



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

TEMA

Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la
ciudad de Ibarra

AUTORA

Erika Magaly Chamba Flores

DIRECTOR

Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

IBARRA

2023

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA GASTRONOMÍA

**TÉCNICAS DE VANGUARDIA APLICADAS A POSTRES TÍPICOS
Y TRADICIONALES DE LA CIUDAD DE IBARRA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN, PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO/A EN**

GASTRONOMÍA

APROBADO POR:

IVAN GALARZA MSC.

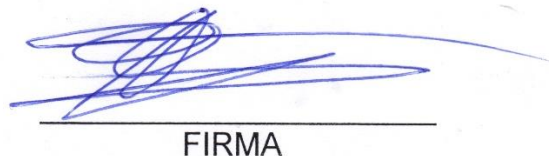
DIRECTOR



FIRMA

CARLOS AGUINAGA MSC.

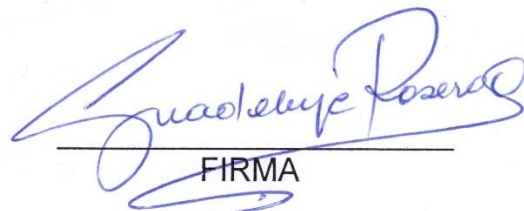
MIEBRO TRIBUNAL



FIRMA

GUADALUPE ROSERO MSC.

MIEBRO TRIBUNAL



FIRMA

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Certifico que el presente trabajo fue desarrollado por CHAMBA FLORES ERIKA MAGALY, bajo mi supervisión.

Ibarra, a los 08 días del mes de mayo del 2023



Msc. IVAN GALARZA
DIRECTOR DE TESIS

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN
A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1004906275		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Chamba Flores Erika Magaly		
DIRECCIÓN:	El Tejar		
EMAIL:	emchambaf@utn.edu.ec		
TELÉFONO FIJO:	602-655		
TELÉFONO MÓVIL:	0987631973		
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra		
AUTORA:	Chamba Flores Erika Magaly		
FECHA:	08 de mayo de 2023		
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO			
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/>	PREGRADO	<input type="checkbox"/> POSTGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía		
DIRECTOR:	Msc. Iván Galarza		

CONSTANCIAS

La autora manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es la titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 08 días del mes de mayo de 2023

EL AUTOR:

Firma:



Nombre: Chamba Flores Erika Magaly

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi familia que siempre estuvo presente, en especial a mi madre, por ser el motor de mi vida y por darme las fuerzas y ganas de cumplir mis metas y sueños, por estar siempre presente y no dejarme decaer, a mis amigos por sus consejos y ayuda cuando los necesite y a todas las personas que de una u otra manera fueron participes en la culminación de esta meta.

Agradezco a todos quienes conforman la carrera de gastronomía, sobre todo a mis profesores ya que fueron los guías en este camino lleno de aprendizajes, en especial a Iván Galarza Msc. por sus consejos y recomendaciones.

De igual manera, agradezco a mis oponentes Carlos Aguinaga Msc. y Guadalupe Rosero Msc. Por su guía en todo el proceso para la culminación de este trabajo de investigación y agradezco a la Universidad Técnica del Norte por ser la institución que me formó como profesional y por abrirme sus puertas para cumplir con este sueño.

Chamba Flores Erika Magaly

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi madre Mercedes la persona más importante en mi vida, por su amor incondicional, su ayuda, su gran esfuerzo porque nunca me haga falta nada, por ser mi ejemplo a seguir, por ser una mujer extraordinaria en todos los sentidos de la palabra. A mi padre Francisco por su apoyo y sus sabios consejos, por animarme a seguir esta carrera. A mi abuelita que siempre me animó para cumplir con mi sueño, por aconsejarme y por su gran amor y dedico este trabajo a la memoria de mi abuelito al que extraño mucho y donde quiera que se encuentre espero se sienta orgulloso de mí.

Chamba Flores Erika Magaly

Índice de Contenido

Introducción	XV
Antecedentes	XV
Problema de la investigación.....	XVI
Justificación	XVII
Objetivos	XVIII
Objetivo General	XVIII
Objetivos Específicos	XVIII
Pregunta de investigación.....	XVIII
Capítulo I: Marco Teórico	1
1.1. Fundamentación teórica.....	1
1.2. Fundamentación empírica.....	2
1.3. Fundamentación conceptual	5
1.3.1. Cocina tradicional.....	5
1.3.2. Cocina típica.....	6
1.3.3. Etapas de la cocina ecuatoriana	7
1.3.4. Postres	8
1.4. Cocina de vanguardia	13
1.4.1. Historia	13
1.4.2. Definición de cocina de vanguardia:.....	13
1.4.3. La cocina de vanguardia y su relación con las ciencias física y química.	14
1.4.4. Objetivo y características de este tipo de cocina	15
1.4.5. Técnicas de cocina de vanguardia.....	16
1.4.6. Aplicaciones de las técnicas de la cocina de vanguardia.....	17
1.4.7. Decálogo de la cocina de vanguardia.....	18
1.4.8. La cocina molecular y la cocina de vanguardia. Diferencias o semejanzas.....	19
Capítulo II: Metodología de la Investigación	20
2.1. Tipo de investigación	20
2.2. Método de investigación.....	21
2.3. Técnicas de recolección de datos.....	22
2.4. Determinación de datos	23
2.4.1. Población y muestra.....	23
2.4.2. Validez y confiabilidad de los instrumentos	24
Capítulo III: Análisis de los Resultados	25

3.1.	Postres típicos y tradicionales de la cocina de Ibarra	25
3.2.	Línea de tiempo de los postres típicos y tradicionales	26
3.3.	Historia y preparación de los postres de Ibarra	27
3.4.	Análisis e Interpretación de Resultados	35
3.5.	Diseño de postres.....	36
3.6.	Resultados del instrumento: Análisis de sentimiento	66
3.7.	Principales resultados obtenidos de la investigación	68
3.8.	Logro de los objetivos planteados	69
3.9.	Respuestas de las preguntas planteadas	69
3.10	Limitaciones y alcance de la investigación.....	71
3.10.1	Limitaciones	71
1.10.1	Alcance de la investigación	71
4.1	Conclusiones	73
4.2	Discusión.....	74
4.3	Recomendaciones.....	74
Anexos	84
Anexo Nro. 1 Entrevista.....		85
Anexo Nro. 2 Análisis de sentimientos		86
Anexo Nro. 3 Ficha de evaluación sensorial		87

Índice de Tablas

Tabla 1 Características de típico y tradicional.....	6
Tabla 2. Aplicaciones de técnicas de cocina de vanguardia.....	17
Tabla 3. La cocina molecular y la cocina de vanguardia.....	19
Tabla 4. Postres típicos y tradicionales	25
Tabla 5. Historia y preparación de la empanada de morocho	27
Tabla 6. Historia y preparación de los champús.....	28
Tabla 7. Historia y preparación de la chicha de arroz	29
Tabla 8. Historia y preparación de los helados de paila	29
Tabla 9. Historia y preparación de los bocadillos de guayaba	31
Tabla 10. Historia y preparación de los tamales dulces	32
Tabla 11. Historia y preparación del arropo de mora	33
Tabla 12. Historia y preparación de las nogadas	34
Tabla 13 Diseño de creación del postre Nro. 1.....	36
Tabla 14 Receta estándar postre Nro.1	41
Tabla 15 Diseño de creación del postre Nro. 2.....	44
Tabla 16 Receta estándar postre Nro.2.....	49
Tabla 17 Diseño de la creación del postre Nro. 3.....	52
Tabla 18 Receta estándar postre Nro.3	57
Tabla 19 Diseño del proceso del postre Nro. 4.....	60
Tabla 20 Receta estándar postre Nro. 4.....	65

Índice de Figuras

Figura 1 Empanadas de morocho	27
Figura 2 Champús.....	28
Figura 3 Chicha de arroz	29
Figura 4 Helado de paila.....	30
Figura 5 Dulce de guayaba	31
Figura 6 Quimbolitos.....	32
Figura 7 Arrope de mora	33
Figura 8 Nogadas.....	34
Figura 9 Proceso de la idea de creación del plato.....	36
Figura 10 Filosofía del plato.....	37
Figura 11 Espuma de merlot.....	37
Figura 12 Gel de mora y cristal de piña.....	38
Figura 13 Deconstrucción de cheesecake	38
Figura 14 Emplatado horizontal	39
Figura 15 Bosquejos del plato	39
Figura 16 Boceto del plato.....	40
Figura 17 Resultado del plato.....	41
Figura 18 Análisis sensorial del postre Nro.1	43
Figura 19 Proceso de la idea de creación del plato.....	44
Figura 20 Filosofía del plato.....	45
Figura 21 Esfera de panela	45
Figura 22 Tierra de coco.....	46
Figura 23 Deconstrucción de nogada	46
Figura 24 Emplatado asimétrico.....	46
Figura 25 Bosquejos del plato	47
Figura 26 Boceto	48
Figura 27 Resultado final	49
Figura 28 análisis sensorial del postre Nro. 2.....	51
Figura 29 Proceso de la idea de creación del plato.....	52
Figura 30 Filosofía del plato.....	53
Figura 31 Esfera de arrope de maracuyá	53
Figura 32 Esponja de café	54
Figura 33 Tierra de queso gruyer	54
Figura 34 Emplatado central.....	54
Figura 35 Bosquejo del plato.....	56
Figura 36 Boceto	56
Figura 37 Resultado final	57
Figura 38 Análisis sensorial del postre Nro. 3.....	59
Figura 39 Proceso de la idea de creación del plato.....	60
Figura 40 Filosofía del plato.....	61
Figura 41 Tierra de dulce de guayaba	61
Figura 42 Crocante de fresa.....	62
Figura 43 Gel de flor de Jazmín	62
Figura 44 Bosquejo.....	63

Figura 45 Boceto	64
Figura 46 Resultado final	64
Figura 47 Análisis sensorial del postre Nro. 4.....	66

Resumen

La presente investigación tiene como finalidad la aplicación de técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra, demostrando la importancia de innovar realzando la gastronomía local y por ende generando reconocimiento para el desarrollo turístico de la ciudad. Se aplicaron técnicas vanguardistas con la finalidad de incluirse en la carta de un establecimiento turístico emblemático de la ciudad. Para cumplir con esta propuesta se inició con la delimitación del problema de investigación y se establecieron los objetivos. Para el desarrollo de este estudio fue necesario involucrarse de manera directa con actores claves que están inmersos en el hábito gastronómico ya que mediante las entrevistas se pudo obtener información primaria de la preparación de postres a investigar, mediante una ficha de evaluación sensorial, identificar opiniones favorables en cuanto al resultado de los postres y con un análisis de sentimientos la aceptación de estos en el establecimiento turístico antes mencionado. Para la elaboración de las preparaciones de esta investigación se llevó a cabo una metodología compleja y creativa, que dieron como resultado 4 platos transformados de lo tradicional y típico a lo gourmet, de esta manera se plantea la innovación de 4 postres como alternativa de difusión, comercialización y preservación del patrimonio alimentario; con esto se busca una alternativa de desarrollo turístico gastronómico local. Se concluye manifestando y determinado la trascendencia histórica la cual se caracteriza y describe de manera técnica en la elaboración de recetas innovadoras y preparaciones de alta cocina, siendo parte complementaria del patrimonio cultural alimentario del país.

Palabras clave: Alta Cocina, Patrimonio Alimentario, Técnicas de Vanguardia, Tradicional, Típico.

Abstract

The purpose of this research is the application of avant-garde techniques in typical and traditional desserts of the city of Ibarra so that these can be included in the menu of an emblematic tourist establishment of the city, demonstrating the importance of innovating to enhance the local gastronomy and thus generate recognition for the tourist development of the city. For this study, it was necessary to get involved with key actors in the gastronomic practice, through interviews primary information was obtained on the preparation of typical and traditional desserts of the city, and through a sensory evaluation card, it was possible to identify the opinions of those consulted about the result, evaluating aspects such as appearance, color, aroma, flavor, and texture of the desserts and with an analysis of feelings the acceptance of these in the tourist establishment. A methodology that reflects the creative process involved in creating a dish was used to elaborate the preparations for this research, resulting in desserts that were elevated to haute cuisine. In this way, the creation of four new desserts is suggested as a strategy for the growth of local gastronomic tourism, as well as for the dissemination, commercialization, and preservation of the culinary heritage and the historical transcendence that are exemplified and described technically in the development of novel recipes and haute cuisine preparations.

Keywords: Haute Cuisine, Innovation, Vanguard Techniques, Traditional, Typical.

Introducción

Antecedentes

La revolución francesa ha trascendido las barreras de la política y economía abarcando procesos más definidos dentro de la sociedad, como lo son la ciencia, el arte, las letras y la evolución de la sociedad como un ente conjunto que trabaja de forma sinérgica para modificar sus comportamientos y conducta, construyendo espacios culturales distintivos para cada segmento de la población (Aduriz, 2010) En el siglo XX, durante la *Belle Epoque*, es el momento en cual se destaca el refinamiento de la gastronomía contextualizada en el lujo y la belleza de la presentación, además de los ingredientes a incluir en cada preparación, con el uso de especias que otorgan al platillo sabores exquisitos. Sobre esta base, cerca de los años 30, Fernand Point incluye técnicas aún más complejas que están relacionadas con factores como el tiempo de cocción que se canalizan hacia la conservación del sabor de los distintos alimentos (Sánchez, 2015).

Siguiendo la línea de la historia, el año de 1756 se convirtió en un referente para la gastronomía internacional, con la aparición del primer restaurante de alta cocina en Paris, y la llegada del sándwich gracias al trabajo del inglés John Montagne. No obstante, la división de clases una vez más predominó pues se pueden evidenciar diferencias claras y explícitas en las formas de alimentarse, pues los menos favorecidos pasaban hambre mientras que la burguesía vivía en grandes excesos (López, 2005). A partir de esta división se empieza a crear el concepto de alta cocina y se expande por el resto del mundo.

En el ámbito nacional, la cocina ecuatoriana es una cocina principalmente criolla en la que se mezclan los antiguos productos que eran cosechados por los indígenas (maíz, patatas, cacao, yuca, palmitos, mariscos, pescados, aves) con los importados por los españoles. Por tanto, a pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, lo cual se debe también a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Sierra, Amazonia e Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones (Mendoza, 2018).

La ciudad de Ibarra, por su parte, al encontrarse en un punto geográfico predilecto, dispone de varios pisos climáticos que, a su vez, han ayudado a que se disponga de varios productos agrícolas, lo cual la convierte en una tierra privilegiada, desde su asentamiento hasta la presente fecha. Es por ello, que, en el caso de la preparación de postres, su

variedad es muy apetecible tanto por nacionales como por extranjeros (Espin et al., 1999) La gastronomía del cantón Ibarra ha demostrado que mantiene su identidad, pues es así como su gente muestra aquellas costumbres alimenticias que se mantienen por años, gracias a ciertos restaurantes populares que han logrado marcar historia en la tradición local, destacando especialmente los dulces, entre los cuales se pueden mencionar a las nogadas, como el dulce más reconocido de este cantón, así como el infaltable helado de paila que hoy se ha extendido por todo el Ecuador, o los arropes de mora (Bedoya, 2013).

La cocina internacional se ha convertido en una gran influencia para la cocina tradicional de cada pueblo, exigiendo que cada vez sea mayor la creatividad con la que se preparan los alimentos, en cada territorio. Es por esta razón por la cual cada vez es mayor la frecuencia de chefs que han decidido incluir en sus platillos técnicas especializadas de cocina como una alternativa que permita diversificar los sabores y texturas, colocando a la gastronomía local a nivel de los grandes restaurantes (Goligorsky, 2017). Por supuesto que existe cierto apego del hombre hacia lo tradicional por considerar que lo nuevo se da con muchos esfuerzos. Por tanto, la tendencia no debe únicamente esperar de la armonía de un concepto diferente con el concepto conocido, sino que debe proporcionar mayores espacios que permitan generar una vida más plena, donde el disfrute de los alimentos sea lo primordial (Arozarena, 2015).

Problema de la investigación

Los postres típicos y tradicionales que tiene la ciudad de Ibarra no son todos conocidos a nivel nacional, pese a ser divulgados a través de canales informativos como medios de comunicación y plataformas sociales de manera constante. Por lo tanto, a pesar de haber divulgado lo bueno de estos manjares ibarreños, es necesario también, además de prepararlos, dar a conocer de los mismos al resto de la población ecuatoriana y extranjera.

Lo más conocido a nivel nacional, y que se prepara en la Sierra ecuatoriana, son los helados de paila, los cuales son degustados por todos quienes viven y visitan esta parte de la región Andina ecuatoriana (Arozarena, 2015), dando a entender que su sabor es muy bueno y que lo mismo se puede hacer con la aplicación de técnicas de vanguardia con respecto al resto de postres. En este sentido, el presente trabajo de investigación tiene un

gran compromiso en la aplicación de técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de Ibarra, mismos que serán expuestos a los turistas y propios de la ciudad para que disfruten de esta innovación gastronómica.

Justificación

El presente trabajo investigativo es importante y pertinente dado que se pretende aplicar técnicas de vanguardia a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra para que los mismos sean ofertados en un espacio emblemático de la ciudad, tomando en cuenta que estos forman parte de los aspectos culturales e inmateriales de su gente y del Ecuador, por lo que hay que tener siempre el debido cuidado en el momento de innovar en la preparación de este tipo de postres de la ciudad.

El desarrollo de esta investigación resulta necesario ya que mediante el turismo gastronómico se podrá dar a conocer a los ibarreños y a quienes deseen elaborar postres típicos y tradicionales de esta ciudad todos los datos relacionados con su gastronomía, tomando en cuenta técnicas vanguardistas para su producción y que podrán seguirlas al momento de su promulgación. Es, de igual manera, relevante para la repostería ibarreña, puesto que el estudio podrá ser utilizado por aquellas personas que deseen disponer de esta información como guía para la elaboración de postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra con nuevas técnicas, lo cual haría que este documento se convierta en una fuente de consulta para quienes deseen acceder a él a través del repositorio digital de la carrera de Gastronomía de Universidad Técnica del Norte.

Objetivos

Objetivo General

- Aplicar técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra

Objetivos Específicos

- Identificar los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra a partir de la época colonial
- Determinar las técnicas de vanguardia que se usará para la elaboración de postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra
- Emplear las técnicas de vanguardia en los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra para incluirlos en la carta de un establecimiento turístico emblemático de la ciudad

Pregunta de investigación

- ¿Qué técnicas de vanguardia se pueden aplicar en los postres típicos y tradicionales de Ibarra?
-

Capítulo I: Marco Teórico

1.1. Fundamentación teórica

La presente investigación hace referencia a las técnicas de vanguardia (mismas que son usadas para transformar las texturas, formas y temperaturas de los ingredientes sin perder los sabores originales) en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra, por esta razón, se hace referencia a varios autores, mismos que han tratado sobre el uso de procesos técnicos en formulaciones gastronómicas. La repostería en la ciudad de Ibarra data desde su fundación, en algunos casos traída por los emprendedores en busca de nuevas ofertas que les permita sostener a sus hogares (Gonzales, 2021).

La historia, siempre va a coincidir en el hecho de que, en tiempos de la colonia, la educación siempre estuvo a manos de los clérigos, por ende, no es de extrañar, que la enseñanza culinaria, estuvo a cargo de ellos, por lo que, al ser estas tierras conquistadas y evangelizadas por los españoles, es obvio que su gastronomía debía estar basada en sus costumbres, por lo que, de a poco, se fueron preparando diversos platos, que al pasar, con el tiempo, se convirtieron en típicos de esta zona ecuatorial (Flores, 2006).

El hecho de que la evangelización trajo la imposición de una cultura era notorio que los españoles les enseñaran arte, danza, y cocina, siendo este, uno de los cuales interesa para el estudio de los postres típicos y tradicionales, ya que, en aquellos tiempos, sólo las mujeres tenían acceso a los secretos culinarios, y en especial aquellas que disponían de distinción social para poder acercarse hacia las monjas. En estas tierras ya pobladas de a poco, llevaban sus recetas a Quito para que les pudieran redactar o replicar ahí, y de esta manera dar a conocer las recetas que estaban de moda el prepararse en ese tiempo.

Registros sobre la cocina practicada por las monjas, en inicios de la colonia, se dispone en México con el mencionado “Sor Juana en la cocina” este libro, trata acerca de las preparaciones con las que empezó a desarrollarse la gastronomía de aquella época, así como una descripción de la vida diaria de las hermanas enclaustradas (Mosquera, 2020). Era un privilegio de aquella época el poder encontrarse en un convento, por lo que el hecho de entrar en uno de ellos hacía que tuviera también poder sobre los demás, pero aun así el trabajo arduo de hacer el aseo todos los días del convento y el de cocinar de

conformidad a lo que dice la receta, también se lo puede considerar como un trabajo que era arduo y cansado.

En Ibarra, la preparación de los postres se ha realizado desde inicios de la colonia, ya que, en sus tiempos libres, las personas de la alta nobleza recurrían a un postre para poder tener una buena conversación en sus tiempos libres, sociabilizando en especial, con personas de su mismo estrato social, intercambiando ideas mientras disfrutaban de su entremés, con sus amistades (Bustamante, 2021). Hay que tomar en consideración, que la pastelería es uno de los oficios más antiguos en el mundo, y es menester mencionarlo, ya que es desde aquí donde parte la elaboración de estos dulces; la etimología de la palabra pastel, que generará a su vez la de pastelería, proviene de una arcaica palabra francesa *Watel* que significa “alimento”. Cuando se realice cocina creativa la prioridad debe ser la de utilizar productos nacionales para darles un realce a nivel nacional e internacional y que las nuevas generaciones sepan de dichos productos nativos y su importancia para la gastronomía.

Es muy importante hacer uso de los ingredientes que sean propios del país o de la ciudad en este caso, ya que los postres a realizarse, culturalmente hablando, hay que hacerlos siempre llevando los productos de su tierra, ya que así se respeta una tradición desde la obtención del producto. Siempre debe de ir sobre el respeto de lo típico y tradicional al momento de desarrollar un postre, ya que es una cultura que puede mirar con ojos de asombro si las actividades que están propuestas en ese momento no están actuando de manera correcta, es preferible dejar y comenzar de cero, porque pueda que se desarrolle de mejor manera.

El uso de los productos que son propio de un lugar no sólo ayuda a la elaboración de un postre típico y tradicional de esa zona, sino que también colabora con la economía del lugar de donde se lo realiza, se da además a conocer sobre su gente, costumbres y tradiciones a través de la gastronomía cultural que en ella se prepara.

1.2. Fundamentación empírica

Para la realización de este trabajo investigativo se hizo uso de los artículos científicos como guías para su respectivo análisis, mismos que serán abordados a continuación aquellos que sean indispensables para la fundamentación de este trabajo. siendo así, se dispone del artículo realizado por (Vasilopoulou et al., 2010), quienes

decidieron estudiar los alimentos tradicionales de las culturas europeas, enriqueciendo y mejorando dichos hábitos para poderlos preservar. Con esto, se pretendía proporcionar nuevos datos nutricionales sobre este tipo de alimentos.

Este artículo, se enfocó en descubrir qué tipo de nutrientes dispone los alimentos tradicionales, para que tengan en conocimiento las personas que viven en el denominado “viejo continente”, es así, que, de igual forma, se convirtió en un estudio interesante, ya que se daba la información sobre el consumo y sus propiedades. Dentro de este estudio se seleccionaron aquellos alimentos que de conformidad a *European Food Information Resource (EuroFIR)* fue quien definió lo que es “alimento tradicional”, tomando para su análisis aquellos cinco alimentos denominados tradicionales por país; desarrollando protocolos para determinar: componentes, características, preparación, almacenamiento y distribución; para así, tener datos confiables al momento de ingresarlos al laboratorio.

Estos requisitos estrictos que utilizaron quienes realizaron dicho estudio, servirían para proteger al producto de algún cambio, y que, sobre todo, su preparación sea tal cual como debe de ser para así poder evaluarlo. En total, pudieron disponer de alrededor de 55 productos de un total de 11 países de esa parte del mundo, documentándolos y evaluándolos de conformidad a lo establecido por EuroFIR. Se utilizó para este estudio, el método analítico en el que se analizó la descripción de los alimentos, recetas, componentes, así como el plan de manejo de las muestras. La discusión está en que si los alimentos tradicionales son percibidos por todas las personas como un alimento saludable o no, dejando al libre albedrío de cada uno de ellos, puesto que el estudio, aunque trato de verificar si son o no confiables para su digestión, es un hecho que todos los países del mundo disponen de sus propias culturas y tradiciones, y que por ende es tan arraigado que pese a que un estudia que es o no confiable su consumo, no dejaran de comerlo ya que es parte de su tradición.

Para (Filiép et al., 2013) el producto alimenticio tradicional se encontraba en crecimiento dentro del continente europeo, por lo que, para aumentar dicha producción, se hace inédito el hecho que, en algunas ocasiones, alteren la composición del producto con componentes que son nocivos para la salud humana, sólo por vender más. Lo que corresponde a la cocina tradicional, esta debe estar en vanguardia sí, pero manteniendo ese estilo tradicional del alimento a desarrollarse, que los cambios proporcionados sean saludables y no nocivos para la salud humana, por lo que esto, hará la diferencia entre la

aceptación de su consumo por parte de la sociedad o que ya no lo hagan por el supuesto peligro alimentario que pueda correr.

Lo positivo que presenta este estudio, es que es aceptado por la población la innovación utilizada en el uso de los alimentos tradicionales, por lo que se llega a determinar que a la gente le agrada y consume aquello que todavía es parte de la cultura de un pueblo, pero que pese a las innovaciones que estas tengan, no pueden perder esa esencia tradicional de la que tanto agradan disfrutar. Es por aquello que las técnicas de vanguardia que se utilizan en repostería no deben de perder esa esencia de la que tanto agradan los comensales consumir. Es necesario hacer hincapié en esta frase, ya que la alimentación, partiendo desde el principio fundamental de toda persona, en la que debe de consumir saludablemente, y lo que su cuerpo requiere y no en demasía, es necesario también, poner en conocimiento que este hecho refleja el interés del ser humano por adquirir un producto que le gusta, o que es de su agrado.

Para muchos, la comida tradicional tiene un sentimiento cultural, puede cierto plato agradar, y otro no, pero el hecho es que alrededor de este, siempre estará la familia sentada degustando de un momento de unidad, por lo que es aquí donde se puede mencionar, que este tipo de comida ha jugado un papel muy importante desde que el ser humano empezó a conquistar tierras, llevando sus costumbres e imponiéndolas, las cuales en muchas ocasiones se han mezclado.

Lo mencionado por el anterior autor denota que para que exista la denominación de la cocina típica o tradicional, es necesario que tenga una raíz, una historia de su hecho, en la cual se hace mención del porque se está consumiendo dicho plato o postre, mismo que gusta por ser propio del lugar o porque simplemente se convierte en una tradición consumirlo. Es por aquello que son las costumbres de un pueblo, quien impone su propio alimento, el cuál al pasar de generación en generación hace que se lo consuma.

En el estudio *Nuevas emulsiones a base de hidrocoloides para reemplazar la grasa en panna cottas*, se desarrolló una investigación estructural y sensorial en la cual los autores denominaron que los productos lácteos son los que mayor concentración tienen en el mundo como tradicionales y populares de una cualquier cultura, pero por su alta densidad en calorías, pueda que no sea saludable para ciertas personas, por lo que se debe de emplear nuevas técnicas en su preparación (Borreani et al., 2017). El presente estudio, tuvo como objetivo desarrollar panna cottas las cuales dispondrían de

propiedades organolépticas, lo que supondría la sustitución de crema por otro tipo de sustancias preparadas con hidrocoloides, esto significaría, que su consumo podría tener buena acogida, sobre todo por aquellos que son intolerantes a la lactosa y que este es un buen mecanismo para disfrutarlo.

La panna cotta, que traducida se lo denomina crema o nata cocida, este es un postre tradicional italiano el cual se lo prepara con crema o nata, leche, azúcar, vainilla y gelatina; siendo este postre muy especial para ese país. Su contextura es cremosa, la cual puede ser parecida al flan, pero cabe destacar que esta no lleva huevo. Este es un postre que para muchos es fácil de hacer, e inclusive de conformidad a lo que manifiestan varias personas, podría ser ideal para una reunión familiar o entre amigos para degustarlo, (Pujol, 2021).

Y al tratar sobre lo que los autores de dicho artículo académico manifestaban sobre el hecho de sustituir la leche por aquellas que dispongan de propiedades organolépticas, hay que determinar, esto hace referencia a “que cada alimento posee características naturales que hace que cada uno se diferencie”. En sí, esto hace relación a que se haga el uso del zumo de las frutas mismas que puedan ser utilizadas en la elaboración del postre italiano descrito anteriormente, para que así las personas que no puedan consumir ninguna clase de lácteos, pueda sustituirlo por otro producto, mismo que le permita disfrutar del momento compartido, ya que este postre es tradicional de Italia, y como ya se ha mencionado con anticipación, lo que es cultural es difícil poder hacer una persona salga de dicha tradición, porque es lo que le une a su país de origen.

1.3. Fundamentación conceptual

1.3.1. Cocina tradicional

1.3.1.1. Definición

Se direcciona con el hecho de que su consumo es transmitido generación tras generación, aunque esta definición desde un análisis semántico es más bien compleja, ya que la tradición se enfoca en usos, hábitos o estilos de vida que a pesar del tiempo se mantienen generación tras generación, y se transmiten en forma oral. (Troncoso, 2019).

Es así como se puede terminar, que la cocina tradicional es una parte importante del desarrollo sociocultural de los pueblos; constituido por costumbres y tradiciones

locales que continúan presentes, pese a que en pleno siglo XXI, los pobladores van perdiendo ciertas costumbres con el pasar del tiempo. En este sentido, la cocina tradicional ha sido diferenciada por etapas, de conformidad a lo señalado por varios autores

1.3.2. Cocina típica

1.3.2.1. Definición

Es denominada también como popular, es aquella que gusta a la mayoría de la gente de un lugar y se replica masivamente (M. Hernandez, 2021). Asimismo, según (Flavian C & C, 2011), la cocina típica, corresponde a aquellos platillos que se han convertido en elemento clave, de la identidad cultural de un pueblo, considerando que en su elaboración utiliza productos propios de la zona, y tiene relación directa con las culturas de cada pueblo.

Tabla 1

Características de típico y tradicional

Típico	Tradicional
Es denominada también como popular, es aquella que gusta a la mayoría de la gente de un lugar y se replica masivamente (M. Hernandez, 2021).	Para que un plato sea tradicional debe cumplir de tres a cinco generaciones, por lo que se puede argumentar que una receta debe tener al menos 51 años de historia. (Adriá, 2021)
Un plato típico representa identidad, región o etnia de un lugar y al momento de prepararlo o consumirlo nos hace recordar el lugar de origen por lo cual forman parte del acervo cultural de un lugar	La cocina tradicional son aquellos platos que vienen de generación en generación con el objetivo de conservar la esencia y cultura de ese plato (Almodóvar, 2020) La cocina tradicional es la base sobre la que emergen otros tipos de cocina
Los alimentos típicos son los alimentos y platos más consumidos en un lugar, sin ser necesariamente algo tradicional.	En su mayoría un plato tradicional tiene relación a festividades, rituales, religión, costumbres.

Las cocinas tradicionales conservan los conocimientos y las prácticas que componen el patrimonio intangible de las colectividades y son una parte primordial de las economías locales.

En suma, un plato tradicional puede ser típico y viceversa, pero ni mucho menos todos los platos típicos son tradicionales ni todos los platos tradicionales son típicos.

1.3.3. Etapas de la cocina ecuatoriana

Prehispánica: Este tipo de cocina, en el Ecuador, hace referencia a las culturas que vivían en estas tierras, calculadas por más de doce mil años, dejando legados en gastronomía que perduran hasta los tiempos actuales por el hecho de que ciertos pueblos no han permitido que desaparezca de sus tradiciones. Estos saberes gastronómicos, se conjugan con todo lo que ha dado el suelo, la cual es recordada durante su elaboración (Pacheco, 2021).

Colonial: la conquista española data entre los años de 1534 al 1822 y trajo consigo sus costumbres, entre ellas la gastronómica, esta se ha ido transformándose de apoco, de conformidad a como los años seguían pasando Los conquistadores fusionaron sus recetas con los ingredientes y formas de preparación que ya existían en los territorios del actual Ecuador, por lo que se llega a tener conocimiento que alrededor del 80% de la gastronomía de este país, tiene sus orígenes en esta época colonial (Holguín, 2014).

Republicana: El 24 de mayo de 1822 después de la Batalla de Pichincha, se anexa el Ecuador a lo que vino a ser la Gran Colombia. El 13 de mayo de 1830, se separa de ella y se constituye como una república independiente, quedando encargado al mando del nuevo estado el expresidente Juan José Flores (Godoy, 2021). Es así como más de doscientos años de vida republicana, existe una política de estado en favor de la gastronomía. La Asamblea Nacional aprobó que el 12 de diciembre se celebren los productos de exportación, la alimentación saludable y la gastronomía ecuatoriana (Gallardo, 2019).

Cabe mencionar que, en estos tiempos, cada región natural se empezó a distinguir por la variedad de platos que iban desarrollándolos, es así como en mientras en la sierra se hacía uso del cerdo y el ganado vacuno, acompañado con papas, choclos y habas, en la costa ecuatoriana se especializaban con los mariscos, sacando platos como el encebollado, el sancocho de bagre y ceviches de varias especies marinas; en el oriente ecuatoriano se escuchaba de alimentos como el chontacuros, las chihuillas, la carne de serpiente o la chicha de ungurahua (Veintimilla, 2014).

1.3.4. Postres

1.3.4.1. Definición de postre

La palabra postre, proviene del latín “posterum”, que significa: detrás, después o posterior; ya que este, es un alimento dulce o salado que se lo sirve después de una comida, cabe mencionar que no es esto, una regla nata, puesto que se lo puede disfrutar en cualquier momento del día (Porrás, 2019). Los postres contienen grandes ingestas de calorías, brindando energía a quién los consume, por lo que inclusive al ser parte de una alimentación, esta aporta con nutrientes, dependiendo de cómo se lo haya realizado, siempre y cuando, los mismos sean con la idea de satisfacer un gusto

1.3.4.2. Clasificación de postres

De conformidad a lo señalado por la Chef (Vargas, 2021), los postres pueden clasificarse según sus ingredientes y según su método de preparación. Según sus ingredientes, la realización de un postre dispone de varios ingredientes, pero no siempre se los logra diferenciar, es por aquello, que la chef determina la siguiente clasificación:

Postres de frutas: Se menciona que el postre de fruta es el más dietético, considerada rica en minerales, pero con escasa aportación energética, se convierte en la más adecuada para aligerar el final de una comida abundante. Puede consumirse tanto en el desayuno, como en el almuerzo proporcionando entre 7g a 20g de glúcidos por cada 100g, dicho de otro modo, de 1 a 5 terrones de azúcar, dependiendo de lo que se consuma (Rosemberg, 2016). Entre los postres de frutas tenemos:

- **Macedonia:** Mezcla de varias frutas cortadas en trocitos que pueden ser acompañadas con: licor dulce, azúcar o jugo de una fruta.
-

- ***Ensalada de frutas:*** Fruta cortada en trozos, puede llevar: crema de leche, queso, helado, galleta; y ocasionalmente puede añadirse miel o dulce de una fruta.
- ***Frutas asadas:*** Considerado para quienes no pueden digerir frutas crudas, ya que así no se fermentan en el estómago y causar gases entre otras molestias. Pueden perder enzimas y vitaminas. Se usan por lo general frutas dulces (Fischer, 2017).
- ***Salpicón de frutas:*** Es una combinación de frutas variadas cortadas en trozos pequeños, y complementadas con un jugo y/o refresco (Durán, 2017).

Postres a base de lácteos: Son aquellos postres, en los que la leche es el ingrediente principal para su elaboración, ya sea esta en estado puro o en derivados. Por lo general esto sabe ir acompañado por: vainilla, canela, piel de naranja o limón; con el fin de darle un mejor sabor (Moreta, 2021). Estos se dividen en:

- ***Natillas:*** Esta receta es considerada fácil por llevar de ingredientes: leche, azúcar y huevo.
- ***Pudín:*** Lleva como ingredientes más importantes a la leche y al bizcocho.
- ***Cheesecake:*** Es una preparación que se basa principalmente en el queso de ricota y tiene una base de galleta triturada.
- ***Bavarois:*** Su base es de crema inglesa y puede incluir otros ingredientes como la vainilla y el chocolate.

Postres de huevo: En la mayoría de los postres su uso es indispensable para desarrollarlos. En las que se mencionan a continuación es su ingrediente principal

- ***Flan:*** Es considerado uno de los postres más antiguos elaborados por la humanidad, incluso antes de Cristo, su ingrediente principal es el huevo, aunque lleva leche también.
- ***Tocino de cielo:*** Su ingrediente principal son las yemas de huevo.

En contraste, según su método de preparación existen varias formas de preparar los postres, es por aquello, que se menciona a continuación, los diferentes métodos de preparación:

Postres Semifríos: Al referirse a este tipo de postres, se trata sobre aquellos que tanto su conservación como su presentación se realizan en temperaturas de frío positiva, es decir, entre los 4° y los 10° C. Es necesarios que se mantengan a ese clima para que pueda mantenerse el postre, tal cual como lo destaca (Cáceres, 2019):

- **Mousse:** Es de origen francés, que traducido al español significa espuma. Este postre tiene como base a la clara de huevo montada a punto de nieve o la crema de leche batida, dándole una consistencia esponjosa (Sinamone, 2021).
- **Gelatina:** Se la encuentra en todas las tiendas y supermercados. Se puede disolver en agua y mezclarlo en azúcar, hasta que cuaje, o ser utilizado en postres con leche.

Postres fríos: Son todas las preparaciones que deben mantenerse a una temperatura que sea igual o superior a los 25° C. Se los puede considerar como especiales y compuestos, en el primer caso es por que disponen de un ingrediente más en su elaboración, y, en el segundo caso que va más allá de una mera base de helado (Larrosa, 2021).

- **Helado:** Considerado como un postre universal, siendo este refrescante, cremoso, o de agua, con distintos sabores e ideal para consumirlo en momentos de calor (Navarro, 2017).
- **Granizado:** Se caracteriza por tener cristales de hielo, puede ser preparado por frutas congeladas o con hielo, y otros ingredientes para postres que son acompañantes como la crema chantillí.
- **Parfait:** Palabra francesa que significa “perfecto”, es un postre helado, inventado en 1894. Está hecho con yemas más almíbar a 121° C. y crema batida, saborizado con: licores, café, chocolate, entre otros (Davidson, 1999).

Postres calientes: Son todos aquellos postres que se preparan en un horno o sartén, se utiliza varios tipos de harinas, para formar la masa que le crea conveniente para su desarrollo, entre estas están:

- **Tortas dulces:** Conocidas como ponqués o bizcochos, son creados a través de una masa dulce compuesta de harina, huevo, aceite, levadura, agua o
-

leche. Se le puede agregar otros componentes dependiendo el tipo de torta que se desea preparar.

- **Masa de hojaldre:** Muy utilizado en la repostería con la ventaja de que en ella se puede rellenar con: chocolate o crema. Se pueden preparar: millojas, trenzas, rosquillas, o preparar tortas de frutas.
- **Crepes y pancakes:** Son tortillas de harina, que permiten realizar diferentes combinaciones dulces, estas hacen uso de una sartén para prepararlas.

Postres fritos: Son denominados como también “de sartén” refiriéndose a aquellas elaboraciones que puede ser utilizado para fritura o cuajado. Es considerado como tradición casera asociada en especial a festividades locales (Flores E. , 2021). Entre los postres que se han de poder desarrollar tenemos:

- **Torrijas:** Es un postre que lleva pocos ingredientes como son: pan, leche, huevo, nuez moscada y azúcar.
- **Churros:** Para la elaboración de este postre se necesita de: harina, agua, sal y azúcar. Su preparación está en unos 15 minutos
- **Arepuelas:** Son frituras hechas con harina de trigo, leche, huevo y azúcar, la mezcla que se fríe es delgada, y, por ende, resulta ser crujiente.

Es así como se ha podido determinar de esta manera, la importancia de los postres, y sus clasificaciones, aspectos que son muy importantes para tomar en cuenta a la hora de elaborar el presente trabajo investigativo, que, para el mismo, se trata sobre los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura, y que, por ende, estas definiciones ayudarán para su elaboración.

1.3.4.3. Técnicas de emplatados para los postres

Las técnicas de emplatado son, sin duda, una parte importante de la cocina contemporánea donde el atractivo visual es clave para el éxito de un plato. Los postres no son la excepción pues un buen emplatado es la primera clave para que el postre sea bien aceptado por un comensal. En esta línea de ideas, a continuación, se listan las principales técnicas de emplatado para los postres:

- ***Emplatado simétrico:*** El peso de los elementos se reparte equilibradamente en el plato. Este tipo de composiciones simétrica da sensación de serenidad y equilibrio.
 - ***Emplatado rítmico:*** Es una composición impactante visualmente y que aporta mucho dinamismo. Se trata de emplatar dos preparaciones de iguales en el plato.
 - ***Composición triangular o romboidal:*** La triangulación o el diseño en rombo evita que el ojo salga del plato. Se trata de crear formas geométricas con los ingredientes para obtener un emplatado dinámico y creativo.
 - ***Composición asimétrica:*** La dispersión o composición asimétrica es un tipo de decoración de platos en apariencia fácil. Este emplatado busca colocar los elementos sin tener un orden específico. El secreto está en la combinación de color, volumen y textura para lograr un “desorden” perfecto, pues lo ideal es agregar con disimulo algún elemento que guíe al ojo.
 - ***Emplatado horizontal:*** Se trata de disponer en el plato los elementos formando líneas horizontales. Este emplatado es uno de los más fáciles de trabajar cuando se van a servir varias salsas o guarniciones. Por lo general se recomienda usar vajillas rectangulares ya que aporta elegancia y armonía.
 - ***Emplatado con la regla de los tercios:*** Es una regla usada en composición fotográfica que igualmente funciona en diseño de platos. Este emplatado busca dividir visualmente el plato en 9 grupos iguales y en una de ellas colocar el peso de la composición. Se recomienda ordenar los elementos de manera que se obtenga una diagonal imaginaria colocando el elemento principal en una esquina y otro elemento en la esquina contraria.
 - ***Composición en escala:*** Consiste en la elección de una figura geométrica y presentar el plato utilizando únicamente la forma elegida en diferentes tamaños.
 - ***Diseño de plato con líneas curvas:*** Ante este tipo de figuras, el ojo tiene la tendencia casi irresistible de crear formas a partir de los puntos. Proporciona un enorme impacto visual.
-

- ***Emplatado transversal:*** Es una composición muy fácil de llevar a la práctica y que aporta mucho dinamismo. Básicamente este emplatado busca cruzar dos líneas al momento de emplatar.

1.4. Cocina de vanguardia

1.4.1. Historia

La cocina de vanguardia nació en España durante la década de los 80 y 90, encetando principalmente en el País Vasco, dándose a conocer como “nueva cocina vasca”. Los chefs Ferrán Adrià y José Mari Arzak fueron los precursores en la creación y se encargaron de su posterior expansión. Esta cocina utiliza instrumentos de última tecnología, dicha innovación hizo que poco a poco esta nueva tendencia se extendiera por todo el mundo (Méneses, 2021).

1.4.2. Definición de cocina de vanguardia:

La cocina de vanguardia es en sí, crear un tipo de cocina diferente, que rompa con lo establecido, trabajando con materia de buena calidad, y haciendo uso de la tecnología y la imaginación, para que, de esta manera, pueda sorprender al comensal con un producto que parezca típico, pero novedoso a la vez.

Según (Villegas, 2014) la cocina de vanguardia está fundamentada en los principios de la Nouvelle Cuisine, fue un movimiento gastronómico francés que nació a principios de los 60. Es importante considerar que, en la provincia de Imbabura, la gastronomía tiene una tendencia cultural, de costumbres y tradiciones propias de cada familia. Lo que se espera de este estudio es darle una identidad a los postres típicos y tradicionales, fundamentados en la cocina francesa y de vanguardia.

Uno de los grandes influyentes de este tipo de cocina fue Paul Bocuse, un chef francés nacido en la ciudad de León, hijo de familia de cocineros franceses, se formó muy joven en la cocina, cuando tenía solo 16 años empezó como aprendiz de un restaurante local y a los 18 se alistó para probar la resistencia francesa, luchando contra el nazismo en la Segunda Guerra Mundial, a los 35 años ganó su primera estrella Michelin, en el año 1958, dos años más tarde se le otorga una segunda estrella, y cinco años después recibió la tercera estrella Michelin en 1965, se le consideró por más de 50 años, como el embajador de la cocina francesa.

Este movimiento de la cocina de vanguardia hace referencia a la presentación de la comida que busca estimular los cinco sentidos del comensal, también cambian las salsas, los caldos los hacen más ligeros y menos espesos que en la cocina tradicional, también se trabaja con ingredientes de temporada. Los principales elementos distintivos de este tipo de cocinas son; la elegancia simple de los platos y los sabores puros de las especias, haciendo referencia principalmente algo que pertenece o es relativamente perteneciente a las moléculas. Considerando entonces, que la gastronomía es un arte sensorial que por medio de los cinco sentidos que poseen los seres humanos, la vuelven arma poderosa pudiendo jugar con cada uno de estos sentidos y creando nuevas experiencias sensoriales.

1.4.3. La cocina de vanguardia y su relación con las ciencias física y química.

La historia de la preparación de estos alimentos y platos va más allá de lo que se conoce como cocinade vanguardia, siempre ha estado muy ligada a la inventivas, es decir, a la forma de cambiar los alimentos o transformarlos a través de la cocina, usando el fuego, o sin él, sean éstas del orden físico, químico, o combinando ambos, cocinar sin duda es una forma de transformar alimentos, permitir o inducir la metamorfosis de los ingredientes, proporcionar esa maravillosa alquimia que comenzará entrando por los ojos, alegrando nuestro sentido del olfato, nuestro paladar y terminara dándonos satisfacción y llenando el apetito, esto suele hacerse fundamentalmente por medio de dos instrumentos las manos y la mente de los seres humanos. Dicho esto, es importante destacar la relación que existe entre la gastronomía y las ciencias, en la física por ejemplo que estudia principalmente las propiedades de la materia y de la energía, considerando tan sólo las capacidades de medida, por lo que tiene que ver con la obtención de recetas, mermas de los alimentos a través de su cocción o transformación de estos con las novedosas técnicas de cocina como la esferificación y la liofilización. La química y la gastronomía también están estrechamente relacionadas, ya que el estudio de la estructura, propiedades y transformaciones de la materia a partir de su composición atómica genera la química de los alimentos. Desde un punto de vista químico, los procesos e interacciones que existen entre los componentes biológicos (y no biológicos) que se dan en la cocina cuando se manipulan alimentos.

La ciencia de los alimentos trata principalmente, de la composición y la estructura de los alimentos como tal, al contrario de la gastronomía molecular, que trata

principalmente la transformación culinaria y los fenómenos sensoriales que están asociados con el comer. La cocina de vanguardia o también conocida como cocina molecular es la relación que existe entre la cocina y los procesos físicos químicos que tienen lugar en ella, busca entender como los conceptos científicos afectan o tienen influencia en el desarrollo de las preparaciones culinarias, entendiendo estas reacciones que ocurren durante la preparación y la cocción. De este modo la gastronomía molecular espera tomar cualquier concepto que disponga la ciencia y usarlo en pro a exaltar la experiencia gastronómica desde una perspectiva sensorial, buscando entender cómo influyen los sentidos en una degustación, o cuál es el orden más conveniente de los platos (Casalins , 2012). Por tal motivo este amplio y popularmente conocido concepto de cocina, es una denominación o una tendencia gastronómica que se caracteriza por someter a los alimentos, y los ingredientes que componen un plato determinado, a procesos que son capaces de cambiar o transformar de una forma única obteniendo resultados sorprendentes, de esta forma pueden surgir infinitas posibilidades como la leche eléctrica, la espuma de las más diversas especies, raviolos transparentes, helado salados, tempura de pasticho, sorbete de arroz y trufas de yogurt, entre otras múltiples preparaciones.

1.4.4. Objetivo y características de este tipo de cocina

La cocina de vanguardia tiene el objetivo de revolucionar a la cocina en sí, buscando una visión moderna mediante productos de alta calidad y transformar el placer de la buena cocina en un reto permanente para los sentidos (Ximenez, 2019). Adicionalmente, entre sus características más importantes se pueden destacar a continuación las siguientes:

- Sorprender
 - Utilizar, productos de alta calidad
 - La estética es muy importante
 - Los platos están integrados de pequeñas porciones donde cada elemento ha sido explorado al máximo
 - El comensal debe ser capaz de percibir todos los detalles: la estética, el olor, el sabor, el gusto e incluso el tacto para que ninguno de sus bocados se pierda en boca
-

- Hay una eliminación sustancial de las grasas y los elementos predominantes de importancia, siendo los acompañamientos y las salsas las que quedan integradas al concepto del nuevo plato.
- Se aplican técnicas modernas, métodos científicos de la física y la química que pueden dar con el punto de temperatura exacto y la textura deseada (Barranco, 2021).

1.4.5. Técnicas de cocina de vanguardia

El objetivo de esta cocina es originar una revolución, dándole una visión moderna a las diferentes técnicas de preparación e incluyendo productos de alta calidad (Guarin, 2019). Las 9 técnicas de vanguardia que son mencionadas por la chef Santos (Santos, 2021) son los siguientes:

- 1. Gelificación:** La gelificación es una técnica de la cocina de vanguardia que consiste en convertir alimentos en líquido y posteriormente en geles, esta reacción se logra gracias a la incorporación de agentes gelificantes.
 - 2. Esterificación:** Esta es una técnica antigua creada para imitar la textura de las huevas de pescado; sin embargo, en los años 90 fue retomada por la cocina de vanguardia convirtiendo líquidos como vinos o jugos en gelatina logrando que estos queden encapsulados creando una esfera.
 - 3. Terrificación:** En este método se toman los líquidos o pastas hechas con base de aceite para ser transformado en alimentos con texturas de tierra, creando de esta manera alimentos novedosos y deliciosos.
 - 4. Nitrógeno líquido:** Es un elemento que puede encontrarse en la atmósfera del planeta, y que puede convertirse en líquido cuando alcanza una temperatura de $-195,79^{\circ}\text{C}$. La aplicación del nitrógeno en la cocina vanguardista requiere la cocción de los alimentos a través de la congelación, introduciendo los alimentos a en nitrógeno líquido. Se recomienda la utilización de guantes para la protección de las manos. Con esta técnica se obtienen alimentos con una capa exterior dura y un interior blando y caliente.
 - 5. Sous Vide:** Con esta técnica consiste en sellar al vacío los alimentos utilizando bolsas plásticas para luego sumergirlos en baños de agua caliente, controlando constantemente la temperatura. Con esta técnica se logra precisar con más
-

exactitud el punto de cocción de los alimentos, ya que se utilizan temperaturas entre los 60°C a los 90°C.

6. **Parrilla inversa:** Esta técnica también es denominada anti-parrilla inversa, ya que utiliza una parrilla en donde se enfrían los alimentos de forma rápida, alcanzando temperaturas hasta los -34°C sin necesidad de utilizar nitrógeno líquido. Con este método se obtienen texturas frías y cremosas.
7. **Pistola de ahumado:** Esta técnica es utilizada por los mejores chefs de cocina en el mundo, en el que se ahúman o caramelizan los alimentos de forma sencilla y rápida. De esta forma la comida adquiere un sabor exquisito sin necesidad de aplicación directa de calor, ya que puede marinar con el humo a los alimentos antes de ser cocinados
8. **Aires:** Para realizar esta técnica es necesario la lecitina de soja y un elemento líquido con una mínima cantidad de grasa. El aire se obtiene al batir constantemente esta mezcla de elementos.
9. **Espumas:** Las espumas son suaves y ligeras lo que provoca que al entrar a la boca se disuelvan muy fácilmente siendo suave al paladar y de fácil digestión, Esta técnica se la puede aplicar para elementos decorativos, mediante el uso de un sifón que posee una carga de nitrógeno.

1.4.6. Aplicaciones de las técnicas de la cocina de vanguardia

Tabla 2.

Aplicaciones de técnicas de cocina de vanguardia

Técnica	Dosis	Alimentos usados	Recomendaciones
Emulsificación	10g pectina x litro	Pulpas	Usar frías de 0 a 4°C
Nitrógeno líquido	LN2 o «LIN» o «LN»	Helado, pastas elaboradas con mantequilla, espumas, palomitas o polvo de aceite de oliva, esferas heladas o nitrogenadas	Se recomienda servir y degustar los alimentos siempre a temperaturas superiores a -18°C.
Emulsificación	Primero mezclar los ingredientes líquidos	La lecitina de huevo o la lecitina de soja	Para la preparación de una emulsión no

	con el emulsionante, después lentamente y poco a poco, se añade la grasa hasta obtener una consistencia deseada		sólo basta con una acción mecánica que propicie la dispersión de un medio en el otro
Gelificación	Entre 5 y 10 gramos por litro	Agar Agar (algas rojas)	Calentarla a una temperatura mínima de 90°C para que gelifique
Esferificación	Una cucharada de zumo en una solución de agua + cloruro cálcico	Alginato de sodio	Una cucharada de zumo en una solución de agua + cloruro cálcico
Deshidratación	El alimento se expone a una fuente de calor suave, como puede ser el sol o una superficie caliente	Frutas, hortalizas, legumbres, hongos, especias, leche y huevos.	El alimento puede volver a rehidratarse y ser utilizado en la cocina

Nota. Elaborado por la autora

1.4.7. Decálogo de la cocina de vanguardia

En la actualidad, la cocina de vanguardia todavía se encuentra en plena evolución, tomando en consideración que nueva a la presente fecha, es por aquello, de conformidad a lo que establece la Nouvelle Cousine, se ha establecido el siguiente decálogo:

1. La cocina es un arte creativo en la que el cocinero y el comensal dialogan. Por lo que la comida se convierte en un medio de diálogo. Para que las personas tengan una experiencia gastronómica deben participar todos los aspectos sensoriales.
2. Se debe conocer la preparación y las técnicas tradicionales y se debe respetar la esencia de estos, pero no deben ser un obstáculo para la innovación y creación de nuevos platos.

3. Sorprender a los comensales desafiando sus expectativas es otra manera de implicarlos, una forma de sorprenderlos sin duda es presentarles sabores familiares de formas desconocidas.
4. Además de la sorpresa, la cocina puede implicar otras emociones, reacciones, sentimientos y pensamientos como el humor, la fantasía, la nostalgia, entre otros.
5. La creatividad culinaria es sin duda una cualidad del chef. Un cocinero puede basarse e inspirarse en ideas de otros cocineros, pero siempre dándole su toque personal y evitando lo más posible en replicarlo para no plagiarlas simplemente.
6. La ciencia y la tecnología se pueden explotar para conseguir invenciones culinarias, pero son medios para lograr un fin y no un fin en sí mismas.
7. Esta cocina utiliza siempre ingredientes y elementos de primera calidad
8. Los ingredientes procedentes de la ciencia de los alimentos, como los emulsionantes permiten elaborar platos que de otra manera serían completamente imposibles de efectuar.
9. Los comensales y los chefs deberían interesarse por las condiciones en las que se cultivan, crían u obtienen los alimentos (Myhrvold et al., 2011).

1.4.8. *La cocina molecular y la cocina de vanguardia. Diferencias o semejanzas*

Tabla 3.

La cocina molecular y la cocina de vanguardia

Cocina	Origen	Características	Técnicas
Molecular	Su origen fue en el 1988 a través del francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti bajo el término “gastronomía molecular y física” para describir este movimiento que mezcla la ciencia y la gastronomía.	Utilizan equipos de alta tecnología	Nitrógeno líquido
		Aplican estudios de las combinaciones químicas y físicas de los alimentos	Emulsificación
		Combinan diferentes ingredientes para tener diversas texturas y sabores que generen placeres	Gelificación

		multisensoriales y gastronómicos	
		Prioriza el sabor y la calidad	Esferificación
Vanguardia	Movimiento originado en España durante la década de los 80 y 90. Fue definida inicialmente como “nueva cocina vasca”. Su creación y expansión de debe a los chefs Ferrán Adrià y José Mari Arzak	Pretende sorprender	Deconstrucción Gelificación
		La estética tiene un rol importante, y el sabor un rol protagónico	Esferificación Cocción a baja temperatura
		Se caracteriza por la creatividad e innovación	Nitrógeno líquido Cocción al vacío
		Ambas técnicas culinarias buscan darle al comensal una experiencia gastronómica original, sin embargo, la técnica molecular se enfoca principalmente en el estudio de comportamiento y preparación de los alimentos a nivel físico y químico, mientras que la cocina de vanguardia es más artística y creativa.	
Resumen	Estas técnicas se diferencian por el periodo y los responsables de su creación, así como el término inicial que le acuñaron.		

Nota. Elaborado por la autora.

Capítulo II: Metodología de la Investigación

2.1. Tipo de investigación

La naturaleza de la investigación fue enmarcada según sus peculiaridades; insertándose en el enfoque del paradigma cualitativo e inductivo, que según (Escudero &

Cortes, 2017), señalan que la investigación cualitativa es un procedimiento que indaga de forma sistemática, generando técnicas especiales para obtener datos sobre los que sienten o piensan las personas. Por su parte, (Sampieri et al., 2003), señala que “el método inductivo se aplica en los principios descubiertos a casos particulares, a partir de un enlace de juicios” (pág. 107). En este sentido, el investigador pudo interactuar con los informantes, para comprender de forma detallada la perspectiva de las personas.

De igual forma se asumió el diseño Hermenéutico ya que pretendió explicar e interpretar la comunicación escrita y verbal que pudo recopilarse en la investigación, por cuanto Bolívar, (Bolívar, 2020) señala que la hermenéutica consiste en la interpretación de textos, para darle sentido y que estos puedan ser comprendidos, de tal manera que posibilite la difusión en el Ecuador de los postres y postres típicos de la ciudad de Ibarra, así como la implementación de técnicas de vanguardia en la elaboración de dichos postres.

2.2. Método de investigación

La presente investigación obedeció a un estudio básico, bajo un nivel descriptivo, ya que pretendió obtener y medir de manera independiente los conceptos o variables a las que se refieren; para determinar cómo es el fenómeno de interés y cómo se manifiesta. En atención a esto, la investigación básica “persigue obtener información para explicar los fenómenos del mundo” (Crespo M. , 2020); para este trabajo, se hizo uso de la información que se guarda en libros, revistas y sitios web, así como datos informativos de quienes tenían conocimiento sobre la preparación de postres típicos y tradicionales.

Asimismo, (Palella & Martín, 2017), afirman que “el propósito de este nivel descriptivo es el de interpretar realidades de hechos. Incluye descripción, registro, análisis e interpretación de la naturaleza actual, composición o procesos de los fenómenos” (pág. 92). Partiendo de este hecho se concibió dentro de esta investigación el análisis sistemático del problema en la realidad sobre el desconocimiento de los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra, con el propósito de describir y entender su naturaleza y factores que contribuyen a predecir la ocurrencia del fenómeno orientado de forma directa para la investigación.

Este estudio se enmarcó en dos tipos de fuentes tales como: (a) documental, porque se hará una revisión de fuentes bibliográficas para precisar la construcción teórica

e histórica que permita identificar los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra a partir de la época colonial y (b) de campo, porque los datos se recabaron en el lugar del estudio son los jefes de cocina y degustadores de la ciudad de Ibarra (Arias, 2006). En cuanto al diseño de la investigación, la misma se configuró en un diseño de tipo no experimental, debido a que el estudio se realizó sin manipular deliberadamente las variables, al respecto, (R. Hernandez et al., 2014) define la investigación no experimental como la que se realiza sin la manipulación deliberada de las variables, en el que solo se pueden observar los fenómenos en su ambiente natural para poder analizarlos y presentar sus resultados finales, que permitieron identificar los postres típicos y tradicionales empleados desde la época colonial y determinar el tipo de técnicas de vanguardia que se emplean en elaboración de postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra.

2.3. Técnicas de recolección de datos

Para la indagación se aplicó la entrevista a profundidad, permitiendo conocer y comprender la experiencia y situaciones de vida de los participantes, expresadas con las propias palabras sobre los postres típicos y tradicionales y la aplicación de las técnicas de vanguardia, conociendo de esta manera su reacción al consumir el producto ya desarrollados, para poder determinar si hubo aceptación o no del mismo, lo que sirvió de impulso para la promoción de estos postres en un establecimiento turístico emblemático de la ciudad de Ibarra. Al respecto, (Palella & Martín, 2017), definen la entrevista como una técnica que se utiliza para recopilar la información requerida a través de conversaciones y diálogos que se desarrollan entre el entrevistado y el investigador.

El análisis documental permitió conocer la realidad desde otra perspectiva, ya que reconoce la validación a través de la triangulación de estrategias de los datos que sean recolectados a través de los diferentes registros documentales que describan los postes típicos y tradicionales que se utilizaban desde la época colonial. Al respecto, (Baena, 2017) señala que la finalidad de la investigación documental es obtener respuestas a las interrogantes planteadas, a partir de la indagación de diversas fuentes de información.

En cuanto a los instrumentos para recolectar los datos, se utilizó la guía de entrevistas semiestructurada de 6 preguntas abiertas (*Anexo Nro. 1 Entrevista*) para recopilar la información que permitirá desarrollar los objetivos de la investigación. Así mismo se utilizó un instrumento de recogida de información a través del análisis de sentimientos (*Anexo Nro. 2 Análisis de sentimientos*) En este sentido, (Nasukawa & Yi,

2003), lo definen como una técnica empleada para identificar opiniones favorables y desfavorables relacionadas con temas en específico (como las organizaciones y sus productos). Y un análisis sensorial (*Anexo Nro. 3 Ficha de evaluación sensorial*) con el cual se definen los alimentos por medio de los sentidos

Se realizó la validez de los instrumentos a través del juicio de expertos, para establecer con precisión si el instrumento contenía los requerimientos para ser aplicados a los sujetos de la muestra seleccionada. La validez se llevó a cabo mediante la evaluación de especialistas en: metodología y gastronomía. Los expertos emitieron su juicio en función al instrumento que fue diseñado para el desarrollo de la investigación.

2.4. Determinación de datos

2.4.1. Población y muestra.

La población se define como el “conjunto finito o infinito de elementos con características comunes, para los cuales fueron extensivas las conclusiones de la investigación. Esta queda limitada por el problema y por los objetivos del estudio” (Arias, 2006, pág. 81) Es decir, se seleccionó un grupo de personas con características comunes para participar en el estudio, a través de la selección del muestreo intencional no probabilístico, descrito por (R. Hernandez et al., 2014) como la selección de la muestra de forma dirigida, a través de los criterios que considera el investigador.

En este sentido, se seleccionaron 3 jefes de cocina o chefs, graduados de licenciados en gastronomía y 3 asistentes de cocina con más de dos años de experiencia en la gastronomía, habitantes de la ciudad de Ibarra y que estaban dispuestos a colaborar con el desarrollo de la investigación. Con la aplicación del instrumento se pudo determinar las técnicas de vanguardia que son aplicadas para la preparación de los postres típicos en la ciudad de Ibarra.

Para el análisis de sentimiento se seleccionó al gerente y al chef de un establecimiento emblemático de la ciudad de Ibarra. Con la aplicación de este instrumento se supo cuál es su punto de vista ante la idea de innovar estos postres y que se necesita para que estos sean ofertados en una carta de restaurante.

2.4.2. Validez y confiabilidad de los instrumentos

La confiabilidad de un instrumento de medición se relaciona con la frecuencia con la que será utilizada, o con el número de veces que podrá ser aplicada y que está pueda generar los mismos resultados. La validez del instrumento consiste en la capacidad que tiene un instrumento para medir una variable. Considerando que cuando se trata de investigaciones de enfoque cualitativo se presentan algunas complicaciones para evaluar la validez del instrumento. Por ello es necesario que el instrumento pueda ser medido.

Es importante aclarar que en la investigación hay dos opciones al momento de considerar un instrumento: uno diseñar un instrumento y el otro es seleccionar un instrumento ya elaborado el cual debe adaptarse a los requerimientos de la investigación. Se pudo establecer que los instrumentos utilizados (entrevista, análisis de sentimientos, y la ficha de análisis sensorial) tienen la confiabilidad y validez requerida en un estudio, ya que se les aplicó un proceso de validez a cargo de dos expertos, y se corrigieron los puntos débiles que fueron encontrados, y en la actualidad los instrumentos aplicados tienen un 100% de confiabilidad para poder ser aplicados a una población.

Así mismo el análisis de sentimientos, y la ficha de análisis sensorial también fueron validadas por expertos donde se corrigieron todas las observaciones que se dieron y así todos los instrumentos tienen confiabilidad para ser aplicados.

Capítulo III: Análisis de los Resultados

3.1. Postres típicos y tradicionales de la cocina de Ibarra

Tabla 4.

Postres típicos y tradicionales

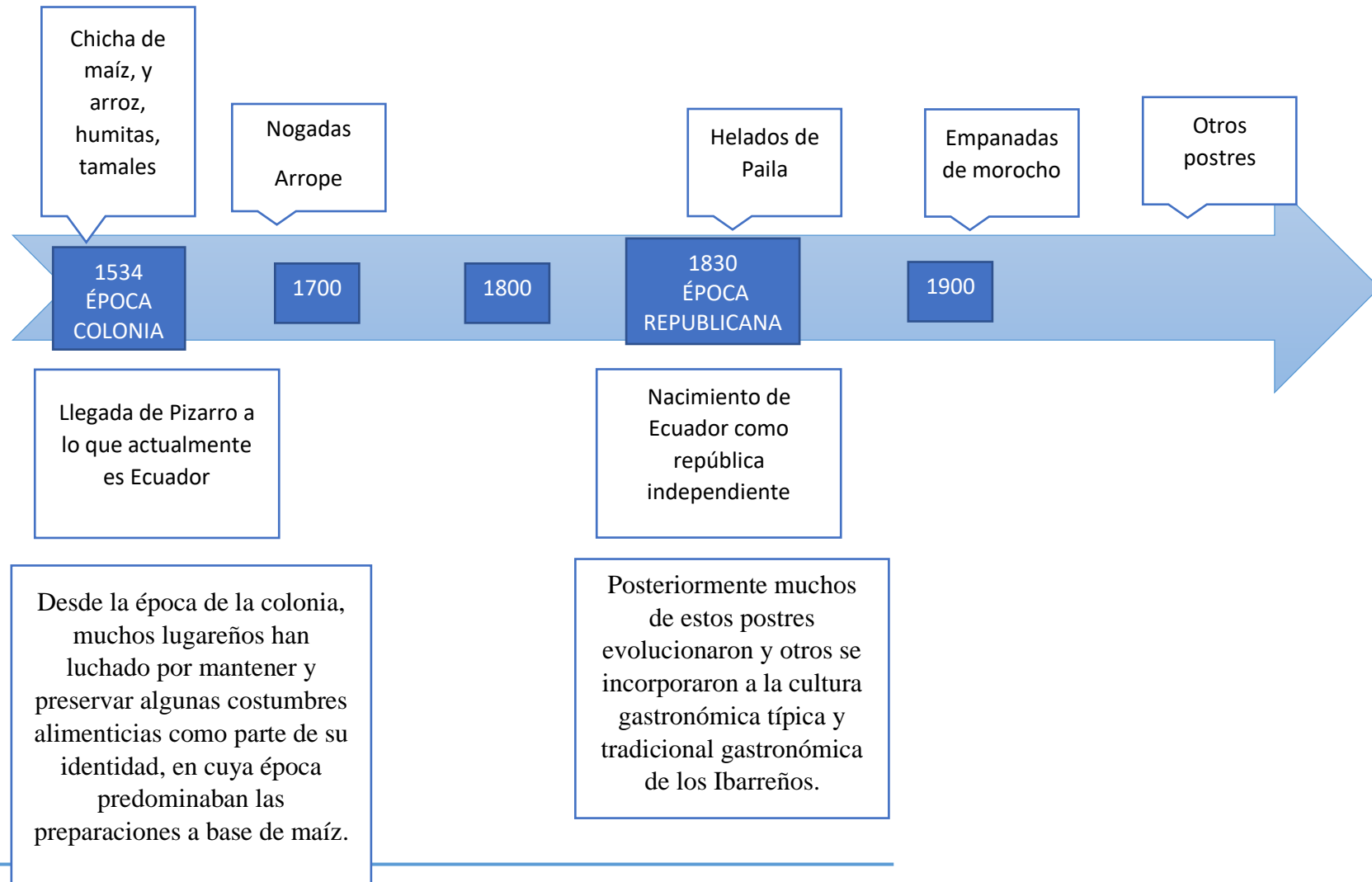
Postres que corresponden a la época colonial	Postres típicos desde la época republicana	Postres tradicionales
<ul style="list-style-type: none"> • "Choclotandas" conocidas actualmente como humitas • Chicha de arroz • Tamales dulces • Nogadas • Arrope de mora 	<ul style="list-style-type: none"> • Champús • Suspiros • Helado de Paila • Helado de crema • Dulce de guayaba • Dulce de leche • Quimbolitos • Enrollados de manjar. • Alfajores 	<ul style="list-style-type: none"> • Nogadas • Arrope de Mora • Pan de leche • Panuchas • Rosquetes • Mojicones • Quesadillas.

Nota. Elaborado por la autora

Como se puede observar en la Tabla 5, existen postres con vigencia desde la colonia, por lo cual presentan una vital importancia cuando se habla de la gastronomía de Ibarra. Asimismo, es importante diferenciar que preparaciones como el champús, suspiros, helados de paila, dulce de guayaba, quimbolitos, entre otros, son postres típicos desde la época republicana, lo cual implica que son los postres con mayor aceptación y consumo dentro de la gastronomía de Ibarra.

Por otra parte, existen otros postres denominados tradicionales, los cuales no necesariamente son los más típicos dentro del lugar, pero presentan una historia cultural importante que prevalece hasta la actualidad. Estos postres tradicionales incluyen las nogadas, arropes de mora, empanadas de morocho, pan de leche, panuchas, rosquetes, mojicones, quesadillas, entre otros.

3.2. Línea de tiempo de los postres típicos y tradicionales



3.3. Historia y preparación de los postres de Ibarra

Tabla 5.

Historia y preparación de la empanada de morocho

<i>Empanada de Morocho</i>	
Historia	Preparación
<p>Su historia se remonta al siglo XX, cuando Julia Palacios de Castro dejó por tres días el morocho en una vasija de barro, encontrando una mezcla burbujeante, posteriormente procedió a moler esta mezcla con una piedra hasta convertirla en una especie de tortilla delgada. Como tenía solo un poco de queso se le ocurrió hacer con sus ingredientes una empanada. Este rico bocadillo fue del agrado de sus familiares y vecinos, hasta llegar a ser reconocido por el presidente del Cabildo, quien le solicitó que le preparara estas empanadas. (Morales, 2014)</p>	<p>Cocinar el morocho y dejar escurrir, luego moler y mezclar la harina resultante con manteca, añadir los huevos y una pisca de sal, amasando hasta formar una masa, dejar descansar por media hora.</p> <p>Para el relleno sofreír la carne con ajo y condimentar con sal y pimienta, agregar arroz, alverja, y zanahoria en cuadros. Mezclar con la carne.</p> <p>Para armar las empanadas se extiende la masa sobre un plástico con ayuda de un rodillo, colocar el guiso y cerrar la empanada. freír con abundante aceite.</p>

Ingredientes:

- Morocho 1500gr
- Huevos 3 unidades
- Manteca de chancho 200gr
- Agua 50ml
- Aceite 1litro
- Carne molida 150gr
- Ajo 50gr
- Arroz 50gr
- Arveja 50gr
- Zanahoria 50gr

Figura 1

Empanadas de morocho



Nota: Fuente Autoría

Tabla 6.*Historia y preparación de los champús*

<i>Champús</i>	
Historia	Preparación
Preparación ancestral que proviene de mezclar diversas variedades de maíz, ishpingo, hojas de naranja, panela, naranjilla, piña y mote. Su método ancestral de preparación consiste en la fermentación de la bebida, enterrando en la base de los árboles su preparación, cubriendo con pieles de animales o con hojas de achira para luego envolverlos en costales de yute, para ser servidos luego de los ocho días. Este postre forma parte de la gastronomía tradicional, presente en las celebraciones en honor a los santos difuntos. (Pazos, 2007)	Moler el morocho, dejándolo semi-grueso y poner a macerar en una olla con agua tibia durante nueve días Al décimo día lavar el morocho con agua fría y moler. Luego cernir procurando que no se diluya. Luego colocar esta preparación en una olla cocinándolo con hierba luisa, manzanilla y cedrón hasta que se evapore la cuarta parte de su contenido. Finalmente unir esta preparación con miel de abeja, panela, clavos de olor y pimienta dulce.

Ingredientes:

- Morocho 450gr
- Panela 250gr
- Hojas de naranja 25g
- Hierba luisa 10g
- Manzanilla 20gr
- Cedrón 10gr
- Pimienta dulce 5gr
- Clavos de olor 6gr
- Mote blando 450gr
- Agua 2000ml

Figura 2*Champús*

Nota: Fuente: Restaurante "Arepazone"

Tabla 7.*Historia y preparación de la chicha de arroz*

<i>Chicha de arroz</i>	
Historia	Preparación
<p>La chicha de arroz es una bebida tradicional, que forma parte de la herencia de nuestros antepasados, en el que se mezclan las culturas españolas adaptándose a las festividades de la zona como bebida resaltante. Es considerada una bebida refrescante o embriagante por un alto nivel de fermentación. La elaboración de esta chicha proviene desde la época de la conquista y la colonia, perdurando en la actualidad. Es conocida en todas las provincias de Imbabura, con más reconocimiento en Ibarra. (Calero, 2019)</p>	<p>Hervir el agua con el atado de hiervas por unos segundos antes que el agua se tiña de verde, reservar. Luego remojar el arroz y molerlo. Ponerlo en el agua incorporando las frutas y tapar. Dejar reposar por 12 horas y endulzar con azúcar.</p>

Ingredientes:

- Agua 500g
- Atado de hiervas 250g
- Arroz 200gr
- Jugo de naranja 300ml
- Piña 600gr
- Maracuyá 200gr

Figura 3*Chicha de arroz*

Nota: Fuente restaurante "Arepazone"

Tabla 8.*Historia y preparación de los helados de paila*

Helados de paila

Historia

En el centro de la ciudad de Ibarra, se ubica el local de la familia de Rosalía Suárez, dueña y propietaria de esta dulce tradición, que nació en los años 1830. Cuando contaba con 16 años descubrió por casualidad la forma de elaborar helados de paila, tradición que se ha mantenido durante 98 años. (Suarez, 2016)

Estos helados forman parte de las culturas y tradiciones de la ciudad, elaborándolos de forma artesanal y manual. En su elaboración se distinguen ciertos elementos necesarios para lograr su preparación, por ejemplo, la cantidad de hielo y sal debe garantizar la estabilidad y duración del hielo para obtener una congelación rápida.

Preparación

Sobre una caja de paja y hielo colocar una paila de bronce, agregar la pulpa de fruta frita con azúcar, una vez que la temperatura de estos ingredientes haya bajado de deben batir estos ingredientes con una cuchara de madera, girando la paila durante 15 minutos aproximadamente. Cuando el jugo tome una consistencia cremosa se agregan las claras de huevo a punto de nieve, y se continúa batiendo la paila por 15 minutos más.

Ingredientes:

- Pulpa de fruta 1000g
- Azúcar 350gr
- Clara de huevo 160gr
- Sal en grano 350gr
- Hielo 2000gr

Figura 4

Helado de paila



Nota: Fuente heladería "Momalia"

Tabla 9.*Historia y preparación de los bocadillos de guayaba*

<i>Dulce de guayaba</i>	
Historia	Preparación
La diversidad agrícola de la ciudad de Ibarra permite elaborar diversos y apetitosos postres, entre los que se destacan los dulces de guayaba, la cual ha sido cultivada desde la llegada de los españoles. Su preparación tradicional se realiza en pailas de bronce agregando jugos de fruta y canela hasta lograr el punto requerido (Vergara, 2022)	Lavar las guayabas, licuar y cernir, luego colocar en una olla todos los ingredientes y cocinarlos hasta obtener un almíbar, retirar del fuego y dejar reposar

Ingredientes

- Guayaba 400g
- Azúcar 250gr
- Canela 5gr
- Agua 350ml

Figura 5*Dulce de guayaba*

Nota: Fuente autoría

Tabla 10.*Historia y preparación de los tamales dulces*

<i>Quimbolitos</i>	
Historia	Preparación
<p>La preparación de los tamales forma parte de las costumbres de nuestro país. Esta preparación proviene de España y se ha extendido por toda América latina. (Pazos, 2007) Originalmente es una cocción de la masa de maíz envuelta en sus propias hojas. En nuestro país se envuelve con hojas de achira, adicionándole pasas</p>	<p>Colocar en un tazón la harina y agua hasta que la masa sea manejable. Cocinar la masa y dejarla reposar hasta que enfrié, agregar la manteca, huevos, azúcar, canela y pasas. Colocar una porción de la masa sobre las hojas de achira previamente lavada y seca. Cerrar el tamal envolviéndolo con la hoja de achira, cocinar al vapor por una hora</p>

Ingredientes:

- Harina de maíz
- Huevos
- Azúcar
- Canela
- Pasas

Figura 6*Quimbolitos*

Nota: Fuente autoría

Tabla 11.*Historia y preparación del arrope de mora*

<i>Arrope de mora</i>	
Historia	Preparación
<p>Desde hace más de 300 años este postre fue creado a partir de los conventos, por lo que corresponde a la época de la colonia, y hace más de un siglo que se encuentra en la ciudad de Ibarra traído por Amanda Guzmán por lo que se amerita que es un postre tradicional de la ciudad. Siendo Ana de Núñez la pionera en la comercialización del arrope de mora (Mora & Quinteros, 2013) Esta manera de preparar dulces ha sido transmitida de generación en generación preservándose en la actualidad, donde se ofertan de manera tradicional frente al antiguo cuartel de la ciudad.</p>	<p>Limpiar las moras y cortar los tallos. En una olla hervir agua y cuando esté a punto de ebullición colocar las moras y cocinar por 5 minutos. Triturar y colar. Luego en una olla limpia agregar el azúcar y el zumo de limón y poner al fuego con la mora hasta que esté a punto de miel. Dejar enfriar por 12 horas.</p>

Ingredientes

- Mora 1kg
- Azúcar 1kg
- Agua 0,50ml
- Zumo de limón 100ml

Figura 7*Arrope de mora*

Nota: Fuente autoría

Tabla 12.*Historia y preparación de las nogadas*

<i>Nogadas</i>	
Historia	Preparación
<p>Las nogadas tienen la misma historia que los arropes de mora, nacieron en la época colonial en los conventos y hace más de un siglo que fueron traídos por Amanda Guzmán, pasando esta receta de generación en generación. En la actualidad están compuestas principalmente de Tocte que es una especia de nuez que se obtiene del nogal o cedro negro ubicado a lo largo de los Andes (Solano, 2015)</p>	<p>Disolver la panela en un litro de agua, hasta obtener una miel, colar esta mezcla y pasarla a una olla grande, agregar manteca y el tocte, mezclar constantemente para que no se queme, una vez que se caramelicen se retira del fuego y se agrega un huevo batido para blanquear la mezcla. Dejar enfriar en un molde hecho con corteza de sauce</p>

Ingredientes:

- Panela 1kg
- Tocte 250gr
- manteca 150gr
- Huevos 1 unidad

Figura 8*Nogadas*

Nota: Fuente restaurante "lagatabolones"

3.4. Análisis e Interpretación de Resultados

En tal sentido, para el desarrollo de la investigación se realizó una minuciosa revisión bibliográfica y documental donde se recopiló información relacionada con las técnicas de vanguardia, los postres típicos y tradicionales de la cocina de Ibarra, posteriormente se procedió a recopilar la información por el investigador a través de las entrevistas aplicadas a los chefs de cocina y asistentes que fueron considerados para este estudio, durante las visitas a los distintos restaurantes donde laboran. Asimismo, se aplicó el análisis de sentimiento y fincha sensorial luego de elaborar 4 postres diferentes, empleando las técnicas de vanguardia, estos instrumentos permitieron determinar el grado de aceptación que tienen estos postres preparados con la aplicación de la técnica de vanguardia.

Para el análisis de datos se procederá a realizar una triangulación, entre los resultados obtenidos, los referentes teóricos que afirman o rechazan las opiniones de los consultados y el análisis del investigador. Los resultados obtenidos serán digitalizados y codificados, considerando los aspectos más relevantes para el estudio.

Después de haber definido la metodología a emplear en la investigación y una vez recopilado los datos, se tiene a disposición una gran cantidad de información que permitió aplicar las técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra. En tal sentido se realizó el análisis de los datos. Esta etapa contiene gran relevancia para cualquier investigación, por ello fueron considerada con la responsabilidad y seriedad que amerita el caso, ya que dichos análisis son la piedra angular para generar las conclusiones y recomendaciones del estudio abordado.

La información se presenta de acuerdo con el enfoque cualitativo de análisis y se organizó en función a varios aspectos esenciales que fueron considerados durante el desarrollo de las entrevistas, los cuales permitieron delinear los aspectos referentes a la consulta.

Se estructuraron los datos recopilados presentando un análisis cualitativo de los mismos en el cual se establecen algunas citas textuales de lo expresado por los informantes consultados durante el desarrollo de las entrevistas.

3.5. Diseño de postres

Tabla 13

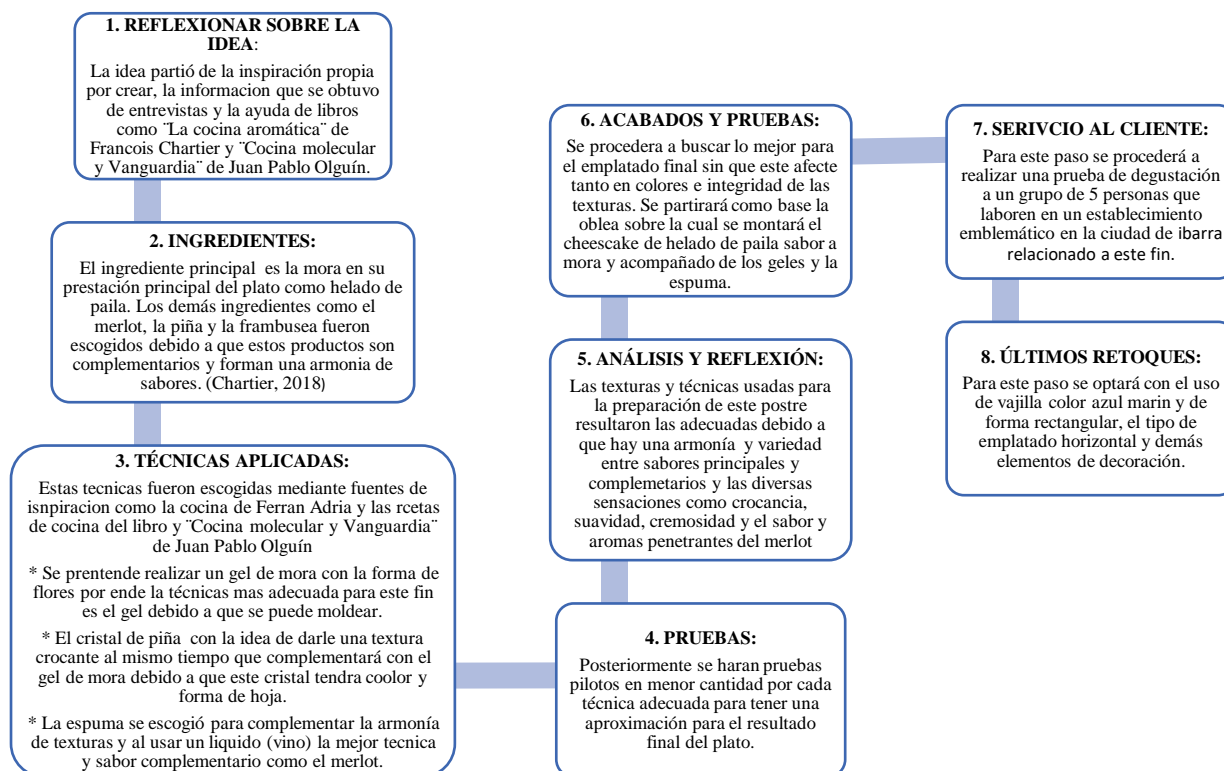
Diseño de creación del postre Nro. 1

POSTRE# 1	
Postre: Helado de Paila	
Ingredientes del postre tradicional:	Helado de paila Mora <ul style="list-style-type: none"> • pulpa de moras • azúcar • agua • clara de huevo • sal en grano • hielo

Postre elevado a la vanguardia

Figura 9

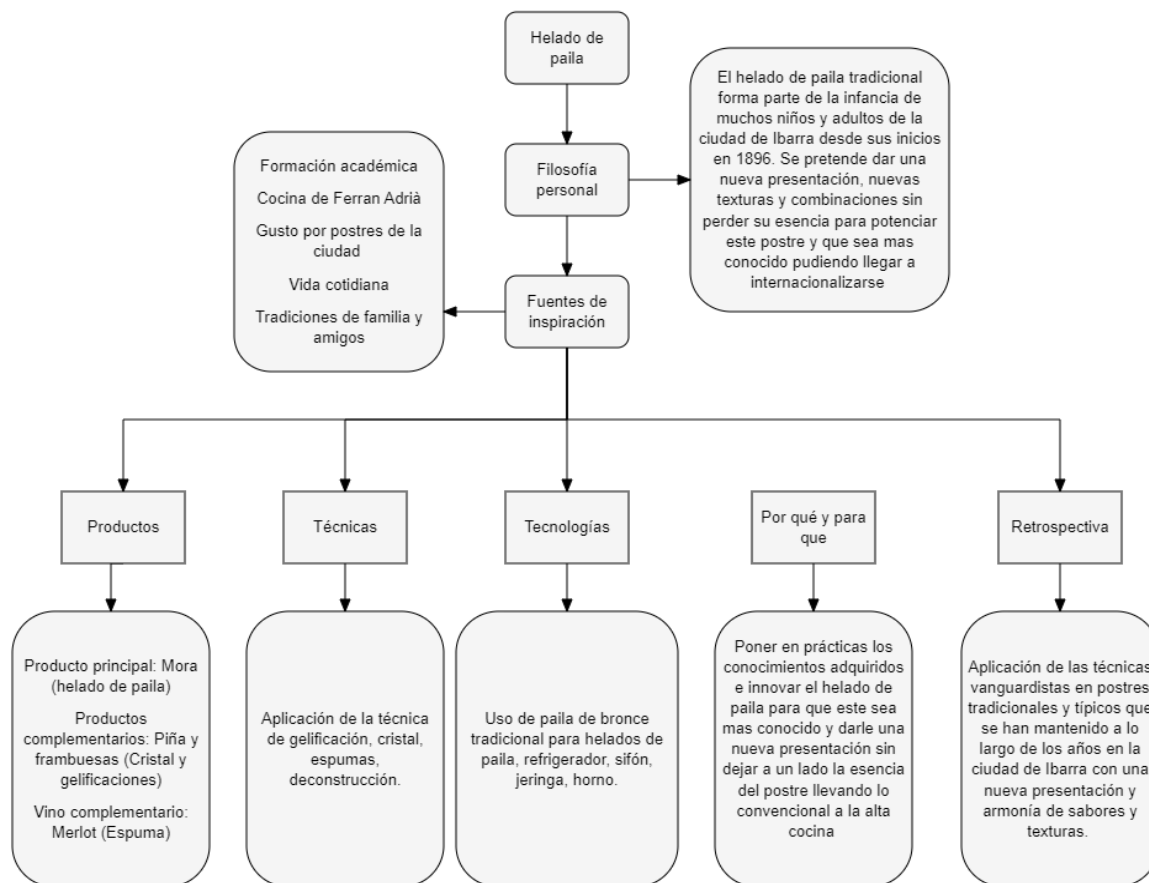
Proceso de la idea de creación del plato



Nota: Elaborado por la autora

Figura 10

Filosofía del plato



Nota: Elaborado por la autora

Nombre del postre #3: Deconstrucción de Cheese-Cake de helado de paila de mora con espuma de merlot, gel de mora y cristal de piña

Técnicas de vanguardia aplicadas:

Figura 11

Espuma de merlot



- Espuma

En este postre se utilizó una espuma de merlot para realzar el sabor de este vino y dando una textura ligera al paladar.

- Gelificación

Las gelificaciones tienen una textura viscosa la cual genera cierto grado de placer a las personas ya que tiene una sensación agradable en boca, además

Figura 12*Gel de mora y cristal de piña***Figura 13***Deconstrucción de cheesecake*

aporta asombro jugando con el paladar ya que al momento de comerlas se puede distinguir por completo el sabor del alimento, pero sorprende porque tiene una textura completamente diferente. En este sentido se hizo un gel con forma de flor, pero hecha a base de mora para que impacte al comensal jugando con diferentes sabores

- Deconstrucción

Se utilizo esta técnica porque se quiso sorprender al comensal ya que a simple vista no se diferencia que es un Cheesecake de helado de paila, si no que al momento de llevarlo a la boca todos los elementos se combinaran y obtendremos el sabor del postre antes mencionado

- Cristal

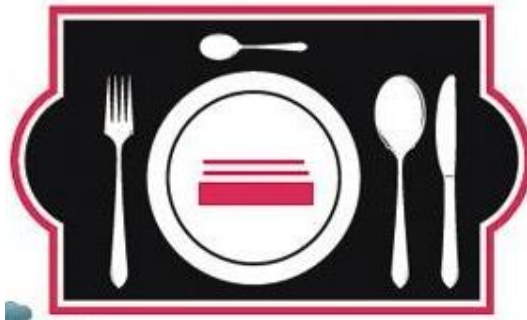
Se realizo un cristal para combinar texturas ya que se quiso dar un toque crocante al postre, además se lo puede moldear y crear diversas formas en este caso se recreó una hoja la cual acompaña al gel de flor dando un toque más real, este cristal se hizo a base de piña, pero se le agrego colorante verde en el proceso para que tome el color característico de las hojas

Elementos de decoración:

- Flores comestibles
- Cristal de piña
- Gel con forma de flor
- Polvo de chocolate

Tipo de emplatado:**Horizontal en plato rectangular celeste**

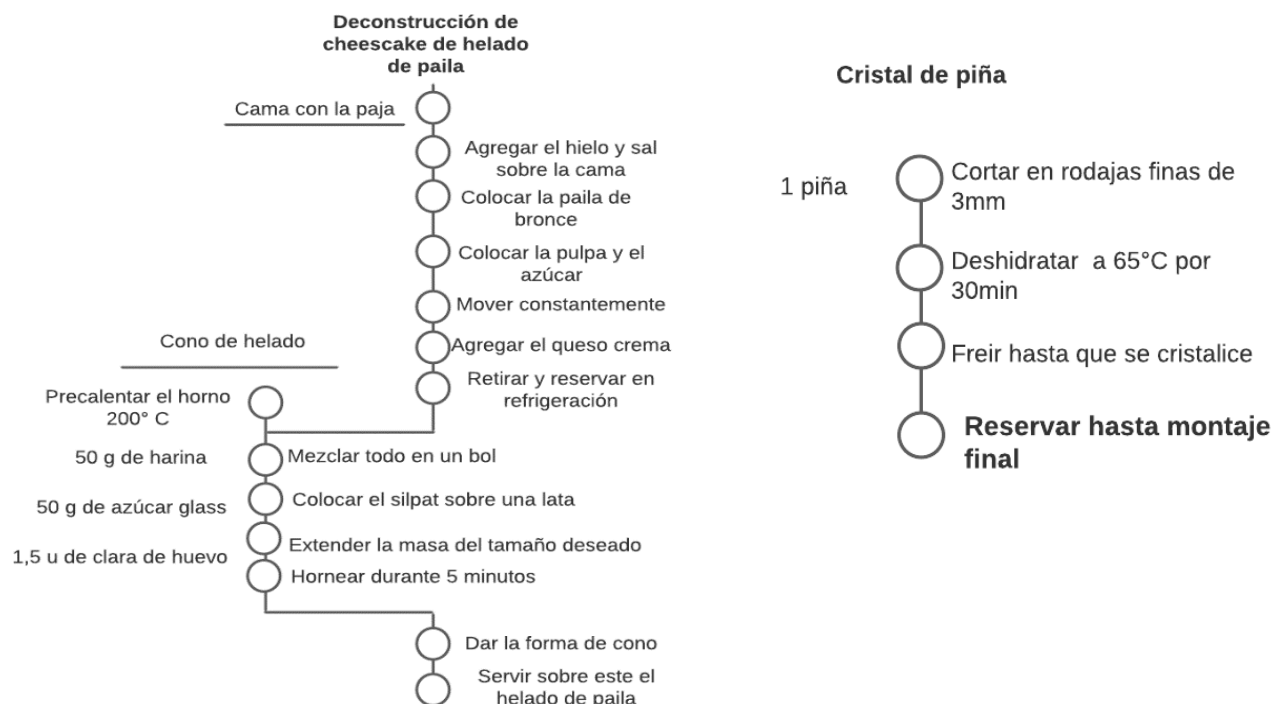
- Se escogió este tipo de emplatado porque aporta elegancia es fácil de trabajar y vamos a emplatado un postre con diferentes texturas y lo

Figura 14*Emplatado horizontal*

Nota: Adaptado de Guía de técnicas de emplatados vanguardistas (pag.17), por Alejandro Lara, 2018, UPEL

más recomendable es usar una vajilla rectangular para que exista una armonía (Montoya, 2016)

- El color del plato se escogió en base a las tonalidades de los ingredientes que vamos a emplatar y el color celeste hace que estos resalten y el plato se vea más elegante y apetitoso. (Gutierrez, 2017)

Figura 15*Bosquejos del plato*

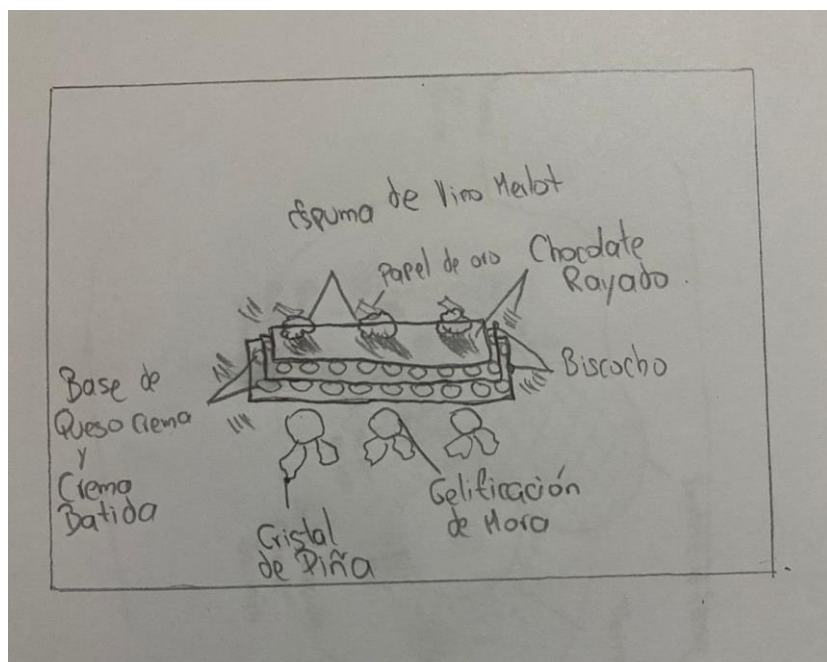
Gel de mora

- 250ml de jugo ○ Licuar la mora y cernir
- 5g de agar-agar ○ Mezclar con el azúcar y agregar agar-agar
- Llevar a hervor
- Colocar en el molde y reservar

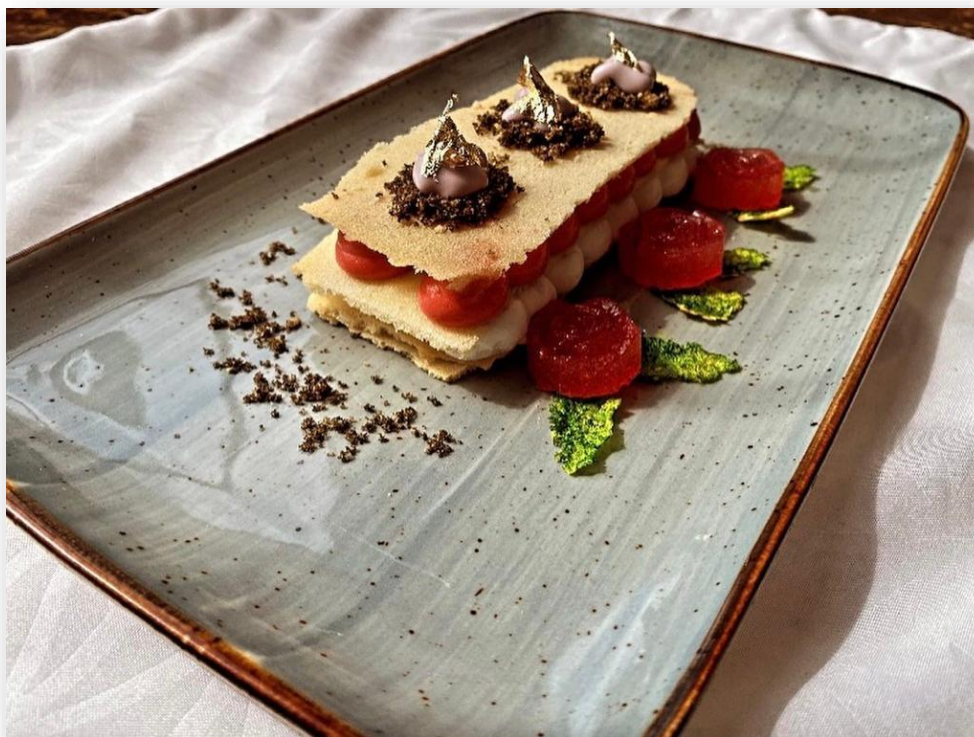
Espuma de merlot

- 150g de crema ○ Montar la crema batida
- Deshidratar a 65°C por 30min
- 70ml de merlot ○ Agregar el merlot y azúcar glass
- Incorporar todo el sifón
- Agregar las cargas al sifón

Nota: Elaborado por la autora

Figura 16*Boceto del plato*

Nota: Fuente autoría

Figura 17*Resultado del plato*

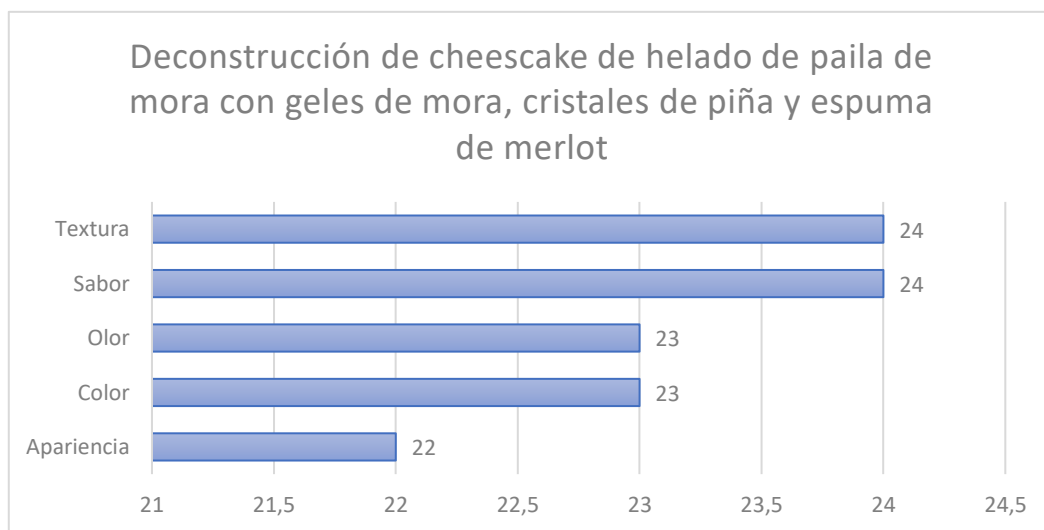
Nota: Fuente autoría

Tabla 14*Receta estándar postre Nro.1*

Ingredientes	Cantidad	Escala	Procedimiento
cristal de piña			
Piña	150 g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar en rodajas finas de 3mm 2. Deshidratar a 65°C alrededor de 30 min 3. Por último, freír hasta que se transparente dando el aspecto de cristal y dejar reposar.
Aceite	100ml	67%	
Gel de mora			
Jugo de mora	250ml	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuar la mora y cernir 2. Mezclar con el azúcar y agregar el agar-agar. 3. Llevar a hervor 4. Por último, se coloca en el molde de preferencia y se lo pone a refrigerar alrededor de 15 min.
Azúcar	15g	0,6%	
Agar-agar	5g	0,2%	

Espuma de merlot			
Crema batida	150g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Montar la crema batida 2. Agregar el merlot y el azúcar glass. 3. Agregar todo al sifón 4. Por último, agregar una carga y reservar.
Merlot	70ml	47%	
Azúcar glass	20g	13%	
Carga de n2o	1 carga	1%	
Masa de tulipas			
Agua	250g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar harina, mantequilla pomada, huevo y el azúcar glass 2. Incorporar el agua poco a poco hasta formar una masa homogénea. 3. Colocar pequeñas cantidades en una lata previamente engrasada. 4. Hornear a 160° por 4min y dar la forma requerida.
Mantequilla	50g	20%	
Huevo	70g	28%	
Azúcar glass	75g	30%	
Harina	175ml	70%	
Cheescake de helado de paila de mora			
Queso crema	150g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir el queso crema con la leche condensada 2. Agregar la esencia de vainilla. 3. Agregar la gelatina hidratada con el helado de mora, mezclar todo. 4. Llevar al frío por 2 horas.
Gelatina sin sabor	7g	5%	
Helado de paila de mora	50g	33%	
Leche condensada	40g	27%	
Escencia de vainilla	8ml	5%	

Nota: Receta estándar Deconstrucción de Cheese-Cake de helado de paila de mora con espuma de merlot, gel de mora y cristal de piña tomado de: *Modernist Cuisine tomo 4 (2011)*

Figura 18*Análisis sensorial del postre Nro.1*

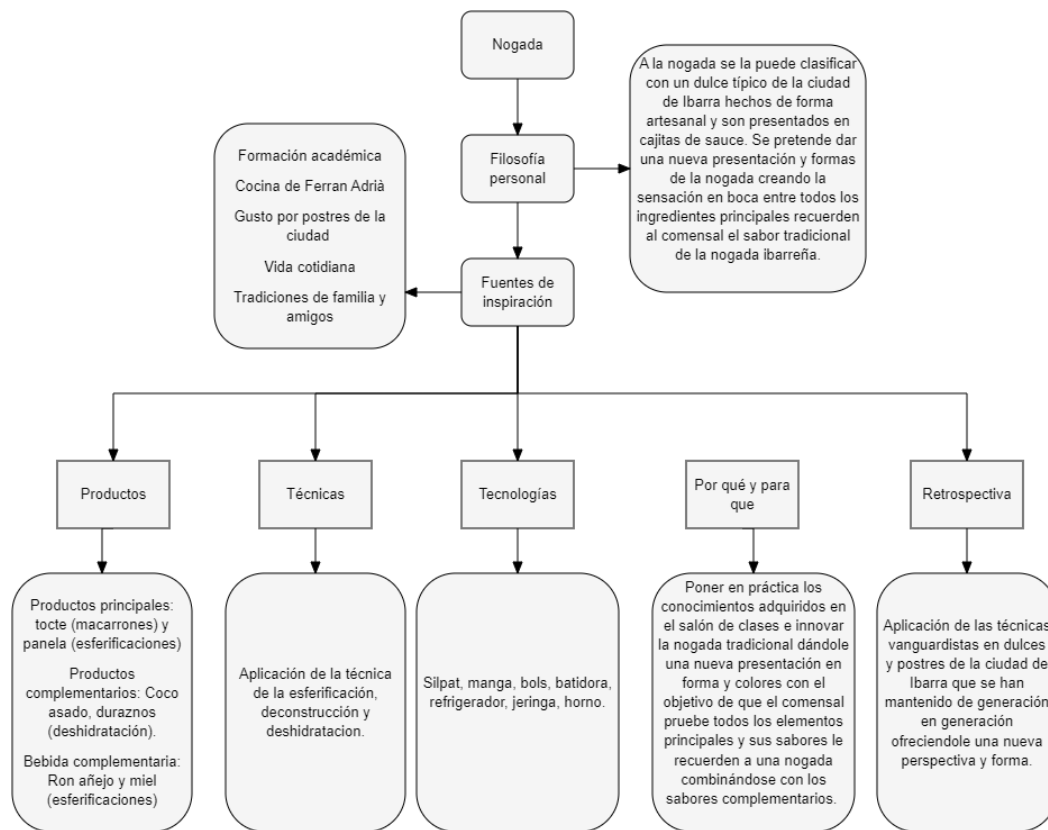
Nota: Este gráfico mide el nivel de agrado de los comensales en cuanto a textura, sabor, olor y apariencia del postre. Fuente autoría

En cuanto a los resultados del postre Nro1, se determinó que sus atributos más resaltantes fueron el sabor y la textura, seguido del olor y color, y finalmente la apariencia, todos los indicadores fueron considerados como excelentes.

Tabla 15

Diseño de creación del postre Nro. 2

POSTRE# 2	
Postre: Nogada	
Ingredientes del postre tradicional:	Nogada <ul style="list-style-type: none"> • Panela • Agua • Toctes picados • Mantequilla • Huevo
Postre elevado a la vanguardia	
<p>Figura 19</p> <p><i>Proceso de la idea de creación del plato</i></p> <pre> graph TD A["1. REFLEXIONAR SOBRE LA IDEA: La idea partió de la inspiración propia por crear, la información que se obtuvo de entrevistas y la ayuda de libros como 'La cocina aromática' de Francois Chartier y 'Cocina molecular y Vanguardia' de Juan Pablo Olguín."] --> B["2. INGREDIENTES: El ingrediente principal de la nogada es el tocte. Pero para este caso se tomara como referencia a la nuez debido a que tienen sabores parecidos y pertenecen a la misma naturaleza. Los demás ingredientes complementarios a este como el coco rallado tostado, ron añejo y miel, siendo este último complementario del coco al igual que el durazno. Todos estos fueron escogidos debido a que estos productos son complementarios y forman una armonía de sabores. (Chartier, 2018)"] B --> C["3. TÉCNICAS APLICADAS: Estas técnicas fueron escogidas mediante fuentes de inspiración como la cocina de Ferran Adria y las recetas de cocina del libro 'Cocina molecular y Vanguardia' de Juan Pablo Olguín. Para este caso se pretende realizar la deconstrucción de una nogada. * Con el tocte se pretende dar una nueva presentación en forma de macarrones ofreciéndole a la preparación una textura crocante. También algo complementario se usará tocte rallado asado a la presentación. * Se elaborarán esferificaciones de la miel de panela y el ron añejo endulzado en miel debido a que se pretende dar una sensación en boca agradable y explosión de sabores. * Para complementar el sabor en boca con el coco se pretende acompañar con duraznos deshidratados. *"] C --> D["4. PRUEBAS: Posteriormente se harán pruebas piloto en menor cantidad por cada técnica adecuada para tener una aproximación para el resultado final del plato."] D --> E["5. ANÁLISIS Y REFLEXIÓN: Las texturas y técnicas usadas para la preparación de este postre resultaron las adecuadas debido a que hay una armonía y variedad entre sabores principales y complementarios y las diversas sensaciones en boca como crocancia, suavidad, sabores y aromas de la panela, el ron con miel."] E --> F["6. ACABADOS Y PRUEBAS: Se procederá a buscar lo mejor para el emplatado final sin que este afecte tanto en colores e integridad de las texturas. Se partirá como base una línea con el coco asado acompañado en forma dispersa los demás componentes como los macarrones, los geles de panela y ron con miel y para darle altura los duraznos liofilizados."] F --> G["7. SERVICIO AL CLIENTE: Para este paso se procederá a realizar una prueba de degustación a un grupo de 5 personas que laboren en un establecimiento emblemático en la ciudad de Ibarra relacionado a este fin."] G --> H["8. ÚLTIMOS RETOQUES: Para este paso se optará con el uso de vajilla color blanco y de forma circular, el tipo de emplatado asimétrico y demás elementos de decoración."] </pre>	
<p><i>Nota:</i> Elaborado por la autora</p>	

Figura 20*Filosofía del plato*

Nota: Elaborado por la autora

Nombre del postre #2: Deconstrucción de Nogada (Tierra de coco, esferas de panela y macarrones de tocte) con esferas de ron añejo con miel y duraznos deshidratados

Técnicas de vanguardia aplicadas:

Figura 21*Esfera de panela*

- Esferificaciones

Las esferificaciones contienen una parte sólida y otra líquida, las mismas que agregan una explosión de sabores y sensaciones agradables en boca. En este sentido se realizó una esfera de panela de un tamaño grande porque se quiere que resalte ya que es un ingrediente principal de la nogada y se hicieron esferificaciones de ron añejo con miel para jugar con las mismas texturas, pero diferentes sabores en el plato además de que el ron añejo complementa el sabor del coco

- Deconstrucción

Se utilizó esta técnica porque se quiso dar una nueva experiencia al comensal deconstruyendo los diferentes elementos de la nogada en nuevas

Figura 22*Tierra de coco***Figura 23***Deconstrucción de nogada*

preparaciones o formas como es el caso del tocte y la clara de huevo que se presentarán en forma de macarrón. Y la panela que será presentada en forma de esferificación. Los demás elementos usados de forma complementaria.

- Deshidratación

Se utilizo esta técnica para acompañar el postre con rodajas de duraznos deshidratados para dar altura a la presentación final del plato

- Terrificación

En este postre se utilizó esta técnica porque se quiso dar una textura entre terrosa y crocante al plato para que contraste a la crema de turrón, y sus sabores se complementen en boca creando una combinación única de sabores.

Elementos de decoración:

- Hojas de menta
- Arándanos
- Duraznos deshidratados
- Salsa de frutos rojos

Tipo de emplatado:

Figura 24*Emplatado asimétrico*

Asimétrico en plato circular color blanco

- Se escogió este tipo de emplatado porque transmite un mayor dinamismo entre los componentes del plato. Aporta una visión más amplia del plato y más atrevida y atractiva para el comensal. (Montoya, 2016)
- El color blanco se escogió porque aporta limpieza y hará que la comida presente y sus

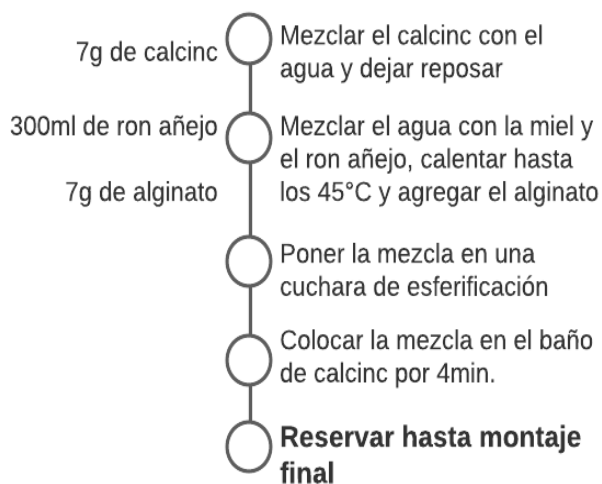
Nota: Adaptado de Guía de técnicas de emplatados vanguardistas (pag.17), por Alejandro Lara, 2018, UPEL

colores sean el foco principal que atraiga al comensal lo que influye mucho en la percepción del gusto, además ayuda a resaltar la tonalidad de los macarrones los cuales tendrán un color turqués (Gutierrez, 2017)

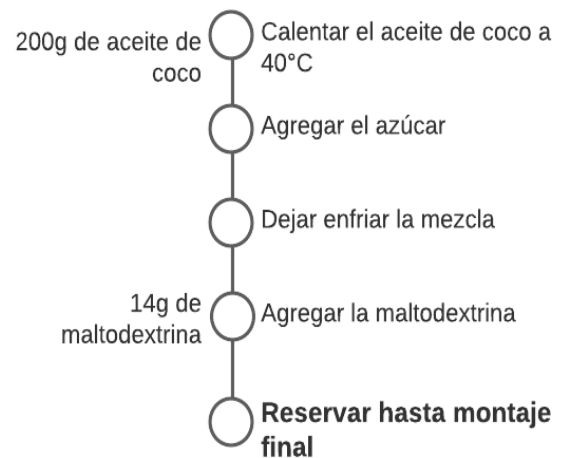
Figura 25

Bosquejos del plato

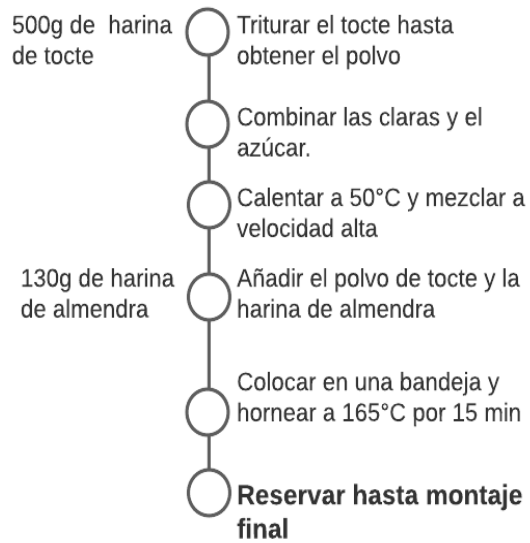
Esferificación de ron añejo



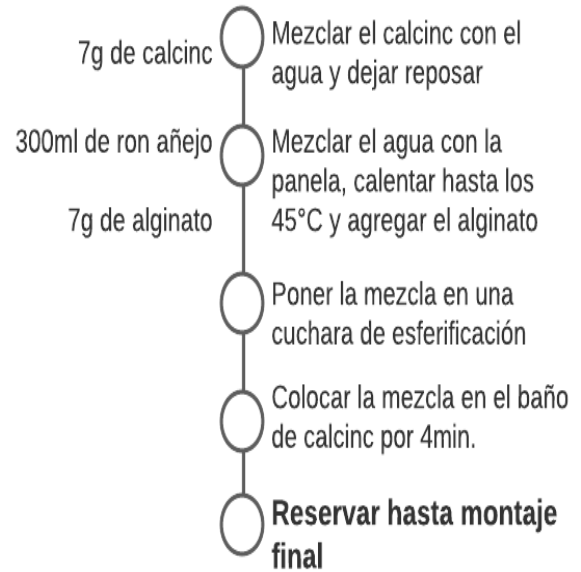
Tierra de coco



Macarrón's de tocte



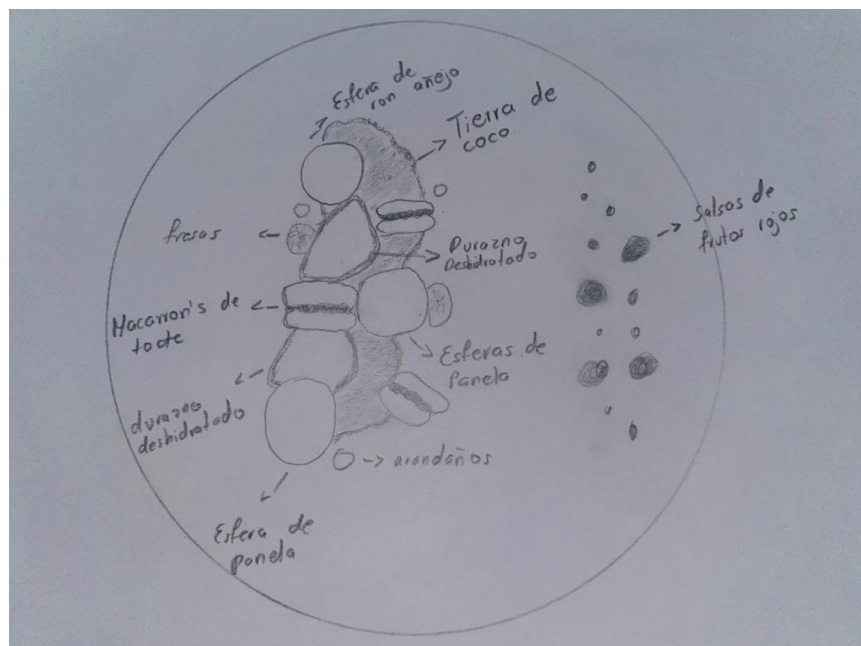
Esferificación de panela



Nota: Elaborado por la autora

Figura 26

Boceto



Fuente: Autoría

Figura 27*Resultado final*

Fuente: Autoría

Tabla 16*Receta estándar postre Nro.2*

Ingredientes	Cantidad	Escala	Procedimiento
Esferas de panela			
Agua	500ml	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se procede a mezclar el calcic con 500ml de agua y dejar reposar por una hora aproximadamente. 2. Mezclar 400g de agua con la panela y calentar hasta 45°C 3. Agregar el alginato de sodio dejar reposar. 4. Con una cuchara de esferificación colocar la mezcla anterior en el baño de calcic por
Panela	100g	80%	
Alginato de sodio	7g	20%	
Calcic	7g	1%	

4 min, retirar y lavar la esfera con agua.

Esferas de ron

añejo	500ml	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se procede a mezclar el calcic con 500ml de agua y dejar reposar por una hora. 2. Mezclar 300g de ron añejo con la miel y 200g de agua y calentar hasta 45°C 3. Agregar el alginato de sodio y dejar reposar. 4. Con una cuchara de esferificación colocar la mezcla anterior en el baño de calcic por 4 min.
Agua	300ml	60%	
Ron añejo	20g	4%	
Miel	7g	1%	
Alginato de sodio	7g	1%	
Calcic			

Tierra de coco

Aceite de Coco	200g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar el aceite de coco a 40°C con el azúcar. 2. Dejar enfriar y agregar la maltodextrina.
Azúcar	10g	5%	
Maltodextrina	14g	7%	

Macarrón de tocte

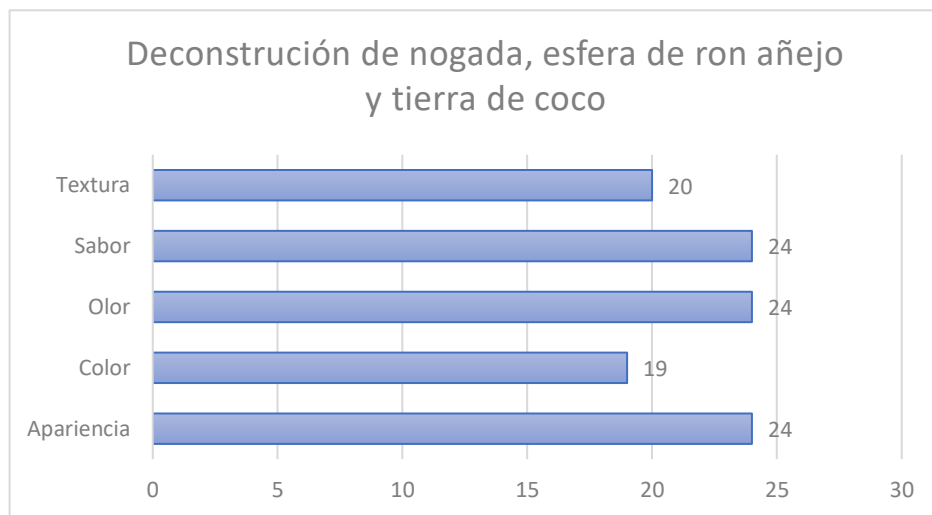
Harina de tocte	500g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Triturar el tocte lo más que se pueda y luego pasar por un colador obteniendo solo el polvo. Combinar las claras y azúcar. 2. Calentar a 50°C y mezclar a la velocidad alta. 3. Añadir la harina de tocte y harina de almendra tamizada. 4. Colocar en una bandeja y hornear a 165°C por 15 min.
Azúcar impalpable	225g	113%	
Harina de almendra	130g	65%	
Claros de huevos	110g	55%	
Azúcar	50g	25%	

Duraznos

deshidratados	50g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laminar los duraznos. 2. Colocar en una bandeja con papel encerado 3. Colocar en el horno a 65°C por 30 min.
Duraznos			

Nota: Receta estándar deconstrucción de nogada (tierra de coco, esferas de panela y macarrones de tocte) con esferas de ron añejo con miel y duraznos deshidratados

tomado de: *Modernist Cuisine tomo 4 (2011)*

Figura 28

análisis sensorial del postre Nro. 2

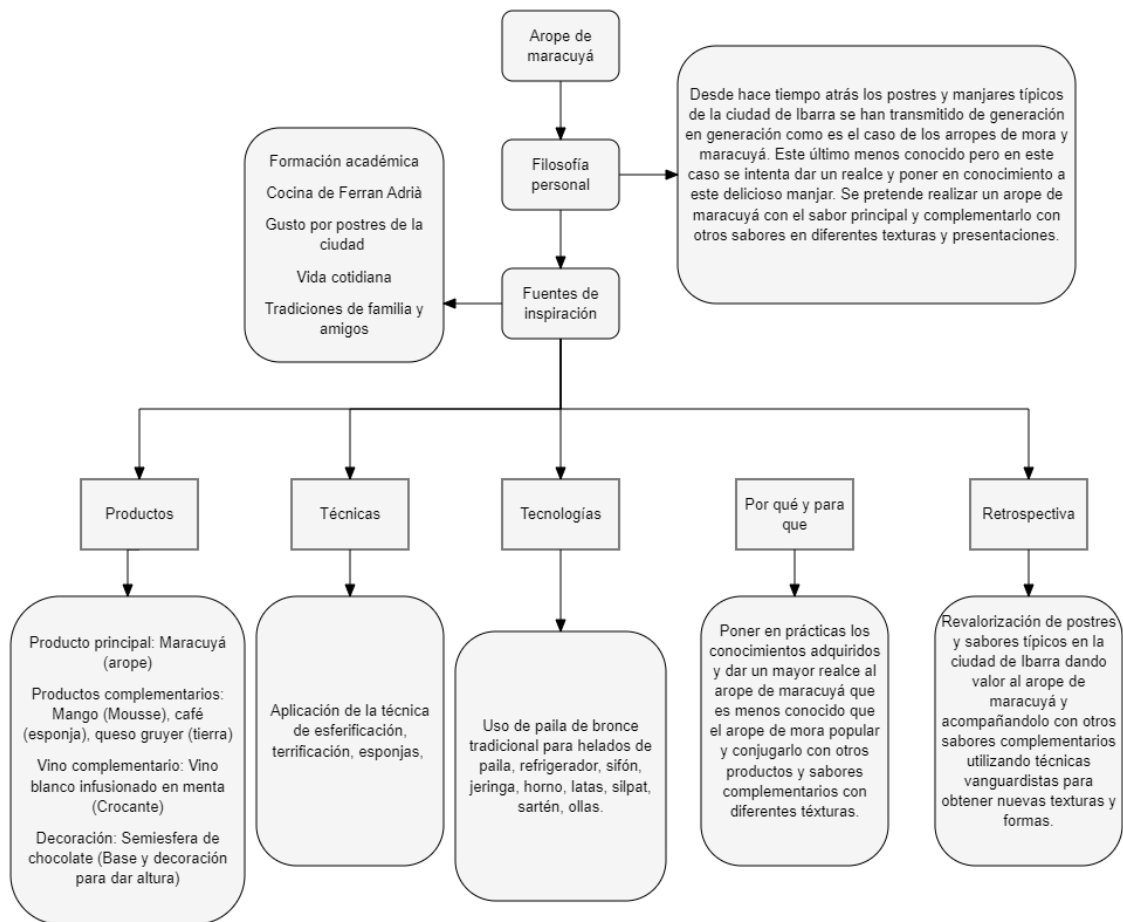
Nota: Este grafico mide el nivel de agrado de los comensales en cuanto a textura, sabor, olor y apariencia del postre. Fuente autoría

El postre Nro. 2 arrojó valores de excelencia principalmente en los indicadores de sabor, olor y apariencia, y las características relacionadas con la textura y sabor obtuvieron valores que la catalogaron como muy bueno.

Tabla 17

Diseño de la creación del postre Nro. 3

POSTRE# 3	
Postre: Arrope de Maracuyá	
Ingredientes del postre tradicional:	Arrope de maracuyá <ul style="list-style-type: none"> • Maracuyá • Azúcar • Agua • Zumo de limón
Postre elevado a la vanguardia	
<p>Figura 29</p> <p><i>Proceso de la idea de creación del plato</i></p> <pre> graph TD 1[1. REFLEXIONAR SOBRE LA IDEA: La idea partió de la inspiración propia por crear, la información que se obtuvo de entrevistas y la ayuda de libros como "La cocina aromática" de Francois Chartier y "Cocina molecular y Vanguardia" de Juan Pablo Olguín.] --> 2[2. INGREDIENTES: El ingrediente principal de un arrope es el zumo de una fruta. Tradicionalmente los mas conocidos son el arrope de mora y el de maracuyá. Para este caso se planteara realizar un arrope de maracuyá para darle un mayor realce y conocimiento. Los demás productos complementarios como el café, queso gruyere y vino blanco infusionado con menta fueron escogidos debido a que estos productos son complementarios y forman una armonia de sabores tanto para la maracuya y el mango (Chartier, 2018)] 2 --> 3[3. TÉCNICAS APLICADAS: Estas técnicas fueron escogidas mediante fuentes de inspiración como la cocina de Ferran Adria y las recetas de cocina del libro "Cocina molecular y Vanguardia" de Juan Pablo Olguín. Para este caso se pretende realizar un arrope de maracuyá. * Con la maracuyá se pretende realizar un arrope que será encapsulada y presentada en forma de esferificación. * A la maracuyá le complementarán sabores como café en forma de esponja.* Para complementar el sabor del mango que sera presentado en forma de mousse se complementará con vino blanco infusionado en menta (dentelle) y queso gruyere (tierra). *Para finalizar la presentación final se realizará sobre un semiesfera de chocolate negro para dar altura y realce a montaje del postre.] 3 --> 4[4. PRUEBAS: Posteriormente se haran pruebas pilotos en menor cantidad por cada técnica adecuada para tener una aproximación para el resultado final del plato.] 4 --> 5[5. ANÁLISIS Y REFLEXIÓN: Las texturas y técnicas usadas para la preparación de este postre resultaron las adecuadas debido a que hay una armonía y variedad entre sabores principales y complementarios y las diversas sensaciones en boca como crocancia, suavidad, cremosidad, sabores y aromas de la de la maracuya, mango y demás ingredientes como un conjunto.] 5 --> 6[6. ACABADOS Y PRUEBAS: Se procedera a buscar lo mejor para el emplatado final sin que este afecte tanto en colores e integridad de las texturas. Se partirá como base una semiesfera sólida de chocolate en la cual se montarán los demas ingredientes como el mousse, la esferificación de arrope, tierra de gruyere y vino blanco y esponja de café.] 6 --> 7[7. SERVICIO AL CLIENTE: Para este paso se procederá a realizar una prueba de degustación a un grupo de 5 personas que laboren en un establecimiento emblemático en la ciudad de Ibarra relacionado a este fin.] 7 --> 8[8. ÚLTIMOS RETOQUES: Para este paso se optará con el uso de vajilla color blanco y de forma circular cóncava, el tipo de emplatado central y demás elementos de decoración.] </pre>	
<p><i>Nota:</i> Elaborado por la autora</p>	

Figura 30*Filosofía del plato*

Nota: Elaborado por la autora

Nombre del postre #3: Mousse de mango con esfera de arope de maracuyá, esponjas de café, tierra de gruyer y crocante de vino blanco infusionado con menta

Técnicas de vanguardia aplicadas:

Figura 31*Esfera de arope de maracuyá*

- Esferificaciones

Las esferificaciones contienen una parte sólida y otra líquida, las mimas que agregan una explosión de sabores y sensaciones agradables en boca. En este sentido se pretende realizar una esfera de arope de maracuyá creando una sensación agradable en boca al momento de mezclarlo con el mousse ya que se combinará la textura suave del mousse con la explosión del líquido de la esfera

Figura 32*Esponja de café***Figura 33***Tierra de queso gruyere*

- Esponjas

Se utilizo esta técnica porque se quiere agregar la textura de biscocho al postre y es ideal para hacerla de varios sabores y colores, en este caso se la hizo de café porque se quiere mantener una armonía de colores en tonalidades otoñales y de sabores ya que el sabor del café es complementario al maracuyá y además hará contraste a la textura de la esfera

- Terrificación

Se utilizo esta técnica porque se quiere dar una textura de tierra con el sabor del queso gruyere al postre ya que su sabor se complementa al mousse de mango y de igual manera se mantiene una armonía de colores en tonalidades otoñales

Elementos de decoración:

- Flores comestibles
- Semiesfera de chocolate
- Dentelle de vino blanco con menta
- Papel de oro

Tipo de emplatado:**Figura 34***Emplatado central*

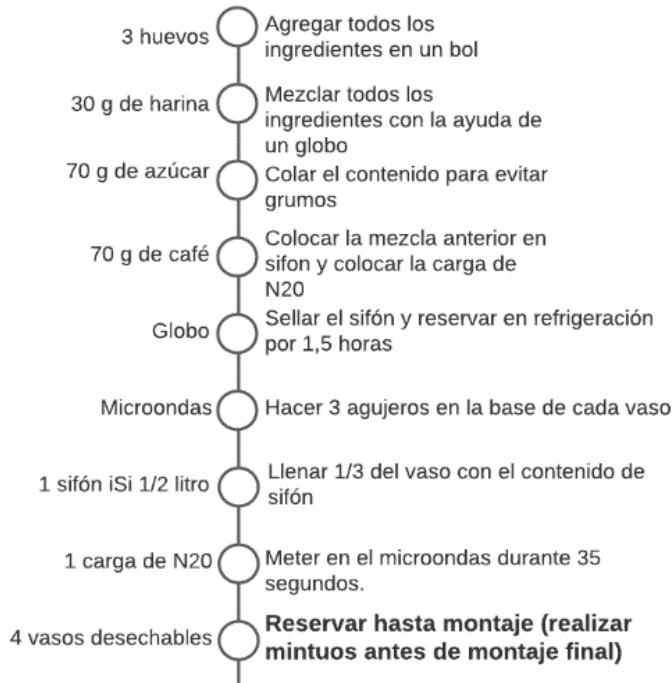
Nota: Adaptado de Guía de técnicas de emplatados vanguardistas (pag.17), por Alejandro Lara, 2018, UPEL

Central en plato circular cóncavo de color blanco

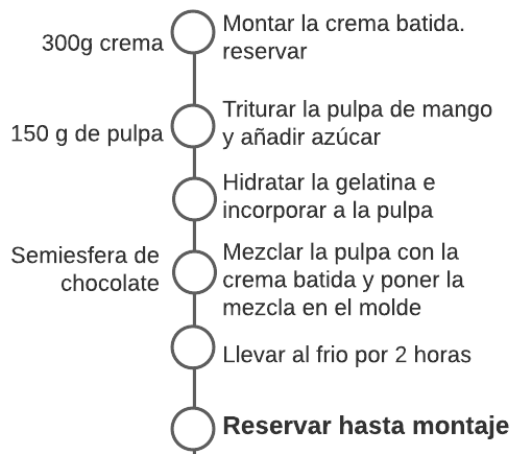
- Se escogió este tipo de emplatado porque transmite un mayor dinamismo y aporta profundidad a la presentación final del postre, además hace que el plato presente mayor altura dando el efecto de volcán con lo cual hace ver al plato más sencillo pero elegante y hace que ningún ingrediente se destaque en exceso (Montoya, 2016)
- El color blanco se escogió porque se pretende resaltar los colores otoñales los

cuales van entre colores amarillentos y cafés de los elementos presentes en el plato en lugar de opacarlos con colores oscuros.

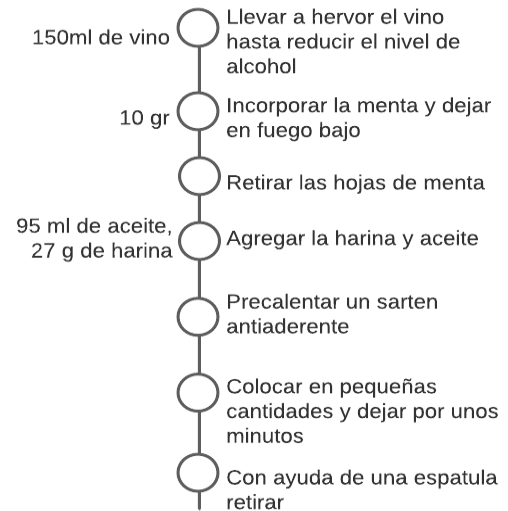
Esponja de café



Mousse de mango



Crocante (Dentelle) de vino blanco infusionado con menta



Crocante de vino blanco

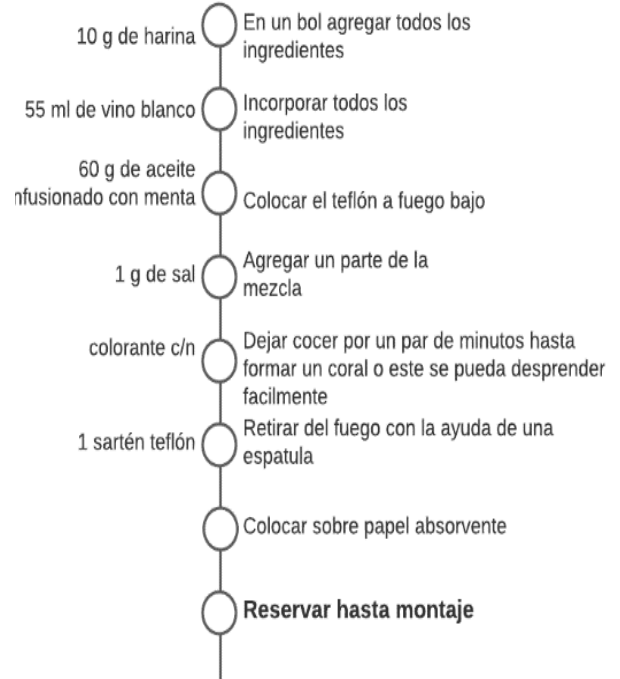
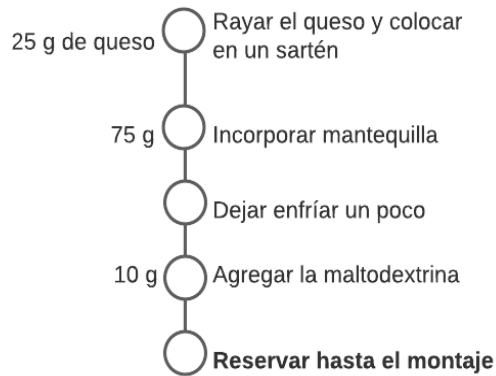
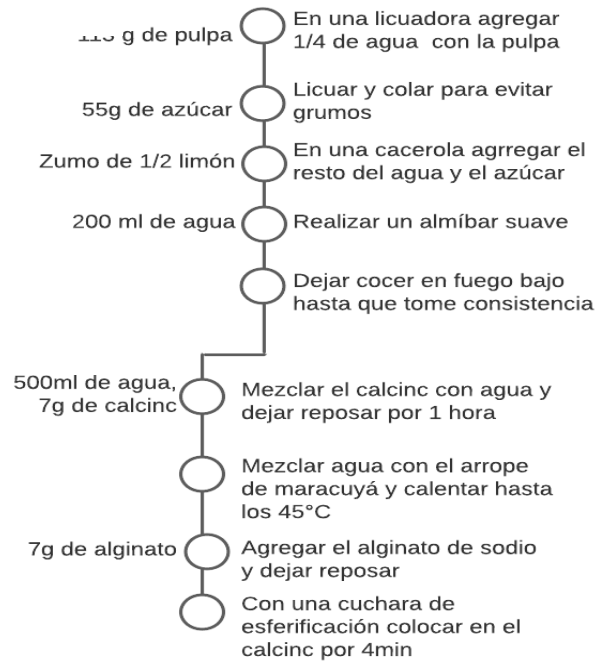
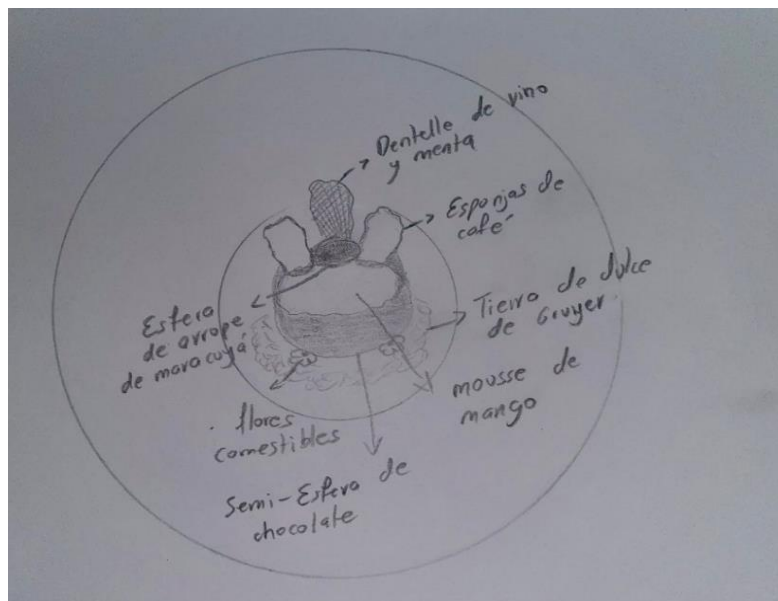


Figura 35*Bosquejo del plato***Esfera de arrope de maracuyá**

Nota: Elaborado por la autora

Figura 36*Boceto*

Fuente: Autoría

Figura 37*Resultado final*

Fuente: Autoría

Tabla 18*Receta estándar postre Nro.3*

Ingredientes	Cantidad	Escala	Procedimiento
Semi esfera de chocolate Chocolate	200g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derretir el chocolate a baño maría. 2. Colocar en el molde deseado 3. Llevar al frío por unos 20min 4. Desmontar con cuidado para que no se rompa
Mouse de mango			
Crema batida	300g	100%	1. Montar la crema batida, reservar.
Pulpa de mango	150g	50%	2. Triturar la pulpa de mango con el azúcar.
Azúcar	45g	15%	3. Hidratar la gelatina y añadir a la pulpa de mango.
Gelatina sin sabor	21g	7%	4. Mezclar la pulpa de mango con la crema batida con

movimientos envolventes y suaves.

5. Colocar el mousse en la semiesfera de chocolate usándolo como molde.
6. Llevar al frío por unas dos horas.

Esferificación de arrope de maracuyá

Agua	500g	100%
Arrope de maracuyá	300g	60%
Agua	200g	40%
Alginato de sodio	7g	1%
Calcic	7g	1%

1. Se procede a mezclar el calcic con 500ml de agua y dejar reposar por una hora.
2. Mezclar 300g de agua con 200g de arrope de maracuyá y calentar hasta 45°C agregar el alginato de sodio dejar reposar.
3. Con una cuchara de esferificación colocar la mezcla anterior en el baño de calcic por 4 min.

Esponja de café

Huevos	125g	100%
Azúcar	35g	28%
Pasta de café	20g	16%
Harina	15g	12%
Cargas de N2O	2 U	-

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Pasar toda la mezcla por una malla fina.
3. Agregar al sifón, y añadir 2 cargas de N2O.
4. Agregar la espuma en un vaso plástico hasta la mitad, hacer 3 cortes en la base del vaso.
5. Llevar la microondas por unos 40 segundos.
6. Dejar enfriar boca abajo.

Tierra de queso gruyer

Mantequilla	75g	100%
Queso gruyer	25g	33%
Maltodextrina	10g	13%

1. Rayar el queso
2. Colocar en un sartén junto con la mantequilla.
3. Cuando se haya infundado dejar enfriar y colocar la maltodextrina.

Dentelle de vino blanco infusionado con menta

Vino blanco	150ml	100%
Aceite	95ml	63%
Harina	27g	18%
Menta	10g	7%

1. Calentar el vino hasta reducir el porcentaje de alcohol e incorporar la menta para infusionar, retirar las hojas de menta.
2. Agregar la harina, aceite.

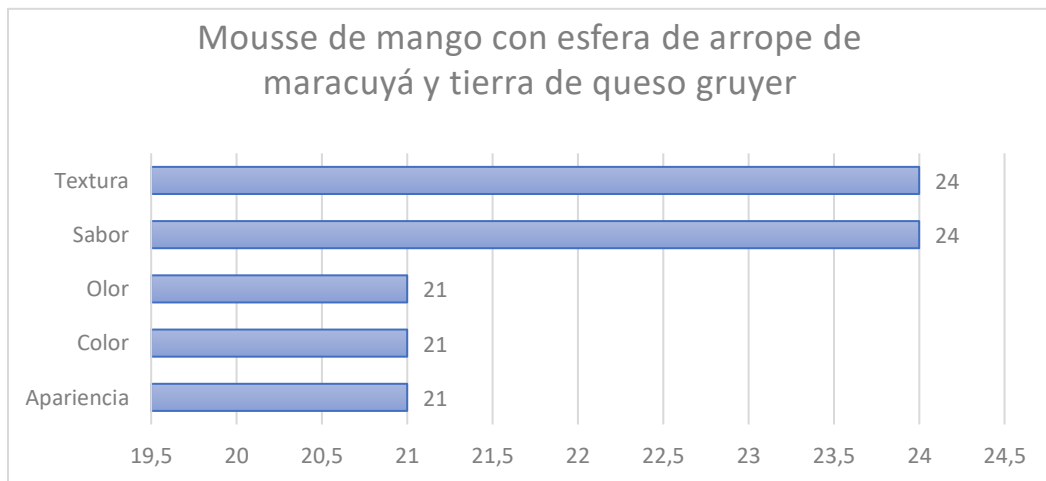
3. Realizar el dentelle en un sartén.

Nota: Receta estándar mousse de mango con esfera de arropo de maracuyá, esponjas de café, tierra de gruyer y crocante de vino blanco infundado con menta tomado de:

Modernist Cuisine tomo 4 (2011)

Figura 38

Análisis sensorial del postre Nro. 3



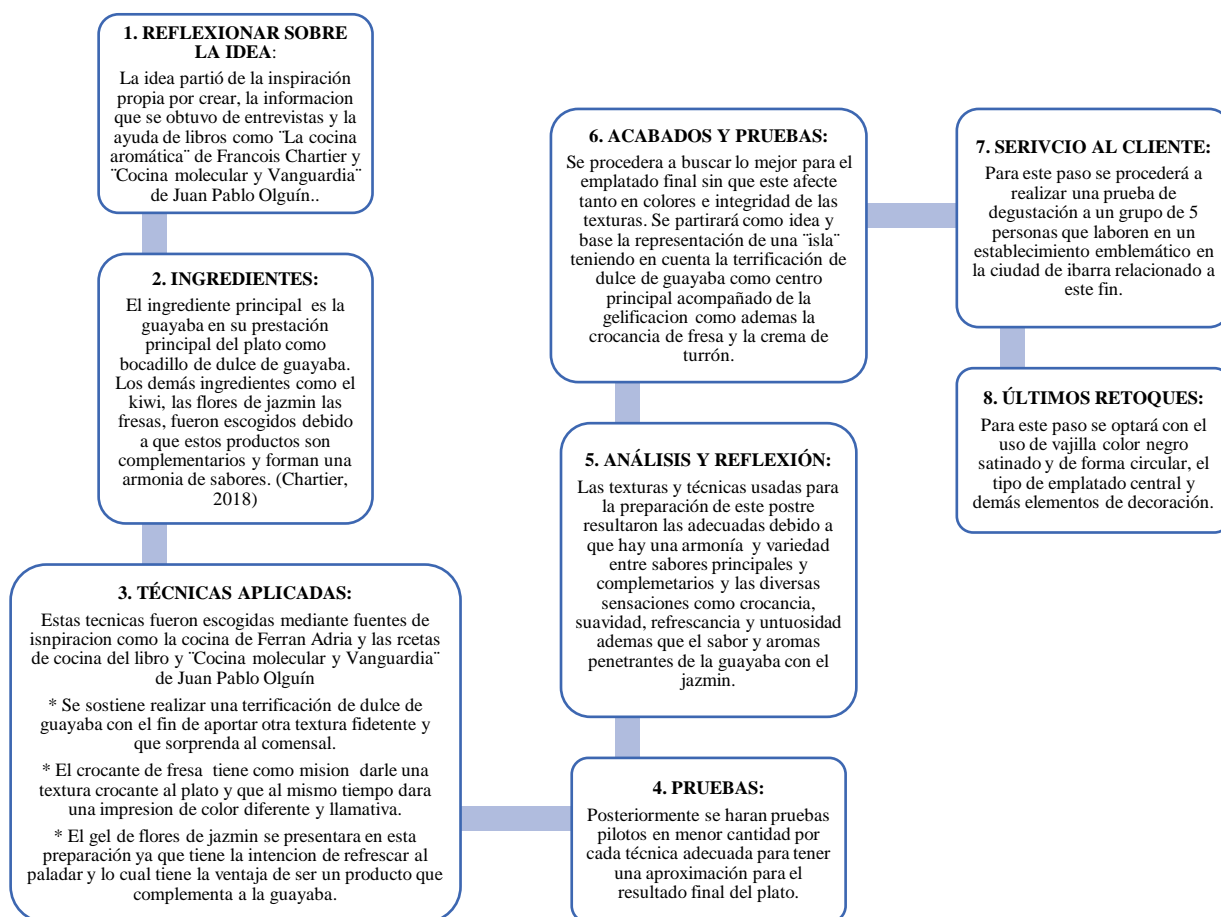
Nota: Este gráfico mide el nivel de agrado de los comensales en cuanto a textura, sabor, olor y apariencia del postre. Fuente autoría

Al analizar los resultados del postre Nro. 3, se determinó que tanto la textura como el sabor fueron catalogados como excelentes, aunque también para los indicadores de color, olor y apariencia, solo que en menor magnitud.

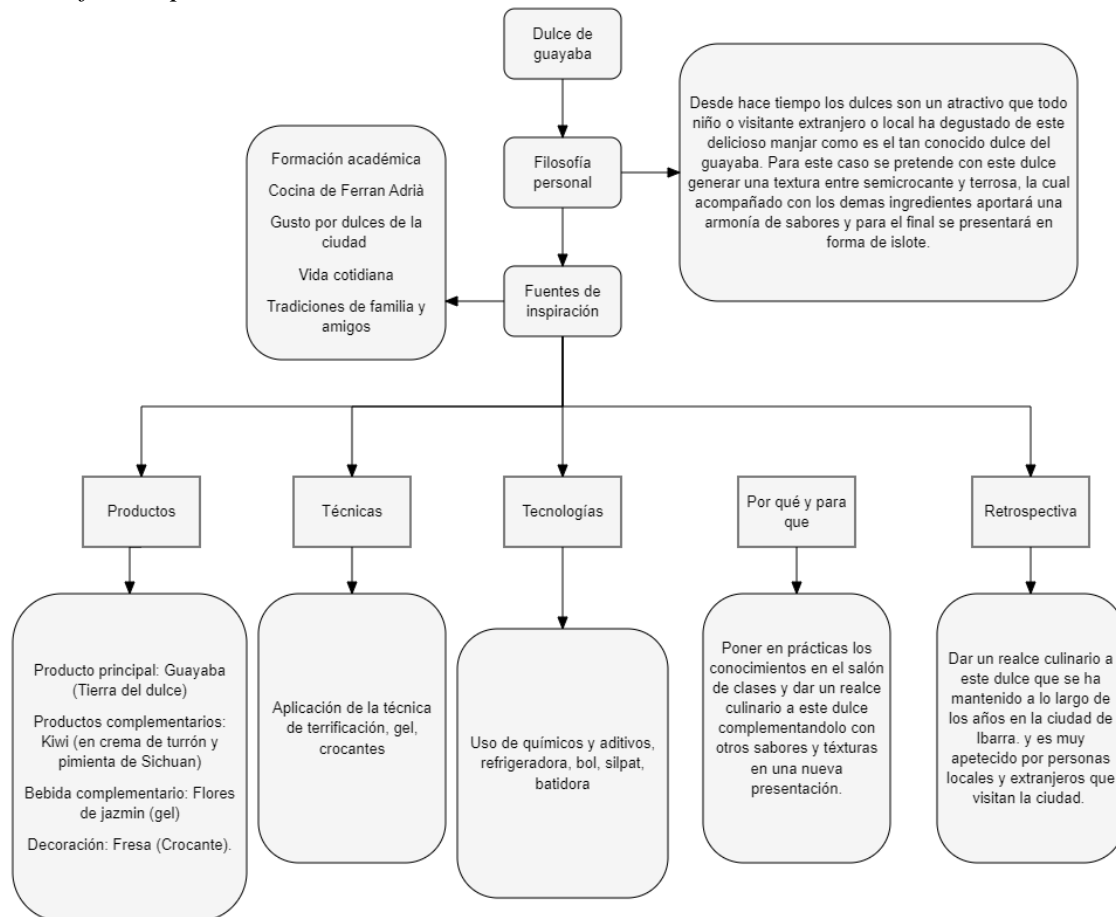
Tabla 19

Diseño del proceso del postre Nro. 4

POSTRE# 4	
Postre: Bocado de dulce de guayaba	
Ingredientes del postre tradicional:	Bocado de dulce de guayaba <ul style="list-style-type: none"> • Guayaba • Azúcar • Canela • Agua

Postre elevado a la vanguardia**Figura 39***Proceso de la idea de creación del plato*

Nota: Elaborado por la autora

Figura 40*Filosofía del plato*

Nota: Elaborado por la autora

Nombre del postre #4: Crema de turrón con kiwis a la pimienta de Sichuan, tierra de bocadillo de dulce de guayaba, gel de flores de jazmín y crocante de fresa

Técnicas de vanguardia aplicadas:

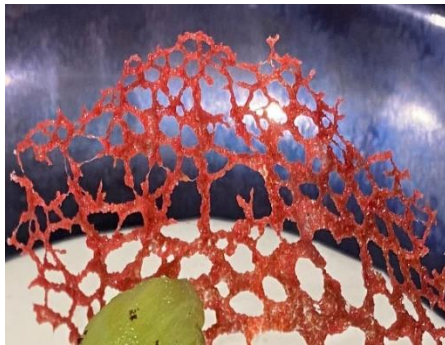
Figura 41

Tierra de dulce de guayaba



- Terrificación

En este postre se utilizó esta técnica porque se quiso dar una textura entre terrosa y crocante al plato para que contraste a la crema de turrón, y sus sabores se complementen en boca creando una combinación única de sabores. en este sentido se hizo una tierra del dulce de guayaba ya que es fácil de mezclarse con todos los ingredientes y su sabor prevalecerá como uno de los principales al momento de probar el postre

Figura 43*Gel de flor de Jazmín***Figura 42***Crocante de fresa*

- Gelificación

Las gelificaciones tienen una textura viscosa la cual genera cierto grado de placer a las personas ya que tiene una sensación agradable en boca, además aporta asombro jugando con el paladar ya que al momento de comerlas se puede distinguir por completo el sabor del alimento, pero sorprende porque tiene una textura completamente diferente. En este sentido se hizo un gel de flores de jazmín las cuales combinan con el kiwi para contrastar las texturas de la tierra y la crema aportando además frescura en boca

- Crocante

Se realizó un crocante porque se quiso dar esa textura crujiente al postre para que cree una nueva textura y se combine junto con los demás ingredientes, además aporta sensación de placer al paladar lo que lo hace más apetitoso, por otra parte, se escogió la fresa porque es una fruta complementaria al kiwi y así crear una perfecta armonía de sabores además de aportar altura al plato al momento de emplatar

Elementos de decoración:

- Flores comestibles
- Dentelle de fresa

Tipo de emplatado:



Central en plato cóncavo color negro

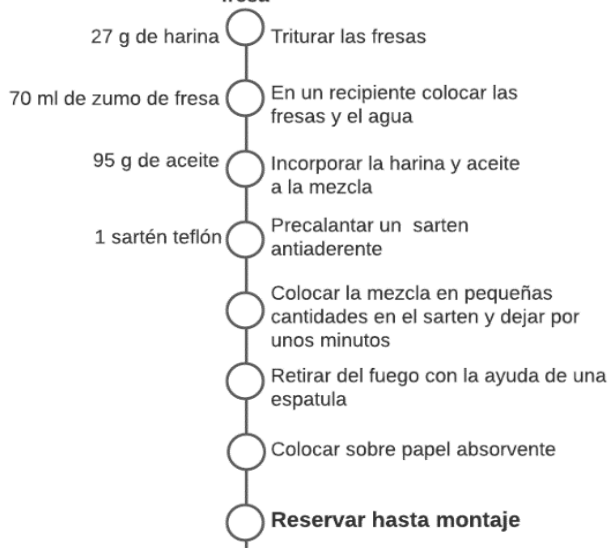
- Se escogió este tipo de emplatado porque se quiso profundidad en el postre y altura, además se quiere todos los elementos sean visibles evitando que ninguno se opaque, por otra parte, ayuda a que la crema se pueda colocar a su alrededor creando un aspecto de isla (Montoya, 2016)
- El color del plato se escogió en base a las tonalidades que tienen los elementos de este, ayudando a resaltar el color claro de la

crema de turrón y el color rosa pastel de la tierra del dulce de guayaba, de esta manera el color negro brinda elegancia y hace ver al postre más apetecible y que ningún elemento se pierda ni se opaque. (Gutierrez, 2017)

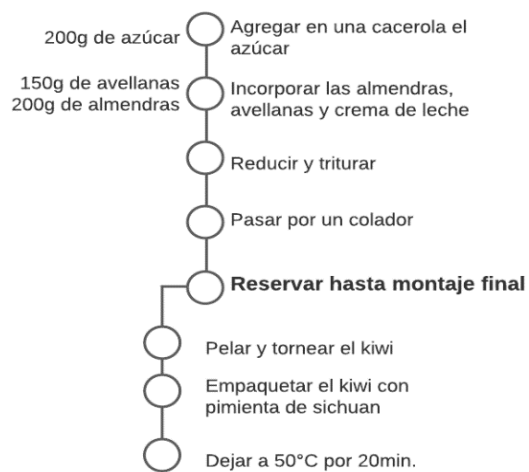
Figura 44

Bosquejo

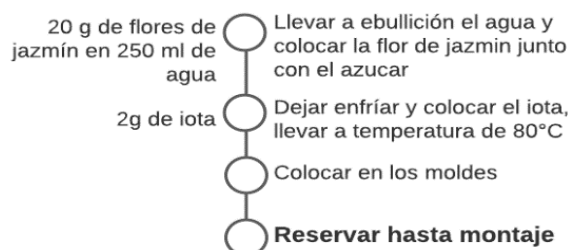
Crocante (Dentelle) de fresa



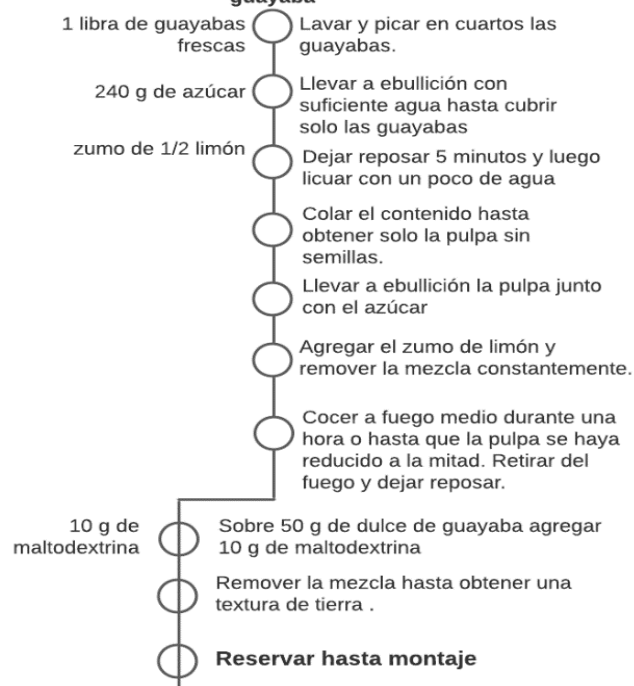
Crema de turrón



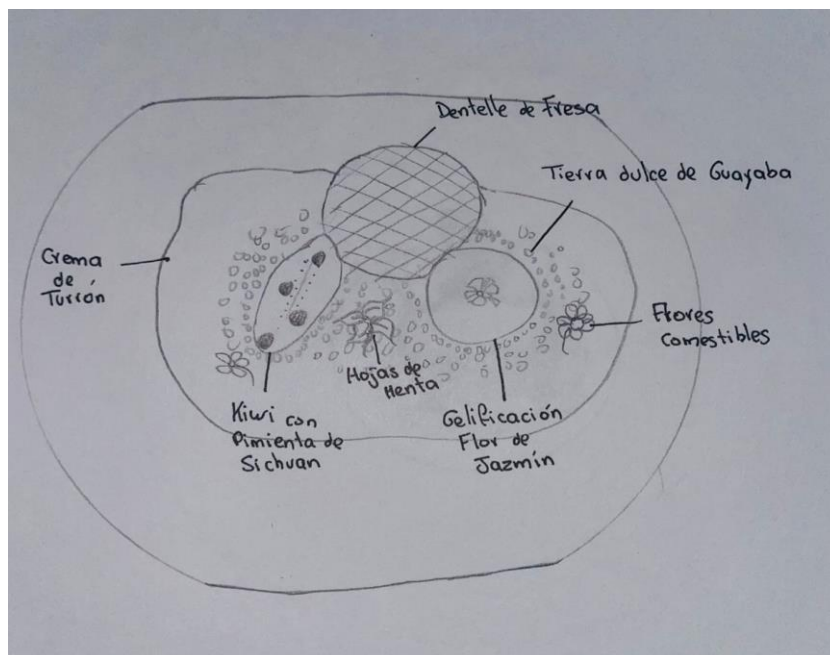
Gel de flores de jazmín



Tierra de dulce de guayaba



Nota: Elaborado por la autora

Figura 45*Boceto*

Fuente: Autoría

Figura 46*Resultado final*

Fuente: Autoría

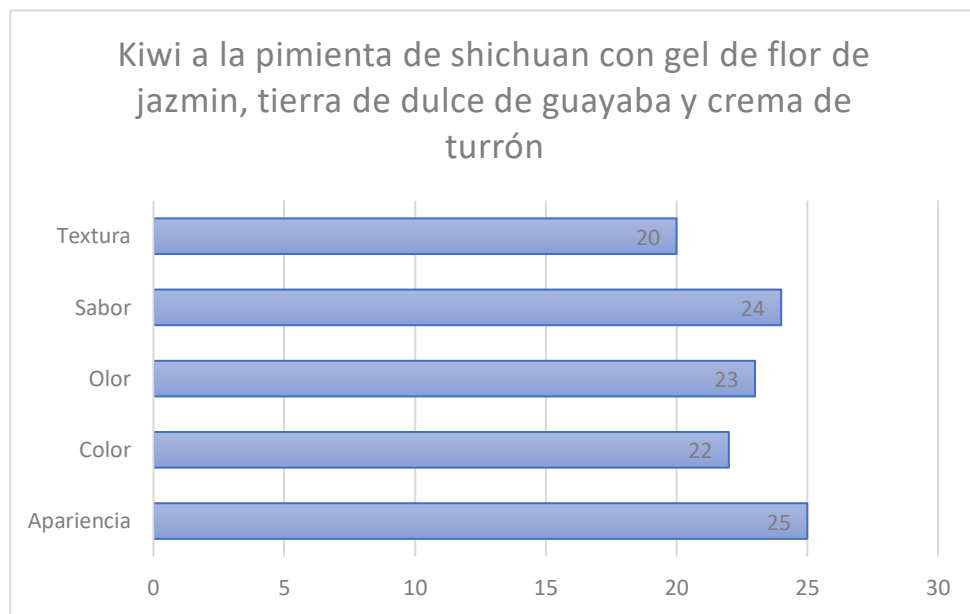
Tabla 20*Receta estándar postre Nro. 4*

Ingredientes	Cantidad	Escala	Procedimiento
Crema de turrón			
Crema de leche	1000ml	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla colocar el azúcar a fuego medio e incorporar las almendras, las avellanas y la crema de leche. 2. Reducir hasta la mitad a fuego lento, apartar del fuego y triturar. 3. Pasar por un colador fino y reservar
Almendras peladas y tostadas	200g	50%	
Azúcar	200g		
Avellanas peladas y tostadas	150g		
Tierra de dulce de guayaba			
Mantequilla	70g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rayar el dulce de guayaba 2. Colocar el dulce en un sartén con la mantequilla pomada 3. Dejar enfriar y colocar la maltodextrina.
Dulce de guayaba	50g	71%	
Maltodextrina	10g	14%	
Gelificación de flor de jazmín			
Agua	250g	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a ebullición el agua y colocar las flores de jazmín junto con el azúcar. 2. Dejar en enfriar y colocar la iota, llevar a temperatura mínima de 80°C. 3. Colocar en los moldes.
Flor de jazmín	20g	8%	
Azúcar	10g.	4%	
Iota	2g	1%	
Kiwi a la pimienta de Sichuan a baja temperatura			
Kiwi	60g		<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar el kiwi y tornear. 2. Colocar en una funda de empaque al vacío con la mitad de pimienta de Sichuan. 3. Cocinar a 50°C por unos 20min.
Pimienta de Sichuan	7g		
Dentelle de fresa			
Aceite	95ml	100%	<ol style="list-style-type: none"> 1. Triturar las fresas y agregar el agua, mezclar. 2. Agregar la harina y aceite. 3. En un sartén antiadherente colocar pequeñas cantidades de la mezcla y dejar por 1 min 4. Retirar con la ayuda de una espátula
Agua	80ml	84%	
Fresa	70g	74%	
Harina	27g	28%	

Nota: Receta estándar Crema de turrón con kiwis a la pimienta de Sichuan, tierra de bocadillo de dulce de guayaba, gel de flores de jazmín y crocante de fresa, tomado de: *Modernist Cuisine tomo 4 (2011)*

Figura 47

Análisis sensorial del postre Nro. 4



Nota: Este gráfico mide el nivel de agrado de los comensales en cuanto a textura, sabor, olor y apariencia del postre. Fuente autoría

Finalmente, al referirse al postre Nro. 4, se pudo determinar que la apariencia fue uno de los valores que alcanzó la perfección o excelencia, así como su sabor, olor y color, con una textura muy buena.

3.6. Resultados del instrumento: Análisis de sentimiento

En cuanto a los resultados relacionados con la experiencia al momento de degustar de los postres típicos y tradicionales de Ibarra bajo una nueva presentación, aplicando las técnicas de vanguardia, para ser ofertados en un establecimiento turístico emblemático de la ciudad, la muestra seleccionada, consideró lo siguiente.

Con respecto a la pregunta 1: ¿Considera que es una buena idea darle una nueva presentación a los postres típicos y tradicionales de Ibarra?

Todos los consultados consideraron que es una buena idea, que los postres típicos tengan una nueva manera de presentarse, y que estos pueden atraer a más comensales y por ende mejorar los ingresos. Tal como lo señalaron a continuación:

“Siempre es bueno la innovación en este caso sería una excelente idea resaltar con nueva imagen a lo típico y lo tradicional, que ya se conoce, pero que por el mismo hecho de ser típico o tradicional ya no está expuesto o ya no es tan llamativo, entonces es una excelente idea conservar los sabores y darle una nueva presentación para que sea llamativa y el cual le ayude a generar ingresos y venta” (consultado 1).

Ante esto, se respalda lo planteado por (Rivera, 2018) al considerar como necesario que los cocineros mantengan una mente abierta hacia la creación de nuevas alternativas gastronómicas, partiendo de las costumbres culinarias, pero respetando lo que representa para cada localidad.

Con respecto a la pregunta 2, se planteó la interrogante que pretende identificar ¿qué otros factores además del color, olor, sabor y textura se toman en cuenta para introducir el postre a la carta del restaurante del hotel?

En cuanto a esta interrogante, algunos consultados señalaron que es importante considerar el precio- inversión para poder visualizar la ganancia de estos, también resaltaron la importancia de considerar que los ingredientes necesarios estén a la disposición en cualquier época del año, indicando lo siguiente:

“Al momento de tener un postre para una carta es siempre importante saber si los productos a utilizar son de fácil acceso ya que si comenzamos a trabajar con productos de temporada en cierto tiempo se puede interrumpir nuestra carta” (consultado 2).

La cocina de vanguardia tiene el objetivo de revolucionar a la cocina en sí, buscando una visión moderna mediante productos de alta calidad y transformar el placer de la buena cocina en un reto permanente para los sentidos) (Ximenez, 2019).

Finalmente, con respecto a la pregunta 3 ¿Considera usted que estos postres podrían ser ofertados en la carta del restaurante del hotel?

“Claro, sería una muy buena idea contar con este tipo de postres en nuestra carta ya que estaríamos dando un realce a los postres típicos y tradicionales que se elaboran

en nuestra ciudad, aparte de esto daríamos un plus ya que estaríamos dando a conocer las nuevas tendencias en tanto a montaje y técnicas de preparación, así que esto sería algo muy relevante para nuestro restaurante ” (Consultado 1)

“Estos postres son aceptados de manera positiva para ser incluidos en la carta del restaurante ya que al ser un lugar donde frecuentan visitantes nacionales y extranjeros se darán a conocer generando de esta manera un realce a la gastronomía de la ciudad” (Consultado 2)

Los consultados aceptaron positivamente la inclusión de estos postres en la carta de su restaurante ya que estas preparaciones fueron completamente innovadas y son de alta cocina lo cual creara un impacto positivo para los comensales que visiten el establecimiento.

3.7. Principales resultados obtenidos de la investigación

Uno de los principales resultados que pudieron obtenerse con el desarrollo del presente estudio fue la aplicación de las técnicas de vanguardia en los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra, los mismos que fueron preparados por el investigador, innovándolos y llevándolos a la alta cocina, comprendiendo así el largo proceso para crear un plato por lo que se llevó una metodología que corresponde a la reflexión de la idea de creación un plato, la filosofía personal, la combinación de productos y la armonía que deben tener todos los componentes para su presentación según (Fernández, 2017)

De igual forma, luego de la elaboración de los cuatro postres típicos y tradicionales que fueron preparados aplicando las técnicas de vanguardia, se aplicó un análisis de sentimiento para evaluar la percepción del chef y gerente del establecimiento turístico emblemático en el cual serán ofertados estos postres dando como resultado la importancia de innovar estas preparaciones dándoles nuevas presentaciones creando una experiencia única en el paladar y jugando con todos los sentidos de las personas que los prueben para despertar el interés por lo propio impulsando así la gastronomía local

En cuanto a la ficha de evaluación sensorial, que fue aplicada luego de la elaboración de los postres típicos y tradicionales de Ibarra con las técnicas de vanguardia, los postres fueron catalogados con valores entre “muy bueno” y “excelente”, medidos entre los rangos desde 19 puntos a 25 puntos, siendo el postre Nro. 4 (Crema de turrón

con kiwis a la pimienta de Sichuan, tierra de bocadillo de dulce de guayaba, gel de flores de jazmín y crocante de fresa) el que obtuvo una mayor puntuación de aceptación sobre los otros postres, y entre los indicadores de medición (Apariencia, Color, Olor, Sabor, Textura) la apariencia fue el criterio con más puntuación seguido del sabor.

3.8. Logro de los objetivos planteados

Una vez desarrollada la investigación, se aplicó de manera efectiva las técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra, alcanzando de esta manera el objetivo general planteado en la investigación. Para ello se procedió a la ejecución de cada uno de los objetivos específicos planteados, logrando en primer lugar identificar cuáles son considerados como postres típicos, cuáles son postres tradicionales, pertenecientes a la ciudad de Ibarra, logrando de igual forma detallar cuales de estos tienen su origen a partir de la época colonial en adelante.

Ante ello se puede mencionar que si se logró identificar cuáles fueron los postres tradicionales y típicos de la ciudad de Ibarra, se determinó las técnicas de vanguardia y posterior su aplicación en los postres típicos y tradicionales de la ciudad de manera innovadora y sistemática.

3.9. Respuestas de las preguntas planteadas

En respuesta a la pregunta de investigación: ¿Qué técnicas de vanguardia se pueden aplicar en postres típicos y tradicionales de Ibarra?, se obtuvo los siguientes resultados:

1. Se puede aplicar la técnica de espumas en cualquier elemento líquido que no esté espeso, para su elaboración es necesario el uso del sifón y una carga de NO₂ ya que este será el encargado de convertir cualquier liquido en una espuma,

Por ello para el postre Nro. 1 se realizó una espuma de merlot que se utilizó para el postre de helado de paila ya que el sabor del vino es complementario a la mora, y la textura de espuma jugo con el paladar de los comensales.

2. Se puede aplicar la técnica de terrificación a elementos que contengan alto contenido graso en si o añadido como es el caso del dulce de guayaba que se lo infusionó en mantequilla para convertirlo en tierra con la ayuda de maltodextrina.
-

3. Se puede aplicar la técnica de esferificaciones a diferentes elementos líquidos, hay varios métodos que utilizan diferentes reactivos, todo depende de los productos que vayamos a utilizar, por ejemplo:

- La esferificación básica utiliza un producto + alginato y se la aplica a productos tales como frutas y verduras para cocteles, postres y preparaciones simples ya que esta no es muy estable
- La esferificación inversa utiliza producto + gluconolactato cálcico + xantana en baño de alginato y se la puede aplicar en salsas, licores, pulpas de frutas, esta es la que más se utiliza debido a la buena estabilidad que genera.
- La esferificación con agar agar utiliza producto + agar agar en baño de aceite a 3°C que se puede utilizar para casi cualquier producto siempre y cuando se quiera que las esferificaciones sean muy pequeñas ya que dará del aspecto de falso caviar

En la aplicación de esta técnica en el postre Nro. 2 se realizaron dos tipos: la primera fue la esferificación básica para obtener las esferas de panela ya que era una preparación simple. Y por otra parte se utilizó la esferificación con agar agar para hacer las esferas de ron añejo y miel ya que se quiso que estas den el aspecto de un falso caviar

4. Se puede aplicar la técnica de gelificación a elementos líquidos para darle una nueva presentación y formas para esto al igual que las esferificaciones existen dos tipos de gelificantes que podemos utilizar tales como los gelificantes de origen marino, terrestre y bacteriano.

Gelificantes de origen marino:

- Agar agar, son ideales para obtener preparaciones firmes y rígidas reversibles al calentarlas, por lo que es ideal cuando se quiere que el líquido a gelificar conserve sus propiedades naturales
 - Kappa, son ideales para obtener preparaciones firmes y quebradizas además ayuda a gelificar muy rápido y retiene humedad. No es recomendable usarla en medios ácidos ya que pierde su capacidad gelificante
-

- Iota, es ideal para obtener preparaciones blandas en su textura, además si esta se llegase a cortar se vuelve a recomponer por si sola. Es importante que llegue a una temperatura de 80°C ya que de no ser así cuando se enfríe no gelificará

Gelificantes de origen terrestre:

- La multesilulosa la cual gelifica cuando se aplica a calor, esta presenta una alta capacidad aireante y emulsionante, si no se calienta actúa como espesante

Gelificantes por acción bacteriana:

- Goma gelán, es muy utilizada en la cocina ya que es muy resistente al calor. Dentro de toda la familia de las gelatinas es la que crea una gelatina dura por lo que es ideal para laminar o incluso rallar.

Para la elaboración de los geles en forma de flor que utilizamos para el postre Nro. 1 se utilizó un gelificante de origen marino (agar agar) ya que fue más accesible su adquisición y fue el más ideal ya que ayudó a conservar todo el sabor natural del jugo de mora además de que las flores se mantuvieron firmes.

3.10 Limitaciones y alcance de la investigación

3.10.1 Limitaciones

- Una de las limitaciones más resaltantes que pudieron encontrarse durante el desarrollo del presente estudio, fue la relacionada con la experiencia de los Chefs en la aplicación de las técnicas de vanguardia, pues, aunque muchos conocían su existencia, no poseían mucha experiencia al respecto.
- La escasa información acerca de la historia de los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra fue un limitante muy grande, al ser parte de una cultura el origen de estos debería ser de conocimiento de todos los ibarreños.
- Otra de las limitaciones fue el ámbito económico debido al alto costo de algunos insumos y utensilios que se necesitan para aplicar las técnicas de vanguardia como es el caso del nitrógeno líquido

1.10.1 Alcance de la investigación

- **Empresarial:** Como principal alcance se destaca la posibilidad de que estos postres puedan ser ofertados en un establecimiento turístico emblemático de la ciudad de Ibarra pues es un lugar donde asisten constantemente un gran número de visitantes nacionales y extranjeros, lo que podrá convertirse en un punto de partida para mantener y expandir este nuevo estilo de preparación de los postres típicos y tradicionales, aplicándoles a los mismos las técnicas de vanguardia pues de acuerdo con los resultados obtenidos, se ha podido visualizar que estos postres son bastante aceptados por el comensal promedio.
 - **Investigativos:** Postres tales como la humita, tamales dulces, nogadas y arrope de mora nacen a partir de la época colonial mientras postres como el helado de paila, rosquetes, pan de leche, etc. fueron desarrollados a partir de la época republicana. Además, hay varias técnicas de vanguardia que se pueden utilizar los postres típicos y tradicionales de la ciudad, siempre y cuando se sepa la manera correcta de utilizar los diferentes aditivos que usa esta cocina además de que cada plato debe llevar una armonía.
 - **Personales:** Este estudio permitió comprender todo el proceso que se debe seguir para la creación de un plato, proceso que va desde la pasión por la cocina, conocimientos, experiencias adquiridas y creatividad que se juntan para obtener un resultado que guste a los comensales.
 - **Culturales:** con la aplicación de técnicas de vanguardia a los postres de la ciudad se puede reimpulsar y rescatar la gastronomía local, pues estas preparaciones serán innovadas para estar a la altura de la alta cocina llamando así la atención de las personas.
 - **Educativos:** este estudio a nivel académico podrá servir de sustento teórico para la fundamentación de otras investigaciones que pretendan conocer acerca de las técnicas de vanguardia o la historia de los postres típicos y tradicionales que tiene la ciudad de Ibarra.
-

Capítulo IV: Conclusiones y Recomendaciones

4.1 Conclusiones

El presente estudio tuvo como finalidad principal la aplicación de técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra los cuales podrán ser ofertados en un establecimiento emblemático de la ciudad, considerando que estos forman parte de los aspectos culturales e inmateriales de su gente y del Ecuador, por ello, la aplicación de estas técnicas deben ser empleadas con el máximo cuidado, respetando y conservando siempre los sabores originales pero brindándoles una nueva experiencia a los comensales en la degustación de los mismos.

En respuesta al primer objetivo, identificar los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra a partir de la época colonial, se identificó una mínima cantidad de postres que corresponden a la época de la colonia siendo creados en los años de 1534 al 1822 siendo en el año 1700 que se creó la nogada y el arropé de mora; por otra parte, la mayoría de los postres corresponden a la época republicana que empieza en el año de 1830, siendo este año en el cual el helado de paila fue creado.

Además, se pudo concluir que para que un postre sea tradicional debe tener mínimo de 3 a 5 generaciones, en este sentido se puede mencionar por tradicionales postres como: la nogada, el arropé de mora, humitas, tamales dulces, panuchas, rosquetes, pan de leche, empanadas de morocho, etc., y como postres típicos al helado de paila, quimbolito, dulce de guayaba, alfajores, suspiros, etc. que son preparaciones que dan identidad a un lugar y se replican masivamente.

En respuesta al segundo objetivo, determinar las técnicas de vanguardia que se usará para la elaboración de postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra se encontró que existen varias técnicas que se pudieron emplear tratando siempre que el plato final tenga una armonía de sabores, texturas, aromas y colores. Se utilizaron técnicas tales como esponjas, espumas, esferificaciones, gelificaciones y tierras, dando un resultado positivo a cada preparación además de ser las técnicas con menos requerimientos en cuanto a insumos, altos costos y equipamientos.

En respuesta al tercer objetivo, aplicar las técnicas de vanguardia en postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra para ser ofertados en la carta de un

establecimiento turístico emblemático de la ciudad, se aplicó de manera adecuada las diferentes técnicas de vanguardia a los postres, ya que estas se escogieron con la finalidad de que pueden adaptarse fácilmente a cada postre por sus características dando como resultado preparaciones de alta cocina e innovadoras

En consecuencia, todos estos postres fueron aceptados positivamente por el establecimiento turístico y con la posibilidad de ser incluidos en la carta del restaurante ya que fueron de gran agrado y sorprendieron favorablemente por lo que podrían llegar hacer un impacto en la gastronomía local ya que en la ciudad de Ibarra este tipo de cocina es completamente un tema nuevo para muchos por lo que se señala la importancia de innovar en la preparación de los postres típicos y tradicionales, pues estos podrían atraer más personas.

4.2 Discusión

Los resultados de la investigación demuestran que si se puede realizar postres tradicionales y típicos de la ciudad de Ibarra dándoles un toque vanguardista para que estos sean más atractivos y novedosos para los comensales actuales y futuros de la localidad.

Al igual que en el estudio denominado: Innovaciones en los alimentos tradicionales: impacto en el carácter tradicional percibido y la aceptación del consumidor, (Filiép, et al., 2013) menciona que la innovación en lo tradicional a la población (con tendencia de consumo medio o alto a productos tradicionales) si le agrada siempre y cuando la esencia del producto final se mantenga (origen de la materia prima y sabor original del producto). También recalca que la aceptación también depende de la necesidad de comprobar que lo tradicional en el producto final sea comprobable, ya sea a través de una etiqueta o cualquier otro medio que garantice su autenticidad tradicional.

4.3 Recomendaciones

Es necesario desarrollar más estudios que permitan identificar toda la cultura gastronómica que presenta la ciudad de Ibarra, en especial los postres típicos y tradicionales que existen desde la época colonial, ya que según lo señalado por Holguín (2014), el 80% de los postres de la ciudad de Ibarra tienen sus orígenes en la republicana, pero no existe suficiente información documental que lo sustente.

Se recomienda difundir en los distintos niveles académicos que contemplan la gastronomía en su malla curricular, el uso y aplicación de las técnicas de vanguardia que pueden ser usados para la elaboración de postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra, permitiendo de esta manera la formación de profesionales con énfasis en la elaboración de postres, despertando el interés en el rescate de las tradiciones y costumbres locales, pero manteniendo una visión innovadora, tal como lo señala Rivera (2018) “Como cocineros es indispensable que se mantenga la mente abierta a nuevas tendencias, así como conocer las preparaciones tradicionales de la ciudad y aplicarlas con el respeto que merecen conservando su esencia, pero también innovar con productos locales”.

Finalmente, se evidencia la necesidad de difundir y ampliar la preparación de los postres que se lograron desarrollar en el presente estudio, los cuales servirán de base para posteriores investigaciones que estén enfocados en el realce de la cultura gastronómica de la ciudad.

Referencias bibliográficas

- Adriá, F. (22 de noviembre de 2021). *Ferran Adriá*. Obtenido de elBullifoundation: <https://elbullifoundation.com/biografia-ferran-adria/>
- Aduriz, A. (2010). *Los bajos de la alta cocina*. IXO.
- Aguirre, C. (01 de noviembre de 1993). *Resultados de investigaciones silviculturales en el Ecuador*. Obtenido de Ecuadorforestal: <http://ecuadorforestal.org/wp-content/uploads/2010/08/NOGAL.pdf>
- Álamo, A. (31 de mayo de 2019). *Qué son las propiedades organolépticas*. Obtenido de Bon Viveur: <https://www.bonviveur.es/preguntas/que-son-las-propiedades-organolepticas>
- Almodóvar, A. (2020). *La cocina como estilo de vida*. Madrid: IES Guillem Colom Casasnovas.
- Álvarez, M. (2001). El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización. *II Congreso Internacional Cultura y desarrollo* (págs. 25-28). La Habana: Catauro Revista Cubana de Antropología.
- Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*. (5. edición, Ed.) Caracas, Venezuela: Episteme.
- Arozarena, Y. (16 de mayo de 2015). *La gastronomía y los restaurantes. Orígen y evolución*. VIGO. Obtenido de Repositorio Digital: Uniandes.
- Artiles, L. (01 de mayo de 2001). *Metodología de la Investigación*. Obtenido de Infomed: <https://instituciones.sld.cu/ihi/metodologia-de-la-investigacion/>
- Baena, G. (2017). *Metodología de la Investigación* (3ra ed.). Grupo Editorial Patria. Obtenido de <https://n9.cl/dbo8>
- Barranco, L. (2021). *Cocina y tradición*. Castor. doi:11.1010/150
- Bedoya, G. (23 de noviembre de 2013). *Comida Típica de Ibarra*. Obtenido de Go Raymi: <https://www.goraymi.com/es-ec/imbabura/ibarra/rutas-gastronomicas/comida-tipica-ibarra-ai4atq7rc>
- Bembibre, C. (diciembre de 2009). *Definición de postre*. Obtenido de Diccionario ABC: <https://www.definicionabc.com/general/postre.php>
- Bembibre, C. (noviembre de 2010). *Definición de repostería*. Obtenido de Definición ABC: <https://www.definicionabc.com/general/reposteria.php>
- Blumental, H., & Otros. (2017). *Cocina molecular*. Londres: Comunicado.
- Bolívar, A. (22 de julio de 2020). Análisis del discurso y hermenéutica como métodos en la interpretación de textos. *Revista de hermenéutica*, 5(1), 17-34. Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/217-1077-1-PB.pdf>
- Borreani, J., Hernando, I., Salvador, A., & Quiles, A. (12 de abril de 2017). *Nuevas emulsiones a base de hidrocoloides para reemplazar la grasa en panna cottas: un estudio estructural y sensorial*. Obtenido de Wiley Only Library: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.8373>
-

- Bustamante. (2005). *La construcción de las relaciones interculturales en un contexto socioculturalmente heterogéneo*. La Paz: Plural editores.
- Bustamante. (2005). *La construcción de relaciones interculturales en un contexto socioculturalmente heterogéneo*. La Paz: Plural editores.
- Bustamante. (09 de noviembre de 2021). *Historia de la pastelería*. Obtenido de Buenas Tareas: La etimología de la palabra pastel, que generará a su vez la de pastelería, proviene de una arcaica palabra francesa watel que significa "alimento", aunque algunos especialistas coinciden que esta otra proviene del latín tardío pasta que a su vez deriva d
- Cáceres, G. (28 de febrero de 2019). *Ken Food*. Obtenido de El auge de los postres semifríos: <https://www.ken-foods.com/blog/el-auge-de-los-postres-semifrios/>
- Calero, V. (2019). *Utilización de diferentes proporciones de harina de quinoa como estabilizante en la elaboración de chicha de arroz*. Chimborazo: Repositorio Escuela Superior Politécnica De Chimborazo .
- Carvache, M., Orden, M., Carvache, W., Zambrano, D., & Carvache, O. (julio de 2021). *Atributos del servicio que influyen y predicen la satisfacción en la gastronomía típica*. Obtenido de ScienceDirect: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X2100055X?via%3Dihub>
- Casalins , E. (2012). *Cocina Molecular, conceptos, técnicas y recetas*. Buenos Aires: Ediciones Lea S.A.
- Chávez, N. (2007). *Introducción a la Investigación Educativa* (Vol. 3). La Columna.
- Costa, V., Richopoulou, & Finglas. (03 de noviembre de 2010). *Nuevos datos nutricionales sobre alimentos tradicionales para las bases de datos europeas de composición de alimentos*. Obtenido de Nature Careers: <https://www.nature.com/articles/ejcn2010215#citeas>
- Crespo. (24 de febrero de 2020). *Investigación básica y aplicada*. Obtenido de curiosoando: <https://curiosoando.com/que-diferencia-investigacion-basica-e-investigacion-aplicada>
- Crespo, M. (24 de febrero de 2020). *Investigación básica y aplicada*. Obtenido de curiosoando: <https://curiosoando.com/que-diferencia-investigacion-basica-e-investigacion-aplicada>
- Cruz, N. (23 de agosto de 2008). *El hojaldre*. Obtenido de Gastronomía y Cia.: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/08/23/el-hojaldre/>
- Davidson, A. (1999). *The Oxford Companion to food*. Oxford University press.
- Díaz, V. (2001). *Diseño y elaboración de cuestionarios para la investigación comercial*. Madrid: ESIC.
- Donoso, A. (24 de noviembre de 2016). Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/02%20LGAS%20027%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Donoso, A. (2016). *TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN LA GASTRONOMÍA IMBABUREÑA*. Ibarra: UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE.
-

- Donoso, A. (2020). *Postres de vanguardia*. Universidad Técnica del Norte.
- Durán, L. (04 de abril de 2017). *Receta de salpicón de frutas*. Obtenido de Recetas Gratis: <https://www.recetasgratis.net/receta-de-salpicon-de-frutas-55340.html>
- Escudero, C., & Cortes, L. (2017). *Técnicas y métodos cualitativos para la investigación científica*. (1era ed.). UTMACH. Obtenido de <https://n9.cl/40o5w>
- Espín, J., Rivera, Fredy, Herrera, Gioconda, Rodríguez, . . . Boubié. (mayo de 1999). *Estrategias de supervivencia y seguridad alimentaria en América Latina y en Africa*. Obtenido de Biblioteca CLACSO: <http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20100707013938/chiriboga.pdf>
- Fabre, G. (06 de octubre de 2008). *Gastronomía Molecular o cocina de vanguardia*. Obtenido de Argentina Investiga: http://argentinainvestiga.edu.ar/noticia.php?titulo=gastronomia_molecular_o_cocina_de_vanguardia&id=106
- Fernandéz. (2017). *Cocina creativa o de autor*. CEP,S.L.
- Filiep, V., Bianka, K., Xavier, G., Luis, G., Margrethe, H., & Wim, V. (27 de octubre de 2013). *Innovaciones en alimentos tradicionales: impacto en el carácter tradicional percibido y la aceptación del consumidor*. Obtenido de ELSEVIER: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996913005759?via%3Dihub>
- Fischer, E. (21 de marzo de 2017). *Receta de Frutas asadas al horno*. Obtenido de Receta Gratis: <https://www.recetasgratis.net/receta-de-frutas-asadas-al-horno-60565.html>
- Flavian, C., & Fandos, C. (2011). *Turismo gastronómico. Estrategias de marketing y experiencias de éxito*. UNE.
- Flores. (junio de 2006). *El aprendizaje de la lectura y la escritura en Educación Inicial*. Obtenido de SAPIENS: <https://www.redalyc.org/pdf/410/41070106.pdf>
- Flores, E. (28 de diciembre de 2014). *La dulce historia de la pastelería*. Obtenido de Diario de gastronomía: <https://diariodegastronomia.com/la-dulce-historia-de-la-pasteleria/>
- Flores, E. (22 de noviembre de 2021). *Postres fritos o de sartén*. Obtenido de BIRT LH: https://ikastaroak.birt.eus/edu/argitalpen/backupa/20200331/1920k/es/COC/PR/PRO2/es_COC_PRO2_Contenidos/website_13_postres_fritos_o_de_sartn.html
- Gallardo, C. (junio de 13 de 2019). *La cocina ecuatoriana tiene los ingredientes para ser el nuevo destino gastronómico latino*. Obtenido de La Hora: <https://lahora.com.ec/noticia/1102250410/la-cocina-ecuatoriana-tiene-los-ingredientes-para-ser-el-nuevo-destino-gastronomico-latino>
- Garay, C. (18 de julio de 2020). *Técnicas e instrumentos para la recolección de datos*. Obtenido de Repositorio Digital: Universidad de Panamá: <https://crubocas.up.ac.pa/sites/crubocas/files/2020-07/3%20M%C3%B3dulo%2C%20%2C%20EVIN%20300.pdf>
- Garay, C. (18 de julio de 2020). *Técnicas e instrumentos para la recolección de datos*. Obtenido de Repositorio Digital: Universidad de Panamá:
-

<https://crubocas.up.ac.pa/sites/crubocas/files/2020-07/3%20M%C3%B3dulo%2C%20%2C%20EVIN%20300.pdf>

Gavilanes, L. (2014). *Repostería tradicional*. Mis recetas.

Godoy, M. (17 de junio de 2021). *La Republica Ecuador*. Obtenido de Go Raymi:
<https://www.goraymi.com/es-ec/ecuador/historias/republica-ecuador-aasnc0cns>

Goligorsky. (2017). *Gastronomía Internacional*. Sants.

Gómez, C., & de la Espriela, R. (2018 de octubre de 2020). Metodología de investigación y lectura crítica de estudios. Teoría Fundamenta. *Revista Colombiana de Psiquiatría*, 49(2), 127-133. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/rcp/v49n2/0034-7450-rcp-49-02-127.pdf>

Gonzales, S. (19 de noviembre de 2021). *UTPL fomenta el emprendimiento y la innovación en Ibarra*. Obtenido de Prendho: <https://www.prendho.com/utpl-fomenta-el-emprendimiento-y-la-innovacion-en-ibarra/>

Guarin, E. (04 de diciembre de 2019). *Técnicas de cocina de vanguardia*. Obtenido de Gastronomía Internacional: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/cocina/tecnicas-de-vanguardia/>

Guerrero, W. (19 de enero de 2020). *Conoce cómo Pierre Gagnaire se volvió uno de los mejores chefs del mundo*. Obtenido de Anahuac Mérida:
<https://merida.anahuac.mx/licenciaturas/blog/como-pierre-gagnaire-se-volvio-uno-de-los-mejores-chefs-del-mundo>

Gutierrez, M. (12 de 11 de 2017). *Gastronomía : La ciencia de cada día*. Obtenido de Técnicas de emplatado: El Color.: <http://gastrolaboratorio.es/blog/2017/11/12/tecnicas-de-emplatado-el-color/>

Hernández , S., & Fernández , C. (2014). *Metodología de la investigación*. McGraw Hill.

Hernandez, M. (09 de abril de 2021). *El fogón de las mujeres de maíz* . Obtenido de Cultura Jalisco: https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_tradicional#cite_note-6

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (14 de abril de 2014). *Metodología de la investigación*. Obtenido de Observatorio Cartagena:
<http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>

Holguín, M. (18 de julio de 2014). *El estilo barroco se refleja en los detalles en la presentación y decoración de los alimentos*. Obtenido de El Telégrafo:
<https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/el-80-de-la-comida-quitena-tuvo-su-origen-en-la-colonia>

Larrosa, P. (03 de julio de 2021). *Que son los postres fríos, especiales y compuestos*. Obtenido de LV Gastro: <https://www.laverdad.es/gastronomia/preguntas-respuestas/que-son-postres-frios-especiales-compuestos-20070830000000-nt.html>

López, D. (2005). *Rescate culinario*. Toro.

- Luyt, D., Ball, H., & Makwana, N. (febrero de 2018). *Síntomas y causas de la intolerancia a la lactosa*. Obtenido de National Institute of Diabetes and Digestive and Kidney Diseases: <https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/enfermedades-digestivas/intolerancia-lactosa/sintomas-causas>
- Meléndez, J. (08 de noviembre de 2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Obtenido de Scielo: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Mendoza, J. (2002). *Investigaciones culinarias*. Propuesta de repostería de autor.
- Mendoza, L. (23 de septiembre de 2018). *Gastronomía ecuatoriana*. Obtenido de Repositorio Digital: Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2589/1/Gs008.pdf>
- Méneses, C. (22 de noviembre de 2021). *¿Qué es la cocina de vanguardia y cuáles son las técnicas principales?* Obtenido de Barcelona Culinary Hub: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>
- Mesías, J. (21 de marzo de 2016). *Propuesta de Elaboración de Recetas de Autor, en base a productos Ecuatorianos con Técnicas de vanguardia*. Obtenido de Repositorio Digital: Universidad de Cuenca: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25082/1/tesis.pdf>
- Montoya, K. (26 de 11 de 2016). *Gastronomía*. Obtenido de Emplatados : <https://quimicaregiomontana.wordpress.com/2016/11/26/emplatados/>
- Mora, S., & Quinteros, M. (2013). *Elaboración de arrope de araza con 3 concentraciones de glucosa a 3 tiempos y a dos temperaturas de cocción*. Ibarra: Repositorio Universidad Técnica del Norte.
- Morales, J. C. (10 de 05 de 2014). *El telegrafo*. Obtenido de Empanadas de morocho: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/1/empanadas-de-morocho>
- Moreno, E. (2016). *Historia del mazapán*. Obtenido de E.Moreno: <https://emoreno.com/historia-del-mazapan/>
- Moreta, I. (22 de noviembre de 2021). *Postres a base de lácteos*. Obtenido de BIRT LH: https://ikastaroak.birt.eus/edu/argitalpen/backupa/20200331/1920k/es/COC/PR/PRO2/es_COC_PRO2_Contenidos/website_12_postres_a_base_de_lcteos.html
- Mosquera, P. (20 de enero de 2020). *La influencia de la Iglesia católica en la repostería tradicional de Quito, época*. Obtenido de Repositorio Digital: Universidad Iberoamericana del Ecuador: <http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/404/MOSQUERA%20EPINOSA%20PAMELA%20LISBETH.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine. Técnicas y Taschen*.
- Nasukawa, T., & Yi, J. (2003). Sentiment analysis: capturing favorability using natural language processing. *Proceedings of the International conference on Knowledge capture, 2*, 70-77.
-

- Navarro, J. (mayo de 2017). *Definición ABC*. Obtenido de Definición de helado: <https://www.definicionabc.com/general/helado.php>
- Nepovinnikh, N., Kliukina, O., Ptichkina, N., & Bostan, A. (enero de 2019). *Postre a base de hidrogel de bajo contenido calórico*. Obtenido de ScienceDirect: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0268005X17316612?via%3Dihub>
- Ortega, H. (31 de octubre de 2017). *Contexto general de Ibarra*. Recuperado el 08 de noviembre de 2021, de Repositorio Digital: FLACSO: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=19355>
- Pacheco, R. (27 de noviembre de 2021). *Nuestra Gastronomía Ancestral Inspirada en Culturas Prehispánicas*. Obtenido de Ecuador Tour: <http://www.ecuadortourguides.org/gastronomy/gastronomia-ancestral-inspirada-en-culturas-prehispanicas/>
- Palella, S., & Martin, F. (2017). *Metodología de la investigación* (4ta ed.). Fedupel.
- Pazos, J. (10 de 2007). *Tierra incognita* . Obtenido de Champús : https://www.terraecuador.net/allimicuna/37_allimicuna_champus.htm
- Porras, R. (06 de noviembre de 2019). *¿Qué es postre al plato?* Obtenido de Gastronomía Internacional: <https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/reposteria/que-es-postre-al-plato/>
- Pujol, L. (20 de noviembre de 2021). *Panna cotta o Panacota*. Obtenido de Recetas de Laylita: <https://www.laylita.com/recetas/panna-cotta-o-panacota/>
- Rigotti, A. (22 de julio de 2019). *El origen de la dieta mediterránea: el “Estudio de los Siete Países”*. Obtenido de Vivere all italiana: <https://vai.cl/el-origen-de-la-dieta-mediterranea-el-estudio-de-los-siete-paises/>
- Rivera, L. (febrero de 2018). *Análisis de las técnicas culinarias vanguardistas para su aplicación en recetas de sal y de dulce, con base en ingredientes de la cocina cuencana*. Obtenido de Repositorio Digital: Universidad de Cuenca: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29589/1/Tesis.pdf>
- Rodríguez, E. (2005). *Metodología de la investigación*. Senda.
- Romero, E. (10 de noviembre de 2018). *Helados de paila: Un regalo que se convirtió en tradición gastronómica de Ecuador*. Obtenido de RT: <https://actualidad.rt.com/actualidad/295193-ecuador-helados-paila-tradicion-tiempo>
- Rosemberg, M. (2016). *Dulces y Postres, la idea ligera*. De Vecchi.
- Sampieri, R., Collado, C., & Lucio, P. (2003). *Metodología de la investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana.
- Sánchez, A. (2015). *Una bióloga en la cocina*. Disde.
- Sanjur, N. (09 de septiembre de 2020). *El impacto de la cocina molecular en el futuro*. Obtenido de storymaps: <https://storymaps.arcgis.com/stories/5006e0039eec4c0c9c24fb2ccf7c05d9>
-

- Santos, A. (11 de noviembre de 2021). *Técnicas de cocina de vanguardia*. Obtenido de Aprende Institute: <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>
- Saqui, J. (28 de febrero de 2014). *Propuesta gastronómica a base de mashua (tropaelumtuberosum) aplicando la cocina de vanguardia*. Obtenido de Repositorio Digital: Escuela Superior Politécnica del Chimborazo: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9816/1/84T00308.pdf>
- Sinamone, G. (2021). *Repostería hispánica*. Toro.
- Solano, E. (26 de 07 de 2015). *El telegrafo*. Obtenido de Las nogadas, una golosina que estimula los sentidos: <https://www.letelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/las-nogadas-una-golosina-que-estimula-los-sentidos>
- Solano, E. (26 de julio de 2015). *Las nogadas, una golosina que estimula los sentidos*. Obtenido de El Telégrafo: <https://www.letelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/las-nogadas-una-golosina-que-estimula-los-sentidos>
- Sopena, R. (1997). *Aristos diccionario ilustrado de la lengua española*. España : En Sopena.
- Suarez, A. (01 de 03 de 2016). *BlogsPot*. Obtenido de Los Helados de Paila de la Ciudad Blanca: http://heladosibarra.blogspot.com/p/blog-page_24.html
- Tamayo, C. (15 de junio de 2020). *Técnicas e instrumentos de recolección de datos*. Obtenido de Repositorio Digital: Universidad Católica Los Ángeles de Chimbote: <https://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/ciencias-de-la-educacion/23.pdf>
- Troncoso. (19 de enero de 2019). *Comidas tradicionales y alimentación saludable: el ejemplo de la dieta mediterránea*. Obtenido de Horizonte Médico (Lima): http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-558X2019000300010
- Troncoso, C. (junio de 2019). *Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable*. Obtenido de Perspectivas en nutrición humana: http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0124-41082019000100105
- Vargas, K. (18 de febrero de 2021). *Clasificación de postres para paladares que aman el dulce*. Obtenido de Crehana: <https://www.crehana.com/ec/blog/estilo-vida/clasificacion-postres/>
- Vasquez, A. (2012). *Estudio antropológico de la gastronomía de la ciudad de Ibarra, 2012A*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Tesis de grado. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/9764/1/84T00290.pdf>
- Veintimilla, A. (12 de julio de 2014). *El sabor colonial en la cocina quiteña*. Obtenido de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/tendencias/sabor-colonia-cocina-recetas-ancestros-platos-tipicos.html>
- Vergara, V. (10 de 02 de 2022). *Mundo Diners* . Obtenido de Esos dulces de guayaba : <https://revistamundodiners.com/mundo-diners-plus/dulces-de-guayaba/>
-

Villegas, B. (2014). *Cocina creativa o de autor: Nuevas tendencias*. Vigo.

Ximenez, B. (02 de septiembre de 2019). *La Cocina de Vanguardia*. Obtenido de Schoolinary.blog: <https://blog.schoolinary.com/cocina-de-vanguardia/>

|

Anexos





Universidad Técnica del Norte

Gastronomía

Nombre: Erika Chamba

Tema: Validación de instrumentos

Tema de tesis: Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra

Preguntas con fuente bibliográfica

1. ¿Qué es la cocina de vanguardia?
2. ¿Cuál es la diferencia entre cocina de vanguardia y cocina molecular?
3. ¿Qué técnicas de vanguardia existen?
4. ¿Cuáles son las técnicas de vanguardia ideales para aplicar en postres típicos y tradicionales?
5. ¿Como se innovan los postres utilizando técnicas de vanguardia?

Preguntas con fuente de entrevista a chefs reposteros/ dueños de dulcerías, pastelerías, reposterías

1. ¿Conoce cuáles son los postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra?
 2. ¿Conoce anécdotas o historias acerca del origen de los postres típicos y tradicionales de la ciudad?
 3. ¿Qué técnicas de vanguardia conoce?
 4. ¿Ha utilizado técnicas de vanguardia en la elaboración de postres típicos y tradicionales de Ibarra?
 5. ¿Qué técnicas de vanguardia aplicaría en postres típicos y tradicionales?
 6. ¿Considera que el ofertar postres típicos y tradicionales aplicando técnicas de vanguardia ayude a la gastronomía local de la ciudad de Ibarra
-

Anexo Nro. 2 Análisis de sentimientos

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
IBARRA – ECUADOR**

La finalidad principal del presente instrumento de análisis de sentimiento es evaluar las emociones, actitudes y opiniones, que servirán de base para ofertar los postres típicos y tradicionales en un establecimiento turístico emblemático de la ciudad de Ibarra, impulsando así la cultura gastronómica de la ciudad. Por lo tanto, las respuestas generadas en el presente instrumento son totalmente confidenciales y serán utilizadas exclusivamente para fines académicos e investigativos.

Agradeciendo su colaboración, con las respuestas a las siguientes preguntas de manera clara y objetiva.

- ¿Considera que es una buena idea darle una nueva presentación a los postres típicos y tradicionales de Ibarra?
 - ¿Qué otros factores además del color, olor, sabor y textura se toman en cuenta para introducir el postre a la carta del restaurante del hotel?
 - ¿Considera usted que estos postres podrían ser ofertados en la carta del restaurante del hotel?
-

Anexo Nro. 3 Ficha de evaluación sensorial

Tema de tesis: Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra

Ficha de evaluación sensorial

Nombre:

Número de Cedula:

Por favor pruebe el postre y califique en una escala de 1-5 su nivel de agrado en cuanto a la apariencia, color, olor, sabor y textura donde 1 (Malo), 2 (Regular), 3 (Bueno), 4 (Muy bueno), 5 (Excelente)

	Apariencia	Color	Olor	Sabor	Textura
Postre 1					
Postre 2					
Postre 3					
Postre 4					

¡Gracias por su colaboración!
