



PUCE TEC
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

MENÚ DE CUATRO TIEMPOS DE COCINA FUSIÓN ECUATORIANO ITALIANO

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

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDADES Y VALORES

Autor:

Andres Alejandro Chuquitarco Arcos

Director:

Lic. Xavier Geovanny Muela Santamaria

Ambato – Ecuador

Septiembre 2025

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **ANDRES ALEJANDRO CHUQUITARCO ARCOS**, con cédula de ciudadanía **1850226539**, autor del trabajo de graduación intitulado: “**MENÚ DE CUATRO TIEMPOS DE COCINA FUSIÓN ECUATORIANO ITALIANO**”, previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**, en **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 Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, septiembre 2025



Andres Alejandro Chuquitarco Arcos

CC. 1850226539

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

MENÚ DE CUATRO TIEMPOS DE COCINA FUSIÓN ECUATORIANO ITALIANO

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDADES Y VALORES

Autor:

Andres Alejandro Chuquitarco Arcos

Xavier Geovanny Muela Santamaria, Lic.

CC. 1802242550

CALIFICADOR


f. _____

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic. Mg.

CALIFICADOR


f. _____

Carlos Danilo Urquiza Chango, Ing. Mg.

CALIFICADOR


f. _____

Christian Andrés Barragán Ramírez, Ing. PhD.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC


f. _____

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr. Mg.

SECRETARIO GENERAL PUCESA


f. _____

Ambato – Ecuador

Septiembre 2025


Pontificia Universidad Católica del Ecuador
SECRETARIA GENERAL
PUCESA

DEDICATORIA

El presente proyecto dedico a mis padres por el apoyo que me han brindado, y el sacrificio que han hecho por educarme, quienes me enseñaron a ser perseverante y exigirme cuando no podía seguir en situaciones complicadas, a pesar de mantener el miedo.

A mis compañeros de cuarto semestre Lenin Ojeda, Andres Quilligana, Félix Quinatoa y Mateo Jácome, quienes se han convertido en un equipo de trabajo durante todo el ciclo universitario, quienes, a pesar de no estar constantemente en todas las situaciones de mi vida, han sido un aporte más para seguir adelante y no rendirme en las situaciones difíciles.

A los licenciados por la dedicación y perseverancia que han puesto en cada uno de los estudiantes para lograr que estos alimenten el conocimiento, en mi caso por darme ánimos y recalcar que soy capaz de cumplir los retos de la educación en el ámbito culinario.

Por último, al equipo de gestión culinaria de PUCE TEC sede Ambato, por toda la ayuda y seguimiento que han puesto en cada semestre, para solventar dudas o demás inquietudes en cuanto procesos o modalidades dentro del ciclo universitario.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios, quien me ha guiado por el buen camino, y me ha dado la fortaleza en cada dificultad que se ha presentado en mi vida, para seguir adelante y alcanzar con el transcurso de tiempo mis objetivos.

Agradezco a mis padres por estar junto a mí en cada etapa de mi vida, siendo ellos mi sostén para seguir adelante, a mis padres por el sacrificio que hacen, para darme la educación y de esta manera pueda ser una mejor persona, a pesar de conflictos en nuestra relación.

A mis hermanos por ser la pieza fundamental en mi vida, por los grandes consejos que me han dado, por la exigencia de las cosas negativas que han sucedido o he realizado, son el claro ejemplo de la dedicación y perseverancia que cada uno tiene que pasar para alcanzar lo deseado y no rendirse en media batalla.

RESUMEN

La investigación es necesaria debido a que de esta manera se puede llegar a conocer si es factible combinar dos ideas gastronómicas, en cuanto a formas, técnicas y sabores, basadas en diferentes productos nacionales, con el fin de innovar en el ámbito culinario con las propuestas finales.

La cual es importante porque al emplear una combinación de recetas de dos diversas culturas, se puede crear un nuevo emprendimiento como es un restaurante para poder comercializar los platillos fusionados, los cuales son innovadores para un determinado segmento de mercado en el país.

Como objetivo se desarrolla un menú degustación de 4 tiempos de cocina fusión Ecuatoriano Italiano, manteniendo las distinguidas raíces nacionales de los platillos ecuatorianos al innovar con nuevos ingredientes y técnicas italianas.

El método descriptivo como parte de la metodología es sin duda alguna el más eficiente y conciso para aplicar en la investigación previa del proyecto, debido a que de esta forma con las entrevistas que se realizarán a expertos en el mundo de la cocina se podrá determinar cuáles son los platillos aptos, tanto de aquí como de Italia para poder fusionar, puesto que, los platillos gastronómicos finales que se presenten como opciones de menús sean relevantes por la peculiar forma de combinar ideas y fusionar la creatividad en cuanto a su preparación y de esta forma marcar la autenticidad en el ámbito culinario.

Palabras clave: cocina, fusionar, tradiciones, creatividad.

ABSTRACT

Research is necessary because it allows us to determine the feasibility of combining two gastronomic ideas—in terms of forms, techniques, and flavors—based on different national products, in order to innovate in the culinary field with the final proposals.

This is important because, by combining recipes from two different cultures, a new business, such as a restaurant, can be created that markets innovative fusion dishes for a specific market segment in the country.

The objective is to develop a four-course tasting menu of Ecuadorian Italian fusion cuisine, maintaining the distinctive national roots of Ecuadorian dishes and innovating with new Italian ingredients and techniques.

The descriptive method, as part of the methodology, is undoubtedly the most efficient and concise to apply in the preliminary research of the project. This is because, through interviews with culinary experts, it will be possible to determine which dishes, both local and Italian, are suitable for fusion. The final gastronomic dishes presented as menu options are significant for their unique combination of ideas and creativity in their preparation, thus highlighting authenticity in the culinary world.

Keywords: *cuisine, fusion, traditions, creativity.*

ÍNDICE DE GENERAL CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA	4
1.1. Cocina Ecuatoriana.....	4
1.2. Cocina Italiana	10
1.3. Cocina Fusión	17
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	18
2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación	18
2.2. Grupo de estudio	19
CAPÍTULO III. PROPUESTA	27
3.1. Análisis situacional	27
3.2. Determinación de necesidad y oportunidades.....	28
3.3. Diseño del proyecto.....	29
3.4. Simulación/aplicación/implementación de proyecto.....	35
CONCLUSIONES.....	37
RECOMENDACIONES	38
BIBLIOGRAFÍA	39
ANEXOS	42

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población entrevistada	20
Tabla 2. Población entrevistada	21
Tabla 3. Población entrevistada	22
Tabla 4. Entrevistas.....	22
Tabla 5. Entrevistas.....	23
Tabla 6. Entrevistas.....	23
Tabla 7. Entrevistas.....	24
Tabla 8. Entrevistas.....	24
Tabla 9. Entrevistas.....	25
Tabla 10. Entrevistas.....	25
Tabla 11. Entrevistas.....	26
Tabla 12. Necesidades y oportunidades	28
Tabla 13. Receta estándar	29
Tabla 14. Receta estándar	31
Tabla 15. Receta estándar	32
Tabla 16. Receta estándar	34
Tabla 17. Encuesta de satisfacción	35

INTRODUCCIÓN

La gastronomía puede entenderse como una acción interdisciplinaria en la que el arte está implicado para lograr un resultado fantástico, como son las ciencias sociales y, por lo tanto, se puede explorar diferentes modelos socioculturales de diferentes regiones y su impacto en ella, también las ciencias naturales para el desarrollo general de materias primas y sus bases más importantes e incluso ciencia precisa en torno al sistema humano, teniendo en cuenta factores nutricionales, así como elementos importantes para el desarrollo alimenticio completo de una determinada persona (Lozano, 2009).

La tradición de Ecuador ha marcado historias interminables, por ende, han aparecido nuevas formas de cocinar, como son las recientes tendencias de la gastronomía moderna en Ecuador, las cuales han impulsado innovaciones de vanguardia en la cocina, aportando formas variadas de preparaciones, sin modificar la historia que transmite la preparación y destacando el auténtico sabor, aroma y color. Sin embargo, con texturas específicas que consiguen una visualización impactante y al gusto, un exquisito y magnífico sabor, lo que hoy en día se conoce como "alta cocina" (Romero, 2023).

La cocina fusión según se refiere a la fusión de culturas gastronómicas de dos o más naciones en la que se incorporan ingredientes, condimentos, especias e incluso la utilización de métodos, para que de esta manera se consiga nuevos platillos, generando un balance en colores, cantidad y calidad, en fin, siendo innovador. También se agrega que la cocina fusión requiere un análisis y entendimiento de las culturas y, en consecuencia, de las cocinas de cada sitio, para poder llevar a cabo una fusión basada en principios y conseguir un resultado innovador y audaz. Esto depende de la creatividad y habilidad del chef para elaborar nuevas recetas, las cuales serán avaladas por el sabor final obtenido.

El método experimental es el más propicio, para la elaboración de los platillos se deberá emplear diferentes ingredientes y productos locales, contando con los respectivos métodos y técnicas de preparación; teniendo en cuenta que se pueden

realizar ajustes en cuanto al sabor, color, olor y textura, para establecer los menús de cuatro tiempos.

El problema por lo cual se propone este proyecto se debe a la falta de conocimiento en cuanto a las nuevas tendencias culinarias que hay en el mundo es una desventaja para la ciudadanía en general, la presión social, el apego a las tradiciones y las creencias nacionales arraigadas sobre la autenticidad gastronómica son una problemática en el ámbito gastronómico debido a que cada uno de los dos países conservan un ideología muy diferente y por lo tanto existen varias razones por las que algunas personas no se atreven a probar nuevos sabores gastronómicos como es la cocina fusión Ecuatoriano Italiano, por el hecho de tener desconfianza a lo que no se conoce comúnmente, manteniendo una idea de llevarse disgustos al momento de probar platillos innovadores por la razón de que el sabor sea extraño o tal vez su apariencia en cuanto a textura y color no sea del todo su agrado. Provocando una dificultad en cuanto a la comercialización de los platillos, al implementar distintos productos para la elaboración, el costo es más elevado para el público poco educado en fusión de sabores y por ende protagonizar una difícil sostenibilidad.

Por ello se puede definir el problema como: la falta de innovación de cocina fusión en el territorio ecuatoriano, reduce las oportunidades de expandir la gastronomía en el país.

Objetivo general

- Elaborar menú de 4 tiempos de cocina fusión Ecuatoriano Italiano.

Objetivos específicos

1. Investigar los platos tradicionales de cocina ecuatoriana e italiana.
2. Determinar cuáles son los principales platillos aptos para fusionar.
3. Establecer opciones de menús de cuatro tiempos de cocina fusión ecuatoriano italiano que incluyan los platillos tradicionales.

El presente proyecto de investigación tiene un enfoque cualitativo con el que se podrá reunir información relacionada acerca de la cocina tradicional ecuatoriana e italiana, mediante la recolección de entrevistas realizadas a profesionales dentro del área gastronómica, los cuales contribuirán con sus respectivas opiniones sobre los platos más destacados de ambos países y, por ende, determinar si son factibles para poder fusionar en el ámbito culinario. Todo esto anteriormente mencionado contará con una investigación previa sobre las costumbres y tradiciones del Ecuador e Italia, con el fin de obtener las opciones necesarias para poner en marcha el plan de método de investigación.

El proyecto de investigación cuenta con un nivel descriptivo, para finalmente analizar y describir los resultados obtenidos en la práctica de cocina, resultados que se convertirán en críticas constructivas, ya se para otorgar recomendaciones con el propósito de realizar modificaciones en cuanto a las bases de los platillos o detallar el buen rendimiento en los mismos.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. Cocina Ecuatoriana

Después de la llegada de los españoles en 1534 específicamente en el Ecuador, la cultura gastronómica indígena sufrió un gran cambio, marcado por la imposición de nuevas formas de vida y hábitos de consumo, donde los conquistadores trajeron consigo costumbres culinarias autóctonas, como una gran cantidad de productos alimenticios y técnicas de cocina europea, que poco a poco fueron mezclándose con las tradiciones locales. La colonización también trajo consigo cambios en los aspectos religiosos, que influyeron en las costumbres y en las formas de cocinar, creando una gastronomía mestiza que refleja la historia de encuentros culturales y adaptaciones, lo que marcó un antes y un después en la identidad culinaria del país, que hoy se reconoce como el resultado de una compleja mezcla de raíces indígenas y europeas (Caicedo, 2022).

La historia de la cocina ecuatoriana es un reflejo de su riqueza cultural y natural, que ha ido evolucionando con el tiempo, desde tiempos precolombinos, las comunidades indígenas como las Valdivia y Tolita ya disfrutaban de una variedad de alimentos locales, como pescados, mariscos, aves, y tubérculos como la yuca y las papas; además, el cacao, que hoy es símbolo nacional, ya era parte de su alimentación y cultura. Por ende, estas recetas, técnicas y conocimientos han sido cuidadosamente transferidos de generación en generación, formando la base de lo que hoy reconocemos como la gastronomía ecuatoriana, de la mano con su historia que es un testimonio vivo de la diversidad y la tradición que caracteriza a los pueblos nacionales (Vera, Robles, Cruz, & Riofrío, 2021).

Identidad gastronómica del Ecuador

La gastronomía ecuatoriana es mucho más que una colección de platos y sabores; es la expresión de la historia, las raíces y las tradiciones de un país lleno de diversidad, con cada receta, técnica ancestral, lleva consigo la huella de generaciones que han transmitido su conocimiento con orgullo, formando parte de

la identidad de sus comunidades; es decir, esta cultura culinaria conecta el pasado con el presente, garantizando que las raíces culinarias sigan siendo un elemento vital y vivo en la historia del Ecuador (Triviño, Arandia, Robles, & Rivera, 2020).

La importancia de la identidad gastronómica ecuatoriana va mucho más allá de una simple alimentación, donde cada una de las regiones que conforman al país como la Costa, la Sierra y la Amazonía aportan ingredientes y sabores únicos que se plasman en una variedad de platillos que representan la riqueza y pluralidad de la gastronomía nacional, dichos sabores no solo contienen la esencia de la historia local, sino que también sirven como un puente entre generaciones, transmitiendo conocimientos y costumbres, al momento de jugar con las nuevas tendencias que hay en el ámbito culinario y que por lo general aparecen para fusionar nuevas ideas en la cocina (Jaramillo & Lozada, 2018).

Cocina de la costa

La cocina costeña de la gastronomía ecuatoriana es un gran reflejo vibrante de la diversidad cultural y geográfica de la determinada región, la cual es caracterizada por sus peculiares sabores intensos y variados, dicha cocina combina ingredientes frescos provenientes del privilegiado mar, como son los pescados y varios mariscos, los cuales se combinan en preparaciones gastronómicas con productos autóctonos terrestres como yuca, plátanos, y frutas tropicales, originando platos emblemáticos como el ceviche, el encocado y el arroz marinero, que son los que destacan por su sabor fresco, siendo el claro ejemplo de la adaptación de distintas comunidades a su entorno natural, usando técnicas tradicionales transmitidas de generación en generación, que se ven presenciadas en eventos nacionales, como sello ecuatoriano (Aguirre, 2012).

Dicha región ecuatoriana cuenta con varias provincias, mismas que aportan con varios productos anteriormente mencionados para la elaboración culinaria que conforma al país, elaboraciones que son reflejadas en platillos emblemáticos.

Platos emblemáticos.

- Encebollado: Sopa a base de pescado, como la albacora, con yuca y cebolla encurtida en limón, sazonada con diferentes especias. Acompañada de chifles, canguil o hasta pan.
- Guatita: Característico guiso de la panza de res, cocinado en una salsa de maní con papas y acompañado de arroz con maduro frito.
- Seco de Gallina: Estofado de gallina, cocinado en un refrito base con diferentes ingredientes y sazonado con varias especias, comúnmente con orégano y comino.
- Seco de chivo: Guiso de varias especias y aliños, que conlleva carne de chivo y al cocinar con chicha, su intenso olor y sabor lo vuelve autentico.

Ceviches

- Ceviche de camarón: Preparación refrescante a base de camarón marinado en cítricos y acampados con cebolla, tomate y trocillos de cilantro.
- Ceviche de concha: Preparación refrescante a base de conchas marinado en cítricos y acampados con cebolla, tomate y trocillos de cilantro, caracterizado por su color oscuro.
- Ceviche de pulpo: Trozos de pulpo sumergidos en un marinado cítrico, donde la cebolla, tomate y especias acompañan al platillo.
- Ceviche mixto: Marinado cítrico que conlleva varios mariscos dentro del mismo, acompañados con cebolla, tomate, cilantro y diversas especias.

Arroces

- Arroz con camarón: Característico refrito base de varios vegetales, camarón costeño con arroz cocido y condimentado con especias.
- Arroz con marinero: Peculiar refrito base de varios vegetales, pescado y mariscos con arroz cocido, condimentado con diversas especias.

Preparaciones con verde

- Bolón de verde: Tradicional platillo ecuatoriano, de perfecta combinación de majado de plátano verde con diferentes productos como el queso o el chicharrón.
- Tigrillo: Majado de plátano verde con cabellas, queso y huevos, generalmente acompañado de chicharrón, bistec de carne o huevo frito.
- Corviche: Masa de plátano verde, frita y dorada, con peculiar relleno jugoso de carne de pescado de mar.

Cocina de la sierra

La gastronomía serrana ecuatoriana refleja la riqueza cultural y diversidad de la región andina, destacando ingredientes como papas, maíz, habas, yucas, embutidos y quesos, dichos productos representan la historia, costumbres y cosmovisión de los pueblos indígenas y mestizos, los cuales con sus productos autóctono se combinan en platos emblemáticos como el hornado, llapingachos y fritada, que simbolizan el sabor de la identidad de dicha región, jugando un papel fundamental en las tradiciones ancestrales como son las festividades y demás celebraciones, promoviendo el patrimonio cultural serrano (Carlosama, 2021).

Platillos emblemáticos

- Locro de papa: Platillo representativo de la sierra ecuatoriana, por el espesor de las papas con el achiote y el queso, acompañado de aguacate.
- Yahuarlocro: Sopa tradicional elaborada con papas, menudencia de borrego y diferentes especias aromáticas, característico por su acompañante de sangre cocida de borrego y aguacate.
- Papas con cuero: platillo elaborado con papas en salsa de maní y cuero de cerdo, con acompañante de tostado y queso.
- Caldo de gallina: sopa vigorosa cocinada con presas de gallina criolla, papas, yuca, granos y hierbas aromáticas.

- Repe lojano: platillo de sopa cremosa a base de plátano verde con leche, queso, granos y trocillos de cilantro.
- Llapingacho: platillo de la sierra central, conformado de tortillas doradas y crujientes de papa, chorizo ambateño, huevo frito y ensalada.
- Hornado: Carne de cerdo jugosa cocida en el horno con cuero crujiente del mismo, con acompañado de mote, tortillas de papa y ensalada.
- Fritada: carne de cerdo marinada en jugo de naranja agria y ajo, la cual se cocina en su propia grasa y se acompaña de maduro y ensalada.
- Cuy asado: cuy entero sazonado en hierbas y especias, el cual es asado en parrilla o en horno, con textura crujiente.
- Mote pillo: platillo de mote pelado y mezclado con refrito base, huevos, sal y especias.
- Mote sucio: platillo de mote cocido, revuelto en refrito base y mapahuiria, condimentada con sal y especias.
- Humitas: masa de choclo tierno molido con queso, manteca y diferentes especias, envuelto en hojas de choclo, cocidas al vapor.
- Quimbolitos: dulce tradicional ecuatoriano elaborado con harina de maíz, azúcar, pasas y demás ingredientes, envueltos en hojas de achira y cocidos al vapor.

Cocina de la amazonia

La gastronomía amazónica ecuatoriana es especialmente reconocida por su alta variedad de productos naturales y sumamente tradicionales, como larvas de chontacuro, plátano verde, yuca y diferentes frutos exóticos, mismos que son ingredientes fundamentales en platos típicos como es la chicha de chontaduro y el seco de guanta, los cuales prevalecen no solo por su sabor, sino también por sus grandes beneficios nutritivos y diversas propiedades curativas por el uso de ingredientes no procesados industrialmente, lo que contribuye a mantiene viva a la cultura mediante la gastronomía, la cual, desempeña un papel importante en el turismo ancestral, fortaleciendo la identidad de la región (Salazar, 2021).

Platillos emblemáticos

- Maito: característico pescado del río de la Amazonia ecuatoriana, aderezado con hierbas nativas, especias, ajís, envuelta en hojas de bijao para su cocción a fuego lento en la brasa. Acompañado de yuca, plátano verde y ají amazónico.
- Pincho de chontacuro: gusanos de palma, atravesados por palillo de madera, sazonados con sal en la parrilla.
- Ayampaco: Pescado sazonado con sal, hierbas y especias, envuelto en hojas de bijao para concentrar sabores y prevalecer la cocción a la brasa.
- Estofado de guanta: Distinguido estofado que conlleva carne tierna de guanta, aromatizada con diversas hierbas, especias y ajíes. Cocido a fuego lento para extraer los sabores.
- Volquetero: Platillo de combinación de tres regiones del Ecuador, por sus ingredientes, como es el atún, chochos, y chifles de verde, con el respectivo curtido de cebollas y tomates.
- Chicha de chontaduro y yuca: Bebida fermentada, espesa de chontaduro y yuca cocida, con proceso de masticación por los elaboradores.

Cocina insular o Galápagos

La gastronomía insular de Galápagos, específicamente en la isla Santa Cruz, se caracteriza por su gran y único patrimonio basado en varios recursos marinos endémicos y productos del entorno natural, entre los recursos principales se encuentran especies como el bacalao, langosta espinosa, pez brujo, canchalagua y el atún, los cuales se emplean en diversos platos modernos y tradicionales, ofertando una variedad de gastronomía como ceviches, pescados a la plancha, langosta en distintas preparaciones, mariscos, arroces, sopas, ensaladas y opciones con ingredientes autóctonos de la región (Cedeño & Pinos, 2021).

Platillos emblemáticos

- Ceviche de canchalagua: Ceviche autentico de Galápagos, elaborado con molusco de concha negra, en sumo limón con cebolla, tomate y trocillos de cilantro.
- Arroz marinero: perfecta mezcla de ingredientes marinos como pulpo, camarones, calamares y mejillones con arroz sazonado y productos propios de la región.
- Bolón de verde marinero: masa de plátano verde majado en forma de bola, mezclado con pescado desmenuzado o camarones, frito y dorado.
- Pescado a la brasa: pescado wahoo y bacalao salpimentado y adobado con ajo y limón, cocido a la brasa para obtener la jugosidad de su carne.

1.2. Cocina Italiana

De acuerdo a (Vásconez, 2013) la historia de la cocina italiana está profundamente marcada por su relevancia en la cultura e historia, debido a que los romanos, egipcios, griegos, persas y árabes influyeron en su transformación, introduciendo estilos, ingredientes y técnicas culinarias, por lo cual, desde sus inicios en la época del Imperio Romano, la gastronomía italiana se consolidó con productos originarios del mar y la tierra, como pescados, cereales, aceite de oliva, carnes, varias especias y hierbas, mismas que enriquecen las preparaciones culinarias que conforman las tradiciones y costumbres de cada región del país.

Además, argumenta que el Renacimiento trajo consigo un resurgir cultural, político y sumamente artístico en Italia, como es el caso de Florencia y Roma, en las cuales se destacó el arte y la gastronomía, en la última implementando técnicas culinarias mejoradas. Sin embargo, el descubrimiento de América en el año 1492 fue relevante, especialmente por la introducción del tomate y el maíz, los cuales transformaron las recetas tradicionales, siendo uno de ellos la base fundamental de muchas salsas de platos emblemáticos, incluyendo la pizza y la pasta, catapultando platillos icónicos italianos como es la pizza Margarita, la cual ha tenido

modificaciones en Nápoles por el queso y el tomate que se incorporaron en la misma.

Identidad gastronómica de Italia

La cocina italiana es una de las más deliciosas y reconocidas a nivel mundial, caracterizada por su auténtica identidad cultural y a su gran variedad de productos e ingredientes, técnicas y platillos que reflejan la distinguida diversidad regional del país. Donde su riqueza radica en la utilización de productos locales, frescos y de muy buena calidad, así como la elaboración de recetas transmitidas de generación en generación, las cuales conservan un carácter auténtico y arraigado a la historia de la región. Es decir, la identidad de la cocina italiana se consolida en valores culturales, asociados a la familia y el compartir de la comida, lo que representa respeto por las tradiciones, artesanías y la sencillez en las preparaciones (Gómez, 2024).

Los platillos gastronómicos italianos están conformados por raíces de culturas antiguas hasta la evolución de las nuevas formas de trabajo en cocina; es decir, técnicas, métodos, ingredientes y productos, que conforman a la estructura de cada uno de ellos, para (Mendizábal , 2020) abordar el tema es fundamental para conocer acerca de los productos más comunes utilizados en dicha cocina, por lo cual menciona los siguientes:

En la cocina italiana, el aceite de oliva extra virgen es uno de los ingredientes más fundamentales, debido a que se emplea en la mayoría de las preparaciones, como aderezos y salsas hasta en la cocción de los platos, aportando un distinguido sabor y textura.

El tomate también es un producto importante y su incorporación en la cocina italiana es esencial por la versatilidad del tomate y al intenso sabor que aporta a preparaciones como ensaladas, pizzas y salsas, especialmente en el sur del país.

Los quesos italianos también son el sello emblemático de la diversidad de Italia, algunos de los más conocidos y utilizados en distintas recetas son la mozzarella, ricotta, ricota, gorgonzola, pecorino o provolone. Estos tienen un perfil de sabor y uso específico, diferenciando la tradición regional en la producción de productos lácteos.

La pasta sin duda es uno de los productos más emblemáticos, con una gran variedad de formas y tipos como spaghetti, rigatoni, penne. La diferencia en la textura y calidad de la pasta italiana es notable, se produce con gran atención para mantener su firmeza y sabor, en cuanto a preparación varía según las regiones, acompañada de salsas, quesos o aceites.

Platillos emblemáticos

La gastronomía italiana al ser reconocida a nivel mundial por su capacidad de combinar sencillez, sabor y tradición, hace distinguir a sus platillos no solo por la calidad de los ingredientes y productos frescos de temporada y local, sino, por la expresión de acontecimientos mediante la identidad y la pasión por el arte culinario, donde se encuentran desde platillos del norte, sur y centro del país. Es por eso que los platos italianos se han convertido en la máxima opción gastronómica para el mundo (Quiroga, 2022).

Cocina del norte

- Risotto a la milanesa: arroz cremoso que cuenta con un refrito base antes de su cocción en caldo de res, donde es aromatizado con azafrán, el cual aporta su característico color amarillo dorado, con su auténtico sabor de mantequilla y queso parmesano.
- Lasaña a la boloñesa: platillo de capas de pasta de lasaña intercaladas con ragú a la boloñesa, salsa bechamel y queso parmesano. Donde su cocción es en el horno hasta dorar la superficie y conseguir una textura suave.

- Pesto genovés con trofie: pasta trofie elaborada a mano con forma corta y retorcida, la cual se mezcla en una salsa de albahaca, piñones, ajo, queso parmesano, queso pecorino, sal y aceite de oliva extra virgen.
- Polenta con setas: harina de maíz cocida lentamente con agua hasta lograr una textura cremosa y firme, la cual se sirve acompañada de setas (champiñones) salteadas con especias y un poco de vino.
- Tagliatelle con ragú: pasta larga y plana cocida, mezclada con una salsa espesa cocinada lentamente con carne molida (cerdo y res), tomate, cebolla, zanahoria, apio, vino tinto y leche, la cual se la conoce como ragú.
- Tortellini en caldo: pequeños tortellini rellenos con queso, mortadela carne de cerdo y especias, los mismos que son sumergidos en un caldo de res o de vegetales.
- Gnocchi de calabaza: elaboración de puré de calabaza, harina y a veces huevo, en forma de pequeña bolitas suaves y ligeramente dulces, cocinadas en agua hirviendo y servidas en mantequilla dorada.
- Cotoletta a la milanesa: Chuleta de ternera con hueso, empanizada con pan rallado y frita en mantequilla clarificada, hasta generar una costra dorada y crujiente, con interior jugoso, acompañada de diferentes guarniciones.
- Carpaccio de res: Láminas muy finas de carne de res cruda, aderezadas generalmente con jugo de limón, aceite de oliva extra virgen, sal, pimienta y queso parmesano, la cual se acompaña con rúcula en su emplatado.

Bebidas

- Aperol Spritz: preparación con Aperol (licor de color naranja con toque amargo y cítrico), prosecco (vino espumante italiano) y un toque de agua mineral con rodajas de naranja dentro de la mezcla.

Postres

- Panettone: masa fermentada y amasado con huevo, mantequilla y azúcar, enriquecida con pasas y frutas confitadas, la cual se hornea lentamente hasta conseguir un bizcocho alto y esponjoso.
- Tiramisú: postre frío y cremoso elaborado con capas de bizcochos de soletilla, empapados en café espresso, los cuales, son intercalados con

una crema suave hecha de queso mascarpone, azúcar, huevos y cacao amargo espolvoreado.

- Zabaione: Postre frío o tibio, elaborado con yemas de huevo, azúcar y vino Marsala, batidas y cocinadas a baño maría hasta lograr obtener una crema aireada y ligera, la cual se sirve solo en copas.

Cocina del centro

- Espaguetis a la carbonara: preparación con espaguetis al dente mezclados con una salsa cremosa de yemas de huevo, guanciale (mejilla de cerdo curado), queso pecorino romano y pimienta negra. Su sabor es de una auténtica carbonara italiana.
- Cacio e pepe: platillo de gran simplicidad y de intenso sabor, elaborado con pasta larga como tonnarelli o espaguetis, queso porcino romano rallado y pimienta negra recién molida, donde la clave es emulsionar el queso con el agua de cocción y mezclar con la pasta hasta crear una textura sedosa.
- Amatriciana: platillo preparado habitualmente con pasta bucatini, en una salsa de sofrito de guanciale y tomate, donde se incorpora la pasta y finalmente el queso pecorino romano.
- Fettuccine con trufa negra: preparado con fettuccine cocido al dente, salteado en mantequilla, añadido trufa negra fresca laminada o rallada. Platillo muy característico por su sencillez, pero con gran sabor sofisticado.
- Ribollita: Sopa espesa tradicionalmente humilde, elaborada con pan tostado duro, cannellini (frijoles blancos grande y ovalados) y verduras como col rizada, apio, zanahoria y cebolla. Dicha sopa también llamada “recocido” por el tiempo de cocción.
- Bistecca a la florentina: Distinguido corte grueso de carne de res en forma de “T”, debido a que incluye al lomo y el solomillo, donde su cocción es a la parrilla o brasa, hasta el punto de término medio y solamente con aceite de oliva y salpimentada.
- Porchetta: Elaborado con panceta de cerdo, la cual es sazonada con romero, ajo, sal y pimienta, y bridado en forma cilíndrica para finalmente hornear.

- Suppli: Preparado con arroz cocido al dente mezclado con ragú y salsa de tomate, moldeado en forma ovalada y relleno con queso mozzarella, el cual es empanizado y frito hasta dorar. Similar a una croqueta.
- Ñoquis a la romana: Platillo elaborado con sémola de trigo cocida en leche, mezclada con mantequilla, yema de huevo y queso parmesano, con dicha masa firme se realiza cortes es discos, finalmente, agregar más mantequilla y queso para gratinar al horno.

Bebidas

- Café espresso: preparación forzando agua caliente mediante café finamente molido bajo alta presión, resultando una bebida densa con crema en la superficie.
- Vin Santo: vino de postre viscoso de intenso sabor a avellana y caramelo.

Postres

- Tozzetti: galletas elaboradas a base de harina, huevos, azúcar y almendras enteras, que se hornean en forma de barra y se realizan cortes diagonales, volviendo a hornear hasta conseguir una textura seca y crujiente. Se sirven acompañadas de Vin Santo.
- Maritzo: panecillo dulce y esponjoso realizado con harina, miel o azúcar, ralladura de cítricos y mantequilla, horneado hasta dorar, donde se corta por la mitad cuando se enfríe y se rellena con nata montada fresca. Típico del desayuno romano.
- Cantucci: elaboración similar de las galletas tozzetti, lo que varía es su lugar de procedencia, cantidades y textura.

Cocina del Sur

- Pizza Napolitana: Elaborado con una masa a base harina de trigo, agua, sal y levadura, que se fermenta lentamente, al estirar con las manos se da forma de disco delgado en el centro con bordes altos y aireados. Se deriva su versión clásica que es la margarita, misma que lleva tomates, mozzarella y albahaca fresca.
- Pasta a la Norma: Preparado con pasta corta como maccheroni o rigatoni, con salsa de tomate fresco, berenjenas fritas en láminas o dados, albahaca y un toque de ricotta salata rallada.

- Canelones rellenos: Elaborado con tubos de pasta seca rellenos de una mezcla de ricotta fresca, embutidos como salami o carne curada y hierbas aromáticas, las cuales se bañan con una salsa de tomate casera y queso rallado, las cuales se hornean hasta que estén bien doradas y burbujeantes.
- Panzerotti: masa blanda y ligeramente fermentada, elaborada con harina de trigo, la cual es rellena con tomate y mozzarella, doblada en forma de media luna y frita por inmersión, hasta dorar.
- Pasta al forno: Elaborada con pasta corta como rigatoni, penne o anelletti, mezclada con salsa de tomate casera ragú de carne, queso picorino, mozzarella rallada, embutidos o huevo duro. Todo aquello se coloca en un recipiente y se hornea hasta formar una capa dorada en la parte superior.
- Spaghetti a vongole- almejas: Platillo preparado con spaghetti al dente, salteado con almejas frescas a base de ajo, perejil fresco y vino blanco seco. Existen varias versiones, pero el plato destaca por su sabor marino.

Bebidas

- Limoncello: maceración de cáscaras de limón mayor fresco en alcohol puro por ocho días, posteriormente se mezcla en un almíbar de agua y azúcar cuando esté frío, y finalmente se deja reposar la mezcla por 1 semana.
- Café affogato: bebida que consiste en una bola de helado de vainilla, sobre la cual, se vierte un espresso caliente recién elaborado, creando una combinación irresistible entre frío y caliente.

Postres

- Cannoli sicilianos: Postre en forma de tubo, elaborada con masa compuesta de harina, vino Marsala y cacao, al momento de servir se rellena con queso ricotta salata azucarada, aromatizada con vainilla o canela y adicional frutas confitadas o pistachos.
- Granita: postre elaborado a base de agua, azúcar y pulpa o jugo de frutas como limón, almendra o fresa, que se congela a baja velocidad y se raspa para formar cristales finos de hielo. Es más ligera y menos cremosa, lo que la diferencia del sorbete.

1.3. Cocina Fusión

La evolución de la cocina fusión es un proceso que ha permanecido presente desde tiempos antiguos, emergiendo como producto de los intercambios comerciales, exploraciones y migraciones, las cuales llevaron a la mezcla de ingredientes, técnicas y sabores de distintas culturas culinarias. En siglos pasados dichas fusiones solo se consideraban como soluciones prácticas para emplear los únicos ingredientes disponibles en distintas regiones, sin embargo, en el siglo XX, gracias al turismo y a los avances tecnológicos, se da paso a las nuevas formas de preparaciones gastronómicas, mismas que cuentan con las mejores mezclas de diversas culturas para la gastronomía global (De los Santos, 2024).

La cocina fusión, como estilo tendencia gastronómica actual, aumenta en gran importancia al dar paso a la revalorización de productos locales y ancestrales, mediante la integración con respectivas técnicas culinarias modernas, otorgando propuestas innovadoras y muy sofisticadas. Todo el proceso de relacionarse con el estilo de cocina fusión es una gran experiencia de tradición e innovación, donde se fortalece la identidad cultural, se rescata el patrimonio culinario nacional, y de paso promueve el desarrollo económico local, el turismo gastronómico y una enseñanza alimentaria más consciente (Cartagena, López, Peñafiel, & Manosalvas, 2021).

Las fusiones gastronómicas actuales se dan como producto de un proceso creativo y técnico en el que se incorporan ingredientes, sabores, técnicas y presentaciones de dos o más culturas culinarias diferentes, con el fin de generar una nueva propuesta innovadora y auténtica. Es sumamente importante mencionar que, para lograr una fusión increíble, es necesario realizar un estudio profundo de las tradiciones o costumbres culinarias de cada país, salvaguardando su identidad y elementos emblemáticos que puedan complementarse entre sí sin perder el grado de su esencia (Altamirano, 2021).

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Tipo de investigación y enfoque de investigación

Para la presente investigación y dar cumplimiento al objetivo de elaborar un menú de cuatro tiempos de cocina fusión ecuatoriano italiano, se empleará una metodología de investigación descriptiva exploratoria de carácter cualitativo. Según (Molano de la Roche, 2021), la investigación cualitativa es sumamente importante para comprender en profundidad fenómenos sociales complejos, debido a que permite captar experiencias, significados y contextos detallados. Facilitando explorar aspectos subjetivos y culturales que no son posible de medir con cifras, gracias a su enfoque flexible y descriptivo, aporta una visión holística y enriquecedora, promoviendo el cambio y la innovación en lo social.

La investigación se enfocará en la elaboración de platillos gastronómicos de cocina fusión ecuatoriano italiano, donde la población objetivo está compuesta por expertos como chefs y cocineros con una base sólida de experiencia laboral en el ámbito de la gastronomía. La muestra se ha seleccionado en base a la búsqueda de referente en el mundo culinario nacional, internacional y cocina fusión, priorizando los conocimientos, perspectivas y experiencia de los mismos.

El diseño de la investigación al tener un enfoque cualitativo, se empleará la técnica, las cuales son entrevistas semiestructuradas hacia los expertos, para la recolección de datos, según (Ibarra, González, & Rodríguez , 2023), las entrevistas semiestructuradas son una herramienta esencial, debido a la amplitud para obtener datos profundos, contextualizados y fiables, dando paso a las percepciones, conocimientos y diversas experiencias de cada uno de los participantes. Siendo fácil de adaptar las preguntas de acuerdo del contexto y las respuestas gracias a su carácter flexible, lo que favorece el análisis y simplifica la identificación de aspectos relevantes emergentes. Además, se fomenta un espacio de confidencialidad, lo que favorece respuestas sinceras y francas, reforzando la validez y veracidad de la información proporcionada.

El procedimiento de la investigación consistirá en la realización de las entrevistas semiestructuradas, las cuales se dirigen a los expertos en el sector gastronómico, donde se ejecutará de manera individual y toda la conversación será grabada para su posterior análisis. Si embargo, al iniciar la actividad, cada uno de los participantes serán informados detalladamente sobre el tema de investigación y de los objetivos específicos del estudio antes de comenzar con su participación. Proporcionando una sólida explicación del propósito del estudio y de la forma en que sus datos serán destinados. Se requerirá su consentimiento informado, garantizando un riguroso nivel de confidencialidad y exclusividad en todo momento; es necesario proteger la identidad de los mismos, en conformidad con las normas éticas y legales pertinentes.

La información obtenida será de gran valor para profesionales en el sector gastronómico, al igual que, para estudiantes o personas apasionadas en el ámbito de la gastronomía, tanto nacional como internacional, aportando información valiosa en cuanto a técnicas, métodos, productos que se relacionan en la elaboración de platillos. Al ofrecer una visión más completa, dicho estudio contribuirá con los aspectos que influyen en la cocina ecuatoriana e italiana y, además, dentro de un estilo culinario como es la cocina fusión.

2.2. Grupo de estudio

El grupo de estudio se enfocó en tres especialistas, a los cuáles, se les realizaron las entrevistas correspondientes sobre cocina ecuatoriana, italiana y fusión.

Nombre del profesional: Gerardo León

Lugar: Ambato

Años de experiencia: 30 años

Años de trayectoria de su negocio: 16 años

Tabla 1. Población entrevistada

NIVEL	DE		
INSTRUCCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÍTULO OBTENIDO	
Tercer Nivel	Universidad Equinoccial de Quito.	Licenciado en gastronomía.	
Tercer Nivel	Universidad Regional Autónoma de Los Andes	Ingeniero en gestión de alimentos y bebidas	
Institución 1: Hotel Hilton Colón de Quito			
Área: gastronómica	Puesto: chef de estación	Fecha desde: 1996 Fecha Hasta: fecha no específica	
Descripción de actividades: Encargado y responsable de una estación específica de la cocina del hotel.			
Institución 2: Lescoffier Escuela de Gastronomía			
Área: gastronómica	Director general	Fecha desde: 2009 (sin fecha exacta) Fecha Hasta: la actualidad.	
Descripción de actividades: Encargado del liderazgo institucional, coordinación académica y representación internacional.			

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Nombre del profesional: María Yomaira Muñoz Medina

Lugar: Ambato

Años de experiencia: 7 años

Años de trayectoria de su negocio: 6 años

Tabla 2. Población entrevistada

NIVEL	DE	
INSTRUCCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÍTULO OBTENIDO
Tercer Nivel	Universidad Regional Autónoma de Los Andes	Ingeniera en gestión de alimentos y bebidas
Tercer Nivel	Universidad tecnológica latinoamericana de México	Magíster en administración de empresas gastronómicas
Institución 1: Sweet & Coffee		
Área: gastronómica	Puesto: repostera junior	Fecha desde: el año 2019 Fecha Hasta: el año 2020
Descripción de actividades: preparación y elaboración de productos de repostería, responsabilidades del área dentro del establecimiento.		
Institución 2: Pappardelle Ristorante Pizzería		
Área: gastronómica	Puesto: repostera, mesera y administradora.	Fecha desde: junio del 2020 Fecha Hasta: agosto del 2020
Descripción de actividades: cumplimiento de responsabilidades en cuanto al área de repostería, administración y atención al cliente.		
Institución 3: Dulzologia		
Área: gastronómica	Propietaria Repostería	Fecha desde: en el año 2028 Fecha Hasta: la actualidad
Descripción de actividades: Encargada en cuanto al área de repostería, administración e imagen del establecimiento.		

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Nombre del profesional: Israel Valero

Lugar: Latacunga

Años de experiencia: 10 años

Años de trayectoria de su negocio: 4 años

Tabla 3. Población entrevistada

NIVEL	DE		
INSTRUCCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÍTULO OBTENIDO	
Segundo Nivel	Instituto de Capacitación Profesional Simón Bolívar	Chef Nacional e Internacional (Técnico en Cocina)	
Institución: “Giardino Cucina italiana”			
Área: gastronómica	Propietario	Fecha desde: Fecha Hasta: la actualidad	
Descripción de actividades: Encargado en cuanto, al área de cocina, bebidas, atención al cliente y administración establecimiento.			

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

2.3. Recolección de información

Cuestionario de las entrevistas con expertos en el campo gastronómico ecuatoriano, italiano y fusión.

Tabla 4. Entrevistas

P1: ¿Cuáles platillos ecuatorianos considera que son más emblemáticos?
R1: los platillos que mayormente han resaltado a nivel internacional son el encebollado, el hornado, el llapingacho ambateño. la guatita, seco de gallina criolla, bolones y fritada.
R2: se cuenta con platillos más destacados como el encebollado, guatita, bolón de verde, yahuarlocro, hornado, fritada, llapingacho ambateño, maito y pincho de chontacuro.
R3: los platillos como el encebollado, pincho de chontacuro (más por exótico que por comida diaria), maito (con buena técnica), seco de gallina criolla, bolones de verde, ceviches de variedad, yahuarlocro, fritada, hornado y el llapingacho

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

Se observa una visión casi similar en cada una de las argumentaciones de los entrevistados al nombrar platillos como la guatita, seco de gallina criolla, bolones, ceviches costeños, fritada, maito, entre otros, como los más populares. Si embargo, los tres expertos coinciden al reconocer el encebollado, hornado y llapingacho como los pilares fundamentales de la gastronomía ecuatoriana.

Tabla 5. Entrevistas

P2: ¿Cuáles platillos italianos considera que son más emblemáticos?

R1: entre los que se puede resaltar como los más destacados o emblemáticos son el risotto a la milanesa, la lasaña a la boloñesa, ossobuco, porque mantiene un género cárnico (res) en su cocción lenta, pesto genovés con trofie, espaguetis a la carbonara (varían en la utilización de espaguetis) y los canelones rellenos.

R2: platillos emblemáticos como Porchetta, panzerotti, risotto a la milanesa, lasaña a la boloñesa, espaguetis a la carbonara, cotoletta a la milanesa.

R3: platillos más emblemáticos se consideran entre la lasaña a la boloñesa, pesto genovés con trofie es exótico pero único, espaguetis a la carbonara, cacio e pepe, la porchetta, pizza napolitana, los canelones y el risotto a la milanesa.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

De acuerdo a las argumentaciones de los entrevistados, se determina que los platillos más relevantes son el risotto a la milanesa, lasaña a la boloñesa, espaguetis a la carbonara “variedad”, pesto genovés, canelones rellenos y el ossobuco. Considerando que dichos platillos vienen de diferentes partes del mismo país, centro, norte y sur, sin embargo, las técnicas deben ser adecuadas para poder poner en marca las preparaciones.

Tabla 6. Entrevistas

P3: ¿Cree que la cocina ecuatoriana e italiana son compatibles para una propuesta de fusión? ¿Por qué?

R1: todas las cocinas se pueden unificar, se pueden fusionar; es decir, se fusionan los productos aplicando las técnicas y siguiendo los procesos, igual sería innovación, creatividad.

R2: dentro de los refritos usados en las diferentes culturas, el refrito italiano (cebolla, zanahoria, apio, aceite de oliva, opcional ajo, perejil y grasas animales) comparte ciertos ingredientes con los refritos ecuatorianos (ajo, cebolla, aceite vegetal, tomate, opcionales grasas animales). Por lo tanto, es compatible fusionarlas.

R3: todas las cocinas son compatibles, la cuestión es como fusionarlas y que de esta fusión nazca una nueva forma de combinar no solo ingredientes o técnicas, sino tradiciones y simbólicas.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

La compatibilidad de ambas cocinas es efectiva, teniendo en cuenta el conocimiento e investigación de ambas, es esta la única forma para poder desarrollarlo bien, acompañado de la mano de la creatividad.

Tabla 7. Entrevistas

P4: ¿Qué ingredientes ecuatorianos considera más compatibles con técnicas o preparaciones italianas?

R1: no sería un ingrediente o ingredientes específicos, sino que todos los productos se pueden aplicar con técnicas culinarias para las preparaciones, debido a que como ya se conoce la mayor cantidad de técnicas, procesos y demás bases.

R2: con la yuca, ocas, papa y verde o maduro se puede elaborar ravioles, se puede utilizar también el wahoo (pez), así como la pata de burro (concha) para hacer un espagueti frutti di mare.

R3: los ingredientes ecuatorianos si tienen una buena estructura en técnica, se pueden mezclar, un claro ejemplo es elaborar maza para pasta con harinas de granos como haba, mote, entre otros

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

Los productos ecuatorianos son una muy buena opción para implementarlos en elaboraciones gastronómicas, incorporando varios productos como las harinas para la realización de pastas frescas, productos agrícolas y géneros cárnicos para conformar cada uno de los platillos de la propuesta gastronómica.

Tabla 8. Entrevistas

P5: ¿Qué características debe cumplir una entrada ideal en un menú de cocina fusión como este?

R1: se debe analizar toda la composición del menú, siempre se puede optar por una entrada fría, caliente o tibia, lo que se debe considerar es que sea una cantidad pequeña, apremiadamente de 90 a 130 gramos.

R2: lo que debemos considerar primero es controlar las porciones, sobre todo dependiendo de los tiempos del menú, y buscar centrarse en el equilibrio, esto debido a que la cocina ecuatoriana tiende a tener sabores muy prominentes, que pueden opacar los sabores sutiles de la cocina italiana.

R3: las entradas en un menú de diferentes tiempos por lo general mantienen un peso de 120 gramos, pero eso depende mucho de lo que se quiera dar a conocer y de la forma en la que se establezca el menú.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

La entrada como primer platillo de cocina fusión, deberá contar con una pequeña cantidad según las respuestas de 90 a 130 gramos aproximadamente, empelando diferentes ingredientes o productos que estén al alcance para poder cocinar tanto de Ecuador como de Italia, logrando mantener un equilibrio de sabores.

Tabla 9. Entrevistas

P6: ¿Qué proteínas o platos fuertes sugeriría para representar de forma equilibrada ambos países?

R1: los géneros cárnicos de ambos países se pueden fusionar sin un porcentaje mayor de inconveniente, debido a que son esenciales para los platos fuertes y demás. Puesto que, igual se comparten géneros cárnicos como el pollo, el cerdo, la res y del mar.

R2: dentro del género cárnico, el wahoo, el camarón y el pate burro es una excelente opción si queremos irnos hacia los mariscos, por otro lado, el cerdo, la res y el pollo son géneros cárnicos que se utilizan en las dos culturas

R3: en ambas culturas gastronómicas se utilizan géneros cárnicos como pollo, la res, cerdo, pescado y mariscos, los cuales son protagonistas para diferentes preparaciones culinarias.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

Los géneros cárnicos son los fundamentales en el proyecto, debido a que estos están presentes en la mayoría de platillos que conforman al menú, ambos país comparten y tienen su estructura gastronómica con los mismos, debido a que están conformados por tierra y mar, lo que aumenta la posibilidad de fusionar ambas cocinas y por ende obtener un resultado nuevo e innovador.

Tabla 10. Entrevistas

P7: ¿Qué postres típicos de ambas cocinas podrían unirse sin perder su esencia?

R1: la espumilla puede fusionarse con una panacota o el duce de higos con el tiramisú, de ahí se empieza a jugar con la creatividad, gelificando o encapsulando en diferentes texturas. Uniendo dos productos o dos cuerpos diferentes en uno solo.

R2: se podría fusionar la espumilla con el tiramisú y usar el panettone el lugar de las soletillas (bizcotelas), o incluso el maritozzo, se podría rellenar con la espumilla, una combinación un tanto distinta sería una crema con la base de un arroz con leche que replaze la crema del tiramisú.

R3: el paladar o el gusto de los ecuatorianos se basa en lo salado, amargo y ácido, por otra parte, el de los italianos es dulce, por lo que se genera una diferencia abismal entre ambas culturas. Sin embargo, se podrían fusionar y probar la mezcla entre los mencionados.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

La fusión o mezcla de postres es generalmente un tema delicado, más bien, muy cuidadoso, por el hecho de que se requiere técnicas y métodos culinarios. Sin embargo, los más mencionados están entre la espumilla, la panacota, panettone, el arroz con leche y el dulce de higos, para fusionarlos, manteniendo el equilibrio entre sabores.

Tabla 11. Entrevistas

P8: ¿Qué bebidas de ambas culturas podrían unirse sin perder su esencia?

R1: tal vez, algunas bebidas rompan con el esquema de temperatura, ya sea, frío a cliente o viceversa, por ejemplo, el canelazo se podría modificar como bebida refrescante o como coctel. Se puede mencionar que el aperol spritz podría contener esferas de colada morada o la colada morada mezclarla con aperol el cual es el licor de naranja amargo de Italia.

R2: un canelazo, puede ir bien con el aperol spritz, reemplazando el agua ardiente, lo que si sugiero es controlar la intensidad de canela y la naranjilla, para que no opaquen el sabor del aperol, por otro lado, un expreso podría combinarse con el agua panela.

R3: por parte de infusionar bebidas puede ser limoncillo con las especias e infusión del respectivo canelazo ecuatoriano, obteniendo una mezcla de canelazo de limón concentrado por el almacenamiento del mismo. El helado de paila puede ser parte café affogato, utilizando café concentrado.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Análisis

En el análisis de las respuestas, la realización de prácticas es crucial para obtener una primera prueba en la cual se analizará las cantidades necesarias para lograr un buen equilibrio entre bebidas ecuatorianas e italianas, donde la creatividad es fundamental para combinar nuevas formas de presentación incluyendo texturas y sabores.

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis situacional

La falta de conocimiento sobre las nuevas tendencias gastronómicas que existe en el mercado culinario de Ecuador se debe a que los ciudadanos o consumidores mantienen un apego a las tradiciones o costumbres autóctonas en cuanto a la gastronomía nacional. Sin embargo, lo mencionado se convierte en un grado de autenticidad y orgullo nacional. Posteriormente, esto generaría una desventaja, por el hecho de que no se da apertura o a una buena recepción a las nuevas tendencias gastronómicas, como es el caso de la cocina fusión ecuatoriano italiano, donde los individuos mantienen ideas de llevarse disgustos al momento de probar platillos innovadores, dado que, se mantienen desconfianza a lo que no se conoce comúnmente.

A través de entrevistas semiestructuradas con expertos en gastronomía nacional e internacional, se obtuvo información crucial sobre las costumbre y tradiciones gastronómicas tanto de Ecuador como de Italia. Dichas entrevistas resaltaron distintos platillos emblemáticos que se pueden emplear en la creación de nuevos platillos, teniendo en consideración las técnicas culinarias, productos, ingredientes, y equilibrios dentro de los sabores. Los mismos que formarían parte de una base sólida para poder ejecutar el proyecto de cocina fusión, mediante pruebas de cocina, hasta obtener una propuesta innovadora, manteniendo las raíces nacionales ecuatorianas al fusionarlas con las italianas.

3.2. Determinación de necesidad y oportunidades

Tabla 12. Necesidades y oportunidades



Necesidades	Oportunidades
Falta de cultura gastronómica en el Ecuador.	Desarrollo de propuesta de educación para los comensales mediante catas y narrativas, alimentando el orgullo nacional e internacional.
Rescate y utilización de ingredientes autóctonos.	Incorporación de productos ancestrales ecuatorianos como la chillangua y el maní tostado en los platillos fusionados.
Innovación como oferta gastronómica local.	Proporcionar una alternativa original que rompa la monotonía del mercado gastronómico ecuatoriano.
Experiencias gastronómicas únicas.	Brindar experiencias gastronómicas mediante menús de degustación en ambientes inmersivos.
Impulso al turismo gastronómico nacional.	Crecimiento empresarial y atractivo turístico cultural, como posicionamiento del Ecuador.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

3.3. Diseño del proyecto

RECETAS ESTÁNDAR

Tabla 13. Receta estándar

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	CEVICHE ALLA CHILLANGUA		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	20 minutos		
NUMERO DE PORCIONES:	1 PAX		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
MARINADO - CEVICHE			
CEBOLLA PAITEÑA	10	GRAMOS	\$ 0,03
TOMATE RIÑÓN	10	GRAMOS	\$ 0,02
ZUMO DE LIMÓN	30	MILILITROS	\$ 0,05
ZUMO DE NARANJA	30	MILILITROS	\$ 0,10
CAMARÓN	40	GRAMOS	\$ 0,93
AGUA	500	MILILITROS	\$ 0,13
SAL		C/N	
PIMIENTA		C/N	
PESTO DE CHILLANGUA			
HOJAS DE CHILLANGUA	24	GRAMOS	\$ 0,64
MANÍ TOSTADO	10	GRAMOS	\$ 0,10
QUESO PARMESANO RALLADO	5	GRAMOS	\$ 0,14
ACEITE VEGETAL	30	MILILITROS	\$ 0,04
		TOTAL	2,18

PROCEDIMIENTO**Marinado de ceviche**



1. Cocinar los camarones limpios con una capa de cebolla paiteña y sal por 2 minutos y reservar.
2. Cortar la cebolla paiteña y tomate riñón en fine brunoise.
3. En un bol añadir el zumo de naranja, limón, sal, pimienta, vegetales y camarones, para posteriormente, reservar en la nevera.

Pesto de chillangua

1. Tostar el maní en un sartén antiadherente y molerlo en mortero.
2. Pesar los demás ingredientes.
3. En la licuadora añadir las hojas de chillangua y un poco de aceite para batir y triturar las hojas con mayor facilidad.
4. Incorporar el maní molido.
5. Añadir el aceite en forma de hilo para expresar la salsa.
6. Finalmente incorporar el queso parmesano rallado y licuar hasta trituarlo.
7. Emplatar y decorar con camarón y chifles largos de verde.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Tabla 14. Receta estándar

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	MANDARINO AZUL		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	2 horas 30 min		
NUMERO DE PORCIONES:	1 PAX		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
JUGO DE MANDARINA	50	MILILITROS	\$ 0,30
AGUA	15	MILILITROS	\$ 0,01
AZÚCAR	10	GRAMOS	\$ 0,02
ROMERO FRESCO	1	GRAMOS RAMA	\$ 0,02
PÁJARO AZUL	10	MILILITROS	\$ 0,36
RALLADURA DE MANDARINA		PIZCA	
HOJAS DE MANDARINA		C/N	
		TOTAL	0,71
PROCEDIMIENTO			
Almíbar infusionado			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla pequeña hervir el agua, azúcar y la hoja de romero por 2 minutos, retirar del fuego y dejar infusionar por 5 minutos aproximadamente. Colar y reservar la mezcla. 2. Mezclar bien el almíbar frío con el jugo de mandarina, el licor de pájaro azul y la ralladura de mandarina. 3. Verter la mezcla en un molde de vidrio pequeño. 4. Llevar a congelación por 2 horas. 5. Remover la mezcla cada 30 minutos para romper cristales, por la congelación. 6. Finalmente servir y decorar con hojas de mandarina y ramitas de romero. 			

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Tabla 15. Receta estándar

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	BOLOÑESA ANDINA		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	2 horas 30 min		
NUMERO DE PORCIONES:	1 PAX		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
MARINADO – HORNADO			
CEBOLLA PAITEÑA	25	GRAMOS	\$ 0,08
AJO	10	GRAMOS	\$ 0,21
ZUMO DE LIMÓN SUTIL	30	MILILITROS	\$ 0,05
ZUMO DE NARANJA	100	MILILITROS	\$ 0,33
VINO BLANCO	225	MILILITROS	\$ 1,16
COMINO	10	GRAMOS	\$ 0,14
V.TOCINO CERDO	125	GRAMOS	\$ 0,83
SAL		C/N	
PIMIENTA		C/N	
SALSA BOLOÑESA			
CEBOLLA PAITEÑA	75	GRAMOS	\$ 0,23
AJO	5	GRAMOS	\$ 0,10
TOMATE RIÑÓN	180	GRAMOS	\$ 0,44
PASTA DE TOMATE	60	GRAMOS	\$ 0,49
SAL		C/N	
PASTA - ESPAGUETI			
ESPAGUETI No. 5	100	GRAMOS	\$ 0,28
AGUA	1000	MILILITROS	\$ 0,07
SAL	10	GRAMOS	\$ 0,02

GRATINADO Y DECORACIÓN			
QUESO PARMESANO	7	GRAMOS	\$ 0,19
GERMINADOS DE COL	10	GRAMOS	\$ 0,57
		TOTAL	5,19
PROCEDIMIENTO			
MARINADO – HORNADO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un bol pesar todos los ingredientes, empezando por los líquidos, seguido los secos y finalmente se añade la cebolla y el ajo simplemente aplastados. 2. Sumergir la carne de cerdo en el marinado anterior y refrigerar por 24 horas. 			
COCCIÓN DEL CERDO			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Posteriormente en un paire de vidrio enviar al horno el género cárnico con todo el marinado para obtener una textura suave, aromatizada y jugosa. 2. A temperatura de 160°C por 2 horas. Remover y bañar al género cárnico con el mismo marinado cada 15-20 minutos. 			
SALSA BOLOÑESA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar 30 gramos de cebolla colorada y el ajo en fine brunoise, reservar para el sofrito de la salsa. 2. Realizar un concasse para la salsa. 3. Licuar el resto de cebolla paiteña, concasse, pasta de tomate, albahaca seca. 4. En una olla pequeña realizar el sofrito de ajo y cebolla paiteña, añadir lo licuado anteriormente, dejar hervir por 5 minutos máximo y reservar. 			
COCCIÓN DE LA PASTA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar el espagueti con el agua y sal requerida por 10 minutos, debido a que con la mezcla de la salsa termina al dente. 			
MEZCLA FINAL			
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla mediana añadir una parte de carne cortada como hornado, agregar la salsa y calentar, finalmente incorporar la pasta y apagar. 2. Realizar cortes en medium dice del género cárnico y emplatar con brotes, órgano y queso parmesano gratinado en el género cárnico. 			

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Tabla 16. Receta estándar

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	ISLA ECUA-LIA		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	4 horas		
NUMERO DE PORCIONES:	1 PAX		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
MARINADO – HORNADO			
CREMA DE LECHE	55	MILILITROS	\$ 0,22
LECHE ENTERA	15	MILILITROS	\$ 0,08
AZÚCAR	6	GRAMOS	\$ 0,01
ESENCIA DE VAINILLA		PIZCA	\$ 0,02
GELATINA SIN SABOR	1/2	CUCHARADITA	\$ 0,02
AGUA	3	MILILITROS	\$ 0,14
DULCE DE HIGO FRESCO			
HIGO FRESCO	45	GRAMOS	\$ 0,12
PANELA	15	GRAMOS	\$ 0,02
AGUA	90	MILILITROS	\$ 0,06
CLAVO DE OLOR	5	GRAMOS	\$ 0,03
CANELA	10	GRAMOS	\$ 0,03
		TOTAL	5,19

PROCEDIMIENTO
<p>PANACOTA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hidratar la gelatina sin sabor. 2. En una olla calentar la crema de leche, leche, azúcar y esencia de vainilla, a fuego medio hasta que comience a hervir. 3. Retirar del fuego y añadir la gelatina hidratada, meaclar bien hasta disolver por completo. 4. Verter en un molde y refrigerar por 4 horas mínimo, hasta que cuaje bien. <p>DULCE DE HIGO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y cortar los higos en small dice. (Cortados para mejor presentación y parte de cocción) 2. En una olla colocar los higos con el agua, panela y especia, para llevar a ebullición. 3. Cocinar a fuego bajo por 10 a 15 minutos hasta que su textura sea blanda y el líquido se haya reducido. 4. Colar o retirar las pecias y procesar para decorar con el centro de la panacota. 5. Finalmente, en el centro de un plato colocar la panacota y decorar con los cubitos de higo. Alrededor añadir el líquido dulce sobrante de la cocción, para dar forma de mar.

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

3.4. Simulación/aplicación/implementación de proyecto

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Señale el nivel de satisfacción con los platillos degustados.

Donde **1** es **NADA SATISFECHO** y **5** es **MUY SATISFECHO**.

Tabla 17. Encuesta de satisfacción

Platillos	1	2	3	4	5
Ceviche alla chillangua	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Mandarino azul	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
Boloñesa andina	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Isla ecua-lia	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Nota: elaborado por (Chuquitarco,2025)

Determinación de impactos

Según la encuesta realizada a las personas, mediante las pruebas de degustación de cada platillo, se determinaron resultados bastante satisfechos.

El platillo “Ceviche alla chillangua” ha recibido una calificación de “Muy buena”. Este producto es altamente valorado por su determinada textura, y equilibrio en cuanto a sabores. La aceptación general cumple con las expectativas de cada uno de los encuestados, donde la idea de probar algo innovador ha traspasado y por lo mismo se ha otorgado una muy buena nota.

El sorbete “Mandarino azul” ha recibido una calificación “Aceptable” por el hecho de que cada uno de los encuestados han otorgado sus respectivas opiniones en cuanto al equilibrio de los sabores y la textura del producto. Se determina que el sorbete elaborado con mandarina, romero y aguardiente pájaro azul, es una buena propuesta de fusión en cuanto a la parte italiana por el romero infusionado y el sabor de la mandarina con el respectivo aguardiente ecuatoriano. Sin embargo, está muy bien, pero se podría añadir otro producto para que tenga más esencia italiana y sea mucho mejor.

En cuanto al platillo “Boloñesa andina” se ha destacado con una calificación “Muy Buena” por parte de los encuestados, donde la combinación de pasta con la salsa e ingredientes ecuatorianos mantiene un buen equilibrio. A pesar de eso, se empleó un pequeño cambio en cuanto al corte de la carne del hornado, empleando un corte medium dice, con el fin de sentir a mayor intensidad el sabor del cerdo y aporte a la decoración del emplatado.

Finalmente, el postre “Isla ecua-lia” mantiene una calificación “Muy buena” por la idea de combinar la receta original italiana, con una preparación como es el dulce de higo, para aportar mayor intensidad en vez de emplear un coulis tradicional de frutos rojos. Donde cada entrevistado argumenta que la forma de combinar ambos es muy buena, a pesar de la simplicidad de la panacota, porque menos, es más.

CONCLUSIONES

- Se investigó acerca de la cocina nacional ecuatoriana e italiana, donde se logró nutrir el conocimiento acerca de las costumbres y tradiciones culinarias, resaltando cada uno de los platillos emblemáticos. Sin embargo, la investigación no solo se centró en detallar o mencionar los platillos, sino que también se convertirían en la base sólida para conocer acerca de las técnicas, métodos y bases culinarias que se emplean en ambos países para poder desarrollar los platillos gastronómicos.
- Gracias a las aportaciones de cada entrevista que se realizó a tres expertos en gastronomía nacional ecuatoriana e internacional, en este caso italiana, se logró obtener mayor información acerca de cuál es la compatibilidad de fusionar ingredientes y productos para la creación de platillos que conformen un menú de cuatro tiempos. Teniendo en cuenta las técnicas culinarias y los métodos que se deben aplicar en cocina.
- Se propone un menú de cuatro tiempos, con combinaciones de sabores, texturas y cantidades de productos equilibrados, mediante técnicas culinarias, para la obtención de platillos fusionados, los cuales sean llamativos por la nueva combinación gastronómica y sobre todo por el mensaje de orgullo cultural que se emplea al proponer el proyecto.

RECOMENDACIONES

- Se debe tener en cuenta que es de suma importancia profundizar en la mayor cantidad de información acerca posible de la cocina ecuatoriana e italiana, con el fin de absorber más en el tema y desarrollar una propuesta asombrosa llevando lo nacional a lo internacional.
- Se recomienda socializar con varios expertos en el ámbito de la gastronomía, con el fin de solventar dudas en cuanto a desarrollo de proyectos como es la cocina fusión, debido a que varios expertos cuentan con la experiencia sólida y son una buena fuente de guía para implementar bases y técnicas en nuevas propuestas culinarias.
- Es muy importante que, al momento de proponer un nuevo estilo de cocina, primero se realicen pruebas o prototipos para identificar posibles combinaciones de productos, mediante técnicas y métodos de cocción, donde se pueda emplear varios ingredientes o productos nativos del Ecuador o de diferentes países, los cuales pueden aportar innovación en cada preparación culinaria, rescatando dichos productos para mantener como orgullo y patrimonio nacional.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, Z. (2012). DIVERSIDAD ETNICA-CULTURAL DEL ECUADOR. Universidad Nacional de Loja, Loja. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/445>

Altamirano, M. (2021). Cocina fusión Italo-ecuatoriana de los rellenos de panzerottis en el Cantón Quevedo. UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES “UNIANDES”, Quevedo. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/12379>

Caicedo, J. (12 de Mayo de 2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. ECA SINERGIA. doi:https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514

Carlosama, C. (2021). Documentación de la gastronomía tradicional y ancestral de las comunidades de Peñaherrera, Chaupi Guarangui y Rancho Chico pertenecientes a la nacionalidad Kichwa y al pueblo Karanki. Universidad Técnica del Norte. Ibarra : Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/11480>

Cartagena, M., López, K., Peñafiel, G., & Manosalvas, L. (30 de Junio de 2021). Aporte gastronómico mediante la cocina fusión de autor para elaborar recetas con productos emblemáticos del Cantón la Maná. JOURNAL OF SCIENCE AND RESEARCH, Vol. 6. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.5660019>

Cedeño, J., & Pinos, D. (2021). Estrategia para potenciar la oferta gastronómica de la isla Santa Cruz, Galápagos. ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL, Guayaquil. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/53264>

De los Santos, M. (2024). COCINA FUSIÓN: ANALISIS DEL CONCEPTO EN LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA DE LA UNICACH. Tuxtla Gutiérrez. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12753/5609>

Gómez, J. (27 de Septiembre de 2024). Impacto de la Enseñanza de Cocina Italiana en la Preparación Laboral de Estudiantes de Gastronomía en México. Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar. Obtenido de https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4.13265

Ibarra, M., González, A., & Rodríguez, G. (7 de Julio de 2023). Aportaciones metodológicas para el uso de la entrevista semiestructurada en la investigación educativa a partir de un estudio de caso múltiple. Revista de Investigación Educativa, Vol. 41 (Núm. 2 (2023)). Obtenido de <https://doi.org/10.6018/rie.546401>

Jaramillo, A., & Lozada, M. (4 de Diciembre de 2018). Alejados de nuestra identidad culinaria tradicional por las nuevas culturas alimentarias. INNOVA. doi:<https://doi.org/10.33890/innova.v3.n12.2018.863>

Lozano, A. (2009). Las nuevas tendencias gastronómicas: la cocina molecular. UNIVERSIDAD DEL ISTMO. Obtenido de <https://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2009/25267.pdf>

Mendizábal, J. (2020). Plan de negocio de un restaurante de cocina italiana en el norte de la ciudad de Quito. Universidad Internacional del Ecuador. Quito: QUITO/UIDE/2020. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/4266>

Molano de la Roche, M. (10 de Octubre de 2021). Características e importancia de la metodología cualitativa en la investigación científica. Revista Semillas del saber, Vol. 1(Núm. 1 (2021)). Obtenido de <https://revistas.unicatolica.edu.co/revista/index.php/semillas/article/view/314>

- Quiroga, G. (2022). Análisis del consumo de comidas de origen italiano en restaurantes de la ciudad de Guayaquil. Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil. Obtenido de <http://dspace.ups.edu.ec/handle/123456789/23952>
- Romero, N. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. *Revista latinoamericana de ciencias sociales y humanidades*. Obtenido de <https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>
- Salazar, A. (2021). La geolocalización en la cocina local de la región amazónica. Universidad Técnica de Ambato, Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/34411>
- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera, G. (23 de Enero de 2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*. doi:<https://doi.org/10.48204/j.colonciencias.v7n1a5>
- Vásconez, R. (2013). *La cocina Italiana*. Universidad San Francisco de Quito. Quito: Quito, 2012. Obtenido de <http://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/1947>
- Vera, T., Robles, Y., Cruz, J., & Riofrío, W. (8 de Abril de 2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la parroquia Santa Marianita que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural. *Polo del conocimiento*, 263. doi:<https://doi.org/10.23857/pc.v6i4.2560>

ANEXOS

Anexo 1. Formato de entrevistas a expertos en gastronomía

Nombre del profesional:

Años de experiencia:

Años de trayectoria de su negocio:

Preguntas

Respuestas

¿Cuáles platillos ecuatorianos considera que son más emblemáticos?

¿Cuáles platillos italianos considera que son más emblemáticos?

¿Cree que la cocina ecuatoriana e italiana son compatibles para una propuesta de fusión? ¿Por qué?

¿Qué ingredientes ecuatorianos considera más compatibles con técnicas o preparaciones italianas?

¿Qué características debe cumplir una entrada ideal en un menú de cocina fusión como este?

¿Qué proteínas o platos fuertes sugeriría para representar de forma equilibrada ambos países?

¿Qué postres típicos de ambas cocinas podrían unirse sin perder su esencia?

¿Qué bebidas de ambas culturas podrían unirse sin perder su esencia?
