



**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**

**CREACIÓN DE UN RECETARIO BASADO EN EL APROVECHAMIENTO DE**  
**PRODUCTOS LOCALES EN IBARRA - ECUADOR**

**TÚQUERRES FARINANGO MARLON STALIN**

**TUTOR: SORIANO OLVERA RONNY KLEBER**

**IBARRA – ECUADOR**

**AGOSTO, 2026**

Ibarra, 29 de junio del 2026

## CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Integración curricular titulado: **CREACIÓN DE UN RECETARIO BASADO EN EL APROVECHAMIENTO DE INGREDIENTES LOCALES IBARRA-ECUADOR**, presentado por el estudiante: *Túquerres Farinango Marlon Stalln* con cédula de ciudadanía N° 1003466818, para obtener el Título de Licenciado de 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 MARLON TUQUERRES VERSION TURNITY de junio 2026.docx

| INFORME DE ORIGINALIDAD |                                                                                                                                                                                                                                |               |                         |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------|
| 6%                      | 5%                                                                                                                                                                                                                             | 1%            | 2%                      |
| INDICE DE SIMILITUD     | FUENTES DE INTERNET                                                                                                                                                                                                            | PUBLICACIONES | TRABAJOS DEL ESTUDIANTE |
| FUENTES PRIMARIAS       |                                                                                                                                                                                                                                |               |                         |
| 1                       | repositorio.puce.edu.ec<br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                  |               | 1%                      |
| 2                       | repositorio.utn.edu.ec<br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                   |               | <1%                     |
| 3                       | Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Ecuador - PUCE<br>Trabajo del estudiante                                                                                                                                      |               | <1%                     |
| 4                       | www.coursehero.com<br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                       |               | <1%                     |
| 5                       | repositorio.uileam.edu.ec<br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                |               | <1%                     |
| 6                       | dspace.esPOCH.edu.ec<br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                                     |               | <1%                     |
| 7                       | Melendez Carballido, Rogelio. "EL CONTRATO DE EDICION DE OBRAS LITERARIAS. SU PROTECCION EN EL DERECHO DE AUTOR ECUATORIANO", Universidad Regional Autónoma de Los Andes - Extensión Santo Domingo, 2018<br>Fuente de Internet |               | <1%                     |
| 8                       | Submitted to Unidad Educativa Letort Covima<br>Trabajo del estudiante                                                                                                                                                          |               | <1%                     |
| 9                       | colposdigital.colpos.mx:8080<br>Fuente de Internet                                                                                                                                                                             |               | <1%                     |

Mgs.  
Ronny  
(f): Soriano O.  
Firmado digitalmente por Mgs. Ronny Soriano O.  
Fecha: 2026.08.07 08:55:41 -05'00'

Mgs SORIANO OLVERA RONNY KLEBER

**TUTOR DE TRABAJO**

C.C. 092390674-7

## PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

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

Mgs.  
Ronny  
Soriano O.  
(f): .....  
Firmado digitalmente por Mgs. Ronny Soriano O.  
Fecha: 2026.08.07 08:56:11 -05'00'...

Mgs. Ronny Klever Soriano Olvera

Docente tutor

C.C.092390674-7

PhD.  
Lorena  
Arellano  
(f): .....  
Firmado digitalmente por PhD. Lorena Arellano  
Fecha: 2026.08.07 10:08:24 -05'00'...

Phd. Sonia Lorena Arellano Guerrón  
Lector 1

C.C.: 100157980-2

Mgs. Juan  
C.  
Echeverría  
(f): .....  
Firmado digitalmente por Mgs. Juan C. Echeverría  
Fecha: 2026.08.07 10:08:44 -05'00'...

Mgs. Juan Carlos Echeverría Almeida  
Lector 2

C.C.: 100208121-2

## ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Túquerres Farinango Marlon Stalin*, 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, 6 de agosto de 2026

**Marlon Stalin**  
**Túquerres**  
**Farinango**

Firmado digitalmente  
por Marlon Stalin  
Túquerres Farinango  
Fecha: 2026.08.06  
19:18:43 -05'00'

.....  
(f): *Túquerres Farinango Marlon Stalin*

C.C.: 1003466818

## AUTORÍA

Yo, *Túquerres Farinango Marlon Stalin*, portador de la cédula de ciudadanía N° 1003466818 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.

**Marlon Stalin**  
**Túquerres**  
**Farinango**

Firmado digitalmente  
por Marlon Stalin  
Túquerres Farinango  
Fecha: 2026.08.06  
19:19:06 -05'00'

.....

(f): Túquerres Farinango Marlon Stalin

C.C.:1003466818

## **DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS.**

Este trabajo no solo representa el cierre de una etapa académica, sino que es el comienzo de un camino individual construido por el esfuerzo, aprendizajes y momentos significativos. Por ello, quiero expresar mi más profundo agradecimiento a Dios por darme la vida, la fortaleza de seguir mis oportunidades y de alcanzar este sueño.

Con todo mi corazón, agradezco a mis padres por su amor, su apoyo incondicional y por estar presentes en cada paso de este proceso. Su confianza y su trabajo arduo han sido una fuente constante de motivación y el no rendirse.

Quiero también expresar mi gratitud al profesor Jairo Ortiz, docente de la Universidad Católica del Ecuador, Sede Ibarra, quien me impartió sus conocimientos de la materia Jesucristo y la persona de hoy en tercer semestre de la misma, quien con su cariño y apoyo ha contribuido, recordándome siempre la importancia que tiene Dios en todas nuestras acciones y la importancia de ser humano y crear ese positivismo en las personas.

De manera muy especial, agradezco a Karolina Endara Almeida y al chef propietario del restaurante Mayta, Robert Cando, por su guía, su dedicación y por compartir sus conocimientos con generosidad. Su acompañamiento ha sido clave en el desarrollo de esta investigación.

Finalmente, agradezco a la licenciada Carmen Quillay, quien inescrutablemente formó parte de este proceso, brindando su tiempo, su ayuda en uno de mis más difíciles momentos de aflicción durante el desarrollo de este proceso educativo.

Este logro no es solo mío, sino de todos quienes caminaron conmigo a lo largo de este proceso.

## ÍNDICE

|                                                                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CERTIFICACIÓN TUTOR.....                                                                                              | ii  |
| PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL .....                                                                               | iii |
| ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS .....                                                                                      | iv  |
| AUTORÍA .....                                                                                                         | v   |
| DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTOS.....                                                                                    | vi  |
| ÍNDICE DE FIGURAS. ....                                                                                               | xi  |
| ÍNDICE DE TABLAS .....                                                                                                | xiv |
| 1: RESUMEN. - .....                                                                                                   | xv  |
| 2. ABSTRACT. - .....                                                                                                  | xvi |
| 3. INTRODUCCIÓN. -.....                                                                                               | 1   |
| 4. MARCO TEÓRICO. – .....                                                                                             | 4   |
| 4.1. Estado Del Arte. ....                                                                                            | 4   |
| 4.1.1 Estudios internacionales. ....                                                                                  | 4   |
| 4.1.2 Estudios nacionales.....                                                                                        | 5   |
| 4.1.3 Estudios locales.....                                                                                           | 7   |
| 4.2 Marco conceptual .....                                                                                            | 9   |
| 4.2.1 Gastronomía y patrimonio alimentario .....                                                                      | 9   |
| 4.2.2 Gastronomía tradicional y su relación con la identidad cultural .....                                           | 10  |
| 4.2.3 Patrimonio alimentario y saberes ancestrales .....                                                              | 10  |
| 4.2.4 Productos andinos y su valorización.....                                                                        | 11  |
| 4.2.5 Características nutricionales de la jícama, oca, mashua y achogcha. ....                                        | 11  |
| 4.2.6 Uso gastronómico de productos locales y su revalorización .....                                                 | 12  |
| 4.3 Marco legal.....                                                                                                  | 12  |
| 4.3.1 Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (Código de Ingenios) ..... | 12  |

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| 4.3.2 Ley Orgánica de Cultura.....                                     | 13 |
| 4.3.3 Normativa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – ARCSA:..... | 13 |
| 5. METODOLOGÍA. -.....                                                 | 15 |
| 5.1 Delimitación del estudio.....                                      | 15 |
| 5.2 Tipo de investigación .....                                        | 15 |
| 5.3. Enfoque de la investigación .....                                 | 16 |
| 5.4. Alcance de la investigación.....                                  | 16 |
| 5.5. Diseño de la investigación .....                                  | 17 |
| 5.6 Métodos de investigación.....                                      | 17 |
| 5.6.1 Método inductivo–deductivo .....                                 | 17 |
| 5.6.2 Método analítico–sintético.....                                  | 17 |
| 5.6.3 Método hipotético–deductivo .....                                | 18 |
| 5.7 Técnicas e instrumentos .....                                      | 18 |
| 5.7.1 Encuesta .....                                                   | 18 |
| 5.7.2 Entrevista .....                                                 | 18 |
| 5.7.3 Observación indirecta .....                                      | 19 |
| 5.7.4 Delimitación espacial.....                                       | 19 |
| 5.8 Instrumentos de investigación.....                                 | 20 |
| 5.9 Población y muestra .....                                          | 20 |
| Figura 1 <i>Cálculo automático de la muestra</i> .....                 | 20 |
| 5.9.1 Procedimiento .....                                              | 23 |
| 5.9.2 Diseño de instrumentos.....                                      | 23 |
| 5.9.3 Aplicación de Instrumentos. ....                                 | 24 |
| 5.9.4 Sistematización de Datos .....                                   | 25 |
| 5.9.5 Presentación de datos.....                                       | 26 |
| 6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -.....                                      | 26 |
| 6.1 Tabulación de las encuestas .....                                  | 27 |

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 6.1.1 Resumen de las encuestas. ....                                                            | 45 |
| 6.2 Resultados de las entrevistas .....                                                         | 46 |
| 6.2.1. Datos de los entrevistados.....                                                          | 47 |
| 6.2.3: Transcripción de la entrevista, .....                                                    | 47 |
| 6.2.4: Categorización de las entrevistas.....                                                   | 48 |
| 6.2.5: Resumen de las entrevistas: .....                                                        | 50 |
| 6.2.6. Discusión .....                                                                          | 50 |
| 6.3 Propuesta. ....                                                                             | 53 |
| 6.3.1 Recetario. ....                                                                           | 55 |
| 6.4: Proceso de Validación de la Propuesta Culinaria .....                                      | 88 |
| 6.4.1: Comité de Evaluación durante el proceso de validación de la propuesta<br>culinaria. .... | 88 |
| 6.4.2 Adquisición de materias primas e insumos para la validación. ....                         | 89 |
| 6.4.3: Desarrollo de la mise en place y organización de los ingredientes. ....                  | 89 |
| 6.4.4. Preparaciones gastronómicas presentadas durante la validación.....                       | 90 |
| 6.4.5. Preparación y emplatado de los platillos gastronómicos. ....                             | 91 |
| 6.4.6: Degustación y evaluación sensorial de los platos.....                                    | 92 |
| 6.4.7 Análisis de validación.....                                                               | 93 |
| 7. CONCLUSIONES. -.....                                                                         | 96 |
| 8. RECOMENDACIONES. - .....                                                                     | 97 |
| Futura línea de investigación.....                                                              | 98 |
| Declaración de uso de inteligencia artificial .....                                             | 98 |
| 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. - .....                                                          | 99 |
| 10: ANEXOS.                                                                                     |    |
| Anexo 1. Cuestionario vacío en Word validado.                                                   |    |
| Anexo 2. Guion de entrevista validado.                                                          |    |
| Anexo 3. Transcripción de las entrevistas.                                                      |    |

Anexos 4. Datos generales adjuntados a criterio del autor.

## ÍNDICE DE FIGURAS.

|           |                                                                                                           |    |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1  | Cálculo automático de la muestra .....                                                                    | 20 |
| Figura 2  | Edad.....                                                                                                 | 27 |
| Figura 3  | Género .....                                                                                              | 28 |
| Figura 4  | Nivel de instrucción.....                                                                                 | 29 |
| Figura 5  | Ocupación.....                                                                                            | 30 |
| Figura 6  | Lugar de residencia .....                                                                                 | 31 |
| Figura 7  | Conocimiento de productos.....                                                                            | 32 |
| Figura 8  | Consumo de productos .....                                                                                | 33 |
| Figura 9  | Frecuencia consumo .....                                                                                  | 34 |
| Figura 10 | Lugar de adquisición .....                                                                                | 35 |
| Figura 11 | Razones de consumo .....                                                                                  | 36 |
| Figura 12 | Importancia para la identidad cultural .....                                                              | 37 |
| Figura 13 | Consumo de preparaciones con estos productos. ....                                                        | 38 |
| Figura 14 | Tipo de preparaciones usadas.....                                                                         | 39 |
| Figura 15 | Facilidad de cocinar con estos productos .....                                                            | 40 |
| Figura 16 | Aceptación por aprender nuevas recetas .....                                                              | 41 |
| Figura 17 | Disponibilidad a consumir platos innovadores. ....                                                        | 42 |
| Figura 18 | Tipo de recetas preferencia.....                                                                          | 43 |
| Figura 19 | Utilidad de la elaboración de un recetario.....                                                           | 44 |
| Figura 20 | Formato recepción del recetario, .....                                                                    | 45 |
| Figura 21 | Código QR de recetario .....                                                                              | 55 |
| Figura 22 | Portada.....                                                                                              | 56 |
| Figura 23 | Índice .....                                                                                              | 57 |
| Figura 24 | Introducción.....                                                                                         | 58 |
| Figura 25 | Introducción.....                                                                                         | 59 |
| Figura 26 | Primera Receta: Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha -<br>Fundamentos e Ingredientes ..... | 60 |
| Figura 27 | Primera Receta: Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha -<br>Cantidades.....                  | 61 |
| Figura 28 | Primera Receta: Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha -<br>Preparación .....                | 62 |

|                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 29 Segunda Receta: Pasta Artesanal de oca en salsa de velouté aromatizada con ishpingo - Fundamentos.....                        | 63 |
| Figura 30 Segunda Receta: Pasta Artesanal de oca en salsa de velouté aromatizada con ishpingo – Cantidades y preparación. ....          | 64 |
| Figura 31 Segunda Receta: Pasta Artesanal de oca en salsa de velouté aromatizada con ishpingo – preparación.....                        | 65 |
| Figura 32 Tercera Receta: Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reduccion de frambuesa.....                                | 66 |
| Figura 33 Tercera Receta: Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reduccion de frambuesa - Preparación .....                 | 67 |
| Figura 34 Tercera Receta: Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reducción de frambuesa - Preparación .....                 | 68 |
| Figura 35 Cuarta Receta: Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja - fundamentos.....                                 | 69 |
| Figura 36 Cuarta Receta: Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja - Preparación. ....                                | 70 |
| Figura 37 Cuarta Receta: Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja - Preparación .....                                | 71 |
| Figura 38 Quinta Receta: Cheesecake horneado de jicama caramelizada con reducción de uvilla - Fundamentos .....                         | 72 |
| Figura 39 Quinta Receta: Cheesecake horneado de jicama caramelizada con reducción de uvilla - Ingredientes .....                        | 73 |
| Figura 40 Quinta Receta: Cheesecake horneado de jicama caramelizada con reducción de uvilla -Preparación.....                           | 74 |
| Figura 41 Sexta receta: Achogcha rellena de vegetales y tocino salteado con crostones de tortilla de tiesto serrano - fundamentos.....  | 75 |
| Figura 42 Achogcha rellena de vegetales y tocino salteado con crostones de tortilla de tiesto serrana - Ingredientes .....              | 76 |
| Figura 43 Procedimiento Achogcha rellena de vegetales y tocino salteado con crostones de tortilla de tiesto serrana - Preparación ..... | 77 |
| Figura 44 Séptima receta: Rollos de jícama laminada con quesillo con crocante de oca. – Fundamentos.....                                | 78 |
| Figura 45 Séptima receta: Rollos de jícama laminada con quesillo con crocante de oca. – Ingredientes.....                               | 79 |

|                                                                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 46 Séptima receta: Rollos de jícama laminada con quesillo con crocante de oca. –<br>Procedimiento .....                                              | 80 |
| Figura 47 Octava Receta: Achogcha rellena de dulce de higo y queso con praliné de<br>pepas de sambo y crostones de tortillas de tiesto. - Fundamentos.....  | 81 |
| Figura 48 Octava Receta: Achogcha rellena de dulce de higo y queso con praline de pepas<br>de sambo y crostones de tortillas de tiesto. - Ingredientes..... | 82 |
| Figura 49 Glosario de términos del recetario.....                                                                                                           | 83 |
| Figura 50 Glosario de términos del recetario.....                                                                                                           | 84 |
| Figura 51 Conclusiones del recetario.....                                                                                                                   | 85 |
| Figura 52 Recomendaciones.....                                                                                                                              | 86 |
| Figura 53 Contraportada .....                                                                                                                               | 87 |
| Figura 54 Imágenes del proceso de degustación .....                                                                                                         | 88 |
| Figura 55 Plazoleta el Aguila.....                                                                                                                          | 89 |
| Figura 56 Mise en place.....                                                                                                                                | 90 |
| Figura 57 Emplatado.....                                                                                                                                    | 92 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|         |                                            |    |
|---------|--------------------------------------------|----|
| Tabla 1 | Datos de los entrevistados. ....           | 47 |
| Tabla 2 | Categorización de datos cualitativos ..... | 49 |
| Tabla 3 | Promedio general de la degustación .....   | 94 |

## 1: RESUMEN. -

Esta investigación tuvo como objetivo desarrollar un recetario gastronómico basado en el uso de productos locales de Ibarra, Ecuador, utilizando jícama (*Pachyrhizus erosus*), oca (*Oxalis tuberosa*), mashua (*Tropaeolum tuberosum*) y achogcha (*Cyclanthera pedata*) como ingredientes principales. El estudio surgió ante la disminución del consumo y el uso gastronómico de estos productos andinos, a pesar de su importancia cultural, nutricional y patrimonial en la provincia de Imbabura. Se realizó un estudio de investigación aplicada con un enfoque de métodos mixtos y un alcance explicativo-propositivo. Los datos cuantitativos se obtuvieron mediante encuestas a 165 personas de la población económicamente activa de Imbabura, mientras que los datos cualitativos se recopilaban mediante entrevistas con expertos en gastronomía. Además, se diseñaron y prepararon ocho preparaciones culinarias innovadoras, las cuales fueron sometidas a validación sensorial mediante una prueba hedónica realizada por jueces expertos. Los resultados demostraron un conocimiento general de los productos estudiados; sin embargo, su frecuencia de consumo y uso en la cocina contemporánea resultó limitada. Las entrevistas resaltaron la necesidad de recuperar ingredientes ancestrales mediante enfoques culinarios innovadores que fortalezcan la identidad gastronómica local. La evaluación sensorial mostró una buena acogida de los platos elaborados, obteniendo valoraciones positivas en sabor, aroma, textura, presentación y atractivo general. Se concluyó que la creación de este recetario constituye una estrategia viable para promover el consumo de productos andinos, fortalecer el patrimonio culinario de Imbabura y contribuir a la revalorización gastronómica de ingredientes tradicionales mediante enfoques culinarios contemporáneos.

**Palabras clave:** productos locales; alimentos andinos; identidad cultural; soberanía alimentaria.

## 2. ABSTRACT. -

This research aimed to develop a gastronomic recipe book based on the use of local products in Ibarra, Ecuador, using jicama (*Pachyrhizus erosus*), oca (*Oxalis tuberosa*), mashua (*Tropaeolum tuberosum*), and achogcha (*Cyclanthera pedata*) as the main ingredients. The study arose from the declining consumption and culinary use of these Andean products despite their cultural, nutritional, and heritage value within Imbabura Province. An applied research approach with a mixed-method design and explanatory-propositional scope was conducted. Quantitative data were collected through surveys administered to 165 members of the economically active population of Imbabura, while qualitative information was obtained through interviews with gastronomy experts. In addition, eight innovative culinary preparations were designed and produced, then evaluated through a hedonic sensory assessment conducted by expert judges. The findings revealed general awareness of the selected products; however, their consumption frequency and use in contemporary cuisine remained limited. Interviews highlighted the importance of recovering ancestral ingredients through innovative culinary proposals capable of strengthening local culinary identity. Sensory evaluation showed favorable acceptance of the developed dishes, with positive ratings in flavor, aroma, texture, presentation, and overall acceptability. The study concluded that the recipe book represents a viable strategy to promote the consumption of Andean products, strengthen Imbabura's food heritage, and contribute to the gastronomic revaluation of traditional ingredients through contemporary culinary proposals.

**Keywords:** food heritage; traditional gastronomy; cultural identity; food sovereignty; Andean products.

### 3. INTRODUCCIÓN. -

A lo largo del tiempo, la alimentación ha conservado conocimientos y prácticas que reflejan la historia de cada sociedad. En Ecuador aún se mantienen productos ancestrales como la jícama (*Pachyrhizus erosus*)<sup>1</sup>, la oca (*Oxalis tuberosa*)<sup>2</sup>, la mashua (*Tropaeolum tuberosum*)<sup>3</sup> y la achogcha (*Cyclanthera pedata*)<sup>4</sup>, reconocidos por su valor histórico y gastronómico. En Ibarra su consumo ha disminuido debido a la globalización alimentaria, la expansión de productos industrializados y los cambios en los hábitos de consumo. Esta realidad ha reducido la elaboración de preparaciones tradicionales y ha limitado la transmisión de conocimientos culinarios, situación que evidencia la necesidad de impulsar acciones orientadas a su recuperación (Benavides et al., 2024).

En los últimos años los hábitos de consumo han cambiado debido a la mayor presencia de alimentos procesados y de propuestas gastronómicas procedentes de otros contextos. En ciudades como Ibarra esta situación ha reducido el uso de ingredientes autóctonos a pesar de la diversidad agrícola del Ecuador. Además, varios productos con valor patrimonial continúan siendo poco estudiados, lo que limita su incorporación en nuevas preparaciones. Frente a ello, desarrollar propuestas innovadoras representa una oportunidad para ampliar sus formas de aprovechamiento y responder a las demandas actuales (Pérez et al., 2025).

Frente a esta realidad, resulta necesario impulsar estrategias que favorezcan el aprovechamiento de productos locales mediante propuestas adaptadas a las necesidades actuales. En este sentido, la elaboración de un recetario basado en la jícama, la oca, la mashua y la achogcha busca ampliar sus posibilidades de uso y contribuir a su permanencia en la

---

<sup>1</sup>.- **Pachyrhizus erosus:** Es una leguminosa tropical conocida comúnmente como **jícama**, cultivada por su raíz tuberosa comestible, caracterizada por su alto contenido de agua, fibra dietética y vitamina C, ampliamente utilizada en la alimentación y con potencial gastronómico por su textura crujiente.

<sup>2</sup>.- **Oxalis tuberosa:** Es un tubérculo andino denominado **oca**, cultivado tradicionalmente en los Andes por su aporte de carbohidratos, vitamina C y compuestos antioxidantes. Se consume en preparaciones dulces y saladas debido a su sabor característico.

<sup>3</sup>.- **Tropaeolum tuberosum:** Conocida como **mashua**, es una especie andina cultivada por sus tubérculos comestibles, reconocida por su contenido de compuestos bioactivos, propiedades antioxidantes y potencial funcional, además de su importancia dentro de la alimentación tradicional andina.

<sup>4</sup>.- **Cyclanthera pedata:** Conocida como **achogcha** o **caigua andina**, es una cucurbitácea originaria de los Andes cuyos frutos tiernos son utilizados en diversas preparaciones culinarias. Se caracteriza por su aporte de fibra, minerales y compuestos antioxidantes, además de formar parte del patrimonio alimentario de las comunidades andinas.

alimentación. Esta iniciativa se alinea con la línea de investigación 04 de la PUCE sobre gestión sostenible y aprovechamiento de los recursos naturales (PUCE, 2017, p. 8), sublínea seguridad y soberanía alimentaria, la cual plantea alternativas que incentivan el respeto por la producción alimentaria y el ordenamiento territorial y su incorporación en nuevos contextos de consumo (Acurio & Salazar, 2025).

Ante este escenario, se planteó el desarrollo de un recetario enfocado en el aprovechamiento gastronómico de la jícama, la oca, la mashua y la achogcha debido a su limitada utilización en la ciudad de Ibarra. La investigación buscó identificar los factores que han favorecido su desplazamiento y analizar alternativas culinarias que incentiven su consumo mediante preparaciones adaptadas a las preferencias actuales. A partir de este propósito se formularon preguntas orientadas a fortalecer su aprovechamiento dentro de la gastronomía local del Gobierno Autónomo Descentralizado de Sucumbíos (GADPS, 2019).

El objetivo general de la investigación fue elaborar un recetario gastronómico basado en el aprovechamiento de ingredientes locales, con énfasis en la jícama, la oca, la mashua y la achogcha, mediante la creación de preparaciones contemporáneas e innovadoras que promuevan su consumo y aporten a la revalorización gastronómica de la ciudad de Ibarra. Para alcanzar este propósito, se establecieron como objetivos específicos: Identificar las características históricas, culturales, nutricionales y gastronómicas de la jícama, la oca, la mashua y la achogcha como productos locales de la ciudad de Ibarra, analizar el nivel de conocimiento, consumo y aceptación de estos productos locales mediante la aplicación de encuestas a la población económicamente activa de Imbabura<sup>5</sup> y entrevistas a expertos gastronómicos, evaluar la aceptación sensorial de las preparaciones elaboradas mediante una prueba hedónica aplicada a jueces expertos, con el fin de validar la propuesta gastronómica y determinar su nivel de aceptación.

Respecto a las variables de estudio, la variable independiente correspondió al aprovechamiento gastronómico de la jícama, la oca, la mashua y la achogcha en preparaciones culinarias actuales. Por su parte, la variable dependiente estuvo relacionada con la revalorización de estos productos, expresada mediante los niveles de aceptación, reconocimiento y consumo observados en la población estudiada.

---

<sup>5</sup>.- **Imbabura:** Provincia ubicada en la región Sierra norte del Ecuador, reconocida por su diversidad cultural, agrícola y gastronómica, donde se desarrolló la presente investigación.

La investigación comprendió el desarrollo de un marco teórico conformado por el estado del arte, el marco conceptual y el marco legal vinculados con la gastronomía, los productos locales andinos y la soberanía alimentaria. En cuanto a la metodología, se trabajó bajo un enfoque mixto que permitió integrar técnicas cuantitativas y cualitativas para obtener una comprensión más amplia del problema investigado. El alcance fue explicativo-propositivo, ya que facilitó el análisis de la relación existente entre el aprovechamiento de productos andinos y la identidad gastronómica local, además de sustentar el diseño de una propuesta culinaria aplicada mediante la elaboración de un recetario gastronómico.

La información se recopiló a través de encuestas dirigidas a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura y mediante entrevistas realizadas a expertos gastronómicos de la ciudad, conocedores del territorio y de sus dinámicas productivas. Finalmente, el trabajo se organizó en los apartados de introducción, marco teórico, metodología, resultados y discusión, propuesta gastronómica, conclusiones, recomendaciones y referencias bibliográficas. Esta estructura permitió presentar de manera ordenada el desarrollo de la investigación, los hallazgos obtenidos, su respectivo análisis y la propuesta del recetario gastronómico, culminando con las conclusiones y recomendaciones derivadas del estudio.

#### 4. MARCO TEÓRICO. –

En este capítulo se presentan los principales referentes relacionados con el aprovechamiento gastronómico de los productos andinos, la valorización de los alimentos locales, el patrimonio alimentario y la elaboración de recetarios, conceptos que respaldan el análisis de la información obtenida y facilitan la comprensión de los aspectos abordados durante el desarrollo de la investigación.

##### 4.1. Estado Del Arte.

El presente estado del arte analiza investigaciones relacionadas con el aprovechamiento gastronómico de ingredientes locales, sostenibilidad alimentaria, identidad culinaria y valorización de productos autóctonos, temas que guardan relación con la presente investigación enfocada en la elaboración de un recetario técnico basado en ingredientes del cantón Ibarra. La revisión bibliográfica se desarrolló mediante la consulta de fuentes académicas indexadas y repositorios universitarios a través de buscadores como Google Scholar, Scielo, Redalyc, Dialnet y repositorios institucionales nacionales e internacionales. Además, se consideraron documentos oficiales y literatura complementaria publicada entre los años 2021 y 2026.

##### *4.1.1 Estudios internacionales.*

El vínculo entre la alimentación y la identidad cultural ha motivado diversas investigaciones sobre la conservación de las tradiciones culinarias. En este contexto, Pérez et al. (2025) determinaron que la cocina tradicional fortalece la identidad de las comunidades mediante el uso de productos locales y la transmisión de saberes intergeneracionales. Además, advirtieron que la globalización favorece el desplazamiento de estas prácticas. Este aporte orienta la presente investigación al sustentar la elaboración de estrategias que contribuyan a su documentación y continuidad.

La preservación del patrimonio alimentario ha adquirido mayor relevancia como una estrategia para conservar los conocimientos culinarios tradicionales. En este contexto, Salazar (2022) analizó el registro del patrimonio alimentario en Bolivia y destacó que su documentación fortalece la identidad cultural, promueve sistemas alimentarios sostenibles y favorece el desarrollo local. Estos resultados aportan fundamentos para la presente investigación al evidenciar que el registro de saberes gastronómicos puede orientar acciones dirigidas a su conservación y aprovechamiento.

Por su parte, Díaz y Guevara (2022) analizaron la relación entre las manifestaciones turísticas y el patrimonio alimentario en Latinoamérica mediante un análisis bibliométrico y

una revisión sistemática de investigaciones publicadas entre 2000 y 2021, utilizando información procedente de *Scielo*, *Redalyc*, *Web of Science* y *Latindex*. La revisión evidenció que las ferias, festivales y actividades gastronómicas desempeñan un papel importante en la puesta en valor del patrimonio alimentario. A partir de ello, los autores resaltan la necesidad de profundizar en el papel que desempeñan las comunidades locales dentro de los procesos de protección y conservación del patrimonio alimentario. Este antecedente aporta fundamentos sobre el patrimonio alimentario, el turismo cultural y la conservación de conocimientos tradicionales, que sirven de apoyo al análisis del aprovechamiento gastronómico de productos andinos en Ibarra.

Esta investigación de Márquez (2025) analizó la importancia de los alimentos tradicionales como pilares fundamentales de la cultura, la identidad y la seguridad alimentaria, mediante una revisión de investigaciones nacionales e internacionales relacionadas con gastronomía tradicional, sostenibilidad y nutrición. Los autores estudiaron cómo los saberes ancestrales, los ingredientes locales y las técnicas culinarias transmitidas de generación en generación contribuyen a preservar el patrimonio. Esto aporta bases teóricas sobre soberanía alimentaria, sostenibilidad y conservación de ingredientes autóctonos, aspectos fundamentales para el desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras basadas en productos andinos tradicionales y en la preservación de la identidad culinaria local.

Saavedra y Ávila (2025) desarrollaron una investigación orientada al reconocimiento y registro de las técnicas culinarias ancestrales empleadas en la preparación de platos tradicionales del municipio de El Espinal, Tolima, México. A través de entrevistas, observación sistemática y análisis cultural de las prácticas gastronómicas locales, los autores lograron documentar conocimientos culinarios transmitidos entre generaciones. Esta investigación permitió comprender que las prácticas culinarias tradicionales no solo cumplen una función relacionada con la alimentación, sino que también representan formas de identidad cultural. Esto nos es útil para analizar la incorporación de productos andinos y conocimientos tradicionales en propuestas gastronómicas dirigidas a mantener vigentes estas manifestaciones culturales y favorecer su transmisión a las nuevas generaciones.

#### *4.1.2 Estudios nacionales.*

la investigación de Maldonado Lanchimba (2022), se destacó la realización y la creación de postres innovadores a base de tubérculos andinos como la oca, zanahoria blanca y jícama, con el objetivo de incrementar su consumo y preservar su cultivo, Para ello, la autora analizó las propiedades organolépticas, características nutricionales y aspectos culturales de cada

tubérculo, además de aplicar encuestas y pruebas de aceptabilidad en quince panaderías para conocer la aceptación del mercado. Como resultado, hizo nueve propuestas de postres distribuidas en diferentes categorías reposteras, entre ellas mousse, panna cotta, flanes, alfajores, galletas y brazo gitano. Esta investigación evidenció que la innovación gastronómica puede contribuir a preservar alimentos tradicionales.

Meneses (2021) señala que los tubérculos andinos destacan por su aporte nutricional y funcional, debido a la presencia de carbohidratos complejos, fibra, compuestos antioxidantes y minerales esenciales que favorecen una alimentación equilibrada. A partir de su estudio, el autor examinó las posibilidades de utilización de harinas elaboradas con estos cultivos, encontrando que pueden incorporarse a diferentes procesos gastronómicos e industriales sin comprometer las características nutricionales que tradicionalmente los distinguen. Este estudio aporta elementos que permiten comprender la importancia de promover estos ingredientes dentro de la gastronomía urbana de Ibarra, y el reconocimiento de sus cualidades alimentarias y su aprovechamiento en nuevas propuestas culinarias.

La investigación de González et al. (2020) se centró en la caracterización nutricional y funcional de la harina de mashua amarilla obtenida mediante procesos de precocción y deshidratación, con el objetivo de evaluar su potencial uso en la industria alimentaria. Este estudio se relaciona con la presente investigación, ya que ambos trabajos promueven el uso y la apreciación de los productos andinos a través de propuestas dirigidas a fortalecer su consumo y difusión. En este sentido, proporciona fundamentos teóricos y prácticos sobre el uso gastronómico de la mashua, reforzando el enfoque de innovación culinaria, sostenibilidad y rescate del patrimonio alimentario que sustenta la elaboración del recetario basado en productos locales de Ibarra.

La investigación de Chacha y Ojeda (2025) analizó los usos y narrativas alimentarias dentro de la comunidad indígena de Quilloac, en la provincia del Cañar, enfocándose en la relación entre alimentos, salud, enfermedad, gestación y muerte dentro de la cosmovisión andina. Esta investigación se relaciona con mi tesis porque ambos estudios buscan rescatar y valorizar los saberes gastronómicos ancestrales como parte del patrimonio cultural alimentario ecuatoriano. Del mismo modo, aporta una perspectiva antropológica y cultural que permite comprender la importancia simbólica y social de los productos andinos dentro de las comunidades indígenas y rurales.

Agualema (2023) desarrolló una investigación orientada a la elaboración de un plan de protección del patrimonio cultural inmaterial asociado al Qhapaq Ñan<sup>6</sup>, específicamente en el tramo Nizag-Shushilkon, provincia de Chimborazo. El trabajo tuvo como propósito contribuir a la conservación y al fortalecimiento de las expresiones culturales ancestrales que forman parte de la identidad de la comunidad. Como resultado, se registraron treinta y una manifestaciones culturales y se plantearon programas y proyectos destinados a la protección y difusión de los conocimientos ancestrales de la comunidad (Agualema, 2023). El estudio resulta pertinente para la presente investigación porque pone de manifiesto la importancia de conservar y revalorizar productos, prácticas y conocimientos tradicionales.

#### *4.1.3 Estudios locales.*

Según Vaca (2025), se desarrolló una investigación orientada al diseño de una ruta gastronómica para la ciudad de Ibarra a partir de la identificación y valoración de su patrimonio culinario local. La propuesta planteada buscó integrar los recursos gastronómicos más representativos del territorio como elementos diferenciadores capaces de fortalecer la actividad turística y cultural de la ciudad. Los hallazgos obtenidos muestran que la gastronomía ibarreña reúne características culturales e históricas con capacidad para consolidarse como un atractivo turístico relevante cuando se vincula con experiencias auténticas dirigidas a los visitantes. Su contribución resulta especialmente útil al evidenciar la importancia de generar propuestas que favorezcan la conservación, difusión y aprovechamiento de productos tradicionales dentro del contexto gastronómico local.

Ruiz (2025) desarrolló una investigación enfocada en el posicionamiento de Ibarra como referente gastronómico mediante una estrategia de difusión digital basada en la producción y divulgación de material audiovisual relacionado con la riqueza culinaria del territorio. El estudio surgió con el propósito de fortalecer el reconocimiento de la cocina local a través de herramientas comunicacionales capaces de acercar las expresiones gastronómicas de la ciudad a diferentes públicos. Para ello, el autor llevó a cabo una investigación aplicada con enfoque mixto, empleando encuestas, entrevistas y análisis de contenido como instrumentos para identificar aquellos recursos culinarios con mayores posibilidades de proyección.

Los resultados obtenidos permitieron identificar que la cocina tradicional ibarreña posee componentes históricos, culturales y simbólicos que le otorgan un valor diferenciador dentro

---

<sup>6</sup>.- **Qhapaq Ñan:** Sistema vial andino construido durante el Imperio incaico que articuló los territorios de Sudamérica mediante una extensa red de caminos, reconocido por la UNESCO como Patrimonio Mundial desde 2014.

de la actividad turística. La investigación también puso de manifiesto que las plataformas digitales y los recursos audiovisuales constituyen medios efectivos para difundir conocimientos culinarios, costumbres alimentarias y productos representativos de la localidad. Desde esta perspectiva, un recetario elaborado con jícama, oca, mashua y achogcha puede convertirse en un instrumento de carácter formativo, cultural y promocional que facilite la difusión de las posibilidades culinarias de estos ingredientes.

La investigación de Merizalde (2025) estudió el patrimonio gastronómico de la comunidad A'i Dureno<sup>7</sup> en la provincia de Sucumbíos, Ecuador, con el objetivo de analizar las prácticas gastronómicas locales, evaluar el nivel de conocimiento y participación de la comunidad respecto a su patrimonio culinario y proponer estrategias para su preservación y promoción. En esencia, aporta fundamentos metodológicos y teóricos sobre patrimonio alimentario, que fortalecen el desarrollo de la investigación centrada en el uso gastronómico de productos locales en Ibarra, Ecuador.

Rubio-Rueda (2025) analizó estrategias de enseñanza gastronómica sustentadas en la transmisión intergeneracional de conocimientos a partir de la experiencia denominada Hoy cocina mi abuela, desarrollada en la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, sede Ibarra (PUCE-I). La investigación buscó comprender de qué manera la interacción entre estudiantes y mujeres mayores favorece la transmisión de conocimientos culinarios tradicionales y contribuye a la conservación del patrimonio alimentario local. La información presentada por este trabajo resulta relevante para la presente investigación porque evidencia la importancia de documentar y difundir conocimientos culinarios tradicionales relacionados con productos locales y patrimonio alimentario.

Bedón y Rosero (2023) realizaron la investigación titulada Mapa gastronómico como producto turístico de la parroquia rural de Angochagua<sup>8</sup> – Ibarra, año 2023, cuyo propósito fue diseñar un mapa turístico gastronómico que reuniera información sobre la agricultura, la cocina local, las tradiciones y las manifestaciones culturales de la parroquia de Angochagua. La propuesta buscó estructurar una ruta gastronómica capaz de impulsar el desarrollo

---

7.- **A'i Dureno:** Comunidad perteneciente al pueblo indígena A'i Cofán, ubicada en la provincia de Sucumbíos, reconocida por conservar conocimientos tradicionales relacionados con la gastronomía, el uso de recursos naturales y su patrimonio cultural.

8 **Angochagua:** Parroquia rural del cantón Ibarra, provincia de Imbabura, reconocida por su patrimonio agrícola, gastronómico y cultural, además de su potencial para el desarrollo del turismo comunitario.

turístico del territorio. La información recopilada permitió reconocer los principales recursos gastronómicos, las expresiones culturales y los productos agrícolas más representativos del sector. Como resultado, se diseñó un mapa gastronómico acompañado de una ruta turística que integra los principales atractivos culinarios y culturales de Angochagua, reforzando la identidad local y promoviendo la actividad turística de la parroquia. Este antecedente demuestra que la puesta en valor de la gastronomía tradicional

## 4.2 Marco conceptual.

### 4.2.1 Gastronomía y patrimonio alimentario

La gastronomía puede entenderse como una manifestación cultural que reúne conocimientos, métodos de preparación, costumbres y prácticas alimentarias transmitidos de generación en generación en una comunidad. Su alcance va más allá de la elaboración de alimentos, ya que constituye una expresión de identidad vinculada con la historia, la memoria colectiva y las formas de vida que caracterizan a los pueblos de una determinada región. En Ecuador, la gastronomía tradicional mantiene una estrecha relación con la riqueza agrícola y cultural de sus diferentes territorios. Esta realidad se observa con mayor claridad en la región andina, donde todavía se conservan productos de origen ancestral utilizados desde tiempos prehispánicos<sup>9</sup>. Entre ellos destacan la jícama, la oca, la mashua y la achogcha, ingredientes que forman parte del legado alimentario andino por su valor histórico, cultural y nutricional.

Por su parte, el patrimonio alimentario abarca el conjunto de conocimientos, prácticas culinarias, técnicas de cultivo, productos tradicionales y hábitos de consumo que identifican a una comunidad o territorio. De acuerdo con Benavides et al. (2024), este patrimonio contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural y favorece el desarrollo local mediante la conservación de conocimientos heredados relacionados con la alimentación. En la ciudad de Ibarra, los productos tradicionales continúan siendo componentes representativos de la cocina local; sin embargo, la creciente influencia de la globalización alimentaria y el consumo de productos industrializados han reducido su presencia en la alimentación cotidiana. Como consecuencia, se ha producido una disminución gradual de los conocimientos culinarios asociados a estos ingredientes y de las prácticas vinculadas con su aprovechamiento.

---

<sup>9</sup> **Tiempos prehispánicos:** Período anterior a la llegada de los españoles al continente americano en 1492, caracterizado por el desarrollo de las civilizaciones indígenas y sus sistemas agrícolas, culturales y alimentarios.

#### 4.2.2 *Gastronomía tradicional y su relación con la identidad cultural*

La gastronomía tradicional representa uno de los elementos más significativos de la identidad cultural de los pueblos, ya que en ella se reflejan costumbres, creencias y formas de organización social vinculadas con la alimentación. Las preparaciones culinarias transmitidas a lo largo del tiempo permiten conservar conocimientos y memorias compartidas que fortalecen el sentido de pertenencia de las comunidades. Desde esta perspectiva, Pérez et al. (2025) señalan que la cocina tradicional integra recursos alimentarios locales, identidad cultural y cohesión social, permitiendo comprender el estrecho vínculo existente entre alimentación y territorio.

Dentro de la gastronomía andina ecuatoriana, los productos de origen ancestral han estado presentes en las prácticas alimenticias de poblaciones rurales y urbanas desde épocas antiguas. Ingredientes como la mashua, la oca, la jícama y la achogcha mantienen una estrecha relación con la identidad cultural de la región norte del Ecuador, especialmente en la provincia de Imbabura. Sin embargo, los cambios en los patrones de consumo y la incorporación de tendencias alimentarias globalizadas han disminuido la presencia de estos alimentos en la dieta diaria. Frente a esta realidad, la recuperación y promoción gastronómica de ingredientes ancestrales se convierte en una alternativa para fortalecer la identidad cultural y contribuir a la permanencia de los conocimientos culinarios heredados.

#### 4.2.3 *Patrimonio alimentario y saberes ancestrales*

Los saberes ancestrales corresponden al conjunto de conocimientos transmitidos de generación en generación sobre técnicas agrícolas, métodos de conservación, preparación de alimentos y usos tradicionales de los recursos naturales. Dentro del ámbito gastronómico, estos saberes permiten mantener vivas las prácticas culinarias tradicionales y fortalecer el patrimonio alimentario de las comunidades. Inga-Aguagallo (2025) menciona que los alimentos locales poseen significados culturales, sociales y simbólicos que forman parte de la memoria colectiva de los pueblos.

En Ecuador, la preservación de los saberes ancestrales relacionados con la gastronomía adquiere relevancia debido a la diversidad cultural y agrícola existente en el territorio. En la provincia de Imbabura, muchas prácticas alimentarias tradicionales continúan presentes dentro de ferias comunitarias<sup>10</sup>, mercados locales y espacios familiares donde se conservan

---

<sup>10</sup> **Ferias comunitarias:** Espacios de intercambio y comercialización organizados por comunidades locales donde se ofertan productos agrícolas, alimentos tradicionales y artesanías, contribuyendo a la conservación de las prácticas culturales y al fortalecimiento de las economías locales.

recetas y técnicas culinarias propias de la región. La elaboración de un recetario gastronómico basado en productos locales representa una alternativa para documentar y preservar estos conocimientos, promoviendo el uso de ingredientes ancestrales dentro de propuestas culinarias contemporáneas.

#### *4.2.4 Productos andinos y su valorización*

A lo largo del tiempo, los cultivos andinos han contribuido a la alimentación de diversas comunidades por su valor nutricional y su estrecha relación con las tradiciones agrícolas. En Ecuador, la jícama, la oca, la mashua y la achogcha forman parte de este patrimonio al conservar usos culinarios transmitidos entre generaciones. Tapia (2015) señala que estos productos representan un componente importante de la cultura alimentaria debido a su vínculo con las prácticas tradicionales y el aprovechamiento de los recursos locales.

Las transformaciones en los hábitos de consumo han reducido la presencia de estos cultivos dentro de la alimentación cotidiana, especialmente en los espacios urbanos. Como consecuencia, su producción y utilización gastronómica han disminuido frente al incremento de alimentos industrializados. La valorización gastronómica busca revertir esta situación mediante propuestas que promuevan su incorporación en nuevas preparaciones y amplíen sus posibilidades de uso (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura[FAO], 2019).

#### *4.2.5 Características nutricionales de la jícama, oca, mashua y achogcha.*

La jícama es un tubérculo caracterizado por su alto contenido de agua, fibra y carbohidratos complejos, además de poseer propiedades refrescantes y digestivas. La oca, por su parte, contiene vitaminas, minerales y antioxidantes que contribuyen al fortalecimiento del sistema inmunológico<sup>11</sup> y al aporte energético dentro de la alimentación diaria. Según Meneses (2021), los tubérculos andinos presentan importantes propiedades funcionales y nutricionales debido a su contenido de fibra, compuestos antioxidantes y minerales esenciales.

La mashua se destaca por sus propiedades medicinales y su contenido de antioxidantes naturales, mientras que la achogcha posee vitaminas y minerales importantes para la alimentación humana. González et al. (2025) señalan que la mashua puede utilizarse en derivados alimentarios y preparaciones contemporáneas sin perder sus propiedades funcionales. Estas características convierten a los productos andinos en ingredientes con

---

<sup>11</sup> **Sistema inmunológico:** Conjunto de órganos, tejidos y células que protegen al organismo frente a agentes patógenos y contribuyen al mantenimiento de la salud.

gran potencial gastronómico y nutricional para el desarrollo de propuestas culinarias saludables e innovadoras.

#### *4.2.6 Uso gastronómico de productos locales y su revalorización*

El aprovechamiento gastronómico de productos locales permite integrar ingredientes tradicionales dentro de preparaciones culinarias contemporáneas, fomentando su consumo y <sup>12</sup>preservación cultural. La revalorización gastronómica busca rescatar alimentos ancestrales que han sido desplazados por productos industrializados, promoviendo alternativas culinarias que fortalezcan la identidad alimentaria local.

En la ciudad de Ibarra, productos como la jícama, oca, mashua y achogcha aún se comercializan dentro de mercados tradicionales y ferias agroecológicas; sin embargo, su utilización dentro de restaurantes y hogares urbanos continúa siendo limitada. La creación de un recetario gastronómico representa una estrategia para incentivar el consumo de estos ingredientes mediante recetas innovadoras y accesibles que integren tradición y modernidad.

### **4.3 Marco legal**

#### *4.3.1 Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (Código de Ingenios)*

El Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación contempla disposiciones dirigidas a la protección de los conocimientos tradicionales, el fortalecimiento de la investigación y el impulso de los procesos de innovación en el Ecuador (Constitución de la República del Ecuador 2016, arts. 4 y 79). Esta normativa reconoce la relevancia de conservar los saberes ancestrales y promover su utilización responsable en los ámbitos académico, cultural y científico. Su contenido guarda relación con el artículo 57, numeral 12, de la Constitución de la República del Ecuador, el cual garantiza la protección, conservación, desarrollo y aprovechamiento de los conocimientos colectivos y saberes ancestrales de las comunidades. Constitución de la República del Ecuador [Const.], 2008, art. 57, núm. 12)

La pertinencia de este marco legal para la presente investigación se encuentra en el valor que otorga a la preservación y puesta en valor de los conocimientos gastronómicos vinculados

---

<sup>12</sup> **Ferias agroecológicas:** Espacios de comercialización donde productores locales ofrecen alimentos obtenidos mediante prácticas agrícolas sostenibles, promoviendo el consumo responsable, la biodiversidad y el fortalecimiento de las economías comunitarias.

con el empleo de productos andinos dentro de la cocina tradicional ecuatoriana. Bajo estos lineamientos, la elaboración del recetario gastronómico se plantea como una propuesta académica que articula tradición culinaria e innovación a partir del uso de ingredientes de origen ancestral. En la misma línea, el Código de Ingenios respalda la protección de los conocimientos colectivos asociados a las prácticas alimentarias tradicionales, contribuyendo a la permanencia de la identidad cultural y del patrimonio alimentario de la provincia de Imbabura.

#### *4.3.2 Ley Orgánica de Cultura.*

La Ley Orgánica de Cultura contempla disposiciones orientadas a la protección, preservación y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial del Ecuador (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016, art. 3). Dentro de este marco jurídico, la gastronomía tradicional puede entenderse como una expresión del patrimonio cultural inmaterial por su estrecha relación con la identidad, la memoria colectiva y las prácticas socioculturales desarrolladas por las comunidades. Esta concepción guarda correspondencia con el artículo 21 de la Constitución de la República del Ecuador, el cual reconoce el derecho de las personas a construir, conservar y expresar su identidad cultural, así como a mantener la memoria histórica y acceder al patrimonio cultural e histórico (Constitución de la República del Ecuador, 2008, art. 21).

Bajo estos principios se desarrolló la presente investigación, cuyo propósito fue promover la conservación y divulgación de conocimientos culinarios tradicionales vinculados con productos andinos del entorno local buscando favorecer la continuidad de prácticas culturales asociadas a la alimentación tradicional y fortalecer la identidad gastronómica del territorio.

#### *4.3.3 Normativa de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – ARCSA:*

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), establecidas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), reúnen una serie de procedimientos destinados a asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su elaboración, manipulación, conservación y comercialización (ARCSA, 2015). Estas directrices mantienen relación con el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador, donde se reconoce el derecho de las personas a disponer de alimentos seguros, suficientes, nutritivos y de acceso permanente (Asamblea Constituyente, 2008, art. 13). En la misma

línea, su implementación se vincula con el artículo 32 de la misma normativa, que reconoce la salud como un derecho fundamental asociado al Buen Vivir<sup>13</sup> (Constitución de la República del Ecuador, art. 32).

En el desarrollo del presente recetario, las BPM fueron tomadas en consideración para garantizar que las preparaciones propuestas se elaboraran bajo condiciones adecuadas de higiene y seguridad alimentaria. La aplicación de estos lineamientos favoreció una manipulación apropiada de los productos andinos empleados en la investigación, contribuyendo al bienestar de los consumidores y al cumplimiento de parámetros básicos de calidad dentro del ámbito gastronómico. A continuación, resumimos el estado del arte en el siguiente cuadro.

---

<sup>13</sup> **Buen Vivir (Sumak Kawsay):** Principio constitucional ecuatoriano que orienta el desarrollo integral de las personas y las comunidades, promoviendo el equilibrio entre el bienestar social, la diversidad cultural y la sostenibilidad ambiental.

## **5. METODOLOGÍA. -**

La presente investigación se desarrolló bajo una metodología de tipo aplicada, ya que estuvo orientada a la elaboración de un recetario gastronómico enfocado en el aprovechamiento de productos locales andinos, tomando como fuente de análisis a la jícama, la oca, la mashua y la achogcha para el cumplimiento de su finalidad. Esta investigación permitió relacionar aspectos gastronómicos, culturales y sociales vinculados al consumo de alimentos ancestrales. También se analizó la forma en que estos productos pueden incorporarse en preparaciones innovadoras sin perder su identidad tradicional. El estudio también pretendió fortalecer el conocimiento gastronómico local mediante la recuperación de saberes culinarios. Con base en ello, el trabajo se enfocó tanto en el análisis teórico y práctico como en la aplicación de las propuestas elaboradas.

### **5.1 Delimitación del estudio**

La presente investigación se implementó en la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura, Ecuador, territorio reconocido por su riqueza gastronómica, diversidad agrícola y presencia de productos andinos tradicionales comercializados en mercados y ferias locales, como el Mercado Amazonas, el Mercado La Playa<sup>14</sup> y diversos espacios agroecológicos de la región. El estudio se ejecutó durante el periodo académico correspondiente al año dos mil veintiséis, tiempo en el cual se realizaron actividades de revisión bibliográfica, recolección de datos, análisis de resultados y elaboración de la propuesta gastronómica.

En cuanto a la delimitación poblacional, la investigación estuvo dirigida a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura, así como a gastronomos y expertos culinarios vinculados con el uso de productos ancestrales dentro de la gastronomía local. Desde el ámbito temático, el estudio se centró en el aprovechamiento gastronómico de productos locales como la jícama, la oca, la mashua y la achogcha considerando aspectos relacionados con identidad cultural, patrimonio y soberanía alimentarios dentro del contexto urbano de Ibarra

### **5.2 Tipo de investigación**

Esta investigación fue de tipo aplicado, enfocada en abordar una problemática relacionada con el bajo aprovechamiento de productos locales andinos como la jícama, la oca, la mashua y la

---

<sup>14</sup> **Mercado La Playa:** Mercado tradicional ubicado en la ciudad de Ibarra, reconocido por la comercialización de productos agrícolas, alimentos frescos y preparaciones típicas de la provincia de Imbabura.

achogcha en Ibarra. Permitió desarrollar una propuesta práctica mediante un recetario con 8 preparaciones que valoran ingredientes ancestrales y los integran en la cocina moderna. Además, la investigación busca fortalecer la identidad cultural y rescatar el patrimonio alimentario local mediante el uso sostenible de productos del territorio. También combinó conocimientos teóricos y prácticos sobre gastronomía, soberanía alimentaria e innovación culinaria, aplicándolos en una propuesta concreta para promover el consumo de productos andinos en contextos urbanos (Gualán, 2015).

### **5.3. Enfoque de la investigación**

La presente investigación adoptó un enfoque mixto, ya que fue necesario combinar herramientas cuantitativas y cualitativas para obtener una visión más amplia del fenómeno estudiado. Desde la dimensión cuantitativa, se aplicaron encuestas a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura (PEA), con el propósito de conocer el nivel de aceptación, los hábitos de consumo y el grado de conocimiento que existe sobre los productos locales. La información obtenida permitió reconocer tanto la frecuencia con la que estos alimentos forman parte de la alimentación cotidiana como las preparaciones gastronómicas en las que se emplean con mayor frecuencia.

Por su parte, el componente cualitativo se desarrolló mediante entrevistas dirigidas a profesionales y expertos del ámbito gastronómico en la provincia de Imbabura. A través de sus criterios fue posible profundizar en aspectos relacionados con el valor nutricional, cultural y patrimonial de los productos analizados. Las entrevistas también aportaron información vinculada con la creatividad culinaria y las acciones orientadas a preservar la identidad gastronómica local. La combinación de ambas perspectivas facilitó la contrastación de los hallazgos obtenidos y permitió construir una interpretación más completa y fundamentada de los resultados de la investigación.

### **5.4. Alcance de la investigación**

La investigación se desarrolló desde una perspectiva explicativa–propositiva, ya que buscó comprender la relación entre el consumo de productos locales, la identidad cultural y las prácticas alimentarias presentes en la población ibarreña. Mediante este análisis se identificaron factores que influyen en la disminución del uso de ingredientes ancestrales dentro de la

gastronomía local. Por otro lado, se examinó la importancia cultural e histórica de los productos como la mashua, oca, jícama y achogcha en el contexto alimentario del cantón Ibarra.

El estudio también tuvo un alcance propositivo, debido a que la investigación derivó en la elaboración de un recetario gastronómico como alternativa para fomentar el aprovechamiento y valorización de estos productos. Dentro de esto, la propuesta buscó incentivar nuevas formas de preparación culinaria que integren ingredientes tradicionales en recetas innovadoras y accesibles. En contraste, se planteó una contribución práctica orientada al rescate de la identidad gastronómica local y al fortalecimiento del patrimonio alimentario de la región.

### **5.5. Diseño de la investigación**

El diseño de la investigación fue de carácter cuasiexperimental, debido a que en el estudio no existió una manipulación total de las variables ni un control absoluto del entorno. En este sentido, se analizaron problemáticas relacionadas con el aprovechamiento de productos ancestrales que han sido desplazados por formas de alimentación globalizadas y modernas.

### **5.6 Métodos de investigación**

#### *5.6.1 Método inductivo–deductivo*

El método inductivo–deductivo permitió desarrollar la investigación a partir de observaciones específicas con el uso de productos locales dentro de la gastronomía de la ciudad de Ibarra. A través de este método se analizaron prácticas alimentarias, hábitos de consumo y conocimientos culinarios de: la jícama, oca, mashua y achogcha. Posteriormente, la información recopilada permitió establecer generalizaciones relacionadas con la importancia cultural y gastronómica de dichos productos. El método facilitó la aplicación de principios teóricos dentro de la propuesta gastronómica planteada en el estudio. Este proceso permitió relacionar fundamentos científicos y culinarios con las necesidades identificadas durante la investigación

#### *5.6.2 Método analítico–sintético*

El método analítico–sintético se empleó con la finalidad de descomponer y examinar la información obtenida mediante encuestas, entrevistas y revisión documentada. A través de un análisis donde se identificaron elementos importantes relacionados con el consumo, conocimiento y aprovechamiento de productos locales de Ibarra. Este método permitió recopilar mediante las encuestas los datos cuantificables sobre consumo, conocimiento y preferencias de los productos en cuestión. Por otro lado, mediante las entrevistas se buscaron opiniones y

criterios emitidos por expertos gastronómicos sobre la importancia cultural y culinaria de los ingredientes estudiados. Finalmente, se estableció una revisión documentada para establecer diferentes posturas con base en el tema estudiado. Posteriormente, toda la información recopilada fue organizada e integrada para la construcción de la propuesta gastronómica.

#### *5.6.3 Método hipotético–deductivo*

El método hipotético–deductivo permitió formular una hipótesis relacionada con la baja utilización de productos locales y su influencia en la pérdida de identidad gastronómica dentro de la ciudad de Ibarra. A partir de esta hipótesis se desarrolló un proceso de recopilación y análisis de información orientado a comprobar la problemática planteada. Mediante la aplicación de encuestas y entrevistas fue posible integrar los resultados obtenidos con los planteamientos teóricos establecidos al inicio de esta investigación. Este método permitió identificar factores que influyen en la disminución del consumo de estos productos y en el conocimiento de ingredientes ancestrales en la población local.

### **5.7 Técnicas e instrumentos**

#### *5.7.1 Encuesta*

La encuesta fue una de las tres principales técnicas utilizadas para la recolección de datos cuantitativos para esta investigación. Esta técnica se aplicó a la (Población Económicamente Activa de la Provincia de Imbabura, PEA) con el propósito de identificar: conocimientos previos de los productos, percepción y consumo, uso gastronómico y aceptación de la propuesta. A través de preguntas planteadas se obtuvo información relacionada con las frecuencias de uso de ingredientes como la mashua, oca, jícama y achogcha dentro de la alimentación diaria. De manera similar, la encuesta permitió analizar preferencias gastronómicas y percepciones sobre la importancia cultural de estos productos.

#### *5.7.2 Entrevista*

La entrevista se aplicó a gastrónomos y expertos culinarios de la ciudad de Ibarra con el objetivo de recopilar información cualitativa relacionada con el uso de productos ancestrales dentro de la gastronomía local. Mediante esta técnica se obtuvieron criterios especializados sobre innovación gastronómica, técnicas culinarias y preservación de saberes tradicionales. Lo que permitió conocer opiniones sobre: conocimientos previos, valor cultural, uso culinario y aceptación de la propuesta. Las entrevistas facilitaron la comprensión de la relación existente entre gastronomía, identidad cultural y patrimonio alimentario dentro de ciudad de Ibarra y más

en la provincia de Imbabura. Aportaron información relevante para el diseño y elaboración de las propuestas culinarias, incluido un elemento indispensable para el recetario gastronómico.

#### *5.7.3 Observación indirecta*

La observación indirecta se desarrolló mediante la revisión documental y el análisis de investigaciones previas relacionadas con gastronomía local, productos y prácticas alimentarias tradicionales. Esta técnica permitió recopilar información bibliográfica y científica vinculada con el aprovechamiento gastronómico de ingredientes ancestrales en el contexto local. Esto, facilitó la identificación de antecedentes de anteriores investigaciones relacionados con la preservación de la identidad culinaria y el patrimonio alimentario. A través de la observación indirecta se analizaron artículos científicos, tesis, libros y documentos académicos de los que obtuvimos fundamentos teóricos para el estudio. Esta técnica permitió complementar la información obtenida mediante las técnicas de recolección de datos realizados durante la investigación.

#### *5.7.4 Delimitación espacial*

Esta investigación se enfocó en la ciudad de Ibarra, perteneciente a la provincia de Imbabura, Ecuador. Este territorio, caracterizado por su riqueza gastronómica y diversidad cultural, tiene espacios representativos de comercialización y consumo, entre los cuales se configuran mercados insignia de la localidad, como son: El Mercado Amazonas, Mercado La Playa y El Mercado Santo Domingo<sup>15</sup>, que son los principales espacios donde se venden los productos necesarios para la canasta básica. Se tomaron en cuenta ferias agroecológicas locales reconocidas como la de la plazoleta del Águila<sup>16</sup>, ferias solidarias de productores locales y La feria de Frutos Pachamama<sup>17</sup> para promover la valorización de productos ancestrales y prácticas

---

<sup>15</sup> **Mercado Santo Domingo:** Mercado tradicional de la ciudad de Ibarra donde se comercializan productos agrícolas, alimentos frescos y otros bienes de consumo provenientes de productores locales y de la región.

<sup>16</sup> **Plazoleta del Águila:** Espacio público de la ciudad de Ibarra donde se realizan periódicamente ferias agroecológicas y actividades de comercialización de productos agrícolas locales.

<sup>17</sup> **Frutos Pachamama:** Feria agroecológica de la ciudad de Ibarra destinada a la comercialización de productos locales obtenidos mediante prácticas agrícolas sostenibles, promoviendo el consumo responsable y la valorización de alimentos ancestrales.

alimentarias tradicionales. De forma similar, se analizaron dinámicas regionales vinculadas a espacios cercanos como la Feria de Otavalo y las ferias comunitarias agroproductivas de Cotacachi y Atuntaqui.

### 5.8 Instrumentos de investigación

- Cuestionario
- Guion de entrevista
- Ficha de observación.
- Test hedónico
- Laptop

### 5.9 Población y muestra

#### Figura 1

*Cálculo automático 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**

Nota. Tomado de Asesoría Económica & Marketing (2009). Calculadora de muestras.

[https://www.corporacionaem.com/tools/calc\\_muestras.php](https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php)

El cálculo muestral de la presente investigación se consideró tomando como referencia la población económicamente activa del cantón Imbabura que está conformada por 161.752 habitantes, según proyecciones del Instituto de Estadística y Censos INEC (2010). Para su

---

determinación de muestra estadísticamente válida se utilizó la calculadora de tamaño de muestra de la Corporación AEM, herramienta que permite estimar muestras para estudios sociales y de mercado bajo criterios probabilísticos. Dentro de esos parámetros se estableció un nivel de confianza del 99% con un margen de error del 10% y una proporción poblacional  $p = 0,5$ , valores recomendados aplicables a poblaciones finitas cuando no se conoce la distribución real de la variable de estudio, ya que maximizan la variabilidad y garantizan mayor rigor estadístico. Dentro del resultado, se obtuvo una muestra total de 165 unidades de análisis, considerada suficiente para representar a la población urbana de estudio ideal.

### *Fórmula*

#### Ecuación de tamaño muestral

Se presenta el cálculo de la muestra para la población estudiada, con los siguientes valores:

- Tamaño de la muestra. (N): 161.752
- Margen de error (e): 10% (porcentualmente, 0.10)
- Nivel de confianza (Z): 99% o se utiliza el valor crítico de Z es aproximadamente 2.576)
- Proporción poblacional (p): 0.5

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

Donde:

n: Tamaño muestral.

Z: Valor crítico de la distribución normal estándar correspondiente al nivel de confianza deseado.

p: Proporción estimada de la población que presenta la característica de interés.

q: Complemento de p (1 - p).

e: Nivel de precisión deseado.

N= Tamaño de la población.

Resolución

$$n = \frac{161752 \cdot 2.576^2 \cdot 0.5 \cdot (1 - 0.5)}{(161752 - 1) \cdot 10^2 + 2.575^2 \cdot 0.5 \cdot (1 - 0.5)}$$

$$n = \frac{161752 \cdot 6.635776 \cdot 0.25}{161752 \cdot 0.01 + 6.635776 \cdot 0.25}$$

$$n = \frac{161752 \cdot 6.635776 \cdot 0.25}{161752 \cdot 0.01 + 6.635776 \cdot 0.25}$$

$$n = \frac{161752 \cdot 6.635776 \cdot 0.25}{161752 \cdot 0.01 + 6.635776 \cdot 0.25}$$

$$6.635776 \cdot 0.25 = 1.65$$

$$161752 \cdot 1.658944 = 268340.95$$

$$161752 \cdot 0.1 = 1617.52$$

$$6.635776 \cdot 0.25 = 1.658944$$

$$1617.52 \cdot 1.658944 = 1.619.178944$$

$$^{18}n = \frac{268340.95}{1619.178944}$$

$$n = 165.2$$

---

### 5.9.1 *Procedimiento*

Los instrumentos de investigación fueron sometidos a un proceso de validación mediante juicio<sup>19</sup> de profesionales gastronómicos, con la finalidad de verificar la claridad, pertinencia y relación de las preguntas con los objetivos de la investigación. La revisión fue realizada con dichos profesionales vinculados al área gastronómica y metodológica, quienes emitieron observaciones orientadas al mejoramiento de la estructura y redacción de los instrumentos. Posteriormente, se realizaron ajustes técnicos antes de la aplicación definitiva.

### 5.9.2 *Diseño de instrumentos*

El diseño de los instrumentos de la investigación constituyó una etapa fundamental dentro del proceso metodológico, ya que permitió recopilar información relevante para el cumplimiento de los objetivos planteados. Para ello, se elaboraron tres instrumentos principales: un cuestionario estructurado dirigido a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura, una guía de entrevista semiestructurada aplicada a expertos vinculados al ámbito gastronómico, y una prueba hedónica destinada a evaluar la aceptación sensorial de las preparaciones desarrolladas en la propuesta gastronómica.

El cuestionario estructurado estuvo conformado principalmente por preguntas cerradas que permitieron obtener información cuantificable relacionada con el nivel de conocimiento, consumo y percepción de los productos andinos objeto de estudio, específicamente la oca, mashua, jícama y achogcha. Por otro lado, incluyó preguntas orientadas a identificar el interés de los participantes por nuevas alternativas gastronómicas elaboradas con ingredientes locales y su disposición a consumir preparaciones innovadoras basadas en estos productos.

La prueba hedónica fue diseñada con el propósito de evaluar el grado de aceptación de las preparaciones gastronómicas desarrolladas dentro de la propuesta del recetario. Para ello, se utilizó una escala de cinco niveles de aceptación que permitió valorar atributos sensoriales como apariencia, aroma, sabor, textura y aceptación general de cada plato. La aplicación de este instrumento proporcionó información sobre la percepción de los degustadores<sup>20</sup> respecto de las

---

<sup>19</sup> **Juicio de expertos:** Procedimiento de validación de instrumentos de investigación mediante la evaluación realizada por profesionales con experiencia en el área de estudio, quienes valoran aspectos como claridad, pertinencia, coherencia y relevancia de los ítems

<sup>20</sup> **Degustadores:** Personas que participan en la evaluación sensorial de alimentos o bebidas mediante la apreciación de atributos como apariencia, aroma, sabor, textura y aceptación general.

recetas elaboradas, lo que permitió identificar fortalezas y aspectos susceptibles de mejora en las propuestas gastronómicas.

La guía de entrevista semiestructurada estuvo dirigida a expertos relacionados con la gastronomía local, con el objetivo de obtener información cualitativa especializada sobre el aprovechamiento de productos andinos, la preservación de los saberes culinarios tradicionales, la innovación gastronómica y la importancia de fortalecer la identidad alimentaria local. Las preguntas abiertas permitieron profundizar en experiencias, conocimientos y opiniones de los entrevistados, complementando los resultados obtenidos mediante la encuesta y enriqueciendo el análisis integral de esta investigación.

Antes de la aplicación, los instrumentos fueron sometidos a un proceso de revisión orientado a verificar la claridad, coherencia, pertinencia y comprensión de cada una de las preguntas planteadas. Este procedimiento permitió realizar los ajustes necesarios para garantizar la calidad de la información recopilada y asegurar que los instrumentos respondieran adecuadamente a los objetivos específicos de la investigación. Esto fortaleció la validez del proceso de recolección de datos y se obtuvo información confiable para el desarrollo del estudio y la construcción de la propuesta gastronómica.

#### *5.9.3 Aplicación de Instrumentos.*

Posteriormente, ya validados los instrumentos de investigación por parte del docente tutor de tesis, se procedió a su aplicación en los grupos definidos para el estudio. El cuestionario fue administrado a una muestra de 165 personas pertenecientes a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura; esta se seleccionó mediante el cálculo de una muestra para población finita. Su aplicación permitió identificar el nivel de conocimiento, consumo, aceptación e interés de los participantes respecto a la oca, mashua, jícama y achogcha, así como la percepción sobre la importancia de incorporar estos productos locales andinos en nuevas propuestas gastronómicas.

Con respecto a esto, la guía de entrevista fue aplicada a cinco expertos vinculados al ámbito gastronómico de la provincia de Imbabura, obteniendo información cualitativa relacionada con el uso actual de los productos andinos, las oportunidades para su aprovechamiento culinario, la importancia de su conservación dentro del patrimonio alimentario local y las posibilidades de innovación gastronómica a partir de estos ingredientes. Las entrevistas permitieron conocer

criterios técnicos y experiencias profesionales que complementaron la información obtenida mediante las encuestas.

Para la selección de los entrevistados se establecieron como criterios de inclusión ser profesional o emprendedor relacionado con la gastronomía y tener conocimientos sobre la transformación de producción local además de contar con experiencia comprobable en el manejo, producción o utilización de productos andinos, poseer conocimientos vinculados a la gastronomía local y aceptar voluntariamente participar en la investigación mediante su consentimiento. La aplicación conjunta de ambos instrumentos permitió obtener una visión integral del fenómeno investigado, integrando la percepción de los consumidores con la experiencia y conocimientos de expertos relacionados con la gastronomía y la producción agrícola.

#### 5.9.4 Sistematización de Datos

La información fue recopilada mediante la aplicación de las encuestas y posteriormente organizada y procesada utilizando las herramientas *Google Forms* y *Microsoft Excel*. Posteriormente, se realizó la tabulación de los datos obtenidos y el cálculo de frecuencias absolutas y relativas para cada una de las variables analizadas. Los resultados fueron representados mediante tablas y gráficos estadísticos de pastel, permitiendo identificar tendencias relacionadas con el nivel de conocimiento, consumo, aceptación e interés de la población económicamente activa de la provincia de Imbabura respecto a la oca, mashua, jícama y achogcha, así como su percepción sobre la incorporación de estos productos en nuevas propuestas gastronómicas.

En cuanto a la información cualitativa, esta fue obtenida a través de las entrevistas; las respuestas de los participantes fueron transcritas y organizadas de manera ordenada y esquematizada para facilitar su análisis. Posteriormente, se aplicó un proceso de codificación axial<sup>21</sup> que permitió identificar categorías y subcategorías relacionadas con el aprovechamiento gastronómico de los productos andinos, la innovación culinaria, la preservación del patrimonio alimentario, la identidad gastronómica local y la importancia de promover el consumo de ingredientes tradicionales.

---

<sup>21</sup> **Codificación axial:** procedimiento propio del análisis cualitativo mediante el cual se relacionan categorías y subcategorías previamente identificadas para interpretar los datos y comprender las relaciones existentes entre ellas.

Por otro lado, los resultados obtenidos mediante la prueba hedónica fueron registrados y sistematizados mediante tablas de valoración sensorial, permitiendo calcular los niveles de aceptación de las preparaciones desarrolladas dentro de la propuesta gastronómica. La información obtenida fue analizada mediante frecuencias y porcentajes para identificar el grado de aceptación de atributos como apariencia, aroma, sabor, textura y aceptación general de cada una de las recetas elaboradas a partir de la oca, mashua, jícama y achogcha.

Siendo así que la integración de los resultados cuantitativos obtenidos en las encuestas, la información cualitativa proveniente de las entrevistas, los resultados de la prueba hedónica, el estado del arte y los fundamentos del marco conceptual permitió realizar un proceso de triangulación de datos.

#### *5.9.5 Presentación de datos*

La información recopilada mediante las encuestas y entrevistas fue organizada de acuerdo con las características de cada instrumento de investigación. Los datos cuantitativos se tabularon en *Microsoft Excel* para obtener frecuencias absolutas y relativas expresadas en porcentajes, las cuales se presentaron mediante tablas y gráficos que facilitaron su análisis e interpretación en función de los objetivos planteados.

Las respuestas obtenidas en las entrevistas fueron transcritas y clasificadas mediante un proceso de categorización temática que permitió identificar criterios y experiencias relacionadas con el aprovechamiento gastronómico de la jícama, la oca, la mashua y la achogcha. Posteriormente, la información cuantitativa y cualitativa se integró para contrastar los resultados con el estado del arte, el marco conceptual y los objetivos de la investigación, favoreciendo una interpretación más amplia de los hallazgos.

### **6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN. -**

La información recopilada a través de las encuestas, entrevistas y la valoración de las preparaciones elaboradas permitió conocer diversos aspectos relacionados con el nivel de conocimiento, las preferencias de consumo y la percepción que mantienen los habitantes de Ibarra respecto a los productos locales. Estos resultados constituyen un punto de partida para analizar los hallazgos obtenidos a la luz de los antecedentes científicos y los planteamientos teóricos abordados en la investigación. A partir de esta comparación, es posible reflexionar sobre el papel que desempeñan estos ingredientes en la conservación del patrimonio alimentario,

el fortalecimiento de la identidad gastronómica y el desarrollo de propuestas culinarias innovadoras basadas en recursos propios del territorio.

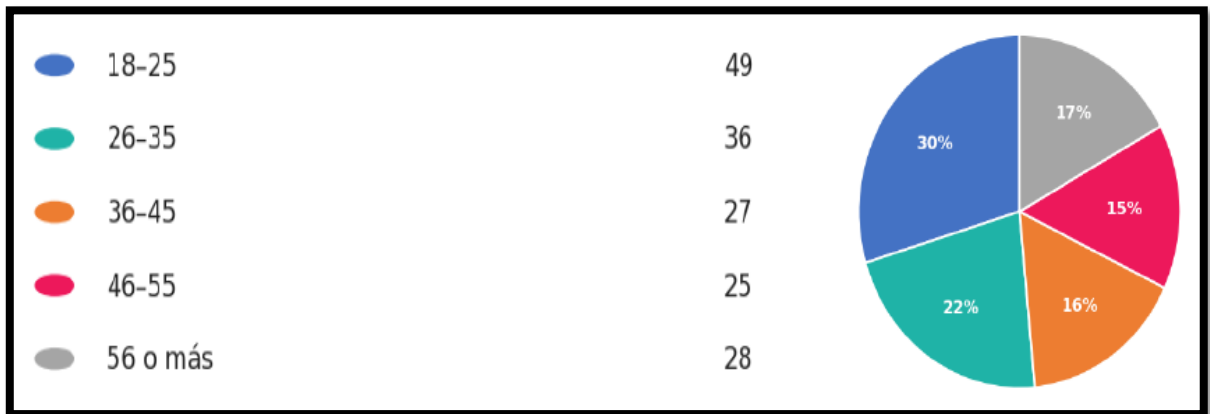
## 6.1 Tabulación de las encuestas

### Datos generales

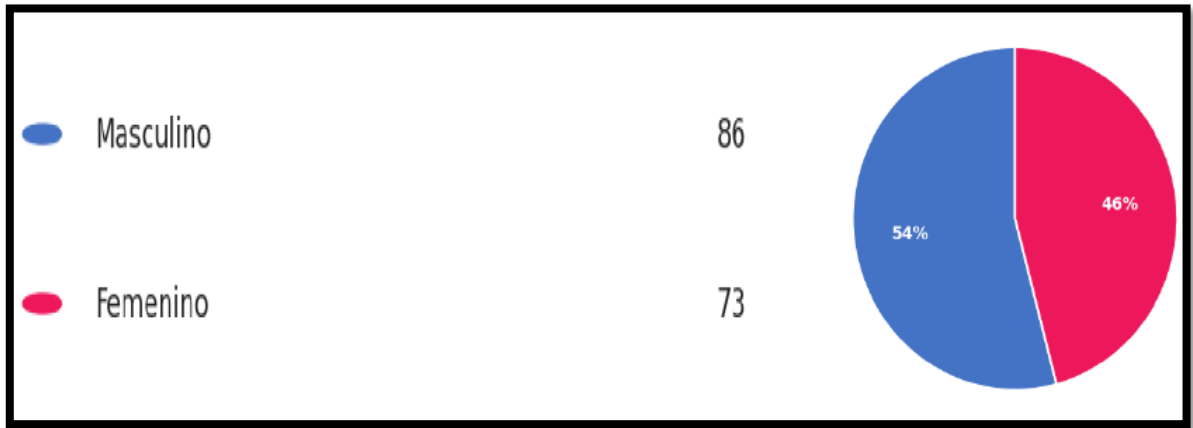
#### A: Edad

#### Figura 2

*Edad*



Los resultados reflejan una mayor participación de personas entre 18 y 25 años con un 30% de participación, seguida del grupo entre 26 y 35 años con un 22% de participación y 16% que oscila entre 46 a 55 años y un 17 % de personas mayores de 56 años. Esto evidencia una importante presencia de población joven dentro del estudio, permitiendo identificar percepciones contemporáneas y más nuevas relacionadas con el consumo de productos locales andinos, seguidamente del grupo comprendido entre 26 y 35 años, que se considera una población joven adulta, y seguidamente de una edad de 45 a 55 años , con una presencia del 15% en el estudio .

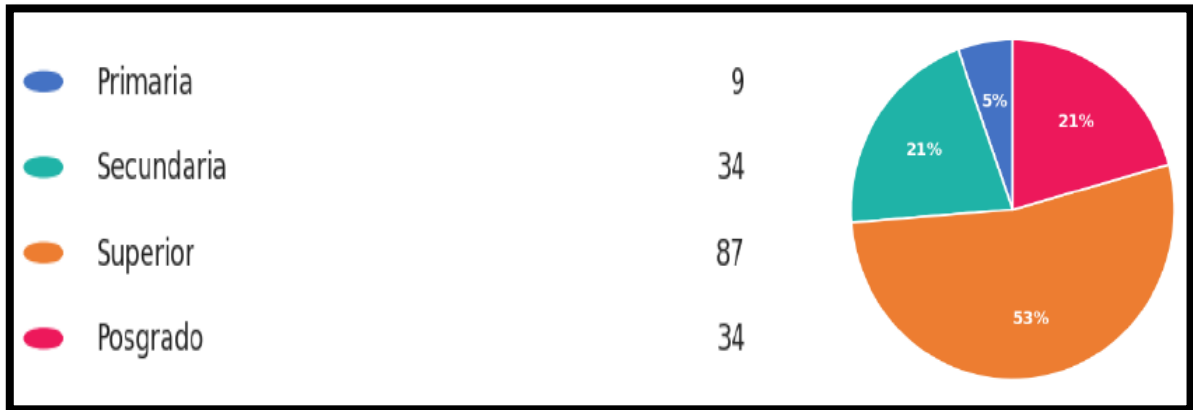
**B: Género****Figura 3***Género*

Los resultados obtenidos reflejan una ligera predominancia de participantes del género masculino, quienes representan el 54 % de la muestra, mientras que el 46 % corresponde al género femenino. Aunque existe una diferencia moderada entre ambos grupos, la distribución de las respuestas evidencia una participación equilibrada que permite incorporar perspectivas diversas sobre el consumo y la valoración de los productos locales. Esta composición favorece un análisis más representativo al considerar opiniones de ambos géneros, lo que contribuye a comprender de manera más amplia los hábitos alimentarios, las preferencias de consumo y la percepción gastronómica de la población estudiada.

### C: Nivel de instrucción

**Figura 4**

*Nivel de instrucción*

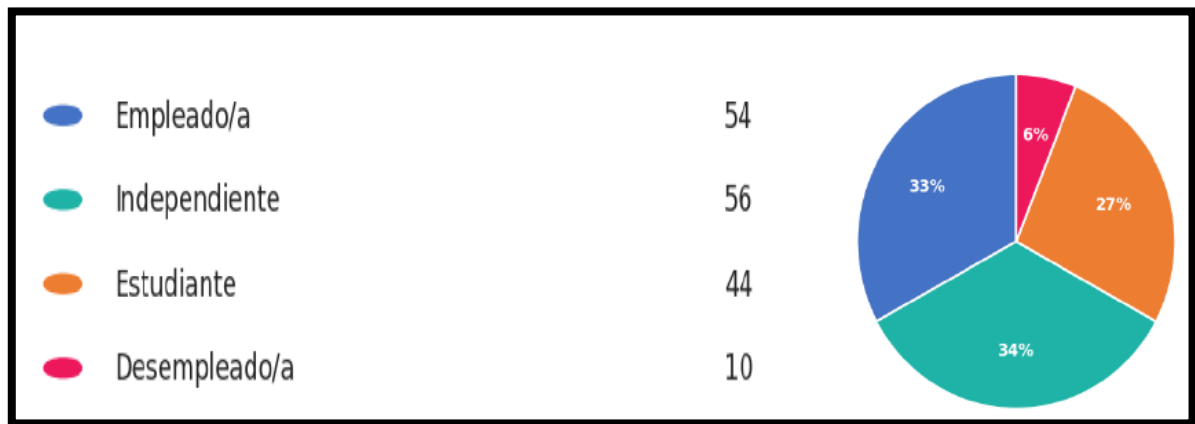


La mayor parte de las personas encuestadas cuenta con estudios superiores, alcanzando el 53 % de la muestra. A continuación, se encuentran quienes poseen estudios de posgrado y educación secundaria, ambos con una participación del 21 %, mientras que el 5 % corresponde a personas con instrucción primaria. Estos datos muestran que la mayoría de los participantes tiene una formación académica de tercer nivel, aspecto que aporta criterios sustentados al momento de expresar sus opiniones sobre el consumo y aprovechamiento de productos locales. Al mismo tiempo, la participación de personas con distintos niveles de instrucción permite conocer diversos puntos de vista y obtener una visión más amplia de la realidad analizada.

## D. Ocupación

**Figura 5**

*Ocupación*

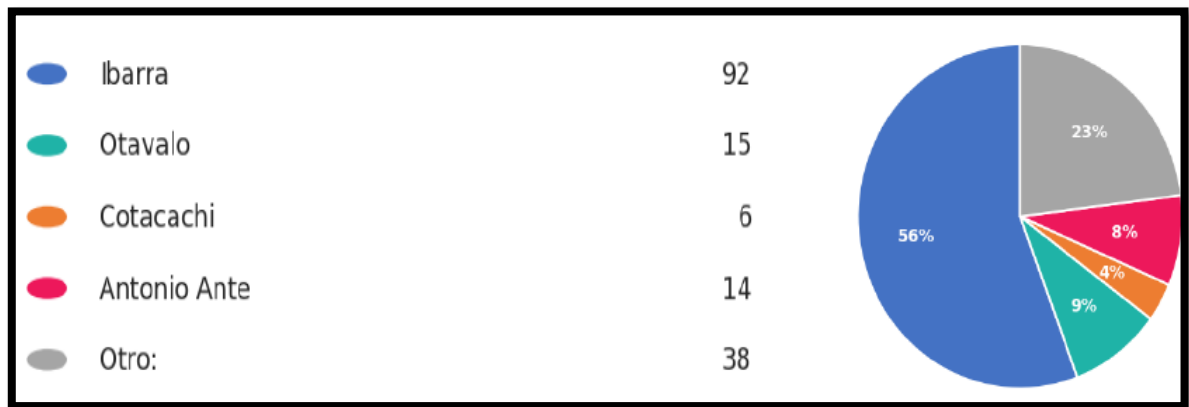


La información recopilada muestra que la mayor parte de los encuestados trabaja de forma independiente, con un 34 % de participación, seguida muy de cerca por quienes se desempeñan como empleados, que representan el 33 % de la muestra. Por su parte, los estudiantes constituyen el 27 %, mientras que las personas desempleadas corresponden al 6 %. La participación de estos grupos permitió reunir opiniones de personas con distintas experiencias laborales y formas de vida, aportando una visión más amplia sobre el consumo y la valoración de los productos locales dentro del contexto de la investigación.

## E. Lugar de residencia

**Figura 6**

*Lugar de residencia*



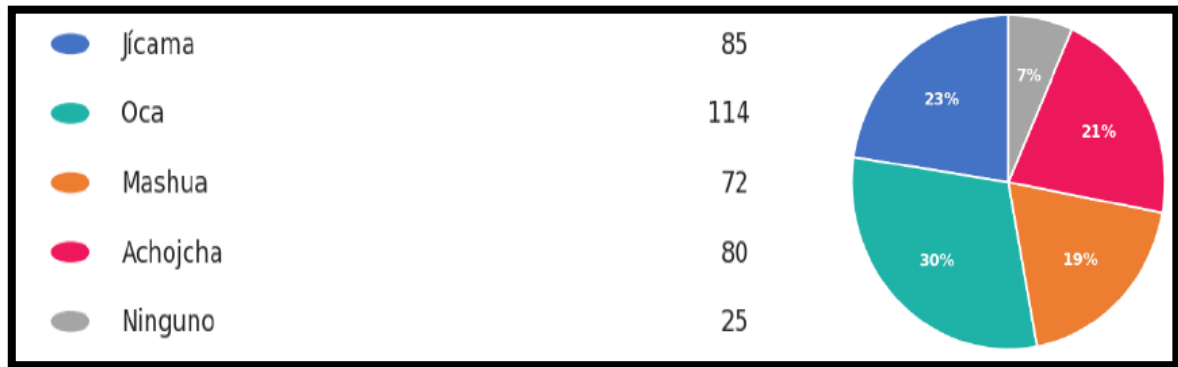
La mayor parte de las personas encuestadas reside en el cantón Ibarra, representando el 56 % de la muestra. También participaron habitantes de otros cantones de la provincia, donde el grupo identificado como otros alcanzó el 23 %, seguido por Otavalo con el 9 %, Antonio Ante con el 8 % y Cotacachi con el 4 %. La participación de personas procedentes de distintos lugares permitió recoger opiniones desde diferentes realidades, aunque predominan las de quienes viven en Ibarra. Esto aporta una visión acorde con el contexto en el que se desarrolla la investigación y, al mismo tiempo, incorpora experiencias de otros sectores de la provincia relacionadas con el consumo de productos locales.

F. Conocimiento de productos

**P1: ¿Conoce usted los siguientes productos?**

**Figura 7**

*Conocimiento de productos*



Entre los productos incluidos en la encuesta, la oca fue la más conocida por los participantes, con un 30 % de las respuestas. Le siguen la jícama, con el 23 %, la achogcha, con el 21 %, y la mashua, con el 19 %. Por otra parte, el 7 % de los encuestados indicó no conocer ninguno de estos productos. Estos datos muestran que la oca mantiene un mayor nivel de reconocimiento entre la población, mientras que los demás productos aún presentan diferencias en cuanto a su conocimiento. La presencia de personas que desconocen estos alimentos también refleja que todavía existe espacio para fortalecer su difusión y promover su incorporación dentro de la gastronomía local. G. Consumo de productos

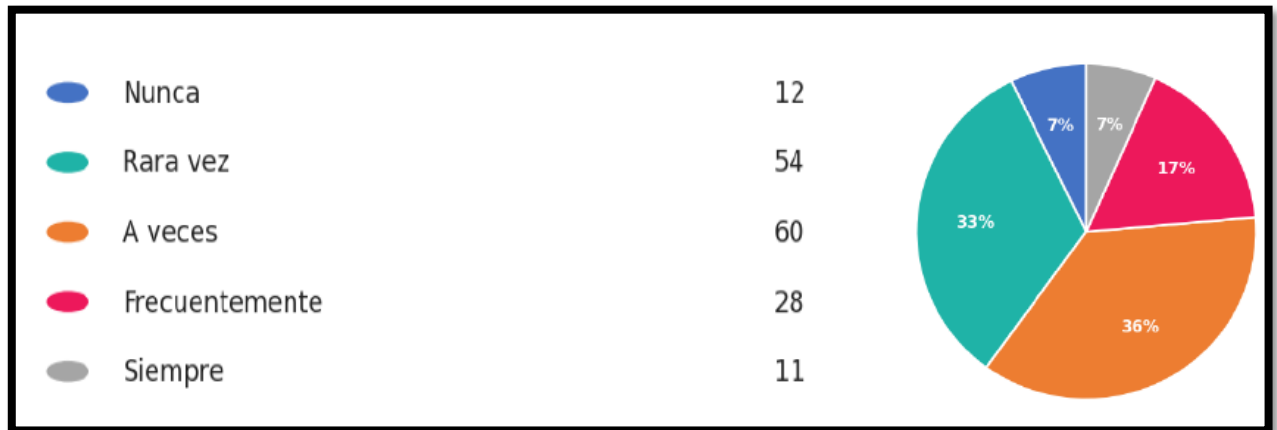
**P2: ¿Ha consumido alguno de estos productos?****Figura 8***Consumo de productos*

El 80 % de las personas encuestadas indicó que ha consumido al menos uno de estos productos, mientras que el 20 % señaló que nunca los ha probado. La diferencia entre ambos grupos muestra que estos alimentos aún están presentes en la alimentación de buena parte de la población. Aun así, una de cada cinco personas no los conoce a través de su consumo, situación que puede estar relacionada con cambios en los hábitos alimentarios, la poca disponibilidad de estos productos o el desconocimiento de sus usos dentro de la gastronomía.

**P3: ¿Con qué frecuencia consume productos andinos?**

**Figura 9**

*Frecuencia consumo*

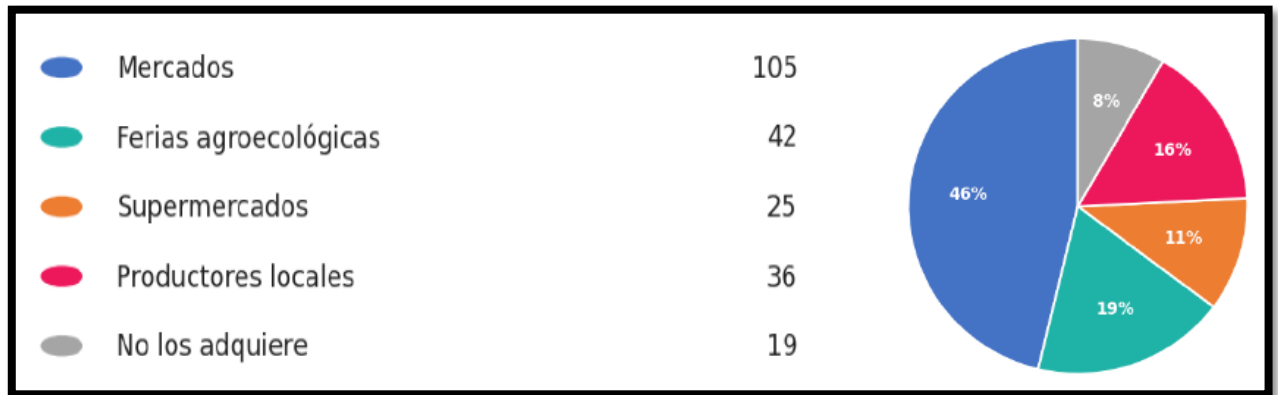


La opción "A veces" fue la más elegida por los participantes, con el 36 % de las respuestas, seguida de "Rara vez", con el 33 %. Por otro lado, el 17 % afirmó consumir estos productos con frecuencia, mientras que el 7 % indicó que siempre los incluye en su alimentación y otro 7 % señaló que nunca los consume. En conjunto, las respuestas indican que, aunque estos productos continúan presentes en la dieta de muchas personas, su consumo no suele ser constante y depende de los hábitos o preferencias de cada consumidor.

**P4: ¿Dónde suele adquirir estos productos?**

**Figura 10**

*Lugar de adquisición*



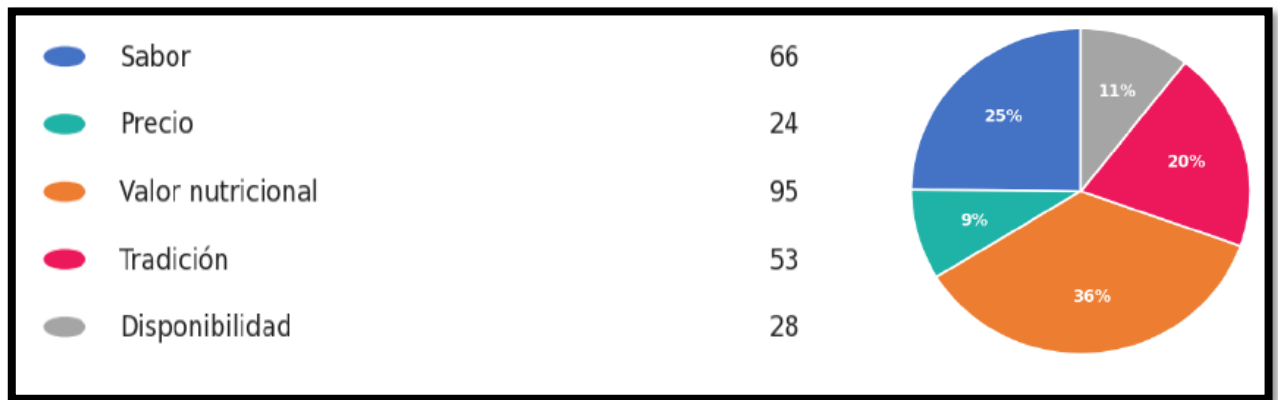
Los mercados son el principal lugar de compra de estos productos, ya que fueron mencionados por el 46 % de los participantes. Después se ubican las ferias agroecológicas, con el 19 %, y los productores locales, con el 16 %. En menor proporción aparecen los supermercados, con el 11 %, mientras que el 8 % indicó que no adquiere este tipo de productos. La preferencia por los mercados y las ferias muestra que estos espacios continúan siendo una opción habitual para acceder a alimentos locales, manteniendo una relación directa entre productores, comerciantes y consumidores.

### P5: ¿Por qué razones consume productos andinos?

#### Figura

11

#### *Razones de consumo*



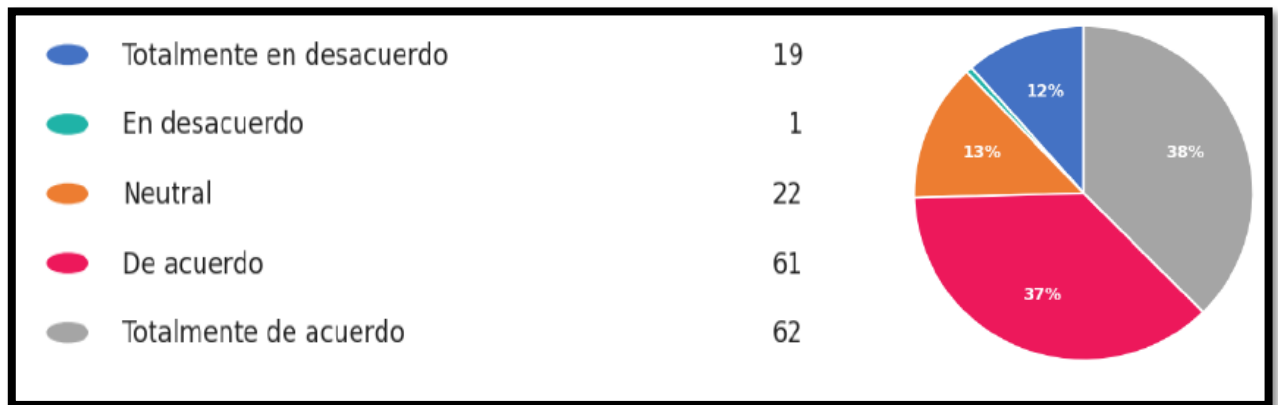
El valor nutricional fue la razón más mencionada por los participantes para consumir productos andinos, con un 36 % de las respuestas. Después se ubicaron el sabor, con el 25 %, y la tradición, con el 20 %. En menor proporción aparecieron la disponibilidad, con el 11 %, y el precio, con el 9 %. La elección de estos productos responde, sobre todo, al interés por su aporte a la alimentación, aunque el gusto y las costumbres familiares también siguen teniendo un peso importante al momento de incluirlos en la dieta.

**P6; ¿Considera que estos productos son importantes para la identidad cultural?**

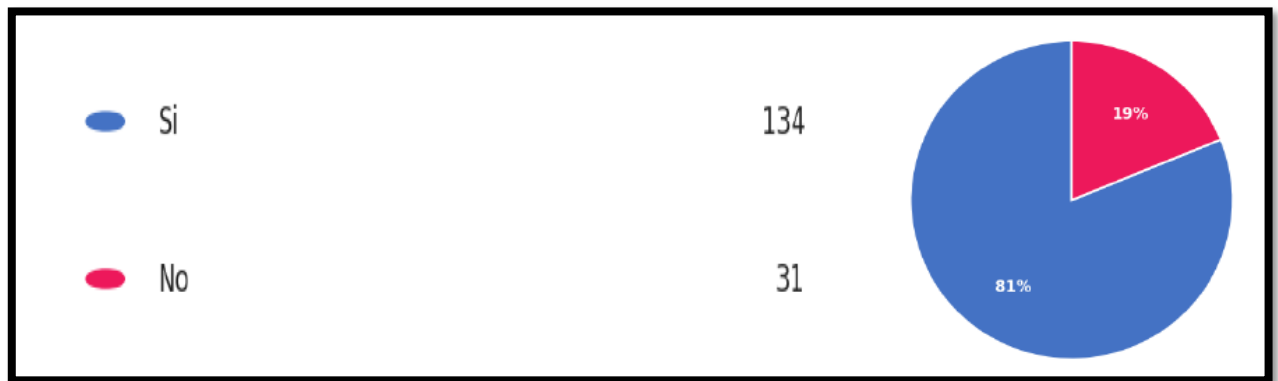
**Figura**

12

*Importancia para la identidad cultural*



El 38 % de los encuestados estuvo totalmente de acuerdo con la importancia de los productos andinos para la identidad cultural y el 37 % respondió de acuerdo. Las respuestas neutrales representaron el 13 %, mientras que el 12 % indicó estar totalmente en desacuerdo y solo el 1 % estuvo en desacuerdo. La diferencia entre estos grupos deja ver que, para la mayoría de los participantes, los productos andinos continúan ocupando un lugar importante dentro de las costumbres y la gastronomía de la localidad.

**P7 ¿Ha preparado recetas con estos productos?****Figura 13***Consumo de preparaciones con estos productos.*

El 81 % de los participantes respondió que ha consumido preparaciones elaboradas con productos andinos, mientras que el 19 % señaló que no lo ha hecho. La diferencia entre ambos grupos sugiere que estos ingredientes siguen utilizándose en distintas recetas y forman parte de la alimentación de una parte importante de la población. Aun así, el porcentaje de personas que nunca los ha consumido muestra que todavía hay un grupo con poco contacto con este tipo de preparaciones.

**P8: En caso de haberlos utilizado, ¿en qué tipo de preparaciones?**

**Figura 14**

*Tipo de preparaciones usadas*

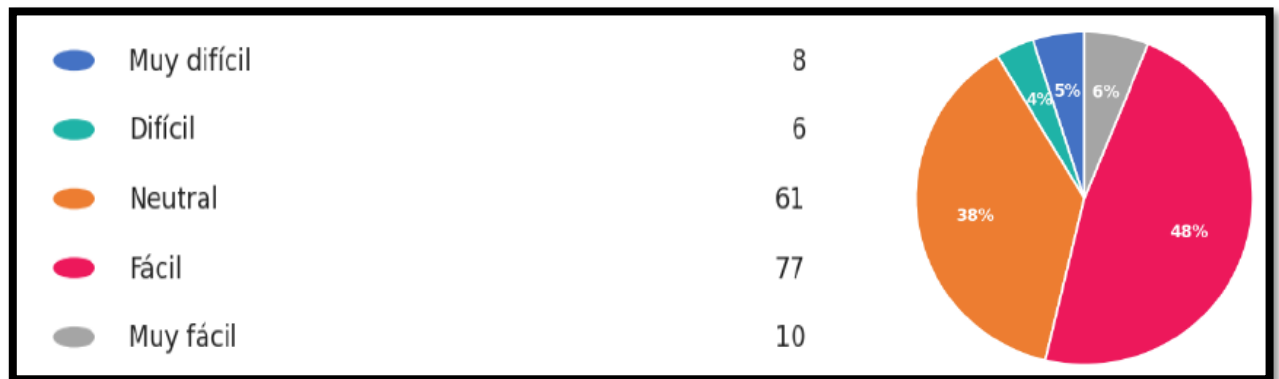


Las sopas fueron el tipo de preparación más mencionado, con el 27 % de las respuestas. Muy cerca se ubicaron las ensaladas, con el 25 %, seguidas por los platos fuertes, que alcanzaron el 19 %. La categoría otros representó el 18 %, mientras que las bebidas obtuvieron el 11 %. La variedad de preparaciones pone de relieve que los productos andinos pueden incorporarse en diferentes recetas y no se limitan a un solo tipo de elaboración, lo que amplía sus posibilidades de uso en la cocina cotidiana.

**P9: ¿Considera fácil cocinar con estos productos?**

**Figura 15**

*Facilidad de cocinar con estos productos*

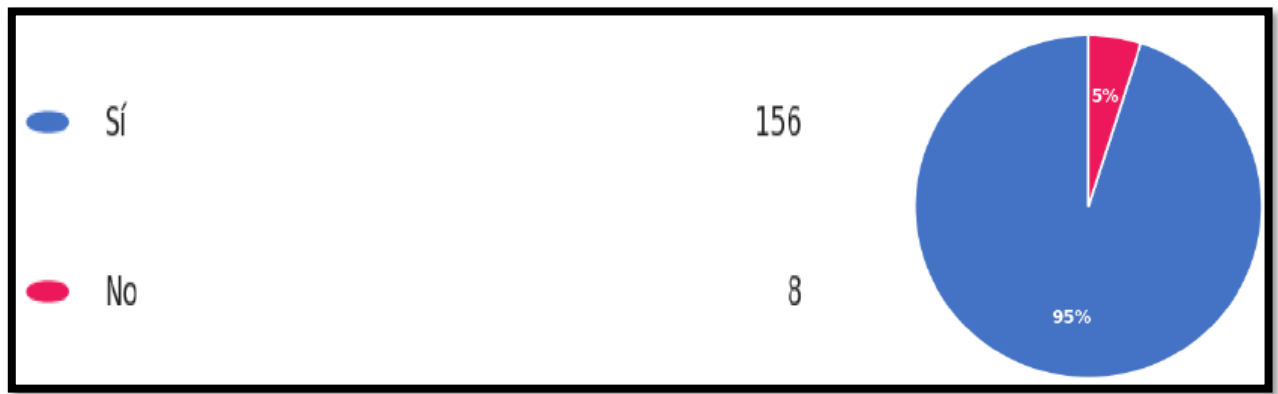


La opción "Fácil" fue la más seleccionada por los participantes, con el 48 % de las respuestas, seguida de la categoría "Neutral", que alcanzó el 38 %. En menor proporción se ubicaron quienes consideraron que cocinar con estos productos es muy fácil (6 %), muy difícil (5 %) y difícil (4 %). La diferencia entre las respuestas permite apreciar que, para la mayoría de los encuestados, el uso de estos ingredientes no representa un inconveniente al momento de preparar los alimentos, aunque una parte reducida aún encuentra ciertas dificultades durante su preparación.

**P. 10. ¿Le gustaría aprender nuevas recetas con estos productos?**

**Figura 16**

*Aceptación por aprender nuevas recetas*

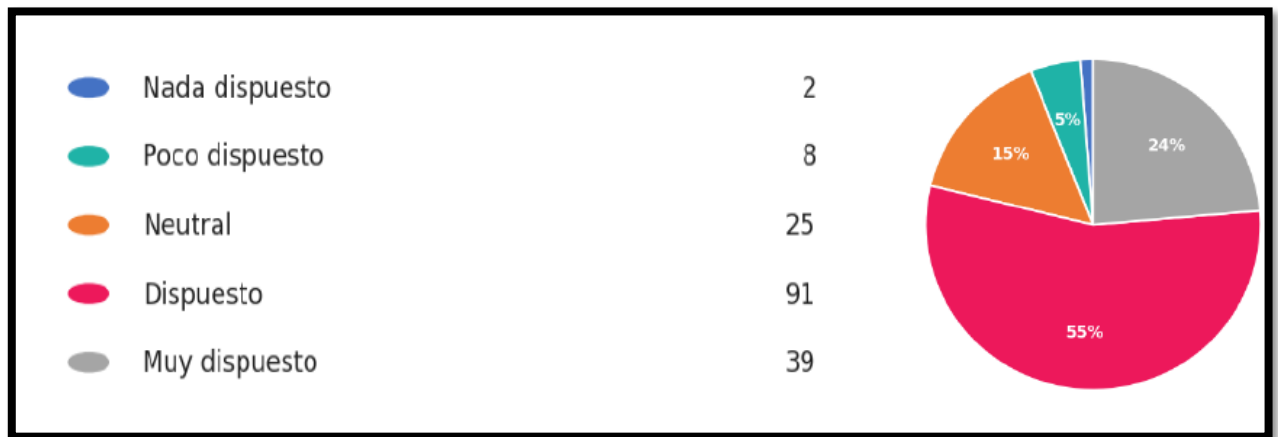


El 95 % de los participantes manifestó interés en aprender nuevas recetas elaboradas con productos andinos, mientras que solo el 5 % respondió que no. La diferencia entre ambas respuestas muestra una amplia disposición por conocer nuevas formas de preparar estos ingredientes. Este interés representa una oportunidad para impulsar propuestas gastronómicas que incorporen productos locales y contribuyan a que su consumo se mantenga y llegue a más personas.

**P11: ¿Qué tan dispuesto estaría a consumir platos innovadores con estos ingredientes?**

**Figura 17**

*Disponibilidad a consumir platos innovadores.*



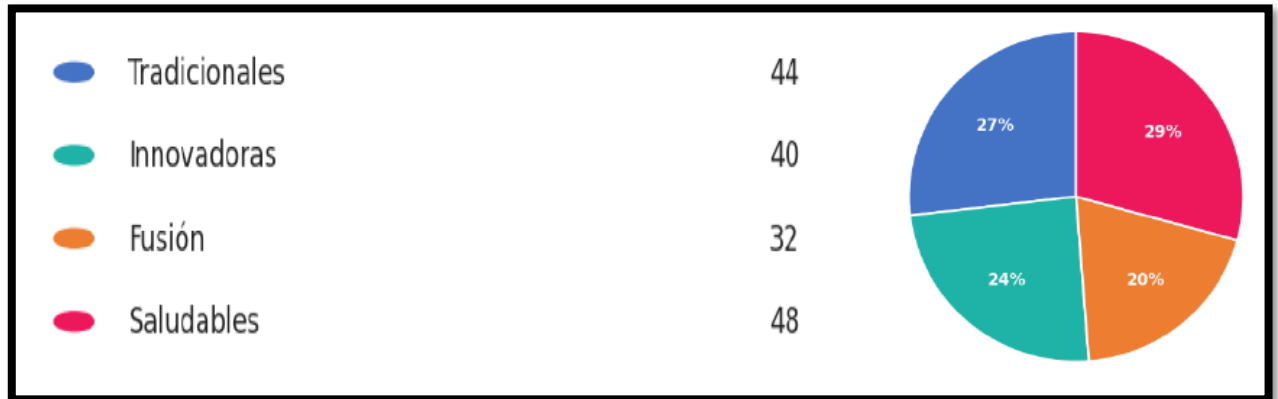
La categoría "Dispuesto" reunió el mayor porcentaje de respuestas, con el 55 %, seguida de "Muy dispuesto", que alcanzó el 24 %. Por su parte, el 15 % mantuvo una postura neutral, mientras que el 5 % indicó estar poco dispuesto y apenas el 1 % señaló no tener disposición para consumir este tipo de platos. En conjunto, las respuestas muestran una buena aceptación hacia propuestas gastronómicas que incorporen productos andinos, lo que abre la posibilidad de desarrollar preparaciones innovadoras sin alejarse de los ingredientes tradicionales.

## P12. ¿Qué tipo de recetas preferiría?

### Figura

18

*Tipo de recetas preferencia*

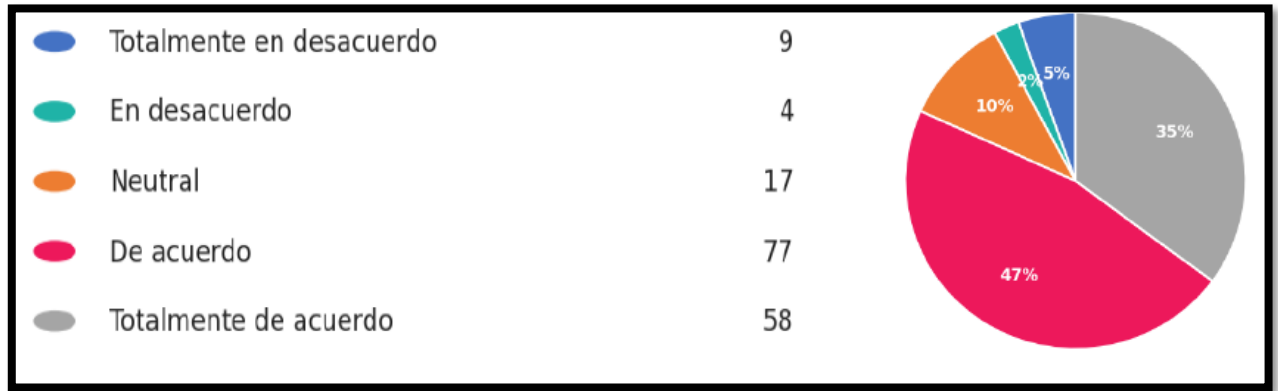


Las recetas saludables obtuvieron el mayor porcentaje de preferencia, con el 29 % de las respuestas. A continuación se ubicaron las recetas tradicionales, con el 27 %, seguidas por las innovadoras, que alcanzaron el 24 %. La categoría fusión representó el 20 %. La cercanía entre los porcentajes muestra que no existe una diferencia marcada entre las preferencias de los participantes. Aunque las preparaciones saludables ocuparon el primer lugar, también hay interés por recetas tradicionales e innovadoras, lo que abre la posibilidad de combinar productos andinos con diferentes estilos de cocina.

**P13. ¿Considera útil la elaboración de un recetario con productos locales?**

**Figura 19**

*Utilidad de la elaboración de un recetario.*

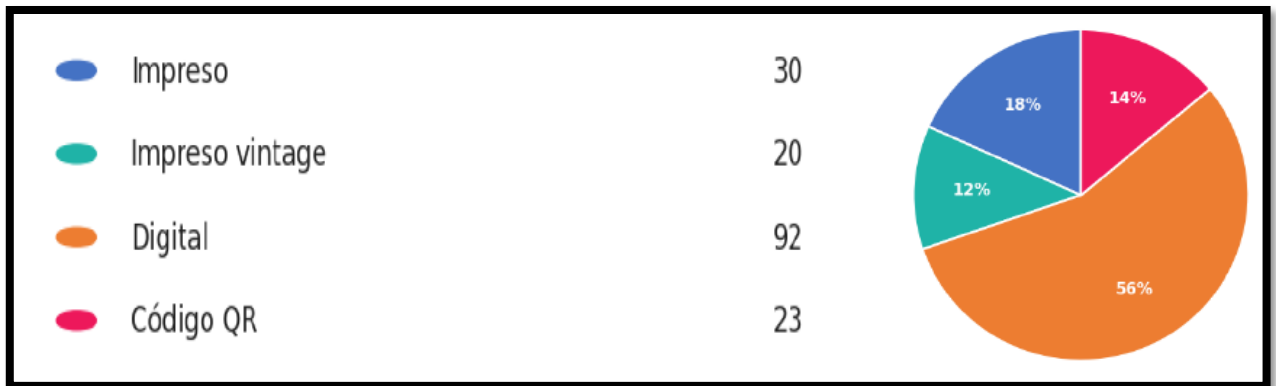


La opción "De acuerdo" reunió el 47 % de las respuestas, mientras que el 35 % correspondió a "Totalmente de acuerdo". En menor proporción se ubicaron las respuestas neutrales, con el 10 %, seguidas de "Totalmente en desacuerdo", con el 5 %, y "En desacuerdo", con el 2 %. La diferencia entre estas respuestas muestra que existe una amplia aceptación hacia la elaboración de un recetario basado en productos locales, lo que refleja el interés de los participantes por contar con alternativas que contribuyan a conservar y difundir la gastronomía de la zona.

**P14. ¿En qué formato le gustaría recibir un recetario con productos locales?**

**Figura 20**

*Formato recepción del recetario,*



El formato digital fue el preferido por los participantes, al concentrar el 56 % de las respuestas. En segundo lugar se ubicó el formato impreso, con el 18 %, seguido del código QR, que alcanzó el 14 %, y del formato impreso vintage, con el 12 %. La diferencia entre las opciones deja ver una mayor inclinación por acceder al recetario mediante medios digitales, aunque una parte de los participantes aún mantiene interés por las versiones impresas.

*6.1.1 Resumen de las encuestas.*

Los datos recopilados a través de las encuestas muestran que los participantes poseen un nivel considerable de familiaridad con los productos andinos incluidos en el estudio. Entre ellos, la oca registró el mayor porcentaje de reconocimiento (30 %), seguida por la jícama (23 %), la achogcha (21 %) y la mashua (19 %). En contraste, únicamente el 7 % de los encuestados indicó no conocer ninguno de estos alimentos. En cuanto a su consumo, el 80 % manifestó haber probado al menos uno de estos ingredientes; sin embargo, la frecuencia de consumo todavía es limitada, ya que el 36 % señaló consumirlos de manera ocasional y el 33 % afirmó hacerlo rara vez.

Respecto a la dimensión cultural, el 75% de los participantes estuvieron de acuerdo o totalmente de acuerdo en que estos productos poseen importancia para la identidad cultural de la provincia. Este resultado evidencia una percepción favorable sobre su contribución al patrimonio

alimentario del territorio. Del mismo modo, el 81 % indicó haber consumido preparaciones elaboradas con estos ingredientes, principalmente en sopas (27 %) y ensaladas (25 %), lo que demuestra que continúan formando parte de las prácticas alimentarias cotidianas.

En relación con su utilización en la cocina, el 54 % de los encuestados consideró que trabajar con estos productos resulta fácil o muy fácil. A ello se suma que el 95 % manifestó interés en conocer nuevas recetas que incorporen estos ingredientes, mientras que el 79 % expresó disposición para consumir preparaciones innovadoras elaboradas a partir de productos andinos. Estos resultados reflejan una actitud favorable hacia propuestas gastronómicas que integran elementos tradicionales con enfoques culinarios contemporáneos. Por último, el 82 % de los participantes consideró beneficiosa la elaboración de un recetario gastronómico basado en productos locales, mientras que el 56 % mostró preferencia por acceder a este recurso en formato digital.

## **6.2 Resultados de las entrevistas**

Con la finalidad de complementar la información cuantitativa obtenida mediante las encuestas, se aplicaron entrevistas semiestructuradas a cinco expertos gastronómicos de la ciudad de Ibarra, vinculados con restaurantes, emprendimientos culinarios y propuestas gastronómicas relacionadas con productos locales. Las entrevistas se realizaron de manera presencial en los respectivos establecimientos de los participantes, permitiendo recopilar criterios técnicos, culturales y gastronómicos relacionados con el aprovechamiento de productos andinos como la jícama, oca, mashua y achogcha. La información obtenida fue organizada mediante un sistema de categorías y subcategorías, facilitando el análisis interpretativo de los principales hallazgos relacionados con identidad cultural, técnicas culinarias, problemáticas de consumo, innovación gastronómica y revalorización de productos locales.

### 6.2.1. Datos de los entrevistados

**Tabla 1**

*Datos de los entrevistados.*

| <b>CÓDIGO</b> | <b>NOMBRE DEL ENTREVISTADO</b> | <b>OCUPACIÓN DEL CHEF</b>                  | <b>FECHA DE LA ENTREVISTA</b> |
|---------------|--------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>E1</b>     | Carlos Vásquez                 | Chef ejecutivo                             | 16/05/2026                    |
| <b>E2</b>     | Leonor Vera                    | Administradora del Vinilo Louge Restaurant | 15/05/2026                    |
| <b>E3</b>     | Robert Cando                   | Chef                                       | 15/05/2026                    |
| <b>E4</b>     | Jorge Guevara                  | Cocinero                                   | 15/05/2026                    |
| <b>E5</b>     | Teodoro Vásquez                | Empresario heladero                        | 16/05/2026                    |

Nota. Elaborado por el autor en base a las entrevistas aplicadas a gastrónomos expertos en culinaria ancestral y autóctona

### 6.2.2 Guion de la entrevista

- 1: ¿Cuál ha sido su experiencia en el uso de productos andinos como jícama, oca, mashua y achogcha, y qué importancia considera que tienen dentro de la identidad gastronómica de Ibarra?
- 2: ¿Qué opinión tiene sobre el uso actual de estos productos y cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas para su aprovechamiento en la gastronomía local?
- 3: ¿Desde su experiencia, ¿qué saberes ancestrales, técnicas tradicionales o prácticas culturales relacionadas con estos productos se han perdido o mantienen vigencia en la actualidad?
- 4: ¿Qué potencial culinario y gastronómico poseen estos productos en la cocina contemporánea, y qué propuestas o técnicas innovadoras recomendaría para fomentar su aceptación en el público?
- 5: ¿De qué manera considera que la creación de un recetario gastronómico podría contribuir a la revalorización, difusión y consumo de productos locales en Ibarra, y qué elementos esenciales debería contener?

### 6.2.3: Transcripción de la entrevista,

(Ver anexo 4 pág.106)

#### 6.2.4: *Categorización de las entrevistas*

Con el fin de comprender con mayor profundidad las percepciones y experiencias de los participantes, la información obtenida a través de las entrevistas se organizó y analizó desde un enfoque cualitativo. Cada respuesta se transcribió íntegramente y, posteriormente, fue revisada de forma sistemática, lo que permitió reconocer ideas del entorno real de la cocina local relacionadas con el aprovechamiento gastronómico de la jícama, la oca, la mashua y la achojcha. Este proceso facilitó la ordenación de la información y proporcionó una base sólida para su interpretación. Una vez concluida esta etapa, el material recopilado fue examinado mediante un proceso de categorización temática, en el que las respuestas se agruparon según su afinidad conceptual.

A partir de este procedimiento se definieron categorías, subcategorías, códigos y la unidad de análisis que permitieron resumir los principales planteamientos expresados por los especialistas mediante códigos como E1 a E5 que expresan el orden de los entrevistados para un mejor entendimiento y rapidez en el proceso de tabulación de datos. Siendo que esta organización hizo posible centrar y consensuar toda la información cualitativa considerando aspectos culturales, gastronómicos y productivos vinculados con los productos andinos hoy en día que son aspectos clave a analizar en la investigación. Esta técnica permitió reconocer los aspectos más representativos abordados en la investigación que son clave en desarrollo de dicho recetario

Esta estructura facilitó el análisis e interpretación de los datos y sirvió como fundamento esencial para la triangulación con los resultados cuantitativos y la literatura revisada descrita en el estado del arte. La tabla siguiente presenta la categorización elaborada a partir de la información obtenida en las entrevistas realizadas a los expertos gastrónomos vinculados al territorio y al consumo de los productos estudiados.

**Tabla 2***Categorización de datos cualitativos*

| <b>Categoría</b>                   | <b>Subcategoría</b>            | <b>Código</b>      | <b>Unidad de análisis Interpretación</b>                                                              |
|------------------------------------|--------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Importancia cultural</b>        | Identidad gastronómica         | E1, E2, E3, E4, E5 | Los productos andinos representan parte de la identidad alimentaria de Ibarra y del territorio andino |
| <b>Importancia cultural</b>        | Patrimonio alimentario         | E2, E4, E5         | Se reconoce pérdida progresiva de prácticas y conocimientos ancestrales                               |
| <b>Problemáticas actuales</b>      | Bajo consumo                   | E1, E3             | Existe poco interés y costumbre de consumir estos productos en zonas urbanas                          |
| <b>Problemáticas actuales</b>      | Producción limitada            | E2, E3, E5         | Disminución de cultivos y poca disponibilidad comercial                                               |
| <b>Problemáticas actuales</b>      | Desinformación                 | E1, E4             | Falta de conocimiento nutricional y gastronómico por parte de consumidores                            |
| <b>Innovación gastronómica</b>     | Cocina contemporánea           | E2, E3, E5         | Los productos poseen potencial para alta cocina, cocina molecular y propuestas de fusión              |
| <b>Innovación gastronómica</b>     | Nuevas aplicaciones culinarias | E1, E2, E3, E4, E5 | Uso en postres, salsas, snacks, cremas, entradas y platos fuertes                                     |
| <b>Saberes ancestrales</b>         | Pérdida cultural               | E2, E4, E5         | Se han perdido rituales agrícolas, respeto por el cultivo y técnicas tradicionales                    |
| <b>Saberes ancestrales</b>         | Permanencia cultural           | E1, E3             | Algunos conocimientos todavía permanecen en comunidades rurales y celebraciones tradicionales         |
| <b>Revalorización gastronómica</b> | Importancia del recetario      | E1, E2, E3, E4, E5 | El recetario puede contribuir a la difusión, preservación y promoción de productos locales            |
| <b>Revalorización gastronómica</b> | Elementos del recetario        | E1, E2, E3, E5     | Debe incluir recetas, valor nutricional, origen del producto, técnicas y estrategias de difusión      |

*Nota.* Elaborado por el autor en base a las entrevistas aplicadas a gastrónomos expertos en culinaria ancestral y autóctona (2026)

#### 6.2.5: Resumen de las entrevistas:

Los resultados cualitativos obtenidos mediante las entrevistas permitieron identificar una percepción positiva respecto al aprovechamiento gastronómico de productos andinos dentro de la ciudad de Ibarra. Los entrevistados coincidieron en señalar que ingredientes como la jícama, oca, mashua y achogcha poseen una importante carga cultural, histórica y gastronómica dentro del territorio andino. De forma similar, los participantes E1, E2 y E5 destacaron que la pérdida progresiva de prácticas alimentarias tradicionales se encuentra relacionada con el incremento del consumo de productos industrializados y la disminución de cultivos ancestrales. Por otro lado, E2 y E3 resaltaron el potencial culinario de estos ingredientes dentro de propuestas contemporáneas como cocina de autor, alta cocina y técnicas de innovación gastronómica. Por su parte, E4 y E5 enfatizaron la necesidad de fortalecer procesos de difusión y educación alimentaria que permitan incrementar el conocimiento de la población sobre estos productos. Posteriormente todos los entrevistados coincidieron en que la elaboración de un recetario gastronómico representa una alternativa viable para contribuir a la preservación del patrimonio alimentario y fomentar la revalorización cultural de los productos locales andinos.

#### 6.2.6. Discusión

Los resultados obtenidos permitieron identificar que el aprovechamiento gastronómico de la jícama, la oca, la mashua y la achogcha continúa siendo limitado en la ciudad de Ibarra, El 80 % de los encuestados manifestó haber consumido al menos uno de ellos, la mayor parte indicó hacerlo de forma ocasional o con muy poca frecuencia, lo que refleja una escasa incorporación dentro de la alimentación cotidiana. La información obtenida mediante las entrevistas permitió ampliar esta interpretación al evidenciar que el problema no se relaciona únicamente con la disponibilidad de los productos. Los expertos coincidieron en que la transformación de los hábitos de consumo ha reducido el interés por ingredientes tradicionales, especialmente entre la población joven, debido al desconocimiento de sus propiedades, formas de preparación y posibilidades gastronómicas.

Dentro de esto, la valoración otorgada por los participantes al patrimonio alimentario constituye otro hallazgo relevante de la investigación. El 75 % de los encuestados consideró que la jícama, la oca, la mashua y la achogcha representan elementos importantes de la identidad cultural de Imbabura, mientras que el 81 % manifestó haber consumido preparaciones elaboradas con estos ingredientes, principalmente sopas y ensaladas. Aunque estas recetas permanecen presentes dentro de algunos hogares y espacios tradicionales, los resultados muestran que su utilización continúa concentrándose en preparaciones

convencionales, lo que limita el desarrollo de nuevas alternativas gastronómicas adaptadas a las preferencias actuales de los consumidores.

Los expertos entrevistados coincidieron en señalar que la innovación culinaria representa una alternativa para recuperar el uso de estos ingredientes sin modificar su identidad ni sus características tradicionales. Desde su experiencia, la jícama, la oca, la mashua y la achogcha poseen condiciones que permiten incorporarlas en preparaciones contemporáneas capaces de responder a las tendencias actuales de consumo. Esta apreciación fue corroborada mediante la validación sensorial realizada durante la investigación, donde las preparaciones desarrolladas obtuvieron calificaciones favorables dentro de la escala hedónica, demostrando que la aplicación de técnicas culinarias actuales incrementa las posibilidades de aceptación de estos productos.

Los hallazgos obtenidos mantienen correspondencia con los antecedentes analizados durante el estado del arte. Pérez et al. (2025) sostienen que la cocina tradicional fortalece la identidad cultural mediante el uso de productos locales y la transmisión de conocimientos entre generaciones, planteamiento que coincide con los resultados obtenidos en la presente investigación. De manera similar, Salazar Ruiz (2022) señala que la documentación del patrimonio alimentario favorece la conservación de los saberes gastronómicos y fortalece los sistemas alimentarios sostenibles. En este contexto, el recetario elaborado trasciende la recopilación de recetas y se convierte en una herramienta destinada a registrar, preservar y difundir conocimientos vinculados con los productos andinos de la provincia de Imbabura.

La interpretación de los resultados también mantiene relación con lo expuesto por Márquez-Molina (2025), quien reconoce que los alimentos tradicionales representan un componente importante de la identidad cultural y la seguridad alimentaria de las comunidades. Los resultados obtenidos durante esta investigación permiten ampliar este planteamiento al demostrar que el reconocimiento cultural de la jícama, la oca, la mashua y la achogcha no garantiza su permanencia dentro de la alimentación cotidiana. Tanto las encuestas como las entrevistas evidenciaron que la continuidad de estos ingredientes depende de la incorporación de propuestas gastronómicas acordes con las preferencias actuales, sin perder las características que los identifican dentro del patrimonio alimentario de la región.

La aceptación alcanzada por las preparaciones desarrolladas durante la investigación respalda lo señalado por Maldonado Lanchimba (2022), quien demostró que los tubérculos andinos pueden incorporarse en preparaciones innovadoras conservando sus características

nutricionales y gastronómicas. De manera similar, González et al. (2020) destacan el potencial funcional de la mashua para el desarrollo de nuevos productos alimenticios. En el presente estudio, estos planteamientos fueron corroborados mediante la evaluación sensorial aplicada a las ocho preparaciones propuestas, cuyos resultados evidenciaron una valoración favorable en atributos como sabor, aroma, textura, presentación y aceptación general, confirmando la viabilidad gastronómica de estos ingredientes dentro de propuestas contemporáneas.

Otro aspecto que merece atención corresponde a los espacios donde la población adquiere estos productos. Los resultados mostraron que los mercados tradicionales concentran el mayor porcentaje de comercialización, seguidos por las ferias agroecológicas, lo que confirma que estos espacios continúan desempeñando un papel importante en la conservación de la producción y comercialización local. Los expertos entrevistados coincidieron en señalar que estos lugares favorecen el contacto directo entre productores y consumidores, permitiendo mantener prácticas agrícolas y gastronómicas propias del territorio. Esta apreciación coincide con lo expuesto por Santos Díaz y López Guevara (2022) y Merizalde (2025), quienes destacan que la participación comunitaria constituye un elemento fundamental para preservar el patrimonio alimentario y fortalecer la identidad territorial mediante el aprovechamiento de productos locales.

Los resultados obtenidos también evidenciaron que existe una disposición favorable de la población para conocer nuevas preparaciones elaboradas con productos andinos, aspecto que representa una oportunidad para fortalecer su presencia dentro de la gastronomía local. El interés manifestado por los participantes demuestra que las estrategias dirigidas a promover estos ingredientes no deben limitarse a su difusión cultural, sino incorporar alternativas culinarias capaces de responder a las preferencias actuales de los consumidores. Desde esta perspectiva, la innovación gastronómica se convierte en un mecanismo que facilita la permanencia de los productos tradicionales sin alterar su identidad ni su valor patrimonial.

Uno de los aportes más relevantes de esta investigación consiste en integrar información cuantitativa, cualitativa y cuasiexperimental dentro de una propuesta gastronómica aplicada. Mientras gran parte de las investigaciones revisadas se enfocan en la caracterización nutricional, cultural o documental de los productos andinos, el presente estudio desarrolló y validó un recetario conformado por ocho preparaciones contemporáneas elaboradas con jícama, oca, mashua y achogcha. Esta propuesta demuestra que es posible ampliar las formas

de utilización de estos ingredientes mediante técnicas culinarias actuales, generando una herramienta que puede ser utilizada por estudiantes, profesionales de la gastronomía y establecimientos interesados en incorporar productos locales dentro de su oferta gastronómica.

Durante el desarrollo de la investigación también se identificaron algunas limitaciones que deben considerarse al interpretar los resultados. La información obtenida corresponde a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura y a la opinión de cinco expertos vinculados con el ámbito gastronómico, por lo que los hallazgos reflejan las características del contexto estudiado y no pueden extrapolarse de manera directa a otras regiones del país. Del mismo modo, la disponibilidad estacional de algunos productos y el tiempo destinado al desarrollo experimental condicionaron el número de preparaciones que fue posible elaborar y validar durante la investigación.

A pesar de estas limitaciones, la integración de encuestas, entrevistas, revisión bibliográfica y evaluación sensorial permitió obtener evidencia suficiente para responder a los objetivos planteados y comprender el comportamiento de los productos andinos dentro del contexto gastronómico de Ibarra. La información generada demuestra que el fortalecimiento de su consumo requiere acciones que articulen investigación, innovación culinaria y difusión del patrimonio alimentario, favoreciendo nuevas formas de aprovechamiento que contribuyan a mantener vigente este conocimiento dentro de las prácticas alimentarias de la región.

### **6.3 Propuesta.**

La presente propuesta responde a los objetivos específicos de esta investigación fue Identificar las características históricas, culturales, nutricionales y gastronómicas de la jícama, la oca, la mashua y la achogcha como productos locales de la ciudad de Ibarra, analizar el nivel de conocimiento, consumo y aceptación de estos productos locales mediante la aplicación de encuestas a la población económicamente activa de Imbabura y entrevistas a expertos gastronómicos, evaluar la aceptación sensorial de las preparaciones elaboradas mediante una prueba hedónica aplicada a jueces expertos, con el fin de validar la propuesta gastronómica y determinar su nivel de aceptación.

- Portada
- Presentación
- Introducción
- Índice
- Recetas

- Glosario de términos
- Contraportada

Uno de los objetivos específicos de la presente investigación fue desarrollar un recetario gastronómico basado en el aprovechamiento de productos andinos como la oca, mashua, jícama y achogcha, con la finalidad de demostrar su potencial culinario dentro de la gastronomía contemporánea y contribuir a su revalorización como parte del patrimonio alimentario local. Para dar cumplimiento a este objetivo, se diseñó un recetario gastronómico conformado por ocho preparaciones innovadoras, estructuradas a partir de los cuatro productos objeto de estudio y orientadas a promover nuevas formas de consumo mediante la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas.

Las preparaciones fueron desarrolladas considerando los resultados obtenidos durante la investigación, especialmente aquellos relacionados con el nivel de conocimiento, consumo e interés de la población respecto a los productos andinos estudiados. En esta consideración, se tomaron en cuenta los aportes obtenidos a partir de las entrevistas realizadas a profesionales vinculados al ámbito gastronómico y agrícola, quienes destacaron la necesidad de rescatar ingredientes tradicionales mediante propuestas innovadoras que permitan fortalecer la identidad gastronómica local. También, se consideraron los hallazgos del estado del arte y los fundamentos teóricos relacionados con patrimonio alimentario, soberanía alimentaria, sostenibilidad e innovación gastronómica.

La propuesta gastronómica también respondió a la necesidad de contribuir al aprovechamiento de productos andinos que actualmente presentan una limitada presencia dentro de la oferta gastronómica contemporánea. En este sentido, el recetario fue concebido como una herramienta de difusión y preservación cultural que permite demostrar la versatilidad culinaria de la jícama, oca, mashua y achogcha mediante preparaciones que integran ingredientes representativos del territorio andino, técnicas actuales de cocina y criterios de aceptación sensorial identificados durante la investigación.

El recetario incluye preparaciones con diferentes perfiles sensoriales y aplicaciones gastronómicas, entre las que se encuentran entradas, platos fuertes y postres. Cada receta fue desarrollada mediante procesos de experimentación culinaria que permitieron equilibrar sabor, textura, aroma, color y presentación, procurando mantener el protagonismo del producto principal dentro de cada preparación. También, se incorporaron ingredientes

complementarios como paico, ishpingo<sup>22</sup>, quinua, tocte, pepas de sambo, uvilla, higo y otros productos representativos de la región andina, fortaleciendo el vínculo entre innovación gastronómica e identidad cultural.

Las ocho preparaciones desarrolladas fueron: Velouté de oca con crujiente de oca deshidratada, ensalada de achogcha y tomates Cherry, gel de Jamaica y aceite aromatizado de paico; Pasta artesanal de oca en salsa velouté aromatizada con ishpingo, crocante de quinua y brotes de rábano; Terrina tibía de mashua y frutos secos andinos con reducción de frambuesa; mashua rostizada con espuma de queso fresco, miel de abeja andina y crocante de semillas de sambo y tocte caramelizadas; Rollos de jícama laminada dulce con quesillo andino y crocante de oca madura; Cheesecake horneado de jícama caramelizada con reducción de uvilla; Achogcha rellena de vegetales andinos y tocino salteados con crostones de tortilla de tiesto<sup>23</sup> serrana de maíz; y Achogcha rellena de dulce de higo y queso sobre praliné de pepas de sambo y crostones de tortilla de tiesto.

En conjunto, estas preparaciones constituyen una propuesta gastronómica orientada a fortalecer la revalorización de los productos andinos, promover su consumo, preservar los saberes culinarios tradicionales y aportar nuevas alternativas de aprovechamiento gastronómico que contribuyan al fortalecimiento de la identidad alimentaria de la provincia de Imbabura.

### 6.3.1 Recetario.

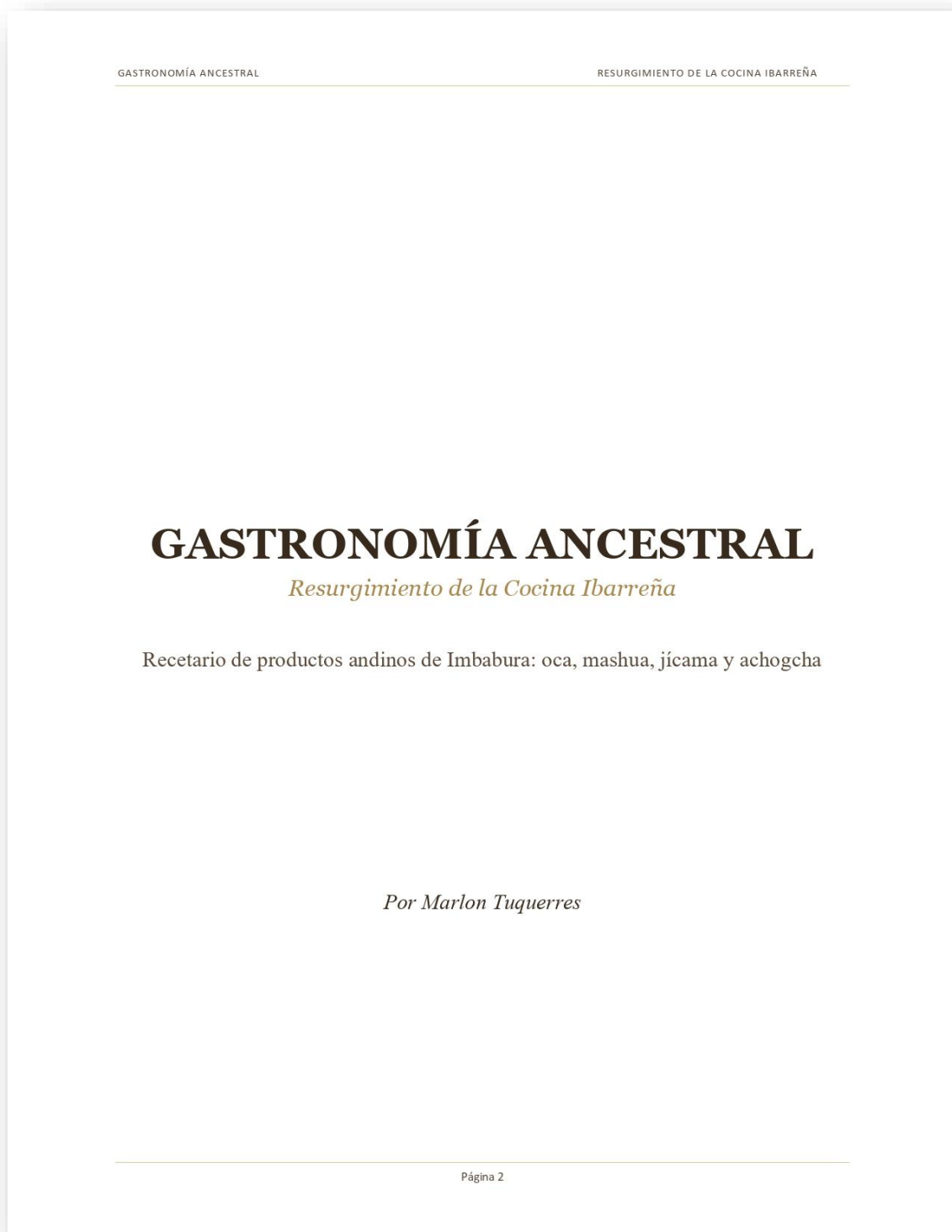
**Figura 21**

*Código QR de recetario*



<sup>22</sup> **Ishpingo:** Especia andina obtenida del fruto del árbol *Ocotea quixos*, utilizada tradicionalmente en la gastronomía ecuatoriana por su aroma dulce y especiado, similar a la canela.

<sup>23</sup> **Tortilla de tiesto:** Preparación tradicional de la región andina elaborada con masa de maíz cocida sobre un tiesto de barro caliente, característica de la gastronomía serrana ecuatoriana.

**Figura 22***Portada*

## Figura 23

### Indice

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARRÉÑA

## Índice

|                                                                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Índice.....                                                                                                       | 2  |
| Presentación.....                                                                                                 | 3  |
| Introducción .....                                                                                                | 4  |
| Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha.....                                                          | 6  |
| Pasta artesanal de oca en salsa velouté aromatizada con ishpingo.....                                             | 11 |
| Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reducción de frambuesa .....                                   | 14 |
| Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja. ....                                                 | 17 |
| Cheesecake homeado de jícama caramelizada con reducción de uvilla .....                                           | 20 |
| Achogcha rellena de vegetales andinos y tocino salteados con crostones de tortilla de tiesto serrano .....        | 23 |
| Rollos de jícama laminada dulce con quesillo andino y crocante de oca. ....                                       | 26 |
| Achogcha rellena de dulce de higo y queso sobre praliné de pepas de sambo y crostones de tortilla de tiesto ..... | 29 |
| Glosario de términos .....                                                                                        | 31 |
| Conclusiones del recetario.....                                                                                   | 33 |
| Recomendaciones.....                                                                                              | 34 |

## Figura 24

### Introducción

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

### Introducción

Los productos andinos han sido históricamente una parte fundamental de la dieta de las comunidades de la región andina de Ecuador, integrándose a sus prácticas agrícolas, tradiciones culinarias y patrimonio cultural. Entre estos productos destacan la oca (*Oxalis tuberosa*), la mashua (*Tropaeolum tuberosum*), la jícama (*Pachyrhizus erosus*) y la achogcha (*Cyclanthera pedata*). Estos ingredientes han contribuido a la identidad alimentaria de numerosas poblaciones rurales durante generaciones debido a su valor cultural, su adaptabilidad agrícola y sus diversos usos en la cocina tradicional. Sin embargo, los resultados obtenidos durante esta investigación mostraron que el conocimiento y el consumo de estos productos han disminuido progresivamente en las zonas urbanas. Esta situación se asocia con cambios en los hábitos alimenticios, la limitada difusión de preparaciones innovadoras y la creciente sustitución de ingredientes tradicionales por productos de consumo masivo. Esta realidad ha contribuido a la subutilización de muchos alimentos andinos en la gastronomía contemporánea, a pesar de su potencial culinario, nutricional y cultural.

La información recabada mediante encuestas realizadas a la población económicamente activa de la provincia de Imbabura reveló el interés de los consumidores por explorar nuevas opciones culinarias elaboradas con productos locales. Asimismo, entrevistas con profesionales de los sectores culinarios y agrícolas destacaron la importancia de recuperar ingredientes ancestrales a través de propuestas culinarias que integran tradición e innovación. Además, una revisión bibliográfica demostró que la revalorización de los productos locales es una estrategia clave para fortalecer la identidad alimentaria, preservar el patrimonio gastronómico y promover sistemas alimentarios más sostenibles. En respuesta a estas necesidades, se elaboró este recetario gastronómico, que incluye platos innovadores elaborados con oca, mashua, jícama y achogcha. Las recetas se diseñaron mediante procesos de experimentación culinaria con el objetivo de resaltar las características organolépticas de cada ingrediente, incorporando técnicas contemporáneas y productos complementarios propios de la región andina. De esta manera, los platos buscan ampliar las posibilidades de consumo de estos alimentos, demostrando su versatilidad y potencial dentro de la gastronomía contemporánea.

Las recetas incluidas en este recetario fueron sometidas a un proceso de validación sensorial realizado por profesionales culinarios, obteniendo resultados favorables en atributos relacionados con la apariencia, el aroma, el sabor, la textura y la aceptación general. Estos resultados

## Figura 25

### *Introducción*

confirmaron que los productos andinos estudiados pueden incorporarse con éxito a preparaciones culinarias contemporáneas, contribuyendo a su revalorización y fortaleciendo su presencia en la oferta gastronómica local. En este contexto, este libro de cocina sirve como herramienta de difusión gastronómica para promover el uso de productos locales, fomentar su consumo y contribuir a la preservación del patrimonio alimentario de la provincia de Imbabura. Además, representa una propuesta que vincula investigación, identidad cultural e innovación culinaria, ofreciendo alternativas que fortalecen la gastronomía local y realzan el valor de los recursos alimentarios tradicionales.

**Figura 26**

*Primera Receta: Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha - Fundamentos e Ingredientes*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL
RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

---

**RECETA 01**

**Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha**

---



**FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA**

Esta receta se desarrolló para diversificar los usos culinarios de la oca, que es un producto andino que, según los hallazgos de la investigación, posee un importante valor nutricional y cultural, pero cuya presencia en la gastronomía contemporánea es limitada. Los resultados de la encuesta revelaron el interés de los consumidores por nuevos métodos de preparación con productos locales, mientras que los expertos entrevistados enfatizaron la necesidad de promover enfoques culinarios innovadores con ingredientes tradicionales de la región andina.

La preparación de una salsa velouté resalta las características organolépticas de la oca mediante una textura suave y un sabor delicado, complementados por elementos que aportan contraste visual, aromático y sensorial. La inclusión de ingredientes como achogcha, paico e hibisco refuerza la identidad regional de la receta y contribuye a la difusión del patrimonio culinario local a través de una interpretación contemporánea de productos autóctonos de la región.

---

Página 6

**Figura 27**

*Primera Receta: Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha - Cantidades*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

INGREDIENTES

| Velouté de oca  | Cantidad |
|-----------------|----------|
| Oca amarilla    | 700 g    |
| Cebolla perla   | 80 g     |
| Ajo             | 10 g     |
| Mantequilla     | 30 g     |
| Fondo vegetal   | 900 ml   |
| Crema de leche  | 120 ml   |
| Sal             | 5 g      |
| Pimienta blanca | 2 g      |

| Crujiente de oca | Cantidad |
|------------------|----------|
| Oca cocida       | 250 g    |

| Ensalada de achogcha y tomate cherry | Cantidad |
|--------------------------------------|----------|
| Achogcha                             | 100 g    |
| Tomate cherry                        | 80 g     |
| Aceite de oliva                      | 10 ml    |
| Sal                                  | 2 g      |

| Gel de jamaica  | Cantidad |
|-----------------|----------|
| Flor de jamaica | 15 g     |
| Agua            | 300 ml   |
| Azúcar          | 20 g     |

Página 7

**Figura 28***Primera Receta: Velouté y crujiente de oca con ensalada de achogcha - Preparación*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

| Gel de jamaica | Cantidad |
|----------------|----------|
| Agar agar      | 3 g      |

| Aceite de paico | Cantidad |
|-----------------|----------|
| Aceite vegetal  | 100 ml   |
| Paico fresco    | 15 g     |

**PREPARACIÓN**

1. Preparar la velouté sofriendo la cebolla y el ajo en mantequilla. Incorporar la oca cortada en cubos y cocinar durante cinco minutos. Añadir el fondo vegetal y cocinar hasta que la oca se encuentre completamente tierna.
2. Licuar, colar y regresar al fuego. Incorporar la crema de leche y rectificar sazón.
3. Para el crujiente, deshidratar la oca previamente cocida en el horno a baja temperatura hasta obtener una textura completamente seca y crocante.
4. Preparar el gel de jamaica mediante una infusión concentrada de flor de jamaica, azúcar y agar-agar. Refrigerar hasta gelificar y posteriormente licuar hasta obtener una textura homogénea.
5. Para el aceite aromatizado, infusionar las hojas de paico en aceite vegetal a baja temperatura y posteriormente filtrar.
6. Finalmente, elaborar una ensalada fresca con achogcha cortada en juliana y tomates cherry. Montar la velouté en plato hondo y complementar con los demás elementos decorativos.

**Figura 29**

*Segunda Receta: Pasta Artesanal de oca en salsa de velouté aromatizada con ishpingo - Fundamentos*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**RECETA 02****Pasta artesanal de oca en salsa velouté aromatizada con ishpingo.****FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA**

Este plato fue diseñado para demostrar la versatilidad culinaria de la oca, incorporándola a una preparación inusual dentro de la gastronomía local: la pasta artesanal. Durante el proceso de investigación, se identificó la necesidad de generar nuevas alternativas gastronómicas, ampliando las formas en que se consumen los productos andinos y mejorando su aceptación entre diferentes grupos de consumidores.

El uso de técnicas culinarias contemporáneas permite transformar la oca en un producto innovador sin perder su identidad cultural. Además, la adición de ingredientes como el ishpingo y la quinua fortalece la conexión del plato con la región andina, contribuyendo a la preservación de ingredientes tradicionales y promoviendo la revalorización de productos agrícolas que forman parte del patrimonio alimentario de la provincia de Imbabura.

**Figura 30**

*Segunda Receta: Pasta Artesanal de oca en salsa de velouté aromatizada con ishpingo – Cantidades y preparación.*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**INGREDIENTES**

| Pasta artesanal de oca | Cantidad   |
|------------------------|------------|
| Puré de oca cocida     | 300 g      |
| Harina de trigo        | 250 g      |
| Huevo                  | 2 unidades |
| Sal                    | 3 g        |

| Salsa velouté aromatizada con ishpingo | Cantidad |
|----------------------------------------|----------|
| Mantequilla                            | 40 g     |
| Harina                                 | 35 g     |
| Leche                                  | 500 ml   |
| Crema de leche                         | 50 ml    |
| Ishpingo molido                        | 1 g      |
| Sal                                    | 4 g      |
| Pimienta blanca                        | 1 g      |

| Crocante de quínu | Cantidad |
|-------------------|----------|
| Quínu cocida      | 150 g    |

| Decoración       | Cantidad |
|------------------|----------|
| Brotes de rábano | 10 g     |

**PREPARACIÓN**

1. Preparar un puré homogéneo de oca cocida y mezclarlo con harina, huevo y sal hasta obtener una masa uniforme. Laminar y cortar la pasta en el formato deseado.
2. Para la salsa velouté, elaborar un roux blanco con mantequilla y harina. Incorporar la leche caliente y cocinar hasta obtener una salsa ligera. Añadir crema de leche, ishpingo, sal y pimienta.

**Figura 31**

*Segunda Receta: Pasta Artesanal de oca en salsa de velouté aromatizada con ishpingo – preparación.*

3. Extender la quinua cocida sobre una bandeja y deshidratar hasta obtener una textura crocante.
4. Cocinar la pasta en agua hirviendo con sal hasta alcanzar el punto adecuado. Escurrir e incorporar la salsa velouté. Finalizar con crocante de quinua y brotes de rábano.

**Figura 32**

*Tercera Receta: Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reduccion de frambuesa*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**RECETA 03**

### **Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reducción de frambuesa**

**FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA**

Esta receta se desarrolló para promover el uso culinario de la mashua, un tubérculo andino que, según estudios, presenta bajos niveles de consumo en comparación con otros productos tradicionales de la región. Las encuestas revelaron un conocimiento limitado de sus posibilidades culinarias, mientras que las entrevistas resaltaron la necesidad de desarrollar enfoques innovadores para mejorar su aceptación sin comprometer su identidad cultural y culinaria.

La preparación de una terrina permite incorporar la mashua en una presentación contemporánea que resalta su textura, sabor y valor nutricional. La combinación con nueces andinas aporta contrastes sensoriales y enriquece el perfil nutricional del plato, mientras que la reducción de frambuesa crea un equilibrio visual y gustativo con notas ácidas que complementan las características inherentes del tubérculo. De esta manera, la receta contribuye a la revalorización de ingredientes ancestrales y fortalece la identidad culinaria local.

**Figura 33**

*Tercera Receta: Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reduccion de frambuesa - Preparación*

**INGREDIENTES**

| Terrina de mashua       | Cantidad   |
|-------------------------|------------|
| Mashua cocida           | 600 g      |
| Crema de leche          | 120 ml     |
| Huevos                  | 2 unidades |
| Tocte tostado           | 40 g       |
| Pepas de sambo tostadas | 30 g       |
| Chochos                 | 30 g       |
| Sal                     | 4 g        |
| Pimienta blanca         | 2 g        |

| Reducción de frambuesa | Cantidad |
|------------------------|----------|
| Frambuesa              | 250 g    |
| Azúcar                 | 40 g     |
| Agua                   | 50 ml    |

**PREPARACIÓN**

1. Cocinar la mashua hasta alcanzar una textura suave. Elaborar un puré homogéneo y mezclar con la crema de leche, huevos, sal y pimienta. Incorporar el tocte, las pepas de sambo y el sachá inchi previamente tostados.
2. Verter la preparación en un molde rectangular previamente engrasado y cocinar a baño María en horno precalentado a 170 °C durante aproximadamente 35 minutos o hasta lograr una textura firme.
3. Para la reducción, cocinar las frambuesas junto con el azúcar y el agua hasta obtener una salsa concentrada. Licuar y colar para conseguir una textura homogénea. Mantener caliente hasta el momento del servicio.

**Figura 34**

*Tercera Receta: Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos con reducción de frambuesa - Preparación*

4. Desmoldar la terrina, cortar porciones uniformes y servir tibia acompañada de la reducción de frambuesa.

**Figura 35**

*Cuarta Receta: Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja - fundamentos*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**RECETA 04****Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja.****FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA.**

Este plato se concibió como una estrategia para aumentar la aceptación sensorial de la mashua mediante la aplicación de técnicas culinarias que realzan sus características organolépticas. Durante la investigación, se identificó que uno de los factores que limitan su consumo es el desconocimiento de preparaciones capaces de resaltar sus atributos gastronómicos. Por ello, se desarrolló una receta que combina técnicas contemporáneas con ingredientes tradicionales de la región andina.

El proceso de asado favorece el desarrollo de sabores más complejos mediante la caramelización natural de los azúcares presentes en la mashua, mientras que la espuma de queso fresco aporta suavidad y equilibrio. La miel andina complementa el perfil sensorial con notas dulces y aromáticas, mientras que las semillas de calabaza caramelizadas y el tocte (un tipo de calabaza) aportan textura y refuerzan el uso de ingredientes representativos de la región. Esta propuesta demuestra que los productos andinos pueden integrarse con éxito en preparaciones innovadoras sin perder su identidad cultural.

**Figura 36**

*Cuarta Receta: Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja - Preparación.*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**INGREDIENTES**

| Mashua rostizada | Cantidad |
|------------------|----------|
| Mashua fresca    | 800 g    |
| Aceite de oliva  | 20 ml    |
| Sal              | 4 g      |
| Pimienta blanca  | 1 g      |

| Espuma de queso fresco | Cantidad |
|------------------------|----------|
| Queso fresco andino    | 250 g    |
| Crema de leche         | 150 ml   |
| Leche entera           | 50 ml    |
| Sal                    | 1 g      |

| Crocante caramelizado   | Cantidad |
|-------------------------|----------|
| Pepas de sambo tostadas | 50 g     |
| Tocte tostado           | 50 g     |
| Azúcar                  | 50 g     |
| Agua                    | 15 ml    |

| Acabado              | Cantidad |
|----------------------|----------|
| Miel de abeja andina | 40 g     |

**PREPARACIÓN**

1. Lavar, pelar y cortar la mashua en bastones uniformes. Mezclar con aceite de oliva, sal y pimienta. Rostizar en horno precalentado a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos hasta obtener una superficie dorada y un interior suave.

**Figura 37*****Cuarta Receta: Mashua rostizada con espuma de queso fresco y miel de abeja - Preparación***

2. Para la espuma, licuar el queso fresco con la leche hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar posteriormente la crema de leche previamente semimontada mediante movimientos envolventes y reservar refrigerada.
4. Preparar el crocante elaborando un caramelo ligero con azúcar y agua. Incorporar las pepas de sambo y el tocte tostados, mezclar rápidamente y extender sobre una superficie antiadherente hasta enfriar. Trocear en fragmentos irregulares.
5. Servir la mashua rostizada acompañada de la espuma de queso fresco, hilos de miel andina y fragmentos de crocante caramelizado.

### Figura 38

*Quinta Receta: Cheesecake horneado de jicama caramelizada con reducción de uvilla - Fundamentos*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

#### RECETA 05

### **Cheesecake horneado de jicama caramelizada con reducción de uvilla**



#### FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA

Esta receta se diseñó para ampliar las posibilidades culinarias de la jicama, incorporándola a la repostería contemporánea. Los resultados de la investigación reflejaron la necesidad de diversificar el consumo de productos andinos y desarrollar enfoques innovadores que aumenten su atractivo entre diferentes grupos de consumidores. En este contexto, el cheesecake es una alternativa que demuestra el potencial de la jicama más allá de sus usos tradicionales.

La caramelización de la jicama realza sus atributos sensoriales, añadiendo notas dulces que armonizan con los componentes lácteos de la receta. La adición de una reducción de uchua refuerza la identidad regional del postre al integrar otro producto representativo de la región andina, a la vez que aporta acidez, color y equilibrio de sabor. Esta receta demuestra la capacidad de los ingredientes locales para incorporarse a platos innovadores sin perder su conexión con la herencia culinaria ecuatoriana.

**Figura 39**

*Quinta Receta: Cheesecake horneado de jicama caramelizada con reducción de uvilla - Ingredientes*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**INGREDIENTES**

| Base                  | Cantidad |
|-----------------------|----------|
| Galletas trituradas   | 180 g    |
| Mantequilla derretida | 80 g     |

| Relleno             | Cantidad   |
|---------------------|------------|
| Jicama caramelizada | 300 g      |
| Queso crema         | 400 g      |
| Crema de leche      | 150 ml     |
| Azúcar              | 120 g      |
| Huevos              | 3 unidades |
| Esencia de vainilla | 5 ml       |

| Reducción de uvilla | Cantidad |
|---------------------|----------|
| Uvilla              | 300 g    |
| Azúcar              | 50 g     |
| Agua                | 50 ml    |

**PREPARACIÓN**

1. Mezclar las galletas trituradas con la mantequilla derretida hasta obtener una masa homogénea. Distribuir sobre la base de un molde desmontable y refrigerar durante 20 minutos.
2. Para el relleno, caramelizar la jicama en una sartén con parte del azúcar hasta obtener una textura suave. Licuar hasta formar un puré uniforme. Mezclar con el queso crema, crema de leche, azúcar restante, huevos y esencia de vainilla hasta integrar completamente.
3. Verter la mezcla sobre la base y hornear a 160 °C durante aproximadamente 50 minutos. Una vez cocido, enfriar completamente y refrigerar antes de servir.

**Figura 40***Quinta Receta: Cheesecake horneado de jicama caramelizada con reducción de uvilla - Preparación*

4. Preparar la reducción cocinando las uvillas junto con el azúcar y el agua hasta obtener una salsa ligeramente espesa. Licuar y colar para lograr una textura homogénea.
5. Servir el cheesecake acompañado de la reducción de uvilla.

**Figura 41**

*Sexta receta: Achogcha rellena de vegetales andinos y tocino salteado con crostones de tortilla de*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**RECETA 06**

**Achogcha rellena de vegetales andinos y tocino salteados con  
crostones de tortilla de tiesto serrano**

**FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA**

Esta receta se desarrolló para revitalizar la achogcha (un tubérculo) mediante un enfoque culinario que resalta uno de sus usos tradicionales más representativos: el relleno. La investigación reveló que este producto posee un importante valor cultural dentro de la gastronomía andina; sin embargo, su consumo ha disminuido progresivamente debido a la adopción de nuevos hábitos alimenticios y al desconocimiento de sus posibilidades culinarias. En respuesta a esta situación, se creó una receta que conserva la esencia tradicional de la achogcha rellena, incorporando a la vez elementos contemporáneos que realzan su presentación y atractivo.

La combinación de maíz, guisantes, tocte (una hierba aromática) y tocino proporciona un equilibrio de sabor, textura y valor nutricional, mientras que los crutones elaborados con tortillas de maíz andinas tradicionales fortalecen la identidad culinaria local al incorporar una preparación representativa de la región andina. De esta manera, la receta contribuye a la preservación del patrimonio culinario y promueve nuevas formas de utilizar ingredientes tradicionales de la región.

**Figura 42**

*Achogcha rellena de vegetales y tocino salteado con crostones de tortilla de tiesto serrana - Ingredientes*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**INGREDIENTES**

| Achogcha rellena     | Cantidad   |
|----------------------|------------|
| Achogcha fresca      | 4 unidades |
| Choclo tierno cocido | 150 g      |
| Arveja cocida        | 80 g       |
| Tocte tostado        | 30 g       |
| Tocino ahumado       | 80 g       |
| Cebolla paiteña      | 40 g       |
| Ajo                  | 5 g        |
| Aceite vegetal       | 15 ml      |
| Sal                  | 4 g        |
| Pimienta             | 2 g        |

| Crostones de tortilla de tiesto    | Cantidad   |
|------------------------------------|------------|
| Tortilla de tiesto serrana de maíz | 2 unidades |
| Aceite vegetal                     | 10 ml      |

**PREPARACIÓN**

1. Lavar cuidadosamente las achogchas, retirar las semillas y blanquearlas durante dos minutos en agua hirviendo. Enfriar inmediatamente en agua con hielo para conservar su color y textura.
2. Preparar el relleno realizando un sofrito con cebolla y ajo. Incorporar el tocino cortado en cubos pequeños y cocinar hasta que quede ligeramente dorado. Añadir el choclo, las arvejas y el tocte tostado. Rectificar sal y pimienta.
3. Rellenar las achogchas con la preparación anterior y llevar al horno a 180 °C durante aproximadamente 15 minutos para integrar los sabores.

**Figura 43**

*Procedimiento Achogcha rellena de vegetales y tocino salteado con crostones de tortilla de tiesto serrana - Preparación*

4. Para los crostones, cortar la tortilla de tiesto en triángulos o bastones.
5. Servir la achogcha rellena acompañada de los crostones de tortilla de tiesto.

**Figura 44**

*Séptima receta: Rollos de jícama laminada con quesillo con crocante de oca. – Fundamentos.*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**RECETA 07**

### **Rollos de jícama laminada dulce con quesillo andino y crocante de oca.**

**FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA**

Esta receta se desarrolló para ampliar las posibilidades culinarias de la jícama mediante un postre inspirado en ingredientes tradicionales de la región andina. La investigación reveló que la jícama está subutilizada en la cocina contemporánea, a pesar de sus características favorables como su textura, sabor suave y versatilidad culinaria. En respuesta a esta situación, se diseñó una receta que integra la innovación culinaria con la identidad regional.

La combinación de jícama, queso andino y oca madura busca resaltar ingredientes representativos del patrimonio gastronómico local mediante un enfoque equilibrado en cuanto a sabor, textura y presentación. La receta demuestra que los productos andinos pueden incorporarse con éxito a postres contemporáneos, fortaleciendo su apreciación y promoviendo nuevas opciones de consumo dentro de la gastronomía ecuatoriana.

Rendimiento: 4 porciones • Tiempo de elaboración: 45 minutos

**Figura 45**

*Séptima receta: Rollos de jicama laminada con quesillo con crocante de oca. –*

*Ingredientes*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

### INGREDIENTES

| Rollos de jicama | Cantidad   |
|------------------|------------|
| Jicama fresca    | 500 g      |
| Agua             | 500 ml     |
| Azúcar           | 100 g      |
| Canela           | 1 rama     |
| Clavo de olor    | 2 unidades |

| Relleno de quesillo | Cantidad |
|---------------------|----------|
| Quesillo andino     | 250 g    |
| Crema de leche      | 50 ml    |
| Miel de abeja       | 20 g     |

| Crocante de oca madura | Cantidad |
|------------------------|----------|
| Oca madura soleada     | 250 g    |
| Azúcar morena          | 30 g     |
| Mantequilla            | 10 g     |

| Decoración                      | Cantidad |
|---------------------------------|----------|
| Flores comestibles (opcional)   |          |
| Hojas de hierbabuena (opcional) |          |

### PREPARACIÓN

1. Lavar, pelar y laminar la jicama utilizando una mandolina para obtener láminas uniformes y delgadas. Preparar un almíbar ligero con agua, azúcar, canela y clavo de olor. Incorporar

**Figura 46**

*Séptima receta: Rollos de jicama laminada con quesillo con crocante de oca. – Procedimiento*

las láminas de jicama y cocinar durante aproximadamente 3 a 5 minutos hasta que adquieran flexibilidad sin perder firmeza. Retirar y enfriar.

2. Para el relleno, mezclar el quesillo desmenuzado con la crema de leche y la miel de abeja hasta obtener una preparación cremosa y homogénea. Reservar refrigerada.

3. Preparar el crocante cortando la oca madura en láminas muy finas. Mezclar ligeramente con azúcar morena y mantequilla derretida. Disponer sobre una bandeja y hornear a 120 °C durante 40 minutos o hasta obtener una textura crocante y color dorado.

4. Colocar una porción del relleno sobre cada lámina de jicama y enrollar cuidadosamente formando cilindros uniformes. Disponer los rollos sobre el plato de presentación.

5. Finalizar con fragmentos de crocante de oca madura distribuidos sobre y alrededor de los rollos. Decorar con flores comestibles o hierbabuena para aportar frescura visual.

**Figura 47**

*Octava Receta: Achogcha rellena de dulce de higo y queso con praliné de pepas de sambo y crostones de tortillas de tiesto. - Fundamentos*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**RECETA 08**

**Achogcha rellena de dulce de higo y queso sobre praliné de pepas de sambo y crostones de tortilla de tiesto**

**FUNDAMENTACIÓN GASTRONÓMICA**

Este plato se desarrolló para demostrar la versatilidad culinaria de la achogcha mediante una aplicación poco convencional dentro de la gastronomía local. Los resultados de la investigación reflejaron la necesidad de generar propuestas innovadoras que amplíen las formas de consumo de los productos andinos y fortalezcan su presencia en la cocina contemporánea. En este contexto, se creó una preparación dulce que rompe con los usos tradicionales de la achogcha, demostrando su capacidad de adaptación a nuevas experiencias culinarias.

La combinación de conserva de higos y queso se inspira en sabores tradicionales ampliamente aceptados en la gastronomía ecuatoriana. El praliné de semillas de calabaza aporta textura y valor gastronómico, mientras que los crutones elaborados con tortillas de barro refuerzan la identidad regional del plato. Esta receta ejemplifica cómo los productos ancestrales pueden reinterpretarse utilizando técnicas contemporáneas sin perder su conexión con la cultura gastronómica local.

**Figura 48**

*Octava Receta: Achogcha rellena de dulce de higo y queso con praline de pepas de sambo y crostones de tortillas de tiesto. - Ingredientes*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

**INGREDIENTES**

| Achogcha rellena dulce | Cantidad   |
|------------------------|------------|
| Achogcha fresca        | 4 unidades |
| Dulce de higo          | 200 g      |
| Queso fresco andino    | 150 g      |

| Praliné de pepas de sambo | Cantidad |
|---------------------------|----------|
| Pepas de sambo tostadas   | 80 g     |
| Azúcar                    | 60 g     |
| Agua                      | 15 ml    |

| Crostones de tortilla de tiesto    | Cantidad   |
|------------------------------------|------------|
| Tortilla de tiesto serrana de maíz | 2 unidades |

**PREPARACIÓN**

1. Lavar las achogchas, retirar las semillas y blanquearlas durante dos minutos en agua hirviendo. Enfriar inmediatamente en agua con hielo para conservar sus características físicas.
2. Preparar el relleno mezclando el dulce de higo con queso fresco desmenuzado hasta obtener una textura homogénea.
3. Rellenar cuidadosamente las achogchas y reservar refrigeradas hasta el momento del montaje.
4. Para elaborar el praliné, preparar un caramelo con azúcar y agua. Incorporar las pepas de sambo tostadas, mezclar rápidamente y extender sobre una superficie antiadherente. Dejar enfriar completamente y triturar en fragmentos irregulares.
5. Cortar la tortilla de tiesto en pequeñas piezas y tostarlas hasta obtener una textura crocante.
6. Montar la preparación colocando una base de praliné de pepas de sambo, disponer la achogcha rellena sobre el mismo y acompañar con crostones de tortilla de tiesto.

## Figura 49

### *Glosario de términos del recetario*

#### Glosario de términos

**Agar-agar.** Un agente gelificante natural obtenido de las algas marinas, utilizado para dar consistencia a preparaciones líquidas como geles, esferas y postres.

**Escaldado.** Técnica culinaria que consiste en sumergir brevemente los alimentos en agua hirviendo y luego enfriarlos en agua con hielo para preservar su color, textura y propiedades sensoriales.

**Brotes.** Plantas jóvenes cosechadas en sus primeras etapas de crecimiento y utilizadas principalmente como elemento decorativo y para realzar la experiencia sensorial en preparaciones culinarias.

**Caramelización.** Proceso químico mediante el cual los azúcares se transforman por la acción del calor, generando colores dorados y sabores más complejos.

**Crostones.** Fragmentos o trozos crujientes hechos de pan, tortillas u otros productos horneados o tostados, utilizados para añadir textura a un plato.

**Deshidratación.** Técnica de conservación que consiste en eliminar parcial o totalmente el contenido de agua de los alimentos mediante la aplicación controlada de calor o aire.

**Emplatado.** Proceso de colocar los alimentos de forma estética y funcional en el plato antes de servirlos. Espuma culinaria: Preparación ligera y aireada que se obtiene al incorporar aire a una mezcla líquida o semilíquida, utilizada para añadir textura y volumen.

**Gel culinario.** Preparación semisólida que se obtiene mediante el uso de agentes gelificantes que transforman líquidos en estructuras de mayor consistencia.

**Ishpingo.** Especia andina derivada de la flor de la canela amazónica, caracterizada por sus notas aromáticas dulces y especiadas.

**Juliana.** Verduras cortadas en tiras finas y alargadas, comúnmente utilizadas en ensaladas y guarniciones.

**Mise en place.** Expresión francesa que se refiere a la organización y preparación de ingredientes, utensilios y equipos antes de comenzar la preparación culinaria.

**Organoléptico.** Término utilizado para describir las características perceptibles por los sentidos, como el sabor, el aroma, el color, la textura y la apariencia.

**Paico.** Planta aromática tradicional utilizada en la cocina andina por su característico aroma herbal y sus propiedades culinarias.

**Figura 50***Glosario de términos del recetario*

**Praliné.** Preparación elaborada con frutos secos o semillas caramelizadas que luego se trituran para obtener una textura crujiente.

**Reducción.** Técnica culinaria que consiste en evaporar parcialmente un líquido mediante cocción para concentrar sabores, aromas y texturas.

**Asado.** Método de cocción que utiliza calor seco, generalmente en un horno, para dorar la superficie de los alimentos y realzar sus características organolépticas.

**Terrina.** Preparación moldeada a partir de ingredientes triturados o enrollados que se solidifican mediante cocción y enfriamiento.

**Velouté.** Plato clásico francés elaborado con una roux y un caldo ligero, adaptado en esta investigación para resaltar las características del ganso.

**Validación sensorial.** Proceso de evaluación llevado a cabo por jueces o catadores para determinar la aceptación de una preparación en función de criterios relacionados con la apariencia, el aroma, el sabor, la textura y el atractivo general.

**Figura 51***Conclusiones del recetario.***Conclusiones del recetario**

La preparación de los ocho platillos culinarios demostró la versatilidad de la oca, la mashua, la jícama y la achogcha, evidenciando que estos productos andinos pueden incorporarse con éxito a la gastronomía contemporánea mediante la aplicación de técnicas culinarias innovadoras. Las recetas desarrolladas contribuyen a la revalorización de productos locales tradicionalmente subutilizados, generando nuevas alternativas de consumo que fortalecen su presencia en la cocina moderna y promueven el reconocimiento de su importancia cultural y nutricional.

La integración de ingredientes representativos de la región andina, como el paico, el ishpingo, la quinua, el tocte, las semillas de sambo, la uvilla y el higo, fortaleció la identidad gastronómica local y resaltó el patrimonio culinario de la provincia de Imbabura a través de preparaciones que combinan tradición e innovación en un solo platillo. Los resultados obtenidos durante la validación sensorial mostraron una aceptación favorable de las preparaciones desarrolladas, demostrando que los productos andinos tienen el potencial de responder a las preferencias del consumidor cuando se incorporan a propuestas culinarias atractivas y técnicamente equilibradas.

## Figura 52

### *Recomendaciones.*

### **Recomendaciones**

Se recomienda promover la difusión y aplicación de las recetas desarrolladas en este libro de cocina en ámbitos académicos, gastronómicos y comunitarios, con el fin de fortalecer el conocimiento sobre la oca, la mashua, la jícama y la achogcha. La incorporación de estas recetas en actividades de formación culinaria, ferias gastronómicas y eventos de promoción cultural puede contribuir a incrementar el interés público en el consumo de productos andinos. Asimismo, estas acciones resaltarían el valor cultural y nutricional de ingredientes que forman parte del patrimonio gastronómico de la provincia de Imbabura y que actualmente se encuentran subutilizados en la cocina contemporánea.

Se recomienda que estudiantes, profesionales y emprendedores culinarios continúen desarrollando nuevas propuestas culinarias utilizando productos andinos locales, incorporando técnicas gastronómicas innovadoras que amplíen sus usos. La experimentación constante con ingredientes tradicionales puede generar alternativas gastronómicas atractivas para diferentes segmentos de consumidores, al tiempo que fortalece la identidad culinaria de la región. De esta manera, se contribuye a la diversificación de la oferta culinaria y a la preservación del conocimiento alimentario transmitido de generación en generación.

Se recomienda fomentar la colaboración entre productores agrícolas, instituciones educativas y restaurantes para promover el uso sostenible de los productos locales. Esta colaboración puede facilitar la comercialización de cultivos andinos, incentivar su producción y generar beneficios económicos para las comunidades rurales que mantienen estos sistemas agrícolas tradicionales. Además, fortalecer estas relaciones contribuiría a consolidar cadenas de valor basadas en los recursos alimentarios propios de la región y a promover prácticas alineadas con la soberanía alimentaria. Finalmente, se recomienda utilizar este recetario como base para futuras investigaciones relacionadas con la innovación culinaria, el patrimonio alimentario y la revalorización de productos tradicionales. Estudios posteriores permitirán una exploración más profunda de aspectos relacionados con la aceptación del consumidor, el análisis nutricional de los platillos y el desarrollo de propuestas culinarias que continúen fortaleciendo el uso de ingredientes andinos en la gastronomía ecuatoriana contemporánea.

**Figura 53***Contraportada*

GASTRONOMÍA ANCESTRAL

RESURGIMIENTO DE LA COCINA IBARREÑA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR — SEDE IBARRA  
CARRERA DE GASTRONOMÍA

# GASTRONOMÍA

## *Uso de Ingredientes autoctonos tradicionales de la ciudad de Ibarra*

Recetario de productos locales de la ciudad blanca: oca, mashua, jícama y achogcha

### *Contexto*

*Gastronomía Ancestral: Resurgimiento de la Cocina Ibarreña* es un recetario que reúne ocho preparaciones culinarias elaboradas con productos andinos representativos de la provincia de Imbabura: oca, mashua, jícama y achogcha. El documento tiene como propósito revalorizar estos ingredientes ancestrales mediante la aplicación de técnicas de cocina contemporánea, demostrando su versatilidad, valor nutricional y potencial gastronómico. Además de las recetas, el recetario incluye una introducción al contexto de la investigación, la fundamentación de cada preparación, un glosario de términos culinarios, conclusiones y recomendaciones, constituyéndose en una herramienta para fortalecer la identidad gastronómica local, promover el consumo de productos tradicionales y contribuir a la preservación del patrimonio culinario de Ibarra.

#### 6.4: Proceso de Validación de la Propuesta Culinaria

Este apartado da respuesta al objetivo específico número 4: Evaluar la aceptación sensorial de las preparaciones elaboradas mediante una prueba hedónica aplicada a jueces expertos, con el fin de validar la propuesta gastronómica y determinar su nivel de aceptación. La propuesta culinaria fue validada en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, campus Ibarra, como parte de la fase final de la investigación. La actividad tuvo como objetivo evaluar la aceptación sensorial y la viabilidad gastronómica de los platillos desarrollados en el recetario, elaborados con oca (*Oxalis tuberosa*), mashua (*Tropaeolum tuberosum*), jicama (*Pachyrhizus erosus*) y achogcha (*Cyclanthera pedata*). Tres profesores conformados por el chef docente investigador Gonzalo Rubio, la licenciada Alba Medina, el Mgs. Ronny Soriano participó en este proceso, actuando como juez experto y evaluando los platillos según criterios relacionados con la apariencia, el aroma, el sabor, la textura y la aceptación general.

#### Figura 54

*Imágenes del proceso de degustación*



##### *6.4.1: Comité de Evaluación durante el proceso de validación de la propuesta culinaria.*

Como parte de la planificación de la actividad, se adquirieron con anticipación las materias primas, los suministros y los elementos necesarios para la elaboración de los platillos. Los

productos fueron seleccionados considerando criterios de frescura, calidad y seguridad, priorizando ingredientes locales representativos de la ciudad de Ibarra, donde se visitaron diferentes ferias agroecológicas para apoyar a los productores locales. Por otro lado, consideró la organización de la vajilla y los elementos de presentación necesarios para garantizar la correcta exhibición de los platos y realzar la apreciación de sus características sensoriales.

#### *6.4.2 Adquisición de materias primas e insumos para la validación.*

Antes de la degustación, se llevó a cabo el proceso de mise en place, un día anterior, organizando los ingredientes, utensilios y equipos necesarios para la preparación de las recetas. Durante esta etapa, también se realizaron diversos procesos de preparación, como lavado, clasificación, corte, precocción y preparación de componentes que podían realizarse con antelación sin afectar la calidad final de los platos. Este procedimiento optimizó el tiempo de producción y garantizó el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

#### **Figura 55**

*Plazoleta el Aguila*



#### *6.4.3: Desarrollo de la mise en place y organización de los ingredientes.*

Para la degustación, se implementó un sistema de producción gastronómica basado en la metodología de mise en place anticipada para optimizar el tiempo, garantizar la calidad de las preparaciones y facilitar el emplatado final. El día anterior, se completaron todas las

preparaciones que requerían cocción, refrigeración, estabilización o almacenamiento, como el cheesecake de jícama, la terrina de mashua, las reducciones de mortino y uvilla, el gel de hibisco, el aceite infusionado con paico, las masas, los chips, los rellenos, las cachapas y las tortillas de barro. Además, se limpiaron, pelaron, cortaron, escaldaron y polucionaron los ingredientes principales, asegurando que todos los suministros necesarios estuvieran organizados para el servicio.

El día de la degustación, solo se llevaron a cabo los procesos de regeneración, cocción final y ensamblaje, tales como calentar la velouté<sup>24</sup> de oca, preparar la salsa alemana<sup>25</sup>, cocinar la pasta artesanal de oca, asar la mashua y el ensamblaje final de los platillos dulces y salados. Este flujo de trabajo permitió preservar las características sensoriales de cada receta, optimizó la distribución de tareas y garantizó una presentación adecuada de los platos durante la evaluación gastronómica, demostrando una sólida planificación operativa y la aplicación de técnicas culinarias profesionales.

## Figura 56

*Mise en place*<sup>26</sup>



6.4.4. Preparaciones gastronómicas presentadas durante la validación.

La producción gastronómica se desarrolló siguiendo las especificaciones técnicas establecidas para cada preparación, aplicando técnicas culinarias contemporáneas con el fin

<sup>24</sup> **Velouté:** Salsa madre de la cocina clásica francesa elaborada a partir de un roux y un fondo claro, utilizada como base para diferentes preparaciones culinarias.

<sup>25</sup> **Salsa alemana:** Salsa clásica derivada de la velouté, enriquecida con yemas de huevo y crema, utilizada para acompañar preparaciones calientes.

<sup>26</sup> **Mise en place:** Expresión francesa utilizada en gastronomía para describir la organización previa de ingredientes, utensilios y equipos antes de iniciar la elaboración de las preparaciones culinarias

de resaltar las características organolépticas<sup>27</sup> de los productos andinos estudiados. Durante el proceso, se priorizó el equilibrio entre sabor, textura, aroma, color y presentación, buscando demostrar la versatilidad gastronómica de la oca, la mashua, la jícama y la achogcha mediante propuestas innovadoras que mantuvieran su identidad cultural y territorial.

#### 6.4.5. Preparación y emplatado de los platillos gastronómicos.

Durante la fase práctica de la propuesta culinaria, la preparación y el emplatado de los platos se realizaron con un cronograma acelerado debido a las limitaciones de tiempo previas a la degustación. Para optimizar el proceso, se implementó una minuciosa planificación de la mise en place el día anterior, asegurando que las preparaciones que requerían cocción prolongada, refrigeración, gelificación, reducción o estabilización estuvieran listas antes del servicio. Esto permitió que el día de la degustación se centrara en recalentar las preparaciones, la cocción final de ciertos elementos y el emplatado, manteniendo las temperaturas de servicio adecuadas tanto para los platos fríos como para los calientes.

Este procedimiento garantizó la calidad sensorial, preservó las características organolépticas de los ingredientes andinos y aseguró una presentación uniforme durante toda la evaluación. El emplatado se realizó de forma secuencial y sistemática, priorizando las preparaciones frías y luego las calientes para evitar la pérdida de temperatura y textura. Cada plato se diseñó considerando los principios de equilibrio visual, contraste de color, altura, volumen y prominencia del ingrediente principal, resaltando el valor gastronómico de la oca, la mashua, la jícama y la achogcha.

---

<sup>27</sup> **Características organolépticas:** Propiedades de un alimento que pueden percibirse mediante los sentidos, como el sabor, aroma, color, textura y apariencia.

**Figura 57**

*Emplatado de rollos de jícama laminada con quesillo con crocante de oca*



#### *6.4.6: Degustación y evaluación sensorial de los platos.*

La fase de degustación y evaluación sensorial de los platillos preparados como parte de la propuesta culinaria reveló una acogida favorable por parte de los participantes y de los evaluadores. Durante la presentación, se observó interés y curiosidad por el uso de ingredientes menos comunes en la gastronomía local contemporánea, como la oca, la mashua, la jícama y la achogcha. Estos productos han formado parte históricamente de la dieta andina, pero su consumo ha disminuido progresivamente entre las generaciones más jóvenes. Los evaluadores destacaron la capacidad de los platillos para integrar técnicas culinarias contemporáneas con ingredientes tradicionales, generando experiencias gastronómicas innovadoras sin perder la identidad cultural de los productos utilizados. La combinación de sabores, texturas y presentaciones también fue valorada positivamente, elementos que contribuyeron a realzar la percepción de estos alimentos y demostrar su potencial dentro de la oferta culinaria actual.

Desde una perspectiva crítica, la degustación permitió reflexionar sobre la pérdida gradual del conocimiento y el consumo de productos autóctonos entre las generaciones actuales, un

fenómeno asociado a la influencia de la globalización alimentaria, el aumento del consumo de alimentos procesados y la adopción de tendencias gastronómicas externas. En este contexto, los platos preparados resaltaron el valor cultural, histórico y nutricional de ingredientes autóctonos de la región de Imbabura, pero principalmente de Ibarra, despertando en los evaluadores el reconocimiento de un patrimonio alimentario que a menudo permanece infrautilizado o desconocido. Los resultados sugieren que la gastronomía puede ser una herramienta eficaz para revalorizar los productos locales, fortalecer la identidad alimentaria y promover la preservación del saber culinario tradicional. Así, la iniciativa no solo cumplió una función culinaria, sino también educativa y cultural, fomentando la reflexión sobre la importancia de rescatar ingredientes ancestrales como parte del patrimonio gastronómico y la soberanía alimentaria de la región.

#### *6.4.7 Análisis de validación*

De acuerdo con el objetivo específico de desarrollar y evaluar preparaciones culinarias a base de oca, mashua, jícama y achogcha, se llevó a cabo un proceso de validación técnica con la participación de tres profesionales culinarios que actuaron como jueces expertos. La evaluación tuvo como objetivo determinar el nivel de aceptación de los platos incluidos en el recetario y verificar su viabilidad culinaria con base en criterios técnicos y sensoriales.

Para la evaluación, se utilizó una ficha de valoración basada en una escala hedónica<sup>28</sup> de cinco puntos, donde 1 correspondía a "Me disgusta mucho" y 5 a "Me gusta mucho". Los jueces evaluaron cada plato considerando cinco atributos fundamentales: apariencia, aroma, sabor, textura y aceptación general. Este procedimiento permitió una evaluación integral de las recetas, identificando fortalezas y áreas potenciales de mejora antes de su inclusión final en el recetario.

Los resultados obtenidos mostraron una aceptación favorable de la mayoría de los platos. La pasta artesanal de oca en salsa velouté con sabor a ishpingo recibió la puntuación promedio más alta (4.93/5), destacándose por su equilibrio sensorial, textura y presentación. De forma similar, la velouté de oca con oca deshidratada crujiente (4.73/5) y la achogcha rellena de vegetales andinos y tocino salteado (4.73/5) obtuvieron una alta aceptación, reflejando una exitosa integración de la innovación culinaria y la identidad local.

---

<sup>28</sup> **Escala hedónica:** Instrumento de evaluación sensorial utilizado para medir el grado de agrado o aceptación de un alimento mediante una escala ordinal, generalmente de cinco o nueve puntos, en la que el evaluador expresa su preferencia respecto a diferentes atributos sensoriales

De forma similar, el cheesecake horneado de jícama caramelizada con reducción de uchuva obtuvo una calificación promedio de 4.67/5, mientras que los rollitos de jícama dulce en rodajas con queso andino y oca madura crujiente alcanzaron 4.60/5. Estos resultados demostraron la capacidad de la jícama para incorporarse con éxito en preparaciones de repostería y postres contemporáneos. La terrina caliente de mashua y nueces andinas recibió una calificación favorable de 4.27/5, lo que demuestra la buena acogida entre los evaluadores. Las puntuaciones relativamente más bajas se registraron para la mashua asada con espuma de queso fresco, miel andina y crujientes de semillas de sambo y tocte caramelizadas (3.80/5) y la achogcha rellena de higos y conserva de queso sobre praliné de semillas de sambo (3.73/5).

Sin embargo, ambas preparaciones alcanzaron niveles de aceptación superiores al punto medio de la escala y, por lo tanto, se consideraron técnicamente viables dentro de la propuesta culinaria. Las observaciones de los jueces se centraron en fortalecer el equilibrio entre los sabores dulces y aromáticos, así como en ajustes menores relacionados con la intensidad sensorial y la armonización de los ingredientes.

En general, la validación nos permitió concluir que las preparaciones desarrolladas tienen un nivel adecuado de aceptación gastronómica, lo que respalda la relevancia de la propuesta presentada en la investigación. Los resultados obtenidos muestran que la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas puede contribuir significativamente a la revalorización de productos andinos como la oca, la mashua, la jícama y la achogcha, fortaleciendo su incorporación en propuestas gastronómicas innovadoras y favoreciendo la preservación del patrimonio alimentario local. A continuación, se presenta el promedio general de la evaluación degustativa.

**Tabla 3**

*Promedio general de la degustación*

| <b>Preparación</b>                                                 | <b>Promedio final</b> |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Pasta artesanal de oca en salsa velouté aromatizada con ishpingo   | 4,93                  |
| Velouté de oca con crujiente de oca deshidratada                   | 4,73                  |
| Achogcha rellena de vegetales andinos y tocino salteado            | 4,73                  |
| Cheesecake horneado de jícama caramelizada con reducción de uvilla | 4,67                  |
| Rollos de jícama laminada dulce con quesillo andino                | 4,60                  |
| Terrina tibia de mashua y frutos secos andinos                     | 4,27                  |

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Mashua rostizada con espuma de queso fresco | 3,80 |
| Achogcha rellena de dulce de higo y queso   | 3,73 |

## 7. CONCLUSIONES. -

- En conclusión, la oca, la mashua, la jícama y la achogcha fueron identificadas en la provincia de Imbabura como productos andinos de alto valor cultural, gastronómico y nutricional. Sin embargo, los resultados obtenidos mostraron que su consumo y uso en la gastronomía contemporánea de la ciudad de Ibarra son limitados, situación influenciada por los cambios en los hábitos alimenticios y la disminución del conocimiento sobre sus usos culinarios.
- Se diseñaron y desarrollaron ocho preparaciones gastronómicas innovadoras utilizando oca, mashua, jícama y achogcha como ingredientes principales, integrando técnicas culinarias contemporáneas con productos representativos de la región andina. Estas preparaciones demostraron la versatilidad gastronómica de los ingredientes estudiados y mostraron que pueden incorporarse con éxito a propuestas culinarias contemporáneas sin perder su identidad cultural y territorial. La evaluación sensorial realizada mediante una prueba hedónica reveló una aceptación favorable de los platillos preparados. Los participantes valoraron positivamente atributos como el sabor, el aroma, la textura y la presentación, demostrando que la aplicación de técnicas culinarias innovadoras puede contribuir a una mayor aceptación de productos andinos tradicionalmente subutilizados en la dieta diaria.
- En conclusión, se puede afirmar que la creación de este recetario contribuye al objetivo general de la investigación y sirve como herramienta para la revitalización gastronómica, orientada a promover el uso de productos locales en la ciudad de Ibarra. Además, la propuesta fortalece la preservación del patrimonio culinario, promueve el consumo de ingredientes andinos y ayuda al fortalecimiento de la identidad culinaria local en términos de innovación, sostenibilidad y soberanía alimentaria.

## 8. RECOMENDACIONES. -

- La incorporación de oca, mashua , jícama y achogcha en programas de formación culinaria, ferias gastronómicas, eventos culturales y espacios de promoción turística contribuirá a fortalecer el conocimiento sobre estos productos andinos y sus usos culinarios. La difusión de información sobre sus características nutricionales, culturales y gastronómicas incrementará el interés de consumidores, estudiantes y profesionales por ingredientes que forman parte del patrimonio alimentario de la provincia de Imbabura.
- El desarrollo de nuevas propuestas culinarias basadas en productos andinos fomentará la diversificación de los métodos de consumo y ampliará las oportunidades para el uso culinario de estos ingredientes. La aplicación de técnicas culinarias contemporáneas, respetando el saber tradicional, permitirá la creación de preparaciones innovadoras que satisfagan las preferencias actuales de los consumidores sin perder la esencia de la identidad cultural de la región.
- La colaboración entre productores agrícolas, instituciones académicas, empresas gastronómicas y organizaciones de desarrollo local fortalecerá la producción, comercialización y promoción de cultivos andinos tradicionales. Este esfuerzo conjunto contribuirá a generar mayores oportunidades económicas para los productores locales, al tiempo que promueve la conservación de especies agrícolas representativas de la región y fortalece los sistemas alimentarios sostenibles.
- El uso de este recetario como material de referencia y apoyo en entornos educativos, gastronómicos y comunitarios promoverá el uso de productos locales mediante preparaciones que integran la innovación culinaria y la identidad territorial. Su aplicación práctica puede servir como herramienta para fomentar el consumo de ingredientes andinos y contribuir a la preservación del patrimonio gastronómico de la provincia de Imbabura.
- Como futura línea de investigación, es pertinente profundizar en el desarrollo de productos gastronómicos y agroindustriales derivados de la oca, la mashua , la jícama y la achogcha, incorporando estudios relacionados con el análisis nutricional, la vida útil, la aceptación del consumidor y el potencial de comercialización. Además, futuras investigaciones podrían explorar la aplicación de estos productos en áreas como la pastelería, la cocina funcional, la cocina de autor y el desarrollo de alimentos de valor agregado dirigidos a mercados especializados.

**Futura línea de investigación.**

Se sugiere que futuras investigaciones profundicen en el uso sostenible de productos andinos que actualmente presentan un aprovechamiento limitado, mediante la creación de nuevas propuestas gastronómicas y agroalimentarias que aporten al fortalecimiento de la seguridad y la soberanía alimentaria. También resulta pertinente analizar los efectos que tiene la incorporación de ingredientes locales en la preservación del patrimonio alimentario, el fortalecimiento de la identidad gastronómica y el desarrollo de las economías del territorio. En la misma línea, sería conveniente explorar alternativas que favorezcan la producción, distribución y consumo de estos recursos dentro de la provincia de Imbabura, promoviendo una mayor valoración de los productos propios de la región y de los conocimientos asociados a su utilización.

**Declaración de uso de inteligencia artificial**

En el desarrollo de la presente investigación se emplearon herramientas de inteligencia artificial como recurso de apoyo para la revisión ortográfica, corrección de estilo, optimización de la redacción académica y organización de contenidos. Su utilización tuvo un carácter complementario y estuvo limitada a tareas de asistencia, sin intervenir en el diseño metodológico, la obtención de información, el análisis de los datos, la interpretación de los resultados ni la formulación de las conclusiones.

Todo el contenido incorporado en este trabajo fue examinado y contrastado con fuentes académicas especializadas, con el fin de asegurar el cumplimiento de los criterios de rigor científico, integridad académica y originalidad. Por esta razón, las ideas expuestas, los resultados obtenidos, los análisis desarrollados y las conclusiones presentadas corresponden exclusivamente a la responsabilidad del autor de la investigación.

## 9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. -

- Acurio, L. P., & Salazar, D. M. (2025). Current situation of Andean tubers and tuberous roots: Ancestral, medicinal, and technological potential. *Cogent Food & Agriculture*, 11(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2025.2505008>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2015). Normativa técnica sanitaria sustitutiva para otorgar el permiso de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario. ARCSA. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/04/A-4712-Reglamento-para-otorgar-Permisos-de-funcionamiento-de-Establecimientos.pdf>
- Agualema, E. V. (2023). Plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial asociado al Qhapaq Ñan en el tramo Nizag-Shushilkon, cantón Alausí, provincia de Chimborazo [Tesis de grado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio Institucional ESPOCH. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/21492>
- Argoti Ruiz, M. D. (2025). Diseño de una estrategia comunicacional digital para promocionar Ibarra como destino gastronómico a través de contenidos audiovisuales [Trabajo de titulación de pregrado, Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. Repositorio Institucional PUCE. <https://repositorio.puce.edu.ec/items/ce0bdf13-05cf-40f9-89f8-e76adcd25768>
- Asamblea Constituyente. (2008). Constitución de la República del Ecuador. Registro Oficial No. 449 del 20 de octubre de 2008. [https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4\\_ecu\\_const.pdf](https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf)
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (Código Ingenios). Registro Oficial Suplemento No. 899 del 9 de diciembre de 2016. <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/2018/10/Codigo-Organico-de-la-Economia-Social-de-los-Conocimientos-Creatividad-e-Innovacion.pdf>
- Bastidas, J. A. C. (2022). La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito como patrimonio alimentario. *Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología*, 8(15). [https://www.redalyc.org/journal/5885/588571220010/html/?utm\\_source=](https://www.redalyc.org/journal/5885/588571220010/html/?utm_source=)
- Bedón, K. A., & Rosero, J. A. (2023). Mapa gastronómico como producto turístico de la parroquia rural de Angochagua-Ibarra, año 2023 [Trabajo de titulación, Universidad Técnica del Norte]. Repositorio Digital de la Universidad Técnica del Norte. <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/15364/2/02%20LGAS%20091%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Benavides, et al. (2024). Patrimonio alimentario y gastronómico, factor de desarrollo local e identidad cultural del cantón Saquisilí, Ecuador. *Revista de investigaciones en ciencias administrativas y económicas (ECA Sinergia)*, 15(2), 1-10. <https://doi.org/10.33936/ecasinergia.v15i2.5417>
- Chacha, R. A., & Ojeda, P. E. (2025). Usos y narrativas alimentarias: Vida, salud y muerte en la comunidad indígena de Quilloac, Cañar [Trabajo de titulación, Universidad de

- Cuenca]. Repositorio Institucional Universidad de Cuenca.  
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/items/50ca771b-089f-41d6-945e-385c6e2f48b7>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial de Sucumbíos. (2019, 3 de diciembre). Plan de vida Kichwa del cantón Shushufindi.  
[https://fliphtml5.com/evnkc/fiti/PLAN\\_DE\\_VIDA\\_KICHWA\\_CANT%C3%93N\\_SHUSHUFINDI](https://fliphtml5.com/evnkc/fiti/PLAN_DE_VIDA_KICHWA_CANT%C3%93N_SHUSHUFINDI)
- González Cabrera, M. V., Moreno Andrade, G. I., & López Sampedro, S. E. (2020). Caracterización nutricional y funcional de la harina de mashua . *ConcienciaDigital*, 3(3), 199–214. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i3.1299>
- Maldonado Lanchimba, L. L. (2022). Creación de postres a base de tubérculos andinos [Trabajo de titulación, Universidad Técnica del Norte]. Repositorio Institucional UTN.  
<https://repositorio.utn.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/12864/2/02%20LGAS%20064%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Márquez-Molina, O. (2025). Alimentos tradicionales: Tesoros de la cultura y pilares de la seguridad alimentaria. *Revista Investigium IRE*, 16(1).  
<http://investigiumire.unicesmag.edu.co/index.php/ire/article/view/474>
- Meneses Mariño, W. J. (2021). Uso potencial de harina de tubérculos andinos [Trabajo de titulación, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio Institucional ESPOCH. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/15543>
- Merizalde Campoverde, Y. E., Suárez Lema, H. L., & Sarmiento León, C. A. (2025). Patrimonio gastronómico de la comunidad A'I Dureno-Sucumbíos-Ecuador. PrePrint UEA. <https://doi.org/10.59410/PREPRINT-UEA-vLTUREL2324ep05-101>
- Patiño Bacuilima, M. del C. (2026). Transición alimentaria y prácticas sostenibles en el cantón Nabón, Azuay. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO Ecuador). <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/server/api/core/bitstreams/5dbaaddb-0a0b-4dae-9722-e75259ab4e3a/content>
- Pérez, et al. (2025). Gastronomía mexicana y sociedad: Revisión sistemática de su estudio académico. *Revista Veritas*.  
<https://revistaveritas.org/index.php/veritas/article/view/696>
- Rubio-Rueda, E. G. (2025). Estrategias de enseñanza en gastronomía: Saberes intergeneracionales en “Hoy cocina mi abuela”. *Revista de Gastronomía y Cocina*.  
<https://www.academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/91>
- Saavedra, L. G., & Ávila, S. (2025). Técnicas culinarias ancestrales en la preparación de platos típicos en el municipio del Espinal, Tolima [Trabajo de grado, Universidad Piloto de Colombia]. Repositorio Institucional de la Universidad Piloto de Colombia. <https://repository.unipiloto.edu.co/handle/20.500.12277/14271>
- Santos Díaz, J. Y., & López Guevara, V. M. (2022). Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario: un estado de conocimiento para Latinoamérica. *RIVAR*, 9(26), 72–88. [https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-49942022000200072&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0719-49942022000200072&script=sci_arttext)
- Tulcán, A. L., & Pérez, H. S. (2024). Plan de marketing para el posicionamiento de los dulces de Corpus Christi como producto gastronómico referente en la parroquia de

- San Antonio de Ibarra [Trabajo de titulación, Universidad Tecnológica Israel]. Repositorio Institucional UISRAEL.  
<https://repositorio.uisrael.edu.ec/handle/47000/4204>
- Vaca, F. (2025). Del patrimonio culinario al producto turístico: Diseño de una ruta gastronómica en Ibarra. Axioma.  
<https://axioma.pucesi.edu.ec/index.php/axioma/article/view/1062>
- Valarezo Torres, M. G. (2016). Manual sobre las propiedades y el uso de alimentos andinos [Trabajo de titulación, Universidad de Las Américas]. Repositorio Institucional UDLA. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/5492>
- Verdugo Espinoza, H. Y. (2017). Patrimonio gastronómico en Ecuador [Trabajo de titulación, Universidad de Las Américas]. Repositorio Institucional UDLA. <https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/7430>
- Vivar Barragán, C. J. (2016). Estudio de factibilidad para la comercialización de productos orgánicos tradicionales [Trabajo de titulación, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. Repositorio Institucional ESPOCH.  
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/13348>

## **10: ANEXOS**

### **Anexo 1. Cuestionario vacío en Word validado.**

#### **CUESTIONARIO (Encuesta dirigida a la PEA de Imbabura)**

##### **Objetivo:**

Analizar el nivel de conocimiento, consumo, percepción y aceptación de los productos locales andinos (jícama, oca, mashua y achogcha), mediante la aplicación de una encuesta estructurada e identificar factores socioculturales y gastronómicos que inciden en su consumo y aprovechamiento. Los datos recabados tendrán un uso exclusivamente académico

##### **1. Edad:**

- a) 18–25
- b) 26–35
- c) 36–45
- d) 46–55
- e) 56 o más

##### **2. Género:**

- a) Masculino
- b) Femenino
- c) Otro

##### **3. Nivel de instrucción:**

- a) Primaria
- b) Secundaria
- c) Superior
- d) Posgrado

##### **4. Ocupación:**

- a) Empleado/a
- b) Independiente
- c) Estudiante
- d) Desempleado/a

##### **5. Lugar de residencia:**

- a) Ibarra
- b) Otavalo
- c) Cotacachi
- d) Antonio Ante

e) Otro:

6. ¿Conoce usted los siguientes productos?

a) Jícama

b) Oca

c) Mashua

d) Achogcha

e) Ninguno

7. ¿Ha consumido alguno de estos productos?

a) Sí

b) No

8. ¿Con qué frecuencia consume productos andinos?

a) Nunca

b) Rara vez

c) A veces

d) Frecuentemente

e) Siempre

9. ¿Dónde suele adquirir estos productos?

a) Mercados

b) Ferias agroecológicas

c) Supermercados

d) Productores locales

e) No los adquiere

10. ¿Por qué razones consume productos andinos? (respuesta múltiple)

a) Sabor

b) Precio

c) Valor nutricional

d) Tradición

e) Disponibilidad

11. ¿Considera que estos productos son importantes para la identidad cultural? (Likert)

a) Totalmente en desacuerdo

b) En desacuerdo

- c) Neutral
- d) De acuerdo
- e) Totalmente de acuerdo

12. ¿Ha consumido preparaciones con estos productos?

- a) Sí
- b) No

13. En caso de haberlos utilizado, ¿en qué tipo de preparaciones?

- a) Sopas
- b) Platos fuertes
- c) Ensaladas
- d) Bebidas
- e) Otros

14. ¿Considera fácil cocinar con estos productos?

- a) Muy difícil
- b) Difícil
- c) Neutral
- d) Fácil
- e) Muy fácil

15. ¿Le gustaría aprender nuevas recetas con estos productos? (dicotómica)

- a) Sí
- b) No

16. ¿Qué tan dispuesto estaría a consumir platos innovadores con estos ingredientes?

- a) Nada dispuesto
- b) Poco dispuesto
- c) Neutral
- d) Dispuesto
- e) Muy dispuesto

17. ¿Qué tipo de recetas preferiría?

- a) Tradicionales
- b) Innovadoras

- c) Fusión
- d) Saludables

18. ¿Considera útil la elaboración de un recetario con productos locales? (Likert)

- a) Totalmente en desacuerdo
- b) En desacuerdo
- c) Neutral
- d) De acuerdo
- e) Totalmente de acuerdo

19. ¿En qué formato le gustaría recibir un recetario con productos locales?

- a) Impreso
- b) Impreso vintage
- c) Digital
- d) Código QR

## **Anexo 2. Guion de entrevista validado**

### **GUIÓN DE ENTREVISTA**

#### **Objetivo:**

Determinar la relevancia gastronómica, cultural y técnica de los productos locales andinos como ejemplo la achogcha, jícama, oca y mashua en la localidad de Ibarra mediante la validación de criterios de expertos, para contribuir al diseño de un recetario que impulse su uso sostenible y su rescate cultural e innovación.

Datos del entrevistado Nombre:

Profesión:

Experiencia en gastronomía:

Lugar de trabajo:

1: ¿Cuál ha sido su experiencia en el uso de productos andinos como jícama, oca, mashua y achogcha, y qué importancia considera que tienen dentro de la identidad gastronómica de Ibarra?

2: ¿Qué opinión tiene sobre el uso actual de estos productos y cuáles considera que son las principales limitaciones o problemáticas para su aprovechamiento en la gastronomía local?

3:¿ Desde su experiencia, ¿qué saberes ancestrales, técnicas tradicionales o prácticas culturales relacionadas con estos productos se han perdido o mantienen vigencia en la actualidad?

4: ¿Qué potencial culinario y gastronómico poseen estos productos en la cocina contemporánea, y qué propuestas o técnicas innovadoras recomendaría para fomentar su aceptación en el público?

5: ¿De qué manera considera que la creación de un recetario gastronómico podría contribuir a la revalorización, difusión y consumo de productos locales en Ibarra, y qué elementos esenciales debería contener?

### **Anexo 3. Transcripción de las entrevistas.**

#### **TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS**

Entrevista E1

Nombre del entrevistado: Carlos Vásquez

Profesión: Chef ejecutivo

Lugar de trabajo: Sky Bistro-Bar

Fecha: 16/05/2026

**Pregunta 1.** ¿Cuál ha sido su experiencia en el uso de productos andinos como jícama, oca, mashua y achogcha, y qué importancia considera que tienen dentro de la identidad gastronómica de Ibarra?

#### **Respuesta:**

“La utilización de estos productos ha sido limitada dentro de mis espacios laborales debido a que los establecimientos donde he trabajado no manejaban ingredientes andinos dentro de sus cartas gastronómicas. Sin embargo, considero que estos productos poseen una gran

importancia dentro de la identidad alimentaria local, aunque actualmente la población no mantiene la costumbre de preparar platos basados en productos andinos”.

**Pregunta 2.** ¿Qué opinión tiene sobre el uso actual de estos productos y cuáles considera que son las principales limitaciones para su aprovechamiento?

**Respuesta:**

“Existe desinformación y poco comercio de estos productos dentro de la ciudad, siendo más utilizados en comunidades rurales y originarias. Considero que mediante procesos de socialización y difusión gastronómica podría incrementarse su consumo dentro de la gastronomía local”.

**Pregunta 3.** ¿Qué saberes ancestrales o prácticas culturales considera que se mantienen o se han perdido?

**Respuesta:**

“Estos productos todavía mantienen presencia dentro de prácticas ancestrales relacionadas con celebraciones agrícolas y rituales vinculados con la Pachamama”.

**Pregunta 4.** ¿Qué potencial culinario poseen estos productos en la cocina contemporánea?

**Respuesta:**

“Poseen un amplio potencial culinario, ya que pueden utilizarse en preparaciones fritas, asadas, cremas y otras aplicaciones gastronómicas modernas”.

**Pregunta 5.** ¿De qué manera considera que la creación de un recetario gastronómico podría contribuir a la revalorización, difusión y consumo de productos locales en Ibarra?

**Respuesta:**

“Sería excelente contar con una iniciativa de este tipo. El recetario debería incluir información sobre el producto, su origen, dónde conseguirlo, información nutricional y recetas que faciliten su utilización”.

## **Entrevista E2**

**Nombre del entrevistado:** Leonor Vera

**Profesión:** Administradora

**Lugar de trabajo:** Vinilo Lounge Restaurant

**Fecha:** 15/05/2026

### **Pregunta**

**1**

¿Cuál ha sido su experiencia en el uso de productos andinos como jícama, oca, mashua y achogcha, y qué importancia considera que tienen dentro de la identidad gastronómica de Ibarra?

### **Respuesta:**

La entrevistada manifestó que los productos andinos forman parte importante de la identidad gastronómica y del patrimonio alimentario local. Considera que estos ingredientes representan conocimientos y tradiciones que han sido transmitidos entre generaciones y que contribuyen al fortalecimiento de la cultura alimentaria de la región. (Reconstruido a partir de la categorización E2).

### **Pregunta**

**2**

¿Qué opinión tiene sobre el uso actual de estos productos y cuáles considera que son las principales limitaciones para su aprovechamiento?

### **Respuesta:**

Indicó que una de las principales limitaciones corresponde a la escasa disponibilidad y promoción de estos productos dentro de los mercados urbanos, situación que dificulta su incorporación en establecimientos gastronómicos y limita su conocimiento por parte de los consumidores.

### **Pregunta**

**3**

¿Desde su experiencia, qué saberes ancestrales, técnicas tradicionales o prácticas culturales relacionadas con estos productos se han perdido o mantienen vigencia en la actualidad?

### **Respuesta:**

Considera que parte de los conocimientos relacionados con el cultivo, preparación y consumo de productos andinos se han ido perdiendo con el paso del tiempo; sin embargo, aún permanecen vigentes en comunidades rurales y en algunas celebraciones tradicionales.

**Pregunta****4**

¿Qué potencial culinario y gastronómico poseen estos productos en la cocina contemporánea?

**Respuesta:**

La entrevistada considera que poseen amplias posibilidades dentro de la gastronomía actual, especialmente en propuestas que integren identidad territorial, innovación culinaria y rescate de productos tradicionales.

**Pregunta****5**

¿De qué manera considera que la creación de un recetario gastronómico podría contribuir a la revalorización, difusión y consumo de productos locales en Ibarra?

**Respuesta:**

Considera que un recetario gastronómico debería complementarse con estrategias de marketing y difusión gastronómica, vinculando restaurantes, ciudad e identidad territorial para fortalecer su impacto cultural y comercial.

### **Entrevista E3**

**Nombre del entrevistado:** Robert Cando

**Profesión:** Chef

**Lugar de trabajo:** Mayta Restaurante

**Fecha:** 15/05/2026

#### **Pregunta 1**

**¿Cuál ha sido su experiencia en el uso de productos andinos como jícama, oca, mashua y achogcha, y qué importancia considera que tienen dentro de la identidad gastronómica de Ibarra?**

El entrevistado señaló que posee experiencia dentro de la cocina novoandina, utilizando productos andinos en degustaciones y preparaciones contemporáneas que respetan la identidad cultural de los ingredientes. Considera que estos productos forman parte importante del patrimonio gastronómico local y poseen un amplio potencial dentro de propuestas culinarias actuales.

#### **Pregunta 2**

**¿Qué opinión tiene sobre el uso actual de estos productos y cuáles considera que son las principales limitaciones para su aprovechamiento?**

Indicó que actualmente existe un retorno hacia los orígenes dentro de la gastronomía ecuatoriana; sin embargo, persisten limitaciones relacionadas con la producción, distribución y aceptación del consumidor. Además, considera que el desconocimiento de estos productos dificulta su incorporación dentro de la alimentación cotidiana.

#### **Pregunta 3**

**¿Qué saberes ancestrales o prácticas culturales considera que se mantienen o se han perdido?**

Mencionó que muchas técnicas ancestrales todavía se mantienen dentro de ciertos espacios gastronómicos y que actualmente existe un proceso de redescubrimiento de productos locales para incorporarlos a la alta cocina.

#### **Pregunta 4**

**¿Qué potencial culinario poseen estos productos en la cocina contemporánea?**

Considera que estos productos poseen un alto potencial gastronómico dentro de propuestas contemporáneas y cocina de autor, aunque su escalabilidad continúa limitada por la baja producción agrícola.

#### **Pregunta 5**

**¿De qué manera considera que la creación de un recetario gastronómico podría contribuir a la revalorización, difusión y consumo de productos locales en Ibarra?**

Señaló que un recetario representa una base de datos gastronómica importante para promover la difusión, el consumo y la valorización de productos locales, además de fortalecer el vínculo entre agricultor y restaurante.

## **Entrevista E4**

**Nombre del entrevistado:** Jorge Guevara

**Profesión:** Cocinero

**Lugar de trabajo:** (Según tu registro de entrevistados)

**Fecha:** 16/05/2026

### **Pregunta 1**

**¿Cuál ha sido su experiencia en el uso de productos andinos como jícama, oca, mashua y achogcha, y qué importancia considera que tienen dentro de la identidad gastronómica de Ibarra?**

#### **Respuesta:**

El entrevistado manifestó que estos productos forman parte de la historia alimentaria de la región y constituyen ingredientes representativos de la gastronomía andina. Señaló que su utilización permite mantener vivas tradiciones culinarias transmitidas por generaciones y fortalecer la identidad gastronómica local.

### **Pregunta 2**

**¿Qué opinión tiene sobre el uso actual de estos productos y cuáles considera que son las principales limitaciones para su aprovechamiento?**

#### **Respuesta:**

Indicó que actualmente existe una disminución en el consumo de productos andinos debido a cambios en los hábitos alimentarios y a la preferencia por alimentos industrializados. Considera que la falta de promoción gastronómica y el desconocimiento de nuevas formas de preparación limitan su aprovechamiento dentro de la cocina contemporánea.

### **Pregunta 3**

**¿Desde su experiencia, qué saberes ancestrales, técnicas tradicionales o prácticas culturales relacionadas con estos productos se han perdido o mantienen vigencia en la actualidad?**

#### **Respuesta:**

Mencionó que algunas prácticas tradicionales relacionadas con el cultivo y preparación de estos ingredientes todavía se conservan en comunidades rurales, aunque gran parte de estos conocimientos ha disminuido entre las nuevas generaciones debido a los cambios socioculturales y alimentarios.

#### **Pregunta 4**

**¿Qué potencial culinario y gastronómico poseen estos productos en la cocina contemporánea?**

#### **Respuesta:**

Considera que poseen un importante potencial gastronómico debido a su diversidad de sabores, texturas y aplicaciones culinarias. Señaló que pueden utilizarse tanto en preparaciones tradicionales como en propuestas gastronómicas innovadoras orientadas a rescatar ingredientes locales.

#### **Pregunta 5**

**¿De qué manera considera que la creación de un recetario gastronómico podría contribuir a la revalorización, difusión y consumo de productos locales en Ibarra?**

#### **Respuesta:**

Manifestó que un recetario gastronómico puede convertirse en una herramienta de difusión que permita dar a conocer nuevas formas de utilización de estos productos, incentivando su consumo y fortaleciendo el interés por la gastronomía local entre consumidores, estudiantes y profesionales del sector.

## **Entrevista E5: Teodoro Vásquez**

**Nombre del entrevistado:** Teodoro Vásquez

**Profesión:** Empresario heladero

**Fecha:** 16/05/2026

### **Pregunta 1**

**¿Cuál ha sido su experiencia en el uso de productos andinos como jícama, oca, mashua y achogcha, y qué importancia considera que tienen dentro de la identidad gastronómica de Ibarra?**

#### **Respuesta:**

El entrevistado indicó que los productos andinos representan una parte importante de la tradición alimentaria de la provincia y constituyen recursos con potencial para el desarrollo de nuevos productos gastronómicos. Considera que su aprovechamiento contribuye a preservar la identidad cultural y alimentaria de la región.

### **Pregunta 2**

**¿Qué opinión tiene sobre el uso actual de estos productos y cuáles considera que son las principales limitaciones para su aprovechamiento?**

#### **Respuesta:**

Señaló que actualmente existe poco conocimiento sobre las posibilidades de transformación y comercialización de estos ingredientes, situación que limita su presencia dentro de la oferta gastronómica y agroindustrial local.

### **Pregunta 3**

**¿Desde su experiencia, qué saberes ancestrales, técnicas tradicionales o prácticas culturales relacionadas con estos productos se han perdido o mantienen vigencia en la actualidad?**

#### **Respuesta:**

Mencionó que muchas prácticas ancestrales relacionadas con el cultivo y consumo de estos productos aún permanecen en sectores rurales; sin embargo, considera necesario fortalecer los procesos de transmisión de conocimientos hacia las nuevas generaciones para evitar su pérdida.

#### **Pregunta 4**

**¿Qué potencial culinario y gastronómico poseen estos productos en la cocina contemporánea?**

#### **Respuesta:**

Indicó que poseen amplias posibilidades de utilización tanto en gastronomía como en el desarrollo de productos transformados, especialmente en preparaciones innovadoras que integren ingredientes tradicionales con tendencias actuales de consumo.

#### **Pregunta 5**

**¿De qué manera considera que la creación de un recetario gastronómico podría contribuir a la revalorización, difusión y consumo de productos locales en Ibarra?**

#### **Respuesta:**

Considera que un recetario puede servir como herramienta de promoción gastronómica y educativa, permitiendo que consumidores y profesionales conozcan nuevas alternativas de utilización de los productos andinos y fomentando su incorporación dentro de la gastronomía local.

#### **Anexos 4. Datos generales adjuntados a criterio del autor.**

### **TEST HIDÓNICO DE CREACIÓN DE UN RECETARIO BASADO EN EL APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS LOCALES EN IBARRA – ECUADOR.**

**Nombre del evaluador:** .....

**Fecha:**.....

**Edad:**.....

**Sexo:** ☐ Masculino ☐ Femenino

#### **Instrucciones**

A continuación, encontrará una serie de preparaciones elaboradas con productos andinos locales. Por favor, pruebe cada muestra y marque con una X la opción que mejor represente su nivel de agrado.

Escala Hedónica de 5 puntos

Valor Nivel de aceptación

- 5 Me gusta mucho
- 4 Me gusta
- 3 Ni me gusta ni me disgusta
- 2 Me disgusta
- 1 Me disgusta mucho

#### **Ficha de Evaluación**

##### **Preparación 1**

Velouté de oca con tierra crocante de oca, ensalada de achogcha, gel de Jamaica y aceite de paico

| <b>Atributo</b>    | <b>1</b>                 | <b>2</b>                 | <b>3</b>                 | <b>4</b>                 | <b>5</b>                 | <b>Observaciones</b> |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                      |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                      |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                      |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                      |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                      |

##### **Preparación 2**

**Pasta artesanal de oca en salsa alemana aromatizada con ishpingo.**

| Atributo           | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | Observaciones |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |

**Preparación 3**

**Terrina de mashua y frutos secos andinos con reducción de frambuesa**

| Atributo           | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | Observaciones |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |

**Preparación 4**

**Mashua rostizada con espuma de queso fresco, miel de abeja y crocante pepas de tocte**

| Atributo           | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | Observaciones |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |

**Preparación 5**

**Rollos de jícama laminada dulce con quesillo andino y crocante de oca madura**

| Atributo           | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | Observaciones |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |

### Preparación 6

#### Cheesecake de jícama caramelizada con reducción de uvilla

| Atributo           | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | Observaciones |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |

### Preparación 7

#### Achogcha rellena de vegetales andinos sobre tortilla de tiesto de maíz

| Atributo           | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | Observaciones |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |

### Preparación 8

#### Achogcha rellena de dulce de higo y queso sobre praliné de pepas de tocte y tortilla de tiesto

| Atributo           | 1                        | 2                        | 3                        | 4                        | 5                        | Observaciones |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------|
| Apariencia         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aroma              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Sabor              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Textura            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |
| Aceptación general | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |               |

### Preguntas Complementarias

¿Cuál fue la preparación que más le agradó?

.....

.....

.....

.....

¿Cuál fue la preparación que menos le agradó?

.....

.....

.....

.....

¿Consumiría alguna de estas preparaciones en un restaurante?

☐ Sí

☐ No

☐ Tal vez

¿Considera importante promover el consumo de productos andinos locales?

☐ Sí

☐ No

Comentar y sugerir