



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador | Sede
Ambato

PUCE TEC

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

**LÍNEA DE HELADERIA GOURMET ARTESANAL INSPIRADA EN BEBIDAS
ANCESTRALES DE LA SIERRA CENTRO DEL ECUADOR**

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

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Mateo Said Jácome Arregui

Director:

Lic. Xavier Geovanny Muela Santamaria

Ambato – Ecuador

Octubre 2025

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **MATEO SAID JACOME ARREGUI**, con cédula de ciudadanía **1850682004**, autor del trabajo de graduación titulado “LÍNEA DE HELADERÍA ARTESANAL GOURMET INSPIRADA EN BEBIDAS ANCESTRALES DE LA SIERRA CENTRO DEL ECUADOR”, previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA**, en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, octubre 2025



Mateo Said Jácome Arregui

CC. 1850682004

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

Tema:

LÍNEA DE HELADERIA GOURMET ARTESANAL INSPIRADO EN BEBIDAS ANCESTRALES DE LA SIERRA CENTRO DEL ECUADOR

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURA, SOCIEDAD Y VALORES.

Autor:

Mateo Said Jácome Arregui

Xavier Geovanny Muela Santamaria, Lic.

CC. 1802242550

CALIFICADOR

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic. Mg.

CALIFICADOR

Carlos Danilo Urquizo Chango, Ing. Mg.

CALIFICADOR

Christian Andrés Barragán Ramírez, Ing. PhD.


COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr. Mg.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

Ambato – Ecuador

Octubre 2025

f. 

f. 

f. 

f. 

f. 


Pontificia Universidad
Católica del Ecuador
**SECRETARÍA GENERAL
PROCURADURÍA**

DEDICATORIA

El presente trabajo quiero dedicarlo a Dios a mis padres y hermano porque han sido mi ejemplo de superación, estudio y trabajo. De igual forma a la universidad y a la planta docente que han inculcado su conocimiento y aprendizaje para lograr lo que me gusta y me apasiona.

MATEO JACOME

AGRADECIMIENTO

"Expreso mi agradecimiento a la Universidad Católica y la planta docente por sus enseñanzas y dedicación a sus estudiantes.

Agradezco a mi director de tesis, Lcdo. Xavier Muela, por su guía y apoyo constante a lo largo de este proceso. Su conocimiento y experiencia en el campo de la gastronomía han sido fundamentales para la elaboración de esta tesis.

También quiero agradecer a los chefs y expertos en gastronomía que han compartido su tiempo y conocimientos y experiencia conmigo, permitiéndome aprender y obtener su valiosa guía para mi investigación.

Agradezco igualmente a mi familia y amigos por su apoyo y comprensión durante este proceso. Su motivación y aliento han sido fundamentales para mí.

Gracias a todos por su contribución a esta tesis. Espero que mi investigación pueda ser de utilidad para la comunidad gastronómica y contribuir al desarrollo de esta disciplina."

MATEO JÁCOME

RESUMEN

La creación de helados gourmet inspirados en bebidas tradicionales de la sierra central del Ecuador surge del interés por preservar las raíces culturales del Centro de Lenguas de esta región. Las preparaciones a base de chicha de jora, chaguarmishki o colada morada han acompañado las tradiciones culinarias andinas durante generaciones y están profundamente arraigadas en el tejido social y espiritual de las comunidades locales. Sin embargo, su presencia en los contextos gastronómicos contemporáneos se ha vuelto cada vez más limitada. En respuesta a esta problemática, la presente investigación propone un enfoque innovador que busca conectar la tradición cultural con las tendencias culinarias modernas mediante el desarrollo de helados que incorporan sabores ancestrales mediante técnicas artesanales.

El objetivo general de este estudio es diseñar recetas de helados artesanales basadas en bebidas ancestrales, evaluando su atractivo sensorial, así como su potencial simbólico y nutricional. La investigación adopta una metodología cualitativa con un diseño descriptivo y explicativo, lo que permite una exploración profunda de las percepciones, los juicios de valor y las conexiones emocionales de los consumidores con estos productos.

Para lograrlo, se realizaron entrevistas semiestructuradas, grupos focales y observación participante con el objetivo de identificar patrones significativos y construir categorías interpretativas desde la perspectiva de los participantes. Además, se aplicó un análisis organoléptico en condiciones controladas de producción utilizando el método tradicional de helado de paila.

Esta propuesta contribuye a la salvaguardia del patrimonio alimentario inmaterial, a la vez que promueve el consumo consciente, la identidad territorial y el desarrollo de empresas gastronómicas sostenibles.

Palabras clave: helado artesanal, bebidas ancestrales, patrimonio alimentario de la región central, gastronomía del altiplano, innovación cualitativa, enfoque.

ABSTRACT

The creation of gourmet ice creams inspired by traditional beverages from Ecuador's central highlands stems from an interest in preserving the Centro de Lenguas cultural roots of this region. Preparations made with Chicha de Jora, Chaguarmishki, or Colada Morada have accompanied Andean food traditions for generations, and they are deeply intertwined with the social and spiritual fabric of local communities. However, their presence in contemporary gastronomic contexts has become increasingly limited. In response to this issue, the present research proposes an innovative approach that seeks to bridge cultural tradition with modern culinary trends through the development of ice creams that incorporate heritage flavors using artisanal techniques.

The general objective of this study is to design artisanal ice cream recipes based on ancestral beverages, evaluating their sensory appeal as well as their symbolic and nutritional potential. The research adopts a qualitative methodology with a descriptive and explanatory design, allowing for an in-depth exploration of consumers' perceptions, value judgments, and emotional connections with these products.

To achieve this, semi structured interviews, focus groups, and participant observation were conducted, aiming to identify significant patterns and construct interpretive categories from the participants' perspectives. In addition, an organoleptic analysis was applied under controlled production conditions using the traditional helado de paila method.

This proposal contributes to the safeguarding of intangible food heritage, while promoting conscious consumption, territorial identity, and the development of sustainable gastronomic enterprises.

Keywords: *artisanal ice cream, ancestral beverages, food heritage Central, Highland gastronomic, innovation qualitative, approach.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA	3
1.1. Heladería artesanal.....	3
1.2. Bebidas ancestrales del Ecuador.....	8
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	10
2.1. Situación problemática.....	10
2.2. Planteamiento del problema	10
2.3. Justificación de la investigación	11
2.4. Objetivos	11
CAPÍTULO III. PROPUESTA	26
3.1. Análisis situacional	26
3.2. Determinación de necesidades y oportunidades.....	27
3.3. Diseño del proyecto.....	28
3.4. Simulación/aplicación/implementación de proyecto	34
CONCLUSIONES.....	36
RECOMENDACIONES	37
BIBLIOGRAFÍA	38
ANEXOS	40

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Especialista en Heladería Kléber Orlando Chacho López	14
Cuadro 2. Especialista en coctelería de vanguardia y chef de docencia Adriano Israel Tello Velastegui.....	14
Cuadro 3. Especialista en destilacion de chaguarmisky Fredy Guillermo Mazaquiza Masaquiza	15

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Helado de Chaguarmiske	29
Tabla 2. Helado de colada morada.....	31
Tabla 3. Helado de Chicha de Jora	33

INTRODUCCIÓN

En la Sierra Centro del Ecuador existe una riqueza cultural y gastronómica representada por las bebidas ancestrales, como la chicha de jora, la colada morada, el guarapo, el yaguarlocro líquido, entre otras, las cuales forman parte del patrimonio intangible de los pueblos andinos. Sin embargo, estas preparaciones tradicionales enfrentan un proceso de desvalorización y paulatino abandono, especialmente entre las generaciones jóvenes, debido al cambio en los hábitos de consumo, la falta de innovación en su presentación y la escasa promoción en mercados emergentes.

Paralelamente, la industria de los helados artesanales ha mostrado un crecimiento significativo en los últimos años, impulsada por la búsqueda de productos naturales, sostenibles y con identidad local. No obstante, existe una limitada exploración en el uso de ingredientes tradicionales andinos, lo que representa una oportunidad desaprovechada para revalorizar saberes ancestrales y fomentar el desarrollo económico local a través de productos innovadores con valor agregado.

En este contexto, surge la necesidad de investigar la viabilidad de una heladería artesanal que incorpore bebidas ancestrales como base para el desarrollo de nuevos productos, esto evalúa la aceptación en el mercado, sus propiedades sensoriales y nutricionales, y su potencial para rescatar el patrimonio cultural alimentario de la región.

La presente investigación busca contribuir a la innovación gastronómica ecuatoriana mediante la creación de una heladería artesanal inspirada en bebidas ancestrales de la Sierra Centro del país. Esta propuesta responde a la necesidad de rescatar y revalorizar el patrimonio cultural alimentario de los pueblos andinos, el cual se encuentra en riesgo de desaparecer debido a la globalización, la pérdida de tradiciones y el escaso conocimiento de las nuevas generaciones sobre sus raíces culinarias.

Integrar las bebidas ancestrales como la chicha de jora, la colada morada, el guarapo y otras en la elaboración de helados artesanales no solo representa una alternativa creativa para conservar estos saberes, sino que también genera

oportunidades para el desarrollo económico local, el turismo gastronómico y la diversificación de productos con identidad cultural.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. Heladería artesanal

Definición y características

Existe una creciente demanda de helado artesanal, por ser uno de los postres más solicitados debido a su uso de ingredientes naturales y la ausencia de productos perjudiciales para la salud. La preferencia de los consumidores por postres saludables con ingredientes naturales está en constante aumento, los postres convencionales suelen contener conservantes, altos niveles de azúcar y grasas. La heladería artesanal se caracteriza por la elaboración de helados a pequeña escala, utiliza ingredientes naturales y procesos tradicionales sin el uso de aditivos artificiales ni conservantes. Se diferencia por su frescura, calidad sensorial y técnicas personalizadas, lo cual permite una mayor creatividad en sabores y texturas (Chagua Cierro y otros, 2024).

El helado artesanal se produce en volúmenes reducidos, utiliza productos frescos y naturales, mientras que el helado industrial se elabora en masa, generalmente con saborizantes artificiales, estabilizantes y conservantes. El primero ofrece un perfil sensorial más auténtico y un mayor valor agregado.

Las tendencias incluyen la personalización de sabores, el uso de ingredientes locales y orgánicos, opciones veganas y sin lactosa, y la inclusión de elementos culturales o patrimoniales como parte de una experiencia gastronómica (Alfonsín , 2023).

Los orígenes legendarios del helado van desde los jinetes mongoles en el desierto de Gobi hasta la introducción del helado en Europa por Marco Polo. En España, la tradición heladera se centra en Jijona e Ibi, donde los habitantes almacenaban nieve en "pozos de nieve" durante el invierno para crear helados con cítricos en verano.

Tradicionalmente, las heladerías artesanales han sido negocios estacionales centrados en la venta de impulso, sigue recetas ancestrales sin mayor experimentación. Sin embargo, la necesidad de diferenciarse de la competencia y mejorar el producto ha llevado a reconocer que la heladería artesanal no es solo un

arte, sino una ciencia que requiere conocimientos multidisciplinarios en bromatología, matemáticas, química, física y nutrición. La innovación en la heladería artesanal se manifiesta en la creación de sabores inspirados en productos típicos o autóctonos, la combinación de ingredientes inusuales, y la fusión con otras tradiciones culinarias, mantiene técnicas como el batido lento y la pasteurización controlada (Mora y otros, 2018).

Diferencias entre helado artesanal e industrial

La diferencia entre helados artesanos y helados industriales está clara: se trata de productos de una mayor calidad, con más cremosidad y un proceso de elaboración mucho más sano que aquellos que se siguen de forma industrial (Harfoush y otros, 2024). Pero no es la única. Existen otras diferencias que vemos a continuación.

Más cremosidad: sin duda alguna la principal diferencia entre los helados artesanos y los industriales. Su proceso de elaboración hace que tengan mucho más cuerpo, en detrimento de los industriales, que contienen una gran cantidad de aire.

Textura más suave: los helados artesanos se diferencian de los industriales también por su textura. No se notan tan “apelmazados”, debido también a ese proceso cuidadoso en su elaboración. Los industriales sustituyen y abaratan los procesos para resultar más económicos, pero no es un sabor ni tan natural ni tan delicioso como los artesanos.

Ingredientes naturales: solamente con los mejores ingredientes se consigue un resultado excepcional, que permite experimentar un sabor totalmente natural. La elaboración artesanal del helado se realiza con mimo de forma manual, mientras que el industrial busca rentabilizar su proceso en plantar automatizadas, para ello además productos de menor calidad.

Colorantes y potenciadores de sabor: sin lugar a duda, otra de las diferencias entre helados artesanos e industriales. Para hacerlos más atractivos en color y sabor, se utilizan en su proceso materia prima para potenciar el color y el sabor, lo que los hace todavía aún más artificiales.

Saludables: los helados industriales son productos ultra procesados, que concentran mucha más grasa y que, por lo tanto, no son tan sanos como los

helados artesanales. Debido a los factores anteriormente mencionados, son productos que contribuyen a las llamadas “calorías vacías” y no se disfrutan tanto como uno artesano. Tanto su proceso como su sabor es muy artificial.

Sabor más natural y placentero: para los paladares exigentes, enseguida se nota la diferencia entre el sabor que ofrecen ambos helados. La ligereza y poca densidad que ofrecen los industriales enseguida contrasta con la cremosidad del artesano.

Mayor calidad: y por todo lo anteriormente mencionado, la gran diferencia entre los helados artesanos e industriales es su calidad (Harfoush y otros, 2024).

Tendencias actuales en heladería artesanal

Las fases tradicionales y modernas del proceso industrial de helado:

En la formulación, requiere una mezcla precisa de ingredientes (grasas, azúcares, estabilizantes, emulsionantes, aire y sólidos lácteos). Esta etapa determina el perfil sensorial y nutricional. La pasteurización como el procedimiento que calienta la mezcla para eliminar patógenos. La pasteurización HTST (alta temperatura y corto tiempo) es la más común y eficiente. Igualmente, la homogeneización, es esencial para reducir el tamaño de las partículas de grasa, mejorar la textura y evitar separación de fases. Se realiza en dos etapas bajo alta presión.

El helado artesanal requiere añejamiento (aging): donde la mezcla pasteurizada se enfría y se mantiene durante varias horas (generalmente 4 a 24 h a 4 °C), para permitir la hidratación de proteínas y estabilizantes lo que mejora la viscosidad y la textura final seguido de la congelación continua que incorpora aire (sobreamentación), una parte esencial en la calidad del helado. Este paso define la textura, densidad y sensación en boca lo mismo se logra con trozos de chocolate, frutas, salsas o nueces cuidadosamente dosificados (Goff, 2018)

Las tecnologías de Industria 4.0 aplicadas a la heladería industrial son de gran utilidad para mejorar el rendimiento, la calidad y la trazabilidad, por ejemplo:

- Sensores inteligentes e IoT: permiten monitorear parámetros en tiempo real (temperatura, viscosidad, presión, nivel de aire, contenido graso), esto alerta ante variaciones que puedan comprometer la calidad.

- Machine Learning e inteligencia artificial: se usan algoritmos para predecir fallas en equipos (mantenimiento predictivo), optimizar recetas y ajustar condiciones de proceso en tiempo real.
- Digital twins (gemelos digitales): son réplicas virtuales de los procesos de fabricación que permiten simular escenarios antes de implementarlos, reduce errores y pérdidas (Zaldivar Moste de Oca & Montero Bizet, 2023).

Al integrar estrategias de mejora de procesos con tecnologías emergentes, la industria del helado puede avanzar hacia una producción más eficiente, sostenible, flexible y de alta calidad. Las inversiones en Industria 4.0, junto con la optimización matemática y buenas prácticas operativas, representan una vía clave para modernizar este sector sin perder el carácter artesanal en muchos productos.

Valor nutricional del helado

Evaluar la composición nutricional del helado y sus efectos sobre la salud, identifica tanto sus potenciales beneficios nutricionales como sus riesgos, es un elemento que genera calidad a la preparación del helado un enfoque hacia la nutrición desde el sabor. Razón por la que de manera breve se analizara los elementos relacionados al contenido nutricional y su aporte calórico en la dieta.

El helado estándar contiene aproximadamente 20,7 g de azúcar por cada 100 g y 16 g de grasa por cada 100 g. También aporta minerales y vitaminas, como calcio, fósforo y vitamina B12, aunque no en cantidades sobresalientes

Entre los beneficios nutricionales potenciales, se menciona:

- Su contenido en proteínas, calcio y algunas vitaminas lo posiciona como un alimento que puede contribuir a la ingesta diaria de nutrientes.
- Algunas formulaciones pueden servir como vehículo de probióticos, aporta beneficios al microbioma intestinal, aunque su alto contenido en grasa y azúcar limita esta ventaja.

Pero al mismo tiempo debe considerarse los posibles Riesgos y efectos negativos para la salud, como, por ejemplo:

- El alto contenido en azúcares y grasas saturadas lo convierte en un producto calóricamente denso con bajo aporte micro nutricional, lo que puede favorecer la ganancia de peso y el riesgo metabólico si se consume en exceso.
- Clasificado como alimento ultra procesado, su consumo frecuente se ha asociado con mayor riesgo de diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y enfermedad hepática grasa no alcohólica.

El helado posee nutrientes útiles (calcio, proteínas, vitaminas), pero estos beneficios pueden verse contrarrestados por su alta densidad de calorías, azúcar y grasa.

- Su capacidad de transporte de probióticos lo hace una plataforma interesante, aunque limitada por su formulación tradicional.
- En general, se concluye que su —potencial— valor nutricional debe sopesarse con precaución y que su consumo debe ser moderado y encuadrado en una dieta equilibrada.

El helado puede ser parte de una dieta equilibrada si se consume con moderación, pues aporta variedad de macro y micronutrientes. No obstante, su alto contenido energético y su condición de alimento ultra procesado lo hacen poco recomendable para consumo frecuente, especialmente en personas con riesgo metabólico. Cualquier posible beneficio debe contemplarse junto con un estilo de vida saludable y una alimentación balanceada (Harfoush y otros, 2024).

Innovación en sabores y técnicas tradicionales

En cuanto al valor nutricional del helado y su impacto en la salud, Oli, Legassa. En su publicación *International Journal of Food and Nutritional Science*, junio de 2022 revisa la composición nutricional del helado y analiza sus efectos positivos y negativos sobre la salud. El autor busca generar una visión equilibrada que contraste sus aportes nutricionales con los riesgos asociados a su consumo frecuente analiza el alto contenido de azúcar y grasa en su mayoría saturada, así como cantidades moderadas de proteínas, calcio, fósforo y vitaminas del complejo

B (como B2 y B12). Concluye que, aunque posee algunos nutrientes beneficiosos, su alto contenido en azúcar y grasa lo clasifica como un alimento con alta densidad calórica. Sin embargo, los beneficios nutricionales potenciales con que contribuye al aporte diario de calcio, proteínas y vitaminas, especialmente en poblaciones con requerimientos elevados (niños, adultos mayores). El helado puede formar parte de una dieta saludable si se consume ocasionalmente y en porciones moderadas (Pintor-Jardines y otros, 2024).

1.2. Bebidas ancestrales del Ecuador

La gastronomía ancestral no es solo un conjunto de técnicas o ingredientes; es un patrimonio vivo que narra la relación profunda de las comunidades con su tierra, sus ciclos naturales y su cosmovisión (Caidedo Bastidas , 2022). Así, cada plato o bebida ancestral se convierte en un acto de memoria, una forma de mantener presente a quienes nos precedieron y de afirmar nuestra pertenencia cultural. Las bebidas ancestrales ocupan un lugar especial en la tradición culinaria de nuestro país. No son simplemente refrescos o acompañamientos; son rituales líquidos que conectan el cuerpo con el espíritu, lo cotidiano con lo sagrado. Su elaboración y consumo están imbricados en festividades, ceremonias y prácticas comunitarias que refuerzan los lazos sociales y el sentido de identidad. Estas bebidas, fermentadas o preparadas con técnicas que han pasado de generación en generación, reflejan la sabiduría ancestral y la adaptación al entorno natural (Yerbabuena Torres, 2025). Las bebidas ancestrales nos hablan de épocas remotas, de primeros pueblos y culturas originarias que con su gastronomía expresaban su cosmovisión y relación con el mundo (Good Eishlam & Garza, 2024).

Bebidas ancestrales

Son una amplia variedad de bebidas que forman parte de la cultura del pueblo ecuatoriano principalmente en la zona de la sierra central. Las bebidas ancestrales como Chicha (diversas variedades), Chaguarmisky (bebida del penco) y Guarapo (fermentado de caña). También se menciona Bebidas Tradicionales Coloniales que incluso aún son parte de las fiestas y conmemoraciones son: Canelazo (mezcla con aguardiente), Puntas (alcohol puro de caña), Aguardiente (destilado tradicional).

Pero un grupo de definitivamente será parte de esta propuesta son las llamadas Bebidas Regionales Ancestrales como Colada Morada (maíz morado), Colada de Avena (con naranjilla) y Jucho (frutas fermentadas). La chicha, una bebida fermentada tradicional de la región andina, se elabora principalmente a base de maíz o yuca. Aunque es ampliamente consumida, existen pocos estudios sobre las levaduras involucradas en su fermentación, y aún se desconoce la diversidad de especies presentes durante su elaboración. La biodiversidad de levaduras presentes en diferentes tipos de chicha elaboradas en Ecuador: chicha de jora, chicha de siete granos, chicha de yuca y chicha de morocho. En términos fisicoquímicos, la chicha presenta características similares a otras bebidas fermentadas tradicionales y puede clasificarse como una bebida fermentada ácida (Barbosa Piló y otros, 2018).

Bebidas tradicionales coloniales

El surgimiento de las primeras civilizaciones estuvo profundamente vinculado a la capacidad de las poblaciones para aprovechar los recursos naturales de su entorno. Los métodos para la conservación de alimentos, se convirtió en un pilar fundamental para la economía, la organización social y la sostenibilidad de las sociedades antiguas. En el caso de Ecuador, la fermentación de alimentos jugó un rol clave en el progreso cultural y social. En tiempos precolombinos, los productos fermentados no solo eran fuentes de alimento, sino que también poseían un profundo valor simbólico y ritual: su consumo estaba reservado, en muchos casos, para la élite gobernante o para ceremonias religiosas. Ejemplos emblemáticos incluyen la chicha de jora, el cacao fermentado y diversas bebidas elaboradas a partir de tubérculos o cereales. Estas bebidas tienen un valor sociocultural y patrimonial y forman parte del patrimonio alimentario del Ecuador. Reflejan conocimientos ancestrales en el manejo de ingredientes nativos como el maíz, yuca, morocho, cacao y frutas silvestres. Son expresión viva de la identidad de pueblos indígenas y afroecuatorianos. Las bebidas fermentadas tradicionales pueden aportar: vitaminas del grupo B, ácidos orgánicos beneficiosos y microorganismos con acción simbiótica (Guerra y otros, 2022).

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Situación problemática

Para esta investigación se ha optado por un enfoque cualitativo que permita adentrarse en las experiencias, percepciones y valoraciones desde una visión sistemática para plantear criterios y intervenciones (Vizcaíno Zúñiga y otros, 2023). La percepción de los consumidores sobre la creación de una línea de heladería gourmet artesanal, inspirada en bebidas ancestrales y tradicionales de la sierra centro del Ecuador responde a la necesidad de comprender no solo aspectos objetivos, como las características sensoriales del producto, sino también las emociones, significados culturales y preferencias que rodean a estos sabores únicos.

2.2. Planteamiento del problema

En la Sierra Centro del Ecuador existe una riqueza cultural y gastronómica representada por las bebidas ancestrales, como la chicha de jora, la colada morada, el guarapo, el yaguarlocro líquido, entre otras, las cuales forman parte del patrimonio intangible de los pueblos andinos. Sin embargo, estas preparaciones tradicionales enfrentan un proceso de desvalorización y paulatino abandono, especialmente entre las generaciones jóvenes, debido al cambio en los hábitos de consumo, la falta de innovación en su presentación y la escasa promoción en mercados emergentes.

Paralelamente, la industria de los helados artesanales ha mostrado un crecimiento significativo en los últimos años, impulsada por la búsqueda de productos naturales, sostenibles y con identidad local. No obstante, existe una limitada exploración en el uso de ingredientes tradicionales andinos, lo que representa una oportunidad desaprovechada para revalorizar saberes ancestrales y fomentar el desarrollo económico local a través de productos innovadores con valor agregado.

En este contexto, surge la necesidad de investigar la viabilidad de una heladería artesanal que incorpore bebidas ancestrales como base para el desarrollo de nuevos productos, evalúa su aceptación en el mercado, sus propiedades sensoriales y nutricionales, y su potencial para rescatar el patrimonio cultural alimentario de la región.

2.3. Justificación de la investigación

La presente investigación busca contribuir a la innovación gastronómica ecuatoriana mediante la creación de una heladería artesanal inspirada en bebidas ancestrales de la Sierra Centro del país. Esta propuesta responde a la necesidad de rescatar y revalorizar el patrimonio cultural alimentario de los pueblos andinos, el cual se encuentra en riesgo de desaparecer debido a la globalización, la pérdida de tradiciones y el escaso conocimiento de las nuevas generaciones sobre sus raíces culinarias.

Integrar las bebidas ancestrales —como la chicha de jora, la colada morada, el guarapo y otras— en la elaboración de helados artesanales no solo representa una alternativa creativa para conservar estos saberes, sino que también genera oportunidades para el desarrollo económico local, el turismo gastronómico y la diversificación de productos con identidad cultural.

Desde el punto de vista social, la investigación fortalece los vínculos entre tradición e innovación, promueve el orgullo por lo propio, fomenta el emprendimiento sostenible con base en recursos autóctonos. En el ámbito académico, aporta nuevos conocimientos sobre la aplicación de ingredientes tradicionales en procesos modernos de producción alimentaria, esto abre caminos para futuras investigaciones interdisciplinarias.

Además, en un mercado cada vez más interesado en productos naturales, saludables y con valor cultural, esta propuesta tiene el potencial de generar una oferta diferenciada que responda a las nuevas tendencias de consumo, sin dejar de lado el respeto por la cosmovisión y el legado de los pueblos originarios del Ecuador.

2.4. Objetivos

Objetivo general

Elaborar una propuesta de recetas para heladería artesanal inspirada en bebidas ancestrales de la Sierra centro Ecuador.

Objetivos específicos

1. Describir la importancia de las bebidas ancestrales en la cultura ecuatoriana.
2. Identificar las características y valor nutricional de la heladería artesanal.
3. Elaborar una propuesta de heladería artesanal inspirada en bebidas ancestrales del Ecuador.

Metodología de la investigación

El diseño del estudio combina un enfoque descriptivo con uno explicativo. La investigación descriptiva tiene como objetivo describir, de manera precisa y detallada, las características de una población, situación o fenómeno (Reyes, 2022). Los elementos de la investigación descriptiva se centrarán en detallar caracterizar las propiedades organolépticas de los helados elaborados a partir de bebidas ancestrales como el chaguarmisqui y la yaguana, así como bebidas tradicionales como la colada morada y la colada de zambo dulce. Esto implica analizar en profundidad los sabores predominantes y secundarios, la textura, el aroma y el retrogusto de cada helado. Todo este análisis se lo realizará con respeto al contexto natural de consumo y sin alterar las preparaciones originales.

En paralelo, el diseño explicativo permitirá entender las causas detrás de las preferencias y percepciones de los consumidores, esto explora cómo influyen factores como la intensidad del sabor, la familiaridad con los ingredientes ancestrales, y la apertura hacia probar nuevas experiencias culinarias. Este aspecto del estudio busca no solo describir lo que sucede, sino comprender por qué ocurre, profundiza en la relación emocional y cultural que se establece con estos productos (Vásquez Ramírez y otros, 2023).

La recolección de información se llevará a cabo a través de entrevistas semiestructuradas y grupos focales, que incluirán tanto a consumidores habituales como a expertos en cultura ancestral y gastronomía local. Estos encuentros permitirán obtener perspectivas diversas y detalladas, captura expectativas, valoraciones y posibles recomendaciones para optimizar la línea de helados gourmet. Además, se empleará la observación participante durante las sesiones de degustación, lo que facilitará registrar reacciones espontáneas, expresiones

faciales y comentarios en tiempo real, enriquece el entendimiento de las preferencias y motivaciones (Santa Cruz Terán y otros, 2022).

Los métodos de análisis de datos cualitativos, a emplearse serán entrevistas, observaciones o textos, que se centren en identificar patrones, temas y significados para análisis de contenido, análisis temático, análisis narrativo y teoría fundamentada (Ñaupas Paitan y otros, 2023). Técnicas que permiten identificar patrones recurrentes, aspectos valorados positivamente, así como posibles barreras o rechazo hacia determinados sabores o texturas. Estas categorías de análisis se construirán a partir de las descripciones y narrativas de los participantes, de manera que reflejen fielmente sus experiencias y opiniones. El objetivo es no solo generar conocimiento sobre la aceptación del producto, sino también detectar oportunidades para adaptar la línea de heladería gourmet a las necesidades y gustos reales del mercado.

Finalmente, la producción de los helados se realizará mediante el método tradicional conocido como “helado de paila”, una técnica artesanal que respeta y potencia las propiedades naturales de los ingredientes utilizados. Este método no solo garantiza la calidad sensorial de los helados, sino que también conecta con la tradición cultural de la región, refuerza el vínculo entre innovación gastronómica y conservación del patrimonio ancestral.

Grupo de estudio

El grupo de estudio escogido para la presente investigación son profesionales con experiencia en el tema culinario en la línea de heladería artesanal, el propósito de este enfoque es lograr que su experiencia contribuya y aporte a los objetos investigados, aporta con más información a la encontrada en el proceso de análisis bibliográfico.

Nombre del Profesional: Kléber Orlando Chacho López

Lugar: Baños de Agua Santa

Años de experiencia: 8 años

Trayectoria: Gastrónomo especializado en heladería, chocolatería y pastelero de vanguardia artesanal e industrial

Cuadro 1. Especialista en Heladería Kléber Orlando Chacho López

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÍTULO OBTENIDO
Cuarto Nivel	Universidad Particular de Loja Licenciado en gastronomía	Maestría en Ciencias de la Educación mención TICs Licenciado en Gastronomía
Tercer Nivel	Universidad de Especialidades Turísticas Licenciado en Ciencias de la Educación	Universidad Particular de Loja
Secundaria	Unidad Educativa Oscar Efrén Reyes	Bachiller en Ciencias
Primaria	Escuela Jorge Isaac Robayo	
Institución 1: Escuela de Gastronomía Lescoffier		
Área: Coordinador académicos de reposterio bollería y panadería	Puesto: Coordinador académico	Fecha desde: 2019 Fecha Hasta: 2025
Patissiere Chocolatier		

Fuente: elaboración propia

Nombre del Profesional: Adriano Israel Tello Velastegui**Lugar:** Ambato**Experiencia:** 10 años**Trayectoria:** Docente investigación de bebidas y alimentos

Cuadro 2. Especialista en coctelería de vanguardia y chef de docencia Adriano Israel Tello Velastegui

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÍTULO OBTENIDO
Cuarto Nivel	Pontificia Universidad Católica sede Ambato	Maestría en Gestión Total del Turismo
Tercer Nivel	UTA UNIANDES	Licenciado en Hotelería y Turismo Licenciado en Gastronomía
Secundaria	Colegio Nacional Bolívar	Químico Biólogo
Primaria	La Salle	

Institución 2: UNIANDES		
Área: Docente académico en gastronomía	Puesto: Docente académico	Fecha desde: 2016 Fecha Hasta: 2025
Elaboración: Especializado en alimentos y Bebidas y administración de bares y restaurantes.		

Fuente: elaboración propia

Nombre del Profesional: Fredy Guillermo Masaquiza Masaquiza

Lugar: Salasaka

Experiencia: 10 años

Trayectoria profesional: Especialista en tecnificación y destilación de Chaguarmiske

Cuadro 3. Especialista en destilacion de chaguarmisky Fredy Guillermo Mazaquisa Masaquiza

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÍTULO OBTENIDO
Tercer Nivel	UTA	Ingeniero Civil
Secundaria	Unidad Educativa Stephen Hawking	Bachiller en Ciencias
Primaria	Eugenio Espejo (El Rosario – Salasaka)	
Institución 3: Asociación Nacional del Penco y la Cabuya		
Área: Destilación del Miske	Puesto: Destilador	Fecha desde: 2015 Fecha Hasta: 2025
Experto en conocimientos ancestrales		

Fuente: elaboración propia

Técnicas de recolección de información

La entrevista académica servirá como técnica de recolección de información, que mediante el proceso de pregunta y respuesta se recopilará información que aporte a la investigación de la línea de heladería artesanal gourmet en base a bebidas ancestrales.

Esta técnica de recopilación de información ayudará a responder incógnitas investigativas basada en la experiencia del experto, quien contribuye con su experiencia y conocimientos fundamentales del objeto de investigación.

La recolección de información se llevará a cabo a través de entrevistas semiestructuradas a expertos en cultura ancestral y gastronomía local. Estos encuentros permitirán obtener perspectivas diversas y detalladas, captura expectativas, valoraciones y posibles recomendaciones para optimizar la línea de helados gourmet. Además, se empleará la observación participante durante las sesiones de degustación, lo que facilitará registrar reacciones espontáneas, expresiones faciales y comentarios en tiempo real, enriquece el entendimiento de las preferencias y motivaciones.

Análisis y procesamiento de la información

Tras la recopilación de la información acerca de las bebidas ancestrales y el proceso de transformación a helados artesanales gourmet se obtendrán los siguientes resultados como parte de las entrevistas realizadas a expertos en gastronomía con énfasis en heladería artesanal.

Entrevistas

1. ¿Cuál es su vínculo personal y familiar con el chaguarmiski?

Muy buenas tardes. Mi nombre es Guillermo Mazaquiza, hijo de padres nativos del pueblo Salasaka. Desde que tengo uso de razón, el chaguarmiski ha estado presente en nuestra vida cotidiana. Lo consideramos parte de nuestra identidad, ha sido tanto alimento para nuestros animales como una fuente de nutrición para nosotros. Hemos convivido con esta planta ancestral desde generaciones atrás.

2. ¿Qué antecedentes históricos y familiares conoce sobre el uso del chaguarmiski en su comunidad?

Según nuestros ancestros, el uso del chaguarmiski se remonta a más de 500 años. Esta planta ha estado presente desde tiempos precolombinos en nuestra región, y su aprovechamiento se ha transmitido oralmente de generación en generación. Como pueblo Kichwa de Salasaka, somos uno de los pocos en Ecuador que hemos conservado esta práctica.

3. ¿Cuál es el nombre tradicional de la planta y qué significado tiene el término "chaguarmiski"?

En nuestra comunidad, la planta se conoce con diferentes nombres como tanka, agave o chaguar. El término "chaguarmiski" proviene de dos palabras: *chaguar*, que hace referencia a la planta, y *miski*, que significa dulce. Así, el chaguarmiski es literalmente "el dulce del agave" o la savia dulce que produce esta planta.

4. ¿Cómo es el proceso de cultivo y maduración del agave utilizado para extraer chaguarmiski?

Tradicionalmente, sembramos el agave en los linderos de nuestras tierras. La planta necesita aproximadamente ocho años para madurar y producir savia. Algunas variedades pueden alcanzar hasta 3,40 metros de altura y pesar cinco toneladas. La reproducción puede ser por hijuelos o por semilla, aunque el método tradicional que usamos en Salasaka es el de hijuelos seleccionados desde el tronco principal.

5. ¿Cómo se realiza la cosecha del chaguarmiski?

El proceso comienza cuando se observa que el cogollo está por salir. Realizamos el capado de la planta, se lo puede hacer por medio de la extracción de las hojas del centro y dejando un hueco. Después de tres días, la planta comienza a secretar su savia. El primer raspado produce un líquido amargo, no apto para consumo. A partir del segundo día, se puede cosechar el chaguarmiski verdadero, llegando a obtener hasta 4 litros diarios en su punto óptimo, durante un período de hasta 8 meses.

6. ¿Qué usos tradicionales y actuales se le da al chaguarmiski en su comunidad?

El chaguarmiski se ha utilizado tradicionalmente para preparar mieles, mermeladas, coladas con cebada, y otras bebidas locales. Actualmente, también desarrollamos procesos de fermentación para obtener huarango (bebida alcohólica artesanal) y destilación para producir miski, un destilado con denominación de origen, al igual que el cacao. Estos productos tienen valor comercial y cultural tanto a nivel nacional como internacional.

7. ¿Qué beneficios medicinales se le atribuyen al chaguarmiski?

Se han identificado propiedades curativas para afecciones como la artritis, gastritis y problemas digestivos crónicos. Su consumo regular favorece la regeneración celular. Incluso los bebés pueden consumir chaguarmiski sin efectos negativos, lo que demuestra su inocuidad y valor nutricional.

8. ¿Cuál es la percepción de la comunidad sobre el desarrollo de productos innovadores como helados a base de chaguarmiski?

Valoramos profundamente las iniciativas que rescatan y transforman nuestras tradiciones. El desarrollo de productos como helados gourmet artesanales con base de chaguarmiski representa una forma innovadora de mantener viva nuestra cultura, darle sostenibilidad al cultivo y abrir nuevos mercados. Además, cuando el conocimiento ancestral se une con la ciencia y la innovación, se fortalece el sentido de identidad y pertenencia.

9. ¿Cómo ve el futuro del chaguarmiski como producto ancestral con valor agregado?

Desde 2016, con apoyo de instituciones públicas y cooperación internacional, formamos parte de una asociación de productores del agave. Tenemos denominación de origen y estamos trabajando en sistemas de trazabilidad para exportación. El futuro es prometedor. Productos como el chaguarmiski tienen un gran potencial en mercados conscientes y gourmet, siempre que se respete su origen cultural y se garantice la sostenibilidad.

P1.- ¿Conoce usted del uso de bebidas ancestrales para la preparación de helados artesanales gourmet?

R1.- SI

R2.- No

R3.- No

Análisis: Como resultado se determina que la heladería artesanal gourmet ha explorado mínimamente las bebidas ancestrales como fuente de postres congelados.

P2.- ¿Qué elementos de estas bebidas ancestrales se pueden destacar en la creación de helados artesanales gourmet?

R1.- Sabores y texturas diferentes a los helados tradicionales

R2.- Diversas alternativas de presentación en la heladería artesanal gourmet y uso creativo de productos y especias

R3.- Aprovechamiento de las bebidas ancestrales para nuevos productos como la heladería artesanal que mantengan la cultura del consumo de bebidas sanas y naturales

Análisis: Los entrevistados aseguran que la heladería artesanal gourmet inspirada en bebidas ancestrales generaría una alternativa de nuevos sabores y texturas con diversificación de presentaciones para gusto de los clientes mientras se mantiene viva la cultura del consumo de estas bebidas altamente naturales.

P3.- ¿Conoce usted del uso de bebidas ancestrales para la preparación de helados artesanales gourmet?

R1.- Si, considero que me sorprendió una manera excelente de rescatar nuestras tradiciones gastronómicas

R2.- Si, me gusto, pero no es algo que se consuma con frecuencia

R3.- NO, el uso del chaguarmisky lo hago para destilación

Análisis: Uno manifiesta un interés moderado, dos afirman conocer valorando el uso de estas bebidas ancestrales en helado.

P4.- ¿En un mundo donde lo rápido y lo industrial domina, ¿cómo puede una heladería artesanal convertirse en un espacio de resistencia cultural que mantenga viva la esencia de nuestras bebidas ancestrales?

R1.- Ofrecer nuevas sensaciones en sabores es una posibilidad para incursionar con una nueva línea de helados artesanales gourmet

R2.- Es fundamental aprovechar los gustos de consumo local de las bebidas ancestrales para posicionar la línea de heladería artesanal gourmet.

R3.- El aprovechamiento de la sabia del agave negro permite una infinidad de tratamientos gastronómicos que incluye la heladería artesanal para potenciar la cultura que está alrededor de estas bebidas.

Análisis: La heladería artesanal gourmet se presenta como posibilidad de mantener la cultura alrededor de las bebidas ancestrales mediante la innovación culinaria en los postres congelados.

P5.- ¿Qué estrategias creativas y sensoriales permitirían que cada helado inspirado en una bebida ancestral sea, más que un postre, una experiencia de identidad y pertenencia?

R1.- Aplicar técnicas de estabilización y saborización para que el gusto de los clientes se vea incentivado por sabores distintos a los comunes en la heladería tradicional

R2.- La presentación gourmet siempre tendrá la posibilidad de variadas alternativas que pueden ir desde temáticas andinas hasta el rigor del emplatado en normas de alta cocina en repostería

R3.- El concepto intercultural debe acompañar al helado artesanal de bebidas ancestrales utilizando no solamente materias primas que generen ese sabor especial sino aprovechando la riqueza cultural de los pueblos milenarios.

Análisis: Todos coinciden que esta propuesta de heladería artesanal gourmet inspirado en bebidas ancestrales posibilita alternativas para crear consumidores cautivos de acuerdo con el sabor, textura y propuestas temáticas de presentación del helado.

P6.- ¿Cómo se puede crear una experiencia gastronómica completa y memorable para los consumidores?

R1.- Con calidad de preparación, considerando normas de alto estándar en las materias primas, pausterización técnicas son fundamentales para estabilizar un helado que responda a gustos sofisticados y exóticos; al mismo tiempo que sea una experiencia que se masifique.

R2.- Helados de calidad y diferentes a los que se comercializa en el mercado común, por lo que es necesario contar no recetas estándar sino con un permanente perfeccionamiento que innove la pureza de los sabores y textura

R3.- En el caso de las bebidas ancestrales, especialmente el chaguarmiske, se debe disfrutar de este helado artesanal entiendo que no se trata únicamente de degustar sabores puro, sino que es importante la transmisión de saberes y de la cultura de los pueblos y nacionalidades.

Análisis: Helados artesanales de altísima calidad que alcance sabores puros y texturas matizadas en su materia prima con apego a la cultura y sus símbolos serán la base para lograr una experiencia única en los que disfruten de este postre congelado.

P7.- ¿Qué técnicas de producción y elaboración se pueden utilizar para crear helados gourmet inspirados en bebidas ancestrales?

R1.- Helados de paila, que exigen innovación como el uso del bronce (paila), sustituir endulzantes refinados y procesados por otros más naturales y materia prima, especialmente frutas seleccionadas, además de aplicación de normas estrictas de inocuidad alimentaria.

R2.- La propuesta de una heladería artesanal gourmet segmenta los posibles clientes que consuman estos helados inspirados en bebidas ancestrales por lo que su producción, ser personalizada y cada vez más perfeccionada para lograr pureza de sabores y texturas únicas.

R3.- Para el helado del chaguarmiske la pausterización exacta es fundamental para que no pierda el sabor propio de la sabia del agave negro y tampoco sus beneficios nutricionales y curativos

Análisis: Técnicas depuradas de heladería artesanal con uso de equipos e instrumentos especiales que permitan una producción de inocuidad de los alimentos a procesar sin perder los sabores propios de las bebidas ancestrales sin descuidar el valor cultural, nutricional y de sanación

P.8- ¿Cómo se puede lograr una textura y consistencia adecuada en los helados?

R1.- Es una combinación de técnicas para tener un equilibrio en el uso de las materias primas, el uso de preservantes y estabilizadores al mínimo pero suficientes para que no pierda la consistencia y las texturas formen parte del conjunto del helado artesanal presentado de manera gourmet

R2.- Todo dependerá de lo que el productor del helado artesanal de bebidas ancestrales aplique como técnicas para que el helado mantenga estabilidad, grados de frío de congelamiento sin llegar a hielo y sobre la mezcla de sabores que puedan distinguirse en cada bocado.

R3.- Ese es un tema del chef que elaboren los helados artesanales de bebidas ancestrales, sin embargo, el chaguarmiske exige pausterización para estabilizar su sabor, eliminando algún tufo propio de la sabia natural.

Análisis: Todos coinciden en que las técnicas de preparación del helado artesanal sean en base a parámetros de calidad, porque la textura del helado generará desde lo visual un atractivo para el consumo, toda vez, que hablamos de heladería gourmet.

P9.- ¿De qué manera pueden reinterpretarse bebidas ancestrales ecuatorianas como el chaguarmiske, la colada morada y la chicha de jora en el desarrollo de una línea de helados artesanales gourmet que combine tradición y técnicas modernas de heladería?

R1.- Mediante la innovación y aplicación rigurosa de técnica de heladería artesanal para garantizar un helado de calidad, bien presentado y con una gama de sabores en el mismo helado, pero diferenciados de acuerdo a las especias o frutas que se utilicen

R2.- La propuesta de una línea de heladería artesanal gourmet en su concepto ya es una reinterpretación de las bebidas ancestrales y propone una nueva posibilidad de postres congelados que pueden potenciarse en la oferta gastronómica en paladares que exigen nuevas sensaciones

R3.- La cultura tiene un proceso permanente de reinterpretación lo importante es que los elementos fundamentales de las culturas milenarias se mantengan en las bebidas ancestrales para su transformación en un helado que guste en sus sabores y textura sin que sea visto como un producto de baja calidad porque viene de las culturas indígenas y comunidades.

Análisis: Todos coinciden en la propuesta de una línea de heladería artesanal gourmet inspirada en bebidas ancestrales permite esa reinterpretación cultural sino la posibilidad de generar innovación en sabores y texturas en la gestión culinaria de los postres congelados.

P10.- ¿Cómo inspirar a las personas a valorar nuestras bebidas ancestrales como parte viva de nuestra memoria y cultura?

R1.- Con propuestas como esta, que permite mantener viva la cultura de los pueblos y nacionalidades mediante una línea rigurosa de heladería artesanal gourmet basada en bebidas ancestrales que han sobrevivido a la fuerza de consumo de otras bebidas carbonatadas que causan daños en la salud de las personas

R2.- La mejor forma es aprovechar esta investigación para generar una línea personalizada de helados artesanales gourmet, lo cual le da nuevas posibilidades a quienes degusten de sabores históricos que poco a poco han perdido vigencia, salvo la colada morada.

R3.- El chaguarmiske tiene más de 500 años en las culturas indígenas y en el pueblo Salasaka es símbolo de rituales y sanación, por lo que esta propuesta es un ejemplo de cómo recuperar nuestra cultura y proyectarla desde los helados al pueblo hispano que está más lejos de nuestras bebidas ancestrales.

Análisis: Todos coinciden en que esta investigación está orientada a una revalorización cultural y una propuesta culinaria de heladería artesanal gourmet que permite que las bebidas artesanales puedan ser consumidas transformadas en helado en distintos segmentos gastronómicos en repostería congelada.

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis situacional

La heladería en Ecuador como parte de la propuesta culinaria genera un mercado en expansión diversificando sabores, texturas, formatos de presentación, en medio de una competencia que va desde el helado artesanal en su producción hasta el helado industrial que ocupa importantes espacios de comercialización por su masificación en el consumo.

De acuerdo con publicaciones como Diario El Comercio, Ecuador logró un hito al clasificar por primera vez al mundial de Heladería, tras obtener el cuarto lugar en la Copa América de Helados Artesanales y recibir una mención al “mejor gelato de América.

La presente investigación, ubica a la heladería artesanal y pretende generar una nueva experiencia culinaria para paladares exigentes de nuevos sabores, texturas y posibilidades de recuperar la memoria ancestral, en la provincia de Tungurahua que se caracteriza por la presencia de cuatro pueblos y nacionalidades, que promueven sus costumbres y tradiciones.

Considerar bebidas ancestrales como base de esta investigación determina poner en contexto lo que representan los pueblos y nacionalidades y también entender los procesos de aculturación que permiten también la “mestización” de estas bebidas que son consumidas cada vez en menor grado, pero; sobreviven al violento mercado de consumo industrializado de bebidas en general.

La gastronomía tradicional y ancestral comprende los platos que han sido transmitidos de generación en generación, reflejando identidad cultural, saberes locales y el uso responsable de los recursos naturales. Investigar estos platos permite valor la historia, técnicas culinarias, ingredientes originarios, sostenibilidad, esto promueve la economía local, diversidad alimentaria y respeto a la cultura de los pueblos.

De acuerdo con este criterio, las bebidas ancestrales forman parte de la gastronomía, sin embargo, su consumo es cultural y depende de factores de gusto

por dichas bebidas, incluso forman parte de rituales de sanación en la ancestralidad de su origen en términos de interculturalidad.

El caso del chaguarmiski, bebida propia de los pueblos indígenas asentados en las zonas andinas y en el caso de Tungurahua en la comunidad de Salasaka; la chicha de jora, fermento consumido en la zona andina y la Amazonía ecuatoriana con variables en su preparación y la colada morada, que con simbolismos indígenas tiene un gran consumo en el mestizaje, alcanzando niveles populares de consumo especialmente en fechas recordatorias como el Día de los Difuntos.

Aportar a la cultura para mantener vivo el consumo de las bebidas ancestrales, en la presente investigación se propone su transformación en helado artesanal con énfasis gourmet para acercarse a paladares que tengan valoraciones distintas al consumir platos diferentes con sabores y texturas diferentes.

Este tipo de heladería que experimenta con técnicas artesanales no compite con el mercado de la heladería artesanal de pequeños emprendimientos familiares y tampoco con la industria del helado masificado en su consumo, sino trata de ser una alternativa que complemente el menú de propuestas andinas para comensales de gustos exóticos y de aquellos que en la cultura buscan robustecer las prácticas culturales ancestrales.

3.2. Determinación de necesidades y oportunidades

Proponer la elaboración de una línea de heladería artesanal inspirada en bebidas ancestrales: Chaguarmisky, colada morada y chicha de jora posibilita la alternativa de mantener viva la cultura ancestral mientras se experimenta con sabores exóticos para paladares que gustan de sabores y texturas distintas mientras se apoya la preparación de base de estas bebidas que motivan mantener prácticas agrícolas para la producción de los productos que se fusionan para estos helados gourmet.

Variedad nutricional, sabores innovadores, aportar al desarrollo sostenible, generar una cultura de educación gastronómica e impulsar estrategias de marketing y comunicación.

3.3. Diseño del proyecto

Para desarrollar estas recetas se desarrollaron entrevistas a expertos en el ámbito de la repostería de los postres congelados, que incluye la heladería artesanal y al tratarse de helados inspirados en bebidas ancestrales la orientación sobre interculturalidad del uso y aprovechamiento de bebidas ancestrales fue fundamental para proponer la línea de heladería artesanal gourmet para crear:

- Helado artesanal gourmet de Chaguarmisky
- Helado artesanal gourmet de Colada Morada
- Helado artesanal gourmet de Chicha de Jora.

Recetario de heladería artesanal gourmet inspirada en bebidas ancestrales como el Chaguarmiske, colada morada y la chicha de jora.

Tabla 1. Helado de Chaguarmiske



UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Helado artesanal gourmet de chaguarmisky		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	3 horas		
NUMERO DE PORCIONES:	10		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
CHAGUARMISKY	200	GRAMOS	\$ 2.00
LECHE ENTERA	350	GRAMOS	\$ 1.25
CREMA DE LECHE (35% MG)	100	GRAMOS	\$ 2.10
LECHE EN POLVO DESCREMADA	60	GRAMOS	3.00
AZUCAR BLANCA	80	GRAMOS	\$ 0.96
GLUCOSA LIQUIDA	60	GRAMOS	\$ 3.00
DEXTROSA	30	GRAMOS	\$2.80
ESTABILIZANTE PARA HELADO	5	GRAMOS	\$ 2.10
INFUSION DE YERBA LUISA	50	GRAMOS	\$ 0.25
JUGO DE LIMON FRESCO	5	GRAMOS	\$ 0.20
SAL UNA PIZCA		PIZCA	
		TOTAL	17,66

PROCEDIMIENTO

1. Calentar leche y crema a 40 °C.
2. Agregar en lluvia el azúcar, dextrosa, leche en polvo y estabilizante.
3. Llevar a 85 °C por 2 minutos. Retirar y añadir la glucosa. Enfriar.
4. Reposar en refrigeración mínimo 6 horas.
5. Añadir el chawarmisky, la infusión y el limón antes de turbinar.
6. Turbinar o congelar manualmente con removidos frecuentes.

Fuente investigación propia

Tabla 2. Helado de colada morada

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	HELADO DE COLADA MORADA GOURMET		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	3 HORAS		
NUMERO DE PORCIONES:	10		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
JUEGO DE MORTIÑO O ARANDANO	150	GRAMOS	\$ 2.25
PULPA DE MORA	100	GRAMOS	\$ 1.00
PULPA DE NARANJILLA	100	GRAMOS	\$ 1.00
JUGO DE PIÑA NATURAL	80	GRAMOS	\$ 1.10
infusión especiada (clavo, canela, ishpingo)	150	GRAMOS	\$ 1.00
GLUCOSA LIQUIDA	50	GRAMOS	\$ 3.00
AGUA FILTRADA		CN	
DEXTROSA	30	GRAMOS	\$ 3.00
ESTABILIZANTE PARA HELADO	4	GRAMOS	\$ 3.00
JUGO DE LIMON	5	GRAMOS	\$ 0.25
HARINA DE MAIZ MORADO	10	GRAMOS	\$ 0.80
AZUCAR BLANCA	130	GRAMOS	\$ 1.22
		TOTAL	17,67

PROCEDIMIENTO

1. Preparar la infusión con clavo, canela e ishpingo. Colar y reservar.
2. Mezclar los jugos y pulpas con la infusión.
3. Calentar a 40 °C y agregar en lluvia los ingredientes secos.
4. Cocinar a 85 °C por 2 minutos removiendo constantemente.
5. Retirar del fuego, añadir glucosa y enfriar rápidamente.
6. Reposar mínimo 6 horas. Añadir el jugo de limón antes de turbinar.
7. Turbinar o congelar con removidos manuales.

Fuente investigación propia

Tabla 3. Helado de Chicha de Jora

UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR SEDE AMBATO PUCETEC			
RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DEL PRODUCTO:	HELADO DE CHICHA DE JORA GOURMET		
CENTRO DE ELABORACION:	Laboratorio de Cocina		
TIEMPO DE ELABORACION:	3 HORAS		
NUMERO DE PORCIONES:	10		
INGREDIENTES	PESO NETO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
CHICHA DE JORA	150	GRAMOS	\$ 3.00
REDUCCION DE CHICHA DE JORA	50	ML	\$ 1.00
LECHE ENTERA	350	GRAMOS	\$ 1.23
CREMA DE LECHE (35% MG)	100	GRAMOS	\$ 2.22
LECHE EN POLVO DESCREMADA	60	GRAMOS	\$ 1,00
AZUCAR BLANCA	100	GRAMOS	\$ 1,00
GLUCOSA LIQUIDA	50	GRAMOS	\$ 3.00
ESTABILIZANTE PARA HELADO	5	GRAMOS	\$ 3.00
PANELA LIQUIDA	20	GRAMOS	\$ 1.10
Infusión de cáscara de naranja y canela	50	GRAMOS	\$ 0.99
		TOTAL	17,54

PROCEDIMIENTO

1. Hervir la cáscara de naranja con canela y reservar 50 g de infusión.
2. Calentar leche y crema a 40 °C con la infusión.
3. Agregar en lluvia leche en polvo, azúcar, dextrosa y estabilizante.
4. Llevar a 85 °C por 2 minutos, retirar y añadir la glucosa.
5. Enfriar rápidamente y reposar 6–12 h.
6. Añadir la chicha, reducción y panela antes de turbinar.
7. Turbinar o congelar con removidos manuales

Fuente investigación propia

3.4. Simulación/aplicación/implementación de proyecto

En este proyecto buscamos implementar una serie de helados los cuales fueron puestos a disposición de expertos heladeros y expertos en la pasteurización y fermentación del chaguarmisky, fueron evaluados mediante unas encuestas de satisfacción como respecto a la línea de heladería Gourmet en bebidas ancestrales, sabor de textura y cremosidad.

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Donde 1 es NADA SATISFECHO y 5 es MUY SATISFECHO

Productos	1	2	3	4	5
Nivel de Satisfacción con la presentación					X
Satisfacción con las texturas de los helados (cremosidad, suavidad).				X	
Satisfacción con el sabor del helado de Chaguarmiske				X	
Satisfacción con el sabor del helado de Colada Morada					X
Satisfacción con el sabor del helado de Chicha de Jora				X	
Los helados cumplieron las expectativas en cuanto a innovación y creatividad					X

Fuente investigación propia

Determinación de impactos

Según la encuesta a las personas que degustaron los helados hechos a base de colada morada, chaguarmisky y chicha de Jora se encuentran bastante satisfechos con los resultados logrados.

En cuanto a la percepción de los expertos, señalan que se encuentran sorprendidos por el trabajo realizado con la línea de heladería, esto pueda provocar el deseo cultural y gastronómico al momento de probarlos.

De igual manera coinciden que las texturas, sabor, cremosidad de los helados, y sobre todo su presentación les ha sorprendido gratamente.

Se puede decir que nuestra línea de heladería ha causado un impacto positivo, esto demuestra que los productos preparados a base de ingredientes ancestrales pueden ingresar en el mercado de los helados artesanales, esto tiene gran futuro en la gastronomía local y nacional.

CONCLUSIONES

- Las bebidas ancestrales también son un patrimonio cultural y social del Ecuador, su valor más del valor nutricional y de sabores está en que se transmite de generación en generación. Estas bebidas, como la chicha de jora, colada morada, guarapo de caña o macerados de frutas locales, reflejan sabores, son la expresión de las tradiciones y de la identidad cultural de cada región. Son de gran importancia en celebraciones, festividades y prácticas medicinales, esto hace un vínculo entre la historia, la comunidad y la alimentación.
- La heladería artesanal utiliza ingredientes naturales, locales y frescos, evitando aditivos químicos y conservantes artificiales, así como técnicas de elaboración que son parte de la identidad cultural. Sus características incluyen textura cremosa, sabor auténtico y diversidad de sabores obtenidos a partir de frutas, hierbas y bebidas tradicionales. Nutricionalmente, puede ofrecer beneficios variados que se suman al sabor y la tradición.
- Finalmente se propone desarrollar una línea de helados y sorbetes que reinterpretan bebidas tradicionales ecuatorianas, fusionando sabor, identidad cultural y valor nutricional. Como helado artesanal gourmet de chaguarmisky, de colada morada gourmet, de chicha de jora gourmet entre otros sabores muy nuestros.

RECOMENDACIONES

- Promover la educación y el conocimiento gastronómico sobre los ingredientes ancestrales en las escuelas de cocina y público en general, con talleres, conferencias y charlas sobre la importancia de los productos ancestrales y en este caso poner como ejemplo su aplicación en una línea de heladería.
- Respetar las técnicas tradicionales como el helado de paila es clave, pero pueden potenciarse con procesos modernos que garanticen calidad e inocuidad. Esto implica una buena pasteurización, pocos aditivos y materias primas seleccionadas con cuidado. Así se preserva la esencia artesanal y cultural, sin descuidar la seguridad y el sabor.
- Crear alianzas con productores locales de ingredientes ancestrales ayuda a mantener viva la tradición, apoyar la economía de la comunidad y asegurar insumos frescos y auténticos. Así, todos ganan: el producto, los productores y la cultura.

BIBLIOGRAFÍA

- Alfonsín , G. (2023). *Helado artesanal Fabricación, Comercialización, Know-how y más*. Copyright.
- Barbosa Piló, F., Carvajal-Barriga, E., Guamán-Burneo, M., Portero-Barahona, P., Matoso Morato , A., Falabella Daher de , L., de Cássia Oliveira , F., & Augusto Rosa, C. (2018). Saccharomyces cerevisiae populations and other yeasts associated with indigenous beers (chicha) of Ecuador. *Brazilian Journal of Microbiology*, 49(4), 808-815.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.bjm.2018.01.002>
- Caidedo Bastidas , J. (2022). La cultura gastronomica del centro historico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *Sinergia*, 13(2), 118-128.
https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514
- Chagua Cierito, A., Chavez celestina , M., Eliascano, D., Guanillo Vasquez, K., & Guacho Flores, M. (2024). *Plan de negocio: “art ice heladería artesanal” para la elaboración y comercialización de helados artesanales en lima moderna para el 2024*. Universidad Tecnologica del Perú. Universidad Tecnológica del Perú.
- Goff, H. (2018). 65 Years of ice cream science. *Science Direct*, 18(7), 754-756.
- Good Eishlam, C., & Garza, M. (2024). *Investigando las culturas milenarias de México*. Instiuto nacional de Antropología e Historia.
- Guerra, L., Cevallos-Cevallos, J., Weckx, S., & Ruales, J. (2022). Traditional Fermented Foods from Ecuador: A Review with a Focus on Microbial Diversity. *Foods*, 11(3).
- Harfoush, A., Fan, Z., Goddik, L., & Haapala, K. (2024). A Review of Ice Cream Manufacturing Process and System Improvement. *Manufacturing Letters*, 170(181).
- Mora, J., Maestre, S., & Mestre, S. (2018). Helados con ciencia. los fundamenstos científicos de la heladería artesanal. *Metdo de verano*, 98(1).

- Pintor-Jardines , A., Luque-Ramírez , M., Varela, P., Escalona_Buendía, H., & Severiano-Perez, P. (2024). Chasing the chill: Unveiling the dynamic flavors and textures of ice cream formulations. *Journal of Texture Studies*, 1(1), 1-16. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/jtxs.12862>
- Reyes, E. (2022). *Metodología de la investigación científica*. Page Publishing Inc.
- Vásquez Ramírez, A., Guanuchi Orellana, M., Cahuana Tapia, R., Vera Teves, R., & Holgado Tisoc, J. (2023). *Metodología de la investigación*. INUDI Perú. <https://doi.org/https://doi.org/10.35622/inudi.b.094>
- Vizcaíno Zúñiga, P., Cedeño Cedeño, R., & Maldonado Palacios, I. (2023). Metodología de la investigación científica: guía práctica. *Ciencia Latina revista Multidisciplinar*, 7(4). https://doi.org/https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i4.7658
- Yerbabuena Torres, C. (2025). *Memoria histórica de los rituales funerarios, del barrio San Francisco Cantón Colta*. Universidad nacional de Chimborazo.
- Zaldivar Moste de Oca, Y., & Montero Bizet, J. (2023). Optimización del proceso productivo de helado artesana. *UNED Research Journal*, 15(1).

ANEXOS

Anexo 1. Formato entrevista a expertos

Nombre del profesional:.....

Años de experiencia:.....

Trayectoria de su negocio:.....

PREGUNTA	RESPUESTA
P1.- ¿Conoce usted del uso de bebidas ancestrales para la preparación de helados artesanales gourmet?	
P2.- ¿Qué elementos de estas bebidas ancestrales se pueden destacar en la creación de helados artesanales gourmet?	
P3.- ¿Conoce usted del uso de bebidas ancestrales para la preparación de helados artesanales gourmet?	
P4.- ¿En un mundo donde lo rápido y lo industrial domina, ¿cómo puede una heladería artesanal convertirse en un espacio de resistencia cultural que mantenga viva la esencia de nuestras bebidas ancestrales?	
P5.- ¿Qué estrategias creativas y sensoriales permitirían que cada helado inspirado en una bebida ancestral sea, más que un postre, una experiencia de identidad y pertenencia?	
P6.- ¿Cómo se puede crear una experiencia gastronómica completa y memorable para los consumidores?	
P7.- ¿Qué técnicas de producción y elaboración se pueden utilizar para crear helados gourmet inspirados en bebidas ancestrales?	

P.8- ¿Cómo se puede lograr una textura y consistencia adecuada en los helados?	
P9.- ¿De qué manera pueden reinterpretarse bebidas ancestrales ecuatorianas como el chaguarmiske, la colada morada y la chicha de jora en el desarrollo de una línea de helados artesanales gourmet que combine tradición y técnicas modernas de heladería?	
P10.- ¿Cómo inspirar a las personas a valorar nuestras bebidas ancestrales como parte viva de nuestra memoria y cultura?	
ELABORADO POR: MATEO JÁCOME	