



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

Técnicas vanguardistas aplicadas en cuatro preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Otavalo.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 15: Administración Eficiente Y Eficaz De Las Organizaciones Para La Competitividad Sostenible Local Y Global.

SUB LÍNEA: Gestión De Servicios Turísticos Y Gastronómicos.

AUTOR: Cristian Paul Tafur Perugachi.

ASESOR: Msc. Ronny Kleber Soriano Olvera.

IBARRA, JULIO - 2022

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

01 de Julio, 2022

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión de Empresas Turísticas y Hoteleras(GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f.)

Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

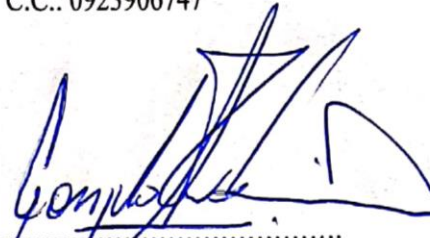
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):

(f): 

Mgs. Ronny Soriano Olvera.

C.C.: 0923906747

(f): 

Mgs. Gonzalo Rubio.

C.C.: 1001933462

(f): 

Mgs. Dayané Arroyo.

C.C.: 1002949137

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Cristian Paul Tafur Perugachi, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la 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 u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 27 de Julio de 2022

f): 

Cristian Paul Tafur Perugachi

C.C.: 1005074248

AUTORÍA

Yo, Cristian Pul Tafur Perugachi, portador de la cédula de ciudadanía N° 1005074248, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

Cristian Paul Tafur Perugachi

C.C.: 1005074248

Índice

1. Resumen.....	xi
Palabras Clave.....	xi
2. Abstract.....	xii
3. Introducción.....	xiii
4. Estado del Arte.....	1
4.1 Investigaciones Internacionales	1
4.1.1 Acción de Cocinar.....	1
4.1.2 Transformar es cocinar.....	2
4.1.3 Cocina de Vanguardia.....	2
4.1.4 Técnicas de cocina de Vanguardia.....	3
4.1.5 Cocina al Vacío.....	4
4.1.6 Esferificación.....	5
4.1.7 Espumas.....	5
4.1.8 Ahumador.....	6
4.1.9 Gelificación.....	6
4.1.10 Terrificación.....	7
4.1.11 Deshidratador.....	7
4.1.12 Nitrógeno Líquido.....	8
4.2 Investigaciones Nacionales.....	8
4.2.1 Gastronomía del Ecuador.....	8
4.2.2 Cocina tradicional del ecuador.....	10
4.2.3 Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador.....	10
4.2.4 Gastronomía de Imbabura.....	11
4.3 Investigaciones Locales.....	12

4.3.1 Gastronomía de Otavalo.....	12
4.3.2 Productos del Cantón Otavalo.....	14
4.4 Marco conceptual.....	18
4.4.1 Gastronomía.....	18
4.4.2 Cocina Tradicional.....	18
4.4.3 Técnicas culinarias.....	19
4.4.4 Métodos de cocción.....	20
4.5 Bases Legales.....	22
4.5.1 Régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial.....	22
4.5.2 Aditivos Alimentarios.....	23
4.5.3 Clasificación de los aditivos alimentarios.....	24
5. Materiales y Métodos.....	28
5.1 Metodología.....	28
Histórica.....	29
Cuasi – Experimental.....	29
Explicativa.....	29
5.1.1 Métodos.....	29
Método Deductivo.....	29
Método Analítico Sintético.....	29
5.1.2 Técnicas.....	30
Encuesta.....	30
Entrevista.....	30
5.1.3 Instrumentos.....	30
5.2 Cálculo de la Muestra.....	31
5.2.1 Población.....	31
5.2.2 Muestra.....	31

5.4	Diseño Metodológico	32
5.5	Procedimiento	34
6.	Resultados y Discusión.....	35
6.1	Resultados.....	35
6.1.1	Tabulación y análisis de encuestas.....	35
6.1.2	Análisis de resultados de las encuestas.....	48
6.1.3	Transcripción e interpretación de las entrevistas.....	49
6.1.3.1	Datos de los entrevistados.....	49
6.1.3.2	Guion de la entrevista.....	50
6.1.3.2.1	Transcripción de las entrevistas.....	51
6.1.3.3	Análisis general de las entrevistas.....	62
6.2	Discusión.....	63
6.3	Propuesta.....	67
6.3.1	Técnicas de vanguardia aplicadas en las preparaciones gastronómicas.....	68
6.3.2	Platos realizados.....	69
6.3.2.1	Aplicación de técnicas de Vanguardia en las Papas con cuero.....	69
6.3.2.2	Aplicación de técnicas de Vanguardia en Cuy con papas.....	72
6.3.2.3	Aplicación de técnicas de Vanguardia en Higos con queso.....	74
6.3.2.4	Aplicación de técnicas de Vanguardia de Colada Morada.....	75
6.3.3	Análisis perceptivo de degustación con docentes del área.....	76
6.3.4	Ficha de Degustación de las Preparaciones Gastronómicas.....	78
6.4	Validación.....	82
6.4.1	Contexto de la Propuesta.....	82
6.4.2	Montaje del área de Degustación.....	84
6.4.3	Carta.....	86
6.4.4	Recetas.....	87

6.4.4.1 Receta Preparación Tradicional “Papas con cuero”.....	87
6.4.4.2 Receta Preparación Tradicional “Cuy con papas”.....	89
6.4.4.3 Receta Preparación Tradicional “Higos con queso”.....	92
6.4.4.4 Receta Preparación Tradicional “Helado de colada morada”.....	94
6.4.5 Proceso.....	96
6.4.6 Platos Presentados en la Validación.....	97
6.4.6.1 Propuesta Vanguardista “Papas con cuero”.....	97
6.4.6.2 Propuesta Vanguardista “Cuy con papas”.....	98
6.4.6.3 Propuesta Vanguardista “Higos con queso”.....	98
6.4.6.4 Propuesta Vanguardista “Colada morada”.....	99
6.4.7 Ficha de validación.....	99
6.4.8 Resultados de la validación.....	101
6.4.9 Análisis de validación de técnicas de vanguardia aplicadas a platos tradicionales.....	102
6.4.10 Preparaciones vanguardistas.....	103
7. Conclusiones.....	106
8. Recomendaciones.....	108
9. Referencias Bibliográficas.....	110
10. Certificado Antiplagio.....	113
11. Anexos.....	114

Índice de Tablas.

Tabla 1 <i>Productos Culturales de Otavalo</i>	14
Tabla 2 <i>Aditivos alimentarios</i>	24
Tabla 3 <i>Diseño metodológico</i>	32
Tabla 4 <i>Datos de los entrevistados.</i>	49
Tabla 5 <i>Preparaciones tradicionales y técnicas de vanguardia a ser aplicadas.</i>	65
Tabla 6 <i>Resultados de validación.</i>	102

Índice de Figuras.

Figura 1 <i>Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador</i>	10
Figura 2 <i>Técnicas culinarias básicas</i>	19
Figura 3 <i>Métodos de cocción según su clasificación</i>	20
Figura 4 <i>Género</i>	36
Figura 5 <i>Edad</i>	37
Figura 6 <i>Nivel Académico</i>	38
Figura 7 <i>¿Conoce acerca de la gastronomía tradicional del cantón Otavalo?</i>	39
Figura 8 <i>¿Con que frecuencia consume comida tradicional Otavaleña?</i>	40
Figura 9 <i>¿Cuáles son los platillos tradiciones que usted conoce o ha consumido del cantón Otavalo?</i>	41
Figura 10 <i>¿Considera usted que las preparaciones tradicionales deban tener una mejor presentación, como atracción turística e innovación gastronómica?</i>	42
Figura 11 <i>¿Conoce usted acerca de nuevas formas de preparación, presentación o de gustación en elaboraciones gastronómicas?</i>	43
Figura 12 <i>¿Usted consumiría platillos tradicionales elaborados de manera creativa, inclusive que cambie su forma cotidiana de presentación?</i>	44
Figura 13 <i>¿La creatividad al momento de presentar una elaboración tradicional, influye en la percepción visual y gustativa de los consumidores?</i>	45
Figura 14 <i>¿Está de acuerdo que un platillo tradicional que se elabore con nuevas técnicas de preparación mantenga su identidad original?</i>	46
Figura 15 <i>¿Cree usted que la innovación gastronómica influya como un atractivo local, regional y nacional en la actividad turística y la visibilidad de nuestro patrimonio culinario?</i>	47
.	

1. Resumen.

La gastronomía tradicional de Otavalo envuelve saberes, conocimientos e identidades propias del sitio, dando apertura al uso de técnicas de vanguardia como un principio de creatividad e innovación de los platillos. Esta investigación plantea como objetivo general: Desarrollar cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo, mediante el uso de técnicas de cocina de vanguardia para dar a conocer la oferta gastronómica del cantón. La metodología en este estudio trata de una investigación aplicada con enfoque mixto, de la misma manera esta indagación aporta con dos tipos de investigación: cuasi – experimental y explicativa. También se aplicó una encuesta, con 9 preguntas cerradas hacia la población de Otavalo; una entrevista con 6 preguntas de carácter abierto hacia los profesionales expertos en cocina; posteriormente se aplicó la técnica de observación. Luego se pudo calcular la muestra con la PEA de Otavalo que son 32738 personas, dando paso a la aplicación de 380 encuestas. Como resultado se determinó preparaciones tradicionales otavaleñas: papas con cuero, cuy, higos con queso, colada morada. Otro de los resultados relevantes por parte de los profesionales de cocina es, preservar la esencia de la gastronomía tradicional otavaleña sin alterar el origen de las preparaciones. Se concluye que los platos tradicionales deben conservar su ADN y aunque se aplique técnicas de vanguardia a cada preparación gastronómica tradicional se debe cuidar el alma de cada uno de los géneros que conforman cada platillo.

Palabras Clave.

Gastronomía de Otavalo, Cocina Tradicional, Técnicas de Vanguardia.

2. Abstract.

The traditional gastronomy of Otavalo, involves knowledge, knowledge and identity of the site, opening the use of avant-garde techniques as a principle of creativity and innovation of the dishes. The general objective of this research is "To develop four traditional preparations of the Otavalo canton, through the use of avant-garde cooking techniques to make known the gastronomic offer of the canton". The methodology in this study is an applied research with a mixed approach, this inquiry provides two types of research: quasi-experimental and explanatory. A survey was also applied, with 9 closed questions to the population of Otavalo; an interview with 6 open questions to the professional experts in cuisine; and finally the observation technique. Then the sample was calculated with the PEA of Otavalo, which is 32738 people, giving way to the application of 380 surveys. As a result, traditional Otavalo preparations were determined: potatoes with leather; guinea pig; figs with cheese; colada morada; Another relevant result of the cooking professionals is to preserve the essence of the traditional Otavalo gastronomy without altering the origin of the preparations. It is concluded that traditional dishes must preserve their DNA and although avant-garde techniques are applied to each traditional gastronomic preparation, the soul of each of the genres that make up each dish must be taken care of.

Key Words.

Gastronomy of Otavalo, Traditional Cuisine, Vanguard Techniques.

3. Introducción.

La gastronomía tradicional otavaleña envuelve los saberes, conocimientos e identidades, reflejando en su gastronomía costumbres que han sido preservadas de generación en generación en su cocina tradicional. También es necesario mencionar que las técnicas vanguardistas de la cocina han logrado cambiar el mundo de la gastronomía, relacionando las sensaciones y percepciones gastronómicas al momento de crear un platillo, por esta razón se puede revolucionar la misma, con el objetivo de asombrar a los comensales y a su vez generar un producto final de alta calidad e innovador.

Por otra parte, se evidencia que en la población otavaleña existe un alto déficit de noción al momento de adquirir platillos gastronómicos de carácter tradicional que estén elaborados a base de técnicas de vanguardia con el fin de transmitir nuevas experiencias a los consumidores. El presente proyecto es importante debido a que en el cantón Otavalo se busca fomentar una oferta gastronómica de alta cocina en donde estén plasmadas la creatividad, innovación y también que preserve en su raíz las preparaciones tradicionales otavaleñas, a través de una degustación gastronómica. Luego se estableció el siguiente objetivo general: Desarrollar cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo, mediante el uso de técnicas de cocina de vanguardia para dar a conocer la oferta gastronómica del cantón.

La metodología ya que este estudio trata de una investigación aplicada y tiene un enfoque mixto también es importante mencionar que esta indagación aporta con los siguientes tipos de investigación: cuasi – experimental y explicativa. A través del método deductivo se logró obtener información importante de libros, páginas web, artículos científicos, revistas, otros que engloban directamente con el tema de estudio; también mediante el método analítico sintético ayudó directamente al objeto de estudio, centrándose en causas y efectos propios que servirán para el desarrollo de la propuesta de investigación. En seguida se aplicó tres técnicas como son: la encuesta, con 9 preguntas cerradas hacia la población de Otavalo; se empleó el uso de la entrevista con 6 preguntas de carácter abierto hacia los profesionales expertos en cocina, por última la observación que se desarrolló al momento de realizar el

trabajo de campo. Después, se dio paso al cálculo de la muestra tomando como universo de estudio la PEA de Otavalo que son 32738 personas, aplicando la fórmula de cálculo finito dio como resultado la aplicación de 380 encuestas.

Dentro de los resultados más relevantes es adecuado mencionar que gracias a las encuestas aplicadas se destaca que, aunque la población se encuentre de acuerdo con la evolución de la presentación de las preparaciones, también esperan que conserven su originalidad, debido a que cambiar ciertos puntos importantes de una preparación gastronómica, alteraría la preparación en su totalidad, haciendo de la misma un producto final distinto que no cuide su ADN como plato tradicional. De igual manera en las entrevistas los profesionales en su generalidad aportaron conocimientos de calidad, que estaban centrados directamente en la mejora de presentación de las elaboraciones tradicionales, todos coincidieron que se debe cuidar la esencia gastronómica del cantón Otavalo, que no se altere de manera exagerada la originalidad de las preparaciones que han sido elaboradas de generación en generación y sobre todo que mantienen en su totalidad la cultura e identidad de un territorio.

A través de la exploración se pudo conocer las cuatro preparaciones más representativas del cantón Otavalo como fueron : las papas con cuero, cuy con papas, higos con queso y colada morada, además se pudo aplicar las técnicas de vanguardia pertinentes mediante la aplicación del instrumento de investigación como fue la entrevista, en el que todos los entrevistados dijeron que todas las técnicas de vanguardia son aplicables siempre y cuando se mantenga su esencia al momento de servir estas elaboraciones culinarias llenas de una cultura gastronómica inmensa. Con relación a la aplicación y validación se estructuró diferentes ideas de cada uno de los platillos seleccionados y se estableció la respectiva degustación con profesionales del área gastronómica y representantes de la sociedad civil con el fin de recibir sus puntos de vista y recomendaciones para mejorar la calidad de cada preparación.

Esta investigación está conformada por cinco apartados; el primero es el desarrollo del estado del arte, en donde se habla de puntos relevantes para la investigación como: acción

de cocinar, transformar es cocinar, cocina de vanguardia, técnicas de vanguardia, gastronomía de Otavalo y cocina tradicional. Estos estudios relevantes fueron de gran importancia para el desarrollo de este trabajo. En el segundo se detallan los materiales y métodos usados en la investigación, así también el desarrollo de las técnicas, instrumentos y el cálculo de la muestra; en el tercer apartado se realizaron los resultados adquiridos por la encuesta y entrevista. En el cuarto apartado se detalló la discusión que dio paso a la triangulación entre el estado del arte, encuestas, entrevistas y el aporte personal del autor de la investigación. En el quinto apartado se despliegan las conclusiones y recomendaciones apropiadas acerca de la indagación desarrollada.

4. Estado del Arte.

La presente investigación se realiza con el fin de exponer las preparaciones tradicionales del cantón Otavalo, a su vez incorporar técnicas de cocina vanguardista, logrando promover así una gastronomía llena de cultura y tradición que contenga montajes de platillos relevantes, revolucionar la cocina del cantón Otavalo y transmitir nuevas experiencias gastronómicas a su población.

Una vez revisadas a profundidad las fuentes secundarias pertinentes al tema de investigación, se pudo obtener información de tesis, artículos científicos, revistas y páginas web que servirán de gran aporte a esta investigación, que presenta una investigación relevante y actual de aspecto científico. Lo mencionado con anterioridad se detalla a continuación.

4.1 Investigaciones Internacionales

4.1.1 Acción de Cocinar

El ser humano es un individuo capaz de mejorar su forma de alimentarse, inclusive puede reformar su conocimiento alimenticio con el fin de perfeccionar las necesidades nutricionales de sus comensales, por lo tanto:

Planteamos ahora una evolución de la acción de cocinar, que pasa a adquirir un peso específico a medida que se repite y se convierte en una actividad dentro de un grupo organizado, evolucionando de acuerdo con el contexto en el que se da, hasta ser también un oficio, que va adquiriendo más posibilidades y matices e incorporando conocimiento teórico de forma progresiva hasta erigirse en profesión. (Adrià, 2019, p. 72)

De tal manera esto ayuda al cocinero a tener instintos gastronómicos más centrados, que hagan de este un individuo nato lleno de capacidad sensorceptiva propia de un cocinero.

4.1.2 Transformar es cocinar

Dentro del mundo gastronómico vale recalcar, que cocinar es un arte lleno de conocimientos, de esta manera Adrià (2019) afirma que:

En cocina, para transformar es necesario emplear técnicas y herramientas (de preelaboración, elaboración y emplatado), que se aplican sobre un producto no elaborado, un producto elaborado o una elaboración intermedia. Al cambiar de forma o transformar cualquiera de ellos el cocinero tiene una voluntad explícita de llevar a cabo una alteración, de generar un cambio. (p. 46)

De manera concreta se puede decir que transformar es un proceso culinario innovador con el fin de crear algo que aún no está en el mercado y a su vez es novedoso para los comensales.

4.1.3 Cocina de Vanguardia.

La gastronomía de vanguardia cumple un rol fundamental dentro de la cocina de cada rincón del mundo, es por esto que:

En la cocina de producto se acude al laboratorio para buscar más sabor, para conocer a través del sabor, para admirar la aparente simplicidad con la que se trata el producto; esto es, se busca cambiar el paradigma de la cocina tradicional mediante el saber y conocimiento, lo que significa en ocasiones alejarse del sentido común como herramienta histórica de la cocina. Este movimiento, seguido por relevantes cocineros, puede estar contribuyendo a redefinir el concepto de identidad hacia una versión ampliada, renovada y sabia, que, además, pueda ser un sugerente atractivo para un público gastrónomo más reflexivo y curioso; una tendencia enmarcada en un espacio donde lo tradicional y lo innovador se entrelazan para satisfacer la necesidad del cliente actual. (Fernández, 2019, p. 9)

Esto ha generado un gran enfoque de relación entre la sencillez y lo más actual de la cocina, alcanzando en sí un aspecto culinario lleno de saberes. De la misma manera se ha formado un universo gastronómico ayude a cada cocinero y comensal a estar al tanto de cada producto desde su ADN al momento de desarrollar un platillo y poder transmitir nuevas experiencias al consumidor.

De la misma manera se logró adquirir información internacional que detalla lo siguiente:

La vanguardia ayuda a generar nuevas ideas e inclusive a ser innovadores, logrando con esto generar una gastronomía multi sensorial en donde están enfocados el gusto, olfato, tacto, olor, textura. Roca y Brugués en el año 2016 afirmaron que “Cocinando podemos descubrir nuestra cultura y el mundo entero, podemos desafiar los sentidos, hacer volar la imaginación o vincularnos un poquito más a nuestra tierra, somos capaces de expresar gratitud y de dedicar tiempo a nuestros seres queridos” (Roca, 2016, p. 10) estableciendo así la profunda conexión entre aspectos culturales y sociales con lo que la gente está dispuesta y quiere comer.

4.1.4 Técnicas de cocina de Vanguardia.

Al hablar de técnicas de vanguardia nos encaminamos a un mundo amplio de conocimiento y experimentación, que conlleva dentro de su raíz la perfección de mantener la esencia y calidad del producto base, dando como resultado un platillo final repleto de costumbres gastronómicas propias de un lugar.

Hernández (2021) afirma que:

“Comer con los ojos” es una expresión popular que utilizamos a menudo. El aspecto de un alimento nos da muchas pistas sobre su atractivo visual, pero también nos da información interpretable sobre su comestibilidad o sobre su estado. Y, por supuesto, tiene mucho que ver con la apetencia que dicho alimento o plato pueda provocarnos.
(p. 9)

La gastronomía enfatiza aspectos importantes al momento de ingerir un alimento, no solamente se trata de comer por saciar una necesidad; al contrario debemos pensar en cuál

fue el proceso que recibió el alimento para llegar a la mesa, se debe especular cuáles técnicas se usaron y cómo fueron aplicadas en cada uno de los géneros que conforman el platillo, es por esta razón, que la cocina tiene varias técnicas que logran cambiar la apreciación de un producto terminado, dando como resultado una preparación asombrosa y de calidad que al ser humano abundará de experiencias gastronómicas únicas.

4.1.5 Cocina al Vacío.

El siguiente artículo científico habla acerca de la cocina al vacío, al ser una de las técnicas a ser aplicadas en esta investigación.

Según Botella (2015)

Al utilizar la técnica de cocina al vacío, se extrae el aire del producto y, al ponerlo en un horno mixto o en un baño maría y someterlo a una fuente de calor, la temperatura transcurre absolutamente sin ningún obstáculo. Es decir, la temperatura transcurre de forma uniforme por todo el producto desde los extremos hasta el centro. En cambio si esta temperatura encuentra algún obstáculo (aire), se produce un efecto radial de la temperatura. (p. 5)

De igual manera este autor logra detallar una información muy relevante, que habla acerca del punto de ebullición, que es una variante fundamental dentro de la cocina al vacío, por lo que es necesario saber la altitud y así desarrollar esta técnica de una manera eficiente y responsable. Lo que deja claro que el cantón Otavalo se encuentra a una altitud de 2532 m.s.n.m y por esta razón el punto de ebullición se encuentra a los 97°C.

También cabe recalcar que la cocción a baja temperatura ayuda a que el producto mantenga sus vitaminas, minerales, textura y olor propio del mismo sin alterar la materia prima de manera drástica.

En la cocción *sous vide*, los alimentos se envasan al vacío en estado fresco y por ello todas las vitaminas, sustancias nutritivas y aromas permanecen concentradas con los alimentos en la bolsa de vacío durante la cocción, o sea, no se pierden. Esto garantiza

un sabor mucho más intenso de los alimentos. También se mantiene la frescura, el color y el aspecto de los alimentos hasta su consumo. (De la Cruz, 2015, párr. 1)

La cocina a baja temperatura es una de las más significativas a nivel mundial, por cómo conserva las propiedades de cada alimento, por su importante cuidado nutricional que posee y vale detallar porque es una de las técnicas más estrictas al momento de ser ejecutada y plasmada en un arte gastronómico de alta cocina.

4.1.6 Esferificación.

Esta técnica exige una rigurosidad muy alta al momento de ser empleada por lo que:

El alginato de sodio es el hidrocoloide por excelencia utilizado para esta técnica. Sus ventajas radican en la formación de geles independientemente de la temperatura (solo con la adición o presencia de iones calcio) y en que los geles formados son termo irreversibles, no regresan al estado líquido con la aplicación de calor. (Fernández, 2021, p. 2)

Esta habilidad permite tener dos texturas únicas como es: mantener un estado líquido al interior de ella y también un estado gelificado en el exterior.

4.1.7 Espumas.

Elaboraciones gastronómicas que lograron mejorar cada platillo a nivel mundial, resulta de una preparación líquida que lleva consigo en su naturalidad un aporte de gas.

Una espuma se estabiliza aumentando la viscosidad de su fase líquida (por ejemplo, añadiendo azúcar y glicerol) y, sobre todo, modificando las propiedades de drenaje de las películas absorbentes. En las espumas de proteínas, estas películas están rigidizadas por enlaces intramoleculares e intermoleculares, como puentes disulfuro

entre los grupos cisteína de proteínas, y enlaces débiles (fuerzas de van der Waals y enlaces de hidrógeno). (This, 2007, p. 150)

Nota. Cita traducida de inglés a español.

Íntimamente las espumas son preparaciones tienen un alto grado de rigor, de esta manera mejorando su sabor, densidad y textura de cada una de las elaboraciones culinarias a ser realizadas.

4.1.8 Ahumador.

Esta técnica es una de las más importantes dentro de la cocina de vanguardia, que tiene el fin de introducir aromas propios, maderados, frutales a preparaciones terminadas e inclusive cambiar el sabor a una materia prima en particular. “El tiempo de ahumado dependerá del producto, (alimento, tamaño, punto de ahumado)...”(Hernando, 2016, p. 24). De esta manera se ha conseguido que al momento de ahumar un producto cuide sus características organolépticas, dando como resultado la obtención de un alimento tratado de forma adecuada, tomando en cuenta cada uno de los beneficios que va adquirir dentro de un platillo montado.

4.1.9 Gelificación.

Esta técnica consiste en convertir preparaciones de origen líquido en geles, con la finalidad de dar al comensal un producto con texturas diferentes y a su vez expresar el arte culinario de una preparación en específico.

Gelificación: Es el proceso por el cual se logra un el espesor adecuado en las soluciones líquidas. Para conseguir dicho espesor es necesario ocupar un agente gelificantes ya que esta permite que se cree una estructura gelatinosa en un sólido. Estos agente gelificantes se lees conoces mejor como aditivos espesantes. (Llerena, 2020, p. 10)

Este arte se rige también en realizar un producto que tenga una estabilidad resistente, que posea un sabor increíble y sobre todo que la técnica empleada mantenga la calidad del producto, sin alterar el origen de la preparación y su sabor.

4.1.10 Terrificación.

Destreza gastronómica en la que consiste en convertir un alimento, que posee algún elemento graso en su preparación a una textura diferente, con el fin de plasmar nuevas impresiones al instante que el comensal se lleva algún alimento hacia la boca. “En este método de cocina de vanguardia, tomamos líquidos o pastas a base de aceite y los transformamos en alimentos con textura de tierra, creando así un alimento novedoso y muy delicioso” (Aprende Institute, 2020, párr. 17). Esta técnica tiene un rumbo diferente debido a que permite al cocinero realizar nuevos diseños gastronómicos, en el cual se aplica una textura única llena de sabores, que permite al comensal disfrutar de un estilo culinario incomparable a lo tradicional.

4.1.11 Deshidratador.

Este método vanguardista se centra en la extracción de líquidos de los productos con el fin de conservarlos de mejor manera y a su vez mantener intactos sus nutrientes y vitaminas de los mismos. García (2013) menciona que:

La deshidratación por flujo de aire caliente es una técnica que por medio del calor se elimina el agua que contienen algunos alimentos mediante la evaporación, lo que impide el crecimiento de algunas bacterias que no pueden vivir en medios secos. (párr. 8)

Este proceso permite que los alimentos conserven sus características organolépticas y también a que el sabor de los mismos permanezca intacto en cada una de las preparaciones, por lo que es un punto clave al momento de realizar esta técnica, que conlleva a tener una

responsabilidad grande con la materia prima y con el producto final presentado en una elaboración gastronómica.

4.1.12 Nitrógeno Líquido.

El nitrógeno es un gas inactivo que se localiza en la tierra, este es un elemento químico que puede transformarse a estado líquido al momento de estar expuesto a temperaturas bajas. Dentro de la cocina se ha convertido en un gran elogio ya que al momento de su uso transfiere emociones y nuevas experiencias tanto al cocinero como al consumidor, con el fin de demostrar toda la creatividad e innovación que se puede obtener con este elemento al usarlo en el ámbito culinario. “Cocción con nitrógeno líquido: Se le domina “cocción” ya que al introducir cualquier alimento en su interior produce una inmediata congelación. Para realizar esta técnica es necesario tenerla a una temperatura menor a [195,8 grados Centígrados]” (Llerena, 2020, p. 11). Es importante mencionar que la cocción con nitrógeno líquido mejora la calidad del producto, crea nuevas texturas en cualquier preparación gastronómica e inclusive es capaz de hacer que una cocina esté caracterizada por la creación de platos espectaculares e innovadores.

4.2 Investigaciones Nacionales.

4.2.1 Gastronomía del Ecuador.

La Gastronomía no solo se centra en la importancia de comer, esto lleva consigo mostrar una amplia relación de culturas, fomentando un lazo culinario lleno de saberes. “La gastronomía, ese arte de combinar productos, historias y tradiciones, adereza cada vez con mayor ahínco las relaciones entre Europa y América, dos continentes que se descubren mutuamente a través de sus sabores y que rescatan tradiciones con interpretaciones modernas de platos típicos” (El Comercio, 2020, párr. 1).

Según Triviño (2020) “La gastronomía en el Ecuador es muy diversa, cada una de sus regiones aporta con riqueza cultural gastronómica con ingredientes que realzan sus sabores, aromas, textura y color variado” (párr. 1), dando como resultado un país lleno de identidad culinaria que en cada uno de sus productos carga una historia cultural de saberes gastronómicos y también aborda un punto clave como es la pluriculturalidad de los productos base de cada platillo del Ecuador.

De tal manera se puede decir que la gastronomía del Ecuador es inmensa, por lo que cuenta con sabores, culturas y tradiciones del país, que ayudan a generar elaboraciones llenas de sensaciones únicas. “La cocina ecuatoriana ha sido influenciada a lo largo de la historia por los españoles debido a la conquista que realizaron los mismos y por otras culturas que han llegado al país” (Triviño, 2020, p. 1).

Al hablar de gastronomía tradicional está centrada a un viaje de conocimiento de sabores por lo que:

La gastronomía tradicional juega un papel muy importante dentro del turismo, no solamente por la combinación de sabores y aplicación de conocimientos de un lugar sino que representa la identidad cultural de un pueblo, como una herencia del conocimiento tradicional que se transmite hacia las nuevas generaciones con el cual se promueve la unión y la paz al compartir los alimentos. (Hidalgo & Quinga, 2019, p. 2)

La Gastronomía de Ecuador es un eje fundamental dentro de las culturas del mismo, por que brinda una infinidad de conocimientos, aprendizajes muy necesarios para la elaboración de los platillos de la morada ecuatoriana, logrando detallar toda una identidad culinaria mediante una preparación.

4.2.2 Cocina tradicional del Ecuador

Al hablar de gastronomía, es significativo puntualizar que este tema abarca muchos aspectos relevantes, uno de ellos es la cocina tradicional y entender también que este tipo de cocina es transmitida de generación en generación.

De tal manera Pazos (2010) menciona lo siguiente:

Propongo que la comida tradicional posee tres rasgos fundamentales: a) es una comida que tiene antecedentes remotos; b) está sujeta a un territorio o a una región determinada; por lo cual, la mayoría de sus productos proceden de este territorio; y, c) son preparaciones diversas que han sido heredadas de generación en generación, principalmente de madres a hijas [...]. (p. 28)

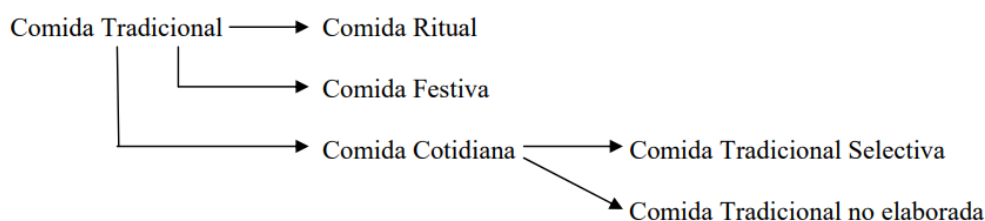
Es así que la cocina tradicional tiene una trascendencia inigualable, en la que cada preparación gastronómica no solo se ve plasmados los saberes culinarios, por el contrario, están forjados miles de conocimientos e intuiciones familiares que en cada platillo transmiten una tradición culinaria – unipersonal de culturas gastronómicas.

4.2.3 Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador.

De la misma manera es pertinente mencionar que existe una clasificación de la comida tradicional, la cual se la va a poder admirar en la Figura (1) llamada clasificación de la cocina tradicional en el Ecuador.

Figura 1

Clasificación de la comida tradicional en el Ecuador



Nota. Tomado de Pazos, S. (2010). *Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador.*

Se logra demostrar que la gastronomía comprende diversos argumentos desde su punto origen, lo cual quiere decir que la cocina tiene un enfoque general para contar una cultura, un saber y una tradición que pueden estar plasmadas en las preparaciones culinarias de nuestro territorio.

4.2.4 Gastronomía de Imbabura.

Imbabura más conocida como la provincia de los Lagos, proclamada Geo parque en donde se puede apreciar una inmensidad gastronómica dentro de ella, es un pilar fundamental que conlleva consigo una diversidad y mezcla de saberes tradicionales que han forjado una amplia comunidad de riqueza patrimonial.

De esta manera Ormaza (2021) afirma que:

La gastronomía de Imbabura sufrió una “pauperización”, esto significa que su gastronomía se empobreció debido a que los conquistadores introdujeron sus costumbres alimentarias a los pueblos indígenas obligándoles a consumir los alimentos que ellos llevaban, dando como resultado que su cocina que desde hace ya mucho tiempo lo venían consumiendo quedara poco a poco en el olvido dando como resultado que su cocina se consumiera con mínima frecuencia dentro de contextos familiares, sin embargo esto se debió al sistema socio- político. (p. 23)

Es así que la cocina no ha obtenido un realce adecuado para llevar la gastronomía de la misma a un nivel de revolución total.

En Imbabura cabe recalcar que su gastronomía es una riqueza ancestral, que con el pasar del tiempo ha logrado perder sus costumbres culinarias, lo que ha generado a que el consumo de estas preparaciones no sea apreciado por las nuevas generaciones Imbabureñas.

[...] Imbabura cuenta con costumbres y cultura gastronómica que lamentablemente se han venido perdiendo por la influencia de nuevos grupos sociales con los que se establece contacto ocasionado el desconocimiento de los productos propios de la

tierra y la riqueza de las preparaciones, es decir se ha desvalorizado la identidad gastronómica. (Calderón, 2016, p. 24)

Esto ha generado que las preparaciones gastronómicas de Imbabura pierdan su valor cultural y tradicional al momento de consumir estas preparaciones, que son parte del tesoro histórico de una cocina que lleva en su origen una serie de productos propios, de calidad para la elaboración de estos manjares emblemáticos Imbabureños.

Al respecto Robles (2020) explica que:

La gastronomía de Imbabura tiene gran variedad de recetas tanto dulces como salados que se preparan de generación en generación continuando con la tradición y manteniendo su historia de cada plato. La cocina de Imbabura cuenta con diferentes ingredientes de los andes. Sin embargo, el ingrediente que siempre sobresale es el maíz, un producto que sirve para acompañar los platos más representativos que se preparan en cada lugar de la provincia. (p. 36)

Esta gastronomía es un patrimonio que narra una reseña, un valor, una vida y sobre todo la identidad de una cocina llena de saberes, costumbres propias de esta provincia, que enmarca una diversidad culinaria en cada elaboración tradicional, que no solo trata de satisfacer una necesidad de hambre, sino que también satisface la necesidad de conocer la cultura de este territorio.

4.3 Investigaciones Locales.

4.3.1 Gastronomía de Otavalo.

Otavalo y su gastronomía, es un cantón muy amplio, que lleva consigo diferentes costumbres gastronómicas que han sido transmitidas de una generación a otra. “La gastronomía del pueblo otavaleño es diversa debido a que su gente ha conservado su cocina a pesar de la conquista española donde se les obligaba el uso de sus productos, los mismos que fueron reemplazados con el paso del tiempo” (Ormaza, 2021, p. 24). Esto demuestra que la tradición gastronómica del cantón logra tener una alineación al momento de mantener una tradición

culinaria propia de esta zona, lo que ha hecho que las preparaciones gastronómicas mantengan su origen, tradición y cultura innatos en sus platillos.

Al hablar de cocina otavaleña se puede señalar que ha sufrido un sin número de mejoras, que han sido de gran aporte para mantener las tradiciones del cantón y sobre todo sobrellevar una identidad culinaria natal.

La gastronomía del pueblo Otavalo en la actualidad ha sido modificado, se han integrado nuevos alimentos, no se conserva totalmente sus técnicas y diferentes preparaciones. Sin embargo, ellos aún continúan con la puesta en práctica del aprendizaje que dejaron sus antepasados y consumiendo alimentos que identifican a su cultura. (Robles, 2020, p. 37)

Las preparaciones culinarias aún conservan su forma original de preparación, en donde hoy en día se quiere lograr fusionar las técnicas ancestrales con las técnicas modernas al momento de elaborar una preparación gastronómica, que mantenga intacta su tradición y cultura y se logre mejorar su visibilidad y presentación al instante que se los oferte.

Así mismo detalla Perugachi (2019) citado en Fichamba (2020) que :

En Otavalo se han introducido y adaptado varias maneras de consumir alimentos a diferencia de su antiguo patrón alimentario en la que constaban en el consumo de granos y cereales como el maíz, cebada, quinoa, amaranto, habas; tubérculos como la abundante variedad de papas, zanahoria blanca, el nabo silvestre y hierbas silvestres comestibles como el paico, nabo silvestre, bledos, etc. (p. 25)

De tal manera que indica que Otavalo tiene una inmensa destreza culinaria que respeta el origen de los hábitos gastronómicos y con el pasar del tiempo sus ámbitos alimentarios han ido cambiando de manera constante, fomentando una cultura alimentaria llena de saberes ancestrales de los productos usados en las preparaciones tradicionales.

Dentro de los estudios obtenidos se puede detallar que, el universo culinario es un elemento fundamental enfocado desde la creación de la cocina de vanguardia hasta ahora en la actualidad que se la puede introducir en preparaciones tradicionales, del cantón estudiado sin alterar la esencia original de cada platillo.

4.3.2 Productos del Cantón Otavalo

Los productos del cantón Otavalo son la entidad propia de una historia que tiene como consecuencia una gastronomía llena de saberes y culturas.

De esta manera Potosí (2019) afirma que:

Parte de la cultura de un pueblo, está en sus tradiciones y más aún en sus costumbres en torno a la mesa, puesto que en este lugar es donde se transmite el conocimiento a las nuevas generaciones, además del intercambio de saberes también se refleja su sabiduría y respeto hacia quienes tienen mayor conocimiento. (párr. 1)

Todo esto se detalla de mejor manera en la Tabla (1), en donde explica los productos del cantón Otavalo y sus usos.

Tabla 1

Productos Culturales de Otavalo

Papa. (<i>Solanum tuberosum</i>)	“Contiene proteína de alta calidad, tiene aminoácidos esenciales y vitamina C, es empleada de igual manera para producir Whisky y Vodka, muy apreciada por su sabor, presente en varias preparaciones Andinas”
Achiote. (<i>Bixa Orellana</i>)	Sus hojas son usadas como cataplasma para aliviar dolores de cabeza y garganta, su pulpa se aplica en quemaduras, para impedir formación de ampollas y llagas, en la Amazonía los curanderos lo usan para protección contra el susto y los malos espíritus, el uso alimenticio está alineado

	<p>por ser colorante natural y sus propiedades curativas, ha tenido importancia desde épocas precolombinas.</p>
<p>Cebolla Larga. (<i>Allium fistulosum</i>)</p>	<p>“Ha sido uno de los principales cultivos de la China y Japón, fue introducida a sur América por los españoles, siendo usada desde entonces”. Un alimento y a la vez excelente medicamento natural, recomendada para enfermedades respiratorias.</p>
<p>Hierba Luisa. (<i>Aloysia triphyla</i>)</p>	<p>Originaria de la zona tropical de Asia, India y Siria, se cultiva en regiones tropicales, como planta medicinal y como especia, de igual para controlar erosiones, hierva terrestre, aromática con ligero aroma a limón, en algunas etnias se usa como dentífrico, sus hojas son usadas en la chicha y la colada morada.</p>
<p>Habas. (<i>Vicia faba</i>)</p>	<p>Es el cultivo de estación fría de la cuenca mediterránea. La séptima en importancia en el mundo, se trata de una especie que sus rendimientos se ven influidos por la fecha de siembra, su alto contenido en proteínas, fibra, ácido fólico, vitaminas y minerales.</p>
<p>Ají. (<i>Capsicum annuum</i>)</p>	<p>Su domesticación se inició en América del Sur, en la zona Andina, se estima que Ecuador, es la zona más antigua donde se encontraron ajés. Presente en rituales y</p>

	<p>considerado como un pimiento para acompañar variedad de platos, su valor nutritivo es muy alto en comparación con otras hortalizas, contiene un alto contenido de vitaminas A, C, B1, B2 y P, es antiséptico, elimina dolores por enfermedades reumáticas, ayuda a infecciones de encías y dientes, óptimo para la circulación de la sangre; en polvo sirve para curar heridas y matar gérmenes.</p>
<p>Mashua (<i>Tropaeolum tuberosum</i>)</p>	<p>Es un tubérculo originario de la zona Andina con un papel importante en la nutrición y salud de las comunidades de la región; domesticando desde la época pre incaicas, con un alto contenido nutricional, proteínas, carbohidratos y vitamina C.</p>
<p>Jora (<i>zea mays</i>)</p>	<p>Proceso que se realiza al maíz, para que pueda brotar y luego ser usado para la realización de la bebida que lleva el mismo nombre, de igual manera se usa en la bebida del YAMOR tradicional de Otavalo, es el producto que le permite fermentar y dar su sabor característico, se realiza por lo general son el maíz amarillo.</p>
<p>Maíz (<i>zea mays</i>)</p>	<p>Uno de los productos con mayor versatilidad, ya que se usa como alimento, tanto para humanos como animales, resistente a diferentes climas y de gran variedad, se lo encuentra durante todo el</p>

	año, su forma de cultivo es a través de semillas, tiende a ser mejor en época de lluvia.
Paico (<i>Cheno pódium Ambrosioides</i>)	Empleado en medicina natural en varios lugares del territorio sudamericano, sino como un componente típico de la comunidad tradicional, es usado para curar los empachos o dolores estomacales, al igual para el tratamiento de parásitos, se encuentra en riachuelos, su domesticación lo lleva a estar en cultivos caseros.
Berro (<i>Nasturtium officinale</i>)	Originario de Europa y Asia central, es usado desde ya mucho tiempo como medicina popular para aliviar problemas respiratorios y afecciones cutáneas. Se considera uno de los vegetales más consumidos por el hombre por su alto contenido de vitaminas y minerales.
Zambo (<i>Cucurbita máxima</i>)	“Es una planta rastrera o trepadora, monóica, que posee un fruto carnoso de forma redonda y alargada de cáscara gruesa, resistente a bajas temperaturas, pero no a heladas severas”. Aporta fibra necesaria para mejorar el tránsito intestinal, además aporta energía.

Nota. Tomado de folleto “Rescate de la gastronomía indígena del cantón Otavalo, provincia de Imbabura” Potosí (2019)

4.4 Marco conceptual.

Luego de ser analizada la bibliografía de la investigación, es pertinente continuar con el marco conceptual, en donde se puede detallar definiciones importantes que serán de apoyo para futuras investigaciones.

4.4.1 Gastronomía.

La gastronomía es el arte de elaboración de una buena comida, que hace referencia también a la afición del buen comer y al conjunto de experiencias que se puede transmitir a través de un platillo. “[...] la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano” (Gutierrez, 2012, p. 9). Dando como resultado que la gastronomía es la relación del ser humano con su alimentación, medio ambiente y cultura.

4.4.2 Cocina Tradicional

La cocina tradicional es un elemento de identidad de cada pueblo, en donde se encuentra el sabor originario de los alimentos y la influencia de costumbres gastronómicas de cada preparación.

De tal manera Meléndez & Cañez (2015) explican que:

[...] las cocinas tradicionales nos pueden permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. (p. 3)

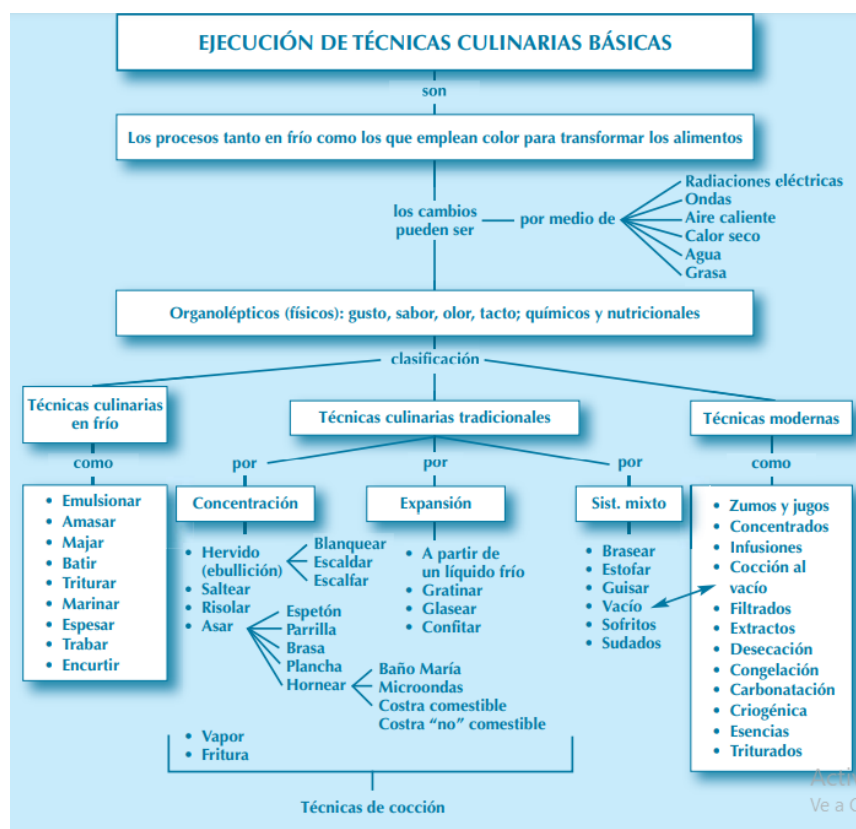
En consecuencia, la cocina tradicional es aquella que se transfiere de generación en generación, manteniendo la sencillez culinaria, las técnicas y materia prima propia de un espacio geográfico.

4.4.3 Técnicas culinarias.

Al hablar de técnicas culinarias, se puede decir que son los procesos de mejoramiento físico de los alimentos. Por esta razón se puede demostrar en la Figura (2) las técnicas culinarias básicas en el ámbito gastronómico.

Figura 2

Técnicas culinarias básicas



Nota. Tomado García, F. (2015). *Técnicas de cocina*.
<https://www.sintesis.com/data/indices/9788490771914.pdf>

Estas técnicas han sido parte del diario vivir de un cocinero, por lo que hoy en día han sido perfeccionadas y aplicadas de manera rigurosa en preparaciones gastronómicas, logrando perfeccionar los resultados finales de un platillo.

4.4.4 Métodos de cocción.

Dentro del ámbito culinario también existen métodos de cocción que mejoran el beneficio y uso de un producto. “Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo” (Lara, 2018, p. 2). Estos métodos se lograrán exponer en la Figura (3) denominada métodos de cocción.

Figura 3

Métodos de cocción según su clasificación

Clasificación 1

Por Concentración Seca u Oleosa	DEFINICIÓN: Se cocina en ausencia de agua y parte del agua del alimento se evapora y los elementos de sabor se concentran.	<ul style="list-style-type: none">• Fritura• Horneado• Parrilla / Grillado• Espiedo• Plancha• Salteado• Baño de María• Al Vacío• Rotisar ó Rotir
	OBJETIVOS: Realizar una coagulación superficial de proteínas y la caramelización de glúcidos, con el fin de provocar la concentración de elementos nutritivos y aromáticos cerca del centro del alimento.	

Clasificación 2

Por Expansión o Calor Húmedo	DEFINICIÓN: En el curso de la cocción en agua, los elementos solubles pasan a esta. (vitaminas y minerales)	<ul style="list-style-type: none">• Al Vapor• Blanquear• Escalfar• Hervido• Estofar• Guisar• Pochado• Reahogar• Confitado
	OBJETIVOS: Provocar la salida de ciertos elementos con sabor hacia el líquido de la cocción y favorecer el intercambio nutritivo o aromático entre el alimento y el líquido. En este caso el líquido es reservado para la realización de la salsa.	

Clasificación 3

Método Mixto	DEFINICIÓN: Es una combinación de los dos métodos anteriores.	<ul style="list-style-type: none">• Poeler• Gratinar• Bresear• Glassear
	OBJETIVOS: Asociar los dos fenómenos, concentración y expansión.	

Clasificación 4

Por Desnaturalización Química	DEFINICIÓN: Inducir cambios en la estructura del elemento cuando éste entra en un medio ácido igual o superior a un Ph de 2.5, el cual a unirse con el Ph de la proteína se incrementa coagulando las proteínas, cambiando de color y modificando consistencia y texturas del mismo.	<ul style="list-style-type: none">• Ceviche• Tartar
	OBJETIVOS: Modificar la estructura proteínica de un elemento para hacerlo más digerible, aportar mejor sabor y olor.	

Clasificación 5

Por Radiación Tecnológica Microondas	DEFINICIÓN: El proceso de calentamiento ocurre porque los materiales con moléculas polares como el agua, las proteínas o los carbohidratos, absorben las ondas y por una agitación electrónica transforman su energía en calor, es entonces cuando se produce un aumento de temperatura en esas moléculas.	<ul style="list-style-type: none">• Pescados• Vegetales• Gratinaos• Tartas• Otros
	OBJETIVOS: Agilizar la cocción con respecto a los métodos convencionales y tradicionales.	

Nota. Tomado de Lara, A. (2018). Guía de Métodos de Cocción. In *Universidad Pedagógica Experimental Libertador* (pp. 1–69).
<https://pomazono.jimdofree.com/app/download/15944094196/GU%C3%8DA++DE+M%C3%89TODOS+DE+COCCI%C3%93N+DIPLOMADO.pdf?t=1525483827>

De tal manera se puede decir que los métodos de cocción, han logrado mejorar el sabor de los alimentos, mediante el uso de estos con el fin de ofertar un producto de buena calidad al comensal.

4.5 Bases Legales.

En esta investigación se plasma las bases legales que forman parte de la indagación, ya que existen normas necesarias dentro del mismo como es el: *Codex alimentarius* y la ley orgánica de cultura, por lo cual son entes fundamentales para mejorar el progreso de las actividades tradicionales y el uso de aditivos alimentarios.

4.5.1 Régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial.

Al hablar de patrimonio hace referencia a la cultura nacional del Ecuador por esta razón la ASAMBLEA NACIONAL (2016) afirma que:

Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes: a) Tradiciones y expresiones orales: La cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos, sabidurías, tradiciones, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales; b) Usos sociales rituales y actos festivos: formas de celebración y festividades, ceremonias, juegos tradicionales y otras expresiones lúdicas; c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general

reconocen como propias; d) Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación; y, e) Técnicas artesanales tradicionales. También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes. Las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades indígenas, pueblo afro ecuatoriano, pueblo montubio y otros que sean reconocidos en esa condición deberán ser informados por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, cuando autorice la realización de investigaciones antropológicas sobre sus culturas a personas e instituciones nacionales o extranjeras. Estos estudios o investigaciones no implican la posibilidad de apropiarse de los derechos de conocimientos tradicionales, conocimientos tradicionales asociados a recursos genéticos, o recursos genéticos. (p. 15)

Este artículo tiene un argumento muy importante como el de transmitir de generación en generación las costumbres artesanales, culturales, gastronómicas y alimentarias de cada comunidad ecuatoriana, logrando así enriquecer de saberes asombrosos la sabiduría ecuatoriana.

4.5.2 Aditivos Alimentarios

Un aditivo alimentario es una sustancia sólida o líquida, que puede ser empleada con la finalidad de mejorar el sabor, textura, conservación, consistencia y también evitar la reproducción de bacterias en alimentos que están previos a ser consumidos por los seres humanos.

Los aditivos han tenido un gran auge dentro del ámbito alimentario, que logrado mejorar día a día su proceso al momento de usarlos, por esta razón Medina (2016) afirma que:

Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden a los alimentos con un fin tecnológico (incluido organoléptico), éste puede ser mejorar su aspecto, textura, resistencia a los microorganismos, etc., en las distintas etapas de su producción,

elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento. No se consumen normalmente como alimentos, ni se consideran ingredientes básicos de ellos, pueden tener o no valor nutritivo. (p. 4)

De tal manera esto ha dado como efecto la innovación de los productos alimenticios, ya sean estos elaborados o semielaborados, logrando un producto de calidad al momento de ser ofertado. “Esta definición no incluye ‘contaminantes’ o sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales” (Fao, 2013, p. 31). Cabe detallar que al momento de uso de aditivos se añade: nutrientes, se mantiene el producto fresco y ayuda a procesar los alimentos, con el fin de preservar el sabor de los alimentos y el equilibrio de sus nutrientes.

4.5.3 Clasificación de los aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios forman parte de la mejora de las características organolépticas de un producto, como se explica en la Tabla (2). “Los aditivos alimentarios empleados de acuerdo con la presente Norma deberán ser de calidad alimentaria apropiada y satisfacer en todo momento las especificaciones de identidad y pureza [...]” (INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN, 1995, p. 4) .

Tabla 2

Aditivos alimentarios

Tipo de Aditivo	Uso	Ejemplos de Aditivos
Acentuador de aroma o sabor	Realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento	Glutamato monosódico, cloruro de potasio, sulfato de magnesio
Acidulantes	Incrementan la acidez de un alimento y/o le confieren un sabor ácido.	Ácido acético, acetato cálcico, ácido málico, ácido fumárico, fosfato y trifosfato de sodio,

		polifosfato y tartrato de calcio
Agentes de recubrimiento o glaseado	Al aplicarse en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.	Agar, celulosa en polvo, cera de abejas, goma arábica, polidextrosa
Agentes endurecedores	Vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes o actúan junto con agentes gelificantes para producir o reforzar un gel	Difosfato dicálcico, cloruro de calcio, lactato de calcio
Agentes de tratamiento de las harinas (blanqueadores, mejoradores de panificación)	Se añaden a la harina para mejorar la calidad de cocción o el color de la misma	Carbonato de calcio, dióxido de azufre, fosfato tricalcico, sulfato de calcio, sulfito de sodio.
Agentes gelificantes (hidrocoloides)	Dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.	Agar, carragenina, pectinas, carboximetilcelulosa (CMC).
Agentes de retención de color	Estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.	Carbonato de magnesio, cloruro de magnesio, lactato ferroso, nitrato de sodio, nitrato de potasio, nitrito de sodio, nitrito de potasio, ácido cítrico.
Antiglutinantes	Reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse a otras	Carbonato de calcio, carbonato de sodio, manitol
Antiespumantes	Impiden o reducen la formación de espuma	Aceite mineral de alta viscosidad, alginato de

		calcio, cera microcristalina, polietilenglicol.
Antioxidantes	Prolongan la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro ocasionado por la oxidación, por ejemplo, la ranciedad de la grasa y los cambios de color.	Ascorbato de calcio, bisulfito de potasio, lactato de potasio, sulfito de sodio, sulfito de potasio, ácido cítrico, ácido fosfórico
Colorantes	Dan o restituyen color a un alimento	Amaranto, caramelo I, II, III, IV, curcumina, carmines, carotenos, licopeno, clorofilas, negro brillante, rojo allura AC, tartrazina
Emulsionante	Hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento	Aceite de ricino, almidones tratados con enzimas, cera de abejas, lecitina, goma arábica, goma guar, metil celulosa
Espesantes	Aumentan la viscosidad de un alimento.	Carragenina, celulosa en polvo, Carboximetilcelulosa sódica, cloruro de potasio, cloruro de calcio, goma guar, glicerol, gluconato de sodio, sorbitol, polidextrosa
Espumantes	Posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una	Alginato de amonio, goma xantana, óxido nitroso

	fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.	
Estabilizantes	Posibilitan el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias no miscibles en un alimento.	Acetato de almidón, acetato de calcio, cera de abejas agar, carragenina, cloruro de calcio
Gasificantes agente leudante)	Sustancias o combinación de sustancias que liberan gas y de esta manera aumentan el volumen de la masa.	Carbonato de amonio, carbonato de sodio, difosfatodivale, polifosfatos de calcio, sodio y potasio
Humectantes (agentes de retención de agua)	Impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad de la atmosfera	Agar, carragenina, celulosa en polvo, glicerol, manitol
Incrementadores de volumen (agente de relleno)	Sustancias diferentes del aire y el agua que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible	Agar, alginato de amonio, carragenina, celulosa en polvo manitol sorbitol
Propulsores	Gases diferentes del aire que expulsan un alimento de un recipiente.	Dióxido de carbono, nitrógeno, propano, óxido nitroso
Reguladores de acidez	Alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento.	Ácido acético, acetato cálcico, ácido láctico, ácido málico, ácido cítrico, ácido tartárico.
Sales emulsionantes	Reordenan las proteínas contenidas en el queso de	Acetato de amonio, calcio y sodio, carbonato de calcio,

	manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes.	gluconato de calcio, hidróxido de magnesio, lactato de calcio, ácido tartárico
Sustancias conservantes	Protegen la vida de los alimentos en almacenamiento para protegerlos de la grasa y otros componentes.	Benzoato de potasio, benzoato de calcio, bisulfito de potasio, nitrato de potasio, nitrato de sodio, nitrito de potasio, nitrito de sodio, sulfito de potasio, sulfito de sodio.

Nota. Roncancio, J. (2015). Del Consumo De Los Alimentos De, 47(3), 349–360.

http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-08072015000300011

5. Materiales y Métodos.

5.1 Metodología.

Este estudio trata de una investigación aplicada debido a que va a poner en evidencia los platos tradicionales del cantón Otavalo y a su vez el empleo de las técnicas vanguardistas. La investigación tiene un enfoque mixto porque indagará las cualidades de las preparaciones tradiciones del cantón Otavalo; de la misma manera se dará uso de datos cuantitativos, puesto que se empleará encuestas a usuarios y entrevistas; los tipos investigación que se desarrollarán son los siguientes:

Histórica.

La investigación detallará las preparaciones culinarias tradicionales, lo que logrará realizar una indagación a fondo de las mismas y vincular su aporte en la gastronomía del cantón Otavalo.

Cuasi – Experimental.

Se aplicará esta técnica, con el fin de emplear las técnicas vanguardistas a los platillos tradicionales de Otavalo de manera adecuada sin perjudicar el producto principal y respetando el platillo.

Explicativa

Se logrará exponer las causas y efectos de cada uno de los productos a ser usados como materia prima de las preparaciones tradicionales del cantón Otavalo.

5.1.1 Métodos.

Método Deductivo.

Este método permitirá obtener información importante de libros, páginas web, artículos científicos, revistas, otros que engloben directamente con el tema de estudio.

Método Analítico Sintético.

Este método ayudará directamente al objeto de estudio, centrándose en causas y efectos propios que serán de suma importancia para el desarrollo de la propuesta de investigación.

5.1.2 Técnicas.

Al tratarse de un enfoque mixto se podrá aplicar dos técnicas: encuesta y entrevista.

Encuesta.

Se la realizará mediante un cuestionario de 10 a 12 preguntas, mismas que se las efectuará a la muestra realizada, con el fin de obtener información importante para la investigación.

Entrevista.

Se desarrollará a través de un guion de entrevista, misma que servir de apoyo al objeto de investigación.

5.1.3 Instrumentos.

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Fuentes secundarias
- Cámara fotográfica
- Teléfono celular
- Computador portátil o de mesa.

5.2 Cálculo de la Muestra.

5.2.1 Población.

Para el cálculo de la población se tomó como referencia la página web del INEC, censo realizado en el 2001, del cantón Otavalo (población urbana), centrada en una población de 32738 personas. También se trabajará con un margen de error del 5%, con el fin de recolectar información verídica que aporte a la investigación.

5.2.2 Muestra.

Para determinar el cómputo de la muestra de la PEA del cantón Otavalo, sector urbano con el objetivo de conocer el sector óptimo para la aplicación de los instrumentos de recolección de datos, mismos que ayudarán a la investigación.



The image shows a web-based calculator titled "Calcula el tamaño de tu muestra". It has three input fields: "Tamaño de la población" with the value 32738, "Nivel de confianza (%)" with a dropdown menu set to 95, and "Margen de error (%)" with the value 5. Below these fields, the result "Tamaño de la muestra" is displayed as the number 380 in a large green font.

Formula.

$$= \frac{\frac{z^2 \times p(1-p)}{e^2}}{1 + \left(\frac{z^2 \times p(1-p)}{e^2 N}\right)}$$

Datos:

N = tamaño de la población • e = margen de error (porcentaje expresado con decimales) • z = puntuación z

Se aplicaron 380 encuestas.

5.4 Diseño Metodológico

Tabla 3

Diseño metodológico

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETOS DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS
Técnicas vanguardistas aplicadas en cuatro preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Otavalo.	Indagar y recopilar información referente al tema de las técnicas de vanguardia y las preparaciones tradicionales del cantón Otavalo.	Técnicas de vanguardia Preparaciones tradicionales	Deductivo Histórico Explicativo	Documental	Libros Artículos científicos Tesis Revistas Periódicos Documentos PDF Bases legales	Bases teóricas Estado del arte Marco conceptual
	Realizar un estudio diagnóstico para determinar las cuatro preparaciones tradicionales y las técnicas a ser usadas en las mismas.	Diagnóstico Técnicas de vanguardia Preparaciones tradicionales	Deductivo Explicativo	Encuesta Entrevista Observación	Cuestionario Guion de entrevista Bitácora Instrumento propio	Cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo
	Aplicar técnicas vanguardistas en cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo de los platillos más preferenciales para la población.	Técnicas de vanguardia Preparaciones tradicionales	Cuasi – experimental Analítico – sintético Explicativo	Encuesta Entrevista Validación	Cuestionario Guion Receta estándar	Preparaciones aplicadas con técnicas de vanguardia

	<p>Validar los cambios vanguardistas realizados, con un grupo de profesionales especializados en el área gastronómica y representantes de la sociedad civil, para ser ejecutado en las recetas finales.</p>	<p>Técnicas de vanguardia</p> <p>Preparaciones tradicionales</p> <p>Grupos de profesionales y sociedad civil</p>	<p>Analítico – sintético</p> <p>Explicativo</p>	<p>Validación</p>	<p>Ficha de Validación</p> <p>Receta estándar</p>	<p>Validación escrita</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	-------------------	---------------------------------------------------	---------------------------

5.5 Procedimiento

Para la obtención de información se elaboró un cuestionario de 9 preguntas de tipo cerrado; de igual manera este instrumento de recolección de información fue compartido de manera física y online. Una parte de la encuesta fue impresa y la otra se la elaboró por medio de la página de *Google Forms*, misma que luego de ser terminada y aprobada se compartió el enlace por medio de redes sociales como: *WhatsApp* e *Instagram* debido a su cómodo acceso. De esta manera, se obtuvo de manera física 139 y 241 encuestas de manera online dando un total de 380 personas encuestadas.

La encuesta al inicio tuvo el logotipo de la institución, gracias a que trata de una indagación de carácter académico; seguido del objetivo de la encuesta, aplicabilidad y datos generales de las personas a ser encuestadas; finalmente se puntualizó las preguntas a ser resueltas. Este cuestionario fue de suma importancia para conocer el punto de partida de la realización de la propuesta y así poder ejecutar la misma de manera correcta.

Por otra parte, también se desarrolló otro instrumento de investigación como fue la entrevista, que contó con 6 preguntas de carácter abierto con el fin de que cada entrevistado tenga la opción de manifestar su opinión de manera libre. Las entrevistas se las pudo realizar de manera presencial y también de forma online por la aplicación de zoom, con el fin de tener un mejor acercamiento con el entrevistado, también con el consentimiento de los profesionales se pudo grabar las entrevistas, las cuales tenían un lapso de tiempo de 8 a 30 min.

Para la realización de las entrevistas se usó la aplicación de *whatsapp* e *instagram*, que fueron de gran ayuda para realizar el acercamiento con los entrevistados, también se pudo quedar en un horario específico para realizar la entrevista ya sea de manera presencia u online.

Las personas que se tomó en cuenta para las entrevistas fueron personas profesionales del área de cocina, chefs, magísteres y directores académicos, los que se detallan enseguida:

1. Juan Sebastián Gallardo - Chef ejecutivo del restaurante “*Zero Lab*” y miembro de Taste Ecuador.

2. Daniel Samaniego - Licenciado en arte culinario y administración de empresas A y B, miembro del colectivo agroecológico del Ecuador y la red de guardianes de semillas.
3. Juan Pedro Coloma - Chef ejecutivo del restaurante “Bandidos del Páramo” y miembro del CAS Ecuador.
4. Armando Donoso - Chef ejecutivo del restaurante “Payta”, Mcs. en Producción alimentaria y máster en el BCC.
5. Bryan Velarde - Chef ejecutivo del restaurante “Augustos”, Master en gestión de restaurantes.
6. Dayané Arroyo - Msc, Directora Académica de la carrera de gastronomía de la PUCE-SI

Gracias a la información obtenida de los instrumentos se pudo realizar la tabulación y el análisis de cada uno.

6. Resultados y Discusión.

6.1 Resultados.

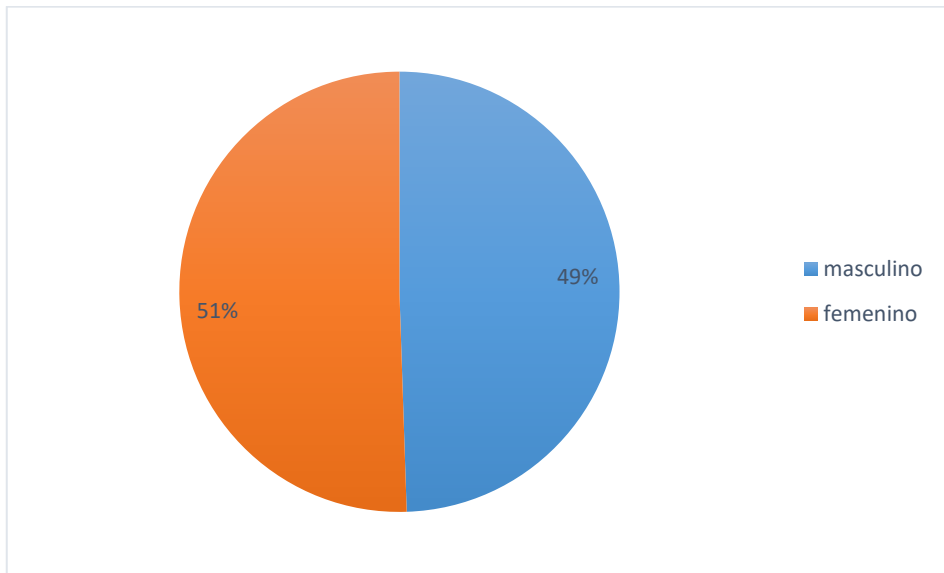
6.1.1 Tabulación y análisis de encuestas.

Una vez obtenidos los resultados de las encuestas dirigidas a restaurantes de comida tradicional, emprendimientos y población de Otavalo, se alcanzó los siguientes resultados:

Pregunta 1.- Género.

Figura 4

Género



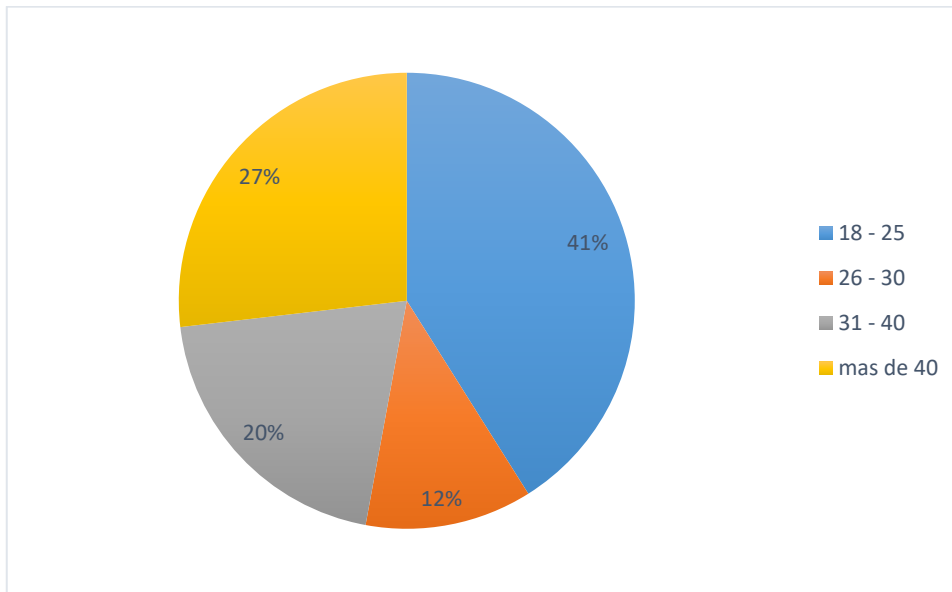
Análisis.

En esta pregunta se puede observar que la mayor parte de las personas encuestadas pertenecen al género femenino, dando como resultado a que los emprendimientos de comida tradicional y quienes consumen estos platillos tienen mayor auge por parte de personas del género femenino. Así mismo se puede observar que la propuesta planteada tiene mayor afluencia y atracción de las mujeres otavaleñas.

Pregunta 2.- Edad.

Figura 5

Edad



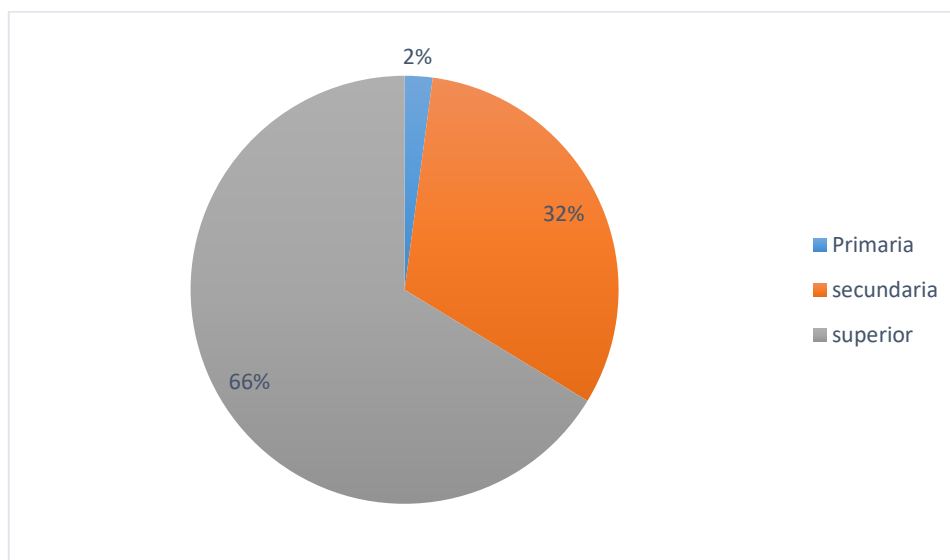
Análisis.

Los resultados demuestran que la mayor parte de los encuestados tienen un rango de edad de 18 a 25 años, dando como fruto a que esta población tiene mayor afecto a la gastronomía tradicional, también cabe detallar que son personas que consumen este tipo de gastronomía en su diario vivir, ya sea en sus hogares, luego de su trabajo e inclusive la consumen después de desarrollar alguna actividad física, también se llega a la conclusión a que esta población está acostumbrada a este tipo de comida y es transmitida desde sus moradas.

Pregunta 3.- Nivel académico.

Figura 6

Nivel académico



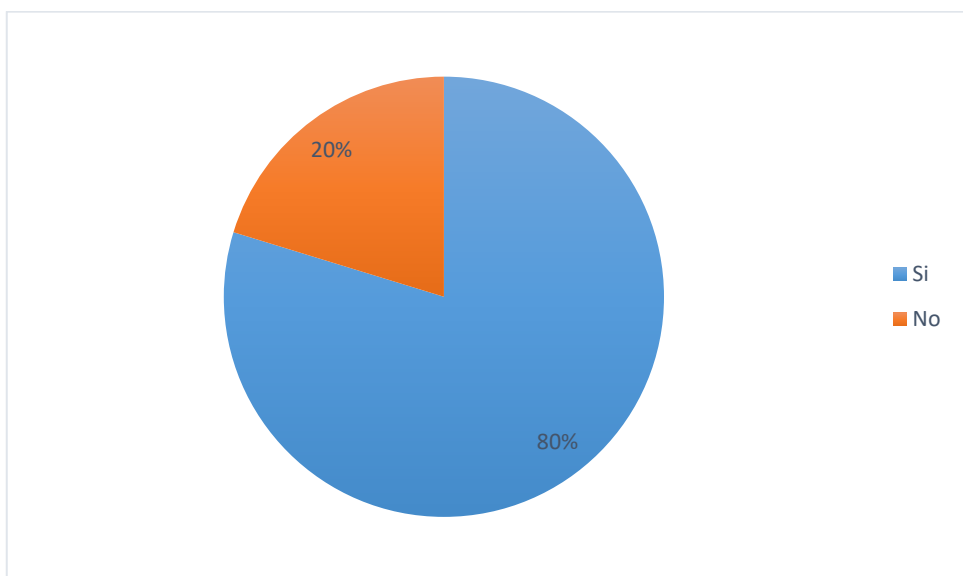
Análisis.

En esta pregunta se logra evidenciar que la mayor parte de las personas encuestadas son estudiantes de nivel superior, profesionales y algunos trabajan y generan ingresos económicos, también cabe mencionar que entienden de la gastronomía del cantón Otavalo y los platos tradicionales, por lo que se ve pertinente transmitir nuevas ideas de montaje y preparación de comida tradicional en donde se vean plasmadas las técnicas de vanguardia, sin alterar el producto origen de cada preparación. Estas personas han demostrado un gran elogio y curiosidad al momento de explicar de qué manera se puede mejorar la presentación de las elaboraciones gastronómicas y generar nuevas emociones al momento de consumirlas.

Pregunta 4.- ¿Conoce acerca de la gastronomía tradicional del cantón Otavalo?

Figura 7

¿Conoce acerca de la gastronomía tradicional del cantón Otavalo?



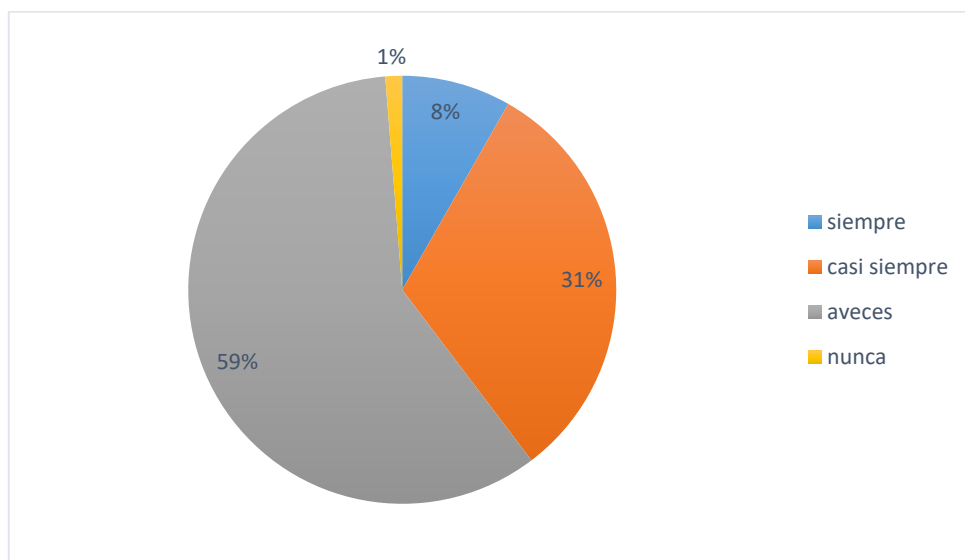
Análisis.

En cuanto a esta pregunta se puede dar conocer que la mayor parte de los encuestados tienen conocimiento de la gastronomía del cantón Otavalo, están al tanto de su comida y sobre todo saben de la tradición y costumbre de consumo de estos platillos, es fácil decir que la gastronomía tradicional del cantón tiene una gran importancia porque cuenta con una serie de conocimientos que son puestos en práctica de generación en generación. También es importante detallar que la diferencia de los encuestados es menor, por lo que se puede expresar que existe un déficit de conocimiento bajo en cuanto a gastronomía tradicional se trata, ya sea por no tener una costumbre alimenticia o también por el alto consumo de preparaciones de comida rápida, demostrando que la comida tradicional mantiene intacta a la cultura gastronómica otavaleña.

Pregunta 5.- ¿Con que frecuencia consume comida tradicional Otavaleña?

Figura 8

¿Con que frecuencia consume comida tradicional Otavaleña?



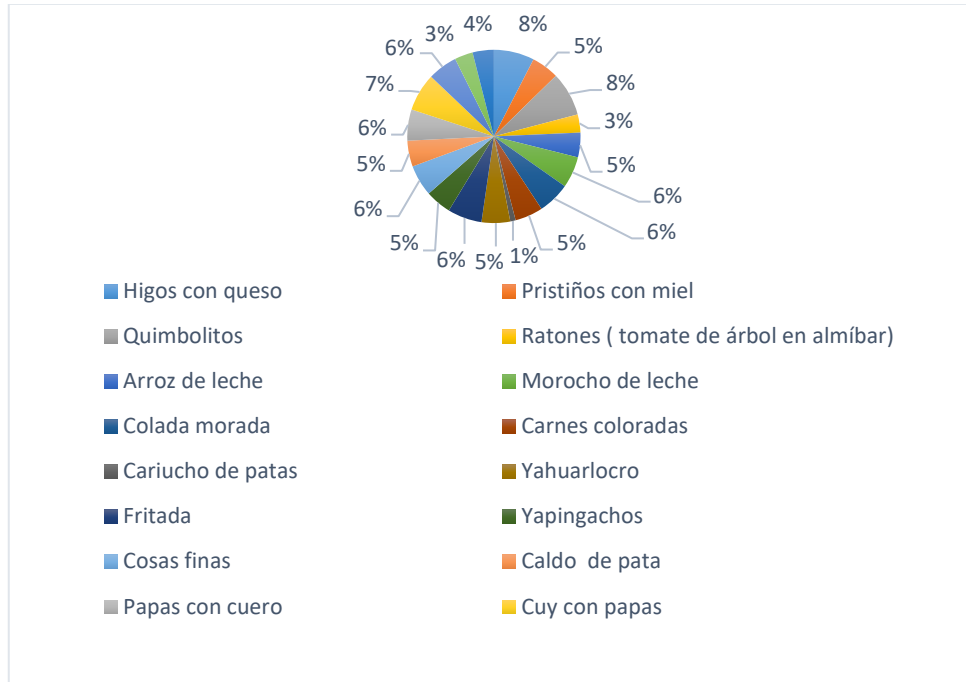
Análisis.

Cabe detallar que la mayor parte de las personas encuestadas consumen comida tradicional de Otavalo a veces, lo que demuestra que no existe una cultura gastronómica activa y por esta razón hay una falta de interés de consumo de estos platillos, esto también expone que las personas prefieren consumir comida relacionada a otro tipo de gastronomía, ya puede ser comida rápida, comida de otros países e inclusive comida tipo snack, lo que hace que esta población no esté del todo familiarizada con el conocimiento culinario y tradicional propios de Otavalo, de la misma manera se logra decir que no hay consumo de estas preparaciones, porque su tiempo de elaboración es extenso y sólo se lo puede realizar de manera ocasional.

Pregunta 6.- ¿Cuáles son los platillos tradiciones que usted conoce o ha consumido del cantón Otavalo?

Figura 9

¿Cuáles son los platillos tradiciones que usted conoce o ha consumido del cantón Otavalo?



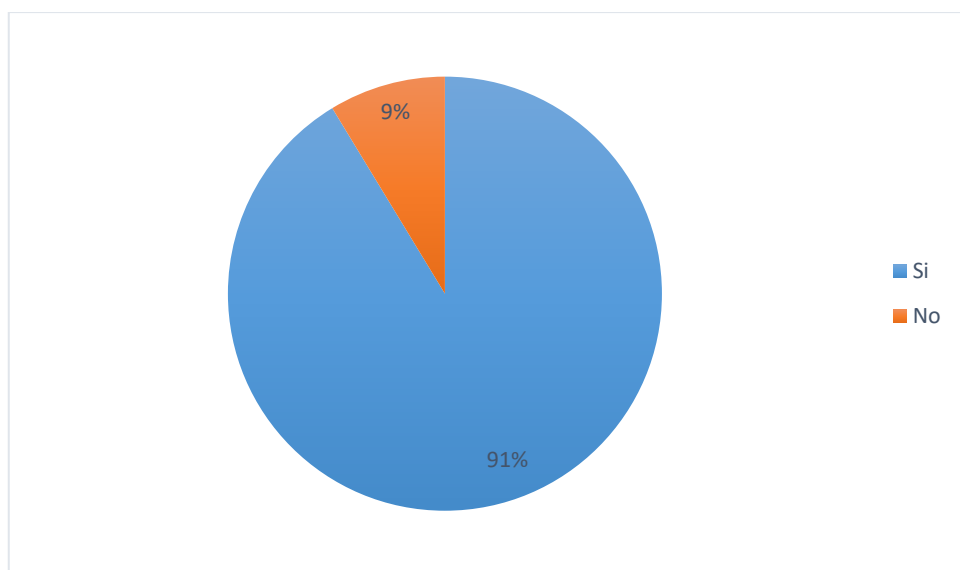
Análisis.

En cuanto a esta pregunta se puede detallar que existe una preferencia de la población por el consumir diferentes elaboraciones tradicionales del cantón, entre los cuales se destacan: sopas, platos fuertes, postres y bebidas. Así mismo se puede acotar existe una tendencia marcada únicamente endémicos de Otavalo, lo cual quiere decir que la educación de las personas se ha enfocado en preservar las tradiciones culturales directamente relacionadas con la gastronomía.

Pregunta 7.- ¿Considera usted que las preparaciones tradicionales deban tener una mejor presentación, como atracción turística e innovación gastronómica?

Figura 10

¿Considera usted que las preparaciones tradicionales deban tener una mejor presentación, como atracción turística e innovación gastronómica?



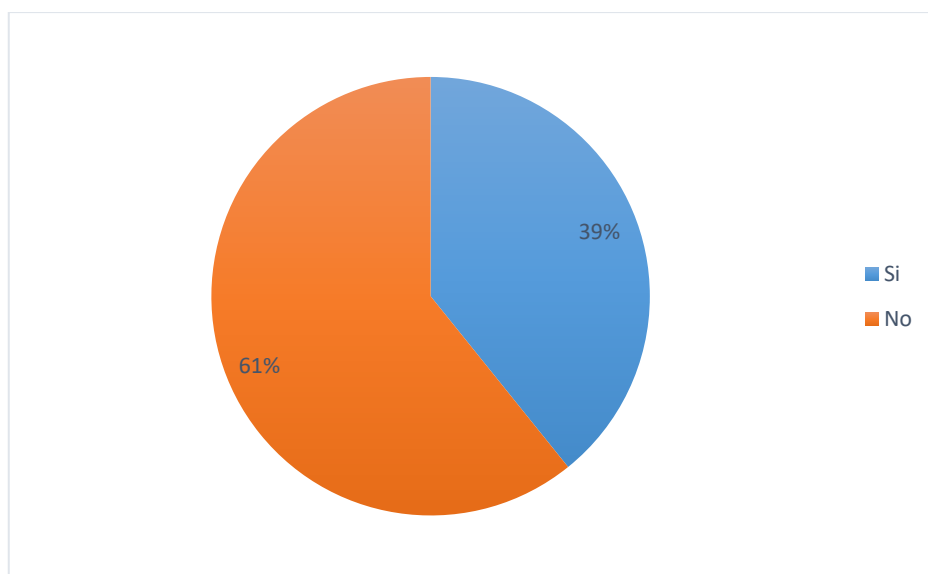
Análisis.

En la siguiente pregunta la población demuestra que es de suma importancia mejorar la presentación de los platillos tradicionales, con el fin de transmitir nuevas sensaciones y experiencias a los consumidores, de igual manera se puede exponer que mediante un proyecto correctamente enfocado se lograría dar a conocer este importante ámbito de la gastronomía, conservando la esencia tradicional que es lo que destaca estos distinguidos platillos, además de enfocarse en la interrogante anterior que tiene un auge grande con el fin de mantener intacta la esencia de estas preparaciones tradicionales, así mismo esto será gran apoyo para el turismo ya que el contar con un atractivo gastronómico bien enfocado e innovador incentiva al consumismo extranjero.

Pregunta 8.- ¿Conoce usted acerca de nuevas formas de preparación, presentación o de gustación en elaboraciones gastronómicas?

Figura 11

¿Conoce usted acerca de nuevas formas de preparación, presentación o de gustación en elaboraciones gastronómicas?



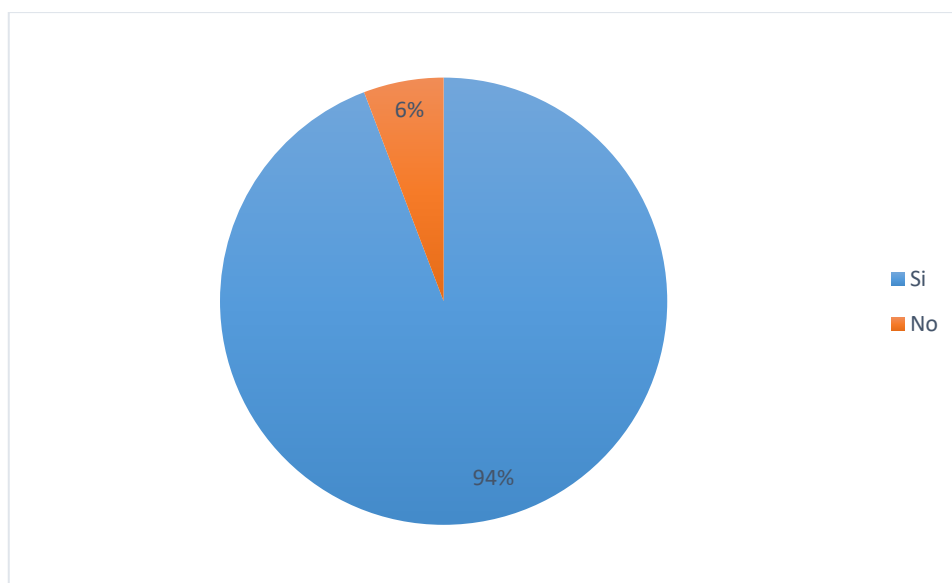
Análisis.

Mediante esta pregunta se logró saber que la mayoría de personas no conocen acerca de nuevas formas de preparación, presentación o de gustación en elaboraciones gastronómicas, lo que demuestra que la investigación se encuentra con un enfoque claro y conciso para aportar buenos resultados a la ciudad en específico a la población otavaleña. Mediante esta respuesta se espera orientar el presente proyecto de investigación, no únicamente en preparar los platillos, por lo opuesto se confía aportar conocimientos para investigaciones futuras relacionadas a este importante ámbito culinario – tradicional.

Pregunta 9.- ¿Usted consumiría platillos tradicionales elaborados de manera creativa, inclusive que cambie su forma cotidiana de presentación?

Figura 12

¿Usted consumiría platillos tradicionales elaborados de manera creativa, inclusive que cambie su forma cotidiana de presentación?



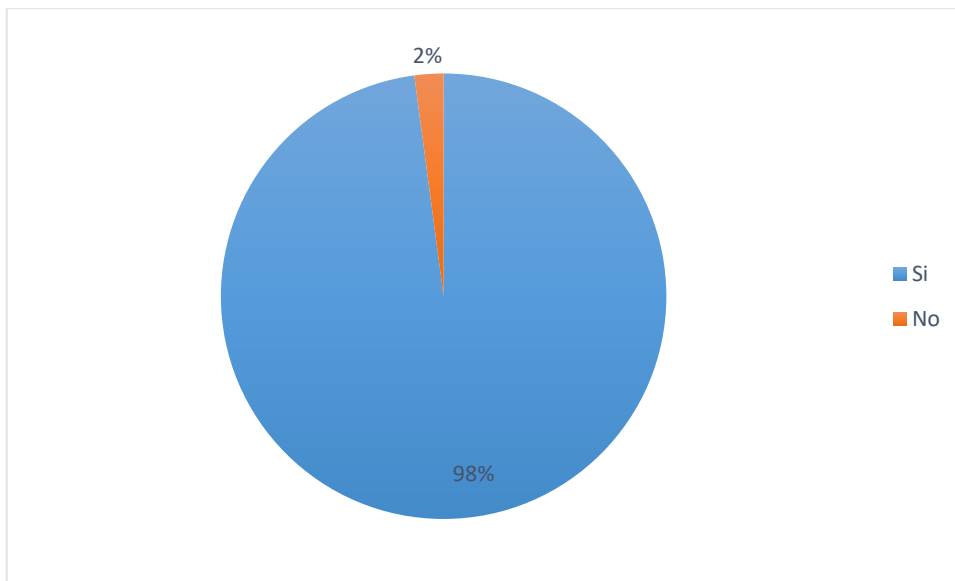
Análisis.

La gastronomía es un mundo lleno de saberes, culturas y tradiciones, que engloba un conjunto de conocimientos que están de la mano con el arte culinario; por tal razón en esta pregunta se obtuvo la respuesta positiva por parte la población, que están de acuerdo con adquirir preparaciones tradicionales presentadas de una mejor manera. Desde hace tiempo el pensamiento de las personas estaba centrado en una ideología cerrada de ingerir comida sin cambiar su forma de presentación, por lo que hoy demuestra que una parte de la población prefiere arriesgarse a conocer nuevas maneras de consumo de una preparación de carácter gastronómico. Esto dará como resultado a que la población mantenga una cultura culinaria en donde está plasmada las relaciones del ser humano con su modo de alimentación.

Pregunta 10.- ¿La creatividad al momento de presentar una elaboración tradicional, influye en la percepción visual y gustativa de los consumidores?

Figura 13

¿La creatividad al momento de presentar una elaboración tradicional, influye en la percepción visual y gustativa de los consumidores?



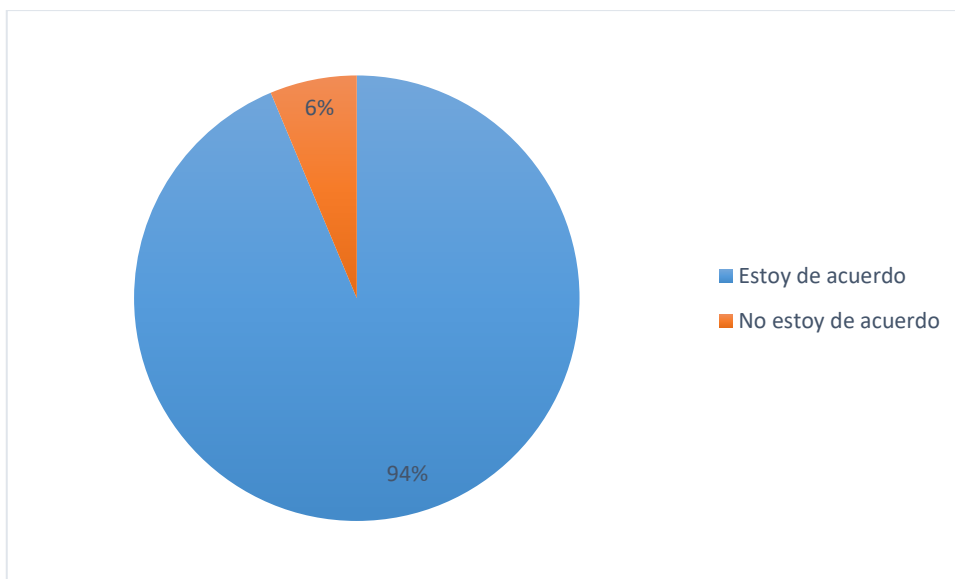
Análisis.

En esta pregunta se logra evidenciar que la población está de acuerdo con que la creatividad influya al momento de presentar una preparación gastronómica. También se puede dar a conocer desde un punto de vista muy claro a que “la comida entra por los ojos”, lo que quiere decir es que, una elaboración culinaria debe cuidar y mejorar su forma de montaje, su sabor, su textura e inclusive su olor, con el fin de preservar la particularidad tradicional de un platillo.

Pregunta 11.- ¿Está de acuerdo que un platillo tradicional que se elabore con nuevas técnicas de preparación mantenga su identidad original?

Figura 14

¿Está de acuerdo que un platillo tradicional que se elabore con nuevas técnicas de preparación mantenga su identidad original?



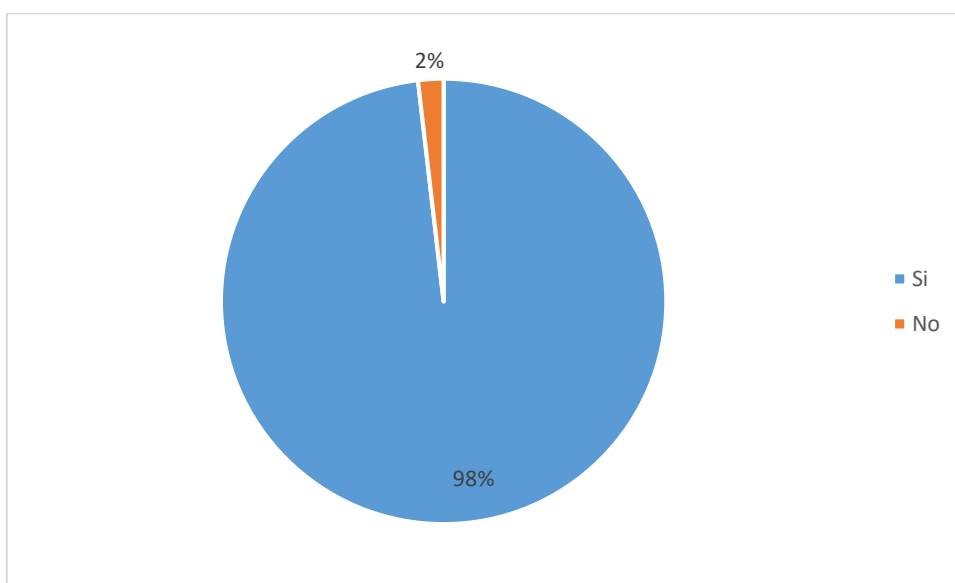
Análisis.

Con esta respuesta se llega a la conclusión de: que el proceso tradicional y el producto principal deben ser respetados, no se debe intervenir en exceso con el uso de especias u otros productos no endémicos de la región. Por esta razón se dice que mantener el origen de los platos es un punto esencial, al momento de aplicar una nueva técnica de cocina.

Pregunta 12.- ¿Cree usted que la innovación gastronómica influya como un atractivo local, regional y nacional en la actividad turística y la visibilidad de nuestro patrimonio culinario?

Figura 15

¿Cree usted que la innovación gastronómica influya como un atractivo local, regional y nacional en la actividad turística y la visibilidad de nuestro patrimonio culinario?



Análisis.

Desde años atrás se ha relacionado directamente a la gastronomía con el turismo de un lugar, por lo cual las personas tienen la percepción a que estos dos términos significan lo mismo, ya que al momento de visitar lugares turísticos, el principal atractivo son los paisajes de un lugar, además de otros centros de atención; mediante el presente proyecto se busca incentivar a la población local y extranjera a tener una costumbre alimentaria diferente que este enfocada en la innovación gastronómica del cantón Otavalo.

6.1.2 Análisis de resultados de las encuestas.

El instrumento de investigación fue diseñado con el fin de estar al tanto de los conocimientos sobre el tema: “Técnicas vanguardistas aplicadas en cuatro preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Otavalo”, cuyo objetivo era saber si la población tenía intuición acerca de nuevas formas de preparación y presentación de las elaboraciones culinarias del cantón Otavalo, al mismo tiempo demostró que existe un grupo determinado de la población que sí tiene conocimiento de la gastronomía tradicional que se consume en este territorio y que está de acuerdo a que la imagen debe ser mejorada y demostrada de una mejor manera, logrando que la gastronomía se destaque como representante cultural.

Se ha podido analizar una tendencia inclinada hacia la tradición, historia y cultura gastronómica que ha estado inmersa en Otavalo, lo cual ha enriquecido la culturalidad y ha logrado que se destaquen ciertas preparaciones como expresión de cocina tradicional; se debe tomar en cuenta que aunque la mayor parte de la población en su generalidad está acostumbrada a adquirir elaboraciones netamente perfiladas a su forma habitual, tanto en su preparación como en su presentación, esto quiere decir en términos singulares por parte de los encuestados a que la población esta chapada a la antigua.

Igualmente se destaca que, aunque se esté de acuerdo con una evolución en la presentación de las preparaciones se espera que el producto final conserve su originalidad debido a que el cambiar ciertos puntos importantes alterarían la preparación en su totalidad, haciendo de la misma un producto final distinto que no cuide su ADN como plato tradicional, esta investigación únicamente está enfocada en innovar las preparaciones y si es posible mejorarlas en su totalidad. Como se pudo analizar la gastronomía de Otavalo es muy variada y por esta razón resulta complicado elegir cuatro preparaciones para aplicar las técnicas de vanguardia, por lo cual el realizar las encuestas ayudo a verificar qué preparaciones son las más conocidas en el entorno.

6.1.3 Transcripción e interpretación de las entrevistas.

Las entrevistas se realizaron de dos maneras: de manera personal y también de manera virtual, la misma que contó con seis preguntas abiertas, en donde cada persona a ser entrevistada poseía libertad de respuesta; cabe detallar que las personas entrevistadas son profesionales y sus datos relevantes están plasmados en la tabla 3.

6.1.3.1 Datos de los entrevistados.

Tabla 4

Datos de los entrevistados.

Código	Fecha de entrevista	Nombre del entrevistado	Datos relevantes del entrevistado
E1	2021.10.22	Juan Sebastián Gallardo	Chef ejecutivo del restaurante “Zero Lab” y miembro de Taste Ecuador.
E2	2021.11.05	Daniel Samaniego	Licenciado en arte culinario y administración de empresas A y B, miembro del colectivo agroecológico del Ecuador y la red de guardianes de semillas.
E3	2021.11.08	Juan Pedro Coloma	Chef ejecutivo del restaurante “Bandidos del Páramo” y miembro del CAS Ecuador.
E4	2021.11.13	Armando Donoso	Chef ejecutivo del restaurante “Payta”, Mcs. en Producción alimentaria y máster en el BCC.

E5	2021.11.14	Bryan Velarde	Chef ejecutivo del restaurante “Augustos”, Master en gestión de restaurantes.
E6	2021.11.16	Dayané Arroyo	Msc, Directora Académica de la carrera de gastronomía de la PUCE-SI

6.1.3.2 Guion de la entrevista.

- ¿Qué platos tradicionales conoce, ha elaborado o consumido del cantón Otavalo?
- ¿Considera que se deba innovar en la presentación de las preparaciones tradicionales del cantón y en general de nuestro país, con el fin de potencializar la imagen gastronómica de nuestro país?
- ¿Cree usted que con las técnicas de vanguardia actuales en cocina se podría perfeccionar la presentación y degustación de las preparaciones tradicionales??
- ¿Cuál sería la aplicabilidad de las técnicas vanguardistas en preparaciones tradicionales?
- ¿En qué tipo de preparaciones tradicionales del cantón Otavalo se podría aplicar y recomendar el uso de técnicas de vanguardia con la finalidad de innovar su presentación?
- ¿Desde su amplia experiencia profesional, cual es el mayor reto que se presenta al momento de introducir técnicas de vanguardia a un platillo tradicional?

6.1.3.2.1 Transcripción de las entrevistas.

Pregunta 1º.- ¿Qué platos tradicionales conoce, ha elaborado o consumido del cantón Otavalo?

Sobre esta pregunta **E1** dijo que en otavalo las carnes coloradas creo que son uno de los más tradicionales de allá, no se que tanto le hacen pero yo he comido en Otavalo algunos cuyes de una manera que lo hacen interesante, entre cocinarle por asi decirlo en agua o al vapor y otros super crocantes es algo que me ha gustado bastante; el tema de las tortillas, el tema de los maíces, mote , yapingachos. Pero basicamente de lo que yo he probado más y lo que mas me ha gustado son las carnes coloradas. **E2** dijo lo siguiente he podido probar los yapingachos, fritada, el tema de las coladas, el champús, las masamorras, estos platos son lo que he conocido y he consumido. Por otro lado **E3** dijo que, bueno, Otavalo básicamente las fritadas, son lo más reconocido de la zona, los yapingachos, a ver platos con cerdo de la zona. Creo que el plato más conocido es de la fiesta del yamor. Utilizan bastante maíz tostado, mote. El ají es igual característico de la zona y siempre va chicha como bebida de acompañamiento. **E4** explicó que nosotros consumimos bastante lo que es la fritada. Tenemos también lo que es las papas con cuero. Tenemos papas con librilla, tenemos otro también que es bastante consumido como el menudo que se le conoce, a los que viene a hacer las vísceras de las redes o del borrego, también tenemos la chicha del yamor que es muy popular de acá al igual que el champús. **E5** manifestó que en este caso la fritada, el yamor, me parece la chicha de maíz, si no me equivoco, pues eso. De ahí también he probado y he preparado una bebida que es muy tradicional, es muy típica como es el champús que se ha perdido durante varios años, no se le ha dado el protagonismo. Pues bueno, esas te podría decir más que nada como que así puntuales no, porque ya tienen una amplia gastronomía. El cuy, por ejemplo, es muy típico de allá también, pero no, personalmente. No me agrada mucho el cuy. **E6** dijo que, yo a Otavalo no he ido mucho, yo lo único que he consumido es el plato del Yamor.

Interpretación.

E1, E2 y E3. Supieron manifestar que dentro de las preparaciones tradicionales conocidas y que les gusta, están los yapingachos, de la misma manera dijeron que conocen preparaciones a base de, maíces, mote, mazamorras, chichas y champús. Para E4 y E5, tenían mayor conocimiento acerca de la fritada e inclusive E6, sólo conocía de este platillo y de la bebida del Yamor.

Pregunta 2º.- ¿Considera que se deba innovar en la presentación de las preparaciones tradicionales del cantón y en general de nuestro país, con el fin de potencializar la imagen gastronómica de nuestro país?

Con respecto a esta pregunta **E1** dijo que yo considero que lo tradicional o lo cultural siempre tiene que tener una línea, es muy difícil cambiar algo que ha estado por tanto tiempo en la cocina de las abuelas, de las casas y a veces tocar eso es dañar un poco nuestra identidad. Pero creo que se puede interpretar de otras maneras, se puede hacer interpretaciones más no cambiar la receta original, si se puede jugar con texturas, con presentaciones que creo que capaz a manera local o turísticamente sí podría ayudarnos a que sea más conocido, más vendedor. Los platos, no? Como ejemplo podemos hablar del cuy no es cierto. El cuy es para mí una de las proteínas más ricas que tenemos aquí en el Ecuador, pero no lo presentamos de una manera interesante, ya que se lo ve de una manera no muy agradable. Entonces creo que sí se debería un poco mantener o tener esa esa cultura o esa historia que tenemos con bastantes de los platos tradicionales más a las nuevas generaciones. Tratar de interpretar estos platos de una manera que uno quiera, pero llamarlo de otra manera no, porque un hornado es un hornado, o sea, no puedes irte a decir que sí, es que yo estoy haciendo una interpretación de mi hornado, no es eso. O sea, el hornado es el hornado. La fritada se hace de esta manera, se hace de esta manera, un loco se hace de esta manera. Entonces tú puedes hacer coger estos platos y cambiarlos, no decir si yo estoy haciendo mi invento, estoy haciendo unos *fettuchines* rellenos de un hornado para interpretar con unos ñoquis que es la papa y para interpretar con un curtido. Estoy deshidratado, unas hierbas me invento. Entonces yo creo que eso se puede hacer más, no cambiar la cocina tradicional. Para **E2**

totalmente está de acuerdo en cambiar uno u otro elemento sin perder las bases, yo creo que es importante cambiar la mentalidad de la comida típica pero una manera de llegar al turismo es mejorar la oferta gastronómica, yo pienso que debemos visualizar lo nuestro pero que la presentación de la comida cambie y lograr equilibrar los sabores, las preparaciones típicas y la vanguardia. Así mismo **E3** menciona que sí, efectivamente, nosotros, para poder llamar la atención del turista y ganarle con un plus, es decir, que nuestros productos tengan una mejor presentación. Nosotros debemos innovar siempre. No saliéndonos de la tradición de la preparación del plato, sino jugando con diferentes texturas, que es lo que siempre va a ser llamativo, dependiendo obviamente con el estilo de restaurante que tenemos. Entonces la presentación importa bastante, ya que con eso logramos atraer y dar un valor agregado a nuestros platos. Es la única manera en que nosotros podemos destacar ya más allá, es decir, de nuestra tradición clásica, de la presentación de la fritada, la bandeja grande haciendo diferentes texturas que va a hacer que el plato tenga un valor agregado y va a ser muchísimo más vistoso para el ojo de nuestros turistas de primer mundo. Indistintamente **E4** expresó lo siguiente yo personalmente creo que lo mejor y lo que se debe hacer como profesionales como nosotros dos, como tú o como yo, que somos jóvenes, debemos mejorar la presentación, es indispensable darle ese plus, esa presentación, ese toque más llamativo, más profesional, obviamente, sin olvidarnos de la preparación, sin olvidarnos de los sabores, sin olvidarnos del producto. Siempre recordando nuestras raíces, pero mejorando eso. También **E5** dijo por supuesto que sí. Como dicen hoy en día, la comida entra por los ojos, sea o no, es una gran verdad y yo digo lo que se debe potenciar en este caso, ya sea un mercado, ya sea un restaurante de alta cocina; es desde ahí no, por tener unos platitos bien cuidados, una vajilla, por decirlo así, una vajilla bien cuidada, una presentación bonita. El mismo hecho de cambiar la percepción del ecuatoriano, que es que mientras más nos sirven es mejor y no es así, nos hemos olvidado muchísimo en este aspecto de la nutrición, ya que comemos del arroz, comemos las papas y encima una presa de pollo frito, o sea, es así y la montaña pues y eso es lo que le gusta el ecuatoriano, hay que cambiar un poquito desde la presentación. Yo soy fiel, seguidor de un plato estético, a mí me gustan que los platos tengan una construcción que sea visual, que tenga colores, es eso y hoy en día llama mucho la atención, es y eso nos va a dar bastante potencial a nivel sudamericano, a nivel internacional. **E6** consideró que Si y no? creo que se podría innovar, siempre y cuando vayamos a hacer un menú degustación a ofertar, esta gama que tenemos en algún restaurante que merite innovar.

O sea, que amerite que presentemos de una manera distinta los platos elaborados. Y en cuanto a innovar para promocionar turísticamente, no estoy muy de acuerdo. Porque nosotros tenemos que ver el target de turismo que tenemos acá en el país. Muchas personas vienen a ver lo autóctono de acá o lo rústico, o las cosas tradicionales que se conservan. Entonces quizás no sea una buena idea el emplear estas técnicas vanguardistas modificando presentaciones de platos para llamar la atención de clientes, sino que tal vez ellos quieren venir acá y ver lo que hacemos aquí tal cual. Innovación, de acuerdo, siempre y cuando tenga una razón de fuerza mayor atrás, como por ejemplo voy a estilizar a presentar o hacer un menú degustación para alguien que quiere ver de una manera distinta a la cocina ecuatoriana.

Interpretación.

Por parte de E1, E2, E3, E4, E5 Y E6, coinciden de manera global en los siguientes aspectos de suma importancia al momento de innovar en las preparaciones tradicionales, estos son los siguientes: es difícil cambiar algo que ha estado por mucho tiempo en la cocina; se debe cambiar sin perder las bases de la preparación; no debemos olvidarnos de la tradición de la preparación, los sabores y sobre todo conservar la esencia del platillo y su valor autóctono. También E1, E2, E3, E4, E5 dijeron que los platillos deben tener un toque más llamativo, se debe jugar con texturas, deben ser vistosos y así lograr mejorar la oferta gastronómica. En cambio, E6, manifestó que no es una buena idea el emplear técnicas vanguardistas modificando presentaciones de platos para llamar la atención de clientes.

Pregunta 3°.- ¿Cree usted que con las técnicas de vanguardia actuales en cocina se podría perfeccionar la presentación y degustación de las preparaciones tradicionales??

Para **E1** opina que No con las técnicas que tenemos ahorita nosotros, creo que, si lo comparamos al primer mundo, llámese Europa, llámese Estados Unidos. Creo que la cocina o los sabores ecuatorianos les dan más de tres vueltas a la cocina ecuatoriana. Es la más rica

que existe en el mundo. El problema es que, si nos ganan en técnicas, nos ganan en cómo procesar bien los alimentos, como mantenerlos, como de alguna manera aprovechar todas las propiedades que tiene cada uno de los productos que nosotros tenemos para que se haga de una manera diferente. Entonces sí creo que nos hace falta un poco más de conocimiento en este tema, sobre todo impartirlo desde las nuevas generaciones como tú, que lo ven en la universidad. Nuevas cosas, nuevas técnicas para eso, poder implementarlo con tu imaginación y con los sabores que tenemos acá en el Ecuador y los productos, nos convertiría en una potencia culinaria de la región. Por parte de **E2** dice que las técnicas deben tener una lógica, no se puede cambiar tanto las preparaciones, pero sin alterar exageradamente el producto origen, siempre que se apliquen las técnicas deben tener un contexto y un valor extra de una manera adecuada, las técnicas son aplicables, pero tiene que ser con justa medida. **E3** contestó si algo súper interesante que se puede realizar es cocciones en temperatura baja, no? Por ejemplo, la fritada tiene diferentes preparaciones según la zona, en unas que se cocina temperatura bien baja, más o menos como un confitado del cerdo. Y también encontramos la otra preparación que es añade cerveza y se le hace un hervido a la a la fritada. Entonces esta cocción de la carne ya para nosotros poder controlarla y tener un producto final mucho más delicado. Se puede cocinar al vacío, se lo puede aromatizar de igual manera con su propia mapahuirra. Dentro de una funda empacado al vacío y darle una cocción larga. Es decir, se puede cocinar diez horas, puede cocinar por ejemplo hasta veinte horas para que tenga completamente una textura diferente y mucho más húmeda, más sabrosa y también que se deshaga, porque a veces corremos el riesgo de que el cerdo se cocine en exceso. Sirvió demasiado. Cuando hierve demasiado, se asegura la carne. Entonces es una forma, además, que te ayuda a controlar el producto final, va a durar mucho más tiempo. Igualmente, **E4** aseguró que hay técnicas que, si se les sabe aplicar bien, se puede mejorar, lo que, si también hay que ver que tenga ese tipo de aceptabilidad, por ejemplo, yo hago un locro de papas y le decoro con un aire de cilantro o cilantro deshidratado, algo más sencillo que le da un toque especial pero no le cambia la preparación sigue siendo una preparación tradicional, pero obviamente ya con un toque más innovador. Yo por esa parte estoy de acuerdo, porque tampoco puedes deconstruir tanto un plato que ya no llegue a ser un locro, por ejemplo. Entonces también hay saber que es una línea muy delgada y es muy difícil entonces diferenciar eso. **E5** consideró que sí. Esto igual el utilizar las técnicas vanguardistas engloba muchas cosas, pues podemos utilizar desde un aire que considero yo

es lo más simple, por decirlo así, para ir entrando de a poco en este terreno de lo que es la vanguardia, la cocina vanguardista, un aire, no sé, imagínate un aire de limón en un ceviche de chochos. O sea, lo más simple, pero en una presentación que tú digas guau, ese es un ceviche de chochos, pero le damos del plus con el aire de limón, ósea, desde ahí en pequeñas cositas vamos a ir cambiando, porque yo, eso sí, soy fiel creyente de que tenemos que ser revolucionarios. En la cuestión gastronómica del Ecuador es así. La respuesta de **E6** fue, bueno, entender que las técnicas vanguardistas no siempre son la solución, no? Yo creo que más que vanguardista debería ser alta cocina y alta cocina no sólo era técnica vanguardista, no, sino era la empleabilidad correcta de las técnicas materia prima de calidad y una presentación vistosa. Tal vez dentro de la presentación vistosa puede entrar estas técnicas, pero robarle la identidad, quitarle la identidad como tal. Aplicando esta técnica no estoy muy convencida.

Interpretación.

E1, E2 y E4 concuerdan con que las técnicas de vanguardia deben tener una lógica, saberlas aplicar bien y tener un mayor conocimiento de este tema. E3 dijo que se deben aplicar las técnicas sin perder el sabor original de la preparación. E5 manifestó que las técnicas de vanguardia ayudarían a revolucionar la gastronomía del Ecuador y E6 habló que a más de ser vanguardista debería ser alta cocina.

Pregunta 4°.- ¿Cuál sería la aplicabilidad de las técnicas vanguardistas en preparaciones tradicionales?

E1 dijo que Aquí creo que entramos en un tema medio que no quisiera sonar demagogo porque a la final, claro, estás hablando que quieres ocupar técnicas de vanguardia en recetas tradicionales, lo cual en un tiempo creo que estuvo bien. O sea, creo que la idea de hacer una interpretación de platos tradicionales se puso por un tiempo de moda, pero no, no pegó a la manera que se quisiera haber pegado, ya que comenzó a haber mucha crítica, sobre todo del

mercado nacional, donde si querías comerte un loco querías comerte un locro, no querías comerte una espuma de locro con una esferificación de queso y con una emulsión de aguacate, no? Yo creo que las técnicas de vanguardia en presentaciones, en montajes de texturas no cambian nada. O sea, puedes hacer la base tradicional de un locro y simplemente aumentar de cinco diferentes texturas de papa, entre caramelizado, de entre espumas, de entre frituras, entre papeles, entre tierras que al final estás diciendo si es un loco, pero lo estoy metiendo. 5 texturas de papa, estoy poniendo el queso tradicional que se pone, pero estoy aumentando unas tres texturas diferentes. Tienes un aire, tienes una gelificación y tienes un peso normal. Entonces no te estás apartando de la receta, pero estás haciendo una interpretación tuya, sobre todo con texturas, que creo que es lo que ahorita está de moda y lo que son colores, texturas de todo esto y podría pagar en el sentido de fusionar lo tradicional con lo de vanguardia. Por otro lugar **E2** explicó que hay muchas técnicas, se puede hacer aires, la técnica del sous vide, que es una técnica que en la fritada puede ayudar a que la carne sea más sutil y aplicar técnicas ancestrales y de vanguardia, se puede trabajar los papeles, esferificaciones, el uso de gomas y yo creo que aplicabilidad hay un montón y más yo creo que exista un claro concepto de cómo son las técnicas y luego aplicación hay demasiadas. **E3** por su parte manifestó que justamente como lo que te expliqué ahorita también podemos jugar un poco con técnicas de curación en la en las proteínas para tener diferentes sabores o querer dar sabor ahumado como si estuviéramos cocinando en leña. **E4** opina que, la aplicabilidad es varia, es muy amplia la aplicación, puedes practicar en un plato fuerte, en una entrada o en un postre, pero es lo que hace un momento yo te dije, aplicarlo de una forma no tan agresiva, por qué? porque es cocina tradicional, hay cosas que son tradicionales y hay que respetar; pero si hay que mejorar la presentación, darle un toque más evolutivo, entonces sí, para mí sí es aplicable. **E5** mencionó que podemos ir de a poco desde pequeñas cosas, desde lo más simple, desde lo más básico e igual. A mí me gusta mucho no hacer preparaciones, probar texturas, sabores, en este caso tomando ejemplos súper simples. El mismo encurtido que se preparan o de cebolla, tomate. Hacer un caviar con el encurtido, que es algo simple, es una textura nueva, pero desde cómo te digo, vamos aportando ya algo visual, algo de texturas. O sea, es darle un siguiente nivel a la gastronomía ecuatoriana. **E6** dijo que, yo creo que más bien podría ser esta aplicabilidad el tema conservación prolongar, por ejemplo, puede ser técnicas sous vide para concentrar sabor de alguna preparación, puede ser también, para qué se yo, si la preparación la hago en mis empleados unos días antes y la

puedo conservar mediante refrigeración, pero empacado al vacío y así me evita hacer más trabajo cuando ya tengo que vender. También es factible técnica vanguardista en cuanto a presentación, como digo, pero siempre que sea justificado o no sea que amerite que la presentación sea cambiada, como, por ejemplo, que se utilicen espumas, que se utilicen en deshidrataciones. También puede ser sin terrificaciones. Entonces, en ese sentido puede aplicarse, pero hay que ver siempre, hay que ver siempre a qué target nos estamos dirigiendo y con qué intención lo estamos haciendo.

Interpretación.

E1, E2, E3, E6 coinciden en la aplicación de la técnica de sous vide y también de otras técnicas como: esferificaciones, espumas, emulsiones, papeles, aires, gelificaciones, empacados al vacío, terrificaciones, gomas, métodos de curación y ahumados. También E4 y E5 detallaron que se debe usar las técnicas de caviar, deshidratados y deconstrucción de los platillos.

Pregunta 5°.- ¿En qué tipo de preparaciones tradicionales del cantón Otavalo se podría aplicar y recomendar el uso de técnicas de vanguardia con la finalidad de innovar su presentación?

E1 dijo lo siguiente A ver, ósea, yo creo que podrías sobre todo aplicar estas técnicas en las guarniciones que existen dentro de la gastronomía de Otavalo, pero jugar no, si vas a ponerle mote en vez de ponerle el mote normal, se podría, me invento un papel de mote o una tierra de mote. Entonces jugar con estas texturas se podría implementar en un mercado como el Nacional que tiene Otavalo o el Internacional, pero siempre hay que recordar eso. **E2** mencionó que el cuy es un producto andino, tiene una connotación ritual, si uno ve que hay este tipo de productos emblemáticos y se debe conocer cada parte del producto y ahí se ve que en un producto animal hay demasiadas aplicabilidades, de igual manera tener en cuenta que aparte de trabajar con un producto local, tradicional, saber que se está recuperando un

saber ancestral y sobre eso aplicar una vanguardia que se puede fortalecer el concepto. **E3** expresó lo siguiente. Por ejemplo, si es que nos vamos por los higos con queso en el sabor en sí de los higos con queso, nosotros podemos jugar con las salsas, hacer una diferente salsa de la miel del almíbar que podríamos hacer tipo un tofi, o podríamos hacer un aire de la miel o hacer una gelatina de la miel para que tenga una textura distinta. El uso del sifón siempre es un tema un poco delicado, obviamente, cuando nosotros estamos cambiando por completo la preparación, pero el sifón en sí, cuando nosotros lo aplicamos para hacer espumas de quesos o espumas de no se puede ser de aguacate. Espuma de salsa de maní para el cariucho. El sifón nos ayuda a que el producto rinda mucho más. Entonces, obviamente, al ser aireado que estamos añadiendo el CO₂ o cargas de nitrógeno, hace que duplique por lo menos su cantidad y el rendimiento del producto es más grande. También **E4** expuso que se puede aplicar en todas, pero yo te voy a dar un par de ideas de donde podrías aplicar. Por ejemplo un ponche, haces tú un ponche similar pero le haces con cargas de NO₂, entonces pones en un sifón el contenido ponen unas cargas y tienes un ponche vanguardista, lo cual es el mismo que se venden en una carretilla, otra puedes hacer un helado de paila nitro, que es una técnica de vanguardia, el nitrogenado de nitrógeno líquido, tienes un zumo, tienes un puré, le vates, añales de nitrógeno líquido, vates y como tiene el punto de congelación más bajo se te va a congelar en ese instante y vas a tener un helado de paila vanguardista. Entonces hay muchas opciones que tú puedes aplicar, pero hay que saber aplicar. La respuesta de **E5** fue la siguiente, yo hice hace unos meses atrás un champús vanguardista. ¿Qué es este champús vanguardista? Pues utilicé gel, utilicé aires, utilicé métodos como impregnación y es desde ahí, no desde lo más simple. Si yo lo veo así desde las bebidas, tal vez es como que podemos entrar de una forma que la gente reaccione de mala manera, porque cuando tú le presentas a una persona que está muy centrada en sus gustos, te va a decir esto que es, esto no es lo que me gusta. Ese nuevo concepto es de a poco, porque el ecuatoriano como tal, si es un tanto receloso, no le gusta las cosas así. Los cambios, o sea, son así, son muy cerrados en ciertos aspectos, pero podemos empezar desde lo dulce que a la gente le gusta. **E6** dijo que voy a responder que no sé, porque ya le dije que la única comida tradicional típica que conozco de Otavalo es el Yamor. No sé qué otras cosas más tienen, como típico, como tradicional.

Interpretación.

Por parte de E1, E2, E3, E4 Y E5 están de acuerdo con que las técnicas de vanguardia se apliquen en todas las preparaciones tradicionales, sin exagerar y alterar el producto. E6 manifestó que no conoce de la comida tradicional de Otavalo.

Pregunta 6°.- ¿Desde su amplia experiencia profesional, cuál es el mayor reto que se presenta al momento de introducir técnicas de vanguardia a un platillo tradicional?

La respuesta que nos dio **E1** es la siguiente: Eh, creo que el mayor reto, sobre todo en los ecuatorianos, es la identidad o la falta de identidad. No nos sentimos orgullosos de nuestra comida, no nos sentimos orgullosos de nuestra cultura, no nos sentimos orgullosos de nuestros productos. Y el momento en que nosotros defendamos a capa y espada, los respetemos, sepamos de estos productos porque no los sabemos. Investiguemos y sepamos qué se puede hacer con cada uno de los productos, su trazabilidad, su historia. Vamos a poder crear muchas cosas con identidad, lo cual va a hacer que nuestra cocina tenga sentido y que se explore el tema de la imaginación, innovación en todas las cosas que queremos hacer. Para **E2** el mayor reto es el tema de la vanguardia y lo tradicional, debemos tratar encontrar el equilibrio entre utilizar la lógica ancestral y la vanguardia se junte a eso, que por una parte va a personas que les gusta lo tradicional y otras personas si van a estar de acuerdo a consumir un plato que esté presentado de otra manera y el otro reto es encontrar el cliente adecuado y encontrar el nicho de mercado adecuado. Ante esta pregunta **E3** manifestó que lo primero es como cambiarle la mentalidad al cliente, porque muchas personas piensan que ya estás implicando algo de vanguardia y ellos van dispuestos a que te sirvan un plato pequeño y que se van a quedar con hambre y que va a ser caro. Pero no es así. O sea, obviamente se puede servir un buen plato, una buena cantidad como buen plato ecuatoriano, pero tiene que ser estético, es decir, nosotros cuando servimos ya debe tener armonía. El plato debe ser la parte de que esté rico, que es lo principal que sepa bien, porque si no sabe bien y se ve bonito, no sirve de nada. Nuestro plato tiene que estar bien balanceado. **E4** detalla que la primera es lo que he tratado de ir hablando en la conversación, que es tratar de que no pierda el plato la

esencia y otra también una parte que es muy importante es los sabores. No quiere decir que porque tiene técnicas de vanguardia, va a dejar de ser sabroso, tiene que ser igual o mucho más sabroso que el mismo plato tradicional. **E5** mencionó que el ecuatoriano es el reto, es el desafío. Nuestros comensales son el desafío más grande, ya que deben aceptar esta nueva propuesta y no siempre la aceptan de buenas a primeras. Es un trabajo arduo para que el ecuatoriano acepte esto. Ese es el mayor desafío, porque la aplicabilidad es infinita, por decirlo así. Para **E6** Justamente la tradición. Y porque son cuestiones que han pasado de generación en generación, que se han mantenido de esta manera y el mismo hecho de que yo creo que los ecuatorianos aún estamos en pañales en cocina, si bien es cierto, hay uno que otro representante de la industria gastronómica tratando de resaltar esta caracterización de diferenciales se utiliza la presentación de los platos ecuatorianos. Yo creo que a la mayoría le gusta comer como compadre mucho que se vea abundante y que la presentación no cuenta como tema importante en este sentido. Entonces es eso, la idiosincrasia que nosotros tenemos, del bagaje que llevamos adentro, de que mientras más es mejor y si me como uno de esos platos que veo que están poquito y que están chiquitos, pues me voy a quedar con hambre y voy a seguir buscando que más comer. Entonces, esa peculiaridad que nos hace que no podamos realzar visualmente la gastronomía ecuatoriana.

Interpretación.

E1 el mayor reto, sobre todo en los ecuatorianos, es la identidad o la falta de identidad. No nos sentimos orgullosos de nuestra comida, no nos sentimos orgullosos de nuestra cultura, no nos sentimos orgullosos de nuestros productos. E2 y E6 concuerdan con que el mayor reto es el tema de la vanguardia y lo tradicional, debemos tratar encontrar el equilibrio entre utilizar la lógica ancestral y la vanguardia se junto a eso. E3 y E5 coinciden en que el mayor reto está en cambiar la mentalidad del cliente y del ecuatoriano. E4 habló a que el mayor reto es que no pierda el plato la esencia y otra también una parte que es muy importante es los sabores.

6.1.3.3 Análisis general de las entrevistas.

Las entrevistas elaboradas fueron de carácter semiestructurado que tenía preguntas relativamente abiertas, en las que los entrevistados dieron sus puntos de vista de manera concreta y a su vez eran profesionales del área de cocina, chefs ejecutivos de restaurantes propios, licenciado de arte culinario y administración de empresas y a un Mcs. en producción alimentaria y máster en el BCC. Las respuestas brindadas por los profesionales fueron de suma importancia ya que a través de ellas se podrá ejecutar de la mejor manera la propuesta a ser realizada.

Los profesionales en su generalidad aportaron conocimientos de calidad, que estaban centrados directamente en la mejora de presentación de las elaboraciones tradicionales, todos coincidían con que se cuide la esencia de los platillos del cantón, que no se altere de manera exagerada la originalidad de las preparaciones, ya que son platillos que han sido elaborados de generación en generación y sobre todo que mantienen en su totalidad la cultura de un territorio. También los profesionales fueron precisos con las respuestas ya que ellos señalaron que el uso de técnicas de vanguardia se las puede aplicar en todas las preparaciones con el fin de mejorar la presentación de los platillos, se debe dar un plus y un toque más llamativo a los mismos siempre y cuando estas técnicas no alteren el producto original.

Por otra parte, también mencionaron que los retos que se presentan al momento de usar las técnicas de vanguardia en elaboraciones tradicionales es que, el platillo no pierda la particularidad original y también que no se disipe la identidad como preparación tradicional. A su vez otro reto que mencionaron los profesionales es cambiar la mentalidad del cliente, ya que al estar acostumbrados a visualizar las preparaciones gastronómicas en su forma particular será difícil ofertar las mismas preparaciones tradicionales de una manera más llamativa y creativa.

Finalmente, los profesionales admitieron que se debe cuidar la cultura y tradición culinaria y que las técnicas de vanguardia formen parte de la gastronomía tradicional, sin perder la identidad de la cocina tradicional del cantón Otavalo.

6.2 Discusión.

La gastronomía tradicional del cantón Otavalo tiene una historia de generación en generación, por lo que en la actualidad se ha forjado el desconocimiento de los platillos del lugar, lo que da paso a que la investigación emplee técnicas de cocina relevantes para mejorar su presentación.

El objeto central de estudio de esta investigación trata sobre técnicas de vanguardia aplicadas en cuatro preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Otavalo.

El principal inconveniente que se da es la inexistencia de cambios al momento de presentar de una manera innovadora las preparaciones gastronómicas y por ende necesita ser modificada y demostrada de una mejor manera, con el fin de crear nuevas experiencias en consumidores.

Para dar solución a lo indicado, este trabajo plantea como objetivo: Desarrollar cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo, mediante el uso de técnicas de cocina de vanguardia, para dar a conocer la oferta gastronómica del cantón, para lograrlo fue necesario desarrollar un Estado del Arte, donde se mencionan trabajos de diferentes autores, que hablan acerca del uso de las técnicas de vanguardia y su aplicabilidad en diferentes preparaciones; la acción de cocinar; transformar en cocina; técnicas de vanguardia; comida tradicional de Otavalo y sus productos; por otro lugar, el trabajo de campo se evidencia en la aplicación de encuestas y entrevistas que aportan testimonios orales de profesionales de cocina, y otros fundamentos que ayuden a desarrollar las preparaciones tradicionales y la aplicación de técnicas de vanguardia que mantengan la esencia, mediante una degustación.

Cabe detallar que los resultados obtenidos en esta investigación, muestran que la cocina de vanguardia es un factor novedoso al momento de presentar una elaboración culinaria. Así mismo Fernández (2019) dice que “[...]se busca cambiar el paradigma de la cocina tradicional mediante el saber y conocimiento, lo que significa en ocasiones alejarse del sentido común como herramienta histórica de la cocina” (p. 9). Es importante mencionar que el entrevistado Chef. Samaniego afirma que “las técnicas deben tener una lógica, no se puede

cambiar tanto las preparaciones, ni alterar exageradamente el producto origen”. También en las encuestas aplicadas la población demuestra que sí consumiría platillos tradicionales elaborados de manera creativa, inclusive que cambie su forma cotidiana de presentación; también cabe mencionar que un índice bajo de la población encuestada está acostumbrada a ver las preparaciones culinarias de manera convencional, lo que significa de manera prosaica a que están chapados a la antigua y no quieren salir de su zona de confort; esto dio como resultado, que la cocina de vanguardia está conformada de fundamentos y saberes culinarios.

De igual manera se evidencia que las técnicas de vanguardia son un complemento fundamental para la gastronomía, ya que estas técnicas pueden mejorar la textura, sabor y olor de las preparaciones tradicionales del cantón Otavalo que son preferidas y consumidas por los encuestados: papas con cuero; cuy; higos con queso; colada morada, a su vez esto demuestra que la población encuestada está de acuerdo a que se los presente de una mejor manera, lo cual da apertura para aplicar la propuesta de esta investigación.

Adrià (2019) menciona que “En cocina, para transformar es necesario emplear técnicas y herramientas (de pre elaboración, elaboración y emplatado), que se aplican sobre un producto no elaborado, un producto elaborado o una elaboración intermedia” (p. 46). Así mismo el chef. Armando Donoso dijo que: se debe tratar de que no pierda el plato la esencia y otra parte muy importante es los sabores, no quiere decir que, porque tiene técnicas de vanguardia, va a dejar de ser sabroso, tiene que ser igual o mucho más sabroso que el mismo plato tradicional. También cabe señalar que en las encuestas aplicadas a la población se detalla una pregunta relevante como es: ¿Está de acuerdo que un platillo tradicional que se elabore con nuevas técnicas de preparación mantenga su identidad original?, lo cual demuestra que el 94 % de la población está de acuerdo y por otra parte el 6% no está de acuerdo, dando como resultado a que la localidad prefiere consumir preparaciones gastronómicas presentadas de una mejor manera.

En cuanto a las técnicas de vanguardia a ser usadas los entrevistados mencionaron que todas son aplicables siempre y cuando se respete el producto origen, lo cual se afirma con lo dicho por el entrevistado Chef. Sebastián Gallardo quien opina desde su punto de vista que lo tradicional o lo cultural siempre tiene que tener una línea; es muy difícil cambiar algo que

ha estado por tanto tiempo en la cocina de las abuelas, de las casas y a veces tocar eso es dañar un poco nuestra identidad. En ese mismo contexto Calderón (2016) dice que:

[...] Imbabura cuenta con costumbres y cultura gastronómica que lamentablemente se han venido perdiendo por la influencia de nuevos grupos sociales con los que se establece contacto ocasionando el desconocimiento de los productos propios de la tierra y la riqueza de las preparaciones, es decir se ha desvalorizado la identidad gastronómica. (p. 24)

Por consiguiente, este trabajo aplicará en las cuatro preparaciones tradicionales, las técnicas de vanguardia las mismas que se presentan en la tabla 5.

Tabla 5

Preparaciones tradicionales y técnicas de vanguardia a ser aplicadas.

Preparación	Descomposición del platillo	Técnicas aplicables
Papas con cuero	Papas Salsa Cuero Guarniciones	<ul style="list-style-type: none"> • Papas: Torneadas, paille, slice. • Salsa: Espumas, esferificaciones. • Cuero: Crocante, Terrificación, sous vide. • Guarniciones: Espumas, esferificaciones, deshidrataciones, gelificaciones.
Cuy	Papas Salsa Cuy Guarniciones	<ul style="list-style-type: none"> • Papas: Espuma, torneadas, paille, slice. • Salsa:

		Espuma, ahumado, líquido. <ul style="list-style-type: none"> • Cuy: Ahumado, crocantes. • Guarniciones: Espumas, esterificaciones, deshidrataciones.
Higos con queso	Higos Queso	<ul style="list-style-type: none"> • Higos y queso: Sous vide, gelificación, espuma, aire.
Colada morada	Colada morada	<ul style="list-style-type: none"> • Colada morada: Deshidrataciones, espumas, esferificaciones.

Estas técnicas van a reformar la presentación de las preparaciones y si es posible mejorar las texturas de cada uno de ellos; esto dará fruto a que la gastronomía del cantón Otavalo sea reconocida por cada uno de los pobladores nacionales y extranjeros; también es importante mencionar que al momento de transformar cada uno de los platos mantendrá sus sabores tradicionales y se respetará el producto; a su vez se puede expresar que lo tradicional es un valor de conocimiento multicultural, que está repleto de saberes y elementos característicos de una identidad.

Cabe recalcar que al validar la investigación se presentó un inconveniente al momento de realizar el suspiro de colada morada, porque no se lograba conseguir la textura adecuada. De igual manera es importante mencionar que, por parte de los validadores hubo sugerencias a mejorar en la técnica de deshidratación y gelificación respecta, con el fin de que en un futuro se logre pulir la técnica y contar con una preparación mejor estructurada. También es importante recalcar que luego de la validación se obtuvo preparaciones vanguardistas en la que se plasman las siguientes:

- Papas con cuero (presentado con un papel de cariucho, espuma de aguacate, falso caviar de ají, salsa de maní y cubos de cuero y papa cocida de manera tradicional).
- Cuy con papas (cuy deshuesado y empanizado con tierra de tostado, salsa de maní, gelificación de aguacate, polvo de ají y tortilla de papa).
- Higos con queso (texturas de higos, cocción a baja temperatura, nubes, esferas de queso y espumas).
- Colada morada (nitro helado de colada, jaleas de hierbas aromáticas, suspiro terrificado y frutas deshidratadas).

Este trabajo abre puertas a investigaciones posteriores ya que se puede ampliar el conocimiento acerca de la innovación en las recetas tradicionales del cantón Otavalo, de igual manera se puede formar un vínculo de fortalecimiento gastronómico entre la cocina ancestral, tradicional y modernista, que lleve a la cocina de Otavalo a ser un ejemplo culinario nacional.

6.3 Propuesta.

El presente proyecto tiene la finalidad de cambiar la presentación de montaje de los platillos tradicionales del cantón Otavalo, por ende mejorar la atractividad de los mismos hacia los consumidores, logrando con esto transmitir una gastronomía llena de fundamentos y conservación de la identidad propia de una preparación gastronómica.

Uno de los objetivos de la propuesta es: Aplicar técnicas vanguardistas en cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo de los platillos más preferenciales para la población, con el fin de mejorar la presentación de las preparaciones tradicionales y a su vez poder llamar la atención de la población con respecto a un montaje de platillo fuera de lo tradicional y también cuidando el origen de cada preparación sin alterar la receta original.

Luego de haber obtenido los resultados por los encuestados y los entrevistados se llega a la conclusión de que se puede lograr una mejor promoción de la gastronomía del cantón

Otavalo mediante una manera más creativa de presentación, después se realizó la experimentación de cada uno de los platillos y las técnicas vanguardistas a ser aplicadas en cada uno de ellos con el fin de observar las mejoras que se debe efectuar en las preparaciones culinarias, luego se ejecutó la degustación pertinente con profesionales y representantes de la sociedad, con el objetivo de que estas personas conozcan de las preparaciones tradicionales y de su manera creativa de montaje al momento de presentar los platillos.

Antes de realizar las elaboraciones tradicionales se realizó recetas de cada una de ellas con el fin de saber los ingredientes, utensilios y tiempos que requiera cada una de las preparaciones. Al finalizar la degustación se proporcionará una ficha de validación con el propósito de saber la aceptabilidad de las mismas.

Nota. Todas las fotografías presentadas a continuación son propias del autor en el desarrollo experimental de la aplicación de las técnicas de vanguardia en las cuatro preparaciones tradicionales escogidas, por lo cual no se citan.

6.3.1 Técnicas de vanguardia aplicadas en las preparaciones gastronómicas.

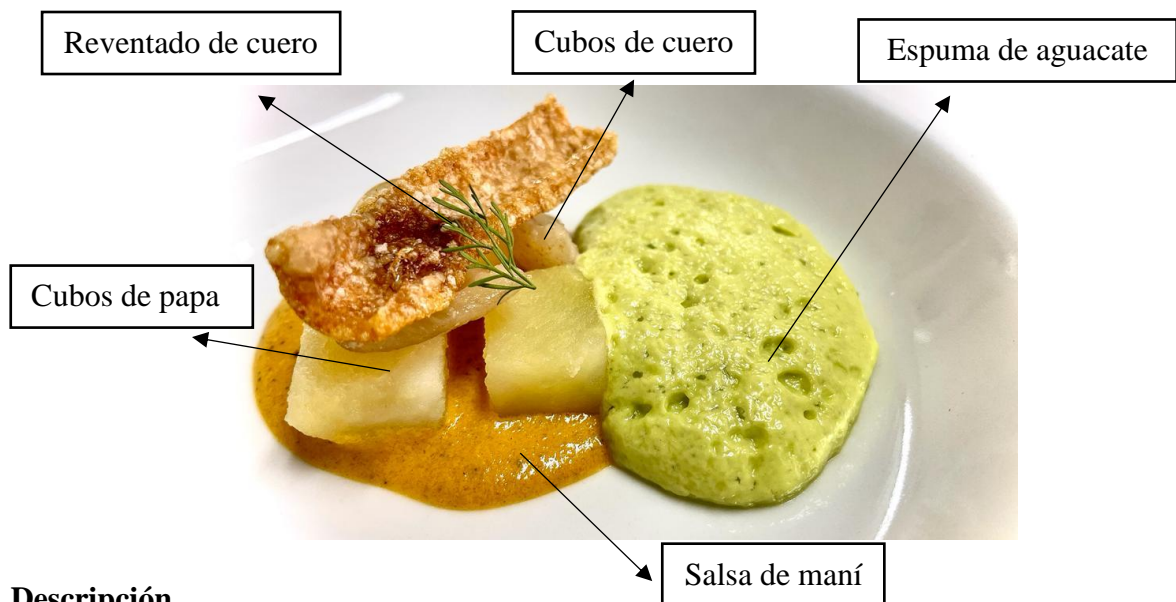
- Espuma de aguacate.
- Falso caviar de ají.
- Papel de cariucho.
- Enrollado de cuy.
- Tierra de tostado.
- Polvo de ají.
- Tomate deshidratado.
- Esferas de aguacate.
- Taco de higo.
- Espuma de queso.
- Higos cocidos a baja temperatura.
- Esfera de queso.
- Nube de higo.

- Helado de colada morada.
- Suspiro terrificado.

6.3.2 Platos realizados.

6.3.2.1 Aplicación de técnicas de Vanguardia en las Papas con cuero.

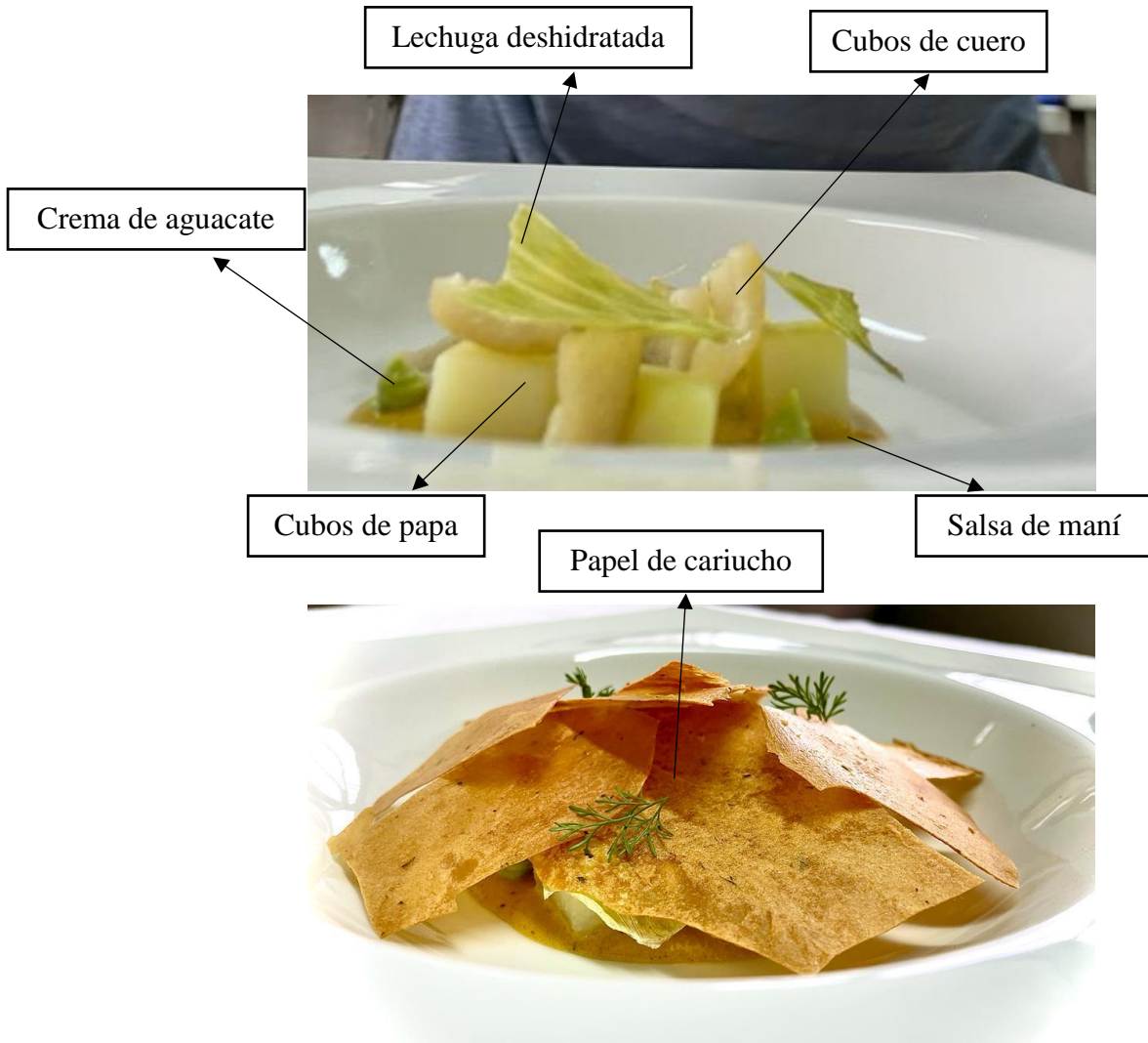
Opción 1.



Descripción.

Cubos de papas con cuero cocidos de manera tradicional, acompañado de espuma de aguacate, reventado de cuero y salsa de maní.

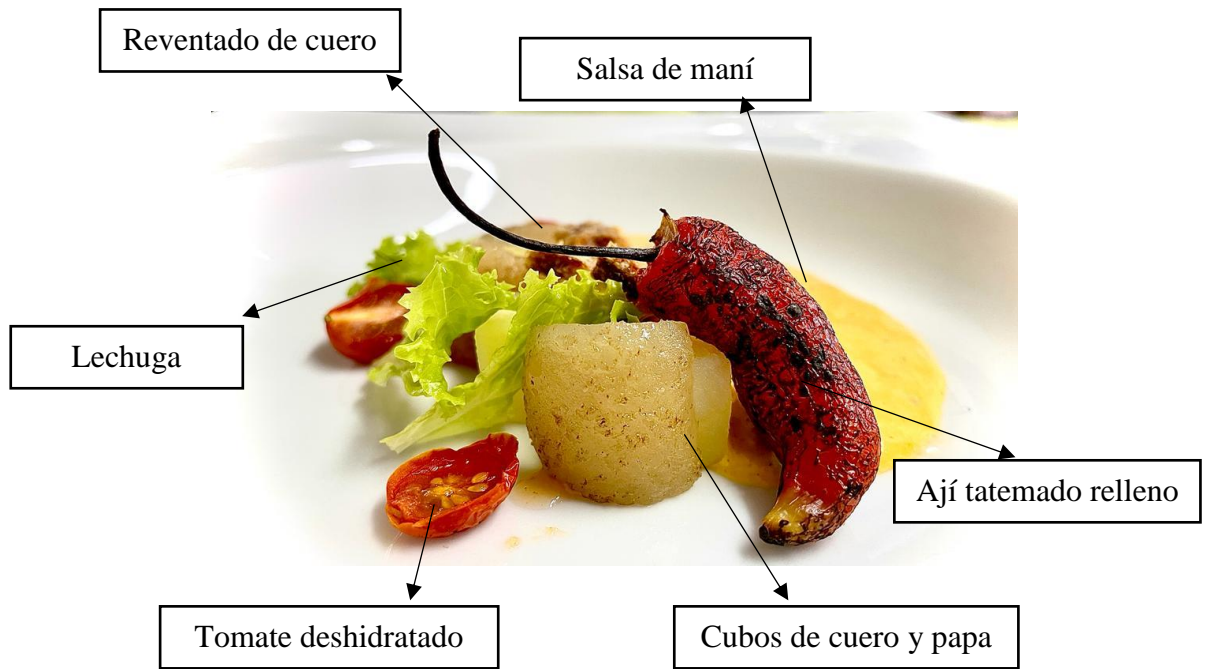
Opcion 2.



Descripción.

Cubos de papa y cuero cocidos de manera tradicional, lechuga deshidratada, crema de aguacate, salsa de maní y papel de cariicho.

Opción 3.

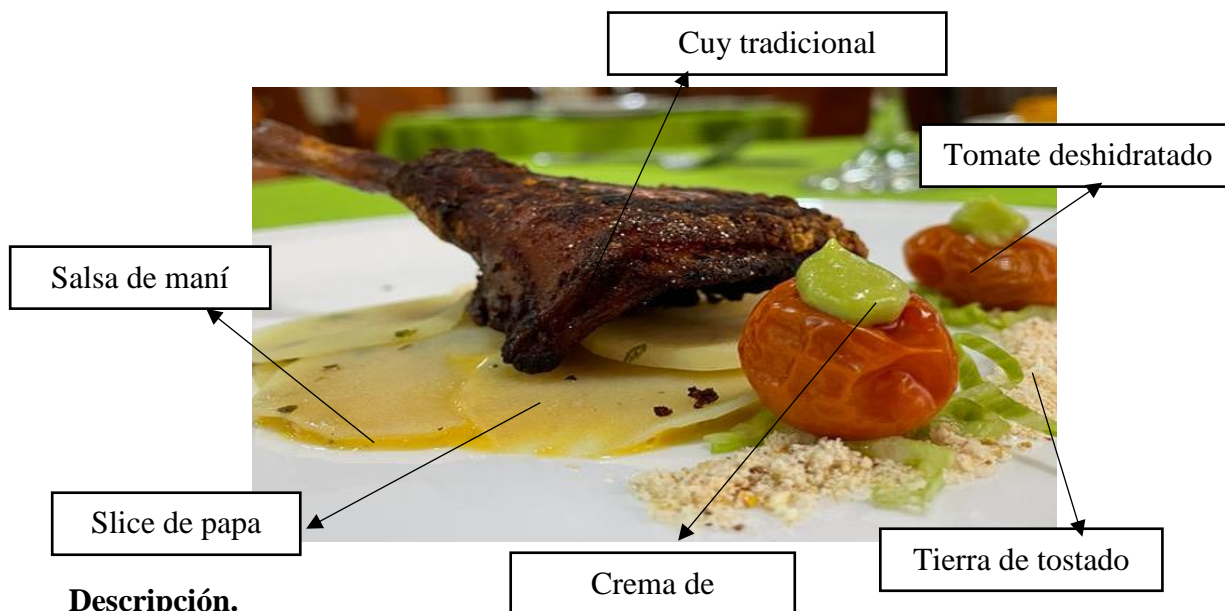


Descripción.

Cubos de papa y cuero cocidos de manera tradicional, acompañado de tomate cherry deshidratado, trozos de reventado de cuero, lechuga , ají tatemado relleno y salsa de maní.

6.3.2.2 Aplicación de técnicas de Vanguardia en Cuy con papas.

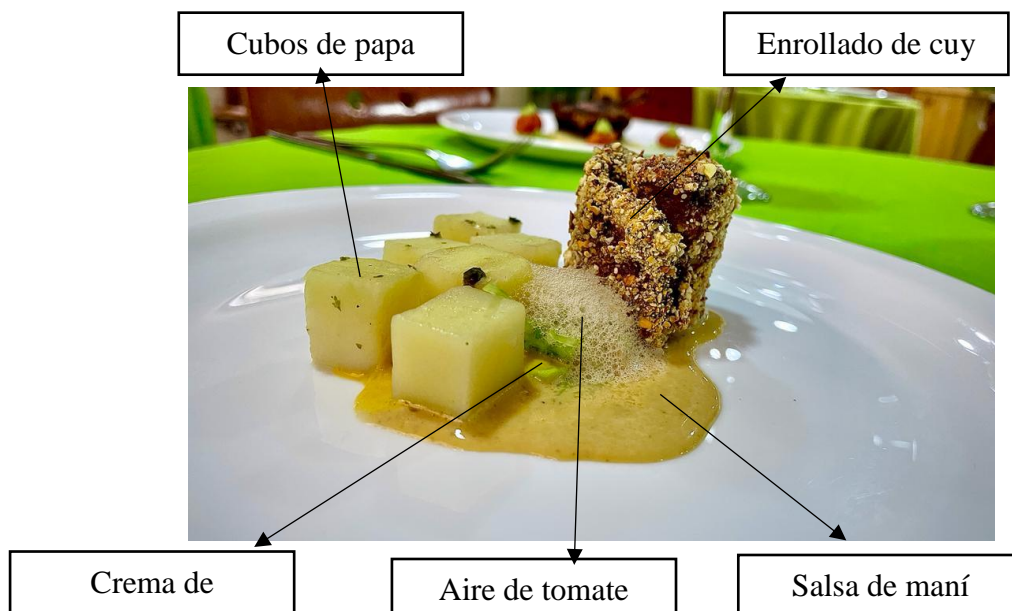
Opción 1.



Descripción.

Cuy asado acompañado de una cama de slice de papa, salsa de maní, terrificación de tostado, tomate deshidratado y crema de aguacate.

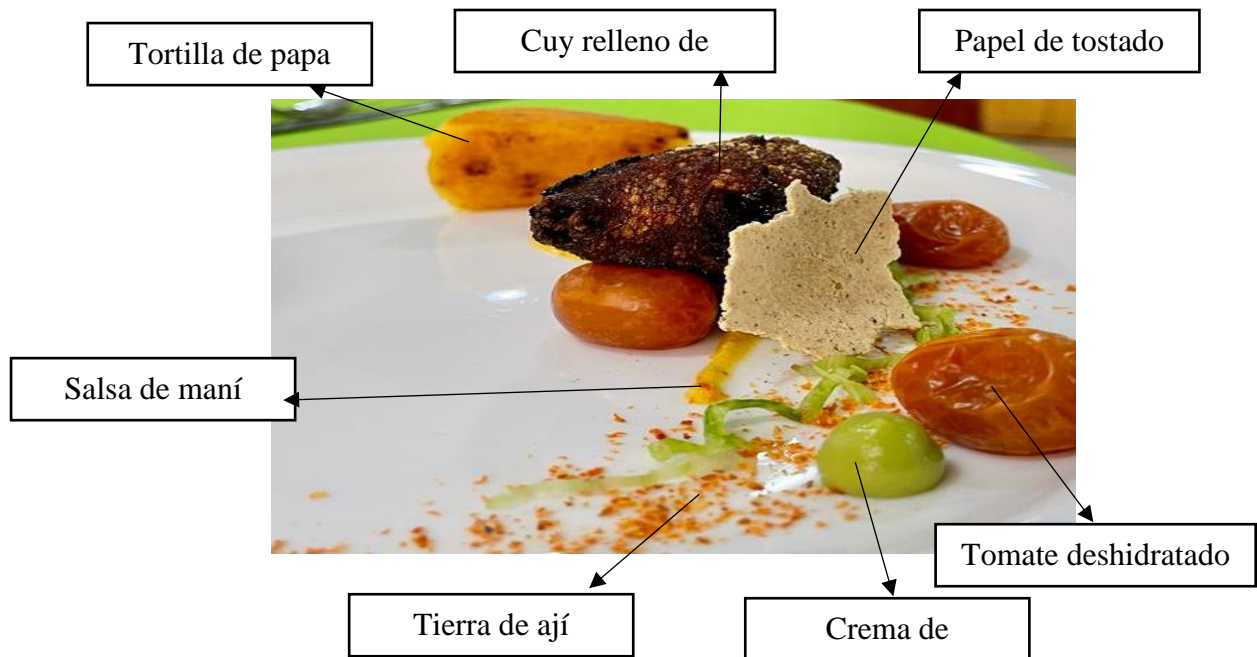
Opción 2.



Descripción.

Enrollado de cuy empanizado con tostado, acompañado de cubos de papa, crema de aguacate, salsa de maní y aire ce tomate.

Opción 3.

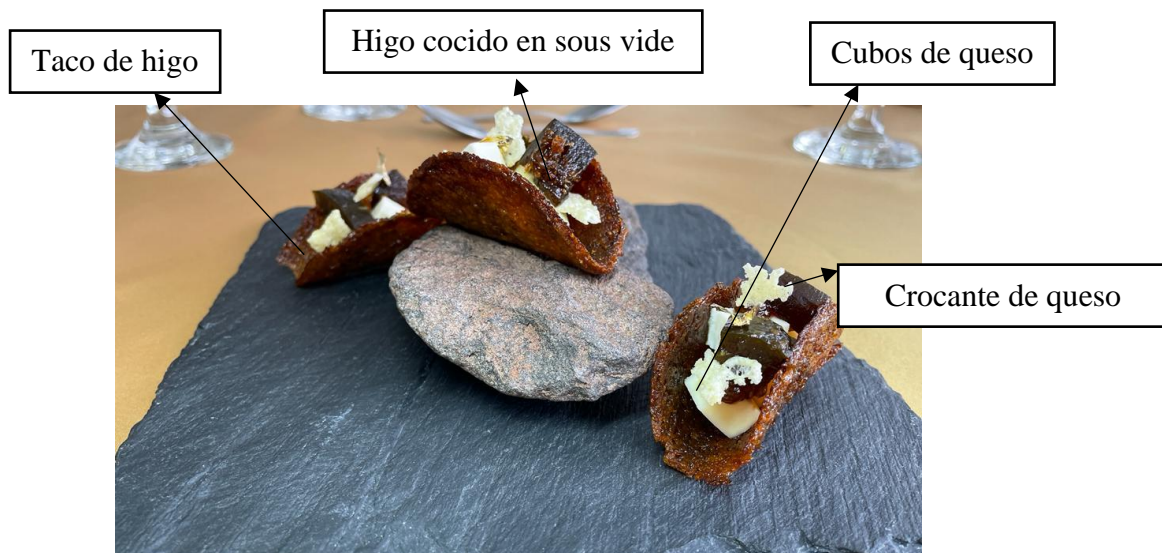


Descripción.

Cuy relleno de frita de vísceras, acompañado de papel de tostado, tierra de ají, tomate deshidratado, crema de aguacate, tortilla de papa y salsa de maní.

6.3.2.3 Aplicación de técnicas de Vanguardia en Higos con queso.

Opción 1.



Descripción.

Taco de higo acompañado de cubos de queso, higo cocido a baja temperatura y crocante de queso parmesano.

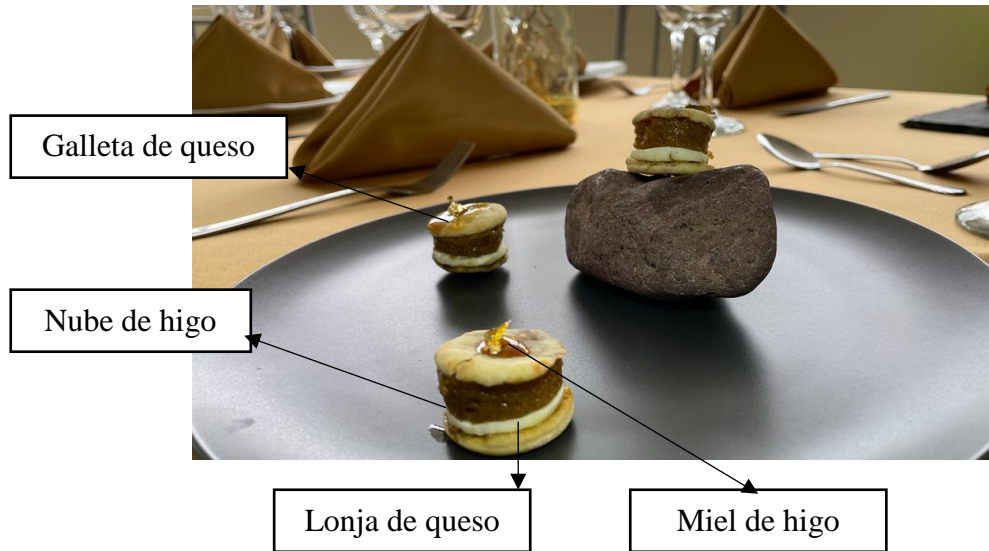
Opción 2.



Descripción.

Esfera de queso rellena de espuma de queso, puré de higo acompañado de miel de higos.

Opción 3.

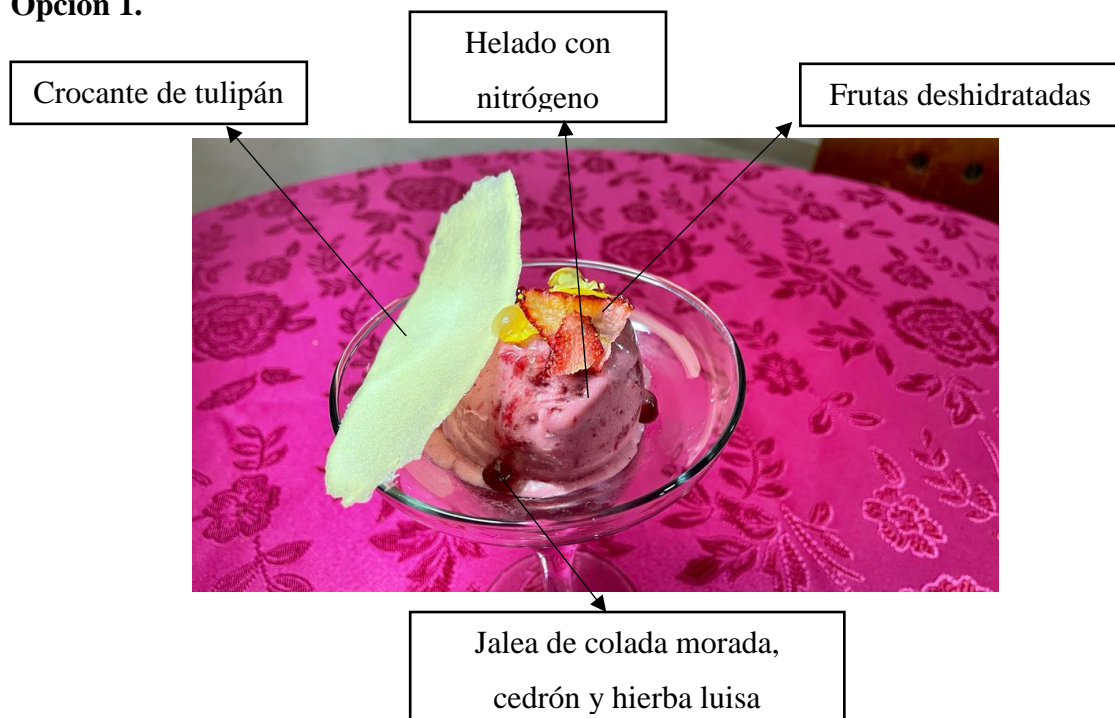


Descripción.

Galleta de queso acompañada de una nube de higo, lonja de queso y miel de higo.

6.3.2.4 Aplicación de técnicas de Vanguardia de Colada Morada.

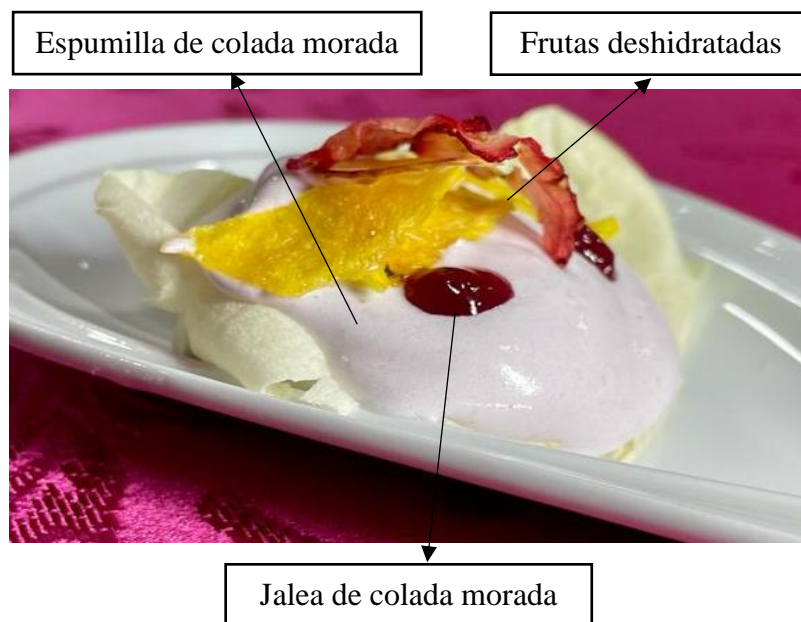
Opción 1.



Descripción.

Helado de colada morada hecho con nitrógeno líquido, acompañado de jalea de cedrón, hierba luisa y colada morada, frutas deshidratadas y crocante de tulipán.

Opción 2.



Descripción.

Espumilla de colada morada acompañada de frutas deshidratadas y jalea de colada morada.

6.3.3 Análisis perceptivo de degustación con docentes del área.

La degustación por parte de los docentes de la carrera de Gastronomía fue de gran importancia, porque se logró obtener sus diferentes puntos de vista, aportes y cambios a realizar a los mismos con el fin de mejorar las preparaciones gastronómicas en la degustación final. Estos puntos relevantes fueron los siguientes:

- a) Cambiar el montaje de los platillos.
- b) Retirar ingredientes que no aporten a la preparación.

- c) Fusionar ideas de los platos realizados.
- d) Uso de vajilla diferente.
- e) Montaje de mesa para degustación.
- f) Creación de un menú con el nombre de las preparaciones.
- g) Ejecutar de manera correcta las técnicas de vanguardia.

Todos estos aspectos importantes se los pudo apreciar y aplicar en las recetas definitivas para la validación de los invitados.



6.3.4 Ficha de Degustación de las Preparaciones Gastronómicas.

Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundaria:

Ed. Superior:

Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Papas con cuero.

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Maridaje					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	Espuma de aguacate, falso caviar de ají, papel de cariucho.					

Firma del evaluador.

.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundaria:

Ed. Superior:

Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Cuy con papas.

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Maridaje					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	Enrollado de cuy, tierra de tostado, polvo de ají, tomate deshidratado, esferas de aguacate.					

Firma del evaluador.

.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundaria:

Ed. Superior:

Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Higos con queso

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Maridaje					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	Taco de higo, espuma de queso, higos cocidos a baja temperatura, esfera de queso, nube de higo.					

Firma del evaluador.

.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria:

Secundaria:

Ed. Superior:

Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Colada morada

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Maridaje					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista	Helado de colada morada, suspiro terrificado.					

Firma del evaluador.

.....

6.4 Validación.

En esta fase se trabajó el último objetivo como fue: validar los cambios vanguardistas realizados, con un grupo de profesionales especializados en el área gastronómica y representantes de la sociedad civil, para ser ejecutado en las recetas finales. Dando como resultado una experiencia gastronómica llena de saberes, en los que los participantes se sintieron a gusto con las preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Otavalo presentadas y a su vez se pudo demostrar una cocina vanguardista con raíces tradicionales otavaleñas. A continuación, se presenta el desarrollo de la validación de la propuesta:


6.4.1 Contexto de la Propuesta.

La presentación se realizó de acuerdo a los parámetros importantes que se presentaron en el objeto de estudio, los cuales se puso a conocimiento de los profesionales del área gastronómica y representantes de la sociedad civil.




Tema:
Técnicas vanguardistas aplicadas en cuatro preparaciones gastronómicas tradicionales del cantón Otavalo.

Cristian Tafur P.




Desarrollar cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo, mediante el uso de técnicas de cocina de vanguardia para dar a conocer la oferta gastronómica del cantón.

Indagar y recopilar información referente al tema de las técnicas de vanguardia y las preparaciones tradicionales del cantón Otavalo.

Realizar un estudio diagnóstico para determinar las cuatro preparaciones tradicionales y las técnicas a ser usadas en las mismas.

Aplicar técnicas vanguardistas en cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo de los platos más preferenciales para la población.

Validar los cambios vanguardistas realizados, con un grupo de profesionales especializados en el área gastronómica y representantes de la sociedad civil, para ser ejecutado en las recetas finales.




Muestra.

- 32758 población urbana centrada.
- 880 encuestas.

Técnicas de Vanguardia.

- Cocina al vacío.
- Esferificación.
- Espumas.
- Gelificación.
- Terrificación.
- Deshidratación.
- Nitrógeno Líquido.




PAPAS CON CUERO.




CUY CON PAPAS.



HIGOS CON QUESO.



COLADA MORADA.



GRACIAS !

"Cuanto más grandes somos en humildad, más cerca estamos de la grandeza."
Rabindranath Tagore



6.4.2 Montaje del área de Degustación.

En el montaje del área se usó los siguientes accesorios:

- Mantel color blanco.
- Cubre mantel de color dorado.
- Servilleta de color dorado
- Centro de mesa (jardinera de rosas).
- Individuales de totora.
- Copa de agua.
- Cubertería (cuchillo, tenedor).
- Carta de las preparaciones tradicionales a ser degustadas.






6.4.3 Carta.




RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO:				Porción Estándar (g.):	109.25	No-PAX:	5
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
		ESPUMA DE AGUACATE					
165	g	aguacate	0.003	0.50			
60	ml	leche	0.005	0.30			
0.5	ml	zumo de limón	0.100	0.05			
0.75	g	sal	0.067	0.05			
		FALSO CAVIAR DE AJÍ					
35	g	ají	0.003	0.10			
70	g	tomate de arbol	0.001	0.10			
1	g	cilantro	0.050	0.05			
5	g	cebolla larga	0.020	0.10			
1	g	sal	0.050	0.05			
200	ml	aceite	0.008	1.50			
8	g	gelatina sin sabor	0.031	0.25			
				Costo Total:	3.05		
				Costo Porción:	0.61		
PROCEDIMIENTO				TIEMPO DE PREPARACIÓN			
				Área Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>	Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> Otro (H.)		
1. Lvar y pelar el aguacate, agregar a un vaso americano aguacate, leche, zumo de limón y sal y mixear hasta obtener una mezcla homogénea.				GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>			
2. Tamizar la mezcla y verter al sifón conjunto con 1 carga isi, agitar por 14 veces y reservar.				INSTRUMENTACIÓN			
3. Lavar el ají, tomate y pelar.				Tabla			
4. Agregar el ají troceado con el tomate a la licuadora con un poco de agua y licuar, agregar cebolla picada y cilantro y licuar nuevamente.				cuchillo cebollero		sifón	
5. Tamizar la mezcla, agregar gelatina sin sabor, mezclar todo y agregar a un biberón.				posillero		biberón	
6. Dejar caer gotas a un vaso con aceite bien frío, tamizar y enjuagar el caviar.				mixer		vaso americano	
				tamiz			
				licuadora			
Nombre del Asesor:		Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.		Nombre:		Cristian Tafur P.	


6.4.4.2 Receta Preparación Tradicional “Cuy con papas”.

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"			CÓDIGO:			
					CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>			
RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DEL PLATO:		Cuy con papas		Porción Estándar (g.):	215.90	No-PAX: 5		
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO			
425	g	cuy	0.035	15.00				
5	g	color en grano	0.030	0.15				
3	g	comino en grano	0.033	0.10				
1	g	orégano	0.100	0.10				
1	g	clavo de olor	0.100	0.10				
1.5	g	pimienta de dulce	0.067	0.10				
75	g	cebolla paiteña	0.001	0.10				
10	g	ajo	0.025	0.25				
3	g	sal	0.017	0.05				
35	ml	naranja agria	0.007	0.25				
150	g	maíz	0.003	0.50				
80	g	harina	0.004	0.35				
90	g	huevo	0.003	0.30				
200	ml	aceite	0.009	1.80				
				Costo Total:			19.15	
				Costo Porción:			3.83	
PROCEDIMIENTO			TIEMPO DE PREPARACIÓN					
1. Lavar el cuy. 2. Picar la cebolla en mirepoix, agregar en la licuadora el color en grano, comino, orégano, clavo de olor, pimienta de dulce, ajo, naranja agria y sal. 3. Licuar todo y reservar. 4. Deshuesar el cuy y marinar por 1 hora, freír las vísceras, picar y reservar. 5. Realizar rollos de cuy y rellenar con las vísceras picadas y amarrar con hilo de bridar. 6. Hornear los rollos po 40 min a 170°C, cortar en trozos iguales y reservar. 7. Tostar el maíz y aplastar hasta obtener una tierra, rebozar los rollos de cuy en harina, huevo batido y tierra de tostado y freír hasta que doren.			Área <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>			
			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>					
			INSTRUMENTACIÓN					
			Tabla					
			cuchillo cebollero		silpat			
			posillero					
			lata para hornear					
			sartén					
			licuadora					
Nombre del Asesor:		Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.		Nombre:		Cristian Tafur P.		



RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO:				Porción Estándar (g.):	145.60	No-PAX:	5						
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO								
		TORTILLA DE PAPA											
175	g	papa única	0.002	0.30									
20	g	cebolla larga blanca	0.005	0.10									
25	ml	aceite de achiote	0.004	0.10									
1	g	sal	0.100	0.10									
		GELIFICACIÓN DE AGUACATE											
100	g	aguacate	0.001	0.10									
11	g	gelatina sin sabor	0.032	0.35									
1	ml	zummo de limón	0.050	0.05									
		SALSA DE MANÍ											
30	g	cebolla larga blanca	0.003	0.10									
5	g	ajo	0.020	0.10									
40	g	cebolla paiteña	0.004	0.15									
40	g	aceite de achiote	0.008	0.30									
100	g	maní	0.004	0.40									
180	ml	agua	-	-									
				Costo Total:	2.15								
				Costo Porción:	0.43								
PROCEDIMIENTO				TIEMPO DE PREPARACIÓN									
				Área	Min.		Otro (H.)						
				Fría <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 20	<input type="checkbox"/> 30	<input type="checkbox"/> 45	<input type="checkbox"/> 60	<input type="checkbox"/>		
				Caliente <input type="checkbox"/>									
1. Lavar las papas, cocinar con sal hasta que estén suaves y procesar				GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input type="radio"/>					MEDIO <input type="radio"/>	ALTO <input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Picar la cebolla finamente, realizar el refrito con achiote y mezclar con la papa procesada.				INSTRUMENTACIÓN									
3. Dar forma rectangular y freír por cada lado hasta que tenga costra.				Tabla									
4. Procesar el aguacate, agregar zumo de limón, sal e incorporar la gelatina sin sabor, en plástico film damos la forma y refrigeramos.				cuchillo cebollero		mixer							
5. Picar cebolla larga, cebolla paiteña y ajo en brunoise.				posillero									
6. Realizar el refrito de cebolla larga, paiteña y ajo con achiote, licuar el maní con agua y agregar al refrito, mezclar todo, rectificar sabory servir				lata para hornear									
				sartén									
				licuadora									
Nombre del Asesor:		Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.		Nombre:		Cristian Tafur P.							


RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO:				Porción Estándar (g.):	32.00	No-PAX:	5
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
		POLVO DE AJÍ					
90	g	ají	0.003	0.25			
10	g	agua	-	-			
		TOMATE DESHIDRATADO					
60	g	tomate cherry	0.013	0.80			
			Costo Total:	1.05			
			Costo Porción:	0.21			
PROCEDIMIENTO			Área <input type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> Otro (H.)		
1. Lavar el aji y licuar con un poco de agua. 2. Tamizar y estirar en un silpat el puré de ají y deshidratar por 50 min a 90°C. 3. Pulverizar y reservar. 4. Lavar los tomates, cortar en la mitad y deshidrata a 90°C por 1 hora y 25 min.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>				
			INSTRUMENTACIÓN				
			Tabla				
			cuchillo cebollero		mixer		
			posillero				
			lata para hornear				
			licuadora				
			tamiz				
Nombre del Asesor:		Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.		Nombre:		Cristian Tafur P.	



6.4.4.3 Receta Preparación Tradicional “Higos con queso”.

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"		CÓDIGO: CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>		
RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DEL PLATO:		Higos con queso		Porción Estándar (g.):	169.40	
				No-PAX:	5	
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO	
TACO DE HIGO						
70	g	higos	0.007	0.50		
180	g	panela	0.004	0.75		
25	ml	canela	0.004	0.10		
1	g	hierva mora	0.100	0.10		
25	g	queso fresco	0.006	0.15		
ESPUMA DE QUESO						
75	ml	leche	0.007	0.50		
100	ml	queso fresco	0.012	1.20		
150	ml	crema de leche	0.009	1.30		
1	g	sal	0.050	0.05		
HIGOS A BAJA TEMPERATURA						
40	g	higos	0.006	0.25		
80	g	miel	-	-		
100	g	canela	0.001	0.10		
				Costo Total:	5	
				Costo Porción:	1.00	
PROCEDIMIENTO			Área <input checked="" type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>			
1. Lavar los higos. 2. Derretir la panela con poco de agua hasta obtener miel. 3. Cocer los higos hasta que estén suaves con hierva mora, retirar los higos y cocinar con la miel por 4 horas hasta que esten negros. 4. Obtener el puré de higo, dar forma circular en un silpat y deshidratas a 110°C por 45 min, luego retirar y dar la forma de taco y reservar. 5. Procesar el queso, leche, crema de leche y sal, tamizar e incorporar la mezcla al sifón, agregar una carga isi al sifón y reservar. 6. Empacar al vacío higos, miel y canela y cocer por 5 horas a 75°C. 7. Picar el queso en cubos pequeños y armar el taco.			TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>			
			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>			
			INSTRUMENTACIÓN			
			Tabla	silpat		
			cuchillo cebollero	sifón		
			posillero			
			lata para hornear			
			sous vide y bandeja			
			mixer			
Nombre del Asesor:		Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.		Nombre: Cristian Tafur P.		

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO:				Porción Estándar (g.):	66.20	No-PAX:	5
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
		NUBE DE HIGO					
180	g	puré de higo	0.005	0.90			
30	ml	leche	0.017	0.50			
20	ml	miel de higo	0.003	0.05			
11	g	gelatina sin sabor	0.032	0.35			
		ESFERA DE QUESO					
90	g	queso mozzarella	0.020	1.80			
			Costo Total:	3.6			
			Costo Porción:	0.72			
PROCEDIMIENTO			Área Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.)		
1. Agregar en el bowl de la kitchen el puré de higo, miel, leche y la gelatina sin sabor hidratada y mezclar.			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
2. Refrigerar hasta que cuaje y romper el cuajo, repetir el proceso por 3 veces.			INSTRUMENTACIÓN				
3. Cortar el queso mozzarella en cubos de 15 gramos y sumergir en agua caliente hasta que tengan eslasticidad.							
4. Inflar el queso con la ayuda del sifón agregado una carga de nitrógeno e inyectar la nube de higo y refrigerar.			kitchen				
			globo de kitchen				
			biberón				
			sifón				
			cacerola				
			mixer				
Nombre del Asesor:		Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.		Nombre:		Cristian Tafur P.	

6.4.4.4 Receta Preparación Tradicional “Helado de colada morada”.

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador		ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH"			CÓDIGO:	
					CARRERA: Hotelería <input type="radio"/> Gastronomía <input checked="" type="radio"/>	
RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DEL PLATO:		Helado de colada morada		Porción Estándar (g.):	313.20	No-PAX: 5
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total		
		COLADA MORADA				
250	g	mora	0.004	1.00		
250	g	mortiño	0.003	0.70		
3	g	clavo de olor	0.033	0.10		
3	g	pimienta de dulce	0.050	0.15		
5	g	ishpingo	0.050	0.25		
5	g	canela	0.160	0.80		
30	g	hierba luisa	0.008	0.25		
30	g	cedrón	0.008	0.25		
20	g	manzanilla	0.010	0.20		
15	g	oregano fresco	0.017	0.25		
25	g	arrayán	0.010	0.25		
30	g	ataco	0.008	0.25		
200	g	piña	0.003	0.50		
200	g	fresa	0.003	0.50		
500	ml	agua	-	-		
			Costo Total:	5.45		
			Costo Porción:	1.09		
PROCEDIMIENTO			Área <input checked="" type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/> Caliente		TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> Otro (H.)	
1. Lavar y desinfectar los productos 2. Cocer el clavo de olor, pimienta, ishpingo, canela en una cacerola con agua. 3. Cocer la hierba luisa, cedrón, manzanilla, oregano, arrayan y cascara de piña. 4. Cernir las aguas y licuar con la mora y el mortiño. 5. Camizar y reservar. 6. Cocer cada fruta en una cacerola y hacer almibar con poco de azúcar. 7. Agregar un poco de las aguas aromáticas a la maicena. 8. Mezclar todos los ingredientes y agregar la fruta en almibar. 9. Agregar la colada al bowl de la kitchen, incorporar poco a poco el nitrógeno hasta que se forme el helado, hacer la bola de helado y servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>			
			INSTRUMENTACIÓN			
			Tabla cuchillo cebollero posillero cacerola tamiz cuchara de palo		Kitchen envase de NO2 escudo de kitchen cuchara de helado	
Nombre del Asesor:			Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.		Nombre: Cristian Tafur P.	



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

**ESCUELA DE GESTIÓN EN
EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS "GESTURH"**

CÓDIGO:

CARRERA:

Hotelería

Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO:					Porción Estándar (g.):	166.00	No-PAX:	5
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO			
SUSPIRO DE COLADA MORADA								
100	g	claras de huevo	0.003	0.30				
200	g	azúcar	0.002	0.40				
JALEAS								
120	g	manzana verde	0.004	0.50				
100	ml	colada morada	-	-				
5	g	hierba luisa	0.020	0.10				
5	g	cedrón	0.020	0.10				
FRUTAS DESHIDRATADAS								
25	g	piña	0.020	0.50				
25	g	fresa	0.010	0.25				
MORA EN ALMÍBAR CONGELADA								
100	g	mora	0.003	0.25				
150	g	azúcar	0.003	0.50				
				Costo Total:				
				Costo Porción:	0.58			
PROCEDIMIENTO			Área <input checked="" type="checkbox"/> Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> Otro (H.)			
1. Calentar a baño maría las claras de huevo con el azúcar y batir hasta obtener un merengue, agregar colada morada poco a poco y estirar en un silpat y hornear por 3 horas a 75°C.					GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>			
2. Picar la manzana, agregar un poco de agua, zumo de limón y cocer a baja temperatura hasta que se aplaste la manzana, tamizar y reservar el puré.					INSTRUMENTACIÓN			
3. Infusionar cedrón y hierba luisa, agregar la pectina de la manzana verde, azúcar dejar espesar y servir.					Tabla cuchillo cebollero		Kitchen	
4. Reducir la colada morada con azúcar hasta obtener jalea, reservar y servir.					posillero cacerola		envase de NO2 escudo de kitchen	
5. Lavar las moras, cocer con poca azúcar, dejar enfriar y sumergir en nitrógeno líquido y servir.					tamiz cuchara de palo		cuchara de helado	
Nombre del Asesor:		Mgs. Ronny Kleber Soriano Olvera.			Nombre:		Cristian Tafur P.	

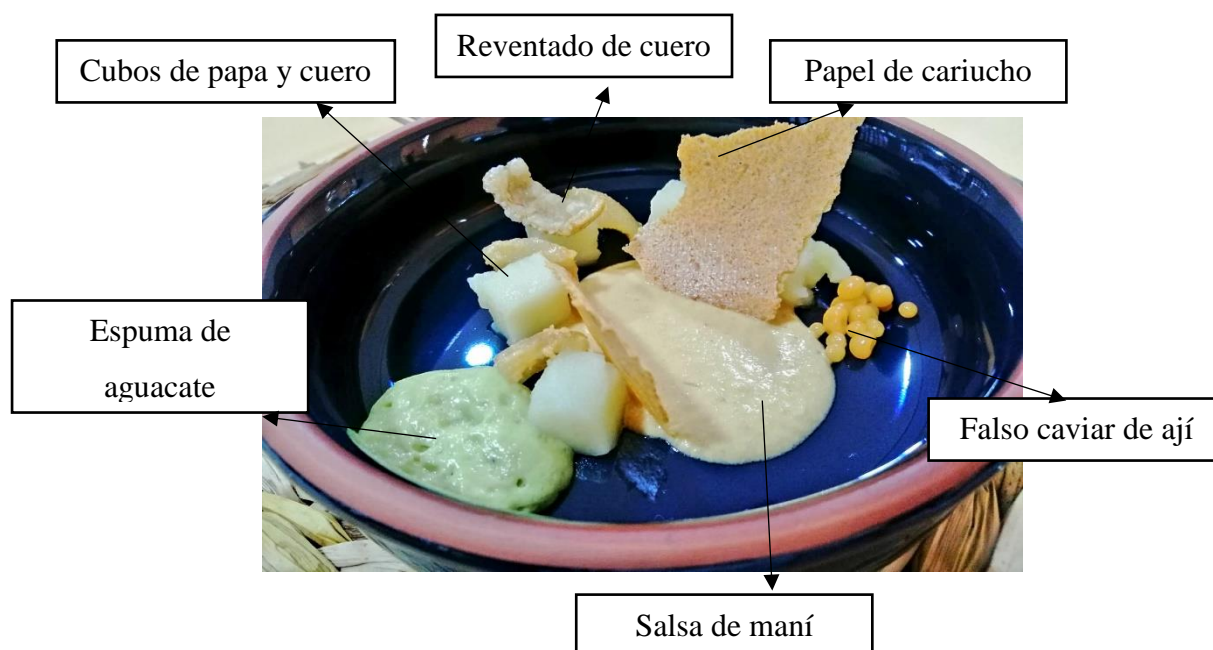
6.4.5 Proceso.

En esta fase de la validación se plasma la evidencia del desarrollo de cada preparación tradicional del cantón Otavalo.



6.4.6 Platos Presentados en la Validación.

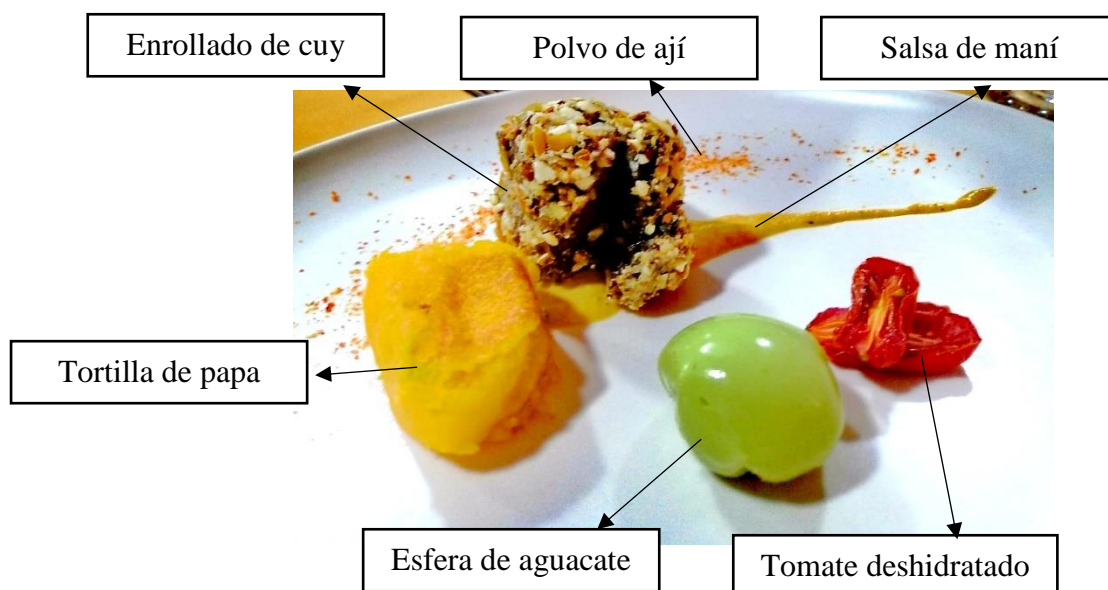
6.4.6.1 Propuesta Vanguardista “Papas con cuero”.



Descripción del plato.

Papas con cuero cocidos de manera tradicional, espuma de aguacate, salsa de maní, falso caviar de ají, papel de salsa de cariicho y reventado de cuero.

6.4.6.2 Propuesta Vanguardista “Cuy con papas”.



Descripción del plato.

Enrollado de cuy deshuesado relleno de fritada de vísceras de cuy, empanizado con tierra de tostado, acompañado con polvo de ají, tomate cherry deshidratado, esferas de aguacate, salsa de maní y tortilla triangular de papa.

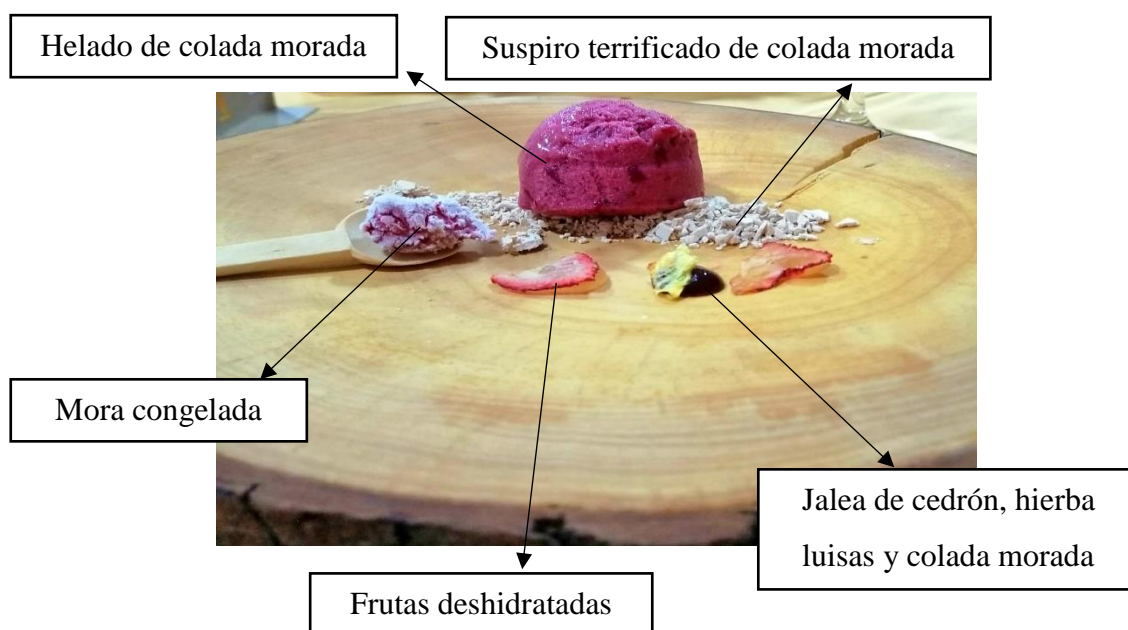
6.4.6.3 Propuesta Vanguardista “Higos con queso”.



Descripción del plato.

Taco de higo acompañado de una espuma de queso, cubos de queso e higos cocidos a baja temperatura; acompañado de una esfera de queso rellena de nube de higo y miel de higo.

6.4.6.4 Propuesta Vanguardista “Colada morada”.



Descripción del plato.

Helado de colada morada, acompañado con un suspiro terrificado de colada morada, aderezos de hierba luisa, cedrón y jalea de colada morada.

6.4.7 Ficha de validación.

A continuación, se presenta el formato de la ficha de validación de la propuesta de vanguardia de las cuatro preparaciones tradicionales del cantón Otavalo, con la que se evaluó el aprecio y agrado de las mismas a profesionales del área gastronómica y representantes de la sociedad civil.

Nota. Véase en anexos las perspectivas obtenidas.



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: **Secundaria:** **Ed. Superior:** **Especialización:**

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color					
	Maridaje					
	Brillo					
Fase olfativa	Aromas					
Fase degustativa	Texturas en boca					
	Equilibrio de sabores					
Fase vanguardista						

Firma del evaluador.

.....

6.4.8 Resultados de la validación.

La validación de la propuesta se desarrolló con el fin de, dar a conocer la aplicabilidad de técnicas de vanguardia en las preparaciones tradicionales del cantón Otavalo a profesionales del área gastronómica y también a representantes de la sociedad civil, en donde pudieron analizar cada preparación y a su vez brindar sugerencias y recomendaciones para mejorar la propuesta planteada. Dentro de las fases a validar en cada preparación se detallan las siguientes:

Fase visual.

- Intensidad de color.
- Maridaje.
- Brillo.

Fase olfativa.

- Aromas.

Fase degustativa.

- Texturas en boca.
- Equilibrio de sabores.

Fase vanguardista.

- Técnicas aplicadas en cada preparación.

Para los validadores la propuesta es una representación más de, cómo fortalecer la gastronomía ecuatoriana y del cantón tomado como referencia, lo cual incita a más investigadores a cuidar y respetar las preparaciones gastronómicas de nuestro entorno. También hacer conciencia y venerar el origen de la gastronomía que está llena de saberes y tradiciones que no se pueden alterar de manera drástica.

Una observación primordial que realizaron los validadores es que, día a día se debe mejorar y perfeccionar los detalles pequeños para realizar una preparación de calidad que transmita nuevas sensaciones a los consumidores.

6.4.9 Análisis de validación de técnicas de vanguardia aplicadas a platos tradicionales.

Tabla 6

Resultados de validación.

Nombre de la Preparación.	Resultados.
Papas con cuero.	<p>Las observaciones detalladas por el evaluador Armando Donoso son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acompañar con flores. • Mejorar la técnica del caviar. • Al cuero le falta crocancia. <p>Por parte de los demás evaluadores la preparación fue de su agrado y no tuvieron observaciones al respecto.</p>
Cuy con papas.	<p>Las observaciones detalladas por el evaluador Armando Donoso son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acompañar con flores, brotes. • Muy buen plato. • Ejecutar la técnica de gelificación de manera adecuada. • Falto salsa. <p>Por parte de los demás evaluadores la preparación fue de su agrado y no tuvieron observaciones al respecto.</p>
Higos con queso.	<p>Las observaciones detalladas por el evaluador Armando Donoso son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dar tonalidades verdes. • Muy dulce el taco. • Esfera de queso poco dura. • Mejor visualización de la espuma de queso. <p>De la misma manera se detallan las observaciones realizadas por MBA. Gonzalo Rubio:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dureza del queso.

	<ul style="list-style-type: none"> • Grumos en el caramelo. <p>Por parte de los demás evaluadores la preparación fue de su agrado y no tuvieron observaciones al respecto.</p>
Colada morada	<p>Las observaciones detalladas por el evaluador Armando Donoso son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toques verdes. • Falta deshidratar. <p>Por parte de los demás evaluadores la preparación fue de su agrado y no tuvieron observaciones al respecto.</p>

6.4.10 Preparaciones vanguardistas

Papas con cuero.



Descripción del plato.

Papas con cuero cocidos de manera tradicional, espuma de aguacate, salsa de maní, falso caviar de ají, papel de salsa de cariucho y reventado de cuero.

Cuy con papas.



Descripción del plato.

Enrollado de cuy deshuesado relleno de fritada de vísceras de cuy, empanizado con tierra de tostado, acompañado con polvo de ají, tomate cherry deshidratado, esferas de aguacate, salsa de maní y tortilla triangular de papa.

Higos con queso.



Descripción del plato.

Taco de higo acompañado de una espuma de queso, cubos de queso e higos cocidos a baja temperatura; acompañado de una esfera de queso rellena de nube de higo y miel de higo.

Colada Morada.



Descripción del plato.

Helado de colada morada, acompañado con un suspiro terrificado de colada morada, aderezos de hierba luisa, cedrón y jalea de colada morada.

7. Conclusiones.

El presente trabajo de investigación plantea demostrar una manera diversa y novedosa de presentación de cuatro elaboraciones tradicionales del cantón Otavalo, se aplicó diferentes técnicas de vanguardia con el fin de transmitir nuevas experiencias al consumidor.

- A través de la investigación se pudo realizar las cuatro preparaciones más representativas del cantón Otavalo, en la que se aplicaron métodos vanguardistas más acondicionadas a las elaboraciones escogidas y que con los cuales se pudo validar con expertos, miembros de la academia estos platillos que serán un referente para promocionar la gastronomía tradicional del cantón Otavalo, también mejorar la perspectiva del turista local, nacional e internacional de la gastronomía ecuatoriana.
- En síntesis, la investigación documental ayudó a determinar qué, temas relacionados con técnicas de vanguardia actuales se encuentran en diferentes idiomas, también que estas técnicas pueden ir cambiando y mejorando día tras día; de este modo, es pertinente mencionar que no existe información detallada de todos los platos tradicionales que se consumen en el cantón Otavalo por lo que, el investigador se vio forzado averiguar en emprendimientos y restaurantes en donde se expende este tipo de preparaciones, pudiendo encontrar como referentes tradicionales de la gastronomía otavaleña los siguientes platillos: higos con queso, pristiños con miel, quimbolitos, ratones (tomate de árbol en almíbar), arroz de leche, morocho de leche, colada morada, carnes coloradas, yahuarlocro, papas con cuero y cuy con papas .
- Gracias a la observación se pudo evidenciar que las técnicas de vanguardia dentro de la gastronomía otavaleña son escasas, debido a que no existe conocimiento relacionado a la alta cocina, sobre todo en lo referente a preparaciones tradicionales, por esta razón cabe recalcar que la gastronomía tradicional debe contar con fundamentos técnicos, mayor atractivo visual y mantener su esencia al momento de servir estas elaboraciones culinarias, prestigiosas con una cultura gastronómica infinita como es la del cantón Otavalo.

- En definitiva, se pudo conocer las cuatro preparaciones tradicionales más apreciadas y consumidas por la población otavaleña como fueron: papas con cuero, cuy con papas, higos con queso y colada morada, a través del instrumento de investigación de la encuesta aplicada a la PEA de este cantón, así mismo a partir de las investigaciones realizadas, se pudo saber las técnicas a ser usadas en cada una de estas elaboraciones con el fin de que estos platos tradicionales mantengan una línea natural, cultural gastronómica y que no se altere drásticamente la esencia de algo que ha estado en las cocinas de las abuelas por muchos años.
- Se estructuró diferentes ideas de cada uno de los platillos seleccionados de acuerdo a los ingredientes, términos de cocción y texturas que tiene la preparación tradicional para transformarlos aplicando técnicas de vanguardia , se llevó a degustación cada una de ellas con profesionales del área de gastronomía de la PUCE-SI, esto ayudó a determinar los cambios pertinentes de los platillos y así exponer a la sociedad una preparación de alta calidad que mantenga su identidad tradicional en cada plato.
- Se estableció parámetros y criterios de validación el cual fue enfocado a distintos representantes de la sociedad tanto profesionales en el área gastronómica, personas con trayectoria tradicional y representantes de la academia, luego se dio paso a la validación de las propuestas vanguardistas a invitados internos y externos, también al recibir sus puntos de vista y recomendaciones se concluye que, los platos tradicionales deben conservar su ADN y aunque se aplique técnicas de vanguardia a cada preparación gastronómica tradicional se debe cuidar el alma de cada uno de los géneros que conforman cada platillo y así desarrollar recetas para poner en conocimiento las técnicas, procesos y utensilios a usar en las mismas.

8. Recomendaciones.

- Se debe analizar las técnicas de vanguardia a ser usadas en las preparaciones, ya sean éstas típicas, tradicionales o autóctonas con el fin de no afectar, dañar el nombre de la preparación e inclusive el sabor de cada uno de los elementos que la complementa.
- Para posteriores investigaciones se recomienda ampliar la diversidad de preparaciones tradicionales, debido a que la gastronomía de la ciudad de Otavalo es muy extensa y se podría realizar indagaciones relacionadas con otras ramas de la misma, no solamente limitarse a la aplicación de técnicas de vanguardia, inclusive se puede generar una fusión entre gastronomía patrimonial, tradicional y vanguardista.
- Existe una actualización de métodos y técnicas de vanguardia que sean socializados a los estudiantes de manera específica y práctica con el fin de fomentar un mayor entendimiento y comprensión de las nuevas tendencias en el arte de las preparaciones gastronómicas.
- Se sugiere que los estudiantes de gastronomía conozcan más acerca de la gastronomía tradicional de los pueblos, tanto en el sector urbano como rural, debido a que existe un desconocimiento de la forma de alimentación de estos sectores, aun cuando se vive muy cerca de los pueblos autóctonos de nuestros cantones, por lo que se debería buscar que se generen vínculos e intercambio de conocimientos culinarios con el fin de enriquecer el patrimonio gastronómico.
- Se recomienda investigar acerca de los contenidos de vanguardia, técnicas que se pueden aplicar a las preparaciones y a su vez realizar bosquejos de cada una de las ideas para poder pulirlas en el desarrollo de la experimentación de cada platillo.

- En Otavalo se debe promover la gastronomía local y sus orígenes, mediante ferias y seminarios abiertos al público, con el fin de no perder la identidad gastronómica que ha sido uno de los tantos atractivos de este cantón, demostrando la esencia que tiene cada una de las preparaciones, su historia y el valor cultural que trae consigo a lo largo del tiempo.
- Se propone para el proceso de validación de las preparaciones en las que se aplique técnicas de vanguardia, adquirir criterios diversos y enriquecedores por parte de personas profesionales vinculadas al tema, con el fin de mejorar el proceso investigativo en función a la aplicación de técnicas vanguardistas en preparaciones tradicionales ecuatorianas.

9. Referencias Bibliográficas.

- Adrià, F., Adrià, A., Sala, M., Pérez, I., & Laporte, E. (2019). *Qué es cocinar*.
https://www.elbullifoundation.com/doc/que_es_cocinar.pdf
- Aprende Institute. (2020). *Técnicas de cocina de vanguardia*.
<https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>
- ASAMBLEA NACIONAL. (2016). *SUMARIO*. 35.
<https://www.asambleanacional.gob.ec/es/system/files/ro-ley-cultura-ro-913-6s-30-12-2016.pdf>
- Botella, T. (2015). La técnica de la cocina al vacío. *La Técnica de La Cocina Al Vacío*, 23.
[file:///D:/Documentos/Descargas/La técnica de la cocina al vacío Tony Botella. Material complementario.pdf](file:///D:/Documentos/Descargas/La%20t%C3%A9cnica%20de%20la%20cocina%20al%20vac%C3%ADo%20Tony%20Botella.%20Material%20complementario.pdf)
- Calderón, A. (2016). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS "GASTRONOMÍA DE IMBABURA COMO PATRIMONIO CULTURAL E*. 1–191.
- De la Cruz, J. J. (2015). *PREMIUM SOUS VIDE COLLECTION. Español - PDF Descargar libre*. <https://docplayer.es/23356175-Premium-sous-vide-collection-espanol.html>
- Diario El Comercio. (2020, January 15). *La chef Carolina Sánchez junta la gastronomía de Ecuador y España - El Comercio*.
<https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia/gastronomia-espana-ecuador-carolina-sanchez.html>
- FAO. (2013). *COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Vigésimo primera edición Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. 226.
<https://www.fao.org/3/i3243s/i3243s.pdf>
- Fernández, H. (2021, January 7). *Vista de Efecto de saborizantes en la esferificación inversa de un modelo de coctel*. Universidad de La Habana.
<https://www.revcitecal.iiia.edu.cu/revista/index.php/RCTA/article/view/221/191>
- Fernández, M. D. (2019). The cuisine of product: Hallmark and communication resource in the

- haute cuisine in Spain. *Revista Latina de Comunicacion Social*, 74, 873–896.
<https://doi.org/10.4185/RLCS-2019-1362>
- Fichamba, S. (2020). *HIERBAS SILVESTRES COMESTIBLES Y SU APORTE AL VALOR GASTRONÓMICO DE OTAVALO*". UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.
- García, A. (2013). *Análisis comparativo de la cinética de deshidratación Osmótica y por Flujo de Aire Caliente de la Piña (Ananas Comosus, variedad Cayena lisa)*.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2071-00542013000100011
- Gutierrez, C. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*.
- Hernández, R., López, A., Favila, H., & Guzmán, C. (2021). *Gastronomía y Patrimonio*.
[http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/110668/Gastronomía y patrimonio.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/110668/Gastronomía_y_patrimonio.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Hernando, A. (2016). *Cocina creativa*. *Centro de Cualificación Turística de Murcia*, 38.
http://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf
- Hidalgo, M., & Quinga, C. (2019). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE INGENIERÍA EN TURISMO Previo a la obtención del Título de Ingeniera en Turismo [UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE]*. [http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/9081/1/02 TUR 111 TRABAJO DE GRADO.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/9081/1/02_TUR_111_TRABAJO_DE_GRADO.pdf)
- INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN. (1995). *PROLOGO NACIONAL*.
<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>
- Lara, A. (2018). *Guía de Métodos de Cocción*. In *Universidad Pedagógica Experimental Libertador* (pp. 1–69). [file:///D:/Documentos/Descargas/GUÍA DE MÉTODOS DE COCCIÓN DIPLOMADO \(2\).pdf](file:///D:/Documentos/Descargas/GUÍA_DE_MÉTODOS_DE_COCCIÓN_DIPLOMADO_(2).pdf)
- Llerena, F. (2020). *La magia dentro de la cocina de Autor*. 27.
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9284/1/125577.pdf>
- Llerena, V. (2020). *La magia dentro de la cocina de Autor*.
- Medina, A. (2016). *IMPLICACIONES SANITARIAS DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS*
Autor : Ana Isabel Medina Arias. 18.
[http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/ANA ISABEL MEDINA ARIAS.pdf](http://147.96.70.122/Web/TFG/TFG/Memoria/ANA_ISABEL_MEDINA_ARIAS.pdf)

- Meléndez, J. M., & Cañez, G. M. (2015). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local*. 1–24. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- Ormaza, R. (2021). Pontificia Universidad Católica del Ecuador Pontificia Universidad Católica del Ecuador. *LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONOMICAS*, 593, 1–2.
- Pazos, S. (2010). *Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador* [Universidad Andina Simón Bolívar Sede Ecuador]. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/2727/1/T0890-MEC-Pazos-Permanencias culturales.pdf>
- Potosí, A. (2019). *Rescate de la gastronomía indígena del cantón Otavalo, provincia de Imbabura.pdf* (p. 28).
- Robles, O. (2020a). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE TURISMO TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN TURISMO*. UTN.
- Robles, O. (2020b). *UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS CARRERA DE TURISMO TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN TURISMO* [Universidad Técnica del Norte]. [http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10492/2/02_TUR_165_TRABAJO GRADO.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10492/2/02_TUR_165_TRABAJO_GRADO.pdf)
- This, H. (2007). *Molecular Gastronomy (Exploring the Science of Flavor)*. 392.
- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera, G. (2020a). *Vista de FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR*. <http://up-rid.up.ac.pa/2786/1/967>
- Triviño, K., Arandia, J. C., Robles, G., & Rivera, G. (2020b). FORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR. *Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45–57. <https://doi.org/10.48204/J.COLONCIENCIAS.V7N1A5>

10. Certificado Antiplagio.

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

TAFUR_CRISTIAN_P.docx

por CRISTIAN PAUL TAFUR PERUGACHI

Fecha de entrega: 30-ene-2022 11:25a.m. (UTC-0500)
Identificador de la entrega: 1751080585
Nombre del archivo:
TAFUR_CRISTIAN_PAUL_TAFUR_PERUGACHI_TAFUR_CRISTIAN_P_739585_1963453708.docx(1.11M)
Total de palabras: 16636
Total de caracteres: 87496

TAFUR_CRISTIAN_P.docx

INFORME DE ORIGINALIDAD

10%

INDICE DE SIMILITUD

9%

FUENTES DE INTERNET

1%

PUBLICACIONES

6%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

Mst. Lorena Arellano
C.C / pasaporte

Fecha: 30 de enero 2022

11. Anexos.

Anexo 1 cuestionario de encuesta.

Objetivo.

El objetivo de la actual encuesta está elaborada con la finalidad de obtener datos sobre “Realizar un estudio diagnóstico para determinar las cuatro preparaciones tradicionales y las técnicas a ser usadas en las mismas”. Los datos recabados tendrán un uso exclusivamente académico.

Aplicabilidad.

Restaurantes de comida tradicional, emprendimientos y población de Otavalo.

Datos Generales.

Género:

Edad:

Nivel académico:

Cuestionario

1. ¿Conoce acerca de la gastronomía tradicional del cantón Otavalo?

Si

No

Si su respuesta es positiva continúe con la siguiente pregunta y si su respuesta es negativa continúe a partir de la pregunta 4

2. ¿Con que frecuencia consume comida tradicional Otavaleña?

Siempre

Casi siempre

A veces

Nunca

3. ¿Cuáles son los platillos tradiciones que usted conoce o ha consumido del cantón Otavalo?

PREPARACIÓN	SI	NO
Higos con queso		

Pristiños con miel		
Quimbolitos		
Ratones (tomate de árbol en almíbar)		
Arroz de leche		
Morocho de leche		
Colada morada		
Carnes coloradas		
Cariucho de patas		
Yahuarlocro		
Fritada		
Yapingachos		
Cosas finas		
Caldo de pata		
Papas con cuero		
Cuy con papas		
Bebida del Yamor		
Chicha de arroz		
Fritada		
Champús		

4. ¿Considera usted que las preparaciones tradicionales deban tener una mejor presentación, como atracción turística e innovación gastronómica?

Si

No

5. ¿Conoce usted acerca de nuevas formas de preparación, presentación o degustación en elaboraciones gastronómicas?

Si

No

6. ¿Usted consumiría platillos tradicionales elaborados de manera creativa, inclusive que cambie su forma cotidiana de presentación?

Si

No

7. ¿La creatividad al momento de presentar una elaboración tradicional, influye en la percepción visual y gustativa de los consumidores?

Si

No

8. ¿Está de acuerdo que un platillo tradicional que se elabore con nuevas técnicas de preparación mantenga su identidad original?

Estoy de acuerdo

No estoy de acuerdo

9. ¿Cree usted que la innovación gastronómica influya como un atractivo local, regional y nacional en la actividad turística y la visibilidad de nuestro patrimonio culinario?

Si

No



.....
Asesor. Msc. Ronny Soriano

Anexo 2 Encuesta Respondida.



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

Objetivo.

El objetivo de la actual encuesta está elaborada con la finalidad de obtener datos sobre "Realizar un estudio diagnóstico para determinar las cuatro preparaciones tradicionales y las técnicas a ser usadas en las mismas". Los datos recabados tendrán un uso exclusivamente académico.

Aplicabilidad.

Restaurantes de comida tradicional, emprendimientos y población de Otavalo.

Datos Generales.

Género: *Masculino* Edad: *35*

Nivel académico: *Superior*

Cuestionario

1. ¿Conoce acerca de la gastronomía tradicional del cantón Otavalo?

Si ✓

No

Si su respuesta es positiva continúe con la siguiente pregunta y si su respuesta es negativa continúe a partir de la pregunta 4

2. ¿Con que frecuencia consume comida tradicional Otavaleña?

Siempre

Casi siempre

A veces ✓

Nunca

3. Cuáles son los platillos tradiciones que usted conoce o ha consumido del cantón Otavalo?

PREPARACIÓN	SI	NO
Higos con queso		



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

Pristiños con miel		
Quimbolitos	/	✓
Ratones (tomate de árbol en almíbar)		✓
Arroz de leche	✓	
Morocho de leche	✓	
Colada morada	✓	
Carnes coloradas	✓	
Cariucho de patas		
Yahuarlocro	✓	
Fritada	✓	
Yapingachos	✓	
Cosas finas	/	
Caldo de pata	✓	
Papas con cuero	✓	
Cuy con papas	✓	
Bebida del Yamor	✓	
Chicha de arroz		✓
Fritada		
Champús	✓	

4. Considera usted que las preparaciones tradicionales deban tener una mejor presentación, como atracción turística e innovación gastronómica?

Si ✓

No

5. ¿Conoce usted acerca de nuevas formas de preparación, presentación o degustación en elaboraciones gastronómicas?

Si

No ✓



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

6. ¿Usted consumiría platillos tradicionales elaborados de manera creativa, inclusive que cambie su forma cotidiana de presentación?

Si

No

7. ¿La creatividad al momento de presentar una elaboración tradicional, influye en la percepción visual y gustativa de los consumidores?

Si

No

8. ¿Está de acuerdo que un platillo tradicional que se elabore con nuevas técnicas de preparación mantenga su identidad original?

Estoy de acuerdo

No estoy de acuerdo

9. Cree usted que la innovación gastronómica influya como un atractivo local, regional y nacional en la actividad turística y la visibilidad de nuestro patrimonio culinario?

Si

No

.....
Asesor. Msc. Ronny Soriano

Anexo 3 Entrevista.

Objetivo.

El objetivo de la actual entrevista está elaborada por un estudiante de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, de la carrera de Gastronomía, con la finalidad de obtener datos sobre “Técnicas Vanguardistas a ser aplicadas en 4 preparaciones tradicionales del cantón Otavalo”. Los datos recabados tendrán un uso exclusivamente académico

- 1. ¿Qué platos tradicionales conoce, ha elaborado o consumido del cantón Otavalo?**
- 2. ¿Considera que se deba innovar en la presentación de las preparaciones tradicionales del cantón y en general de nuestro país, con el fin de potencializar la imagen gastronómica de nuestro país?**
- 3. ¿Cree usted que con las técnicas de vanguardia actuales en cocina se podría perfeccionar la presentación y degustación de las preparaciones tradicionales??**
- 4. ¿Cuál sería la aplicabilidad de las técnicas vanguardistas en preparaciones tradicionales?**
- 5. ¿En qué tipo de preparaciones tradicionales del cantón Otavalo se podría aplicar y recomendar el uso de técnicas de vanguardia con la finalidad de innovar su presentación?**
- 6. ¿Desde su amplia experiencia profesional, cual es el mayor reto que se presenta al momento de introducir técnicas de vanguardia a un platillo tradicional?**



.....

Asesor. Msc. Ronny Soriano

Anexo 4 Informes de Invitación.



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

Ibarra, 24 de mayo del 2022
Oficio No. 046-GESTURH/RS

MBA, Gonzalo Rubio R.
Director de la Escuela Gesturh PUCESI.
Presente.

De nuestra consideración,


A nombre de la carrera Gastronomía de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI), le extendemos un fraterno y respetuoso saludo, además le expresamos nuestras más sinceras felicitaciones por la trayectoria empresarial y comercial en nuestra localidad, lo que demuestran su trabajo de calidad y desempeño logrado.

A través de la presente y conoedores del valor que representa para Usted el trabajo con esfuerzo y la motivación que impulsa a las personas a seguir adelante, se extiende la cordial invitación a la propuesta de degustación de vanguardia, como parte del trabajo de Titulación "TÉCNICAS VANGUARDISTAS APLICADAS EN CUATRO PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN DE OTAVALO", a realizarse el 02 de JUNIO del 2022, a las 15:30 horas en las instalaciones del restaurante de aprendizaje vivencial 180° LAV, de la Escuela de la GESTURH, en la PUCE-SI.


Esperamos contar con su valiosa presencia y de antemano agradecemos su gentil ayuda para la aprobación de criterios vanguardistas planteados.

Por su favorable atención a la presente le agradecemos, y aprovechamos la oportunidad para presentar nuestros sentimientos de alta consideración y estima.

Respetuosamente,


Mgs. Ronny Soriano O.
Docente Tiempo Completo
Docente Tutor de Tesis


Sr. Cristian Tafur P.
Estudiante de Gastronomía

*Recibido
24/May/2022*




Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

Ibarra, 24 de mayo del 2022
Oficio No. 046-GESTURH/RS

Mgs. Lorena Arellano.
Responsable del Área de Titulación de Escuela Gesturh.
Presente.

De nuestra consideración,


A nombre de la carrera Gastronomía de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI), le extendemos un fraterno y respetuoso saludo, además le expresamos nuestras más sinceras felicitaciones por la trayectoria empresarial y comercial en nuestra localidad, lo que demuestran su trabajo de calidad y desempeño logrado.

A través de la presente y conedores del valor que representa para Usted el trabajo con esfuerzo y la motivación que impulsa a las personas a seguir adelante, se extiende la cordial invitación a la propuesta de degustación de vanguardia, como parte del trabajo de Titulación "TÉCNICAS VANGUARDISTAS APLICADAS EN CUATRO PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN DE OTAVALO", a realizarse el 02 de JUNIO del 2022, a las 15:30 horas en las instalaciones del restaurante de aprendizaje vivencial 180° LAV, de la Escuela de la GESTURH, en la PUCE-SI.

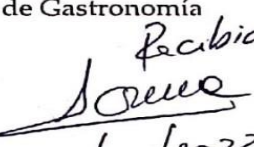
Esperamos contar con su valiosa presencia y de antemano agradecemos su gentil ayuda para la aprobación de criterios vanguardistas planteados.

Por su favorable atención a la presente le agradecemos, y aprovechamos la oportunidad para presentar nuestros sentimientos de alta consideración y estima.

Respetuosamente,


Mgs. Ronny Soriano O.
Docente Tiempo Completo
Docente Tutor de Tesis


Sr. Cristian Tafur P.
Estudiante de Gastronomía

Recibido:

24/05/2022.



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

Ibarra, 24 de mayo del 2022
Oficio No. 046-GESTURH/RS

Msc. Armando Donoso.
Gerente – Propietario de Payta Gastrobar.
Presente.

De nuestra consideración,


A nombre de la carrera Gastronomía de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI), le extendemos un fraterno y respetuoso saludo, además le expresamos nuestras más sinceras felicitaciones por la trayectoria empresarial y comercial en nuestra localidad, lo que demuestran su trabajo de calidad y desempeño logrado.


A través de la presente y conocedores del valor que representa para Usted el trabajo con esfuerzo y la motivación que impulsa a las personas a seguir adelante, se extiende la cordial invitación a la propuesta de degustación de vanguardia, como parte del trabajo de Titulación "TÉCNICAS VANGUARDISTAS APLICADAS EN CUATRO PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN DE OTAVALO", a realizarse el 02 de JUNIO del 2022, a las 15:30 horas en las instalaciones del restaurante de aprendizaje vivencial 180° LAV, de la Escuela de la GESTURH, en la PUCE-SI.

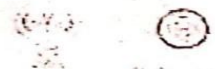
Esperamos contar con su valiosa presencia y de antemano agradecemos su gentil ayuda para la aprobación de criterios vanguardistas planteados.

Por su favorable atención a la presente le agradecemos, y aprovechamos la oportunidad para presentar nuestros sentimientos de alta consideración y estima.

Respetuosamente,


Mgs. Ronny Soriano O.
Docente Tiempo Completo
Docente Tutor de Tesis


Sr. Cristian Tafur P.
Estudiante de Gastronomía





Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

Ibarra, 24 de mayo del 2022
Oficio No. 046-GESTURH/RS

Sra. Zoila Báez.
Emprendedora del Patio de comida del Mercado Copacabana.
Presente.

De nuestra consideración,


A nombre de la carrera Gastronomía de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI), le extendemos un fraterno y respetuoso saludo, además le expresamos nuestras más sinceras felicitaciones por la trayectoria empresarial y comercial en nuestra localidad, lo que demuestran su trabajo de calidad y desempeño logrado.


A través de la presente y conocedores del valor que representa para Usted el trabajo con esfuerzo y la motivación que impulsa a las personas a seguir adelante, se extiende la cordial invitación a la propuesta de degustación de vanguardia, como parte del trabajo de Titulación "TÉCNICAS VANGUARDISTAS APLICADAS EN CUATRO PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN DE OTAVALO", a realizarse el 02 de JUNIO del 2022, a las 15:30 horas en las instalaciones del restaurante de aprendizaje vivencial 180° LAV, de la Escuela de la GESTURH, en la PUCE-SI.

Esperamos contar con su valiosa presencia y de antemano agradecemos su gentil ayuda para la aprobación de criterios vanguardistas planteados.

Por su favorable atención a la presente le agradecemos, y aprovechamos la oportunidad para presentar nuestros sentimientos de alta consideración y estima.

Respetuosamente,


Mgs. Ronny Soriano O.
Docente Tiempo Completo
Docente Tutor de Tesis


Sr. Cristian Tafur P.
Estudiante de Gastronomía





Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra

Ibarra, 24 de mayo del 2022
Oficio No. 046-GESTURH/RS

Lic. Rafael Anrango.
Presidente de la Asociación Gastronómica de Artesanos de Otavalo.
Presente.

De nuestra consideración,

A nombre de la carrera Gastronomía de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCE-SI), le extendemos un fraterno y respetuoso saludo, además le expresamos nuestras más sinceras felicitaciones por la trayectoria empresarial y comercial en nuestra localidad, lo que demuestran su trabajo de calidad y desempeño logrado.

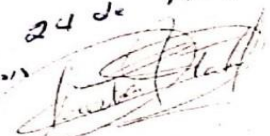
A través de la presente y conocedores del valor que representa para Usted el trabajo con esfuerzo y la motivación que impulsa a las personas a seguir adelante, se extiende la cordial invitación a la propuesta de degustación de vanguardia, como parte del trabajo de Titulación "TÉCNICAS VANGUARDISTAS APLICADAS EN CUATRO PREPARACIONES TRADICIONALES DEL CANTÓN DE OTAVALO", a realizarse el 02 de JUNIO del 2022, a las 15:30 horas en las instalaciones del restaurante de aprendizaje vivencial 180° LAV, de la Escuela de la GESTURH, en la PUCE-SI.

Esperamos contar con su valiosa presencia y de antemano agradecemos su gentil ayuda para la aprobación de criterios vanguardistas planteados.

Por su favorable atención a la presente le agradecemos, y aprovechamos la oportunidad para presentar nuestros sentimientos de alta consideración y estima.

Respetuosamente,


Mgs. Ronny Soriano O.
Docente Tiempo Completo
Docente Tutor de Tesis


Sr. Cristian Tafur P.
Estudiante de Gastronomía

Recibido - 24 de Mayo 2022
12.45

Anexo 5 Fichas de validación resueltas.



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Gonzalo Rubio*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional: *Papas con cuero*

Papas con cuero.

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	✓				
	Maridaje	✓				
	Brillo	✓				
Fase olfativa	Aromas	✓				
Fase degustativa	Texturas en boca	✓				
	Equilibrio de sabores	✓				
Fase vanguardista	Espuma de aguacate, falso caviar de ají, papel de cariucho.	✓				

Firma del evaluador

Gonzalo Rubio



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: *Rafael Amador*

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Cuy con papas.

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	<input checked="" type="checkbox"/>				
	Maridaje	<input checked="" type="checkbox"/>				
	Brillo	<input checked="" type="checkbox"/>				
Fase olfativa	Aromas	<input checked="" type="checkbox"/>				
Fase degustativa	Texturas en boca	<input checked="" type="checkbox"/>				
	Equilibrio de sabores	<input checked="" type="checkbox"/>				
Fase vanguardista	Enrollado de cuy, tierra de tostado, polvo de ají, tomate deshidratado, esferas de aguacate.	<input checked="" type="checkbox"/>				

Firma del evaluador.

Rafael Amador
.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: LORENA ARELLANO

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Papas con cuero.

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	X				
	Maridaje	+				
	Brillo	+				
Fase olfativa	Aromas	X				
Fase degustativa	Texturas en boca	+				
	Equilibrio de sabores	X				
Fase vanguardista	Espuma de aguacate, falso caviar de ají, papel de cariucho.	X				

Firma del evaluador.

4



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador:

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Colada morada

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	/				Taques verdes
	Maridaje		/			
	Brillo	/				
Fase olfativa	Aromas	/				
Fase degustativa	Texturas en boca	/				Muy buen plato
	Equilibrio de sabores	/				
Fase vanguardista	Helado de colada morada, suspiro terrificado.	/				- Deshidratados - Falta secar

Firma del evaluador.

Felicitaciones, un plato muy bien ejecutado

.....



Ficha de validación de preparaciones desarrolladas.

Datos informativos.

Nombre del evaluador: Zoila Baez

Edad:

Nivel de educación:

Primaria: Secundaria: Ed. Superior: Especialización:

Posgrado:

Aspectos a validar.

Nombre de la preparación tradicional:

Higos con queso

Cata de preparaciones		Excelente	Muy bueno	Bueno	No adecuado	Observaciones
Fase visual	Intensidad de color	X				
	Maridaje	X				
	Brillo	X				
Fase olfativa	Aromas	X				
Fase degustativa	Texturas en boca	X				
	Equilibrio de sabores	X				
Fase vanguardista	Taco de higo, espuma de queso, higos cocidos a baja temperatura, esfera de queso, nube de higo.	X				

Firma del evaluador.

Anexo 6 Carta de Degustación.



Anexo 7 Glosario.

Gastronomía.

La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Cocina tradicional.

La cocina tradicional es un elemento de identidad de cada pueblo, en donde se encuentra el sabor originario de los alimentos y la influencia de costumbres gastronómicas de cada preparación.

Técnicas culinarias.

Son los procesos de mejoramiento físico de los alimentos.

Métodos de cocción.

Los métodos de cocción son una técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo.

Anexo 8 Galería de Imágenes de Trabajo de Campo.

