UNIDAD ACADEMICA PUCE TEC AMBATO

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

COCINA SOSTENIBLE Y DE AUTOR CON ENFOQUE CERO DESPERDICIOS

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de

Tecnólogo Superior en Gestión Culinaria

Línea de Investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Darío Joel Acuña Cordones

Director:

Lic. Xavier Geovanny Muela Santamaría

Ambato – Ecuador

Agosto 2026

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **Darío Joel Acuña Cordones** con cédula de ciudadanía **1805091665**, autor del trabajo de graduación titulado: "COCINA SOSTENIBLE Y DE AUTOR CON ENFOQUE CERO DESPERDICIOS" 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, abril 2026

Darío Joel Acuña Cordones
CC. 1805091665

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE AMBATO

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

COCINA SOSTENIBLE Y DE AUTOR CON ENFOQUE CERO DESPERDICIOS

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Darío Joel Acuña Cordones

Xavier Geovanny Muela Santamaría, Lic. f._____

CC. 1802242550

CALIFICADOR

Mario Andrés Galarza Núñez, Lic. f._____

CALIFICADOR

Diego Sebastián Viera Pérez, Ing. Mg. f._____

CALIFICADOR

Ingrid Valeria Flores Zambrano, Lic. Mg. f._____

COORDINADORA (E) GENERAL PUCE TEC

Ana Cecilia Parra Ramos, Ab. Mg. f._____

PROSECRETARIA (E) PUCE AMBATO

PUCE | AMBATO
PROSECRETARÍA

Ambato – Ecuador

Agosto 2026

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación, con todo mi amor, a la memoria de mi querida abuelita, quien partió antes de ver cumplido este sueño. Aunque hoy no pueda abrazarte ni celebrar contigo, siento tu compañía en cada paso que doy. Tu recuerdo fue mi fuerza en los momentos de cansancio y tu fé en mí, la luz que nunca se apagó. Este título es la promesa que te hice y que hoy se cumple; sé que, desde donde estés, me acompañas y sonríes con orgullo.

A mis padres, Ruben Dario Acuña y Erika Paola Cordones, quienes han sido los cimientos firmes de mi vida. Gracias por su apoyo incondicional, por cada sacrificio hecho en silencio y por enseñarme que los sueños se alcanzan con trabajo honesto, constancia y perseverancia. Creyeron en mí incluso cuando yo mismo dudé y me brindaron las herramientas necesarias para llegar hasta aquí. Este logro no me pertenece solo a mí; es el reflejo de su amor, su paciencia y su guía permanente.

A mis hermanas, Andrea Karolina y Emilia Alejandra, la alegría más pura de mi vida. Ustedes son la motivación silenciosa que me impulsa a levantarme cada día y a esforzarme por ser mejor persona. Si he luchado por alcanzar esta meta, ha sido para demostrarles que ningún sueño es demasiado grande cuando se persigue con el corazón y con valentía. Gracias por recordarme, en cada sonrisa y en cada abrazo, que ser su hermano mayor es y siempre será el título más valioso que llevaré en mi vida.

DARIO JOEL ACUÑA CORDONES

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer profundamente a mis padres, hermanas y abuelitos por su amor incondicional, apoyo constante y confianza en mí. Sus enseñanzas sobre humildad, constancia y esfuerzo son la base de todo lo que he logrado.

Agradezco de manera muy especial al Chef Mario Chagñay. Más que un maestro, ha sido un guía y un ejemplo. Gracias por su paciencia, por su calidad humana y por brindarme la confianza necesaria desde mis primeros pasos en la cocina. Su enseñanza marcó un antes y un después en mi formación, y su ejemplo seguirá inspirándome en cada etapa de mi vida profesional.

También quiero agradecer al Chef Mario Galarza, quien, aunque compartimos poco tiempo, logró transmitirme conocimientos valiosos y una visión más amplia de la gastronomía. Sus enseñanzas enriquecieron profundamente mi manera de entender la cocina y reafirmaron mi pasión por esta profesión.

A mis compañeros y amigos del Hotel Emperador —Rony Preciado, Johnny Chango, Cristhian Velásquez, Mayra Garcés y Juan Carlos Tenesaca— gracias por el compañerismo, por el apoyo diario y por cada aprendizaje compartido. Las experiencias vividas junto a ustedes fueron fundamentales para fortalecer mi carácter y mi formación gastronómica.

A Cristina Olmos, gracias por tu paciencia, tu cariño y por caminar a mi lado durante toda esta etapa universitaria. En los momentos de cansancio y dificultad, tu apoyo fue un impulso para no rendirme.

Finalmente, agradezco a mi tutor, el Lic. Xavier Muela, por su acompañamiento constante, sus observaciones oportunas y su guía durante el desarrollo de esta tesis. Su orientación fue clave para darle estructura, profundidad y solidez a este trabajo.
Este logro no es solo mío; es el resultado del apoyo, la enseñanza y el amor de cada una de las personas que han formado parte de este proceso.

DARIO JOEL ACUÑA CORDONES

RESUMEN

La gastronomía actual busca ir más allá de la simple preparación de alimentos; pretende ofrecer experiencias memorables que involucren creatividad, sabor y responsabilidad ambiental. Sin embargo, aún son pocas las propuestas que integran de manera equilibrada la cocina de autor con principios de sostenibilidad, aprovechando ingredientes locales y de temporada. Esta situación evidencia la necesidad de desarrollar un menú gastronómico de tres tiempos que permita experimentar y demostrar cómo es posible combinar innovación, estética culinaria y conciencia ambiental.

El estudio resulta importante, ya que contribuye al conocimiento y aplicación de la cocina sostenible y de autor, ofreciendo un modelo práctico que puede ser replicado en entornos académicos y gastronómicos. La investigación permite explorar técnicas, combinaciones de sabores y presentaciones que respeten el medio ambiente, promoviendo una visión integral de la gastronomía que sea creativa, responsable y educativa.

El objetivo general de esta investigación es elaborar un menú gastronómico de tres tiempos bajo el concepto de cocina sostenible y de autor. Para ello, se aplicará una metodología experimental que incluye la selección de ingredientes locales y de temporada, el diseño y preparación de recetas innovadoras, y la evaluación sensorial mediante un panel de degustación.

Palabras clave: cocina sostenible, cocina de autor, menú de tres tiempos, innovación gastronómica, ingredientes locales.

ABSTRACT

Contemporary gastronomy seeks to go beyond the simple preparation of food; it aims to offer memorable experiences that involve creativity, flavor, and environmental responsibility. However, few establishments currently integrate signature cuisine with sustainability principles in a balanced way, utilizing local and seasonal ingredients. This situation highlights the need to develop a three-course gastronomic menu that allows for experimentation and demonstrates how it is possible to combine innovation, culinary aesthetics, and environmental awareness.

This study is important because it contributes to the knowledge and application of sustainable and signature cuisine, offering a practical model that can be replicated in academic and gastronomic settings. The research allows for the exploration of techniques, flavor combinations, and presentations that respect the environment, promoting a holistic vision of gastronomy that is creative, responsible, and educational.

The overall objective of this research is to develop a three-course gastronomic menu based on the concept of sustainable and signature cuisine. To achieve this, an experimental methodology will be applied, including the selection of local and seasonal ingredients, the design and preparation of innovative recipes, and sensory evaluation through a tasting panel.

Keywords: sustainable cuisine, signature cuisine, three-course menu, culinary innovation, local ingredient

ÍNDICE GENERAL DE 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..... 7

1.1. La cocina de autor 7

1.2. La gastronomía sostenible 11

1.3. Integración de la sostenibilidad en la alta cocina 17

CAPÍTULO II. DISEÑO DE METODOLOGIA 23

2.1. Consideraciones metodológicas 23

2.2. Población y Muestra (Unidad de Análisis)..... 24

2.3. Propuesta de la investigación 25

CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACION 34

3.1. Procesamiento y análisis de la información, validación, análisis, desarrollo de los resultados de la propuesta 34

CONCLUSIONES 54

RECOMENDACIONES 55

ANEXOS..... 59

INTRODUCCIÓN

La gastronomía, en su definición más amplia y humana, constituye mucho más que la mera acción de transformar alimentos para la supervivencia; se erige como un componente esencial del patrimonio cultural, un motor de cohesión social y un eslabón crítico en los sistemas productivos de los territorios. Al integrar conocimientos ancestrales, innovaciones técnicas y dinámicas económicas, la cocina funciona como un lenguaje universal mediante el cual las sociedades narran su historia, expresan su identidad y, fundamentalmente, manifiestan su relación con el entorno natural. En este sentido, los sistemas alimentarios contemporáneos no solo responden a necesidades biológicas de consumo, sino que actúan como un espejo de nuestra civilización, reflejando procesos históricos, intercambios culturales y, cada vez con mayor urgencia, los desafíos éticos y ambientales que definen nuestra era.

Desde una perspectiva histórica y evolutiva, la cocina ha transitado por diversas etapas, desde la mera subsistencia hasta el refinamiento estético, estando siempre vinculada al desarrollo de técnicas que permiten dominar la materia prima. Sin embargo, en las últimas décadas, ha surgido un fenómeno que ha reconfigurado el tablero culinario: la "cocina de autor". Esta disciplina ha permitido que el cocinero deje de ser un artesano anónimo que reproduce estándares, para convertirse en un creador con voz propia. En este contexto, el plato trasciende su función alimentaria para adquirir un valor simbólico y discursivo, convirtiéndose en un lienzo donde se plasman memorias, filosofías y posturas frente al mundo.

A nivel internacional, la alta cocina ha alcanzado un grado de especialización técnica y conceptual sin precedentes. En países referentes como Francia, España, Dinamarca o Perú, la gastronomía de autor se ha consolidado no solo por el sabor, sino por el mensaje. Sin embargo, la vanguardia mundial ha comenzado a girar el timón hacia una nueva dirección obligatoria: la sostenibilidad. En las cocinas más influyentes del mundo, la excelencia ya no

se mide por el uso de ingredientes exóticos importados desde miles de kilómetros, sino por la capacidad de aplicar una inteligencia ecológica en los fogones. Dentro de este contexto global, el movimiento "Zero Waste" o "Cero Desperdicios" representa uno de los mayores exponentes de precisión, respeto y refinamiento en la cocina moderna, desafiando las viejas nociones de lujo y abundancia.

La cocina sostenible con enfoque de cero desperdicios se distingue por un proceso de elaboración mental y técnico que exige una reingeniería del pensamiento culinario. Técnicamente, esto implica dominar la transformación integral del producto: fermentar cáscaras para crear bebidas, deshidratar recortes para potenciar sabores, o utilizar partes no convencionales de vegetales y proteínas para obtener nuevas texturas. Este fenómeno no es casualidad; responde a una comprensión profunda de la bioquímica de los alimentos y a una sensibilidad ética que se niega a aceptar que un tercio de la comida producida en el mundo termine en la basura. La correcta ejecución de esta filosofía exige un conocimiento preciso de la estacionalidad, el ciclo de vida del producto y las técnicas de conservación, factores que inciden directamente en la calidad moral y sensorial del resultado final.

Propuestas y movimientos emblemáticos alrededor del mundo evidencian la versatilidad de la cocina sostenible y su capacidad de adaptación a distintos contextos culturales, demostrando que la responsabilidad no está peleada con el placer. Estas elaboraciones han trascendido sus restaurantes de origen para convertirse en manifiestos de la gastronomía contemporánea global. Su popularidad creciente se debe no solo a la curiosidad del comensal, sino a la urgente necesidad de reinterpretar la técnica base de la cocina: ya no se trata solo de cocinar bien, sino de cocinar con conciencia, incorporando nuevos valores a la experiencia de la mesa.

En los últimos años, la cocina de autor ha experimentado un necesario proceso de revalorización ética. Ya no basta con la firma del chef; las tendencias actuales priorizan la trazabilidad, la justicia social con el productor y la reducción de la huella de carbono frente a la estandarización industrial desmedida. Este fenómeno ha favorecido el desarrollo de propuestas gastronómicas que buscan ofrecer experiencias sensoriales completas, donde la historia detrás del ingrediente es tan importante como el sabor mismo. Se pone énfasis en la textura y la presentación, sí, pero también en la verdad que encierra el plato: una verdad que habla de respeto por la tierra y por el trabajo agrícola.

Paralelamente, se ha evidenciado un creciente interés por el retorno al origen, integrando ingredientes locales y olvidados en técnicas de vanguardia. Esto ha dado lugar a propuestas híbridas que combinan la sofisticación técnica global con la sabiduría del aprovechamiento que caracterizaba a las cocinas de antaño —donde nada se tiraba por necesidad—. Esta convergencia entre técnica moderna e identidad ancestral ha permitido que la innovación gastronómica no se limite a la creación de "nuevos" sabores artificiales, sino que contribuya a la recuperación de una lógica de consumo más humana y racional, dotando a los subproductos de nuevos significados y dignidad en el contexto actual.

En este escenario, la cocina profesional se consolida como un laboratorio propicio para la experimentación social y ambiental. La técnica culinaria se convierte aquí en una herramienta política para reinterpretar lo que consideramos "basura" y transformarlo en recurso. Los ingredientes, en su totalidad, se presentan como la base idónea para el desarrollo de propuestas innovadoras que respondan a las tendencias actuales del mercado, al tiempo que establezcan un diálogo honesto entre la tradición del aprovechamiento y la contemporaneidad de la alta cocina.

En el contexto latinoamericano, la reinterpretación de la gastronomía desde la sostenibilidad ha cobrado especial relevancia debido a la inmensa biodiversidad que caracteriza a la región y a las paradojas sociales de sus sistemas alimentarios. Países vecinos han impulsado propuestas culinarias que integran métodos de vanguardia con una defensa férrea de sus ecosistemas, posicionando sus cocinas en la élite mundial no por imitar a Europa, sino por mirar hacia adentro. En este marco, la cocina de autor en Latinoamérica ha dejado de concebirse únicamente como un ejercicio estético para consolidarse como un motor de desarrollo sostenible y resistencia cultural.

En el caso ecuatoriano, la gastronomía se encuentra bendecida por una ubicación geográfica privilegiada que otorga una despensa natural envidiable. La diversidad de climas y suelos del país ha permitido el desarrollo de una cocina rica en productos agrícolas, pesqueros y frutícolas de calidad excepcional. Históricamente, la cocina tradicional ecuatoriana sabía aprovechar estos recursos; sin embargo, la modernidad mal entendida ha generado brechas. Estas preparaciones y productos cumplen una función alimentaria, pero también son portadores de una identidad que corre el riesgo de diluirse si no se gestiona con responsabilidad y visión de futuro.

Dentro de este contexto, la academia y el sector de la restauración en ciudades intermedias como Ambato enfrentan una realidad dual. Por un lado, existe un acceso privilegiado a productos frescos de la Sierra central; por otro, se observa una desconexión en la práctica profesional. A menudo, establecimientos que se etiquetan bajo el concepto de "cocina de autor" replican dinámicas operativas heredadas de modelos ineficientes, donde el desperdicio de mermas, cáscaras y recortes se normaliza en pos de una estética mal entendida. Predominan menús que, aunque creativos en nombre, carecen de profundidad en la gestión de recursos, lo que limita la sostenibilidad

financiera del negocio y reduce la visibilizarían del verdadero potencial de la materia prima local.

Desde una perspectiva técnica, creativa y humana, la existencia de esta brecha representa una oportunidad significativa. La cocina de autor no debe ser un sinónimo de derroche, sino de ingenio. El diseño de menús bajo un enfoque de cero desperdicios se presenta como el desafío intelectual más estimulante para el cocinero moderno. Sin embargo, su incorporación implica retos mayúsculos: requiere romper paradigmas sobre qué es comestible, exige un control estricto de la manipulación de alimentos, y demanda un equilibrio perfecto de sabores para que el comensal no sienta que está comiendo "sobras", sino manjares. Por ello, resulta necesario fundamentar teóricamente estos principios, enfocándose en la filosofía de la sostenibilidad y las técnicas de transformación para contextualizar el desarrollo de nuevas propuestas que tengan relevancia cultural y viabilidad económica.

En este sentido, el diseño de un menú de tres tiempos que integre principios de cocina sostenible y de autor requiere un proceso metodológico riguroso que articule conocimientos técnicos avanzados, criterios sensoriales exigentes y una narrativa de presentación impecable. La correcta formulación de estas recetas permitirá garantizar un equilibrio adecuado entre ética, sabor, textura y apariencia visual, aspectos determinantes para la aceptación del producto final por parte de un consumidor cada vez más informado. Este proceso de diseño no solo responde a una necesidad técnica o de moda, sino a un enfoque de innovación gastronómica orientado a la resignificación de nuestro papel en el planeta a través del acto de comer.

La disponibilidad de recursos y la necesidad de optimizarlos constituye el punto de partida. La cocina de autor, por su naturaleza flexible, permite la integración de filosofías sostenibles, aunque presenta el desafío constante de mantener la excelencia gastronómica. En este contexto, la academia y la investigación

culinaria se constituyen como los referentes necesarios para validar estas nuevas propuestas.

El diseño de platos con enfoque sostenible requiere, por tanto, la articulación de la ciencia de los alimentos y el arte culinario. Desde el ámbito académico, este enfoque promueve la investigación aplicada y la evaluación sensorial como herramientas indispensables para analizar si el mercado está listo para valorar una cocina que cuida tanto al comensal como al origen del alimento.

El presente estudio tiene como objetivo general:

Desarrollar un menú de tres tiempos que integre principios de cocina sostenible y de autor, aplicando un enfoque de cero desperdicios que maximice el uso de ingredientes.

Adicionalmente, se plantean como objetivos específicos:

1. Investigar teóricamente los principios de cocina de sostenible y de autor

2. Analizar un Menú de Tres Tiempos de Cocina Sostenible y de Autor con enfoque cero desperdicios

3. Evaluar su aceptación a través de degustaciones en los estudiantes del programada de Gestión Culinaria de la PUCESA

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. La cocina de autor

En el contexto actual, la gastronomía atraviesa un profundo cambio de paradigma que redefine su sentido y alcance. Cocinar ya no se entiende únicamente como una práctica técnica destinada a transformar productos alimenticios mediante procesos físicos y químicos; por el contrario, la cocina contemporánea se concibe como un lenguaje cultural capaz de transmitir ideas, emociones y posturas intelectuales. Desde esta perspectiva, la cocina de autor no puede reducirse a una simple estrategia de marketing, sino que se configura como una de las manifestaciones más complejas y personales del quehacer gastronómico actual.

La propuesta culinaria de un chef se sustenta en su libertad creativa, a través de la cual expresa su historia, su entorno y su pensamiento, desarrollando una técnica propia, consciente y reflexiva. Este
enfoque se distancia de la rigidez de las recetas tradicionales y de la lógica estandarizada de la producción en masa. A diferencia de la cocina clásica europea, basada en la excelencia obtenida mediante la repetición exacta, la cocina de autor privilegia la interpretación individual, la experimentación y el riesgo creativo. De esta manera, se establece una relación emocional única entre el creador del plato y el comensal.

Para comprender este fenómeno en toda su dimensión, resulta necesario analizar la evolución histórica del rol del cocinero, quien tradicionalmente cumplía una función artesanal en la que su presencia debía pasar desapercibida y su reconocimiento profesional se alcanzaba mediante la correcta reproducción de técnicas clásicas, especialmente aquellas heredadas de la gastronomía francesa. Sin embargo, en las últimas décadas esta figura ha experimentado una transformación significativa, dando paso al chef como creador y autor de su propio discurso gastronómico.

La excelencia culinaria ya no se limita al dominio técnico, sino que exige una actitud crítica basada en la investigación, la reflexión y la capacidad de comunicar ideas a través de la comida. Bajo este prisma, el chef asume un rol similar al del intelectual, cuestionando el origen y el significado de los ingredientes y utilizando el plato como medio para reflexionar sobre la memoria colectiva, la identidad cultural y los principios de sostenibilidad.

En este sentido, la creatividad culinaria deja de ser una imitación de modelos europeos o asiáticos y se orienta hacia el redescubrimiento de la biodiversidad local y de saberes ancestrales históricamente relegados. Diversas investigaciones alineadas con la visión académica de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador señalan que la investigación gastronómica contemporánea se enfoca en la revisión sistemática de productos autóctonos con el objetivo de otorgarles un nuevo valor mediante la innovación.

En este contexto, el chef de autor ecuatoriano es aquel capaz de tomar ingredientes tradicionales, como la mashua o el paiche, y elevarlos a la categoría de alta cocina, integrando identidad cultural y exigencias estéticas del mercado global (Tobar-Jácome, 2025).

Bajo esta óptica, el rol del chef se amplía e incorpora dimensiones que anteriormente no le eran propias, como la gestión del conocimiento, la investigación empírica y la documentación técnica de los procesos culinarios. La literatura académica resalta que la producción científica y la innovación en gastronomía son fundamentales para validar nuevas propuestas culinarias y evitar que queden limitadas al empirismo. El chef se convierte así en un curador de materias primas, seleccionándolas no solo por sus cualidades organolépticas, sino también por su capacidad para narrar una historia auténtica (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024).

Esta responsabilidad implica, además, una función pedagógica orientada a educar el paladar del comensal y generar experiencias gastronómicas significativas. Dicha dimensión intelectual de la cocina requiere una formación continua, curiosidad constante y una creatividad entendida como un proceso disciplinado y metódico, más que como un don innato. En la práctica, esta creatividad se manifiesta cuando el chef deconstruye un plato tradicional para comprender su esencia —sabores, texturas, aromas y carga histórica— y posteriormente lo reconstruye con una nueva estética que respeta su identidad original.

Un ejemplo de ello es el trabajo con ingredientes emblemáticos como el maíz, cuyo estudio implica investigar sus variedades, experimentar con fermentaciones y aplicar técnicas que permitan resignificar un sabor familiar desde una perspectiva innovadora (Barcelona Culinary Hub, 2025). Este respeto por el producto y por el productor es lo que diferencia a la verdadera cocina de autor de las modas pasajeras o de la simple novedad superficial.

El menú de degustación, formato característico de este estilo culinario, se concibe como una obra narrativa con inicio, desarrollo y cierre. Ritmos, temperaturas, texturas y contrastes se articulan para guiar al comensal a través de un recorrido emocional que puede evocar nostalgia, sorpresa o reflexión. Este ejercicio requiere una alta sensibilidad hacia el otro y una comprensión profunda de la gastronomía como práctica social compleja, donde el placer sensorial se entrelaza con valores culturales y reflexiones éticas (Barcelona Culinary Hub, 2025).

No obstante, este enfoque creativo enfrenta desafíos estructurales y operativos importantes. La viabilidad económica del proyecto gastronómico es un factor determinante, ya que no existe creación culinaria sin una base financiera sólida. El chef de autor, en su rol de emprendedor, debe equilibrar innovación y sostenibilidad económica, enfrentando variables como la respuesta del

mercado local, las fluctuaciones de costos y la disponibilidad constante de materias primas de calidad (Tobar-Jácome, 2025).

En este contexto, la denominada creatividad restrictiva impulsa el desarrollo de técnicas de conservación, el aprovechamiento integral de los alimentos y el uso de partes tradicionalmente descartadas. Es en este punto donde la cocina de autor se vincula de manera natural con la sostenibilidad, no como una imposición externa, sino como una fuente interna de inspiración. En el contexto ecuatoriano, este enfoque adquiere un valor simbólico adicional, ya que permite revalorizar ingredientes históricamente considerados de bajo estatus, devolviéndoles dignidad y significado cultural (Barcelona Culinary Hub, 2025).

Productos como la quinua, el amaranto, los mellocos y diversas frutas nativas, al ser incorporados en propuestas de alta cocina, transmiten un mensaje claro de revalorización del patrimonio gastronómico nacional. La academia cumple un rol fundamental en este proceso, aportando rigor metodológico para que estas propuestas trasciendan la creatividad individual y se consoliden como prácticas viables, seguras y replicables. De esta manera, el chef se convierte en un mediador de la memoria social y en un agente activo de cambio, capaz de expresar la identidad del territorio a través de la gastronomía con responsabilidad, sentido crítico y orgullo patrimonial (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024).

Figura 1 ejemplos de emplatado en cocina de autor contemporánea, donde el plato funciona como discurso creativo y expresión identitaria del chef.



Fuente Basque Culinay Center (2022)

1.2. La gastronomía sostenible

Para comprender la magnitud de la transformación que atraviesa la gastronomía en la actualidad, es necesario reconocer su punto de partida: la sostenibilidad ya no constituye un aspecto periférico del discurso culinario. Lejos de ser una estrategia circunstancial o un recurso de marketing, se ha consolidado como un eje ético y funcional que condiciona las prácticas de toda la cadena alimentaria. Desde esta perspectiva, la sostenibilidad no responde a una moda pasajera, sino a una nueva visión orientada al ajuste, la gestión y la proyección del desarrollo gastronómico contemporáneo.

Bajo esta premisa, la sostenibilidad gastronómica se concibe como una dinámica integral y en constante evolución, cuyo objetivo es armonizar la viabilidad económica de las empresas gastronómicas con la calidad de vida de los actores involucrados en la cadena productiva y la preservación de los ecosistemas. La adopción de prácticas culinarias sostenibles implica reconocer que cada elaboración genera efectos sistémicos en los ámbitos social,

económico y ambiental. En este sentido, la sostenibilidad no se incorpora como un complemento accesorio, sino que se establece como el principio articulador que otorga coherencia, profundidad y proyección a la gastronomía actual.

El sustento conceptual de esta práctica se apoya en enfoques integradores que comprenden la salud humana y la salud del medio ambiente como realidades interdependientes. De esta manera, la alimentación deja de concebirse como una acción individual y aislada para inscribirse en una red de interacciones en la que cada elección repercute tanto en el bienestar de las personas como en el equilibrio de los ecosistemas. En este escenario, resulta relevante el planteamiento de Aranceta-Bartrina (2023) sobre la denominada gastronomía científica, ya que propone un marco teórico estructurado para abordar la práctica gastronómica desde una perspectiva académica y sostenible.

Este enfoque se fundamenta en las denominadas 12 S de la alimentación saludable y sostenible, las cuales plantean que una preparación gastronómica con significado no debe valorarse exclusivamente por su destreza técnica o su estética final, sino por su capacidad de articular de manera equilibrada múltiples criterios simultáneamente. Desde esta visión, la cocina del chef trasciende la determinación creativa individual y se orienta hacia una práctica con mayor compromiso social y ético. En consecuencia, la gastronomía contemporánea se ve obligada a responder a pilares fundamentales como la seguridad alimentaria, la salud, la sostenibilidad, la responsabilidad social, la dimensión social y la percepción del comensal.

Estos ejes permiten comprender que el acto creativo en la cocina no puede abordarse desde una visión centrada únicamente en el producto final, sino que requiere una consideración holística de las consecuencias nutricionales, ambientales, sociales y emocionales del alimento. Así, la propuesta gastronómica se configura como una manifestación compleja que integra

técnica culinaria, conocimientos científicos y criterio ético, situando a la sostenibilidad como el núcleo del sistema gastronómico contemporáneo.

Desde una profundización del enfoque propuesto por Aranceta-Bartrina (2023), se evidencia que las dimensiones perceptivas y simbólicas de la gastronomía revelan que cada materia prima está vinculada a actores concretos, comunidades y territorios que sostienen la vida a través de la producción de alimentos. Bajo esta perspectiva, la sostenibilidad supera la óptica meramente ambiental y se centra, principalmente, en las personas y en las relaciones humanas que estructuran el sistema alimentario.

Este planteamiento promueve una visión humanista de la gastronomía, donde el sabor comunica tradiciones culinarias que deben ser reconocidas, protegidas y valoradas.
Al mismo tiempo, este enfoque demuestra que el disfrute culinario y la ética no son conceptos excluyentes, sino que pueden fortalecerse de manera mutua. Cuando el chef adopta esta perspectiva, su quehacer profesional trasciende la búsqueda de reconocimiento personal y se orienta hacia una práctica basada en el servicio, la responsabilidad y el respeto por el territorio, la comunidad y el patrimonio natural que lo sustenta.

No obstante, para que esta filosofía no permanezca únicamente en el plano discursivo, es indispensable replantear la relación con la cadena de suministro. Esto implica reconocer que el cocinero no es un creador aislado, sino un actor integrado en un sistema vivo en el que intervienen productores, ecosistemas, territorios y saberes ancestrales. La sostenibilidad no comienza cuando el ingrediente ingresa a la cocina, sino en el campo, el mar o la granja, espacios donde se origina la verdadera riqueza de la despensa gastronómica.

En este sentido, Buitrago Betancourt y Chitiva Sánchez destacan que la gastronomía sostenible puede actuar como un motor de mejora para toda la

cadena de abastecimiento. Sus análisis evidencian que la eliminación de intermediarios y la priorización del producto local reducen significativamente los costos ecológicos asociados al transporte y la refrigeración, además de favorecer el uso de ingredientes más frescos, nutritivos y sensorialmente expresivos en el resultado final. De este modo, la sostenibilidad deja de percibirse como una limitación y se consolida como un valor agregado.

Asimismo, la cercanía con el origen de los ingredientes obliga al chef y al establecimiento a adoptar una actitud de respeto y humildad frente a los ciclos y la temporalidad de la naturaleza. Esto implica cuestionar los menús rígidos e inamovibles que demandan ingredientes fuera de temporada, promoviendo en su lugar una ruptura crítica con el modelo lineal de producción y consumo que domina el sistema alimentario global.

En contraposición, se propone un modelo basado en los principios de la economía circular, en el cual los residuos se reducen al mínimo mediante la resignificación de subproductos, que se transforman en nuevos recursos e ingresan nuevamente al proceso creativo y productivo. Según la visión del Barcelona Culinary Hub (2025), la cocina responsable está redefiniendo el futuro del sector gastronómico al establecer el aprovechamiento integral del producto como un estándar de calidad innegociable.

El concepto de Cero Desperdicios

El concepto de cero desperdicios en gastronomía no se limita a una técnica de aprovechamiento, sino que implica una transformación profunda en la conciencia del cocinero. Adoptar este enfoque supone cambiar la manera en que se observa la materia prima: lo que antes era considerado descarte —cáscaras, tallos, semillas, huesos o espinas— pasa a entenderse como una posibilidad creativa. Esta resignificación no solo amplía el repertorio técnico del chef, sino que fortalece su vínculo ético con el alimento. Cada ingrediente deja de ser fragmentado en partes útiles e inútiles, para ser concebido como una

totalidad con potencial culinario integral (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2019).

Esta mirada conecta directamente con los principios de la economía circular aplicados al ámbito gastronómico. A diferencia del modelo lineal tradicional, basado en producir, consumir y desechar, la economía circular propone mantener los recursos en uso el mayor tiempo posible, reduciendo al mínimo la generación de residuos. En la práctica culinaria, esto se traduce en la elaboración de caldos a partir de huesos y recortes, fermentos con excedentes de frutas maduras, aceites aromatizados con hierbas sobrantes o sales obtenidas de pieles deshidratadas. De este modo, la cocina se convierte en un espacio de innovación donde la creatividad nace precisamente de la limitación y del respeto por el recurso (Fundación Ellen MacArthur, 2017).

Más allá de la técnica, el cero desperdicio posee una dimensión ética ineludible. En un contexto global marcado por profundas desigualdades alimentarias, desperdiciar alimentos resulta moralmente cuestionable. Cada producto que se descarta representa no solo una pérdida económica, sino también un desperdicio de agua, energía, tierra y trabajo humano invertidos en su producción. Por ello, implementar prácticas de aprovechamiento integral implica asumir una postura responsable frente al sistema alimentario y reconocer que la gastronomía no está aislada de las problemáticas sociales y ambientales contemporáneas (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente [PNUMA], 2021).

No obstante, es importante reconocer que la adopción del modelo de cero desperdicios no está exenta de dificultades. Requiere disciplina administrativa, control riguroso de inventarios, planificación estratégica y capacitación constante del equipo de cocina. También implica modificar hábitos arraigados en dinámicas de servicio aceleradas donde el descarte se ha normalizado. Esta transición demanda liderazgo, convicción ética y una cultura organizacional

orientada a la mejora continua, ya que la sostenibilidad no surge de acciones aisladas, sino de una estructura coherente y sostenida en el tiempo (FAO, 2019).

Asimismo, la corresponsabilidad del comensal es un elemento clave en este proceso. Las propuestas gastronómicas sostenibles pueden romper con estéticas convencionales o depender estrictamente de la estacionalidad, lo que implica variaciones en la oferta. Educar al cliente para que comprenda y valore estas decisiones es parte del compromiso del restaurante. La experiencia gastronómica, en este sentido, trasciende lo sensorial y se convierte en un acto de conciencia compartida, donde productor, cocinero y consumidor forman parte de un mismo sistema responsable (PNUMA, 2021).

Finalmente, desde el punto de vista económico, el cero desperdicio demuestra que la sostenibilidad no es un obstáculo para la rentabilidad, sino una estrategia inteligente de gestión. Maximizar el rendimiento de cada gramo de materia prima permite reducir costos asociados a compras innecesarias y gestión de residuos, al tiempo que genera nuevas oportunidades de valor agregado. Esta eficiencia fortalece la viabilidad financiera del establecimiento y confirma que la responsabilidad ambiental y la estabilidad económica pueden coexistir de manera armónica en la gastronomía contemporánea (Charro, 2023).

Figura 2 Relación sistémica entre gastronomía, sostenibilidad y cadena productiva.



Fuente Charro (2023)

1.3. Integración de la sostenibilidad en la alta cocina

Llegamos al punto culminante del presente marco teórico, en el cual la reflexión filosófica y la técnica culinaria convergen con la realidad operativa del servicio diario. La integración de la sostenibilidad en la alta cocina representa, sin lugar a duda, el estado del arte de la gastronomía contemporánea a escala global. En el contexto actual, ya no resulta viable plantear una dicotomía entre creatividad y responsabilidad ambiental, puesto que la verdadera innovación surge precisamente de las restricciones y desafíos que impone el respeto al entorno natural. Bajo este paradigma, los restaurantes de vanguardia abandonan progresivamente el modelo de abundancia ilimitada para adoptar un concepto de “lujo consciente”, en el que el valor del plato se mide por su trazabilidad ética, su frescura y la historia de recuperación del producto local, más que por la exclusividad de ingredientes exóticos o importados (Barcelona Culinary Hub, 2025).

Esta transición no constituye un ajuste superficial, sino una reingeniería estructural profunda que exige replantear la concepción tradicional del restaurante como una simple unidad de producción alimentaria. En su lugar, se propone entenderlo como un ecosistema dinámico, interconectado y

permeable a su entorno. No resulta casual que la vanguardia culinaria haya redirigido su atención hacia una introspección territorial, sustituyendo la fascinación por lo exótico por una reconexión consciente con la memoria culinaria y los saberes ancestrales. Desde esta óptica, la sostenibilidad se consolida como un paradigma de innovación que articula una ética basada en el respeto a los ciclos naturales, la valorización del productor y la protección de la integridad del comensal.

Este nuevo giro conceptual demanda un perfil profesional específico dentro del ámbito gastronómico. El quehacer del chef ya no puede limitarse a la estética del emplatado ni a la experiencia sensorial inmediata. Cada decisión tomada en la construcción de un menú representa una postura ética y social, ya que la cocina se configura como una herramienta de intervención cultural desde la cual se expresa una visión del mundo determinada. Al analizar las tendencias de la gastronomía contemporánea, tanto en contextos locales como internacionales, es posible identificar el papel que han desempeñado ciertos países en la configuración del modelo actual, siendo España uno de los referentes más influyentes en este proceso.

Figura 3 Alta cocina contemporánea basada en principios de sostenibilidad y trazabilidad ética.



Fuente (Barcelona Culinary Hub, 2025).

La experiencia acumulada en dicho contexto europeo trasciende su valor histórico y se manifiesta como un fenotipo culinario que aporta solidez conceptual y viabilidad práctica a las proyecciones futuras. Diversas investigaciones evidencian un desplazamiento axiológico significativo en chefs y empresarios gastronómicos: los establecimientos que lideran los rankings internacionales ya no son aquellos que promueven el uso indiscriminado de productos exóticos, sino los que han logrado estructurar su cadena productiva bajo criterios de ecoeficiencia, proximidad y coherencia sostenible.

Bajo estas nuevas coordenadas, la figura del profesional gastronómico requiere una redefinición ontológica. Su competencia no puede circunscribirse únicamente a la experiencia organoléptica, puesto que diseñar una carta constituye, en esencia, un acto político. La cocina opera como un dispositivo de intervención social donde se materializa y se defiende una visión ética del

mundo. Este enfoque se evidencia cuando el chef adopta decisiones como la eliminación de plásticos de un solo uso o la elaboración de platos condicionados a la disponibilidad diaria de los recursos del mar, lo que exige una adaptación constante de su dominio técnico (Bravo, 2024).

En este contexto, la tendencia internacional se orienta hacia la creación de menús de degustación flexibles y en permanente transformación, cuya configuración responde a variaciones climáticas y ciclos reales de producción agrícola y pesquera, más que a calendarios estacionales rígidos. Desde esta perspectiva, el menú deja de ser un inventario estático para convertirse en un organismo sensible que fluctúa en sintonía con la temporalidad del territorio. Esta concepción no limita la propuesta culinaria, sino que la dota de autenticidad, permitiendo que el plato funcione como un testimonio estacional del paisaje que lo origina.

Al trasladar este enfoque al contexto ecuatoriano, se revela una complejidad particular. En Ecuador, la sostenibilidad no se presenta como una tecnología importada, sino como un ejercicio de introspección estructural. La viabilidad del modelo gastronómico nacional no depende exclusivamente de maquinaria de vanguardia, sino de la reactivación de una memoria culinaria latente y de saberes ancestrales que históricamente han resuelto la relación entre alimentación y entorno. La evidencia empírica en provincias como Chimborazo demuestra que, cuando la iniciativa empresarial se ancla en estas raíces, emergen modelos de negocio económicamente sólidos y orgánicamente adaptables.

Estas prácticas reflejan que la cocina de autor con enfoque sostenible adopta en Ecuador un marcado carácter identitario, estrechamente vinculado a la cosmovisión de la Pacha Mama y sustentado en un conocimiento colectivo transmitido generacionalmente, orientado a una gestión armónica de los recursos naturales (Tobar-Jácome, 2025). Desde esta perspectiva, la sostenibilidad no debe entenderse como una exigencia impuesta por

tendencias globales, sino como la prolongación de formas de vida profundamente integradas en la cultura local.

En este marco, resulta significativo observar cómo un número creciente de chefs ecuatorianos ha comenzado a recuperar técnicas precolombinas, reconociendo que lo que actualmente se denomina Zero Waste responde a una lógica ancestral de aprovechamiento integral. Métodos como la fermentación en recipientes de arcilla o la cocción en envoltorios vegetales no constituyen vestigios del pasado, sino tecnologías vigentes que aportan complejidad sensorial y reducen de manera significativa la huella ecológica.
Bajo esta lectura, la innovación gastronómica en Ecuador no radica en la búsqueda obsesiva de lo inédito, sino en la capacidad de reinterpretar el saber ancestral dentro del lenguaje de la alta cocina. Tal como señala Tobar-Jácome (2025), la verdadera innovación fortalece la soberanía alimentaria y protege la identidad cultural, demostrando que mirar al pasado puede ser la vía más coherente para proyectar el futuro.

En este proceso, la academia desempeña un rol determinante. Instituciones como la Pontificia Universidad Católica del Ecuador reconocen que la gastronomía constituye un campo de estudio socioambiental, en el cual la investigación debe trascender el aula y convertirse en un acompañamiento activo del sector productivo. De este modo, se dota al chef de un soporte teórico que le permite innovar con rigor y seguridad, evitando improvisaciones carentes de respaldo científico (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024).

Para el estudiante de Gestión Culinaria, este enfoque implica comprender que el dominio técnico resulta insuficiente si no se articula con conocimientos en agronomía, sostenibilidad y gestión de recursos. La universidad se configura, así como un laboratorio de validación, donde la sostenibilidad deja de ser una intuición romántica para convertirse en ciencia aplicada mediante protocolos estandarizados y criterios de inocuidad.

No obstante, integrar estas filosofías en la dinámica del servicio diario supone un desafío considerable. Como advierte Charro (2023), el ideal del “kilómetro cero” enfrenta dificultades logísticas y costos iniciales elevados, especialmente al trabajar con pequeños productores. A pesar de ello, la evidencia demuestra que esta inversión resulta estratégica a largo plazo. Superada la curva de aprendizaje, la gestión creativa de mermas no solo reduce costos operativos, sino que fortalece una cultura organizacional basada en el sentido de propósito.

Finalmente, este esfuerzo converge en la percepción del comensal. El concepto de lujo ha experimentado una transformación profunda: el cliente contemporáneo valora la transparencia y la ética del origen por encima de la opulencia superficial. Cuando un menú comunica una filosofía de preservación y responsabilidad, la experiencia gastronómica trasciende el consumo para convertirse en un acto social y político, asegurando que el placer presente no comprometa los recursos del futuro (Barcelona Culinary Hub, 2025).

Figura 4 Alta cocina contemporánea basada en principios de sostenibilidad y trazabilidad ética.



Fuente Le Cordon Blue Perú (2021)

CAPÍTULO II. DISEÑO DE METODOLOGIA

2.1. Consideraciones metodológicas

Enfoque

La adopción de un enfoque cualitativo en esta investigación no responde a una mera formalidad metodológica, sino que obedece a una alineación necesaria con la naturaleza inefable de la cocina de autor. En este territorio, gobernado por la subjetividad y la experiencia estética, pretender encorsetar la realidad únicamente en cifras sería un ejercicio de reduccionismo estéril.

Dado que el desafío central radica en la transmutación de residuos y subproductos en elementos de alta cocina, la validación del éxito no puede depender de métricas aisladas. Se requiere, por el contrario, una inmersión profunda en las cualidades organolépticas; es imperativo descifrar la arquitectura del sabor, la narrativa de la textura y la armonía visual, dimensiones todas que escapan a la rigidez del cálculo numérico y demandan una sensibilidad interpretativa capaz de captar los matices de lo sensorial.

Tipo

Esta propuesta investigativa posee una naturaleza intrínsecamente híbrida, habitando la frontera donde convergen lo descriptivo y lo experimental. En su dimensión descriptiva, el estudio no se limita a un inventario pasivo; más bien, realiza una cartografía profunda de los insumos locales, detallando no solo sus propiedades físicas, sino las potencialidades latentes en sus estructuras para integrar una filosofía Zero Waste real. Se trata de narrar la biografía del ingrediente de temporada y documentar las metamorfosis técnicas necesarias para su aprovechamiento integral.

Simultáneamente, el carácter experimental transforma la cocina en un laboratorio de empirismo riguroso. Aquí, la receta deja de ser un dogma preexistente para convertirse en una conquista; el menú no se hereda, se construye. A través de la manipulación deliberada de variables críticas —gradientes térmicos, texturas y tiempos de cocción—, sometemos a los subproductos a un proceso de ensayo y error. El objetivo es validar si estas

técnicas de sostenibilidad pueden, efectivamente, trascender la buena intención ética para alcanzar la excelencia organoléptica que la alta cocina demanda.

Método

Metodológicamente, el proyecto se distancia de la repetición canónica de recetarios estándar para abrazar el diseño culinario como estrategia de innovación. Operamos bajo una lógica de deconstrucción y reconstrucción: diseccionamos el alimento para cuestionar sus límites tradicionales.

El procedimiento implica un análisis anatómico de cada insumo local, identificando aquellas partes históricamente marginadas por la gastronomía convencional —pieles, semillas, tallos— para otorgarles un nuevo estatus. A partir de ahí, se diseñan protocolos de intervención técnica que transmutan estos "desechos" en protagonistas texturales y sápidos: geles, crujientes o fermentos complejos. Esta sistematización aleja al proceso creativo del azar improvisado; garantiza que la propuesta final —materializada en tres tiempos— sea la consecuencia lógica de una planificación técnica severa, alineando la arquitectura del plato con los principios de sostenibilidad y cero desperdicios que vertebran la investigación.

2.2. Población y Muestra (Unidad de Análisis)

El proceso de validación sensorial del menú se llevó a cabo con la participación de miembros de la comunidad académica de la carrera de Tecnología Superior en Gestión Culinaria de la PUCESA. La selección de este grupo respondió a la necesidad de contar con evaluadores que posean una base técnica sólida y un criterio gastronómico desarrollado, lo que les permite analizar de manera crítica tanto la aplicación de técnicas culinarias avanzadas como la armonización de sabores complejos propios de la cocina de autor.

La población estuvo conformada por estudiantes de la carrera, quienes, debido a su formación académica, están familiarizados con los principios, estándares y exigencias de propuestas gastronómicas contemporáneas. Para la etapa de

degustación se trabajó con una muestra seleccionada de forma intencional, integrada por estudiantes de niveles superiores que cursaban asignaturas vinculadas a la alta cocina y al desarrollo de productos culinarios. Este grupo presentó las competencias sensoriales necesarias para emitir valoraciones fundamentadas en aspectos como el equilibrio organoléptico, la presentación estética y el grado de innovación del menú propuesto.

Recolección de información

La obtención de los datos se realizó mediante una encuesta de evaluación sensorial estructurada bajo una escala tipo Likert. Dicho instrumento fue diseñado con el objetivo de medir el nivel de aceptación de los tres tiempos del menú —entrada, plato fuerte y postre— considerando criterios asociados a la cocina sostenible y a la cocina de autor, permitiendo así una valoración integral de la propuesta gastronómica.

El cuestionario permitió recolectar datos sobre variables críticas como la armonía de sabores, la estética de la presentación, la textura de los ingredientes recuperados y la percepción general de la propuesta "cero desperdicios". Las preguntas se hicieron para verificar si las personas que van a degustar podían identificar y ver el valor de los ingredientes locales transformados, y si consideraban que el menú si ofrecía una experiencia gastronómica de alto nivel. Además de la evaluación sensorial, se pusieron ítems para medir la disposición para ver si es aceptado el concepto en el mercado local.

2.3. Propuesta de la investigación

Análisis situacional

La base conceptual de esta propuesta se construye a partir de la realidad gastronómica de Ambato, ciudad que cumple un rol estratégico como centro de abastecimiento de la Sierra central, pero que al mismo tiempo evidencia una contradicción persistente. A pesar de contar con una riqueza agrícola notable, las prácticas de consumo y transformación de los alimentos continúan

reproduciendo lógicas de desperdicio que contrastan con el valor intrínseco de la materia prima local.

Se observa una brecha clara entre la calidad del producto en origen y su aprovechamiento dentro de la cocina profesional, donde criterios estéticos tradicionales suelen imponerse sobre una mirada técnica y reflexiva. Como resultado, partes como cáscaras, semillas y tallos son descartadas de forma sistemática, a pesar de su potencial culinario y sensorial.

Desde el enfoque técnico, el presente proyecto cuestiona la noción de que la sostenibilidad gastronómica depende exclusivamente de inversiones tecnológicas complejas o de infraestructura industrial. En realidad, el eje transformador del enfoque Zero Waste reside en el conocimiento y en la capacidad analítica del cocinero contemporáneo. El dominio de técnicas como la fermentación, la deshidratación o la modificación de texturas permite resignificar el uso integral del alimento empleando equipamiento básico. Bajo esta lógica, la sostenibilidad deja de percibirse como una limitación operativa y se convierte en un estímulo creativo que impulsa nuevas formas de interpretación del ingrediente.

En este contexto, la despensa local de Ambato representa una oportunidad estratégica aún poco explorada. El aprovechamiento total del producto no solo contribuye a la reducción del impacto ambiental, sino que amplía el espectro organoléptico disponible, incorporando sabores, aromas y texturas que tradicionalmente han sido relegados. Paralelamente, el comportamiento del consumidor evidencia una evolución significativa: el comensal actual valora propuestas coherentes, con un discurso claro y una identidad definida. Hay que reconocer que la excelencia culinaria puede surgir de elementos previamente desestimados fortalece el vínculo simbólico con el plato y genera un proceso de fidelización basado en el conocimiento y la experiencia,

diferenciando la propuesta dentro de un mercado saturado de fórmulas repetitivas.

Propuesta

Con el fin de materializar este enfoque, la propuesta se distancia de una creación puramente intuitiva para estructurarse a partir de la metodología SCAMPER, utilizada no como un recurso formal, sino como una herramienta estratégica de pensamiento crítico y creativo. La construcción de un menú de autor implica el riesgo de caer en la reiteración conceptual; sin embargo, la aplicación sistemática de este modelo permitió cuestionar de manera consciente los límites tradicionales de lo considerado “apto” o “comestible” dentro del contexto gastronómico local.

Cada uno de los principios de la metodología (sustituir, combinar, adaptar, entre otros) operó como un detonante creativo que impulsó al equipo a replantear el rol de los subproductos dentro del plato. El objetivo no se limitó a reutilizar excedentes, sino a someterlos a un proceso técnico riguroso que les otorgara protagonismo culinario. Como resultado, se desarrolló una propuesta que dialoga con la memoria gustativa ambateña, pero que se expresa mediante lenguajes técnicos y estéticos contemporáneos, demostrando que la tradición y la sostenibilidad no solo pueden coexistir, sino que se potencian mutuamente cuando se integran desde una visión consciente y estructurada.

S – Sustituir

Desde el enfoque de la sustitución, el proceso creativo no se concibió como un intercambio superficial de ingredientes, sino como una revisión crítica de las jerarquías de valor que históricamente han estructurado la cocina profesional. El ejercicio implicó un desplazamiento intencional del foco culinario: se dejó de priorizar el denominado “corte noble” o la pulpa visualmente perfecta para centrar la atención en aquellas partes del alimento que, por razones estéticas más que técnicas, han sido relegadas a un segundo plano.

Esta lógica se materializó de forma concreta en la elaboración de salsas, donde se optó por prescindir de espesantes de origen industrial. En su lugar, se aprovechó el potencial estructurante de las pectinas presentes de manera natural en las cáscaras de frutas locales, permitiendo obtener texturas coherentes con el producto y vinculadas directamente al entorno de origen. De manera paralela, se replanteó el papel tradicional de la guarnición, abandonando su función meramente ornamental para otorgarle un rol activo dentro del plato. Tallos y hojas pasaron a integrarse como elementos con peso sensorial y discursivo, indispensables para la construcción del sabor y para el relato gastronómico final.

C – Combinar

La combinación fue importante para lograr perfiles de sabor complejos. Se integraron técnicas de conservación ancestrales con métodos de vanguardia en una misma preparación. Esto se evidenció en el menú al conjuntar la frescura de productos crudos con subproductos procesados, como polvos de cáscaras deshidratadas o aceites infusionados con recortes, logrando que diferentes expresiones del mismo ingrediente coexistieran en el paladar. Esta fusión cuenta la historia completa del producto, uniendo la tradición del sabor local con la técnica de la cocina sostenible.

A – Adaptar

El principio de adaptación se manifestó al trasladar procesos de la industria alimentaria y otras disciplinas a la cocina de restaurante. Técnicas como el encurtido y la fermentación, comúnmente usadas para conservar excedentes de cosecha, fueron ajustadas para el servicio diario del menú, no solo para conservar, sino para modificar texturas y resaltar el umami en partes fibrosas de los vegetales. Asimismo, se adaptaron recetas clásicas de la cocina internacional para funcionar exclusivamente con los ingredientes locales de Ambato, demostrando la versatilidad de nuestros productos en alta cocina.

M – Modificar

Durante el desarrollo del menú, la modificación fue un proceso constante, especialmente en las texturas. Se transformaron las cáscaras rígidas y los

tallos fibrosos a través de cocciones prolongadas, licuados o deshidrataciones, para conseguir texturas agradables y sorprendentes, como crujientes, geles y emulsiones. También se modificó la presentación visual; lo que en su estado natural podría parecer un "desecho", fue transformado estéticamente para cumplir con los estándares de belleza de la cocina de autor, cambiando así la percepción visual del comensal.

P – Poner otros usos

Este es quizás el principio más potente de la propuesta de cero desperdicios. Se logró resignificar el destino de las mermas: las semillas, que usualmente se desechaban, se convirtieron en elementos crujientes o espesantes, mientras que las pieles de vegetales pasaron de ser residuos a recipientes comestibles o bases para caldos. Este cambio demuestra la versatilidad oculta de los insumos y refuerza la idea de que lo que se considera "basura orgánica" en la cocina es, en gran medida, un error de diseño.

E – Eliminar

Dentro del marco creativo, la fase de eliminación implicó un cuestionamiento consciente de ciertos supuestos arraigados en la práctica culinaria, especialmente aquellos asociados a la noción de “ingredientes pobres”. Se optó por descartar prejuicios que condicionan el valor del alimento a su apariencia o procedencia, así como por suprimir recursos que no aportaban significativamente al perfil sensorial del plato y que, además, generaban residuos innecesarios. En este sentido, se prescindió de decoraciones no comestibles y de elementos meramente ornamentales que carecían de función gustativa o conceptual.

De igual forma, se redujo deliberadamente la dependencia de insumos importados utilizados comúnmente en las etapas finales de emplatado, priorizando alternativas locales que reforzaran la identidad territorial de la propuesta. Esta decisión no solo respondió a criterios de sostenibilidad, sino también a la búsqueda de coherencia narrativa entre el origen del producto y su expresión en el plato. Paralelamente, se eliminaron procesos intermedios

dentro de la cadena de producción que generaban mermas evitables, apostando por flujos de trabajo más directos y eficientes que respetaran la integridad del ingrediente desde su recepción hasta el momento del servicio.

R – Reordenar / Reorganizar

Como cierre del proceso metodológico, se llevó a cabo una reorganización intencional de la estructura tradicional del plato. El esquema clásico, en el que la proteína animal ocupa una posición central y el componente vegetal cumple un rol secundario, fue replanteado desde una mirada contemporánea y sostenible. En esta propuesta, los vegetales y sus subproductos asumen un papel protagónico, estableciendo el eje narrativo y sensorial de la experiencia gastronómica.

Este reordenamiento no solo modifica la disposición de los elementos en el plato, sino que redefine la lógica de la degustación, invitando al comensal a descubrir nuevas fuentes de intensidad y carácter culinario. La propuesta demuestra que la profundidad sensorial propia de la cocina de autor puede emerger de partes tradicionalmente subvaloradas, como la piel de una fruta local, consolidando así un discurso gastronómico innovador, consciente y alineado con los principios de sostenibilidad.

Recetas estándar del menú de 3 tiempos

En este apartado se presentan las recetas estándar correspondientes al menú de 3 tiempos de cocina de autor y sostenibles. Las recetas constituyen una guía técnica que permite la correcta reproducción del producto, asegurando uniformidad en ingredientes, procedimientos y resultados. Su inclusión facilita la aplicación práctica de la propuesta gastronómica y sirve como base para su implementación, evaluación y adaptación en contextos académicos y productivos

Figura 5 Receta estándar entrada

RECETA ESTANDAR

TIRADITO DE MASHUA CON SALSA DE AJI MESTIZO

Restaurante:		**Categoría:**	ENTRADA
Fecha:	enero-26	**Precio de venta al público:**	5,99
Tamaño de la porción:	1220	**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	2	**Precio de venta neto:**	0,97
Tiempo de preparación:	30	**Costo total de la receta:**	0,48
Tiempo de cocción:	10	**% Costo de la receta:**	24,75%
Temperatura de servicio:	4°C	**Margen de beneficio neto:**	1,46

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
MASHUA	GR	0,100	1,00	20,86%	0,10
TOMATE DE ARBOL	GR	0,050	2,00	20,86%	0,10
AJI	GR	0,010	2,00	4,17%	0,02
SAL	GR	0,050	0,50	5,21%	0,03
PIMIENTA	GR	0,005	2,00	2,08%	0,01
VINAGRE	ML	0,100	1,90	39,57%	0,19
CLAVO DE OLOR	GR	0,001	4,81	1,00%	0,00
CANELA EN RAMA	GR	0,001	30,05	6,26%	0,03

COSTE TOTAL DE LA RECETA **0,48**

COSTE POR RACIÓN **0,24**

Elaboración

1. LAMINAMOS LA MASHUA, HACEMOS EL ENCURTIDO CON MISMA CANTIDAD DE AGUA QUE DE VINAGRE, AGREGAMOS LA SAL Y LAS ESPECIES Y MANDAMOS AL FUEGO HASTA QUE EMPIECE HERVIR Y MANDAMOS EN UN BOTE HERMETICO Y DEJAMOS MINIMO UN DIA.
2. PARA LA SALSA TATEMAMOS EN TOMATE DE ARBOL, DEVENAMOS EL AJI Y BLANQUEAMOS 3 VECES HASTA QUE PIERDA EL PICANTE.
3. EN UNA LICUADORA AGREGAMOS EL TOMATE CON TODO Y CENIZAS CON EL AJI Y UN POCO DE AGUA, RECTIFICAMOS CON S/P.

Presentación

PARA EL EMPLATADO COLOCAMOS UNA BASE DE SALSA DE AJI Y UNA MASHUA ENROLLADA.

Equipo necesario para elaboración

LICUADORA,OLLA,ESPUMADERA

Alérgenos

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



RECETA ESTANDAR

TERRINADE CUY EN SALSA DE ALFALFA Y PATE DE CUY

Restaurante:		**Categoría:**	PLATO FUERTE
Fecha:	enero-26	**Precio de venta al público:**	17,99
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	5	**Precio de venta neto:**	15,2915
Tiempo de preparación:	3H	**Costo total de la receta:**	13,58
Tiempo de cocción:	3H	**% Costo de la receta:**	17,77%
Temperatura de servicio:	25°C	**Margen de beneficio neto:**	62,87

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
CUY	UNIDAD	1,000	12,01	88,45%	12,01
ALFALFA	GR	0,100	0,50	0,37%	0,05
CEBOLLA PERLA	GR	0,250	2,00	3,68%	0,50
MANTECA DE CERDO	GR	0,250	2,00	3,68%	0,50
SAL	GR	0,020	0,50	0,07%	0,01
PIMIENTA	GR	0,020	2,00	0,29%	0,04
HARINA	GR	0,080	0,67	0,39%	0,05
MANTEQUILLA	GR	0,080	5,20	3,06%	0,42

COSTE TOTAL DE LA RECETA **13,58**

COSTE POR RACIÓN **2,72**

Elaboración

1. EMPEZAMOS RETIRANDO TODAS LAS VISERAS DEL CUY COMO CEREBRO,CORAZON,PULMONES,RIÑONES, INTESTINOS ECT.Y CON LA CABEZA Y PATAS HACEMOS UN FONDO
2. DESPRESAMOS EL CUY Y EN UNA OLLA COLOCAMOS LA MANTECA DE CERDO Y AGREGAMOS ES CUY VAMOS A CONFITAR POR 3 HORAS
3, PASADA LAS 3 HORAS HACEMOS UNA TERIINA CON EL CUY Y MANDAMOS A CONGELAR, SEPARAMOS EL CUERO PARA FREIR EN LA MANTICA DEL CONFITADO Y PULVERIZAMOS,
4. PARA LA SALSA HACEMOS UN ROUX OSCURO Y LIGAMOS CON EL FONDO DE CUY,APARTE BLANQUEAMOS LA ALFALFA Y LICUAMOS CON LA SALSA HASTA QUE QUEDE BIEN LICUADA Y RECTIFICAMOS.
5, PARA EL PATE HACEMOS UN REFRITO CON CEBOLLA Y AGREGAMOS LAS VICERAS Y DEJAMOS COCER POR 40 MINUTOS, LUEGO LICUAMOS CON UN POCO DE MANTECA DEL CONFITADO.
6.MANDAMOS A LA PLANCHA LA TERRINA DECUY HASTA QUE ESTE DORADO

Presentación

SERVIR UAN BASE DE SALSA,PONER LA TERRINA EN EL CENTRO,ENCIMA CHICHARON DE CUY Y PUNTOS DE PATE

Equipo necesario para elaboración

OLLA,SARTEN,LICUADORA,TABLA,CUCHILLO

Alérgenos

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



Figura 6 Receta estándar fuerte

RECETA ESTANDAR

TARTALETA DE MACHICA, GUAYTAMBO Y CLAUDIA CURD

Restaurante:		**Categoría:**	POSTRES
Fecha:	junio-24	**Precio de venta al público:**	4,99
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	6	**Precio de venta neto:**	4,24
Tiempo de preparación:	30	**Costo total de la receta:**	1,62
Tiempo de cocción:	15	**% Costo de la receta:**	6,36%
Temperatura de servicio:	4°C	**Margen de beneficio neto:**	23,83

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
MACHICA	GR	0,200	1,20	14,84%	0,24
HUEVOS	UNIDADES	3,000	0,13	24,42%	0,40
MANTEQUILLA	GR	0,008	5,20	2,57%	0,04
AZUCAR	GR	0,120	2,00	14,84%	0,24
GUAYTAMBO	GR	0,200	2,50	30,95%	0,50
CLAUDIA	GR	0,100	2,00	12,38%	0,20

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,62**

COSTE POR RACIÓN **0,27**

Elaboración

1. EN UN BOWL AGREGRA LA MANTEQUILLA BIEN FRIA, UN HUEVO
AZUCAR Y MACHICA, ARENAMOS LA PREPARACION Y COMPACTAMOS Y MANDAMOS AL FRIO.
2. RETIRAMOS LA SEMILLA DE LOS GUAYTAMBOS, Y CON TODO Y CASCARA HACEMOS UN BRUNOISE, MANDAMOS AL FUEGO A LLAMA BAJA SIN AZUCAR HASTA QUE SUELTE SU PROPIO JUGO.
3.HACEMOS UN MERENGUE FRANCES Y CON LAS YEMAS HACEMOS UN CLAUIDIA CURD QUE ES YEMAS A BAÑO MARIA CON PULPA DE CLAUIDIA QUE PARA LA PULPA LICUAMOS LA CLAUDIA SIN SEMILLA .
4. ESTIRAMOS LA MASA DE 3MM Y DAMOSLA FORMA Y AL HORNO POR 15 MINUTOS A 170
5. RELLENAMOS LA TARTA CON EL GUAYTAMBO Y LA SALSA DE CLAUIDIA Y ENCIMA EL MERENGUE Y FLAMEAMOS CON UN CARBON PARA UN TOQUE AHUMADO.

Presentación

EN UN PLATO DE POSTRE COLOCAR LA TARTA Y DECORAR CON SALSA

Equipo necesario para elaboración

GLOBOS,HORNO,CUCHILLO,TABLA

Alérgenos

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



Figura 7 Receta estándar postre

CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACION

3.1. Procesamiento y análisis de la información, validación, análisis, desarrollo de los resultados de la propuesta

El procesamiento de la información obtenida a través de la encuesta se realizó mediante la tabulación de las respuestas en tablas de frecuencia, porcentaje, porcentaje válido y porcentaje acumulado, siguiendo el modelo de análisis utilizado en estudios descriptivos con escala tipo Likert. Para el análisis se consideró un total de veinte participantes, todos con formación o vínculo institucional con el área gastronómica, lo que permitió obtener valoraciones fundamentadas sobre el producto evaluado. Posteriormente, se desarrolló un análisis cualitativo interpretativo de cada pregunta, orientado a comprender la percepción sensorial, cultural y comercial de la línea de panes hojaldrados propuesta.

Tiradito de mashua con salsa de ají mestizo

Figura 8 Empatado de la entrada



Elaboración propia 1

Pregunta 1. El montaje del tiradito logra resaltar los colores naturales de la mashua y la salsa de ají mestizo de forma estética					
Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5%	5%	5%

De acuerdo	7	35%	35%	40%
Totalmente de acuerdo	12	60%	60%	100%
Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

Los resultados obtenidos evidencian de manera contundente que la concentración del 95 % de la muestra en rangos de valoración positiva trasciende una simple lectura estadística. Este hallazgo representa una ruptura significativa con el estigma histórico que ha acompañado a la mashua dentro del ámbito gastronómico. Los datos demuestran que este tubérculo, habitualmente relegado debido a su apariencia rústica y a su tendencia a la oxidación, posee una notable capacidad de adaptación estética cuando es abordado mediante técnicas culinarias adecuadas y con una intención clara de diseño.

En este contexto, el emplatado dejó de ser un recurso ornamental para convertirse en una herramienta de resignificación cultural. La composición visual del plato, construida a partir del contraste entre las tonalidades violáceas propias del proceso de oxidación de la mashua y la luminosidad intensa de la emulsión de ají, permitió cuestionar y transformar percepciones visuales profundamente arraigadas. La ausencia de rechazo por parte de los evaluadores en esta etapa respalda uno de los principios centrales de la neuro gastronomía: la percepción visual actúa como un estímulo previo que condiciona positivamente la experiencia gustativa. Así, el uso consciente del color y de la geometría se confirma como un recurso tan determinante como el sabor en la revalorización y dignificación de productos ancestrales.

Análisis e Interpretación

El perfil aromático obtuvo una validación acumulada del 95%, lo cual es indicativo de un manejo técnico preciso de los aceites esenciales del ají. En el contexto de la cocina contemporánea, uno de los principales desafíos al trabajar con ingredientes de carácter pungente consiste en controlar su intensidad aromática para evitar una saturación sensorial. Los resultados obtenidos evidencian que fue posible conservar la frescura característica del ají sin generar una agresividad olfativa que opacara las notas más sutiles de la mashua. Este equilibrio aromático resulta fundamental dentro de un menú de degustación, ya que permite estimular el sentido del gusto de manera progresiva, preparando las papilas gustativas sin provocar fatiga sensorial. La interpretación experta de estos datos sugiere que la técnica de emulsión en frío permitió estabilizar los compuestos volátiles, logrando que el aroma actúe como un hilo conductor que invita a la degustación, respetando la jerarquía de los ingredientes en el plato.

Pregunta 2. ¿El aroma de la salsa de ají mestizo se percibe fresco y complementario sin opacar al ingrediente principal?

Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5%	5%	5%
	De acuerdo	6	30%	35%	35%
	Totalmente de acuerdo	13	60%	65%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Pregunta 3. ¿Considera que la textura de la mashua (laminada/curada) es agradable y adecuada para una entrada fría?

Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	10%	10%	10%

	De acuerdo	5	25%	25%	35%
	Totalmente de acuerdo	13	65%	65%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La textura era el desafío técnico más importante de esta etapa, dado que la mashua cruda posee una fibrosidad y dureza que suelen generar rechazo. Sin embargo, el 90% de opiniones favorables confirma que el proceso de curado (ósmosis) y el laminado milimétrico fueron exitosos. Los que probaron no percibieron un vegetal crudo, sino una lámina turgente pero suave, similar a la experiencia de morder un encurtido fino o un Capriccio vegetal. Este hallazgo valida la hipótesis de que las técnicas de transformación física pueden corregir las limitaciones organolépticas de los productos locales, haciéndolos aptos para preparaciones frías refinadas donde la textura juega un rol tan importante como el sabor.

Pregunta 4. ¿El equilibrio entre el sabor terroso de la mashua y el picor del ají mestizo resulta agradable al paladar?

Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5%	5%	5%
	De acuerdo	7	35%	35%	40%
	Totalmente de acuerdo	12	60%	60%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La sinergia de sabores alcanzó un 95% de aceptación, desmintiendo el mito de que los ingredientes de sabor fuerte no pueden convivir armónicamente. El análisis de esta variable indica que se logró un "contrapunto gastronómico": la nota terrosa y ligeramente anisada de la mashua encontró su balance perfecto en la vivacidad picante del ají. No hubo competencia, sino complementariedad. Esto sugiere que la propuesta culinaria logró domesticar sabores agrestes para presentarlos en un formato elegante, permitiendo que el comensal disfrute de la intensidad andina sin sentir una agresión en el paladar, lo cual es fundamental para la aceptación comercial del plato.

Pregunta 5. ¿Considera que este plato logra revalorizar un tubérculo andino (mashua) elevándolo a la categoría de alta cocina?

Válido	De acuerdo	4	20%	20%	20%
	Totalmente de acuerdo	16	80%	80%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

Con un abrumador 80% de los encuestados "Totalmente de acuerdo", este indicador trasciende lo sensorial para validar el impacto cultural de la tesis. Los jueces reconocieron explícitamente que el plato cumple una función social: rescatar un ingrediente del olvido y otorgarle estatus. La interpretación de este resultado confirma que la "cocina de autor" no es solo estética, sino un vehículo de comunicación poderoso. Al presentar la mashua con tal nivel de refinamiento, se cambió la percepción de valor del producto ante los ojos del consumidor, demostrando que la verdadera sostenibilidad cultural radica en volver deseable lo propio a través de la excelencia técnica.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN INTEGRAL DE RESULTADOS: PRIMER TIEMPO

Tiradito de Mashua con Salsa de Ají Mestizo

El análisis de los resultados obtenidos en la evaluación del primer tiempo revela que la propuesta gastronómica logró superar con éxito las barreras culturales y sensoriales que históricamente han limitado el consumo de la mashua en la alta cocina. La validación estadística, con índices de aceptación superiores al 90% en las variables de estética, sabor y textura, confirma que la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas es la herramienta eficaz para la revalorización patrimonial.

En primera instancia, la propuesta visual y estética jugó un rol determinante en la predisposición favorable del comensal. Tal como se observa en el registro fotográfico y se confirma a través de los resultados de la encuesta sensorial, la utilización de un soporte de piedra volcánica (mortero) dispuesto sobre una base de hielo respondió a una intención conceptual clara y no a un recurso meramente decorativo. Esta decisión de montaje construyó una narrativa visual que vincula el origen geológico del producto con la noción de frescura propia de una propuesta de cocina de autor. El contraste cromático generado entre la tonalidad oscura de la piedra, la intensidad amarilla de la emulsión de ají mestizo y los matices violáceos de la mashua permitió resignificar la percepción tradicional de rusticidad asociada a este tubérculo, situándolo dentro de parámetros estéticos cercanos al fine dining.

La efectividad de esta estrategia de presentación se refleja en la validación estética alcanzada por el 95 % de los evaluadores, lo que evidencia que el diseño del montaje desempeña un rol determinante en la aceptación de ingredientes poco convencionales. En este sentido, la innovación en el emplatado se consolida como un factor clave para predisponer positivamente

al comensal frente a propuestas gastronómicas basadas en productos ancestrales.

Desde el punto de vista técnico y organoléptico, la investigación se enfocó en abordar uno de los principales desafíos asociados a la mashua: su perfil textural y su carácter pungente. Los resultados sensoriales indican que la aplicación de un laminado de precisión y un proceso de curado por ósmosis permitieron una modificación estructural del tubérculo, reduciendo de manera significativa la fibrosidad y el amargor propios del producto en estado crudo. Como resultado, el comensal percibió una textura firme y crujiente, validada positivamente por la mayoría de la muestra, que aportó una experiencia táctil en boca más refinada y acorde con los estándares de la cocina contemporánea.

Asimismo, la técnica de emulsión aplicada a la salsa de ají mestizo permitió controlar la agresividad de la capsaicina, logrando un perfil aromático fresco que acompañó al ingrediente principal sin opacarlo. Se consiguió un "contrapunto gastronómico" donde la nota terrosa y anisada de la mashua se equilibró perfectamente con la untuosidad y el picor controlado de la salsa.
Finalmente, el impacto de este plato trasciende lo meramente culinario para situarse en el ámbito de la sostenibilidad cultural. La contundente aceptación del concepto de revalorización por parte del 80% de los evaluadores (calificación máxima) confirma la hipótesis central de la tesis: los productos ancestrales tienen la capacidad de protagonizar la cocina de vanguardia cuando se tratan con respeto y rigor técnico. Este tiradito no solo validó el uso de la mashua en preparaciones frías, sino que demostró que la identidad gastronómica ambateña puede proyectarse hacia el futuro, fusionando la memoria del sabor local con las exigencias estéticas y técnicas de la restauración moderna.

Terrina de Cuy con Salsa de Alfalfa y Paté de Interiores

Figura 9 Emplatado del fuerte



Elaboración propia 2

Pregunta 6. ¿La presentación del cuy en forma de "terrina" aporta una estética moderna e innovadora frente al montaje tradicional?					
Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5%	5%	5%
	De acuerdo	5	25%	25%	30%
	Totalmente de acuerdo	14	70%	75%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

El montaje del cuy siempre ha sido un tema sensible debido a la impresión visual que causa el animal entero. La aceptación del 95% hacia la terrina valida esta técnica como la solución definitiva para internacionalizar o masificar su

consumo en entornos de alta gama. Los datos reflejan que los comensales apreciaron la limpieza visual y la geometría del corte, asociándolo inmediatamente con la charcutería fina europea, pero con alma local. Esta innovación estética permite que el comensal se concentre en el sabor sin barreras psicológicas, confirmando que la modernización de la presentación es clave para la evolución de la cocina tradicional.

Pregunta 7. ¿El aroma de la salsa de alfalfa armoniza adecuadamente con las notas características de la carne de cuy?

Válido	De acuerdo	5	25%	25%	25%
	Totalmente de acuerdo	15	75%	75%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La coherencia conceptual de "cerrar el ciclo biológico" en el plato —alimentando al comensal con lo que se alimenta el animal— fue entendida y aplaudida sensorialmente por el 100% de la muestra. El maridaje aromático funcionó de manera excepcional porque las notas clorofílicas y herbáceas de la alfalfa actuaron como un limpiador natural frente a la riqueza grasa y el sabor almizclado del cuy. Lejos de percibirse como un aroma a forraje, la salsa aportó una dimensión de frescura sofisticada. Este resultado abre un camino para el uso de insumos no convencionales en la creación de salsas, sugiriendo que la naturaleza ofrece maridajes preexistentes que la cocina técnica solo debe saber interpretar y refinar.

Pregunta 8. ¿La textura de la terrina y el paté se percibe suave, jugosa y fácil de degustar?

Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5%	5%	5%
	De acuerdo	6	30%	30%	35%
	Totalmente de acuerdo	13	65%	65%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La facilidad de consumo fue uno de los atributos mejor valorados (95% favorable), resolviendo la complejidad mecánica que implica comer cuy asado con las manos. La terrina ofreció una amalgama de texturas donde la carne se deshacía en boca manteniendo su humedad interna, mientras que el paté aportaba una untuosidad cremosa. Esta característica es un indicador de calidad técnica superior, pues implica un control preciso de temperaturas y tiempos de cocción para evitar la resequedad. Para el servicio de restauración, esto significa poder ofrecer cuy en eventos formales, banquetes o cenas de negocios con la garantía de una experiencia cómoda y elegante para el cliente.

Pregunta 9. ¿Cómo califica la integración de sabores entre la carne de cuy y la salsa de alfalfa?

Válido	De acuerdo	6	30%	30%	30%
	Totalmente de acuerdo	14	70%	70%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La integración gustativa fue calificada como excelente por la totalidad de la muestra válida, evidenciando un matrimonio de sabores exitoso y novedoso.

La salsa elaborada a base de alfalfa trascendió su función convencional como elemento de acompañamiento, actuando como un componente determinante en la construcción del perfil gustativo del plato. Su incorporación permitió realzar y modular las notas silvestres de la proteína, dando lugar a una complejidad sensorial poco habitual dentro de la cocina tradicional. Este comportamiento evidencia que la salsa no operó como un complemento pasivo, sino como un recurso activo de articulación del sabor.

El análisis de los resultados sugiere que la cocina de autor local posee un amplio potencial aún no desarrollado en la formulación de “salsas madre” de raíz andina. El uso de hierbas autóctonas como base estructural del sabor abre la posibilidad de consolidar una identidad culinaria propia, desvinculada de los cánones clásicos de la gastronomía europea y orientada a la construcción de un lenguaje gastronómico territorial, coherente y distintivo.

.

Pregunta 10. ¿Considera que el uso de terrina y paté demuestra un aprovechamiento eficiente del animal (Cero Desperdicios)?

Válido	De acuerdo	3	15%	15%	15%
	Totalmente de acuerdo	17	85%	85%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La coincidencia total de las valoraciones en este apartado, reflejada en una aceptación del 100 %, constituye una confirmación tanto ética como operativa de la propuesta desarrollada. Los comensales identificaron con claridad que el plato respondía a una lógica integral, en la que cada componente cumplía una función definida: la presencia de la carne noble en la terrina y el

aprovechamiento de los interiores en el paté construyeron un relato coherente de respeto absoluto hacia el animal y su sacrificio.

Este reconocimiento pone de manifiesto que el enfoque de Cero Desperdicios se traduce en un valor perceptible para el consumidor contemporáneo, quien no solo lo comprende, sino que lo valora positivamente. La experiencia demostró que la sostenibilidad, lejos de ser un discurso abstracto o una estrategia de marketing, puede materializarse en una práctica gastronómica concreta, placentera y económicamente viable. Al maximizar el aprovechamiento del insumo y reducir el impacto ambiental, el plato confirma que la cocina sostenible puede generar beneficios tanto sensoriales como productivos, consolidándose como un modelo pertinente dentro de la gastronomía actual.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN INTEGRAL DE RESULTADOS: SEGUNDO TIEMPO

Terrina de Cuy con Salsa de Alfalfa y Paté de Interiores

Los resultados obtenidos en la evaluación del plato fuerte representan uno de los hallazgos más importantes de la investigación, al ocupar la proteína más emblemática y compleja de la identidad andina del Ecuador: el cuy. La validación estadística, con índices de aceptación que oscilan entre el 95% y el 100% en todas las variables, confirma que la reingeniería técnica y conceptual del plato logró derribar las barreras visuales y mecánicas que históricamente han limitado el consumo de este producto en la alta gastronomía.

Desde el punto de vista visual y estético, el registro fotográfico respalda la alta aceptación alcanzada, reflejada en un 95 % de valoración positiva por parte del panel evaluador. La reinterpretación del cuy en forma de terrina geométrica

—con un formato prismático, superficie dorada y un corte preciso— representó una ruptura clara con la presentación tradicional del animal entero.

Esta transformación formal resultó determinante, ya que la supresión de la cabeza y las extremidades del campo visual permitió reducir el impacto cultural que el producto suele generar en comensales no familiarizados con su consumo. El emplatado sobrio, acompañado de un espejo de salsa verde de tonalidad intensa, posicionó visualmente al cuy dentro de los códigos estéticos del fine dining, equiparándolo a cualquier corte de carne noble de referencia internacional y confirmando que la modernización de la forma es un recurso clave para la universalización del contenido gastronómico.

Desde una perspectiva técnica y sensorial, la propuesta logró resolver de manera eficaz las principales dificultades asociadas al consumo del cuy. El 95 % de los jueces valoró positivamente la textura del plato, destacando la untuosidad y jugosidad de la terrina en contraste con la sequedad o incomodidad que suele presentar el cuy preparado con hueso. El proceso de deshuesado, prensado y cocción controlada permitió obtener una estructura homogénea y una experiencia de consumo más accesible y refinada. En términos gustativos, la integración de sabores alcanzó una aprobación total del 100 %. La salsa de alfalfa, cuyo color verde intenso evidencia un manejo térmico preciso, no solo aportó frescura visual, sino que actuó como un contrapunto herbáceo que equilibró la grasa natural del cuy, cerrando de manera armónica el ciclo conceptual del animal dentro del plato.

Finalmente, esta preparación se consolidó como el manifiesto ético del proyecto al materializar de forma coherente el enfoque de Cero Desperdicios. El aprovechamiento integral del animal, la eliminación de elementos superfluos y la resignificación técnica del producto demostraron que es posible conjugar respeto, sostenibilidad y alta cocina en una misma propuesta, reafirmando que

la ética culinaria puede expresarse tanto en el discurso como en la experiencia sensorial del comensal.

Los puntos de emulsión oscura dispuestos sobre la salsa, correspondientes al paté de interiores, validan el aprovechamiento integral del recurso. El reconocimiento unánime (100%) de este atributo por parte de los evaluadores confirma que la sostenibilidad no es un valor añadido invisible, sino un componente tangible de la experiencia gastronómica. La dualidad técnica —carne en la terrina, vísceras en el paté— demostró que el respeto por el producto y la sofisticación culinaria son conceptos indivisibles en la cocina de autor contemporánea.

Tartaleta de Máchica rellena de Guaytambo y Curd de Claudia

Figura 10 Emplatado del postre



Elaboración propia 3

Pregunta 11. ¿La apariencia visual de la tartaleta resulta apetitosa y con un acabado de pastelería fina?

Válido	De acuerdo	5	25%	25%	25%
	Totalmente de acuerdo	15	75%	75%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

Lograr que una harina oscura y rústica como la máchica luzca delicada y apetitosa es un logro técnico que el 100% de los evaluadores reconoció. La percepción visual de "pastelería fina" indica que se rompieron los estigmas asociados a los postres tradicionales, a menudo vistos como caseros o poco prolijos. El acabado brillante de las frutas, las líneas limpias de la masa y el montaje cuidadoso compitieron visualmente con cualquier postre de vitrina internacional. Esto demuestra que la identidad local puede vestirse de etiqueta sin perder su esencia, y que la estética es la puerta de entrada para reintroducir ingredientes ancestrales en el mercado joven o de lujo.

Pregunta 12. ¿Se perciben claramente las notas frutales y frescas del guaytambo y la claudia?

Válido	Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	5%	5%	5%
	De acuerdo	4	20%	20%	25%
	Totalmente de acuerdo	15	75%	75%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

El respeto por la estacionalidad y la integridad del producto fue captado por el 95% de la muestra. La frescura percibida sugiere que los métodos de cocción empleados para los rellenos (curd y compota) fueron mínimamente invasivos, preservando la acidez vibrante y los aromas volátiles propios de la fruta de temporada. En un postre de autor, evitar el exceso de azúcar y la sobrecocción es vital para no "matar" el producto; los resultados confirman que se logró encapsular el sabor auténtico del huerto ambateño, ofreciendo un final de comida ligero, aromático y fiel al origen del ingrediente.

Pregunta 13. ¿El contraste entre la masa quebrada de máchica y la cremosidad del relleno (curd) es el adecuado?

Válido	De acuerdo	6	30%	30%	30%
	Totalmente de acuerdo	14	70%	70%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La arquitectura de texturas funcionó a la perfección, avalada por el 100% de opiniones positivas. La sustitución parcial de harina de trigo por máchica aportó una "friabilidad" única (esa capacidad de desmoronarse agradablemente en boca) y un sabor tostado que contrastó magistralmente con la untuosidad suave del relleno. Este hallazgo técnico es sumamente relevante porque valida a la máchica no solo como un ingrediente cultural, sino como un insumo funcional que mejora la textura de las masas quebradas, aportando un carácter crujiente y un aroma a cereal tostado superior al de la harina refinada común.

Pregunta 14. ¿El balance entre el dulzor del guaytambo y la acidez de la claudia es equilibrado?

Válido	De acuerdo	4	20%	20%	20%
	Totalmente de acuerdo	16	80%	80%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

La perfección estadística en este ítem refleja un dominio absoluto del perfil de sabor. La fusión entre la acidez punzante de la claudia y el dulzor l del guaytambo creó una experiencia en boca, evitando que sea empalagoso que suele fatigar en los postres tradicionales. Los comensales valoraron este equilibrio como una buena combinación de sabores por su equilibrio de dulce y acido. Este resultado subraya la importancia de conocer profundamente el producto local para realizar mezclas que se autorregulen, creando postres complejos que limpian el paladar e invitan a seguir comiendo, cerrando la experiencia gastronómica con frescura.

Pregunta 15. ¿Cree que la incorporación de harina de máchica valida la identidad gastronómica local en este postre?

Válido	De acuerdo	2	10%	10%	10%
	Totalmente de acuerdo	18	90%	90%	100%
	Total	**20**	**100.0**	**100.0**	

Análisis e Interpretación

Con el 90% de los evaluadores "Totalmente de acuerdo", este indicador nos hace saber que tiene una buena combinación. El uso de la máchica activó la

memoria gustativa y el sentido de pertenencia de los jueces, quienes no la vieron como un ingrediente del pasado, sino como una firma de identidad ambateña moderna y vigente. Esto que la innovación culinaria es la herramienta más poderosa para la preservación cultural y así podemos mantener nuestras raíces vivas. El postre demostró que los sabores de la infancia tienen un lugar legítimo y exitoso en la alta mesa, siempre que se traten con la dignidad, la técnica y la creatividad que merecen.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN INTEGRAL DE RESULTADOS: TERCER TIEMPO

Tartaleta de Máchica rellena de Guaytambo y Curd de Claudia

El análisis de los resultados del tercer tiempo confirma el cierre exitoso de la experiencia gastronómica, validando la hipótesis de que la repostería de vanguardia puede nutrirse de ingredientes ancestrales y frutas emblemáticas de Tungurahua sin perder sofisticación. La evaluación estadística, que alcanzó picos de aceptación del 100% en las variables de textura y equilibrio de sabores, se ve corroborada por una ejecución visual que rompe con los estereotipos estéticos asociados a la harina de máchica, tradicionalmente relegada a preparaciones caseras o bebidas.

En el plano visual y estético, la evidencia fotográfica respalda la aceptación total (100%) por parte del panel. La imagen revela una ruptura geométrica y estilística: la tartaleta se presenta en un formato rectangular de líneas rectas y arquitectura limpia, alejándose de la forma circular rústica. El montaje minimalista sobre vajilla de cerámica azul resalta el contraste cromático entre el dorado pardo de la masa de máchica, el blanco inmaculado del merengue italiano sopleteado (con sus picos tostados por la reacción de Maillard) y el violeta intenso de los puntos de salsa de claudia dispuestos lateralmente. Esta disposición técnica, conocida como emplatado rítmico, elevó la percepción del

postre a la categoría de "pastelería fina", demostrando que la identidad local puede adaptarse a los códigos visuales más exigentes de la alta cocina internacional.

Desde la perspectiva técnica y textural, la investigación resolvió el desafío de la "arenosidad" propia de la máchica. La totalidad de los jueces (100 %) validó de forma positiva el contraste de texturas presente en el postre. El registro fotográfico evidencia una base tipo masa quebrada firme y correctamente estructurada, capaz de contener la humedad del relleno sin comprometer su estabilidad. La friabilidad de esta base funcionó como un soporte idóneo para la cremosidad del relleno de guaytambo y la ligereza del merengue, generando una experiencia en boca dinámica y bien balanceada. Asimismo, la técnica aplicada permitió que la máchica expresara sus notas tostadas características, asociadas al sabor cereal, sin provocar la sensación de sequedad que habitualmente limita su aplicación en propuestas de pastelería refinada.

En relación con el perfil organoléptico, la propuesta alcanzó una aceptación total (100 %) sustentada en un manejo preciso del contraste. La selección de los rellenos respondió a una intención clara de representación de la despensa ambateña: el dulzor aromático y la textura carnosa del guaytambo (durazno abridor) aportaron el eje estructural del postre, mientras que el *curd* de ciruela claudia introdujo una nota ácida vibrante, necesaria para equilibrar el conjunto. Los puntos de salsa violeta presentes en el plato cumplieron una función técnica específica al aportar picos de acidez concentrada que limpiaron el paladar entre bocados. En consecuencia, los evaluadores no percibieron un postre empalagoso, sino una composición armónica en la que la acidez de la ciruela realzó el perfil aromático del durazno, preservando la frescura propia de la fruta de temporada.

Finalmente, el postre consolidó su rol como elemento de anclaje cultural e identitario dentro del menú. Con un 90 % de los evaluadores manifestando

estar “totalmente de acuerdo”, se confirmó que la combinación de máchica, guaytambo y ciruela claudia activó una memoria gustativa y emocional compartida. No obstante, su presentación bajo el formato de una tarta contemporánea permitió una resignificación efectiva del producto: los comensales reconocieron sabores asociados a su infancia, pero los experimentaron a través de una ejecución técnica y estética renovada, alineada con los códigos de la cocina de autor.

CONCLUSIONES

- La presente investigación demuestra que la articulación entre la cocina sostenible y la cocina de autor no solo es viable dentro del contexto gastronómico de Ambato, sino que representa una estrategia efectiva para la revalorización consciente de su patrimonio culinario. A través de un enfoque experimental y reflexivo, se evidenció que subproductos y mermas, comúnmente considerados desechos, pueden transformarse en ingredientes con alto valor sensorial y simbólico, desmontando la idea de que la sostenibilidad limita la creatividad o el nivel estético de la alta cocina.
- El desarrollo del menú permitió comprobar que la aplicación de técnicas contemporáneas, como el curado de la mashua, la elaboración de charcutería tipo terrina a partir del cuy y el uso de harinas alternativas como la máchica en pastelería, posibilita resignificar ingredientes locales que tradicionalmente han presentado barreras de aceptación. Estas técnicas no solo optimizaron la textura y suavizaron perfiles de sabor intensos, sino que elevaron la experiencia gastronómica a los estándares propios de un menú degustación de tres tiempos.
- La evaluación sensorial, realizada con un panel de veinte jueces, confirmó una aceptación superior al 90 % en atributos clave como sabor, presentación y coherencia conceptual. Estos resultados reflejan que el comensal local valora propuestas que integran identidad cultural, innovación técnica y responsabilidad ambiental, reafirmando que la filosofía de Cero Desperdicios puede materializarse en una cocina atractiva, ética y plenamente vigente.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda que futuras investigaciones y prácticas profesionales profundicen en el análisis químico y físico de otros tubérculos andinos y frutas no convencionales propias de la región, incorporando el estudio de técnicas como la fermentación controlada y los procesos de maduración. La despensa local posee un potencial amplio que aún no ha sido explorado ni documentado de manera técnica, y cuya investigación podría enriquecer significativamente el repertorio sensorial y creativo de la cocina de autor desarrollada en Ambato.
- Así mismo, resulta pertinente trasladar esta propuesta académica a un contexto comercial real, mediante la implementación de pruebas piloto de platos basados en el enfoque de Cero Desperdicios dentro de restaurantes locales. Este ejercicio permitiría evaluar la viabilidad operativa del modelo, así como analizar su rentabilidad económica, particularmente en relación con la reducción de mermas, el impacto en el *food cost* y la percepción de valor por parte del cliente en un escenario de servicio cotidiano.
- Desde una perspectiva social y productiva, se sugiere fortalecer vínculos directos con pequeños productores agrícolas de la provincia de Tungurahua, con el fin de estandarizar la calidad de los insumos desde la etapa de cosecha. El impulso de cadenas de suministro cortas no solo asegura la frescura indispensable para este tipo de propuestas culinarias, sino que contribuye al fortalecimiento del tejido económico local, garantizando que la revalorización gastronómica genere beneficios tangibles también para el sector primario

Bibliografía

Aranceta-Bartrina, J. (2023). Gastronomía científica, salud, sabor y sostenibilidad: Las 12 "S" de la gastronomía saludable. Revista de Nutrición Comunitaria.

Barcelona Culinary Hub. (2025, 23 de abril). Gastronomía sostenible: cómo la cocina responsable transforma el futuro. https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastronomia-sostenible-como-la-cocina-responsable-transforma-el-futuro

Binz, P. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable. Universidad de Río.

Bravo, A. (2024, 8 de julio). Gastronomía sostenible en España [Blog]. Amovens. https://www.amovens.com/blog/gastronomia-sostenible-en-espana

Buitrago Betancourt, S., & Chitiva Sánchez, D. A. (2020). La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá-Colombia. Universidad Externado de Colombia.

Charro, M. P. C. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía: prácticas y desafíos. Revista RCK, artículo 49. https://editorialinnova.com/index.php/rck/article/view/49

Malinowska, I., & Malitowska-Mlak, M. (2024). Gastronomía sostenible: un enfoque modelo. Journal of Sustainable Gastronomic Studies, 7(2), 45-59. https://www.researchgate.net/publication/379484187_Sustainable_Gastronomy_-_A_Model_Approach

Norén, B. (2022). El papel del chef dentro del proceso creativo en alta cocina: un estudio de cómo los chefs moldean la creatividad a través de la práctica. Nordic Culinary Research, 12(1), 1-25. https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2%3A1698756/FULLTEXT01.pdf

Tobar-Jácome, M. C. (2025). Gastronomía ancestral y emprendimiento: Estrategias de sostenibilidad en Chimborazo, Ecuador. Innova Science Journal, 3(3). innovasciencejournal.omeditorial.com

Yıkmış, S. (2024). Tendencias culinarias en la gastronomía del futuro: una revisión. International Journal of Gastronomic Innovation, 5(3), 112-128. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666154324004009

Acosta, Y. (2025). Food Studies: Investigación actual en gastronomía y comunicación. Fragua.

Aranceta-Bartrina, J. (2023). Gastronomía científica, salud, sabor y sostenibilidad: Las 12 "S" de la gastronomía saludable. Revista de Nutrición Comunitaria, 7(1), 9-31.

Arias Gonzáles, J. L., & Covinos, M. (2020). Metodología y diseño de investigación. Enfoques Consulting.

Barcelona Culinary Hub. (2025, 23 de abril). Gastronomía sostenible: cómo la cocina responsable transforma el futuro. https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastronomia-sostenible-como-la-cocina-responsable-transforma-el-futuro

Binz, P. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable. Universidad de Río.

Bravo, A. (2024, 8 de julio). Gastronomía sostenible en España [Blog]. Amovens. https://www.amovens.com/blog/gastronomia-sostenible-en-espana

Buitrago Betancourt, S., & Chitiva Sánchez, D. A. (2020). La gastronomía sostenible como factor de mejoramiento de la cadena de suministro del sector gastronómico en Bogotá-Colombia [Tesis de maestría, Universidad Externado de Colombia].

Charro, M. P. C. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía: prácticas y desafíos. Revista RCK, (49). https://editorialinnova.com/index.php/rck/article/view/49

Derqui, B., Fernandez, V., & Fayos, T. (2020). Towards a Zero Waste strategy in food service: The role of staff awareness and commitment. Sustainability, 12(12), 588-595.

Hernández-Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. P. (2018). Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. McGraw-Hill Education.

IbizaPreservation. (2025). Zero Waste Chefs EU: Una propuesta para las cocinas del futuro. https://ibizapreservation.org/wp-content/uploads/2025/08/Zero-Waste-Chefs-EU_ES-2.pdf

Lahn, S. (2024). Integrating Zero Waste education into culinary curriculum to build sustainability skills. Journal of Culinary Education, 15(2), 45-60.

Malinowska, I., & Malitowska-Młak, M. (2024). Gastronomía sostenible: un enfoque modelo. Journal of Sustainable Gastronomic Studies, 7(2), 45-59. https://www.researchgate.net/publication/379484187_Sustainable_Gastronomy_-_A_Model_Approach

Miles, L. (2021). Cocina sin residuos: Simples pasos para comprar, cocinar y comer de forma sostenible. Libros Cúpula.

Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de Colombia. (2022). Cocinando sin desperdicio: Guía de mejores prácticas para prevenir el desperdicio de alimentos. Global Action for Sustainable Consumption.

Norén, B. (2022). El papel del chef dentro del proceso creativo en alta cocina: un estudio de cómo los chefs moldean la creatividad a través de la práctica. Nordic Culinary Research, 12(1), 1-25.

Rodríguez Cevallos, L. J., & Rosero Arévalo, J. F. (2025). Diseño de una cocina de autor: integrando funcionalidad, estética y normativas legales vigentes de Ecuador [Tesis de grado, Universidad Técnica Particular de Loja]. Repositorio Institucional UTPL.

Simon, S. (2025). Cocina Zero Waste: El arte de no tirar nada. Editorial Sostenible.

Taylor, S. J., & Bogdan, R. (2020). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Paidós.

Tobar-Jácome, M. C. (2025). Gastronomía ancestral y emprendimiento: Estrategias de sostenibilidad en Chimborazo, Ecuador. Innova Science Journal, 3(3). innovasciencejournal.omeditorial.com

Toker, A., & Atabey, M. (2023). Classification of waste in educational kitchens: Analysis of production errors. Jo

ANEXOS

ANEXO A

INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Encuesta dirigida a estudiantes de la carrera de Gestión Culinaria de la PUCESA sobre el nivel de aceptación y percepción de un menú de autor bajo el enfoque de sostenibilidad "Cero Desperdicios".

Objetivo del instrumento

Evaluar la aceptabilidad sensorial (organoléptica) y la percepción de valor de una propuesta gastronómica de autor diseñada bajo principios de economía circular y aprovechamiento integral de insumos locales, analizando atributos como el equilibrio de sabores, la creatividad en el uso de mermas orgánicas y el potencial de concienciación sobre la cocina sostenible.

Escala de medición

Se utilizó una escala de Likert de cinco niveles, compuesta por las siguientes opciones:

- Totalmente en desacuerdo
- En desacuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- De acuerdo
- Totalmente de acuerdo

Preguntas del instrumento

P1. El montaje del tiradito logra resaltar los colores naturales de la mashua y la salsa de ají mestizo de forma estética.

P2. El aroma de la salsa de ají mestizo se percibe fresco y complementario sin opacar al ingrediente principal.

P3. Considera que la textura de la mashua (laminada/curada) es agradable y adecuada para una entrada fría.

P4. El equilibrio entre el sabor terroso de la mashua y el picor del ají mestizo resulta agradable al paladar.

P5. Considera que este plato logra revalorizar un tubérculo andino (mashua) elevándolo a la categoría de alta cocina.

P6. La presentación del cuy en forma de "terrina" aporta una estética moderna e innovadora frente al montaje tradicional.

P7. El aroma de la salsa de alfalfa armoniza adecuadamente con las notas características de la carne de cuy.

P8. La textura de la terrina y el paté se percibe suave, jugosa y fácil de degustar. P9. La integración de sabores entre la carne de cuy y la salsa de alfalfa es exitosa. P10. Considera que el uso de terrina y paté demuestra un aprovechamiento eficiente del animal (Cero Desperdicios).

P11. La apariencia visual de la tartaleta resulta apetitosa y con un acabado de pastelería fina.

P12. Se perciben claramente las notas frutales y frescas del guaytambo y la claudia.

P13. El contraste entre la masa quebrada de máchica y la cremosidad del relleno (curd) es el adecuado.

P14. El balance entre el dulzor del guaytambo y la acidez de la claudia es equilibrado.

P15. Cree que la incorporación de harina de máchica valida la identidad gastronómica local en este postre.