



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

APLICACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LA
PARROQUIA SAN JUAN – CHIMBORAZO EN LA COCINA
MOLECULAR

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA:

MARIANA ROSANA PEREZ GUADALUPE

Riobamba – Ecuador

2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

APLICACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LA
PARROQUIA SAN JUAN - CHIMBORAZO EN LA COCINA
MOLECULAR

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA: MARIANA ROSANA PEREZ GUADALUPE

DIRECTOR: LIC. EFRAÍN RODRIGO ROMERO MACHADO

Riobamba – Ecuador

2024

© 2024, Mariana Rosana Perez Guadalupe

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Mariana Rosana Perez Guadalupe, declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 25 de junio del 2024

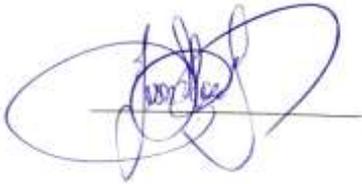


Mariana Rosana Perez Guadalupe

C. I: 060481171-1

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Proyecto de Investigación, **APLICACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LA PARROQUIA SAN JUAN - CHIMBORAZO EN LA COCINA MOLECULAR**, realizado por la señorita: **MARIANA ROSANA PEREZ GUADALUPE**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2024-06-25
Lic. Efraín Rodrigo Romero Machado DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		2024-06-25
Lic. Carolina Giselle Herrera Eguez ASESORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		2024-06-25

DEDICATORIA

A Dios, por permitirme llegar a esta etapa tan especial de mi vida. Por sostener mi mano en los momentos difíciles.

A mi madre por ser la persona luchadora y fuerte que pude conocer, quien con sus sabios consejos me impulsaba a ser mejor cada día, en el trayecto de mi vida me ha demostrado su amor, corrigiendo mis faltas y celebrando mis triunfos.

A mi amado esposo con todo mi amor y cariño por su sacrificio y su esfuerzo, por creer en mi capacidad, por su apoyo incondicional siendo el pilar que me ha sostenido en los momentos de duda y cansancio.

A mi hija, aunque no lo sepas eres y serás lo más importante en mi vida, hoy he dado un paso más para servir de ejemplo a la persona que amo. Gracias a ti he decidido subir un escalón más y crecer como persona profesional. Que este logro sirva de herramienta para guiar cada paso.

Mariana

AGRADECIMIENTO

Mi profundo agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, a la Facultad de Salud Pública, carrera de Gastronomía, por abrirme las puertas para formarme como profesional en Gastronomía.

Agradezco también a mi director y tutora de tesis Lcdo. Efraín Romero y Lcda. Carolina Herrera por su dedicación docente y su inestimable guía han sido pilares fundamentales en la dirección y enriquecimiento de esta investigación.

Son muchos los docentes que fueron parte de mi camino universitario, a todos ellos mi eterno agradecimiento por impartir los conocimientos necesarios para formarme como profesional.

Un agradecimiento sincero a mis compañeros de aula que estuvieron conmigo en momentos de tristeza y alegría en este largo recorrido gracias por las horas compartidas, los trabajos realizados en conjunto y las historias vividas.

Mariana

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	3
1.1. Planteamiento del problema.....	3
1.1.1. <i>Planteamiento general</i>	3
1.1.2. <i>Planteamientos específicos</i>	4
1.2. Justificación.....	4
1.3. Objetivos de la investigación.....	5
1.3.1. <i>Objetivo general</i>	5
1.3.2. <i>Objetivos específicos</i>	5

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO.....	6
2.1. La cocina molecular y su relevancia en la gastronomía contemporánea.....	6
2.1.1. <i>Definición y antecedentes de la cocina molecular</i>	6
2.1.2. <i>Ventajas y beneficios de la cocina molecular</i>	8
2.1.3. <i>Principales técnicas de la cocina molecular</i>	8
2.1.3.1. <i>Esferificación</i>	9
2.1.3.2. <i>Gelificación</i>	9
2.1.3.3. <i>Emulsificación</i>	10
2.1.3.4. <i>Cocción a baja temperatura</i>	11
2.1.4. <i>Elementos químicos de la cocina molecular</i>	11
2.1.4.1. <i>Aditivos en la cocina molecular aplicables a la parroquia San Juan</i>	13
2.1.5. <i>Instrumentos y equipos de la cocina de vanguardia</i>	13
2.1.5.1. <i>Parrilla inversa</i>	13
2.1.5.2. <i>Sifón de cocina</i>	14

2.1.5.3.	<i>Nitrógeno líquido:</i>	15
2.1.5.4.	<i>Spaghetto Kit</i>	15
2.1.6.	<i>Aplicaciones prácticas de la cocina molecular en la restauración</i>	16
2.1.7.	<i>Principios básicos de la cocina molecular y su aplicación en la cocina tradicional</i>	17
2.1.8.	<i>Preservación de las propiedades nutricionales y organolépticas de los productos agrícolas en la cocina molecular</i>	17
2.2.	Descripción de la parroquia San Juan y sus productos agrícolas característicos	18
2.2.1.	<i>Contexto geográfico y demográfico de la parroquia San Juan</i>	18
2.2.2.	<i>Productos agrícolas de la parroquia San Juan</i>	18
2.2.2.1.	<i>Papas</i>	19
2.2.2.2.	<i>Maíz</i>	20
2.2.2.3.	<i>Quinoa</i>	21
2.2.2.4.	<i>Melloco</i>	22
2.2.2.5.	<i>Cuy</i>	23
2.2.2.6.	<i>Mashua</i>	24
2.2.2.7.	<i>Oca</i>	25
2.2.2.8.	<i>Cebada</i>	26
2.2.2.9.	<i>Berro</i>	27
2.2.2.10.	<i>Paico</i>	28
2.2.2.11.	<i>Trucha</i>	29
2.2.2.12.	<i>Haba</i>	29
2.2.2.13.	<i>Remolacha</i>	29
2.2.2.14.	<i>Uvilla</i>	29
2.2.3.	<i>Importancia cultural y económica de los productos agrícolas locales de la parroquia San Juan</i>	30

CAPÍTULO III

3.	MARCO METODOLÓGICO	31
3.1.	Diseño de investigación	31
3.2.	Tipo de investigación.	31
3.3.	Enfoque	32
3.4.	Métodos de investigación	32
3.4.1.	<i>Método experimental</i>	33
3.4.2.	<i>Método fenomenológico</i>	33
3.4.3.	<i>Método de análisis documental</i>	33
3.4.4.	<i>Método hermenéutico</i>	34

3.5.	Población y muestra	34
3.5.1.	<i>Población y muestra de productos agrícolas de la parroquia San Juan</i>	34
3.5.2.	<i>Población y muestra de consumidores de la parroquia San Juan</i>	35
3.6.	Técnicas e instrumentos de investigación.	35
3.6.1.	<i>Evaluación de escala hedónica</i>	35
3.6.2.	<i>Encuesta de satisfacción y preferencia</i>	36
3.6.3.	<i>Entrevista</i>	36

CAPÍTULO IV

4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN	37
4.1.	Identificación de los productos de la parroquia San Juan	37
4.1.1.	<i>Selección de productos de parroquia San Juan para uso de la cocina molecular</i>	37
4.2.	Preparaciones innovadoras mediante técnicas culinarias básicas vanguardia	39
4.2.1.	<i>Platillos de productos autóctonos desarrollados con cocina molecular</i>	39
4.2.2.	<i>Técnicas avanzadas de cocina molecular aplicadas</i>	40
4.3.	Evaluación del grado de aceptabilidad	43
4.3.1.	<i>Resultados del cuestionario de preferencia</i>	43
4.3.2.	<i>Resultados del quinoto de trucha</i>	45
4.3.3.	<i>Resultados del mousse de mashua</i>	49
4.3.4.	<i>Resultados del cuy al persillade</i>	52
4.3.5.	<i>Resultados de la entrevista tas la degustación</i>	57
4.3.5.1.	<i>Respuestas a entrevista – participante 1</i>	58
4.3.5.2.	<i>Respuestas a entrevista – participante 2</i>	59
4.3.5.3.	<i>Respuestas a entrevista – participante 3</i>	60

CAPÍTULO V

5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	62
5.1.	Conclusiones	62
5.2.	Recomendaciones	64

GLOSARIO

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2-1:	Elementos químicos de la cocinar molecular	12
Tabla 2-2:	Transformación de Texturas y Temperaturas.....	17
Tabla 2-3:	Propiedades organolépticas de las papas.....	19
Tabla 2-4:	Propiedades organolépticas del maíz.....	21
Tabla 2-5:	Propiedades organolépticas de la quinoa.....	22
Tabla 2-6:	Propiedades organolépticas del melloco	23
Tabla 2-7:	Propiedades organolépticas del cuy.....	24
Tabla 2-8:	Propiedades organolépticas de la Mashua.....	25
Tabla 2-9:	Propiedades organolépticas de la Oca	26
Tabla 2-10:	Propiedades organolépticas de la Cebada.....	26
Tabla 2-11:	Propiedades organolépticas del berro.....	27
Tabla 2-12:	Propiedades organolépticas del paico.....	28
Tabla 4-1:	Productos seleccionados para la propuesta.....	37
Tabla 4-2:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el color del quinoto de trucha	45
Tabla 4-3:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el sabor del quinoto de trucha	46
Tabla 4-4:	Resultados de opiniones de los catadores sobre textura del quinoto de trucha .	47
Tabla 4-5:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el olor del quinoto de trucha ..	48
Tabla 4-6:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el color del mouse de mashua	49
Tabla 4-7:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el sabor del mouse de mashua	50
Tabla 4-8:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el olor del mouse de mashua..	51
Tabla 4-9:	Resultados de opiniones de los catadores sobre textura del mouse de mashua.	52
Tabla 4-10:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el color del cuy al persillade ..	53
Tabla 4-11:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el sabor del cuy al persillade..	53
Tabla 4-12:	Resultados de opiniones de los catadores sobre la textura del cuy al persillade	54
Tabla 4-13:	Resultados de opiniones de los catadores sobre el olor del cuy al persillade....	55

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 2-1:	Técnicas y procesos de esferificación.	9
Ilustración 2-2:	Gelificación en cocina molecular.	10
Ilustración 2-3:	Técnica de emulsificación.	11
Ilustración 2-4:	Técnica de cocina a baja temperatura.	11
Ilustración 2-5:	Parrilla inversa.	14
Ilustración 2-6:	Sifón de cocina.	14
Ilustración 2-7:	Nitrógeno líquido.	15
Ilustración 2-8:	Spaghetto kit.	16
Ilustración 2-9:	GAD parroquial San Juan.	18
Ilustración 2-10:	Variedad de papas autóctonas.	20
Ilustración 4-1:	Pregunta 1 del cuestionario de preferencias	38
Ilustración 4-2:	Pregunta 2 del cuestionario de preferencias	39
Ilustración 4-3:	Boceto de quinoto de trucha.	40
Ilustración 4-4:	Boceto de cuy al persillade.	41
Ilustración 4-5:	Boceto de mousse de mashua.	42
Ilustración 4-6:	Pregunta 3 del cuestionario de preferencias	43
Ilustración 4-7:	Pregunta 4 del cuestionario de preferencias	44
Ilustración 4-8:	Pregunta 5 del cuestionario de preferencias	44
Ilustración 4-9:	Análisis hedónico del quinoto de trucha según el color	46
Ilustración 4-10:	Análisis hedónico del quinoto de trucha según el sabor.	47
Ilustración 4-11:	Análisis hedónico del quinoto de trucha según la textura	48
Ilustración 4-12:	Análisis hedónico del quinoto de trucha según el olor.	49
Ilustración 4-13:	Análisis hedónico del mouse de mashua según el color.	50
Ilustración 4-14:	Análisis hedónico del mouse de mashua según el sabor.	51
Ilustración 4-15:	Análisis hedónico del mouse de mashua según el olor	51
Ilustración 4-16:	Análisis hedónico del mouse de mashua según la textura.	52
Ilustración 4-17:	Análisis hedónico del cuy al persillade según el color.	53
Ilustración 4-18:	Análisis hedónico del cuy al persillade según el sabor	54
Ilustración 4-19:	Análisis hedónico del cuy al persillade según la textura.	55
Ilustración 4-20:	Análisis hedónico del cuy al persillade según el olor.	56

ÍNDICE DE ANEXOS

- ANEXO A:** FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL
- ANEXO B:** CUESTIONARIO DE PREFERENCIA
- ANEXO C:** GUÍA DE ENTREVISTA
- ANEXO D:** ANÁLISIS HEDÓNICO QUINOTO DE TRUCHA ENTRADA
- ANEXO E:** ANÁLISIS HEDÓNICO DEL CUY AL PERSILLADE PLATO FUERTE
- ANEXO F:** ANÁLISIS HEDONICO DEL MOUSE DE MASHUA POSTRE
- ANEXO G:** RECETAS QUINOTO DE TRUCHA
- ANEXO H:** RECETAS DEL CUY AL PERSILLADE
- ANEXO I:** RECETAS MOUSE DE MASHUA
- ANEXO J:** COSTEO DE RECETA QUINOTO DE TRUCHA
- ANEXO K:** COSTEO DE RECETA MOUSE DE MASHUA
- ANEXO L:** COSTEO DE RECETA CUY AL PERSILLADE
- ANEXO M:** EVIDENCIA GRÁFICA DE QUINATO CON TRUCHA
- ANEXO N:** EVIDENCIA GRÁFICA DEL CUY AL PERSILLADE
- ANEXO Ñ:** EVIDENCIA GRÁFICA DEL MOUSE DE MASHUA
- ANEXO O:** EVIDENCIA GRÁFICA DEL SERVICIO EN MESA DEL MOUSE DE MASHUA
- ANEXO P:** EVIDENCIA GRÁFICA DE LA AUTORA PREPARANDO LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS
- ANEXO Q:** EVIDENCIA GRÁFICA DE LA DEGUSTACIÓN DE LAS PREPARACIONES

RESUMEN

La cocina molecular aplica los principios y métodos de la ciencia a la elaboración de alimentos, para crear experiencias gastronómicas. Donde el problema es que a los productos agrícolas de la parroquia San Juan, se les ha dado pocos usos o formas de prepararlos. Por ello, el trabajo pretendía elaborar una propuesta gastronómica con productos agrícolas de la parroquia de San Juan utilizando técnicas de vanguardia básicas y avanzadas. Utilizando una metodología de investigación de tipo cuasiexperimental, mediante un criterio estandarizado, prescindiendo totalmente del factor del azar. A través de mismo, se persigue, la integración de elementos de laboratorio para el procesamiento de la información característica de los elementos autóctonos, considerando las variables de sabor, color, olor y textura; mientras que es cuasi, porque no se genera una profundización físico-química holística, sino más bien, un estudio de elementos de carácter de las disciplinas mencionadas, según la corresponsabilidad del tema. Obteniendo como resultado una fusión exitosa entre la tradición culinaria y la vanguardia gastronómica, aunque se destacó la importancia de considerar la autenticidad y la experiencia sensorial. El estudio demostró que el mousse de mashua fue la preparación más aceptada, seguida por el quinoto de trucha, mientras que el cuy al persilla se generó algunas críticas. Concluyendo que las características hedónicas de las preparaciones fueron determinantes para la satisfacción y preferencia de los consumidores, destacando la relevancia de combinar la innovación culinaria con el respeto por la tradición local. Recomendando difundir y promover la cocina molecular para valorar y rescatar los productos autóctonos de la parroquia San Juan, parte de su cultura e identidad y que pueden ofrecer nuevas experiencias y sensaciones a los consumidores.

Palabras clave: <PRODUCTOS AGRÍCOLAS>, <SAN JUAN (PARROQUIA)>, <COCINA>, <MOLECULAR>, <ESFERIFICACIÓN>, <GELIFICACIÓN>.

1023-DBRA-UPT-2024



ABSTRACT

Molecular cuisine applies the principles and methods of science to the preparation of food, to create gastronomic experiences. The problem is that the agricultural products of San Juan parish have been given few uses or ways to prepare them. The objective of the research was to elaborate a gastronomic proposal with agricultural products from the San Juan parish, using basic and advanced avant-garde techniques. The research methodology employed was quasi-experimental, based on a predetermined approach that entirely ruled out the possibility of the random factor. Through it, the integration of laboratory elements for the processing of characteristic information of the natives elements is aimed at, considering the variables of taste, colour, smell and texture; while it is quasi, because it does not generate a holistic physico-chemical deepening, instead, a study of elements of character of the mentioned disciplines, according to the co-responsibility of the subject. The result was a successful fusion of culinary tradition and gastronomic avant-garde, while pointing out the importance of considering authenticity and sensory experience. The study showed that mashua mousse was the most accepted preparation, followed by trout quinoto, while cuy al persilla drew some criticism. It concluded that the flavour characteristics of the preparations were determinant for consumer satisfaction and preference, highlighting the relevance of combining culinary innovation with respect for local tradition. Promoting and enhancing molecular cuisine in order to value and rescue the local products of San Juan parish, which are part of its culture and identity and which can offer new experiences and sensations to consumers.

Keywords: <AGRICULTURAL PRODUCTS>, <SAN JUAN (PARISH) >, <COOKING>, <MOLECULAR>, <SERIFICATION>, <GELIFICATION>.



María Yadira Cárdenas Moyano

0603368796

Docente Traductor

INTRODUCCIÓN

La gastronomía es una expresión de la cultura, la historia y la identidad de los pueblos, que refleja su diversidad y su riqueza creativa. Sin embargo, la generalización, la industrialización y el cambio de hábitos alimentarios han provocado la convencionalidad de muchos productos y platos típicos, que forman parte del patrimonio alimentario (Aguilar et al., (2021, pág. 57).

En la Sierra ecuatoriana, se consumen y utilizan productos autóctonos como la quinua, el chocho, el maíz, la papa, el mashua, el melloco, el tomate de árbol, el mortiño, el taxo, el babaco, entre otros, de manera tradicional, sin explorar nuevas formas de preparación ni crear platos innovadores, tal como expuso (Guamán, 2019, pág. 11), conllevando a la preferencia por los alimentos procesados e importados aumente.

Por qué se mantiene la forma de la preparación tradicional, sobre los productos autóctonos en la Sierra Ecuatoriana, se debe principalmente a que, actualmente no existen ofertas pujantes en los restaurantes locales que permitan conocer nuevas formas de preparación mediante el uso de los productos autóctonos, según lo descrito por Poveda et al. (2021, pág. 12), en los cuales poseen potencial sin explotar, de forma que estos ingredientes locales, logren destacar. Por otro lado, las consecuencias de dicho consumo han impactado de forma directa sobre el estatus pasivo del factor de creatividad sobre las prácticas y los saberes locales, como factor sociocultural. Asimismo, ha aumentado la dependencia de los mercados externos y las cadenas agroindustriales, lo que ha conducido a la privatización del consumo de los productos autóctonos mediante la disciplina molecular. Esto ha ocasionado el desaprovechamiento en restaurantes con el objetivo de dar a conocer a locales y turistas estos productos de una manera distinta, con platos innovadores (Cando, 2022, pág. 41)

Ante esta situación, surge la necesidad de establecer nuevos usos para los productos autóctonos de la Sierra ecuatoriana, aplicando técnicas de la cocina molecular, que son parte de la biodiversidad, la cultura y la dieta de los pueblos andinos, que tienen un alto valor nutricional y una gran diversidad de usos culinarios.

Por otro lado, las razones por las cuales es evidente rescatar la alimentación basada en los productos autóctonos, estos alimentos son parte de la historia, la cultura y la identidad de los pueblos andinos, son más nutritivos, saludables y económicos que los alimentos importados o procesados, y contribuyen a la conservación del medio ambiente, al fomentar la agricultura orgánica, agroecológica y sostenible, que respeta los ciclos naturales, protege la biodiversidad, evita la contaminación y el desperdicio, y genera empleo e ingresos para las comunidades locales-

La cocina molecular es una tendencia gastronómica que aplica los principios y las técnicas de la ciencia a la elaboración de los platos, buscando sorprender al comensal con texturas, sabores, aromas y colores novedosos, la cual, puede constituir un canal apropiado para renovar la tradición, la cultura y la identidad de los pueblos, así como aprovechar la riqueza y la diversidad de los productos autóctonos para crear recetas originales. Así, el rescate de los productos autóctonos puede ser una fuente de inspiración y de innovación para la cocina molecular, que a su vez puede contribuir a la difusión del uso de los alimentos locales (Pobeda et al., (2021, pág. 10).

La gastronomía molecular, la cual apoya con énfasis de los conocimientos sobre las propiedades físico-químicas, en búsqueda de la experimentación para crear factores de olor, sabor, textura y apariencias innovadoras; que, por lo general, genera estímulos al explotar las cualidades de creatividad sobre los platillos, mediante creaciones originales (Jaramillo, 2021, pág. 7). Dicha disciplina, destaca los gustos extrovertidos de los comensales con la combinación sinérgica de la estética con el potenciar de las degustaciones a nivel molecular, estableciendo de esa manera, nuevas expectativas de satisfacción sensorial sobre los habitantes de la sierra del Ecuador.

CAPÍTULO I

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

La cocina molecular aplica los principios y métodos de la ciencia a la elaboración de alimentos, para crear nuevas experiencias gastronómicas. Sin embargo, esta práctica, actualmente, no se ha aplicado de una forma orientada al uso de los abundantes productos locales y, por ende, no ha propiciado la explotación del aprovechamiento de la variedad de opciones respecto de los sabores de los productos autóctonos a través de dicha técnica. En la parroquia San Juan del cantón Riobamba, en la provincia de Chimborazo, donde predominan los productos agrícolas autóctonos y las formas tradicionales de preparación, también se mantiene una estructura arraigada a las costumbres, lo que implica una limitación en el aprovechamiento de los recursos locales, así como en la presentación de nuevas formas de preparación que exploten formatos novedosos y nuevos sabores mediante la integración de técnicas de cocina molecular para ofertas atractivas y originales (Ferraras, 2018, pág. 77).

El problema de esta investigación es que los productos agrícolas de la parroquia San Juan, no se han usado ni preparados, lo que representa una oportunidad para explotar su valor agregado y su potencial culinario, en los restaurantes locales. Algunos de los problemas secundarios que derivan de esta situación son: la falta de aplicación de técnicas que potencien las características nutricionales, organolépticas y culturales de los productos locales; la escasa innovación y creatividad en las recetas y presentaciones de los platos y la ausencia de una propuesta gastronómica diferenciada y atractiva que promueva el desarrollo culinario de la parroquia (Cando, 2022, pág. 17).

El presente estudio se basó en la explotación de las bondades de la gastronomía molecular sobre los productos autóctonos de la parroquia San Juan, con el propósito de generar nuevas experiencias culinarias a partir de los productos existentes y de uso recurrente (Koppmann, 2019, pág. 21; Lleneras, 2020, pág. 53).

1.1.1. Planteamiento general

El problema de investigación es el siguiente: ¿Cómo la aplicación de técnicas de cocina molecular a los productos agrícolas de la parroquia San Juan en la Sierra ecuatoriana puede ayudar a crear

una nueva propuesta gastronómica que rescate el uso de los alimentos autóctonos de forma innovadora?

1.1.2. Planteamientos específicos

1. ¿Qué productos agrícolas de la parroquia San Juan se pueden utilizar, considerando sus características nutricionales, organolépticas y culturales?
2. ¿Qué técnicas culinarias básicas y avanzadas de vanguardia podrían utilizarse para resaltar las características organolépticas de los productos agrícolas de la parroquia San Juan?
3. ¿Qué grado de aceptación tiene la nueva propuesta gastronómica, según la escala hedónica?

1.2. Justificación

La investigación sobre la aplicación de la cocina molecular a los productos agrícolas de la parroquia San Juan en la Sierra, consiste en la puesta en práctica de la nueva tendencia molecular, mediante técnicas vanguardistas, dicha acción se justifica por los siguientes aspectos:

Aspectos de convivencia: La investigación resultará útil para difundir y promover nuevas formas de consumo de los productos autóctonos de la Sierra ecuatoriana, que son parte de la biodiversidad, la cultura y la dieta de los pueblos andinos (Arrueta, 2023, pág. 8). Además, servirá para fomentar la innovación a través de la aplicación de las bondades de la gastronomía molecular, al incorporar las técnicas y los principios de este tipo de cocina, que permiten transformar los ingredientes, las texturas, los sabores y las presentaciones de los platos, lo cuales, permiten renovar el formato de uso de las provisiones de los productos agrícolas locales (Lara, 2023, pág. 19).

Relevancia social: conforme al estudio de Caiza (2023, pág. 9), el impacto y aporte de valor del presente estudio, consiste en la promoción de la oferta gastronómica de forma innovadora, con la utilización en formato de especial mediante la implementación de la gastronomía molecular para el bienestar de locales y turistas, en respuesta a la expectativa nuevas experiencias sensoriales (Tatés & Andrade, 2019, pág. 17).

Implicaciones prácticas: respecto de las artes prácticas de la gastronomía, se establecen la aplicación de recursos técnicos culinarios a nivel molecular a través del aprovechamiento de los sabores de la región, estableciendo propuestas de alta calidad gastronómica de carácter de alta cocina (Piñon, 2021, pág. 49).

Valor teórico: Destacar los sabores de platos innovadores con productos autóctonos es muy valioso en términos teóricos porque ayuda a ampliar el conocimiento sobre las propiedades y las posibilidades de los productos agrícolas de la parroquia San Juan (Calle, 2023, pág. 23). Al aplicar técnicas basadas en la cocina molecular, se puede cambiar la estructura molecular de los alimentos dando lugar a diversas texturas, aromas y sabores que sorprenden y deleitan a los comensales. Se abre así un campo de investigación, en el que los medios de mejora científica de las habilidades culinarias también abren camino hacia territorios hasta ahora desconocidos en el ámbito culinario; Todo esto proporciona información adicional sobre nutrición, propiedades gustativas de los productos alimenticios locales y, además, sobre la cultura (Lara, 2023, pág. 12).

Perspectiva de la utilidad: La investigación crea un nuevo instrumento o herramienta, que es una estandarización de los procesos y del uso de productos que se incluye recetas de cocina molecular que incorporan los productos agrícolas de la parroquia San Juan, aplicando las técnicas, los ingredientes y los equipos adecuados para cada caso (Koppmann, 2019, pág. 33). Además, la investigación sugiere nuevos métodos para evaluar la aceptabilidad y la preferencia de las recetas de cocina molecular creadas, mediante la realización de pruebas sensoriales y cuestionarios con un grupo de consumidores potenciales (Pobeda et al., (2021, pág. 14).

1.3. Objetivos de la investigación

1.3.1. Objetivo general

Elaborar una propuesta gastronómica con productos agrícolas de la parroquia de San Juan utilizando técnicas de vanguardia básicas y avanzadas.

1.3.2. Objetivos específicos

- Identificar los productos agrícolas de la parroquia San Juan que sean adecuados para ser utilizados en la cocina molecular.
- Desarrollar preparaciones culinarias innovadoras empleando tanto técnicas básicas como avanzadas de cocina molecular.
- Evaluar la aceptación de la propuesta gastronómica de cocina molecular sobre los productos agrícolas, mediante una escala hedónica de 7.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. La cocina molecular y su relevancia en la gastronomía contemporánea

La cocina molecular es una disciplina culinaria que se centra en el estudio científico de los procesos físicos y químicos que ocurren durante la preparación de los alimentos. Se asocia a la cocción mediante técnicas avanzadas que implican el uso de geles, emulsiones, esferificación o nitrólisis entre otras (García, 2019, pág. 25). Su relevancia en la cocina contemporánea radica en su capacidad para transformar la experiencia culinaria al permitir a los chefs explorar nuevos sabores, texturas y presentaciones en la preparación de alimentos. Al mismo tiempo, la cocina molecular también desafía las normas convencionales al tiempo que fomenta la creatividad entre los chefs, promoviendo así la invención y platos únicos y sorprendentes (Millán, 2020, pág. 17).

Además, la cocina molecular también impulsó la unión entre la ciencia y la cultura gastronómica, estimulando la cooperación entre chefs y científicos para innovar en la preparación y valoración de los alimentos. Esta asociación generó progresos notables en nutrición, desde la creación de ingredientes frescos que transformaban los patrones de consumo hasta el fomento de una comprensión más detallada de los principios culinarios fundamentales.

2.1.1. *Definición y antecedentes de la cocina molecular*

En los años 80, la cocina molecular se manifestó como una nueva tendencia gastronómica liderada por cocineros destacados como Hervé This y Nicholas Kurti. Estos expertos sobresalieron por su enfoque minucioso en la exploración de los procesos químicos y físicos que influyen en la preparación de comestibles, desafiando las tradiciones culinarias establecidas y buscando la innovación a través de experimentos y la comprensión profunda de los elementos alimenticios (Palacios & Pazmiño, 2022, pág. 32).

En el análisis llevado a cabo por Errazola (2021, pág. 43), la cocina de la ciencia, también denominada gastronomía de laboratorio constituye un tipo de cocina que se apoya en la aplicación de conocimientos y técnicas de la química y la física para alterar y afectar los elementos de forma precisa y regulada. Este método culinario persigue entender minuciosamente los procesos microscópico durante la preparación y elaboración de alimentos. Se emplean estrategias avanzadas como la encapsulación, solidificación, amalgamación y cocción a baja temperatura, entre otras, para cambiar las propiedades físicas y táctiles de los elementos, posibilitando la

creación de platos originales con particularidades sensoriales singulares (Andrade & Tatés, 2019, pág. 56).

La cocina molecular pretende mejorar la interacción entre los componentes de los alimentos mediante la gestión de la viscosidad, la reología y la cristalización para lograr resultados culinarios únicos. Centrífugas de ingredientes, baños de agua controlados con precisión, entre otros dispositivos avanzados, se utilizan en procesos que son inalcanzables en una cocina normal (Muñoz & Tocagón, 2023, pág. 29). Es una disciplina que requiere conocer profundamente la composición de los alimentos en relación con la química; requiere habilidades técnicas especializadas de los chefs para convertirse en auténticos investigadores culinarios que utilicen estas técnicas para producir experiencias gastronómicas únicas y sorprendentes.

Uno de los antecedentes clave de la cocina molecular se basa en la gastronomía francesa, principalmente en la influencia de Nouvelle Cuisin que alentó la innovación y que comenzó a ser experimental en la década de los 60' (Piñón, 2021, pág. 41) s. Sin embargo, el verdadero establecimiento de la cocina molecular como disciplina independiente tuvo lugar en la década de 1980, cuando científicos y chefs colaboraron para aplicar principios de química y física a la cocina. Este enfoque revolucionario hizo posible el desarrollo de técnicas como la esferificación, gelificación y emulsificación de una manera que cambió totalmente la forma en que se elaboran o presentan los alimentos (Jaramillo, 2021, pág. 9).

Por otro lado, la cocina molecular según Samaniego y Domínguez (2023, pág. 12), establece nuevas perspectivas de relevancia a través de chefs de renombre, tales como Michel Bras, y otros como, Ferran Adrià, en el cual, proponen protecciones visionarias de los modelos de influencia en Norte América, específicamente, EEUU, llevando su doctrina hasta Japón, revolucionando de esta manera las aplicaciones de la cocina en un formato más refinado. A través de este movimiento, se adoptan nuevas prácticas experimentales a nivel de laboratorios químicos (Medina & Suárez, 2022, pág. 15).

La gastronomía molecular es el resultado de la fusión de la ciencia y la gastronomía a lo largo del siglo XX, revolucionando conceptos y prácticas culinarias. Desde los primeros estudios de Hervé This y Nicholas Kurti hasta la aparición de chefs como Ferran Adrià y Michel Bras, la comprensión de los procesos culinarios a nivel molecular sigue creciendo (Samaniego & Domínguez, 2023, pág. 16). Chefs como Heston Blumenthal y Grant Achat adaptaron estas técnicas en lugares emblemáticos como Estados Unidos y Japón, ampliando el alcance de la gastronomía molecular en todo el mundo. El movimiento rompió barreras culturales e inspiró una ola de innovación y experimentación en la industria alimentaria moderna.

Cabe destacar que, chefs aclamados como Heston Blumenthal y Grant Achat, registrados en lugares icónicos como Japón y Estados Unidos, exploran y utilizan audazmente moléculas en sus entornos gastronómicos. Principios de cocina. Fat Duck y Achatz Alinea de Blumenthal se destacan por incorporar a sus trabajos culinarios técnicas avanzadas de laboratorio como la cocción a baja temperatura y la manipulación de gases a alta presión (Medina & Suárez, 2022, pág. 18). Estos visionarios culinarios dejaron una huella imborrable en la expansión global de la gastronomía molecular, consolidando su estatus como una forma de expresión culinaria auténtica y vanguardista.

En la contemporaneidad, la cocina molecular ha evolucionado y se ha amalgamado con la escena culinaria a nivel global, dejando su impronta en numerosos chefs y restaurantes de renombre. Aunque no es la única moda en la industria alimentaria, su influencia perdurable radica en fomentar la creatividad, la experimentación y una comprensión más profunda de los procesos de cocción.

2.1.2. Ventajas y beneficios de la cocina molecular

De acuerdo a los estudios de Carpio y Gonzales (2022, pág. 63), la gastronomía en formato molecular adopta una perspectiva científica como ventaja potencial, al proponer sabores únicos mediante técnicas especiales de carácter químico, los cuales genera nuevas experiencias sensoriales que desafían las costumbres y tradicionales para confrontar los elementos monótonos de la cocina. Además, a través de esta disciplina, aprovecha las cualidades técnicas para intensificar el gusto sobre cada elemento del platillo, mediante la alteración controlada de los factores variables de cada componente de forma innovadora (Álvarez et al. (2022, pág. 3).

Por último, la cocina molecular también tiene beneficios nutricionales. Al manipular la estructura de los alimentos, es posible desarrollar preparaciones que maximizan la absorción de nutrientes o reducen la necesidad de aditivos y conservantes (Piñón, 2021, pág. 56). Esto podría ayudar a crear comidas más sanas y equilibradas desde el punto de vista científico; Además, la gastronomía molecular no sólo introduce ideas culinarias novedosas, sino que también mejora la comprensión de la ciencia de la nutrición con respecto a la salud y el bienestar general.

2.1.3. Principales técnicas de la cocina molecular

La cocina molecular se distingue por su enfoque científico y la aplicación de técnicas avanzadas en la transformación y presentación de alimentos. Entre las principales técnicas utilizadas en esta disciplina culinaria se encuentran:

2.1.3.1. Esferificación

La técnica de esferificación es un nuevo estilo de cocción creado por Ferran Adrià y sus socios en el restaurante El Bulli. En esta técnica, El Alginato y el cloruro de sodio deben usarse para hacer pequeñas esferas con líquidos. Se trata de un proceso en el cual los iones de calcio reaccionan con los grupos carboxílicos del alginato dan lugar a una matriz gelatinosa donde se inmoviliza el líquido en su interior (Alva, 2019, pág. 52).

El proceso de esferificación ocurre en dos etapas. Inicialmente, se prepara la mezcla líquida que contiene el ingrediente deseado para la esferificación, generalmente mezclado con algina. La mezcla resultante se coloca meticulosamente dentro de una solución rica en calcio provocando que se forme una membrana gelatinosa a su alrededor formando así pequeñas esferas que encapsulan el sabor de nuestro ingrediente (Pombo, 2022, pág. 25). Dependiendo del tiempo de inmersión y la concentración de alginato, se puede controlar el grosor de la membrana y la consistencia de la esfera.



Ilustración 2-1: Técnicas y procesos de esferificación.

Fuente: Alva (2019).

2.1.3.2. Gelificación

De acuerdo a los análisis generados por Castañón et al. (2020, pág. 1), la gelificación de la cocina, consiste en la creación de texturas de gels a nivel interno, sobre cada elemento de cocina, a partir de la transformación de los fluidos que este posee. Para realizar dicha maniobra culinaria, son integrados agentes externos que modifican la composición química interna sobre cada elemento. Por lo general, tienden a crearse diminutas esferas comestibles de ingredientes peculiares

aplicados al caso, incluso, creando elementos de diferentes grupos alimenticios, los cuales al ser consumidos, generan una mezcla de texturas, a través de la liberación de la concentración de las esferas.



Ilustración 2-2: Gelificación en cocina molecular.

Fuente: Castañón et al. (2020).

2.1.3.3. *Emulsificación*

Conforme a lo expuesto por Toapanta (2023, pág. 16), la emulsificación, es una técnica que permite la mezcla semiuniforme de elementos que, por lo general, no se mezclan naturalmente. Así, se obtiene emulsiones, salsas y cremas, tales como la mayonesa; el proceso de obtención de la emulsión se realiza mediante la incorporación de un agente externo, hasta alcanzar la reducción de las tensiones superficiales de cada fluido, lográndose una mezcla homogénea.

En la cocina molecular contemporánea, la técnica de emulsificación ha alcanzado niveles innovadores mediante la creación de emulsiones estables utilizando ingredientes poco comunes. Un ejemplo es la "Emulsión de Zanahoria", que consiste en combinar zanahorias cocidas con aceite y un agente emulsionante para lograr una textura cremosa y un sabor concentrado a zanahoria (Vasco *et al.*, (2019, pág. 7). La cocina molecular ha demostrado que la emulsificación es una formación creativa de la época que tiene inmensos beneficios gustativos en alimentos elaborados a partir de productos naturales.



Ilustración 2-3: Técnica de emulsificación.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.1.3.4. *Cocción a baja temperatura*

La técnica de cocción a baja temperatura, de acuerdo a Poveda *et al.*, (2021, pág. 11), en la modificación del grado de cocción sobre los elementos sometidos a la cocina, garantizando un impacto mínimo y controlado, sobre las propiedades organolépticas, así como de la textura, y la conservación de nutrientes. Así, el elemento termina siendo apto para el consumo, pero al someterse a bajas temperaturas, no alteran las cualidades originales de los alimentos.



Ilustración 2-4: Técnica de cocina a baja temperatura.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.1.4. *Elementos químicos de la cocina molecular*

Los chefs que desean explorar nuevos horizontes culinarios encuentran en los compuestos y aditivos alimentarios de la cocina molecular herramientas esenciales. Estos elementos, empleados a través de técnicas derivadas de la química, les permiten modificar y transformar de manera innovadora y sorprendente las texturas, sabores y presentaciones de los alimentos (Jaramillo, 2021, pág. 3).

Tabla 2-1: Elementos químicos de la cocinar molecular

Químico	Descripción
Alginato de sodio	Un polisacárido extraído de algas marinas marrones, utilizado en la esferificación para formar una membrana alrededor del líquido.
Lecitina de soja	Emulsionante derivado de la soja, que se utiliza para crear emulsiones estables en platos como espumas y cremas.
Goma xantana	Polisacárido que actúa como agente espesante y estabilizante en salsas y emulsiones.
Cloruro de calcio	Sal soluble en agua que se utiliza en la esferificación para proporcionar iones de calcio que reaccionan con el alginato.
Metilcelulosa	Polímero de celulosa que se gelifica con el calor y se utiliza en técnicas como la falsa pasta.
Nitrógeno líquido	Gas extremadamente frío que se utiliza para congelar rápidamente ingredientes y crear texturas sorprendentes.
Dióxido de azufre	Gas utilizado como agente antioxidante y conservante en la industria alimentaria.
Nitrito de sodio	Sal utilizada como conservante y colorante en la carne curada.
Sorbitol	Alcohol de azúcar que se utiliza como edulcorante y agente de textura en alimentos bajos en calorías.
Ácido ascórbico (Vitamina C)	Antioxidante utilizado para prevenir la oxidación de alimentos y mantener su color.
Pectina	Polisacárido natural usado como agente gelificante en mermeladas y jaleas.
Ácido láctico	Ácido orgánico producido naturalmente en alimentos fermentados, utilizado como acidulante y saborizante.
Lactato de calcio	Sal del ácido láctico utilizada como agente de fermentación y acidificante.
Fosfato de calcio	Compuesto utilizado como estabilizante y agente antiaglutinante en productos alimentarios.
Gluconato de calcio	Sal de calcio utilizada como suplemento nutricional y en técnicas de gelificación.
Propionato de calcio	Conservante utilizado para prevenir el desarrollo de mohos en productos de panadería.
Ácido cítrico	Ácido orgánico que se utiliza como acidulante, conservante y regulador de pH en alimentos y bebidas.
Carragenina	Polisacárido extraído de algas rojas, utilizado como agente espesante y estabilizante en productos lácteos y emulsiones.
Papaína	Enzima proteolítica derivada de la papaya, utilizada para ablandar la carne y en la fabricación de productos cárnicos.
Lipasa	Enzima que descompone los lípidos, utilizada en la maduración y desarrollo de sabores en quesos y productos lácteos.

Fuente: Alva (2019).

Algunos químicos comúnmente empleados en la cocina molecular incluyen:

Estos químicos, cuando se utilizan con precisión y conocimiento, permiten a los chefs experimentar y crear platos con texturas, sabores y presentaciones fuera de lo común, llevando la experiencia culinaria a un nivel completamente nuevo. Es importante destacar que la seguridad y la dosificación sean adecuadas (Barreto, 2021, pág. 37).

2.1.4.1. Aditivos en la cocina molecular aplicables a la parroquia San Juan

La cocina molecular es un tipo de expresión culinaria que emplea conocimientos científicos y tecnológicos para elaborar platos creativos y asombrosos. Los aditivos son compuestos que se incorporan a los alimentos con el fin de alterar sus características físicas, químicas o sensoriales. Algunos de los aditivos más comúnmente empleados en la gastronomía molecular son:

Alginato de sodio: Polisacárido natural obtenido de las algas pardas, que puede formar geles cuando se encuentra en presencia de calcio. Se emplea en la técnica de esferificación, que consiste en crear pequeñas esferas de líquido con una membrana gelatinosa que estalla en la boca. Algunos ejemplos de esferificaciones incluyen perlas de aceite de oliva, de frutas o falsas yemas de huevo (Estrella & Angel, 2017, pág. 12).

Cloruro de calcio: Es una sal de calcio que se emplea para endurecer, aportar firmeza, estabilizar y espesar. Se usa en combinación con el alginato de sodio para hacer el baño donde se forman las esferificaciones. También se usa para hacer queso casero, ya que ayuda a que la leche cuaje (Estrella & Angel, 2017, pág. 7).

Lecitina de soja: emulsionante natural derivado de la soja, posibilita la mezcla de líquidos que usualmente no se combinan, como el agua y el aceite. Se emplea en la preparación de espumas, aires y emulsiones. Algunos ejemplos de espumas incluyen la de queso, la de chocolate y la de café. Por otro lado, algunos ejemplos de aires son el de limón, el de fresa y el de albahaca (Estrella & Angel, 2017, pág. 14).

Agar agar: el agar, consiste en un agente externo y potencial polisacárido, extraído de las algas del mar. El mismo, es utilizado por lo general para el proceso de gelificación, como como catalizador para obtener el estado de “gel” de los elementos a modificar (Estrella & Angel, 2017, pág. 16).

2.1.5. Instrumentos y equipos de la cocina de vanguardia

A continuación, los instrumentos básicos de la cocina de vanguardia

2.1.5.1. Parrilla inversa

De acuerdo a Poveda et al., (2021, pág. 12), es una herramienta técnica, el cual permite obtener coloraciones sobre las superficies de los elementos asados, de carácter idóneo, además de una

cocción uniforme. Por lo general, además, permite generar una caramelización adecuada de los elementos de aplicación superficial, al mismo tiempo que crea texturas mas deseadas para cada platillo. Dicha técnica, consiste en la exposición controlada de los elementos con una aplicación progresiva y en aumento, del calor.



Ilustración 2-5: Parrilla inversa.

Fuente: Errazola (2021).

2.1.5.2. *Sifón de cocina*

El sifón de cocina es un elemento que emplea gases que permiten la transfiguración de texturas, para crear presentaciones más estéticas y creativas. Suele aplicarse para generar de emulsiones, cremas y espumas. Estos detalles tienden a ser personalizados por cada chef en cuestión (Toapanta, 2023, pág. 21).



Ilustración 2-6: Sifón de cocina.

Fuente: Tatés & Andrade (2019).

Luego, fueron mencionados los instrumentos avanzados correspondientes a la cocina de vanguardia:

2.1.5.3. *Nitrógeno líquido:*

El nitrógeno líquido, pilar de la cocina molecular, transforma la manera en que los chefs manipulan la temperatura. Su capacidad de congelar ingredientes a temperaturas muy bajas permite crear texturas inusuales y presentaciones espectaculares. Desde helados instantáneos hasta polvos congelados, el nitrógeno líquido desafía las expectativas tradicionales y despierta la creatividad culinaria al explorar nuevas formas de manipular la temperatura en la cocina (Duarte, 2022, pág. 2).



Ilustración 2-7: Nitrógeno líquido.

Fuente: Alva (2019).

2.1.5.4. *Spaghetto Kit*

Para los cocineros que desean una cocina innovadora, un sifón de cocina es una pieza indispensable. Además del aporte estético a los platos, esta herramienta permite preparar espumas y emulsiones con precisión, dándole a cada plato un toque único. Gracias a su acción aireante transforma el líquido en una textura suave y ligera, fomentando platos creativos y sorprendentes. Desde delicadas mousses de frutas hasta crema batida, Siphon inspira la creatividad de los chefs y mejora la apariencia visual y la experiencia gastronómica de los platos, como lo confirma el estudio Toapanta de 2023 (Ore, Aguirre, & Ticsihua, 2020, pág. 1).



Ilustración 2-8: Spaghetto kit.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.1.6. Aplicaciones prácticas de la cocina molecular en la restauración

Para las aplicaciones prácticas de esta disciplina, destacan el uso del alginato y calcio, respecto de la estimulación de elementos comestibles para generar gelificación, especialmente, sobre postres y creación de cremas (Errazola, 2021, pág. 35).

La cocción a baja temperatura emerge como una aplicación de gran relevancia, donde los alimentos se sumergen en agua a temperaturas precisas y estables durante largos períodos. Esta técnica, según Bentz (2019, pág. 127), asegura la preservación de las propiedades nutricionales y sensoriales de los ingredientes, resultando en una textura y sabor excepcionales. Por otro lado, la cocina molecular en la restauración ha difundido ampliamente el uso de agentes gelificantes como el agar-agar y la goma xantana, dando lugar a la creación de estructuras y consistencias innovadoras en platos tanto salados como dulces.

La emulsificación es otra aplicación práctica en la gastronomía molecular. Creado a partir de la mezcla de líquidos inmiscibles como aceites y agua, este proceso se basa en emulsiones estables con agentes emulsionantes. Da como resultado texturas suaves y cremosas para salsas y emulsiones, dando una dimensión adicional tanto a la apariencia como al sabor de un plato. Por último, los nuevos equipos de nitrógeno líquido han modernizado la preparación de helados, resultando en helados claros y brillantes en los que se puede degustar sabores inusuales y hacer combinaciones inusuales.

2.1.7. Principios básicos de la cocina molecular y su aplicación en la cocina tradicional

La cocina molecular es una rama de la gastronomía que se basa en la aplicación de principios científicos y técnicas de laboratorio en la preparación de alimentos (Tatés & Andrade, 2019, pág. 11). A continuación, te proporciono una rápida explicación de los principios básicos de la cocina molecular y cómo se aplican en la cocina tradicional:

Tabla 2-2: Transformación de Texturas y Temperaturas

Técnica	Descripción
Gelificación	Consiste en cambiar la textura de un alimento mediante la utilización de agentes gelificantes como la agar-agar o la gelatina.
Esferificación	Permite crear pequeñas esferas de líquido con una membrana gelatinosa alrededor, dando lugar a sorprendentes explosiones de sabor.
Aplicación en cocina tradicional	Creación de cremas, emulsiones y especialmente, salsas para postres, en búsqueda de nuevas texturas.
Emulsiones	Homogenización de fluidos de no compatibilidad natural, para creación de cremas y texturas afines.
Espumas	Incorporación de aireación a presión para generar texturas espumosas.
Gases y Aireación	Utilización de gases como el nitrógeno líquido para congelar rápidamente o crear texturas crujientes.
Aplicación en cocina tradicional	La técnica de congelación rápida puede ser aplicada en la preparación de helados y sorbetes.
Reacciones Químicas	Utilización de reactivos químicos como bicarbonato de sodio o ácido cítrico para generar burbujas de dióxido de carbono y lograr levantamiento en masas y pasteles.
Aplicación en cocina tradicional	Estos principios son fundamentales en la repostería tradicional para lograr panes y pasteles esponjosos.
Utilización de Equipos Especiales	Uso de utensilios como centrifugadoras, sifones, baños de agua a temperatura controlada, entre otros, para llevar a cabo las diversas técnicas
Aplicación en cocina tradicional	La adaptación de algunos de estos equipos puede mejorar la calidad y presentación de platos tradicionales.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.1.8. Preservación de las propiedades nutricionales y organolépticas de los productos agrícolas en la cocina molecular

La gastronomía molecular se distingue por una cuidadosa atención a los procesos de preparación y cocción de los alimentos, utilizando técnicas avanzadas como la cocción a baja temperatura, la

lío-filización y la extracción a alta presión (Castillo, 2021, pág. 14). Estos métodos conservan los nutrientes esenciales, como vitaminas y minerales, más que los métodos de cocción tradicionales.

El formato molecular de la gastronómica en cuestión permite crear nuevas apariencias, logrando nuevas experiencias sensoriales mediante la experimentación sobre elementos en los que se busca enfatizar las cualidades de acides, humedad, particularidades aromáticas, entre otros, de forma controlada (Palacios & Pazmiño, 2022, pág. 19).

2.2. Descripción de la parroquia San Juan y sus productos agrícolas característicos

2.2.1. Contexto geográfico y demográfico de la parroquia San Juan

Riobamba tiene una población diversa y vibrante demográficamente hablando. Oficialmente, aunque el último censo del INEC informó que más de 170.000 residentes residen en la ciudad (INEC). La mayoría de los habitantes son de mestizos, otros provienen de entornos indígenas o afroecuatorianos que muestran una diversidad cultural dentro de la región.

En cuanto a la parroquia San Juan, se espera que tenga características similares al contexto general de Riobamba. Puede ser parte del área urbana de la ciudad y, por lo tanto, estaría sujeta a los patrones de desarrollo, infraestructura y servicios característicos de un entorno urbano en crecimiento (Rosero & Beltrán, 2021, pág. 21). La economía de la zona podría estar influenciada por actividades comerciales, industriales y agrícolas, que son comunes en esta región:



Ilustración 2-9: GAD parroquial San Juan.

Fuente: GoogleMaps (2024).

2.2.2. Productos agrícolas de la parroquia San Juan

Los productos agrícolas, frutos de la actividad primaria de la agricultura, engloban una diversidad de elementos derivados del cultivo, cosecha y cría de animales con el propósito de obtener alimentos, materiales y recursos (Salinas, 2022, pág. 43). Esta categoría abarca desde cereales, frutas, verduras, legumbres, hierbas y especias hasta productos de origen animal como carne, leche, huevos y lácteos. Además de estos alimentos, los productos agrícolas también comprenden materias primas como fibras textiles, madera y otros recursos forestales no madereros (Avilés, 2022, pág. 22).

La parroquia de San Juan, ubicada en Riobamba, Chimborazo, forma parte de una región de rica tradición agrícola. La geografía y el clima de esta zona favorecen el cultivo de una variedad de productos agrícolas (Aguilar *et al.*, (2021, pág. 52). Algunas de las marcas de venta al por menor que están entre las más populares en términos de número de productos vendidos incluyen:

2.2.2.1. *Papas*

La papa es un cultivo fundamental en la región andina de Ecuador, es un producto importante en la parroquia San Juan. Existen muchas variedades de papas que se cultivan en esta área, algunas de las cuales son autóctonas y únicas de la región (Taimal, 2019, pág. 26). Fueron descritos los tipos de papa presentes en la parroquia San Juan:

- Papa Criolla: Pequeña, amarilla y de forma irregular. Tiene una textura firme y un sabor ligeramente dulce. Es ideal para freír, hornear o cocinar al vapor.
- Papa Amarilla: También conocida como papa amarilla ecuatoriana, es de tamaño mediano a grande y tiene una piel y carne amarilla. Tiene un sabor suave y una textura cremosa cuando se cocina. Es perfecta para puré, sopas y guisos.
- Papa Huayro: Es una papa de tamaño mediano con piel púrpura o morada y carne blanca. Su sabor suave de uso común en platos de papas al horno, fritas o sopas.
- Papa Chola: Es una papa de tamaño mediano con piel rugosa y carne amarilla. Tiene un sabor terroso y se utiliza en una variedad de platos, como guisos, asados y purés.
- Papa Pastusa: Es una papa de tamaño grande con piel amarilla y carne blanca. Tiene textura firme y se usa para hacer papas fritas, cocidas o al horno.

Tabla 2-3: Propiedades organolépticas de las papas

Propiedades organolépticas	Descripción
Sabor	Las papas tienen un sabor característico, que puede variar ligeramente según la variedad y la forma de preparación. Suele tener un sabor suave y terroso, con matices ligeramente dulces o amargos según la variedad.
Textura	Tienden a tener una textura suave y tierna, si estas son hervidas, como en otros casos, mediante el uso del horno, pueden ser suaves por dentro y crujientes por fuera.
Color	Por lo general hay varios colores de presentación del tubérculo en estado natural, siendo morada, amarilla o roja, y estas coloraciones, afectan el método de preparación.
Aroma	Las papas huelen mucho más en la cocina, un olor; y uno puede distinguir. En realidad, las papas huelen a veces tan ricas, ya veces tan desagradable, dependiendo de cómo cocinan
Apariencia visual	El aspecto de las papas puede variar según la variedad y la madurez. Algunas patatas pueden tener una piel suave y brillante, lo que contrasta con otras cuya textura puede resultar áspera al tacto. También están disponibles en diferentes formas y tamaños; desde pequeños redondos hasta oblongos más grandes
Consistencia al cocinar	Las papas pueden o no mantener su definición, dependiendo también de la forma en que se cocinan. Por ejemplo, tienden a ser más blandas cuando se hierven, al contrario de cuando se hornean o fríen que les permite tener una costra dura debido al calor generado durante la cocción.
Sensación en boca	Masticar una papa cocida puede resultar agradable. Algunos de ellos pueden tener una ligera cremosidad mientras que otros pueden ser más firmes.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).



Ilustración 2-10: Variedad de papas autóctonas.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.2. *Maíz*

El maíz es un elemento recurrente de la gastronomía de la sierra ecuatoriana, tanto para uso humano, como animal. El mismo, posee cualidades de versatilidad para preparaciones diversas en la cocina (Quezada & Santillán, 2022, pág. 39). Este elemento posee las siguientes variedades:

- Maíz Blanco: variedad de gránulos claros y blancos, base para tortillas hechas con harina.
- Maíz morocho: este tipo se maíz presente granos de gran resistencia a la cocción, el cual, debe ser procesado para crear harinas.
- Maíz chocolate: posee cualidades de núcleos granulares cremosos y suaves, lo cual, le permite ser consumido fresco.
- Maíz negro: el mismo es distintivo, por presentar gránulos de color negro. Suele usarse para hacer bebidas.
- Maíz canguilero: este se emplea normalmente para crear 'popcorns'. Se caracteriza por tener partículas pequeñas y redondas que se agrietan cuando se calientan.

Tabla 2-4: Propiedades organolépticas del maíz

Propiedades organolépticas	Descripción
Color y Apariencia	El maíz puede presentar una amplia variedad de colores, que van desde el amarillo pálido hasta el dorado intenso. También puede encontrarse en tonos blancos, rojos y morados, dependiendo de la variedad. La apariencia de los granos de maíz puede variar en tamaño y forma, siendo comunes los granos elípticos y de textura rugosa.
Textura	Por lo general, el maíz presente estructuras granurales sucesivas y abundantes en hileras, siendo estos granos de superficie fuerte y de núcleo variable respecto a dureza.
Sabor	El sabor del maíz es distintivo. Este carácter distintivo puede describirse como dulce y terroso. El dulzor puede modificarse proporcionalmente según la variedad o incluso el estado de madurez, mientras que los granos de maíz pueden tener un sabor a nuez.
Aroma	El maíz tiene un olor típico, relacionado como aroma de tonos dulces. El mismo, puede cambiar de acuerdo a los métodos de cocción.
Sonido	Si se manipula o consume el maíz en forma de palomitas, el sonido de la explosión de los granos es una propiedad organoléptica única asociada con este cultivo.
Persistencia del Sabor	El sabor del maíz puede persistir en el paladar, dejando una sensación agradable después de ser consumido.

Fuente: Samaniego y Domínguez (2023).

2.2.2.3. Quinua

Este pseudocereal, originario de los Andes, ha resurgimiento en popularidad en los últimos años por su alto valor nutricional. Es probable que la parroquia San Juan sea parte de las zonas de cultivo de quinua en la región (López, (2022, pág. 53).

La quinua es el único alimento vegetal que provee de todos los aminoácidos esenciales para la vida del ser humano y en valores cercanos a los establecidos por la FAO, lo cual hace que la proteína de la quinua sea de excelente calidad; sus características nutritivas hacen que se equipare a la leche.

La quinua (*Chenopodium quinoa*) es un producto alimenticio de gran interés a nivel mundial debido a su excelente perfil nutricional y flexibilidad en diversas aplicaciones culinarias. Las propiedades sensoriales de la quinua, entendidas como las propiedades sensoriales que detectamos cuando la comemos, son cruciales para la percepción y aceptación de su sabor en la cocina (Cañón et al., (2021, pág. 5). El detalle de estas propiedades es el siguiente:

Tabla 2-5: Propiedades organolépticas de la quinua

Propiedades organolépticas	Descripción
Color y Apariencia	La quinua puede tener diversos colores, que van desde el blanco al rojo oscuro, pasando por tonos intermedios como el amarillo, el marrón y el negro. Su apariencia es similar a pequeñas semillas redondeadas.
Sabor	La quinua tiene un sabor único, descrito como sutilmente a nuez o avellana. Su perfil gustativo está impregnado de una esencia terrosa y natural que, aunque intrínsecamente reconocible, puede variar ligeramente en función de la variedad y del proceso de cultivo al que se somete.
Textura	Esta, presenta una textura de superficie dura y quebradiza, o sea, crujiente, al ser cocinada.
Aroma	Al aplicar la cocción, posee un aroma característico, en el que menos percibe, por el desprendimiento de propiedades aromáticas.
Volumen y Densidad	Cuando cocinas, el volumen de la quinua aumenta y se vuelve más ligero además de esponjosa. Por tanto, esta se convierte en una opción ideal para su uso en platos tales como ensaladas que requieren una textura más suelta y esponjosa.
Palatabilidad	La quinua se digiere fácilmente y tiene una sensación en boca agradable. Este pseudocereal es famoso por su ternura y se adapta bien a diferentes platos culinarios
Compatibilidad con otros Ingredientes	La quinua combina bien con una amplia gama de ingredientes, lo que la hace adaptable en recetas, ya sean saladas o dulces. Es un ingrediente versátil que servir de base para platos principales y en ensaladas, guarniciones o postres.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.4. *Melloco*

Los tubérculos de mellocos son una buena fuente de carbohidratos, los tubérculos frescos tienen alrededor de 85% de humedad, 14 % de almidones y azúcares y entre 1 y 2 % de proteínas, generalmente tiene alto contenido de vitamina C (Rojas, 2022, pág. 15).

Mellico, conocida botánicamente como *Ullucus tuberosus*, es una planta de la familia andina y se cultiva especialmente en varias regiones de América del Sur, incluido Ecuador (Chasiluisa, 2021, pág. 23). Este tubérculo tiene características sensoriales únicas que lo hacen destacar en la cocina regional. Estas son algunas de sus propiedades sensoriales:

Tabla 2-6: Propiedades organolépticas del mellico

Propiedades organolépticas	Descripción
Color y Apariencia	El mellico presenta una amplia variedad de colores, que van desde el blanco hasta tonalidades más intensas como el amarillo, naranja y rojo. Su forma es ovalada y suele tener una superficie lisa y brillante.
Textura	La textura del mellico despierta un interés particular por su complejidad sensorial. Cuando se cocina con precisión, su pulpa se transforma en una suavidad exquisita y una cremosidad seductora, dotándolo así de una versatilidad que lo hace idóneo para una variedad de preparaciones culinarias de alta calidad y refinamiento.
Sabor	En cuanto al sabor, el mellico revela una sutileza y delicadeza que cautiva el paladar con cada bocado. Su perfil gustativo, delicadamente matizado con un toque de dulzura, se entrelaza con matices terrosos y una leve nota a nuez en su estado natural, añadiendo una profundidad única a su carácter.
Aroma	A pesar de su rica composición sensorial, el mellico no se caracteriza por un aroma pronunciado o penetrante. Su fragancia, suave y equilibrada, se manifiesta de manera discreta y neutral, permitiendo que absorba y realce los sabores de los otros ingredientes con los que se combina durante la cocción.
Consistencia al Cocinar	La consistencia del mellico, por su parte, es una expresión de su adaptabilidad culinaria. Puede mantener una firmeza tierna al ser sometido a cocción por ebullición o vaporización, pero también puede transformarse en una textura más suave y untuosa al ser utilizado en purés o guisos, manifestando así su capacidad de adaptarse a diversas técnicas culinarias con maestría.
Potencial Culinario	Gracias a sus notables propiedades organolépticas, el mellico se erige como un ingrediente indispensable en la cocina ecuatoriana. Desde sopas hasta guisos y ensaladas, su presencia es fundamental en una amplia variedad de platos, destacando especialmente en preparaciones emblemáticas como el "mote pillo", donde se combina con maestría con otros ingredientes para ofrecer una experiencia culinaria inolvidable, repleta de sabor y tradición.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.5. *Cuy*

Popularmente conocido como conejillo de indias, es un roedor típico de la región andina, en cual es empleado frecuentemente en platos tradicionales. El mismo posee cualidades nutricionales de gran importancia para la gastronomía regional, debido a su bajo contenido en colesterol y sodio, propiedades idóneas a nivel proteico y grasas, al ser una variedad de carne magra (Estrada & Velastegui, 2021, pág. 130).

Tabla 2-7: Propiedades organolépticas del cuy

Propiedades organolépticas	Descripción
Sabor	El sabor del cuy es único y se describe como una combinación de carne de ave y cerdo, aunque más cercano al sabor de las aves de corral. Tiene un sabor distintivo que puede variar ligeramente dependiendo de la alimentación del animal y de las preparaciones culinarias empleadas.
Textura	Se caracteriza por tener similitudes a la carne de pollo, destacando especialmente entre sus partes, el uso de la pechuga y los muslos.
Aroma	Estos roedores, poseen aromas característicos y no desagradables en estado natural previos a la preparación, siendo asimilados como olores suaves.
Color	La piel y la grasa del animal pueden dar tonos de coloración oscura, sobre todo según la edad o la raza, aunque la carne suele ser blanca o cremosa.
Jugosidad	Cuando se cocina con precisión, el cuy puede adquirir una jugosidad notable, realzando su palatabilidad y haciéndolo especialmente placentero al consumirlo.
Sabor de la grasa	La grasa del cuy, en ciertas preparaciones, añade un toque distintivo y apreciado. No obstante, la cantidad de grasa que presenta el animal varía según su edad y dieta, lo que influye en su sabor y textura.
Sabor de la piel	Además, si se cocina de manera adecuada, la piel del cuy puede adquirir una textura crujiente y un sabor agradable que complementa la suavidad de la carne, añadiendo así una dimensión adicional al disfrute culinario.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.6. Mashua

La mashua, *Tropaeolum tuberosum*, arraigada en los Andes durante siglos, es un tesoro culinario con propiedades organolépticas distintivas. Su sabor, aroma, textura y apariencia visual reflejan la esencia de la región andina (Saá, 2019, pág. 19). Cada aspecto sensorial cuenta una historia de conexión con la tierra y la cultura local, transmitiendo la riqueza de sus orígenes. La mashua no solo nutre el cuerpo, sino que también alimenta el alma, siendo un vínculo tangible entre la naturaleza y las comunidades andinas.

La mashua tiene un alto contenido de carbohidratos (11 % en base fresca), alto contenido de ácido ascórbico. El contenido de proteína puede variar de 6,9 a 15,9 % en base seca, las gentes andinas

creen que los tubérculos cocinados son especialmente buenos para las enfermedades del hígado y los riñones (Arana & Bermúdez, 2021, pág. 32).

Tabla 2-8: Propiedades organolépticas de la Mashua

Propiedades organolépticas	Descripción
Sabor	La mashua presenta una combinación única de sabores que varían según la variedad y el grado de madurez. Puede tener un sabor ligeramente picante y terroso, similar al rábano picante, o más suave y dulce cuando se cocina adecuadamente. Esta variabilidad en el sabor permite una versatilidad culinaria interesante y ha llevado a su integración en diversas preparaciones tradicionales de la cocina andina.
Aroma	La mashua emite un ligero olor que se puede percibir al manipular los tubérculos frescos. Este aroma es suave y distintivo, a menudo descrito como herbáceo y ligeramente especiado, lo que contribuye a su identificación en la cocina.
Textura	Los tubérculos pueden variar desde ser firmes y crujientes hasta suaves y cremosos cuando se cocinan. Su versatilidad de texturas lo convierte en un ingrediente valioso en diversas preparaciones culinarias, que van desde ensaladas hasta guisos y purés.
Apariencia visual	Los tubérculos de mashua presentan una gama de colores que van desde el blanco hasta el amarillo, pasando por tonos de rojo y púrpura. Su forma es irregular y alargada, con protuberancias y raíces secundarias que le confieren una apariencia distintiva.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.7. Oca

La oca es un tubérculo perteneciente a la familia de las Oxalidáceas, ampliamente cultivado en diversas regiones del mundo. Sus propiedades organolépticas se refieren a las características sensoriales que se pueden percibir a través de los sentidos, como el gusto, el olfato, la textura y el color (Ore *et al.*, (2020, pág. 7). Posteriormente, fueron desglosadas las variedades de oca:

- Oca Blanca: se caracteriza por un color blanco acentuado de semejanza lechosa, mientras que la piel, por lo general, puede llegar a tener tonalidades amarillentas. Por lo general, dicha pulpa es asada o hervida, para explotar las percepciones dulces de la misma.
- Oca Amarilla: esta variedad en particular presenta tonalidades amarillas o doradas, conservando la capacidad versátil de transformarse para fines culinarios

- Oca Roja: la superficie de esta variedad de tubérculo es de color rojizo, mientras que la pulpa tiende a ser amarillenta. Por lo cual, su tonalidad tiende a acompañar elementos de asados, incluso, aportando sabores de percepción dulce.
- Oca Morada: Posee un color particular, el cual, por lo general, tiende a tener tonalidades entre amarillas, moradas o blancas. Aunque su sabor es similar al de otras variedades, su aspecto visual la hace ideal para platos que buscan un toque distintivo.

Tabla 2-9: Propiedades organolépticas de la Oca

Propiedades organolépticas	Descripción
Sabor	La oca presenta una amplia variabilidad. Puede tener un sabor ligeramente ácido, similar al de las manzanas verdes, o más dulce, dependiendo de la variedad y las condiciones de cultivo. Algunas variedades de oca también pueden tener un ligero toque picante o amargo, lo que agrega una dimensión adicional a su perfil de sabor.
Aroma	Es suave y característico, a menudo descrito como fresco y herbáceo. Aunque no es particularmente pronunciado, puede ser percibido al manipular los tubérculos frescos.
Textura	Cuando se come cruda es firme y crujiente pero cuando se cocina se vuelve más suave y cremosa, como una patata, lo que la hace apta para una amplia gama de preparaciones culinarias.
Visualmente	La oca es reconocida por la diversidad de colores que pueden exhibir sus tubérculos, que van desde el blanco y el amarillo hasta tonos más oscuros como el rojo o el morado. Su forma ovalada y la textura áspera de su piel, a menudo moteada, las hacen fácilmente distinguibles visualmente.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.8. *Cebada*

La cebada es un alimento excelente para aquellas personas que quieran adelgazar, ya que además de ser un laxante natural mejora el aspecto de la piel, así como la salud del sistema nervioso debido a su contenido en vitamina B3 (Barreto, 2021, pág. 26). Posee un almidón formado por carbohidratos complejos que se van absorbiendo poco a poco sin peligro de que se conviertan en grasa corporal además tiene un alto nivel de fibra, por lo que alivia los problemas de estreñimiento y colabora en la disminución del colesterol malo mediante la reducción de lipoproteínas (González, 2020, pág. 37). Mantiene el equilibrio del agua corporal debido a su contenido en minerales, evitando tanto la retención de líquidos como la deshidratación.

Tabla 2-10: Propiedades organolépticas de la Cebada

Propiedades organolépticas	Descripción
Sabor	La cebada tiene un sabor suave y ligeramente dulce. Cuando se cocina, el sabor puede volverse más pronunciado y agradable, lo que la hace una base versátil para sopas, guisos y otros platos. Algunas variedades de oca también pueden tener un ligero toque picante o amargo, lo que agrega una dimensión adicional a su perfil de sabor.
Aroma	El delicado y terroso aroma inherente a la cebada se despliega con plenitud durante el proceso de cocción, desempeñando un papel esencial en la percepción del sabor en platos donde este grano ocupa un lugar destacado.
Textura	Una vez sometida al calor, la cebada se transforma, revelando una textura tierna que, al ser mordida, ofrece una resistencia delicada, proporcionando así una experiencia sensorial gratificante, especialmente en la composición de sopas y ensaladas.
Color	En su forma cruda, la cebada exhibe una paleta de colores que abarca desde el blanco hasta el dorado, pero al ser sometida al proceso culinario, su apariencia se modifica al absorber líquidos y expandirse, adquiriendo una tonalidad más opaca y suave.
Apariencia visual	Las diminutas semillas de cebada, con su perfil ovalado y tamaño reducido, experimentan una metamorfosis al ser cocidas: aumentan su volumen y adoptan una forma más redondeada y plena, transformándose completamente en el plato final.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.9. Berro

Esta, es una planta que es hallada normalmente en entornos acuáticos, la cual es deseada por generar aportes de sabores con percepciones dulces y picantes. De las mismas, son consumidas las hojas, las cuales son sensorialmente satisfactorias, conforme a los descrito por Tul & Vera (2022, pág. 21):

Tabla 2-11: Propiedades organolépticas del berro.

Propiedades organolépticas	Descripción
Sabor	El berro tiene un sabor distintivo que puede describirse como ligeramente picante o picante, similar al rábano. Esta característica es una de las razones por las que el berro es apreciado en la cocina, ya que añade un toque de intensidad a los platos.
Aroma	El aroma único de las hojas de capuchina es agradable, y un signo de su frescura y calidad.
Textura	Se caracteriza por una textura con dureza típica, con cualidades versátiles de firmeza.
Color	Por lo general, tienden presentar hojas de coloración verde oscuro, con percepción de brillo, cuando las hojas son frescas y jóvenes.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

Estas propiedades organolépticas hacen del berro un ingrediente interesante y versátil capaz de impartir textura y sabor a una amplia gama de platos en la cocina, además de que su perfil organoléptico único lo distingue en muchas preparaciones culinarias (Franco, 2020, pág. 53).

2.2.2.10. Paico

El paico, cuyo nombre científico es *Chenopodium ambrosioides*, es una planta herbácea originaria de América Latina que se utiliza tanto en la cocina como en la medicina. Las propiedades organolépticas son todas las características sensoriales que uno percibe a través de los sentidos; cuentan como el sabor, el olor y la textura cuando se consume. Es una hierba siempreverde muy olorosa; Puede medir de 50 cm a 80 cm de altura. (Banchon & Poma, 2023, pág. 56). Los tallos son erguidos, ramificados y peludos. La disposición de las hojas es alterna, son lanceoladas, de bordes dentados, de 2 cm de largo. Las flores son verdes, agrupadas en espigas compactas.

Tabla 2-12: Propiedades organolépticas del paico.

Propiedades organolépticas	Descripción
Sabor	El paico tiene un sabor distintivo, que puede describirse como ligeramente amargo y picante. Esta característica aporta un perfil de sabor único a los platos en los que se utiliza.
Aroma	El paico, con sus hojas finas y delicadas, desprende un aroma intenso que oscila entre lo herbal y lo terroso, creando una experiencia sensorial única que contribuye significativamente a su reconocimiento y aprecio.
Textura	Estas hojas, al ser masticadas, liberan sus compuestos aromáticos y sabores de manera sutil pero penetrante, añadiendo una dimensión distintiva y compleja a los platos en los que se utilizan, enriqueciendo así la experiencia gastronómica con su presencia característica y su elegante fragancia.
Color	Cuando están frescas, las hojas del paico exhiben un color verde intenso y vibrante, señalando su estado óptimo para su consumo.

Fuente: Samaniego & Domínguez (2023).

2.2.2.11. *Trucha*

La trucha, miembro de la familia Salmonidae, es un pez de agua dulce que habita en ríos, lagos y lagunas de la región andina del Ecuador, particularmente en las provincias de, Chimborazo, Azuay y Loja en Carchi, Imbabura, Pichincha, Cotopaxi. y Tungurahua. Se alimenta de insectos, crustáceos, moluscos y otros peces y se caracteriza por un cuerpo alargado, comprimido y cubierto de pequeñas escamas (Alvarez et al. (2022, pág. 2). Su color varía según especie, hábitat y dieta, mostrando tonos plateados, rosados, rojos o amarillentos con manchas negras, rojas o marrones. La carne de la trucha es blanca, rosada o roja, firme, jugosa y sabrosa. Se puede preparar de diversas formas, como hornear, cocinar al vapor, asar, sofreír, sofreír, ahumar, etc.

2.2.2.12. *Haba*

El haba, es una legumbre perteneciente a la familia de las plantas herbáceas, típica de presentar vainas de coloración verde y longitud proporcionada, además de semillas integradas. Al florecer, estas presentan color combinado, con tonalidades rosadas y blancas. Por lo general, son halladas en las provincias de Bolívar, Carchi, Cotopaxi, Loja, entre otros, y se comen secos o frescos (Salinas, 2022, pág. 37).

2.2.2.13. *Remolacha*

La remolacha, cultivada en las regiones andinas del Ecuador, destaca por su raíz bulbosa de colores intensos como rojo, morado, amarillo o blanco. Su pulpa dulce y jugosa, junto con hojas comestibles de tonalidades variadas, ofrece una experiencia sensorial completa. Versátil, se consume cruda o cocida, en ensaladas, jugos, cremas, sopas, purés, vinagretas, mermeladas, postres y como colorante en diversas preparaciones culinarias. Sus propiedades organolépticas, junto con su potencial medicinal, requieren un consumo moderado y supervisado. La remolacha, más que una hortaliza, es una fuente de inspiración para la creatividad gastronómica, añadiendo sabor y color a la mesa (Palacios & Pazmiño, 2022, pág. 51).

2.2.2.14. *Uvilla*

La uvilla, fruta de la familia de las solanáceas, prospera en las regiones andinas del Ecuador, desde Carchi hasta Loja. Su arbusto, de hasta un metro de altura, da lugar a frutos redondos y pequeños, envueltos en un cáliz verde que se abre al madurar, revelando una pulpa naranja con diminutas semillas. Con un sabor agridulce y refrescante, y una textura suave y jugosa, la uvilla se consume fresca o seca, entera o partida, sola o en acompañamientos. Sus aplicaciones culinarias

son variadas, desde mermeladas hasta helados, explorando un abanico de posibilidades gastronómicas (Tul & Vera, 2022, pág. 10).

2.2.3. Importancia cultural y económica de los productos agrícolas locales de la parroquia San Juan

El enorme significado de los productos agrícolas locales de la Parroquia San Juan se expresa significativamente en el entorno sociocultural y el dinamismo económico de esta comunidad. Desde el punto de vista agronómico, en esta parroquia existen las condiciones edafoclimáticas óptimas para el cultivo de variedades endémicas de alto valor nutricional y sensorial (Cuadrado, 2023, pág. 22). La adaptabilidad de los cultivos locales a este ecosistema específico no solo garantiza una producción sostenible, sino que también contribuye a la conservación de la diversidad genética, elemento fundamental en la seguridad alimentaria global.

Desde el punto de vista cultural, los productos agrícolas de la parroquia San Juan se erigen como pilares fundamentales de la identidad local (Cuadrado, 2023, pág. 43). Estos alimentos endémicos siempre han tenido un lugar en sus tradiciones culinarias y fiestas comunitarias sirviendo como medio a través del cual se fortalecen los vínculos culturales haciendo que los sanjuaneños se sientan unidos.

En términos económicos, los productos agrícolas locales constituyen el motor clave de la economía de la parroquia. Es a través de la venta de estos alimentos en los mercados locales y regionales que los agricultores locales obtienen ingresos fomentando así el empleo (Rosero & Beltrán, 2021, pág. 11). Además, la producción agrícola sostenible promueve la gestión responsable de los recursos naturales evitando la degradación del suelo y fomentando prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente.

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Diseño de investigación

El diseño de investigación es el plan o la estrategia que se sigue para responder a las preguntas de investigación. El diseño de investigación define los objetivos, las hipótesis, las variables, los métodos, las técnicas, los instrumentos, la población, la muestra y el análisis de datos de la investigación. El propósito del diseño de investigación es garantizar la validez, la confiabilidad y la ética de la investigación (Avello et al., (2019, pág. 21).

En cuanto al diseño adaptado a la investigación, se estableció uno de carácter cuasiexperimental, el definir un grupo controlado, mediante un criterio estandarizado, prescindiendo totalmente del factor del azar. A través de mismo, se persigue, la integración de elementos de laboratorio para el procesamiento de la información característica de los elementos autóctonos, considerando las variables de sabor, color, olor y textura; mientras que es cuasi, porque no se genera una profundización físico-química holística, sino más bien, un estudio se elementos de carácter de las disciplinadas mencionadas, según la corresponsabilidad del tema (Llerena, (2023, pág. 14). Posterior a ello, fueron generadas las comparaciones según la consideración medible de los expertos, mediante el uso de las escalas hedónicas, traduciendo de esa manera las valoraciones organolépticas y apropiadas para la cocina y el consumo

El diseño cuasiexperimental permitió evaluar la hipótesis de que la aplicación de técnicas de cocina molecular a los productos agrícolas de la parroquia San Juan mejora la calidad y la diversidad de la oferta gastronómica local (Avello et al., (2019, pág. 26).

3.2. Tipo de investigación

De acuerdo a las estipulaciones de metodológicas de Arias y Cobinos (2021, pág. 19), el tipo de investigación involucra la definición técnica a abordar y aplicar sobre el tema de investigación, considerando así, desde el enfoque, hasta las técnicas a desarrollar, estableciendo límites marcados sobre la amplitud del estudio.

Para esta investigación se utilizó un tipo de investigación descriptivo, que, en primer lugar, busca identificar los productos agrícolas de la parroquia, considerando sus características nutricionales, organolépticas y culturales (Arana & Bermúdez, 2021, pág. 32). Este paso es esencial para determinar

la viabilidad y adecuación de aplicar técnicas de cocina molecular a estos productos específicos. Posteriormente, se pretende elaborar preparaciones innovadoras mediante estas técnicas culinarias avanzadas, incorporando así la cocina molecular vanguardia a la tradición local. Finalmente, se propone evaluar las características la aceptabilidad de las creaciones gastronómicas resultantes, utilizando una escala hedónica como herramienta de medición, donde este análisis permitió comprender la aceptación y preferencias del público frente a la propuesta de cocina molecular, cerrando el ciclo descriptivo al proporcionar una visión integral de la aplicación de estas técnicas en el contexto agrícola y gastronómico de la parroquia San Juan (Llerena, (2023, pág. 45).

3.3. Enfoque

El enfoque se refiere a la perspectiva teórica o metodológica adoptada al abordar un problema de investigación. Dependiendo del tipo de datos, análisis e interpretación que se haga en una investigación, puede ser cuantitativa, cualitativa o mixta. El enfoque orienta sobre el diseño, métodos, técnicas e instrumentos del estudio (Mucha et al., (2021, pág. 20).

Para esta investigación se utilizó un enfoque mixto, que combina elementos del enfoque cuantitativo y del enfoque cualitativo, integrando datos numéricos y datos verbales, así como técnicas e instrumentos de ambos enfoques. El enfoque mixto permitió obtener una visión más completa y holística del problema de investigación, complementando la medición objetiva y la comprensión subjetiva de las variables y los fenómenos involucrados (Vasco et al., (2019, pág. 6).

3.4. Métodos de investigación

Los métodos utilizados en la investigación comprenden procedimientos y técnicas que se aplican en la recopilación, procesamiento y análisis de datos para un estudio de investigación. Existen métodos experimentales, transversales, de análisis de documentos entre otro tipo de métodos que se utilizan en la investigación. La selección de los métodos de investigación está determinada por el diseño, la naturaleza y el enfoque, además de los objetivos del estudio (Mucha et al., (2021, pág. 17).

Para esta investigación se utilizarán los siguientes métodos de investigación:

3.4.1. Método experimental

El método de investigación cuasiexperimental consiste en aplicar un tratamiento a un grupo de sujetos o elementos, y comparar los resultados con otro grupo que no recibe el tratamiento, pero que comparte características similares (Díaz, 2019, pág. 31). En este caso, el tratamiento consiste en aplicar técnicas de cocina molecular a los productos agrícolas de la parroquia San Juan, y el grupo experimental estuvo formado por los consumidores que degustan las preparaciones innovadoras elaboradas con dichos productos. El grupo de control está formado por los consumidores que degustan las preparaciones tradicionales. En dicho método, el factor clave es la valoración de aceptabilidad de las preparaciones, medida mediante una escala hedónica (García, 2019, pág. 55).

3.4.2. Método fenomenológico

El método de investigación fenomenológico es un enfoque cualitativo que se basa en la descripción de la esencia o el significado de un fenómeno, a partir de la descripción de las experiencias vividas por las personas que lo han experimentado. El propósito de este método es comprender la realidad humana desde la perspectiva de los sujetos, respetando su subjetividad y singularidad (Mucha et al., (2021, pág. 48). Para esta investigación se utilizó el método fenomenológico, para complementar la información del método experimental, la evaluación de características organolépticas y la encuesta de satisfacción y preferencia. El método fenomenológico se aplicará a un grupo de consumidores de la parroquia San Juan, que hayan degustado las preparaciones gastronómicas elaboradas con las técnicas de cocina molecular y los productos agrícolas de la parroquia San Juan (López, (2022, pág. 39).

3.4.3. Método de análisis documental

El referido método, consiste en examinar y extraer información relevante de documentos escritos o audiovisuales, relacionados con el problema de investigación (Mucha et al., (2021, pág. 57). El método de análisis documental se aplicó mediante una revisión bibliográfica, donde se consultará fuentes primarias y secundarias, como libros, artículos, tesis, informes, normas, entre otros, sobre los temas de cocina molecular, productos agrícolas, características organolépticas, satisfacción y preferencia del consumidor, y oferta gastronómica local (Tul & Vera, 2022, pág. 67).

Por ejemplo, un artículo de Romero (2020, pág. 27), realiza un exhaustivo análisis documental para explorar la profundidad histórica, cultural y culinaria de Loya. Este minucioso enfoque les permite profundizar en las arraigadas tradiciones gastronómicas de la región y estudiar detenidamente la dinámica del mercado y la competencia. Por eso hemos desarrollado un programa culinario de

vanguardia que respeta los sabores de los antepasados de Loja, y los eleva a nuevas alturas, mezclándolos con métodos de cocina innovadora. Este estudio marca un punto de inflexión en la historia de la gastronomía regional, ya que encarna el potencial transformador de los métodos cuasiexperimentales, entrelazando el patrimonio cultural y la creatividad culinaria.

Para culminar, se tomaron en cuenta, aspectos de desarrollo conforme a los procedimientos de innovación establecidos en la publicación de López y Albán (2023, pág. 25), los cuales enriquecen la literatura científica contextual, para la creación generada a partir de diversos ingredientes naturales.

3.4.4. Método hermenéutico

El método de investigación hermenéutica es un enfoque cualitativo basado en la interpretación del sentido de una intención relativa al texto, con capacidad de comprender el contexto histórico, cultural y social en el que fue producido. El objetivo es comprender la vida humana tal como la capta el escritor en esta perspectiva teniendo en cuenta su situación o diseño (Díaz, 2019, pág. 74). Para este estudio se utilizó el método de investigación hermenéutica, con el objetivo de complementar la información obtenida a través del método experimental, evaluación de características organolépticas y encuesta de satisfacción y preferencia. El método hermenéutico se aplicó a las transcripciones de entrevistas en profundidad que se realizaron a consumidores de la Parroquia de San Juan que habían degustado preparaciones culinarias elaboradas mediante técnicas de cocina molecular y productos agrícolas de la Parroquia de San Juan (Lara, 2023, pág. 21).

3.5. Población y muestra

La población, es el conjunto de elementos o unidades de análisis que comparten una o más características comunes y que son objeto de estudio en la investigación. La muestra es el subconjunto de la población que se selecciona mediante un procedimiento de muestreo, para obtener información representativa de la población. La población y la muestra se definen de acuerdo al diseño, al tipo, al enfoque y a los objetivos de la investigación (Arias & Covinos, 2021, pág. 45).

Para esta investigación se definirán las siguientes poblaciones y muestras:

3.5.1. Población y muestra de productos agrícolas de la parroquia San Juan

La población correspondiente a los criterios de productos agrícolas de la parroquia San Juan, confiere a cada uno de los elementos típicos cultivables de la localidad. En relación al tipo de muestreo, se adoptó uno de tipo no probabilístico, a través de la fijación sobre los productos disponibles en el mercado local, conformando un total de 10 de estos, para desarrollar la propuesta gastronómica empleando cocina molecular (Díaz, 2019, pág. 61).

3.5.2. Población y muestra de consumidores de la parroquia San Juan

La población objetivo comprende a los residentes de la parroquia San Juan que consumen o podrían consumir los platillos elaborados con productos agrícolas locales y técnicas de cocina molecular. La muestra se compone de dos grupos de control: el primero está integrado por habitantes seleccionados aleatoriamente de la parroquia San Juan, mientras que el segundo corresponde a voluntarios que deseen probar los platillos, seleccionados aleatoriamente. En conjunto, estos dos grupos suman un total de 10 personas, asegurando así la representatividad y la imparcialidad en la evaluación de satisfacción y preferencia de las preparaciones gastronómicas (Mucha et al., (2021, pág. 45).

3.6. Técnicas e instrumentos de investigación.

Los métodos de investigación se definen como métodos o habilidades para aplicar métodos de investigación y obtener resultados consistentes con las hipótesis propuestas. Las herramientas de investigación, por otro lado, son los recursos o medios utilizados para aplicar estos métodos y registrar datos de investigación. Por tanto, la elección de los métodos y herramientas de investigación se basa en el diseño, tipo, métodos y objetivos específicos de la investigación (Díaz, 2019, pág. 48).

Para esta investigación se utilizaron las siguientes técnicas e instrumentos de investigación:

3.6.1. Evaluación de escala hedónica

La técnica empleada implica una exhaustiva valoración de las propiedades sensoriales de las preparaciones gastronómicas mediante técnicas de cocina molecular. Utilizando un panel sensorial y análisis instrumental, se evalúa el color, sabor, textura y presentación de los platos. El panel sensorial, conformado por individuos, usa una escala de 7 puntos para su evaluación hedónica. Este enfoque subjetivo se complementa con mediciones objetivas del análisis instrumental (Palacios & Pazmiño, 2022, pág. 43). Ambos métodos permiten una comprensión profunda de la calidad y aceptabilidad de las preparaciones, especialmente las elaboradas con productos

agrícolas de la parroquia San Juan (Llerena, (2023, pág. 31). Esta metodología multidimensional no solo proporciona una visión detallada de la experiencia culinaria, sino que también explora la intersección entre la ciencia y el arte culinario. Ver anexo 1.

3.6.2. Encuesta de satisfacción y preferencia

El método implica recopilar información de una muestra representativa de los consumidores de la parroquia San Juan mediante cuestionarios estandarizados. El instrumento utilizado fue la Encuesta de Satisfacción y Preferencias, que contiene preguntas cerradas y abiertas relacionadas con hábitos y expectativas de consumo, percepción gastronómica y datos sociodemográficos (Palacios & Pazmiño, 2022, pág. 52). El propósito de este cuestionario es determinar el nivel de satisfacción y preferencia del consumidor por delicias producidas con tecnología de gastronomía molecular y productos agrícolas locales, e identificar los factores que influyen en su elección y consumo (Franco, 2020, pág. 43). Consulte el Apéndice 2 para obtener más detalles. Ver anexo 2.

3.6.3. Entrevista

La entrevista es una técnica de examen que consiste en obtener información de una o más personas a través de una conversación dirigida por un entrevistador, quien formula preguntas abiertas o semiabiertas sobre temas de investigación (Arias & Covinos, 2021, pág. 43). El instrumento de entrevista utilizado es una guía de entrevista, este es un documento que contiene preguntas a abordar durante la entrevista, así como instrucciones para el entrevistador. El propósito de la entrevista es profundizar en aspectos cualitativos de la investigación explorando opiniones, actitudes, motivaciones, experiencias y percepciones de los entrevistados (López, (2022, pág. 52). Ver anexo 3.

Se aplicó una entrevista de investigación para complementar la información recopilada de la encuesta de satisfacción y preferencia, así como el análisis de documentos. También se desarrolló la entrevista a algunos expertos en cocina molecular y gastronomía local quienes podrán aprovechar su información, consejos y opiniones sobre la propuesta de cocina molecular sobre productos agrarios de la parroquia de San Juan (Quezada & Santillán, 2022, pág. 64).

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Identificación de los productos de la parroquia San Juan

4.1.1. Selección de los productos de la parroquia San Juan para uso de la cocina molecular

En base a criterios nutricionales, organolépticos y culturales, se seleccionó los siguientes productos de la parroquia San Juan para integrar en la cocina molecular:

Tabla 4-1: Productos seleccionados para la propuesta

Producto	Justificación
Quinua	Reconocida por su alto contenido proteico, la quinua ofrece una versatilidad única en textura, lo que la convierte en una opción ideal para experimentar con técnicas avanzadas de cocina molecular, como esferificaciones y gelificaciones. Su capacidad para absorber líquidos y formar geles la hace indispensable en la creación de platos innovadores y visualmente impactantes.
Melloco	La consistencia gelatinosa del melloco lo convierte en un ingrediente fascinante para explorar en el ámbito de la gastronomía molecular. Su capacidad para mantener formas esféricas mediante técnicas de esferificación lo hace especialmente interesante para crear platos con presentaciones únicas y sorprendentes.
Berro	Con su sabor intenso y distintivo, los berros añaden complejidad a los platos, especialmente en la cocina molecular. Sus cualidades lo hacen ideal para la extracción de sabores y la creación de emulsiones que mejoran la experiencia gastronómica, abriendo nuevos horizontes en la innovación culinaria.
Trucha	La trucha tiende a ser un elemento muy deseado al ser un componente en representación de las carnes blanca y pescados. El mismo permite la creación de platos muy apreciados, tales como el sous vide.
Remolacha	Además de ser una fuente natural de pigmentos para infusiones y geles, la remolacha agrega un contraste de dulzura que complementa sabores ácidos en platos moleculares. Su versatilidad y riqueza nutricional la convierten en un elemento indispensable para la innovación gastronómica.
Uvilla	Las uvillas, permiten crear excentricidades sensoriales al explotar las cualidades de estas sobre postres, mediante la aplicación de esferificación.
Haba	De textura cremosa, el frijol es bastante versátil en la cocina molecular. Desde purés esferificaciones hasta emulsiones, su capacidad de adaptarse a numerosas técnicas culinarias lo convierte en una opción fascinante para la innovación gastronómica.

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

En conclusión, la variedad de elementos autóctonos seleccionados proporciona un nutrido abanico de opciones para enriquecer y satisfacer las expectativas de las variables de sabor, olor, color y textura, sino que también, son elementos que presentan una alta capacidad de adaptación mediante los procesos de alteración de la cocina molecular, para crear una propuesta de interés y calidad.

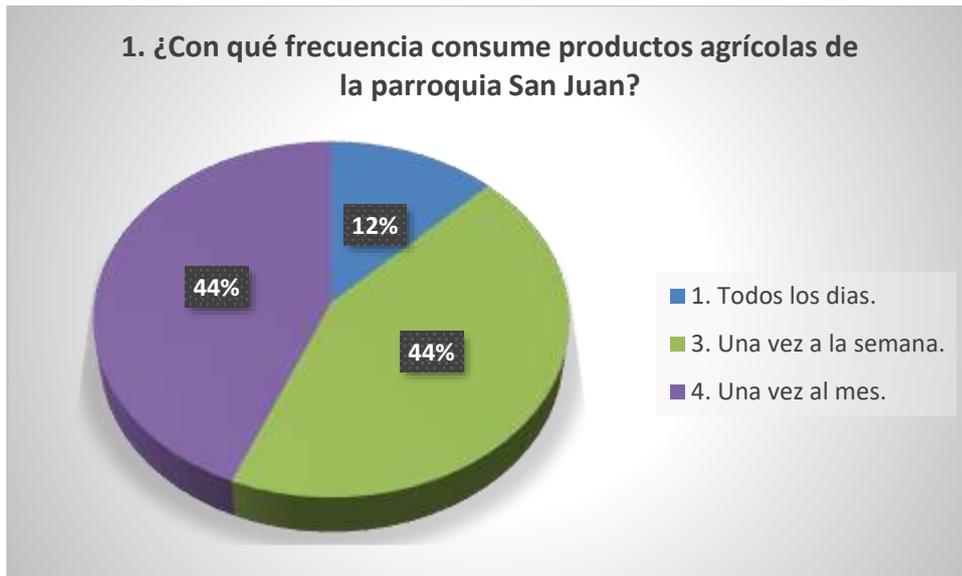


Ilustración 4-1: Pregunta 1 del cuestionario de preferencias

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

Los datos presentados en la ilustración 4-1 revelan un panorama equilibrado en cuanto a la frecuencia de consumo de productos agrícolas de la Parroquia San Juan. Un 44% de los encuestados reporta consumirlos una vez al mes, mientras otro 44% lo hace semanalmente. Por otro lado, un modesto 12% declara consumirlos diariamente. Esta distribución uniforme sugiere una participación significativa en todos los niveles de consumo, reflejando una diversidad de hábitos alimenticios arraigados en la comunidad. Desde aquellos que los disfrutan esporádicamente hasta los que los integran en su dieta diaria, estos datos subrayan la valoración y apreciación de los productos agrícolas locales en la vida cotidiana de los habitantes de la Parroquia San Juan.

En relación con la cocina molecular, estos resultados podrían tener implicaciones interesantes. Por ejemplo, se puede inferir que hay una oportunidad para explorar y promover la cocina molecular utilizando los productos agrícolas de la Parroquia San Juan, dado que existe un interés y una base de consumidores ya establecida.



Ilustración 4-2: Pregunta 2 del cuestionario de preferencias

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

En cuanto a la ilustración 4-2, sobre la preferencia particular de los productos autóctonos, se demostró que en un 30%, se prefieren las papas, seguido del 20% con la mashua y la quinua, luego, con el 10% se determinaron, el cuy, el melloco y el maíz.

Desde una perspectiva interpretativa de los resultados de la ilustración 4-2, se determinó que, en mayoría de apoyo por los consultados, es decir, el 30% de ellos, de preferencia, las papas son los elementos más utilizados en la elaboración de elementos gastronómicos de la localidad. Estos resultados, permiten otorgar protagonismo sobre los tubérculos para el desarrollo de la propuesta.

4.2. Preparaciones innovadoras mediante técnicas culinarias básicas y de vanguardia

4.2.1. *Platillos de productos autóctonos desarrollados con cocina molecular*

A continuación, y con base a las evidencias presentadas en el anexo 34, hasta el recurso 59, fueron desglosados a nivel de detalle los platillos que involucraron los elementos autóctonos de la parroquia, según las recetas de: cuy al persillade, quinoto de trucha y mousse de mashua, considerando cada desarrollo para un total de 10 comensales:

Estos platillos fueron seleccionados por el nivel de integración de los elementos típicos y disponibles de la parroquia, además de considerar el valor de aporte gastronómico, permitiendo combinar de forma homogénea, elementos de sinergia importantes, tales como la versatilidad de la raíz de mashua, los filetes de trucha, y las croquetas de cuy. Finalmente, los recursos

presentados reúnen características muy deseadas para los locales, a nivel nutricional, aromático, y degustación, idóneos para la experimentación.

4.2.2. *Técnicas avanzadas de cocina molecular aplicadas*

Para generar una propuesta de valor apreciable mediante el platillo del quinoto de trucha, se establecieron las siguientes técnicas de la cocinar molecular:

- Espuma de aguacate con hierba buena: a través del uso de capsulas de nitrógeno se genera una emulsión entre estos elementos, para crear un elemento que destaque sensorialmente a nivel aromático, con olores frescos y naturales.
- Tapioca reventada: la cualidad principal al incorporar este elemento consiste en explotar la textura creando contrastes únicos, mediante el uso de la gelificación, alcanzando percepciones quebradizas y crujientes.
- Falso espagueti: esta técnica permite elaborar fideos a través de la remolacha, permitiendo de manera versátil, la adaptabilidad mediante gelificación, para generar percepciones estéticas de alto impacto.

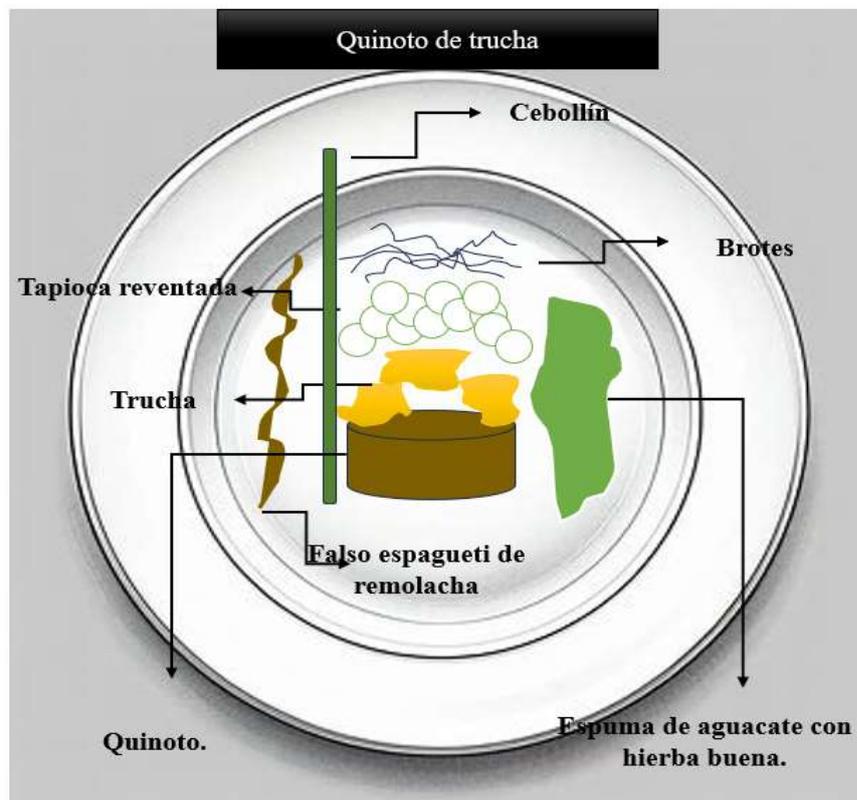


Ilustración 4-3: Boceto de quinoto de trucha.

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

En cuanto al cuy al persillade con acompañamiento de croquetas de ocas, se emplearon las siguientes técnicas:

- Esferificación de ají: la cualidad sensorial que destaca de estas es la capacidad de crear núcleos de sabor de ají, concentrados, mediante la gelificación, lo cual añade tonos intensos de explosión de sabores.
- Persillade: esta técnica, la cuales ajena a los principios moleculares, destaca por integrar minuciosamente, elementos de aromas específicos y sabores, que convengan de forma específica al cuy a las croquetas.
- Papeles: de forma particular, se empleó la cocción a baja temperatura, de los silpat de pure hasta alcanzar texturas crujientes.

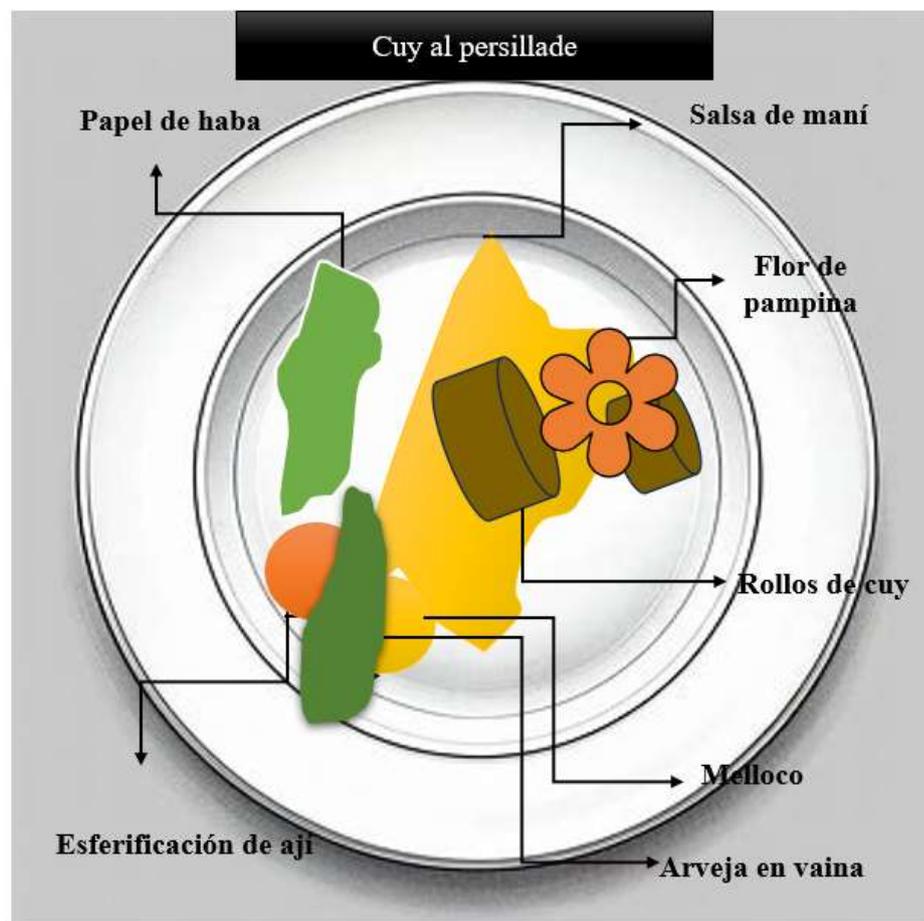


Ilustración 4-4: Boceto de cuy al persillade.

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

Finalmente, la preparación del mousse de mashua, estableció la incorporación de los siguientes elementos de la cocina molecular:

- Glaseado espejo: elemento se integró al platillo para crear impacto estético, visualmente fino, sobre la superficie del platillo, mediante un acabado brillante.
- Gelatina de frutos rojos: en este caso, la gelatina amalgamó diferentes sabores de frutas con la intención de generar un impacto sensorial de carácter natural, mediante la gelificación de los frutos.
- Terrificación: la intención de aplicar esta técnica consistió en minimizar el porcentaje de humedad del mousse, mediante la cocción a baja temperatura, para presentar un equilibrio óptimo de firmeza y texturas suaves.

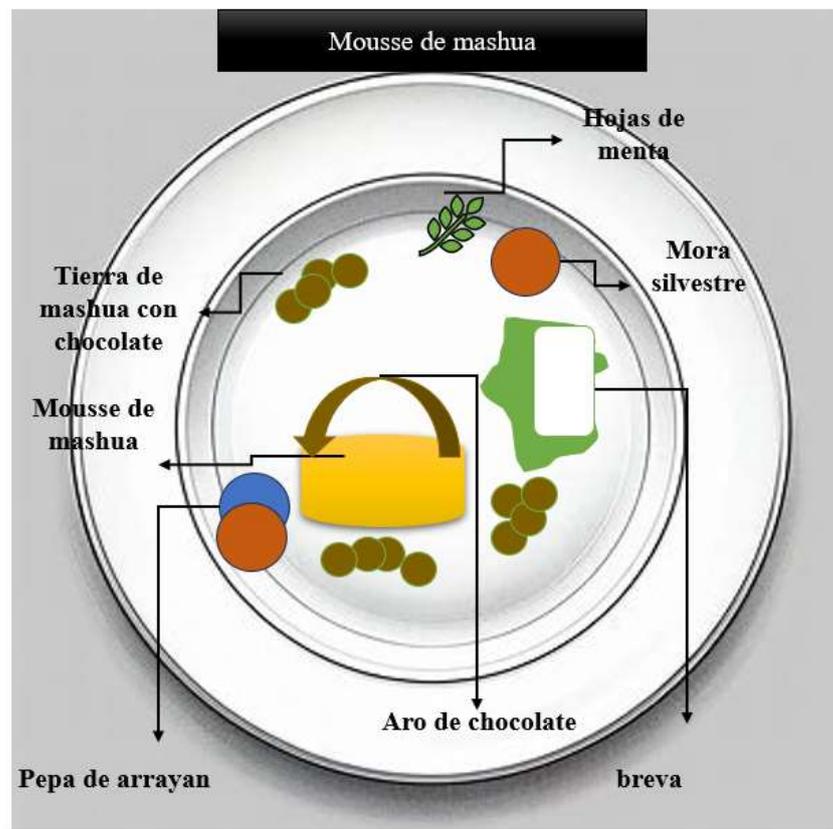


Ilustración 4-5: Boceto de mousse de mashua.

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

Finalmente, mediante la presentación y desglose detallado de las técnicas avanzadas de cocina molecular aplicadas a la propuesta, se generaron platillos que representasen adecuadamente la herencia culinaria de la localidad, siendo reforzados los elementos variables con técnicas especializadas que potenciasen la experiencia sensorial.

4.3. Evaluación del grado de aceptabilidad

A continuación, fueron presentados cada uno de los resultados correspondientes a la evaluación hedónica de la degustación de los platillos de entrada, plato fuerte y postre, con base a la integración de productos agrícolas.

4.3.1. Resultados del cuestionario de preferencia

Inicialmente, los encuestados para la degustación, fueron consultados respecto de las preferencias y expectativas para con la cocina molecular sobre los productos autóctonos de la zona, arrojando la siguiente representación de resultados:

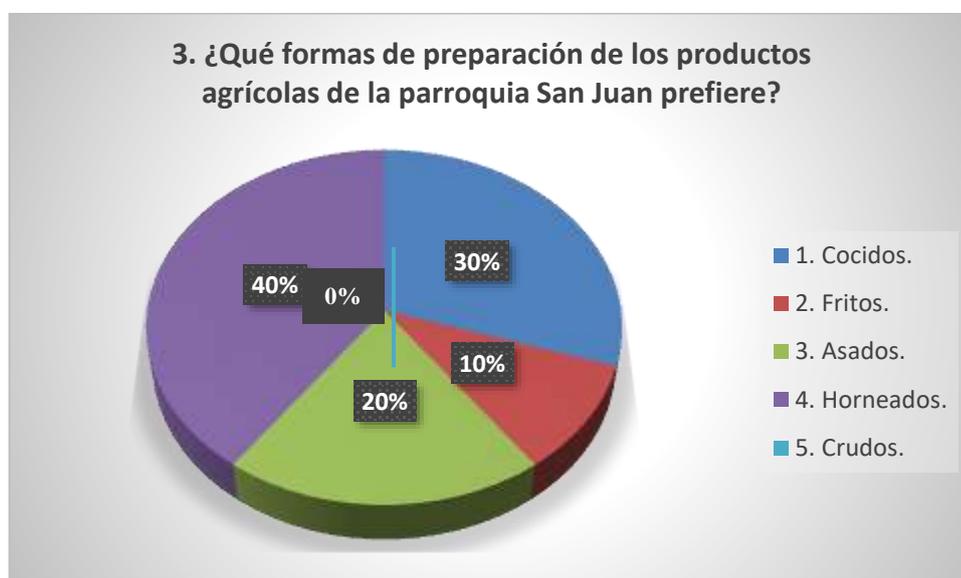


Ilustración 4-6: Pregunta 3 del cuestionario de preferencias

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

En el análisis de las preferencias de preparación de productos agrícolas, se destaca que el 40% de los encuestados opta por horneados, seguido por un 30% que elige el cocido. El asado representa el 20%, mientras que solo un 10% prefiere los fritos, según la ilustración 4-6. Estos datos reflejan la tendencia hacia métodos de cocción más saludables en la Parroquia San Juan. Se observa una clara preferencia por técnicas que preserven el sabor y valor nutricional de los productos. Esta inclinación ofrece una oportunidad para la innovación culinaria, destacando las cualidades naturales de los productos autóctonos a través de preparaciones que resalten su autenticidad y beneficios para la salud.



Ilustración 4-7: Pregunta 4 del cuestionario de preferencias

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

Respecto a la pregunta 4 del cuestionario de preferencia, ilustrado en la figura 4-7, el modo de cocina preferido en la zona, tiende a ser tradicional, El gráfico revela que el 50% de los encuestados prefieren la cocina tradicional, seguida de cerca por un 25% que opta por la fusión. La cocina internacional es la elección del 17% de los encuestados, mientras que solo un 8% muestra interés en la cocina molecular. Estos resultados sugieren que, a pesar del interés en la innovación culinaria, la mayoría aún valora las raíces tradicionales en sus preferencias gastronómicas. Los resultados reflejan un equilibrio entre la tradición y la innovación en las preferencias culinarias de la zona. Aunque hay interés en la fusión y la cocina internacional, la mayoría sigue prefiriendo la cocina tradicional. Esto sugiere que la introducción de platillos innovadores con productos autóctonos debería respetar y realzar las recetas tradicionales, incorporando elementos de innovación de manera gradual y respetuosa con la cultura local.



Ilustración 4-8: Pregunta 5 del cuestionario de preferencias

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

Finalmente, en cuanto a la expectativa de los consultados sobre la propuesta con relación a los productos autóctonos, se tuvo 50% para sabrosa y atractiva, 20% para innovadora y creativa seguido de un 10% para el resto de los criterios. En la Figura 1 se muestra el siguiente gráfico que

tiene que ver con las expectativas de los encuestados sobre una propuesta gastronómicas en relación a la cocina molecular sobre los productos agrícolas de la Parroquia San Juan. Por lo que 50% indica que espera sabrosa y atractiva, seguido de 20% que espera innovación y creatividad, 10% para otras categorías de saludable y nutritiva, económica y accesible, respetuosa y sostenible. Esto indica una diversidad de expectativas, aunque con un enfoque particular en la calidad del sabor y la presentación atractiva de los productos. Los resultados demuestran la necesidad de garantizar el sabor y el atractivo visual al diseñar alimentos innovadores con ingredientes autóctonos de la Parroquia San Juan. Aunque el nivel de interés en la innovación y la creatividad es alto, la mayoría espera disfrutar de alimentos sabrosos y visualmente atractivos. Además, la inclusión de componentes de saludable, accesibilidad y sostenibilidad también es vital para el éxito.

4.3.2. Resultados del quinoto de trucha

En esta sección, fueron presentados cada uno de los resultados correspondientes a la evaluación hedónica de la degustación de los platillos de entrada, plato fuerte y postre, con base a la integración de productos autóctonos.

La escala hedónica en cuestión, correspondiente al criterio que va desde el “me disgusta mucho”, al “me gusta mucho”, estableciendo una escala de correspondencia ponderada y ascendente, desde el número 1, al número 7. Las calificaciones fueron realizadas de acuerdo a un grupo de control seleccionados, con un total 10 personas, en calidad de civiles, para dar una opinión respecto a cada platillo, en función del sabor, color, olor y textura.

A continuación, fueron presentados los resultados correspondientes a la degustación del quinoto de trucha:

Tabla 4-2: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el color del quinoto de trucha

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho		7			7		7	7		7
Me gusta	6		6			6			6	
Me gusta ligeramente				5						
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.



Ilustraci3n 4-9: An3lisis hed3nico del quinoto de trucha seg3n el color

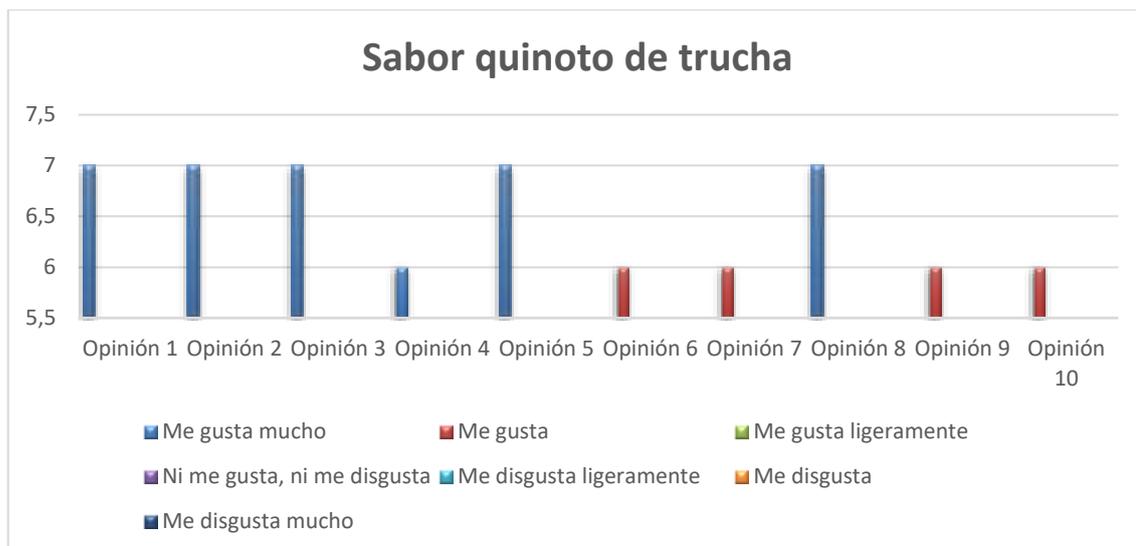
Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.

Conforme a los resultados de la ilustraci3n 4-9, se logr3 apreciar que, de los 10 participantes, 9 proporcionaron una opini3n importante del color del quinoto, sobre los aspectos evaluados de forma favorable, con buen recibimiento seg3n la escala. La evaluaci3n permiti3 diferenciar el impacto est3tico y positivo del platillo.

Tabla 4-3: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el sabor del quinoto de trucha

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7	7	7	7	7			7		
Me gusta						6	6		6	6
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.



Ilustraci3n 4-10: An3lisis hed3nico del quinoto de trucha seg3n el sabor

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.

Asimismo, en la ilustraci3n 4-10, con relaci3n al sabor del quinoto de trucha, los encuestados mostraron un apoyo mayoritario al “me gusta mucho” ya que 5 personas escogieron esta alternativa, luego 4 se3alaron que les gusta y solo un “me gusta ligeramente”. En conjunto, la evaluaci3n hed3nica del sabor del quinoto de trucha presenta una tendencia principalmente positiva, la mayor3a de los encuestados evaluaron en el nivel alto de gustos con “Me gusta mucho” 6 personas. Adem3s, 4 encuestados indicaron “les gusta”. La falta de votos para “me gusta ligeramente” sugiere que ninguno de los encuestados carece de una percepci3n clara o favorable hacia el sabor del quinoto de trucha. Denota la aceptaci3n deliciosa del sabor del quinoto de trucha por parte de los encuestados, presentando estos niveles con un grupo muy amplio que expres3 un gusto hed3nico muy marcado hacia el producto. Estos resultados positivos, plantean un innovador potencial para la elaboraci3n de nueva comida para el placer de este producto end3mico en la comida local con buena disposici3n de demanda.

Tabla 4-4: Resultados de las opiniones de los catadores sobre la textura del quinoto de trucha

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho		7	7					7		7
Me gusta	6				6		6		6	
Me gusta ligeramente						5				
Ni me gusta, ni me disgusta				4						
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.



Ilustraci3n 4-11: An3lisis hed3nico del quinoto de trucha seg3n la textura

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.

En cuanto a la variable de textura, seg3n los datos de la ilustraci3n 4-11, la mayor3a se participantes, califico positivamente dicha cualidad, generando rangos entre campos de evaluaci3n m3s positivos, con un total de 9, generando tan solo 1 solo opinador neutro. Por lo tanto, la textura creada sobre el quinoto de trucha confiri3 una estrategia experimentalmente positiva.

Tabla 4-5: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el olor del quinoto de trucha

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7	7		7			7	7		7
Me gusta			6		6	6			6	
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.

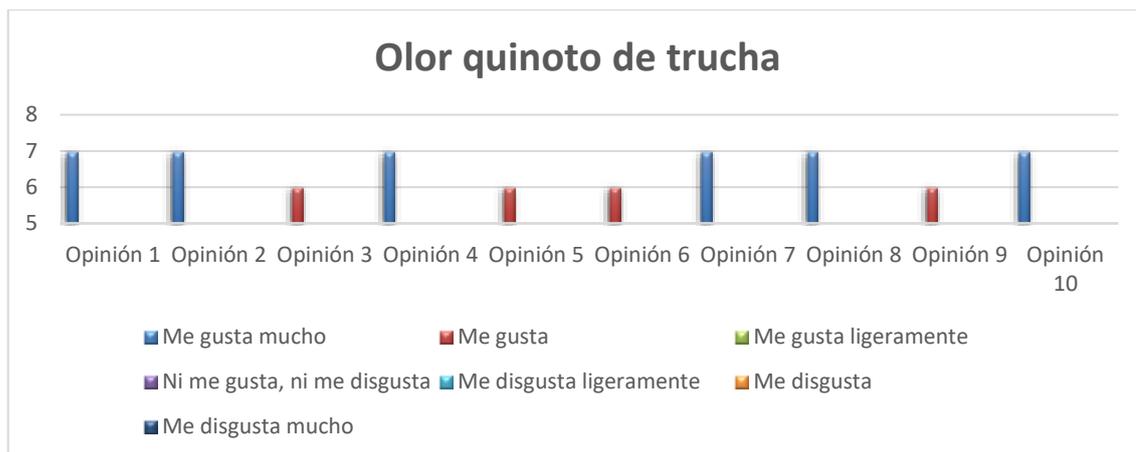


Ilustración 4-12: Análisis hedónico del quinoto de trucha según el olor

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

Finalmente, para la figura 4-12 y el olor del quinoto de trucha establece una fuerte preferencia a través de 6 degustadores de acuerdo quienes dicen que el olor es “me gusta mucho”, seguido de un 4 de los encuestados “les gusta”. La escala hedónica del olor del quinoto de trucha indica una tendencia a la valoración hedónica^{21- 23} mayoritariamente positiva (Figura 4-14). Seis personas declaran que les gusta mucho el olor, mientras que otras cuatro personas lo encuentran agradable. Esto indica que los entrevistados acepten el olor, y que la mayoría tiene un alto grado hedónico de gusto, que es fácil deducir que de esta afección positiva hacia el olor del quinoto de trucha sirve de base para innovadores, adicionando otra capa sensorial a la experiencia gastronómica.

De forma interpretativa, los resultados se concentraron positivamente en los renglones de mejor valoración, lo que se traduce en una experiencia sensorial grata por parte de los evaluados, hallando que fueron resaltados los olores naturales de la trucha, de forma agradable e incitante al consumo.

4.3.3. Resultados del mousse de mashua

A continuación, los resultados de la consulta del mousse de mashua:

Tabla 4-6: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el color del mouse de mashua

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Me gusta mucho	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Me gusta										
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

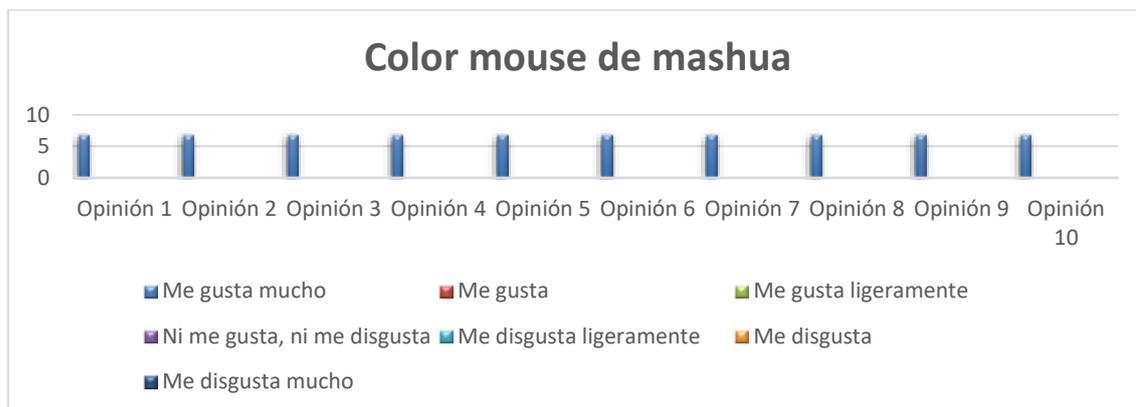


Ilustración 4-13: Análisis hedónico del mouse de mashua según el color

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

La evaluación del mousse de mashua inició con una marcada preferencia entre los participantes, reflejada en la categoría de "me gusta mucho", según lo indicado en la figura 20. En cuanto al color, todos los encuestados (10 personas) expresaron una fuerte preferencia, mostrando unanimidad y entusiasmo. Esta acogida generalizada sugiere un alto atractivo del color del mousse de mashua, respaldando su potencial distintivo en la gastronomía local. Los resultados destacan la aceptación universal y entusiasta del color del mousse de mashua, proporcionando una sólida base para la creación de platos innovadores con este producto autóctono.

Tabla 4-7: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el sabor del mouse de mashua

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Me gusta										
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

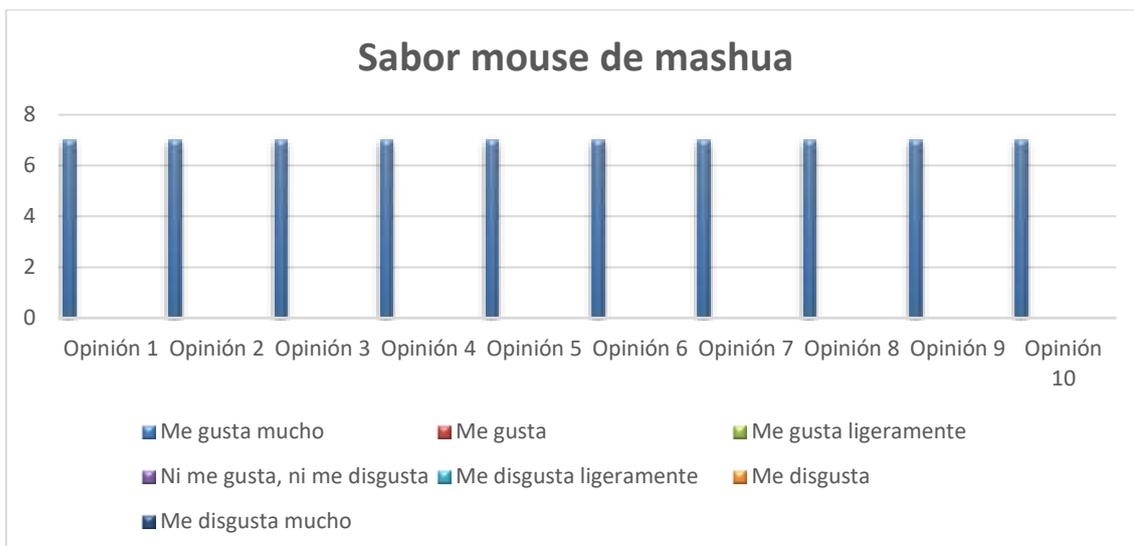


Ilustración 4-14: Análisis hedónico del mouse de mashua según el sabor.

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

De igual forma, respecto del análisis del sabor, una vez más se estableció el mismo criterio de preferencia general, conforme al criterio de “me gusta mucho”, para todos los participantes, según a la ilustración 4-14.

Tabla 4-8: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el olor del mouse de mashua

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7	7		7		7	7	7	7	7
Me gusta			6		6					
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta mucho										

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

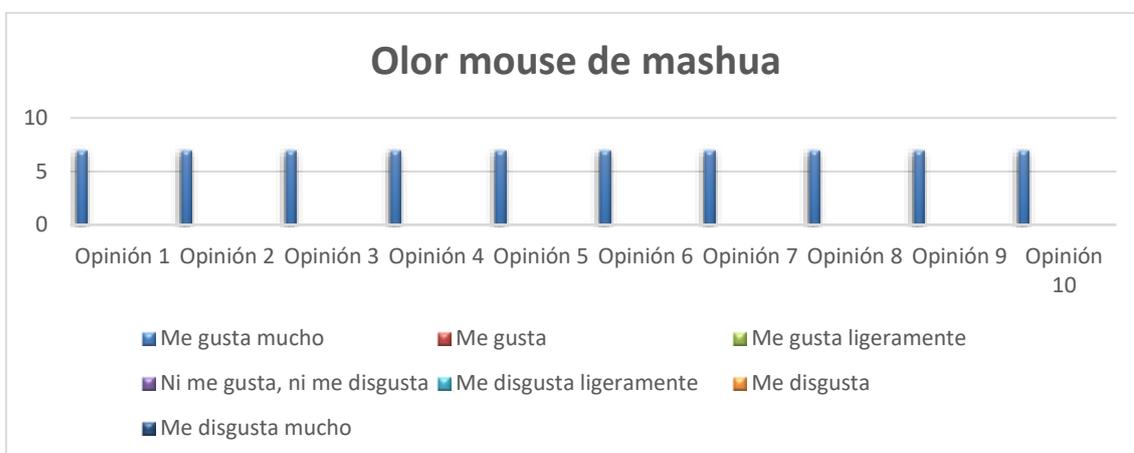


Ilustración 4-15: Análisis hedónico del mouse de mashua según el olor

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

En cuanto a los resultados de la evaluación del olor del mousse de mashua, los mismos se concentraron en los campos favorecedores de la escala, es decir, entre “me gusta mucho” y “me gusta”, con lo cual fue bien recibido entre los presentes. Los resultados evidencian un sólido reconocimiento de la experimentación del olor sobre el platillo presentado.

Tabla 4-9: Resultados de las opiniones de los catadores sobre la textura del mousse de mashua

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7	7	7	7		7	7	7	7	7
Me gusta					6					
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

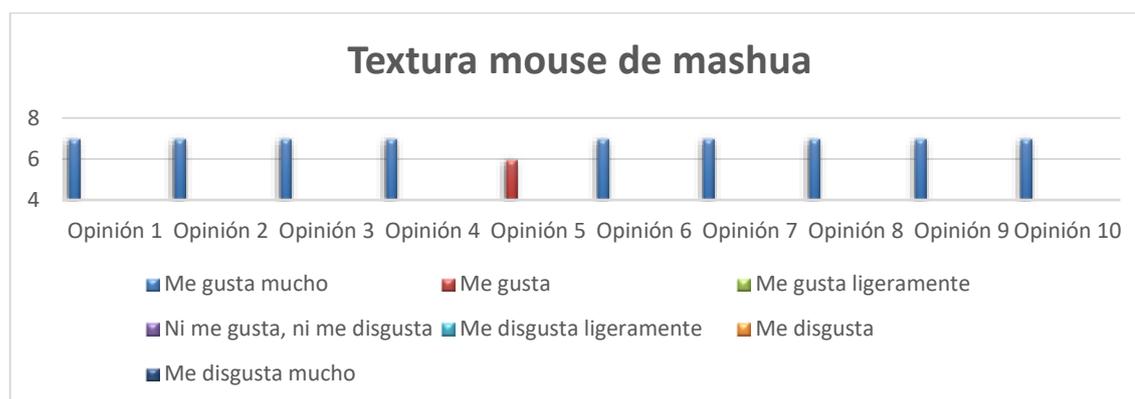


Ilustración 4-16: Análisis hedónico del mousse de mashua según la textura.

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

En cuanto a las apreciaciones generadas por la ilustración 4-16, los resultados establecen una clara orientación hacia la preferencia de forma positiva entre los evaluadores. La concentración de la evaluación sugiere que la textura de mousse de mashua es correcta y satisface las expectativas sensoriales de dicha variable. De forma interpretativa, los resultados demarcan un platillo atractivo de forma generalizada, el cual representa un fuerte potencial entre los postres.

4.3.4. Resultados del cuy al persillade

Para finalizar, los comensales dieron su valoración sobre el persillade de cuy:

Tabla 4-10: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el color del cuy al persillade

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7	7	7	7	7	7		7	7	
Me gusta							6			6
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

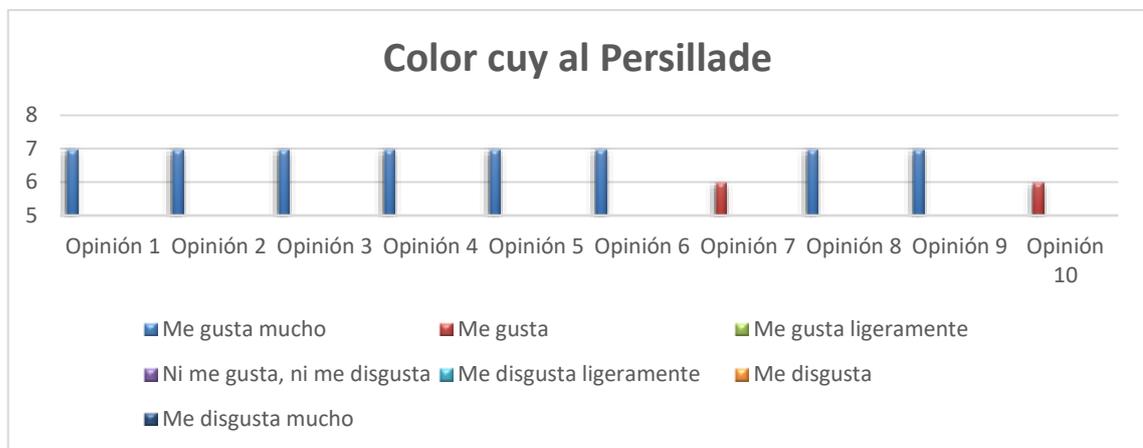


Ilustración 4-17: Análisis hedónico del cuy al persillade según el color.

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

El análisis específico, según la ilustración 4-17, establece una perspectiva de mucha conformidad respecto del color resultante del cuy al persillade en retroalimentación de las evaluaciones de los expertos presentes, donde 8 de 10 personas, indicaron que les gusta mucho dicho color obtenido.

Tabla 4-11: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el sabor del cuy al persillade

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7		7					7	7	
Me gusta				6	6	6				
Me gusta ligeramente		5								5
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho							1			

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.



Ilustración 4-18: Análisis hedónico del cuy al persillade según el sabor

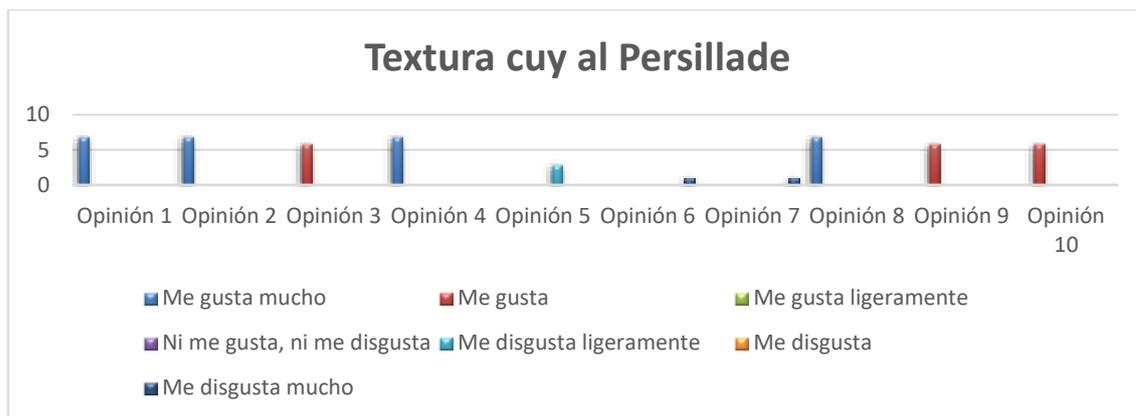
Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.

En cuanto a la variable de sabor del cuy al persillade, la ilustración 4-18, permitió distinguir apropiadamente que, se generaron opiniones variables respecto a la apreciación de este. En el mismo se evidencio que 7 de los participantes, apoyaron de forma marcada el gusto de este, mientras que 2 de ellos manifestaron un gusto ligeramente agradable. Finalmente, tan solo 1 de ellos admitió que de forma definitiva no compartía el plato. De forma interpretativa, es necesario poner atención a la personalización del platillo de forma cuidadosa, sin embargo, el mismo, posee gran potencial al explotar el sabor del cuy de la región.

Tabla 4-12: Resultados de las opiniones de los catadores sobre la textura del cuy al persillade

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho	7	7		7				7		
Me gusta			6						6	6
Me gusta ligeramente										
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente					3					
Me disgusta										
Me disgusta mucho						1	1			

Realizado por: Pérez, Mariana, 2024.



Ilustraci3n 4-19: An3lisis hed3nico del cuy al persillade seg3n la textura.

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.

En cuanto a la textura, tambi3n se observ3 una clara preferencia hacia el gusto, con una calificaci3n de 4 votos de “me gusta mucho”, 3 de “me gusta”, 1 de “me gusta ligeramente”, y 2 de “me disgusta”. La evaluaci3n hed3nica sobre la textura del cuy al persillade con croquetas de ocas revela una diversidad de opiniones entre los encuestados. Cuatro personas expresaron un alto agrado por la textura, mientras que tres indicaron que les gusta. Sin embargo, una persona mostr3 un leve disgusto por la textura y dos manifestaron un fuerte disgusto. La presencia de respuestas negativas sugiere una variedad de percepciones sobre la textura del plato. Los resultados muestran una diversidad de opiniones sobre la textura del cuy al persillade con croquetas de ocas, con una mayor3a expresando una preferencia positiva. No obstante, la existencia de respuestas negativas subraya la importancia de considerar las preferencias individuales al elaborar platillos innovadores con productos aut3ctonos. Es esencial mantener un equilibrio para satisfacer diferentes gustos y asegurar una experiencia gastron3mica satisfactoria.

Tabla 4-13: Resultados de las opiniones de los catadores sobre el olor del cuy al persillade

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Me gusta mucho		7	7		7		7	7		
Me gusta						6			6	6
Me gusta ligeramente	5			5						
Ni me gusta, ni me disgusta										
Me disgusta ligeramente										
Me disgusta										
Me disgusta mucho										

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.



Ilustraci3n 4-20: An3lisis hed3nico del cuy al persillade seg3n el olor.

Realizado por: P3rez, Mariana, 2024.

Los resultados cuantitativos indicados en la ilustraci3n 4-20, establecen que, de forma preferencial, el factor sensorial del olor correspondiente al cuy al persillade con las croquetas de ocas, es aceptable, de acuerdo con la variabilidad de los elementos en mayor3a de proporci3n favorable, se3alados por los colaboradores. Por consiguiente, en cuy en el referido formato de preparaci3n culinaria, satisface el sentido del olfato de los evaluadores, comprobando el potencial el platillo.

En cuanto a la percepci3n est3tica del cuy, la mayor3a de los evaluadores lo apoyaron adecuadamente, al incorporar elementos de embellecimiento incitantes al sabor y decorativos de la representaci3n de la localidad.

La perspectiva del sabor estableci3 un punto 3lgido de atenci3n sobre el platillo, dado que por mayor3a fue reconocido el potencial de la propuesta seg3n el orden de componentes del cuy al persillade, en el mismo, se evidencio que es necesario incluso, considerar las opiniones particulares para mejorar la experiencia individual de cada comensal sin perjudicar el valor gastron3mico del mismo.

Para cerrar, los evaluadores aceptaron la textura, ya que la preferencia concentro la mayor3a favorable de las opiniones. Sin embargo, a efectos de equilibrios apropiados, es necesario considerar las indicaciones de gustos particulares seg3n las texturas sugeridas, en base a diferencias presentadas, para garantizar una experiencia provechosa.

Finalmente, los resultados comparados de forma general evidenciaron que:

Al comparar los resultados de las valoraciones hedónicas de los tres platos: quinoto de trucha, mousse de mashua y cuy al persillade con croquetas de ocas, podemos obtener una visión integral de las preferencias de los encuestados y sus actitudes hacia estos productos autóctonos.

Comenzando con el quinoto de trucha, se percibió una tendencia mayormente positiva en todas las áreas evaluadas: color, olor, sabor y textura. Los encuestados expresaron una alta aceptación en estos aspectos, con la mayoría indicando que les gusta mucho tanto el color como el olor del plato. En cuanto al sabor y la textura, la preferencia también fue alta, aunque hubo una pequeña proporción que mostró un gusto ligeramente menor.

Respecto a la preferencia de los evaluadores, los resultados demarcaron de forma contundencia, la señalización sobre el quinoto de trucha y el mousse de mashua, en donde la gran mayoría de votos se mantuvo en las escalas más favorecedoras del análisis hedónico, considerando la aplicabilidad sobre las variables contempladas.

En contraste, el cuy al persillade con croquetas de ocas genera una gama más diversa de opiniones, con una polarización en la percepción entre los encuestados. Aunque la mayoría sigue mostrando una inclinación positiva, la presencia de una minoría que expresa un disgusto ligeramente mayor resalta la importancia de considerar la variedad de gustos y preferencias al diseñar experiencias gastronómicas.

Los resultados incitan a mantener un margen de sugerencias para equilibrar los gustos y personalizaciones de los platillos, buscando la preservación del gran impacto y valor gastronómico de la propuesta sobre cada platillo.

Además, estos resultados también pueden proporcionar información valiosa para los profesionales de la cocina y restaurantes que deseen incorporar ingredientes autóctonos en su menú. Al comprender las preferencias de los consumidores, pueden ajustar sus recetas y presentaciones para satisfacer las demandas del mercado y ofrecer experiencias gastronómicas memorables y satisfactorias.

4.3.5. Resultados de la entrevista tras la degustación

Finalmente, se cerró el ciclo de indagación y apreciación de resultados de las propuestas con productos autóctonos, realizando una entrevista estructura de 6 preguntas conforme al anexo 3 a 3 de los participantes, siendo las contestaciones las siguientes:

4.3.5.1. Respuestas a entrevista – participante 1

R1: Me parece una idea interesante y novedosa, que puede aportar valor agregado y diferenciación a los productos agrícolas de la parroquia San Juan.

R2: Creo que los beneficios son: mayor diversidad y calidad de la oferta gastronómica, mayor atractivo turístico, mayor generación de ingresos, mayor aprovechamiento de los recursos locales, mayor preservación de la cultura y la identidad. Los desafíos son: capacitación y equipamiento adecuados, acceso a los ingredientes y las técnicas, aceptación y preferencia de los consumidores, regulación y control de la seguridad alimentaria, sostenibilidad ambiental y social.

R3: Considero que las técnicas más adecuadas son aquellas que respetan y realzan las propiedades organolépticas y nutricionales de los productos, como la esferificación, la gelificación, la emulsión, espumas, aires, tierras, el uso del nitrógeno, el caramelo, el algodón de azúcar, el papel comestible, el cristal, el vidrio, el humo, el aroma, el color, el sabor, la textura, la temperatura, el contraste, la sorpresa, la ilusión, la diversión, la emoción.

R4: Los criterios que se deben tener en cuenta son: la calidad sensorial, la calidad nutricional, la calidad higiénica, la calidad innovadora, la calidad creativa, la calidad artística, la calidad educativa, la calidad recreativa, la calidad emocional, la calidad experiencial, la calidad satisfactoria, la calidad preferencial, la calidad competitiva, la calidad rentable, la calidad sostenible, la calidad responsable, la calidad solidaria, la calidad participativa, la calidad integradora.

R5: Los factores que influyen son: el nivel de conocimiento, el nivel de curiosidad, el nivel de apertura, el nivel de disposición, el nivel de expectativa, el nivel de sorpresa, el nivel de agrado, el nivel de placer, el nivel de disfrute, el nivel de aprendizaje, el nivel de memoria, el nivel de recomendación, el nivel de repetición, el nivel de fidelidad, el nivel de identificación, el nivel de pertenencia, el nivel de orgullo, el nivel de respeto, el nivel de admiración, el nivel de valoración.

R6: Realizar análisis de mercado, evaluar la viabilidad, estudiar el impacto, probar la viabilidad de la idea de trabajo, organizar sesiones de degustación, realizar encuestas y entrevistas, facilitar grupos de enfoque, coordinar talleres interactivos, organizar sesiones de taller, realizar seminarios y ofrecer cursos, impartir capacitación, implementar programas de certificación, establecer alianzas, negociar acuerdos, formar colaboraciones, lanzar proyectos, coordinar talleres, realizar seminarios, impartir cursos de capacitación.

4.3.5.2. Respuestas a entrevista – participante 2

R1: Considero que esta propuesta es arriesgada y controvertida, lo que podría generar resistencia y debate entre los consumidores más tradicionales y conservadores de la parroquia San Juan. Es posible que se requiera cierto tiempo para que se adapten a esta idea.

R2: Creo que los beneficios son: mayor conocimiento y experimentación de la ciencia aplicada a la gastronomía, mayor desarrollo y modernización de la infraestructura y la tecnología, mayor investigación y difusión de los productos y las técnicas, mayor generación de empleo y de oportunidades. Los desafíos son: superar los prejuicios y las resistencias, adaptarse a las preferencias y las necesidades, garantizar la calidad y la seguridad, respetar la tradición y la cultura, proteger el ambiente y la biodiversidad.

R3: Considero que las técnicas más adecuadas son aquellas que permiten crear nuevas formas, sabores, texturas, colores, aromas, temperaturas, sensaciones, impresiones, percepciones, emociones, que sorprenden, divierten, educan, estimulan, satisfacen, fidelizan, a los consumidores, como la liofilización, la criogenia, la cocción al vacío, la cocción a baja temperatura, la cocción inversa, la cocción al vapor, la cocción al horno, la cocción al microondas, la cocción al grill, la cocción al wok, la fritura, el salteado, el confitado, el marinado, el ahumado, el curado, el fermentado, el envasado, el conservado.

R4: Los criterios que se deben tener en cuenta son: la originalidad, la novedad, la diversidad, la variedad, la exclusividad, la personalización, la presentación, la estética, la armonía, la composición, la proporción, la combinación, el contraste, el equilibrio, la coherencia, la consistencia, la intensidad, la persistencia, la complejidad, la simplicidad.

R5: Los factores que influyen son: el perfil del consumidor, el nivel socioeconómico, el nivel educativo, el nivel cultural, el nivel gastronómico, el nivel de exigencia, el nivel de curiosidad, el nivel de innovación, el nivel de creatividad, el nivel de diversión, el nivel de sorpresa, el nivel de agrado, el nivel de placer, el nivel de disfrute, el nivel de satisfacción, el nivel de preferencia, el nivel de fidelidad, el nivel de recomendación, el nivel de repetición, el nivel de valoración.

R6: por mi parte, yo recomendaría esto. Iniciar con un análisis profundo de lo que sucede actualmente, destacando las potencialidades y las debilidades de forma precisa. Luego, generar un análisis lo más completo posible sobre la viabilidad económica del tema y equilibrar los riesgos en cuanto a los resultados obtenidos. Desarrollar un plan de publicidad ajustado que exhiba adecuadamente las bondades de la calidad de la propuesta gastronómica.

4.3.5.3. Respuestas a entrevista – participante 3

R1: Si puede generar un aporte de nuevas perspectivas a la parroquia.

R2: Creo que los beneficios son: mayor entretenimiento y recreación de la gastronomía, mayor expresión y comunicación del arte y la cultura, mayor interacción y participación de los actores involucrados, mayor dinamización y diversificación de la economía y el turismo, mayor reconocimiento y prestigio de la parroquia San Juan. Los desafíos son: mantener el interés y la motivación, generar confianza y credibilidad, asegurar la calidad y la seguridad, conservar la identidad y la cultura, promover la responsabilidad y la solidaridad.

R3: Considero que las técnicas más adecuadas son aquellas que provocan sorpresa, curiosidad, diversión, emoción, placer, satisfacción, aprendizaje, memoria, recomendación, repetición, fidelidad, de los consumidores, como la esferificación, la gelificación, la emulsión, la espuma, el aire, el polvo, el crujiente, el falso caviar, el helado instantáneo, el caramelo, el algodón de azúcar, el papel comestible, el cristal, el vidrio, el humo, el aroma, el color, el sabor, la textura, la temperatura, el contraste, la sorpresa, la ilusión, la diversión, la emoción.

R4: Los criterios que se deben tener en cuenta son: la originalidad, la novedad, la diversidad, la variedad, la exclusividad, la personalización, la presentación, la estética, la armonía, la composición, la proporción, la combinación, el contraste, el equilibrio, la coherencia, la consistencia, la intensidad, la persistencia, la complejidad, la simplicidad.

R5: Los factores que influyen son: el perfil del consumidor, el nivel socioeconómico, el nivel educativo, el nivel cultural, el nivel gastronómico, el nivel de exigencia, el nivel de curiosidad, el nivel de innovación, el nivel de creatividad, el nivel de diversión, el nivel de sorpresa, el nivel de agrado, el nivel de placer, el nivel de disfrute, el nivel de satisfacción, el nivel de preferencia, el nivel de fidelidad, el nivel de recomendación, el nivel de repetición, el nivel de valoración.

R6: Creo que las estrategias trazadas son elocuentes para potenciar la cocina molecular en cuanto a la propuesta de los elementos autóctonos locales. Lo que haría falta sería un análisis detallado del mercado para delimitar la profundidad del desarrollo de dicha propuesta y minimizar los errores técnicos en el transcurso. además, frecuentemente elaborar análisis de la calidad sobre las propuestas para garantizar siempre la máxima experiencia sobre los consumidores.

Finalmente, los resultados obtenidos ofrecen un contraste sobre la aplicación apropiada y aprovechamiento de la propuesta gastronómica sobre la parroquia San Juan. En las diferentes opiniones visualizadas, se evidencio un notable interés por hacer uso de la propuesta,

reconociendo así el valor y el impacto de esta. Como a su vez, se generaron recomendaciones de interés técnico para motivar a la población en general al conocimiento, experimentación, mejora y retroalimentación constante del tema.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

La presente investigación tuvo como objetivo general, la elaboración de una propuesta gastronómica innovadora con productos autóctonos de la parroquia San Juan, a través de la aplicación de técnicas de cocina molecular, tanto básicas como avanzadas, estableciendo una estructura investigativa para dicha ejecución mediante los siguientes objetivos específicos: identificación de productos idóneos para la propuesta, desarrollo de las preparaciones innovadoras, y finalmente, la evaluación del grado de aceptación aplicando una escala hedónica, cuyos pasos, fueron cumplidos satisfactoriamente, proporcionando los siguientes hallazgos:

Se identificaron los productos autóctonos de la parroquia San Juan, que fueron aptos para aplicar técnicas de cocina molecular, mediante una revisión bibliográfica y la observación participante de las bondades agrícolas locales. Se seleccionaron los productos con propiedades organolépticas y nutricionales adecuadas, que fueran representativos de la cultura e identidad de la parroquia, accesibles y disponibles en el mercado, versátiles y compatibles con las técnicas de cocina molecular, que pudiesen ser aceptados y preferidos por los consumidores.

Posteriormente, se diseñaron y elaboraron preparaciones innovadoras mediante técnicas culinarias básicas y avanzadas, utilizando los productos agrícolas identificados, mediante un proceso creativo, que implicó la definición del concepto, la selección de los ingredientes, la elección de las técnicas, la elaboración de las recetas, la presentación de los platos, la evaluación de los resultados. Se aplicaron técnicas culinarias básicas y avanzadas para potenciar el color, el sabor, la textura y la presentación de las preparaciones. Se elaboraron tres preparaciones innovadoras, que fueron: el quinoto de trucha, el cuy al persillade con croquetas de ocas y el mouse de mashua, que combinaron los productos autóctonos con las técnicas de cocina molecular, creando nuevas formas y sensaciones, para generar nuevas propuestas gastronómicas. Por otro lado, las técnicas avanzadas de cocina molecular aplicadas en los platillos autóctonos demuestran una fusión innovadora entre la tradición culinaria y la vanguardia gastronómica. Si bien estas técnicas pueden agregar sofisticación y sorpresa a los platos, es importante considerar cómo afectan la autenticidad y la experiencia sensorial. La esferificación, gelificación y otras técnicas pueden alterar la textura y el sabor de los ingredientes nativos, lo que podría distanciar el resultado final de su contexto original. Sin embargo, cuando se aplican con sensibilidad y respeto hacia los ingredientes locales, estas técnicas pueden realzar la apreciación y el entendimiento de la cocina

tradicional, creando una experiencia culinaria única y memorable que celebra tanto el pasado como el futuro gastronómico.

Finalmente, se evaluaron las características hedónicas de las preparaciones innovadoras mediante una prueba sensorial meticulosa con una muestra selecta de 10 consumidores potenciales. Utilizando una escala hedónica de siete puntos, se evaluaron atributos clave como color, sabor, olor y textura en un entorno controlado, siguiendo un riguroso protocolo estandarizado. Los datos recopilados fueron analizados con estadística descriptiva, revelando que el mousse de mashua obtuvo la más alta aceptación, seguido por el quinoto de trucha, mientras que el cuy al persillade generó ciertas discrepancias, particularmente en sabor y olor. Esta meticulosa evaluación ratifica la relevancia crucial de las características hedónicas en la satisfacción y preferencia del consumidor, subrayando así la importancia de la excelencia sensorial en la innovación culinaria ecuatoriana

5.2. Recomendaciones

Para culminar, se generaron las siguientes recomendaciones sobre la temática:

- Se recomienda difundir y promover la cocina molecular para valorar y rescatar los productos autóctonos de la parroquia San Juan, parte de su cultura e identidad y que pueden ofrecer nuevas experiencias y sensaciones a los consumidores.
- También se recomienda que se capacite y equipe adecuadamente a los productores y cocineros locales, para que puedan aplicar las técnicas de cocina molecular con calidad y seguridad, y que puedan innovar y crear nuevas preparaciones con los productos autóctonos.
- Finalmente, se invita a que se establezcan alianzas y convenios con otras instituciones, entidades, organizaciones, empresas, que estén interesadas o involucradas en la cocina molecular, para generar sinergias, intercambios, cooperaciones, apoyos, beneficios mutuos, que contribuyan al desarrollo de la parroquia San Juan.

GLOSARIO

Aceptación gastronómica: La medida en que los comensales disfrutan y están satisfechos con los platos y experiencias culinarias ofrecidas, considerando aspectos como el sabor, la presentación, la textura y la originalidad (Alva, 2019).

Cocina molecular: Un enfoque culinario que utiliza principios científicos y técnicas para transformar ingredientes y crear platos innovadores y sorprendentes, a menudo mediante el uso de geles, espumas, esferificaciones, entre otros (Lara, 2023).

La evaluación hedónica: se enfoca en analizar en detalle la percepción y aceptación de la propuesta gastronómica, que integra técnicas de cocina molecular con productos agrícolas autóctonos. Utiliza una escala hedónica para cuantificar el grado de agrado y satisfacción, permitiendo una comprensión precisa de la percepción sensorial de los consumidores (Pombo, 2022)

La Escala Hedónica: una herramienta habitual en la evaluación sensorial culinaria, mide el nivel de placer o aceptación de un alimento o plato, asignando puntuaciones desde lo menos agradable hasta lo más placentero. Esto facilita una medición cuantitativa de la percepción sensorial de los participantes (Millán, 2020).

Los ingredientes agrícolas: son los elementos básicos en la preparación culinaria, provenientes de la agricultura (Franco, 2020).

La innovación culinaria: comprende la generación de propuestas y la promoción de estas, así como elementos de vanguardia en calidad de olores, sabores, texturas y colores en el contexto gastronómico (Medina & Suárez, 2022).

Las preparaciones culinarias innovadoras: consiste en un formato de presentación de elementos gastronómicos con alta originalidad, siendo estos novedosos, que por lo general incluye particulares fuera de lo común, para propiciar experiencias sensoriales sin precedentes (Arrueta, 2023).

Los productos agrícolas: son la materia prima proveniente del cultivo en la tierra, obteniendo de esta forma frutos, tubérculos, raíces, hierbas, entre otros (Muñoz & Tocagón, 2023).

La propuesta gastronómica: estos son, el conjunto de platillos que conforman una oferta gastronómica, conforme a diseños y presentaciones de gran estética y potencial culinario, en formato innovador (Guamán, 2019).

Las técnicas avanzadas de cocina: consiste en el conjunto metodológico de elementos de práctica y ejecución, caracterizados por gran experticia de conocimientos para generar creaciones gastronómicas consecuentemente avanzadas (Piñón, 2021).

Transformación de ingredientes: consiste en alterar la forma original de los elementos de preparación de platillos mediante la modificación de sus propiedades para generar un formato distinto de valor agregado o acondicionar el ingrediente (Rojas, 2022).

Receptividad culinaria: confiere la capacidad de disposición de los comensales para probar nuevos elementos de forma experimental y generar nuevas experiencias sensoriales (Samaniego & Domínguez, 2023).

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, J., Avalos, V., Moncayo, Y., & Carrión, M. (2021). Comercio justo una opción estratégica para mejorar el sistema de comercialización agrícola. *Revista Digital Investigación y negocios.*, 14(23), 49-63. Obtenido de <http://www.scielo.org.bo/pdf/riyn/v14n23/2521-2737-riyn-14-23-49.pdf>
- Algarabía Digital. (28 de 02 de 2022). *Cocina y gastronomía molecular*. Obtenido de <https://algarabia.com/cocina-y-gastronomia-molecular/>
- Alva, R. (2019). Esferificaciones a la inversa para incrementar la diversidad gastronómica, Chachapoyas, 2018. *Revista de Investigación Científica UNTRM: Ciencias Sociales y Humanidades*, 2(1), 49-54. doi:<http://dx.doi.org/10.25127/rersh.20192.458>
- Álvarez, M., Molina, A., Andrade, M., & Orellana, N. (2022). Gastronomía Molecular. *Revista Juventud y Ciencia Solidaria*, 1(1), 1-6. Obtenido de https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/23895/1/Rev_Juv_Cie_Sol_1201.pdf
- Andrade, P., & Tatés, E. (2019). *Aplicación de técnicas de cocina molecular para potenciar el aprendizaje de la asignatura de química, una perspectiva diferente*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica del Norte], Repositorio Institucional utn. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/10423/2/02%20LGAS%20048%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Arana, A., & Bermúdez, K. (2021). *La mashua amarilla (tropaeolum tuberosum) para la elaboración de kvass, en la ciudad de Guayaquil, 2021*. [Tesis Pregrado Universidad de Guayaquil], Repositorio Institucional ug. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/57544/1/BINGQ-GS-21P88.pdf>
- Arias, J., & Covinos, M. (2021). *Diseño y metodología de la investigación*. Editorial Enfoques Consulting EIRL. Obtenido de <http://repositorio.concytec.gob.pe/handle/20.500.12390/2260>
- Arrueta, P. (2023). Sistemas alimentarios, cultura y salud comunitaria en una región andina de argentina. *Revista Internacional de Humanidades*, 2-19. Obtenido de <https://journals.eagora.org/revHUMAN/article/download/4917/3206>
- Avello, R., Palmero, D., Sánchez, S., & Quintana, M. (2019). Validación de instrumentos como garantía de la credibilidad en las investigaciones científicas. *Revista Cubana de Medicina Militar*, 48(1), 441-450. doi:<http://scielo.sld.cu/pdf/mil/v48s1/1561-3046-mil-48-s1-e390.pdf>
- Avilés, N. (2022). *Plan de negocios para la creación de un restaurante temático basado en productos agrícolas andinos en la parroquia Calpi, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo*. [Tesis Pregrado Escuela Superior Politécnica de Chimborazo], Repositorio

- Castañón, J., Soto, M., & Uresti, R. (2020). Evaluación de la estabilidad de cápsulas de jugo de naranja obtenidas mediante gelificación iónica. *Ciencia UAT Scielo*, 4(2). Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/cuat/v14n2/2007-7858-cuat-14-02-117.pdf>
- Castillo, T. (2021). *Proyecto: innovación tecnológica en los métodos de conservación de alimentos*. [Tesis Pregrado Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco], Repositorio Institucional xoc. Obtenido de <https://repositorio.xoc.uam.mx/jspui/bitstream/123456789/26782/1/250176.pdf>
- Chamba, E. (2023). *Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra*. [Tesis de Pregrado Universidad Técnica del Norte], Repositorio Institucional utn. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14118/2/02%20LGAS%20071%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Chasiluisa, J. (2021). *Identificación de saberes ancestrales aplicadas en el manejo de cosecha y poscosecha de cultivos andinos en el Ecuador*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica de Cotopaxi], Repositorio Institucional utc. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10152/1/PC-002578.pdf>
- Cruz, J. (2020). *Nivel de aceptabilidad en jamón de cuy ahumado; diferenciando alimentación, sexo y presentación*. [Tesis Pregrado Universidad Nacional de Cajamarca], Repositorio Institucional unc. Obtenido de https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14074/3989/NIVEL%20DE%20ACEPTABILIDAD%20EN%20JAM%20C3%93N%20DE%20CUY%20AHUMADO_%20DIFERENCIANDO%20ALIMENTACI%20C3%93N%20C%20SEXO%20Y%20PRESENTACI%20C3%93N%20.pdf?sequence=1
- Cuadrado, M. (2023). *Evaluación expost del proyecto mejoramiento del proceso productivo y acopio de la leche de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo 2017*. [Tesis Posgrado Escuela Superior Politécnica de Chimborazo], Repositorio Institucional epoch. Obtenido de <http://dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/19336/1/20T01720.pdf>
- Díaz, V. (2019). *Metodología de la Investigación Científica y Bioestadística para Profesionales y Estudiantes de Ciencias de la Salud* (1 ed.). Editorial UEES. Obtenido de <https://n9.cl/vcrfm>
- Domínguez, L., & Samaniego, R. (2023). La cocina molecular. Una revisión sistemática de la literatura. *Revista De Gastronomía y Cocina*, 2(1). Obtenido de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/22>
- Duarte, R. (2022). Gelatinización: Más de lo que Parece. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 1(1), 1-6. Obtenido de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/6/6>

- Duarte, R., & Rojas, M. (2022). Desmitificando la Esferificación. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 1(1), 1-6. Obtenido de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/16/20>
- Errazola, C. (2021). *Enseñanza de Gastronomía Molecular en la educación media profesional y bachillerato profesional opción Gastronomía en la Dirección General de Educación Técnico Profesional*. [Tesis de Pregrado Consejo de Formación en Educación, Repositorio Institucional cfe. Obtenido de <http://repositorio.cfe.edu.uy/bitstream/handle/123456789/1477/Errazola,%20C.%20Ense%C3%B1anza.pdf?sequence=2>
- Estrada, E., & Velastegui, G. (2021). Caracterización de la carne de cuy empacado al vacío. Un estudio para su exportación. *Ingeniería y sus alcances, Revista de Investigación*, 5(12), 123 - 134. Obtenido de https://repositorio.cidecuador.org/bitstream/123456789/1412/1/Articulo_No_2.pdf
- Estrella, L., & Angel, A. (2017). *Diseño de marca, sistema señalético y difusión del mercado de productos agrícolas de la parroquia San Juan*. [Tesis de Grado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo], Repositorio Institucional ESPOCH. Obtenido de <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/7828>
- Ferraras, T. (2018). Los repositorios institucionales: evolución y situación actual en España. *Ecosistema del Conocimiento Abierto*, 39-84.
- Franco, S. (2020). *Efecto del tipo de congelación en el valor nutricional y características organolépticas de platos*. [Tesis Pregrado Universidad Zaragoza], Repositorio Institucional unizar. Obtenido de <https://zaguan.unizar.es/record/97911/files/TAZ-TFG-2020-3566.pdf>
- GAD Parroquial San Juan. (2024). Mapa Geográfico San Juan. Obtenido de <https://gadsanjuanchimborazo.gob.ec/geografia>
- García, W. (2019). *Aplicación de los descriptores de chiles mexicanos CAPSICUM ANNUUM en la cocina contemporánea*. [Tesis Pregrado Universidad Autónoma del Estado de México], Repositorio Institucional uaemex. Obtenido de http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/104534/ilovepdf_merged.pdf?sequence=1
- Giraldo, S. (2023). *Una mirada integrativa del manejo porcícola no tecnificado en el Caribe colombiano: sanidad, vida silvestre y comunidades humanas*. [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Colombia], Repositorio Institucional UNAL. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/83687>
- González, M. (2020). *Métodos de análisis para la determinación de proteínas en cereales: amaranto y cebada*. [Tesis Pregrado UNIVERSIDAD DE (A CORUÑA/SANTIAGO DE COMPOSTELA/VIGO)], Repositorio Institucional udc. Obtenido de

https://ruc.udc.es/dspace/bitstream/handle/2183/27174/GonzalezPerez_Maria%20Isabel_TFM_2020.pdf?sequence=2

- Guamán, M. (2019). *Estudio de la cultura gastronómica ancestral de la comunidad cachi del cantón el Tambo provincia del Cañar*. [Tesis de Grado, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo], Repositorio Institucional ESPOCH. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/14170>
- Herrera, L., & Tarrillo, R. (2023). *Deshidratación osmótica en aguaymanto (Physalis peruviana L.) y el efecto en sus características fisicoquímicas y organolépticas*. [Tesis Pregrado Universidad Nacional Autónoma de Chota], Repositorio Institucional unach. Obtenido de https://repositorio.unach.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14142/452/Herrera_Idrogo_LB%20%26%20Tarrillo_V%c3%a1squez_RY.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Jaramillo, C. (2021). Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Instituto Superior Universitario Bolivariano*, 4(1), 1-12. Obtenido de <https://revistas-manglaeditores.com/index.php/espacio-para-la-ciencia/article/view/24/47>
- Koppmann, M. (2019). *Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y el Siglo XXI* Editores.
- Lara, J. (2023). *Evaluación del proceso de clarificación de vino de uva negra (Vitis Riparia), usando el mucílago de melloco (Ullucus Tuberosus) y gelatina*. [Tesis de Maestría, Universidad Técnica de Cotopaxi], Repositorio Institucional UTC. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/11393>
- Lleneras, F. (2020). *La magia dentro de la cocina de autor*. [Tesis de Grado, Universidad San Francisco de Quito], Repositorio Institucional USFQ.
- Llerena, E. (2023). *Aplicación de productos agrícolas locales del cantón Tisaleo en técnicas gastronómicas de vanguardia*. [Tesis Pregrado, Universidad Autónoma de los Andes], Repositorio Institucional uniandes. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/16175/1/UA-ESCL-PDI-001-2023.pdf>
- Llerena, F. (2020). *La magia dentro de la cocina de Autor*. [Tesis Pregrado Universidad San Francisco de Quito], Repositorio Institucional usfq. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9284/1/125577.pdf>
- López, E. (2022). *Estudio comparativo de la población de hymenoptera en cultivo asociado y monocultivo de quinua (Chenopodium quinoa L.) En seis localidades de la provincia de Chimborazo*. [Tesis Pregrado Escuela Superior Politécnica de Chimborazo], Repositorio Institucional ESPOCH.

- López, P., & Albán, D. (2023). *Elaboración de una barra dulce a partir de semillas de Macambo fruto nativo de la amazonia*. [Tesis de Grado, UIDE], Repositorio Institucional UIDE. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/6520>
- Medina, J., & Suárez, D. (2022). Cocina Molecular, Origen, tendencias y aplicaciones futuras. *Revista del Sistema de Ciencia, Tecnología e Innovación*, 6(1), 11-24. Obtenido de <https://revistas.sena.edu.co/index.php/sennova/article/view/5370/5452>
- Millán, D. (2020). *Propuesta de Conceptualización del Producto Gastronómico, Caso: El Mole. Un Acercamiento desde la Gastronomía*. [Tesis Pregrado Universidad Autónoma de la Ciudad de México], Repositorio Institucional. Obtenido de <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/109893/Ensayo%20Diana%20I.%20Millan.pdf?sequence=1>
- Mucha, L., Chamorro, R., Oseda, M., & Alania, R. (2021). Evaluación de procedimientos empleados para determinar la población y muestra en trabajos de investigación de posgrado. *Revista Desafíos*, 12(1), 44-51. doi:<https://doi.org/10.37711/desafios.2021.12.1.253>
- Muñoz, D., & Tocagón, N. (2023). *La gastronomía molecular como ciencia, arte e innovación*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica del Norte], Repositorio Institucional utn. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14324/2/02%20LGAS%20075%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Ore, F., Aguirre, L., & Ticsihua, J. (2020). Efecto del tiempo y temperatura en la deshidratación de oca (*Oxalis Tuberosa* Mol.) Mediante lecho fluidizado para la obtención de harina. *ALFA, Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias*.
- Palacios, N., & Pazmiño, J. (2022). *Propuesta de estudio del camarón blanco (*Litopenaeus vannamei*) y su aplicación en la Cocina molecular*. [Tesis Pregrado Universidad de Guayaquil], Repositorio Institucional ug. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/61073/1/BINGQ-GS-22P18.pdf>
- Piñón, . (2021). La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión. *Sosquua*, 03(01), 38-60. Obtenido de <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.413>
- Piñón, M. (2021). La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión . *Fundación Universitaria San Mateo*, 3(1), 38-60. Obtenido de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/413>
- Pombo, M. (2022). *Aplicación de técnicas de la cocina molecular para incentivar a las personas a consumir comida saludable*. [Tesis Pregrado Universidad del Norte], Repositorio Institucional uninorte. Obtenido de <https://manglar.uninorte.edu.co/bitstream/handle/10584/11007/1001825857.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Poveda, T., Bonilla, S., Girón, L., & Arriciaga, V. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*, 08(03), 1-19. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-78902021000200054
- Poveda, T., Bonilla, S., Girón, L., & Arriciaga, V. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.* , 2021(3), 1-18. Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/dilemas/v8n3/2007-7890-dilemas-8-03-00054.pdf>
- Quezada, J., & Santillán, A. (2022). *Evaluación de la calidad nutricional de tres métodos de ensilaje (silo de montón, silo de tanque y silo de funda) de avena y maíz, en la parroquia Alaquez del cantón Latacunga*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica de Cotopaxi], Repositorio Institucional utc. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/9100>
- Rojas, J. (2022). *Evaluación de las propiedades físico químicas del suelo en el cultivo de melloco (Ullucus tuberosus) dentro del sistema de rotación de cultivos en la terraza 10 en Salache, Latacunga, Cotopaxi 2022*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica de Cotopaxi], Repositorio Institucional utc. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/9602/1/PC-002429.pdf>
- Romero, S. (2020). *Gastronomía ecuatoriana con sabores de la provincia de Loja*. [Tesis de Grado, Universidad San Francisco de Quito], Repositorio Institucional USFQ. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/10452>
- Rosero, C., & Beltrán, Á. (2021). Análisis histórico de interferencia antropógena por avance de la frontera agropecuaria en la parroquia San Juan. *Dominio de las Ciencias*, 7(3), 1-25. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8229638>
- Ruíz, N. (2020). *Evaluación de la efectividad antimicrobiana o antioxidante de aceites esenciales encapsulados por las técnicas de emulsión o emulsión - atomización en sistemas modelo o en alimentos*. [Tesis Pregrado Universidad de las Américas Puebla], Repositorio Institucional udlap. Obtenido de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/dcl/ruiz_gonzalez_n/etd_4063036175481.pdf
- Saá, M. (2019). *Evaluación del efecto de secado de la Mashua morada Tropaeolum tuberosum sobre las propiedades organolépticas y actividad antioxidante*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica del Norte], Repositorio Institucional utn. Obtenido de

[http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/9033/1/03%20EIA%20477%20TRA
BAJO%20DE%20GRADO.pdf](http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/9033/1/03%20EIA%20477%20TRA%20BAJO%20DE%20GRADO.pdf)

- Salinas, A. (2022). *Geolocalización de los principales cultivos agrícolas de las parroquias rurales San Luis y Quimiag del cantón Riobamba provincia de Chimborazo*. [Tesis Pregrado Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Repositorio Institucional espoch. Obtenido de <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/17818>
- Samaniego, R., & Domínguez, L. (2023). La cocina molecular. Una revisión sistemática de la literatura. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2(1), 1-20. Obtenido de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/22/31>
- Taimal, S. (2019). *Evaluación de la concentración de nutrientes en el cultivo de papa (solanum tuberosum L.) Variedad superchola, bajo la aplicación de un biol mejorado, parroquia san juan de ilumán, otavalo*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica del Norte], Repositorio Institucional utn. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/9227/1/03%20AGP%20243%20OTRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Tatés, E., & Andrade, P. (2019). *Aplicación de técnicas de cocina molecular para potenciar el aprendizaje de la asignatura de química, una perspectiva diferente*. [Tesis Pregrado Universidad Técnica del Norte], Repositorio Institucional utn. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/10423/2/02%20LGAS%20048%20TRABAJO%20GRADO.pdf>
- Toapanta, J. (2023). *Efecto de aceites esenciales en emulsión en la antibiosis de hongos patógenos en condiciones de laboratorio, en la Universidad Técnica de Cotopaxi 2022-2023*. [Tesis de Pregrado Universidad Técnica de Cotopaxi], Repositorio Institucional utc. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/10747/1/PC-002762.pdf>
- Tul, J., & Vera, N. (2022). *Propuesta de aplicación de brotes de Berros “Nasturtium Officinale” deshidratados en la elaboración de masas pasteleras*. [Tesis Pregrado Universidad de Guayaquil], Repositorio Institucional ug. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/61098/1/BINGQ-GS-22P34.pdf>
- Vasco, F., Gamboa, J., & Campañone, L. (2019). Empleo de recubrimientos comestibles como preservantes de la calidad de zanahorias mínimamente procesadas. *CyTAL@-ALACCTA*, 1(1), 1-10. Obtenido de http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/121731/Documento_completo.pdf-PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed=y



Total 72 referencias bibliográficas

ANEXOS

ANEXO A: FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

Datos del evaluador:
Nombre:
Edad:
Género:
Ocupación:
Código de la preparación gastronómica:
Escala hedónica:
Califique cada atributo de la preparación gastronómica, según la siguiente escala:
1: Me disgusta mucho
2: Me disgusta
3: Me disgusta ligeramente
4: Ni me gusta, ni me disgusta
5: Me gusta ligeramente
6: Me gusta
7: Me gusta mucho
Atributos:
Color:
Aroma:
Sabor:
Textura:

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO B: CUESTIONARIO DE PREFERENCIA

Cuestionario de satisfacción y preferencia	
Datos del consumidor:	
Nombre:	
Edad:	
Género:	
Ocupación:	
Residencia:	
Hábitos y expectativas de consumo:	
1. ¿Con qué frecuencia consume productos agrícolas de la parroquia San Juan?	
a) Todos los días	
b) Varias veces a la semana	
c) Una vez a la semana	
d) Una vez al mes	
e) Ocasionalmente	
2. ¿Qué productos agrícolas de la parroquia San Juan consume con mayor frecuencia?	
a) Papa	
b) Maíz	
c) Quinoa	
d) Oca	
e) Melloco	
f) Cuy	
g) Mashua	
3. ¿Qué formas de preparación de los productos agrícolas de la parroquia San Juan prefiere?	
a) Cocidos	
b) Fritos	
c) Asados	
d) Horneados	
e) Crudos	
f) Otros (especifique):	
4. ¿Qué tipo de cocina le gusta más?	
a) Tradicional	
b) Internacional	
c) Fusión	
d) Molecular	
e) Otra (especifique):	
5. ¿Qué espera de una propuesta gastronómica de cocina molecular sobre los productos agrícolas de la parroquia San Juan?	
a) Que sea innovadora y creativa	
b) Que sea saludable y nutritiva	
c) Que sea sabrosa y atractiva	
d) Que sea económica y accesible	
e) Que sea respetuosa y sostenible	
f) Otro (especifique):	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO C: GUÍA DE ENTREVISTA

Guía de entrevista

Datos del entrevistador:

Nombre:

Ocupación:

Datos del entrevistado:

Nombre:

Edad:

Género:

Ocupación:

Preguntas y temas de la entrevista:

1. ¿Qué opinión le merece la aplicación de técnicas de cocina molecular a los productos agrícolas de la parroquia San Juan?

2. ¿Qué beneficios y desafíos cree que tiene esta propuesta gastronómica para la parroquia San Juan?

3. ¿Qué técnicas de cocina molecular considera que son más adecuadas para los productos agrícolas de la parroquia San Juan?

4. ¿Qué criterios se deben tener en cuenta para evaluar la calidad y la diversidad de la oferta gastronómica de la parroquia San Juan?

5. ¿Qué factores influyen en la satisfacción y la preferencia de los consumidores respecto a las preparaciones gastronómicas de cocina molecular?

6. ¿Qué sugerencias o recomendaciones le haría a los investigadores para mejorar la propuesta gastronómica de cocina molecular sobre los productos agrícolas de la parroquia San Juan?

ANEXO D: ANÁLISIS HEDÓNICO QUINOTO DE TRUCHA ENTRADA

Anexo 1: Análisis hedónico del quinoto

Quinoto con trucha

Nombre: Rodrigo Pintos

Fecha: 29/01/2024

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Anexo 2: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: Rosa Asiano Pava

Fecha: 29-01-2022

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 3: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: Yolanda M. Pérez

Fecha: 23 de Febrero del 2024

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 4: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: Amely Daza

Fecha: 29-01-2024

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	X
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	X
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 5: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: Carolina Pérez Fecha: _____

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 6: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: Gonzalo Pérez

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	X
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 7: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: *Yasme Albornoz*

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 8: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: *Miso Saus*

Fecha: *29-01-2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 9: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: *Marcos Acosta*

Fecha: *23/01/24*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	✓
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	✗
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	✗
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	✗
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo10: Análisis hedónico del quinoto

Nombre: *Mely Sosa*

Fecha: *25/01/2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor en la entrada

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO E: ANÁLISIS HEDÓNICO DEL CUY AL PERSILLADE PLATO FUERTE

Anexo 1: Análisis hedónico cuy al persillade

 Cuy al Persillade

Nombre: Amely Saca

Fecha: 29-01-2024

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	X
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 2: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: *Carmen Pérez*

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 3: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: *Rosa Daniela Pérez*

Fecha: *29-01-2023*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusto el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 4: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: *Marco Acosta*

Fecha: *23/01/24*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	X
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 5: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: *Mery Saca*

Fecha: *29/01/2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 6: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: Gonzalo Pérez

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 7: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: *Wilson Saco*

Fecha: *7/9/01*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	X

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	X

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 8: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: *Saime Alulema*

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusto el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	X
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 9: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: *Rodrigo Pineda*

Fecha: *29/01/2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	X
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo10: Análisis hedónico del cuy al persillade

Nombre: Melany Alulema

Fecha: 29/01/2024

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del plato fuerte

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	X
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO F: ANÁLISIS HEDONICO DEL MOUSE DE MASHUA POSTRE

Anexo 1: Análisis hedónico del mouse de mashua

Mouse de Mashua

Nombre: Rodrigo Pingu

Fecha: 29/01/2024

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 2: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Ilegu Sacu*

Fecha: *23/01/2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 3: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Mica Acosta*

Fecha: *29/01/24*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 4: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Lilian Saca*

Fecha: *29-01-2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 5: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Carmen Pérez*

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	✓
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	
6	Me gusta	X
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 6: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Sonia Aleman*

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 7: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Rosa María Páez*

Fecha: *29-01-2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 8: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: Gonzalo Pérez

Fecha:

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusto o le disgusto el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusto o le disgusto la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 9: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Melany Mulaica*

Fecha: *29/07/2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo10: Análisis hedónico del mouse de mashua

Nombre: *Amyly Sara*

Fecha: *29-01-2024*

Escala hedónica de 7 puntos utilizada para la evaluación sensorial de color, textura y sabor del postre

Por favor marque con una X la frase que mejor describa su opinión

¿Cuánto le gusta o le disgusta el color

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta el sabor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la textura

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

¿Cuánto le gusta o le disgusta la presentación olor

Puntaje		Calificación
7	Me gusta mucho	X
6	Me gusta	
5	Me gusta ligeramente	
4	Ni me gusta ni me disgusta	
3	Me disgusta ligeramente	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucha	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO G: RECETAS QUINOTO DE TRUCHA

Anexo 1 receta de la quinua

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>										
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto de trucha					APORTE ENERGÉTICO: 180 calorías por cada 100g			FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024		# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación			X		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA					
					CORTE		MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
Quinua										
1	Quinua	250	g	Lavado varias veces hasta obtener un agua transparente		Por expansión Simmer / Método de absorción		Quinoto		
2	Fumet	500	ml	Fría		Por expansión Ebullición		Cocción de la quinua		
3	Tinta de calamar	4	g	Gel				Saborizante y color		
4	Sal	c/n		De mesa		Por expansión simmer		Quinoto		
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL					
										
Preparación quinua <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar la quinua varias veces hasta que el agua salga transparente y escurrir por completo. 2. Colocar la quinua en una cacerola y agregar el fondo de pescado. 3. Añadir la tinta de calamar y dejar hervir durante 20 minutos 4. Incorporara sal <p>Cuando la quinua este suave escurrir el agua y reservar la quinua</p>										

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 2. Receta refrito

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto de trucha					APORE ENERGÉTICO: 76 calorías por 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación	
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación		X	otros
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Refrito (Quinoto)								
1	Pimiento rojo	1	u	Limpio	Fine brunoise	Por expansión Simmer	Refrito	
2	Pimiento verde	1	u	Limpio	Fine brunoise	Por expansión Simmer	Refrito	
3	Cebolla perla	1	u	Limpio	Fine brunoise		Refrito	
4	Achiote	5	ml	Liquido		Por expansión simmer	Refrito	
5	Sal	c/n		De mesa			Refrito	
Preparación refrito para el quinoto <ol style="list-style-type: none"> 1. En una sartén colocamos el achiote 2. Incorporamos los pimientos picados y la cebolla perla 3. Dejar sofreír hasta que este suave y agregamos sal 4. Verificar sabores y mezclar con la quinua reservada anteriormente. 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 3. Receta cubos de trucha

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto de trucha					APORTE ENERGÉTICO: 91 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación X	
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación		otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Cubos de trucha								
1	Trucha	1	u	Crudo	Cubos	Por expansión Simmer	Salteado	
2	Aceite	10	ml	Líquido		Por expansión Simmer	Salteado	
3	Ajo	3	u	Limpio	Rallado	Por concentración	Salteado	
4	Sal	c/n		De mesa		Por concentración	Salteado	
Preparación Trucha salteada								
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una sartén colocamos un chorro de aceite cuando está caliente agregar los cubos de trucha 2. Incorporar el ajo juntamente con la sal remover cuidadosamente para evitar que los cubos de trucha se peguen al sartén 3. Cuando la trucha este cocida rectificar sabores y dejar enfriar. 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 4. Receta espuma de aguacate con hierba buena

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto de trucha					APORTE ENERGÉTICO: 141 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación <div style="text-align: center;">X</div>	
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación		otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Espuma de aguacate con hierba buena								
1	Aguacate	2	u	Ambiente			Espuma	
2	Crema de leche	70	ml	Refrigerado			Espuma	
3	Limon	1	u	Lavado			Espuma	
4	Sal	c/n		De mesa			Espuma	
5	Hierba buena	c/n		Hojas			Espuma	
6	Capsulas de nitrógeno	3	u				Espuma	
Preparación espuma de aguacate <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un pure con el aguacate y pasar por un colador 2. Una vez que no tenga grumos colocar la crema de leche el zumo de limón y sal. Rectificar sabores y pasar la mezcla a un sifón añadir las capsulas de nitrógeno y refrigerar el sifón por lómenos una hora. 								

Anexo 5. Recera tapioca reventada

 <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> 										
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto de trucha					APORTE ENERGÉTICO: 160 calorías por cada 100g			FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024		# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación			otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA					
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN			
Tapioca reventada										
1	Tapioca	100	g	Granulada		Por concentración		Crocante		
2	Agua	c/n		Ambiente		Por expansión		Crocante		
3	Quinua	c/n		Lavada		Por expansión		Crocante		
4	Aceite	c/n		Líquido		Por expansión		Crocante		
Preparación tapioca reventada										
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinar la tapioca has que este transparente 2. Una vez cocida escurrir el agua y extender sobre un silpad 3. Espolvorear la quinua y llevar al horno previamente caliente y hornear durante 40 minutos a 80 °C hasta que la tapioca este crocante retirar del horno y dejar enfriar. 										

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 16. Receta falso espagueti

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto de trucha					APORTE ENERGÉTICO: 43 calorías Por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación X	
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación		otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Falso espagueti de remolacha								
1	Zumo de remolacha	200	ml	Liquido			Falso espagueti	
2	Agar agar	5	g	Polvo			Falso espagueti	
Preparación Falso espagueti <ol style="list-style-type: none"> Mezclar el agar agar con el zumo de remolacha llevar a ebullición hasta los 65°C grados centígrados para activar el agar Dejar que baje la temperatura hasta los 35 °C. <p>Con la ayuda de una jeringuilla y una manguera realizar los espaguetis, colocar en un recipiente de agua con hielos</p>								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 7. Receta decoraciones



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto de trucha					APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación	
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación		X	otros
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Decoraciones								
1	Cebollín	c/n		fresco			Decoración	
2	Hojas de berro	c/n		Fresco limpio			Decoración	
3	Brotos	c/n		Limpio			Decoración	
4	Piel de trucha	c/n		Deshidratado			Decoración	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO H: RECETAS DEL CUY AL PERSILLADE

Anexo 1. Receta rollos de cuy

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas				APORTE ENERGÉTICO: 129 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024		# pax: 10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros			
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
Rollos de cuy									
1	Cuy entero	3	u	Pelado y limpio		Por expansión Horneado	Cuy persillade		
2	cerveza	400	ml	Ambiente			Cuy persillade		
3	Sal	c/n		De mesa			Cuy persillade		
4	Ajo	8	u	Pasta			Cuy persillade		
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
Preparación rollos de cuy: <ol style="list-style-type: none"> 1. Una vez deshuesado el cuy condimentar y formar rollos y bridar para que no pierda su forma 2. Sumergir en la cerveza y dejar marinar durante 4 horas en el refrigerador 3. Pasado este tiempo llevar al horno previamente calentado durante 30 minutos a 180°C 4. Dejar enfriar, cortar y reservar 									

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo 2. Receta persillade

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas					APORTE ENERGÉTICO: 35 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Persillade								
1	Apanadura	150	gr	Polvo			Persillade	
2	Ajo fresco	6	u	polvo			Persillade	
3	Mantequilla de maní	150	gr	Pasta			Persillade	
4	Ralladura de limón	c/n		Fresco			Persillade	
Preparación persillade:								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar todos los ingredientes 2. Envolver los rollos de cuy en esta mezcla y llevar al horno durante 10 minutos a 180°C 3. Retirar y dejar enfriar. 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024

Anexo 3. Receta croquetas de ocas

ESCUELA DE GASTRONOMÍA								
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas					APORTE ENERGÉTICO: 30calorias por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Croqueta de oca								
1	Oca morada	200	g	Pelada/Limpia		Por expansión Ebullición	Croqueta	
2	Yema de huevo	1	u	Pasteurizada			Croqueta	
3	Mantequilla	75	g	Ambiente			Croqueta	
4	Pimienta	c/n		Molida			Croqueta	
5	Sal	c/n		De mesa			Croqueta	
Preparación Croqueta de oca: <ol style="list-style-type: none"> Llevar a ebullición en una cacerola las ocas previamente peladas hasta que este suaves Realizar un pure y pasar por el colador Añadir mantequilla, huevo, sal y pimienta mezclar bien hasta obtener una masa homogénea Porcionar y dar la forma deseada Para el rebozado mezclar los ingredientes secos y rebozar la croqueta de oca En un sartén colocamos el aceite y calentamos hasta que llegue a 160°C agregar las croquetas una a una hasta que este dorado por ambos lados Dejar escurrir la grasa en un recipiente con papel absorbente. 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta salsa de maní

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA	
---	--	---

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillado con croquetas de ocas					APORTE ENERGÉTICO: 63 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Salsa de maní								
1	maní	150	g	Pasta			Salsa	
2	Cebolla blanca	2	u	Pelada/ lavada	Fine brunoise		Salsa	
3	ajo	3	u	Triturado			Salsa	
4	Achiote	c/n		Liquido			Salsa	
5	Leche	300	ml	Liquido			Salsa	
6	Sal	c/n		De mesa			Salsa	
7	Comino	c/n		molido			Salsa	
Preparación Salsa de maní:								
<ol style="list-style-type: none"> Realizar un sofrito con la cebolla blanca el achiote, agregar la sal y el comino Licuar la pasta de maní juntamente con la leche añadir al refrito y dejar hervir hasta obtener la consistencia deseada Remover constantemente y verificar sabores. 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024

Anexo: Receta papel de habas

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA	
---	--	---

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR							
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas				APORTE ENERGÉTICO: 80 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Papel de habas							
1	Habas	200	g	pure		Por expansión Horneado	Papel
2	Sal	c/n		De mesa		Por concentración Horneado	Papel
3	Pimienta	c/n		Molido		Por concentración Horneado	Papel
Preparación Papel de haba: 1. En una cacerola hervir las habas hasta que estén suaves después licuar sin liquido hasta obtener un pure después colar esta preparación e incorporar sal y pimienta 2. Extender sobre un silpad hasta que quede una capa bien fina y llevar al horno durante 40 minutos a 60°C 3. Dejar enfriar y trocear para servir							

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta vegetales ahumados

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas					APORTE ENERGÉTICO: 360 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Vegetales de ahumados								
1	Meloco rosado	80	g	Limpio		Por expansión Ebullición	Vegetales	
2	Melocos amarillos	80	g	Limpio		Por expansión Ebullición	Vegetales	
3	Melocos blancos	80	g	Limpio		Por expansión Ebullición	Vegetales	
4	Arveja	10	u	Con vaina		Por expansión Ebullición	Vegetales	
5	Palo santo	c/n		Seco			Sabor	
6	Aceite	c/n		liquido			Salteado	
7	Sal	c/n		De mesa			Vegetales	
Preparaciones vegetales ahumados:								
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una cacerola cocer los vegetales con sal hasta que estén suaves escurrir el agua y reservar 2. Luego se realiza un salteado con aceite 3. Una vez saltados colocar en un bowl tapar con pale de cocina dejar un orificio para que ingrese la manguera de la pistola de humo 4. Encender el palo santo y llevar la manguera al bowl de los vegetales para que ingrese el humo. 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta esferificación de ají

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas					APORTE ENERGÉTICO: 39 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Esferificación de ají								
1	Zumo de ají	100	ml	Tamizado		Por expansión hervido	Esferas	
2	Agar agar	4	g	polvo		Por expansión hervido	esferas	
3	Aceite	400	ml	Refrigerado			Esferas	
Preparación esferificación de ají:								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar el zumo de ají en una cacerola y añadir el agar agar llevar a ebullición hasta que alcance los 60°C para activar el agar agar 2. Dejar enfriar hasta los 35°C y con la ayuda de un cuentagotas dejar caer en el aceite previamente refrigerado 3. Pasar las esferas a un recipiente con agua después limpiarlas y reservar para el emplatado. 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta decoraciones

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas					APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación	otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Decoraciones								
1	Flores de pampina	c/n		Lavadas			Decoración	

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO I: RECETAS MOUSE DE MASHUA

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR					
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua			APORTE ENERGÉTICO: 200 calorías por cada 100g	FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Mouse de Mashua							
1	Leche	250	ml	Entera		Por expansión Simmer	Mouse
2	Yemas de huevo	3	u	Pasteurizadas		Templado	Mouse
3	Azúcar	60	g	Blanca		Templado	Mouse
4	Gelatina sin sabor	10	g	Hidratada			Mouse
5	Crema de leche	150	ml	Refrigerada			Mouse
6	Pure de mashua	110	g	pure			Mouse
MONTAJE							
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			
							
Preparación Mouse de mashua <ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar la leche y mezclar con el pure de masus Reservar. 2. En un bowl aparte batir las yemas con azúcar y añadir poco a poco en la leche caliente sin dejar de batir. 3. Llevar a fuego medio sin dejar hervir y remover constantemente durante 4-5 minutos, retirar del fuego. 4. Incorporar la gelatina sin sabor en forma de hilo, previamente hidratada y diluida. Dejar enfriar a temperatura ambiente. 5. Semimontar la crema de leche y agregar la mezcla anterior con movimientos suaves y envolventes. 6. Verter la mezcla en moldes de silicón y llevar a refrigeración por al menos 8 horas para que tome consistencia. 7. Congelar los moldes al menos 2 horas antes de verter el glaseado espejo. 							

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta glaseado de espejo

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 			
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua		APORTE ENERGÉTICO: 70 calorías por cada 100g	FECHA ELABORACIÓN: 29-01-2024
			DE # pax: 10

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Glaseado espejo							
1	Azúcar	225	gr	Blanca		Por expansión Ebullición	Glaseado espejo
2	Glucosa	225	gr	Líquida		Por expansión Ebullición	Glaseado espejo
3	Chocolate cobertura blanco	225	gr	Gotas			Glaseado espejo
4	Gelatina sin sabor	18	gr	Hidratada			Glaseado espejo
5	Agua para hidratar gelatina sin sabor	90	ml	Líquida			Glaseado espejo
6	Leche condensada	160	ml	Previamente elaborada			Glaseado espejo
7	Gel de brillo neutro	90	ml	Previamente elaborado			Glaseado espejo
8	Agua	125	ml	Ambiente		Por expansión Ebullición	Glaseado espejo
9	Colorante amarillo	c/n		Liposoluble			Glaseado espejo
<p>Preparación Glaseado espejo:</p> <p>1. Hidratar la gelatina sin sabor en el agua</p> <p>2. Colocar en una cacerola el agua junto con el azúcar y glucosa, hervir hasta alcanzar los 103°C. Retirar del fuego, agregar la gelatina sin sabor en forma de hilo previamente hidratada y diluida. Verter el contenido sobre el chocolate y emulsionar sin dejar grumos.</p> <p>Agregar la leche condensada junto con el gel de brillo neutro, mixear con un túrmix.</p> <p>En un recipiente colocar colorante liposoluble amarillo</p> <p>Mantener a una temperatura de 35°C, colocar en una jarra el glaseado y verter sobre el mouse congelado.</p>							

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta gelatina de frutos rojos

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 			
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua		APORTE ENERGÉTICO: 9 calorías por cada 100g	FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024
			# pax: 10

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
Gelatina de frutos rojos							
1	Pulpa de fresa	50	ml	Tamizada		Por expansión ebullición	gelatina
2	Pulpa de arándanos	50	ml	Tamizada		Por expansión ebullición	Gelatina
3	Pulpa de mora	50	ml	Tamizada		Por expansión Ebullición	Gelatina
4	Azúcar	80	g	Blanca		Por expansión Ebullición	Gelatina
5	Agar agar	10	g	Polvo		Por expansión Ebullición	Gelatina
Preparación Gelatina de frutos rojos: <ol style="list-style-type: none"> Llevar a ebullición en una cacerola la pulpa de frutos rojos agregar el agar agar añadir el azúcar y remover constantemente para evitar grumos una vez alcanzada los 65°C dejar que baje la temperatura Colocar sobre un recipiente y llevar a refrigeración durante media hora. 							

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta bizcocho de quinua

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua					APORTE ENERGÉTICO: 180 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Bizcocho de quinua								
1	Harían todo uso	120	g	Tamizada				Bizcocho
2	Harina de quinua	24	g	tamizada				Bizcocho
3	Azúcar	100	g	Blanca				Bizcocho
4	huevos	4	g	Pasteurizados				Bizcocho
Preparación Bizcocho de Quinua:								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir las claras de huevo con la mitad del azúcar has obtener punto de nueve 2. En otro recipiente batir las yemas con el restante de azúcar hasta formar punto letra Tamizar la harina e incorporar en forma de lluvia poco apoco 3. Colocar las claras en forma envolvente 4. Colocar en un molde y llevar al horno a 180°C durante 40 minutos 5. Desmoldar y dejar enfriar 								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta tierra de mashua mora y chocolate

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua					APORTE ENERGÉTICO: 35 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Tierra de mashua y mora								
1	Mashua deshidratada	50	g	Triturada		Por concentración Horneado	Tierra	
2	Mora deshidratada	50	g	Triturada		Por concentración Horneado	Tierra	
3	Chocolate	30	g	Triturado			Tierra	
6	Mora silvestre	c/n		Lavado			Decoración	
Preparación Tierra de mashua y mora:								
1. Triturar las mashua junto con las moras deshidratadas y añadir el chocolate triturado mezclar bien y reservar para el servicio.								

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta gel de uvilla

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua					APORTE ENERGÉTICO: 45 calorías por cada 100g		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024		# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación			otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
Gel de uvilla									
1	Agua	80	ml	Fría		Por concentración Ebullición	Gel		
2	Pulpa de uvilla	20	ml	Previamente elaborado		Por concentración Ebullición	Gel		
4	Azúcar	5	gr	Blanco		Por concentración Ebullición	Gel		
5	Agar agar	1,5	gr	Comercial		Por concentración Ebullición	Gel		
Preparación Gel de uvilla: 4. Colocar todos los ingredientes en una cacerola y llevar a ebullición durante 3 minutos. 5. Colar en un biberón de cocina y llevar a refrigeración.									

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

Anexo: Receta decoraciones

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua					APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación	otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
Decoraciones								
1	Hojas de menta	c/n		Lavadas				Decoración
2	Manzanas del campo	c/n		Lavadas				Decoración
3	Flores comestibles	c/n		Lavadas				Decoración
4	Brevas	3	4	Lavadas				Decoración
5	Pepas de arrayan	c/n		lavado				Decoración
6	Mora silvestre	c/n		Lavado				Decoración

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO J: COSTEO DE RECETA QUINOTO DE TRUCHA

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR	
---	---	---

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Quinoto con trucha					APORTE ENERGÉTICO: 1 porción de quinoto aporta 75 calorías		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024		# pax: 10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación		
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación			Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			Costo unitario	Costo total	
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN			
Quinua										
1	Quinua	250	g	Lavado varias veces hasta obtener un agua transparente		Por expansión Simmer / Método de absorción	Quinoto	0,01	2,5	
2	Fumet	500	ml	Fría		Por expansión Ebullición	Cocción de la quinua	0,0010	0,5	
3	Tinta de calamar	4	g	gel			Saborizante y color de la quinua	0,10	1	
4	Sal	c/n		De mesa		Por expansión Simmer	Quinoto	0,0010	0,5	
Refrito (Quinoto)										
1	Pimiento rojo	1	u	Limpio	Fine brunoise	Por expansión Simmer	Refrito	0,010	0,1	
2	Pimiento verde	1	u	limpio	Fine brunoise	Por expansión Simmer	Refrito	0,010	0,1	
3	Cebolla perla	1	u	Limpio	Fine brunoise	Por expansión Simmer		0,020	0,2	
2	Achiote	5	ml	Liquido		Por expansión Simmer	Refrito	0,10	1	
3	Sal	31	g	De mesa		Por concentración	Refrito	0,0010	0,5	

						Simmer			
Cubos de trucha									
1	Trucha	1	u	Crudo	Cubos	Por expansión Simmer	Salteado	0,5	5
2	Aceite	10	ml	Líquido		Por expansión Simmer	Salteado	0,10	1
3	Ajo	3	u	Limpio	Rallado	Por concentración	Salteado	0,020	0,2
4	Sal	c/n		De mesa		Por concentración	salteado	0,0010	0,5
Espuma de aguacate									
1	Aguacate	2	u	Ambiente			Espuma	0,5	1
2	Crema de leche	70	ml	Refrigerado			Espuma	0,07	0,7
3	Limón	1	u	Lavado			Espuma	0,0010	0,5
4	sal	c/n		De mesa			Espuma	0,0010	0,5
5	Hierba buena	c/n		Hojas			Espuma	0,0010	0,5
6	Capsulas de nitrógeno	3	u				Espuma	0,3	3
Tapioca reventada									
1	Tapioca	100	g	Granulada		Por concentración	Crocante	0,010	1
2	Agua	c/n		Ambiente		Por expansión	Crocante	0	0
3	Quinoa	c/n		Lavada		Por expansión	Crocante	0,0010	0,5
4	Aceite	c/n		líquido		Por expansión	Crocante	0,10	1
Falso espagueti de remolacha									
1	Zumo de remolacha	200	ml	líquido			Falso espagueti	0,05	0,5
2	Agar	5	g	polvo			Falso espagueti	0,05	0,5
Decoraciones									
1	Cebollin	c/n		Fresco			Decoración	0,0010	0,5
2	Hojas de berro	c/n		Fresco/limpio			Decoración	0,0010	0,5
3	Brotes	c/n		Limpio			Decoración	0,0010	0,5
4	Piel de trucha	c/n		Deshidratado			Decoración	0	0
							Total		22,6

							5% Costos variables		1,13
							Costo total		\$23,73
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
									

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO K: MOUSE DE MASHUA

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mouse de mashua	APORTE ENERGÉTICO: 1 plato degustación aporta aproximadamente 200 calorías	FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10

TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
CONSER.	ambiente		refrigeración	X	congelación		otros		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			Costo unitario	Costo total
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
Mouse de Mashua									
1	Leche	250	ml	Entera		Por expansión Simmer	Mouse	0,01	2,5
2	Yemas de huevo	3	u	Pasteurizadas		Templado	Mouse	0,5	1
3	Azúcar	60	g	Blanca		Templado	Mouse	0,010	0,1
4	Gelatina sin sabor	10	g	Hidratada			Mouse	0,10	1
5	Crema de leche	150	ml	Refrigerada			Mouse	0,01	1,5
6	Pure de mashua	110	g	pure			Mouse	0,01	1,1
Glaseado espejo									
1	Azúcar	225	gr	Blanca		Por expansión Ebullición	Glaseado espejo	0,010	2,25
2	Glucosa	225	gr	Líquida		Por expansión Ebullición	Glaseado espejo	0,010	2,25
3	Chocolate cobertura blanco	225	gr	Gotas			Glaseado espejo	0,010	2,25
4	Gelatina sin sabor	18	gr	Hidratada			Glaseado espejo	0,10	1,8
5	Agua para hidratar gelatina sin sabor	90	ml	Líquida			Glaseado espejo	0	0
6	Leche condensada	160	ml	Previamente elaborada			Glaseado espejo	0,01	1,6
7	Gel de brillo neutro	90	ml	Previamente elaborado			Glaseado espejo	0,010	0,90

8	Agua	125	ml	Ambiente		Por expansión Ebullición	Glaseado espejo	0	0
9	Colorante amarillo	c/n		Liposoluble			Glaseado espejo	0,0010	0,5
Gelatina de frutos rojos									
1	Pulpa de fresa	50	ml	Tamizada		Por expansión ebullición	gelatina	0,010	1
2	Pulpa de arándanos	50	ml	Tamizada		Por expansión ebullición	Gelatina	0,0010	0,5
3	Pulpa de mora	50	ml	Tamizada		Por expansión Ebullición	Gelatina	0,0010	0,5
4	Azúcar	80	g	Blanca		Por expansión Ebullición	Gelatina	0,010	0,80
5	Agar agar	10	g	Polvo		Por expansión Ebullición	Gelatina	0,010	0,10
Bizcocho de quinua									
1	Harían todo uso	120	g	Tamizada			Bizcocho	0,010	0,120
2	Harina de quinua	24	g	tamizada			Bizcocho	0,010	0,24
3	Azúcar	100	g	Blanca			Bizcocho	0,010	1
4	huevos	4	g	Pasteurizados			Bizcocho	0,0010	0,5
Tierra de mashua y mora									
1	Mashua deshidratada	50	g	Triturada		Por concentración Horneado	Tierra	0,0010	0,5
2	Mora deshidratada	50	g	Triturada		Por concentración Horneado	Tierra	0,0010	0,5
3	Chocolate	30	g	Triturado			Tierra	0,0010	0,5
Gel de uvilla									
1	Agua	80	ml	Fría		Por concentración Ebullición	Gel	0	0

2	Pulpa de uvilla	20	ml	Previamente elaborado		Por concentración Ebullición	Gel	0,0010	0,5
4	Azúcar	5	gr	Blanco		Por concentración Ebullición	Gel	0,0010	0,5
5	Agar agar	1,5	gr	Comercial		Por concentración Ebullición	Gel	0,0010	0,5
Decoraciones									
1	Hojas de menta	c/n		Lavadas			Decoración	0,0010	0,5
2	Manzanas del campo	c/n		Lavadas			Decoración	0,0010	0,5
3	Flores comestibles	c/n		Lavadas			Decoración	0,0010	0,5
4	Brevas	3	4	Lavadas			Decoración	0,5	1
5	Pepas de arrayan	c/n		lavado			Decoración	0,0010	0,5
6	Mora silvestre	c/n		Lavado			Decoración	0,0010	0,5
								Total	30,01
								5% Costos variables	1,50005
								Costo total	31,51
MONTAJE									

<p>TRADICIONAL</p>	<p>NO TRADICIONAL</p> 	
--------------------	---	--

Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO L: COSTEO DE RECETA CUY AL PERSILLADE

	<p>ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA</p>	
---	---	---

ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy al persillade con croquetas de ocas					APORTE ENERGÉTICO: 1 plato degustación aporta aproximadamente 180 calorías		FECHA DE ELABORACIÓN: 29-01-2024	# pax: 10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
CONSER.	ambiente	X	refrigeración		congelación			otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			Costo unitario	Costo total
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
Rollos de cuy									
1	Cuy entero	3	u	Pelado y limpio		Por expansión Horneado	Cuy persillade	0,01	2,5
2	cerveza	400	ml	Ambiente			Cuy persillade	0,5	1
3	Sal	c/n		De mesa			Cuy persillade	0,010	0,1
4	Ajo	8	u	Pasta			Cuy persillade	0,10	1
Persillade									
1	Apanadura	150	gr	Polvo			Persillade	0,010	1
2	Ajo fresco	6	u	polvo			Persillade	0,0010	0,5
3	Mantequilla de maní	150	gr	Pasta			Persillade	0,0010	0,5
4	Ralladura de limón	c/n		Fresco			Persillade	0,010	0,80
Croqueta de oca									
1	Oca morada	200	g	Pelada/Limpia		Por expansión Ebullición	Croqueta	0,0010	0,5
2	Yema de huevo	1	u	Pasteurizada			Croqueta	0,0010	0,5

3	Mantequilla	75	g	Ambiente			Croqueta	0,0010	0,5
4	Pimienta	c/n		Molida			Croqueta	0,5	1
5	Sal	c/n		De mesa			Croqueta	0,0010	0,5
Rebozado de la croqueta									
1	Harían todo huso	120	g	Polvo			Rebozado	0,0010	0,5
2	huevos	4	u	Pasteurizadas			Rebozado	0,0010	0,5
3	maní	120	g	molido			Rebozado	0,0010	0,5
4	Aceite vegetal	300	ml	Liquido		Por concentración Fritura profunda	Rebozado	0,5	1
Salsa de maní									
1	maní	150	g	Pasta			Salsa	0,5	1
2	Cebolla blanca	2	u	Pelada/ lavada	Fine brunoise		Salsa	0,5	1
3	ajo	3	u	Triturado			Salsa	0,010	0,80
4	Achiote	c/n		Liquido			Salsa	0,010	0,10
5	Leche	300	ml	Liquido			Salsa	0,010	0,80
6	Sal	c/n		De mesa			Salsa	0,0010	0,5
7	Comino	c/n		molido			Salsa	0,0010	0,5
Papel de habas									
1	Habas	200	g	pure		Por expansión Horneado	Papel	0,0010	0,5
2	Sal	c/n		De mesa		Por concentración Horneado	Papel	0,0010	0,5
3	Pimienta	c/n		Molido		Por concentración Horneado	Papel	0,0010	0,5
Vegetales de ahumados									
1	Mellico rosado	80	g	Limpio		Por expansión Ebullición	Vegetales	0,0010	0,5
2	Mellicos amarillos	80	g	Limpio		Por expansión	Vegetales	0,0010	0,5

						Ebullición			
3	Mellocos blancos	80	g	Limpio		Por expansión Ebullición	Vegetales	0,0010	0,5
4	Arveja	10	u	Con vaina		Por expansión Ebullición	Vegetales	0,5	1
5	Palo santo	c/n		Seco			Sabor	0,0010	0,5
6	Aceite	c/n		liquido			Salteado	0,0010	0,5
7	Sal	c/n		De mesa			Vegetales	0,0010	0,5
Esferificación de ají									
1	Zumo de ají	100	ml	Tamizado		Por expansión hervido	Esferas	0,0010	0,5
2	Agar agar	4	g	polvo		Por expansión hervido	esferas	0,0010	0,5
3	Aceite	400	ml	Refrigerado			Esferas	0,0010	0,5
Decoraciones									
1	Flores de pampina	c/n		Lavadas			Decoración	0,0010	0,5
								Total	23,6
								5% Costos variables	1,18
								Costo total	24,78
MONTAJE									

TRADICIONAL

NO TRADICIONAL



Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO M: EVIDENCIA GRÁFICA DE QUINATO CON TRUCHA



Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO N: EVIDENCIA GRÁFICA DEL CUY AL PERSILLADE



Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO Ñ: EVIDENCIA GRÁFICA DEL MOUSE DE MASHUA



Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO O: EVIDENCIA GRÁFICA DEL SERVICIO EN MESA DEL MOUSE DE MASHUA



Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO P: EVIDENCIA GRÁFICA DE LA AUTORA PREPARANDO LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICA



Nota. Pérez, Mariana, 2024.

ANEXO Q: EVIDENCIA GRÁFICA DE LA DEGUSTACIÓN DE LAS PRESENTACIONES



Nota. Pérez, Mariana, 2024.



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega: 25 / 07 / 2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Nombres – Apellidos: Mariann Rosana Perez Guadalupe
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gastronomía
 Lic. Efraín Rodrigo Romero Machado Director del Trabajo de Titulación
 Lic. Carolina Giselle Herrera Eguéz Asesora del Trabajo de Titulación