



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**ELABORACIÓN DE UN MENÚ DE DEGUSTACIÓN CON TÉCNICAS
VANGUARDISTAS Y DESPERDICIO CERO, UTILIZANDO SAMBO
(*CUCURBITA FICIFOLIA*), CUY (*CAVIA PORCELLUS*) Y TAXO (*PASSIFLORA
TARMINIANA*)**

MOISÉS SEBASTIAN VILLARRUEL ALMEIDA

TUTOR: ESTEBAN GONZALO RUBIO RUEDA

IBARRA – ECUADOR

AGOSTO, 2026

Ibarra, 20 de julio 2026

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración Curricular titulado:

Elaboración de un menú de degustación con técnicas vanguardistas y desperdicio cero, utilizando sambo (*cucurbita ficifolia*), cuy (*cavia porcellus*) y taxo (*passiflora tarminiana*), presentado por el estudiante Moisés Sebastian Villarruel Almeida con cédula de ciudadanía N° 1003599006, para obtener el Título de Licenciado en Gastronomía.

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

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

Tic Versión turnitin Villarruel S.docx			
INFORME DE ORIGINALIDAD			
4%	3%	2%	1%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE
FUENTES PRIMARIAS			
1	repositorio.utl.edu.ec Fuente de Internet	<1 %	
2	Elías Da Silva, Susan Lizeth Román Acuña, Ivonne Eliany Santur Fu, Evelyn Gissela Lechuga Salinas, Claudio Marcelo. "Modelo ProLab: EcoMesa – Campo una experiencia gastronómica de economía circular.", Pontificia Universidad Católica del Perú (Peru) Publicación	<1 %	
3	es.scribd.com Fuente de Internet	<1 %	
4	issuu.com Fuente de Internet	<1 %	
5	www.researchgate.net Fuente de Internet	<1 %	
6	Sheila Dayana Caicedo Villamarin, Esther Alicia Vaca Miranda, Diana Alexandra Fiallos Bonilla, Laura Daniela Guevara Arroba. "ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS PARA POTENCIAR EL DESARROLLO FÍSICO DE LOS NIÑOS DE 3 AÑOS", Revista Ciencia Innovadora, 2025 Publicación	<1 %	
7	Submitted to Universidad San Marcos Trabajo del estudiante	<1 %	

Gonzalo Rubio
Firmado digitalmente por Gonzalo Rubio
Fecha: 2026.08.05 15:03:05 -05'00'

(f): _____

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda
TUTOR DE TRABAJO
C.C.: 100193346

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

Gonzalo Rubio

Firmado digitalmente por Gonzalo Rubio
Fecha: 2026.08.05 15:03:20 -05'00'

(f):

Mgs. Esteban Gonzalo Rubio Rueda

Docente tutor

C.C.: 100193346

Mgs. Juan C. Echeverría
a

Firmado digitalmente por Mgs. Juan C. Echeverría
Fecha: 2026.08.05 15:05:16 -05'00'

(f):.....

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida

Lector 1

C.C.: 1002081212

Juan Carlos Andrade Villacreses

Firmado digitalmente por Juan Carlos Andrade Villacreses
Fecha: 2026.08.05 11:42:19 -05'00'

(f):.....

Mgs. Juan Carlos Andrade Villacreses

Lector 2

C.C.: 1002165213

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

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

Ibarra, 05 de agosto del 2026

Moisés Sebastian
Villarruel
Almeida
(f): _____



Firmado digitalmente
por Moisés Sebastian
Villarruel Almeida
Fecha: 2026.08.05
11:27:20 -05'00'

Moisés Sebastian Villarruel Almeida

C.C.: 1003599006

AUTORÍA

Yo, *Moisés Sebastian Villarruel Almeida* autor, de la cedula de ciudadanía N° 1003599006, declaro que el presente trabajo de investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

Moisés Sebastian Villarruel Almeida
(f):.....

Firmado digitalmente por
Moisés Sebastian Villarruel Almeida
Fecha: 2026.08.05 11:27:41 -05'00'

Moisés Sebastian Villarruel Almeida

C.C.: 1003599006

DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS

Agradezco profundamente a mis padres, por su amor incondicional, su esfuerzo constante y por brindarme siempre las oportunidades y el apoyo necesarios para alcanzar cada una de mis metas. Su confianza, sacrificio y ejemplo de perseverancia han sido la base que me permitió culminar esta importante etapa de mi vida. A Nen, por demostrarme el verdadero significado de la amistad, por acompañarme en los momentos más exigentes, brindarme su apoyo, motivación y escucharme cuando más lo necesité. A mis profesores, por compartir sus conocimientos con dedicación, por su cercanía, paciencia y por inspirarme a crecer tanto en el ámbito académico como personal. Finalmente, expreso mi gratitud a todas las personas que, de una u otra manera, estuvieron presentes durante este proceso, aportando con su apoyo, sus palabras de aliento o su confianza, haciendo posible que este trabajo de investigación llegara a su culminación.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	ix
1. ABSTRACT. -	xii
2. INTRODUCCIÓN. –.....	1
3. Marco teórico. –.....	4
4.1 Estado del arte	4
4.1.1 Estudios internacionales.....	4
4.1.2 Estudios nacionales.....	6
4.1.3 Estudios locales.....	8
4.1.4 Matriz del estado del arte	10
4.2 Marco conceptual.....	14
4.3 Marco legal	15
5. Metodología. -	17
5.1 Tipo de investigación: Aplicada	17
5.2 Enfoque: Mixto	17
5.3 Alcance: Explicativo–propositivo	17
5.4 Diseño de la investigación: Cuasiexperimental	17
5.5 Métodos de la investigación	17
5.6 Técnicas de la investigación	18
5.7 Instrumentos de la investigación	18
5.8 Población y muestra.....	18
5.9 Procedimiento	20
5.9.1 Diseño de instrumentos	20
5.9.2 Aplicación de los instrumentos	20
5.9.3. Análisis de los datos.....	21
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. –	22
6.1 Tabulación de las encuestas.....	22
6.1.1 Resumen general de las encuestas	35

6.2 Resultados de las entrevistas	35
6.2.1 Datos de los entrevistados.....	36
6.2.2 Guion de la entrevista	36
6.2.3 Transcripción de las entrevistas	37
6.2.4 Sistema de categorización de datos cualitativos	37
6.2.5 Resumen de las entrevistas	40
6.3 Discusión	41
6.4 Propuesta	43
6.4.1 Objetivo general de la propuesta.....	43
6.4.2 Presentación	43
6.4.3 Selección y caracterización de las materias primas	43
6.4.4 Diseño conceptual del menú	45
6.4.5 Experimentación y aplicación de técnicas culinarias.....	45
6.4.6 Aprovechamiento integral de los ingredientes.....	45
6.4.7 Evaluación sensorial y validación de la propuesta	46
6.5 Resultados de la validación de la propuesta	46
7. CONCLUSIONES. -	51
8. RECOMENDACIONES. –	52
Futura línea de investigación.....	52
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. –	53
Declaración de uso de IA.....	55
10. ANEXOS. -.....	56

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Matriz de revisión bibliográfica</i>	10
Tabla 2 <i>Datos de los entrevistados</i>	36
Tabla 3 <i>Categorización de los datos cualitativos</i>	38

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 <i>Cálculo de la muestra</i>	19
Figura 2 <i>Edad</i>	22
Figura 3 <i>Género</i>	23
Figura 4 <i>Nivel de educación</i>	23
Figura 5 <i>Ocupación</i>	24
Figura 6 <i>Frecuencia de consumo</i>	24
Figura 7 <i>Conocimiento de los ingredientes estudiados</i>	25
Figura 8 <i>Consumo de preparaciones elaboradas con sambo, taxo y cuy</i>	25
Figura 9 <i>Percepción del sabor del sambo</i>	26
Figura 10 <i>Valoración en sabor del taxo</i>	26
Figura 11 <i>Percepción del sabor del cuy</i>	27
Figura 12 <i>Potencial de los ingredientes en propuestas de alta cocina</i>	27
Figura 13 <i>Nivel de conocimiento sobre técnicas de cocina de vanguardia</i>	28
Figura 14 <i>Técnicas culinarias contemporáneas reconocidas por los participantes</i> ...	28
Figura 15 <i>Interés por probar preparaciones con técnicas de vanguardia</i>	29
Figura 16 <i>Percepción del impacto de las técnicas de vanguardia en la experiencia gastronómica</i>	29
Figura 17 <i>Importancia de la presentación dentro de la experiencia gastronómica</i> ...	30
Figura 18 <i>Conocimiento del concepto de desperdicio cero</i>	30
Figura 19 <i>Importancia de la reducción del desperdicio alimentario</i>	31
Figura 20 <i>Aceptación del aprovechamiento integral de los ingredientes</i>	31
Figura 21 <i>Atractivo de propuestas gastronómicas sostenibles</i>	32
Figura 22 <i>Beneficios asociados al enfoque de desperdicio cero</i>	32
Figura 23 <i>Percepción sobre la combinación entre tradición e innovación</i>	33
Figura 24 <i>Interés por la incorporación de ingredientes tradicionales ecuatorianos</i> .	33
Figura 25 <i>Disposición a pagar por experiencias gastronómicas innovadoras con productos locales</i>	34
Figura 26 <i>Aporte de la innovación gastronómica a la revalorización de ingredientes tradicionales</i>	34
Figura 27 <i>Cosecha de sambo</i>	44

Figura 28 <i>Taxo</i>	44
Figura 29 <i>Cortar el sambo</i>	45
Figura 30 <i>La mise en place</i>	47
Figura 31 <i>Menú de degustación</i>	48
Figura 32 <i>Ficha hedónica</i>	49

RESUMEN. -

La presente investigación se enfocó en el diseño de un menú de degustación de cinco tiempos con técnicas culinarias de vanguardia y enfoque de desperdicio cero, utilizando sambo (*Cucurbita ficifolia*), cuy (*Cavia porcellus*) y taxo (*Passiflora tarminiana*), con el propósito de contribuir a la revalorización de ingredientes tradicionales dentro de la gastronomía contemporánea ecuatoriana. El estudio surgió ante el limitado aprovechamiento integral de estos productos y la escasa incorporación de técnicas innovadoras en propuestas de alta cocina. La investigación fue de tipo aplicada, con enfoque mixto, alcance explicativo-propositivo y diseño cuasiexperimental. Se emplearon encuestas a una muestra de 165 personas pertenecientes a la Población Económicamente Activa de Imbabura y entrevistas semiestructuradas dirigidas a expertos gastronómicos. Además, se desarrolló una fase experimental para la elaboración y validación del menú mediante fichas de observación y evaluación hedónica. Los resultados evidenciaron una elevada aceptación hacia los ingredientes tradicionales y hacia las propuestas que integran innovación y sostenibilidad. Los especialistas coincidieron en que el aprovechamiento integral de los alimentos favorece la creatividad culinaria y fortalece la identidad gastronómica. La validación del menú mostró una alta aceptación por parte del panel de expertos, quienes destacaron la originalidad, el contexto y la calidad de la propuesta, sin emitir observaciones correctivas. Se concluyó que el sambo, el taxo y el cuy poseen un importante potencial gastronómico y cultural, y que la aplicación de técnicas de vanguardia junto con estrategias de desperdicio cero permite desarrollar propuestas sostenibles, innovadoras y coherentes con la identidad culinaria ecuatoriana.

Palabras clave: *Cucurbita ficifolia*; *Cavia porcellus*; *Passiflora tarminiana*; desperdicio cero.

1. ABSTRACT. -

This research focused on the design of a five-course tasting menu using avant-garde culinary techniques and a zero-waste approach, incorporating sambo (*Cucurbita ficifolia*), guinea pig (*Cavia porcellus*), and taxo (*Passiflora tarminiana*), with the aim of contributing to the revaluation of traditional ingredients within contemporary Ecuadorian gastronomy. The study emerged from the limited integral use of these products and the scarce incorporation of innovative techniques in fine dining proposals. The research was applied in nature, with a mixed-method approach, an explanatory-propositional scope, and a quasi-experimental design. Surveys were conducted with a sample of 165 individuals belonging to the Economically Active Population of Imbabura, and semi-structured interviews were carried out with gastronomy experts. In addition, an experimental phase was developed for the preparation and validation of the tasting menu through observation sheets and hedonic evaluation forms. The results revealed a high level of acceptance of traditional ingredients and of proposals that integrate innovation and sustainability. The specialists agreed that the integral use of food resources promotes culinary creativity and strengthens gastronomic identity. The menu validation showed high acceptance by the expert panel, who highlighted the originality, context, and quality of the proposal without issuing corrective observations. It was concluded that sambo, taxo, and guinea pig possess significant gastronomic and cultural potential, and that the application of avant-garde techniques together with zero-waste strategies makes it possible to develop sustainable, innovative proposals consistent with Ecuadorian culinary identity.

Keywords: *Cucurbita ficifolia*; *Cavia porcellus*; *Passiflora tarminiana*;

2. INTRODUCCIÓN. –

El sambo (*Cucurbita ficifolia*), el cuy (*Cavia porcellus*) y el taxo (*Passiflora tarminiana*) son productos emblemáticos de la gastronomía ecuatoriana y forman parte de la historia culinaria de las comunidades andinas del Ecuador. Sin embargo, a pesar de su gran potencial, muchas veces estos productos no son aprovechados de la mejor manera o completamente en la cocina actual. En este contexto, la investigación se centra en crear un menú de degustación de cinco tiempos que combine técnicas de vanguardia y el desperdicio cero, demostrando que es posible utilizar el máximo de las materias primas y, al mismo tiempo, revalorizar nuestros productos tradicionales.

La investigación está enfocada en la creación de un menú de degustación el cual integra técnicas culinarias de vanguardia con un enfoque de desperdicio cero, utilizando ingredientes, como el sambo, el cuy y el taxo. Este menú se crea con el propósito de mostrar que, es viable extender el aprovechamiento de cada producto alimentario a través de técnicas culinarias y estrategias sostenibles, generando propuestas las cuales reduzcan mermas y revaloricen estos ingredientes dentro de la gastronomía contemporánea,

El objetivo de este trabajo es demostrar la viabilidad de desarrollar propuestas gastronómicas que no solo sigan tendencias modernas, sino también fomentar el uso integral de los alimentos. La idea principal del estudio reside en la fusión de creatividad, sostenibilidad y revalorización de productos locales que se encuentran dentro del entorno gastronómico ecuatoriano. La motivación de la investigación proviene del interés del autor y su deseo personal de aportar al cuidado del medio ambiente mediante la gastronomía, incluyendo principios de sostenibilidad en prácticas culinarias.

De esta manera, el estudio presenta una propuesta que une la innovación gastronómica con responsabilidad hacia el medio ambiente. Además, la investigación se sitúa dentro de la línea de investigación de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra 04 Gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales, centrando en la sublínea de seguridad y soberanía alimentaria, la cual busca fomentar el aprovechamiento sostenible y al consumo consciente de los productos alimenticios.

En el ámbito actual de la gastronomía ecuatoriana, el desperdicio de alimentos continúa siendo un problema significativo en los procesos de producción de alimentos. En muchos restaurantes se generan pérdidas considerables ya que existe una incorrecta planificación

del uso de materias primas. Además, una debilidad añadida es la falta de conocimiento sobre técnicas que permiten aprovechar el alimento en su totalidad. Ingredientes como el sambo, el cuy y el taxo tienen ciertas partes que se pueden consumir que en diversas ocasiones y no se utilizan en preparaciones culinarias.

Esta situación también genera pérdidas económicas y limita las oportunidades para expandir la creatividad con propuestas gastronómicas sostenibles. De la misma manera, el uso de técnicas innovadoras en la cocina ecuatoriana sigue siendo escaso, en especial con este tipo de ingredientes. Como resultado, muchos productos locales se utilizan exclusivamente en recetas tradicionales, lo que limita su potencial en la cocina contemporánea.

Partiendo de este concepto, surge el problema de investigación, el cual se centra en el escaso aprovechamiento de ingredientes tradicionales en propuestas gastronómicas innovadoras, y en el limitado uso de técnicas culinarias de vanguardia que contribuyan a reducir el desperdicio de alimentos. Esta situación plantea las siguientes preguntas de investigación: ¿Cuáles son las características gastronómicas, sensoriales y técnicas del sambo, cuy y taxo que permiten su aprovechamiento integral dentro de propuestas culinarias sostenibles? ¿Cómo influye la aplicación de técnicas vanguardistas y estrategias de desperdicio cero en el aprovechamiento de los componentes del sambo, cuy y taxo dentro de preparaciones gastronómicas? ¿De qué manera se puede diseñar un menú de degustación que integre innovación culinaria, sostenibilidad y aprovechamiento integral de ingredientes locales mediante técnicas contemporáneas? ¿Cuál es el nivel de aceptación gastronómica y técnica del menú de degustación por parte de expertos gastronómicos en relación con sus características sensoriales, creativas y sostenibles? Estas preguntas guían el desarrollo de la investigación y permiten analizar la relación entre innovación, sostenibilidad y el aprovechamiento de estos productos.

En base a la problemática presentada, el objetivo principal de la investigación es Diseñar un menú de degustación con técnicas vanguardistas y enfoque de desperdicio cero, utilizando sambo, cuy y taxo, para contribuir a la revalorización de ingredientes patrimoniales dentro de la gastronomía contemporánea ecuatoriana. Para lograr este objetivo, se establecen como objetivos específicos: A. Analizar las características gastronómicas, sensoriales y técnicas del sambo, cuy y taxo, considerando su potencial de aprovechamiento integral dentro de propuestas culinarias sostenibles. B. Evaluar la aplicación de técnicas vanguardistas y estrategias de desperdicio cero en preparaciones

elaboradas con sambo, cuy y taxo, para optimizar el uso de sus componentes y reducir las mermas alimentarias. C. Diseñar una propuesta de menú de degustación que integre innovación culinaria, sostenibilidad y aprovechamiento integral de ingredientes locales mediante técnicas contemporáneas. D. Validar la aceptación gastronómica y técnica del menú de degustación mediante la valoración de expertos gastrónomos, considerando aspectos sensoriales, creativos y de sostenibilidad.

En esta investigación, la variable independiente está conformada por la aplicación de técnicas vanguardistas, el uso de ingredientes locales como el sambo, el cuy y el taxo, así como el enfoque de desperdicio cero dentro de los procesos culinarios. Estos elementos constituyen los elementos que influyen en el desarrollo de la propuesta gastronómica y permiten analizar su influencia en la innovación y sostenibilidad alimentaria.

Por otra parte, la variable dependiente corresponde al diseño y aceptación del menú de degustación, entendido como el resultado de la aplicación de técnicas contemporáneas y estrategias de aprovechamiento integral de los ingredientes. Esta variable se relaciona con la valoración gastronómica, sensorial y técnica de la propuesta elaborada durante el proceso de investigación y experimentación culinaria.

La estructura de este documento se organiza en diversas secciones que permiten desarrollar de manera ordenada el proceso de investigación. En primer lugar, se presenta el marco teórico que contiene un estado del arte, donde se analizan estudios previos y recientes relacionados con las técnicas de vanguardia, el aprovechamiento de los alimentos, desperdicio alimentario y la innovación culinaria. Luego, se expone el marco teórico el cual proporciona una base conceptual para los principales temas de la investigación, seguido por el marco legal, en el que se revisan las normativas relacionadas con la seguridad alimentaria, normas aplicadas a alimentos y la higiene en los alimentos.

3. Marco teórico. –

El presente marco teórico toma los principales antecedentes investigativos y fundamentos conceptuales que sustentan el desarrollo de la investigación. En primer lugar, se exponen estudios internacionales, nacionales y locales relacionados con la cocina de vanguardia, el aprovechamiento integral de los alimentos y la revalorización de ingredientes tradicionales, con el propósito de identificar los aportes existentes y la pertinencia del estudio. Posteriormente, se abordan los conceptos teóricos fundamentales vinculados con la gastronomía de vanguardia, el menú de degustación, el enfoque de desperdicio cero y los ingredientes objeto de estudio, así como el marco legal que regula las condiciones de inocuidad y sostenibilidad aplicables a las propuestas gastronómicas contemporáneas. De esta manera, se establece la base teórica que orienta la elaboración del menú de degustación de cinco tiempos con técnicas vanguardistas y enfoque de desperdicio cero utilizando sambo, cuy y taxo.

4.1 Estado del arte

El presente marco teórico congrega los principales antecedentes y fundamentos que sustentan la investigación. Se presentan estudios internacionales, nacionales y locales, así como los conceptos y aspectos legales relacionados con la gastronomía de vanguardia, el desperdicio cero y los ingredientes tradicionales empleados en la propuesta.

4.1.1 Estudios internacionales

El estudio sobre cocina de vanguardia desarrollado en 2024 analiza el papel de las técnicas contemporáneas dentro de la alta gastronomía, a partir de una revisión conceptual de los principales avances culinarios, donde se identifican procesos como la esferificación, la gelificación y el uso de nitrógeno líquido como herramientas que transforman no solo la presentación de los platos, sino también la experiencia sensorial del comensal; desde el punto de vista metodológico, el enfoque teórico permite comprender cómo la innovación técnica redefine los límites de la cocina tradicional. Por lo tanto, se evidencia que la formación especializada resulta determinante para lograr un equilibrio entre creatividad, técnica y sostenibilidad, aspecto que se vincula directamente con la presente investigación, ya que el diseño de un menú de degustación con técnicas vanguardistas exige no solo dominio técnico, sino también un criterio claro para integrar ingredientes locales dentro de propuestas contemporáneas sin perder coherencia gastronómica (Barcelona Culinary Hub, 2024).

En complemento, la literatura reciente sobre cocina de vanguardia permite sostener que la innovación culinaria no debe entenderse solo como un recurso estético, sino como una forma de reorganizar la experiencia gastronómica a partir del dominio técnico, la creatividad y el respeto por el producto; de hecho, Barcelona Culinary Hub (2024) describe esta corriente como una práctica apoyada en la experimentación, la técnica y la transformación sensorial del alimento,

Mientras que Barcelona Culinary Hub (2022) explica que el menú de degustación exige una secuencia estructurada de platos, equilibrio entre sabores y una lógica narrativa que evite la saturación del comensal, aspecto que resulta pertinente para esta investigación, porque la elaboración de un menú de degustación con zambo, cuy y taxo no depende únicamente de cocinar varios tiempos, sino de construir una propuesta coherente en sabor, textura, intención culinaria y valor identitario.

En el campo del desperdicio alimentario, Fernández et al. (2023) ofrecen un sustento directo para el enfoque de desperdicio cero¹, ya que no reducen el problema a la cocina o al consumo final, sino que lo ubican dentro de toda la cadena alimentaria; esa precisión resulta valiosa para este estudio, porque permite justificar que el aprovechamiento integral de ingredientes locales debe pensarse desde una lógica de sostenibilidad real y no solo como tendencia gastronómica.

Estos autores analizan la magnitud del desperdicio alimentario a nivel global y, apoyándose en datos de organismos internacionales, explican lo siguiente:

La FAO, con un informe realizado en 2011, puso en evidencia que el desperdicio alimentario es hoy por hoy un problema de grandes dimensiones, señalando que 1 de cada 3 kilos de alimentos que se producen en el mundo (un total de 1.300 millones de toneladas anuales), no son finalmente consumidos por las personas que habitan este planeta, sino que son derivados a otros usos no alimentarios, o son directamente enviados a la basura, con todos los impactos ambientales, sociales y económicos que representa el tirar la comida. (p. 2)

A partir de esa base, la investigación de Pickering y Reynolds (2025) aporta una mirada útil sobre la flexibilidad culinaria, porque muestra que las recetas no siempre se ejecutan de forma rígida, sino que se adaptan según la disponibilidad de insumos y las decisiones

¹ Aprovechar los alimentos de tal manera que no vuelvan a la naturaleza en forma de basura.

cotidianas de preparación; los autores señalan que las recetas pueden ser “*flexibly interpreted and enacted as cooked dishes by consumers in practice* [que, en la práctica, los consumidores interpretan y preparan de forma flexible como platos cocinados]”(p. 1), idea que permite vincular la creatividad culinaria con el mejor aprovechamiento de materias primas y con la reducción potencial de residuos.

Por lo anteriormente señalado, que complementa el análisis del anterior autor, Saeteros-Hernández et al. (2025), realizó una investigación en el que se identificó, para el caso de restaurantes de Riobamba, una generación promedio de 18.48 kg de desperdicio alimentario por restaurante al día y un predominio del residuo orgánico, hallazgo que refuerza la necesidad de diseñar propuestas gastronómicas donde el uso integral del ingrediente deje de ser accesorio y pase a convertirse en criterio técnico de planificación culinaria.

4.1.2 Estudios nacionales

El desarrollo de la cocina de vanguardia en el Ecuador ha sido abordado desde una perspectiva conceptual que permite identificar tanto su potencial como sus limitaciones dentro del contexto local; en este sentido, Jaramillo (2021) analiza la gastronomía molecular como una innovación relevante dentro del país, señalando que su implementación no ha sido homogénea debido a factores económicos y culturales, lo que evidencia que la adopción de técnicas contemporáneas requiere no solo conocimiento técnico, sino también adaptación a las condiciones del entorno gastronómico ecuatoriano.

Es así que, este autor menciona que “la cocina molecular representa una evolución de la gastronomía tradicional mediante la aplicación de principios científicos en la preparación de alimentos” (Jaramillo, 2021, p. 15), lo cual permite comprender que la innovación culinaria no implica sustituir la tradición, sino reinterpretarla desde nuevas técnicas, aspecto que se vincula directamente con el uso de ingredientes locales dentro de propuestas contemporáneas.

En cuanto al aprovechamiento del taxo como recurso gastronómico, el estudio desarrollado por Culqui (2024) resalta su valor dentro de la biodiversidad alimentaria ecuatoriana, destacando su versatilidad en preparaciones tanto dulces como saladas; la autora sostiene que este fruto ha sido subutilizado a pesar de su potencial culinario, lo que limita su posicionamiento dentro de la gastronomía nacional, y plantea que su revalorización depende de la innovación en su uso y de su incorporación en propuestas gastronómicas contemporáneas;

En ese contexto, el autor señala que el taxo “posee características organolépticas que permiten su aplicación en diversas preparaciones gastronómicas, contribuyendo a la diversificación de la oferta culinaria” (Culqui, 2024, p. 222), lo que aporta sustento al planteamiento de integrar este ingrediente dentro de un menú de degustación con enfoque creativo.

El análisis del zambo [SIC] como ingrediente tradicional evidencia una problemática similar en términos de pérdida de relevancia dentro del consumo actual, a pesar de sus propiedades nutricionales y su potencial gastronómico; en este sentido, Alvarado (2022) desarrolla un estudio aplicado donde examina el uso del sambo y el zapallo en preparaciones innovadoras, concluyendo que la incorporación de técnicas culinarias modernas permite resignificar estos productos dentro de la cocina contemporánea; el uso de materias primas tradicionales como el sambo y el zapallo dentro de preparaciones innovadoras permite rescatar ingredientes que han sido desplazados por productos industrializados, generando nuevas alternativas gastronómicas que combinan valor nutricional, identidad cultural y creatividad culinaria. Este planteamiento resulta clave, ya que demuestra que la innovación no se limita a la técnica, sino que implica también un proceso de revalorización de los productos locales mediante su integración en propuestas gastronómicas de mayor nivel.

Por otra parte, la investigación de Gudiño (2024) analiza la elaboración de postres utilizando taxo y guayaba como alternativa dentro de la cocina creativa, empleando una metodología mixta que incluye validación sensorial, lo que permite evaluar la aceptación del producto por parte de los consumidores; los resultados evidencian que el uso de ingredientes locales no representa una limitación, sino una oportunidad para desarrollar propuestas diferenciadas, y en ese sentido la autora señala que “la sustitución de insumos tradicionales por productos locales puede mantener estándares de calidad y aceptación en la elaboración de postres” (Gudiño, 2024, p. 35), lo que refuerza la viabilidad de incorporar el taxo dentro de un menú de degustación con enfoque innovador.

Por último, el estudio de Flores (2022) aborda la implementación de técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco tiempos, evidenciando que existe una tendencia creciente hacia la integración de tradición e innovación dentro del sector gastronómico; mediante un enfoque metodológico mixto, el autor demuestra que la aplicación de técnicas contemporáneas mejora la experiencia del comensal y fortalece la competitividad del sector, destacando que la gastronomía ecuatoriana puede posicionarse

en contextos de alta cocina cuando se articulan adecuadamente los elementos culturales con la técnica culinaria, lo que resulta coherente con el objetivo de diseñar un menú de degustación que combine identidad, creatividad y sostenibilidad.

4.1.3 Estudios locales

El análisis del cuy dentro del contexto gastronómico local permite comprender su relevancia no solo como alimento, sino como símbolo cultural profundamente arraigado en la identidad andina; en este sentido, Salazar (2024) examina el rescate de recetas ancestrales a base de este ingrediente, evidenciando que su presencia se mantiene vigente en las prácticas culinarias de la Sierra norte, lo que refleja un proceso de continuidad cultural que trasciende generaciones; la autora señala que “el cuy constituye un elemento fundamental dentro de la gastronomía tradicional andina, asociado a prácticas culturales y festividades comunitarias” (Salazar, 2024, p. 18), lo que permite entender que su incorporación en propuestas contemporáneas no implica una ruptura con la tradición, sino una reinterpretación que puede fortalecer su valor dentro de la alta cocina.

Desde una perspectiva territorial, los informes institucionales del Gobierno Autónomo Descentralizado de Antonio Ante (2022) permiten observar cómo la gastronomía local se articula con dinámicas sociales y económicas, particularmente a través de eventos como la Feria de Comidas Típicas, donde se evidencia la participación activa de productores, cocineros y comunidad en general; estos espacios no solo promueven el consumo local, sino que consolidan su valor identitario dentro del territorio, lo que se relaciona directamente con la viabilidad de incorporar este ingrediente en propuestas gastronómicas innovadoras.

En relación con el impacto turístico, el Gobierno Autónomo Descentralizado de Antonio Ante (2022) destaca que la Feria Nacional del Cuy ha logrado convocar a miles de visitantes, evidenciando el potencial de la gastronomía como motor de desarrollo local; en este contexto, se describe que la Feria Nacional del Cuy se ha consolidado como un evento de gran relevancia para el cantón Antonio Ante, promoviendo la participación de productores locales y atrayendo a un número significativo de visitantes, lo que dinamiza la economía y fortalece la identidad cultural del territorio. Este planteamiento resulta clave, ya que demuestra que la gastronomía tradicional no solo cumple una función cultural, sino también económica, lo que refuerza la pertinencia de desarrollar propuestas culinarias que integren estos productos dentro de una lógica de innovación y sostenibilidad.

Por otra parte, el enfoque de la gastrobotánica aplicado al zambo permite ampliar la comprensión sobre el aprovechamiento integral de los ingredientes, aspecto fundamental dentro del concepto de desperdicio cero; en este sentido, Boada (2025) analiza la utilización de la flor del zambo [SIC] desde una perspectiva experimental, evidenciando que este componente puede incorporarse en diversas preparaciones con resultados favorables en términos sensoriales, lo que demuestra que el potencial de los ingredientes no se limita a sus partes tradicionalmente utilizadas, sino que puede ampliarse mediante la innovación culinaria.

A continuación, el estudio de Alvarado (2022), retomado en el contexto local, permite reforzar la idea de que la disminución en el consumo del zambo [SIC] no responde a la falta de valor nutricional, sino a la ausencia de propuestas innovadoras que lo posicionen dentro de la gastronomía contemporánea; el autor plantea que la incorporación de técnicas modernas en su preparación puede generar nuevas formas de consumo, lo que se relaciona con el objetivo de esta investigación al proponer su integración dentro de un menú estructurado que combine tradición, creatividad y sostenibilidad, permitiendo así recuperar su relevancia dentro del contexto gastronómico actual.

4.1.4 Matriz del estado del arte

Tabla 1

Matriz de revisión bibliográfica

Autor – Año	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Alvarado (2022)	Aplicar técnicas culinarias innovadoras con sambo y zapallo.	Investigación aplicada con desarrollo experimental.	Se obtuvieron preparaciones innovadoras dulces y saladas con aceptación favorable.	Las técnicas modernas permiten revalorizar productos tradicionales.	https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/4461b521-7799-41d2-94a6-27a483f043d7/content
Barcelona Culinary Hub (2022)	Explicar las características de un menú degustación.	Revisión conceptual.	Destaca la secuencia, equilibrio y narrativa gastronómica.	Un menú degustación requiere coherencia y armonía entre tiempos.	https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/menu-degustacion
Barcelona Culinary Hub (2024)	Describir la cocina de vanguardia y sus técnicas principales.	Revisión documental.	Identifica técnicas contemporáneas y su impacto sensorial.	La innovación culinaria exige creatividad y dominio técnico.	https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia
Barcelona Culinary Hub (2024)	Promover estrategias Zero Waste en gastronomía.	Revisión divulgativa.	Presenta alternativas para reducir desperdicios alimentarios.	El aprovechamiento integral favorece la sostenibilidad.	https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tips-zero-waste
Boada (2025)	Elaborar un recetario basado en la flor del sambo.	Investigación experimental.	Se desarrollaron preparaciones con aceptación favorable.	La gastrobotánica amplía las posibilidades de aprovechamiento del sambo.	https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/46530

Autor – Año	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Culqui (2024)	Analizar las características y usos gastronómicos del taxo.	Investigación documental y descriptiva.	Identificó propiedades organolépticas y aplicaciones culinarias.	El taxo posee gran potencial en cocina dulce y salada.	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/0189040a-fcbe-44a0-9e6d-8c2a1925ecd9/content
Fernández-Zamudio et al. (2023)	Analizar el desperdicio alimentario y alternativas de reducción.	Revisión bibliográfica.	Se evidenció la magnitud del desperdicio de alimentos a nivel mundial.	El enfoque de desperdicio cero es fundamental para la sostenibilidad.	https://redivia.gva.es/bitstream/handle/20.500.11939/8916/2023_Fernandez-Zamudio_Trabajando.pdf?sequence=1&isAllowed=y
Flores (2022)	Diseñar un menú utilizando técnicas de vanguardia.	Enfoque mixto con validación sensorial.	Se obtuvo una experiencia gastronómica innovadora.	Las técnicas contemporáneas mejoran la experiencia del comensal.	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/995ff8b5-9d2d-4540-b00d-cb8ea79446b5/content
GAD Antonio Ante (2022)	Promover las comidas típicas del cantón.	Difusión institucional.	Se fortaleció la participación comunitaria y turística.	La gastronomía tradicional dinamiza la economía local.	https://www.antonioante.gob.ec/AntonioAnte/este-domingo-5-xxviii-feria-de-comidas-tipicas/
GAD Antonio Ante (2022)	Difundir la Feria Nacional del Cuy.	Información institucional.	El evento reunió productores y visitantes.	El cuy representa un elemento de identidad territorial.	https://www.antonioante.gob.ec/AntonioAnte/este-jueves-se-inaugura-feria-nacional-del-cuy/
Gudiño (2024)	Elaborar postres con taxo y guayaba.	Metodología mixta con análisis sensorial.	Los productos alcanzaron aceptación favorable.	Los ingredientes locales permiten generar propuestas diferenciadas.	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8ce753df-db30-4015-b0bc-42beb9e66a00/content

Autor – Año	Objetivo	Metodología	Resultados clave	Conclusiones	Link
Jaramillo (2021)	Analizar la cocina molecular como innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y ecuatoriana.	Revisión documental.	Describe la evolución de la cocina molecular, sus técnicas y aplicación en Ecuador.	La cocina molecular constituye una innovación que complementa la gastronomía tradicional mediante fundamentos científicos.	https://doi.org/10.5281/zenodo.5866597
Pickering y Reynolds (2025)	Analizar la flexibilidad de las recetas domésticas.	Investigación cualitativa.	Se evidenció que las recetas se adaptan a las necesidades de los usuarios.	La flexibilidad culinaria favorece el aprovechamiento de ingredientes.	https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100797
Saeteros et al. (2025)	Caracterizar residuos alimentarios en restaurantes de Riobamba.	Estudio de caso con análisis cuantitativo y cualitativo.	Se registró una generación promedio de 18,48 kg diarios de residuos por restaurante.	Se requieren estrategias de economía circular y aprovechamiento integral.	https://doi.org/10.3390/biomass5020018
Salazar (2024)	Rescatar recetas ancestrales elaboradas con cuy.	Investigación aplicada.	Se recopilaron y estandarizaron preparaciones tradicionales.	El cuy mantiene un fuerte valor cultural y gastronómico en la región andina.	https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/b55529d9-3f20-4da7-a959-87cca149dfdd/content

4.2 Marco conceptual

La gastronomía de vanguardia se caracteriza por integrar creatividad, técnica e innovación con el propósito de transformar la experiencia culinaria tradicional. Barcelona Culinary Hub (2024) sostiene que esta corriente gastronómica se fundamenta en la experimentación y en la aplicación de técnicas contemporáneas que modifican texturas, temperaturas y formas de presentación, permitiendo generar nuevas experiencias sensoriales en el comensal. En este contexto, la cocina de vanguardia no implica únicamente innovación estética, sino también una reinterpretación de los ingredientes tradicionales desde una perspectiva técnica y sostenible.

La cocina creativa propuesta por Adriá redefine la relación entre alimento y experiencia sensorial. Según Adriá, citado por Perdomo (2003), la cocina contemporánea busca despertar los sentidos del comensal mediante la transformación de ingredientes y estructuras tradicionales de los platos, incorporando técnicas que generan sorpresa y nuevas formas de degustación. La autora explica que este enfoque rompe con los cánones clásicos de la gastronomía occidental al transformar sabores, texturas y temperaturas sin perder la esencia del producto original. Asimismo, Perdomo (2003) afirma que la cocina creativa convierte el acto de comer en una experiencia sensorial y cultural donde intervienen memoria, percepción y emoción.

Dentro de esta corriente gastronómica, el menú degustación constituye una herramienta fundamental para estructurar experiencias culinarias integrales. Barcelona Culinary Hub (2022) explica que un menú degustación debe mantener coherencia narrativa, equilibrio de sabores y progresión sensorial entre cada tiempo, evitando la saturación del comensal y fortaleciendo la experiencia gastronómica. Este concepto resulta relevante para la presente investigación, debido a que el diseño de un menú de degustación con zambo, taxo y cuy requiere articular creatividad culinaria, armonía sensorial y valorización de ingredientes locales.

El enfoque de desperdicio cero o *Zero Waste* representa otra dimensión esencial de la gastronomía contemporánea. Fernández et al. (2021) consideran que el desperdicio alimentario constituye uno de los principales problemas de sostenibilidad dentro de la industria gastronómica, por lo que proponen el aprovechamiento integral de materias primas como estrategia para reducir residuos y optimizar recursos. Este enfoque

promueve la reutilización culinaria de subproductos, cáscaras, semillas y partes tradicionalmente descartadas, integrando sostenibilidad y creatividad gastronómica.

La sostenibilidad alimentaria también se relaciona con los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Naciones Unidas (ODS, 2023) señala que el mundo mantiene un retraso considerable en la reducción del desperdicio de alimentos y enfatiza que el consumo y la forma de producir de manera responsable deben formar parte de estrategias sostenibles que permitan desvincular el crecimiento económico del uso excesivo de recursos. Desde esta perspectiva, la incorporación de ingredientes locales y el uso integral de alimentos fortalecen modelos gastronómicos más responsables con el entorno social y ambiental.

En relación con los ingredientes centrales de esta investigación, el cuy (*Cavia porcellus*) constituye un alimento ancestral de gran importancia cultural y alimentaria en la región andina. Alarcón (2017) afirma que el cuy desempeña un papel relevante dentro de la gastronomía y economía local, especialmente en Imbabura, donde su comercialización y consumo forman parte de la identidad culinaria regional. Por otra parte, Culqui (2024) sostiene que el taxo posee características organolépticas versátiles que permiten su aplicación en preparaciones dulces y saladas, favoreciendo la diversificación gastronómica. Asimismo, Alvarado (2022) señala que el zambo puede recuperar relevancia dentro de la gastronomía contemporánea mediante la aplicación de técnicas culinarias innovadoras que resignifiquen su consumo tradicional.

4.3 Marco legal

El desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras requiere el cumplimiento de normativas vinculadas con la inocuidad alimentaria, las buenas prácticas de manufactura y la sostenibilidad en la producción de alimentos. En Ecuador, el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados establece disposiciones obligatorias para establecimientos donde se procesen, preparen, almacenen y comercialicen alimentos destinados al consumo humano. El reglamento señala que las buenas prácticas de manufactura comprenden “los principios básicos y prácticas generales de higiene” (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA], 2002, p. 2), orientados a garantizar condiciones sanitarias adecuadas y disminuir riesgos inherentes a la producción alimentaria.

El mismo reglamento determina que las actividades de fabricación, procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos deben ejecutarse bajo condiciones técnicas que aseguren la inocuidad del producto final. Además, establece que los establecimientos alimentarios deben minimizar riesgos de contaminación y cumplir requisitos relacionados con higiene, limpieza y control sanitario. Estas disposiciones son relevantes para esta investigación debido a que la aplicación de técnicas gastronómicas contemporáneas exige mantener estándares adecuados de manipulación y procesamiento de alimentos.

A nivel internacional, el Codex Alimentarius constituye uno de los principales referentes normativos en materia alimentaria. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] y la Organización Mundial de la Salud [OMS] definen el Codex Alimentarius como un compendio de normas alimentarias aceptadas internacionalmente que busca proteger la salud de los consumidores y facilitar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Asimismo, las directrices sobre producción y comercialización de alimentos orgánicos establecen criterios relacionados con etiquetado, preparación, almacenamiento y sistemas de inspección que favorecen la armonización internacional de prácticas alimentarias sostenibles (FAO & OMS, 2005).

Finalmente, los Objetivos de Desarrollo Sostenible promueven modelos de producción y consumo responsables aplicables también al ámbito gastronómico. Naciones Unidas (ONU, 2023) enfatiza la necesidad de implementar políticas sostenibles orientadas a reducir el desperdicio alimentario y fortalecer prácticas responsables en todos los sectores productivos. En consecuencia, el enfoque de desperdicio cero planteado en esta investigación se relaciona directamente con los principios internacionales de sostenibilidad y aprovechamiento eficiente de recursos alimentarios.

5. Metodología. -

5.1 Tipo de investigación: Aplicada

La investigación fue de tipo aplicada, ya que se orientó a resolver un problema real en el ámbito gastronómico, en específico el aprovechamiento de ingredientes tradicionales como el sambo, el cuy y el taxo. Esto permitió desarrollar una propuesta concreta, que se materializó en el diseño de un menú de degustación utilizando técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero, aportando así al desarrollo en el sector gastronómico.

5.2 Enfoque: Mixto

El estudio se desarrolló con un enfoque mixto, combinando datos cuantitativos y cualitativos, empleando encuestas estructuradas para analizar cómo percibe la población el uso de técnicas vanguardistas y desperdicio cero en un menú de degustación, mientras que las entrevistas semiestructuradas se las aplicó a expertos gastronómicos que permitieron profundizar en el conocimiento.

5.3 Alcance: Explicativo–propositivo

El alcance de la investigación fue explicativo y propositivo, no solo se procuró identificar y analizar las causas del problema el cual es el desaprovechamiento de ingredientes y la escasa innovación culinaria, sino que también se buscó dar una solución concreta a través del diseño de un menú sostenible e innovador.

5.4 Diseño de la investigación: Cuasiexperimental

El diseño de la investigación fue cuasiexperimental, ya que se realizó una intervención práctica a través de la elaboración y validación de un menú de degustación sin una manipulación aleatoria de las variables. Este diseño permitió observar los efectos de la aplicación de técnicas vanguardistas y del enfoque en desperdicio cero en un entorno controlado, sin necesidad de grupos experimentales y de control estrictamente definidos.

5.5 Métodos de la investigación

Se emplearon los métodos inductivo-deductivo, analítico-sintético y cuasiexperimental.

El método inductivo-deductivo permitió organizar el análisis de la investigación, empezando de observaciones específicas sobre el uso de ingredientes tradicionales como el sambo, el taxo y el cuy, para llegar a conclusiones generales y aplicar principios teóricos en el diseño de un menú de degustación.

El método analítico-sintético ayudó a descomponer el problema en sus diferentes componentes, como el aprovechamiento integral de los alimentos y uso de técnicas vanguardistas, para luego integrarlos en una propuesta gastronómica coherente y bien estructurada.

Finalmente, el método cuasiexperimental se empleó durante la fase de validación gastronómica.

5.6 Técnicas de la investigación

Se emplearon técnicas diversas, como encuestas, entrevistas y observación indirecta. Las encuestas facilitaron la recolección de datos cuantificables sobre cómo la población percibe la innovación gastronómica, el desperdicio cero en los ingredientes a utilizar. Las entrevistas permitieron obtener información especializada a partir de experiencia de expertos en gastronomía. La observación indirecta se utilizó para analizar comportamientos y tendencias sin intervenir de manera directa en el entorno.

5.7 Instrumentos de la investigación

Se emplearon los siguientes instrumentos:

- Guion de entrevista
- Cuestionario
- Ficha de observación
- Test hedónico
- Equipo informático para procesamiento de datos (Laptop)
- Dispositivo móvil para registro de información (Teléfono celular)

5.8 Población y muestra

Como universo de estudio se tomó como referencias la “Población Económicamente Activa (PEA) de Imbabura. Para el cálculo de la muestra activa que son 161.752” según el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC], 2010, p. 4). Se aplicó un 10% de margen de error, y un 99% de nivel de confianza. Se aplicó una fórmula para poblaciones finitas. El resultado fue una muestra de 165.

Con el fin de calcular el tamaño de la muestra correspondiente a la investigación, se empleó la fórmula de poblaciones finitas:

Figura 1
Cálculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error: 10%
 Nivel de confianza: 99%
 Tamaño de Poblacion: 161752
 Calcular

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 161752
Tamaño de muestra: 165

Asesoría Economía y Marketing AEM (2026). Calculadora de muestras.
https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Valores:

n= Tamaño de la muestra

z= Nivel de confianza deseado

p= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)

q= Proporción de la población sin la característica deseada (fracaso)

e= Nivel de error dispuesto a cometer

N= Tamaño de la población

Formula:

$$n = \frac{N * Z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Reemplazando valores:

$$n = \frac{161.752 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.076^2 * (161.752 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5} = \frac{155.340}{0.941} = 165$$

5.9 Procedimiento

El procedimiento de la investigación se desarrolló en cuatro fases:

5.9.1 Diseño de instrumentos

En la primera etapa se elaboraron los instrumentos de recolección de información en función de los objetivos de la investigación. Se diseñó un cuestionario estructurado con preguntas cerradas de tipo dicotómico, de opción múltiple y escala de Likert, dirigido a la Población Económicamente Activa de Imbabura. De igual manera, se elaboró un guion de entrevista semiestructurada con preguntas abiertas orientadas a obtener la percepción y experiencia de expertos gastronómicos sobre la aplicación de técnicas de vanguardia, el aprovechamiento integral de los ingredientes y la viabilidad de propuestas gastronómicas con enfoque de desperdicio cero. Adicionalmente, se diseñaron fichas de observación y una ficha de evaluación hedónica para valorar sensorialmente el menú de degustación desarrollado.

5.9.2 Aplicación de los instrumentos

Una vez elaborados los instrumentos, se procedió a su aplicación. El cuestionario fue administrado a una muestra de 165 personas pertenecientes a la Población Económicamente Activa de Imbabura, con el propósito de identificar percepciones y niveles de aceptación relacionados con los ingredientes y las propuestas gastronómicas innovadoras. Paralelamente, se realizaron entrevistas semiestructuradas a cuatro expertos gastronómicos, quienes aportaron criterios técnicos y profesionales para complementar la información obtenida. Como criterios de inclusión, se consideró a profesionales con formación en gastronomía y experiencia comprobable en cocina profesional, alta cocina, docencia gastronómica o investigación culinaria. Asimismo, se priorizó la participación de especialistas con conocimientos sobre ingredientes tradicionales ecuatorianos y técnicas culinarias contemporáneas. Por otra parte, se excluyó a personas sin formación en el área gastronómica, con experiencia limitada en cocina profesional o que no tuvieran relación con procesos de innovación culinaria. Finalmente, durante la fase experimental, se aplicaron las fichas de observación y evaluación hedónica con el fin de registrar las características sensoriales y la aceptación del menú de degustación elaborado.

5.9.3. Análisis de los datos

La información recopilada fue organizada y procesada mediante la herramienta Microsoft Excel. Los datos cuantitativos provenientes de las encuestas fueron tabulados y representados mediante gráficos estadísticos, principalmente de tipo circular, con el propósito de facilitar su interpretación. Por otra parte, la información cualitativa obtenida en las entrevistas fue sometida a un proceso de codificación axial, a partir del cual se establecieron categorías y subcategorías de análisis que permitieron identificar patrones y relaciones entre las respuestas. Finalmente, los resultados fueron presentados de forma gráfica y narrativa, lo que posibilitó la posterior triangulación con los antecedentes investigativos y los fundamentos teóricos del estudio.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. –

En el presente capítulo se exponen los resultados obtenidos mediante la aplicación de los instrumentos de investigación y el desarrollo experimental de la propuesta gastronómica. En primer lugar, se presentan los hallazgos derivados de las encuestas y entrevistas realizadas, los cuales permitieron conocer las percepciones de los participantes y los criterios técnicos de los expertos. Posteriormente, se desarrolla la discusión de los resultados mediante la triangulación de la información obtenida con los antecedentes investigativos y los fundamentos teóricos, con el propósito de analizar la pertinencia del diseño de un menú de degustación de cinco tiempos con técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero utilizando sambo, cuy y taxo.

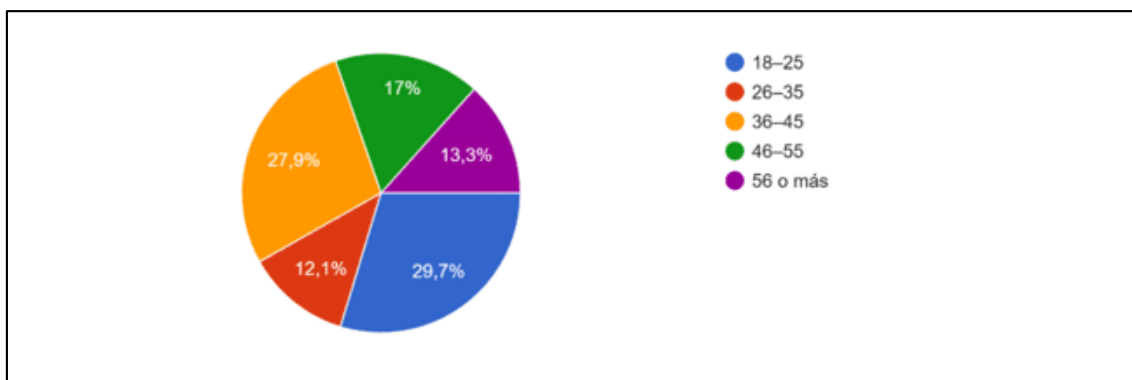
6.1 Tabulación de las encuestas

Datos generales

A. Edad

Figura 2

Edad

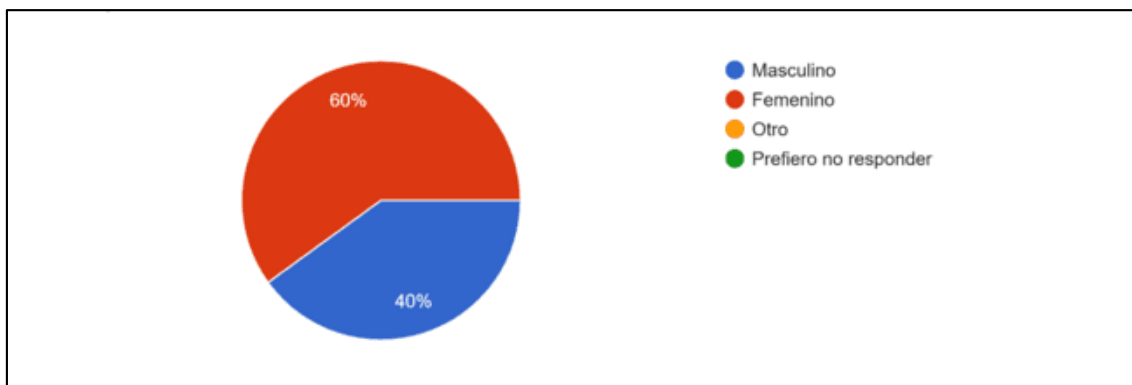


La mayor parte de los participantes se ubicó en el rango de 56 años o más con el 29,7 %, seguido del grupo de 36 a 45 años con el 27,9 %. Los rangos de 26 a 35 años y 18 a 25 años representaron porcentajes menores, lo que evidencia una participación diversa en términos generacionales.

B. Género

Figura 3

Género

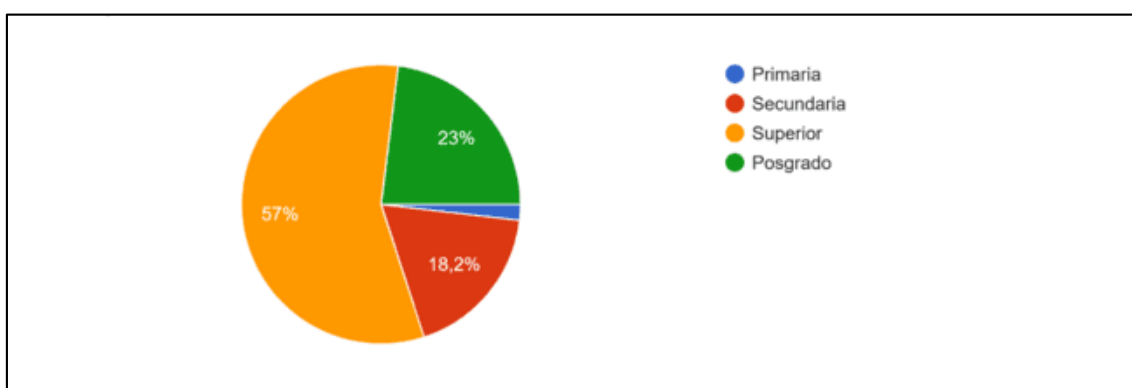


El 60 % de los encuestados correspondió al género masculino, mientras que el 40 % perteneció al género femenino. No se registraron porcentajes representativos en las demás opciones.

C. Nivel de educación:

Figura 4

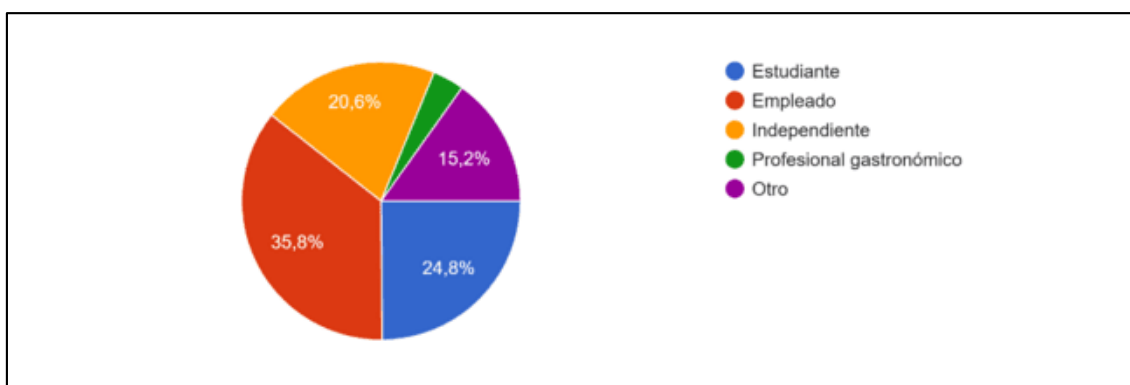
Nivel de educación



La mayoría de los participantes indicó poseer estudios superiores, representando el 57 % de la muestra. En menor proporción se encontraron personas con educación secundaria y posgrado, lo que refleja un nivel educativo predominantemente alto entre los encuestados.

D. Ocupación

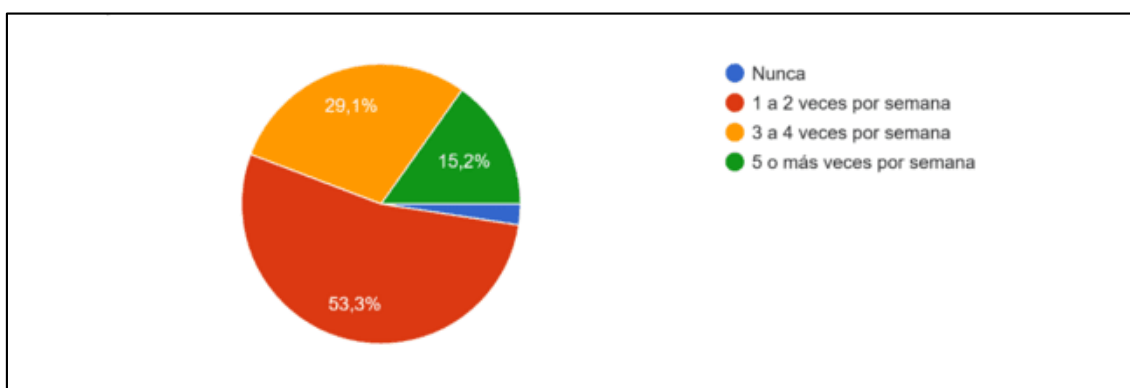
Figura 5
Ocupación



El grupo con mayor representación correspondió a profesionales gastronómicos con el 35,8 %, seguido de estudiantes y trabajadores independientes. Esto evidencia una participación importante de personas vinculadas directa o indirectamente al ámbito gastronómico.

E. ¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa?

Figura 6
Frecuencia de consumo



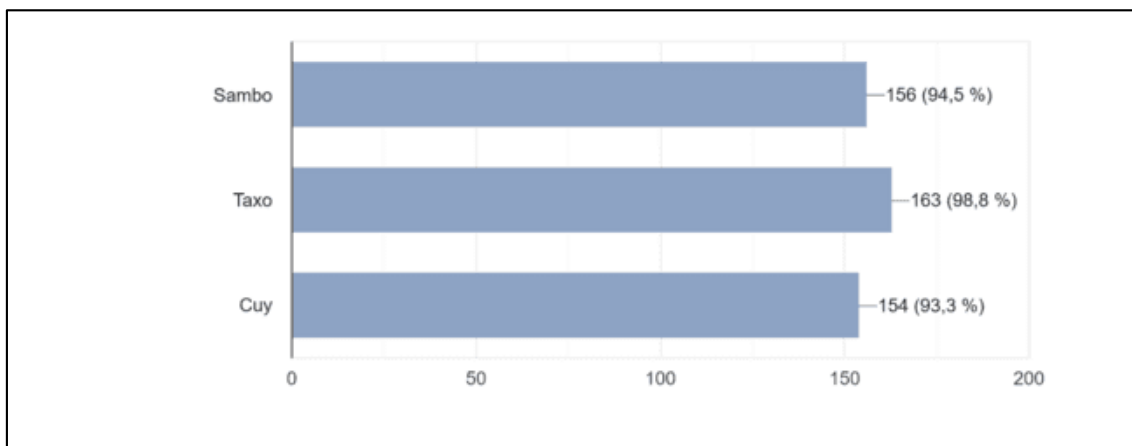
El 53,3 % de los participantes manifestó consumir alimentos fuera de casa entre una y dos veces por semana, mientras que el 29,1 % indicó hacerlo entre tres y cuatro veces. Los resultados reflejan una relación frecuente de los encuestados con establecimientos gastronómicos.

CONOCIMIENTO Y CONSUMO

1. ¿Conoce usted los siguientes ingredientes? (marque qué ingredientes conoce).

Figura 7

Conocimiento de los ingredientes estudiados

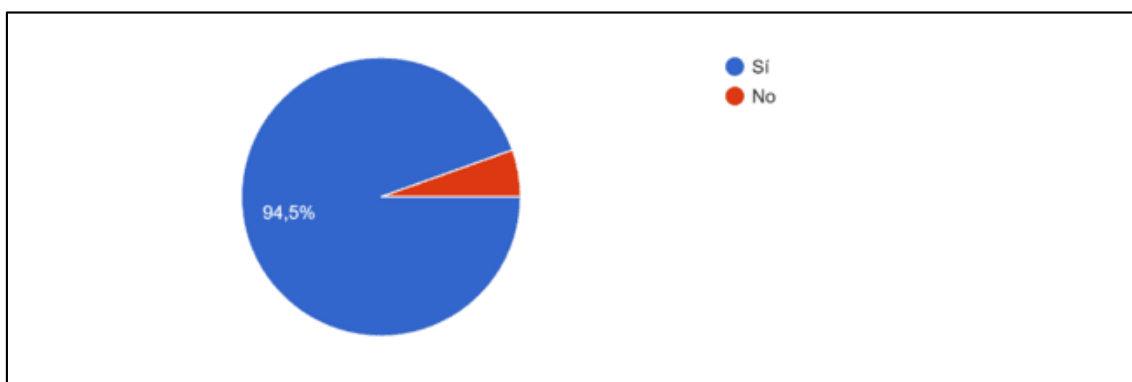


Los resultados muestran un alto nivel de reconocimiento de los ingredientes analizados. El taxo alcanzó el mayor porcentaje de conocimiento con el 98,8 %, seguido del sambo con el 94,5 % y el cuy con el 93,3 %.

2. ¿Ha consumido platos elaborados con estos ingredientes?

Figura 8

Consumo de preparaciones elaboradas con sambo, taxo y cuy

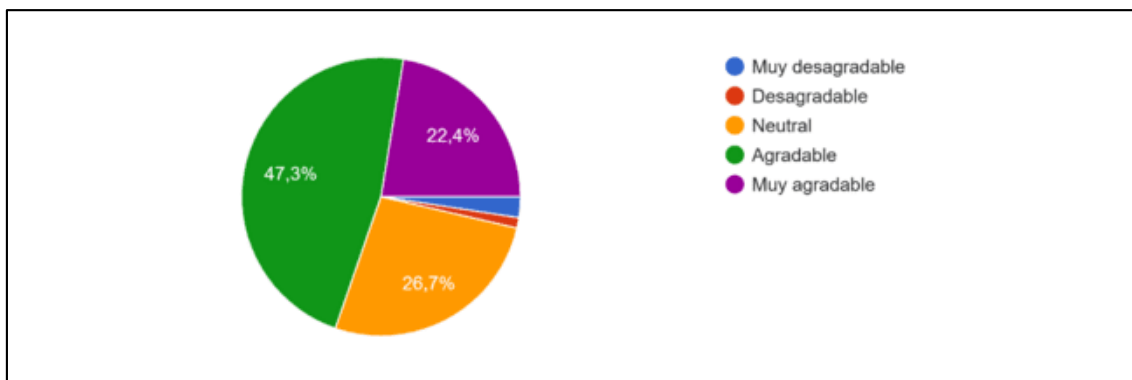


La mayoría de los participantes indicó haber consumido preparaciones elaboradas con sambo, taxo y cuy, evidenciando que estos ingredientes mantienen presencia dentro de los hábitos alimentarios de la población.

3. ¿Cómo calificaría el sabor del sambo?

Figura 9

Percepción del sabor del sambo

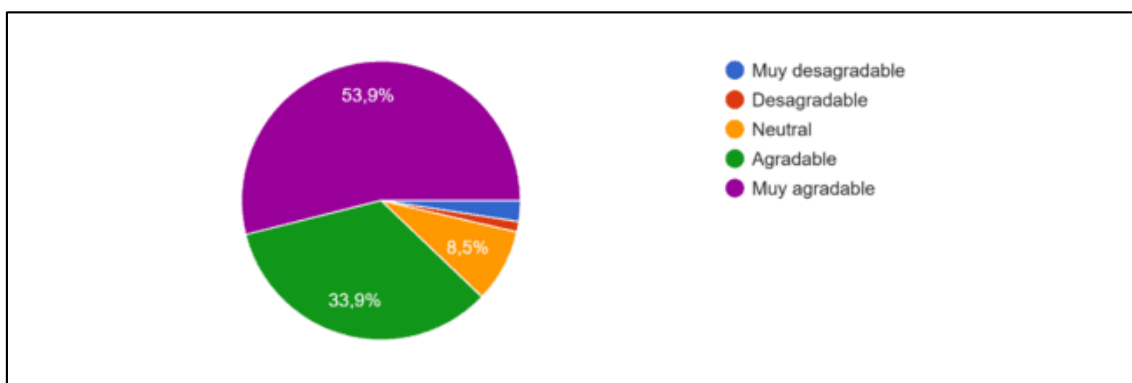


El 47,3 % calificó el sabor del sambo como agradable, mientras que el 26,7 % lo consideró muy agradable. Los porcentajes negativos fueron mínimos, reflejando una percepción favorable hacia este ingrediente.

4. ¿Cómo calificaría el sabor del taxo?

Figura 10

Valoración en sabor del taxo

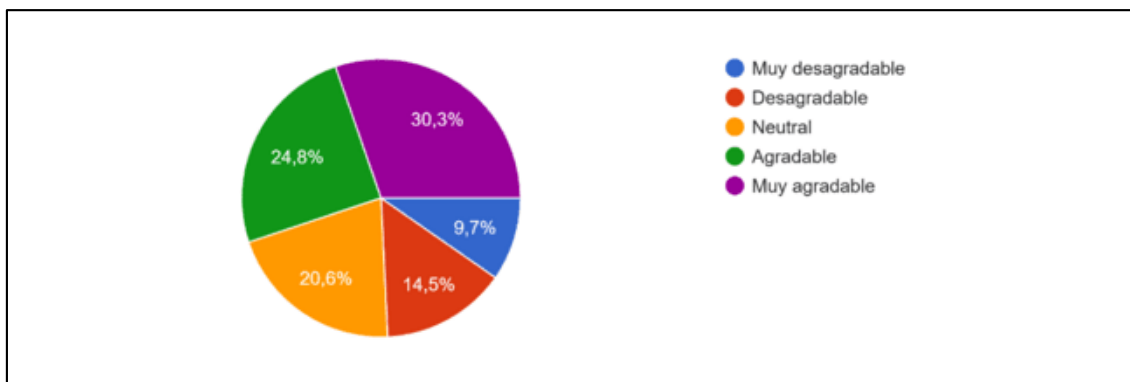


El taxo obtuvo una valoración positiva, destacándose la opción “agradable” con el 53,9 % y “muy agradable” con el 33,9 %, lo que evidencia una alta aceptación sensorial del ingrediente.

5. ¿Cómo calificaría el sabor del cuy?

Figura 11

Percepción del sabor del cuy

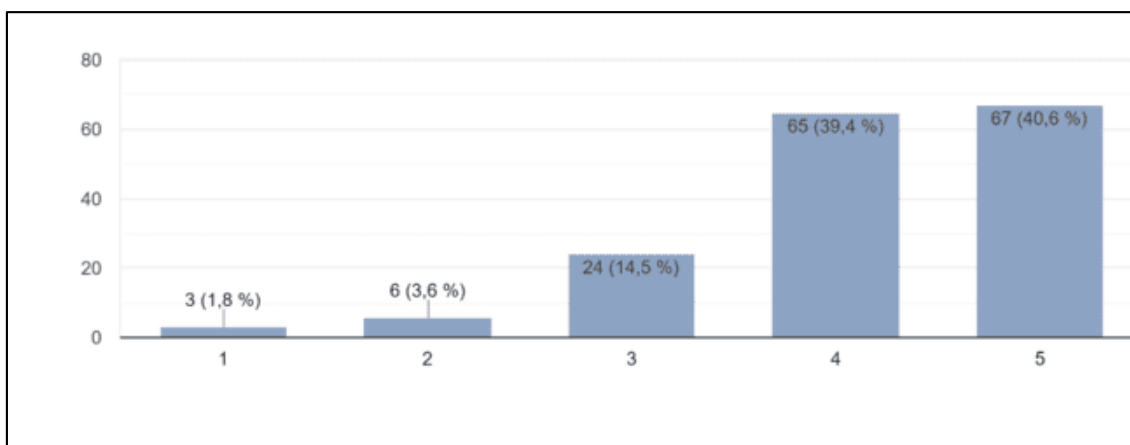


Las respuestas relacionadas con el cuy presentaron una mayor dispersión; sin embargo, predominó la percepción positiva entre las categorías “agradable” y “muy agradable”.

6. ¿Considera que estos ingredientes tienen potencial en la alta cocina?

Figura 12

Potencial de los ingredientes en propuestas de alta cocina

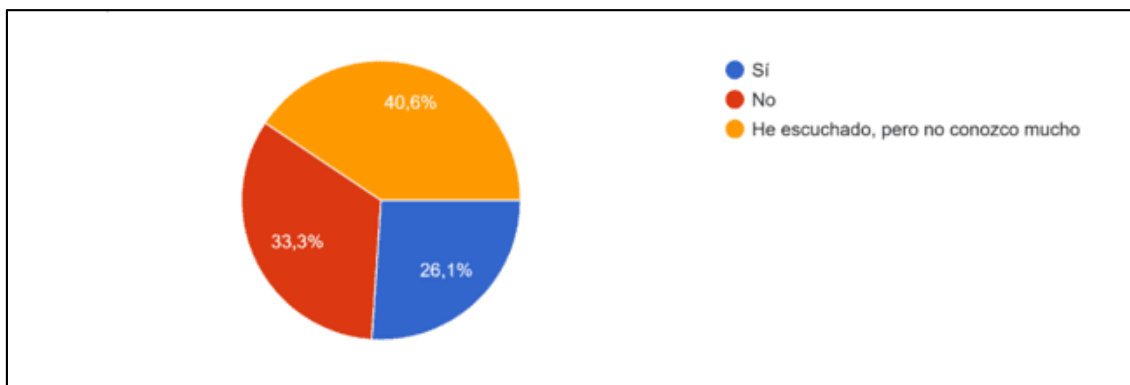


La mayor parte de los encuestados ubicó sus respuestas en los niveles 4 y 5 de la escala, con el 39,4 % y 40,6 % respectivamente, indicando una percepción favorable sobre el potencial gastronómico del sambo, taxo y cuy dentro de propuestas de alta cocina.

7. ¿Ha escuchado sobre técnicas de cocina de vanguardia?

Figura 13

Nivel de conocimiento sobre técnicas de cocina de vanguardia

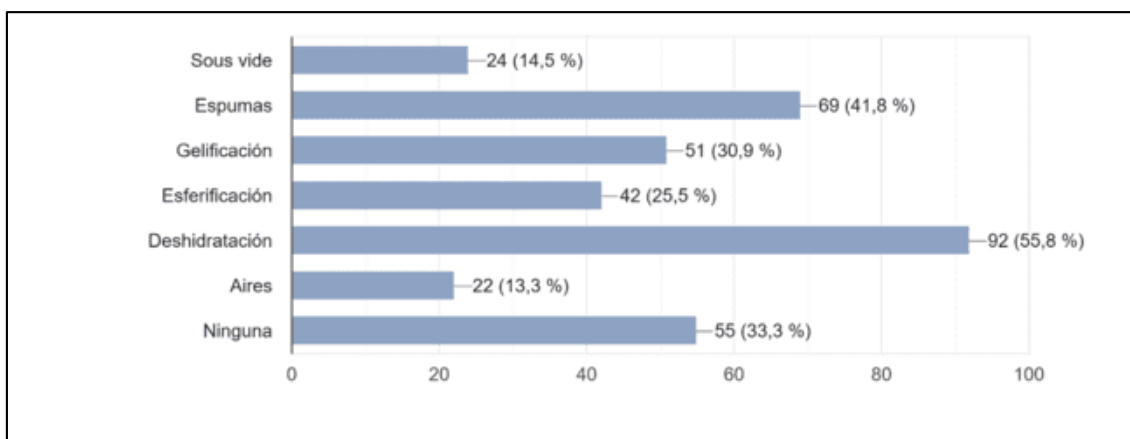


El 40,6 % indicó conocer las técnicas de cocina de vanguardia, mientras que el 33,3 % señaló haber escuchado sobre ellas sin tener un conocimiento profundo.

8. ¿Qué técnicas de vanguardia conoce? (Puede seleccionar más de una)

Figura 14

Técnicas culinarias contemporáneas reconocidas por los participantes

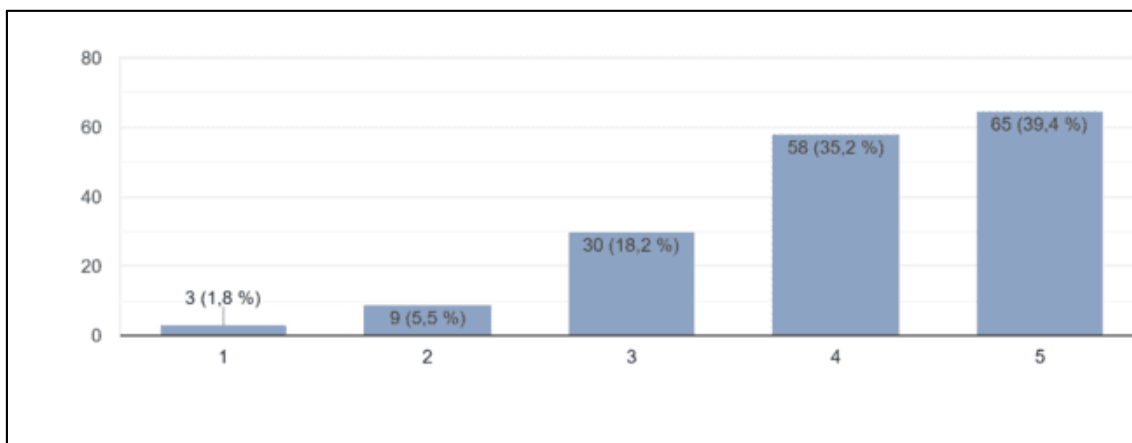


La técnica más reconocida fue la deshidratación con el 55,8 %, seguida de las espumas con el 41,8 % y la gelificación con el 30,9 %.

9. ¿Qué nivel de interés tiene en probar platos elaborados con técnicas de vanguardia?

Figura 15

Interés por probar preparaciones con técnicas de vanguardia

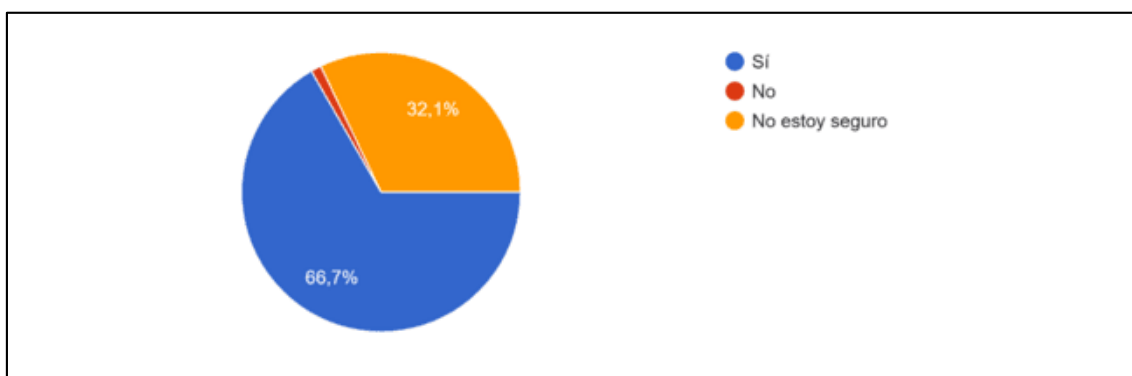


El interés por probar preparaciones con técnicas contemporáneas fue elevado, predominando las categorías 4 y 5 de la escala con el 35,2 % y 39,4 % respectivamente.

10. ¿Considera que las técnicas de vanguardia mejoran la experiencia gastronómica?

Figura 16

Percepción del impacto de las técnicas de vanguardia en la experiencia gastronómica

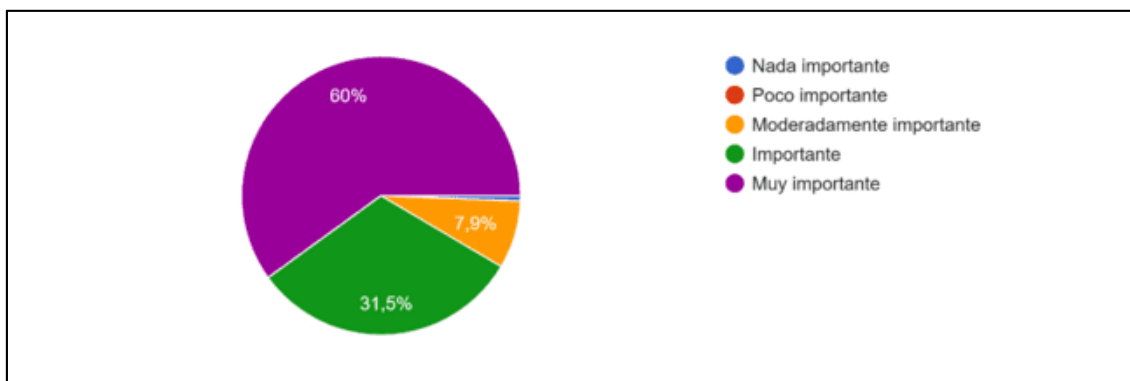


El 66,7 % de los participantes consideró que las técnicas de vanguardia mejoran la experiencia gastronómica, mientras que un porcentaje menor manifestó no estar seguro.

11. ¿Qué tan importante considera la presentación de un plato dentro de la experiencia gastronómica?

Figura 17

Importancia de la presentación dentro de la experiencia gastronómica



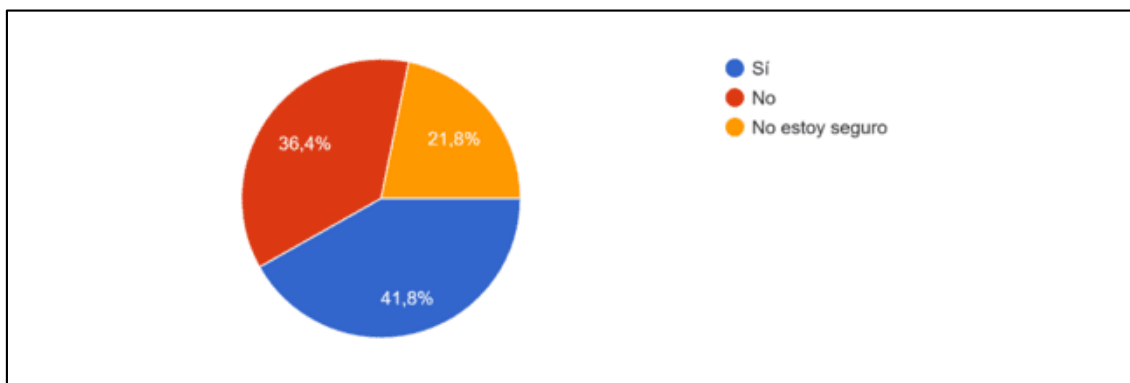
La presentación gastronómica fue considerada relevante por la mayoría de los encuestados, destacándose las categorías “importante” y “muy importante”.

SOSTENIBILIDAD Y DESPERDICIO CERO

12. ¿Ha escuchado sobre el concepto de desperdicio cero en gastronomía?

Figura 18

Conocimiento del concepto de desperdicio cero

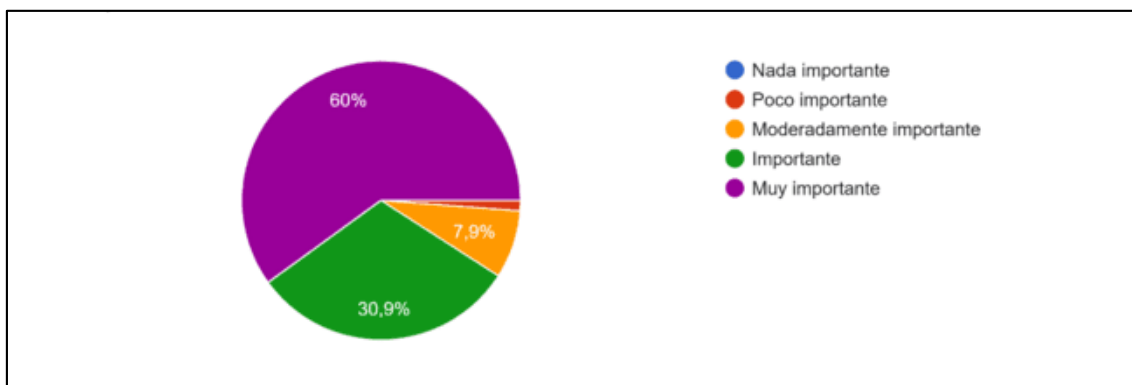


El 41,8 % afirmó conocer el concepto de desperdicio cero, mientras que el 36,4 % indicó no estar completamente seguro sobre su significado.

13. ¿Qué tan importante considera reducir el desperdicio alimentario en restaurantes?

Figura 19

Importancia de la reducción del desperdicio alimentario

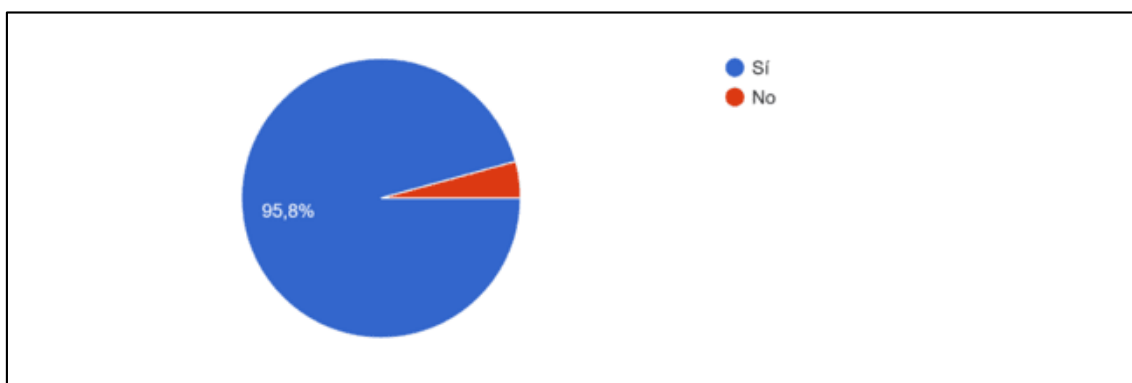


La mayoría de los participantes consideró importante reducir el desperdicio de alimentos en restaurantes, predominando las categorías “importante” y “muy importante”.

14. ¿Estaría dispuesto/a a consumir platos elaborados con el aprovechamiento integral de los ingredientes?

Figura 20

Aceptación del aprovechamiento integral de los ingredientes

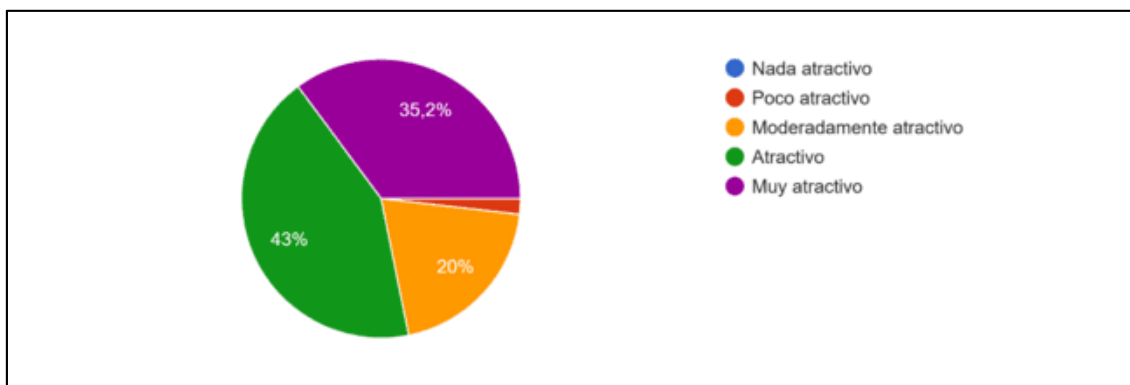


El 95,8 % manifestó estar dispuesto a consumir preparaciones elaboradas con el aprovechamiento integral de los ingredientes, evidenciando una alta aceptación del enfoque sostenible.

15. ¿Qué tan atractivo le resulta un menú que promueva sostenibilidad y aprovechamiento integral?

Figura 21

Atractivo de propuestas gastronómicas sostenibles

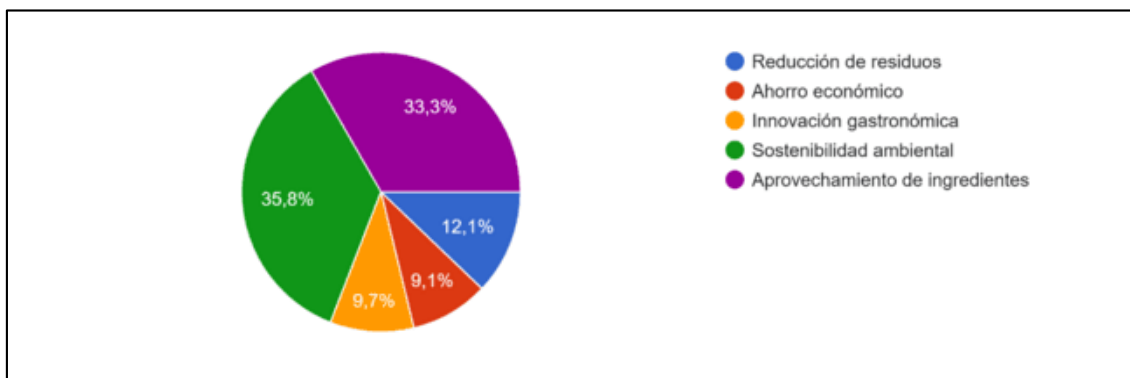


Las respuestas se concentraron principalmente entre las categorías “atractivo” y “muy atractivo”, reflejando interés hacia propuestas gastronómicas sostenibles.

16. ¿Qué tan atractivo le resulta un menú que promueva sostenibilidad y aprovechamiento integral?

Figura 22

Beneficios asociados al enfoque de desperdicio cero



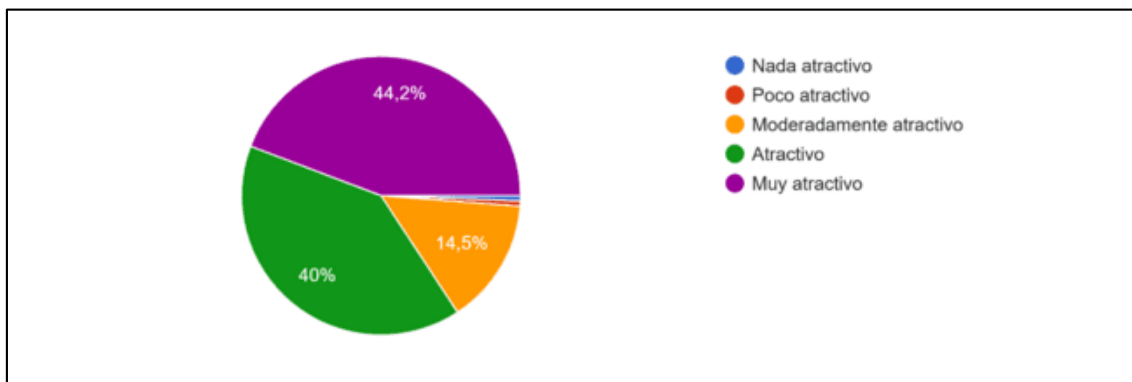
La sostenibilidad ambiental fue considerada el principal beneficio del enfoque desperdicio cero con el 35,8 %, seguida de la innovación gastronómica con el 33,3 %.

Menú de degustación

17. ¿Qué tan atractivo le resulta un menú que combine tradición e innovación?

Figura 23

Percepción sobre la combinación entre tradición e innovación

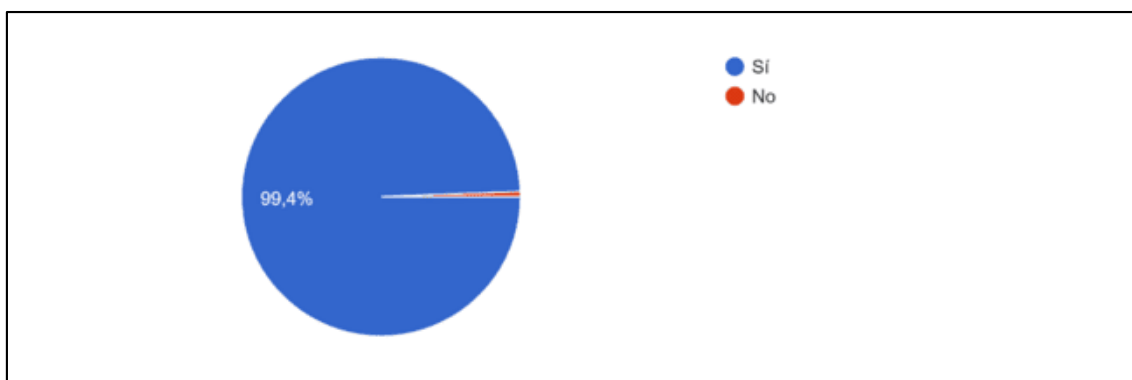


El 44,2 % calificó este tipo de menú como atractivo y el 40 % como muy atractivo, evidenciando una valoración positiva hacia propuestas que integren identidad cultural e innovación culinaria.

18. ¿Le gustaría que un menú de degustación incluya ingredientes tradicionales ecuatorianos?

Figura 24

Interés por la incorporación de ingredientes tradicionales ecuatorianos

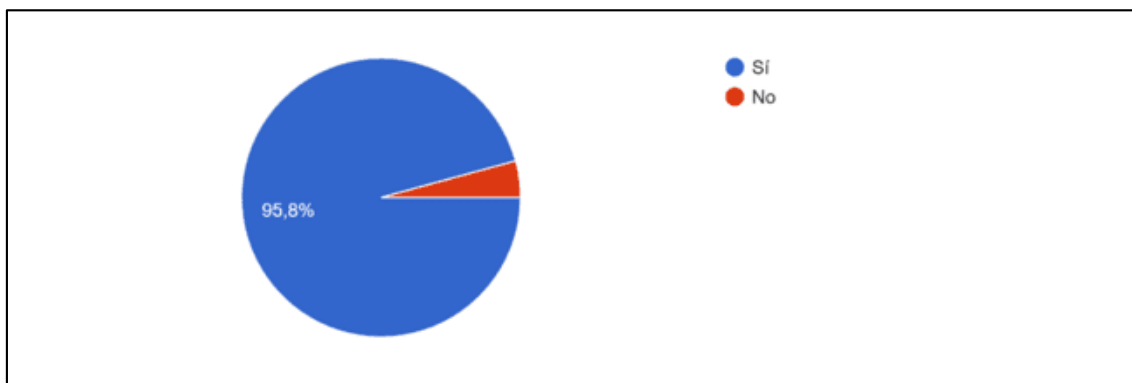


El 99,4 % de los encuestados manifestó que le gustaría que un menú de degustación incluya ingredientes tradicionales ecuatorianos.

19. ¿Estaría dispuesto/a a pagar por una experiencia gastronómica innovadora elaborada con ingredientes locales?

Figura 25

Disposición a pagar por experiencias gastronómicas innovadoras con productos locales

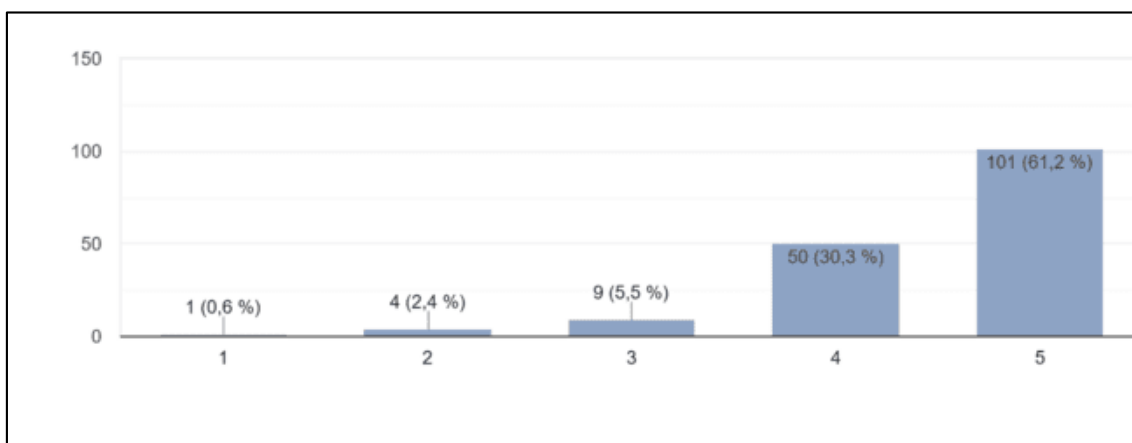


El 95,8 % señaló estar dispuesto a pagar por una experiencia gastronómica innovadora elaborada con ingredientes locales.

20. ¿En qué medida considera que la innovación gastronómica puede revalorizar ingredientes tradicionales ecuatorianos?

Figura 26

Aporte de la innovación gastronómica a la revalorización de ingredientes tradicionales



La mayoría de los participantes consideró que la innovación gastronómica puede contribuir significativamente a la revalorización de ingredientes tradicionales ecuatorianos, predominando la valoración máxima dentro de la escala utilizada.

6.1.1 Resumen general de las encuestas

Los resultados de las encuestas evidenciaron una percepción favorable hacia el uso del sambo, el taxo y el cuy dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas. Se registró un elevado nivel de conocimiento de estos ingredientes, destacándose el taxo con un 98,8 %, seguido del sambo con un 94,5 % y el cuy con un 93,3 %, además de una valoración positiva de sus características sensoriales. Asimismo, alrededor del 80 % de los encuestados consideró que estos productos poseen potencial para ser incorporados en la alta cocina. En relación con la cocina de vanguardia, el 40,6 % manifestó conocer estas técnicas y el 74,6 % expresó un alto interés por probar preparaciones innovadoras, mientras que el 66,7 % consideró que contribuyen a mejorar la experiencia gastronómica.

Por otra parte, se observó una marcada aceptación hacia los principios de sostenibilidad y aprovechamiento integral de los alimentos, ya que el 95,8 % de los participantes indicó estar dispuesto a consumir platos elaborados bajo un enfoque de desperdicio cero. De igual manera, el 84,2 % calificó como atractivo un menú que combine tradición e innovación, el 99,4 % manifestó interés en que este incluya ingredientes tradicionales ecuatorianos y el 95,8 % señaló que estaría dispuesto a pagar por una experiencia gastronómica innovadora elaborada con productos locales. En conjunto, estos resultados reflejan una actitud positiva hacia propuestas culinarias que integren identidad, sostenibilidad y técnicas de vanguardia, favoreciendo la revalorización de ingredientes tradicionales ecuatorianos.

6.2 Resultados de las entrevistas

Con la finalidad de complementar la información obtenida mediante las encuestas, se realizaron entrevistas semiestructuradas a cuatro profesionales del área gastronómica, identificados mediante los códigos E1, E2, E3 y E4. La información recopilada fue analizada mediante codificación axial, lo que permitió establecer categorías y subcategorías relacionadas con los objetivos de la investigación. Este proceso facilitó la identificación de patrones comunes, percepciones compartidas y aportes técnicos sobre la aplicación de técnicas de vanguardia y el enfoque de desperdicio cero utilizando sambo, taxo y cuy.

6.2.1 Datos de los entrevistados

Tabla 2

Datos de los entrevistados

Código	Nombre del entrevistado	Ocupación del entrevistado	Fecha de la entrevista
E1	Ismael Tapia	Chef ejecutivo del restaurante “Okela”	12/05/26
E2	Ana Belén Montesdeoca	Asesor Técnico / Pastry Chef de Bakels del Ecuador S.A.	12/05/26
E3	CINDY GUDIÑO	Ayudante de pastelería de “BREAD LAB”	12/05/26
E4	Mateo Guerra	Jefe de cocina/ socio de “Respiro cocina moderna”	12/05/26

Nota. Elaborado por el autor en base a las entrevistas aplicadas a expertos gastronómicos (2026).

6.2.2 Guion de la entrevista

1. ¿Cuál es su opinión sobre el uso del sambo, taxo y cuy dentro de la alta cocina ecuatoriana?
2. Desde su experiencia, ¿qué características gastronómicas considera más relevantes al trabajar con estos ingredientes?
3. ¿Qué técnicas considera más adecuadas para trabajar estos ingredientes?
 - Sous vide
 - Sifón
 - Deshidratación
 - Gelificación
 - Espumas
 - Aires
 - Otras

4. ¿Qué posibilidades técnicas identifica para aplicar cocina de vanguardia en el sambo, taxo y cuy?
5. ¿Qué dificultades ha encontrado al aplicar técnicas modernas en ingredientes tradicionales?
6. ¿De qué manera se pueden aprovechar las mermas o subproductos de estos ingredientes dentro de la cocina profesional?
7. ¿Cómo influye el aprovechamiento integral de los alimentos en la calidad gastronómica de un plato?
8. ¿Considera viable implementar un menú de degustación basado en desperdicio cero en el contexto ecuatoriano? ¿Por qué?
9. ¿Qué elementos considera fundamentales al diseñar un menú de degustación de cinco tiempos?
10. Si tuviera que diseñar un plato con sambo, cuy o taxo bajo un enfoque de desperdicio cero, ¿qué propuesta desarrollaría?
11. ¿Considera que este tipo de propuestas gastronómicas son comercialmente viables en el mercado ecuatoriano? ¿Por qué?
12. ¿Qué papel cumple la presentación y la experiencia sensorial dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas?

6.2.3 Transcripción de las entrevistas

(Ver anexo 3)

6.2.4 Sistema de categorización de datos cualitativos

La información cualitativa obtenida a través de las entrevistas semiestructuradas realizadas a los expertos gastrónomos fue sometida a un proceso de codificación axial, con el propósito de organizar y analizar las respuestas de manera sistemática. Este procedimiento permitió establecer categorías y subcategorías relacionadas con los objetivos de la investigación, facilitando la identificación de patrones, similitudes y criterios técnicos sobre el uso del sambo, el taxo y el cuy en propuestas gastronómicas con técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero. A partir de ello, se estructuró el sistema de categorización de los datos cualitativos que se presenta a continuación.

Tabla 3
Categorización de los datos cualitativos

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Revalorización de ingredientes tradicionales	Potencial gastronómico del sambo, taxo y cuy	E1, E2, E3, E4	Los entrevistados coincidieron en que estos ingredientes poseen valor cultural y potencial para la alta cocina.	Existe consenso sobre la capacidad de estos productos para fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana y ser incorporados en propuestas contemporáneas.
Características gastronómicas	Textura, sabor y versatilidad	E1, E2, E3, E4	Se destacó la versatilidad del sambo, la acidez y aroma del taxo y el valor cultural y proteico del cuy.	Las propiedades organolépticas de los ingredientes favorecen su aplicación en diferentes preparaciones.
Cocina de vanguardia	Técnicas aplicables	E1, E2, E3, E4	Se mencionaron técnicas como <i>sous vide</i> , sifón, deshidratación, espumas, gelificación y aires.	Los ingredientes presentan condiciones favorables para la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas.
Limitaciones técnicas	Dificultades en la aplicación	E1, E2, E3, E4	Los expertos señalaron problemas relacionados con la intensidad del sabor, la estabilidad de las preparaciones y la falta de equipamiento especializado.	La innovación requiere conocimiento técnico y control de los procesos para evitar alteraciones en las características del producto.
Desperdicio cero	Aprovechamiento de mermas y subproductos	E1, E2, E3, E4	Se propuso utilizar semillas, cáscaras, huesos y excedentes para elaborar polvos, fondos, geles, fermentos e infusiones.	El aprovechamiento integral de los ingredientes representa una alternativa sostenible y creativa.
Calidad gastronómica	Influencia del aprovechamiento integral	E1, E2, E3, E4	Los entrevistados afirmaron que el uso total del ingrediente mejora sabores, texturas y creatividad culinaria.	El enfoque de desperdicio cero no disminuye la calidad, sino que amplía las posibilidades gastronómicas.
Viabilidad del menú de degustación	Aplicación en el contexto ecuatoriano	E1, E2, E3, E4	Los especialistas consideraron que Ecuador posee biodiversidad y recursos suficientes para implementar este tipo de propuestas.	El menú de degustación con desperdicio cero es técnicamente viable y constituye una alternativa diferenciadora.

Categoría	Subcategoría	Código	Unidad de análisis	Interpretación
Diseño del menú	Equilibrio y secuencia de los tiempos	E1, E2, E3, E4	Se resaltó la importancia del equilibrio de sabores, las porciones, la coherencia y la progresión entre tiempos.	La estructura del menú debe generar una experiencia gastronómica armónica.
Viabilidad comercial	Aceptación en el mercado ecuatoriano	E1, E2, E3, E4	Los entrevistados consideraron que estas propuestas poseen potencial comercial, especialmente en restaurantes de autor y gastronomía contemporánea.	El enfoque de sostenibilidad puede convertirse en un elemento diferenciador dentro del mercado.
Experiencia sensorial	Presentación y percepción del comensal	E1, E2, E3, E4	Los expertos señalaron que la apariencia, el aroma, las texturas y la estética son fundamentales para la experiencia gastronómica.	La experiencia sensorial constituye un componente esencial dentro de la cocina contemporánea.

Nota. Elaborado por el autor con base en las entrevistas aplicada a profesionales del ámbito gastronómico (2026).

La categorización presentada permitió organizar y sistematizar la información obtenida mediante las entrevistas realizadas a los expertos gastrónomos. A través del proceso de codificación axial se identificaron categorías y subcategorías relacionadas con los objetivos de la investigación, facilitando la interpretación de las unidades de análisis y la identificación de patrones comunes entre los entrevistados. Esta estructura constituyó la base para el análisis cualitativo y para la posterior triangulación de los resultados con los hallazgos cuantitativos, los antecedentes investigativos y los fundamentos teóricos del estudio.

6.2.5 Resumen de las entrevistas

Los resultados cualitativos evidenciaron una coincidencia entre los entrevistados E1, E2, E3 y E4 respecto al potencial gastronómico del sambo, el taxo y el cuy como ingredientes capaces de ser revalorizados dentro de la alta cocina ecuatoriana. Los expertos destacaron principalmente la versatilidad, las propiedades organolépticas y el valor cultural de estos productos, además de señalar que técnicas como el *sous vide*, la deshidratación, las espumas, la gelificación y el sifón ofrecen amplias posibilidades de aplicación en propuestas contemporáneas. Asimismo, identificaron ciertas limitaciones asociadas al control de sabores, las características propias de los ingredientes y la disponibilidad de equipamiento especializado.

Por otra parte, los códigos E1, E2, E3 y E4 coincidieron en que el aprovechamiento integral de las materias primas favorece la creatividad y la sostenibilidad, permitiendo transformar semillas, cáscaras, huesos y otros subproductos en nuevos elementos gastronómicos. De igual manera, consideraron viable la implementación de un menú de degustación con enfoque de desperdicio cero en el contexto ecuatoriano, destacando su potencial comercial y su capacidad para fortalecer la identidad culinaria nacional. Finalmente, los entrevistados señalaron que la coherencia entre los tiempos, el equilibrio de sabores y la experiencia sensorial representan factores esenciales para el éxito de propuestas gastronómicas contemporáneas.

6.3 Discusión

Los resultados obtenidos permitieron evidenciar una percepción favorable hacia la incorporación del sambo, el taxo y el cuy dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas. En las encuestas, aproximadamente el 80 % de los participantes manifestó, en los niveles más altos de la escala, que estos ingredientes poseen potencial para ser utilizados en la alta cocina. Esta apreciación fue consistente con los criterios emitidos por los entrevistados E1, E2, E3 y E4, quienes señalaron que estos productos poseen características organolépticas, valor cultural y versatilidad suficiente para ser reinterpretados en propuestas culinarias innovadoras. Estos hallazgos coinciden con Alvarado (2022), quien sostiene que la incorporación de técnicas modernas en ingredientes tradicionales permite resignificar productos como el sambo y generar nuevas alternativas gastronómicas. De igual manera, Culqui (2024) destaca que el taxo presenta características que favorecen su aplicación en diversas preparaciones, contribuyendo a la diversificación de la oferta culinaria. En este sentido, los resultados permiten inferir que la revalorización de ingredientes tradicionales constituye una oportunidad para fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana desde una perspectiva contemporánea.

En relación con la aplicación de técnicas de vanguardia, el 74,6 % de los encuestados manifestó un alto interés por consumir platos elaborados mediante este tipo de procesos y el 66,7 % consideró que dichas técnicas mejoran la experiencia gastronómica. Estos resultados guardan relación con las respuestas de E1, E2, E3 y E4, quienes identificaron al *sous vide*, las espumas, la deshidratación, los geles y los aires como herramientas con amplias posibilidades de aplicación en el sambo, el taxo y el cuy. Lo anterior coincide con lo expuesto por Barcelona Culinary Hub (2024), que describe a la cocina de vanguardia como una práctica sustentada en la experimentación y la transformación sensorial del alimento. Asimismo, Jaramillo (2021) señala que la cocina molecular representa una evolución de la gastronomía tradicional mediante la aplicación de principios científicos. Desde esta perspectiva, los resultados obtenidos evidencian que la innovación culinaria no implica sustituir la tradición, sino reinterpretarla a través de nuevas técnicas y experiencias.

Respecto al enfoque de desperdicio cero, el 95,8 % de los encuestados expresó su disposición para consumir platos elaborados con aprovechamiento integral de los ingredientes, mientras que los entrevistados E1, E2, E3 y E4 coincidieron en que las semillas, cáscaras, huesos y otros subproductos pueden transformarse en polvos, fondos,

infusiones y nuevos componentes gastronómicos. Estos hallazgos son consistentes con Fernández et al. (2023), quienes sostienen que la problemática del desperdicio alimentario debe abordarse desde toda la cadena alimentaria. Del mismo modo, Saeteros-Hernández et al. (2025) identificaron una importante generación de residuos orgánicos en establecimientos de restauración de Riobamba, evidenciando la necesidad de implementar estrategias de aprovechamiento integral. Desde el punto de vista conceptual, la sostenibilidad gastronómica implica optimizar el uso de los recursos y reducir el impacto ambiental, por lo que los resultados obtenidos demuestran que el desperdicio cero constituye una alternativa viable dentro de las propuestas culinarias actuales.

Por otra parte, la aceptación del menú de degustación mostró resultados favorables, ya que el 84,2 % de los participantes consideró atractivo un menú que combine tradición e innovación, mientras que el 99,4 % manifestó interés en que este incorpore ingredientes tradicionales ecuatorianos. A nivel cualitativo, E1, E2, E3 y E4 coincidieron en que la secuencia de los tiempos, el equilibrio de sabores y la experiencia sensorial representan elementos fundamentales para el diseño de este tipo de propuestas. Estos resultados son coherentes con lo planteado por Barcelona Culinary Hub (2022), que señala que un menú de degustación debe estructurarse mediante una narrativa culinaria que mantenga la armonía entre los platos y evite la saturación del comensal. En consecuencia, se evidencia que el diseño de un menú de cinco tiempos basado en sambo, taxo y cuy responde no solamente a criterios técnicos, sino también a la construcción de una experiencia gastronómica integral.

Finalmente, el 95,8 % de los encuestados manifestó estar dispuesto a pagar por una experiencia gastronómica innovadora elaborada con ingredientes locales, mientras que los expertos codificados como E1, E2, E3 y E4 consideraron que este tipo de propuestas son comercialmente viables en el mercado ecuatoriano, especialmente dentro de restaurantes de autor y establecimientos orientados a la cocina contemporánea. Estos resultados coinciden con Flores (2022), quien concluye que la integración de técnicas vanguardistas fortalece la experiencia del comensal y mejora la competitividad del sector gastronómico. Asimismo, Gudiño (2024) demuestra que el uso de ingredientes locales no representa una limitación, sino una oportunidad para desarrollar propuestas diferenciadas. Por consiguiente, los hallazgos obtenidos permiten afirmar que la combinación entre innovación, sostenibilidad y revalorización de productos tradicionales constituye una

estrategia con potencial para aportar al desarrollo de la alta cocina ecuatoriana y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional.

6.4 Propuesta

6.4.1 Objetivo general de la propuesta

Diseñar un menú de degustación de cinco tiempos con técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero, utilizando sambo, taxo y cuy con la finalidad de revalorizar ingredientes tradicionales ecuatorianos mediante una experiencia gastronómica innovadora, sostenible y afín con las tendencias de la cocina contemporánea.

6.4.2 Presentación

La presente propuesta gastronómica nace como respuesta a la necesidad de revalorizar ingredientes tradicionales ecuatorianos a través de la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas y principios de sostenibilidad. El menú de degustación de cinco tiempos fue pensado bajo un enfoque de desperdicio cero, procurando el aprovechamiento integral del sambo, el taxo y el cuy mediante procesos que permiten transformar sus diferentes partes en componentes gastronómicos con valor culinario. Asimismo, la secuencia de los tiempos fue estructurada con el propósito de ofrecer una experiencia sensorial progresiva, en la que se unen la innovación, la memoria gastronómica y la creatividad culinaria. De esta manera, la propuesta busca demostrar que los productos tradicionales pueden contribuir al desarrollo de una gastronomía más sostenible.

6.4.3 Selección y caracterización de las materias primas

En esta etapa se realizó la selección del sambo, taxo y cuy considerando sus características organolépticas, estado de madurez, rendimiento y potencial gastronómico. Además, se identificaron las partes y subproductos a ser aprovechados dentro del enfoque de desperdicio cero.

Figura 27
Cosecha de sambo



Figura 28
Taxo



Figura 29
Cortar el sambo



6.4.4 Diseño conceptual del menú

Se definió la estructura del menú de degustación de cinco tiempos, estableciendo una secuencia armónica entre las preparaciones, el equilibrio de sabores, texturas y la narrativa culinaria que conectan los ingredientes principales con las técnicas de vanguardia.

6.4.5 Experimentación y aplicación de técnicas culinarias

Se llevaron a cabo pruebas gastronómicas para determinar la viabilidad de diferentes técnicas contemporáneas, entre ellas el *sous vide*, el sifón, la deshidratación, la elaboración de espumas, aires y clarificados. Estas técnicas permitieron potenciar las características sensoriales de los ingredientes y generar nuevas experiencias para los comensales.

6.4.6 Aprovechamiento integral de los ingredientes

Se aplicó el desperdicio cero mediante la utilización de mermas generadas durante el proceso de elaboración. Las semillas, cáscaras, huesos, cartílagos y hojas fueron transformados en fondos, polvos, infusiones, aires y otros elementos complementarios, con el objetivo de minimizar el desperdicio y ampliar el valor gastronómico de cada materia prima.

6.4.7 Evaluación sensorial y validación de la propuesta

Finalmente, las preparaciones fueron sometidas a una evaluación sensorial mediante una ficha hedónica, permitiendo valorar atributos como apariencia, aroma, sabor, textura y aceptación general. Los resultados obtenidos posibilitaron validar la propuesta gastronómica desde una perspectiva técnica y sensorial.

6.5 Resultados de la validación de la propuesta

La validación de la propuesta gastronómica se llevó a cabo el martes 9 de junio de 2026 a las 13h00 en las instalaciones del laboratorio de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra. El panel de evaluación estuvo conformado por la PhD. Lorena Arellano, el chef docente investigador Gonzalo Rubio, el Mgs. Juan Carlos Andrade y el Mgs. Juan Carlos Echeverría, quienes participaron en la degustación y valoración técnica del menú de degustación de cinco tiempos.

Previo a la jornada de evaluación, se realizaron las compras y la selección de las materias primas con el propósito de garantizar la calidad de los ingredientes utilizados. Debido a la complejidad de algunas preparaciones y al tiempo requerido para determinados procesos, se efectuaron diversas actividades con varios días de anticipación. Entre ellas, se cosechó el sambo en estado de madurez adecuado y se procedió a su lavado, desinfección y clasificación. La pulpa fue destinada a la elaboración del dulce tradicional de sambo, cocido en olla a presión y posteriormente en paila de bronce con panela y ramas de canela, mientras que las cáscaras se emplearon en la elaboración de la infusión para el maridaje sin alcohol y las pepas fueron tostadas y garrapiñadas mediante almíbar a 110 °C.

De igual manera, se efectuó el aprovechamiento del cuy bajo el enfoque de desperdicio cero. El animal deshuesado cuidadosamente para utilizar los huesos en la elaboración de la *demi glace* y la piel fue enrollada en forma de tubo para ser empacada al vacío. En el caso del taxo, se extrajo el zumo para la preparación de la granita, mientras que las pepas y las cáscaras fueron sometidas a procesos de deshidratación para posteriormente incorporarlas en distintas elaboraciones del menú.

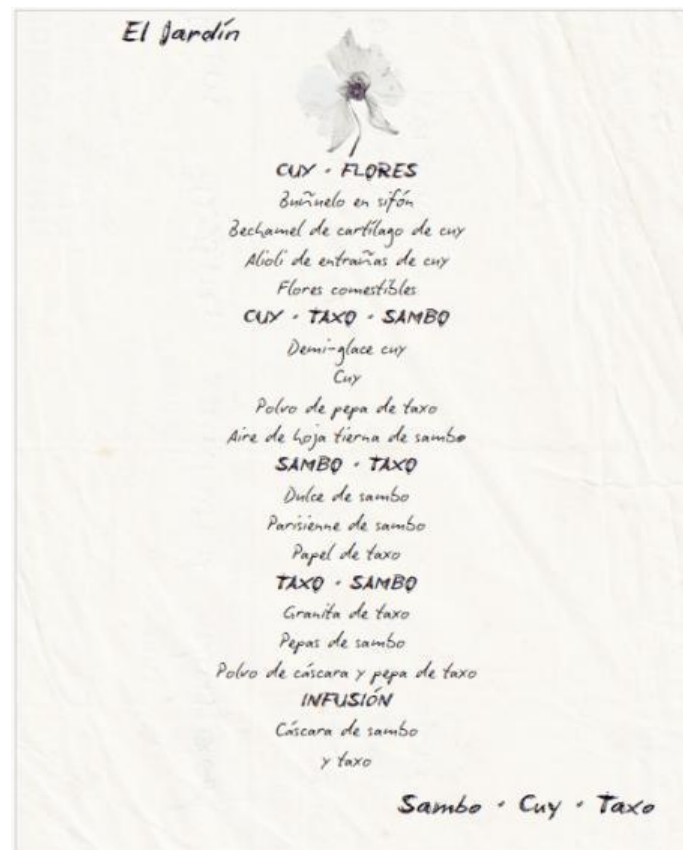
Figura 30
La mise en place



El día de la validación se desarrolló la *mise en place* de las preparaciones pendientes, con el fin de garantizar la correcta secuencia de servicio y la calidad de cada tiempo. Durante esta etapa se elaboraron componentes como el papel de taxo y el *crumble* de vainilla, además de realizar la cocción del cuy mediante la técnica *sous vide* durante seis horas a una temperatura de 75 °C. Todos los procedimientos fueron previamente estandarizados mediante las fichas de recetas estándar de la PUCE-I, permitiendo asegurar la uniformidad de las preparaciones.

Posteriormente, se realizó el emplatado y servicio del menú de degustación, el cual fue presentado de manera secuencial al panel de expertos. La valoración se efectuó mediante una ficha de evaluación hedónica diseñada para analizar diferentes criterios sensoriales y técnicos relacionados con la propuesta gastronómica.

Figura 31
Menú de degustación



Los resultados obtenidos evidenciaron una alta aceptación por parte de los especialistas, quienes destacaron la creatividad, la aplicación de técnicas de vanguardia y el aprovechamiento integral del sambo, el taxo y el cuy. Asimismo, reconocieron el valor conceptual de la propuesta y su contribución a la difusión de la gastronomía ecuatoriana desde una perspectiva contemporánea y sostenible.

Figura 32
Ficha hedónica

FICHA DE EVALUACIÓN HEDÓNICA DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Datos informativos

Nombre del evaluador: Lorena Arellano
 Edad: 60
 Profesión: Gastrónoma investigadora
 Nivel de educación: Secundaria ☐ Superior ☐ Especialización ☐ Maestría o Posgrado ☒
 Fecha: 09/06/2026

Instrucciones: Marque con una (✓) la opción que mejor represente su valoración del menú de degustación elaborado con sambo, cuy y taxo, utilizando técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero.

Criterios de evaluación	4 pts	3 pts	2 pts	1 pt
Integración de los ingredientes principales (sambo, cuy y taxo)	Excelente integración ✓	Buena integración	Integración parcial	Poca integración
Aplicación de técnicas de vanguardia	Excelente ejecución ✓	Buena ejecución	Ejecución aceptable	Ejecución deficiente
Aprovechamiento integral y desperdicio cero	Excelente aprovechamiento o ✓	Buen aprovechamiento o	Aprovechamiento o parcial	No se evidencia
Equilibrio de sabores y armonía gastronómica	Excelente armonía ✓	Buena armonía	Desequilibrios leves	Desequilibrios marcados
Experiencia sensorial global	Memorable e innovadora ✓	Satisfactoria	Aceptable	Poco atractiva
Presentación y creatividad	Sobresaliente ✓	Adecuada	Limitada	Deficiente
Secuencia y coherencia del menú degustación	Excelente progresión ✓	Buena progresión	Algunas inconsistencias	Sin coherencia
Aceptación general del menú	Excelente ✓	Buena	Moderada	Baja

Puntuación final: 32 / 32 puntos

Observaciones del evaluador: Felicitaciones por el concepto, es un trabajo top, usted está para cosas mayores. Algún día lo veré difundiendo la cocina y gastronomía ecuatoriana. Gracias por practicar la cocina honesta en toda su extensión.

Lorena

Es importante destacar que durante el proceso de validación no se registraron observaciones ni recomendaciones orientadas a modificar las preparaciones por parte del panel de expertos, lo que evidencia la adecuada aplicación de las técnicas culinarias y el equilibrio alcanzado entre los ingredientes empleados en cada tiempo. La ausencia de comentarios correctivos refleja el alto nivel de aceptación de la propuesta y la conformidad de los evaluadores respecto a sus características sensoriales, creativas y sostenibles. De igual manera, los comentarios emitidos por los especialistas resaltaron la

originalidad del concepto, la calidad del trabajo desarrollado y el potencial de la propuesta para contribuir a la revalorización y proyección de la gastronomía ecuatoriana.

En conjunto, el proceso de validación confirmó la viabilidad de la propuesta gastronómica y evidenció que la aplicación de técnicas de vanguardia junto con el aprovechamiento integral del sambo, el cuy y el taxo permite desarrollar un menú de degustación innovador, sostenible y coherente con la identidad gastronómica ecuatoriana. Estos resultados respaldan el potencial de este tipo de propuestas para contribuir a la revalorización de ingredientes tradicionales dentro de la gastronomía contemporánea.

FICHA DE EVALUACIÓN HEDÓNICA DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Datos informativos

Nombre del evaluador: _____

Edad: _____

Profesión: _____

Nivel de educación: Secundaria ☐ Superior ☐ Especialización ☐ Maestría o Posgrado ☐

Fecha: ____ / ____ / ____

Instrucciones: Marque con una (✓) la opción que mejor represente su valoración del menú de degustación elaborado con sambo, cuy y taxo, utilizando técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero.

Criterios de evaluación	4 pts	3 pts	2 pts	1 pt
Integración de los ingredientes principales (sambo, cuy y taxo)	Excelente integración	Buena integración	Integración parcial	Poca integración
Aplicación de técnicas de vanguardia	Excelente ejecución	Buena ejecución	Ejecución aceptable	Ejecución deficiente
Aprovechamiento integral y desperdicio cero	Excelente aprovechamiento	Buen aprovechamiento	Aprovechamiento parcial	No se evidencia
Equilibrio de sabores y armonía gastronómica	Excelente armonía	Buena armonía	Desequilibrios leves	Desequilibrios marcados
Experiencia sensorial global	Memorable e innovadora	Satisfactoria	Aceptable	Poco atractiva
Presentación y creatividad	Sobresaliente	Adecuada	Limitada	Deficiente
Secuencia y coherencia del menú degustación	Excelente progresión	Buena progresión	Algunas inconsistencias	Sin coherencia
Aceptación general del menú	Excelente	Buena	Moderada	Baja

Puntuación final: _____ / 32 puntos

Observaciones del evaluador:

7. CONCLUSIONES. -

- Se determinó que el sambo, el taxo y el cuy poseen características gastronómicas, sensoriales y culturales que justifican su selección como materias primas para propuestas culinarias contemporáneas, debido a su versatilidad y potencial de aprovechamiento integral.
- Se evidenció que la aplicación de técnicas de vanguardia, como el *sous vide*, el sifón, las espumas, la deshidratación y los aires, permitió optimizar las propiedades organolépticas de los ingredientes estudiados y aprovechar subproductos tradicionalmente descartados, fortaleciendo el enfoque de desperdicio cero.
- Se diseñó un menú de degustación de cinco tiempos que integró innovación culinaria, sostenibilidad y revalorización de ingredientes tradicionales ecuatorianos, demostrando que es posible desarrollar propuestas gastronómicas contemporáneas mediante el uso integral de las materias primas.
- Los resultados de las encuestas reflejaron una alta aceptación hacia los principios de sostenibilidad y hacia la incorporación de ingredientes locales en experiencias gastronómicas innovadoras, evidenciando el interés de los consumidores por propuestas que combinen tradición e innovación.
- Los expertos gastronómicos entrevistados coincidieron en que el sambo, el taxo y el cuy presentan amplias posibilidades de aplicación dentro de la alta cocina ecuatoriana, además de considerar que el aprovechamiento integral de estos ingredientes constituye una alternativa creativa y sostenible.
- La validación realizada por el panel de especialistas confirmó la aceptación técnica y sensorial del menú de degustación, obteniendo valoraciones favorables y comentarios positivos respecto al concepto, la creatividad y la coherencia de la propuesta.
- En términos generales, se comprobó que la integración de técnicas de vanguardia y estrategias de desperdicio cero contribuye a la revalorización de ingredientes patrimoniales ecuatorianos, constituyendo una alternativa viable para fortalecer la identidad y la sostenibilidad dentro de la gastronomía contemporánea del Ecuador.

8. RECOMENDACIONES. –

- Fortalecer el uso de ingredientes tradicionales ecuatorianos como el sambo, el taxo y el cuy mediante propuestas gastronómicas que permitan revalorizar su importancia cultural, nutricional y culinaria dentro de la cocina contemporánea.
- Incorporar técnicas de vanguardia y principios de desperdicio cero en los procesos de formación gastronómica, con el propósito de fomentar una cultura de innovación y sostenibilidad en los futuros profesionales del sector.
- Promover el aprovechamiento integral de las materias primas dentro de establecimientos gastronómicos, a fin de reducir las mermas alimentarias y generar nuevas alternativas creativas a partir de subproductos y excedentes.
- Impulsar el desarrollo de menús de degustación que integren identidad local, sostenibilidad y experiencias sensoriales, contribuyendo al fortalecimiento de la gastronomía ecuatoriana como un elemento diferenciador y competitivo.
- Fomentar espacios de investigación y experimentación culinaria que permitan ampliar las posibilidades técnicas de los ingredientes patrimoniales y generar propuestas adaptadas a las tendencias actuales de la alta cocina.
- Estimular la participación de productores locales, cocineros y académicos en iniciativas orientadas a la conservación y difusión de productos tradicionales, favoreciendo la soberanía alimentaria y el desarrollo sostenible del territorio.

Futura línea de investigación

Profundizar en futuras investigaciones sobre la aplicación de técnicas de fermentación y otros procesos biotecnológicos en ingredientes patrimoniales ecuatorianos, evaluando su influencia en las características sensoriales, el aprovechamiento integral y la creación de nuevas experiencias gastronómicas sostenibles.

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. –

- Alarcón, J. (2017). *Estudio de la producción y comercialización del cuy (Cavia porcellus) en la provincia de Imbabura*. Universidad Técnica del Norte. <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/6954>
- Alvarado, E. (2022). *Aplicación de técnicas culinarias en preparaciones de innovación de sal y dulce con base en sambo (Cucurbita ficifolia) y zapallo (Cucurbita máxima)* [Trabajo de titulación de licenciatura, Universidad de Cuenca]. <https://rest-dspace.ucuenca.edu.ec/server/api/core/bitstreams/4461b521-7799-41d2-94a6-27a483f043d7/content>
- Asesoría Economía y Marketing AEM (2026). Calculadora de muestras. https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php
- Barcelona Culinary Hub. (2024). Cocina de vanguardia: origen, características y técnicas clave en la alta gastronomía. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>
- Barcelona Culinary Hub. (2022). Las claves para crear un menú de degustación sobresaliente. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/menu-degustacion>
- Barcelona Culinary Hub. (2024). *Tips Zero Waste*. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tips-zero-waste>
- Boada, C. (2025). *Gastrobotánica, elaboración de un recetario a base de la flor del zambo (cucurbita ficifolia)*. [Trabajo de titulación de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Ecuador].. <https://repositorio.puce.edu.ec/handle/123456789/46530>
- Culqui, G. (2024). *El taxo: guía informativa y de uso en gastronomía* [Trabajo de titulación de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/0189040a-fcbe-44a0-9e6d-8c2a1925ecd9/content>
- Fernández-Zamudio, M. A., Pina, T., & Barco, H. (2023). *Trabajando para un futuro con “cero” desperdicio alimentario*. Plataforma Tierra. https://redivia.gva.es/bitstream/handle/20.500.11939/8916/2023_Fernandez-Zamudio_Trabajando.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Flores, J. (2022). *Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú* [Trabajo de titulación de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Ecuador]. <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/995ff8b5-9d2d-4540-b00d-cb8ea79446b5/content>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Antonio Ante. (2022). *Feria de comidas típicas*. <https://www.antonioante.gob.ec/AntonioAnte/este-domingo-5-xxviii-feria-de-comidas-tipicas/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Antonio Ante. (2022). *Feria nacional del cuy*. <https://www.antonioante.gob.ec/AntonioAnte/este-jueves-se-inaugura-feria-nacional-del-cuy/>

- Gudiño, C. (2024). *Elaboración de postres asiáticos utilizando como alternativa gastronómica el taxo y la guayaba en cocina creativa* [Trabajo de titulación de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Ecuador].
<https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8ce753df-db30-4015-b0bc-42beb9e66a00/content>
- Instituto Nacional de Estadística y Censos [INEC]. (2010). Resultados del Censo de Población y Vivienda 2010. Fascículo provincial Imbabura.
<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manual-lateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>
- Jaramillo, C. (2021). Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Un Espacio para la Ciencia*, 4(1), 11-22.
<https://doi.org/10.5281/zenodo.5866597>
- Magic Edu. (2024). *Técnicas culinarias innovadoras en la gastronomía moderna*.
<https://www.magic-edu.es/tecnicas-culinarias-innovadoras-gastronomia-moderna/>
- Martino, P. (2026). Menú de degustación. <https://pedromartino.es/menu-degustacion-que-es/>
- Naciones Unidas. (2023). *Informe de los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2023*.
https://unstats.un.org/sdgs/report/2023/The-Sustainable-Development-Goals-Report-2023_Spanish.pdf
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO] & Organización Mundial de la Salud [OMS]. (2005). *Codex Alimentarius: alimentos producidos orgánicamente*.
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/9b07ea51-1fa6-4b70-a05c-ffeb9586ae8b/content>
- Perdomo, M. (2003). *Ferrán Adrià: La cocina creativa y el juego de los sentidos*. Universidad de los Andes.
<https://repositorio.uniandes.edu.co/server/api/core/bitstreams/65d9d26a-24b0-4452-a9b8-abcf30caa09d/content>
- Pickering, J., & Reynolds, C. (2025). Meal mutability: Using the flexibility of recipes to understand how variations in home cooking practices differ in relation to food provisioning. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 1-17.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100797>
- Presidencia de la República del Ecuador. (2002). *Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados*. Registro Oficial 696.
<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/11/REGLAMENTO-DE-BUENAS-PRACTICAS-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf>

- Saeteros, A., Chalen, F., Zurita, R., Granizo, M., Cevallos, C., & Viteri, D. (2025). Caracterización cuantitativa y cualitativa de los residuos alimentarios para estrategias de economía circular en el sector de la restauración de Riobamba, Ecuador: un estudio de caso. *Biomasa*, 5(2), 1-20.
<https://doi.org/10.3390/biomass5020018>
- Salazar, G. (2024). *Rescate de recetas ancestrales a base de cuy* [Trabajo de titulación de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Ecuador].
<https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/b55529d9-3f20-4da7-a959-87cca149dfdd/content>

Declaración de uso de IA

El autor declara que durante el desarrollo de la presente investigación se utilizaron herramientas de inteligencia artificial generativa, únicamente como apoyo para la revisión de redacción, organización de ideas, mejora de la expresión escrita y orientación en la estructuración de determinados apartados. La formulación del problema, la selección de las fuentes, el análisis de la información, la interpretación de los resultados y las conclusiones corresponden exclusivamente al autor.

Asimismo, se declara que el uso de estas herramientas se realizó bajo criterios de responsabilidad académica, verificando la información empleada y respetando los principios éticos y las normas de citación vigentes. Por tanto, el contenido final de la investigación y cualquier posible error u omisión son responsabilidad exclusiva del autor.

10. ANEXOS. -

ANEXO 1

Cuestionario validado

Estimada/o participante:

El presente cuestionario forma parte de un estudio académico orientado al diseño de un menú de degustación que integra técnicas vanguardistas y un enfoque de desperdicio cero, utilizando ingredientes tradicionales como el sambo, el cuy y el taxo. Su participación es fundamental para conocer percepciones, nivel de aceptación e interés hacia propuestas gastronómicas innovadoras con productos locales.

DATOS GENERALES

A. Edad

- ☐ 18–25
- ☐ 26–35
- ☐ 36–45
- ☐ 46–55
- ☐ 56 o más

B. Género

- ☐ Femenino
- ☐ Masculino
- ☐ Otro
- ☐ Prefiero no responder

C. Nivel de educación:

- ☐ Primaria
- ☐ Secundaria
- ☐ Superior
- ☐ Posgrado

D. Ocupación

- ☐ Estudiante
- ☐ Empleado
- ☐ Independiente
- ☐ Profesional gastronómico
- ☐ Otro

E. ¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa?

- ☐ Nunca
- ☐ 1 a 2 veces por semana
- ☐ 3 a 4 veces por semana
- ☐ 5 o más veces por semana

CONOCIMIENTO Y CONSUMO**1. ¿Conoce usted los siguientes ingredientes? (marque qué ingredientes conoce).**

1. Sambo
2. Taxo
3. Cuy

2. ¿Ha consumido platos elaborados con estos ingredientes?

- ☐ Sí
- ☐ No

3. ¿Cómo calificaría el sabor del sambo?

- ☐ Muy desagradable
- ☐ Desagradable
- ☐ Neutral
- ☐ Agradable
- ☐ Muy agradable

4. ¿Cómo calificaría el sabor del taxo?

- ☐ Muy desagradable
- ☐ Desagradable
- ☐ Neutral
- ☐ Agradable
- ☐ Muy agradable

5. ¿Cómo calificaría el sabor del cuy?

- ☐ Muy desagradable
- ☐ Desagradable
- ☐ Neutral
- ☐ Agradable
- ☐ Muy agradable

6. ¿Considera que estos ingredientes tienen potencial en la alta cocina?

Nada Importante

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

Muy importante

7. ¿Ha escuchado sobre técnicas de cocina de vanguardia?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ He escuchado, pero no conozco mucho

8. ¿Qué técnicas de vanguardia conoce? (Puede seleccionar más de una)

- ☐ Sous vide
- ☐ Espumas
- ☐ Gelificación
- ☐ Esferificación
- ☐ Deshidratación
- ☐ Aires
- ☐ Ninguna

9. ¿Qué nivel de interés tiene en probar platos elaborados con técnicas de vanguardia?

Nada Importante

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

Muy importante

10. ¿Considera que las técnicas de vanguardia mejoran la experiencia gastronómica?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No estoy seguro

11. ¿Qué tan importante considera la presentación de un plato dentro de la experiencia gastronómica?

- ☐ Nada importante
- ☐ Poco importante
- ☐ Moderadamente importante
- ☐ Importante
- ☐ Muy importante

SOSTENIBILIDAD Y DESPERDICIO CERO

12. ¿Ha escuchado sobre el concepto de desperdicio cero en gastronomía?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No estoy seguro

13. ¿Qué tan importante considera reducir el desperdicio alimentario en restaurantes?

- ☐ Nada importante
- ☐ Poco importante
- ☐ Moderadamente importante
- ☐ Importante
- ☐ Muy importante

14. ¿Estaría dispuesto/a a consumir platos elaborados con el aprovechamiento integral de los ingredientes?

- ☐ Sí
- ☐ No

15. ¿Qué tan atractivo le resulta un menú que promueva sostenibilidad y aprovechamiento integral?

- ☐ Nada atractivo
- ☐ Poco atractivo
- ☐ Moderadamente atractivo
- ☐ Atractivo
- ☐ Muy atractivo

16. ¿Cuál considera que es el principal beneficio del enfoque desperdicio cero?

- ☐ Reducción de residuos
- ☐ Ahorro económico
- ☐ Innovación gastronómica
- ☐ Sostenibilidad ambiental
- ☐ Aprovechamiento de ingredientes

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

17. ¿Qué tan atractivo le resulta un menú que combine tradición e innovación?

- ☐ Nada atractivo
- ☐ Poco atractivo
- ☐ Moderadamente atractivo
- ☐ Atractivo
- ☐ Muy atractivo

18. ¿Le gustaría que un menú de degustación incluya ingredientes tradicionales ecuatorianos?

- ☐ Sí
- ☐ No

19. ¿Estaría dispuesto/a a pagar por una experiencia gastronómica innovadora elaborada con ingredientes locales?

- ☐ Sí
- ☐ No

20. ¿En qué medida considera que la innovación gastronómica puede revalorizar ingredientes tradicionales ecuatorianos?

Nada Importante

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4
- ☐ 5

Muy importante

ANEXO 2

Guion de entrevista validado

Objetivo:

El presente guion de entrevista tiene como objetivo recopilar criterios profesionales y experiencias de expertos gastronómicos sobre la aplicación de técnicas de vanguardia y el enfoque de desperdicio cero en la elaboración de propuestas gastronómicas con ingredientes tradicionales como el sambo, el taxo y el cuy. La información obtenida permitirá analizar la viabilidad técnica, gastronómica y comercial de un menú de degustación de cinco tiempos orientado a la revalorización de productos locales dentro de la cocina contemporánea ecuatoriana.

- **Datos generales:**

E1 Nombre:

Edad:

Profesión:

Lugar de trabajo:

Cargo que desempeña actualmente:

Años de experiencia en el área gastronómica:

- **Preguntas:**
 1. ¿Cuál es su opinión sobre el uso del zambo, taxo y cuy dentro de la alta cocina ecuatoriana?
 2. Desde su experiencia, ¿qué características gastronómicas considera más relevantes al trabajar con estos ingredientes?
 3. ¿Qué técnicas considera más adecuadas para trabajar estos ingredientes?
- **Sous vide**
- **Sifón**
- **Deshidratación**
- **Gelificación**
- **Espumas**
- **Aires**
- **Otras**

4. **¿Qué posibilidades técnicas identifica para aplicar cocina de vanguardia en el zambo, taxo y cuy?**
5. **¿Qué dificultades ha encontrado al aplicar técnicas modernas en ingredientes tradicionales?**
6. **¿De qué manera se pueden aprovechar las mermas o subproductos de estos ingredientes dentro de la cocina profesional?**
7. **¿Cómo influye el aprovechamiento integral de los alimentos en la calidad gastronómica de un plato?**
8. **¿Considera viable implementar un menú de degustación basado en desperdicio cero en el contexto ecuatoriano? ¿Por qué?**
9. **¿Qué elementos considera fundamentales al diseñar un menú de degustación de cinco tiempos?**
10. **Si tuviera que diseñar un plato con zambo, cuy o taxo bajo un enfoque de desperdicio cero, ¿qué propuesta desarrollaría?**
11. **¿Considera que este tipo de propuestas gastronómicas son comercialmente viables en el mercado ecuatoriano? ¿Por qué?**
12. **¿Qué papel cumple la presentación y la experiencia sensorial dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas?**

ANEXO 3

- **Datos generales:**

E1 Nombre: Ismael Alejandro Tapia Culqui

Edad: 21 años

Profesión: Lic. en administración de alimentos y bebidas

Lugar de trabajo: Restaurante Okela

Cargo que desempeña actualmente: Chef ejecutivo

Años de experiencia en el área gastronómica: 4 años

- **Preguntas:**

1. **¿Cuál es su opinión sobre el uso del sambo, taxo y cuy dentro de la alta cocina ecuatoriana?**

Opino que son ingredientes súper ricos e importantes que no se deberían perder la costumbre del su uso y adaptarlas a las nuevas técnicas para hacerlas democráticamente conocidas para todas las personas del mundo.

2. **Desde su experiencia, ¿qué características gastronómicas considera más relevantes al trabajar con estos ingredientes?**

La característica física que es muy llamativa, todas las organolépticas resaltan sobre cualquier otro ingrediente, pero sobre todo el sabor auténtico.

3. **¿Qué técnicas considera más adecuadas para trabajar estos ingredientes?**

- Espumas debido a que se puede aprovechar su color llamativo,
- Esferas por la acidez que contiene
- Gelificación también serviría muchísimo aprovecha todo el sabor, lo mantiene y se adapta a la forma que quieras.

4. **¿Qué posibilidades técnicas identifica para aplicar cocina de vanguardia en el sambo, taxo y cuy?**

Las posibilidades técnicas son muy variadas sin embargo al adaptarnos a estos ingredientes lo mejor es elegir una sola técnica que se pueda aplicar en los tres ingredientes y esa es la deshidratación ya que concentramos todo el sabor de las mismas.

5. ¿Qué dificultades ha encontrado al aplicar técnicas modernas en ingredientes tradicionales?

Las principales dificultades pueden ser la gran acidez y cantidad de líquido que contienen las frutas, esto genera un exceso de PH que evita que se pueda esferificar y toca contrarrestarlo con CITRAS.

6. ¿De qué manera se pueden aprovechar las mermas o subproductos de estos ingredientes dentro de la cocina profesional?

En el caso del sambo y taxo se puede aprovechar sus pieles confitándolas o hacerlas polvo, el cuy es un reto mucho más difícil sin embargo es posible generar provecho con las cabezas o uñas del cuy fritas y laminadas muy delgado.

7. ¿Cómo influye el aprovechamiento integral de los alimentos en la calidad gastronómica de un plato?

Este aprovechamiento da a relucir la calidad técnica que el chef tiene para evitar desperdiciar los ingredientes y esto puede traducirse en un trabajo más valioso y por ende más costoso.

8. ¿Considera viable implementar un menú de degustación basado en desperdicio cero en el contexto ecuatoriano? ¿Por qué?

Lo veo muy viable ya que debido a lo importante de nuestro país y su biodiversidad se llegaría a resaltar aún más con un concepto de cero desperdicios.

9. ¿Qué elementos considera fundamentales al diseñar un menú de degustación de cinco tiempos?

El concepto, saber transmitirlo de manera que todas las personas lo entiendan, la música, el ambiente, en fin, la experiencia en general del lugar debe ser inolvidable.

10. Si tuviera que diseñar un plato con sambo, cuy o taxo bajo un enfoque de desperdicio cero, ¿qué propuesta desarrollaría?

Buscaría combinar los 3 juntos ya sea con salsas, aires o espumas para contrastar el sabor graso del cuy.

11. ¿Considera que este tipo de propuestas gastronómicas son comercialmente viables en el mercado ecuatoriano? ¿Por qué?

Se pueden llegar a ser rentables en el país dependiendo del sector en el cual se implemente, pero sobre todo si la gente llega a entender estos conceptos.

12. ¿Qué papel cumple la presentación y la experiencia sensorial dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas?

Es de los papeles más importantes ya que las sensaciones que podemos hacer sentir a las personas nunca se las van a olvidar y podemos aprovechar esto para transmitirte nuestros conceptos.

- **Datos generales:**

E2 Nombre: Ana Belen Montesdeoca

Edad (opcional): 33 años

Profesión / especialidad gastronómica: Pastelería y Panadería

Lugar de trabajo o establecimiento gastronómico: Bakels del Ecuador S.A.

Cargo que desempeña actualmente: Asesor Técnico / Pastry Chef

Años de experiencia en el área gastronómica: 8 años

- **Preguntas:**

1. ¿Cuál es su opinión sobre el uso del sambo, taxo y cuy dentro de la alta cocina ecuatoriana?

Son ingredientes profundamente ligados a nuestra cultura, historia y tradición, y llevarlos a una propuesta de alta cocina significa revalorizarlos y demostrar que lo ecuatoriano puede alcanzar estándares gastronómicos de primer nivel.

El sambo, por ejemplo, tiene una versatilidad increíble tanto en preparaciones saladas como dulces. En pastelería puede transformarse en cremas, confitados, rellenos o postres contemporáneos que mantienen el sabor tradicional con una presentación moderna.

El taxo es una fruta extraordinaria y poco explorada. Su acidez y aroma tropical aportan frescura, elegancia y complejidad a la alta cocina y especialmente a la pastelería fina. Puede convertirse en el protagonista de salsas, reducciones, sorbetes, rellenos o maridajes innovadores que sorprendan sin perder nuestras raíces.

2. Desde su experiencia, ¿qué características gastronómicas considera más relevantes al trabajar con estos ingredientes?

Desde mi experiencia como chef pastelera, considero que las características gastronómicas más relevantes al trabajar con ingredientes como el sambo, taxo y cuy son su autenticidad, versatilidad y valor cultural, además de las propiedades sensoriales que cada uno aporta a una preparación.

El sambo destaca por su textura suave y su sabor delicado, lo que permite adaptarlo tanto a preparaciones dulces como saladas. Tiene una gran capacidad para absorber sabores y

combinarse con especias, lácteos y frutas, lo que lo convierte en un ingrediente muy noble para propuestas creativas.

El taxo, en cambio, sobresale por su perfil aromático y su acidez natural. Esa frescura aporta equilibrio en la gastronomía y especialmente en la pastelería, donde es fundamental jugar con contrastes de sabor. Además, su aroma tropical le da identidad y elegancia a postres, bebidas y salsas.

El cuy posee características muy distintas: una carne con sabor intenso, textura particular y un importante valor ancestral. Trabajarlo en alta cocina requiere respeto por la tradición, técnicas adecuadas de cocción y una presentación que permita resaltar su origen cultural sin perder sofisticación.

Más allá de sus cualidades técnicas, considero que lo más valioso de estos ingredientes es que representan la biodiversidad y la identidad ecuatoriana. Cuando se utilizan correctamente, no solo enriquecen una receta, sino que cuentan una historia y generan una experiencia gastronómica mucho más auténtica y memorable.

3. ¿Qué técnicas considera más adecuadas para trabajar estos ingredientes?

- Sous vide (cuy)
- Sifón (taxo)
- Deshidratación (sambo)
- Gelificación (sambo)
- Espumas (taxo)
- Aires (taxo)
- Otras

4. ¿Qué posibilidades técnicas identifica para aplicar cocina de vanguardia en el sambo, taxo y cuy?

En el caso del sambo, se puede trabajar mediante técnicas de deshidratación para obtener chips, crocantes o polvos que aporten textura y presentación. También ofrece gran potencial en gelificaciones, esferificaciones y purés emulsionados, gracias a su textura suave y capacidad de absorber sabores. En pastelería puede transformarse en mousses, cremas ligeras, espumas o incluso bases para postres contemporáneos.

El taxo tiene excelentes posibilidades dentro de la cocina de vanguardia por su aroma intenso y acidez natural. Puede aplicarse en espumas, aires, sorbetes nitrogenados, geles y reducciones modernas. Además, funciona muy bien en técnicas de sifón y coctelería molecular, aportando frescura, elegancia y perfiles tropicales muy diferenciados.

En cuanto al cuy, las técnicas de cocción controlada como el *sous vide* permiten mejorar textura, jugosidad y precisión. También puede combinarse con procesos de ahumado, confitado o liofilización parcial para generar contrastes modernos. En alta cocina, la innovación también está en la presentación: reinterpretar un producto ancestral con estética contemporánea permite generar nuevas experiencias gastronómicas sin perder su valor cultural.

5. ¿Qué dificultades ha encontrado al aplicar técnicas modernas en ingredientes tradicionales?

Una de las principales dificultades al aplicar técnicas modernas en ingredientes tradicionales es encontrar el equilibrio entre innovación y respeto por la identidad del producto.

En ingredientes como el sambo, por ejemplo, el desafío suele ser potenciar su sabor sin que resulte demasiado neutro en preparaciones contemporáneas. Esto obliga a trabajar muy bien los contrastes, las texturas y los acompañamientos para que el ingrediente mantenga protagonismo.

Con el taxo, una dificultad frecuente es controlar su acidez y estabilidad en ciertas técnicas modernas como espumas, geles o emulsiones, ya que puede alterar texturas o perder intensidad aromática si no se maneja correctamente la temperatura y los tiempos de procesamiento.

En el caso del cuy, el reto más importante es técnico y cultural. Técnicamente, su carne requiere cocciones precisas para conservar jugosidad y evitar dureza. Culturalmente, existe todavía cierta resistencia a verlo reinterpretado en formatos de alta cocina, porque muchas personas lo relacionan únicamente con preparaciones tradicionales.

Otro desafío importante es la disponibilidad de tecnología, capacitación y materia prima estandarizada. No siempre los pequeños productores o cocinas locales cuentan con equipos como sifones, termocirculadores o técnicas especializadas, lo que limita la aplicación constante de cocina de vanguardia.

6. ¿De qué manera se pueden aprovechar las mermas o subproductos de estos ingredientes dentro de la cocina profesional?

En el caso del sambo, sus semillas pueden tostarse y utilizarse como snacks, crocantes o toppings en panadería y pastelería. La cáscara también puede aprovecharse en fondos, compotas o procesos de deshidratación para generar polvos decorativos y aportes de sabor. Incluso los excedentes de pulpa pueden transformarse en mermeladas, purés o rellenos.

Con el taxo, las cáscaras y restos de pulpa tienen gran potencial aromático. Pueden utilizarse para infusiones, almíbares, fermentaciones, vinagres artesanales o bases para coctelería. Además, las semillas pueden incorporarse en salsas o decoraciones por su textura y apariencia natural.

En cuanto al cuy, el aprovechamiento puede ser muy completo. Los huesos y recortes son ideales para la elaboración de fondos, caldos concentrados y salsas, aportando profundidad de sabor. Algunas partes menos utilizadas pueden aplicarse en rellenos, croquetas o preparaciones reinterpretadas dentro de cocina contemporánea.

7. ¿Cómo influye el aprovechamiento integral de los alimentos en la calidad gastronómica de un plato?

El aprovechamiento integral de los alimentos influye de manera muy positiva en la calidad gastronómica de un plato, porque permite extraer el máximo potencial de cada ingrediente tanto en sabor, textura, aroma como en valor creativo.

Además, el aprovechamiento integral impulsa la creatividad del chef, ya que obliga a investigar técnicas y aplicaciones innovadoras para utilizar completamente el producto. Esto genera propuestas más auténticas, sostenibles y con mayor identidad gastronómica.

Considero que el verdadero valor de un ingrediente no está solo en su parte principal, sino en la capacidad del cocinero de comprenderlo y aprovecharlo completamente para crear experiencias culinarias más completas y significativas.

8. ¿Considera viable implementar un menú de degustación basado en desperdicio cero en el contexto ecuatoriano? ¿Por qué?

Sí, considero totalmente viable implementar un menú de degustación basado en desperdicio cero dentro del contexto ecuatoriano, principalmente porque Ecuador posee una enorme biodiversidad, variedad de productos locales y una tradición culinaria que históricamente ya practicaba el aprovechamiento integral de los alimentos. Además, actualmente existe una mayor conciencia tanto en chefs como en consumidores sobre la importancia de reducir desperdicios y trabajar con una gastronomía más responsable. Un menú degustación de desperdicio cero no solo representa sostenibilidad, sino también innovación, identidad cultural y aprovechamiento técnico del producto.

En el contexto ecuatoriano, un menú de desperdicio cero no solo es viable, sino que puede convertirse en una propuesta gastronómica muy auténtica y diferenciadora, capaz de mostrar al mundo la riqueza culinaria y cultural del país desde una visión contemporánea.

9. ¿Qué elementos considera fundamentales al diseñar un menú de degustación de cinco tiempos?

Al diseñar un menú de degustación de cinco tiempos, considero fundamental lograr equilibrio, coherencia y una experiencia gastronómica progresiva para el comensal. Cada tiempo debe tener una intención clara y conectar armoniosamente con el siguiente.

Uno de los aspectos más importantes es el balance de sabores y texturas. El menú debe avanzar de preparaciones más ligeras y delicadas hacia sabores más intensos y complejos, evitando saturar el paladar demasiado pronto. También es esencial jugar con contrastes de temperatura, acidez, crocancia, cremosidad y aromas para mantener el interés durante toda la experiencia.

Otro punto importante es el ritmo del menú: las porciones deben ser equilibradas para que el comensal disfrute toda la experiencia sin sentirse saturado. Finalmente, considero esencial cuidar la presentación, el maridaje y la experiencia sensorial completa.

10. Si tuviera que diseñar un plato con sambo, cuy o taxo bajo un enfoque de desperdicio cero, ¿qué propuesta desarrollaría?

La propuesta podría la llamaría: “Alma de los Andes”.

El plato tendría como base un cuy cocinado *sous vide* para conservar jugosidad y textura, terminado con un sellado crocante. Los huesos y recortes se utilizarían para elaborar un fondo concentrado reducido, que serviría como salsa principal del plato. El sambo se trabajaría de varias maneras para aprovecharlo completamente: la pulpa en un puré suave y ahumado; las semillas tostadas como elemento crocante; y la cáscara deshidratada y pulverizada como decoración y potenciador de sabor. Incluso parte del sambo podría fermentarse para aportar acidez y complejidad. El taxo aportaría frescura y contraste. Su pulpa se transformaría en un gel o espuma ligera para equilibrar la intensidad del cuy, mientras que las cáscaras podrían utilizarse en infusiones o almíbares aromáticos. Las semillas también podrían integrarse en una vinagreta o textura crujiente natural.

A nivel conceptual, el plato buscaría demostrar que la alta cocina ecuatoriana puede ser sofisticada, sostenible y profundamente conectada con sus raíces. El objetivo no sería únicamente reducir desperdicios, sino transformar cada parte del ingrediente en una oportunidad gastronómica que aporte sabor, textura, técnica e identidad cultural.

11. ¿Considera que este tipo de propuestas gastronómicas son comercialmente viables en el mercado ecuatoriano? ¿Por qué?

El consumidor ecuatoriano ha comenzado a valorar mucho más las experiencias gastronómicas que cuentan una historia, que rescatan tradiciones y que incorporan conceptos modernos como el desperdicio cero y el aprovechamiento integral. Esto genera un valor agregado que diferencia a un restaurante o propuesta culinaria dentro de un mercado cada vez más competitivo.

Desde el punto de vista económico, el enfoque de desperdicio cero también puede representar una ventaja, ya que optimiza el uso de la materia prima y reduce pérdidas

dentro de cocina. Cuando existe una correcta planificación y creatividad culinaria, las mermas se convierten en nuevos productos gastronómicos con valor comercial.

Creo que este tipo de propuestas tienen mucho potencial en restaurantes de autor, experiencias de menú degustación, gastronomía turística y proyectos enfocados en cocina ecuatoriana contemporánea. Más que una tendencia, considero que representan una evolución necesaria hacia una gastronomía más consciente, sostenible y auténticamente ecuatoriana.

12. ¿Qué papel cumple la presentación y la experiencia sensorial dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas?

Actualmente la gastronomía ya no se limita únicamente al sabor, sino que busca generar emociones, recuerdos y una conexión más profunda con el comensal.

La presentación es la primera impresión del plato y tiene la capacidad de comunicar el concepto, la identidad y la intención del chef antes incluso de probarlo. A través de colores, formas, texturas y montaje, se puede transmitir sofisticación, tradición, sostenibilidad o innovación. En alta cocina, cada elemento visual tiene un propósito y contribuye a contar una historia.

Por otro lado, la experiencia sensorial involucra todos los sentidos: el aroma, la textura, la temperatura, los sonidos e incluso la interacción emocional que genera el plato. Esto convierte la comida en una experiencia mucho más completa e inmersiva.

Considero que actualmente un plato exitoso debe lograr equilibrio entre técnica, sabor, estética y emoción. La presentación no debe ser únicamente decorativa, sino coherente con el concepto gastronómico y capaz de enriquecer la experiencia total del comensal.

- **Datos generales:**

E3 Nombre: Cindy Gudiño

Edad (opcional): 25 años

Profesión / especialidad gastronómica: Licenciada en gastronomía / pastelería

Lugar de trabajo o establecimiento gastronómico: BREAD LAB

Cargo que desempeña actualmente: Ayudante de pastelería

Años de experiencia en el área gastronómica: Un año y siete meses

- **Preguntas:**

1. **¿Cuál es su opinión sobre el uso del sambo, taxo y cuy dentro de la alta cocina ecuatoriana?**

Yo pienso que es importante usar productos autóctonos dentro de la alta cocina para que los mismos tengan más realce y se den a conocer mejor sus sabores al combinarlos con técnicas vanguardistas.

2. **Desde su experiencia, ¿qué características gastronómicas considera más relevantes al trabajar con estos ingredientes?**

Considero que las características más relevantes son sus sabores, y no se vean opacados sino que sean notorios e identificables en los platos para los cuales vayan a ser usados.

3. **¿Qué técnicas considera más adecuadas para trabajar estos ingredientes?**

- Sous vide
- Sifón
- Gelificación
- Espumas
- Aires

4. **¿Qué posibilidades técnicas identifica para aplicar cocina de vanguardia en el sambo, taxo y cuy?**

Ya que la cocina de vanguardia busca transformar ingredientes en experiencias nuevas aplicando técnicas nuevas y llamativas las que se podrían emplear de acuerdo a mi punto de vista serían

Taxo: gelificación, aire (ya que al ser mezclado con más elementos el sabor tiende a ser muy débil o desaparecer, sin embargo, con éstas técnicas su sabor no se vería opacado.)

sambo: deshidratación o espuma (su sabor resaltaría y por su consistencia cocido y crudo puede permitirse usar estas técnicas, hasta el agua de su cocción puede ser usada ya que el sabor puede persistir)

Cuy: *sous vide* (en cocción lenta su sabor cambia ya que es más fuerte y su color también, por eso sería recomendable aplicarle un segundo método ya que puede dar la apariencia de crudo al hacerse rosado).

5. ¿Qué dificultades ha encontrado al aplicar técnicas modernas en ingredientes tradicionales?

Dependiendo de la técnica la dificultad sería que los sabores tienden a ser o muy fuertes o muy débiles de acuerdo al método empleado para su uso.

6. ¿De qué manera se pueden aprovechar las mermas o subproductos de estos ingredientes dentro de la cocina profesional?

En el caso del sambo tal vez emplear su cáscara permita que el sabor se haga más fuerte al crear aires, su carne podría ser usada en unas esferificaciones a su vez también podría implementar sus semillas tostadas para crear una tierra.

Con el taxo las pepas son comestibles así que, igual que anteriormente las aprovecharía para acentuar el sabor, licuando las junto con su pulpa se podría crear la gelificación y usando un túrmix el aire con el líquido proveniente del proceso anteriormente mencionado.

En el caso del cuy se le utiliza el 100% al momento de cocinarlo así que el método del *sous vide* sería ideal y si se quiere aprovechar su estructura osea utilizarlo en un fondo sería ideal.

7. ¿Cómo influye el aprovechamiento integral de los alimentos en la calidad gastronómica de un plato?

El aprovechamiento integral de los alimentos mejora la calidad de un plato ya que permite utilizar todos los componentes de los productos agregando nutrientes texturas y sabores diferentes además que fomenta la creatividad y reduce el desperdicio que puede haber.

8. ¿Considera viable implementar un menú de degustación basado en desperdicio cero en el contexto ecuatoriano? ¿Por qué?

Sí puede ser viable ya que en Ecuador tiene muchos productos autóctonos e introducidos que se pueden aprovechar de esta forma a esto se le puede agregar la creatividad del chef que los cocine Además de que puede ayudar a reducir costos y dado la conciencia actual sobre lo que se consume y el ayuda al planeta al reducir desperdicios hace esto llamativo.

9. ¿Qué elementos considera fundamentales al diseñar un menú de degustación de cinco tiempos?

Los elementos fundamentales serían el sabor y la presentación ya que al aprovechar todos los componentes de las materias Primas un plato debe enriquecerse, Además está el elemento de la integración armónica de todos los tiempos del menú ya que es importante así el comensal no llega a saturarse de los sabores obteniendo buenas combinaciones y la aprobación del mismo.

10. Si tuviera que diseñar un plato con sambo, cuy o taxo bajo un enfoque de desperdicio cero, ¿qué propuesta desarrollaría?

Mi propuesta sería presentar el plato en una cáscara de sambo blanqueada para agregarle un punto visual diferente, en la parte de la proteína Cómo es el cuy la cocinaría al *sous vide* y la terminaría con una fritura para darle una textura diferente y crujiente a la piel, además de mejorar su presentación, a esto le agregaría unas esferificaciones de sambo y un gel de taxo.

11. ¿Considera que este tipo de propuestas gastronómicas son comercialmente viables en el mercado ecuatoriano? ¿Por qué?

Hablando de acuerdo a la realidad yo pienso que sería aceptado, pero dependiendo del contexto social en el que se ha aplicado dado que mucha gente no conoce sobre la alta cocina y el hecho de que puede llegar a costar un poco más que lo típico ofertado, Pero

para aquellos que sí aprecian este tipo de experiencias sería algo nuevo y muy llamativo ya que se puede ver reflejado una mejor sostenibilidad culinaria.

12. ¿Qué papel cumple la presentación y la experiencia sensorial dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas?

Es muy importante ya que al hablar de una desconstrucción de un plato o la creación de nuevas propuestas gastronómicas se tiene que innovar en la forma de presentación y los Sabores Si se quiere Resaltar algún ingrediente específicamente se necesita que sepa a lo que es y que sus Sabores no se vean afectados, además al tratar con diferentes elementos en un plato debe haber una armonía tanto visual como olfativa y en la parte del sabor Igualmente debe integrarse bien así la experiencia es agradable para el consumidor o degustador de éste.

- **Datos generales:**

E4 Nombre: Mateo Guerra

Edad: 26 años

Profesión: Gastrónomo /cocinero

Lugar de trabajo: Respiro cocina moderna

Cargo que desempeña actualmente: Jefe de cocina/ socio

Años de experiencia en el área gastronómica: 3 años

- **Preguntas:**

1. ¿Cuál es su opinión sobre el uso del sambo, taxo y cuy dentro de la alta cocina ecuatoriana?

Creo que son ingredientes selectos dentro de la cocina ecuatoriana cuando se habla de la región sierra, el uso me parece muy escaso dentro de la alta cocina en el país.

2. Desde su experiencia, ¿qué características gastronómicas considera más relevantes al trabajar con estos ingredientes?

Creo que son muy versátiles por ejemplo el zapallo puede ser tratado como una proteína vegetal, así como una salsa o sopa, gracias a su baja gama de sabor, pero compleja textura. El taxo tiende a aportar acidez, pero se debe considerar también su cáscara para la extracción de pectina. Y el cuy es una proteína poco explorada.

3. ¿Qué técnicas considera más adecuadas para trabajar estos ingredientes?

- Sous vide
- Sifón
- Gelificación
- Otras

4. ¿Qué posibilidades técnicas identifica para aplicar cocina de vanguardia en el sambo, taxo y cuy?

La cocina de vanguardia es muy adaptable casi todo podría aplicarse la diferencia está en cuál se aplica o resulta mejor a cada producto.

5. ¿Qué dificultades ha encontrado al aplicar técnicas modernas en ingredientes tradicionales?

Cuando la investigación es exploratoria es decir un producto que nunca se ha utilizado en con técnicas modernas siempre puede fallar por ejemplo las mashuas su cocción debe ser exacta se debe empacar mashuas al vacío "junto con líquido " y cocerlas en sousvide a una temperatura de entre "82 C" 1 a 2h. De lo contrario no sé llegará a un punto perfecto o digerible.

6. ¿De qué manera se pueden aprovechar las mermas o subproductos de estos ingredientes dentro de la cocina profesional?

Se pueden crear varias cosas en "Respiro cocina moderna" tratamos de usar todos los sub productos, por ejemplo, de las semillas de zapallo obtenemos un polvo, de las cáscaras de frutas obtenemos mermelada, pectina, fermentos, etc.

7. ¿Cómo influye el aprovechamiento integral de los alimentos en la calidad gastronómica de un plato?

Es muy importante ya que el aprovechamiento de todo el alimento hace que tengamos menos desperdicios y no afecta la calidad, sino que crea algo nuevo.

8. ¿Considera viable implementar un menú de degustación basado en desperdicio cero en el contexto ecuatoriano? ¿Por qué?

Desde mi perspectiva el desperdicio cero es algo que pocas veces se puede alcanzar, un menú degustación basado en el mismo sería un éxito solo si es dirigido a los consumidores adecuados, de lo contrario solo es algo subjetivo.

9. ¿Qué elementos considera fundamentales al diseñar un menú de degustación de cinco tiempos?

Los elementos más importantes son la coherencia de sabores, la organización de los platos, y las cantidades.

10. Si tuviera que diseñar un plato con sambo, cuy o taxo bajo un enfoque de desperdicio cero, ¿qué propuesta desarrollaría?

Trataría de funcionar todos según sus características más fuertes.

11. ¿Considera que este tipo de propuestas gastronómicas son comercialmente viables en el mercado ecuatoriano? ¿Por qué?

Desde mi perspectiva creo que si, en "Respiro cocina moderna" tenemos la visión de utilizar la mayor parte del producto y los menús degustación ofertados contienen sub productos.

12. ¿Qué papel cumple la presentación y la experiencia sensorial dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas?

Es realmente algo importante los platos son juzgados primero por los ojos y después por el gusto.

ANEXO 4

Menú validado:

Tiempo 1:

Buñuelo en sifón relleno de bechamel con cartílago de cuy acompañado de alioli con tripas de cuy y flores comestibles.

Tiempo 2:

Demi-glacé de huesos de cuy, tubo de cuy en *sous vide* y frito, polvo de pepa de taxo, aire de hoja tierna de sambo, kale deshidratada con brotes.

Tiempo 3:

Dulce de sambo (espuma), parisienne de sambo, crumble y papel de taxo.

Tiempo 4:

Pepas de sambo garrapiñadas, granita de taxo y tullies con polvo de cáscara de taxo y pepa de taxo.

Tiempo 5:

Maridaje sin alcohol de infusión de cáscara de sambo y pulpa de taxo.

Proceso de producción:

A continuación, se presentan las fotos que respaldan el desarrollo de la investigación y la propuesta gastronómica. Se incluye el registro del proceso de producción y la *mise en place* de las preparaciones, las fichas de recetas estandarizadas elaboradas para cada tiempo del menú de degustación y las fichas de evaluación hedónica aplicadas al panel de expertos durante la fase de validación. Estos documentos evidencian el procedimiento seguido y sustentan los resultados obtenidos en la investigación.





























[illegible]



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
"ECAE"

CODIGO: GREC002

CARRERA:

Hotelería

Gastronomía

RECETA ESTÁNDAR #3

NOMBRE DEL PLATO: Dulce de sambo

Porción Estándar (g.): 150

No-PAX:	4
---------	---

[illegible]

PROCEDIMIENTO

1. Cocinar el sambo en olla de presión por 30 min. desde que pita
2. Extraer esferas de sambo con cuchara parisienne
3. Elaborar el crumble
4. En una paila de bronce cocinar el sambo con panela y ramas de canela
5. Cargar la espuma en sifón.
6. Elaborar el papel de taxi y deshidratar 1ra vez y cortar
7. Deshidratar el papel por 2da vez para hacer crocante
8. Emplatir los componentes en orden: espuma, crumble, kipitos y papel
9. Decorar y servir.

ÁREA

FRÍA		CALIENTE
------	--	----------

GRADO DE DIFICULTAD	
1	2

GRADO DE DIFICULTAD:

CULTAD:

0

1

M.

edia

1

Alt=

9

1

1

U

[illegible]

INSTRUMENTACIÓN

Olla de presión		Batidor	
Sifón		Cuchillo	
Cuchara parisienne		Colador	
Horno		Paila de bronce	
Bandejas de silicona			
Espátula			



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
"ECAE"

CODIGO: GREC002

CARRERA:

Hotelería	
-----------	--

Gastronomia

RECETA ESTÁNDAR #4

[illegible]

FICHA DE EVALUACIÓN HEDÓNICA DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Datos informativos

Nombre del evaluador: Manoel de Almeida V. F. SoaresEdad: 43Profesión: Administrador HoteleroNivel de educación: Secundaria ☐ Superior ☐ Especialización ☐ Maestría o Posgrado ☒Fecha: 09/06/2026

Instrucciones: Marque con una (✓) la opción que mejor represente su valoración del menú de degustación elaborado con sambo, cuy y taxo, utilizando técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero.

Criterios de evaluación	4 pts	3 pts	2 pts	1 pt
Integración de los ingredientes principales (sambo, cuy y taxo)	Excelente integración <u>4</u>	Buena integración	Integración parcial	Poca integración
Aplicación de técnicas de vanguardia	Excelente ejecución <u>4</u>	Buena ejecución	Ejecución aceptable	Ejecución deficiente
Aprovechamiento integral y desperdicio cero	Excelente aprovechamiento <u>4</u>	Buen aprovechamiento	Aprovechamiento parcial	No se evidencia
Equilibrio de sabores y armonía gastronómica	Excelente armonía <u>4</u>	Buena armonía	Desequilibrios leves	Desequilibrios marcados
Experiencia sensorial global	Memorable e innovadora <u>4</u>	Satisfactoria	Aceptable	Poco atractiva
Presentación y creatividad	Sobresaliente <u>4</u>	Adecuada	Limitada	Deficiente
Secuencia y coherencia del menú degustación	Excelente progresión <u>4</u>	Buena progresión	Algunas inconsistencias	Sin coherencia
Aceptación general del menú	Excelente <u>4</u>	Buena	Moderada	Baja

Puntuación final: 32 / 32 puntos

Observaciones del evaluador:

Excelente armonía entre sabor y aspecto del menú.

FICHA DE EVALUACIÓN HEDÓNICA DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Datos informativos

Nombre del evaluador: Juan Carlos Echavarría

Edad: 49

Profesión: Docente

Nivel de educación: Secundaria ☐ Superior ☐ Especialización ☐ Maestría o Posgrado ☐

Fecha: 9 / 6 / 2026

Instrucciones: Marque con una (✓) la opción que mejor represente su valoración del menú de degustación elaborado con sambo, cuy y taxo, utilizando técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero.

Criterios de evaluación	4 pts	3 pts	2 pts	1 pt
Integración de los ingredientes principales (sambo, cuy y taxo)	Excelente integración 4	Buena integración	Integración parcial	Poca integración
Aplicación de técnicas de vanguardia	Excelente ejecución 4	Buena ejecución	Ejecución aceptable	Ejecución deficiente
Aprovechamiento integral y desperdicio cero	Excelente aprovechamiento 4	Buen aprovechamiento	Aprovechamiento parcial	No se evidencia
Equilibrio de sabores y armonía gastronómica	Excelente armonía 4	Buena armonía	Desequilibrios leves	Desequilibrios marcados
Experiencia sensorial global	Memorable e innovadora	Satisfactoria	Aceptable	Poco atractiva
Presentación y creatividad	Sobresaliente 4	Adecuada	Limitada	Deficiente
Secuencia y coherencia del menú degustación	Excelente progresión 4	Buena progresión	Algunas inconsistencias	Sin coherencia
Aceptación general del menú	Excelente 4	Buena	Moderada	Baja

Puntuación final: 32 / 32 puntos

Observaciones del evaluador:

Excelente presentación

FICHA DE EVALUACIÓN HEDÓNICA DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Datos informativos

Nombre del evaluador: Gonzalo Rubio

Edad: 50

Profesión: Docente Chef

Nivel de educación: Secundaria ☐ Superior ☐ Especialización ☐ Maestría o Posgrado ☒

Fecha: 09/06/2026

Instrucciones: Marque con una (✓) la opción que mejor represente su valoración del menú de degustación elaborado con sambo, cuy y taxo, utilizando técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero.

Criterios de evaluación	4 pts	3 pts	2 pts	1 pt
Integración de los ingredientes principales (sambo, cuy y taxo)	Excelente integración ✓	Buena integración	Integración parcial	Poca integración
Aplicación de técnicas de vanguardia	Excelente ejecución ✓	Buena ejecución	Ejecución aceptable	Ejecución deficiente
Aprovechamiento integral y desperdicio cero	Excelente aprovechamiento ✓	Buen aprovechamiento	Aprovechamiento parcial	No se evidencia
Equilibrio de sabores y armonía gastronómica	Excelente armonía ✓	Buena armonía	Desequilibrios leves	Desequilibrios marcados
Experiencia sensorial global	Memorable e innovadora ✓	Satisfactoria	Aceptable	Poco atractiva
Presentación y creatividad	Sobresaliente ✓	Adecuada	Limitada	Deficiente
Secuencia y coherencia del menú degustación	Excelente progresión ✓	Buena progresión	Algunas inconsistencias	Sin coherencia
Aceptación general del menú	Excelente ✓	Buena	Moderada	Baja

Puntuación final: 32 / 32 puntos

Observaciones del evaluador:

Espectacular, felicitaciones!!!

Excelente propuesta TOP

FICHA DE EVALUACIÓN HEDÓNICA DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Datos informativos

Nombre del evaluador: Lorena ArellanoEdad: 60Profesión: Gastrónoma investigadoraNivel de educación: Secundaria ☐ Superior ☐ Especialización ☐ Maestría o Posgrado ☒Fecha: 09/06/2026

Instrucciones: Marque con una (✓) la opción que mejor represente su valoración del menú de degustación elaborado con sambo, cuy y taxo, utilizando técnicas de vanguardia y enfoque de desperdicio cero.

Criterios de evaluación	4 pts	3 pts	2 pts	1 pt
Integración de los ingredientes principales (sambo, cuy y taxo)	Excelente integración ✓	Buena integración	Integración parcial	Poca integración
Aplicación de técnicas de vanguardia	Excelente ejecución ✓	Buena ejecución	Ejecución aceptable	Ejecución deficiente
Aprovechamiento integral y desperdicio cero	Excelente aprovechamiento ✓	Buen aprovechamiento	Aprovechamiento parcial	No se evidencia
Equilibrio de sabores y armonía gastronómica	Excelente armonía ✓	Buena armonía	Desequilibrios leves	Desequilibrios marcados
Experiencia sensorial global	Memorable e innovadora ✓	Satisfactoria	Aceptable	Poco atractiva
Presentación y creatividad	Sobresaliente ✓	Adecuada	Limitada	Deficiente
Secuencia y coherencia del menú degustación	Excelente progresión ✓	Buena progresión	Algunas inconsistencias	Sin coherencia
Aceptación general del menú	Excelente ✓	Buena	Moderada	Baja

Puntuación final: 32 / 32 puntos

Observaciones del evaluador: Felicitaciones por el concepto, es un trabajo top, usted está para cosas mayores. Algún día lo veré difundiendo la cocina y gastronomía ecuatoriana. Gracias por practicar la cocina honesta en toda su extensión.

Lorena