



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
PUCE TEC**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE TECNÓLOGO EN GESTIÓN CULINARIA**

**TÉCNICAS VANGUARDISTAS APLICADAS A LA PREPARACIÓN DEL
CEVICHE JIPIJAPA DE MANABÍ**

CABRERA CALDERÓN FERNANDO ABRAHAN

TUTOR: SORIANO OLVERA RONNY KLEBER

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2024

Ibarra, 15 de agosto del 2024

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado: “TÉCNICAS VANGUARDISTAS APLICADAS A LA PREPARACIÓN DEL CEVICHE JIPIJAPA DE MANABÍ”, presentado por el estudiante CABRERA CALDERÓN FERNANDO ABRAHAN con cédula de ciudadanía N° 1003866785, para obtener el Título de TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación por parte de los lectores.

Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de originalidad de TURNITIN.



(f): _____
Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 0923906747

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

(f):

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

(f):.....

Mgs. Grace Elizabeth Domínguez Ruiz

C.C.: 1005171618

(f):.....

Mgs. Palomeque Llerena Tana Vanessa

C.C.: 1002137162

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Cabrera Calderón Fernando Abrahan* declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 15 de agosto del 2024

(f): _____

Cabrera Calderón Fernando Abrahan

C.C.: 1003866785

AUTORIA

Yo, *Cabrera Calderón Fernando Abrahan*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1003866785, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Cabrera Calderón Fernando Abrahan

C.C.: 1003866785,

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mis padres, Laura Calderón y Abrahan Cabrera, cuyo amor y apoyo incondicional, son el pilar fundamental en todos los logros que he alcanzado a lo largo de mi vida. Su ejemplo de esfuerzo constante, dedicación y compromiso hacia sus propios objetivos siendo una fuente inagotable de inspiración para mí. Ellos, con su perseverancia y valores, me demostraron el camino a seguir y enseñándome la importancia del trabajo arduo y la integridad en cada aspecto de la vida. A ustedes, por cada sacrificio realizado y por cada palabra de aliento brindada en los momentos más difíciles, les ofrezco este logro como una pequeña muestra de mi más profundo agradecimiento y amor.

A mis hermanas, Ana Cabrera y Jenny Cabrera, quienes, con su alegría y constante motivación. Su presencia, comprensión y apoyo incondicional en los momentos más desafiantes de mi recorrido académico, son fundamentales para mantener mi ánimo y perseverar. A ustedes, que siempre están dispuestas a escuchar, a comprender y a brindar su cariño en los momentos más necesarios, les dedico este esfuerzo como una expresión sincera de mi profundo afecto y gratitud.

A mi pareja, Helene Zambonino, cuya paciencia, amor y apoyo inquebrantable su apoyo en cada paso de esta travesía académica. Tu comprensión, siempre presente, y tus ánimos constantes siempre serán esenciales para que pudiera superar cada desafío que se presentó en este camino. Este logro no solo es mío, sino también tuyo, ya que, sin tu presencia y respaldo, alcanzar esta meta habría sido mucho más difícil. Compartir este logro contigo es un honor y una alegría que no puedo expresar con palabras.

A mis amigos y compañeros de estudios, con quienes he compartido innumerables horas de aprendizaje, debates enriquecedores y crecimiento personal. Su compañía, siempre dispuesta a brindar apoyo, y sus valiosas contribuciones hicieron que este proceso, pero también de momentos memorables que dejaron una huella imborrable en mi vida.

Finalmente, quiero dedicar este proyecto a todas aquellas personas que, con sueños y aspiraciones, se esfuerzan día tras día por alcanzar sus metas, sin importar cuán desafiantes sean los obstáculos en su camino. Todo es posible cuando se tiene la determinación de seguir adelante, a pesar de las adversidades, y la voluntad de aprender y crecer en el proceso.

AGRADECIMIENTOS

Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que contribuyeron de alguna manera a la realización de este proyecto. En primer lugar, agradezco profundamente a mi asesor, el Mg. Ronny Soriano, por su invaluable guía, paciencia y apoyo constante durante todas las etapas de esta investigación. Su vasto conocimiento y experiencia ha sido esenciales para la concreción de este trabajo.

A mis profesora y miembro de proyecto MSc. Dennis Ortiz y Mgs. Grace Domínguez, les agradezco por sus enseñanzas, discusiones y sugerencias que enriquecieron significativamente mi formación académica y este proyecto en particular. Sus críticas constructivas y estímulos fueron una fuente constante de motivación y mejora.

A mi familia, especialmente a mis padres Laura Calderón y Abrahan Cabrera, por su amor incondicional, apoyo emocional y financiero a lo largo de mi carrera. Gracias por creer en mí y por alentarme a seguir adelante incluso en los momentos más difíciles. A mis hermanos Ana Cabrera y Jenny Cabrera, gracias por su comprensión y paciencia durante este tiempo.

Finalmente, quiero expresar mi gratitud a todas las personas que de una u otra forma contribuyeron al desarrollo de esta tesis, desde aquellos que participaron en los estudios de campo hasta quienes ofrecieron su tiempo para las encuestas y recopilación de datos. Sin su colaboración, este proyecto no habría sido posible.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL.....	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORIA.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTOS.....	vii
ÍNDICE DE CONTENIDO	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
1. INTRODUCCIÓN	1
2. MARCO TEÓRICO	4
3. MATERIALES Y MÉTODOS	15
3.1. Tipo de Estudio	15
3.2. Método de investigación	15
3.3 Técnicas e Instrumentos de Investigación	16
4. RESULTADOS	18
4.1 Resultados de la encuesta aplicada a turistas y residentes locales.....	18
4.2 Resultados de las entrevistas realizadas.....	25
5. PROPUESTA	38
5.1 Descripción del Proyecto	38
5.2. Plan de Negocios.....	38
5.3 Desarrollo del Producto o Servicio	43
5.4. Segundo Prototipo del Ceviche Jipijapa con Técnicas de Vanguardia.....	47
5.5. Presentación del Prototipo Final: Ceviche Jipijapa con Técnicas de Vanguardia	49
6. CONCLUSIONES.....	52
7. RECOMENDACIONES	53
8. BIBLIOGRAFÍA.....	54
9. ANEXOS.....	57

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Degustación del ceviche	18
Figura 2 Periodicidad con la que se consume el ceviche.....	18
Figura 3 Tipos de ceviche que se consume con mayor frecuencia.....	19
Figura 4 Importancia de utilizar ingredientes frescos y sin conservantes	19
Figura 5 Presentación del ceviche con el empleo de técnicas de vanguardia.....	20
Figura 6 Degustación del ceviche jipijapa con el empleo de ingredientes autóctonos de la región	20
Figura 7 Escala de presentación del ceviche preparado con técnicas vanguardistas.....	21
Figura 8 Asimilación que tiene el ceviche elaborado con técnicas vanguardistas	21
Figura 9 Comentarios y sugerencias que tienen los consumidores acerca de un restaurante de ceviche que maneja técnicas de vanguardia.....	22
Figura 10 Logo del emprendimiento “Ceviche JipiVanguardia”	43
Figura 11 Receta Estandar del Ceviche	45
Figura 12 Plato realizado “Ceviche JipiVanguardia”	47

RESUMEN

La gastronomía ecuatoriana enfrenta el reto de innovar para destacar en el ámbito internacional. Este proyecto integrador tuvo como objetivo general aplicar técnicas avanzadas para transformar este plato en una experiencia gastronómica innovadora. Los objetivos específicos incluyeron: fundamentar teórica y científicamente las técnicas de vanguardia aplicables al Ceviche Jipijapa, determinar qué técnicas pueden aplicarse sin alterar su carácter tradicional, y emplear estas técnicas para promover el turismo. La metodología combinó una investigación bibliográfica, consultando fuentes académicas sobre técnicas culinarias avanzadas, y una investigación experimental para aplicar y evaluar estas técnicas en el Ceviche Jipijapa. Se utilizaron métodos de observación y entrevistas a chefs expertos. Los resultados demostraron que la integración de técnicas como la esferificación, la liofilización y la gelificación con agar agar enriqueció la experiencia gastronómica del ceviche, manteniendo su sabor tradicional y añadiendo nuevas texturas y presentaciones. Estos cambios no solo respetaron la autenticidad del plato, sino que lo elevaron a un nivel de sofisticación capaz de atraer a turistas nacionales e internacionales. Como conclusión principal se identificó que la innovación en la preparación del Ceviche Jipijapa con técnicas vanguardistas puede revitalizar la gastronomía tradicional de Manabí, convirtiéndola en un referente culinario internacional y fomentando el turismo.

Palabras clave: Ceviche Jipijapa, gastronomía, técnicas vanguardistas, innovación culinaria.

ABSTRACT

Ecuadorian gastronomy faces the challenge of innovating in order to stand out internationally. The general objective of this integrative project was to apply advanced techniques to transform this dish into an innovative gastronomic experience. The specific objectives included: to provide a theoretical and scientific basis for the avant-garde techniques applicable to Ceviche Jipijapa, to determine which techniques can be applied without altering its traditional character, and to use these techniques to promote tourism. The methodology combined bibliographic research, consulting academic sources on advanced culinary techniques, and experimental research to apply and evaluate these techniques in Ceviche Jipijapa. Observational methods and interviews with expert chefs were used. The results showed that the integration of techniques such as spherification, freeze-drying and agar agar gelling enriched the gastronomic experience of ceviche, maintaining its traditional flavor and adding new textures and presentations. These changes not only respected the authenticity of the dish, but also elevated it to a level of sophistication capable of attracting national and international tourists. The main conclusion was that innovation in the preparation of Ceviche Jipijapa with avant-garde techniques can revitalize the traditional gastronomy of Manabí, turning it into an international culinary reference and promoting tourism.

Keywords: Ceviche Jipijapa, gastronomy, avant-garde techniques, culinary innovation.

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía del Ecuador pusieron de manifiesto en conservar sus costumbres e identidad alimenticia, manteniendo algunos secretos en la preparación de las comidas típicas, sin embargo, durante los últimos tiempos los jóvenes adoptaron por la innovación y creatividad, apostando por técnicas vanguardistas con platos tradicionales cuya finalidad es la de marcar tendencias nuevas y la de llevar a la gastronomía local a un nivel internacional; siendo esta una excelente manera de revalorizar las preparaciones y de difundir las tradiciones y costumbres culinarias.

Con lo señalado se evidencia que la gastronomía mantiene una amplia relación con el turismo, dado que a los visitantes lo que les atrae en gran parte es la cultura culinaria que tiene cada sector, lo cual favorece en gran medida al crecimiento de la economía, y, es por tal motivo, que se vuelve necesario el implementar técnicas especializadas en platos tradicionales lo cual se logra transformando los sabores y las texturas, es importante considerar que solo quienes están dispuestos a experimentar y evolucionar son los que logran mantener la lealtad de los clientes.

Los platos tradicionales de la costa ecuatoriana son muy conocidos a nivel nacional y más aun los que son de la provincia de Manabí por el magnífico sabor, pero es un poco complejo el poder llegar a nivel internacional con un plato ancestral el cual se lo prepara y presenta en la forma criolla, una de las causas para que esto suceda se debe a la carencia de conocimiento en la innovación gastronómica.

Por esta razón, y debido a la escasez de turismo que existe en el sitio y a la poca promoción de la comida típica, se hace inminente el buscar una solución a esta problemática la cual se la plantea de la siguiente manera: ¿Cómo aplicar las técnicas vanguardistas en el Ceviche Jipijapa de la provincia de Manabí, a fin de innovar en la preparación de un plato gastronómico?

Dentro de este contexto y realidad en el Ecuador se ha buscado conservar las tradiciones y las prácticas gastronómicas, en la preparaciones más representativas que es el: ceviche ipijapa ocasionando que se estanque y no evolucione como en otros países por falta de conocimiento

y promoción al aspecto turístico, donde se incluyen las técnicas vanguardistas, para diversificar e innovar sabores y la presentación del plato, al incluir nuevos ingredientes y procesos como, aires, nitrógeno líquido, liofilización, esferificación, cocción al vacío, cocción a baja temperatura (Sous-vide) y espumas, como métodos más representativos que requieren de un proceso técnico y científico para preparar los platillos de la nueva cocina.

El presente trabajo es importante puesto que, al aplicar técnicas de vanguardia a un plato tradicional como lo es el ceviche Jipijapa, lo que se logra es transformar la riqueza gastronómica sin dejar a un lado el uso de productos propios del lugar, cumpliendo con las expectativas que tienen los comensales además de fomentar el turismo local, nacional y extranjero. (Balaguer, 2018, p. 34)

Por esta razón, algunos chefs de nuestro país se decidieron innovar los platos de sus restaurantes incluyendo una variedad de técnicas para conseguir nuevas texturas, lo cual llama la atención del público que degusta las preparaciones. El tema seleccionado es relevante para la gastronomía ecuatoriana, ya que todos quienes se encuentren inmersos en este arte culinario podrán disponer de información la cual sirve de base para la elaboración de otros platos típicos. (Aráujo, 2019)

Entre los beneficiarios directos del presente trabajo se encuentran los dueños de restaurantes y chefs de la provincia de Manabí, quienes pondrán en práctica la creatividad y técnicas de cocina vanguardista, para innovar los sabores de los platos tradicionales; y, entre los beneficiarios indirectos se encuentran la población nacional y extranjera que degustan de los sabores de las comidas tradicionales.

El objetivo general de esta investigación fue aplicar técnicas de vanguardia a la preparación del Ceviche Jipijapa con el fin de innovar la comida tradicional y ser un ente representativo. Para alcanzar este objetivo, se plantearon tres objetivos específicos los cuales fueron: 1. Fundamentar teórica y científicamente las técnicas de vanguardia que se pueden emplear en la elaboración del plato tradicional del Ceviche Jipijapa de la provincia de Manabí. 2. Determinar las técnicas de vanguardia para aplicar en el Ceviche Jipijapa sin alterar su propiedad típica y tradicional. 3. Emplear técnicas de vanguardia al plato tradicional del ceviche jipijapa de la provincia de Manabí para fomentar el turismo interno y externo.

La metodología de este estudio se basó en dos enfoques principales: la investigación bibliográfica y la investigación experimental. La investigación bibliográfica se utilizó para recopilar información teórica y antecedentes sobre las técnicas de vanguardia en la gastronomía y su aplicación en platos tradicionales, especialmente en el Ceviche Jipijapa. Se consultaron diversas fuentes académicas, artículos científicos y libros especializados para fundamentar teóricamente el uso de estas técnicas.

La investigación experimental se llevó a cabo para aplicar las técnicas de vanguardia en la preparación del Ceviche Jipijapa. Se emplearon métodos de observación y el enfoque inductivo-deductivo para analizar los resultados de las innovaciones en los platos. Además, se realizaron entrevistas a chefs locales con experiencia en cocina tradicional y vanguardista para obtener información primaria sobre sus prácticas y percepciones respecto a la incorporación de nuevas técnicas en platos tradicionales.

Los resultados de la investigación mostraron que la aplicación de técnicas de vanguardia en el Ceviche Jipijapa permitió conservar su sabor y esencia tradicionales mientras se introducían elementos innovadores que enriquecieron la experiencia gastronómica. Por ejemplo, el aire conjuntamente con lecitina de soja de jugo de limón, creó espuma que liberaban una explosión de sabor en la boca, ofreciendo una nueva dimensión gustativa. La liofilización de ciertos ingredientes, como el cilantro, añadió texturas crujientes con el plátano verde sin alterar el perfil de sabor del plato.

El uso de agar agar para dar una gelificación al aguacate. Estos cambios no solo respetaron la tradición del ceviche Jipijapa, sino que también lo elevaron a un nivel de sofisticación adecuado para atraer tanto a los turistas nacionales como internacionales.

2. MARCO TEÓRICO

El adquirir nuevos conocimientos y aplicarlos son importantes para que los dueños de los establecimientos gastronómicos puedan tener un realce a comparación de los otros restaurantes, esto gracias a que las técnicas de cocina al estar en constante innovación, permiten experimentar y descubrir sabores y texturas nuevos; dentro de las técnicas vanguardistas que se utilizan en el amplio campo de la cocina se encuentran:

2.1. Gelificación

La gelificación ocurre cuando las + de ciertos ingredientes, conocidos como agentes gelificantes, se reorganizan para formar una red tridimensional que atrapa el agua y otros componentes líquidos.

La gelificación de acuerdo con Arias & Rivera (2018), consiste en: “la técnica que se obtiene una textura algo más sólida usando gelificantes; existen varios: el agar, que se obtiene a partir de varios tipos de alga roja, se mezcla con los ingredientes a temperatura ambiente y después se calienta” (p.39). Esta técnica convierte alimentos que se encuentran en un estado líquido en geles, dicha reacción se obtiene con la utilización de agentes gelificantes los que debido a sus cualidades brindan estructura y viscosidad.

Para conseguir texturas más sólidas “en la cocina se usan los gelificantes, sustancias que, como su propio nombre indica, tienen la capacidad de crear geles” (Balanzino, 2024, p. 54). En virtud de lo señalado por los autores se determina que la gelificación en alimentos es un proceso creado a base de la combinación de diferentes sustancias, y que se utiliza en la preparación de una variedad de productos alimenticios.

2.2. Esferificación

Las esterificaciones al ser una parte sólida y otra líquida, provocan una explosión de sabores y sensaciones que son agradables en boca, esta técnica culinaria permite “la gelificación controlada de un líquido que es mezclado con alginato de sodio para transformarlo en esferas” (Hernández, Vázquez, & Gutiérrez, 2021, p. 53). Esta técnica causa esta explosión

de sabor puesto que convierte líquidos en esferificación logrando dar realce a los platillos y que se queden encapsulados en una forma esférica.

Las esferificaciones son técnicas utilizadas en algunos platillos innovadores de entradas, fondos y mayormente en bebidas, según Morales (2017) “la esterificación desea imitar una forma, y textura, muy similar a las huevas de pescado, para que, con el encapsulamiento los sabores aparezcan repentinamente” (p.42). Esta técnica impresiona por su apariencia y textura, y permite a los chefs experimentar una amplia gama de sabores.

2.3. Terrificación

La terrificación es una técnica que consiste en el uso de tierra comestible, creada a partir de ingredientes deshidratados y pulverizados, para agregar textura, sabor y un elemento visual distintivo a los platos, “en este método se toman los líquidos o pastas hechas con base de aceite para ser transformado en alimentos con texturas de tierra, creando de esta manera alimentos novedosos y deliciosos” (Santos, 2023). Anteriormente, era poco conocida y utilizada en el mundo de la sal, pero en la actualidad ha ganado protagonismo, transformando una variedad de productos.

La técnica de la terrificación, consiste en convertir en polvo variedad de alimentos entres salado, dulces es decir le da una apariencia que es similar a la tierra, de allí su denominación. “Para conseguirlo se utiliza un carbohidrato de almidón, llamado maltodextrina, que al mezclarlo con aceite se convierte en polvo” (López, 2009). Dicha técnica permite conseguir una textura que sea terrosa, pero a su vez crocante en el plato.

2.4. Nitrógeno líquido

Con esta técnica se puede conseguir que los alimentos tengan en su capacidad para crear texturas únicas y efectos visuales impresionantes lo hace una herramienta versátil y poderosa en la cocina contemporánea; y está caliente. Para la chef Santos (2023), “el uso del nitrógeno líquido como técnica dentro de la cocina de vanguardia, implica la cocción de los alimentos por medio de la congelación”, lo expresado indica que al existir este contraste entre el frío y lo

caliente se crea platos que son innovadores y sorprendentes, lo cual permite tener una experiencia gastronómica que sea a otro nivel.

Cuando se utiliza esta técnica culinaria, se recomienda a los chefs y ayudantes culinarios la utilización de guantes lo cual sirve para proteger las manos. Esto debido a que el nitrógeno líquido es un “elemento que tiene una temperatura de -200°C , esto significa que puede congelar de manera inmediata cualquier alimento, sin embargo, a pesar de congelarlos, no modifica su estructura, su forma ni su consistencia y permite la cocción de los alimentos” (López, 2009). Por ello es indispensable recordar que al momento de trabajar con nitrógeno líquido en la cocina se debe tomar las debidas precauciones y contar con el equipo especializado.

2.5. Sous vide

Para tratar sobre esta técnica y la utilización de la misma con respecto a los alimentos es necesario indicar que consiste en cocinar alimentos sellados al vacío en bolsas de plástico, sumergidos en un baño de agua a una temperatura controlada “sellar los alimentos al vacío utilizando bolsas de plástico, posteriormente los sumergimos en baños de agua caliente para controlar así su temperatura” (Santos, 2023); es decir, esta es una técnica que no solo implica sumergir una bolsa en agua caliente con una temperatura controlada sino que además permite conservar las propiedades nutritivas de los alimentos.

Este tipo de preparación permite determinar el punto de cocción con mayor precisión, lo que facilita cocinar los alimentos de manera óptima y uniforme conservando sus jugos y sabores naturales, garantizando una textura óptima. “mantener el máximo sabor de los alimentos, para ello, se pone los alimentos en bolsas, tarros u recipientes sellados al vacío, que se introducen en agua para ser cocinados a baja temperatura controlada y durante largos tiempos” (López, 2009). Los alimentos preparados al vacío permiten conseguir una mejor textura y un sabor más concentrado de los alimentos puesto que los jugos naturales y los aromas se conservan dentro de la bolsa.

2.6. Parrilla inversa

Es considerada parrilla inversa dado que, en lugar de calentar como lo hacen las parrillas normalmente esta por su parte enfría. “Esta técnica toma el nombre de anti-parrilla, pues usa un tipo de parrilla que, enfría rápidamente los alimentos. De esta forma logra texturas frías y cremosas ya que es capaz de congelar cremas, mousses, purés y salsas” (Santos, 2023). Al ver que es una técnica versátil que conserva los alimentos, abre un abanico de posibilidades creativas a la industria alimenticia.

2.7. Espumas

Se llama espuma a toda elaboración que se realiza con el sifón transformando una variedad de alimentos y líquidos, de acuerdo con ello Balanzino (2024), señala que “es una de las técnicas gastronómicas más practicadas en la cocina desde que el chef Ferran Adrià la utilizara en su búsqueda por obtener nuevas texturas”. Esta técnica permite obtener espumas que son suaves y ligeras, lo que produce una sensación agradable en el paladar ya que al probar logra disolverse rápidamente.

La textura etérea y aireada de las espumas proporciona una experiencia gastronómica, que hace que dicha técnica sea muy apreciada en la cocina moderna, “aunque las espumas a menudo se consideran guarniciones o coberturas para los platos, muchas de las espumas son las principales atracciones. Una espuma es cualquier líquido o sólido que tiene un gas suspendido en el interior” (Blazquez, 2020). Estas espumas revolucionan la presentación y la experimentación con ingredientes alimenticios, ofreciendo a los chefs una técnica versátil que realza tanto la estética como el sabor de los platos.

A este tipo de técnica se la conoce también como teppanyaki inverso, debido a que “es una de las máquinas para restaurante de nueva creación más impactantes, cumple la misma función que una parrilla, pero, al contrario, es decir, enfría la comida hasta los $-14,4\text{ }^{\circ}\text{C}$ en vez de calentarla” (Despí, 2020). La congelación rápida se ha convertido en una técnica innovadora que ha revolucionado la alta cocina, ya que ofrece algunas ventajas lo cual lo hace más atractivo para los chefs que buscan crear productos de alta calidad con texturas y sabores únicos.

2.8. Transglutaminasa

La transglutaminasa es un enzima que se utiliza con frecuencia en la industria alimenticia y en la gastronomía moderna, Santos (2023), menciona que es “un tipo de pegamento comestible formado por proteínas, que permite combinar diferentes tipos de carne en una sola preparación; por ejemplo, puede pegar molecularmente carne de res con cerdo o formar un mosaico de salmón con atún”. La utilización del enzima permite mejorar la textura, firmeza y cohesión de los productos alimenticios, ya que permite utilizar recortes y piezas pequeñas ya sea de carne o pescado.

La transglutaminasa como se menciona en el párrafo anterior pasa a considerarse una solución innovadora dentro de las preparaciones de productos cárnicos, ya que da la oportunidad de conseguir combinaciones que son novedosas y creativas para los consumidores. “La transglutaminasa permite realizar alimentos reestructurados con exigencias nutricionales específicas, para determinados sectores de la población o para la producción de alimentos de tipo dietético” (Benavides, 2018, p. 18). Por lo tanto, es una herramienta poderosa en la cocina moderna que permite mejorar la presentación de los alimentos.

2.9. Evaporador de Rotación

El evaporador rotatorio es un instrumento que se emplea en los laboratorios de química para separar sustancias a través de la evaporación, Santos (2023) menciona “su uso se comenzó a adaptarse en la cocina de vanguardia en el año 2004, gracias a que podía retener los aromas de ingredientes como el chocolate, café o fresas sin necesidad de dejar rastros físicos de ellos”. Se menciona, es que por medio de esta herramienta se puede evaporar sustancias, siguiendo un proceso para separar los componentes de la sustancia que se someta al proceso.

Este instrumento se adaptado a la cocina para permitir la destilación, la concentración de sabores y la extracción de esencias. A esta máquina de evaporación se la asociada a un baño maría, dado que permite “conseguir un destilado de cualquier líquido e incluso de sólidos. También se utiliza para realizar disoluciones por fracciones; es decir, para separar diferentes elementos de un mismo producto” (Gasma, 2021). Al contar con la capacidad para concentrar

sabores y extraer esencias sin que se dañen los ingredientes lo hizo convertirse en un dispositivo indispensable en la gastronomía.

2.10 Deshidratador

La deshidratación es uno de los sistemas que permite la conservación de los alimentos. “Esta técnica de cocina permite deshidratar las frutas y verduras rápidamente. Gracias a este método, los alimentos pueden eliminar el agua evitando dañarse, no pierden sus nutrientes y pueden adquirir texturas y sabores muy concentrados” (Santos, 2023). La utilización de esta técnica es útil pues hace que los alimentos no se dañen además de facilitar su almacenaje.

La deshidratación de los alimentos consiste en extraer la mayor parte del agua de un alimento tienen como fin de evitar que se desarrollen organismos que puedan dañarlos. “Una de las razones principales es que la conservación de alimentos por deshidratación hace que cualquier tipo de comida mantenga sus propiedades y su sabor por más tiempo. Además, estos últimos se potencian y tienen un gusto aún mejor” (Flores, 2021). El uso de esta técnica resulta beneficioso, ya que permite conservar los alimentos en buen estado y facilita su almacenamiento.

2.11. Deconstrucción

La deconstrucción es una técnica nueva, que consiste en utilizar los mismos ingredientes de la receta original, López (2009), señala que la deconstrucción es aquella técnica que “mantiene los sabores y aromas, pero con diferentes formas, texturas, y temperaturas. De tal forma que el cliente, no reconozca visualmente a primera vista el plato”. Dicho de otra manera, esta técnica respeta las armonías y sabores de los ingredientes de un plato, pero transforma sus texturas, formas y temperaturas.

Esta técnica es impulsada por Adrián y la creatividad es la parte principal para la elaboración de los platos, Rivera (2018) señala que “el objetivo principal es cambiar la forma en la que se presenta un plato sin dejar a un lado su sabor tradicional” (p. 40). Se utiliza esta técnica cuando se desea sorprender a los comensales ya que a simple vista no logran diferenciar el plato, sino hasta probarlo y descubrir los sabores.

2.12. Fondo

Los fondos en la cocina hacen referencia a las bases para la elaboración de platos. “Según el chef Christian Melo, los fondos están compuestos por: huesos y carne de cualquier proteína, por ejemplo, ave, res, cerdo, pescados, etc., que, junto con vegetales, y hierbas aromáticas dan como resultado un líquido con bastante sabor” (Lago, 2023). Con lo expuesto, se entiende que el fondo cumple un papel esencial como base en la elaboración de una amplia variedad de recetas. Este elemento no solo aporta sabor y profundidad a los platillos, sino que también sirve como un componente versátil que enriquece y complementa otras preparaciones culinarias.

Los fondos como ya se indicó son jugos perfumados, estos líquidos de acuerdo con Valerdi (2017), “son elaboraciones básicas muy utilizadas en cocina. Nos servimos de ellos para aportar sabor a elaboraciones como sopas, cremas, guisos, arroces, etc.,” estos fondos, por lo tanto, resultan de la cocción lenta de diferentes ingredientes cuya finalidad es la de extraer todo el sabor, aroma y nutrientes.

2.13. Pescado

El pescado es un alimento importante dentro de la alimentación de las personas, puesto que tiene “un gran valor nutritivo, es de bajo costo y de fácil disponibilidad. A estos beneficios debemos también considerar su fácil preparación y las múltiples posibilidades de presentarlo” (Costa, Aguinaga, Carrillo, & Baiocchi, 1997, p. 4). Al ser el pescado tan importante y beneficioso para la salud; su método de prepararlo debe ser el adecuado para evitar problemas sanitarios y con ello obtener los mejores resultados gastronómicos.

Es cierto que, el pescado es la principal fuente de proteínas por ello el Chef Niland (2022) indica que: “el pescado requiere poco tiempo para su cocción: su tejido se ablanda rápidamente y el cocinarlo en exceso hace que pierda su forma, se vuelve seco y sin sabor” (p. 12). Las recomendaciones proporcionadas por el chef resultan valiosas en el ámbito culinario para lograr un alimento sabroso y lleno de sabor.

2.14. Maní

El maní es un producto muy importante dentro de la cocina tradicional ecuatoriana, ya que: Contiene hidratos de carbono, proteínas (33%) y vitaminas del complejo B, como la B6 y especialmente niacina o vitamina B3, que ayuda a equilibrar el sistema nervioso. Además, complementa el valor proteico de los cereales obteniendo una proteína de alto valor biológico (García, 2023). Al contener tantos nutrientes el maní es considerado un superalimento debido a su alta concentración de nutrientes en porciones pequeñas y por los beneficios para la salud.

El maní es catalogado de diferentes maneras entre ellas la de ser una leguminosa, una oleaginosa o un fruto seco, todo depende de la función que cumpla; así es como lo manifiesta Ordonez (2023) “el maní es muy usado como ingrediente en muchas culturas culinarias del mundo, y en particular de la cocina manabita” (p. 54). Como se menciona el maní es muy utilizado en la cocina manabita, ya que su uso al ser versátil permite enriquecer el sabor de las comidas tradicionales.

2.15. Cebolla perla

La cebolla es una verdura que por su exquisito sabor picante y olor fuerte se extendió por todo el mundo. “La cebolla es uno de los ingredientes básicos de la Dieta Mediterránea. Se utiliza ampliamente en la cocina española en prácticamente todas las preparaciones culinarias para mejorar el sabor de otros alimentos” (Carbajal, 2016, p. 2). En el Ecuador, es muy utilizada para las preparaciones de cualquier tipo como en ensalada, en estofados, salsas, sofritos, escabeches, etc.

La cebolla es un producto que no puede faltar a la hora de cocinar, Prado (2011), destaca que: “la cebolla es de suma importancia por su infinidad de valores nutrientes y curativos lo que se ha convertido en un consumo diario de la población ecuatoriana” (p. 8). El uso de este ingrediente es indispensable no solo en la cocina sino también por sus múltiples beneficios en la salud ya que ayuda a prevenir y curar enfermedades.

2.16. Pepino

El pepino es una de las hortalizas indispensables en la dieta del ser humano, Silva (2015) indica que: “el elevado índice de consumo se debe gracias a sus grandes fuentes de minerales,

proteínas y vitaminas” (p. 24). Este producto es delicioso y en el arte culinario fácil de poderlo combinar con todo gracias a su sabor y textura.

El pepino es de bajo aporte calórico debido al reducido contenido en hidrato de carbono, por ello se recomienda saber seleccionarlos, Kendall & Schultz (2011), da algunos tipos que se deben considerar: “seleccionar pepinos firmes de tamaño apropiado: aproximadamente 1 ½ pulgadas. Use pepinos de forma extraña y más maduros para saborear y pepinos tiernos del día para evitar un sabor amargo” (p. 2). Este tipo de hortaliza es rica al momento de preparar e innovar en platillos por su fácil versatilidad.

2.17. Cilantro

El cilantro goza de una enorme tradición en las cocinas de muchos países debido a que su sabor da realce a los platillos típicos e internacionales. Baticón (2020) señala que el cilantro “tiene un sabor y un aroma fácilmente reconocibles, tanto que es de esos ingredientes con tantos amantes como detractores”. El cilantro fresco tiene muchas propiedades beneficiosas: puede aliviar malestares digestivos y ayudar a la digestión, y su uso en la cocina ha estado presente desde la antigüedad.

El cilantro puede considerarse de dos maneras: como una hierba y como una especia. “El cilantro es una hierba deliciosa y nutritiva que se puede usar en recetas por su sabor y por sus propiedades medicinales. Lleno de vitaminas y nutrientes, el cilantro puede ser una adición fabulosa para muchas comidas” (Gómez & Rincón, 2021). De la forma y manera que se utilice el cilantro da realce al platillo; el sabor del cilantro cambia de acuerdo a la parte que se utilice.

2.18. Tomate

El tomate es uno de los alimentos estrella que se incluye en toda dieta, usualmente “los tomates son de color rojizo y se caracterizan por su pulpa con múltiples semillas y por su jugo” (Pérez & Gardey, 2022). Dentro de la gastronomía se los emplean en métodos de conservación y de cocción, cuya finalidad es la de apreciar su versatilidad en las preparaciones.

El tomate proporciona un excelente sabor y un sinnúmero de propiedades que son beneficiosas para la salud: debido a que “contiene principalmente vitamina C y A, múltiples minerales, es una fuente de licopeno, que es un antioxidante que previene varias enfermedades entre ellas las cardiovasculares” (Déleg & Merchán, 2015, p. 22). De acuerdo con lo expresado, se entiende que el consumo de tomate ayuda a prevenir problemas cardíacos, a eliminar toxinas y a regular la tensión arterial, además de aportar un gran sabor en la gastronomía.

2.19. Limón

El limón es una fruta que se caracteriza por tener un sabor ácido, “es muy rica en vitamina C además de poseer en cantidades menores vitamina A, B, E, posee altas dosis de potasio, magnesio, calcio y fósforo, y también es una buena fuente de cobre, zinc, hierro y manganeso” (Espinoza, 2011, p. 22). Razones por la cual las personas consumen a diario esta fruta se debe a sus múltiples beneficios en el cuerpo.

En lo que respecta a la función que este producto cumple en la gastronomía, se puede indicar que “el limón es una fruta muy utilizada no sólo para condimentar o macerar carnes o pescados, sino también para elaborar salsas” (Vásquez, et al., 2018). Esta fruta gracias a que tiene un alto poder antioxidante, ayuda a prevenir la oxidación de otros productos alimenticios entre ellos las frutas y verduras.

2.20. Sal

La sal es una sustancia blanca, cristalina, de sabor propio, que se emplea en la cocina para poder sazonar los alimentos y conservar las carnes. Minchot & Romero (2020), indican que “se utiliza como conservante, para deshidratar alimentos, para enmascarar sabores desagradables, para facilitar la retención de agua o, simplemente, para hacer al alimento más sabroso”. Es por ello que dentro de la cocina la sal es muy utilizada ya que permite realzar los sabores naturales de los alimentos, haciendo que los platos sean más deliciosos y tengan aún más sabor lo cual deleite el paladar del comensal.

La sal como ya se indicó es un condimento indispensable y el más utilizado en las cocinas de los hogares y por las industrias. “Una de las características principales de la sal es

la de resaltar y potenciar de forma natural el sabor de los alimentos” (Scaramella, 2020, p. 10). Luego de su análisis, se determina que la sal es más que un simple condimento; resulta esencial para proporcionar sabor, textura, conservación y mejorar la presentación de una amplia variedad de alimentos.

3. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Tipo de Estudio

- **Bibliográfica:** Se llevó a cabo el tipo de investigación bibliográfica para analizar las técnicas de vanguardia desde una perspectiva teórica y científica, adaptado al estudio de las técnicas culinarias. Esta revisión incluyó estudios científicos y publicaciones de profesionales del área gastronómica.
- **Cualitativa:** Se elaboró una guía de entrevistas y encuestas dirigidas a chefs y cocineros sobre las técnicas culinarias de innovación, ya que lo que se buscó fue comprender en profundidad la situación actual de la innovación en la preparación de platos típicos.
- **Experimental:** Se aplicó el tipo de investigación experimental con el fin de evaluar cómo sería la aceptación del comensal al degustar técnicas culinarias innovadoras en un plato tradicional como lo es el ceviche Jipijapa con el objetivo de evaluar el impacto del mismo en el turismo.

3.2. Método de investigación

El método de investigación aplicado en el desarrollo del proyecto integrador sobre el ceviche de Jipijapa con técnicas de vanguardia sigue una serie de procedimientos organizados que permiten a los investigadores plantear preguntas de manera estructurada, recolectar datos, analizar la información y extraer conclusiones dentro de su campo de estudio culinario. Debido a la naturaleza rigurosa del proceso, es crucial que cada paso sea seguido meticulosamente. Los métodos empleados en este proceso incluyen:

- **Método analítico:** Este método se utilizó para identificar cada una de las partes que caracterizan una realidad, de manera que permitió establecer una relación causa-efecto entre los elementos que componen el objeto de investigación; así también permitió comprender cómo las técnicas de vanguardia pueden contribuir para captar la atención de los consumidores hacia propuestas más novedosas.

- **Método exploratorio:** Este método se caracterizó por el hecho de comprender en su profundidad la situación actual de la innovación en la preparación de los platos típicos y el nivel de trascendencia que esto produce en el ámbito gastronómico.
- **Método inductivo - deductivo:** Se utilizó con el fin de determinar las técnicas de vanguardia a aplicar en el Ceviche Jipijapa sin alterar su propiedad típica y tradicional y el objeto de estudio de cada componente del problema que es materia de estudio desde un aspecto general hasta poder llegar a los aspectos particulares y así mismo realizar este proceso desde el ámbito particular para llegar a un desenlace general, es decir que, con la aplicación de técnicas vanguardistas en platos típicos podría aumentar el consumo, ventas, turismo gastronómico y mantener vigente el arte culinario.

3.3 Técnicas e Instrumentos de Investigación

Existen diferentes técnicas e instrumentos de investigación que pueden ser aplicables en una investigación todo varía dependiendo el campo. En el proyecto de esta investigación se emplearon entrevistas y encuestas con el fin de obtener información relevante para dar realce a esta investigación.

- **Entrevista:** Según Muguira (2023), “La entrevista es un método de recolección de datos primarios que consiste en preguntar a una o varias personas su opinión sobre una empresa, un producto o un tema”. La entrevista se realizó de manera presencial, se desarrolló una entrevista semi estructurada con el fin de dar mayor amplitud de expresión a los informantes, esta entrevista se encaminó a los procesos de innovación en la preparación de platos típicos y la aceptación que han tenido por parte de los consumidores y clientes.
- **Guía de entrevista:** A través de este instrumento se pudo obtener información primaria sobre la preparación de los platos típicos objeto de investigación, además para el desarrollo de este estudio, fue esencial involucrarse directamente con actores claves inmersos en el ámbito gastronómico como lo son los dueños de restaurantes y chefs profesionales que se ha empleado estas técnicas en la elaboración de los platos, para que puedan proporcionar la información fundamental y relevante.

- **Encuesta:** Según Qualtrics (2023), “son un método de recolección de datos a partir de un muestreo de personas, a menudo con el objetivo de generalizar los resultados para un segmento de población más grande”. Esta encuesta fue aplicada a turistas y residentes locales con el fin de entender las expectativas y percepciones que tienen del empleo de técnicas vanguardistas en la elaboración del Ceviche Jipijapa.
- **Cuestionario de encuesta:** En la presente investigación se hizo uso de este instrumento para recolectar información sobre el objeto de estudio con el fin de diagnosticar su estado actual, su aplicación se realizó por medios virtuales como Google forms.

4. RESULTADOS

A continuación, se muestran los resultados obtenidos de los instrumentos de investigación utilizados para recabar información, cuyo fin fue el de evaluar la disposición de los comensales a probar platos tradicionales con técnicas de vanguardia.

4.1 Resultados de la encuesta aplicada a turistas y residentes locales.

Pregunta 1: ¿Ha probado ceviche anteriormente?

Figura 1

Degustación del ceviche

<i>Degustación</i>		
	Frecuencia	Porcentaje
Si	30	96,8%
No	1	3,2%
Total	31	100%

Pregunta 2: ¿Qué tan a menudo come ceviche?

Figura 2

Periodicidad con la que se consume el ceviche

<i>Periodicidad</i>		
	Frecuencia	Porcentaje
Semanalmente	7	22,6%
Mensualmente	12	38,7%
Ocasionalmente	11	35,5%
Nunca	1	3,2%
Total	31	100%

Pregunta 3: ¿Qué tipo de ceviche a probado o le gustaría consumir?

Figura 3

Tipos de ceviche que se consume con mayor frecuencia

<i>Tipos de ceviche</i>	Frecuencia	Porcentaje
Ceviche de Pescado	1	3,2%
Ceviche de Camarón	16	51,6%
Ceviche Jipijapa	13	41,9%
Otros	1	3,2%
Total	31	100%

Pregunta 4: ¿Qué tan importante es para usted la autenticidad de los ingredientes en un ceviche?

Figura 4

Importancia de utilizar ingredientes frescos y sin conservantes

<i>Importancia</i>	Frecuencia	Porcentaje
Muy Importante	23	74,2%
Importante	6	19,4%
Poco Importante	1	3,2%
Nada Importante	1	3,2%
Total	31	100%

Pregunta 5: ¿Qué espera de la presentación de un ceviche con técnicas vanguardistas?

Figura 5

Presentación del ceviche con el empleo de técnicas de vanguardia

<i>Presentación del ceviche de vanguardia</i>		
	Frecuencia	Porcentaje
Sorprendente	16	51,6%
Elegante	10	32,3%
Minimalista	3	9,7%
Tradicional	1	3,2%
Sabor	1	3,2%
Total	31	100%

Pregunta 6: Le gustaría disfrutar del ceviche jipijapa que contiene ingredientes propios como el maní, el aguacate, pescado curtido principalmente

Figura 6

Degustación del ceviche jipijapa con el empleo de ingredientes autóctonos de la región

<i>Degustación</i>		
	Frecuencia	Porcentaje
Si	31	100%
No	0	0,0%
Total	31	100%

Pregunta 7: ¿Qué espera de la presentación de un ceviche con técnicas vanguardistas?

Figura 7*Escala de presentación del ceviche preparado con técnicas vanguardistas*

<i>Escala de presentación</i>		
	Frecuencia	Porcentaje
1	1	3,2%
2	2	6,5%
3	8	25,8%
4	4	12,9%
5	16	51,6%
Total	31	100%

Pregunta 8: ¿Qué le parecería a usted la idea de un ceviche presentado con técnicas vanguardistas complementadas con (esferificación, gelificación, etc.)?

Figura 8*Asimilación que tiene el ceviche elaborado con técnicas vanguardistas*

<i>Asimilación del ceviche con técnicas vanguardistas</i>		
	Frecuencia	Porcentaje
Muy Interesante	18	58,1%
Interesante	12	38,7%
Poco Interesante	1	3,2%
Nada Interesante	0	0%
Total	31	100%

Pregunta 9: Por favor, comparta cualquier comentario o sugerencia adicional que tenga sobre la idea de un restaurante de ceviche con técnicas vanguardistas

Figura 9

Comentarios y sugerencias que tienen los consumidores acerca de un restaurante de ceviche que maneja técnicas de vanguardia

<i>Comentarios y sugerencias adicionales</i>		
	Frecuencia	Porcentaje
Innovador	15	48,4%
Llamativo	8	25,8%
Hacer platos más tradicionales	1	3,2%
Es una propuesta muy interesante	4	12,9%
Muy buena idea para poder degustar nuevos platos de comida con nuevas técnicas	3	9,7%
En las preguntas falta especificar si he probado o escuchado sobre el ceviche jipijapa	0	0%
Ninguna sugerencia	0	0%
Ninguna	0	0%
Total	31	100%

4.1.1. Análisis de la encuesta

La presente encuesta fue diseñada para explorar las percepciones y actitudes de los encuestados hacia la innovación en la gastronomía, con un enfoque específico en la aplicación de técnicas vanguardistas en platos tradicionales como el ceviche. La encuesta abarcó varios aspectos, incluyendo la importancia de la innovación, las expectativas sobre la presentación de platos con técnicas modernas, la disposición a experimentar con nuevas versiones del ceviche, y la valoración de la autenticidad de los ingredientes. A continuación, se presenta un análisis detallado de los resultados obtenidos y su implicancia para la industria gastronómica. Los resultados indican que una gran mayoría de los encuestados considera que la innovación en la gastronomía es crucial.

Con un 64,5% calificando la innovación como "muy importante" y un 32,3% como "importante", se evidencia una clara tendencia hacia la apreciación de nuevos enfoques y

técnicas en la cocina. Este dato es relevante para chefs y restauradores que buscan diferenciar sus ofertas y atraer a un público que valora las experiencias gastronómicas únicas y novedosas. La escasa proporción de encuestados que consideran la innovación como "poco importante" sugiere que hay un consenso general sobre la relevancia de la innovación en la evolución de la gastronomía. La encuesta muestra que el 51,6% de los participantes espera que la presentación de un ceviche preparado con técnicas moleculares sea "sorprendente", mientras que un 32,3% la prefiere "elegante". Este enfoque en la presentación visual y la sorpresa sugiere que los comensales están buscando experiencias que van más allá del sabor, apreciando también el aspecto estético y la creatividad en la presentación.

La menor importancia dada a descriptores como "minimalista", "tradicional" y "centrado en el sabor" indica una apertura a experimentar con formas y técnicas innovadoras, siempre y cuando estas contribuyan a una experiencia memorable. Un abrumador 58,1% de los encuestados considera "muy interesante" la idea de un ceviche presentado con técnicas vanguardistas como la esferificación y la gelificación, mientras que un 38,7% lo encuentra "interesante".

Estos resultados subrayan un entusiasmo considerable por la innovación culinaria, especialmente en cómo estas técnicas pueden reinventar platos tradicionales. La casi inexistente preocupación por que estas técnicas puedan ser "poco interesantes" indica una fuerte curiosidad y disposición a explorar nuevos enfoques en la cocina. Esto representa una oportunidad significativa para la experimentación culinaria y la introducción de nuevos conceptos en los menús de restaurantes.

La disposición a probar un ceviche Jipijapa con técnicas como espumas es notablemente alta, con el 51,6% de los encuestados puntuando con un 5 en una escala de 1 a 5. Además, un 25,8% lo califica con un 3, lo que sugiere una apertura considerable hacia la experimentación. Esta disposición refleja una tendencia creciente entre los consumidores hacia la búsqueda de experiencias culinarias innovadoras y emocionantes. La alta aceptación sugiere que la industria puede explorar estos conceptos con una audiencia receptiva, siempre y cuando se mantenga un equilibrio adecuado entre la innovación y el respeto por los elementos tradicionales del plato.

El consenso absoluto (100%) a favor de disfrutar un ceviche Jipijapa con ingredientes típicos como el maní, el aguacate y el pescado curtido, refleja un fuerte apego a la autenticidad y los sabores tradicionales. Esto subraya la importancia de mantener la esencia de los ingredientes al introducir técnicas modernas. Los chefs y restauradores deben considerar estos ingredientes como pilares fundamentales al experimentar con nuevas técnicas, asegurando que las innovaciones complementen en lugar de desvirtuar la autenticidad del plato.

La autenticidad de los ingredientes es claramente un valor fundamental para los encuestados, con el 74,2% calificándola como "muy importante" y el 19,4% como "importante". Este fuerte énfasis en la autenticidad sugiere que, aunque los consumidores están abiertos a la innovación, no están dispuestos a comprometer los sabores y características esenciales que definen un plato tradicional. Para los chefs, esto implica un delicado equilibrio entre mantener la autenticidad de los ingredientes y la incorporación de nuevas técnicas que puedan realzar, en lugar de eclipsar, el perfil de sabor del ceviche. El ceviche de pescado y el de camarón son los más populares entre los encuestados, con el ceviche Jipijapa también recibiendo una atención significativa.

Este patrón de consumo indica que, aunque el ceviche de pescado es el más común, existe un interés considerable en explorar variaciones regionales y menos convencionales como el ceviche Jipijapa. Esto sugiere una oportunidad para destacar la diversidad de preparaciones de ceviche y ofrecer opciones que atraigan a diferentes gustos y preferencias culturales.

Los resultados de la encuesta revelan un público gastronómico que valora tanto la autenticidad como la innovación en la gastronomía. Mientras que los encuestados muestran una clara preferencia por mantener la autenticidad de los ingredientes en platos tradicionales como el ceviche, también están abiertos a explorar nuevas técnicas y presentaciones. Este equilibrio entre tradición e innovación es crucial para los chefs y restauradores que buscan innovar sin perder la esencia cultural y culinaria de los platos. La disposición a probar nuevas versiones del ceviche, especialmente con técnicas vanguardistas, sugiere que hay un mercado receptivo para la experimentación culinaria. Sin embargo, es esencial que cualquier innovación se realice con un profundo respeto por los ingredientes y métodos tradicionales para asegurar la aceptación y éxito entre los consumidores.

4.2 Resultados de las entrevistas realizadas

La finalidad de esta entrevista es respaldar el proyecto de investigación realizado por el estudiante de la carrera de Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra, con el objetivo de comprender el alcance y relevancia que han tenido como profesionales al emplear técnicas de vanguardia en la preparación de platos típicos y cuál ha sido el nivel de aceptación recibido por parte de los consumidores y clientes.

Propósito de la entrevista: Recopilar información sobre la aplicación de técnicas de vanguardia en el ceviche tradicional jipijapa.

Entrevistado: Mgs. Vanessa Palomeque

Profesión: Mgs. Turismo

Cargo/relación con la investigación: Coordinadora de Vinculación y prácticas pre profesionales

Preguntas

1.- ¿Conoce o experimentado la comida típica en su trayectoria profesional, puede dar su opinión?

Considero que la comida típica viene realmente a hacer una base fundamental para dar paso en la creatividad para la creación de nuevos platos.

2.- ¿Podría explicar acerca de los ingredientes principales que lleva la preparación del ceviche?

Los ingredientes principales de un ceviche considero que son el tomate, la cebolla, el limón, el pepino, aguacate sobre todo el maní.

3.- ¿Conoce usted sobre la aplicación de las técnicas de vanguardia?

Considero que las técnicas de vanguardia son un proceso evolutivo de la cocina tradicional donde el chef se convierte en un artista y aplica diferentes técnicas innovadoras transformando

los platillos tradicionales en nuevos platillos de acuerdo las nuevas tendencias, poniendo en juego su creatividad, su imaginación, nuevos sabores, nuevas texturas, e incluso nuevos ingredientes que le dan un toque más auténtico dependiendo el diseño que este tenga y como lo aprecien los comensales.

4.- ¿Qué opina y recomienda acerca de la aplicación de las técnicas de vanguardia en el ceviche Jipijapa?

Considero que la innovación no está mal al aplicar en un plato tradicional, pero creo que si se debe respetar la esencia del plato que en este caso es el ceviche Jipijapa y la creatividad de acuerdo al plato en añadir texturas y sabores creo que eso si se podría innovar.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia aplicaría usted en la preparación del Ceviche Jipijapa?

Como técnicas de vanguardia que podríamos aplicar en el ceviche, creo que se puede jugar en el emplatado, con algunos de los elementos como el aguacate que se podría añadirle un diseño sin eliminar la esencia del plato.

Análisis de la entrevista:

La entrevista refleja una apreciación por la comida típica y su capacidad para servir como base para la innovación en la gastronomía, destacando la importancia de respetar la esencia de los platos tradicionales mientras se exploran nuevas técnicas y presentaciones.

La finalidad de esta entrevista es respaldar el proyecto de investigación realizado por el estudiante de la carrera de Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra, con el objetivo de comprender el alcance y relevancia que han tenido como profesionales al emplear técnicas de vanguardia en la preparación de platos típicos y cuál ha sido el nivel de aceptación recibido por parte de los consumidores y clientes.

Propósito de la entrevista: Recopilar información sobre la aplicación de técnicas de vanguardia en el ceviche tradicional jipijapa.

Entrevistado: Lic. Kevin Andrés Sáenz Fuentes

Profesión: Lic. Gastronómico

Cargo/relación con la investigación: Propietario Restaurante “Casa del árbol”

Preguntas:

1.- ¿Conoce o experimentado y mejorado de la comida típica en su trayectoria profesional, puede dar su opinión?

La comida típica es una expresión cultural rica y diversa. A lo largo de mi carrera, he tenido el privilegio de experimentar y mejorar recetas tradicionales, buscando siempre resaltar sus sabores auténticos y elevar su presentación sin perder su esencia.

2.- ¿Podría explicar acerca de los ingredientes principales que lleva la preparación del ceviche?

El ceviche tradicional se prepara con pescado fresco, jugo de limón, cebolla roja, cilantro, ají y sobre todo el maní que es lo más importante. Cada uno de estos ingredientes juega un papel crucial para lograr el equilibrio perfecto entre frescura, acidez y picante.

3.- ¿Conoce usted sobre la aplicación de las técnicas de vanguardia?

Sí, estoy familiarizado con las técnicas de vanguardia en la gastronomía, que buscan innovar y sorprender al comensal mediante el uso de nuevas tecnologías y métodos. Esto incluye técnicas como la esferificación, gelificación, uso de nitrógeno líquido, y la cocción a baja temperatura (sous-vide). Estas técnicas permiten una mayor precisión en la cocción y presentación de los platos, así como la posibilidad de explorar nuevas texturas y sabores, creando experiencias gastronómicas únicas.

4.- ¿Qué opina y recomienda acerca de la aplicación de las técnicas de vanguardia en el ceviche Jipijapa?

El ceviche Jipijapa, una variante del ceviche ecuatoriano, puede beneficiarse de la aplicación de técnicas de vanguardia, siempre y cuando se mantenga la autenticidad y el respeto por los sabores tradicionales. Por ejemplo, la técnica de esferificación podría utilizarse para encapsular

jugo de limón o una salsa de ají, creando pequeñas esferas que exploten en la boca y liberen su sabor, aportando una nueva dimensión al plato. Sin embargo, es crucial no perder de vista que el ceviche es un plato que celebra la frescura de sus ingredientes; cualquier técnica moderna debe realzar, y no opacar, esta cualidad. Recomiendo que cualquier chef que desee innovar con el ceviche Jipijapa lo haga con un enfoque cuidadoso y respetuoso, buscando siempre realzar la experiencia sensorial del comensal sin comprometer la integridad del platillo tradicional.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia aplicaría usted en la preparación del Ceviche Jipijapa?

Como licenciado en gastronomía, me gusta experimentar con técnicas modernas que puedan resaltar y reinventar platos tradicionales como el Ceviche Jipijapa. Por ejemplo, podría utilizar técnicas de Esferificación para crear pequeñas esferas de jugo de limón o ají, que, al morderlas, exploten en la boca, liberando un sabor intenso y refrescante. Otra opción interesante es usar un enfriamiento rápido con la técnica de Nitrógeno Líquido para darle una textura crujiente a ciertos ingredientes, como una salsa de ají o aguacate, creando un contraste agradable con la suavidad del pescado. Además, podría presentar algunos elementos en forma de gel con la técnica de Gelificación para una presentación más elegante y diferente, manteniendo siempre los sabores clásicos del ceviche. La idea es darle un toque innovador al plato sin perder su esencia tradicional.

Análisis de la entrevista:

El entrevistado muestra un conocimiento profundo y una apreciación por la comida tradicional, combinada con una habilidad para aplicar técnicas de vanguardia de manera que enriquezca la experiencia culinaria sin comprometer la autenticidad de los platos. Su enfoque equilibrado entre tradición e innovación resalta una comprensión madura de la gastronomía

La finalidad de esta entrevista es respaldar el proyecto de investigación realizado por el estudiante de la carrera de Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra, con el objetivo de comprender el alcance y relevancia que han tenido como profesionales al emplear técnicas de vanguardia en la preparación de platos típicos y cuál ha sido el nivel de aceptación recibido por parte de los consumidores y clientes.

Propósito de la entrevista: Recopilar información sobre la aplicación de técnicas de vanguardia en el ceviche tradicional jipijapa.

Entrevistado: Diego David Guamán Sánchez

Profesión: Lic. Gastronomía

Cargo/relación con la investigación: Administrador y Chef Ejecutivo “Puerto Lao”

Preguntas:

1.- ¿Conoce o experimentado y mejorado de la comida típica en su trayectoria profesional, puede dar su opinión?

La comida típica o tradicional de un lugar o sector suele ser el resultado de la fusión de ingredientes, técnicas y recetas que se han ido transmitiendo de generación en generación a lo largo del tiempo, estos platos pueden experimentar cambios y mejoras debido a factores como la Influencia de otras culturas intercambio cultural y la migración pueden llevar a la incorporación de nuevos ingredientes y técnicas. Los cocineros y chefs pueden experimentar y crear nuevas versiones de platos tradicionales aplicando conocimientos de lugares de procedencia dígase este ser local o extranjero la comida típica es un reflejo de la riqueza cultural y la creatividad culinaria de un lugar, y su evolución es un proceso natural que refleja los cambios en la sociedad y las preferencias de los consumidores y en lo personal como profesional culinario se ha tratado de mantener los procesos y preparación de cada plato local por temas muy arraigados a lo tradicional.

2.- ¿Podría explicar acerca de los ingredientes principales que lleva la preparación del ceviche?

El ceviche es un plato típico de la gastronomía latinoamericana especialmente popular en países como Perú, México, Ecuador y Chile. Los ingredientes principales para preparar ceviche varían ligeramente según la región y la receta. El ingrediente principal es el pescado o marisco fresco, como corvina, tilapia, camarones, pulpo, entre otros ingredientes hasta incluso en la sierra ecuatoriana se conoce un plato típico llamado ceviche de vaca donde utilizan la víscera de la vaca, todos los ingredientes mencionados suelen ser sumergidos o marinados en limón o un medio ácido.

3.- ¿Conoce usted sobre la aplicación de las técnicas de vanguardia?

Sí, estoy familiarizado con las técnicas de vanguardia en la cocina. La cocina de vanguardia, también conocida como cocina molecular o cocina experimental, se refiere a la aplicación de técnicas científicas y tecnológicas innovadoras en la preparación de alimentos. Algunas de estas técnicas que han tomado renombre en muchas preparaciones locales son Esferificación, Gelificación, Esfumación, Deshidratación, Texturización estas han sido implementadas en la cocina para hacer más vistoso o más reconocido la preparación al cual se aplique.

4.- ¿Qué opina y recomienda acerca de la aplicación de las técnicas de vanguardia en el ceviche Jipijapa?

El ceviche Jipijapa es un plato tradicional ecuatoriano que combina pescado fresco marinado en jugo de limón con cebolla, tomate y cilantro. La aplicación de técnicas de vanguardia en este plato puede ser emocionante, pero también debe respetar la esencia y la autenticidad del ceviche tradicional. Recordemos que la innovación debe respetar la esencia del plato tradicional y no sobrecargarlo con técnicas que lo desvíen de su origen. Sería muy emocionante al mismo tiempo ver qué se puede aplicar la cocina de vanguardia dentro de nuestras tradiciones dentro de nuestra comida típica y dentro de nuestras costumbres, poco es el conocimiento de la gente para poder aplicar este tipo de conocimientos gastronómicos lo cual lo hace llamativo.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia aplicaría usted en la preparación del Ceviche Jipijapa?

Es muy extenso el tema para poder aplicar las técnicas vanguardistas en un ceviche de jipi Japa ya que recordemos que este es un plato típico que se prestaría para aplicar varios tipos de técnicas de la cocina vanguardista por ejemplo podemos aplicar una espuma en el zumo de limón una gelificación en la cebolla o una deshidratación en el pescado llegando a un punto de laminar el pescado para hacerlo de una textura súper crocante o porque no una esféricación compuesta de una desconstrucción de los ingredientes del ceviche, claro tomando en cuenta que no deberíamos dejar que el plato pierda su identidad.

Análisis de la entrevista:

El entrevistado muestra un conocimiento profundo y una apreciación por la comida tradicional, combinada con una habilidad para aplicar técnicas de vanguardia de manera que enriquezca la experiencia culinaria sin comprometer la autenticidad de los platos. Su enfoque equilibrado entre tradición e innovación resalta una comprensión madura de la gastronomía.

Entrevistado: Carlos Santiago Chuquin

Profesión: Lic. Gastronomía

Cargo/relación con la investigación: Propietario General del Restaurante “Antonio de Piedra”

Preguntas:

1.- ¿Conoce o experimentado y mejorado de la comida típica en su trayectoria profesional, puede dar su opinión?

La comida típica o tradicional de un lugar o sector suele ser el resultado de la fusión de ingredientes, técnicas y recetas que se han ido transmitiendo de generación en generación a lo largo del tiempo, estos platos pueden experimentar cambios y mejoras debido a factores como la Influencia de otras culturas intercambio cultural y la migración pueden llevar a la incorporación de nuevos ingredientes y técnicas. Los cocineros y chefs pueden experimentar y crear nuevas versiones de platos tradicionales aplicando conocimientos de lugares de procedencia dígame este ser local o extranjero la comida típica es un reflejo de la riqueza cultural y la creatividad culinaria de un lugar, y su evolución es un proceso natural que refleja los cambios en la sociedad y las preferencias de los consumidores y en lo personal como profesional culinario se ha tratado de mantener los procesos y preparación de cada plato local por temas muy arraigados a lo tradicional

2.- ¿Podría explicar acerca de los ingredientes principales que lleva la preparación del ceviche?

El ceviche es un plato típico de la gastronomía latinoamericana especialmente popular en países como Perú, México, Ecuador y Chile. Los ingredientes principales para preparar ceviche varían

ligeramente según la región y la receta. El ingrediente principal es el pescado o marisco fresco, como corvina, tilapia, camarones, pulpo, entre otros ingredientes hasta incluso en la sierra ecuatoriana se conoce un plato típico llamado ceviche de vaca donde utilizan la víscera de la vaca, todos los ingredientes mencionados suelen ser sumergidos o marinados en limón o un medio ácido.

3.- ¿Conoce usted sobre la aplicación de las técnicas de vanguardia?

Sí, estoy familiarizado con las técnicas de vanguardia en la cocina. La cocina de vanguardia, también conocida como cocina molecular o cocina experimental, se refiere a la aplicación de técnicas científicas y tecnológicas innovadoras en la preparación de alimentos. Algunas de estas técnicas que han tomado renombre en muchas preparaciones locales son Esferificación, Gelificación, Esfumación, Deshidratación, Texturización estas han sido implementadas en la cocina para hacer más vistoso o más reconocido la preparación al cual se aplique.

4.- ¿Qué opina y recomienda acerca de la aplicación de las técnicas de vanguardia en el ceviche Jipijapa?

El ceviche Jipijapa es un plato tradicional ecuatoriano que combina pescado fresco marinado en jugo de limón con cebolla, tomate y cilantro. La aplicación de técnicas de vanguardia en este plato puede ser emocionante, pero también debe respetar la esencia y la autenticidad del ceviche tradicional. Recordemos que la innovación debe respetar la esencia del plato tradicional y no sobrecargarlo con técnicas que lo desvíen de su origen. Sería muy emocionante al mismo tiempo ver qué se puede aplicar la cocina de vanguardia dentro de nuestras tradiciones dentro de nuestra comida típica y dentro de nuestras costumbres, poco es el conocimiento de la gente para poder aplicar este tipo de conocimientos gastronómicos lo cual lo hace llamativo.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia aplicaría usted en la preparación del Ceviche Jipijapa?

Es muy extenso el tema para poder aplicar las técnicas vanguardistas en un ceviche de jipi Japa ya que recordemos que este es un plato típico que se prestaría para aplicar varios tipos de técnicas de la cocina vanguardista por ejemplo podemos aplicar una espuma en el zumo de limón una gelificación en la cebolla o una deshidratación en el pescado llegando a un punto de

laminar el pescado para hacerlo de una textura súper crocante o porque no una esféricación compuesta de una desconstrucción de los ingredientes del ceviche, claro tomando en cuenta que no deberíamos dejar que el plato pierda su identidad.

La finalidad de esta entrevista es respaldar el proyecto de investigación realizado por el estudiante de la carrera de Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra, con el objetivo de comprender el alcance y relevancia que han tenido como profesionales al emplear técnicas de vanguardia en la preparación de platos típicos y cuál ha sido el nivel de aceptación recibido por parte de los consumidores y clientes.

Propósito de la entrevista: Recopilar información sobre la aplicación de técnicas de vanguardia en el ceviche tradicional jipijapa.

Entrevistado: Carlos Santiago Chuquín Cadena

Profesión: Lic. Gastronomía

Cargo/relación con la investigación: Propietario General del Restaurante “Antonio de Piedra”

Preguntas:

1.- ¿Conoce o experimentado y mejorado de la comida típica en su trayectoria profesional, puede dar su opinión?

Sí, a lo largo de mi carrera he tenido la oportunidad de explorar y mejorar varios platos típicos de nuestra gastronomía. Siempre he buscado respetar las raíces culturales y los sabores tradicionales, mientras introduzco elementos que puedan aportar nuevas texturas, técnicas de cocción o presentaciones innovadoras. Creo que la comida típica es un tesoro culinario que puede evolucionar y adaptarse a los gustos modernos, siempre que se mantenga la esencia de sus ingredientes y técnicas originales. Esto no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también permite que nuestras tradiciones culinarias se mantengan vivas y relevantes en un mundo en constante cambio.

2.- ¿Podría explicar acerca de los ingredientes principales que lleva la preparación del ceviche?

El ceviche es un plato que destaca por su frescura y sencillez, con una base de pescado fresco, generalmente corvina o mero, cortado en trozos pequeños. El pescado se "cocina" en jugo de limón, lo que le da una textura firme y un sabor ácido característico. La cebolla roja, cortada finamente, añade un toque crujiente y ligeramente picante, mientras que el ají o chile proporciona un nivel de picante que puede variar según el gusto. El cilantro fresco es esencial, aportando un aroma y sabor herbáceo que complementa perfectamente el conjunto. Además, se pueden añadir ingredientes como maíz tostado, batata, o aguacate, dependiendo de la región y las preferencias personales, lo que demuestra la versatilidad y riqueza del plato.

3.- ¿Conoce usted sobre la aplicación de las técnicas de vanguardia?

Sí, estoy bien versado en técnicas de vanguardia en la gastronomía, que permiten transformar ingredientes y presentaciones de maneras innovadoras. Por ejemplo, técnicas como la esferificación crean esferas de sabor que explotan en la boca, mientras que el nitrógeno líquido se utiliza para crear texturas inusuales y efectos visuales impresionantes. Estas técnicas no solo buscan sorprender al comensal, sino que también amplían las posibilidades creativas del chef, permitiendo explorar nuevas dimensiones de sabor y presentación.

4.- ¿Qué opina y recomienda acerca de la aplicación de las técnicas de vanguardia en el ceviche Jipijapa?

Incorporar técnicas de vanguardia en el ceviche Jipijapa puede ser una forma emocionante de innovar este plato tradicional, siempre que se mantenga un equilibrio con los sabores clásicos. Técnicas como la esferificación pueden introducir una sorpresa agradable, como esferas de limón o ají que añaden una explosión de sabor. Asimismo, el uso de texturas novedosas como geles o elementos crujientes puede enriquecer la experiencia gastronómica. Sin embargo, es fundamental que estas innovaciones complementen y realcen la frescura de los ingredientes, sin desviar la atención de la esencia del plato.

5.- ¿Qué técnicas de vanguardia aplicaría usted en la preparación del Ceviche Jipijapa?

Para el Ceviche Jipijapa, podría implementar técnicas de vanguardia como la esferificación para encapsular jugo de limón o salsa de ají, ofreciendo una nueva experiencia sensorial con

cada bocado. También consideraría usar nitrógeno líquido para crear elementos crujientes o helados, como una espuma de cilantro helada que aporte un contraste refrescante. La gelificación podría ser utilizada para presentar ciertos componentes del ceviche de una manera estructurada y visualmente atractiva, como pequeños cubos de gel de limón o de caldo de pescado. Estas técnicas pueden añadir capas de sofisticación y sorpresa al plato, manteniendo su autenticidad y frescura

Análisis de la entrevista:

El entrevistado muestra una sólida comprensión y respeto por la comida típica y su evolución mediante la integración de técnicas modernas. Su enfoque en preservar la autenticidad de los platos mientras introduce elementos innovadores refleja un equilibrio entre tradición y modernidad, destacando la importancia de mantener viva la riqueza cultural y gastronómica de las tradiciones culinarias.

4.2.1. Análisis general de las entrevistas

La entrevista proporciona una visión detallada y reflexiva de cómo la gastronomía puede evolucionar mediante la integración de técnicas de vanguardia, sin perder de vista la rica herencia de la cocina tradicional. El entrevistado, un profesional con amplia experiencia en el ámbito culinario, muestra un profundo conocimiento y respeto por las tradiciones culinarias, así como una apertura hacia la innovación y la experimentación. El entrevistado subraya la importancia de la comida típica como una expresión cultural y un legado culinario invaluable. A lo largo de su carrera, ha tenido la oportunidad de explorar y mejorar diversas recetas tradicionales, siempre con un enfoque en resaltar los sabores auténticos y elevar la presentación sin comprometer la esencia del plato.

Este enfoque refleja una filosofía que valora la tradición mientras acepta la evolución natural de la gastronomía. El entrevistado señala que la comida típica es a menudo el resultado de una fusión de ingredientes y técnicas que se han transmitido de generación en generación. La influencia de otras culturas, el intercambio cultural y la migración ha contribuido a la incorporación de nuevos ingredientes y métodos de preparación, enriqueciendo aún más la cocina tradicional.

Esta perspectiva muestra una comprensión profunda de cómo la cocina es un reflejo de la historia y la evolución cultural de una sociedad. La explicación de los ingredientes del ceviche demuestra un conocimiento exhaustivo y una apreciación por la diversidad regional de este plato. El entrevistado menciona ingredientes básicos como el pescado fresco, el jugo de limón, la cebolla roja, el cilantro y el ají, y resalta la importancia del maní en algunas versiones del ceviche ecuatoriano.

Este detalle sugiere un conocimiento profundo de las variaciones regionales y la capacidad de adaptar la preparación según las tradiciones locales. Además, se mencionan otros ingredientes poco comunes en la preparación de ceviche, como las vísceras de vaca en la Sierra ecuatoriana, lo que subraya la adaptabilidad y la diversidad de este plato en diferentes contextos culturales. La inclusión de estos detalles muestra una comprensión integral de cómo el ceviche puede variar significativamente según la región y las preferencias culturales. El entrevistado demuestra un sólido conocimiento de las técnicas de vanguardia en la gastronomía, también conocidas como cocina molecular o experimental. Estas técnicas incluyen esferificación, gelificación, espumación, deshidratación y texturización, entre otras. La familiaridad con estas técnicas no solo indica un conocimiento teórico, sino también una comprensión de cómo se pueden aplicar para transformar la experiencia culinaria.

El entrevistado destaca que estas técnicas permiten una mayor precisión en la cocción y la presentación de los platos, y ofrecen la posibilidad de explorar nuevas texturas y sabores. Sin embargo, también reconoce la importancia de utilizar estas técnicas de manera que complementen y realcen los platos tradicionales, en lugar de dominarlos o alterar su esencia. Esta postura muestra un enfoque equilibrado hacia la innovación, en el que la creatividad se utiliza para enriquecer la experiencia culinaria sin perder de vista la autenticidad del plato. En relación con la aplicación de técnicas de vanguardia en el Ceviche Jipijapa, el entrevistado muestra una postura cuidadosa y respetuosa. Reconoce que estas técnicas pueden ofrecer una nueva dimensión al plato, pero insiste en que deben utilizarse con moderación para no desviar el plato de su esencia original.

La esferificación, por ejemplo, podría usarse para encapsular jugo de limón o salsa de ají, añadiendo una sorpresa visual y gustativa sin comprometer el sabor tradicional. El

entrevistado subraya que la frescura de los ingredientes es un elemento clave del ceviche, y cualquier técnica moderna debe realzar esta cualidad, en lugar de eclipsarla. Esta perspectiva refleja un profundo respeto por la autenticidad del ceviche Jipijapa y una cautela hacia la innovación que podría comprometer la integridad del plato. La recomendación de mantener un equilibrio entre tradición e innovación destaca una filosofía culinaria que valora tanto la preservación de las tradiciones como la exploración de nuevas fronteras. El entrevistado propone varias técnicas de vanguardia que podrían aplicarse al Ceviche Jipijapa, mostrando una mente creativa y experimental.

El espumante del zumo de limón, la gelificación de la cebolla y la deshidratación del pescado son algunas de las técnicas mencionadas. Estas sugerencias muestran cómo se pueden explorar nuevas formas de presentar y experimentar con los ingredientes tradicionales, creando una experiencia gastronómica única. Sin embargo, el entrevistado enfatiza nuevamente la importancia de no comprometer la identidad del plato. La innovación debe ser utilizada de manera complementaria, sin sobrecargar el plato con técnicas que podrían desviar la atención de los sabores y la esencia tradicionales. Esta cautela refleja un profundo respeto por la herencia culinaria y una comprensión de la importancia de mantener la autenticidad en la gastronomía.

La entrevista revela un enfoque profesional en la gastronomía que valora tanto la tradición como la innovación. El entrevistado demuestra un conocimiento profundo de la comida típica y las técnicas de vanguardia, y adopta una postura equilibrada en la aplicación de estas técnicas a los platos tradicionales. Este enfoque muestra una filosofía culinaria que busca preservar la autenticidad cultural mientras explora nuevas formas de enriquecer la experiencia gastronómica.

El respeto por la autenticidad, combinado con una mente abierta hacia la innovación, sugiere una perspectiva madura y bien informada sobre la evolución de la gastronomía. La entrevista refleja un compromiso con la excelencia culinaria y una apreciación por la riqueza y diversidad de la cocina tradicional, así como una voluntad de explorar y adoptar nuevas técnicas que puedan enriquecer aún más esta tradición.

5. PROPUESTA

5.1 Descripción del Proyecto

El proyecto se enfoca en la integración de técnicas culinarias modernas con la gastronomía tradicional ecuatoriana, específicamente el ceviche Jipijapa.

Utilizando la inteligencia de mercado, se recopiló y analizó información relevante sobre preferencias que tiene el consumidor, las tendencias de mercado, competencia, y hábitos de consumo en Imbabura. Esta información permitió ajustar la estrategia de negocio para maximizar la aceptación y el éxito del producto.

Misión: Ofrecer una experiencia gastronómica única e innovadora, fusionando la tradición del ceviche Jipijapa con técnicas culinarias vanguardistas, para deleitar los paladares de locales y turistas en la provincia de Imbabura, destacando la riqueza cultural y culinaria de Ecuador.

Visión: Ser reconocidos como el principal referente en la gastronomía ecuatoriana innovadora, llevando el ceviche Jipijapa con técnicas vanguardistas a nivel nacional e internacional, y contribuyendo al desarrollo turístico y gastronómico de Imbabura.

5.2. Plan de Negocios

Resumen Ejecutivo: El proyecto busca introducir un ceviche Jipijapa innovador en el mercado de Imbabura, combinando la tradición culinaria ecuatoriana con modernas técnicas de gastronomía vanguardista. El objetivo es atraer a un público diverso, desde los amantes de la comida tradicional hasta los entusiastas de la gastronomía innovadora.

5.2.1. Propuesta de valor

Segmento Principal:

Residentes de Imbabura: Personas entre 25-45 años, con interés en experiencias gastronómicas novedosas y alto poder adquisitivo.

Turistas Nacionales e Internacionales: Visitantes en busca de experiencias culinarias únicas y autóctonas.

Segmento Secundario:

Amantes de la Cocina Vanguardistas: Entusiastas de la gastronomía moderna y chefs en busca de inspiración.

Empresas y Corporaciones: Para eventos empresariales y catering gourmet.

5.2.2. Propuestas de valor

Producto Diferenciado:

Ceviche Jipijapa preparado con técnicas vanguardistas, ofreciendo una experiencia culinaria única que combina tradición y modernidad.

Presentación innovadora y estética que atrae tanto a locales como a turistas.

-Experiencia Sensorial:

Una experiencia gastronómica que estimula todos los sentidos, no solo el gusto, sino también la vista y el olfato, gracias a las texturas y presentaciones innovadoras.

-Calidad y Frescura:

Uso de ingredientes frescos y de alta calidad, destacando los productos locales de la provincia de Imbabura.

5.2.3. Canales de Distribución

Restaurante Propio:

Un establecimiento en un área estratégica de Imbabura que sirva como el punto principal de venta y promoción del ceviche Jipijapa con técnicas vanguardistas.

Eventos y Catering:

Ofrecimiento de servicios de catering para eventos privados y corporativos, demostraciones en vivo de técnicas vanguardistas en ferias y festivales gastronómicos.

Alianzas Estratégicas:

- Colaboración con hoteles, tour operadores y agencias de viaje para incluir el ceviche Jipijapa en sus paquetes turísticos.

- Participación en rutas gastronómicas y tours culinarios organizados en la región.

Ventas Online:

- Desarrollo de una plataforma de pedidos en línea para entrega a domicilio, especialmente en áreas urbanas de Imbabura.
- Promoción a través de redes sociales y Marketplace local para alcanzar a un público más amplio.

Talleres y Clases de Cocina:

- Organización de talleres y clases de cocina vanguardista para entusiastas de la gastronomía, permitiendo a los clientes aprender y experimentar con las técnicas utilizadas en el ceviche Jipijapa.

4 relación con el Cliente

Descripción: La relación con el cliente en "Ceviche Jipijapa" se centra en crear una experiencia gastronómica memorable y personalizada. Utilizamos técnicas vanguardistas no solo en la cocina, sino también en la interacción con nuestros clientes.

- **Atención Personalizada:** Cada cliente es recibido y atendido de manera única, con un enfoque en sus preferencias y necesidades específicas.
- **Experiencia Interactiva:** Incorporamos tecnología en el proceso de pedido y presentación, permitiendo a los clientes personalizar sus platos y aprender sobre los ingredientes y técnicas utilizados.
- **Fidelización:** Ofrecemos programas de lealtad y eventos exclusivos para nuestros clientes frecuentes, creando una comunidad alrededor de nuestra marca.
- **Feedback Continuo:** Mantenemos canales abiertos para recibir y actuar sobre el feedback de nuestros clientes, asegurando una mejora continua en nuestro servicio y productos.

Fuentes de Ingresos

Descripción: Las fuentes de ingresos de "Ceviche Jipijapa" son diversas y están diseñadas para maximizar la rentabilidad mientras ofrecemos valor a nuestros clientes.

- **Ventas Directas en Restaurante:** Ingresos provenientes de la venta de comidas y bebidas en nuestro local.

- **Eventos y Catering:** Servicios de catering para eventos privados y corporativos, ofreciendo una experiencia gastronómica de alta calidad.
- **Clases y Talleres de Cocina:** Ingresos por impartir clases de cocina y talleres sobre técnicas vanguardistas y preparación de ceviche.
- **Productos de Marca:** Venta de productos relacionados, como kits de ingredientes frescos, salsas especiales, y merchandising de la marca.
- **Delivery y Takeaway:** Servicios de entrega a domicilio y pedidos para llevar, optimizados con tecnología para una experiencia eficiente y satisfactoria.

Recursos Clave

Descripción: Los recursos clave son los elementos esenciales que permiten a "Ceviche Jipijapa" operar y ofrecer valor a sus clientes.

- **Equipo de Cocina y Chefs Innovadores:** Chefs expertos en técnicas vanguardistas y con experiencia en cocina de fusión.
- **Ingredientes de Alta Calidad:** Suministro constante de ingredientes frescos y de alta calidad, esenciales para nuestros platos.
- **Tecnología:** Sistemas tecnológicos para la gestión de pedidos, reservas, y feedback de clientes, así como herramientas para la preparación y presentación de alimentos.
- **Local y Ambiente:** Un local atractivo y bien ubicado, diseñado para ofrecer una experiencia culinaria única.
- **Red de Proveedores:** Relaciones sólidas con proveedores de ingredientes y equipamiento, asegurando calidad y continuidad.

Actividades Clave

Descripción: Las actividades clave son las tareas y procesos principales que "Ceviche Jipijapa" debe realizar para asegurar el éxito de su propuesta de valor.

- **Desarrollo de Menús Innovadores:** Creación y actualización continua de menús que incorporen técnicas vanguardistas y sabores únicos.
- **Preparación y Presentación de Platos:** Ejecución impecable de la preparación y presentación de platos, manteniendo altos estándares de calidad.

- **Marketing y Promoción:** Estrategias de marketing para atraer y retener clientes, incluyendo campañas en redes sociales, eventos promocionales, y colaboración con influencers.
- **Gestión de la Relación con Clientes:** Mantenimiento de relaciones sólidas con clientes a través de un servicio excepcional y programas de fidelización.
- **Capacitación del Personal:** Formación continua del equipo en técnicas culinarias avanzadas y atención al cliente.

5.2.8 Socios Clave

Descripción: Los socios clave son las entidades externas que ayudan a "Ceviche Jipijapa" a operar y crecer de manera eficiente.

- **Proveedores de Ingredientes:** Empresas que suministran ingredientes frescos y de calidad, esenciales para la preparación de nuestros platos.
- **Aliados Tecnológicos:** Proveedores de software y herramientas tecnológicas que optimizan nuestra operación y experiencia del cliente.
- **Colaboraciones Culinarias:** Alianzas con otros chefs y restaurantes para intercambiar conocimientos y realizar eventos conjuntos.
- **Agencias de Marketing:** Socios en estrategias de marketing y promoción para aumentar la visibilidad y atraer a nuevos clientes.
- **Instituciones Educativas:** Colaboración con escuelas de cocina y programas de formación para desarrollar talento y realizar investigaciones culinarias.

5.2.9. Estructura de Costos

Descripción: La estructura de costos identifica todos los gastos necesarios para operar "Ceviche Jipijapa" y llevar a cabo sus actividades clave.

- **Costos de Ingredientes:** Gastos en la adquisición de ingredientes frescos y de alta calidad.
- **Salarios y Beneficios:** Compensación para el personal, incluyendo chefs, meseros, y equipo de administración.
- **Tecnología y Equipamiento:** Inversión en herramientas y sistemas tecnológicos, así como en equipamiento de cocina.

- **Marketing y Promoción:** Gastos en campañas publicitarias, promociones, y actividades de marketing.
- **Renta y Mantenimiento del Local:** Costos asociados al alquiler, mantenimiento y decoración del espacio físico.
- **Formación y Desarrollo:** Inversión en la capacitación continua del personal para mantener estándares de calidad y servicio.

5.3 Desarrollo del Producto o Servicio

Figura 10

Logo del emprendimiento “Ceviche JipiVanguardia”



Ceviche:

Significado: El ceviche es un plato de pescado o mariscos crudos marinados en jugo de limón o lima, típicamente servido con cebolla, ají y otros ingredientes frescos. Es un plato icónico de la gastronomía latinoamericana, especialmente en Ecuador. • Relevancia: Utilizar "Ceviche" en el nombre de la marca destaca el plato principal y más característico del negocio, indicando claramente a los clientes qué tipo de comida pueden esperar.

Jipi Vanguardia:

Jipi: Derivado de "jipijapa," un término que se refiere a un estilo bohemio y relajado. • Vanguardia: Significa estar a la cabeza de la innovación y el desarrollo, indicando un enfoque moderno y creativo en la preparación y presentación del ceviche. • Combinación: La

combinación de "Jipi" y "Vanguardia" sugiere una mezcla de lo tradicional y lo moderno. "Jipi" aporta un toque cultural y artesanal, mientras que "Vanguardia" sugiere innovación y creatividad en la cocina.

Eslogan: Innovación en cada bocado

- **Innovación:** Destaca que la marca no se conforma con lo convencional. Cada plato de ceviche está diseñado para ofrecer algo nuevo y emocionante, ya sea a través de combinaciones de sabores, técnicas de preparación, o presentaciones visuales.

- **En cada bocado:** Indica que la experiencia innovadora no es un evento único, sino algo constante en cada plato que se sirve. Cada bocado de ceviche ofrece una nueva y emocionante experiencia culinaria.

Resultados de las pruebas y feedback recibido

Objetivo: Evaluar la aceptación del ceviche Jipijapa y recopilar datos sobre las necesidades y preferencias de los consumidores.

Focus Group con Compañeros de Gastronomía

Descripción de los Participantes:

- Participaron 5 estudiantes de gastronomía con conocimientos variados en cocina y técnicas culinarias.
- Los participantes fueron seleccionados para representar una amplia gama de gustos y preferencias.
- **Sesiones de Degustación:** Los participantes probaron los productos y recetas en sesiones organizadas.
- **Discusión en Grupo:** Se facilitó una discusión en grupo para compartir impresiones y sugerencias.

Resultados Obtenidos:

- **Aceptación del Producto:** La mayoría de los participantes mostró una respuesta positiva hacia el ceviche Jipijapa en términos de sabor innovador y presentación atractiva.

- **Preferencias del Consumidor:** Los participantes destacaron una preferencia por productos que fueran tanto saludables como fáciles de preparar, apreciando las técnicas de vanguardia que no complicaban el proceso.
- **Sugerencias de Mejora:** Se sugirieron ajustes en las recetas para mejorar la textura del pescado y el balance de sabores entre los ingredientes tradicionales y las técnicas modernas aplicadas.

5.3.2 Descripción del primer prototipo basado en la necesidad identificada

Figura 11

Receta Estándar del Ceviche

 ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"

RECETA ESTÁNDAR #1

NOMBRE DEL PLATO: Ceviche Jipijapa		Porción Estándar (g.):		No-PAX: 5
CANTIDAD	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unit.	Costo Total
434	g	Lomo de pez dorado	0,015413	7,20
30	g	Peperoncillo	0,004059	0,12
1000	g	Ajivite	0,001550	0,15
300	g	Tomate	0,003409	0,10
300	g	Cebolla	0,003000	0,30
215	g	Maíz	0,001157	0,25
100	ml	Zumo de limón azul	0,001389	0,30
15	g	Sal de yacata	0,005000	0,75
23	g	Mestiza	0,005000	0,14
18	g	Sal	0,001000	0,18
30	g	Pimentón	0,001000	0,24
60	g	Cilantro	0,001428	0,85
170	g	Yerba	0,002200	0,48
200	g	Yerba	0,003000	1,30
30	g	Yerba	0,005000	0,15
30	g	Miso	0,010000	0,30
			Costo total:	13,77
			Costo por porción:	2,75

PROCEDIMIENTO

1. Cortar en cubitos el pescado.
2. Marinar el fileteado con limón.
3. Cortar paprika, tomates, cebolla en corte decorativo.
4. Realizar las técnicas de vanguardia oportunas.
5. Colocar Ajivite en un bol y freír en aceite y aspiración al bañado.
6. Realizar la técnica de sigra: con el limón curado del pescado y continuación colocar ajo sal y mostaza.
7. Colocar 80 ml de agua en un olla pequeña y dejar hervir, después ir colocando el agua en el miso.

DOCENTE:

Nombre: Fernando Cabrera

Proceso:

Creación del Primer Prototipo:

Se diseñaron recetas y productos iniciales que cumplen con la necesidad de ofrecer una experiencia gastronómica innovadora y saludable. Para el ceviche Jipijapa, se seleccionaron ingredientes frescos y técnicas de vanguardia que realzan los sabores tradicionales.

Componentes del Prototipo:

- **Receta Básica:** Se desarrolló una receta accesible que utiliza ingredientes frescos como pescado, camarones, tomate, cebolla, limón, y ají. La preparación incluye técnicas avanzadas como la esferificación de limón y la espuma de ají para darle un toque moderno.
- **Productos Gastronómicos:** Se crearon muestras del ceviche Jipijapa para degustación, destacando por su innovadora presentación y sabores equilibrados.

- **Estándares de Calidad:** Se establecieron parámetros rigurosos de frescura de los ingredientes, precisión en las técnicas de vanguardia, y consistencia en la presentación para asegurar la excelencia del producto final.

Evaluación y Feedback Inicial:

- **Pruebas Internas:** Los primeros prototipos del ceviche Jipijapa fueron probados internamente por el equipo de desarrollo y un grupo reducido de estudiantes de gastronomía. Se recolectaron comentarios sobre el sabor, la presentación y la facilidad de preparación.
- **Ejemplo de Evaluación:** Un prototipo de ceviche Jipijapa fue evaluado en términos de sabor (balance entre acidez y frescura), presentación (uso de técnicas como la esferificación y espuma), y facilidad de preparación (tiempo y técnicas utilizadas).

5.3.3. Prototipos de versiones iniciales del producto mínimo viable (MVP)

Objetivo: Refinar los prototipos iniciales del ceviche Jipijapa basándose en el feedback recibido para crear versiones mejoradas que puedan ser probadas en el mercado real.

Proceso Iterativo:

- **Construir:** Se mejoraron las recetas del ceviche Jipijapa incorporando las sugerencias recibidas, como ajustar la intensidad de la espuma de ají o la cantidad de gelificación de aguacate y espumantes de limón para equilibrar mejor los sabores.
- **Medir:** Las versiones mejoradas del ceviche fueron evaluadas a través de pruebas adicionales, midiendo la satisfacción de los degustadores en términos de sabor, textura y presentación.
- **Aprender:** Se identificó qué aspectos del ceviche funcionaban bien y cuáles necesitaban ajustes. Por ejemplo, se descubrió que una proporción específica de limón en las esferas proporcionaba el equilibrio perfecto de acidez.
- **Ejemplo:** El ceviche jipijapa con técnicas de vanguardia fue refinada para mejorar su sabor y presentación basándose en las recomendaciones de los evaluadores.
- **MVP Mejorado:** Se desarrollaron recetas y productos gastronómicos listos para ser lanzados y probados en un entorno real, asegurando que el ceviche Jipijapa no solo sea innovador, sino también del agrado del público.

5.4. Segundo Prototipo del Ceviche Jipijapa con Técnicas de Vanguardia

Figura 12

Plato realizado “Ceviche JipiVanguardia”



Proceso de Desarrollo:

Áreas de Mejora Identificadas:

Basado en el feedback recibido del primer prototipo durante el focus group con los docentes de la Universidad Católica de Ibarra, se identificaron varias áreas de mejora. Los participantes señalaron que la presentación del ceviche podría beneficiarse de una estética más moderna, mientras que la textura del pescado y el balance de sabores podrían ser optimizados para realzar la experiencia gustativa. Además, se sugirió explorar técnicas innovadoras que aporten una dimensión adicional al platillo sin comprometer su autenticidad.

Pasos Seguidos para Implementar las Mejoras:

5.4.1. Revisión de Ingredientes y Proporciones:

Se revisaron las proporciones de los ingredientes para asegurar un balance óptimo entre acidez y frescura.

Se exploraron alternativas más naturales y frescas para intensificar el sabor, como la incorporación de hierbas frescas.

5.4.2. Introducción de Técnicas de Vanguardia:

- **Espumante de Limón:** Se desarrolló una espuma ligera de limón utilizando técnicas de espumación para añadir una capa de frescura y acidez sin saturar el paladar.
- **Gelificación de Aguacate:** Se implementó la gelificación del aguacate para crear texturas suaves y novedosas, que complementan la cremosidad natural del aguacate.
- **Terrificación de Tostado:** Se aplicó la técnica de terrificación para tostar ciertos elementos del plato, añadiendo un toque crujiente y un sabor ahumado sutil.

5.4.3. Mejoras en la Presentación Visual:

Se diseñó una nueva disposición del plato, enfatizando la elegancia y la modernidad en la presentación, alineada con las expectativas de los consumidores actuales.

5.4.4. Características Mejoradas del Segundo Prototipo:

Ingredientes:

Ajustes Realizados:

- Se incrementó el uso de hierbas frescas como cilantro y perejil para realzar los sabores.
- El azúcar refinado utilizado en ciertas preparaciones fue sustituido por miel natural, aportando un dulzor más suave y natural.
- Se incorporaron aguacates de alta calidad para asegurar una textura cremosa y un sabor rico.

Métodos de Preparación:

Modificaciones Realizadas:

- Se mejoró la técnica de maceración del pescado, empleando una mezcla de limón y sal para acentuar la frescura y la firmeza del pescado.

- Se introdujo un método de preparación a baja temperatura para los elementos gelificados y espumantes, garantizando una textura y consistencia óptimas.
- La técnica de terrificación se utilizó para añadir un elemento crujiente y ahumado al plato, elevando la experiencia sensorial general.

Presentación:

Mejoras en la Presentación Visual:

- Se rediseñó la presentación del ceviche, utilizando un emplatado más sofisticado que incluye una disposición más artística de los ingredientes.
- La espuma de limón se aplicó como un toque decorativo, proporcionando un elemento visual atractivo y una explosión de sabor fresco.
- Los elementos gelificados y terrificados se presentaron de manera que resalten visualmente, creando un contraste de colores y texturas que atrae a los comensales.

5.5. Presentación del Prototipo Final: Ceviche Jipijapa con Técnicas de Vanguardia

5.5.1. Descripción del Producto Final

Ingredientes:

Selección de Ingredientes:

Para el producto final del ceviche Jipijapa, se seleccionaron cuidadosamente ingredientes frescos y locales, incluyendo pescado blanco de alta calidad, limones ecuatorianos, cebollas rojas, tomate, aguacate, y maní. Estos ingredientes fueron elegidos no solo por su frescura y sabor, sino también para apoyar la sostenibilidad y la economía local.

Cambios Significativos:

Se incorporó miel natural en lugar de azúcar refinado para un sabor más equilibrado y una textura más suave.

Se incrementó el uso de hierbas frescas como cilantro y perejil, intensificando los sabores frescos y naturales del plato.

Métodos de Preparación:

5.5.2. Optimización de Técnicas:

Maceración de Pescado: Se perfeccionó la técnica de maceración utilizando una mezcla de limón y sal, lo que resultó en una textura firme y un sabor cítrico vibrante.

- **Espumante de Limón:** Se utilizó una técnica de espumación para crear una espuma ligera de limón, añadiendo una capa de frescura y acidez controlada.
- **Gelificación de Aguacate:** Se empleó gelificación para crear texturas suaves con aguacate, proporcionando una experiencia sensorial única.
- **Terrificación de Tostado:** Esta técnica fue aplicada para tostar ciertos elementos, como trozos de maní y crutones de plátano verde, ofreciendo un contraste crujiente y un sabor ahumado sutil.

Presentación:

5.5.3. Técnicas de Emplatado y Decoración:

La presentación final del ceviche Jipijapa se caracteriza por un emplatado moderno y atractivo. El plato se dispone de manera que los colores vibrantes de los ingredientes frescos se destaquen, con la espuma de limón delicadamente colocada encima para añadir un elemento visual y aromático.

Se utilizaron platos blancos minimalistas para resaltar los colores naturales del ceviche, y se añadió una decoración con hierbas frescas y gel de aguacate, proporcionando una experiencia estética y culinaria equilibrada.

5.5.4. Logros

Cumplimiento de Expectativas:

El desarrollo del producto final ha logrado satisfacer y superar las expectativas iniciales. El ceviche Jipijapa con técnicas de vanguardia no solo preserva la autenticidad del plato tradicional, sino que también introduce innovaciones que mejoran la textura, el sabor y la presentación.

Respuesta Positiva: Las pruebas de degustación mostraron una respuesta positiva de los participantes, quienes apreciaron la combinación de ingredientes frescos, técnicas innovadoras y presentación sofisticada.

Sostenibilidad y Apoyo Local: El uso de ingredientes locales frescos ha mejorado la sostenibilidad del producto y ha apoyado la economía local, alineándose con las tendencias actuales de consumo consciente.

5.5.5. Próximos Pasos

Producción a Mayor Escala:

Con el prototipo final validado, el siguiente paso es escalar la producción para satisfacer una demanda más amplia. Esto incluye establecer asociaciones con proveedores locales para asegurar un suministro constante de ingredientes frescos.

Lanzamiento Comercial:

Preparar el lanzamiento comercial del ceviche Jipijapa con técnicas de vanguardia. Esto implicará campañas de marketing dirigidas, eventos de degustación y colaboraciones con restaurantes y chefs locales para aumentar la visibilidad del producto.

Estrategia de Distribución: Se explorará la distribución en supermercados y tiendas gourmet, además de un lanzamiento en plataformas de e-commerce para alcanzar un público más amplio.

6. CONCLUSIONES

El presente proyecto ha logrado cumplir con el objetivo general planteado, que consistió en aplicar técnicas de vanguardia a la preparación del Ceviche Jipijapa con el fin de innovar la comida tradicional y posicionar este platillo como un referente gastronómico. A través de los objetivos específicos, se ha logrado una fundamentación teórica robusta de las técnicas de vanguardia aplicables al Ceviche Jipijapa, asegurando que estas innovaciones no alteren su esencia tradicional. Asimismo, se han identificado y aplicado técnicas que, respetando las características originales del plato, han permitido su modernización y enriquecimiento sensorial, logrando así no solo conservar su identidad manabita, sino también elevar su prestigio y atractivo turístico.

El uso de la investigación bibliográfica y experimental permitió un abordaje integral del tema, garantizando que las innovaciones propuestas sean tanto teórica como prácticamente viables. La incorporación de técnicas como la espuma de jugo de limón, la liofilización de ingredientes y la gelificación del aguacate, demuestran que es posible innovar respetando la tradición, y a su vez, atraer un público más amplio, tanto local como extranjero, lo que contribuye al fomento del turismo gastronómico en la provincia de Manabí.

En conclusión, la investigación no solo ha aportado al enriquecimiento del Ceviche Jipijapa como plato tradicional, sino que también ha demostrado el potencial de la gastronomía manabita para adaptarse a las tendencias culinarias contemporáneas sin perder su esencia cultural.

7. RECOMENDACIONES

Para maximizar el impacto de las innovaciones aplicadas al Ceviche Jipijapa, es esencial fomentar la capacitación continua de los chefs y cocineros locales en técnicas de vanguardia. Esto no solo mejorará la calidad de la preparación del Ceviche Jipijapa, sino que también permitirá la innovación en otros platos tradicionales de la provincia de Manabí, manteniendo siempre el equilibrio entre la modernización y la preservación de la autenticidad culinaria.

Se sugiere que los profesionales en el área culinaria como lo son chefs y técnicos en gestión culinaria apliquen las técnicas de vanguardia aprendidas, en la preparación de platos típicos como lo fue en este caso el Ceviche Jipijapa; al cual se le dio un toque innovador sin que pierda la esencia de sus sabores originales; recordar además que se deben poner a prueba el platillo elaborado a través de pequeñas muestras de degustación.

Asimismo, es recomendable desarrollar campañas de promoción turística y gastronómica que destaquen estas innovaciones como un atractivo clave para visitantes nacionales e internacionales. Colaborar con operadores turísticos puede ayudar a posicionar al Ceviche Jipijapa como un símbolo representativo de la gastronomía ecuatoriana, resaltando la fusión entre tradición y modernidad.

Debido al limitado conocimiento que tienen la población acerca de la innovación en la cocina fusión, es recomendable que se proporcione una presentación previa sobre los platos elaborados con técnicas de vanguardia. Lo cual no solo puede atraer a más clientes, sino también impulsar el turismo local como internacional en el aspecto gastronómico.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Arájuzo, M. (2019). *El turismo activo como modalidad turística en expansión*. Obtenido de <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/contabilidadyNegocios/article/view/2879/2806>
- Arias, G., & Rivera, L. (2018). *ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS VANGUARDISTAS PARA SU APLICACIÓN EN RECETAS DE SAL Y DULCE CON BASE EN INGREDIENTES DE LA COCINA CUENCANA*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Balaguer. (2018). Tourism as a long-run of economic growth factor: the Spanish case. *Applied Economics*, 34.
- Balanzino, M. (02 de mayo de 2024). *Técnicas de Vanguardia que debes conocer*. Obtenido de The Gourmet Journal: <https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/tecnicas-de-vanguardia-que-debes-conocer/>
- Baticón, S. (19 de octubre de 2020). *iH! Cocina*. Obtenido de <https://www.hola.com/cocina/noticiaslibros/20201019177361/cilantro-recetas-propiedades/>
- Benavides, K. (2018). *EL USO DE LA ENZIMA TRANSGLUTAMINASA EN PRODUCTOS CÁRNICOS*. Quito: Udl.
- Blazquez, J. (23 de junio de 2020). *Los principios de la cocina molecular*. Obtenido de Fundación Antama: <https://fundacion-antama.org/los-principios-de-la-cocina-molecular/>
- Carbajal, Á. (2016). *La cebolla, una aliada para tu salud*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid.
- Costa, M., Aguinaga, A., Carrillo, C., & Baiocchi, N. (1997). *EL PESCADO ALIMENTO NACIONAL Y SALUDABLE: OTRAS FORMAS DE PREPARARLO*. Perú: Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud.
- Déleg, M., & Merchán, C. (2015). *ANÁLISIS DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL TOMATE RIÑÓN CULTIVADO EN LA PROVINCIA DEL AZUAY Y SU APLICACIÓN GASTRONÓMICA*. Cuenca: UNIVERSIDAD DE CUENCA.
- Despí, Fred . (20 de marzo de 2020). *Cocina de vanguardia: las técnicas más populares*. Obtenido de Maquinaria de Hostelería, Mobiliario, Menaje para Profesionales y Particulares.: <https://fred-despi.com/cocina-molecular-comentamos-sus-tecnicas-y->

claves-mas-

importantes/#:~:text=Conocida%20tambi%C3%A9n%20como%20teppanyaki%20inversa,%20BAC%20en%20vez%20de%20calentarla.

Espinoza, A. (2011). *ESTUDIO DEL EFECTO ANTISÉPTICO DEL JUGO DE LIMÓN EN LA PREPARACIÓN DE CODORNICES MARINADAS*. Riobamba: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Flores, A. (20 de diciembre de 2021). *Descubre cómo funciona la deshidratación de alimentos y empieza tu camino hacia una vida sana*. Obtenido de <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/deshidratacion-de-alimentos/>

García, G. (22 de junio de 2023). *Maní: aporte nutrimental y su impacto en la salud*. Obtenido de <https://thefoodtech.com/nutricion-y-salud/mani-aporte-nutrimental-y-su-impacto-en-la-salud/>

Gasma. (23 de mayo de 2021). *Técnica de cocina asociada al uso del rotavapor*. Obtenido de Gastronomy & Management: <https://www.gasma.es/tecnica-de-cocina-rotavapor/>

Gómez, S., & Rincón, H. (21 de junio de 2021). Cilantro. *Ec Huertas Caseras*. Obtenido de <http://rfhresourceguide.org/Content/cmsDocuments/CILANTRO%20Spanish%20FINAL.pdf>

Hernández, T., Vázquez, A., & Gutiérrez, J. (05 de octubre de 2021). Elaboración de un platillo aplicando la técnica de esferificación. *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, 10(19), 53. Obtenido de Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA

Kendall, P., & Schultz, C. (2011). Haciendo pepinillos. *Serie de Alimentos y Nutrición*.

Lago, I. (11 de noviembre de 2023). *Los fondos: El primer paso para un buen plato*. Obtenido de Extra: <https://www.extra.ec/noticia/buena-vida/fondos-primer-paso-buen-plato-93804.html>

López, A. (05 de octubre de 2009). *Técnicas de cocina modernas o de alta cocina más conocidas. Aires, espumas, esferificaciones, 3D, ...*. Obtenido de Recetas de Rechupete: <https://www.abc.es/recetasderechupete/tecnicas-de-cocina-modernas-o-de-alta-cocina-mas-conocidas-aires-espumas-esferificaciones-3d/50235/>

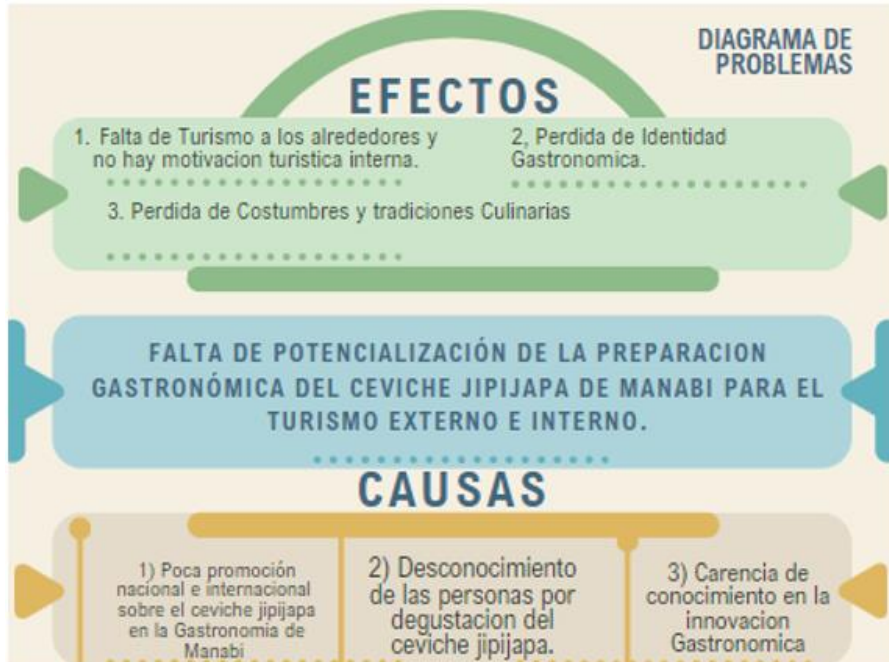
Minchot, E., & Romero, F. (15 de abril de 2020). *LA SAL EN NUESTRA ALIMENTACIÓN*. Obtenido de https://www.seen.es/ModulGEX/workspace/publico/modulos/web/docs/apartados/1088/150420_103946_9241185157.pdf

- Morales, A. (2017). *Caracterización de la esterificación funcional de alginato, goma xantana y pulpa de guanábana*. México: Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.
- Muguirra, A. (19 de marzo de 2023). *QuestionPro*. Obtenido de ¿Qué es una entrevista? Todo lo que debes saber al respecto: <https://www.questionpro.com/blog/es/tecnicas-de-recoleccion-de-datos-entrevista/>
- Niland, J. (2022). *Cocina un pescado*. Barcelona: Planeta Gastro.
- Ordóñez, J. (2023). *El maní (Arachis hypogaea) y su influencia en la cocina tradicional del cantón Portoviejo, provincia de Manabí*. Ibarra: a Universidad Técnica del Norte.
- Pérez, J., & Gardey, A. (07 de abril de 2022). *Tomate - Qué es, definición, características y formas*. Obtenido de <https://definicion.de/tomate/>
- Prado, G. (2011). *Usos y beneficios de la cebolla en la cocina ecuatoriana*. Ecuador: UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR.
- Rivera, L. (2018). *Análisis de las Técnicas culinarias vanguardistas para su aplicación en recetas de sal y dulce con base en ingredientes de la cocina Cuenca*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Santos, A. (14 de noviembre de 2023). *Técnicas de cocina de vanguardia*. Obtenido de Aprende Institute: <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>
- Scaramella, J. (2020). *CONTENIDO DE YODO EN SAL DE MESA Y VARIACIÓN DEL MISMO DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN*. Argentina: Universidad Nacional de Cuyo.
- Silva, J. (2015). *Silva, J. (2015). "PRODUCCIÓN DE PEPINO (Cucumis sativus L), TUTORADO Y SIN TUTORAR CON DOS ABONOS ORGÁNICOS*. Quevedo: Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
- Valerdi, M. (28 de marzo de 2017). *Fondos básicos de cocina*. Obtenido de Formación en hostelería y turismo 100% online: <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/fondos-basicos-de-cocina-recetas>
- Vásquez, H., Erwin, O., Ale, R., Enrique, A., Cáceres, P., & Castillo, E. (2018). *Elaboración y comercialización de zumo de limón*. Perú: Universidad San Ignacio de Loyola.

9. ANEXOS

Anexo 1

Diagrama de problemas



Anexo 2

Matriz metodológica

OBJETIVOS	TIPO DE INVESTIGACION	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTOS
Fundamentar teórica y científicamente las técnicas de vanguardia que se pueden emplear en la elaboración del plato tradicional del Ceviche Jipijapa de la provincia de Manabí.	BIBLIOGRAFICO : porque se centra en describir esas técnicas desde una perspectiva teórica y científica.	ANALITICO: adaptado al estudio de las técnicas culinarias.	DOCUMENTAR Y ENTREVISTAR a expertos en nutrición y ciencia de los alimentos para comprender los aspectos científicos de las técnicas culinarias.	Guía de entrevistas para obtener información de chefs y cocineros locales.
Determinar las técnicas de vanguardia para aplicar en el Ceviche Jipijapa sin alterar su propiedad típica y tradicional.	CUALITATIVA: ya que busca comprender en profundidad la situación actual de la innovación en la preparación de platos típicos	EXPLORATORIA : que permite explorar las percepciones, experiencias y prácticas de los profesionales del arte culinario	ENTREVISTAS semiestructuradas con chefs y cocineros expertos en la preparación de platos típicos, grupos focales con consumidores de alimentos tradicionales	GUÍA DE ENTREVISTAS: para dirigir la conversación con chefs y cocineros sobre sus procesos de innovación.
Emplear técnicas de vanguardia al plato tradicional del ceviche jipijapa	EXPERIMENTAL porque implica la implementación y evaluación de técnicas culinarias	EXPERIMENTAL combinado con enfoques cualitativos y cuantitativos.	ENCUESTAS a turistas y residentes locales para evaluar su disposición a	ENCUESTAS para recopilar datos sobre las preferencias y percepciones de los

de la provincia de Manabí para fomentar el turismo interno y externo.	innovadoras en platos tradicionales con el objetivo de medir su impacto en el turismo		probar platos tradicionales con técnicas de vanguardia	turistas y residentes locales.
---	---	--	--	--------------------------------

Anexo 3

Cuestionario de encuesta

Propósito de la Encuesta:

Esta encuesta forma parte de una investigación académica realizada por un estudiante de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra. El objetivo es recopilar información para la creación y mejora del Ceviche Jipijapa utilizando técnicas vanguardistas. Todos los datos recabados se emplearán exclusivamente con fines académicos, garantizando la privacidad y anonimato de los participantes.

Objetivos Específicos:

- 1.- Nivel de Aceptación y Preferencia: Evaluar el nivel de aceptación y preferencia por el Ceviche Jipijapa elaborado con técnicas vanguardistas entre diversos grupos de consumidores, incluyendo jóvenes, estudiantes y clientes de restaurantes.
- 2.- Características Sensoriales y Factores de Elección: Identificar las características sensoriales (sabor, textura, presentación) y otros factores (precio, innovación, ingredientes) que influyen en la decisión de probar este plato innovador.

Preguntas de la Encuesta:

Cuestionario:

1.- ¿Ha probado ceviche anteriormente??

SI NO

2.- ¿Qué tan a menudo come ceviche??

Semanalmente Mensualmente Ocasionalmente Otros...

3.- ¿Qué tipo de ceviche a probado o le gustaría consumir

Ceviche de pescado

Ceviche de camarón

Ceviche Jipijapa

Otros (especificar)

4.- ¿Qué tan importante es para usted la autenticidad de los ingredientes en un ceviche?

Muy Importante

Importante

Poco Importante

Nada Importante

5.- ¿En una escala del 1 al 5, ¿qué tan dispuesto estaría a probar un ceviche Jipijapa con técnicas vanguardistas? Técnicas Vanguardistas: espumas, esferificaciones,

	1	2	3	4	5	
Nada Dispuesto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muy Dispuesto

6.- ¿Le gustaría disfrutar de un ceviche jipijapa que contiene ingredientes propios como el maní, el aguacate, pescado curtido principalmente?

SI..... NO.....

7.- ¿Qué espera de la presentación de un ceviche con técnicas moleculares?

Sorprendente

Elegante

Minimalista

Tradicional

8.- ¿Qué tan importante es para usted la innovación en la gastronomía?

Muy importante

Importante

Poco Importante

Nada Importante

10.- Por favor, comparta cualquier comentario o sugerencia adicional que tenga sobre la idea de un restaurante de ceviche con técnicas vanguardistas:

Anexo 4

Guía de entrevista

Entrevista aplicada a Chefs en el tema de técnicas vanguardistas de la Ciudad de Ibarra

La finalidad de esta entrevista es respaldar el proyecto de investigación realizado por el estudiante de la carrera de Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica de Ibarra, con el objetivo de comprender el alcance y relevancia que han tenido como profesionales al emplear técnicas de vanguardia en la preparación de platos típicos y cuál ha sido el nivel de aceptación recibido por parte de los consumidores y clientes.

Propósito de la entrevista: Recopilar información sobre la aplicación de técnicas de vanguardia en el ceviche tradicional jipijapa.

Nota: La presente entrevista será utilizada para fines netamente académicos.

Entrevistado:

Profesión:

Cargo/relación con la investigación:

Preguntas:

- 1.- ¿Conoce o experimentado y mejorado de la comida típica en su trayectoria profesional, puede dar su opinión?
- 2.- ¿Podría explicar acerca de los ingredientes principales que lleva la preparación del ceviche?
- 3.- ¿Conoce usted sobre la aplicación de las técnicas de vanguardia?
- 4.- ¿Qué opina y recomienda acerca de la aplicación de las técnicas de vanguardia en el ceviche Jipijapa?
- 5.- ¿Qué técnicas de vanguardia aplicaría usted en la preparación del Ceviche Jipijapa?

Gracias por su tiempo y valiosa información

