

PROPUESTAS CULINARIAS  
BASADAS EN ELABORACIONES

# *Tradicional Ecuatorianas*

---

Carrera de Gastronomía



PROPUESTAS CULINARIAS  
BASADAS EN ELABORACIONES

*Tradicional  
Ecuatoriana*

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
PARTICULAR SUDAMERICANO**

**PROPUESTAS CULINARIAS BASADAS  
EN ELABORACIONES TRADICIONALES ECUATORIANAS**

Dr. Carlos Pérez Pérez  
Rector

PhD. Daniel Claudio Perazzo Loggioia  
Vicerrector

PhD. Ledys Lisbeth Jiménez González  
Coordinadora de Investigación

Lic. Marco Gómez Parra  
Coordinador de la carrera de Gastronomía

Dis. Daniela Durán Pozo  
Coordinadora de publicaciones  
Diseño y diagramación

Camilo Toledo Ochoa  
Fotografía

ISBN: 978-9942-38-310-5

Grupo de Investigación  
de la Carrera de Gastronomía:

Docentes Investigadores:

Lic. Daniel Toledo Ochoa  
Director del Proyecto

Lic. María Fernanda Padilla Palacios  
Codirectora del Proyecto

Lic. Marco Gómez Parra  
Lic. Richard Martínez Villegas  
Tec. Manolo Morocho Punín

Grupo de investigación estudiantil:

Tec. Cinthya Alvarado  
Tec. Gabriela Dután  
Tec. Pablo García  
Tec. José Pacheco  
Tec. Jorge Rojas  
Tec. Cristina Sempértegui

Comité Científico:

PhD. Daniel Claudio Perazzo Loggioia  
PhD. María Teresa Pantoja Sánchez  
PhD. Ledys Lisbeth Jiménez González

Colaboradores Externos:

Chef Giovanni Cambizaca  
Chef Adrián Carrera  
Chef Daniel Contreras  
Chef Diego Gutiérrez  
PhD. Óscar Martínez  
Lic. Luis Sanmartín  
Psic. Valeria Mora  
Sra. Nidia Vázquez de Fernández de Córdova  
Dr. Víctor Vintimilla

PROPUESTAS CULINARIAS  
BASADAS EN ELABORACIONES

*Tradicional  
Ecuatoriana*



# ÍNDICE

---

PRÓLOGO	9
PLANTEANDO EL PROCESO CREATIVO GASTRONÓMICO	11
PROCESO CREATIVO GASTRONÓMICO EN MARCHA	17
ENTRADAS	21
PLATOS FUERTES	28
POSTRES	34
PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	40
CONCLUSIONES	42

---

# Agradecimientos

El Grupo de Investigación de la Carrera de Gastronomía del Instituto expresa su gratitud a la Coordinación de Investigación y al Comité Científico Institucional por la valiosa asesoría brindada a lo largo del Proyecto de Investigación realizado, mismo que fue parte de la Convocatoria para la presentación de Proyectos de Investigación y Desarrollo y posterior financiamiento por parte del Instituto.

Así mismo, se agradece la participación de quienes formaron parte del Equipo de Colaboradores Internos y Externos: Chef Giovanni Cambizaca, Chef Adrián Carrera, Chef Daniel Contreras, Chef Diego Gutiérrez, PhD. Óscar Martínez, Psicóloga Valeria Mora, PhD. Daniel Claudio Perazzo Logioia, PhD. María Teresa Pantoja Sánchez, PhD. Ledys Lisbeth Jiménez González, Licenciado Luis Sanmartín, Señora Nidia Vázquez de Fernández de Córdova, y Doctor Víctor Vintimilla. Profesionales que aportaron con su invaluable información, asesoría y empatía hacia este Proyecto.

# PRÓLOGO

---

*Al realizar un análisis de las propuestas gastronómicas, tanto creativas como innovadoras, generadas en los procesos de aprendizaje de la Carrera de Gastronomía, se constató la necesidad de contar con una guía para el diseño de dichas propuestas. Es así que el Grupo de Investigación de la Carrera de Gastronomía, plantea el Proyecto: “Diseño y aplicación de un modelo de proceso Creativo Gastronómico para propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales ecuatorianas”.*

---

El libro *Propuestas Culinarias basadas en Elaboraciones Tradicionales Ecuatorianas* surge a partir del proyecto de investigación 2018-2020, el cual se desarrolló mediante un estudio centrado en obtener resultados de tipo cultural y tradicional en las elaboraciones gastronómicas, consiguiendo platos que, a más de mantener características técnicas profesionales, logren vincular creativamente las realidades culturales que enriquecen la cocina ecuatoriana.

Actualmente, la “diferenciación” en la cocina como factor de éxito es valorada por los distintos agentes generadores de productos y servicios gastronómicos a nivel mundial. Esto ha influenciado en la tendencia contemporánea local de la producción gastronómica al pretender brindar experiencias únicas e irrepetibles a sus clientes. Sin embargo, este afán de autenticidad también tiene que ver con lo genuino de las tradiciones y costumbres propias de los países, ciudades e incluso familias. Por lo que, la gastronomía de estos días se ha inclinado hacia revalorizar la cultura culinaria tradicional y local, pero a través de un enfoque creativo propio de la visión de los cocineros actuales.

Diseñar un modelo de proceso creativo enfocado a la producción de elaboraciones innovadoras se vuelve necesario. Sobre todo, a la hora de generar propuestas fundamentadas y que reflejen de manera asertiva las bases tradicionales que se intentan representar según los “estándares” de la alta cocina mundial. Con lo cual, hacer visible la cultura gastronómica ecuatoriana a un público que demanda un formato diferente de la gran riqueza de sabores, aromas y colores tanto en productos como en elaboraciones culinarias tradicionales de este país, se vuelve un aporte.

De esta manera, el modelo se proyecta como un punto de partida para potenciar el trabajo generado por estudiantes y docentes en la academia culinaria, facilitando la articulación integral entre la tradición gastronómica y la técnica profesional culinaria bajo un enfoque creativo. El diseño generado, por tanto, sistematiza teorías creativas y culinarias, con la finalidad de presentarlas de forma organizada para su comprensión y aplicación.

Autores:  
Grupo de Investigación de la carrera



# PLANTEANDO EL PROCESO CREATIVO GASTRONÓMICO

---

*Al plantearse el diseño de un modelo de proceso creativo gastronómico se pretende sistematizar teorías creativas y culinarias, con la finalidad de presentarlas de forma organizada para su comprensión y aplicación. Por tanto, es importante entender la creatividad dentro de este modelo como una definición que no suele conceptualizarse fácilmente.*

**M**auro Rodríguez, en su obra *Manual de Creatividad*, corrobora esta afirmación mencionando que, en un simposio sobre creatividad, los presentes asociaron el término a cerca de 400 diferentes significados. (Rodríguez, 2007). A lo cual, se debe añadir que la Real Academia de la Lengua Española (RAE) incluso en su versión de 2019 define la creatividad de forma muy escueta al señalar que es la “facultad de crear y/o la capacidad de creación”.

Es entonces que, para efectos de aplicación de este concepto en el área gastronómica se generó una definición basada en autores que analizan la creatividad desde áreas como la psicología, arte, educación e ingeniería; conviniendo que: “la creatividad es una destreza que permite desarrollar un producto, intelectual o tangible, que debe cumplir con las condiciones de originalidad y de utilidad”.

No obstante, esta creatividad necesita de un proceso en el que se materialice. Ya que, la falta de este, no faculta un análisis que enfatice la utilidad y funcionalidad de las propuestas más allá de la originalidad. Por ejemplo, ante una problemática se pueden plantear innumerables soluciones las cuales, obviamente parecerán creativas; sin embargo, muchas de ellas no darán una solución “útil” al problema, allí el valor del análisis sobre el aporte de la creatividad.

Es pertinente mencionar que los procesos creativos, al ser de carácter intelectual, están asociados a la psicología. El Doctor Víctor Vintimilla, psicólogo clínico, señala que, la creatividad es una parte de la inteligencia que a su vez fomenta a la inteligencia a construir cosas nuevas “de la nada”. Sin embargo, sin la generación de espacios donde se brinden herramientas, elementos y motivación, la capacidad creativa desaparece. Es en esto último que se hace visible la utilidad de un proceso creativo.

En 1926 el Psicólogo estadounidense Gaham Wallas presentaba, en su libro *The Art of Thought*, uno de los primeros modelos de proceso creativo el cual se fundamentaba en cuatro fases: preparación, incubación, inspiración y evaluación. Este modelo ha dado paso a diferentes interpretaciones y modificaciones a lo largo de los años. Sin embargo, los preceptos básicos se han mantenido. De tal forma se inicia por una etapa que permita una observación consciente de los hechos (sus condiciones, métodos, formas, etcétera.) para plantearse una problemática clara a la cual pretender dar respuesta o solución. Luego, un periodo de reflexión consciente e inconsciente del problema con el cual iniciar el desarrollo de ideas que respondan a la problemática.

Posteriormente, materializar la idea más idónea y trabajar en ella hasta dar con el producto de esta. Finalmente, comprobar y validar su funcionalidad creativa para modificar la realidad del problema inicial.

En cuanto a lo que se refiere a este Proyecto de Investigación, se debe mencionar que los productos creativos a generarse a partir de elaboraciones tradicionales gastronómicas ecuatorianas, se fundamentarán en un proceso que guíe la creatividad hacia un producto apropiado y utilitario. De tal forma que, si bien no se lo considere como una innovación<sup>1</sup> en todo el rigor de la palabra, presente un resultado original, atractivo y que ofrezca una versión diferente hacia lo que se puede lograr con la gastronomía ecuatoriana respetando cultura, historia y tradiciones.

Ahora bien, siguiendo el análisis de diferentes teorías psicológicas sobre los procesos creativos, se plantea para la gastronomía un modelo que consta de ocho fases:

- 1.- Determinación del problema**
- 2.- Investigación del entorno**
- 3.- Análisis de elementos**
- 4.- Reflexión**
- 5.- Diseño y consideración de propuestas**
- 6.- Elaboración**
- 7.- Validación**
- 8.- Presentación de resultados**

---

1 "Modificación practicada en forma deliberada en un sistema, con el propósito de mejorar o perfeccionar algún aspecto de su estructura, contenido o funcionamiento" (López, 2013).



## 1.- Determinación del problema

---

Esta fase hace referencia a la búsqueda consciente de conjeturas que permitan plantearse un problema o necesidad que resolver o mejorar. Esta búsqueda, mayormente, se la realiza dentro de un ámbito que apasione al “eventual creativo” que, de ser posible lo motive para potenciar su conocimiento y experticia en esta área.

## 2.- Investigación del entorno

---

Una vez definido el problema, se plantea la búsqueda de elementos presentes en su entorno. Entiéndase, desde el ámbito gastronómico, a una investigación asociada a elementos culturales, históricos y geográficos de los cuales obtener recursos para generar ideas que permitan una solución creativa y funcional al contexto de este problema.

## 3.- Análisis de elementos

---

Directamente enfocada al área gastronómica, esta fase se refiere a la identificación y registro de las características organolépticas propias de los elementos y recursos obtenidos del entorno. La finalidad de esta etapa es determinar la utilidad y representatividad de estos elementos en el posterior diseño.

## 4.- Reflexión

---

Dentro de esta fase se promueve el pensamiento tanto consciente como inconsciente. La finalidad de este proceso es generar un tiempo prudencial para que las ideas tomen forma, partiendo de diversas fuentes de inspiración. Si bien el pensamiento consciente permite materializar las ideas, es el pensamiento inconsciente el que permite asociar los diferentes elementos y características encontradas en fases anteriores con la problemática existente y, a su vez, con otras experiencias propias de cada individuo. Con lo cual, al integrar ambas fuentes de pensamiento, se inicia el camino hacia una propuesta novel, original y funcional; es decir, creativa.

## 5.- Diseño y consideración de propuestas

---

La quinta fase se centra, inicialmente, en la aplicación de recursos didácticos enfocados en la acción de representar gráficamente las ideas creativas que, eventualmente solucionarían la problemática en cuestión. Esta etapa se considera como una estrategia que permite explorar, a través del boceto, diferentes propuestas de manera simple y sin comprometer recursos gastronómicos – económicos (adquisición y uso de insumos, materias primas, equipos, menaje, etcétera). A partir de esto, se analizarán las propuestas en función de su factibilidad en relación a los recursos disponibles y se seleccionarán las propuestas más pertinentes para ser elaboradas y evaluadas.

## 6.- Elaboración

---

Esta fase se encarga de llevar a realidad los bocetos e ideas gráficas. Se constituye como la etapa más práctica del proceso creativo gastronómico; donde se realizarán los diversos productos que pretendan, desde la gastronomía, dar una solución a la problemática que incentivó al inicio del proceso como tal.

## 7.- Validación

---

Una vez que se realizan los productos estos deberán ser validados. Para que esta evaluación sea objetiva y relevante, es necesario hacer uso de diferentes técnicas investigativas que permitan diversificar criterios y evaluadores, de tal forma que se pueda obtener información desde los distintos enfoques que se integran en los productos propuestos. Conseguir retroalimentaciones del área profesional (aciertos, mejoras y errores técnicos) y del área de aplicación o de consumo del producto (niveles de aceptación organoléptica e identificación con el producto) son determinantes. Por otra parte, esta fase se considera como un punto de inflexión del proceso: de la validación dependerá el paso a la siguiente fase o el retroceso a las fases de reflexión y diseño.

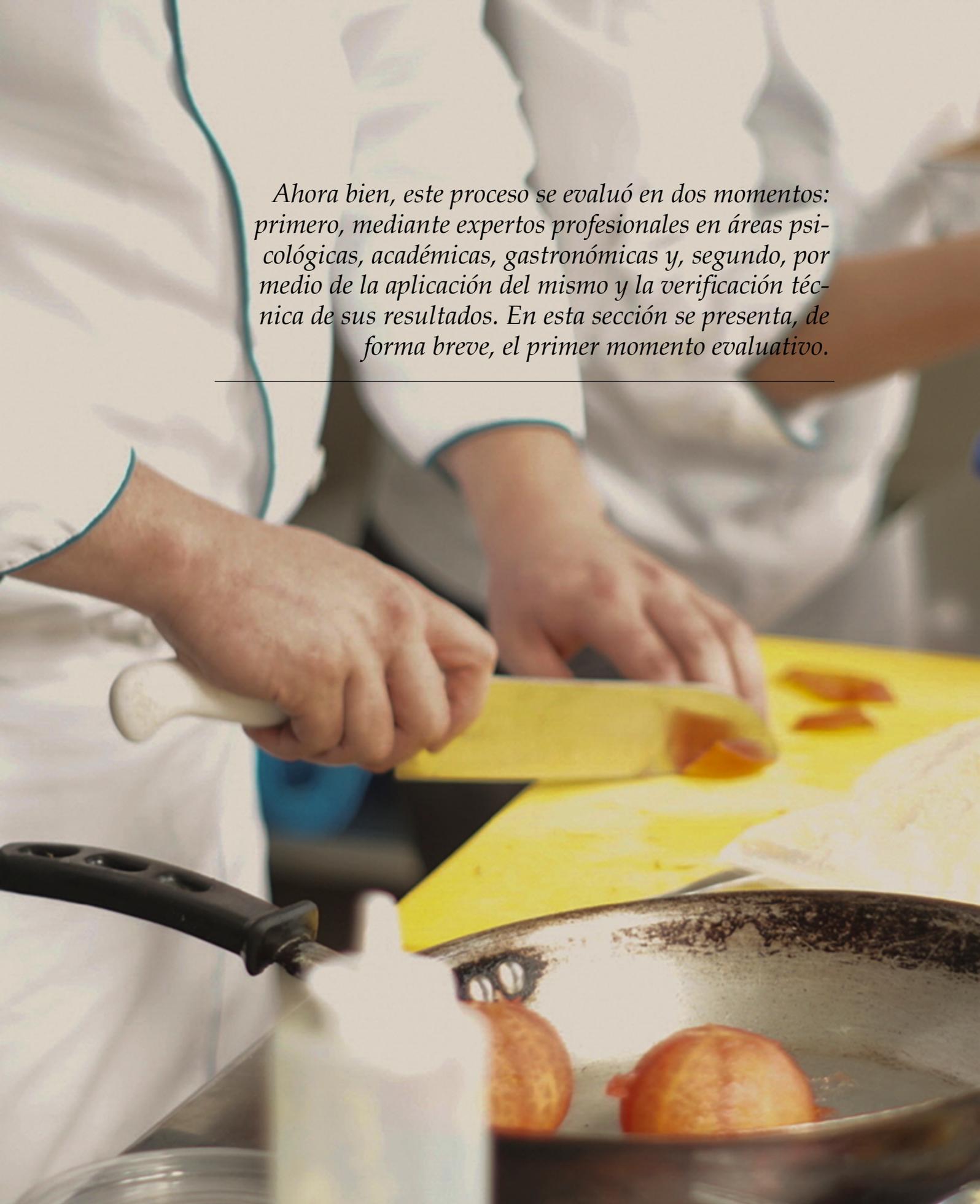
## 8.- Presentación de resultados

---

La fase final del proceso consiste en vincular el producto creativo a la sociedad o espacio donde fue encontrada, inicialmente, la problemática. Es dar a conocer el resultado del proceso y someterlo a la crítica para que este pueda evolucionar en posteriores versiones. En definitiva, es esta fase la que da propósito a todo el proceso.

*Ahora bien, este proceso se evaluó en dos momentos: primero, mediante expertos profesionales en áreas psicológicas, académicas, gastronómicas y, segundo, por medio de la aplicación del mismo y la verificación técnica de sus resultados. En esta sección se presenta, de forma breve, el primer momento evaluativo.*

---



# A

l tratarse de un proceso creativo, este se enmarca dentro del ámbito del intelecto y de cómo -desde el pensamiento- se puede generar una idea original y funcional que solucione una problemática determinada. Es por esto que, a opinión del Doctor Víctor Vintimilla, psicólogo clínico, el esquema del proceso creativo gastronómico genera elementos para analizar fortalezas y debilidades creativas. Este proceso se constituye como una “semilla” que despierta la capacidad en hacer algo nuevo, interés en crear, tener pasión y amor por lo que se hace y lo que se va a hacer. Lo cual resulta en una avidez y entusiasmo interno por aprender y mejorar, facilitando la comprensión de procesos y así desarrollar y explotar su capacidad creativa.

No obstante, señala también que si el proceso se aplica rígidamente se corre el riesgo de “matar la creatividad”. Para lo cual sugiere que se lo presente como una invitación a investigar, ser curioso, intentar y equivocarse hasta encontrar y trabajar en esa idea apasionante y que además cumpla con un propósito funcional. Aporta en esta idea la Psicóloga Valeria Mora quien menciona que el proceso debe ser un apoyo más no una regla que se tiene que seguir para generar un producto. Ya que, si este es presentado de una forma demasiado rígida, se estaría coartando toda capacidad creativa al imponer lo que “se tiene que hacer”.

Es entonces que, de acuerdo a la aplicabilidad académica de este proceso creativo gastronómico se puede considerar como un modelo pedagógico. De acuerdo con la PhD. en educación María Teresa Pantoja, el proceso se alinea con un modelo de aprendizaje basado en problemas, que fomenta un aprendizaje que es útil no solo para una ocasión solamente (metacognición). Con lo cual el usuario del proceso es el protagonista de la construcción de nuevo conocimiento aplicativo para, en este caso, desarrollar ideas creativas en pos de solucionar una problemática establecida. Por ende, al pretender que este proceso se aplique en las prácticas estudiantiles debe considerarse el acompañamiento y orientación del docente para que no caiga en una estructura dogmática sino, mas bien, iniciadora. Para este efecto, según la Psicóloga Mora, se vuelve fundamental la capacidad de comunicación y la didáctica al momento de presentar este modelo como un proceso flexible y que potencie la creatividad.

Por tanto, debe considerarse la importancia del uso de procesos creativos como una base didáctica en el sistema académico de aprendizaje gastronómico. El Chef Diego Gutiérrez señala que previo al ejercicio de la profesión y la experimentación propia para la creación de productos y menús, no es sencillo visualizar propuestas creativas sin una guía o esquema que encause toda la información y entusiasmo de un estudiante. A su vez, el Chef Daniel Contreras menciona que, si bien existen varios procesos para diseñar propuestas creativas dentro de la gastronomía, es valioso poder contar con un proceso que inicie una experiencia dentro de la creatividad mientras se aprende en las aulas; y que además sirva como base para, en una posterior instancia profesional, diseñar procesos propios y adaptables a la realidad de cada gastrónomo.

# PROCESO CREATIVO GASTRONÓMICO EN MARCHA

---

*Tal y como se plantea en las fases del proceso, inicialmente se determinó como problemática la generación de propuestas culinarias creativas basadas en elaboraciones tradicionales ecuatorianas.*

**S**e llegó a esta conclusión debido al análisis de dos ámbitos dentro del área gastronómica: El académico, donde a través de la docencia gastronómica en el Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano se constató, por experiencia y evaluación de prácticas estudiantiles, la dificultad de diseño de propuestas gastronómicas creativas funcionales; y el profesional por medio del cual se evidenció la actual tendencia al trabajo gastronómico fundamentado en prácticas asociadas a la tradición ecuatoriana.

Posterior a esto, se procedió a realizar una delimitación del campo de acción para realizar la investigación del entorno. Se seleccionaron geográficamente a las provincias de Azuay, Cañar y Loja y sus culturas gastronómicas para usar como base de las propuestas culinarias creativas. Posteriormente, se aplicó una encuesta a una muestra de treinta y nueve estudiantes (diecinueve hombres, veinte mujeres) de una totalidad de 205 estudiantes de la Carrera de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano; con lo que se determinó la representatividad de veinticuatro elaboraciones tradicionales de la zona; divididas en entrantes, platos fuertes y postres.



De tal forma, se seleccionaron:

#### ENTRANTES:

- Chagrillo de cebada
- Sopa de fideo tostado con papa
- Caldo de mocho
- Tamal de maíz con cerdo
- Mote y habas con queso
- Puchero

#### PLATOS FUERTES:

- Estofado de conejo
- Pierna de borrego al horno
- Lengua guisada con pepa
- Cuy asado
- Estofado de gallina criolla

#### POSTRES:

- Dulce de babaco
- Dulce de tomate de árbol
- Dulce de durazno
- Dulce de higos
- Dulce de zapallo
- Quesadillas con rosero
- Bocadoillos
- Cortado de guayaba
- Bizcochuelo de chuno
- Roscones
- Arepas
- Turrón de miel de abeja
- Cocadas



Pág. Izquierda:  
Chagrillo de cebada (abajo).  
Pág derecha:  
Sra. Nidia Vázquez junto al equipo  
de investigación estudiantil.

Una vez seleccionadas dichas elaboraciones se procedió a contextualizarlas histórica y culturalmente. Para esto se contó con la colaboración de diferentes colaboradores expertos que brindaron testimonio sobre aspectos como ingredientes, elaboración y tradición de consumo. La información recopilada pudo ser contrastada, en cierta medida, con referencias bibliográficas; esto debido a que mucha de la información no se encuentra publicada.

Además, se procedió a elaborar estos productos para su degustación e identificación de características organolépticas. De tal forma que se pueda registrar y analizar la mayor cantidad de elementos que dan marco a estas elaboraciones dentro de la cultura gastronómica ecuatoriana.

Es entonces que, a partir de reflexiones sobre características, contextos culturales e históricos, las elaboraciones tradicionales se fueron entrelazando con las facultades técnicas y tecnológicas con las que se dispone en los laboratorios gastronómicos institucionales; dando como resultado varias ideas de posibles elaboraciones. Estas se plasmaron en bocetos e ilustraciones discutidas entre los Grupos de Investigación Docente y Estudiantil para llegar a plantear las propuestas más idóneas para su realización en pos de validar el proceso, presentando elaboraciones culinarias creativas.

---

*Las propuestas se materializaron en sesiones de prácticas donde el ensayo, prueba, error, retroalimentación y corrección fueron el camino hacia una elaboración coherente y funcional. Así, resultaron dieciocho elaboraciones.*

## ENTRADAS

Trilogía de texturas de cebada,  
cebollas asadas y polvo de rosas.

○

Pasta rellena de crema de quesillo,  
con crema de papa y refrito criollo.

○

Caldo ahumado de borrego confitado y crocante con  
vegetales encurtidos.

○

Puré emulsionado de maíz,  
cerdo confitado desmechado y vegetales asados.

○

Texturas de maíz y haba con salsas de queso  
ahumado, salsa de ají y crocantes de quesillo.

○

Cerdo braseado y ahumado, papa confitada, coles en  
salmuera y crocantes de mapahuirá.



Trilogía de texturas de cebada,  
cebollas asadas y polvo de rosas.



Pasta rellena de crema de quesillo,  
con crema de papa y refrito criollo.





Secuencia: caldo ahumado de borrego confitado y crocante con vegetales encurtidos.





Pág. Izquierda:  
Puré emulsionado de maíz, cerdo confitado desmechado y vegetales asados.  
Texturas de maíz y haba con salsas de queso ahumado, salsa de ají y crocantes de quesillo.

Pág. Derecha:  
Cerdo braseado y ahumado, papa confitada, coles en salmuera y crocantes de mapahuirá.

## PLATOS FUERTES

Panceta ahumada, papas al tiesto, vegetales encurtidos, salsa de ají de tomate de árbol y cremoso de morocho.

o

Galantina de conejo con costra de maíz chulpi y cilantro con papas parisien, remolacha asada, huevo pochado y demi-glacé de conejo.

o

Lengua confitada en aceite aromatizado de maní con vegetales asados, puré de camote amarillo, salsa de pepucho y arroz moro con lenteja negra.

o

Rollo curado y ahumado de cuy con papas confitadas, huevo pochado sirope de ají y vegetales en salazón.

o

Ossobuco de borrego a la cerveza con col encurtida, emulsión de aguacate y mango gratinado y puré de plátano maduro.

o

Rollo de gallina criolla cocida en su propia reducción, papas rostizadas, vegetales salteados y arroz caldoso con tocte.



Panceta ahumada, papas al tiesto, vegetales encurtidos, salsa de ají de tomate de árbol y cremoso de morocho.





Pág. Izquierda:

Galantina de conejo con costra de maíz chulpi y cilantro con papas parisien, remolacha asada, huevo pochado y demi-glacé de conejo.

Lengua confitada en aceite aromatizado de maní con vegetales asados, puré de camote amarillo, salsa de pepucho y arroz moro con lenteja negra.

Pág. Derecha:

Rollo curado y ahumado de cuy con papas confitadas, huevo pochado sirope de ají y vegetales en salazón.





Pág. Izquierda:  
Ossobuco de borrego a la cerveza con col encurtida,  
emulsión de aguacate y mango gratinado y puré de  
plátano maduro.

Pág. Derecha:  
Rollo de gallina criolla cocida en su propia reducción,  
papas rostizadas, vegetales salteados y arroz caldoso  
con tocte.

## POSTRES

Torta de quesadilla, gel de naranjilla aromatizada, babaco en almibar, arenado de maíz y helado de siglalón, naranja y limón.

o

Torta de panela, mousse de tomate de árbol y cremoso de babaco, praliné de tocte, arenado de canela, merengues de canelazo y helado de durazno.

o

Esponja de naranja, alfajor con mermelada de toronche, arenado de almidón de chuno, esferas de guayaba y helado de bocadillo.

o

Puré de zapallo ahumado y horneado con piel de limón, falso marshmallow de zapallo, esponja de canela, macarrons de semilla de zapallo y ganache, y helado de leche.

o

Tartaleta de guayaba con merengue flameado, brûlé de coco, arenado de maíz y canelazo y helado de turrón con praliné de nueces.

o

Cheesecake de quesillo y anís, arenado de panela y limón, crocante de queso fresco y helado de higos confitados.



Torta de quesadilla, gel de naranjilla aromatizada, babaco en almibar, arenado de maíz y helado de siglalón, naranja y limón.



Pág. Izquierda:  
Torta de panela, mousse de tomate de árbol y cremoso de babaco, praliné de tocte, arenado de canela, merengues de canelazo y helado de durazno.

Pág. Derecha:  
Esponja de naranja, alfajor con mermelada de toronche, arenado de almidón de chuno, esferas de guayaba y helado de bocadillo.





Pág. Izquierda:

Puré de zapallo ahumado y horneado con piel de limón, falso marshmallow de zapallo, esponja de canela, macarrons de semilla de zapallo y ganache, y helado de leche.

Pág. Derecha:

Tartaleta de guayaba con merengue flameado, brûlé de coco, arenado de maíz y canelazo y helado de turrón con praliné de nueces.

Cheesecake de quesillo y anís, arenado de panela y limón, crocante de queso fresco y helado de higos confitados.



# PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

**P**ara efectos de evaluación de las elaboraciones resultantes de la intervención de platos de la gastronomía tradicional, se planteó la presentación de las elaboraciones a expertos del área gastronómica tanto desde el ámbito académico como el profesional y comercial. De acuerdo con el PhD. Daniel Perazzo lo idóneo para validar la evaluación desde el aspecto metodológico era la aplicación del “Método Delphi”; el cual mantiene un proceso sistémico, organizado, en función de la recogida de información, cumpliendo con la rigurosidad que se requieren en un proceso investigativo. Mismo que respondió a las siguientes etapas:

- Identificación de la temática a tratar.
- Diseño de cuestionarios.
- Selección de los evaluadores.
- Organización del proceso de recogida de información.
- Análisis e interpretación de resultados.
- Elaboración de tablas, gráficos y medidores de convergencia.
- Establecimiento de conclusiones.

Así también, el PhD. Óscar Martínez señala que, a través de la aplicación de este método, se puede llegar a conclusiones con mayor rigurosidad y generar ideas de óptima calidad. El hecho de utilizar una metodología cualitativa, significa que se intenta buscar una explicación que persigue la comprensión más íntegra, en este caso, de las elaboraciones gastronómicas para dar respuesta a una situación o problemática que se desarrolla en el ámbito social y cultural.

La evaluación se realizó a las dieciocho propuestas basadas en elaboraciones tradicionales ecuatorianas. Esta se llevó a cabo el 18 de enero de 2019 ante los evaluadores: Chef Giovanni Cambizaca, Chef Adrián Carrera, Tecnólogo Manolo Morocho, Licenciado Luis Sanmartín y Señora Nidia Vázquez de Fernández de Córdova. Una vez delimitado el contexto de la investigación, se empezó a trabajar en la problemática, llevando a cabo el diseño de las elaboraciones, se procedió a realizar la degustación de las entradas, platos fuertes y postres propuestos. A la vez, los evaluadores respondieron a una encuesta estructurada donde, mediante rangos, se especificaron valores de pertinencia y representatividad de las propuestas con el contexto cultural gastronómico ecuatoriano, calidad organoléptica, funcionalidad de las propuestas como impulsores de la gastronomía ecuatoriana actual. Con las cuales se llegó a determinar que:

- El 85% de los profesionales gastronómicos consideran que se deben ofertar propuestas creativas basadas en la cocina tradicional en los restaurantes de la ciudad de Cuenca.
- Las propuestas gastronómicas presentadas conservan el sabor tradicional del plato en un rango del 90%.
- La percepción de las características organolépticas de las propuestas puntuó un 85% como “excelentes”; 10% como “buenas”; 5% como “malas”.
- Se valora unánimemente, como “muy importante” la acción de revalorizar la cocina tradicional a través de propuestas creativas como aporte al desarrollo culinario de la ciudad.
- El 94% de los encuestados afirman que los platos creativos, si representan la cultura de la provincia de Azuay, Cañar y Loja.



Comité evaluador del proyecto.

# CONCLUSIONES

---

La aplicación del método Delphi permitió contrastar y combinar opiniones, argumentos y apreciaciones que permiten llegar a conclusiones difíciles de asumir en forma unilateral. Con lo cual, a través de un análisis cuidadoso, se genera una retroalimentación que permite desarrollar mejoras o nuevos productos de alta calidad que satisfagan las necesidades de la comunidad tanto académica como profesional y de consumo.

Para el grupo de investigación conformado por docentes y estudiantes, así como para los colaboradores de este proyecto, es importante dar a conocer estos resultados que validan la aplicación del proceso creativo gastronómico enfocado en propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales ecuatorianas. Con lo cual, se presenta este material como evidencia de la funcionalidad del proceso y como documento de aporte al área gastronómica. Mismo que se espera esté sujeto a análisis y nuevas validaciones por parte de grupos académicos, profesionales o sociales con lo cual mejorar el proceso y continuar con el fomento de la cultura culinaria del país.

# REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Acción agroecológica. (12 de Febrero de 2010). *Ecuador: cadenas a la gallina criolla*. Recuperado de Biodiversidad LA: [http://www.biodiversidadla.org/Noticias/Ecuador\\_cadenas\\_a\\_la\\_gallina\\_criolla](http://www.biodiversidadla.org/Noticias/Ecuador_cadenas_a_la_gallina_criolla)

Agencia EFE. (12 de Junio de 2019). Ecuador quiere ser el nuevo destino gastronómico de Latinoamérica. *El Comercio*

Albors-Garrigos, J., Barreto, V., García-Segovia, P., Martínez-Monzó, J., & Hervás-Oliver, J. L. (2013). Creativity and innovation patterns of haute cuisine chefs. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 19-35.

Beltrán, J. (2015, 10 abril). *Las nuevas tendencias de la cocina ecuatoriana se muestran en un festival de Cuenca*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/actualidad/cuenca-azuay-gastronomia-alimentos-chefs.html>

Bouty, I., & Gomez, M. L. (2013). Creativity in haute cuisine: Strategic knowledge and practice in gourmet kitchens. *Journal of culinary science & technology*, 11(1), 80-95.

Byrkjeflot, H., Pedersen, J. S., & Svejenova, S. (2013). From label to practice: The process of creating new Nordic cuisine. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 36-55.

Cantero, P. (2016). *Cuerpo, alimentación y sociedad II Cultura y Naturaleza/Mesa y Cultura*. Departamento de ciencias sociales: Sevilla.

Castro, F. C. (2015). *Ashanga Cocina Morlaca*. (Prólogo). Cuenca: MIES- GAD Municipal del cantón Cuenca.

Chejin, S. (2014). *Estudio de los dulces tradicionales y su relación con el turismo regional en el Cantón Loja en el año 2014*. Propuesta de creación de una ruta turística gastronómica. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil: Guayaquil-Ecuador.

De Bono, E. (1991). *Pensamiento lateral*. Paidós Argentina.

El Tiempo Diario de Cuenca. (10 de Noviembre de 2016). *Cuy: alimento, ritual y medicina andina*. Recuperado de El Tiempo Diario de Cuenca: <https://www.eltiempo.com.ec/noticias/cultura/7/cuy-alimento-ritual-y-medicina-andina>

El Universo. (2016, 1 febrero). *El Carnaval de Ecuador, de lo ancestral a lo divertido*. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/noticias/2016/02/01/nota/5383057/carnaval-ecuador-ancestral-divertido>

El Universo. (14 de Agosto de 2014). *La tradición del hornado proviene de los españoles*. Recuperado de El Universo: <https://www.eluniverso.com/vida-estilo/2014/08/14/nota/3405581/tradicion-hornado-proviene-espanoles>

Esquivias, M. T. (2004). Creatividad: Definiciones, Antecedentes y Aportaciones. *Revista Digital Universitaria*, 5(1), 1-17.

Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (2013). *Food A Culinary History*. Columbia: New York.

Guilera, L. (2011). *Anatomía de la Creatividad*. Barcelona: FUNDIT.

Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. (2013). Managing the culinary innovation process: The case of new product development. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 4-18.

Hornig, J. H., Hu, M. L., & Lin, L. (2007). A path model of the creativity process and culinary performance. In *25th EuroCHRIE Conference, Leeds, England*.

Hornig, J. S., & Hu, M. L. (2009). The creative culinary process: constructing and extending a four-component model. *Creativity Research Journal*, 21(4), 376-383.

Hornig, J. S., & Hu, M. L. (2008). The mystery in the kitchen: Culinary creativity. *Creativity Research Journal*, 20(2), 221-230.

INCP. (2010). *Glosario del Patrimonio Cultural Inmaterial del Azuay*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 6: Cuenca.

Ministerio de Turismo. (2 de Junio de 14). *¿Cómo se convirtió el hornado en el plato, derivado del cerdo, más representativo en Ecuador?* Recuperado de Ministerio de Turismo: <https://www.turismo.gob.ec/como-se-convirtio-el-hornado-en-el-plato-derivado-del-cerdo-mas-representativo-en-ecuador/>

Morales Artero, J. J. (2004). La evaluación en el área de educación visual y plástica en la educación secundaria obligatoria.

Ocaña, A. O. (2013). *Modelos pedagógicos y teorías del aprendizaje*. Ediciones de la U.

Pazos, J. (25 de Mayo de 2014). *El Sabor de la Cocina Ancestral*. Obtenido de El Telégrafo: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/el-sabor-de-la-cocina-ancestral>

Pazos, J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador: Quito.

Pedersen, L. B. (2012). Creativity in Gastronomy: exploring the connection between art and craft. *Unpublished Thesis*. Copenhagen.

Pérez, R. L. (2001). *Diccionario de la Creatividad*. Universidad Central, Facultad de Ciencias de la Educación.

Pesantez, K. (13 de Julio de 2016). *Ecuador, un destino culinario en construcción*. Vistazo.

Piqueras-Fizman, B., Varela, P., & Fizman, S. (2013). How does the science of physical and sensory properties contribute to gastronomy and culinary art?. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 96-109.

Rietzschel, E. F., Nijstad, B. A., & Stroebe, W. (2010). The selection of creative ideas after individual idea generation: Choosing between creativity and impact. *British journal of psychology*, 101(1), 47-68.

Rodríguez, E. (1985). *Manual de creatividad: los procesos psíquicos y el desarrollo* (No. 615.8515/R696). Editorial Trillas.

Ruiz, J., Calvarro, J., Sánchez del Pulgar, J., & Roldán, M. (2013). Science and technology for new culinary techniques. *Journal of Culinary Science & Technology*, 11(1), 66-79.

Sadler-Smith, E. (2015). Wallas' four-stage model of the creative process: More than meets the eye?. *Creativity Research Journal*, 27(4), 342-352.

Schuback, M. (13 de Julio de 2016). *Gastronomía ecuatoriana, camino hacia el reconocimiento mundial*. Vistazo.

Trillas, E. (2018). El desafío de la creatividad. Universidad de Santiago de Compostela.

Unigarro, C. (2010, mayo). *Cartografía de la Memoria Número 4 Patrimonio cultural alimentario* [LIBRO]. Recuperado 1 octubre, 2019, de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52870>

Valles, M. S. (1997): *Técnicas cualitativas de investigación social: Reflexión metodológica y práctica profesional*. Síntesis: Madrid.

Vásquez, N. (1997). *Dulces de Corpus*. Cuenca-Ecuador: CIDAP

Vásquez, N. (2015). *Ashanga*. Cuenca-Ecuador: MIES-GAD Municipal del cantón Cuenca-Universidad de Cuenca

Vintimilla de Crespo, Eulalia. (2005). *El sabor de los recuerdos*. Imprenta Mariscal: Cuenca, Ecuador.

Vintimilla de Crespo, Eulalia. (1993) *Viejos secretos de la Cocina Cuencana*. Cuenca, Ecuador.

Wallas, G. (1926). *The Art of Thought*. Jonathan Cape: London, UK

Westermeyer, J. C. B. (2010). La Metodología sistémica y el rol de las representaciones en el diseño conceptual de productos industriales. *Umbral Científico*, (17), 73-82.

Winnicki, G. (2016). *Creatividad: habitar lo singular*. Brujas.

