UNIDAD ACADÉMICA PUCE TEC AMBATO

TECNÓLOGA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

LÍNEA DE POSTRES FUSIÓN ENTRE EL CHOCOLATE AMBATEÑO Y FRUTAS NATIVAS ECUATORIANAS

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

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autora:

Michelle Stephanie Quinde Torres

Director:

Lcdo. TELLO VELASTEGUI ADRIANO ISRAEL

Ambato-Ecuador

Agosto - 2026

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **MICHELLE STEPHANIE QUINDE TORRES** con cédula de ciudadanía: **1804127411**, autora del trabajo de graduación titulado: "LÍNEA DE POSTRES FUSIÓN ENTRE EL CHOCOLATE AMBATEÑO Y FRUTAS NATIVAS ECUATORIANAS" previo a la obtención del título de TECNÓLOGA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA en PUCE TEC.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la biblioteca de la PUCE (sede) el referido trabajo de titulación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, agosto del 2026



Michelle Stephanie Quinde Torres

C.C1804127411

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE AMBATO

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

LÍNEA DE POSTRES FUSIÓN ENTRE EL CHOCOLATE AMBATEÑO Y FRUTAS NATIVAS ECUATORIANAS

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autora:

Michelle Stephanie Quinde Torres

Adriano Israel Tello Velastegui, Lcdo. Mg. f._____

CC. 1804179347

CALIFICADOR

Mario Andrés Galarza Nuñez, Lic. f._____

CALIFICADOR

Xavier Geovanny Muela Santamaria, Lic. Mg f._____

CALIFICADOR

Ingrid Valeria Flores Zambrano, Lic. Mg f._____

COORDINDORA (E) DE LA UNIDAD ACADÉMICA PUCETEC

Ana Cecilia Parra Ramos, Ab. Mg f._____

PROSECRETARIA (E) PUCE AMBATO

PUCE | AMBATO
PROSECRETARÍA

Ambato – Ecuador

Agosto 2026

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, en primer lugar, a Dios, por regalarme la vida, por acompañarme en cada paso de este camino y por darme la fortaleza, la sabiduría y la perseverancia para culminar esta etapa tan importante de mi vida.

A mis padres, **Alex y Romy**, quienes son el pilar de mi vida. Gracias por su amor infinito, por cada sacrificio realizado, por creer siempre en mí y por impulsarme a luchar por mis sueños. Todo lo que soy y cada uno de mis logros llevan una parte de ustedes.

A la memoria de mi amado abuelito, **Carlos**, quien ocupa un lugar eterno en mi corazón. Aunque la vida no nos permitió compartir este momento juntos, sé que desde el cielo me acompaña en cada paso que doy. Me enseñó, con su ejemplo, el valor del esfuerzo, la humildad y el amor por la familia. Hay días en los que todavía extraño escuchar su voz, recibir un abrazo o contarle mis sueños, pero encuentro consuelo al pensar que hoy puede verme cumplir uno de ellos. Este logro también lleva su nombre, porque una parte de lo que soy se la debo a él. Espero que, donde quiera que esté, sonría con el mismo orgullo con el que siempre celebró mis pequeños y grandes triunfos. Esta tesis es mi forma de decirle que nunca dejará de caminar a mi lado.

A mi familia y a mi pareja, por su cariño, comprensión y apoyo incondicional durante este proceso. Gracias por acompañarme en los momentos de alegría y también en aquellos en los que más necesitaba una palabra de aliento para seguir adelante.

Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas que creen en la gastronomía ecuatoriana como una expresión de identidad, cultura y tradición. Deseo que esta investigación contribuya a valorar la riqueza del chocolate ambateño y de las frutas nativas del Ecuador, promoviendo la innovación sin perder la esencia de nuestras raíces.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi más sincero agradecimiento a Dios por acompañarme durante todo este proceso académico y darme la fortaleza para superar cada reto presentado en el camino.

A la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ambato, y a la carrera de Gestión Culinaria, por brindarme una formación integral basada en el conocimiento, la investigación y el compromiso con el desarrollo gastronómico del país.

A mi tutor(a) de tesis y a todos los docentes que formaron parte de mi preparación profesional, por compartir sus conocimientos, orientaciones y experiencias, contribuyendo significativamente al desarrollo de este trabajo de investigación.

A mis padres, Alex y Romy, por ser el pilar fundamental de mi vida. Gracias por creer siempre en mí, por su esfuerzo, apoyo incondicional y por enseñarme que la constancia y el trabajo son la clave para alcanzar los sueños.

A mi familia, a mi pareja y a mis amigos, por su paciencia, sus palabras de aliento y por acompañarme durante este importante proceso.

Finalmente, agradezco a todas las personas que colaboraron directa o indirectamente en el desarrollo de esta investigación, especialmente a quienes participaron en la aplicación de los instrumentos y aportaron con sus conocimientos y experiencias, haciendo posible la culminación de este proyecto.

RESUMEN

La gastronomía contemporánea enfrenta el desafío de innovar sin perder su identidad cultural, especialmente en contextos con alta riqueza alimentaria como Ecuador. En este escenario, la repostería constituye un espacio creativo para la revalorización de ingredientes autóctonos. Sin embargo, en el cantón Ambato persiste una limitada integración del chocolate ambateño y las frutas nativas ecuatorianas en propuestas dulces innovadoras, lo que debilita el vínculo entre la producción local, la identidad gastronómica y la oferta repostera actual. El objetivo de esta investigación fue desarrollar una línea de postres fusión entre el chocolate ambateño y frutas nativas ecuatorianas como alternativa de innovación repostera con enfoque de identidad territorial.

La metodología empleada tuvo un enfoque mixto, de alcance descriptivo y aplicado. Se realizó una revisión bibliográfica sobre identidad gastronómica, repostería de autor y valorización de ingredientes locales. Además, se aplicaron encuestas para identificar el nivel de conocimiento y uso del chocolate ambateño y las frutas nativas en la repostería del cantón Ambato. Finalmente, se realizó un análisis sensorial para evaluar la aceptación de la línea de postres propuesta en estudiantes del programa de Gestión Culinaria.

Los resultados evidenciaron un alto reconocimiento del chocolate ambateño y las frutas nativas ecuatorianas, aunque su uso en la repostería local continúa siendo limitado. El análisis sensorial mostró una aceptación favorable de los postres fusión, especialmente en sabor, aroma y originalidad. Se concluye que esta combinación es viable, pertinente y aceptada, fortalece la identidad gastronómica local y promueve la innovación en la repostería contemporánea.

Palabras clave: Postres fusión , Chocolate ambateño , Frutas nativas ecuatorianas

ABSTRACT

Contemporary gastronomy faces the challenge of innovating without losing cultural identity, particularly in regions with high food biodiversity such as Ecuador. In this context, pastry arts provide a strategic creative space for the revaluation of native ingredients. However, in Ambato Canton, the integration of Ambato chocolate and native Ecuadorian fruits into innovative dessert proposals remains limited, weakening the connection between local production, gastronomic identity, and contemporary pastry offerings. The objective of this study was to develop a line of fusion desserts combining Ambato chocolate and native Ecuadorian fruits as an alternative for pastry innovation based on a territorial identity approach.

The study adopted a mixed-methods approach with a descriptive and applied scope. A literature review was conducted on gastronomic identity, signature pastry, and the valorization of local ingredients. Subsequently, surveys were administered to assess the level of knowledge and use of Ambato chocolate and native Ecuadorian fruits within the pastry sector of Ambato Canton. Finally, sensory evaluation was conducted to assess the acceptance of the proposed dessert line among students enrolled in the Culinary Management program at PUCESA. The results showed a high level of recognition of Ambato chocolate and native Ecuadorian fruits, although their use in local pastry practices remains limited. Sensory evaluation revealed favorable acceptance of the fusion desserts, particularly in terms of flavor, aroma, and originality. The study concludes that combining Ambato chocolate with native Ecuadorian fruits is a viable, relevant, and well-accepted approach to strengthening local gastronomic identity and promoting innovation in contemporary pastry.

Keywords: *fusion desserts, Ambato chocolate, native Ecuadorian fruits, gastronomic identity, pastry innovation.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO iii
DEDICATORIA iv
AGRADECIMIENTO v
RESUMEN vi
ABSTRACT ..... **¡Error! Marcador no definido.**
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS viii
INTRODUCCIÓN 1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA 7
1.1 Repostería de autor y enfoques de fusión gastronómica 7
1.2 Patrimonio gastronómico e identidad del chocolate ambateño 12
1.3 Frutas nativas ecuatorianas en la innovación repostera 19
1.4 Innovación culinaria y desarrollo de una línea de postres fusión 27
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLOGÍA 32
2.1 Situación problemática 32
2.2 Metodología de Investigación 33
2.3 Aplicación en recetas no tradicionales 34
CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN 38
3.1. Análisis Situacional 38
CONCLUSIONES 44
RECOMENDACIONES 45
BIBLIOGRAFÍAS 46
ANEXOS 50

INTRODUCCIÓN

En el ámbito de la alta repostería ecuatoriana, aún persiste una limitada valorización de ingredientes autóctonos que podrían fortalecer la identidad gastronómica nacional. A pesar del reconocimiento del chocolate ambateño como un producto de calidad y de la riqueza en frutas nativas del país, su incorporación conjunta en propuestas innovadoras sigue siendo escasa. La repostería local suele centrarse en modelos internacionales, desplazando los sabores propios del territorio y debilitando el vínculo cultural con la gastronomía originaria. Esta realidad refleja un desaprovechamiento de los recursos locales que podrían posicionar a Ecuador como referente en repostería sensorial de autor.

Existe una brecha entre el potencial creativo del territorio y la oferta actual en el mercado de postres. Además, los consumidores están cada vez más interesados en experiencias que vinculen sabor, origen e identidad, pero no se encuentran suficientes alternativas que respondan a esta necesidad. La desconexión entre el patrimonio alimentario y las nuevas creaciones culinarias limita la evolución del sector (López Flores & Echeverría Almeida, 2024).

En este contexto, no se ha promovido de forma efectiva una línea de postres de alta repostería que rescate y combine el chocolate ambateño con frutas nativas ecuatorianas desde un enfoque sensorial e identitario. Esta carencia limita el desarrollo de propuestas innovadoras que podrían enriquecer la oferta gastronómica local con productos de valor agregado. La falta de estrategias que articulen los saberes ancestrales con las técnicas modernas de repostería impide la construcción de una cocina de autor con identidad territorial.

No se ha explorado suficientemente el potencial de esta fusión como herramienta de diferenciación culinaria frente a otras propuestas convencionales. De igual manera, no existen suficientes investigaciones académicas que evidencien el impacto de estas combinaciones en la experiencia sensorial del consumidor. La industria local tampoco ha apostado decididamente por incluir estos productos en

su oferta comercial. En consecuencia, se pierde una oportunidad de destacar los sabores únicos del Ecuador en la alta repostería.

La escasa exploración del chocolate ambateño con frutas nativas ecuatorianas evidencia un vacío de conocimiento e innovación dentro de la gastronomía local, pese a la disponibilidad de productos de alta calidad. Esta limitación se manifiesta tanto en la oferta comercial como en la formación de profesionales culinarios, y se vincula a la poca investigación científica y académica sobre la integración de materias primas autóctonas en propuestas creativas. Estudios recientes señalan que la investigación gastronómica en Ecuador está poco desarrollada y presenta vacíos claros en áreas relacionadas con la creación de nuevos productos culinarios basados en ingredientes locales y tradiciones culturales, lo cual coincide con la problemática planteada en este trabajo (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024).

Por otro lado, no se ha promovido adecuadamente el análisis sensorial como recurso clave para evaluar la aceptación y el impacto de los postres que fusionen chocolate ambateño y frutas ecuatorianas. Sin esta herramienta, no se generan datos que permitan perfeccionar las propuestas desde la percepción del consumidor. La ausencia de estudios sensoriales limita el desarrollo de productos verdaderamente competitivos, capaces de enamorar a través del sabor, la textura, el aroma y la presentación. Esta carencia también dificulta la validación académica y comercial de nuevas líneas de postres. Además, no se considera el componente emocional y cultural que puede despertar el consumo de sabores ligados al territorio. La investigación gastronómica sigue en deuda con el análisis de estos aspectos.

No integrar metodologías sensoriales reduce las posibilidades de diseñar experiencias gastronómicas integrales, sostenibles y con identidad.Por tanto, esta situación refleja la falta de integración entre patrimonio culinario, técnicas de alta repostería e innovación sensorial. La ausencia de este tipo de propuestas limita el posicionamiento de productos con valor cultural y gastronómico dentro del mercado ecuatoriano.

Resolver esta problemática permitiría construir puentes entre lo tradicional y lo contemporáneo, transformando ingredientes locales en experiencias memorables. La creación de esta línea de postres contribuiría no solo al fortalecimiento de la identidad culinaria, sino también al impulso de la economía local y la valorización del territorio. Es urgente intervenir en este vacío con propuestas académicas y gastronómicas que integren técnica, identidad y emoción.

La presente investigación tiene como objetivo desarrollar una línea de postres fusión entre el chocolate ambateño y las frutas nativas ecuatorianas, mediante el análisis de los fundamentos teóricos relacionados con la identidad gastronómica, el chocolate ambateño y las frutas nativas del Ecuador, con el propósito de establecer una base conceptual que sustente la innovación en la repostería.

Asimismo, busca identificar el nivel de conocimiento y uso del chocolate ambateño y de las frutas nativas ecuatorianas en la repostería del cantón Ambato, así como determinar la aceptación de la línea de postres fusión a través de un análisis sensorial aplicado a los estudiantes de la carrera de Gestión Culinaria de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ambato.

La escasa exploración del chocolate ambateño con frutas nativas ecuatorianas evidencia un vacío de conocimiento e innovación dentro de la gastronomía local, pese a la disponibilidad de productos de alta calidad. Esta limitación se manifiesta tanto en la oferta comercial como en la formación de profesionales culinarios, y se vincula a la poca investigación científica y académica sobre la integración de materias primas autóctonas en propuestas creativas. Estudios recientes señalan que la investigación gastronómica en Ecuador está poco desarrollada y presenta vacíos claros en áreas relacionadas con la creación de nuevos productos culinarios basados en ingredientes locales y tradiciones culturales, lo cual coincide con la problemática planteada en este trabajo (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024).

La ausencia de propuestas consolidadas que combinen chocolate regional y frutas nativas limita la diversificación de la oferta gastronómica, lo que afecta tanto a productores locales como a consumidores. Esta restricción es significativa en contextos donde la gastronomía puede convertirse en motor de desarrollo cultural y económico, especialmente en territorios con identidad culinaria propia. Investigaciones sobre gastronomía ancestral y estrategias de emprendimiento en Ecuador destacan que la innovación culinaria con identidad se logra mediante la reinterpretación de platos tradicionales y el fortalecimiento de alianzas con productores locales, integrando saberes culturales e innovación técnica, elemento aún insuficiente en muchas regiones del país (Tobar-Jácome, Córdova-Guambo, Jara-Montoya, Coles-Chimbo, & Inga-Aguagallo, 2025).

La falta de una oferta diversa y sensorialmente atractiva también refleja un débil posicionamiento del patrimonio alimentario ecuatoriano en los mercados gastronómicos nacionales e internacionales. La gastronomía tradicional ecuatoriana se reconoce como una expresión cultural valiosa que contribuye a la identidad local, pero su difusión y consolidación todavía enfrenta barreras, como la globalización de tendencias culinarias externas y la falta de reconocimiento sistemático de los productos nativos en ámbitos académicos y comerciales (Ministerio de Turismo, 2025).

Este fenómeno tiene consecuencias directas en la formación de futuros profesionales culinarios, quienes carecen de suficientes referentes técnicos y culturales que articulen la enseñanza avanzada con ingredientes originarios. La literatura científica evidencia un bajo volumen de investigaciones académicas dedicadas a la gastronomía ecuatoriana, lo que se traduce en escasa producción curricular y falta de modelos gastronómicos locales codificados, particularmente en materias relacionadas con la innovación culinaria y experimentación técnica con productos nativos (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024).

La innovación gastronómica, entendida como el proceso creador que combina técnica, percepción sensorial, identidad cultural y exploración de nuevos sabores, requiere un enfoque que vaya más allá de las técnicas clásicas e incluya contar con raíces culturales firmes. Así, propuestas que integren el chocolate ambateño y frutas nativas pueden convertirse en un puente entre tradición y vanguardia culinaria, promoviendo no solo una mayor visibilidad del patrimonio alimentario sino también nuevas oportunidades productivas y educativas (Tobar-Jácome, Córdova-Guambo, Jara-Montoya, Coles-Chimbo, & Inga-Aguagallo, 2025).

Este tema resulta profundamente importante, pertinente y actual porque conecta tres dimensiones que hoy la gastronomía no puede seguir tratando por separado: identidad, innovación y sostenibilidad. Hablar de una línea de postres fusión entre el chocolate ambateño y frutas nativas ecuatorianas no es solo hablar de recetas, sino de reconocer el valor de lo propio en un contexto donde la globalización tiende a homogeneizar sabores y propuestas.

La importancia del estudio radica en que revaloriza materias primas locales que históricamente han sido subutilizadas o relegadas a usos tradicionales, demostrando que pueden transformarse en experiencias gastronómicas contemporáneas, atractivas y competitivas. El chocolate ambateño y las frutas nativas no solo aportan sabor, sino historia, territorio y cultura, elementos que hoy los consumidores buscan de manera consciente y emocional.

La pertinencia del tema se evidencia en la necesidad real del sector gastronómico y académico de contar con referentes que integren técnica culinaria, creatividad y raíces culturales. Esta investigación responde a un vacío existente tanto en el mercado como en los procesos formativos, ofreciendo una base que puede inspirar a estudiantes, chefs y emprendedores a crear propuestas con identidad, sin renunciar a la innovación.

Finalmente, la actualidad del tema se sostiene en las tendencias globales de la gastronomía contemporánea, que priorizan lo local, lo sostenible y lo auténtico. En este escenario, desarrollar postres que fusionen tradición y vanguardia no solo es oportuno, sino necesario. Este trabajo propone mirar hacia atrás —a los ingredientes, saberes y sabores del territorio— para avanzar hacia una gastronomía con sentido, proyección y futuro.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

En términos prácticos, el estado del arte demuestra que la tendencia actual ha pasado de la simple ejecución de recetas tradicionales a la revalorización técnica de los ingredientes. Investigaciones como las de Alquinga Casa y Morales Toaquiza (2023) y García Vásquez et al. (2022) confirman que hoy existe una base científica que respalda las propiedades físico-químicas de estos frutos, permitiendo que la creatividad del repostero se sustente en datos sobre textura, acidez y estabilidad sensorial. Este marco permite justificar que tu propuesta no es solo una idea creativa, sino una evolución necesaria dentro del ecosistema gastronómico contemporáneo

1.1 Repostería de autor y enfoques de fusión gastronómica

Evolución de la repostería contemporánea

La repostería, en sus orígenes, fue concebida como un arte culinario basado en la técnica, la precisión y la reproducción de recetas clásicas provenientes principalmente de la tradición europea. Este enfoque tradicional se centraba en la ejecución técnica de preparaciones dulces, donde el objetivo principal era lograr resultados estandarizados y estéticos. Con el paso del tiempo, y especialmente desde finales del siglo XX, la repostería comenzó a transformarse gracias a la influencia de tendencias gastronómicas que valoran la creatividad, la experimentación y la conexión con el origen de los ingredientes.

Esto se relaciona con un fenómeno más amplio dentro de la gastronomía conocida como evolución culinaria, donde la comida se entiende no solo como nutrición, sino también como cultura, identidad y experiencia humana. Investigaciones recientes exploran cómo la gastronomía contemporánea está influenciada por tendencias globales como la innovación, la fusión cultural y la sustentabilidad, transformando la práctica culinaria en una actividad más reflexiva y expresiva (Seydi , y otros, 2024).

En este contexto, la repostería trasciende la mera técnica para convertirse en un campo creativo donde lo local, lo tradicional y lo novedoso pueden coexistir. Esta evolución se refleja en la atención creciente hacia ingredientes autóctonos y en la búsqueda de nuevas experiencias sensoriales que conecten al comensal con un sentido de identidad y pertenencia.

Concepto de repostería de autor

Ilustración 1 Postre de autor



(Perez Pazmiño Gloria Alejandra, 2019)

La repostería de autor es un enfoque creativo dentro de la gastronomía en el que el repostero no se limita a ejecutar recetas, sino que desarrolla propuestas originales que expresan una visión personal y cultural. Esta práctica implica seleccionar ingredientes y técnicas de manera consciente, con el objetivo de crear una narrativa propia a través del postre (Perez Pazmiño Gloria Alejandra, 2019).

Este concepto está íntimamente relacionado con la noción de cocina de autor en general, donde cada plato se percibe como una manifestación artística y cultural, y los ingredientes no son meramente funcionales, sino portadores de significado. Este tipo de creación suele involucrar un profundo conocimiento del contexto local, la tradición culinaria y la historia de los ingredientes, integrando todos estos elementos en una propuesta única. Un ejemplo de cómo la repostería de autor integra cultura y creatividad se observa en estudios de casos donde chefs fusionan ingredientes y técnicas de diferentes lugares para crear platos sorprendentes y con sentido cultural, demostrando que la originalidad y la identidad pueden convertirse

en pilares de la innovación culinaria. La características de la Repostería de autor se pueden resumir:

Identidad y Estilo: Se basa en la experiencia propia del chef para crear un estilo único y personal, alejándose de las técnicas culinarias habituales para innovar desde la subjetividad.

Narrativa y Mensaje: Es una representación de los sentimientos, emociones o recuerdos del autor, donde cada plato busca transmitir un mensaje y evocar sentimientos, guiando al comensal a través de una experiencia exclusiva.

Técnica y Reinterpretación: Implica la reinterpretación de recetas clásicas y la mezcla de ingredientes inesperados con un enfoque artísticamente impecable.

Propuesta de Valor: Se trata de una mezcla de técnicas que resultan en platos con un sello personal, a menudo presentados en menús de degustación para resaltar la innovación con nuevos productos y utensilios (Ortiz Bernal & Vargas Sanmartin, 2024).

Fusión gastronómica: fundamentos y aplicaciones en repostería

La fusión gastronómica se refiere a la práctica de combinar elementos culinarios de distintas culturas o tradiciones para generar platos nuevos que integren sabores, técnicas e historias diversas. Esta aproximación creativa no es una mezcla arbitraria, sino un proceso planificado que busca el equilibrio y diálogo sensorial entre los componentes tradicionales y los innovadores.

El concepto de fusión en gastronomía se formalizó en las décadas de 1970 y 1980, particularmente en contextos multiculturales donde la coexistencia de diversas tradiciones culinarias inspiró a chefs a experimentar con combinaciones inusuales de sabores y técnicas, buscando sorprender al comensal y ampliar los horizontes sensoriales de la cocina. Las características de esta gastronomía son:

Origen: Confirma que la cocina fusión surge del intercambio cultural y la globalización, permitiendo a los chefs experimentar con ingredientes de distintas regiones para crear sabores innovadores.

Propósito: Define esta corriente como un medio para ampliar los horizontes sensoriales, utilizando técnicas de vanguardia para sorprender al comensal (Villacres Solorzano , 2021).

En repostería, la fusión permite integrar ingredientes locales con técnicas clásicas o modernas, generando postres que no solo tienen un carácter sensorial distintivo, sino que también cuentan historias culturales. Por ejemplo, incorporar frutas nativas o chocolates locales dentro de estructuras clásicas como mousses, tartas puede resultar en creaciones que aportan una narrativa propia y refuerzan la identidad culinaria del territorio.

Repostería sensorial como experiencia cultural

Ilustración 2 Reposteria Sensorial



(Caceres, 2024).

Comer es una experiencia compleja que involucra múltiples sentidos: gusto, aroma, vista, textura y memoria. Esta dimensión sensorial va más allá de la simple satisfacción de una necesidad biológica, pues está influenciada profundamente por la cultura, las tradiciones y las experiencias personales de cada individuo (Caceres, 2024).

En estudios sobre identidad y gastronomía se ha mostrado que los alimentos actúan como símbolos culturales que pueden evocar territorio, memoria y pertenencia, lo que hace que la experiencia de consumo de un postre no sea únicamente gustativa, sino también emocional y cultural .

La repostería sensorial utiliza estos principios para diseñar propuestas que conectan al consumidor con la identidad del ingrediente o del lugar de origen. Postres que integran productos autóctonos, por ejemplo, no solo ofrecen nuevos perfiles de sabor, sino que también generan vínculos emocionales con la cultura local, permitiendo al comensal vivenciar parte de la historia y tradición detrás de cada elemento.

Tendencias actuales en postres de identidad territorial

En los últimos años, ha surgido una clara tendencia dentro de la gastronomía global hacia propuestas que celebran la identidad territorial y los productos locales. Esta tendencia responde a una demanda creciente por parte de los consumidores de experiencias culinarias que reflejen el origen, la historia y la cultura de los ingredientes utilizados (Caceres, 2024).

La identidad gastronómica se refiere a la manera en que una comunidad define su relación con la alimentación a partir de su historia, tradiciones y recursos locales, y se ha convertido en un foco central para estudios académicos que analizan cómo la presencia de elementos culturales en la gastronomía puede fortalecer el sentido de pertenencia y el valor del patrimonio alimentario .

Los postres con identidad territorial integran ingredientes representativos del entorno y técnicas que reflejen su contexto cultural, lo que amplía no solo el

repertorio sensorial del comensal, sino también la comprensión de la gastronomía como un componente del patrimonio cultural inmaterial. Esta tendencia representa una oportunidad para países megadiversos como Ecuador, donde la riqueza de ingredientes autóctonos puede articulase con la creatividad culinaria para destacar en la escena gastronómica contemporánea (Ortiz Bernal & Vargas Sanmartin, 2024).

1.2 Patrimonio gastronómico e identidad del chocolate ambateño

Patrimonio gastronómico y cocina identitaria

Ilustración 3 Patrimonio gastronomico



(Benavides Zura, Rodas Vinueza, & Armijos Ango, 2024).

Hablar de patrimonio gastronómico es hablar de memoria, de costumbres que se heredan sin necesidad de escribirse y de sabores que cuentan la historia de un pueblo. La gastronomía no es solo alimento; es una forma de identidad cultural que se construye a partir de ingredientes locales, técnicas tradicionales y prácticas sociales que permanecen en el tiempo. En Ecuador, el patrimonio gastronómico ha sido reconocido como un elemento fundamental para preservar la diversidad cultural y fortalecer el vínculo entre las comunidades y su territorio (Benavides Zura, Rodas Vinueza, & Armijos Ango, 2024).

La cocina identitaria surge precisamente de esa relación profunda entre el alimento y el lugar del que proviene. No se trata únicamente de repetir recetas tradicionales, sino de comprender su origen, su significado y su valor simbólico. Estudios recientes destacan que la cocina identitaria permite reinterpretar la tradición desde una mirada contemporánea, manteniendo la esencia cultural mientras se adapta a nuevas formas de consumo y creatividad gastronómica (Rodríguez, Antamba, & Gallegos, 2025).

En el contexto ecuatoriano, la cocina patrimonial se ha convertido en una herramienta clave para fortalecer la identidad cultural y dinamizar el turismo gastronómico. Valorar los productos locales y los saberes culinarios no solo protege la cultura, sino que también genera oportunidades de desarrollo económico y social para las comunidades que los conservan.

El cacao y el chocolate en la cultura gastronómica ecuatoriana

El cacao es mucho más que un producto agrícola en Ecuador; es un símbolo histórico y cultural que ha acompañado a las comunidades desde épocas prehispánicas. Investigaciones recientes confirman que el cacao fino de aroma ecuatoriano posee no solo reconocimiento internacional por su calidad, sino también un profundo valor cultural ligado a rituales, prácticas alimentarias y formas tradicionales de intercambio. Identidad y Patrimonio. El documento de Acurio Cristhian del año 2023 define que el cacao es un elemento articulador de la identidad ecuatoriana, citando hallazgos arqueológicos (como los de la cultura Mayo-Chinchipe) que sitúan su origen hace más de 5,000 años.

También demuestra con claridad que el valor simbólico explicando como el grano pasó de ser un objeto de intercambio y ritual en la época prehispánica a convertirse

en el eje de la economía y cultura nacional, destacando el reconocimiento del Cacao Fino de Aroma. Y también reafirma que en el contexto cultural el cacao trasciende lo agrícola para ser un componente del patrimonio inmaterial, vinculado a las tradiciones de las comunidades locales (Acurio Robalino & Paredes Paredes, 2023).

Con el paso del tiempo, el cacao dio origen al chocolate, que pasó de ser un alimento ritual y doméstico a convertirse en un ingrediente clave dentro de la gastronomía ecuatoriana. Actualmente, el chocolate representa una conexión directa entre la herencia ancestral y las propuestas culinarias modernas, consolidándose como un producto con identidad y potencial creativo (Caporaso, 2021). El cacao, arraigado en la herencia ancestral ecuatoriana, ha evolucionado de un uso ritual a un pilar de la gastronomía moderna que conecta el patrimonio cultural con el potencial creativo, consolidándose como producto de identidad.

El estudio de García-Vásquez et al. (2022) analiza cómo el chocolate ecuatoriano ha evolucionado de un *commodity* a un producto de alto valor añadido, utilizando la herencia ancestral como estrategia de marketing sensorial y competitividad. La investigación destaca que la diversidad del cacao ecuatoriano permite una moderna sofisticación culinaria, posicionando el producto como un embajador cultural de identidad y creatividad en la alta gastronomía (García-Vásquez, Carrillo-Puga, & Castro-Mera, 2022).

Además, el cacao y el chocolate forman parte del discurso de identidad nacional. Su uso en propuestas gastronómicas contemporáneas permite visibilizar el origen del producto, fortalecer el sentido de pertenencia y posicionar a Ecuador como un referente de calidad y autenticidad en el ámbito gastronómico internacional.

Características del chocolate ambateño

Ilustración 4 Chocolate ambateño



(Ministerio de Turismo del Ecuador, 2021)

.

El chocolate ambateño es una expresión viva de la tradición culinaria de la Sierra Centro del Ecuador. Elaborado de manera artesanal, se caracteriza por su alto porcentaje de cacao, su sabor intenso y su aroma profundo, rasgos que lo diferencian claramente de otros chocolates comerciales. Su proceso de elaboración mantiene técnicas tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2021).

Desde el punto de vista sensorial, el chocolate ambateño presenta notas amargas pronunciadas, textura densa y un perfil aromático robusto. Estas características responden tanto a la calidad del cacao utilizado como a los métodos artesanales de tostado y molienda, lo que lo convierte en un producto ideal para aplicaciones gastronómicas creativas y de autor (Lascano Medina, 2022). Más allá de sus atributos físicos, el chocolate ambateño está profundamente ligado a la identidad cultural de Ambato. Su producción y consumo forman parte de la vida cotidiana y de las festividades locales, reforzando su valor como patrimonio gastronómico intangible de la región (Freire Muñoz, 2021).

El chocolate ambateño es un pilar de la identidad gastronómica de la Sierra central de Ecuador, consolidado como una herencia cultural con más de 150 años de tradición. Su valor radica en el aroma especiado, una textura espumosa lograda con molinillo y su impacto económico impulsado por familias artesanas. La preparación, que incorpora ingredientes como canela, pimienta y a menudo queso o merengue, funciona como un ritual doméstico que une la herencia ancestral con el consumo contemporáneo. Para más detalles, consulta la información sobre la tradición.

El chocolate ambateño no es solo un ingrediente; es el alma de las meriendas y reuniones en la Sierra central. Es esa herencia que vive en las manos de las "chocolateras" de Ambato, quienes han sabido proteger el ritual del tostado y molido artesanal. Al servir una taza de este chocolate, no solo compartes una bebida, sino siglos de memoria histórica y un sentido de pertenencia que resiste el paso del tiempo y la industrialización (García-Vásquez, Carrillo-Puga, & Castro-Mera, 2022).

Hoy, ese legado ancestral se da la mano con la cocina más moderna. Los chefs ya no ven al chocolate solo como un dulce, sino como un puente narrativo que conecta nuestras raíces con platos innovadores. Usar chocolate ambateño en la repostería de autor permite que el postre cuente una historia, transformando un bocado en un relato sobre el territorio y nuestra identidad. Al final, revalorizar este chocolate es también una forma de cuidar a nuestra gente y nuestra tierra. Es apostar por lo nuestro, por esa creatividad sin límites que nace de combinar la ciencia actual con los saberes de siempre. Así, el chocolate ambateño se consolida como un tesoro vivo que eleva nuestra gastronomía y nos recuerda que el verdadero lujo está en el sabor de nuestra propia historia (Acurio Robalino & Paredes Paredes, 2023).

Valor cultural, simbólico y económico del chocolate ambateño

El valor del chocolate ambateño no se limita a su sabor; representa un símbolo cultural que conecta a la comunidad con su historia y sus tradiciones. Consumir chocolate ambateño es también participar de una memoria colectiva, donde el alimento se convierte en un vehículo de identidad, afecto y pertenencia (Lascano Medina, 2022). Desde una perspectiva económica, el chocolate ambateño posee un alto potencial como producto local con valor agregado. La literatura señala que los productos gastronómicos con identidad territorial fortalecen las economías locales, impulsan el emprendimiento y fomentan modelos de producción más sostenibles (Rodríguez, Antamba, & Gallegos, 2025).

Asimismo, revalorizar el chocolate ambateño contribuye a preservar los saberes tradicionales y a generar nuevas oportunidades de innovación gastronómica. Este equilibrio entre tradición e innovación permite que el producto trascienda su consumo local y se proyecte hacia mercados especializados y experiencias gastronómicas contemporáneas (Benavides Zura, Rodas Vinueza, & Armijos Ango, 2024).

Ilustración 5 cacao



(Benavides Zura, Rodas Vinueza, & Armijos Ango, 2024).

El chocolate ambateño representa uno de los pilares más profundos de la identidad de la Sierra ecuatoriana. Desde una perspectiva cultural, este producto ha sobrevivido por más de 150 años gracias a las "chocolateras", mujeres que mantienen vivo el proceso artesanal de tostado y molido en piedra, lo cual garantiza

un perfil sensorial único que la industria masiva no puede replicar. Su valor trasciende el sabor; es un símbolo de hospitalidad y memoria histórica, presente en rituales cotidianos y festividades locales que refuerzan la cohesión social de la comunidad. Desde el punto de vista económico, el chocolate ambateño se perfila como un motor de desarrollo turístico y gastronómico.

El reconocimiento de su calidad y origen permite que pequeñas empresas locales compitan en nichos de mercado de "especialidad", donde el consumidor valora tanto el sabor como la historia detrás del producto. Al integrar técnicas tradicionales con una presentación innovadora, este chocolate no solo sustenta a las familias productoras, sino que posiciona a Ambato como un referente de la gastronomía de autor a nivel nacional e internacional (García Vasquez, Altamirano Vaca, & Garcés Garcés, 2022).

El chocolate como elemento articulador de identidad culinaria

El chocolate, especialmente cuando mantiene su vínculo con el territorio, actúa como un articulador de identidad culinaria**.** Es un alimento capaz de contar historias, transmitir valores culturales y generar experiencias sensoriales que conectan al comensal con el origen del producto. El estudio analiza cómo las propiedades organolépticas del cacao fino de aroma, base del chocolate ambateño, resultan de la interacción entre el ecosistema local y métodos de postcosecha, destacando notas sensoriales distintivas. La investigación subraya el potencial innovador de este insumo en la gastronomía de autor y la repostería ecuatoriana de especialidad, validando su competitividad en el mercado global (Duarte-Casar & Rojas-Le-Fort, 2024).

En la gastronomía contemporánea, el chocolate permite reinterpretar la tradición sin perder autenticidad. Su versatilidad facilita la incorporación de técnicas modernas y combinaciones innovadoras, convirtiéndolo en un puente entre la cocina patrimonial y la creatividad culinaria actual (Giler Quimis, 2022). Cuando el chocolate ambateño se integra con frutas nativas ecuatorianas, se fortalece aún más su rol identitario. Estas propuestas no solo amplían la oferta gastronómica, sino que también reafirman el valor del patrimonio alimentario, demostrando que la innovación culinaria puede y debe tener raíces.

1.3 Frutas nativas ecuatorianas en la innovación repostera

Biodiversidad frutal del Ecuador

Ecuador se posiciona como uno de los epicentros de biodiversidad más importantes del planeta, albergando un espectro inigualable de frutas comestibles que atraviesan la Costa tropical, los Andes y la Amazonía. Esta riqueza es el resultado directo de una geografía privilegiada, donde la convergencia de microclimas y ecosistemas permite el desarrollo de especies endémicas con propiedades organolépticas excepcionales. Esta diversidad no es solo un activo biológico, sino una ventaja competitiva para la repostería moderna, que encuentra en estos frutos materias primas únicas para diseñar experiencias sensoriales que fusionan salud y placer .

El potencial de esta despensa natural cobra especial relevancia en la región amazónica, donde residen especies nativas que, aunque han sido custodiadas por siglos mediante el conocimiento tradicional indígena, permanecen aún subexplotados en los mercados globales. Frutos como el copoazú, el arazá o la guayusa no solo aportan sabores exóticos y texturas novedosas, sino que están cargados de compuestos bioactivos, vitaminas y minerales. Estas características

los convierten en candidatos estratégicos para el desarrollo de nuevos productos alimenticios que responden a la demanda contemporánea de ingredientes funcionales y sostenibles (Alvarado-Vásquez, Grijalva-Olmedo, & Sánchez-Rodríguez, 2021).

Frutas nativas ecuatorianas: clasificación y características

Las frutas nativas ecuatorianas no solo son diversas en especie, sino también en sabores, texturas y características nutricionales, lo que constituye una base científica sólida para su uso innovador en la repostería. La clasificación de las frutas nativas ecuatorianas abarca varias familias botánicas y regiones ecológicas. Se explica a continuación las frutas utilizadas en la propuesta gastronómica:

El Mortiño: Entre los ejemplos representativos se encuentran frutos de los Andes como el mortiño (Vaccinium meridionale) —con alto contenido de antioxidantes y antocianinas— y otros frutos amazónicos como los identificados por Sánchez-Capa, Corell González y Mestanza-Ramón, que incluyen especies como *Myrciaria dubia* (camu camu) y *Gustavia macarenensis* con características nutricionales importantes. . Por ejemplo, el mortiño, una especie silvestre andina, se caracteriza por su sabor ácido y color oscuro debido a los compuestos fenólicos que posee, lo cual lo convierte en un candidato interesante para aplicaciones en repostería sensorial y funcional (Sanchez Capa, Corel Gonzales, & Mestanza Ramón, 2023).

El mortiño, emblemático arándano de los páramos ecuatorianos, ha evolucionado desde su rol tradicional en preparaciones estacionales como la colada morada hasta consolidarse como un recurso estratégico para la repostería de autor. Las investigaciones más recientes resaltan un perfil nutricional extraordinario, cuya

capacidad antioxidante supera notablemente a la de los arándanos comerciales, permitiendo el diseño de postres que trascienden el placer gustativo para ofrecer un valor nutracéutico. Desde el punto de vista sensorial, su acidez punzante y su pigmentación profunda derivada de las antocianinas proporcionan a los chefs una herramienta estética y gustativa inigualable, facilitando la creación de contrastes cromáticos y sabores vibrantes en formatos de alta gama como mousses, coulis y glaseados técnicos (Rivas Bravo, Paredes, , Salas Medina, & Freire Muñoz, 2024).

Bajo la óptica de la innovación culinaria, la integración del mortiño no solo revitaliza la identidad gastronómica local, sino que actúa como un agente de conservación para los ecosistemas de páramo. El desafío contemporáneo para la academia y el sector profesional radica en el desarrollo de protocolos de recolección y procesamiento que protejan sus delicadas propiedades termolábiles frente a las altas temperaturas de la pastelería. Al proyectar este fruto hacia formatos de vanguardia, la gastronomía ecuatoriana no solo expande su repertorio sensorial, sino que posiciona un ingrediente con alto potencial de exportación y un profundo arraigo cultural, alineándose con las exigencias internacionales de sostenibilidad, trazabilidad y autenticidad.

Ilustración 6 torta de mortiño



(Sanchez Capa, Corel Gonzales, & Mestanza Ramón, 2023).

-Piña: esta fruta ofrece arquitectura de sabor que sumada a técnica transforma la en la repostería de autor en un evento gastronómico. En el contexto de la mega

biodiversidad ecuatoriana, la piña —especialmente variedades como la MD2 (Golden) y las especies nativas amazónicas— se distingue por una arquitectura sensorial que equilibra azúcares naturales con una acidez vibrante. En la repostería de autor, este fruto trasciende su uso tradicional gracias a la presencia de la bromelina, una enzima que permite experimentar con la degradación controlada de proteínas, y su alta resistencia a procesos de cocción lenta y osmotización, lo que permite crear texturas traslúcidas y concentraciones de sabor profundas sin perder su integridad estructural (Rodríguez-Villarreal, Cevallos-Casals, & Martínez-Ramos, 2023).

Ilustración 7 Torta mojada de piña



(Rodríguez-Villarreal, Cevallos-Casals, & Martínez-Ramos, 2023).

Además, la piña se ha consolidado como un referente de la economía circular y sostenibilidad culinaria. Las investigaciones actuales fomentan su aprovechamiento integral, donde la cáscara y el corazón del fruto se transforman en fermentos, jarabes o polvos deshidratados que potencian el sabor sin generar desperdicios. Este enfoque no solo optimiza los recursos de la cocina, sino que dota al postre de una narrativa de respeto al producto, posicionando a la piña ecuatoriana como una materia prima estratégica que conecta la riqueza agrícola de regiones como Santo Domingo y la Amazonía con la sofisticación de la gastronomía global (Pérez-López & Zambrano-Moreira, 2022).

La repostería de autor en Ecuador alcanza su máxima expresión al fusionar la profundidad del chocolate ambateño con la frescura técnica de la piña. Esta

combinación permite un diálogo sensorial único: mientras el cacao aporta notas amargas, terrosas y una textura sedosa que remite a la herencia ancestral de la Sierra, la acidez vibrante de la piña (potenciada por técnicas de osmotización) corta la densidad grasa del chocolate, limpiando el paladar y elevando la experiencia. Este contraste no es solo gustativo, sino que representa la diversidad geográfica del país, permitiendo que un solo postre narre el viaje desde los valles andinos hasta las llanuras tropicales (García-Vásquez, Carrillo-Puga, & Castro-Mera, 2022).

- Uvilla: La uvilla es una de las frutas con mayor proyección internacional de Ecuador debido a su complejo perfil organoléptico, que oscila entre un dulzor intenso y una acidez punzante. Este "fruto de oro" no solo destaca por su vibrante color naranja, que aporta un valor estético natural en el emplatado, sino también por su versatilidad técnica: su alto contenido de pectina la hace ideal para la elaboración de geles y mermeladas de autor sin necesidad de aditivos espesantes. Además, su cápsula protectora o cáliz le otorga una mística visual que los chefs aprovechan para simbolizar la protección del producto local (Guamán Cherriz & Moreno Morales, 2022).

Ilustración 8 chocolate con uvilla



(Villacís-Panchi et al., 2024)

Desde la perspectiva de la pastelería funcional, la uvilla es considerada un "superalimento" por su concentración de vitamina A, C y antioxidantes. En la cocina de vanguardia, se ha convertido en un recurso para equilibrar postres con alto contenido graso o de chocolate, aportando una nota cítrica que limpia el paladar. Su integración en la gastronomía contemporánea no solo busca la innovación de sabores, sino también el fortalecimiento de la cadena de valor de los pequeños

agricultores de la Sierra, promoviendo un modelo de gastronomía sostenible y con identidad territorial (Villacís-Panchi et al., 2024).

Propiedades sensoriales y funcionales de las frutas nativas

Las frutas nativas ecuatorianas poseen propiedades sensoriales notables como sabor, aroma y textura y propiedades funcionales relacionadas con compuestos bioactivos, que las convierten en ingredientes atractivos para la innovación repostera. Un estudio científico reciente evaluó la capacidad antioxidante y composición fitoquímica de tres frutas nativas ecuatorianas: mora de monte (*Rubus glabratus*), mortiño (*Vaccinium floribundum*) y tuna de monte (*Opuntia soederstromiana*). Este trabajo concluyó que estas frutas son ricas en antioxidantes, polifenoles, antocianinas y ácido ascórbico, lo que evidencia su potencial no solo en términos de sabor, sino también como ingredientes funcionales en alimentos (Monge Sevilla, y otros, 2024).

El contenido de compuestos fenólicos y antioxidantes en estas frutas es particularmente relevante para aplicaciones gastronómicas avanzadas, ya que estos compuestos no solo aportan beneficios para la salud, sino que también influyen en la percepción sensorial del producto final, incluyendo intensidad de color, textura y sabor.

Además, las frutas amazónicas han mostrado perfiles nutricionales que incluyen altas concentraciones de vitaminas y minerales, los cuales son esenciales para el desarrollo de alimentos nutritivos con valor agregado, como postres funcionales o ingredientes que aporten beneficios más allá del sabor tradicional.

En términos sensoriales, la uvilla presenta un equilibrio entre los grados Brix (dulzor) y la acidez titulable es el factor determinante para la aceptación del consumidor. El estudio revela que, mediante un control adecuado de la temperatura y el envasado, es posible prolongar la vida útil de estos frutos sin sacrificar su "crunch" o firmeza característica, lo cual es vital para técnicas de decoración y texturizado en la gastronomía de autor. Así, el documento valida científicamente el uso de estas frutas como materias primas de alta calidad que conservan su identidad sensorial andina incluso tras procesos de transformación primaria (Alquinga Casa & Morales Toaquiza, 2023).

Aplicaciones de frutas nativas en la repostería contemporánea

A pesar de la diversidad frutal del Ecuador, la incorporación de frutas nativas en la repostería contemporánea aún es limitada, aunque hay ejemplos emergentes que ilustran su potencial. La literatura científica y algunos proyectos de investigación sugieren que el uso de frutos como mortiño, mora de monte y tuna de monte podría extenderse a aplicaciones culinarias innovadoras, tales como coulis, geles, mousses, confituras y rellenos fermentados, que aprovechan sus perfiles sensoriales únicos y compuestos bioactivos para crear experiencias que vinculan sabor y funcionalidad (Monge Sevilla, y otros, 2024).

Por otro lado, las propuestas de valorización de frutas Amazónicas han sido exploradas académicamente bajo un enfoque que incluye la caracterización de estos frutos en mercados locales y la identificación comunitaria de su uso tradicional, lo cual proporciona una base contextual que puede inspirar nuevas formulaciones de postres de identidad local. En contextos gastronómicos internacionales, ya existen experiencias donde chefs integran frutas locales en repostería de autor, valorizando así el patrimonio culinario y ofreciendo perfiles de sabor novedosos. Llevar este tipo de enfoque al contexto ecuatoriano permitiría no

solo diversificar la oferta repostera, sino también fortalecer la identidad gastronómica local mediante productos de alta calidad con raíces culturales evidentes (Sanchez Capa, Corel Gonzales, & Mestanza Ramón, 2023).

A pesar del potencial descrito, la valorización de frutas nativas del Ecuador en propuestas dulces e innovadoras presenta varias limitaciones. Una de las principales es el desconocimiento científico y tecnológico sobre muchas de estas especies, lo que dificulta su incorporación sistemática en la industria alimentaria y gastronómica. Aunque existe evidencia de su composición nutricional y bioactiva, hay pocos estudios completos que describan cómo estas frutas se comportan tecnológicamente en matrices alimentarias complejas como cremas, geles, emulsiones o productos horneados. Esta carencia de datos dificulta la formulación de productos con perfiles sensoriales y nutricionales óptimos.

Además, muchas frutas nativas tienen disponibilidad estacional y logística de producción limitada, lo que restringe su uso en procesos industriales continuos o en cadenas de suministro estándar. Esta falta de estabilidad en la oferta limita la inversión y el interés de industrias alimentarias más grandes en adoptarlas como ingredientes principales para productos comerciales.

Finalmente, la falta de políticas públicas que promuevan la investigación, conservación y uso sostenible de estas especies nativas contribuye a que permanezcan infrautilizadas en mercados mayoritarios, lo que representa una oportunidad perdida para posicionar al país como referente gastronómico basado en identidad local y biodiversidad frutal (Monge Sevilla, y otros, 2024).

1.4 Innovación culinaria y desarrollo de una línea de postres fusión

Innovación gastronómica basada en el territorio: se entiende como la capacidad de reinterpretar ingredientes y técnicas tradicionales para crear propuestas culinarias que respondan a las necesidades contemporáneas sin perder la conexión con el territorio del cual provienen. Esta innovación exige romper con la repetición mecánica de recetas y, en cambio, asumir un enfoque creativo que conjuga historia, cultura y materia prima local en nuevas experiencias sensoriales (Alava Ramirez & Leon Tipanluisa, 2025).

Investigaciones en gastronomía ecuatoriana han señalado que el desarrollo de productos culinarios innovadores requiere un enfoque que integre tanto el conocimiento ancestral de los ingredientes como técnicas contemporáneas de cocina para potenciar el valor del producto local en contextos competitivos. Esta aproximación, además de generar valor añadido, contribuye a fortalecer la identidad cultural y la competitividad de los productores y chefs que se comprometen con lo autóctono (Iñiguez-Sánchez, Farfán-Pacheco, & Espinoza-Figueroa, 2024). La incorporación de estrategias innovadoras basadas en el territorio ha demostrado ser un factor clave para el posicionamiento de regiones gastronómicas emergentes, como lo evidencia la proyección internacional de la cocina ecuatoriana en encuentros globales que buscan destacar propuestas que integren tradición y vanguardia.

Desarrollo de productos de repostería fusión

El desarrollo de productos de repostería fusión parte de una combinación equilibrada entre tradición y técnica contemporánea aplicada a ingredientes locales. Esto implica diseñar productos que respeten la esencia sensorial de los

ingredientes autóctonos, a la vez que incorporen nuevas texturas, formas y presentaciones que atraigan a los consumidores actuales. Estudios prácticos realizados en Ecuador con ingredientes locales han evidenciado cómo la incorporación de técnicas avanzadas en repostería permite transformar postres tradicionales en propuestas innovadoras con mayor atractivo sensorial y presentación (Rubio Rueda, 2024).

Asimismo, la investigación gastronómica aplicada en repostería ha demostrado que la experimentación con ingredientes poco convencionales —como harinas alternativas o frutas autóctonas— favorece la diversificación de la oferta y la aparición de productos que combinan beneficios nutricionales y organolépticos relevantes, lo que puede influir en la aceptación sensorial de los consumidores. Este enfoque creativo en repostería no solo aporta a la innovación culinaria, sino que además genera oportunidades de mercado para pequeños productores y emprendedores gastronómicos que buscan diferenciar sus productos en un entorno competitivo, utilizando insumos que reflejen la riqueza natural y cultural de sus territorios de origen.

Integración sensorial del chocolate ambateño y frutas nativas

La integración sensorial de ingredientes como el chocolate ambateño y frutas nativas se basa en comprender cómo sus perfiles de sabor, aroma, textura y color pueden complementarse y enriquecer la experiencia del comensal. El chocolate ecuatoriano —debido a su calidad y carácter organoléptico— representa un potencial sensorial que puede realzar las características de otras materias primas locales cuando se combina de manera creativa (Alava Ramirez & Leon Tipanluisa, 2025).

Estudios realizados en Santo Domingo de los Tsáchilas han mostrado que la fusión de cacao con frutas tropicales no solo ofrece beneficios nutricionales, sino también produce combinaciones de sabores complejos y atractivos que pueden colocarse como productos diferenciados en la oferta de repostería contemporánea. Estas combinaciones permiten que cada producto cuente una historia de origen y coherencia sensorial con su territorio La integración sensorial debe considerar además aspectos técnicos de la cocina moderna, como el equilibrio de dulzor, acidez y textura, así como la presentación visual del producto. Esto potencia la percepción global del postre en experiencias gastronómicas tanto intuitivas como reflexivas para el consumidor (Alava Ramirez & Leon Tipanluisa, 2025).

Tendencias del consumidor hacia postres con identidad y origen

Las tendencias actuales de consumo muestran que los comensales están cada vez más interesados en productos que posean identidad de origen y que cuenten con una narrativa cultural asociada al territorio, entendiendo el alimento no solo como sustento, sino como una experiencia con significado. Estudios enfocados en tendencias culinarias han encontrado que los consumidores valoran propuestas basadas en ingredientes locales que reflejen tradiciones y cultura propias de su región (Calles Velasco, Torres Oñate, Villagomez García, & Viteri Toro, 2025).

La literatura especializada en la disciplina culinaria nacional evidencia una creciente demanda de propuestas innovadoras que logren articular el acervo autóctono con paradigmas estéticos contemporáneos. Este fenómeno revela una sofisticación del consumidor, quien busca productos gastronómicos con identidad territorial capaces de satisfacer tanto exigencias sensoriales de alta precisión como expectativas culturales profundas. dicha tendencia se manifiesta con mayor vigor en segmentos generacionales jóvenes, cuya predilección se inclina hacia experiencias que converjan en autenticidad, trazabilidad y sostenibilidad.

Asimismo, el posicionamiento internacional de la gastronomía ecuatoriana ha funcionado como un catalizador del orgullo local, revalorizando insumos emblemáticos como el cacao fino de aroma. Este reconocimiento externo ha generado una retroalimentación positiva en el mercado interno, incentivando la preferencia por alimentos que operen como vehículos de identidad nacional. De acuerdo con Acurio Robalino y Paredes (2023), este escenario no solo fortalece la soberanía alimentaria, sino que consolida al chocolate y sus derivados como pilares fundamentales de una narrativa culinaria moderna que proyecta la herencia ancestral hacia escenarios globales de alta cocina (Acurio Robalino & Paredes Paredes, 2023).

Aunque Ecuador posee una enorme riqueza de ingredientes locales y tradiciones culinarias, la oferta de postres innovadores que conjuguen creatividad, identidad y técnica aún permanece limitada, lo que revela una brecha importante entre el potencial creativo existente y lo que efectivamente se encuentra disponible en el mercado gastronómico. Esto se debe, en parte, a la poca investigación científica y académica aplicada a la creación de productos que integren ingredientes autóctonos en formatos innovadores (Iñiguez-Sánchez, Farfán-Pacheco, & Espinoza-Figueroa, 2024).

La falta de referencia académica y de modelos formativos en instituciones gastronómicas limita la formación de profesionales capaces de desarrollar propuestas innovadoras que respondan a los retos sensoriales y culturales de los ingredientes locales. Esta brecha se identifica como una oportunidad para promover investigación aplicada y proyectos que impulsen la oferta de postres con identidad y potencial de mercado.

Asimismo, los estudios existentes han señalado la necesidad de fortalecer los vínculos entre productores, chefs y emprendedores gastronómicos, a fin de desarrollar líneas de productos que no solo sean creativas, sino también sostenibles, culturalmente significativas y comercialmente competitivas en mercados locales e internacionales.

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLOGÍA

2.1 Situación problemática

En Ecuador existe una gran diversidad de ingredientes autóctonos, técnicas culinarias tradicionales y saberes gastronómicos que reflejan la identidad cultural de cada territorio. Sin embargo, esta riqueza no se ve plenamente representada en la oferta actual de postres, donde predominan propuestas estandarizadas que reproducen modelos internacionales y limitan la exploración creativa de productos locales. En ciudades como Ambato, reconocidas por su tradición agrícola y su vinculación histórica con el cacao y las frutas andinas, el potencial gastronómico permanece subutilizado dentro de la repostería contemporánea.

A pesar de contar con materias primas de alta calidad, como el chocolate artesanal y una amplia variedad de frutas nativas, existe una brecha entre estos recursos y su transformación en postres innovadores que integren técnica, creatividad e identidad territorial. La falta de procesos sistemáticos de experimentación culinaria y de desarrollo de productos con enfoque sensorial ha restringido la generación de propuestas que resalten el valor cultural y gastronómico de los ingredientes locales, lo que reduce las oportunidades de diferenciación y posicionamiento en el mercado.

Esta situación evidencia la necesidad de desarrollar una línea de postres fusión que articule el conocimiento gastronómico con la innovación culinaria, permitiendo revalorizar los ingredientes del territorio y responder a las nuevas expectativas del consumidor. La ausencia de propuestas que combinen identidad, origen y experiencia sensorial no solo limita el crecimiento del sector repostero local, sino que también representa una oportunidad para generar alternativas creativas que fortalezcan la gastronomía ecuatoriana desde una perspectiva contemporánea y con sentido cultural.

Pregunta de investigación:

¿De qué manera la integración técnica y narrativa de frutos nativos ecuatorianos (como el mortiño, la piña y la uvilla) y el chocolate ambateño permite el desarrollo de una repostería de autor que fortalezca la identidad gastronómica contemporánea y satisfaga las demandas de sostenibilidad del consumidor actual?

2.2 Metodología de Investigación

La presente investigación adoptó un enfoque mixto, integrando elementos cualitativos y cuantitativos, con el propósito de comprender, diseñar y evaluar una línea de postres fusión que combine el chocolate ambateño con frutas nativas ecuatorianas. El enfoque cualitativo permite explorar el valor cultural, simbólico y sensorial de los ingredientes locales, mientras que el enfoque cuantitativo facilita la medición del nivel de aceptación y percepción del consumidor frente a las propuestas desarrolladas. El estudio se desarrolló bajo un tipo de investigación aplicada, ya que busca generar un resultado práctico y tangible: el diseño de una línea de postres fusión con identidad territorial.

Asimismo, se apoya en un diseño descriptivo y experimental, dado que describe las características del chocolate ambateño y las frutas nativas seleccionadas, y experimenta con distintas combinaciones y técnicas de repostería para obtener productos innovadores y sensorialmente equilibrados.

Se emplearon los siguientes métodos:

- **Método analítico**, para examinar las propiedades organolépticas, funcionales y culturales del chocolate ambateño y de las frutas nativas.

- **Método experimental**, aplicado durante el proceso de elaboración, ajuste y estandarización de las recetas de postres fusión.
- **Método comparativo**, utilizado para contrastar las propuestas desarrolladas con postres convencionales disponibles en el mercado local.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la obtención de información se utilizan diversas técnicas:

- **Revisión documental**, mediante el análisis de libros, artículos científicos y tesis relacionadas con innovación gastronómica, repostería fusión y patrimonio alimentario.
- **Ficha técnica de producto**, empleada para registrar ingredientes, procesos, técnicas, tiempos y temperaturas de cada postre elaborado.
- **Análisis sensorial**, aplicado a través de una **escala hedónica** para evaluar atributos como sabor, aroma, textura, color y aceptación general.
- **Encuesta estructurada**, dirigida a consumidores y estudiantes del área gastronómica, como instrumento para medir la aceptación y preferencia de los postres propuestos.

La investigación respetó los principios éticos fundamentales, garantizando la participación voluntaria, el consentimiento informado de los participantes y la confidencialidad de la información recolectada. Asimismo, se reconoce el valor del conocimiento gastronómico local y se promueve el uso responsable de los recursos alimentarios del territorio.

2.3 Aplicación en recetas no tradicionales

A continuación, se presentan las recetas elaboradas para esta investigación:

RECETA ESTANDAR

MOUSSE DE CHOCOLATE AMBATEÑO Y MORTIÑO

Restaurante:	COCINAS PUCETEC	**Categoría:**	POSTRES
Fecha:	julio-26	**Precio de venta al público:**	3,50
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	6	**Precio de venta neto:**	2,98
Tiempo de preparación:	90min	**Costo total de la receta:**	14,87
Tiempo de cocción:	35H	**% Costo de la receta:**	83,29%
Temperatura de servicio:		**Margen de beneficio neto:**	2,98

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
CHOCOLATE AMBATEÑO 70%	KG	0,200	50,00	67,26%	10,00
CREMA DE LECHE	L	0,250	7,08	11,90%	1,77
AZUCAR	KG	0,030	2,00	0,40%	0,06
HUEVOS	KG	0,150	0,13	0,14%	0,02
MORTIÑO	KG	0,150	20,00	20,18%	3,00
LIMON GRANDE	L	0,015	1,21	0,12%	0,02

COSTE TOTAL DE LA RECETA **14,87**

COSTE POR RACIÓN **2,48**

Elaboración

1. Fundir el chocolate ambateño a baño María hasta obtener una mezcla homogénea. Retirar del calor y dejar enfriar ligeramente, evitando que se solidifique.
2. Separar las claras de las yemas de los huevos.
3. Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una mezcla de color amarillo pálido, de consistencia cremosa y con mayor volumen.
4. Incorporar gradualmente el chocolate fundido, previamente atemperado (38–40 °C), a la mezcla de yemas, mezclando de forma continua hasta obtener una preparación homogénea y sin grumos."
5. Batir la crema de leche hasta alcanzar un punto **semimontado**, procurando que conserve una textura cremosa y aireada.
6. Añadir la crema semimontada a la mezcla de chocolate mediante movimientos envolventes, con el fin de mantener la aireación de la preparación.
7. Batir las claras de huevo a punto de nieve hasta obtener picos firmes.
8. Incorporar las claras montadas en dos o tres adiciones, utilizando una espátula y realizando movimientos envolventes de abajo hacia arriba para evitar la pérdida de volumen.
9. Verter la preparación en moldes individuales de silicona o recipientes previamente seleccionados, alisando suavemente la superficie.

Refrigerar durante un mínimo de **5 horas**, o hasta que el mousse adquiera la consistencia adecuada para su desmolde y servicio.
Desmoldar cuidadosamente y servir acompañado de **coulis de mortiño.**

Preparación del coulis de mortiño
Colocar los mortiños en una cacerola junto con el azúcar y el jugo de limón.
Cocinar a fuego medio durante **5 a 8 minutos**, removiendo ocasionalmente hasta que los frutos se ablanden y liberen sus jugos.
Retirar la preparación del fuego y procesarla en una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea.
Pasar la mezcla por un colador fino para eliminar semillas y restos de piel, obteniendo una textura lisa y uniforme.
Regresar el coulis a la cacerola y cocinar a fuego bajo durante **2 a 3 minutos**, hasta alcanzar una consistencia ligeramente espesa que permita cubrir la parte posterior de una cuchara.
Retirar del fuego y dejar enfriar completamente.
Conservar en refrigeración hasta el momento del emplatado.

Presentación

El postre se sirve de manera individual sobre un plato de porcelana blanca, donde el mousse de chocolate ambateño constituye el elemento central de la composición. El coulis de mortiño se distribuye de forma artística mediante una lágrima y puntos decorativos, generando contraste visual con el color intenso del chocolate.

Equipo necesario para elaboración

Balanza digital.Tazas y cucharas medidoras.Bowls de acero inoxidable Batidora eléctrica o batidor de globo.Espátula de silicona.Espátula metálica.Cacerola pequeña.Recipiente para baño María.Cuchillo de chef.Tabla de cortar.Licuadora.Colador fino.Moldes individuales de silicona para mousse.Refrigerador.Plato de porcelana blanca para el emplatado.



Alérgenos

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

RECETA ESTANDAR

Tarta tibia de chocolate ambateño y piña caramelizada

Restaurante:	COCINAS PUCETEC	**Categoría:**	POSTRE
Fecha:	julio-26	**Precio de venta al público:**	3,50
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	8	**Precio de venta neto:**	2,98
Tiempo de preparación:	100MIN	**Costo total de la receta:**	16,22
Tiempo de cocción:	45	**% Costo de la receta:**	68,14%
Temperatura de servicio:	65	**Margen de beneficio neto:**	7,58

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
CHOCOLATE AMBATEÑO 70%	KG	0,200	50,00	61,66%	10,00
MANTEQUILLA	L	0,150	1,45	1,34%	0,22
AZUCAR	KG	0,120	2,00	1,48%	0,24
HUEVOS	KG	0,150	0,13	0,12%	0,02
HARINA DE TRIGO	KG	0,090	27,78	15,42%	2,50
AZUCAR MORENA	KG	0,080	12,50	6,17%	1,00
PIÑA FRESCA	KG	0,300	7,47	13,81%	2,24

COSTE TOTAL DE LA RECETA	**16,22**
COSTE POR RACIÓN	**2,03**

Elaboración

1. Precalentar el horno a **170 °C** y engrasar los moldes individuales con mantequilla. Espolvorear ligeramente con harina y retirar el exceso.
2. Fundir el chocolate ambateño junto con la mantequilla a baño María hasta obtener una mezcla homogénea. Retirar del calor y dejar enfriar ligeramente.
3. Colocar los huevos y el azúcar en un recipiente y batir hasta obtener una mezcla uniforme, ligeramente espumosa y de color más claro.
4. Incorporar gradualmente la mezcla de chocolate fundido sobre los huevos batidos, mezclando constantemente hasta obtener una preparación homogénea.
5. Tamizar la harina de trigo e incorporarla poco a poco mediante movimientos envolventes, evitando desarrollar el gluten para conservar una textura suave.
6. Verter la mezcla en moldes individuales, llenándolos aproximadamente hasta dos tercios de su capacidad.
7. Hornear a **170 °C durante 20 a 25 minutos**, hasta que la superficie esté firme y el interior conserve una textura húmeda característica de una tarta tibia.
8. Retirar del horno y dejar reposar durante **5 minutos** antes de desmoldar cuidadosamente.

Preparación de la piña caramelizada

1. Lavar, pelar y retirar el corazón de la piña.
2. Cortar la pulpa en cubos pequeños y uniformes.
3. Colocar el azúcar morena en una sartén a fuego medio hasta iniciar el proceso de caramelización.
4. Incorporar los cubos de piña y mezclar suavemente para cubrirlos completamente con el caramelo.
5. Cocinar durante **6 a 8 minutos**, permitiendo que la fruta se caramelice ligeramente sin perder su textura.
6. Retirar del fuego y dejar enfriar parcialmente antes del emplatado.

Presentación

La tarta tibia de chocolate ambateño se presenta de forma individual sobre un plato de porcelana blanca, colocándola ligeramente desplazada del centro para generar una composición equilibrada. Sobre la superficie del postre se dispone una porción de **piña caramelizada**, resaltando el contraste entre el color dorado de la fruta y el tono oscuro del chocolate.
La decoración se complementa con una **teja de chocolate ambateño**, pequeños puntos elaborados con el jarabe de la caramelización y un ligero espolvoreado de cacao en polvo. El emplatado responde a los principios de la alta repostería contemporánea, buscando armonía visual, equilibrio entre texturas y una adecuada valorización de los ingredientes locales.

Equipo necesario para elaboración

Horno. Refrigerador. Balanza digital. Bowls de acero inoxidable. batidora eléctrica. Espátula de silicona. Espátula metálica. Cacerola para baño María. Sartén antiadherente. Tamiz. Cuchillo. Tabla de cortar. Moldes individuales para hornear. Rejilla de enfriamiento. Tazas y cucharas medidoras. Plato de porcelana para presentación.



Alérgenos

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

RECETA ESTANDAR

Bombones de chocolate ambateño rellenos de ganache de uvilla

Restaurante:	COCINA DE PUCETEC	**Categoría:**	POSTRE
Fecha:	01/007/26	**Precio de venta al público:**	1,25
Tamaño de la porción:		**Impuestos:**	15,00%
Número de porciones:	25	**Precio de venta neto:**	1,06
Tiempo de preparación:	120MI	**Costo total de la receta:**	18,93
Tiempo de cocción:	2 HORAS	**% Costo de la receta:**	71,26%
Temperatura de servicio:		**Margen de beneficio neto:**	7,63

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
CHOCOLATE AMBATEÑO 70%	KG	0,300	50,00	79,24%	15,00
CREMA DE LECHE	L	0,120	7,08	4,49%	0,85
PULPA DE UVILLA	KG	0,100	30,00	15,85%	3,00
AZUCAR	KG	0,040	2,00	0,42%	0,08

COSTE TOTAL DE LA RECETA **18,93**

COSTE POR RACIÓN **0,76**

Elaboración

Preparación de la ganache de uvilla

Procesar las uvillas en una licuadora y pasar la preparación por un colador fino hasta obtener **100 g de pulpa**.
Colocar la crema de leche, la pulpa de uvilla y el azúcar en una cacerola.
Calentar la mezcla a fuego medio, removiendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva completamente, evitando que llegue a ebullición.
Verter la preparación caliente sobre una porción del chocolate ambateño previamente picado.
Mezclar desde el centro hacia los bordes mediante movimientos circulares hasta obtener una ganache lisa, brillante y homogénea.
Dejar enfriar la ganache hasta alcanzar una consistencia adecuada para el relleno de los bombones.

Preparación de los bombones

Fundir el chocolate ambateño a baño María hasta obtener una textura completamente homogénea.
Temperar el chocolate de acuerdo con las especificaciones del fabricante para garantizar una correcta cristalización.
Verter el chocolate templado en moldes de policarbonato o silicona para bombones, cubriendo completamente cada cavidad.
Golpear suavemente el molde sobre la superficie de trabajo para eliminar las burbujas de aire.
Voltear el molde para retirar el exceso de chocolate, formando una capa uniforme en cada cavidad.
Retirar el exceso de chocolate de la superficie del molde con ayuda de una espátula.
Refrigerar durante **10 minutos**, hasta que las camisas de chocolate cristalicen.
Rellenar cada cavidad con la ganache de uvilla, dejando aproximadamente **2 mm libres** en la parte superior.
Refrigerar nuevamente durante **15 minutos**, permitiendo que el relleno adquiera mayor firmeza.
Cubrir los bombones con el chocolate templado restante y alisar la superficie con una espátula.
Refrigerar Hasta lograr la cristalización completa del chocolate.

Presentación

Los bombones de chocolate ambateño se presentan sobre un plato de porcelana blanca o una base de presentación, distribuidos de manera uniforme para resaltar su brillo y acabado. La decoración incorpora una **uvilla fresca con su cáliz**, pequeños puntos elaborados con reducción de uvilla y un ligero espolvoreado de cacao en polvo, generando contraste de color y elegancia visual.

Equipo necesario para elaboración

Refrigerador. Balanza digital. Bowls de acero inoxidable o vidrio. Espátula de silicona. Espátula metálica. Cacerola. Recipiente para baño María. Licuadora. Colador fino. Termómetro de cocina. Manga pastelera. Moldes para bombones. Espátula para temperado. Cuchillo. Tabla de cortar. Tazas y cucharas medidoras. Plato de porcelana para presentación.

Alergenos

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

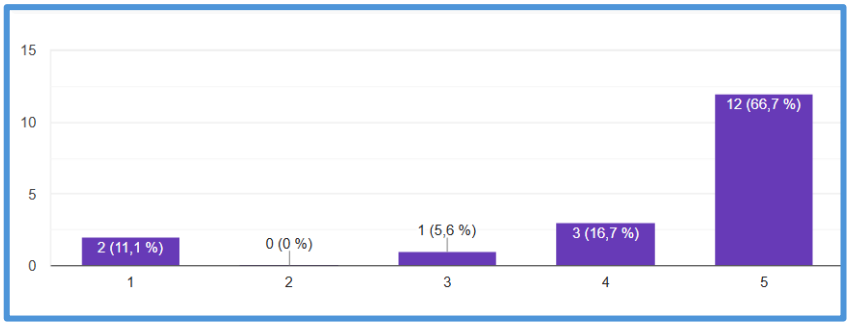


CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Análisis Situacional

1. **El sabor del postre elaborado con chocolate ambateño y frutas nativas resulta agradable al paladar**.

Tabla 1

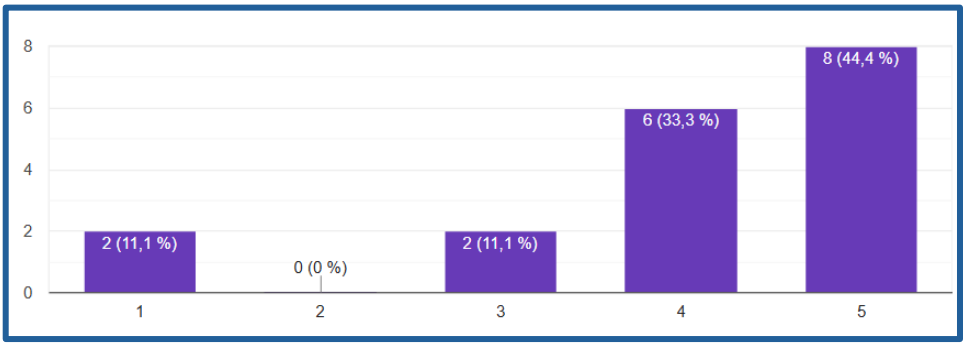


Elaborado por la investigadora

Análisis: El sabor es el atributo con mayor aceptación, donde el **83.4%** de los encuestados se sitúa en los niveles positivos de la escala. Destaca que el **66.7%** de la muestra está "Totalmente de acuerdo" con la calidad del sabor, lo que valida la fórmula del producto.

2. **La combinación entre el chocolate ambateño y la fruta nativa es equilibrada y armoniosa.**

Tabla 2

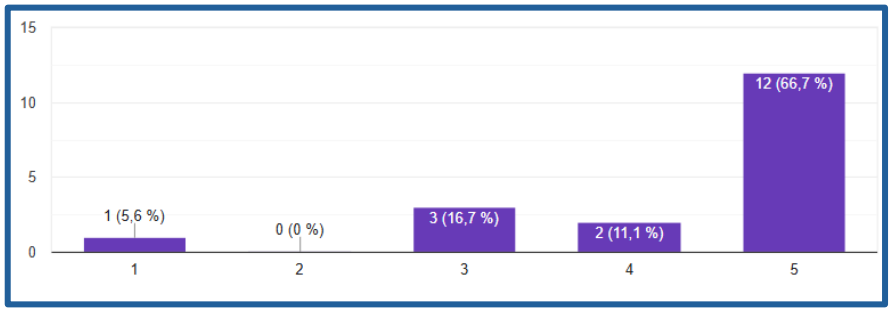


Elaborado por la investigadora

Análisis: Existe una percepción de equilibrio en la mezcla de ingredientes para el **77.7%** de los participantes. La mayoría se inclina hacia la aceptación total con un **44.4%**, lo que confirma que el contraste de sabores es el adecuado

3. **El aroma del postre influye positivamente en mi experiencia sensorial.**

Tabla 3

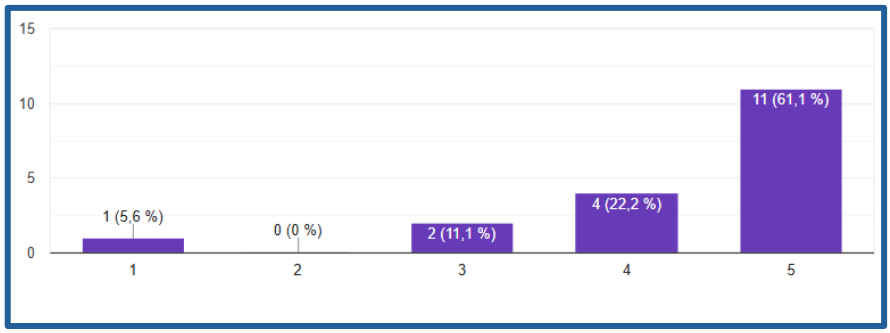


Elaborado por la investigadora

Análisis: El aroma es un factor determinante, logrando un **77.8%** de opiniones favorables. Es notable que el **66.7%** otorga la calificación máxima, indicando que la fragancia del chocolate y la fruta potencia la experiencia antes del consumo.

4. **La textura del postre contribuye de manera favorable a su aceptación general.**

Tabla 4

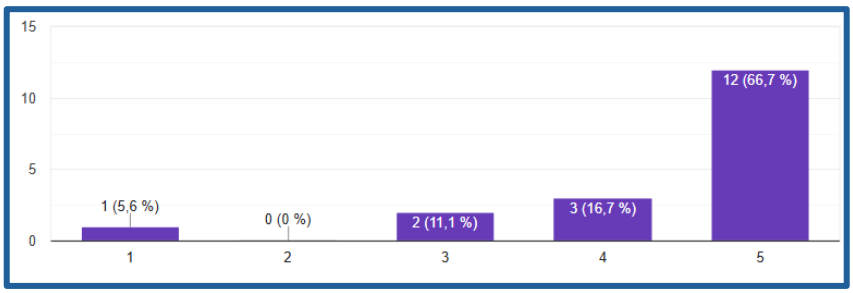


Elaborado por la investigadora

Analisis: La textura obtuvo una respuesta positiva del **83.3%**. Este indicador es clave para la repostería, y con un **61.1%** de aceptación total, se demuestra que la consistencia del postre es agradable para el paladar del consumidor.

5. **La presentación visual del postre resulta atractiva y llamativa.**

Tabla 5

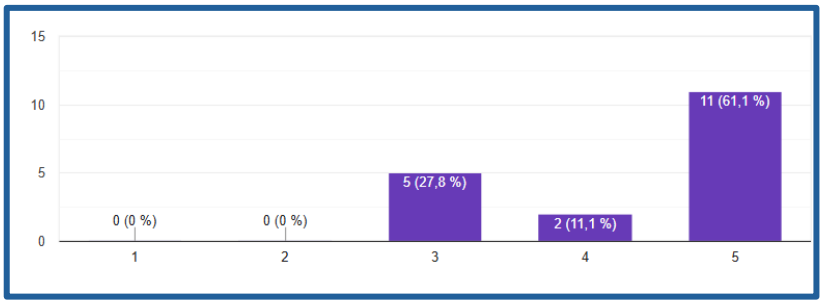


Elaborado por la investigadora

Análisis: En cuanto a la estética, el **83.4%** de los encuestados considera que el postre es visualmente atractivo. La alta concentración en el nivel "Totalmente de acuerdo" (**66.7%**) sugiere que el diseño del postre cumple con estándares competitivos

6. **Considero que este postre refleja la identidad gastronómica ecuatoriana.**

Tabla 6

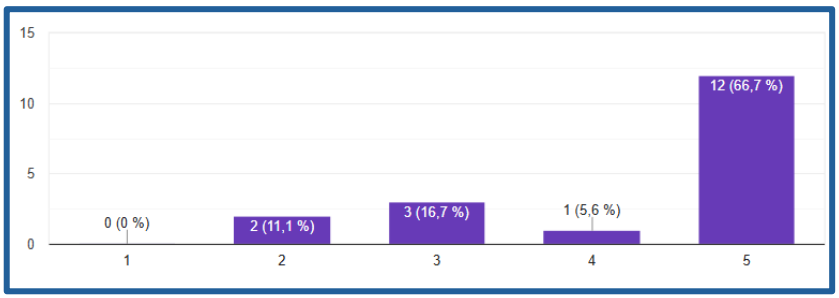


Elaborado por la investigadora

Análisis: El producto logra una fuerte conexión cultural, con un **72.2%** de aceptación en cuanto a su identidad. Resalta que el **61.1%** se identifica plenamente con el origen del producto , y no existen opiniones en desacuerdo.

7. **El uso de ingredientes locales incrementa mi interés por consumir este tipo de postres.**

Tabla 7

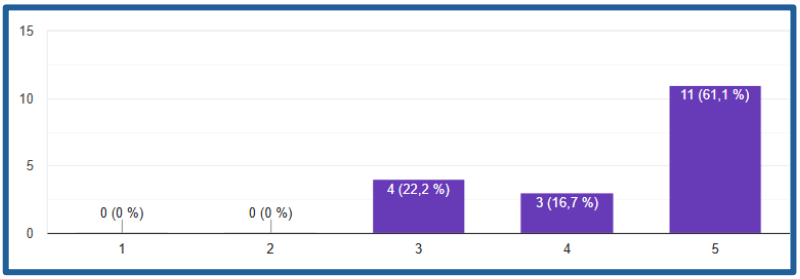


Elaborado por la investigadora

Analisis: El uso de materia prima local actúa como un disparador de compra para el **72.3%** de la muestra. El **66.7%** está totalmente de acuerdo en que los ingredientes locales son un valor agregado, reforzando la estrategia de origen.

8. **La experiencia sensorial del postre es innovadora frente a postres tradicionales.**

Tabla 8

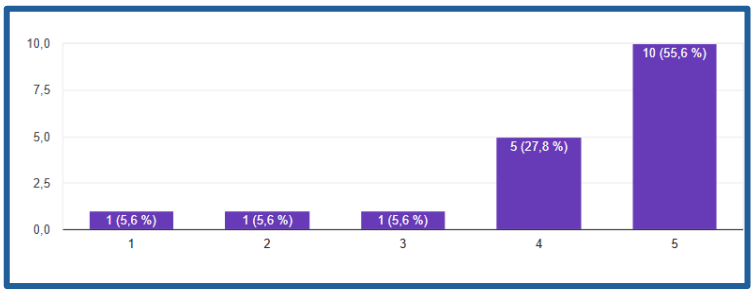


Elaborado por la investigadora

Análisis: La innovación es percibida positivamente por el **77.8%** de los participantes. Con un **61.1%** de aceptación total, el postre se diferencia con éxito de la oferta de repostería tradicional.

9. **Estaría dispuesto/a pagar por este postre en un establecimiento de repostería gourmet.**

Tabla 9

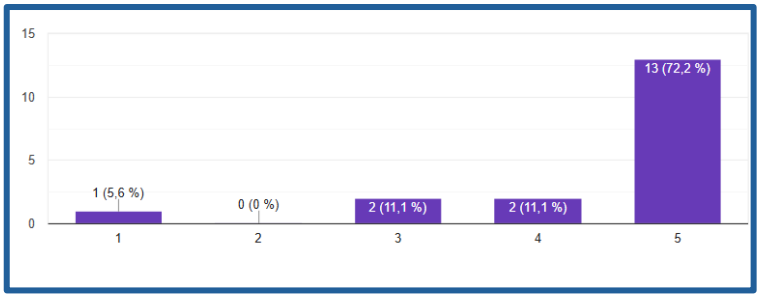


Elaborado por la investigadora

Análisis: La viabilidad comercial es alta, con un **83.4%** de los encuestados dispuestos a adquirir el producto en un mercado gourmet. El **55.6%** muestra una disposición de pago total, validando el potencial de negocio

10. **Recomendaría este postre a otras personas por su calidad y originalidad.**

Tabla 10



Elaborado por la investigadora

Análisis: El nivel de recomendación es el indicador de satisfacción más sólido, alcanzando un **83.3%** de aprobación. El hecho de que el **72.2%** lo recomendaría totalmente asegura un crecimiento orgánico basado en la calidad del producto

Tras el análisis de los resultados obtenidos, se concluye que el postre de chocolate ambateño y frutas nativas posee una **aceptación excepcional**, con niveles de aprobación superiores al **70%** en todos los atributos evaluados. El éxito del producto radica en su equilibrio sensorial, donde el sabor y la recomendación por originalidad destacan como los factores con mayor puntaje de satisfacción total, alcanzando un **66.7%** y **72.2%** respectivamente. Además, la fuerte vinculación con la identidad gastronómica ecuatoriana y el interés generado por el uso de ingredientes locales posicionan a este postre no solo como un producto alimenticio, sino como una propuesta con alto valor cultural e innovador dentro del mercado gourmet.

CONCLUSIONES

- El análisis de la información teórica permitió establecer que la identidad gastronómica ecuatoriana, el chocolate ambateño y las frutas nativas constituyen elementos fundamentales para la innovación en la repostería, al aportar valor cultural, sensorial y simbólico que fortalece el desarrollo de propuestas culinarias con enfoque territorial.
-
- La identificación del nivel de conocimiento y uso del chocolate ambateño y de las frutas nativas ecuatorianas en la repostería del cantón Ambato evidenció una utilización limitada de estos ingredientes en propuestas innovadoras, lo que confirma la necesidad de impulsar su incorporación como estrategia para la revalorización del patrimonio gastronómico local.
-
- El análisis sensorial realizado con los estudiantes del programa de Gestión Culinaria de la PUCESA permitió determinar una aceptación favorable de la línea de postres fusión entre el chocolate ambateño y las frutas nativas ecuatorianas, destacándose atributos como sabor, aroma y armonía sensorial, lo que demuestra la viabilidad gastronómica de esta propuesta.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda profundizar en investigaciones teóricas y aplicadas sobre identidad gastronómica, chocolate ambateño y frutas nativas ecuatorianas, con el fin de fortalecer su fundamentación académica y promover su integración sistemática en procesos de innovación repostera con enfoque territorial.
-
- Se sugiere incentivar a los actores del sector gastronómico del cantón Ambato, especialmente a emprendimientos y espacios formativos, a incorporar el chocolate ambateño y las frutas nativas ecuatorianas en propuestas de repostería fusión, como estrategia para revalorizar ingredientes locales y diversificar la oferta gastronómica.
-
- Se recomienda ampliar la evaluación sensorial de la línea de postres fusión a otros segmentos de consumidores y contextos gastronómicos, incluyendo público general y profesionales del sector, con el propósito de validar los resultados obtenidos, optimizar las formulaciones y evaluar su potencial de aceptación comercial.

BIBLIOGRAFÍAS

Acurio Robalino, C., & Paredes Paredes, M. (2023). Historia, cultura y tradición del cacao en el Ecuador: revisión bibliográfica. Universidad Técnica de Ambato.

Alava Ramírez, D., & Leon Tipanluisa, Y. (2025). Innovación en postres ecuatorianos con cacao (Theobroma cacao L.) y frutas tropicales.Innovation in Ecuadorian desserts with cocoa (Theobroma cacao L.) and tropical fruits. doi:https://doi.org/10.60100/bciv.v5i1.196

Alquinga Casa, E., & Morales Toaquiza, M. (2023). Evaluación de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de uvilla (Physalis peruviana) y tomate de árbol (Solanum betaceum) mínimamente procesados. Universidad Central del Ecuador.

Alvarado-Vásquez, K., Grijalva-Olmedo, J., & Sánchez-Rodríguez, R. (2021). Frutas de la Amazonía ecuatoriana: Propiedades nutricionales y potencial para la industria alimentaria. Universidad Tecnológica Equinoccial.

Benavides Zura, N., Rodas Vinueza, D., & Armijos Ango, S. (2024). Patrimonio alimentario y gastronómico, factor de desarrollo local e identidad cultural del cantón Saquisilí, Ecuador. EcaSinergia, 15(2). doi:https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v15i2.5417

Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. ProSciences, 8(53). doi:https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss53.2024pp257-264

Calles Velasco, M., Torres Oñate, F., Villagomez García, K., & Viteri Toro, F. (2025). Las tendencias culinarias en la identidad cultural de la ciudad del Puyo. Sinergia Académica, 8(1). doi:https://doi.org/10.51736/2q8ygb04

Caporaso, N. (2021). Una visión general sobre el cacao y el chocolate: de la historia a la producción contemporánea. Revista Chaquiñan de Ciencias Sociales y Humanidades, 14(1), 183-199. doi: 10.37135/chk.002.14.12

Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. Revista de Gastronomía y Cocina, 3(1), 316. doi:https://doi.org/10.70221/rgc.302781

Freire Muñoz, D. (2021). Estudio para el envasado y la producción artesanal de la bebida a base de chocolate ambateño. Universidad y Sociedad, 13(1). doi:https://orcid.org/0000-0002-2806-9662

García Vasquez, M., Altamirano Vaca, M., & Garcés Garcés, N. (2022). El chocolate ambateño: Tradición y patrimonio cultural inmaterial de la ciudad de Ambato. Revista Chaquiñan, 17(1), 114-129.

García-Vásquez, L., Carrillo-Puga, S., & Castro-Mera, B. (2022). El cacao ecuatoriano: un análisis de su patrimonio y potencial turístico. Revista Espirales, 6(1), 115-129. doi:https://doi.org/10.31876/er.v6i1.821

Giler Quimis, J. (2022). Manejo odontopediátrico de paciente con hipomineralización del esmalte: revisión bibliográfica. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Guamán Cherriz, E., & Moreno Morales, P. (2022). Estudio de la uvilla (Physalis peruviana) y su aplicación en la pastelería contemporánea ecuatoriana . Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE.

Identidad alimentaria y productos emblemáticos en Ecuador. (2022). Revista latinoamericana de gastronomía, 6(1), 30-45.

Iñiguez-Sánchez, M., Farfán-Pacheco, K., & Espinoza-Figueroa, F. (2024). El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: una revisión sistemática de la literatura. Revista de astronomía y cocina, 3(2). doi:https://doi.org/10.70221/rgc.v3i2.65

Lascano Medina, E. (2022). Estrategias artísticas para la motivación de los niños del nivel inicial. Universidad Técnica de Ambato.

López Flores, N., & Echeverría Almeida, J. (2024). Creación de cinco postres a base de productos regionales del cantón Ibarra mediante el uso de repostería fina para su revalorización. Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2021). El delicioso chocolate ambateño. Ministerio de Turismo del Ecuador.

Ministerio de Turismo. (2025). Ecuador culinario: saberes y sabores. Ministerio de Turismo Ecuador .

Monge Sevilla, R., Fernandes, L., Espinoza Montero, P., Méndez Durazno, C., Cisneros Pérez, P., Romero Estévez, D., … Jadán, M. (2024). Chemical composition and antioxidant properties of native Ecuadorian fruits: Rubus glabratus Kunth, Vaccinium floribundum Kunth, and Opuntia soederstromiana. 10(9), e30593. doi:https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e30593

Ortiz Bernal, J., & Vargas Sanmartin, D. (2024). Diseño y presentación de postres: Influencia de la estética de los postres en la. Universidad de Cuenca.

Pérez Pazmiño Gloria Alejandra. (2019). Creación de una propuesta técnica de una empresa de repostería con producción de alta calidad en la ciudad de Quito. Universidad de las Américas.

Pérez-López, J., & Zambrano-Moreira, M. (2022). Innovación en la repostería artesanal mediante el aprovechamiento integral de frutas tropicales: Caso Ananas comosus. Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Rivas Bravo, M., Paredes, P., Salas Medina, P., & Freire Muñoz, D. (2024). Caracterización de los valores nutricionales del mortiño y su uso en técnicas gastronómicas. Health Leadership and Quality of Life, 3(487), 1-15.

Rodríguez-Villarreal, Á., Cevallos-Casals, D., & Martínez-Ramos, L. (2023). Caracterización fisicoquímica y potencial agroindustrial de variedades de Ananas comosus en Ecuador. Revista Qihua de Seguridad Alimentaria, 5(1), 45-58.

Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. Revista San Gregorio, 1(63). doi:https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653

Rubio Rueda, E. (2024). Innovación de tres postres aplicando técnicas vanguardistas. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ibarra.

Sánchez Capa, M., Corel Gonzales, M., & Mestanza Ramón, C. (2023). Edible Fruits from the Ecuadorian Amazon: Ethnobotany, Physicochemical Characteristics, and Bioactive Components. Plants, 12(20), 3635. doi:https://doi.org/10.3390/plants12203635

Seydi , Y., Turkol, M., Gholamreza , A., Melike, I., Gözde , A., Sinem, T., … Rana, M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. Journal of Agriculture and Food Research, 18(1), 101363. doi:https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363

Tobar-Jácome, M., Córdova-Guambo, I., Jara-Montoya, A., Coles-Chimbo, M., & Inga-Aguagallo, C. (2025). Gastronomía ancestral y emprendimiento: estrategias de. Innova Science Journal, 3(3), 723-737. doi:Inga-Aguagallo, Carlos Fernando5

Villacres Solorzano , J. (2021). Análisis de la influencia de la cocina fusión en la gastronomía contemporánea. Universidad de Guayaquil.

ANEXOS

Cuestionario

PUCE TEC: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Título del proyecto: ***Línea de postres a base de chocolate ambateño y frutas. nativas ecuatorianas***

Objetivo: Determinar la aceptación de la línea de postres a base de chocolate ambateño y frutas. Nativas ecuatorianas mediante un análisis sensorial en los estudiantes del programa de Gestión Culinaria de la PUCESA.

Instrucciones: A continuación, se presenta una serie de afirmaciones relacionadas con los productos evaluados. Marque con una (X) la opción que mejor represente su nivel de acuerdo, según su experiencia al consumir cada producto.

1. **El sabor del postre elaborado con chocolate ambateño y frutas nativas resulta agradable al paladar**

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

2. **La combinación entre el chocolate ambateño y la fruta nativa es equilibrada y armoniosa**

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

3. El aroma del postre influye positivamente en mi experiencia sensorial.

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

4. La textura del postre contribuye de manera favorable a su aceptación general.

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

5. La presentación visual del postre resulta atractiva y llamativa.

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

6. **Considero que este postre refleja la identidad gastronómica ecuatoriana.**

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

7. **El uso de ingredientes locales incrementa mi interés por consumir este tipo de postres.**

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

8. **La experiencia sensorial del postre es innovadora frente a postres tradicionales.**

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

9. **Estaría dispuesto/a a pagar por este postre en un establecimiento de repostería gourmet.**

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○

10. Recomendaría este postre a otras personas por su calidad y originalidad.

Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
○	○	○	○	○