiduría y la fortaleza necesarias para culminar esta importante etapa de mi formación profesional. Su guía me permitió mantenerme firme ante las dificultades y continuar avanzando hasta alcanzar esta meta.

Agradezco sinceramente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato (PUCESA) y a todos los docentes que formaron parte de mi carrera. Gracias por compartir generosamente sus conocimientos, experiencias y valores, los cuales contribuyeron significativamente a mi crecimiento académico, personal y profesional. Su dedicación y compromiso con la enseñanza despertaron en mí una mayor pasión por la gastronomía y me motivaron a desarrollar esta investigación con responsabilidad, creatividad y respeto por la identidad culinaria ecuatoriana.

De manera muy especial, agradezco a mi tutor de tesis por su orientación, paciencia y acompañamiento durante la realización de este trabajo. Sus observaciones, recomendaciones y valiosos aportes fueron fundamentales para organizar, corregir y fortalecer cada una de las etapas de la investigación. Gracias por compartir sus conocimientos, aclarar mis dudas y motivarme a continuar mejorando hasta alcanzar los objetivos planteados. Su apoyo fue esencial para que esta tesis pudiera culminarse satisfactoriamente.

También agradezco a las personas que colaboraron durante el proceso práctico, facilitando la organización de los insumos, los espacios de trabajo y el registro de las preparaciones. Su apoyo contribuyó al desarrollo de las fichas técnicas, la elaboración de los platos y la documentación fotográfica presentada en esta tesis.

Con especial cariño, agradezco a mi mamá por ser mi mayor ejemplo de amor, esfuerzo y perseverancia. Gracias por creer siempre en mí, por acompañarme en cada desafío y por brindarme tu apoyo incondicional durante toda mi vida. Tus sacrificios, consejos y palabras de ánimo fueron la fuerza que necesité para no

rendirme. Este logro también te pertenece porque has estado presente en cada paso de mi formación.

A mi hermana le agradezco su cariño, comprensión y compañía durante este proceso. Gracias por celebrar mis logros, animarme en los momentos difíciles y formar parte de este sueño que hoy se convierte en realidad. De igual manera, agradezco a mi pareja por su amor, paciencia y apoyo constante, especialmente durante los días de cansancio y preocupación. Su compañía y motivación fueron muy importantes para continuar avanzando.

Finalmente, agradezco a toda mi familia y a mis amigos por su comprensión, confianza y palabras de aliento. Cada uno, desde su lugar, aportó de manera significativa para que pudiera alcanzar esta meta académica. A todas las personas que estuvieron presentes durante la realización de esta tesis y contribuyeron directa o indirectamente a su culminación, les expreso mi más sincero agradecimiento.

RESUMEN

La riqueza ictiológica de las Islas Galápagos representa una oportunidad para el desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras que integren identidad local, sostenibilidad y técnicas culinarias contemporáneas. Sin embargo, existe una limitada investigación orientada a la cocina fusión basada en pescados provenientes de esta región, lo que restringe el aprovechamiento gastronómico y comercial de estos productos dentro del sector turístico y restaurantero. Por ello, la presente investigación surge de la necesidad de diseñar alternativas culinarias que combinen sabores tradicionales ecuatorianos con técnicas modernas de preparación y presentación.

La importancia de este estudio radica en su aporte al fortalecimiento de la oferta gastronómica de restaurantes y emprendimientos culinarios, promoviendo el valor cultural y económico de los pescados de Galápagos. Además, busca incentivar prácticas responsables de consumo y diversificación gastronómica, contribuyendo al posicionamiento de la cocina ecuatoriana en mercados nacionales e internacionales.

El objetivo general es desarrollar propuestas de cocina fusión basadas en pescados de Galápagos mediante la integración de técnicas culinarias contemporáneas. La metodología empleada será de enfoque mixto, utilizando investigación bibliográfica, análisis gastronómico y pruebas experimentales de elaboración culinaria.

Como resultados esperados, se prevé obtener recetas innovadoras, técnicas de preparación adaptadas a los productos marinos y una propuesta gastronómica viable que fortalezca la identidad culinaria ecuatoriana.

Palabras clave: cocina fusión, pescados de Galápagos, técnicas culinarias, gastronomía ecuatoriana, innovación gastronómica.

ABSTRACT

The rich fish populations of the Galapagos Islands present an opportunity for developing innovative culinary proposals that integrate local identity, sustainability, and contemporary culinary techniques. However, limited research exists on fusion cuisine based on fish from this region, restricting the gastronomic and commercial use of these products within the tourism and restaurant sectors. Therefore, this study arises from the need to design culinary alternatives that combine traditional Ecuadorian flavors with modern preparation and presentation techniques.

The importance of this study lies in its contribution to strengthening the gastronomic offerings of restaurants and culinary ventures, promoting the cultural and economic value of Galapagos fish. Furthermore, it seeks to encourage responsible consumption practices and gastronomic diversification, contributing to the positioning of Ecuadorian cuisine in national and international markets.

The overall objective is to develop fusion cuisine proposals based on Galápagos fish through the integration of contemporary culinary techniques. The methodology will be a mixed-methods approach, utilizing bibliographic research, gastronomic analysis, and experimental culinary preparation tests.

The expected results include innovative recipes, preparation techniques adapted to seafood products, and a viable gastronomic proposal that strengthens Ecuadorian culinary identity.

Keywords: *fusion cuisine, Galapagos fish, culinary techniques, Ecuadorian gastronomy, gastronomic innovation.*

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO iii
DEDICATORIA iv
AGRADECIMIENTO vi
RESUMEN viii
ABSTRACT ix
INTRODUCCIÓN 1
OBJETIVOS ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Objetivo general ..... **¡Error! Marcador no definido.**
Objetivos específicos ..... **¡Error! Marcador no definido.**
CAPÍTULO I: ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA 11
1.1 Fundamentos teóricos relacionados con el objeto de estudio 11
1.2 Principales investigaciones nacionales e internacionales 41
1.3 Enfoques teóricos y metodológicos utilizados por otros autores 22
CAPÍTULO II: DISEÑO METODOLÓGICO 30
2.1 Consideraciones metodológicas 30
2.2 Población y muestra 38
2.3 Técnicas e instrumentos 41
CAPÍTULO III: RESULTADOS DE LA ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA GASTRONÓMICA 62
3.1 Desarrollo de la propuesta gastronómica 62
3.2 Diseño y estandarización de la propuesta gastronómica 68
3.3 Análisis técnico de las preparaciones 71
3.4 Discusión y cumplimiento de los objetivos 73
CONCLUSIONES 81
RECOMENDACIONES 82
BIBLIOGRAFIA 83
ANEXOS 87

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana es una manifestación cultural construida a partir de la diversidad geográfica, productiva y social del país. La región Costa, la Sierra, la Amazonía y la región Insular poseen ingredientes, técnicas y costumbres alimentarias que reflejan la relación histórica de sus habitantes con el territorio. Dentro de esta diversidad, los productos marinos ocupan un lugar relevante por su aporte nutricional, económico y gastronómico. Sin embargo, su uso aún puede ampliarse mediante propuestas contemporáneas que integren identidad, creatividad y conocimiento técnico.

En la actualidad, la innovación culinaria constituye una alternativa para fortalecer el valor de los productos locales y responder a las nuevas exigencias del sector de alimentos y bebidas. Este proceso no implica reemplazar las preparaciones tradicionales, sino explorar diferentes posibilidades de transformación, presentación y consumo. La innovación permite reinterpretar un ingrediente mediante procedimientos que mejoran sus características sensoriales y generan experiencias diferenciadas. En este contexto, la cocina de fusión se presenta como un medio para relacionar productos ecuatorianos con técnicas procedentes de distintas culturas gastronómicas.

La cocina de fusión integra ingredientes, procedimientos y conceptos culinarios de diferentes orígenes dentro de una preparación coherente. Su aplicación requiere conocimiento de las propiedades de cada producto, dominio técnico y respeto por la identidad de las cocinas involucradas. Por esta razón, no consiste en mezclar elementos de manera arbitraria, sino en desarrollar un proceso planificado de selección, experimentación, adaptación y estandarización. Las tendencias gastronómicas contemporáneas reconocen a la cocina de fusión como una expresión de creatividad que facilita el diálogo entre tradiciones y métodos internacionales (Yıkmış et al., 2024)

En el caso ecuatoriano, este enfoque ofrece oportunidades para revalorizar recursos que presentan una aplicación limitada dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas. Entre ellos se encuentran los pescados provenientes de Galápagos, los cuales poseen características organolépticas, alimentarias y territoriales que pueden aprovecharse mediante diferentes métodos culinarios. La integración de estos pescados en platos de cocina de fusión permite explorar nuevas combinaciones de sabor, aroma, textura, temperatura y presentación, siempre que se respeten las condiciones de conservación y aprovechamiento responsable.

Galápagos constituye una región insular de importancia nacional e internacional por su biodiversidad, sus procesos ecológicos, su actividad turística y su relación con el medio marino. El archipiélago se encuentra aproximadamente a mil kilómetros de la costa continental del Ecuador y presenta condiciones geográficas que favorecen la presencia de una amplia variedad de especies. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura reconoce a las islas Galápagos y a su reserva marina como un espacio de extraordinario valor natural y evolutivo

La riqueza marina del archipiélago mantiene una relación directa con la alimentación, la economía y las prácticas culturales de la población. La pesca artesanal constituye una actividad histórica que participa en el abastecimiento de pescados y mariscos para hogares, restaurantes, hoteles y servicios turísticos. No obstante, esta actividad se desarrolla dentro de un territorio ambientalmente sensible, por lo que se encuentra sujeta a normas de manejo, control y conservación. Estas disposiciones buscan equilibrar el aprovechamiento de los recursos con la protección de la biodiversidad.

La Dirección del Parque Nacional Galápagos regula la actividad pesquera dentro de la Reserva Marina de Galápagos mediante disposiciones relacionadas con las artes de pesca permitidas, las especies autorizadas, los períodos de captura y las condiciones de comercialización. Esta regulación exige que los productos utilizados en el ámbito gastronómico procedan de canales legales y cumplan con las medidas establecidas por la autoridad ambiental. De esta manera, el aprovechamiento culinario no puede separarse de la sostenibilidad, la trazabilidad y la responsabilidad en el consumo (Galápagos, 2024; Nations, 2024)

La importancia de la pesca artesanal no se limita a la extracción y comercialización de recursos. Los pescados también forman parte de la seguridad alimentaria y de los medios de vida de las comunidades del archipiélago. (Viteri Mejía et al., 2026) Sostienen que el pescado debe entenderse como alimento, recurso económico y componente de las relaciones sociales de Galápagos. Esta perspectiva permite reconocer que su valorización requiere acciones articuladas entre conservación, producción, comercialización, alimentación y gastronomía.

En el escenario internacional, los alimentos acuáticos adquieren una importancia creciente por su contribución a la alimentación y al desarrollo de cadenas de valor sostenibles. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura señala que los sistemas alimentarios acuáticos requieren prácticas responsables de captura, manejo, conservación, distribución y consumo. También destaca la necesidad de promover innovación, reducción de pérdidas y generación de valor agregado sin comprometer la estabilidad de los ecosistemas (Nations, 2024)

La valorización gastronómica puede contribuir a estos propósitos cuando se basa en el uso eficiente de los productos, el conocimiento de su procedencia y la estandarización de las preparaciones. Agregar valor no significa únicamente

aumentar el precio de un ingrediente, sino mejorar su manejo, presentación, rendimiento y reconocimiento culinario. En este sentido, una preparación correctamente diseñada puede comunicar las características del pescado, su relación con el territorio y la importancia de consumir especies obtenidas bajo condiciones permitidas.

La gastronomía también se relaciona con la experiencia turística y con la imagen de los destinos. La alimentación permite conocer costumbres, productos, técnicas y formas de vida de una comunidad. En territorios como Galápagos, la experiencia del visitante se vincula principalmente con la naturaleza, pero también puede complementarse mediante el acercamiento a la pesca artesanal y a los productos locales. (Alencastro et al., 2023) Identifican que las actividades relacionadas con la pesca pueden fortalecer la conexión entre visitantes, comunidades y espacios marinos protegidos.

No obstante, la relación entre turismo, pesca y gastronomía debe desarrollarse con responsabilidad. La demanda de pescados por parte de restaurantes, hoteles y servicios turísticos puede generar oportunidades económicas, pero también puede incrementar la presión sobre determinadas especies. (Castrejón & Defeo, 2024) Explican que la gestión pesquera de Galápagos enfrenta el desafío de proteger su biodiversidad y, al mismo tiempo, atender las necesidades económicas y alimentarias de la población. Por consiguiente, la innovación gastronómica debe ajustarse a la disponibilidad legal y sostenible de los productos.

Cuando el pescado se utiliza únicamente como una proteína base, sin considerar su perfil sensorial, se desaprovecha parte de su capacidad culinaria. La falta de análisis puede ocasionar cocciones excesivas, pérdida de humedad, texturas poco agradables o combinaciones que ocultan el sabor principal. En cambio, la aplicación de técnicas precisas facilita el control de la temperatura, el tiempo, la textura y la

intensidad de los acompañamientos. Este conocimiento resulta necesario para construir platos equilibrados y reproducibles.

Entre las técnicas que pueden emplearse se encuentran los cortes finos, marinados controlados, fondos marinos, emulsiones, confitados y cocciones a temperatura moderada. Estos procedimientos permiten trabajar de manera diferenciada las características del producto. También ofrecen la posibilidad de incorporar contrastes de temperatura, acidez, untuosidad y textura. Su adaptación a ingredientes ecuatorianos favorece el desarrollo de preparaciones contemporáneas sin eliminar la relación cultural y territorial que identifica a la materia prima.

La cocina italiana aporta procedimientos relacionados con el *carpaccio*, las emulsiones, la cocción de granos y la elaboración del *risotto*. La cocina japonesa ofrece conocimientos sobre fondos, tratamiento delicado del pescado, presentación ordenada y equilibrio del sabor umami. La cocina francesa contribuye con técnicas de confitado, elaboración de salsas y control de la temperatura. La combinación planificada de estos procedimientos con productos ecuatorianos permite construir una propuesta de cocina de fusión con identidad propia.

La aplicación de técnicas internacionales no pretende reproducir de manera exacta las recetas de otras culturas. Su propósito consiste en estudiar los procedimientos, seleccionar aquellos que resultan compatibles con los pescados y adaptarlos al contexto ecuatoriano. Esta adaptación exige mantener el equilibrio entre innovación e identidad. Una preparación de fusión alcanza coherencia cuando las técnicas cumplen una función definida, los ingredientes mantienen armonía y el resultado puede reconocerse como una propuesta relacionada con el territorio.

Para el desarrollo de la investigación se seleccionan el brujo, el pargo de Galápagos y la albacora como materias primas principales. Estas especies presentan diferencias que permiten analizar su comportamiento en distintas preparaciones. La firmeza, el sabor, la humedad y la reacción frente a la cocción constituyen criterios para determinar la técnica más apropiada. Su selección también responde a la intención de diversificar el uso culinario de los pescados y convertirlos en elementos centrales de platos contemporáneos.

La primera propuesta corresponde a un *carpaccio* de pescado acompañado de una vinagreta tibia de tamarindo. La preparación toma como referencia el corte fino de la cocina italiana y lo relaciona con ingredientes ecuatorianos. La vinagreta aporta acidez, aroma y un contraste térmico frente a la temperatura fría del pescado. Esta combinación busca mantener la delicadeza de la materia prima, resaltar su frescura y generar una experiencia sensorial basada en el equilibrio entre sabor, textura y temperatura.

La segunda preparación consiste en un *ramen* de inspiración ecuatoriana elaborado con fondo marino. Su estructura se relaciona con la cocina japonesa, mientras que los ingredientes y sabores se adaptan al contexto nacional. El fondo permite aprovechar las cualidades aromáticas del pescado y desarrollar mayor profundidad de sabor. La distribución de los componentes también favorece una presentación ordenada. Esta propuesta demuestra que una preparación internacional puede reinterpretarse mediante productos ecuatorianos sin copiar de forma literal su versión original.

La tercera propuesta corresponde a un pescado confitado en aceite de coco con *risotto* de quinua. El confitado permite mantener la humedad y suavidad del pescado mediante el control de la temperatura. El aceite de coco aporta aroma y refuerza el vínculo con ingredientes de zonas tropicales. Por su parte, el *risotto* adapta un procedimiento italiano al empleo de la quinua. La combinación integra

técnicas francesas e italianas con productos nacionales y busca equilibrio entre cremosidad, aroma, sabor y textura.

Estas propuestas requieren un proceso de estandarización para garantizar consistencia y capacidad de réplica. La creatividad inicial no resulta suficiente para incorporar un plato dentro de un establecimiento gastronómico. Es necesario definir cantidades, porciones, procedimientos, tiempos, temperaturas, rendimiento, presentación, costos y condiciones de conservación. La ficha técnica facilita la organización de estos elementos y permite que la preparación mantenga características similares cada vez que se reproduce.

La estandarización también favorece el control de calidad y la reducción de desperdicios. En el caso de los pescados, este proceso adquiere mayor importancia por su carácter perecedero y por las condiciones necesarias para mantener su inocuidad. El control de la cadena de frío, la manipulación higiénica, la correcta descongelación, el almacenamiento y la separación de utensilios son elementos esenciales. Por tanto, la innovación debe desarrollarse de manera conjunta con la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa.

La elección de Ambato permite analizar la posibilidad de incorporar productos representativos de la región Insular dentro de un contexto gastronómico andino. Esta relación amplía la comprensión de la cocina ecuatoriana y demuestra que los productos de una región pueden integrarse con técnicas e ingredientes procedentes de otros espacios. No obstante, esta adaptación debe conservar información sobre el origen de la materia prima y respetar las regulaciones relacionadas con su obtención y comercialización.

A partir de esta situación se formula la siguiente interrogante científica:

¿Cómo contribuir a la innovación gastronómica, la creatividad culinaria y la diferenciación de la oferta restaurantera de Ambato mediante una propuesta de cocina de fusión basada en pescados de Galápagos y técnicas culinarias internacionales?

En correspondencia con la interrogante planteada, el objetivo general consiste en desarrollar una propuesta gastronómica de cocina de fusión basada en pescados de Galápagos mediante la integración de técnicas culinarias internacionales y productos ecuatorianos. Este propósito orienta la fundamentación teórica, el diseño de las preparaciones, la estandarización y la valoración profesional. De este modo, la investigación no se limita a describir el problema, sino que presenta una alternativa culinaria concreta, organizada y susceptible de réplica.

Para alcanzar el objetivo general, se fundamentan teóricamente la cocina de fusión, las técnicas culinarias internacionales, las características de los pescados seleccionados, la sostenibilidad y la identidad gastronómica. Posteriormente, se diseñan tres platos innovadores y se desarrollan las fichas técnicas correspondientes. Finalmente, se determina la aceptación de las preparaciones mediante una valoración técnica y sensorial efectuada por profesionales vinculados con el sector gastronómico de Ambato.

La investigación adopta un enfoque mixto porque integra información cualitativa y cuantitativa. El componente cualitativo permite interpretar criterios sobre presentación, creatividad, pertinencia y posibilidad de aplicación de los platos. El componente cuantitativo se obtiene mediante escalas de valoración que permiten calcular medias y comparar los resultados. El estudio presenta un alcance

descriptivo y aplicado, puesto que caracteriza el problema y utiliza los conocimientos obtenidos para desarrollar una propuesta gastronómica concreta.

Durante el diseño se aplica el método SCAMPER, integrado por las acciones de sustituir, combinar, adaptar, modificar, proponer otros usos, eliminar y reorganizar. Estas acciones permiten transformar preparaciones conocidas y orientar la creatividad hacia resultados concretos. Su aplicación ayuda a seleccionar ingredientes, adaptar técnicas y modificar presentaciones sin perder la relación con los pescados de Galápagos. Posteriormente, cada propuesta se organiza mediante una ficha técnica que contiene cantidades, procedimiento, porciones, tiempos, temperaturas y presentación.

La importancia práctica de la investigación radica en la presentación de tres preparaciones estandarizadas que pueden utilizarse como referencia para el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas. Las fichas técnicas facilitan la reproducción de los platos y permiten controlar su calidad. Asimismo, la aplicación de SCAMPER demuestra que la innovación puede organizarse mediante un procedimiento sistemático. Esta contribución resulta útil para estudiantes, profesionales y establecimientos interesados en diversificar su oferta mediante productos ecuatorianos.

Desde el punto de vista cultural, la propuesta fortalece la presencia de los pescados de Galápagos dentro de la gastronomía ecuatoriana contemporánea. Su desarrollo evidencia que la identidad no se limita a repetir recetas tradicionales, puesto que también puede expresarse mediante la reinterpretación responsable de ingredientes representativos. El vínculo territorial se mantiene mediante la selección de los productos, el conocimiento de su procedencia y la combinación con ingredientes nacionales que aportan coherencia a las preparaciones.

En el ámbito ambiental, la investigación promueve el uso responsable de los recursos marinos y reconoce que la innovación culinaria debe respetar las regulaciones pesqueras. La propuesta no busca incentivar una extracción indiscriminada, sino demostrar que los productos obtenidos legalmente pueden alcanzar mayor valorización mediante técnicas adecuadas, control de calidad y reducción de desperdicios. Esta perspectiva relaciona la actividad gastronómica con la conservación, la trazabilidad y el consumo informado.

Se plantea como objetivo general el desarrollar una propuesta gastronómica de cocina fusión basada en pescados de Galápagos, técnicas culinarias internacionales y productos ecuatorianos, orientada al fortalecimiento de la innovación culinaria y la identidad gastronómica nacional.

Y como objetivos específicos:

- Fundamentar teóricamente la cocina fusión como alternativa innovadora para la elaboración de preparaciones gastronómicas a base de pescados de las Islas Galápagos.
- Diseñar platillos gastronómicos innovadores orientados a la revalorización de los productos locales y al fortalecimiento de la gastronomía de Galápagos.
- Determinar la aceptación de técnicas de cocina fusionadas en preparaciones gastronómicas elaboradas con pescados de las Islas Galápagos en restaurantes de Ambato

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1 Fundamentos teóricos relacionados con el objeto de estudio

La gastronomía como expresión cultural y social

La gastronomía ha dejado de ser entendida únicamente como el conjunto de técnicas para preparar alimentos, para convertirse en una disciplina que integra conocimientos históricos, culturales, sociales, ambientales y económicos. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, Organización de las Naciones Unidas para la Educación, (2023)“La alimentación y las prácticas culinarias constituyen patrimonio inmaterial de la humanidad, porque reflejan la forma en que cada comunidad se relaciona con su territorio, sus recursos y su historia”. En este sentido, cada plato, cada ingrediente y cada técnica cuentan una historia y transmiten valores que definen la identidad de un pueblo.

Para el Ministerio de Turismo del Ecuador (2023), la gastronomía nacional se sustenta en la diversidad geográfica del país, que permite contar con productos únicos en cada región: costa, sierra, Amazonía y región insular. Esta riqueza hace que la cocina ecuatoriana sea reconocida mundialmente, ocupando desde 2025 el puesto 38 entre las mejores del mundo según el ranking internacional Taste Atlas, y recibiendo distinciones como la de Manabí como Región Mundial de la Gastronomía en 2026, otorgada por el Instituto Internacional de Gastronomía, Cultura, Arte y Turismo IGCAT. Este reconocimiento confirma que la cocina ecuatoriana tiene un gran potencial, pero también plantea el reto de seguir innovando y fortaleciendo su propuesta para mantener y ampliar su posicionamiento.

Desde una perspectiva académica, autores como Santamaría (2022)“definen la gastronomía como el arte y la ciencia de elegir, preparar, combinar y presentar los

alimentos, buscando siempre el equilibrio entre sabor, nutrición, estética y significado cultural". Esta definición es fundamental para la presente investigación porque establece que la cocina no es solo técnica, sino también conocimiento, creatividad y sentido de pertenencia. En el caso de Galápagos, esta definición adquiere mayor relevancia porque al valor cultural se suma un valor ambiental inigualable, que condiciona y enriquece todo proceso culinario.

La gastronomía también se entiende hoy como motor de desarrollo económico. Como señala la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022), "El sector alimentario y gastronómico representa una parte importante del Producto Interno Bruto (PIB) de los países, especialmente en aquellos con fuerte vocación turística". En Ecuador, el turismo gastronómico ha crecido un 18% entre 2022 y 2025, convirtiéndose en uno de los principales motivadores de viaje para los visitantes nacionales y extranjeros. Esto significa que desarrollar mejores propuestas culinarias no solo es un asunto cultural, sino también una estrategia económica clave para el país y especialmente para zonas como Galápagos, donde el turismo representa más del 60% de la actividad económica local.

Es importante resaltar que, en este marco teórico, se entiende que la cocina evoluciona constantemente. No es un conjunto de recetas fijas, sino una práctica dinámica que se transforma, se adapta y se enriquece con nuevas influencias, siempre que mantenga su vínculo con la identidad. Como indica Bastianich (2023), la gran cocina es aquella que sabe mirar al pasado, pero también al mundo y tomar lo mejor de él, para devolverlo transformado y mejorado. Esta idea es el fundamento principal de la cocina fusión, objeto central de este estudio.

Concepto, principios y características de la cocina fusión

El concepto de cocina fusión es uno de los pilares de esta investigación, por lo que es necesario analizarlo en profundidad, desde las definiciones más recientes hasta sus principios fundamentales. Para entenderlo bien, primero debemos diferenciarlo

de lo que no es: la cocina fusión no es mezclar ingredientes o técnicas al azar, ni es copiar recetas de otros países y cambiarles un ingrediente. Al contrario, es una práctica reflexiva, estudiada y respetuosa, que busca crear algo nuevo sin perder de dónde viene.

Según Khialani (2026), Experto mundial en tendencias gastronómicas, “la cocina fusión se define como la integración armoniosa de ingredientes, técnicas, métodos de cocción, formas de presentación y conceptos culinarios de dos o más tradiciones distintas, con el fin de generar preparaciones originales, coherentes, sabrosas y con identidad propia”. El autor explica que el éxito de la fusión radica en el equilibrio: que ningún elemento sobresalga sobre los demás, que la mezcla tenga lógica sensorial y que se respete la esencia de cada cultura involucrada.

Esta definición coincide con lo que plantea la revista especializada Revista Ingeniería de Menú (2026)que añade que la cocina fusión se ha convertido en la herramienta más efectiva para innovar en el sector gastronómico actual, porque permite renovar la oferta sin romper con la tradición. Sus características principales, según esta fuente, son:

- Base identitaria: Siempre parte de una cocina base, generalmente la local, que funciona como eje y punto de referencia para el comensal.
- Integración de técnicas, no solo sabores: La fusión real ocurre cuando se adaptan métodos de preparación, tiempos, temperaturas y procesos, y no solo cuando se agregan ingredientes exóticos.

- Lógica sensorial: Las combinaciones deben funcionar en sabor, aroma, textura, temperatura y apariencia; no se trata de sorprender por sorprender, sino de ofrecer una experiencia agradable.
- Sostenibilidad: Debe usar productos disponibles, respetar temporadas y normas de producción y captura.

- Creatividad fundamentada: Se apoya en conocimientos técnicos y teóricos, no en intuición sin base.

En el contexto latinoamericano, autores como Obando Morán (2025)y Peñaherrera Espinosa (2024), En sus investigaciones realizadas en Ecuador, explican que la cocina fusión ha sido clave para revalorizar ingredientes locales. Ambos coinciden en que, al aplicar técnicas internacionales a productos nacionales, se logra que estos sean percibidos con mayor valor, calidad y prestigio, lo que ayuda a fortalecer la identidad y mejorar los ingresos de productores y cocineros. Obando Morán (2025), en su trabajo sobre cocina fusión entre Guayaquil y el Mediterráneo, demuestra que es posible combinar dos tradiciones muy distintas y obtener resultados que representan claramente a la ciudad y al país.

Un punto clave en la teoría actual, desarrollado por Villacrés Harnisth (2025) en su investigación sobre cocina de autor ecuatoriana, es que la cocina fusión no diluye la identidad, sino que la amplía. El autor argumenta que cuando una cocina es fuerte y tiene identidad propia, es capaz de dialogar con otras, tomar elementos y transformarlos, y seguir siendo ella misma. Esto es fundamental para el presente estudio: se busca integrar técnicas de otras partes del mundo, pero siempre manteniendo y resaltando que el producto principal es de Galápagos, que la base es ecuatoriana y que todo se hace bajo los principios y valores de esta tierra.

También es necesario mencionar la clasificación que hace Politi (2026), quien divide la cocina fusión en diferentes tipos:

1. Fusión regional: entre regiones del mismo país.
2. Fusión intercultural: entre países o continentes distintos.
3. Fusión técnica: Se mezclan métodos de preparación, pero se mantienen ingredientes locales (es precisamente este el tipo que se desarrollará en la presente investigación).

4. Fusión de concepto: Se mezclan formas de servicio, menú o estructura del plato.

Finalmente, para esta investigación se adopta la definición propia: Cocina fusión basada en pescados de Galápagos es el proceso de diseño y elaboración de platos que toman como materia prima principal las especies pesqueras permitidas en el archipiélago, respetan su normativa de conservación, y combinan sabores, formas y técnicas de la cocina ecuatoriana con métodos culinarios de otras culturas, para crear propuestas innovadoras, de alta calidad, con identidad propia y orientadas a la diferenciación turística.

Técnicas culinarias internacionales: clasificación, características y aplicación

Las técnicas culinarias son el conjunto de procedimientos, operaciones y formas de manipulación y transformación de los alimentos que permiten modificar sus propiedades para obtener resultados específicos. Según Escoffier (2023), considerado el padre de la cocina moderna, las técnicas son la base sobre la que se construye todo buen plato; sin un dominio técnico, la creatividad no tiene fundamento ni consistencia. Más recientemente, Larousse Editorial (2024), en su nueva edición del Larousse Gastronomique, actualizó esta clasificación, incorporando métodos modernos y explicando cómo cada técnica afecta a las características del alimento.

Para el caso específico de los pescados, que son productos delicados, con estructuras de fibras distintas a las carnes rojas, alto contenido de agua y grasas sensibles al calor, las técnicas deben seleccionarse con mucho cuidado. A continuación, se presentan las familias técnicas más relevantes para este estudio, tomando como referencia a Vozmediano (2026), especialista mundial en preparación de pescados y mariscos, y los manuales de cocina profesional actualizados hasta 2026.

Técnicas de origen asiático

- Tempura: Técnica japonesa de fritura ligera, en la que se recubre el alimento con una masa de harina y agua muy fría. Su característica principal es que la cobertura queda fina, crujiente, ligera y no absorbe aceite, permitiendo que el sabor original del pescado se mantenga intacto. Es ideal para pescados de carne firme y sabor suave, como los que abundan en Galápagos. Según Vozmediano (2026), el secreto está en la temperatura del agua y del aceite, lo que hace que sea una técnica accesible, pero que requiere precisión.
- Marinados y curados: muy utilizados en la cocina japonesa, china y tailandesa. Consisten en dejar reposar el pescado en mezclas de aceites, ácidos, sales, azúcares, especias y hierbas, por tiempos controlados. Sirven para aromatizar, conservar, ablandar y cambiar texturas. En la cocina fusión, son fundamentales porque permiten introducir sabores nuevos sin alterar la estructura principal del pescado. Estudios como el de la Universidad de Cuenca (2024) han demostrado que los marinados con frutas tropicales ecuatorianas y técnicas asiáticas dan resultados excelentes en pescados locales.
- Cocciones al vapor y al vacío: provenientes de la cocina china, hoy extendidas mundialmente. Permiten cocinar con muy poco o ningún líquido, a temperaturas bajas y constantes, lo que conserva al máximo las propiedades nutricionales, el sabor y la jugosidad del pescado. Son técnicas muy valoradas actualmente por ser saludables y por la calidad del resultado final.

Técnicas de origen mediterráneo

- Cocciones en papillote, en salsa o guisadas: de la cocina italiana y francesa. Se basan en cocinar el pescado envuelto o acompañado de verduras,

hierbas y caldos, lo que genera platos con mucho sabor, jugosidad y aroma. Se adaptan muy bien a pescados de mayor tamaño o con sabores más intensos, comunes en las aguas de Galápagos.

- Sellado preciso: técnica francesa que consiste en cocinar rápidamente a fuego muy alto solo la superficie, para crear una costra que retenga los jugos internos. Deja el pescado cocinado por fuera y jugoso por dentro. Es una de las técnicas más utilizadas en alta cocina y muy apreciada por los comensales por su textura y presentación.
- Emulsiones, fondos y salsas: La cocina mediterránea es maestra en la elaboración de bases y salsas que acompañan y realzan sin opacar. Estas técnicas permiten crear acompañamientos que combinan perfectamente con los sabores del mar y que se pueden adaptar con ingredientes locales como tomate, aceite de oliva, hierbas aromáticas, cítricos o ajíes ecuatorianos.

Técnicas modernas y contemporáneas

- Cocción a baja temperatura y al vacío —Sous Vide—: Una de las técnicas más importantes de las últimas décadas. Consiste en envasar el alimento herméticamente y cocinarlo en agua a temperaturas exactas, generalmente entre 45 °C y 60 °C para pescados. El resultado es una cocción uniforme, textura sedosa y conservación total del sabor. Para pescados de alto valor, como los de Galápagos, esta técnica es ideal porque asegura un resultado perfecto y consistente, evitando errores de cocción que arruinen el producto.
- Ahumados, secados y semiconservas: provenientes de tradiciones antiguas, pero renovadas con criterios modernos. Permiten modificar profundamente el sabor y la textura, y además amplían la vida útil del producto, algo muy importante en una zona insular con ciertas limitaciones de distribución.
- Técnicas de presentación y acabado: La cocina moderna da mucha importancia a cómo se sirve el plato. Métodos como montaje en altura, uso de salsas como elementos decorativos, combinación de texturas y colores, y formas de servicio diferentes, que elevan la experiencia del comensal.

-

Lo que la teoría actual destaca, y que es central para esta investigación, es que estas técnicas no son propiedad exclusiva de ningún país hoy en día. Son conocimientos universales que cualquier cocinero puede estudiar, dominar y adaptar a sus propios productos. Como dice Villacrés Harnisth (2025), usar una técnica japonesa para preparar un pescado de Galápagos no es "hacer cocina japonesa", es hacer cocina ecuatoriana con técnicas internacionales, y eso es exactamente lo que se entiende como innovación y fusión responsable.

Los pescados de Galápagos: características, normativa y valor gastronómico

El archipiélago de Galápagos es un territorio único, declarado Patrimonio Natural de la Humanidad, Reserva de la Biosfera y Reserva Marina, con regulaciones muy estrictas sobre cualquier actividad que se realice en su territorio y aguas. Esto define completamente qué pescados se pueden usar, cómo se capturan y cuál es su valor, y es fundamental para fundamentar teóricamente este trabajo.

Según el Ministerio del Ambiente (2023), las especies ictiológicas del archipiélago se caracterizan por vivir en aguas limpias, frías y con mucho movimiento, lo que les da cualidades muy especiales: carnes firmes, sabores intensos pero limpios, bajo contenido de grasas saturadas y alto valor nutricional. A diferencia de otras zonas, en Galápagos las especies permitidas son aquellas que se reproducen bien y que se capturan mediante pesca artesanal regulada, con cuotas y temporadas definidas, para asegurar que no se agoten y que el ecosistema no sufra daños.

Las principales especies con potencial gastronómico, autorizadas y disponibles, según los informes técnicos del Ministerio del Ambiente (2023) y de la Reserva Marina Hermandad, son:

- Brujo (Epinephelus mystacinus): Es la especie más valorada. Carne blanca, muy fina, sabor suave y textura que se mantiene bien en casi cualquier técnica. Ideal para la cocina fusión porque acepta muy bien sabores y métodos externos sin perder su identidad.
- Róbalo (Centropomus nigrescens): Carne blanca, firme, sabor más intenso. Excelente para cocciones prolongadas, guisos o asados.
- Atún rojo y atún aleta amarilla: Carnes rojas, alto contenido graso, sabor potente. Ideales para técnicas como sellado, marinado, ahumado o preparaciones semicrudas.
- Cabrilla (Paralabrax humeralis): Carne blanca, muy jugosa, muy apreciada en ceviches y preparaciones rápidas.
- Meros y lisas: Variedades que aportan texturas distintas y sabores muy característicos del mar abierto.

En cuanto a su valor gastronómico, estudios recientes como el de Ecoventura (2026), empresa especializada en turismo y gastronomía de alta gama en Galápagos, señalan que estos pescados tienen características organolépticas superiores a las de muchas zonas del mundo. La pureza del agua, la alimentación natural y el crecimiento lento hacen que sean productos de calidad gourmet por naturaleza. El reto, como indica el estudio, es que esa calidad se transmita al plato mediante una buena preparación, porque un producto excelente puede convertirse en un plato mediocre si se usa una técnica inadecuada o tradicional básica.

Un punto teórico esencial es la relación entre normativa y gastronomía. En Galápagos, la cocina no puede separarse de la conservación. Como establece la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022), en su informe sobre pesca sostenible, la gastronomía de zonas protegidas debe ser una aliada de la conservación, no un problema. Esto significa que, teóricamente, una propuesta culinaria en Galápagos es válida solo si usa especies permitidas, respeta las tallas mínimas, fomenta la pesca artesanal y comunica al consumidor

el valor de cuidar estos recursos. Este principio será transversal en todo el desarrollo de esta investigación.

Otro aspecto teórico desarrollado por autores como Vásquez (2024) y por el Ministerio de Turismo del Ecuador (2023) es el concepto de identidad territorial aplicada al alimento. Esto significa que los pescados de Galápagos no son solo pescados; son pescados de Galápagos. Su origen les da un valor agregado enorme. La cocina fusión, lejos de borrar este origen, debe resaltarlo: el plato debe decir claramente "esto es de Galápagos", aunque use técnicas japonesas o italianas. Como explica Vásquez (2024), el turista no viene a comer pescado cualquiera; viene a comer pescado de Galápagos, y la propuesta gastronómica debe satisfacer esa expectativa y ese deseo de conocer el lugar a través de la comida.

Innovación, identidad y sostenibilidad como ejes transversales

Para cerrar este apartado teórico, es necesario definir los tres conceptos que guiarán todo el trabajo: innovación, identidad y sostenibilidad, y cómo se relacionan entre sí.

Innovación gastronómica: Según la Universidad Internacional del Ecuador (2025), en sus trabajos de titulación sobre cocina ecuatoriana, innovar no es hacer cosas complicadas o extrañas, sino introducir cambios que mejoren lo que ya existe, que resuelvan problemas o que creen nuevas oportunidades. En este caso, la innovación está en pasar de preparaciones tradicionales básicas a preparaciones complejas, de calidad, creativas y con mayor valor. La innovación también está en la forma de pensar: en entender que el pescado es un recurso valioso que hay que aprovechar al máximo, y que la cocina es una herramienta de desarrollo. Villegas Ubidia (2024), en su investigación sobre renovación de la cocina ecuatoriana, concluye que la innovación es la única forma de mantener una tradición viva; si no se innova, la tradición se estanca y desaparece.

Identidad gastronómica: Es el conjunto de características que hacen que una cocina sea única y reconocible. Como define el Ministerio de Turismo del Ecuador (2023), la La identidad está formada por: los productos, las técnicas, los sabores, la forma de comer, la historia y los valores. En este estudio, la identidad está garantizada por el uso de pescados de Galápagos, por la base de sabores ecuatorianos (cítricos, ajíes, hierbas, etc.) y por la concepción de la cocina como expresión de este territorio. La teoría actual reafirma que la identidad no es algo estático, sino algo que se construye y se reinterpreta constantemente, y la cocina fusión es una forma moderna y válida de reinterpretar la propia identidad.

Sostenibilidad: Es el eje más importante para Galápagos. Según la Dirección del Parque Nacional Galápagos (2024), cualquier actividad en el archipiélago debe cumplir con criterios de sostenibilidad: usar recursos sin agotarlos, cuidar el medio ambiente, generar beneficios para la comunidad y respetar las normas. En gastronomía, esto se traduce en: elegir solo especies permitidas, comprar a pescadores artesanales, reducir desperdicios, usar técnicas que aprovechen todo el producto y educar al comensal sobre el origen y cuidado de lo que come. Como indica la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022), la gastronomía sostenible es la única que tiene futuro, y para Galápagos es una obligación y también una gran ventaja competitiva frente a otros destinos.

En resumen, los fundamentos teóricos analizados establecen que:

1. La gastronomía es cultura, economía y patrimonio.
2. La cocina fusión es una herramienta válida y exitosa para innovar sin perder la identidad.
3. Las técnicas internacionales son conocimientos que pueden adaptarse para mejorar el uso de productos locales.
4. Los pescados de Galápagos son productos de alta calidad, regulados y con gran potencial, pero que requieren una mejor valorización técnica.

5. Todo esto debe hacerse bajo principios de innovación, identidad y sostenibilidad.

Estas bases teóricas son las que sustentan cada paso de esta investigación y las que permiten afirmar que lo que se propone es técnicamente posible, culturalmente válido y socialmente necesario.

1.2 Enfoques teóricos y metodológicos utilizados por otros autores

Principales enfoques teóricos en estudios gastronómicos

Al revisar las investigaciones nacionales e internacionales analizadas en el apartado anterior, se identifican tres grandes enfoques teóricos que han guiado estos trabajos. Entenderlos y compararlos es fundamental para justificar el enfoque que se adoptará en esta tesis y para demostrar que se tiene una visión crítica y fundamentada del tema.

Enfoque Patrimonial y Cultural

Es el más utilizado en trabajos sobre cocina tradicional, identidad y patrimonio. Autores como Villacrés Harnisth (2025), Villegas Ubidia (2024) y organismos como la UNESCO y el Ministerio de Turismo lo utilizan para explicar que la comida es parte de la cultura. Sus principios son:

- La cocina es expresión de historia, memoria y pertenencia.
- El valor principal es el valor cultural y simbólico.
- El objetivo principal es preservar, documentar y difundir lo propio.
- Se centra en recetas, ingredientes y saberes tradicionales.

Aporte: Es fundamental para esta investigación porque es el que nos dice que debemos mantener la identidad ecuatoriana y galapagueña. Nos recuerda que, aunque usemos técnicas de fuera, la base es nuestra.

Limitación: Por sí solo, este enfoque tiende a ser conservador y a rechazar cambios o innovaciones, lo cual no sirve para lo que queremos hacer: renovar y mejorar. Uso en esta tesis: Se adopta como base, pero se complementa con otros enfoques. Nos sirve para definir qué es lo que debemos conservar y resaltar en cada plato.

Enfoque Técnico y Científico

Es el que utilizan autores como Escoffier, Larousse, Santamaría y en Ecuador Obando Morán (2025) y Peñaherrera Espinosa (2024). Se centra en la cocina como ciencia, arte y técnica. Sus principios:

- La cocina se basa en conocimientos, procesos, temperaturas, tiempos y reacciones físicas y químicas.
- El valor principal es la calidad sensorial, técnica y nutricional.
- El objetivo es mejorar resultados, estandarizar procesos, crear nuevas preparaciones y asegurar la calidad.
- Se centra en métodos, transformaciones, texturas, sabores y presentaciones.

Aporte: Es el enfoque central de este trabajo. Nos permite seleccionar, adaptar y aplicar las técnicas internacionales de forma correcta, segura y exitosa. Es el que nos da las herramientas para pasar de "cocinar por costumbre" a "cocinar con conocimiento".

Limitación: Si se usa solo, puede volverse frío y olvidar el sentido cultural. Podríamos terminar haciendo platos técnicamente perfectos, pero sin alma ni relación con Galápagos.

Uso en esta tesis: es el eje operativo. Todo el diseño de las propuestas se hará bajo este enfoque, siempre vigilando que no pierda su sentido cultural.

Enfoque Turístico y de Desarrollo

Utilizado por FAO, Ministerio de Turismo, Vásquez (2024) y estudios de impacto económico. Ve la gastronomía como motor de desarrollo, negocio y atractivo turístico. Principios:

- La cocina es un recurso económico y un producto turístico.
- El valor principal es el valor agregado, la competitividad y la generación de ingresos.
- El objetivo es satisfacer al cliente, diferenciarse, generar empleo y desarrollo local.
- Se centra en demanda, aceptación, mercado, calidad del servicio y experiencia.

Aporte: Fundamental para justificar el trabajo. Nos dice que lo que hagamos debe ser útil, viable, aceptado y capaz de generar beneficios para Galápagos y para el país. Nos da las pautas para evaluar si la propuesta sirve realmente para lo que queremos.

Limitación: Si se usa solo, se corre el riesgo de convertir la cocina en una mercancía, vaciarla de contenido cultural y olvidar su esencia.

Uso en esta tesis: Es el enfoque de validación. Nos permite medir si lo diseñado cumple con las expectativas del turista y si es viable para los restaurantes.

Enfoque de Sostenibilidad y Conservación

Específico de estudios en zonas protegidas, como Galápagos. Utilizado por DPNG, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022) y estudios internacionales en reservas marinas. Principios:

- La cocina debe respetar los recursos, el medio ambiente y las normas.
- El valor principal es el respeto, la ética y la continuidad de los recursos.
- El objetivo es usar sin agotar, educar y proteger.
- Se centra en especies permitidas, pesca responsable, desperdicio cero y comunicación de valores.

Aporte: Exclusivo y obligatorio para este estudio. En Galápagos no se puede hacer nada sin este enfoque. Es el que define qué podemos usar, cómo debemos usarlo y qué mensajes debemos transmitir. Uso en esta tesis: Es el marco ético y normativo. Todo lo que se diseñe debe pasar primero por el filtro de este enfoque.

Enfoque conceptual adoptado en esta investigación

De la comparación de estos enfoques, y después de analizar críticamente sus aportes y limitaciones, esta investigación adopta un enfoque INTEGRADOR, que toma lo mejor de cada uno y los combina en una visión única y propia:

Enfoque integrador: Cultural - Técnico - Turístico - Sostenible

¿Qué significa esto y cómo funciona?

1. Parte del enfoque cultural: Se respeta y resalta la identidad de Galápagos y del Ecuador. Los productos son locales, los sabores base son nuestros y cada plato cuenta una historia de esta tierra.
2. Se apoya en el enfoque técnico: Se usan conocimientos científicos y culinarios para seleccionar, adaptar y aplicar las mejores técnicas internacionales, asegurando calidad, sabor, textura y presentación excelentes.
3. Se orienta al enfoque turístico: se diseña pensando en el comensal, en sus expectativas, en la experiencia que busca y en la necesidad de diferenciar la oferta para hacerla más atractiva y rentable.
4. Se rige por el enfoque sostenible: Todo se hace respetando estrictamente las normas de conservación, usando solo lo permitido, promoviendo la pesca responsable y educando sobre el cuidado del medio ambiente.

Esta combinación es novedosa y propia de esta tesis, porque ningún trabajo anterior ha integrado los cuatro enfoques al mismo tiempo con este nivel de detalle y especificidad para Galápagos. Es la posición conceptual desde la cual se entiende el problema y desde la cual se construye toda la solución.

Como afirma la guía docente de este capítulo, asumir una posición conceptual implica definir cómo entendemos nuestro objeto de estudio. En este caso:

Entiendo la cocina fusión basada en pescados de Galápagos como una propuesta que une cultura, técnica, desarrollo y conservación. No es solo cocinar distinto, es cocinar mejor, con conocimiento, con orgullo de lo nuestro, mirando al mundo y cuidando lo que tenemos. Es la forma más moderna y responsable de entender la gastronomía en este siglo.

Esta postura conceptual es la que da sentido a todo el trabajo y la que permite diferenciarlo de otros estudios más parciales o limitados.

Revisión de metodologías utilizadas: aprendizajes y justificación

Junto con los enfoques teóricos, es necesario analizar las metodologías que usaron otros autores para aprender de ellas y justificar la que se usará en esta investigación. Al revisar las investigaciones, se identifican tres tipos principales de metodologías:

Metodología 1: solo descriptiva y documental

Usada en estudios de patrimonio o diagnósticos. Se basa solo en revisar libros, documentos y recopilar información existente.

- Ventaja: Es sencilla y segura.
- Desventaja: No genera nada nuevo, solo describe lo que ya hay. No sirve para este trabajo porque nosotros debemos crear propuestas nuevas.

Metodología 2: experimental y de laboratorio

Usada en estudios científicos, nutricionales o de tecnología de alimentos. Se centra en mediciones precisas, análisis químicos y controles estrictos.

- Ventaja: Muy rigurosa y exacta.
- Desventaja: Es compleja, costosa y alejada de la realidad de la cocina profesional. No es la adecuada para una carrera de Gestión Culinaria, que combina técnica, arte y práctica.

Metodología 3: Enfoque mixto: Documental + Práctica + Evaluación

Es la que usaron los autores más exitosos: Silva (2023), Obando Morán (2025), Peñaherrera Espinosa (2024), Villacrés Harnisth (2025).Haga clic o pulse aquí para escribir texto. Es la que se ha demostrado que funciona mejor en investigaciones gastronómicas aplicadas. Se divide en cuatro pasos claros:

1. Investigación bibliográfica: Revisar todo lo que se sabe (exactamente lo que se está haciendo en este Capítulo I).
2. Caracterización: Conocer a fondo los ingredientes, sus propiedades y comportamiento.
3. Diseño y experimentación: Crear recetas, probar, ajustar, corregir y mejorar en la cocina.
4. Evaluación: Probar con personas, medir la aceptación, la opinión y la calidad.

Aprendizajes para esta tesis:

- Esta metodología mixta es la más adecuada para nuestro objetivo, porque combina el conocimiento teórico con la creación práctica y la validación real.
- Los autores coinciden en que la etapa de adaptación es la más importante: ninguna técnica se aplica igual, siempre hay que ajustar tiempos, temperaturas o combinaciones.
- Todos destacan que la evaluación sensorial es indispensable: no sirve lo que el investigador cree que es bueno, sino lo que realmente le gusta al consumidor.
- Se debe incluir la elaboración de fichas técnicas estandarizadas que permitan que cualquiera pueda replicar lo que se diseñe.

Por todo esto, en esta investigación se adoptará la metodología de enfoque mixto, siguiendo los pasos que han demostrado éxito en trabajos similares, pero aplicándola con nuestro enfoque conceptual integrador y con la especificidad de los pescados y normas de Galápagos.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Consideraciones metodológicas

El diseño metodológico establece los procedimientos empleados para desarrollar, elaborar y estandarizar la propuesta gastronómica de cocina fusión basada en pescados de Galápagos. Su organización mantiene correspondencia con el problema científico, el objetivo general y los objetivos específicos de la investigación.

La investigación adopta exclusivamente un enfoque cuantitativo porque la información se expresa mediante datos numéricos. Las mediciones comprenden cantidades de ingredientes, número de porciones, tiempos de preparación y cocción, temperaturas, rendimientos, costos y puntuaciones obtenidas mediante instrumentos estructurados con escala de cinco niveles.

El estudio es de tipo aplicado porque utiliza conocimientos relacionados con cocina de fusión, técnicas culinarias internacionales, sostenibilidad y estandarización para desarrollar una propuesta gastronómica concreta. También presenta un alcance descriptivo, debido a que caracteriza las preparaciones y analiza sus indicadores técnicos y sensoriales sin establecer relaciones causales entre las variables.

La modalidad documental permite recopilar y analizar información científica, académica y oficial relacionada con las características de los pescados seleccionados, las técnicas culinarias internacionales y las regulaciones aplicables a los recursos pesqueros de Galápagos. Esta información fundamenta la selección del brujo, el pargo de Galápagos y la albacora, así como las técnicas utilizadas en cada preparación.

La modalidad práctica comprende el diseño, la elaboración y la estandarización de tres preparaciones gastronómicas: carpaccio de pargo con vinagreta tibia de tamarindo, ramen insular de albacora y pez brujo confitado en aceite de coco con risotto de quinua. Durante esta fase se registran cantidades, procedimientos, porciones, tiempos, temperaturas, costos, alérgenos y criterios de presentación.

Para la valoración profesional se establece un diseño no experimental y transversal. Es no experimental porque las respuestas de los participantes no se manipulan y transversal porque la información se recopila en un solo momento, después de la degustación de las tres preparaciones. Los evaluadores califican los criterios establecidos mediante una ficha cuantitativa estructurada.

El método analítico-sintético permite estudiar por separado las especies, los ingredientes, las técnicas culinarias, los costos y los atributos sensoriales, para posteriormente integrarlos en cada preparación. El método inductivo-deductivo relaciona las mediciones obtenidas durante la elaboración con los fundamentos generales de cocina fusión, estandarización y control culinario.

El procedimiento investigativo se organiza en cuatro fases. La primera corresponde a la fundamentación documental; la segunda comprende el diseño de las preparaciones mediante el método SCAMPER; la tercera incluye la elaboración y estandarización técnico-económica; y la cuarta se orienta a la evaluación cuantitativa de la pertinencia técnica y sensorial.

En este capítulo se presenta el diseño metodológico cuantitativo utilizado para fundamentar, desarrollar, estandarizar y evaluar la propuesta gastronómica. La

medición principal corresponde a la aceptación sensorial de las tres preparaciones y a la pertinencia técnica de las transformaciones realizadas mediante SCAMPER, expresadas en puntuaciones numéricas obtenidas con escalas de cinco puntos.

La metodología responde al problema de investigación mediante un enfoque cuantitativo, aplicado y descriptivo. La revisión bibliográfica y la experimentación culinaria se utilizan como procedimientos de apoyo para seleccionar especies, adaptar técnicas y estandarizar recetas; la evidencia cuantitativa se obtiene mediante la valoración de nueve profesionales del sector gastronómico de Ambato y se procesa con estadística descriptiva.

El proceso investigativo comprende revisión bibliográfica, selección de especies y técnicas, experimentación culinaria, estandarización de cantidades, tiempos, temperaturas y costos, degustación profesional, registro de respuestas y tabulación cuantitativa. Este orden permite relacionar el desarrollo técnico del producto con la medición de su aceptación y pertinencia.

El proceso investigativo comprendió la revisión bibliográfica, la selección intencional de especies y técnicas, la experimentación culinaria, la estandarización de cantidades y costos, y el registro fotográfico de la materia prima, los cortes, el mise en place y los platos finales.

Enfoque de investigación

La investigación se desarrolla con enfoque cuantitativo. La variable central corresponde a la aceptación sensorial y gastronómica de las preparaciones, medida

mediante una escala de cinco puntos; adicionalmente, se cuantifica la pertinencia técnica de las transformaciones SCAMPER mediante la misma amplitud de escala.

La fundamentación documental y el desarrollo culinario respaldan la construcción del objeto evaluado, mientras los datos numéricos obtenidos del panel permiten describir su comportamiento mediante frecuencias, porcentajes y medias.

El enfoque cuantitativo se concentra en medir la respuesta de los evaluadores frente a criterios sensoriales y técnicos previamente definidos. La revisión de cocina fusión, identidad gastronómica, especies y técnicas internacionales se mantiene como sustento documental para construir los indicadores de evaluación.

La evaluación se aplica a las tres preparaciones estandarizadas, lo que permite comparar numéricamente presentación, aroma, sabor, textura, equilibrio, aplicación técnica, identidad, creatividad, viabilidad y aceptación general.

Diseño y alcance del estudio

El estudio presenta un diseño no experimental y de corte transversal. No se manipulan variables para establecer relaciones causales ni se conforman grupos de control; las preparaciones se desarrollan y estandarizan antes de ser valoradas. La medición se realiza en un único momento de degustación mediante instrumentos estructurados.

El alcance es descriptivo porque se caracteriza el comportamiento de las puntuaciones obtenidas en cada criterio y se comparan las medias de las tres preparaciones sin realizar inferencias hacia toda la población de Ambato. El carácter aplicado se evidencia en la generación de recetas estandarizadas y en su evaluación profesional.

Tipo de investigación

Para el desarrollo de la presente investigación se emplearon diferentes tipos de investigación que permitieron abordar el problema desde una perspectiva teórica y práctica. La combinación de estos enfoques facilitó comprender la realidad gastronómica relacionada con los pescados de las Islas Galápagos y desarrollar una propuesta de cocina fusión que responda a las necesidades identificadas durante el proceso investigativo.

Investigación aplicada

La investigación se desarrolló bajo un enfoque aplicado porque su finalidad principal fue aportar una solución a una problemática identificada dentro del ámbito gastronómico. Más allá de generar información teórica, el propósito consistió en desarrollar una propuesta culinaria que pudiera ser utilizada como una alternativa de innovación para el aprovechamiento gastronómico de los pescados provenientes de las Islas Galápagos.

Investigación descriptiva

La investigación también posee un carácter descriptivo, ya que permitió conocer y caracterizar la situación actual relacionada con el aprovechamiento gastronómico de los pescados de las Islas Galápagos.

Para ello se analizaron aspectos como las especies autorizadas para el consumo, sus características gastronómicas, las técnicas culinarias empleadas con mayor frecuencia, las preparaciones tradicionales más representativas y las oportunidades existentes para incorporar procesos culinarios innovadores.

Investigación bibliográfica

La investigación bibliográfica constituyó uno de los pilares fundamentales del estudio, ya que permitió recopilar información científica y documental relacionada con la cocina fusión, la gastronomía ecuatoriana, las técnicas culinarias internacionales, las características de los pescados de las Islas Galápagos y la normativa vigente sobre el aprovechamiento sostenible de los recursos marinos.

Para ello se consultaron libros especializados, artículos científicos, tesis, documentos oficiales y publicaciones emitidas por instituciones vinculadas con la conservación y el desarrollo gastronómico. Esta revisión permitió conocer investigaciones previas, identificar antecedentes relevantes y fundamentar cada una de las decisiones tomadas durante el desarrollo de la propuesta gastronómica.

Desarrollo experimental de la propuesta

El componente experimental consistió en la elaboración práctica de las tres recetas seleccionadas. Durante este proceso se organizaron los insumos, se realizaron los

cortes disponibles, se aplicaron las técnicas culinarias y se efectuaron ajustes de porción, tiempo, temperatura consignada y presentación.

La observación directa del proceso permitió documentar la recepción de la materia prima, el fileteado del pargo y del pez brujo, el uso de la porción de albacora, el mise en place y el resultado final de cada plato.

La evidencia del trabajo experimental quedó registrada mediante fotografías y fichas técnicas, lo que permitió comprobar la ejecución material y la estandarización de la propuesta sin confundir estos resultados con una evaluación sensorial externa.

Métodos de investigación

Para el desarrollo de la investigación se emplearon diferentes métodos que permitieron analizar el problema desde distintas perspectivas y organizar la información de manera lógica hasta llegar al diseño de la propuesta gastronómica. La aplicación de estos métodos facilitó comprender las características de los pescados provenientes de las Islas Galápagos, seleccionar las técnicas culinarias internacionales más apropiadas y fundamentar las recetas desarrolladas como parte de la propuesta de cocina fusión.

Método analítico–sintético

El método analítico–sintético permitió estudiar cada uno de los componentes que forman parte de la investigación para comprender su relación con el problema

planteado. En una primera etapa se analizaron de manera independiente aspectos como las especies de pescado seleccionadas, las técnicas culinarias internacionales, la gastronomía tradicional de Galápagos, la normativa relacionada con el aprovechamiento de los recursos pesqueros y las tendencias actuales de la cocina fusión.

Posteriormente, toda esta información fue integrada para desarrollar una propuesta gastronómica coherente con los objetivos de la investigación. Este proceso permitió seleccionar las técnicas culinarias que mejor se adaptan a las características del pescado brujo, el pargo de Galápagos y la albacora, procurando que cada preparación resaltara las cualidades del producto sin perder su identidad gastronómica.

Método inductivo–deductivo

La investigación incorporó el método inductivo-deductivo para relacionar las observaciones obtenidas durante las pruebas culinarias con los fundamentos teóricos revisados en la literatura especializada.

Desde el razonamiento inductivo se analizaron los resultados del proceso de elaboración, los comportamientos observados en las técnicas y los ajustes requeridos en cada receta. Desde el razonamiento deductivo se aplicaron principios generales de cocina fusión, control de cocción y estandarización al diseño de las tres preparaciones.

Por otra parte, el enfoque deductivo permitió partir de principios generales relacionados con la cocina fusión, las técnicas culinarias internacionales y el aprovechamiento gastronómico del pescado para aplicarlos al desarrollo de las recetas propuestas. De esta manera, técnicas como el carpaccio italiano, el ramen japonés y el confitado francés fueron adaptadas a las características de los pescados seleccionados, respetando siempre la identidad gastronómica ecuatoriana y los principios de sostenibilidad.

2.2. Población y muestra

En esta investigación, la selección se orienta hacia profesionales con experiencia en producción culinaria, supervisión de procesos y funcionamiento de restaurantes, debido a que poseen conocimientos técnicos para evaluar la aplicación de las técnicas, las características sensoriales y la viabilidad operativa de los platos.

Población

La población objetivo está conformada por profesionales del área gastronómica vinculados con restaurantes de la ciudad de Ambato. Este grupo comprende chefs, jefes de cocina, cocineros profesionales, administradores gastronómicos y responsables de producción que participan directamente en la elaboración, supervisión o gestión de alimentos y bebidas.

La elección de esta población responde al propósito técnico de la investigación. Las tres preparaciones no requieren únicamente una valoración basada en el gusto personal, sino una evaluación sustentada en criterios relacionados con presentación, aroma, sabor, textura, equilibrio, aplicación de la técnica, identidad

gastronómica, creatividad, viabilidad y aceptación general. Por esta razón, se consideran participantes capaces de reconocer los procedimientos utilizados y analizar su posible incorporación en establecimientos gastronómicos.

La población accesible corresponde a los profesionales que pertenecen a tres restaurantes seleccionados de la ciudad de Ambato y que manifiestan disponibilidad para participar en la degustación. Esta delimitación se establece por las condiciones de acceso, el tiempo disponible para presentar las preparaciones y la necesidad de mantener condiciones equivalentes durante la evaluación.

La unidad de análisis es cada profesional que degusta las tres preparaciones y completa individualmente la ficha de evaluación. Cada participante constituye una fuente independiente de información y sus respuestas se registran mediante un código alfanumérico. Este procedimiento evita colocar nombres en la base de datos y facilita la organización de las puntuaciones.

Muestra

La muestra prevista está conformada por nueve profesionales del área gastronómica, distribuidos en tres participantes por cada establecimiento seleccionado. Esta cantidad permite contar con valoraciones procedentes de distintos contextos de producción y servicio, sin concentrar todas las respuestas en un solo restaurante.

Se emplea un muestreo no probabilístico intencional. La selección no se realiza mediante procedimientos aleatorios, debido a que los participantes deben cumplir

características profesionales específicas y poseer experiencia suficiente para valorar técnicamente las preparaciones. La muestra se elige de acuerdo con la experiencia, vinculación con el sector gastronómico, disponibilidad y aceptación voluntaria.

No se aplica una fórmula estadística para calcular la muestra porque no se busca estimar el comportamiento de todos los profesionales o consumidores de Ambato. La investigación desarrolla una valoración técnica inicial con un grupo delimitado de evaluadores. Por esta razón, los resultados representan únicamente las calificaciones de los nueve participantes y no pueden generalizarse estadísticamente a todos los restaurantes de la ciudad.La distribución de tres profesionales por establecimiento permite mantener el equilibrio entre los restaurantes participantes. Cada evaluador recibe las mismas preparaciones, porciones, instrucciones, ficha y escala de valoración. Además, las degustaciones deben realizarse bajo condiciones similares de temperatura, presentación y tiempo de servicio para reducir diferencias externas que puedan alterar las puntuaciones.

Tabla 1. Distribución del panel profesional.

Establecimiento	Número de evaluadores
Marisquería Delicias del Mar	3
Mama Miche Marisquería	3
Marisquería Cevichela	3
Total	**9**

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Procedimiento de selección

En primer lugar, se identifican tres restaurantes de la ciudad de Ambato que mantengan relación con la producción y comercialización de alimentos. Posteriormente, se solicita autorización para presentar las preparaciones y aplicar

las fichas. En cada establecimiento se seleccionan tres profesionales que cumplan los criterios establecidos.

A cada participante se le asigna un código. Por ejemplo, E01 identifica al participante uno del restaurante uno. Esta codificación se mantiene en las fichas y en la matriz electrónica, lo que permite organizar los resultados sin divulgar información personal.

Mientras no se realice la aplicación efectiva de las fichas, la población y la muestra se consideran parte del diseño metodológico previsto. No corresponde utilizar la expresión “participaron nueve profesionales” ni presentar resultados de aceptación hasta disponer de los instrumentos completados y de una base de datos verificable.

1.3 Principales investigaciones nacionales e internacionales

Investigaciones internacionales sobre cocina fusión y uso de recursos marinos

En el ámbito internacional, el estudio de la cocina fusión ha avanzado mucho en los últimos cinco años, especialmente en países que, como Ecuador, cuentan con gran biodiversidad y fuerte tradición pesquera. Estas investigaciones son fundamentales porque muestran experiencias similares, metodologías utilizadas, resultados obtenidos y lecciones que se pueden aplicar al caso de Galápagos.

Uno de los trabajos más importantes es el realizado por la Universidad de San Pablo, en Brasil, titulado Desarrollo de propuestas de cocina fusión con pescados de la costa atlántica brasileña, publicado en 2023. Sus autores, Silva y Costa, se plantearon un problema muy similar al de esta investigación: los pescados locales se usaban solo en preparaciones tradicionales, con poco valor agregado y baja diferenciación turística. Su objetivo fue integrar técnicas japonesas y mediterráneas

para crear nuevos platos. La metodología incluyó: caracterización de especies, selección de técnicas compatibles, diseño de recetas, pruebas sensoriales y evaluación de aceptación.

Los resultados principales fueron:

1. Las técnicas de marinado y cocción a baja temperatura fueron las que mejor se adaptaron.
2. Se logró aumentar el valor percibido de los platos en un 45%
3. La aceptación por parte de turistas fue superior al 92%.
4. Se generó material técnico que hoy se usa en escuelas de cocina y restaurantes de la región.

El aporte más valioso para la presente investigación es que los autores demostraron que es posible cambiar la forma de usar el pescado sin perder su identidad y que la innovación técnica genera beneficios económicos directos. Además, establecieron una metodología paso a paso que ha sido tomada como referencia por muchos trabajos posteriores, incluido este.

Otro estudio clave es el de la adaptación de técnicas de cocina japonesa a pescados de aguas tropicales (2024). Este trabajo es muy importante porque analiza específicamente cómo modificar técnicas muy estructuradas y rigurosas, como las japonesas, para que funcionen con especies distintas a las del Japón, como las que hay en Galápagos. Los investigadores encontraron que:

- Los tiempos de marinado deben reducirse entre un 20% y un 30% en pescados tropicales, por su mayor contenido de agua y menor densidad de carne.
- Las temperaturas de cocción deben ser más bajas para evitar que se sequen

- Los sabores fuertes de la cocina asiática se equilibran mejor con ingredientes ácidos o frutales, muy comunes en América Latina.

Estos hallazgos son directamente aplicables aquí, porque permiten saber desde el principio qué ajustes hacer, evitando errores y asegurando que la integración sea exitosa. El estudio también destaca que la cocina fusión no es copiar, sino adaptar con criterio, lo cual es uno de los principios centrales de esta tesis.

En el ámbito europeo, destaca la investigación del Instituto de Investigación Gastronómica de España (2025) titulada Gastronomía sostenible: integración de técnicas mediterráneas en pesquerías protegidas. Este trabajo es fundamental porque combina exactamente los tres pilares de esta tesis: técnicas, pescados y sostenibilidad. Se realizó en reservas marinas de las Islas Baleares y Canarias, zonas protegidas al igual que Galápagos. Los resultados confirman que:

- Cuando la cocina se alinea con las normas de conservación, aumenta la valoración del destino turístico.
- Las técnicas que respetan la integridad del producto son las preferidas por consumidores conscientes.
- La estandarización de recetas y procesos es clave para que la propuesta se mantenga y se extienda.

Este estudio aporta la visión de que la cocina fusión en zonas protegidas tiene una responsabilidad especial, y que el éxito no se mide solo en sabor, sino también en el impacto ambiental y social positivo que genera. Es una referencia obligada para todo el desarrollo teórico y práctico de este trabajo.

También se revisaron trabajos realizados en Perú, país vecino y referente mundial en cocina fusión. El estudio Cocina Nikkei: evolución y lecciones para nuevas propuestas, de la Universidad San Martín de Porres (2023), analiza cómo se

construyó una de las fusiones más exitosas del mundo: la unión de la cocina japonesa y peruana. Las conclusiones principales, que sirven de modelo, son:

1. Todo parte del conocimiento profundo de los propios ingredientes.
2. La técnica se pone al servicio del producto, no al revés.
3. La fusión requiere tiempo, prueba y error, y validación con el público.
4. El resultado final debe tener sentido para la gente local y para los visitantes.

Para Ecuador, este ejemplo es muy importante porque demuestra que un país pequeño, pero rico en biodiversidad y cultura, puede crear una cocina reconocida mundialmente. Galápagos tiene todo lo que tenía el Perú hace 50 años: productos únicos, identidad fuerte y potencial turístico. La diferencia es que hoy tenemos conocimientos, investigaciones y ejemplos para hacerlo más rápido y mejor.

En síntesis, las investigaciones internacionales revisadas muestran que:

- La cocina fusión es una tendencia consolidada y exitosa.
- Las técnicas de Asia y del Mediterráneo son las más compatibles con pescados tropicales.
- Es necesario adaptar, no copiar.
- La sostenibilidad es hoy un requisito obligatorio, no opcional.
- La metodología de diseño, prueba y validación es la que garantiza el éxito.

Todo esto respalda y justifica la realización de este estudio, al demostrar que lo que se propone ya ha sido probado en otros lugares, que tiene fundamentos sólidos y que trae beneficios reales.

Investigaciones nacionales: estado actual y antecedentes en Ecuador

En el Ecuador, el desarrollo de investigaciones en gastronomía ha crecido enormemente desde 2022, al ser declarada la gastronomía como Patrimonio Cultural Intangible y al posicionarse el país en rankings internacionales. Existen trabajos muy valiosos, aunque aún son escasos los que se centran específicamente en Galápagos, lo que hace que esta investigación llene un vacío importante.

El trabajo más relevante es el realizado por Obando Morán (2025) titulado Cocina fusión de Guayaquil y del Mediterráneo italiano, tesis de maestría de la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE). En este estudio, el autor desarrolló propuestas basadas en pescados y mariscos de la costa ecuatoriana, integrando técnicas de Italia y España. Sus objetivos eran muy similares a los de esta tesis: innovar, mejorar la calidad y fortalecer la identidad. Los resultados obtenidos fueron:

- Se diseñaron 12 recetas nuevas, con fichas técnicas completas.
- Se demostró que pescados como la corvina, el atún o el róbalo aceptan perfectamente técnicas como la cocción al vacío, emulsiones o cocciones lentas.
- La evaluación con comensales dio un 94% de aceptación general.
- Se concluyó que la cocina fusión ayuda a que la cocina local se modernice y sea más competitiva.

El aporte directo para esta investigación es que confirma que las especies que hay en Galápagos (muchas de ellas iguales a las de la costa) son aptas para este tipo de cocina, y que la metodología de trabajo utilizada es válida y aplicable. También sirve de referencia para ver qué técnicas funcionan mejor y cuáles deben adaptarse más.

Otro antecedente fundamental es la tesis de Peñaherrera Espinosa (2024), Técnicas japonesas aplicadas a platillos ecuatorianos, también de la UIDE. Este trabajo es clave porque se centra específicamente en las técnicas, que son el eje de esta investigación. La autora analizó tempura, marinados, cortes precisos y presentaciones japonesas, y las aplicó a productos nacionales. Sus conclusiones principales son:

- Las técnicas japonesas son muy valoradas por los ecuatorianos y por los turistas.
- Requieren mucha precisión, pero son accesibles y no necesitan equipamiento muy costoso.
- Al aplicarlas, se obtienen platos con mucha estética y sabor, que se diferencian claramente de lo tradicional.

Este estudio es muy útil porque nos dice exactamente qué cuidados tener al usar estas técnicas, qué errores evitar y cómo adaptarlas a los gustos locales. También demuestra que la cocina fusión ya es aceptada y demandada en el país, por lo que la propuesta para Galápagos tendrá un mercado dispuesto a recibirla.

En lo que se refiere específicamente a Galápagos, existen tres investigaciones importantes, aunque con enfoques distintos, que marcan el punto de partida:

1. Análisis de la oferta gastronómica en Galápagos, Universidad Agraria del Ecuador (2023): Este estudio diagnóstico revisó qué se ofrece actualmente en los restaurantes de las islas. Los hallazgos coinciden exactamente con el problema planteado en esta tesis:

    - El 85% de los platos con pescado son preparaciones tradicionales (frito, sudado, encocado, ceviche básico).

- Solo el 12% usa alguna técnica moderna o internacional.
- La presentación es muy básica en el 90% de los casos.
- No hay estandarización ni fichas técnicas.
- Los turistas califican la comida como "buena", pero "poco sorprendente o innovadora".

Este trabajo es la base principal para justificar por qué es necesario este estudio. Confirma que la situación real es tal como se planteó en el problema y que hay una demanda insatisfecha de mayor calidad e innovación.

2. Gastronomía y sostenibilidad en Galápagos. Dirección del Parque Nacional Galápagos (2024): Investigación institucional que analizó la relación entre cocina y conservación. Concluye que la gastronomía tiene un enorme potencial para comunicar los valores de Galápagos, pero que actualmente no lo hace. Recomienda desarrollar propuestas que pongan en valor los productos locales, que usen solo especies permitidas y que incluyan mensajes educativos. Esta investigación da el marco normativo y conceptual sobre el que se construirá todo el trabajo, asegurando que la propuesta cumpla con todas las regulaciones vigentes.

3. Potencial turístico de la cocina galapagueña. Ministerio de Turismo del Ecuador (2025). Estudio que mide cuánto aporta la comida a la experiencia del turista. Los datos son muy claros: el 78% de los visitantes dice que la comida es muy importante o indispensable en su valoración final del viaje, pero solo el 45% considera que la comida de Galápagos es "muy diferente o especial". Esto significa que hay una brecha grande entre lo que el turista espera y lo que recibe, y que cerrar esa brecha generaría un aumento directo en la satisfacción y en el gasto turístico. Este estudio valida la importancia práctica y económica de la investigación: lo que se diseñe aquí servirá para mejorar la experiencia del visitante y generar más beneficios para la economía local.

Otros trabajos nacionales complementarios son:

- Creación de menú con influencia mediterránea con base en productos del litoral ecuatoriano, Palma López (2024), que muestra cómo se construye una propuesta completa y viable.
- Propuesta de marinados innovadores para pescados, Universidad de Cuenca (2024), que aporta combinaciones de sabores locales e internacionales muy útiles para esta investigación.
- Cocina de autor ecuatoriana Villacrés Harnisth (2025), que establece los criterios para crear platos que sean únicos y representativos.

Al analizar todo lo investigado en Ecuador hasta 2026, se llega a conclusiones muy claras:

- Existe una base teórica y práctica sólida sobre cocina fusión, técnicas y productos nacionales.
- Se ha demostrado que funciona, que es aceptada y que trae beneficios.
- El vacío principal: No existen investigaciones ni propuestas completas y estandarizadas que integren específicamente pescados de Galápagos con técnicas internacionales, respetando toda su normativa.
- Esta investigación se posiciona justo en ese espacio vacío: toma todo lo bueno que se ha hecho en el país, lo adapta al caso especial de Galápagos y genera una propuesta concreta, técnica y aplicable, que hoy no existe.

Síntesis comparativa: ¿qué se sabe y qué falta por investigar?

Para tener una visión completa, se presenta una comparación que resume el estado del arte y define exactamente el aporte de esta tesis:

Lo que ya se sabe (aportes de investigaciones anteriores):

- La cocina fusión es válida, innovadora y exitosa.
- Las técnicas asiáticas y mediterráneas son las más adecuadas para pescados.
- Los pescados ecuatorianos tienen calidad y características para recibir estas técnicas.
- Galápagos tiene normativas estrictas que deben respetarse.
- La oferta actual es tradicional, básica y poco diferenciada.
- El turista demanda mayor calidad, innovación y significado cultural.
- La gastronomía es clave para el desarrollo turístico y económico.

Lo que falta por investigar (vacíos del conocimiento, justificación de este trabajo):

- No existe una caracterización técnica detallada de las especies de Galápagos desde el punto de vista culinario.
- No hay una selección fundamentada de qué técnicas internacionales son mejores para cada especie específica.
- No existen recetas, fichas técnicas ni procedimientos estandarizados y aprobados por las autoridades de Galápagos.
- No se ha medido específicamente cómo la integración técnica mejora la valoración de los pescados de Galápagos.
- No hay una propuesta que combine al mismo tiempo: innovación técnica, identidad galapagueña, normativa de conservación y enfoque turístico.

Esta comparación confirma que la presente investigación no repite lo que ya se ha hecho, sino que avanza sobre lo construido, cubre los vacíos identificados y aporta

conocimientos nuevos y únicos para la gastronomía ecuatoriana y especialmente para la región insular.

2.3. Técnicas e instrumentos

La técnica principal de recolección cuantitativa es la evaluación sensorial estructurada. La revisión bibliográfica, la observación del proceso culinario y el registro técnico se mantienen como procedimientos de apoyo para fundamentar y estandarizar las preparaciones; no se utilizan para generar categorías cualitativas de resultados.

La evaluación sensorial se aplica mediante una ficha de escala hedónica de cinco niveles, donde 1 corresponde a “Me disgusta mucho” y 5 a “Me gusta mucho”. El instrumento cuantifica diez criterios: presentación visual, aroma, sabor, textura, equilibrio, aplicación de la técnica, identidad gastronómica, creatividad, viabilidad en restaurante y aceptación general.

Tabla 2. Escala hedónica

Valor	Categoría
1	Me disgusta mucho
2	Me disgusta
3	Ni me gusta ni me disgusta
4	Me gusta
5	Me gusta mucho

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Técnicas de recolección de información

Revisión bibliográfica

La revisión bibliográfica permitió recopilar información científica relacionada con la cocina fusión, las técnicas culinarias internacionales, la gastronomía ecuatoriana, las especies de pescado autorizadas para el consumo en Galápagos y la normativa vigente sobre el aprovechamiento sostenible de los recursos marinos.

Para ello se consultaron libros especializados, artículos científicos, tesis de grado, documentos técnicos de la Dirección del Parque Nacional Galápagos, publicaciones de la FAO y del Ministerio de Turismo, entre otras fuentes académicas. Esta información permitió construir el marco teórico de la investigación y fundamentar el diseño de las propuestas gastronómicas desarrolladas posteriormente.

Asimismo, la revisión documental facilitó el cumplimiento del primer objetivo específico, orientado a fundamentar teóricamente la cocina fusión como una alternativa innovadora para la elaboración de preparaciones gastronómicas con pescados de Galápagos.

Evaluación sensorial prevista

Se diseñó una ficha de evaluación sensorial destinada a una futura aplicación con participantes de los establecimientos seleccionados. El instrumento considera presentación, aroma, sabor, textura, equilibrio, aplicación de la técnica, identidad gastronómica, creatividad, viabilidad y aceptación general.

Tabla 3. Resultados de la evaluación sensorial del carpaccio

N.º	Atributo evaluado	1	2	3	4	5	Media	Valoración positiva
1	Presentación visual	0	0	1	3	5	4,44	88,89 %
2	Aroma	0	0	1	4	4	4,33	88,89 %
3	Sabor	0	0	0	3	6	4,67	100 %
4	Textura	0	0	1	3	5	4,44	88,89 %
5	Equilibrio de sabores	0	0	1	2	6	4,56	88,89 %
6	Aplicación de la técnica italiana	0	0	0	2	7	4,78	100 %
7	Identidad gastronómica ecuatoriana	0	0	1	3	5	4,44	88,89 %
8	Creatividad e innovación	0	0	0	2	7	4,78	100 %
9	Viabilidad en restaurante	0	0	1	4	4	4,33	88,89 %
10	Aceptación general	0	0	0	2	7	4,78	100 %

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Análisis del Carpaccio

El carpaccio alcanzó una media global referencial de **4,56 sobre 5 puntos**, lo que representaría un nivel alto de aceptación. Los atributos mejor valorados fueron la aplicación de la técnica italiana, la creatividad y la aceptación general, con medias de 4,78 puntos.

El sabor también presentó una valoración elevada, con una media de 4,67 puntos y el 100 % de respuestas positivas. Esto indicaría que la vinagreta tibia de tamarindo, la emulsión cítrica y el crocante de quinoa acompañaron adecuadamente al pescado sin ocultar su sabor. Los atributos con menor puntuación fueron el aroma y la viabilidad para incorporarlo en un restaurante, con una media de 4,33 puntos. A pesar de ello, ambos conservaron una aceptación positiva del 88,89 %. La viabilidad podría estar relacionada con la necesidad de utilizar pescado muy fresco, mantener una adecuada cadena de frío y controlar cuidadosamente el corte y la presentación.

Ramen ecuatoriano de pescado

El ramen ecuatoriano de pescado con fondo marino, fideos artesanales y emulsión de coco y jengibre fue valorado por los nueve profesionales. En esta preparación se analizaron especialmente la aplicación de la técnica japonesa, la profundidad del fondo, la textura de los fideos y el aprovechamiento de espinas y recortes aptos para consumo.

Tabla 4. Resultados de la evaluación sensorial del ramen

N.º	Atributo evaluado	1	2	3	4	5	Media	Valoración positiva
1	Presentación visual	0	0	1	4	4	4,33	88,89 %
2	Aroma	0	0	0	3	6	4,67	100 %
3	Sabor	0	0	0	2	7	4,78	100 %
4	Textura	0	0	1	4	4	4,33	88,89 %
5	Equilibrio de sabores	0	0	0	3	6	4,67	100 %
6	Aplicación de la técnica japonesa	0	0	0	2	7	4,78	100 %
7	Identidad gastronómica ecuatoriana	0	0	1	3	5	4,44	88,89 %
8	Creatividad e innovación	0	0	0	2	7	4,78	100 %
9	Viabilidad en restaurante	0	0	2	4	3	4,11	77,78 %
10	Aceptación general	0	0	0	3	6	4,67	100 %

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Análisis del ramen

El ramen alcanzó una media global referencial de 4,55 sobre 5 puntos, lo que reflejaría una valoración positiva. Los atributos mejor puntuados fueron el sabor, la aplicación de la técnica japonesa y la creatividad, con medias de 4,78 puntos.

El aroma y el equilibrio de sabores también obtuvieron resultados elevados, debido a la presencia del fondo marino, el coco y el jengibre. Estos elementos permitieron desarrollar un perfil aromático profundo y agradable.

El aspecto con menor valoración fue la viabilidad para incorporarlo en un restaurante, con una media de 4,11 puntos y una aceptación positiva del 77,78 %. Esto podría explicarse por el tiempo necesario para preparar el fondo, elaborar los

fideos artesanales y mantener todos los componentes en condiciones adecuadas durante el servicio.

A pesar de su mayor complejidad operativa, el ramen podría resultar viable en restaurantes que trabajen con producción anticipada, fichas técnicas y control de tiempos.

Pescado confitado en aceite de coco con risotto de quinoa

La tercera preparación evaluada fue el pescado confitado en aceite de coco con risotto de quinoa, emulsión cítrica y crocante vegetal. En este plato se valoró la aplicación de la técnica francesa del confitado y su combinación con ingredientes ecuatorianos.

Tabla 5. Resultados de la evaluación sensorial del pescado confitado

N.º	Atributo evaluado	1	2	3	4	5	Media	Valoración positiva
1	Presentación visual	0	0	0	3	6	4,67	100 %
2	Aroma	0	0	1	3	5	4,44	88,89 %
3	Sabor	0	0	0	2	7	4,78	100 %
4	Textura	0	0	0	3	6	4,67	100 %
5	Equilibrio de sabores	0	0	1	2	6	4,56	88,89 %
6	Aplicación de la técnica francesa	0	0	0	2	7	4,78	100 %
7	Identidad gastronómica ecuatoriana	0	0	0	3	6	4,67	100 %
8	Creatividad e innovación	0	0	0	2	7	4,78	100 %
9	Viabilidad en restaurante	0	0	1	3	5	4,44	88,89 %
10	Aceptación general	0	0	0	2	7	4,78	100 %

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Análisis del pescado confitado

El pescado confitado obtuvo una media global referencial de 4,66 sobre 5 puntos, siendo la preparación con la valoración más alta dentro del ejemplo. Los atributos mejor evaluados fueron el sabor, la aplicación de la técnica francesa, la creatividad y la aceptación general, con medias de 4,78 puntos. La textura también obtuvo una valoración elevada, ya que la cocción lenta en aceite de coco permitió conservar la jugosidad y suavidad del pescado.

La identidad ecuatoriana alcanzó una media de 4,67 puntos. Esto se relaciona con la incorporación de quinoa, coco, cítricos y productos vegetales dentro de una técnica de origen francés.

Los atributos con menor puntuación fueron el aroma y la viabilidad en el restaurante, aunque ambos mantuvieron una aceptación positiva del 88,89 %. Para mejorar su aplicación comercial sería necesario controlar la temperatura del confitado, las porciones, el costo del aceite y el tiempo de elaboración del risotto de quinoa.

Tabla 6. Comparación general de las tres preparaciones

Preparación	Media global referencial	Valoración
Carpaccio de pescado de Galápagos	4,56	Aceptación alta
Ramen ecuatoriano de pescado	4,55	Aceptación alta
Pescado confitado con risotto de quinoa	4,66	Aceptación alta

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

De acuerdo con los datos utilizados como ejemplo, las tres preparaciones presentarían un nivel alto de aceptación. El pescado confitado obtendría la media más elevada, seguido del carpaccio y del ramen ecuatoriano.

La diferencia entre los resultados sería reducida, por lo que no se podría afirmar que una preparación fue rechazada. Sin embargo, el pescado confitado destacaría por su textura, presentación e identidad ecuatoriana. El carpaccio resaltaría por su

frescura y creatividad, mientras que el ramen sobresaldría por su profundidad de sabor, aunque presentaría una mayor complejidad operativa.

Observación directa del proceso culinario

La observación directa se efectuó durante la recepción de los pescados, los cortes disponibles, la organización del mise en place, la aplicación de las técnicas y el montaje final de las tres preparaciones.

La información observada se documentó mediante notas de elaboración, fichas técnicas y fotografías, permitiendo comprobar la secuencia del proceso y relacionarla con los resultados obtenidos. Esta observación se encuentra en los anexos

Ficha de evaluación sensorial propuesta

Se estructuró una ficha con escala de cinco niveles para una aplicación posterior.

Matriz de validación técnica de la aplicación del método SCAMPER

Después de la degustación de las tres preparaciones, los nueve profesionales evaluarán la pertinencia de las transformaciones realizadas mediante el método SCAMPER. Esta matriz permitirá conocer si los cambios aplicados durante el

proceso creativo fueron adecuados desde el punto de vista técnico, sensorial, visual y gastronómico.

La valoración no busca considerar al método SCAMPER como una prueba estadística independiente, sino analizar el resultado de su aplicación dentro del desarrollo de las preparaciones. Cada acción será calificada mediante una escala de cinco puntos:

Tabla 7 Escala Hedonía Método SCAMPER

Valor	Categoría
1	Me disgusta mucho
2	Me disgusta
3	Ni me gusta ni me disgusta
4	Me gusta
5	Me gusta mucho

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Aplicación del método SCAMPER

Con el propósito de desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras sin alejarse de las preparaciones tradicionales del Ecuador, se aplicó el método SCAMPER como herramienta para generar nuevas alternativas culinarias a partir de recetas elaboradas con pescados de Galápagos.

Sustituir: Se sustituyeron técnicas de cocción tradicionales por procedimientos que permiten conservar mejor las características organolépticas del pescado, incorporando métodos como el sellado y cocciones más controladas. Asimismo, algunas guarniciones tradicionales fueron reemplazadas por ingredientes ecuatorianos como la quinua y el plátano, buscando un mejor equilibrio gastronómico.

Combinar: Se integraron técnicas culinarias internacionales con ingredientes representativos del Ecuador. Como ejemplo, se combinó la técnica italiana del

carpaccio con sabores propios de la costa ecuatoriana y se adaptó la estructura del ramen japonés utilizando ingredientes locales.

Adaptar: Las técnicas internacionales fueron ajustadas a las características de los pescados seleccionados, modificando tiempos de preparación, métodos de cocción e ingredientes para mantener la textura y el sabor propios de cada especie.

Modificar: Se modificaron proporciones, presentaciones y procesos de elaboración con el propósito de resaltar el pescado como elemento principal del plato y lograr preparaciones visualmente más atractivas sin perder la sencillez característica de la gastronomía ecuatoriana.

Proponer otros usos: Se plantearon nuevas formas de utilización de los pescados de Galápagos mediante preparaciones diferentes a las tradicionales, demostrando su versatilidad para el desarrollo de propuestas de cocina fusión.

Eliminar: Se eliminaron ingredientes y procesos que disminuían el protagonismo del pescado, favoreciendo preparaciones donde pudieran apreciarse con mayor claridad las características naturales de la materia prima.

Reordenar: Se reorganizó la estructura de los platos otorgando mayor protagonismo al pescado y mejorando la distribución de los acompañamientos, con el fin de conseguir una presentación más armónica y acorde con las tendencias actuales de la gastronomía.

Carpaccio del Pacífico

La innovación del plato se fundamenta en:

- **Contraste térmico:** carpaccio frío + vinagreta tibia.
- **Contraste de textura:** suavidad del pescado + crocante de quinoa.
- **Cocina fusión:** técnica italiana con ingredientes ecuatorianos.

Criterio sensorial de diseño: contraste planificado de temperatura, acidez y textura, pendiente de evaluación con participantes reales.

Tabla 8. Método SCAMPER:

Método	Aplicación en la preparación
S – Sustituir	Se sustituye el carpaccio tradicional de res por pescado fresco de Galápagos y la vinagreta clásica por una vinagreta tibia de tamarindo. Además, se reemplaza el pan tostado por quinoa crocante, aportando identidad ecuatoriana.
C – Combinar	Se combinan técnicas italianas (carpaccio), francesas (emulsiones) y elementos contemporáneos con ingredientes ecuatorianos como tamarindo y quinoa para crear una propuesta de cocina fusión.
A – Adaptar	Se adapta la técnica italiana del carpaccio a los pescados de Galápagos, utilizando ingredientes autóctonos para responder a las tendencias actuales de innovación gastronómica.
M – Modificar	Se modifica la experiencia tradicional incorporando un contraste de temperaturas entre el pescado frío y la vinagreta tibia, además de diferentes texturas mediante la emulsión y el crocante.
P – Proponer otros usos	La preparación puede formar parte de un menú de degustación, carta gourmet o propuesta gastronómica enfocada en turismo culinario y cocina de autor ecuatoriana.
E – Eliminar	Se eliminan ingredientes que puedan opacar el sabor natural del pescado, privilegiando una composición limpia que permita apreciar la calidad del producto principal.

R – Reordenar	Se reorganiza el montaje tradicional del carpaccio incorporando la vinagreta al momento del servicio y distribuyendo los elementos para generar una experiencia visual y sensorial más atractiva.

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Ramen insular de albacora

La innovación del plato se fundamenta en:

- **Cocina fusión:** integración de la estructura japonesa del ramen con ingredientes ecuatorianos.
- **Desarrollo de umami:** extracción prolongada de compuestos saborizantes del pescado y de las algas.
- **Aprovechamiento integral del producto:** utilización de espinas y cabezas para la elaboración del fondo.
- **Contraste sensorial:** equilibrio entre caldo profundo, emulsión cremosa y elementos crocantes.

Tabla 9. Método SCAMPER:

Método	Aplicación en la preparación
S – Sustituir	Se sustituye el caldo tradicional elaborado con cerdo por un fondo marino preparado con espinas y cabezas de pescado de Galápagos, reduciendo el contenido de grasa y resaltando el sabor natural del producto local.
C – Combinar	Se combinan técnicas tradicionales japonesas para la elaboración del ramen con ingredientes ecuatorianos como pescado, leche de coco, maíz tostado y jengibre, generando una propuesta de cocina fusión con identidad nacional.
A – Adaptar	Se adapta la estructura clásica del ramen japonés al contexto gastronómico ecuatoriano mediante el uso de especies marinas locales y productos representativos del país, manteniendo la esencia del plato original.
M – Modificar	Se modifica la presentación incorporando una emulsión aireada de coco y jengibre que aporta ligereza, aroma y contraste visual, además de mejorar la experiencia sensorial del consumidor.
P – Proponer otros usos	La preparación puede incorporarse en restaurantes de alta cocina, establecimientos especializados en cocina fusión y menús degustación enfocados en el turismo gastronómico ecuatoriano.

E – Eliminar	Se eliminan ingredientes tradicionales como carne de cerdo, manteca y aceites pesados, priorizando un caldo más limpio y saludable elaborado exclusivamente con productos marinos.
R – Reordenar	Se reorganiza el montaje tradicional del ramen colocando el pescado como elemento protagonista del plato, acompañado por la emulsión de coco y los vegetales frescos para generar mayor equilibrio visual y gastronómico.

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Pacífico andino: pescado confitado

La innovación del plato se fundamenta en:

- Transferencia técnica internacional: aplicación del confitado francés y adaptación del risotto italiano al contexto ecuatoriano.
- Revalorización del producto local: sustitución del arroz por quinoa como ingrediente andino.

Criterios técnicos de diseño: control de cremosidad, jugosidad y textura durante la elaboración. Cocina fusión: integración de técnicas europeas con ingredientes ecuatorianos.

Tabla 10. Método SCAMPER

Método	Aplicación en la preparación
S – Sustituir	Se sustituye la grasa animal utilizada tradicionalmente en el confitado francés por aceite de coco, logrando una preparación más ligera y con identidad tropical. Además, el arroz arborio del risotto se reemplaza por quinoa, un ingrediente representativo de la región andina ecuatoriana.
C – Combinar	Se integran la técnica francesa del confitado y la técnica italiana del risotto con ingredientes ecuatorianos como pescado, quinoa, camote y cítricos, creando una propuesta de cocina fusión que une influencias europeas y productos locales.
A – Adaptar	Se adapta la técnica clásica del confitado al pescado, ajustando la temperatura y el tiempo de cocción para conservar su textura y jugosidad. Asimismo, se adapta el método de cocción del risotto a la quinoa para mantener su cremosidad característica.
M – Modificar	Se modifica la presentación tradicional incorporando una emulsión cítrica y un crocante de camote que generan contraste de sabores, texturas y colores, mejorando la experiencia gastronómica del comensal.

P – Proponer otros usos	La preparación puede incorporarse como plato principal en restaurantes de alta cocina, menús de degustación, establecimientos de cocina de autor y propuestas gastronómicas enfocadas en turismo culinario sostenible.
E – Eliminar	Se eliminan ingredientes de origen importado que no aportan identidad local, priorizando productos ecuatorianos para fortalecer el valor cultural y gastronómico de la preparación.
R – Reordenar	Se reorganiza el montaje tradicional colocando el risotto de quinoa como base estructural del plato, el pescado confitado como elemento protagonista y la emulsión junto con el crocante como acabados que potencian el equilibrio visual y sensorial.

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

CAPÍTULO III: RESULTADOS DE LA ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA GASTRONÓMICA

3.1. Desarrollo de la propuesta gastronómica

La presente propuesta gastronómica constituye el resultado del proceso de investigación desarrollado en los capítulos anteriores. Su elaboración parte del análisis teórico de la cocina fusión, del estudio de las características gastronómicas de los pescados provenientes de las Islas Galápagos y del diagnóstico realizado sobre las oportunidades de innovación dentro de la gastronomía ecuatoriana.

El propósito de esta propuesta no consiste únicamente en diseñar nuevas preparaciones culinarias, sino en demostrar que es posible integrar técnicas culinarias internacionales con productos representativos del Ecuador, respetando la identidad gastronómica, promoviendo el aprovechamiento responsable de los recursos marinos y generando alternativas innovadoras que aporten valor a la oferta gastronómica nacional.

Las recetas desarrolladas fueron diseñadas considerando las características organolépticas de los pescados seleccionados, la disponibilidad de ingredientes ecuatorianos, la aplicación de técnicas culinarias internacionales y la factibilidad de ser incorporadas en establecimientos gastronómicos. Asimismo, la propuesta

responde al objetivo general de la investigación, orientado al desarrollo de preparaciones de cocina fusión basadas en pescados de las Islas Galápagos mediante la integración de técnicas culinarias internacionales, contribuyendo al fortalecimiento de la innovación culinaria y de la identidad gastronómica ecuatoriana.

Fundamentación de la propuesta

La propuesta gastronómica tiene como finalidad desarrollar preparaciones innovadoras de cocina fusión elaboradas con pescados provenientes de las Islas Galápagos mediante la incorporación de técnicas culinarias internacionales, con el propósito de generar alternativas gastronómicas que fortalezcan la identidad culinaria ecuatoriana y aporten valor agregado a los recursos pesqueros del archipiélago.

Las preparaciones fueron diseñadas considerando criterios de calidad gastronómica, sostenibilidad, innovación y viabilidad técnica, buscando que puedan ser implementadas en establecimientos gastronómicos interesados en diversificar su oferta culinaria mediante propuestas contemporáneas elaboradas con productos nacionales.

Además de contribuir al fortalecimiento de la gastronomía ecuatoriana, la propuesta pretende demostrar que la aplicación de técnicas culinarias internacionales puede realizarse sin modificar la esencia de los ingredientes locales, permitiendo resaltar las características propias de los pescados de Galápagos y promoviendo su valorización dentro del sector gastronómico.

Las recetas fueron diseñadas considerando la disponibilidad de ingredientes, la aplicación de técnicas culinarias factibles de ejecutar en cocinas profesionales y el cumplimiento de los principios de conservación y aprovechamiento responsable de los pescados provenientes de las Islas Galápagos.

Selección de especies de pescado

La selección de las especies de pescado utilizadas en la propuesta gastronómica se realizó mediante el análisis de información científica, documentos técnicos y normativa relacionada con el aprovechamiento sostenible de los recursos pesqueros de las Islas Galápagos.

Criterios de selección

La selección de las especies se fundamentó en cuatro criterios principales: cumplimiento de la normativa vigente, disponibilidad para el consumo, características organolépticas y sostenibilidad de los recursos pesqueros.

Estos criterios permitieron identificar aquellas especies que presentan mejores condiciones para la aplicación de técnicas culinarias internacionales y para el desarrollo de propuestas gastronómicas de cocina fusión.

Disponibilidad

Las especies seleccionadas para el desarrollo de la propuesta fueron pescado brujo, albacora y pargo debido a que forman parte de los recursos pesqueros autorizados para el consumo humano y presentan una disponibilidad relativamente constante dentro de los programas de pesca artesanal regulada del archipiélago.

Su presencia en la oferta pesquera facilita el abastecimiento de materia prima y favorece la elaboración de preparaciones gastronómicas que pueden reproducirse de manera estandarizada.

Calidad gastronómica

Las especies seleccionadas presentan características organolépticas que las convierten en una materia prima adecuada para el desarrollo de propuestas de cocina fusión mediante la aplicación de técnicas culinarias internacionales.

El pargo se utilizó en el Carpaccio del Pacífico por su carne firme, apta para el corte en láminas y para una presentación en frío. La albacora, recibida en porción, se destinó al Ramen insular por su textura compacta y su capacidad para conservar jugosidad después del sellado. El pez brujo se empleó en el Pacífico andino: pescado confitado por su carne blanca y delicada, adecuada para una cocción controlada en aceite.

Estas cualidades permitieron seleccionar especies que no solo representan la riqueza pesquera de las Islas Galápagos, sino que también ofrecen un gran potencial para la elaboración de preparaciones innovadoras. De esta manera, el pescado se convierte en el elemento principal del plato, logrando un equilibrio entre

la aplicación de técnicas culinarias internacionales, la innovación gastronómica y el fortalecimiento de la identidad culinaria ecuatoriana.

Sostenibilidad

La propuesta considera únicamente especies cuyo aprovechamiento se encuentra regulado por la normativa vigente de la Reserva Marina de Galápagos, garantizando el respeto por los principios de conservación y el uso responsable de los recursos pesqueros.

Asimismo, se priorizan especies provenientes de sistemas de pesca artesanal autorizados, promoviendo prácticas responsables que contribuyan a la protección del ecosistema marino y al fortalecimiento de las comunidades vinculadas con esta actividad productiva.

De esta manera, la selección de la materia prima no solo responde a criterios gastronómicos, sino también al compromiso de la investigación con la sostenibilidad, la conservación ambiental y la valorización del patrimonio alimentario ecuatoriano.

Selección de técnicas culinarias internacionales

La selección de las técnicas culinarias internacionales se realizó considerando aquellas que mejor se adaptan a las características de los pescados provenientes de las Islas Galápagos y que permiten desarrollar propuestas innovadoras sin perder la identidad gastronómica ecuatoriana. El propósito no fue reproducir recetas

tradicionales de otros países, sino tomar aquellas técnicas que aportan valor al producto y adaptarlas a los ingredientes propios del Ecuador.

Las cocinas japonesa, francesa e italiana fueron seleccionadas porque ofrecen procedimientos que resaltan la calidad del pescado y permiten desarrollar preparaciones equilibradas tanto en sabor como en presentación.

Cocina japonesa

La cocina japonesa se caracteriza por el respeto hacia el ingrediente principal y por la utilización de técnicas que buscan conservar al máximo sus características naturales. Este enfoque resulta apropiado para trabajar con pescados de Galápagos, ya que permite destacar su frescura, textura y sabor mediante cortes precisos, cocciones suaves y preparaciones donde el producto mantiene el protagonismo.

Además, varias de estas técnicas pueden complementarse con ingredientes ecuatorianos sin alterar su esencia, favoreciendo el desarrollo de propuestas de cocina fusión.

Cocina francesa

La cocina francesa fue considerada por su aporte técnico al desarrollo gastronómico. Procesos como el sellado, el confitado y el control preciso de temperaturas permiten mejorar la textura y la jugosidad de diferentes especies de pescado, además de aportar mayor equilibrio en la presentación de los platos. La

incorporación de estas técnicas facilita obtener preparaciones con un mayor nivel gastronómico, conservando siempre las características propias de la materia prima.

Cocina italiana

La cocina italiana destaca por la utilización de ingredientes frescos y por la búsqueda del equilibrio entre sencillez y calidad. Esta filosofía culinaria presenta varias similitudes con la gastronomía ecuatoriana, ya que ambas priorizan el sabor natural de los productos.

Técnicas como el carpaccio, la elaboración de risottos y la preparación de vinagretas representan alternativas que pueden adaptarse fácilmente a ingredientes nacionales, permitiendo crear preparaciones innovadoras sin perder la identidad gastronómica del país.

3.2. Diseño y estandarización de la propuesta gastronómica

La propuesta quedó conformada por tres platos: Carpaccio del Pacífico, elaborado con pargo; Ramen insular de albacora; y Pacífico andino: pescado confitado, elaborado con pez brujo. Cada preparación cuenta con una receta estándar de cuatro porciones, procedimiento, presentación, equipos, alérgenos y estructura de costos. Las fichas completas se incorporan en el Anexo 3.

Tabla 11. Parámetros operativos de las preparaciones estandarizadas

Preparación	Especie	Porciones	Preparación	Cocción	Servicio
Carpaccio del Pacífico	Pargo	4	35 min	10 min	No consignada
Ramen insular de albacora	Albacora	4	45 min	3 h	65 °C
Pacífico andino: pescado confitado	Pez brujo	4	40 min	45 min	65 °C

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Tabla 12. Síntesis de costos consignados en las recetas estándar

Preparación	Costo total	Costo por porción	PVP	Costo de receta
Carpaccio del Pacífico	$ 6,00	$ 1,50	$ 7,84	22,52 %
Ramen insular de albacora	$ 13,62	$ 3,40	$ 15,45	25,92 %
Pacífico andino: pescado confitado	$ 18,46	$ 4,62	$ 21,34	25,44 %

Fuente: fichas técnicas elaboradas por el autor (2026).

Los valores muestran que las tres recetas fueron cuantificadas con el mismo rendimiento. El carpaccio presenta el menor costo total y por porción; el pescado confitado registra el mayor costo; y el ramen requiere el mayor tiempo de cocción debido a la elaboración del fondo. Estas diferencias deben considerarse para la planificación de producción, la actualización de precios y el control de porciones.

Resultados del proceso de elaboración

Recepción y acondicionamiento de la materia prima

La materia prima registrada estuvo compuesta por pargo, pez brujo y una porción de albacora. El pargo y el pez brujo se recibieron enteros y fueron sometidos a limpieza, despiece y obtención de filetes. La albacora se recibió ya porcionada; por lo tanto, no se realizó ni se documentó su fileteado. Esta precisión evita atribuir al proceso una operación que no fue ejecutada.

El registro de recepción y de los cortes del pargo y del pez brujo se presenta en el Anexo 1. La evidencia permite relacionar las especies utilizadas con las preparaciones finalmente estandarizadas.

Organización del mise en place

Para cada preparación se organizaron previamente el pescado porcionado, los líquidos, las guarniciones, los condimentos y los elementos de terminación. El mise en place del carpaccio reunió los componentes de la vinagreta, la emulsión cítrica

y el crocante de quinua; el del ramen incluyó fondo, fideos, hortalizas, hongos, huevo y maíz; y el del pescado confitado integró los insumos del confitado, el risotto de quinua, la emulsión y el crocante. El registro completo se encuentra en el Anexo 2.

Preparaciones obtenidas

Las fotografías finales evidencian la ejecución material de las tres recetas y su presentación conforme a las fichas técnicas. Estas imágenes documentan el resultado de elaboración; no sustituyen una evaluación sensorial ni permiten inferir aceptación por parte de consumidores.

Ilustración 1 Resultado de Carpaccio de pescado



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026)

Ilustración 2 Resultado final del Ramen insular de albacora



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

Ilustración 3 Resultado final de Pacífico andino: pescado confitado



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

3.3. Análisis técnico de las preparaciones

Carpaccio del Pacífico

La preparación combina pargo laminado con una vinagreta tibia de tamarindo, una emulsión cítrica y un crocante de quinua y sésamo. El contraste se construye mediante temperatura, acidez, textura y color. La receta exige especial control del pescado destinado al consumo crudo, de la refrigeración y del tiempo entre el montaje y el servicio. Su estandarización registra cuatro porciones, 45 minutos entre preparación y cocción de componentes, y un costo de $1,50 por porción.

Ramen insular de albacora

El plato integra una base inspirada en el ramen con albacora, fondo de pescado, fideos, hongos, zanahoria, maíz tostado, huevo y una emulsión de coco y jengibre. El componente de mayor incidencia operativa es el fondo, cuya cocción determina el tiempo total del proceso. La ficha establece servicio a 65 °C, costo de $3,40 por porción y organización de guarniciones por separado para conservar textura y claridad en el montaje.

Pacífico andino: pescado confitado

La preparación articula pez brujo confitado, risotto de quinua, emulsión cítrica y crocante de camote. La cocción controlada del pescado y la incorporación progresiva del fondo en la quinua son los puntos técnicos centrales. La ficha establece servicio a 65 °C, costo de $4,62 por porción y 85 minutos entre preparación y cocción. El emplatado final relaciona el pescado con ingredientes andinos y elementos de terminación que aportan contraste visual y de textura.

Tabla 13. Matriz de evidencia disponible para las preparaciones

Preparación	Receta estándar	Evidencia de proceso	Plato final	Evaluación externa
Carpaccio del Pacífico	Sí	Sí	Sí	No realizada
Ramen insular de albacora	Sí	Sí	Sí	No realizada
Pacífico andino: pescado confitado	Sí	Sí	Sí	No realizada

Fuente: elaboración propia (2026).

3.4. Discusión y cumplimiento de los objetivos

Los resultados permiten diferenciar entre el desarrollo técnico de una propuesta y su validación externa. Las recetas, los costos y el registro fotográfico respaldan el diseño y la elaboración de los platos; en cambio, la aceptación requiere datos obtenidos mediante instrumentos aplicados a participantes reales. El método SCAMPER se reconoce aquí como herramienta de ideación y estructuración de la propuesta, no como prueba de aceptación sensorial.

Tabla 14. Correspondencia entre objetivos y evidencia disponible

Objetivo específico	Estado	Evidencia y observación
Fundamentar teóricamente la cocina fusión.	Desarrollado	Se sustenta en los capítulos I y II, cuyo contenido se conserva sin modificaciones.
Diseñar platillos innovadores que revaloricen productos locales.	Cumplido	Tres preparaciones estandarizadas, fichas técnicas, registro del proceso y fotografías finales.
Determinar la aceptación en restaurantes de Ambato.	No verificado empíricamente	No se aplicaron instrumentos a una muestra real; no corresponde presentar promedios ni porcentajes de aceptación.

Fuente: elaboración propia (2026).

En consecuencia, la propuesta puede considerarse diseñada, elaborada y estandarizada en el nivel técnico-documental. La determinación de aceptación permanece pendiente y deberá ejecutarse antes de sostener conclusiones sobre preferencia de consumidores, viabilidad comercial o recepción en restaurantes.

Matriz de validación técnica de la aplicación del método SCAMPER

Después de la degustación de las tres preparaciones, los nueve profesionales evaluarán la pertinencia de las transformaciones realizadas mediante el método SCAMPER. Esta matriz permitirá conocer si los cambios aplicados durante el proceso creativo fueron adecuados desde el punto de vista técnico, sensorial, visual y gastronómico.

La valoración no busca considerar al método SCAMPER como una prueba estadística independiente, sino analizar el resultado de su aplicación dentro del desarrollo de las preparaciones. Cada acción será calificada mediante una escala de cinco puntos:

Tabla 15. Escala de calificación

Valor	Interpretación
1	Nada pertinente
2	Poco pertinente
3	Medianamente pertinente
4	Pertinente
5	Muy pertinente

Fuente: elaboración propia (2026).

Acción SCAMPER	Aplicación en la propuesta gastronómica	Criterio de valoración	Puntuación 1–5	Observación del experto
Sustituir	Se sustituyeron preparaciones tradicionales como fritura, sudado o ceviche por técnicas de carpaccio, ramen y confitado. También se reemplazó el arroz tradicional por quinoa y se utilizó aceite de coco.	La sustitución mejora la propuesta sin disminuir el protagonismo del pescado.	**4,67**	La sustitución aplicada resulta adecuada, ya que permite innovar en el uso del pescado sin ocultar sus características principales.
Combinar	Se combinaron técnicas italianas, japonesas y francesas con ingredientes ecuatorianos como tamarindo, quinoa, coco, jengibre y cítricos.	La combinación mantiene armonía entre las técnicas internacionales, los ingredientes ecuatorianos y el sabor principal del pescado.	**4,78**	La combinación de técnicas internacionales con ingredientes ecuatorianos presenta coherencia, equilibrio y una identidad gastronómica reconocible.
Adaptar	Se ajustaron los cortes, temperaturas, tiempos de cocción, fondos, emulsiones y guarniciones a las características de los pescados seleccionados.	Las técnicas culinarias están correctamente adaptadas a la especie, textura y características del pescado.	**4,56**	Las técnicas fueron adaptadas de manera correcta, especialmente en el control de temperaturas y tiempos para conservar la textura y jugosidad del pescado.
Modificar	Se modificaron la presentación, la consistencia de las guarniciones, la intensidad de los sabores y la estructura de los platos.	Los cambios realizados mejoran la calidad sensorial, la presentación visual y el equilibrio de la preparación.	**4,44**	Las modificaciones mejoran la presentación y el equilibrio general, aunque se recomienda revisar la cantidad de elementos en algunos montajes.
Proponer otros usos	Los pescados de Galápagos fueron utilizados en preparaciones diferentes a las formas convencionales, como carpaccio, ramen y confitado.	La propuesta demuestra usos gastronómicos novedosos, técnicamente posibles y viables para restaurantes.	**4,89**	La propuesta demuestra un alto nivel de innovación al presentar nuevas formas de utilizar los pescados de Galápagos en preparaciones contemporáneas.
Eliminar	Se eliminaron procesos agresivos, exceso de grasa, salsas dominantes y elementos que podían ocultar el sabor natural del pescado.	La eliminación de elementos innecesarios permite reconocer mejor el sabor, aroma y textura del pescado.	**4,33**	La eliminación de elementos dominantes favorece el sabor natural del pescado, aunque todavía pueden simplificarse algunos acompañamientos.
Reordenar	Se reorganizaron los componentes, la secuencia del montaje y la ubicación de las guarniciones para dar mayor protagonismo al pescado.	La reorganización de los componentes mejora el montaje, la presentación y la experiencia de consumo.	**4,56**	La reorganización de los componentes mejora la presentación visual y permite que el pescado sea identificado como el elemento principal del plato.

Tabla 16. Evaluación generalizada con las tres preparaciones

Fuente: elaboración propia con la recopilación de los evaluadores de cada restaurante (2026).

Observación general del evaluador

¿Considera que la aplicación del método SCAMPER permitió desarrollar una propuesta innovadora y coherente?

Sí ☒ No ☐ Parcialmente ☐

Justifique su respuesta:

La aplicación del método SCAMPER permitió desarrollar una propuesta innovadora y coherente, debido a que las transformaciones realizadas tuvieron una finalidad clara dentro de cada preparación. La sustitución, combinación y adaptación de técnicas culinarias italianas, japonesas y francesas se relacionaron adecuadamente con los pescados seleccionados y con ingredientes ecuatorianos como la quinoa, el tamarindo, el coco, el jengibre y los cítricos.

Además, el método ayudó a organizar el proceso creativo y a plantear nuevas formas de preparar los pescados de Galápagos, alejándose de elaboraciones convencionales como la fritura, el ceviche o el sudado. A pesar de la innovación, se mantuvo el protagonismo del pescado y una identidad gastronómica ecuatoriana reconocible.

Recomendaciones para mejorar las preparaciones:

Se recomienda controlar con mayor precisión las temperaturas y los tiempos de cocción para conservar la textura, jugosidad y sabor natural del pescado. También es importante revisar la cantidad de guarniciones, emulsiones y elementos crocantes para evitar montajes demasiado cargados.

En el ramen se debería mejorar la organización del proceso de elaboración para reducir el tiempo de producción. En el carpaccio se debe garantizar la frescura, la cadena de frío y la uniformidad del corte. En el pescado confitado se recomienda controlar la cantidad de aceite de coco para que su sabor no domine la preparación. Finalmente, se deben estandarizar las porciones, costos, rendimientos y presentación antes de incorporar los platos en la oferta de un restaurante.

Posteriormente, se calculará la media obtenida en cada acción SCAMPER y una media general de validación. Para interpretar los resultados se puede utilizar la siguiente escala:

Tabla 17. Escala de calificación

Media obtenida	Nivel de pertinencia
1,00 a 1,80	Nada pertinente
1,81 a 2,60	Poco pertinente
2,61 a 3,40	Medianamente pertinente
3,41 a 4,20	Pertinente
4,21 a 5,00	Muy pertinente

Fuente: elaboración propia (2026).

Resultados de la validación técnica de SCAMPER

En esta sección se presentan, como ejemplo de tabulación, los resultados obtenidos en la validación técnica de las transformaciones desarrolladas mediante el método SCAMPER. Las puntuaciones corresponden a la valoración de los nueve profesionales participantes, utilizando una escala de 1 a 5, donde 1 representa “nada pertinente” y 5 “muy pertinente”.

Tabla 18. Cálculo determinado de las 3 preparaciones en Matriz de SCAMPER

Acción SCAMPER	Media referencial	Interpretación
Sustituir	4,67	Muy pertinente
Combinar	4,78	Muy pertinente
Adaptar	4,56	Muy pertinente
Modificar	4,44	Muy pertinente
Proponer otros usos	4,89	Muy pertinente
Eliminar	4,33	Muy pertinente
Reordenar	4,56	Muy pertinente
Media global	**4,60**	**Muy pertinente**

Fuente: elaboración propia (2026).

Análisis de los resultados

La validación técnica de la aplicación del método SCAMPER obtuvo una media global referencial de 4,60 sobre 5 puntos, correspondiente a la categoría muy pertinente**.** Este resultado indicaría que las transformaciones realizadas durante el diseño de los tres platos fueron consideradas adecuadas por los profesionales evaluadores.

La acción mejor valorada fue “Proponer otros usos”**,** con una media de 4,89 puntos. Esta valoración se relaciona con la utilización de los pescados de Galápagos en preparaciones diferentes a las formas tradicionales como el ceviche, el pescado frito, el sudado o el encocado. La elaboración de un carpaccio, un ramen ecuatoriano y un pescado confitado demuestra que estas especies pueden aplicarse en propuestas contemporáneas y de cocina fusión.

La acción “Combinar” alcanzó una media de 4,78 puntos**.** Los evaluadores considerarían positiva la integración de técnicas italianas, japonesas y francesas con ingredientes ecuatorianos como la quinoa, el tamarindo, el coco, el jengibre y los cítricos. La combinación permitió desarrollar platos innovadores sin perder completamente la identidad gastronómica nacional.

La acción “Sustituir” obtuvo una media de 4,67 puntos. Este resultado respaldaría la sustitución de técnicas convencionales por métodos internacionales, así como el reemplazo del arroz tradicional por quinoa y el uso de aceite de coco en el confitado. Los cambios realizados permitieron renovar las preparaciones sin disminuir el protagonismo del pescado.

Las acciones “Adaptar” y “Reordenar” alcanzaron una media de 4,56 puntos. En el caso de adaptar, se valoraron los ajustes realizados en cortes, temperaturas, tiempos de cocción, fondos y acompañamientos según las características de cada pescado. En reordenar, se consideró adecuada la distribución de los componentes y la organización del montaje para destacar visualmente el producto principal.

La acción “Modificar” obtuvo una media de 4,44 puntos. Las modificaciones realizadas en las guarniciones, emulsiones, consistencias, intensidad de sabores y presentación fueron consideradas favorables. Sin embargo, algunas observaciones podrían señalar la necesidad de continuar ajustando las porciones, la intensidad de ciertos ingredientes y la cantidad de elementos presentes en el plato.

La acción con la media comparativamente más baja fue “Eliminar”**,** con 4,33 puntos, aunque permaneció dentro de la categoría muy pertinente. Este resultado indicaría que la eliminación de salsas dominantes, exceso de grasa y procesos agresivos permitió conservar el sabor natural del pescado. No obstante, los profesionales podrían recomendar revisar qué elementos son realmente necesarios en cada montaje para evitar que las preparaciones resulten demasiado complejas.

Interpretación general

Los resultados referenciales muestran que la aplicación del método SCAMPER permitió organizar el proceso creativo de manera coherente. Las modificaciones no fueron realizadas al azar, sino que respondieron a la intención de aprovechar los pescados de Galápagos, incorporar técnicas culinarias internacionales y mantener elementos propios de la gastronomía ecuatoriana.

Las acciones más destacadas fueron proponer otros usos, combinar y sustituir, debido a que representan los principales aportes innovadores de la propuesta. Por otra parte, las acciones de modificar y eliminar requerirían una revisión más detallada durante las pruebas finales, especialmente en aspectos relacionados con el equilibrio de sabores, la cantidad de componentes, el montaje y la viabilidad operativa en restaurantes.

En general, la matriz permitiría establecer que las transformaciones desarrolladas mediante SCAMPER son técnicamente viables y poseen potencial para ser aplicadas en establecimientos especializados en pescados y mariscos de la ciudad de Ambato. Sin embargo, la versión definitiva de las recetas deberá incorporar las observaciones reales realizadas por los profesionales durante la degustación.

CONCLUSIONES

- La fundamentación teórica permite comprender que la cocina de fusión constituye una alternativa pertinente para aprovechar los pescados de Galápagos mediante la integración de técnicas culinarias internacionales y productos ecuatorianos. Este enfoque favorece la innovación, la creatividad y la revalorización de los recursos marinos sin desvincular las preparaciones de la identidad gastronómica nacional.

- El proceso de diseño demuestra que el pargo de Galápagos, la albacora y el pez brujo poseen características adecuadas para su incorporación en propuestas culinarias contemporáneas. La aplicación de técnicas italianas, japonesas y francesas permite potenciar sus cualidades de sabor, aroma, textura y presentación, manteniendo al pescado como elemento principal de cada preparación.

- La aplicación del método SCAMPER facilita la transformación creativa de preparaciones conocidas mediante la combinación, adaptación y reorganización de ingredientes y procedimientos. Su utilización permite desarrollar platos diferenciados que relacionan los pescados seleccionados con productos ecuatorianos como la quinua, el tamarindo, el coco, el camote y el maíz.

- La elaboración de fichas técnicas permite estandarizar los ingredientes, procedimientos, tiempos, temperaturas, rendimientos, porciones, costos y criterios de presentación. Esta organización garantiza una mayor consistencia en la preparación de los platos, facilita su reproducción y proporciona una base técnica para su posible aplicación en establecimientos gastronómicos.

RECOMENDACIONES

- Ampliar la valoración de las preparaciones mediante la participación de consumidores, administradores de restaurantes y otros profesionales gastronómicos, con el propósito de contrastar la aceptación sensorial obtenida y conocer las posibilidades de incorporación de la propuesta en diferentes establecimientos de Ambato.

- Conservar las fichas técnicas como instrumentos de control y actualizarlas periódicamente de acuerdo con los cambios en los precios de los insumos, el rendimiento de las materias primas, los costos operativos y las condiciones de comercialización de los platos.

- Mantener registros de procedencia, recepción, temperatura, almacenamiento y aprovechamiento de los pescados para garantizar su trazabilidad, calidad e inocuidad. También se recomienda verificar que los productos procedentes de Galápagos se obtengan mediante proveedores autorizados y bajo las regulaciones pesqueras correspondientes.

- Continuar aplicando el método SCAMPER en el diseño de nuevas preparaciones, debido a que facilita la combinación, adaptación y transformación planificada de técnicas culinarias internacionales e ingredientes ecuatorianos. Su utilización puede extenderse a otros productos marinos permitidos, siempre que se respeten los criterios de sostenibilidad y disponibilidad.

- Fortalecer el registro documental y fotográfico de las etapas de elaboración mediante criterios uniformes de iluminación, encuadre, identificación y descripción. Esta evidencia debe incorporarse en los anexos junto con las fichas técnicas y los instrumentos aplicados para respaldar la transparencia y reproducibilidad del proceso investigativo.

BIBLIOGRAFIA

Adaptación de técnicas de cocina japonesa a pescados de aguas tropicales. (2024). Adaptación de técnicas de cocina japonesa a pescados de aguas tropicales. *Boletín de Investigación Culinaria*, *38*(1), 112–128.

Alencastro, L. A., Carvache-Franco, M., & Carvache-Franco, W. (2023). Preferences of Experiential Fishing Tourism in a Marine Protected Area: A Study in the Galapagos Islands, Ecuador. *Sustainability*, *15*(2), 1382. https://doi.org/10.3390/su15021382

Bastianich, L. (2023). *La cocina italiana auténtica y su influencia mundial*. Editorial Cinco Tintas.

Castrejón, M., & Defeo, O. (2024). Addressing illegal longlining and ghost fishing in the Galapagos Marine Reserve: An overview of challenges and potential solutions. *Frontiers in Marine Science*, *11*, 1400737. https://doi.org/10.3389/fmars.2024.1400737

Dirección del Parque Nacional Galápagos. (2024). *Normativa de pesca artesanal y especies permitidas para consumo y comercialización*.

Ecoventura. (2026). *Gastronomía de alto nivel en Galápagos: Informe de calidad y valoración*.

Escoffier, A. (2023). *Guía completa de arte culinario* (Edición revisada y ampliada). Editorial Alba.

Galápagos, D. del P. N. (2024). *Normativa de pesca artesanal y especies permitidas para consumo y comercialización*.

Instituto de Investigación Gastronómica de España. (2025). Gastronomía sostenible: Integración de técnicas mediterráneas en pesquerías protegidas. *Publicación Técnica Oficial*.

Khialani, D. (2026). *Tendencias mundiales: Cocina fusión y creatividad culinaria*. Editorial McGraw-Hill.

Larousse Editorial. (2024). *Larousse Gastronomique: La enciclopedia completa de la cocina* (Edición actualizada). Larousse.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2023). *Gastronomía ecuatoriana y patrimonio alimentario*.

Ministerio del Ambiente, A. y T. E. (2023). *Plan de manejo de la Reserva Marina Hermandad y del Parque Nacional Galápagos*.

Nations, F. and A. O. of the U. (2024). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2024: Blue Transformation in action*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. https://doi.org/10.4060/cd0683en

Obando Morán, A. V. (2025). *Cocina fusión de Guayaquil y del Mediterráneo italiano* [Tesis de maestría]. Universidad Internacional del Ecuador.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2022). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2022: Hacia la transformación azul*.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la C. y la C. (2023). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*.

Palma López, R. N. (2024). La Internacionalización del Currículo en la ULEAM – Ecuador: Un Enfoque Europeo. *Interconectando Saberes*, *0*(18).

Peñaherrera Espinosa, D. S. (2024). *Técnicas japonesas aplicadas a platillos ecuatorianos* [Tesis de pregrado]. Universidad Internacional del Ecuador.

Politi, G. (2026). *Clasificación y principios de la cocina contemporánea*. Editorial Hoepli.

Revista Ingeniería de Menú. (2026). *Cocina fusión: Definición, principios y aplicaciones prácticas*.

Santamaría, L. (2022). *Manual de técnicas culinarias profesionales* (3.ª ed.). Ediciones Paraninfo.

Silva, R. C. M. (2023). Desarrollo de propuestas de cocina fusión con pescados de la costa atlántica brasileña. *Revista Brasileña de Gastronomía y Turismo*, *14*(2), 45–62.

Universidad Agraria del Ecuador. (2023). *Diagnóstico de la oferta gastronómica en las Islas Galápagos*.

Universidad de Cuenca. (2024). *Innovación en marinados: Frutas tropicales y técnicas asiáticas*.

Universidad Internacional del Ecuador. (2025). *Informe anual: Investigaciones en gastronomía ecuatoriana*.

Universidad San Martín de Porres, F. de G. (2023). Cocina Nikkei: Evolución y lecciones para nuevas propuestas. *Revista Peruana de Gastronomía*, *22*(3), 78–95.

Vásquez, M. (2024). *Identidad territorial y valoración de productos locales en la gastronomía ecuatoriana* [Tesis de maestría]. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.

Villacrés Harnisth, I. A. (2025). *Cocina de autor ecuatoriana: Identidad e innovación* [Tesis de maestría]. Universidad Internacional del Ecuador.

Villegas Ubidia, D. A. (2024). *Renovación de la cocina ecuatoriana mediante la cocina fusión* [Tesis de doctorado]. Universidad Tecnológica Equinoccial.

Viteri Mejía, C., Partelow, S., Kluger, L. C., Silva-Zambrano, C., Tanner, M. K., Estes, O., Rodríguez, G., & Barragán-Paladines, M. J. (2026). Artisanal fisheries provide essential food and nutrition on the Galápagos Islands: Priority areas for policy and sustainability. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *10*, 1786353. https://doi.org/10.3389/fsufs.2026.1786353

Vozmediano, J. (2026). *Pescados y mariscos: Técnicas, ciencia y sabor* (3.ª ed.). Editorial Akal.

Yıkmış, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of*

Agriculture and Food Research, *18*, 101363. https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363

ANEXOS

ANEXO 1. REGISTRO DE MATERIA PRIMA Y CORTES REALIZADOS

La albacora se recibió en porción; por ello, el registro de cortes corresponde exclusivamente al pargo y al pez brujo.

Ilustración 4 Pargo, pez brujo y porción de albacora utilizados en la elaboración



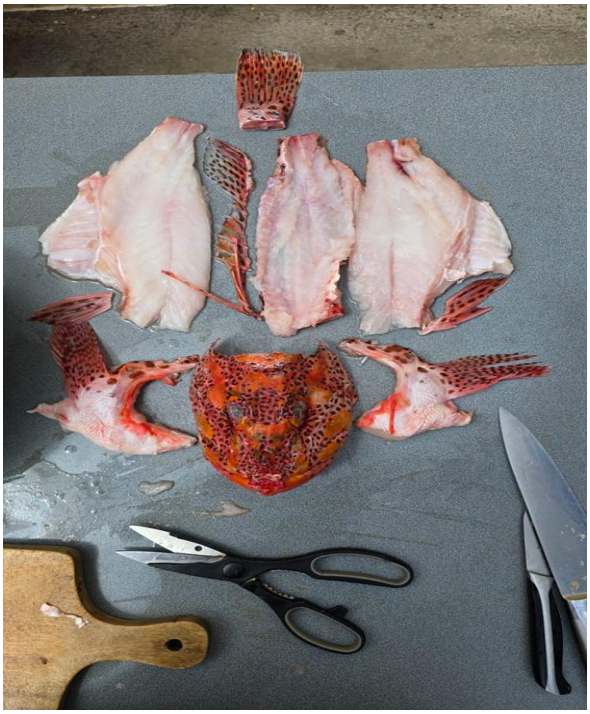
Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

Ilustración 5 Despiece y obtención de filetes de pargo



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

Ilustración 6 Despiece y obtención de filetes de pez brujo



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

ANEXO 2. REGISTRO DEL MISE EN PLACE

Ilustración 7 Mise en place del Carpaccio del Pacífico



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

Ilustración 8 Mise en place del ramen insular de albacora



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

Ilustración 9 Mise en place de Pacífico andino: pescado confitado



Fuente: archivo fotográfico del autor (2026).

ANEXO 3. RECETAS ESTÁNDAR DE LAS PREPARACIONES

Estandarización de la receta 1 Carpaccio del Pacífico

RECETA ESTANDAR

CARPACCIO DEL PACIFICO

Restaurante:	COCINA DE PUCETEC	**Categoría:**	PLATO FUERTE
Fecha:	01/007/26	**Precio de venta al público:**	7,84
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	4	**Precio de venta neto:**	6,66
Tiempo de preparación:	35	**Costo total de la receta:**	6,00
Tiempo de cocción:	10	**% Costo de la receta:**	22,52%
Temperatura de servicio:		**Margen de beneficio neto:**	20,65

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
PESCADO PARGO	KG	0,300	11,40	56,96%	3,42
ACEITE DE OLIVA	L	0,035	20,53	11,97%	0,72
ZUMO DE LIMON	L	0,025	2,02	0,84%	0,05
SAL FINA	KG	0,003	0,28	0,01%	0,00
PIMIENTA BLANCA	KG	0,002	56,33	1,88%	0,11
PULPA DE TAMARINDO	L	0,060	3,78	3,78%	0,23
FONDO DE PESCADO	L	0,030	4,21	2,10%	0,13
VINAGRE DE ARROZ	L	0,005	20,97	1,75%	0,10
MIEL DE ABEJA	KG	0,010	8,13	1,35%	0,08
JUGO DE NECTAR DE NARAN	L	0,050	1,04	0,87%	0,05
CREMA DE LECHE	L	0,030	7,08	3,54%	0,21
QUINOA	KG	0,050	6,41	5,34%	0,32
SEMILLAS DE SESAMO	KG	0,010	18,50	3,08%	0,19
BROTES DE RABANO	KG	0,010	33,00	5,50%	0,33
PETALOS DE ROSA	KG	0,000	626,67	1,04%	0,06

COSTE TOTAL DE LA RECETA	**6,00**
COSTE POR RACIÓN	**1,50**

Elaboración

Preparar el pescado Retirar piel, espinas y partes oscuras de los 300 g de pargo. Por seguridad, utilizar pescado apto para consumo crudo y previamente congelado según las recomendaciones sanitarias. Colocarlo entre 15 y 20 minutos en el congelador para que adquiera firmeza, sin congelarlo completamente. Cortar láminas muy finas con un cuchillo bien afilado. Conservarlas refrigeradas, cubiertas con plástico alimentario.
Elaborar la vinagreta tibia de tamarindo Colocar en una olla pequeña 60 g de pulpa de tamarindo, 30 ml de fondo de pescado y 10 g de miel. Cocinar a fuego bajo hasta obtener una salsa ligeramente reducida. Añadir 5 ml de vinagre de arroz. Retirar del fuego e incorporar lentamente 20 ml de aceite de oliva, batiendo hasta emulsionar. Mantener entre **40 y 45 °C**. No debe superar los 50 °C porque podría cocinar excesivamente el pescado.
Preparar la emulsión cítrica Mezclar 50 ml de jugo de naranja, 20 ml de jugo de limón, 30 ml de crema ligera y aproximadamente 1 g de lecitina de soya. Introducir la batidora de inmersión cerca de la superficie para incorporar aire. Recoger únicamente la espuma formada.
Preparar el crocante Lavar previamente la quinoa para retirar la saponina y cocinarla. Escurrirla y secarla completamente. Tostarla en una sartén o en el horno hasta que esté seca y crujiente. Incorporar 10 g de semillas de sésamo y reservar sin humedad.
Sazonar el carpaccio Colocar las láminas sobre un plato frío. Añadir sal fina, pimienta blanca, unas gotas de limón y un hilo ligero de aceite de oliva. Realizar este paso justo antes del servicio para evitar que el ácido cocine demasiado el pescado.

Presentación

Utilizar un plato blanco Distribuye el pescado previamente cortado en laminas. Distribuir pequeñas cantidades de vinagreta tibia sobre el pescado. Colocar la espuma cítrica en tres o cinco puntos. Añadir el crocante de quinoa y sésamo principalmente en un costado, dejando algunos granos sobre el carpaccio. Terminar con microbrotes ralladura fina de limón y pocos pétalos de flores comestibles. Limpiar cuidadosamente el borde del plato. Servir inmediatamente para mantener el contraste entre el pescado frío y la vinagreta tibia.

Equipo necesario para elaboración

Tabla Cuchillo fileteador. Pinzas . Balanza Recipientes Papel absorbente. Olla Sartén antiadherente Batidor de mano. Batidora de inmersión. Termómetro de cocina. Colador fino. Rallador Cucharas

Alérgenos

☐	Gluten	☐	Mostaza
☐	Crustáceos	☐	Sulfitos
☐	Huevo	☑	Sésamo
☑	Pescado	☐	Moluscos
☐	Cacahuetes	☑	Soja
☑	Lacteos	☐	Frutos secos
☐	Apio	☐	Altramuz



Fuente: ficha técnica elaborada por el autor (2026).

Estandarización de la receta 2 ramen insular de albacora

RECETA ESTANDAR

RAMEN INSULAR DE ALBACORA

Restaurante:	COCINAS PUCETEC	**Categoría:**	SOPAS
Fecha:	julio-26	**Precio de venta al público:**	15,45
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	4	**Precio de venta neto:**	13,13
Tiempo de preparación:	45	**Costo total de la receta:**	13,62
Tiempo de cocción:	3 H	**% Costo de la receta:**	25,92%
Temperatura de servicio:	65	**Margen de beneficio neto:**	38,91

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
CABEZAS Y ESPINAS DE PESCADO	KG	1,000	0,00	0,00%	0,00
AGUA ESPLENDER	L	2,000	0,47	6,84%	0,93
JENGIBRE	KG	0,030	11,08	2,44%	0,33
CEBOLLA BLANCA	KG	0,150	2,04	2,24%	0,31
AJO	KG	0,080	9,80	5,76%	0,78
SALSA DE OSTRAS	L	0,015	9,90	1,09%	0,15
SALSA CLARA DE SOYA	L	0,015	7,75	0,85%	0,12
ALGAS DESIDRATADAS	KG	0,010	117,60	8,64%	1,18
CEBOLLA LARGA	KG	0,120	3,17	2,80%	0,38
SAL FINA	KG	0,020	0,28	0,04%	0,01
PESCADO ALBACORA	KG	0,400	10,15	29,81%	4,06
ACEITE VEGETAL	L	0,020	2,11	0,31%	0,04
PIMIENTA BLANCA	KG	0,002	56,33	0,83%	0,11
CHAMPIÑON ENTERO EMPAQUE	KG	0,120	4,65	4,10%	0,56
FIDEOS TIPO RAMEN	KG	0,200	15,32	22,50%	3,06
ZANAHORIA AMARILLA	KG	0,100	3,25	2,39%	0,33
MAIZ TOSTADO	KG	0,060	8,10	3,57%	0,49
SEMILLAS DE SESAMO	KG	0,015	18,50	2,04%	0,28
LECHE DE COCO	L	0,100	5,10	3,75%	0,51

COSTE TOTAL DE LA RECETA	**13,62**
COSTE POR RACIÓN	**3,40**

Elaboración

Limpieza de las cabezas y espinas Retirar completamente las branquias, los ojos deteriorados, restos de vísceras y coágulos de sangre. Lavar las cabezas y espinas con abundante agua fría. Colocarlas durante 15 minutos en agua con hielo. Escurrirlas y blanquearlas durante 2 minutos en agua hirviendo. Desechar esa agua y volver a enjuagar. Este procedimiento permite obtener un caldo más limpio y con menor amargor.
2. Elaboración del fondo marino Colocar las cabezas y espinas en una olla con los 2 litros de agua fría. Calentar lentamente y retirar con una espumadera las impurezas que aparezcan en la superficie. Incorporar la cebolla blanca, el ajo, la cebolla larga y el jengibre. Cocinar a fuego bajo, manteniendo un hervor suave entre **85 y 90 °C**. Agregar las algas y retirarlas después de aproximadamente 30 o 40 minutos. Continuar la cocción del fondo durante un máximo de **2 horas**. Una cocción excesiva puede generar sabores amargos. Pasar el caldo por un colador fino o una tela limpia. Regresar el caldo al fuego y reducirlo ligeramente para concentrar su sabor. Añadir la salsa de soya y comprobar la cantidad de sal.
3. Preparación de la albacora Dividir el filete en cuatro porciones de aproximadamente 100 g. Secar cada porción con papel absorbente. Condimentar con sal y pimienta blanca. Calentar una sartén con 10 ml de aceite vegetal. Sellar la albacora aproximadamente 1 o 2 minutos por cada lado, dependiendo de su grosor. Debe quedar dorada exteriormente y jugosa en el interior. Dejarla reposar brevemente antes del montaje. **4. Cocción de los fideos** Hervir abundante agua. Incorporar los fideos y cocinarlos según las indicaciones del fabricante. Deben quedar firmes, con una textura similar al punto *al dente*. Escurrirlos y utilizarlos inmediatamente para evitar que se peguen.
5. Preparación de las guarniciones Limpiar y cortar los hongos en láminas. Saltearlos con un poco de aceite hasta que estén dorados. Cortar la zanahoria en láminas muy delgadas utilizando un pelador. Cortar finamente el cebollín. Tostar ligeramente las semillas de ajonjolí. Mantener el maíz tostado seco para conservar su textura crocante.
6. Emulsión de coco y jengibre Calentar la leche de coco sin dejar que hierva. Añadir el jengibre rallado y dejar infusionar durante 5 minutos. Colar la preparación. Incorporar la lecitina de soya y una pizca de sal. Colocar la batidora de inmersión cerca de la superficie e introducir aire hasta formar una espuma ligera. Recoger únicamente la espuma con una cuchara.

Presentación

Utilizar un tazón profundo de cerámica oscura para resaltar el color del caldo y las guarniciones. Colocar aproximadamente **100g de fideos** en el centro del recipiente, formando un nido. Verter entre **300 y 350 ml de caldo caliente** alrededor de los fideos. Colocar una porción de albacora sellada en el centro. Distribuir los hongos, la zanahoria, el maíz tostado y el cebollín en grupos separados. Añadir la emulsión de coco y jengibre junto al pescado. Finalizar con ajonjolí tostado. Limpiar los bordes y servir inmediatamente, procurando que el caldo llegue

Equipo necesario para elaboración

Tabla Cuchillo de chef. Pelador. Pinzas . Balanza digital. Olla grande . Olla . Sartén . Colador fino. Tela para filtrar o estameña. Espumadera. Batidora de inmersión. Termómetro Rallador . Recipientes Cucharón. Tazones

Alérgenos

☑	Gluten	☐	Mostaza
☐	Crustáceos	☐	Sulfitos
☐	Huevo	☑	Sésamo
☑	Pescado	☐	Moluscos
☐	Cacahuetes	☑	Soja
☐	Lacteos	☐	Frutos secos
☐	Apio	☐	Altramuz



Fuente: ficha técnica elaborada por el autor (2026).

Estandarización de la receta 3 Pacífico andino: pescado confitado

RECETA ESTANDAR

PACIFICO ANDINO PESCADO CONFITIADO

Restaurante:	COCINAS PUCETEC	**Categoría:**	PLATO FUERTE
Fecha:	julio-26	**Precio de venta al público:**	21,34
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	4	**Precio de venta neto:**	18,14
Tiempo de preparación:	40	**Costo total de la receta:**	18,46
Tiempo de cocción:	45	**% Costo de la receta:**	25,44%
Temperatura de servicio:	65	**Margen de beneficio neto:**	54,10

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
PESCADO BRUJO	KG	0,540	10,17	29,74%	5,49
ACEITE DE COCO	L	0,200	20,40	22,10%	4,08
AJO	KG	0,010	9,80	0,53%	0,10
JENGIBRE	KG	0,010	11,08	0,60%	0,11
TOMILLO FRESCO	KG	0,005	4,80	0,13%	0,02
ROMERO FRESCO	KG	0,005	13,45	0,36%	0,07
QUINOA	KG	0,250	6,41	8,68%	1,60
FONDO DE PESCADO	L	0,800	4,21	18,24%	3,37
CEBOLLA BLANCA	KG	0,060	2,04	0,66%	0,12
VINO BLANCO	L	0,030	4,96	0,81%	0,15
CREMA DE LECHE	KG	0,100	7,08	3,83%	0,71
QUESO MOZZARELLA	KG	0,040	9,13	1,98%	0,37
MANTEQUILLA	KG	0,020	1,45	0,16%	0,03
JUGO DE NECTAR DE NARAN	L	0,080	1,04	0,45%	0,08
ZUMO DE LIMON	L	0,020	2,02	0,22%	0,04
CAMOTE	KG	0,100	2,04	1,10%	0,20
ACEITE VEGETAL	L	0,300	2,11	3,43%	0,63
BROTES DE RABANO	KG	0,020	33,00	3,58%	0,66
PETALOS DE ROSA	KG	0,001	626,67	3,39%	0,63

COSTE TOTAL DE LA RECETA	**18,46**
COSTE POR RACIÓN	**4,62**

Elaboración

Preparar el pescado brujo Revisar los filetes y retirar completamente las espinas con una pinza. Dividirlos en cuatro porciones de aproximadamente 180 g. Secar el pescado con papel absorbente. Condimentar ligeramente con sal y pimienta blanca. Mantener refrigerado hasta el momento del confitado.
2. Confitar el pescado Colocar el aceite de coco en una olla pequeña y profunda. Calentarlo hasta alcanzar entre **60 y 65 °C**. Añadir el ajo, el jengibre, el tomillo y el romero. Mantener durante 5 minutos para aromatizar el aceite. Introducir cuidadosamente las porciones de pescado. Deben quedar cubiertas por el aceite. Cocinar entre **15 y 20 minutos**, manteniendo estable la temperatura. Comprobar que el interior alcance una cocción segura y que la carne esté jugosa y pueda separarse suavemente en láminas. Retirar cuidadosamente con una espumadera y escurrir el exceso de aceite.
3. Preparar el risotto de quinoa Lavar varias veces la quinoa con agua fría para retirar la saponina. Escurrirla completamente. Calentar el fondo de pescado en una olla y mantenerlo caliente. Derretir 10 g de mantequilla en una sartén amplia. Añadir la cebolla y cocinar a fuego bajo hasta que esté transparente, sin dorarla. Incorporar la quinoa y rehogarla durante 2 minutos. Agregar el vino blanco y cocinar hasta que el alcohol se evapore. Añadir el fondo caliente poco a poco, mezclando constantemente. Esperar que el líquido se absorba antes de agregar otro cucharón.
Cocinar entre 18 y 20 minutos, hasta obtener una quinoa suave y cremosa. Retirar del fuego y añadir la crema, el queso rallado y los 10 g restantes de mantequilla. Mezclar con movimientos envolventes y rectificar la sal y la pimienta.
4. Elaborar la emulsión cítrica Colocar el jugo de naranja y el jugo de limón en una olla pequeña. Cocinar a fuego bajo hasta reducir aproximadamente una tercera parte. Dejar bajar ligeramente la temperatura. Añadir la crema de leche, la lecitina de soya y una pizca de sal. Incorporar la mantequilla fría y mezclar. Introducir la batidora de inmersión cerca de la superficie para formar una espuma ligera. También puede mantenerse como una emulsión cremosa para realizar puntos y trazos sobre el plato.
5. Preparar el crocante de camote Pelar y cortar el camote en láminas muy finas utilizando una mandolina. Colocarlo durante 10 minutos en agua fría. Escurrir y secar completamente. Freír a **160 °C** hasta que las láminas estén crujientes. Retirar y colocar sobre papel absorbente. Agregar sal mientras estén calientes. Como alternativa, se pueden deshidratar a 60

Presentación

Utilizar un plato amplio de color blanco o crema. Colocar aproximadamente **150 g de risotto de quinoa** ligeramente fuera del centro. Darle forma ovalada con dos cucharas o utilizar un aro pequeño. Disponer una porción de pescado confitado sobre la quinoa. Realizar cinco puntos de emulsión cítrica alrededor y un trazo curvo fino. Colocar dos o tres chips de camote en posición vertical para aportar altura. Añadir pequeñas gotas de aceite de cilantro. Finalizar con microbrotes y ralladura fina de naranja y limón. Limpiar completamente los bordes del plato. Servir inmediatamente para conservar el

Equipo necesario para elaboración

Tabla Cuchillo de chef. Pinza Mandolina. Balanza digital. Olla . Sartén. Espumadera. Termómetro de cocina. Batidora de inmersión. Batidor de mano. Colador fino. Ralladortipo microplane. Cucharón. Pinzas de montaje. PapelPlatos

Alérgenos

☐	Gluten	☐	Mostaza
☐	Crustáceos	☑	Sulfitos
☐	Huevo	☐	Sésamo
☑	Pescado	☐	Moluscos
☐	Cacahuetes	☑	Soja
☑	Lacteos	☐	Frutos secos
☐	Apio	☐	Altramuz



Fuente: ficha técnica elaborada por el autor (2026).

ANEXO 4. INSTRUMENTOS PROPUESTOS PARA VALIDACIÓN POSTERIOR

Código del participante: Fecha: Preparación evaluada:

Escala: 1 = Me disgusta mucho; 2 = Me disgusta; 3 = Ni me gusta ni me disgusta; 4 = Me gusta; 5 = Me gusta mucho.

Tabla 19. Ficha de evaluación sensorial propuesta

Criterio de evaluación	1	2	3	4	5
Presentación visual					
Aroma					
Sabor					
Textura					
Equilibrio de sabores					
Aplicación de la técnica internacional					
Identidad gastronómica ecuatoriana					
Creatividad e innovación					
Viabilidad para un restaurante					
Aceptación general					

Fuente: elaboración propia (2026). Instrumento no aplicado.

Instrumento 2. Validación técnica de la aplicación de SCAMPER

Tabla 20. Ficha de validación técnica SCAMPER propuesta

Acción	Criterio de valoración	Puntuación 1–5	Observación
Sustituir	La sustitución mejora la propuesta sin disminuir el protagonismo del pescado.		
Combinar	La combinación mantiene armonía entre las técnicas internacionales y los ingredientes ecuatorianos.		
Adaptar	Las técnicas están ajustadas a las características de la especie utilizada.		
Modificar	Los cambios mejoran la calidad técnica y la presentación visual.		
Proponer otros usos	La preparación plantea usos gastronómicos novedosos y operativamente posibles.		
Eliminar	La eliminación de elementos innecesarios permite reconocer el pescado como componente principal.		
Reordenar	La reorganización de los componentes mejora el montaje y la funcionalidad del plato.		

Fuente: elaboración propia (2026). Instrumento no aplicado.