



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

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

TEMA:

“ANÁLISIS COMPARATIVO DE PLATOS TRADICIONALES EN
UTENSILIOS DE COCCIÓN”

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciatura en
Gastronomía

AUTOR:

Erika Natalia Ponce Vera

DIRECTOR:

MSc. Christian Roberto Molina Núñez

Ibarra – Ecuador

2025



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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:	DE	1004909733	
APELLIDOS Y NOMBRES:	Y	Ponce Vera Erika Natalia	
DIRECCIÓN:		Imbabura – Otavalo – Rumiñahui	
EMAIL:		enponcev@utn.edu.ec	
TELÉFONO FIJO:		TELÉFONO MÓVIL:	09597666967
	063017264		

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“Análisis comparativo de platos tradicionales en utensilios de cocción”
AUTOR (ES):	Ponce Vera Erika Natalia
FECHA: DD/MM/AAAA	26/08/2025
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Licenciatura en Gastronomía
ASESOR /DIRECTOR:	MSc. Molina Núñez Christian Roberto MSc. Ortiz Guerrero Carlos Enrique

2. CONSTANCIAS

El autor 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 el 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 26 días del mes de Agosto de 2025

EL AUTOR:

(Firma) 

Nombre: Ponce Vera Erika Natalia

C.I: 1004909733

CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Ibarra, 5 de junio de 2025

Msc. Christian Roberto Molina Núñez

Director trabajo de integración curricular

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular de la estudiante: Ponce Vera Erika Natalia con el tema: “Análisis comparativo de platos tradicionales en utensilios de cocción”, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.



Msc. Christian Roberto Molina Núñez
DIRECTOR
C.C.: 1803247459

APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificado del trabajo de Integración “Análisis comparativo de platos tradicionales en utensilios de cocción”. Elaborado por Ponce Vera Erika Natalia, previo a la obtención del título de Licenciatura en Gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:



(f):
Nombre del director: Msc. Christian Roberto Molina Núñez
C.C.: 1002414454

CARLOS
ENRIQUE ORTIZ
GUERRERO

Firmado digitalmente
por CARLOS ENRIQUE
ORTIZ GUERRERO
Fecha: 2025.06.06
10:15:11 -05'00'

(f):
Nombre del Asesor: Msc. Carlos Enrique Ortiz Guerrero
C.C. 0602934788

Fecha: 6 de junio 2025

DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico con mucho cariño a Dios, a mi familia, especialmente a mis padres, Marco Ponce y Zoila Vera, quienes han sido un pilar fundamental en el transcurso de mi formación académica, sin el apoyo y esfuerzo que realizaron por sacarme adelante no habría llegado hasta este punto de mi vida.

A mi hermana, Nancy Ponce quien ha sido un gran apoyo en esta etapa de mi vida, quien me motivo a seguir adelante con sus consejos y la ayuda que me brindo durante este largo proceso.

A mis amigos, quienes me apoyaron en todo momento, siempre estuvieron ahí en cada tristeza y en cada alegría, apoyándonos mutuamente a superar cada obstáculo que nos impedía avanzar hacia nuestro objetivo.

Ponce Vera Erika Natalia

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por darme fuerza para seguir adelante en momentos difíciles, momentos en los que quería dejar todo tirado, a mi familia, especialmente a mis padres y hermana, quienes me guiaron por el camino del bien y nunca me dejaron desviarme de mi objetivo. Agradezco profundamente que siempre hayan estado pendientes de mí, que me aconsejaran cuando cometía errores o cuando me motivaban con sus historias, mencionando que querían que me supera y sea una persona profesional que se pueda valer por sí misma.

También quiero agradecer a mis amigos, porque en ellos encontré una amistad sincera, gracias a ellos esta etapa de mi vida fue una de las mejores que recordare, ya que siempre estuvimos juntos en las buenas, en las malas, enojados, felices o tristes, pero siempre juntos.

Ponce Vera Erika Natalia

ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	6
AGRADECIMIENTO	7
ÍNDICE DE CONTENIDO	8
ÍNDICE DE TABLAS.....	12
ÍNDICE DE FIGURAS	13
RESUMEN.....	14
ABSTRACT	16
Introducción.....	17
Problema.....	20
Formulación del problema.....	22
Justificación.....	23
Objetivos de investigación.....	24
Objetivo general	24
Objetivos específicos:.....	24
Hipótesis o preguntas de investigación	24
Capítulo I Marco teórico.....	25
1.1 La gastronomía tradicional	25
1.2 Análisis sensorial.....	25

1.3 Autenticidad cultural en la gastronomía.....	26
1.4 Los atributos organolépticos en la ciencia de los alimentos.....	27
1.5 La eficiencia operativa en la cocina	28
1.6 El patrimonio gastronómico	29
1.7 Contextualización.....	30
1.8 Definición y características de la gastronomía tradicional.....	31
1.9 Definición y evolución de la gastronomía moderna.....	32
1.10 Impacto del uso de los utensilios de barro, leña o carbón para la preparación de los alimentos en la cocina tradicional.....	33
1.11 Impacto de los utensilios modernos en la eficiencia y comodidad en la preparación de alimentos.....	34
1.12 Riesgos de pérdida cultural con la adopción de tecnologías modernas en la cocina.....	35
1.13 Eficiencia operativa y ahorro energético en utensilios tradicionales vs. modernos.....	36
1.14 Conceptos desarrollados.....	37
1.14.1 Uso de recursos naturales	37
1.14.2 Utensilios modernos y eficiencia energética	37
1.14.3 Cocción lenta.....	37
1.14.4 Adaptación moderna.....	38
1.14.5 Conducción y distribución del calor.....	38

1.14.6 Reacciones químicas.....	38
1.14.7 Expectativas del consumidor	38
1.14.8 Percepción de calidad:	38
Capítulo II materiales y métodos.....	48
2.1 Tipo de investigación.....	48
2.2 Técnicas e instrumentos de investigación	49
Preguntas de investigación y/o hipótesis	51
2.4 Matriz de operación de variables.....	56
2.5 Participantes.....	57
2.6 Procedimiento de análisis de datos	57
Capítulo III Resultados y Discusión.....	58
Conclusiones.....	83
Recomendaciones	85
Anexos	92
Anexo 1.....	92
Anexo 2.....	94
Anexo 3.....	95
Anexo 4.....	100
Anexo 5.....	102
Anexo 6.....	105

Anexo 7.....	106
Anexo 8.....	108

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Cuadro comparativo de la semiótica de sabores.....	39
Tabla 2 Resumen comparativo	55
Tabla 3 Resumen general de las respuestas de las encuestas aplicadas	73
Tabla 4 Comparación de medio de transmisión de calor Gas vs Tulpa.....	77

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Recetas tradicionales.....	61
Figura 2 Participación en las preparaciones	62
Figura 3 Consumo de las preparaciones.....	62
Figura 4 Familiarización de las preparaciones	63
Figura 5 Técnicas de cocción.....	64
Figura 6 Uso de los utensilios o técnicas.....	65
Figura 7 Apariencia de las preparaciones.....	65
Figura 8 Olor de las preparaciones.....	66
Figura 9 Diferencia en el sabor	67
Figura 10 Preferencia del caldo de gallina	67
Figura 11 Calificación de sabor.....	68
Figura 12 Olor del locro de papas	69
Figura 13 Diferencia de sabor del locro de papas	70
Figura 14 Preferencia del locro de papas	70
Figura 15 Calificación del locro de papas	71
<i>Figura 16</i> Criterio del primer experto.....	94
<i>Figura 17</i> Criterio del segundo experto	94

RESUMEN

Los utensilios de cocción desempeñan un papel fundamental no solo en la preparación de los alimentos, sino también en la forma en que se perciben, disfrutan y transmiten las tradiciones culinarias. Este estudio realiza un análisis comparativo entre utensilios, como la olla de barro y la tulpa (fogón de leña), y utensilios modernos, como la olla de acero inoxidable y la cocina a gas en la preparación de dos platos emblemáticos de la gastronomía ecuatoriana: el caldo de gallina y el locro de papas. A través de un enfoque mixto, con una encuesta de análisis sensorial, se examinaron atributos como, el sabor, olor, textura y tiempo de cocción, con la participación de 30 personas divididas en dos grupos: estudiantes de gastronomía con formación técnica y habitantes de la ciudad de Otavalo con experiencia empírica en cocina tradicional.

Los resultados muestran que, los dos tipos de utensilios cumplen la función de cocción, las ollas de barro y tulpa permite una cocción lenta y envolvente que intensifica el sabor, olor y textura, brindando una experiencia sensorial más rica, fomentando una conexión emocional con las raíces culturales. En comparación con los utensilios modernos, que ofrecen rapidez y eficacia, pero tienden a simplificar los sabores y a minimizar los valores simbólicos asociados a la tradición, reduciendo la intensidad sensorial y la experiencia emocional del comensal.

La elección del utensilio no solo modifica el perfil organoléptico de los alimentos, también actúa como un vínculo generacional, evocando recuerdos e identidad. Aunque la tecnología actual aporta comodidad, no logran replicar el carácter emocional y cultural de los métodos tradicionales.

Palabras clave: Utensilios de cocción, Olla de barro, Gastronomía ecuatoriana, experiencia sensorial, Identidad cultural.

ABSTRACT

Cooking utensils play a fundamental role not only in food preparation but also in how culinary traditions are perceived, enjoyed, and transmitted. This study presents a comparative analysis between traditional utensils such as the clay pot and the *tulpa* (wood-fired cooker) and modern tools like the stainless steel pot and gas stove, in the preparation of two emblematic dishes of Ecuadorian cuisine: *caldo de gallina* (hen broth) and *locro de papas* (potato soup). Using a mixed-methods approach that included a sensory analysis survey, attributes such as flavor, aroma, texture, and cooking time were evaluated by 30 participants divided into two groups: culinary arts students with technical training and residents of Otavalo with empirical knowledge of traditional cooking.

The results show that although both types of utensils fulfill the function of cooking, clay pots and the *tulpa* allow for slow, enveloping heat that enhances flavor, aroma, and texture, delivering a richer sensory experience and fostering an emotional connection to cultural roots. In contrast, modern utensils offer speed and efficiency but tend to simplify flavors and diminish the symbolic values tied to tradition, reducing the sensory intensity and emotional engagement of the diner.

The choice of utensil not only alters the organoleptic profile of food but also serves as a generational link, evoking memory, and identity. While contemporary technology provides convenience, it falls short in replicating the emotional and cultural character of traditional cooking methods.

Keywords: Cooking utensils, Clay pot, Ecuadorian gastronomy, Sensory experience, Cultural identity.

Introducción

Los utensilios tradicionales y modernos desempeñan un rol esencial en la preparación de platos tradicionales, afectando no solo los procesos culinarios sino también el sabor, la textura y la percepción sensorial de los alimentos, sin embargo, la evolución tecnológica y los cambios culturales han desplazado en parte los métodos y herramientas tradicionales, lo que genera preocupación sobre la posible pérdida de la autenticidad gastronómica y las raíces culturales que estos representan, donde la falta de estudios comparativos sobre el impacto de diferentes utensilios en la preparación de platos tradicionales resalta la necesidad de investigaciones que aborden esta brecha en el conocimiento.

Es por ello que el presente estudio se centra en el análisis comparativo de las repercusiones que tiene el uso de utensilios antiguos y modernos para la obtención de resultados finales de platos tradicionales seleccionados, donde efectivamente se evalúa la elaboración de la misma en cuanto a los cambios organolépticos, eficiencia y conservación de la autenticidad cultural que tiene cada forma de cocción, lo que resulta imprescindible para entender las repercusiones del abandono o la salvaguarda de esas técnicas de cocción.

Por un lado, si bien es reconocido el valor cultural de la gastronomía tradicional y de los utensilios tradicionales en regiones concretas, lo que indicaría que los cambios tecnológicos os han ido convirtiendo los utensilios - fogones de leña - en desuso, y podrían haber afectado a los sabores tradicionales y a la identidad culinaria o bien por otro lado, también se ha apuntado que los métodos modernos, a pesar de ser relativamente más eficaces, pueden comprometer las percepciones sensoriales y la autenticidad de ciertos platos tradicionales, tal y como corroboran algunos estudios desarrollados en Cuenca sobre el cambio de platos de tradición con métodos de cocción diferentes.

En su investigación sobre la cocina tradicional, señala que existe una evolución de los utensilios de cocina, los que han pasado a transformar las técnicas del proceso de la comida, las experiencias sensoriales de los alimentos, y así poner en duda la autenticidad de esos sabores de la comida tradicional que han sido transmitidos de generación en generación. Para Triviño (2020), en su investigación sobre la gastronomía y las culturas, apuesta por el uso de utensilios tradicionales, ya que su ausencia puede suponer la pérdida de sabores y aromas que son los que enfatizan una cultura gastronómica de una determinada región.

La cocina tradicional es muy generosa, se convierte en un inmenso depósito de información. Al mismo tiempo, la cocina tradicional puede plantear curiosidad y acciones, lo que provoca el rechazo de la cocina tradicional y la intervención en la cocina tradicional. La cocina tradicional es la base de una práctica social que fundamenta la cultura culinaria de un lugar.

Por su parte, Pazmiño (2024) indica que se debe procurar orientar al rescate y la preservación de técnicas del arte culinario ancestral, de una manera que se dé lugar a un uso intencionado de utensilios ancestrales en un medio actual, a la par de propiciar una revalorización cultural de la gastronomía entre un medio de tipo histórico y la modernidad.

La metodología consiste en la práctica de un plan de experimentación en la que se preparan platos tradicionales mediante utensilios tradicionales (fogones de leña y ollas de barro) y utensilios modernos (sartenes antiadherentes u hornos eléctricos) donde cada plato es evaluado a través de un panel de cata que medirá la diferencia en el sabor, la textura y el aroma. También se medirán los tiempos y la eficiencia en la cocción en cada caso.

a lo largo del desarrollo de la investigación, se han detectado varios desafíos, la recopilación de utensilios tradicionales representó una dificultad debido a su disponibilidad limitada, lo cual refleja el desplazamiento de estos elementos en la práctica culinaria moderna, por otro lado, surgieron dificultades para estandarizar los procesos de cocción entre métodos tradicionales y modernos, lo que podría afectar la comparación directa entre los resultados obtenidos. Tal que así esta investigación pretende generar conciencia acerca de la relevancia de conservar vivas las técnicas tradicionales y su impacto positivo en la identidad cultural, al tiempo que explora la posibilidad de combinar lo antiguo y lo moderno en la cocina actual.

Problema

El problema central de esta investigación radica que, en muchas comunidades, especialmente en zonas rurales o indígenas, los fogones de leña, las ollas de barro y los metates han sido reemplazados por tecnologías modernas, como estufas de gas y electrodomésticos. Esta sustitución ha alterado no solo los sabores, texturas y aromas característicos de los platillos autóctonos, sino también las prácticas culturales y el conocimiento intergeneracional que permite la transmisión de estos saberes culinarios. Los métodos tradicionales, como la preparación pausada o la utilización de materiales específicos, no solo afectan las cualidades organolépticas de los alimentos, sino que también están vinculados a el pasado, las tradiciones y los hábitos de las comunidades.

Los usos de recipientes tradicionales han sido desbancados por la reinención tecnológica del mundo de la cocina; y la incidencia de su impacto en el mantenimiento de los métodos tradicionales de cocción, que son un componente clave del legado cultural de algunas regiones. Ha modernizado la cocina con la incorporación de tal naturalidad que ha conseguido ser más eficiente y cómoda, pero ha conseguido a la vez hacer desaparecer progresivamente utensilios y técnicas que otorgan autenticidad al sabor de los platos tradicionales.

Este proceso ha servido para observar vacíos en el conocimiento, escasa documentación que compare de forma sistemática la mejora somática de los utensilios en la gastronomía tradicional; así como la ausencia de estudios de investigación en la percepción que tienen los consumidores sobre la autenticidad como la percepción de como los sabores son transmitidos a través de las técnicas. también ha resaltado la importancia de investigar y

realizar estudios de más profundidad sobre el valor cultural que los utensilios tradicionales tienen en el mantenimiento de la identidad gastronómica local.

La cuestión que produce este escenario es la necesidad de encontrar un equilibrio entre la incorporación de tecnologías de cocina modernas y la conservación de técnicas tradicionales. La tecnología ha hecho que la manera de preparar alimentos sea más rápida y accesible, pero la reflexión de cómo mantener el carácter de los platos autóctonos y enseñar a las nuevas generaciones a valorar y continuar con métodos tradicionales para su preparación, se convierte en un escenario de carácter cultural y educativo, ya que la gastronomía es mucho más que la manera de preparar los alimentos: es una forma de identidad, una manera de vida, propia de cada comunidad que va dejando de serlo si no se preserva.

La transformación tecnológica en el ámbito gastronómico según Molano (2019) ha traído mejoras, tanto en eficiencia como en comodidad, pero también ha significado el abandono de utensilios y de procesos tradicionales que han sido claves para la conservación de la autenticidad de la cocina tradicional y del valor cultural que representa para los platos tradicionales, en muchos lugares los fogones de leña, las ollas de barro y los metates han sido sustituidos por estufas a gas, sartenes de antiadherente y artefactos.

La solución que la presente investigación pretende dar es la de incorporar las tecnologías actuales garantizando al mismo tiempo la autenticidad de los platos de la tradición. Para ello tendría que promoverse la educación gastronómica entendida como la que pone en valor a la vez la tradición y la innovación, facilitando la revalorización de utensilios y técnicas tradicionales mediante talleres, investigaciones propias o bien, creando lugares que sean marco del intercambio cultural. Asimismo, se puede explorar la posibilidad

de adaptar ciertas tecnologías para que respeten las características organolépticas de los platillos, como el uso de utensilios que imiten la cocción lenta de los fogones o la preservación de las ollas de barro.

En definitiva, el objetivo de este trabajo es aportar a la conservación del legado cultural gastronómico de las regiones que han visto cómo sus tradiciones culinarias se ven amenazadas por la modernización, al mismo tiempo que se busca que las nuevas generaciones reconozcan y aprecien la importancia de mantener viva esa herencia culinaria.

Formulación del problema

¿Cómo influye el uso de utensilios en la preparación de platos tradicionales en aspectos como los sentidos sensoriales?

Este problema se agrava según Hernández (2024) por la escasez de estudios sistemáticos que comparan los resultados entre utensilios tradicionales y modernos en términos de calidad final del platillo, conservación de su autenticidad y la viabilidad de integrar ambas prácticas en un entorno gastronómico actual, además, se presenta la dificultad de acceso a utensilios tradicionales y su implementación en cocinas comerciales por razones prácticas y normativas, lo que genera un desinterés progresivo en su uso.

A en la elaboración de recetas típicas partir de esta situación, se genera la urgencia de analizar en qué medida los utensilios empleados en la preparación de platos tradicionales afectan las características organolépticas y el valor cultural de la gastronomía, es por ello que este análisis busca ofrecer herramientas para preservar las tradiciones culinarias sin desatender los beneficios que los métodos contemporáneos pueden aportar.

Justificación

Este estudio aporta al conocimiento gastronómico al analizar comparativamente los efectos del uso de los utensilios tradicionales y modernos en la preparación de platos tradicionales. Ofrecerá un marco conceptual para entender cómo las herramientas influyen en los atributos sensoriales y en la autenticidad cultural de los alimentos, además, enriquecerá los estudios existentes sobre la preservación del culinario al conectar tecnología tradición y patrimonio de manera integral.

La investigación propone un enfoque experimental que puede ser replicado en futuras investigaciones gastronómicas ya que, el diseño metodológico incluye la evaluación de platos mediante la medición de tiempos y eficiencia en la cocción, lo que facilita la comparación rigurosa entre métodos. Esta metodología también puede ser aplicada en otros contextos para investigar la influencia de variables culturales y tecnológicas en la gastronomía de diferentes regiones.

Los resultados consentirán a chefs, restaurantes y académicos a tomar decisiones informadas sobre el uso de utensilios en la preparación de platillos tradicionales, orientando prácticas que equilibran tradición y modernidad, esto inspirará una propuesta culinaria que conserva los atributos organolépticos originales sin comprometer la eficiencia operativa, además, podría influir en la creación de menús que resalten lo tradicional en contextos comerciales y turísticos.

De modo que el proyecto se torna relevante en un contexto global donde las prácticas tradicionales corren el riesgo de desaparecer por la adopción de tecnologías modernas por lo que la revalorización de los utensilios ancestrales y su integración en la cocina

contemporánea podría fortalecer la identidad cultural y promover la transmisión intergeneracional de saberes involucrados en la cocina.

la conservación de las tradiciones gastronómicas cumple un rol esencial en la construcción de la identidad cultural y en el fortalecimiento del tejido social. Por ello, este estudio busca sensibilizar a las comunidades sobre la importancia de conservar sus tradiciones gastronómicas, promoviendo el orgullo local y fortaleciendo el sentido de pertenencia. Además, tiene el potencial de influir en el diseño de políticas gastronómicas y culturales enfocadas en proteger las tradiciones culinarias como parte del patrimonio inmaterial de una región.

Objetivos de investigación

Objetivo general

Determinar la diferencia de los sentidos sensoriales (olor, sabor y textura) de los platos tradicionales en utensilios de cocción.

Objetivos específicos:

- Analizar las diferencias sensoriales que se presentan en las preparaciones tradicionales elaboradas en olla de barro y olla de acero inoxidable.
- Comparar los tiempos de cocción de cada preparación que se realizará en los utensilios de acción.

Hipótesis o preguntas de investigación

- Las comidas preparadas en recipientes de barro son mejores en sabor que las preparadas en olla de acero inoxidable.

Capítulo I Marco teórico

1.1 La gastronomía tradicional

Se centra en el estudio y análisis de la comida típica de cada región o cultura en particular.

Abarca aspectos históricos, culturales y sociales de los alimentos tradicionales, considerando su importancia en la identidad de un grupo de personas, así como en la transferencia de saberes y principios hacia lo largo de generaciones. (Monge, 2015)

La gastronomía tradicional no solo se enfoca en los ingredientes y técnicas culinarias utilizadas, sino también en el contexto cultural y simbólico que rodea a los platos tradicionales, además se considera que cada plato tradicional refleja las costumbres de una comunidad, y su preservación de identidad.

Además, destaca la importancia de reconocer, preservar y promover las practicas culinarias arraigadas a el pasado y las tradiciones de un colectivo social contribuyendo a la diversidad gastronómica, al refuerzo de la identidad cultural y al aporte al desarrollo de la experiencia culinarias.

1.2 Análisis sensorial

Se basa en la percepción de los alimentos a través de los sentidos humanos, que cumplen una función clave en el análisis de la calidad organoléptica.

Es una disciplina que se centra en analizar las características percibidas por los sentidos en los alimentos, como el sabor, el aroma, la textura, el color y la apariencia de los alimentos, como sabor, olor y textura, con el fin de comprender como estas características afectan la percepción y la aceptabilidad de los alimentos por parte de los consumidores.

Desde la teoría del autor *Yi-Chuan chen et al.* (2018) La evaluación sensorial es una técnica de medición y análisis fundamental en la industria alimentaria, ya que permite determinar la calidad de los alimentos, también identificar diferencias sensoriales entre productos y evaluar la aceptabilidad de los consumidores. A través de pruebas se compara diferentes muestras para detectar posibles variaciones en atributos como el sabor, olor y textura, lo que resulta crucial para la elección de estrategias en la creación de productos innovadores y la mejora de los ya existentes.

1.3 Autenticidad cultural en la gastronomía

La autenticidad en la gastronomía se refiere a la preservación de las tradiciones culinarias, incluyendo ingredientes, técnicas y utensilios, según Núñez (2024) el uso de utensilios tradicionales está profundamente vinculado a la representación genuina de los platos tradicionales, de modo que este enfoque sugiere que los cambios en las herramientas utilizadas para la preparación pueden influir en la percepción de autenticidad de los alimentos, ya que cuando se usan utensilios modernos, existe el riesgo de descontextualización de la cultura, lo que puede afectar tanto el sabor como el significado cultural del plato.

Por otro lado, Bujanda (2024) sostiene que la gastronomía se centra en la búsqueda de una identidad genuina en las prácticas culinarias de diversas comunidades, de modo que esta teoría sostiene que la comida no solo es un medio para satisfacer necesidades nutricionales, sino también un vehículo para expresar tradiciones, historia y valores culturales tal que así, la autenticidad se convierte en un factor esencial para comprender cómo las culturas se representan a través de sus alimentos y cómo estas representaciones pueden ser percibidas y valoradas tanto por los locales como por los visitantes.

Para Abarca (2024) la autenticidad puede manifestarse en múltiples formas como en ingredientes locales, métodos de preparación tradicionales, y la difusión de recetas de generación en generación y estos elementos se consideran esenciales para preservar la esencia de una cocina, sin embargo, la autenticidad evoluciona con el tiempo debido a factores como la migración, la globalización y la innovación culinaria lo que plantea el dilema de si una cocina puede seguir siendo auténtica si se adapta o incorpora influencias externas.

Por su parte, Morelo (2024) la globalización ha creado un entorno en el que muchas cocinas tradicionales se ven amenazadas por la homogeneización cultural. La disponibilidad de ingredientes de todo el mundo y la popularidad de ciertos platos pueden llevar a una simplificación o distorsión de las tradiciones culinarias, lo que ha generado debates sobre qué significa realmente ser auténtico en la gastronomía.

1.4 Los atributos organolépticos en la ciencia de los alimentos

Manfugas (2020) establece que el gusto, la fragancia y la consistencia de los productos alimenticios son el resultado de una interacción compleja entre los ingredientes y los métodos de cocción, mencionando que los utensilios utilizados para cocinar influyen directamente en la transmisión del calor y en los procesos químicos de los alimentos.

Por otro lado, Morejon (2023) afirma que el gusto representa una de las características más relevantes, ya que se refiere a la combinación de sensaciones gustativas que se perciben en la lengua, por lo que este atributo no solo depende de los compuestos químicos presentes en los alimentos, sino también de la interacción con otros sentidos, como el olfato y la textura.

El aroma también juega un rol importante en la experiencia gustativa, para Godínez (2020) la mayoría de lo que se percibe como sabor proviene del sentido del olfato, donde los compuestos volátiles liberados durante la cocción o el consumo de alimentos afectan significativamente la percepción del sabor.

Para Bolaños (2022) la textura también es un atributo clave que afecta la percepción del alimento, se refiere a la sensación que produce un alimento en la boca, incluyendo aspectos como la crujiente, la suavidad o la cremosidad, de manera que la textura puede influir en la aceptación del producto, ya que una textura inadecuada puede derivar en una vivencia desfavorable para el consumidor.

Así mismo, Huayta (2019) el color y la apariencia son cruciales en la primera impresión que un consumidor tiene sobre un alimento, estos atributos son indicadores de calidad y también pueden afectar la apreciación del gusto y el deseo de consumo.

1.5 La eficiencia operativa en la cocina

Delgado (2023) propone que el uso de herramientas modernas en la cocina tiene como principal objetivo optimizar los tiempos de preparación y minimizar el esfuerzo, desde esta perspectiva, los utensilios modernos como el acero inoxidable o los antiadherentes ofrecen ventajas claras en términos de ahorro de tiempo, facilidad de limpieza y versatilidad en comparación con los tradicionales.

Para Villegas (2024) un aspecto clave de esta teoría es la organización del espacio de trabajo, la disposición de los equipos y utensilios debe facilitar un flujo de trabajo lógico, permitiendo que los chefs y cocineros se muevan con facilidad, de modo que implementar estaciones de trabajo especializadas, como áreas de preparación, cocción y emplatado,

contribuye a reducir el tiempo de desplazamiento y aumenta la productividad, además, una buena distribución ayuda a evitar accidentes y mejora la seguridad en la cocina.

Otro componente crucial es la estandarización de recetas y procesos. Tener procedimientos claros y recetas bien definidas permite a los cocineros reproducir platos de manera consistente, lo que no solo incrementa la excelencia, sino que además optimiza el tiempo en la preparación. La estandarización también facilita la formación de nuevos empleados, quienes pueden seguir guías específicas para aprender rápidamente los procesos de la cocina.

Para Parra (2024) la gestión adecuada del inventario es otro pilar de la eficiencia operativa, por lo que el mantener un control riguroso sobre los ingredientes y suministros ayuda a reducir el desperdicio y también asegura que siempre haya lo requerido para la elaboración de los platillos.

1.6 El patrimonio gastronómico

Bestard (2021) sostiene que los platos tradicionales son una forma de patrimonio inmaterial, y el uso de técnicas y utensilios ancestrales es fundamental para la preservación de este patrimonio, por lo que el uso de utensilios modernos, aunque práctico, podría diluir los aspectos culturales y simbólicos de la cocina tradicional.

Por otro lado, Vega (2019) menciona la gastronomía, al ser un fenómeno cultural, se incluye en esta categoría, que abarca prácticas, expresiones y conocimientos que no son tangibles, pero que tienen un valor significativo, lo que implica que las recetas, los rituales relacionados con la comida y los métodos de producción son parte de un legado colectivo que debe ser preservado y promovido.

Así mismo, Cujiguallpa (2022) afirma que la preservación del patrimonio gastronómico también está vinculada a la sostenibilidad y a la defensa de la biodiversidad, donde muchas tradiciones culinarias se basan en ingredientes locales y en prácticas agrícolas que respetan el medio ambiente, de este modo al valorar y proteger estas tradiciones, se fomenta un modelo de producción más sostenible y se promueve la diversidad biológica, lo que a su vez fortalece la inocuidad alimentaria y la capacidad de recuperación de las comunidades.

1.7 Contextualización

Según Herrera et al. (2022) Se realizó un estudio sobre la potencialización de la cocina tradicional a partir de empleo de recipientes de cerámica en la preparación de sopas típicas en el Austro. Este estudio se enfocó en revalorizar la cocina tradicional mediante pruebas de análisis sensorial que emplearon las cualidades de las ollas de barro para la elaboración de caldos tradicionales en la región del Austro. (pág. 64) El estudio se centró en la cocina del Austro, reconociendo a las ollas de barro como un utensilio ancestral importante en la elaboración de caldos tradicionales, como el caldo de gallina criolla y el caldo de patas, destacando los ingredientes y recetas propias del lugar.

Desde la teoría de la autora *Karaosmanoğlu* (2020) Se centra en la importancia de los sentidos, especialmente en el gusto y el olfato, en la experiencia de la comida étnica y su papel en la construcción de fronteras culturales. Se exploran las formas en que la comida étnica puede convertirse en un agente de cambio social en encuentros interculturales, destacando la importancia de integrar los estudios sensoriales en el análisis de la comida étnica y las relaciones interculturales. por otro lado, se realizó un estudio que se enfocó en investigar la transmisión de percepciones sensoriales desde la vajilla a la comida,

específicamente en relación con los sabores de los platos. En este estudio se utilizó una escala de la calificación para examinar las opiniones de los participantes en relación con diferentes atributos de sabor, como dulce, agrio, amargo y su nivel de agrado. (Chen, 2018, pág. 57)

1.8 Definición y características de la gastronomía tradicional

Según Bermeo & Elizalde (2020) la gastronomía tradicional se refiere a las prácticas culinarias que han sido transmitidas de una generación a otra dentro de una sociedad o grupo cultural determinado, donde esta forma de cocina se caracteriza por su conexión profunda con la el pasado, el entorno territorial y las tradiciones de un lugar y los ingredientes que se utilizan suelen ser locales y de temporada, lo que refleja la biodiversidad de la región y fomenta la sostenibilidad, tal que así, la gastronomía tradicional se convierte en un símbolo de identidad cultural, donde cada plato cuenta una historia y representa el patrimonio de una comunidad.

Por otro lado, Caicedo (2022) menciona que entre las características más destacadas de la gastronomía tradicional se encuentran las técnicas de preparación y cocción, que a menudo son artesanales y pueden incluir métodos ancestrales, por ejemplo, el uso de fogones de leña, la fermentación o la conservación en sal son prácticas comunes que aportan un sabor distintivo a los alimentos, además, las recetas suelen ser familiares y se transmiten oralmente, lo que añade un componente personal y emocional a la experiencia gastronómica.

Del mismo modo, Villava (2021) afirma que la gastronomía tradicional también se distingue por su diversidad donde cada región del mundo posee su propia oferta culinaria, influenciada por factores como el clima, la disponibilidad de ingredientes y las interacciones históricas con otras culturas lo que puede generar una rica variedad de sabores, técnicas y presentaciones sin embargo, a pesar de esta diversidad, muchas tradiciones culinarias

enfrentan el riesgo de desaparecer debido a la globalización y la homogenización de la dieta, por lo tanto, es pertinente reconocer y preservar la gastronomía tradicional como un patrimonio cultural invaluable que enriquece la identidad de las comunidades.

1.9 Definición y evolución de la gastronomía moderna

Para Álvarez (2019) la gastronomía moderna se refiere a la práctica culinaria contemporánea que incorpora técnicas, ingredientes y enfoques innovadores en la preparación y presentación de alimentos, abarca la cocina en sí, la cultura y la experiencia que la rodea, incluyendo aspectos como la sostenibilidad, la salud y la estética, de modo que esta corriente se caracteriza por una mayor atención a la calidad de los ingredientes, la utilización de técnicas científicas y la influencia de diversas tradiciones culinarias del mundo.

Por otro lado, Romero (2023) sostiene que la evolución de la gastronomía moderna ha estado marcada por varios hitos significativos ya que, desde finales del siglo XX, se han generado transformaciones profundas en la manera de concebir la cocina como la aparición de la cocina molecular, por ejemplo, introdujo la ciencia en la cocina, permitiendo a los chefs experimentar con texturas y sabores de maneras nunca antes vistas, además, el auge de la cocina de autor ha fomentado una mayor creatividad y personalización en los platos, impulsando a los chefs a crear vivencias singulares que trascienden el mero hecho de alimentarse.

Por su parte, Mejía & Guiomar (2020) añaden otro aspecto importante en la evolución de la gastronomía moderna es el creciente enfoque en la sostenibilidad y la ética en la producción de alimentos donde los chefs y los consumidores están cada vez más conscientes del impacto ambiental de la producción alimentaria, lo que ha llevado a una preferencia por ingredientes locales, orgánicos y de temporada.

1.10 Impacto del uso de los utensilios de barro, leña o carbón para la preparación de los alimentos en la cocina tradicional

El uso de cerámica de barro, leña y carbón en la cocina tradicional ha sido parte esencial de las costumbres alimentarias en muchas culturas. También estos materiales tienen efectos específicos que impactan el sabor, textura y nutrición aprovechados en los alimentos. Aún más, el uso de barro como material de utensilios para cocinar, no solo aumenta la textura, sino también mejora notablemente la suavidad de los platos, mientras que el uso de leña o carbón agrega un sabor a los platillos que es realmente inconfundible alrededor del mundo. Adicionalmente, el uso de fuego en la cocina tiene un impacto importante en la cultura de los pueblos, ya que este fuego se transmite de generación a generación.

Según Calvo (2022) los utensilios de barro son ideales para la cocción lenta, permitiendo que los sabores se intensifiquen y que los nutrientes de los alimentos se conserven mejor. Estos utensilios, además de ser funcionales, tienen un valor cultural inmenso, ya que en muchas comunidades rurales su uso se asocia con tradiciones ancestrales que datan de siglos atrás, es por ello que la cocción en barro es común en muchos países de América Latina, donde se utiliza para preparar platos como el mole o guisos complejos que requieren una cocción larga a fuego lento. La investigación también destaca que la cocción en barro reduce la pérdida de líquidos en los alimentos, lo que contribuye a una textura más jugosa y tierna en los guisos y sopas.

Por otro lado, el uso de leña y carbón en la cocina también está profundamente ligado a la cultura tradicional. Mantilla (2020) explica que cocinar con leña no solo da como resultado un sabor ahumado característico, sino que también permite un control preciso de la temperatura, lo que favorece la cocción de carnes, panes y otros platillos que requieren calor

directo. Sin embargo, la quema de leña y carbón presenta ciertos riesgos para la salud, especialmente en espacios cerrados, debido a la liberación de partículas contaminantes. No obstante, en muchas comunidades rurales y en ciertas cocinas tradicionales, el manejo de estos utensilios sigue siendo parte integral de la identidad gastronómica local.

A modo de conclusión, la utilización de utensilios de barro, leña y carbón en la cocina tradicional influye en los atributos sensoriales del alimento preparado a la par que promueve la conservación de la herencia cultural. Es cierto que hay problemas en cuanto a la salud y el medioambiente, sin embargo, su beneficio en el aprovechamiento de nutrientes, sabor y la textura de los alimentos es evidente. La cocina tradicional refleja la trayectoria y esencia cultural de una comunidad a través de prácticas transmitidas de generación en generación. Esto pone de relieve la necesidad de cuidar estas costumbres, especialmente en un mundo en el que hay una industrialización continua.

1.11 Impacto de los utensilios modernos en la eficiencia y comodidad en la preparación de alimentos.

Caicedo (2023) menciona que los utensilios modernos han transformado significativamente la forma en que preparamos los alimentos, mejorando tanto la eficiencia como la comodidad en la cocina, por un lado, la introducción de herramientas eléctricas como licuadoras, procesadores de alimentos y ollas de presión eléctricas permite realizar tareas que antes tomaban mucho tiempo y esfuerzo, como picar, mezclar o cocinar lo que acelera el proceso de cocción y facilita la creación de recetas más complejas y variadas, permitiendo a los cocineros experimentar sin el miedo a invertir demasiado tiempo en la preparación.

Además, Camacho & Cervantes (2019) indican que muchos utensilios modernos están diseñados pensando en la ergonomía y la facilidad de uso, por ejemplo, cuchillos con

mangos antideslizantes, tablas de cortar con medidas marcadas y utensilios que se adaptan a la mano hacen que la experiencia culinaria sea más cómoda y segura, lo que resulta especialmente beneficioso para personas con limitaciones físicas, ya que pueden disfrutar de la cocina sin sentirse abrumados por el esfuerzo físico que antes requería.

Por otro lado, Vera (2022) afirma que la conectividad y la tecnología inteligente han dado lugar a utensilios que se pueden controlar mediante aplicaciones móviles permitiendo a los cocineros monitorear la cocción y ajustar temperaturas de manera remota, lo que reduce la posibilidad de errores y permite una mayor flexibilidad en la preparación de alimentos, de este modo la integración de la tecnología optimiza el tiempo y eleva la calidad de los platos, ya que se puede tener un control más preciso sobre cada etapa del proceso de cocción.

1.12 Riesgos de pérdida cultural con la adopción de tecnologías modernas en la cocina.

Ekmeiro & Matos (2023) indican que la incorporación de herramientas contemporáneas en la gastronomía, aunque trae beneficios significativos, también presenta riesgos relacionados con la pérdida de tradiciones culturales y prácticas culinarias ancestrales donde uno de los principales riesgos es la disminución de la transmisión de conocimientos y técnicas tradicionales, es por ello que muchas recetas y métodos de cocción se han transmitido de generación en generación, y el uso excesivo de herramientas automatizadas puede llevar a que estas tradiciones se olviden.

Además, Di Virgilio (2024) menciona que la homogeneización de la comida es otro fenómeno preocupante ya que, con la globalización y el acceso a recetas y utensilios de todo el mundo, existe el riesgo de que las cocinas locales pierdan su identidad única y las preparaciones tradicionales pueden ser reemplazadas por versiones simplificadas o adaptadas

a la tecnología, lo que diluye el carácter distintivo de las comidas regionales, es por ello que este fenómeno impacta en las costumbres y rituales asociados a la comida, que son esenciales para la cohesión social y la identidad cultural.

Otro aspecto a considerar es el impacto en la producción local de alimentos según Paniagua (2024) la dependencia de productos procesados y tecnología avanzada puede llevar a una menor valoración de los ingredientes frescos y locales, que son fundamentales en muchas tradiciones culinarias y la desarticulación de esta conexión con la tierra y los productores locales puede resultar en la erosión de prácticas sostenibles y de la agricultura tradicional, que son pilares de muchas culturas culinarias.

1.13 Eficiencia operativa y ahorro energético en utensilios tradicionales vs. modernos.

Para Guapisaca & Herrera (2022) la comparación entre utensilios tradicionales y modernos en términos de eficiencia operativa y ahorro energético revela diferencias significativas que impactan tanto la preparación de alimentos como el consumo de recursos, por un lado, los utensilios tradicionales, como ollas de barro, morteros y sartenes de hierro, son valorados por su durabilidad y aptitud para esparcir el calor de forma homogénea, sin embargo, su eficiencia puede depender del tipo de cocina utilizada y de las habilidades del cocinero, por ejemplo, cocinar a fuego lento en una olla de barro puede ser menos energético que hervir agua en una olla eléctrica que consume energía rápidamente, pero puede requerir más tiempo.

Por otro lado, Muñoz (2023) menciona que los utensilios modernos, como las ollas de presión eléctricas o las cocinas de inducción, están diseñados específicamente para maximizar la eficiencia energética, las cocinas de inducción, por ejemplo, calientan

directamente las ollas y sartenes, reduciendo significativamente el tiempo de cocción y el desperdicio de energía. Lo que puede traducirse en ahorros económicos en las facturas de energía a largo plazo. Sin embargo, la eficiencia operativa de los utensilios modernos puede verse comprometida por su dependencia de la electricidad y la tecnología. En situaciones de corte de energía, por ejemplo, los cocineros pueden verse limitados en su capacidad para utilizar estos utensilios, mientras que los métodos tradicionales siguen siendo funcionales en cualquier circunstancia, siempre que haya acceso a una fuente de calor.

1.14 Conceptos desarrollados

1.14.1 Uso de recursos naturales

Utensilios como ollas de barro y hornos de leña se fabrican con materiales naturales y son biodegradables, lo que los convierte en opciones más ecológicas. Sin embargo, su uso continuo puede implicar la explotación de recursos locales, como árboles para la leña, lo que también tiene un impacto ambiental.

1.14.2 Utensilios modernos y eficiencia energética

Los utensilios modernos, especialmente los electrodomésticos de alta eficiencia energética pueden reducir el consumo de recursos a largo plazo. La eficiencia en la cocción puede disminuir la liberación de carbono y el impacto ambiental, lo que plantea un balance entre sostenibilidad y tradición.

1.14.3 Cocción lenta

Una de las características de muchas técnicas ancestrales es la cocción lenta, que permite una mejor integración de los sabores y una mayor conservación de los nutrientes. La cocción rápida, facilitada por utensilios modernos, puede comprometer estos resultados.

1.14.4 Adaptación moderna

Las técnicas de cocción ancestrales pueden ser adaptadas para funcionar con utensilios modernos, aunque se corre el riesgo de perder algunos de los elementos originales que definen la calidad del plato.

1.14.5 Conducción y distribución del calor

Los utensilios tradicionales a menudo retienen y distribuyen el calor de manera más uniforme, lo que afecta positivamente la cocción prolongada de alimentos. Los utensilios modernos pueden lograr una cocción más rápida, pero a veces resultan en una distribución menos uniforme del calor, lo que puede alterar la textura final del plato.

1.14.6 Reacciones químicas

Los materiales porosos como el barro permiten la interacción entre los ingredientes y el recipiente, lo que puede intensificar los sabores. Los utensilios modernos, al ser más neutros y no reactivos, pueden limitar esas interacciones, afectando el perfil final del plato.

1.14.7 Expectativas del consumidor

En el contexto de la cocina tradicional, los consumidores a menudo esperan una conexión emocional con el plato, lo que incluye la percepción de autenticidad en la forma en que fue preparado. El uso de utensilios modernos puede romper esta conexión si se percibe que el plato ha perdido sus raíces tradicionales.

1.14.8 Percepción de calidad:

Los estudios sobre la percepción sensorial de los consumidores sugieren que el uso de utensilios tradicionales está fuertemente asociado con la calidad percibida del plato,

debido a la idea de que los métodos tradicionales preservan mejor los sabores y texturas originales

Tabla 1

Cuadro comparativo de la semiótica de sabores.

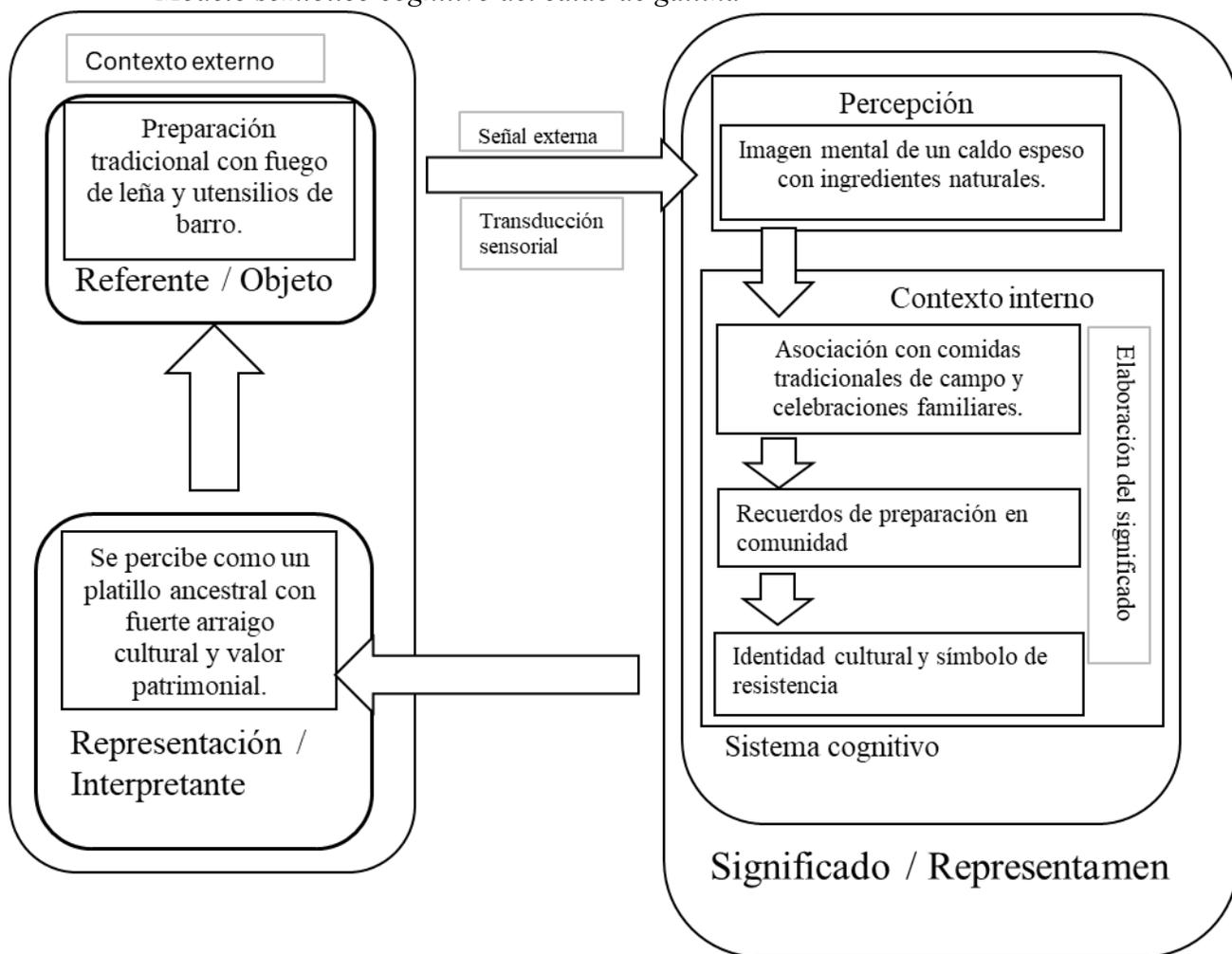
Utensilio	Conexión semiótica	Sabor aportado	Explicación
Cuchillo de acero	Agresividad / Precisión	Picante	El cuchillo, como herramienta de corte, transmite una idea de agresividad al cortar ingredientes como chiles o hierbas picantes. Su precisión corta las fibras, liberando aceites esenciales que potencian el sabor picante.
Mortero de piedra	Trituración / Transformación	Picante	El uso del mortero para machacar especias como el ajo o el chile genera una liberación intensiva de aceites esenciales que realzan el picante y transforman los ingredientes en una pasta más intensa.
Batidor de mano	Movimiento suave / Emulsificación	Dulce	Los batidores, utilizados para batir o mezclar suavemente, favorecen la incorporación de ingredientes dulces como la crema, el azúcar o la miel, logrando una mezcla homogénea que realza la suavidad del sabor dulce.
Cazo de cobre	Conductividad / Calor directo	Dulce	La conducción eficiente del calor en un cazo de cobre es ideal para la preparación de salsas o caramelos, lo que potencia el sabor dulce a través del control de la temperatura y la textura.

Colador de malla fina	Filtrado / Clarificación	Dulce	Un colador es útil para eliminar impurezas y dar claridad a líquidos como caldos o jugos dulces, aportando una sensación de pureza y suavidad al sabor dulce.
Plancha de hierro	Crocante / Intensificación	Picante	Cocinar ingredientes picantes en una plancha de hierro genera una reacción de caramelización en la superficie de los alimentos, intensificando el sabor picante. La alta temperatura aumenta la liberación de compuestos de especias.
Olla de barro	Cocción lenta / Maceración	Dulce	La olla de barro, que retiene calor de manera constante, es perfecta para la cocción lenta de alimentos dulces como guisos o postres, permitiendo que los sabores se mezclen y profundicen de manera suave.

La preservación de un producto, en términos de sabor y semiótica, está estrechamente relacionada con la manera en que se gestionan los atributos sensoriales de los alimentos a través de su conservación, es así que los utensilios y técnicas culinarias actúan como mediadores en este proceso, influenciando la percepción del sabor a través de la temperatura y la conservación, por ejemplo, un recipiente de vidrio o acero inoxidable puede simbolizar pureza y frescura, lo que refuerza la idea de un sabor limpio y fresco, mientras que la temperatura juega un papel necesario al ralentizar o acelerar las reacciones químicas en los alimentos, por su parte la semiótica de los métodos de conservación como congelar, envasar al vacío o curar transmite significados culturales y sensoriales; el frío puede asociarse con la preservación de la frescura (sabor más suave y fresco), mientras que el calor, utilizado en

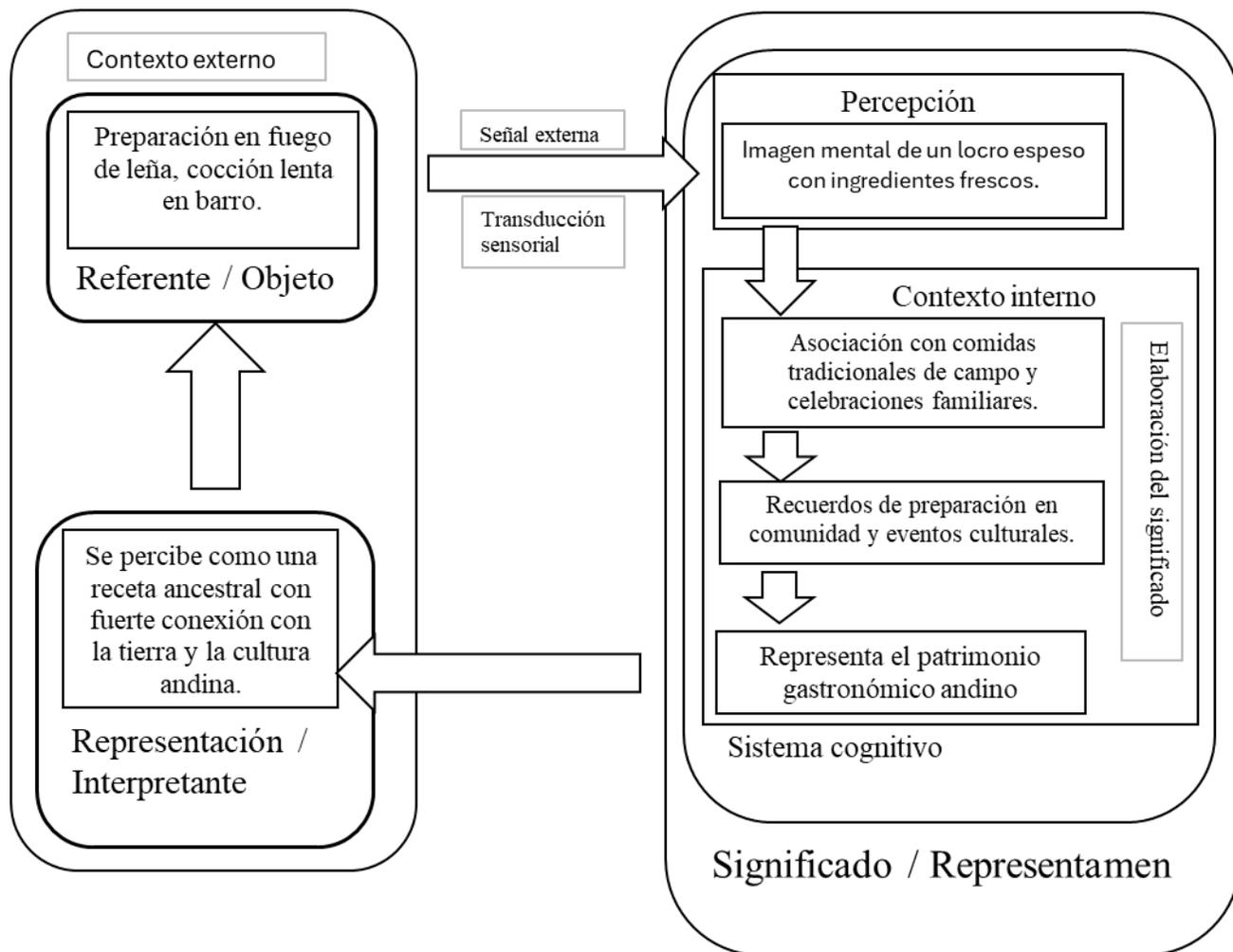
métodos como el ahumado o la fermentación, puede aportar sabores más profundos y complejos alterando sus características organolépticas, creando un puente entre la técnica culinaria y la percepción del sabor.

Figura 1
Modelo semiótico cognitivo del caldo de gallina



Nota. Tomado de Análisis semiótico del lexicón de la comida peruana amazónica por Loayza Maturrano, Edwar Faustino (2020)

Figura 2
Modelo semiótico cognitivo del loco de papas



Nota. Tomado de Análisis semiótico del lexicon de la comida peruana amazónica por Loayza Maturrano, Edwar Faustino (2020)

Los cuadros organizan la información en tres niveles de significación propuestas por Pierce: primeridad, segundidad y terceridad, aplicados a la forma, existencia y valor cultural de las preparaciones.

Figura 1

Caldo de gallina hecho en tupa y olla de barro

	Primeridad [REPRESENTAMEN] FORMA (F) Conocimientos	Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Prácticas	Terceridad {INTERPRETANTE} VALOR (V) Valores culturales (innovación/creatividad)
Primeridad [REPRESENTAMEN] FORMA (F) Posibilidad / aspecto formal	[CUALISIGNO] Sonido del caldo hirviendo, aroma a hierbas frescas y especies locales	[ÍCONO] Palabra “caldo de gallina” escrita o dicha en el idioma local	[RHEMA] Diferentes nombres o variaciones en la preparación según la región o tradición
Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Materialidad	[SINSIGNO] Técnica tradicional de cocción en tupa y olla de barro, uso de ingredientes locales	[ÍNDICE] El caldo servido humeante en una vasija de barro sobre la mesa	[DICISIGNO] Contexto social y cultural, tradición de compartirlo en reuniones familiares o comunitarias
Terceridad {INTERPRETANTE } VALOR (V) Funcionalidad social	[LEGISIGNO] Categoría de caldos típicos; colores, sabores y texturas distintivas del plato	[SÍMBOLO] Representación cultural del plato como símbolo de tradicción y hogar	[ARGUMENTO] Origen ancestral, vínculo con la cocina indígena y el uso de la tupa como método tradicional

Nota. Tomado de Análisis semiótico del lexicón de la comida peruana amazónica por Loayza Maturrano, Edwar Faustino (2020)

El caldo de gallina hecho en barro y tupa representa una expresión de identidad cultural y tradición, a través de su preparación, que emplea técnicas ancestrales y el uso de ingredientes autóctonos, esta preparación se convierte en un signo cultural cargado de significados, donde el sonido del caldo hirviendo, los aromas de las hierbas frescas y su denominación en el idioma local fortalecen su conexión con la gastronomía tradicional.

Su preparación en tupa y olla de barro no solo resalta la apariencia de la preparación, sino que también fortalece el sentido de pertenencia dentro de la comunidad. Al ser

consumido en reuniones familiares y comunitarias, el caldo de gallina actúa como un elemento de conexión social y transmisión de prácticas culinarias. Esta preparación simboliza el hogar, la tradición y la creatividad, siendo un legado gastronómico que persiste y refleja la historia y los valores compartidos de la comunidad.

Figura 2

Caldo de gallina hecho en cocina de gas y olla de acero inoxidable

	Primeridad [REPRESENTAMEN]] FORMA (F) Conocimientos	Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Prácticas	Terceridad {INTERPRETANTE} VALOR (V) Valores culturales (innovación/creatividad)
Primeridad [REPRESENTAMEN]] FORMA (F) Posibilidad / aspecto formal	[CUALISIGNO] Sonido del hervor en olla metálica, aroma menos ahumado, predominancia del olor de los ingredientes	[ÍCONO] Palabra “caldo de gallina” escrita o dicha en el idioma local	[RHEMA] Variaciones en la receta moderna, nombres comerciales o reinterpretaciones urbanas
Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Materialidad	[SINSIGNO] Técnica de cocción en olla de acero inoxidable, cocción rápida y uniforme con cocina de gas	[ÍNDICE] El caldo servido en un tazón de loza o plástico en un entorno más urbano o doméstico	[DICISIGNO] Contexto social y cultural, consumo en restaurantes o en el hogar sin necesidad de métodos tradicionales
Terceridad {INTERPRETANTE } VALOR (V) Funcionalidad social	[LEGISIGNO] Categoría de caldos contemporáneos, métodos de cocción modernos y variaciones en ingredientes	[SÍMBOLO] Representación del caldo como comida casera reconfortante, más accesible y cotidiana	[ARGUMENTO] Relación con la modernidad, la rapidez en la cocina y la evolución de la tradición culinaria

Nota. Tomado de Análisis semiótico del lexicón de la comida peruana amazónica por Loayza Maturrano, Edwar Faustino (2020)

El caldo de gallina hecho en acero inoxidable y cocina a gas desde sus métodos tradicionales hasta sus versiones modernas, se reflejan cambios en la percepción, la preparación y el valor cultural. En su forma más básica, el caldo se aprecia a través de sus aromas y sonidos, representados por su nombre en el idioma local. A lo largo de su existencia, observamos cómo han cambiado las prácticas culinarias, utilizando técnicas modernas como la olla de acero inoxidable y las cocinas de gas, también se consume en contextos urbanos, como en restaurantes o en el hogar. Finalmente, en términos de valor cultural, el caldo se ha convertido en un símbolo reconfortante, accesible y adaptado a la vida moderna, representando la evolución de la tradición culinaria en respuesta a la velocidad y las exigencias de la sociedad contemporánea.

Figura 3
Locro de papa hecho en tulpa y en olla de barro

	Primeridad [REPRESENTAMEN] FORMA (F) Conocimientos	Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Prácticas	Terceridad {INTERPRETANTE} VALOR (V) Valores culturales (innovación/creatividad)
Primeridad [REPRESENTAMEN] FORMA (F) Posibilidad / aspecto formal	[CUALISIGNO] Aroma ahumado, textura espesa, color amarillo intenso por la papa y el achiote	[ÍCONO] Palabra “locro de papa” escrita o dicha en el idioma local	[RHEMA] Diferentes nombres o variaciones según la región, como el uso de ingredientes locales
Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Materialidad	[SINSIGNO] Preparación lenta en olla de barro sobre tulpa, uso de ingredientes andinos como papa chola y queso artesanal	[ÍNDICE] El locro servido en un plato de barro acompañado de aguacate y ají	[DICISIGNO] Contexto social y cultural, plato tradicional en festividades o reuniones familiares
Terceridad {INTERPRETANTE } VALOR (V) Funcionalidad social	[LEGISIGNO] Categoría de sopas ancestrales, valor nutritivo y simbólico en la cocina andina	[SÍMBOLO] Representación de identidad cultural, conexión con	[ARGUMENTO] Origen prehispánico, vínculo con la historia de los pueblos andinos y la resistencia cultural

		la tierra y las raíces indígenas	
--	--	----------------------------------	--

Nota. Tomado de Análisis semiótico del lexicon de la comida peruana amazónica por Loayza Maturrano, Edwar Faustino (2020)

Este cuadro muestra que esta preparación expresa su valor cultural. En su preparación tradicional, el locro tiene un aroma fragante, una textura espesa y un color amarillo intenso, siendo su nombre diferente en la región. Elaborado con ingredientes naturales como papa chola y queso artesanal, se cocina lentamente en olla de barro y se sirve en platos de barro con aguacate y ají, especialmente en festivales y reuniones familiares. Esta preparación representa la identidad cultural andina, asociada a la historia prehispánica y la integridad cultural de los pueblos indígenas, convirtiéndose en un símbolo de cultura y estilo.

Figura 4

Locro de papa hecho en cocina de gas y olla de acero inoxidable

	Primeridad [REPRESENTAMEN]] FORMA (F) Conocimientos	Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Prácticas	Terceridad {INTERPRETANTE} VALOR (V) Valores culturales (innovación/creatividad)
Primeridad [REPRESENTAMEN]] FORMA (F) Posibilidad / aspecto formal	[CUALISIGNO] Aroma predominante de los ingredientes, textura más uniforme y sin sabor ahumado	[ÍCONO] Palabra “locro de papa” escrita o dicha en el idioma local	[RHEMA] Variaciones urbanas de la receta, incorporación de ingredientes modernos
Segundidad [OBJETO] EXISTENCIA (E) Materialidad	[SINSIGNO] Preparación rápida en olla de acero inoxidable, ingredientes comerciales y queso procesado	[ÍNDICE] Locro servido en platos de loza o plástico, acompañado de aguacate y ají en entornos más urbanos	[DICISIGNO] Contexto social y cultural, consumo cotidiano en hogares y restaurantes modernos

Terceridad {INTERPRETANTE } VALOR (V) Funcionalidad social	[LEGISIGNO] Adaptación del locro a la vida moderna, categorización como comida típica, pero de fácil acceso	[SÍMBOLO] Representación de confort y tradición dentro de un estilo de vida más acelerado	[ARGUMENTO] Evolución de la tradición culinaria andina en la vida contemporánea, accesibilidad y facilidad de preparación
--	---	---	---

Nota. Tomado de Análisis semiótico del lexicon de la comida peruana amazónica por Loayza Maturrano, Edwar Faustino (2020)

Muestra cómo esta preparación ha evolucionado, adaptándose a los cambios contemporáneos manteniendo su esencia cultural. En su forma, el locro tiene un aroma más ligero y una textura más uniforme, las variaciones urbanas incorporan materiales modernos. Para prepararlo se utiliza una tapa de acero inoxidable y queso fundido, y suele comerse en platos de cerámica en las zonas urbanas, alejándose de ingredientes tradicionales. Aunque se ha adaptado a un ritmo de vida más rápido, el locro sigue siendo un símbolo de tradición y comodidad, representando la evolución de la cocina andina en términos de accesibilidad y facilidad de preparación.

Capítulo II materiales y métodos

2.1 Tipo de investigación

La presente investigación adoptará un enfoque cuantitativo para analizar de manera objetiva el impacto del uso de utensilios de barro, leña y carbón en la preparación de platos tradicionales. A través de la recolección y análisis de datos numéricos, se evaluarán variables clave como el tiempo de cocción, la temperatura interna de los alimentos, la conservación de nutrientes y las características sensoriales de los platos.

El enfoque permite detallar las características y diferencias de los utensilios utilizados en la preparación de los platos, describiendo las percepciones, opiniones de los consumidores (participantes) sobre la influencia de estos utensilios en la experiencia culinaria y se analizarán, por ejemplo, las estrategias de cocción, tiempos de preparación y resultados organolépticos que derivan del uso de utensilios tradicionales (como ollas de barro, fogones de leña,) frente a los modernos (ollas de acero inoxidable, cocina de gas).

Con el enfoque cualitativo, la presente investigación complementará los datos cuantitativos a través de un análisis más profundo de las percepciones, experiencias y tradiciones culinarias asociadas al uso de utensilios de barro, leña y carbón. Se realizó encuestas con escala de Likert, para explorar el conocimiento sobre las técnicas de cocción, así como las razones culturales y personales detrás de la elección de estos métodos, además, se llevó a cabo una observación exhaustiva en contextos

locales, donde se pudo captar la interacción social y cultural que envuelve el proceso culinario.

2.2 Técnicas e instrumentos de investigación

En esta investigación, se llevó a cabo una revisión bibliográfica del estado de la cuestión con relación a trabajos previos acerca del impacto de los utensilios de cocción en la elaboración de los platos tradicionales. Se realizó una evaluación crítica de la bibliografía encontrada, con un enfoque estructural y sistemático, que prestó atención a las diferencias existentes entre los métodos de cocción tradicionales y modernos y a su influencia diferenciada sobre las características organolépticas (aroma, sabor y textura) y la autenticidad cultural de los platos. Para ello, se realizó una encuesta a 30 informantes, que se distribuyen en 2 grupos y enriquecen la lectura que permite realizar el estudio. La selección de los participantes se realizó mediante un muestreo intencional, se realizó con criterios que permiten el conocimiento y el acceso a la información que se considera válida y adecuada, y aporta perspectivas distintas. El primer grupo está formado por 15 estudiantes de octavo nivel de la carrera de gastronomía (con una edad que oscila entre 20 y 25 años), que fueron considerados en vista de su formación académica y de los criterios técnicos que permiten la evaluación técnica de aspectos como el sabor, el olor y la textura, su participación permite ofrecer un punto de vista profesional y al día de la cuestión investigada.

El segundo grupo conformado por habitantes de la ciudad de Otavalo, hombres y mujeres con edades entre 35 y 65 años, reconocidos por su amplia experiencia empírica y conocimiento tradicional en la preparación de platos tradicionales. Estas personas fueron elegidas debido a su práctica constante y el dominio de técnicas de cocción heredadas a través de generaciones, conservando técnicas, sabores y costumbres propias de la cocina tradicional.

En este estudio se realizó una encuesta, a partir de preguntas en escala de likert, para recoger información específica sobre el impacto que suponían tanto los utensilios de cocción modernos como tradicionales en la elaboración de platos tradicionales y clásicos haciendo uso de la plataforma Google Forms, la cual permite estructurar la recolección de datos de tal forma que facilita mucho la posterior recolección y análisis de la información, además de gestionar con eficiencia las respuestas que vayan llegando. También se realizó una encuesta mediante la plataforma Google Forms sobre preguntas en escala de Likert para averiguar la importancia que tenían los utensilios de cocción tanto modernos como tradicionales en relación con el sabor y el olor de los platos tradicionales. La encuesta fue estructurada en dos secciones: una sobre las percepciones gustativas y otra sobre las olfativas, con preguntas como "¿Cree que es notoria la diferencia en el sabor de un plato tradicional cocinado en un utensilio A y utensilio B?" y "¿El olor de los platos tradicionales cocinados con el utensilio A es más agradable que cuando se usan utensilios B?". La muestra se seleccionó de manera no probabilística, priorizando a individuos con trayectoria en la elaboración de platos tradicionales, garantizando diversidad en términos de género, edad y experiencia con ambos tipos de utensilios. Los datos recolectados serán analizados mediante herramientas estadísticas descriptivas y pruebas de comparación para determinar diferencias significativas en las percepciones de los participantes, lo que permitirá validar las hipótesis planteadas sobre el impacto de los utensilios en las características sensoriales de los alimentos.

a. Confiabilidad del Instrumento

La confiabilidad de un instrumento de medición hace referencia a su capacidad para proporcionar resultados consistentes y estables a lo largo del tiempo y bajo condiciones similares. Un instrumento confiable debe producir los mismos resultados cuando se aplica

varias veces a las mismas personas, con los mismos objetos de estudio y bajo condiciones controladas, en el caso del instrumento propuesto para analizar el impacto de los utensilios en la gastronomía, la confiabilidad dependerá de cuán consistente sea la evaluación sensorial de los platos tradicionales, independientemente del evaluador, por lo que es fundamental que los participantes respondan de manera similar a las preguntas de la encuesta cuando se les presenta el mismo estímulo, lo que permitirá obtener una medición precisa.

b. Validez del Instrumento

La validez, por otro lado, se refiere a la capacidad de un instrumento para medir lo que realmente se propone medir, es por ello que un instrumento válido garantiza que las preguntas y las escalas utilizadas estén alineadas con los objetivos de la investigación en este caso, la validez del instrumento radica en que las preguntas sobre sabor, textura, olor y autenticidad cultural realmente reflejan la influencia de los utensilios de cocción en las características organolépticas de los platos tradicionales, y no otros factores externos. Para asegurar que el instrumento mide correctamente estas dimensiones, se pueden realizar revisiones por expertos y pruebas piloto antes de su implementación final.

Preguntas de investigación y/o hipótesis

- ¿Cómo influye el uso de utensilios de cocción tradicionales (barro, leña) en el sabor de los platos tradicionales en comparación con utensilios modernos (sartenes antiadherentes, hornos eléctricos)?
- Las comidas preparadas en recipientes de barro son mejores en sabor que las preparadas en olla de acero inoxidable

En este caso, se considera que el instrumento de recolección de datos tiene una alta probabilidad de ser confiable y válido si se siguen los procedimientos adecuados para su construcción y aplicación, donde las preguntas fueron diseñadas para evaluar de manera precisa el impacto de los utensilios de cocción sobre las características organolépticas de los platos tradicionales, y la escala Likert facilita la medición consistente de las percepciones de los participantes, además, al realizar una prueba piloto y consultas con expertos en gastronomía y metodología de investigación, se asegura que el instrumento no solo mide lo que se desea medir, sino que también lo hace de manera consistente a lo largo del tiempo, por lo tanto, se puede afirmar que el instrumento posee los atributos necesarios de validez y confiabilidad para ser utilizado en este tipo de estudio, contribuyendo a la obtención de datos útiles y representativos para la investigación.

Materiales y procedimiento de las preparaciones: Caldo de gallina y locro de papas.

Maquinaria y Utensilios

- Cocina a gas
- Tulpa
- Ollas de acero inoxidable
- Ollas de barro

Proceso de preparación del caldo de gallina y locro de papa en dos tipos de utensilios.

Para las preparaciones y técnicas de cocción se utilizan los mismos ingredientes y proporciones, siguiendo recetas tradicionales locales.

- **Caldo de gallina:** Gallina criolla, papas, zanahoria, arrocillo, cebolla, cilantro, sal, especias, agua y leche.
- **Locro de papas:** papas, leche, queso, achiote, manteca, sal y agua.

Todos los ingredientes son frescos y previamente se realizo el misen place (pelar, picar, lavar) antes de iniciar las preparaciones.

Proceso de cocción en olla de barro y tulpa

Caldo de gallina

1. Se coloca una olla de barro sobre la tulpa, previamente encendida.
2. Se agrega la gallina previamente pelada, lavada y cortada con agua, sal y demás especias.
3. La cocción fue lenta, permitiendo que la gallina suelte sabor, retiramos la espuma cada vez que sea necesario.
4. Una vez que la gallina este suave, añadimos la zanahoria, papas, cebolla y el arrocillo, cuando ya todo este cocinado, se añade la leche una vez que rompa en hervor y rectificamos la sal.
5. Se sirve caliente, procurando que cada porción tenga carne, verduras y caldo.

Locro de papas

1. Se coloca la olla de barro sobre la tulpa para que se caliente, añadimos un poco de manteca y achiote para sofreír cebolla y ajo.
2. Se añade las papas previamente peladas, cortadas y lavadas al sofrito, luego se agrega agua y se deja cocinar a fuego lento, removiendo ocasionalmente para evitar que se pegue.

3. Cuando las papas estén cocinadas se procede a machacar una parte, para dar una textura cremosa, procedemos a añadir la leche, el queso y la sal al gusto, dejando hervir unos minutos más.
4. Finalmente se sirve caliente y con aguacate.

Proceso de cocción en olla de acero inoxidable y gas.

Caldo de gallina

1. Se coloca la olla con la gallina previamente pelada, lavada y cortada con agua, sal y especia.
2. La cocción fue más rápida, retiramos la espuma que genera en el transcurso de la cocción.
3. Luego añadimos las papas previamente peladas, cortadas y lavadas, zanahoria, cebolla y el arrocillo, una vez que todo este cocinado y el caldo este hirviendo se añade la leche.
4. Sirve caliente, procurando que cada porción tenga carne, verduras y caldo.

Locro de papas

1. Se coloca la olla sobre la hornilla, añadimos la manteca, el achote y dejamos calentar.
2. Luego añadimos la cebolla y el ajo para hacer el sofrito, después se añaden las papas, el agua, se permite que se cocine hasta que las papas estén suaves.

3. Aplastamos una parte de las papas para que espese y agregamos la leche, queso y sal, dejamos que hierva unos segundos.
4. Se sirve caliente y con aguacate.

Tabla 2

Resumen comparativo

Etapas	Olla de barro y tulpa	Olla de acero inoxidable y gas
Fuente de calor	Tulpa (leña), calor envolvente y lento	Gas, calor directo y rápido
Tiempo de cocción	Más prolongado, cocción pausada.	Más corto, cocción eficiente.
Integración de sabores	Mayor integración, aroma ahumado.	Menos integración, sin aroma ahumado
Textura final	Más cremoso (locro), caldo más consistente.	Menos cremoso, caldo ligero
Presentación	Olla de barro, tradicional	Olla de acero, moderna.

Nota. Elaboración propia

Si bien ambos métodos son prácticos para la elaboración de las dos preparaciones la cocción en la olla de acero inoxidable y la cocina a gas ofrecen ventajas en rapidez y facilidad, a costa de perder sabor y aroma. En contraste, la olla de barro aporta características sensoriales superiores con un valor cultural que enriquece la experiencia gastronómica.

2.4 Matriz de operación de variables

Objetivos específicos	Determinar la diferencia de sabor de los platos tradicionales elaborados con utensilios de cocción		
Variable/ definición teórica	Análisis sensorial		
Dimensiones	Sabor	Olor	Textura/apariencia
Indicadores	Intensidad, aceptabilidad		
Técnica	Encuesta		
Fuente	Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro (Calvo, 2022)		
Instrumento/Preguntas	<p>¿Cree usted que el uso de utensilios o técnicas de cocción modernas puede afectar el sabor, textura u otros aspectos de un plato tradicional?</p> <p>¿Percibió diferencias notables en el sabor del caldo de gallina preparado con una olla de barro y el preparado con una olla de acero?</p> <p>¿Cómo calificaría el sabor del caldo de gallina en relación con la técnica de cocción utilizada?</p>	<p>¿Cuál técnica o utensilio de cocción cree usted que aportó un mejor olor a la preparación?</p> <p>¿Qué tan agradable fue el olor del loco de papas preparado en tulpa y olla de barro en comparación con el preparado en gas y olla de acero?</p>	<p>En términos de apariencia ¿Cuál de las dos preparaciones presentó un color atractivo?</p> <p>¿Cuál de los caldos de gallina tuvo una mejor textura?</p> <p>¿Cuál de los locros tiene mejor apariencia?</p>
Escalas/Opciones	Likert	Likert	Likert

2.5 Participantes

Los participantes en este estudio fueron 15 estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte, específicamente de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas y 15 personas pertenecientes a la ciudad de Otavalo. Se utilizó un muestreo no probabilístico por conveniencia, seleccionando a estudiantes que tuvieran experiencia en la preparación de platos tradicionales, ya sea en su entorno familiar o en actividades culinarias previas. La muestra incluyó estudiantes con diversidad en términos de edad, género y trasfondo cultural, lo que permitió obtener una visión variada sobre las percepciones de los utensilios de cocción tradicionales y modernos. Todos los participantes fueron informados sobre el propósito del estudio, asegurando su participación voluntaria y garantizando la confidencialidad de sus respuestas.

2.6 Procedimiento de análisis de datos

Los resultados de la encuesta serán interpretados utilizando Microsoft Excel, una herramienta que permitirá organizar y procesar los datos de manera eficiente, a través de esta plataforma, se podrán generar gráficos y tablas, como gráficos de barras y pasteles, que facilitarán la visualización y comprensión de los resultados obtenidos, este enfoque permitirá analizar las respuestas de manera clara y estructurada, destacando las tendencias y patrones relevantes sobre las percepciones de los participantes respecto al impacto de los utensilios tradicionales y modernos en la preparación de platos.

Capítulo III Resultados y Discusión

Esta sección muestra los resultados que se obtuvieron de las encuestas que fueron respondidas por los participantes que degustaron sensorialmente el caldo de gallina y el locro de papas elaborado según dos utensilios. El trabajo de análisis de los datos se realizó de acuerdo a los objetivos específicos que guiaron el estudio, tales como analizar las diferencias según las evaluaciones sensoriales que se marcan en las preparaciones tradicionales en olla de barro o en olla de acero inoxidable, en cuanto al tiempo de cocción, el que se llevó a cabo en cada uno de los utensilios de preparación utilizados.

El análisis fue presentado siguiendo el orden de las preguntas que formaron parte de la encuesta adoptada en el trabajo, con los hallazgos de las diferencias sensoriales que se recogieron en el tiempo de cocción de las preparaciones en los dos tipos de utensilio, considerando la textura, el aroma y el sabor. Luego se hizo análisis de las respuestas dado que los participantes a partir de su experiencia y saber evaluaban las características sensoriales de las preparaciones, aportando su opinión acerca de las preparaciones, así como del saber tradicional, dando relevancia al hecho de mantener vivas tradiciones.

El plan de análisis de datos comienza con una preparación preliminar en la que se establecen los lineamientos necesarios para analizar las respuestas obtenidas en relación con las características organolépticas de los platos tradicionales, como el sabor, la textura y el olor, en este caso, del caldo de gallina y el locro de papas. Se seleccionarán herramientas estadísticas descriptivas para interpretar las preferencias y percepciones de los participantes, según los utensilios y las técnicas de cocción empleadas. Este paso inicial asegura que el análisis sea coherente y permita identificar patrones relevantes en las respuestas.

Una vez recolectados los datos, se procede con una revisión exhaustiva del cuestionario. En esta fase, se verifica la integridad y completitud de las respuestas proporcionadas por los participantes. Se identifican posibles inconsistencias, como cuestionarios incompletos o respuestas que presenten patrones poco variados, los cuales podrían distorsionar la calidad del análisis.

En la fase de edición, se revisan y corrigen las respuestas para garantizar su congruencia y claridad. Si se encuentran errores en la transcripción de datos o respuestas incompletas, se realizan las correcciones necesarias. Además, se transcriben las respuestas utilizando herramientas digitales para optimizar la precisión de los datos, lo que facilita su posterior análisis.

Posteriormente, se lleva a cabo la codificación de los datos. A cada respuesta se le asigna un código numérico, lo que simplifica el proceso de análisis estadístico. Por ejemplo, en las preguntas relacionadas con el sexo de los participantes, se asigna el código "1" para masculino y "2" para femenino. De igual manera, las opciones de respuesta para las preferencias de utensilios de cocción, como "Tulpa y barro" y "Cocina a gas y acero inoxidable", se codifican numéricamente. Este paso es clave para garantizar la uniformidad en el análisis. Una vez que los datos han sido codificados, se realiza la transcripción digital de las respuestas en un sistema especializado. Este proceso asegura que los datos sean correctamente transferidos desde los cuestionarios físicos hacia una base de datos digitalizada, lo que facilita su análisis posterior.

La depuración de los datos es una fase crítica en la que se revisan minuciosamente los datos digitalizados para identificar y corregir cualquier inconsistencia o error que pueda haber ocurrido en la recolección o transcripción. Si se detectan respuestas faltantes, se pueden

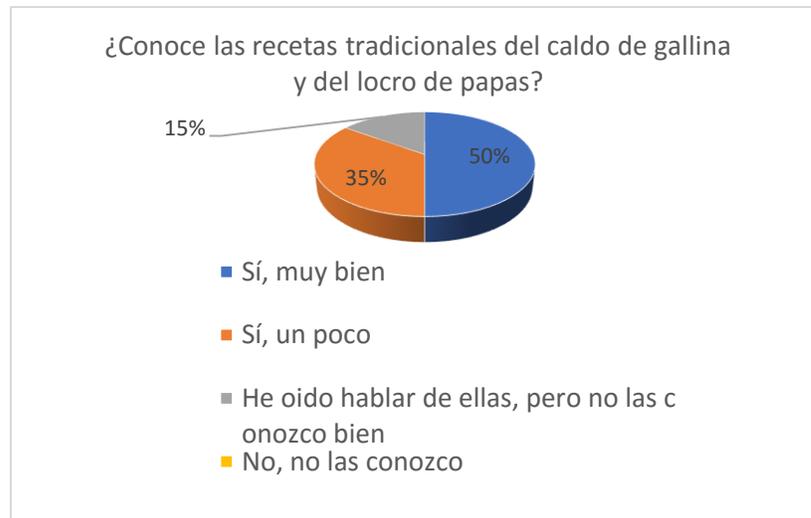
utilizar métodos estadísticos como la imputación de valores promedio, garantizando que el conjunto de datos sea confiable para el análisis.

Luego, se aplican ajustes estadísticos en caso de que sea necesario. Por ejemplo, se pueden agrupar categorías similares de respuestas para simplificar la interpretación de los resultados o ponderar dimensiones clave como el impacto de las técnicas de cocción en la percepción del sabor o la autenticidad de los platos tradicionales. Estos ajustes permiten mejorar la precisión y claridad de los resultados.

Resultados

Se realizó dos preparaciones, el caldo de gallina criolla y el locro de papas, con 15 estudiantes de la universidad técnica del norte y 15 personas de la ciudad de Otavalo

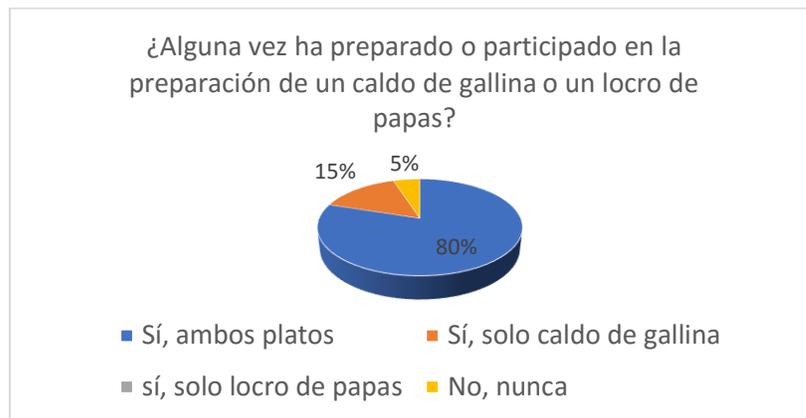
Figura 1 *Recetas tradicionales*



Fuente: Elaboración propia.

Mencionan que tener una noción general de cómo se elaboran tanto el caldo de gallina como el locro de papas, es importante, ya que indica que los participantes están familiarizados con la gastronomía local, por lo que sus opiniones sobre las variaciones en la preparación de estos platos son relevantes. Varios señalaron que aprendieron las recetas en sus hogares o que las han visto ser preparadas durante reuniones familiares o celebraciones. No obstante, también hubo personas que solo han oído hablar de estos sin haberlos cocinado. Esta diferencia podría afectar la manera en que perciben los sabores y aromas, ya que la experiencia directa suele hacer que uno sea más detallado y exigente al momento de comparar.

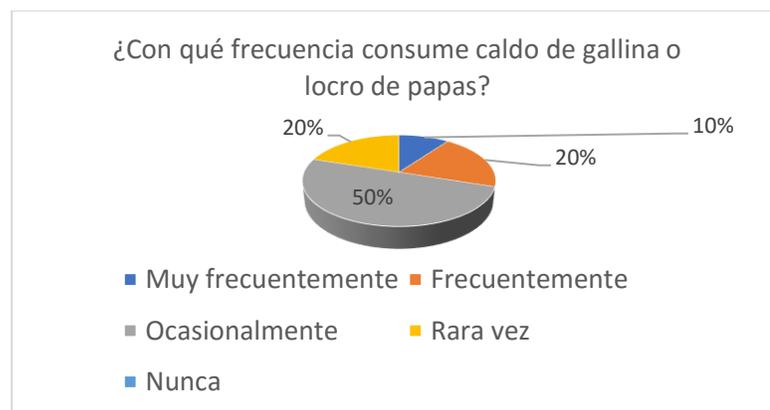
Figura 2 *Participación en las preparaciones*



Fuente: Elaboración propia.

Se evidencia que la mayoría de los encuestados han estado involucrados en la preparación de los dos platos. Algunos mencionan que colaboran en casa, especialmente en fechas especiales, mientras que otros han preparado únicamente uno de ellos. Esto indica que no solo conocen las recetas, sino que también han experimentado el proceso de hacerlas. Esto permite identificar detalles como los cambios en el aroma al cocinar con leña o las diferencias en textura según el tipo de olla que utilicen. El hecho de que la mayoría haya tenido esta experiencia directa les otorga una mayor relevancia a sus opiniones, ya que no se basan únicamente en lo teórico, sino en lo que han experimentado.

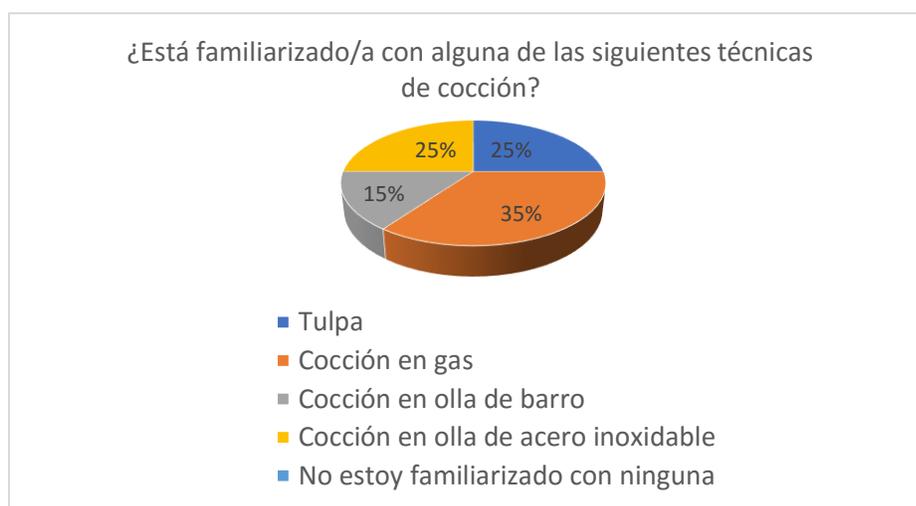
Figura 3 *Consumo de las preparaciones*



Fuente: Elaboración propia.

En este caso, las respuestas obtenidas sugieren que, aunque no siempre se consumen de manera habitual, estas preparaciones aún están presentes en la vida de las personas. Algunos comentan que solo las consumen en ocasiones especiales, como reuniones familiares o celebraciones, mientras que otros comentan que las disfrutan con más frecuencia, especialmente en días fríos o cuando están enfermos. Esto demuestra que, hoy en día hay muchas preparaciones nuevas, aunque la comida tradicional todavía tiene un lugar importante tanto en la mesa como en la memoria de la gente. Además, quienes los consumen con mayor frecuencia tienden a ser más exigentes con el sabor y la textura, ya que tienen una idea clara de cómo debería ser un buen caldo o locro

Figura 4 *Familiarización de las preparaciones*

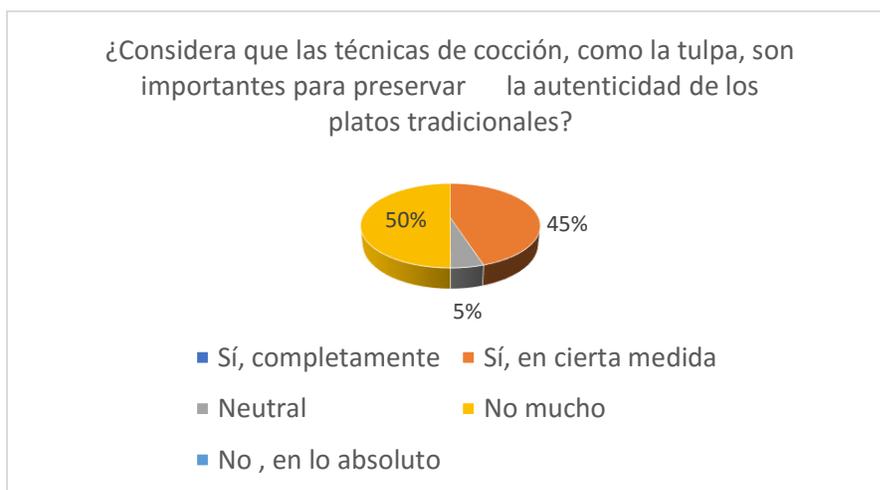


Fuente: Elaboración propia.

Los encuestados señalaron que han visto o usado técnicas tradicionales como modernas. Algunos mencionan que han cocinado en tulpa (fogón de leña), ya sea en el campo o en casa de sus abuelos, mientras que otros prefieren usar la cocina a gas porque les resulta

más práctica y cómoda. También hay quienes han usado ollas de barro, sobre todo en ocasiones especiales, y otros que optan por ollas de acero inoxidable, que son más comunes hoy en día. Esto muestra que la gente no se limita a una sola forma de cocinar, sino que han probado diferentes métodos, lo que les permite comparar y notar bien las diferencias entre uno y otro.

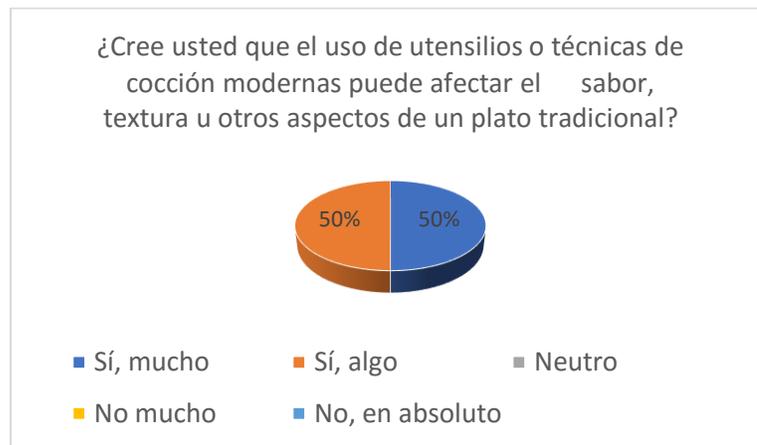
Figura 5 *Técnicas de cocción*



Fuente: Elaboración propia.

Los resultados indican que la tupa y las técnicas tradicionales son clave para conservar la autenticidad de los platos. Algunos participantes señalan que el sabor y el aroma que se consiguen al cocinar con leña o en ollas de barro no se logra con conseguir con métodos modernos. Otros mencionan que la cocina a gas es más rápida y cómoda, pero la esencia de la comida tradicional se pierde. También hay quienes creen que lo más importante no es la técnica sino el cariño y el cuidado con que se cocina. Estas diferentes opiniones reflejan que la autenticidad no depende solo del método, sino también del vínculo que las personas tienen con la comida tanto de manera emocional como cultural.

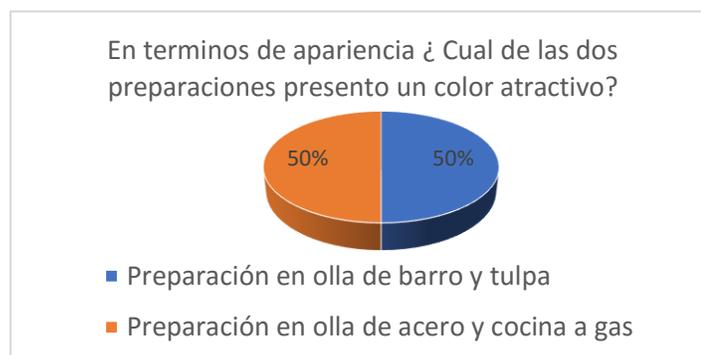
Figura 6 *Uso de los utensilios o técnicas*



Fuente: Elaboración propia.

En general, los encuestados coinciden que usar técnicas modernas sí cambia el resultado de los platos tradicionales, muchos comentan que, cuando se cocina en olla de barro o en tulpa, los sabores se integran mejor y los ingredientes sueltan más aroma. Otros dicen que, aunque la cocina a gas o las ollas de acero hacen que todo sea más rápido, el sabor suele ser más simple o menos intenso. Incluso hay quienes notan diferencias en la textura, como en la carne, que queda más suave cuando se cocina en olla de barro. Todo esto muestra que, la tecnología hace las cosas más fáciles, todavía se valora mucho lo que aportan los métodos tradicionales en la cocina.

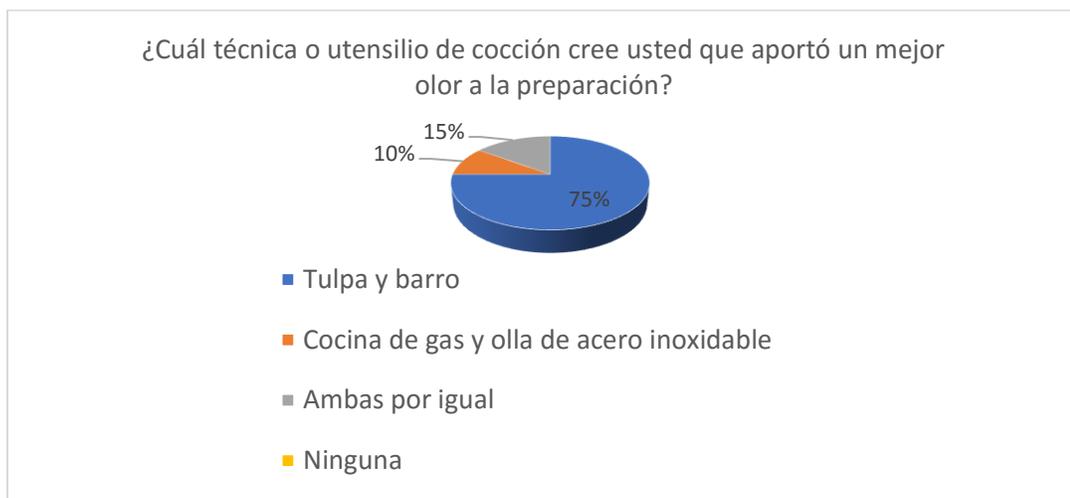
Figura 7 *Apariencia de las preparaciones*



Fuente: Elaboración propia.

Los datos recopilados demuestran que algunos de los participantes creen que, cuando se cocina en olla de barro y tulpa, los colores son más intensos y llamativos, esto debido a que el calor lento hace que los ingredientes liberen mejor sus pigmentos. Por otro lado, hay quienes prefieren los resultados que se obtienen con una olla de acero y cocina a gas, ya que el color de las preparaciones es mucho más limpias y uniformes, algo que muchos consideran más atractivo. Esto demuestra que la apariencia es algo subjetivo, que tanto los métodos tradicionales como los modernos pueden ofrecer presentaciones visuales bastante agradables, aunque siempre dependerá del gusto de cada persona.

Figura 8 *Olor de las preparaciones*

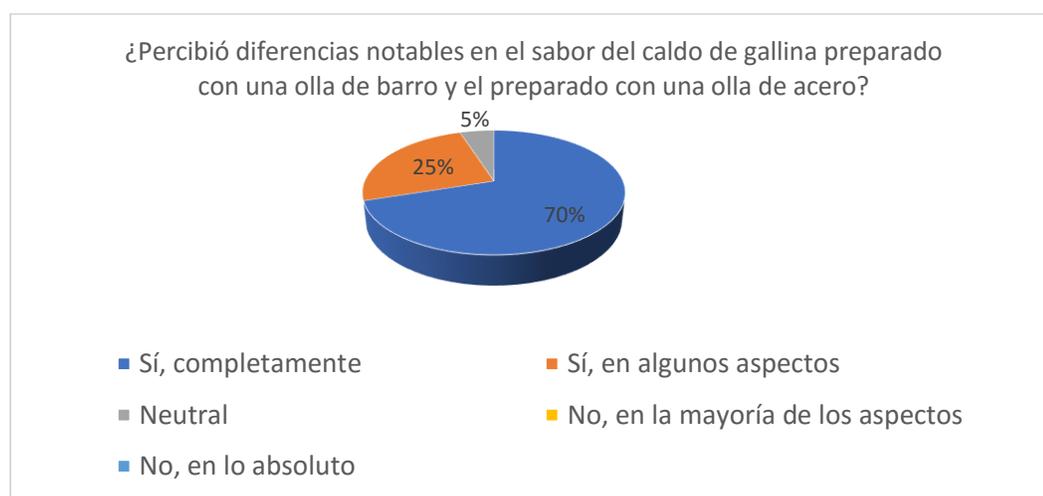


Fuente: Elaboración propia.

Respecto al aroma, la mayoría de los participantes coinciden, que cocinar en tulpa y en olla de barro aporta un aroma único. Algunos recuerdan ese olor como "hogareño", "casero" y auténtico, tal cual lo hacían sus abuelas en las reuniones familiares. Otros destacan que el humo de la leña y el tipo de olla que se utiliza hacen que el aroma sea más intenso y

agradable. También hay quienes creen que cualquier método de cocción puede resultar en un buen olor si se emplean ingredientes de calidad, pero en general, se percibe que la forma tradicional tiene un toque especial que la gente realmente aprecia.

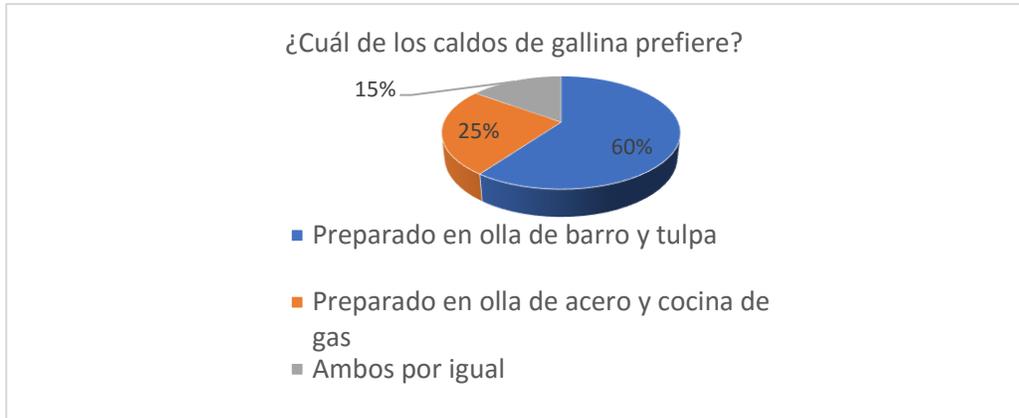
Figura 9 *Diferencia en el sabor*



Fuente: Elaboración propia.

Se observó que la mayoría de las personas encuestadas, perciben un cambio en el sabor del caldo de gallina según la olla que se use. Unos afirman que, cuando se cocina en barro, el caldo sale con un sabor más intenso, como si todos los sabores se unieran mejor. Otros lo describen como más "auténtico" o "rústico". En cambio, el caldo preparado en olla de acero tiene un sabor mucho más suave o menos concentrado. Hubo también quienes creen que la diferencia es poco apreciable a menos que, se ponga mucha atención. Esto indica que el material del que está fabricada la olla influye en cómo se desarrolla el sabor, aunque la práctica y el gusto de cada uno también cuenta.

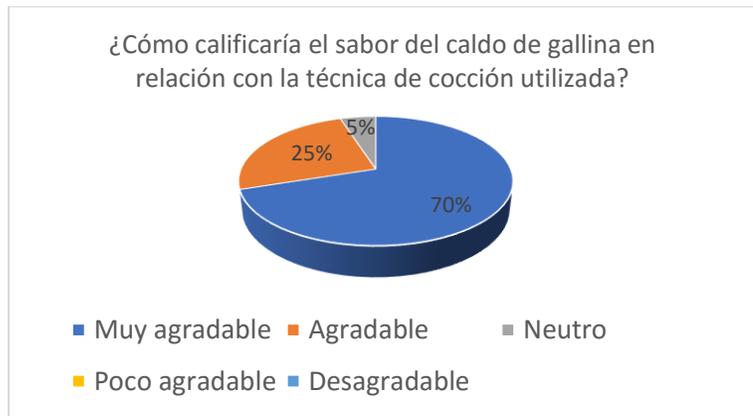
Figura 10 *Preferencia del caldo de gallina*



Fuente: Elaboración propia.

Los resultados obtenidos reflejan que, la mayoría de los encuestados se inclinó por la preparación realizada en olla de barro y tulpa, justificaron su decisión diciendo que ese sabor les trae recuerdos de la infancia o simplemente les parece más intenso. En cambio, otros eligieron la preparación realizada en olla de acero y gas por costumbre y porque les resulta más práctico en el día a día. Un pequeño grupo de encuestados dijeron que disfrutaban igual de ambas versiones. Esto refleja que, aunque hay un cariño especial por lo tradicional, también hay apertura a lo moderno cuando el resultado es bueno.

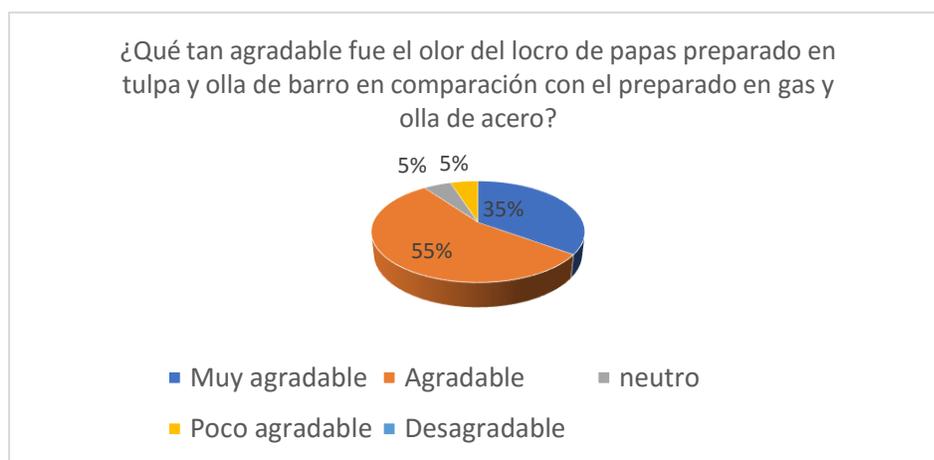
Figura 11 *Calificación de sabor*



Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo con las respuestas proporcionadas, se destaca que la mayoría consideró el sabor del caldo de gallina muy agradable cuando se empleó la técnica tradicional; algunos señalaron que el sabor resultaba más intenso, que la carne y las verduras alcanzaban una cocción óptima. Por otra parte, hubo quienes describieron la versión en olla de acero como un sabor mucho más ligero, pero igualmente satisfactorio. Estos datos indican que el método de cocción influye no solo en el sabor, sino también en el grado de satisfacción general que ofrece la preparación.

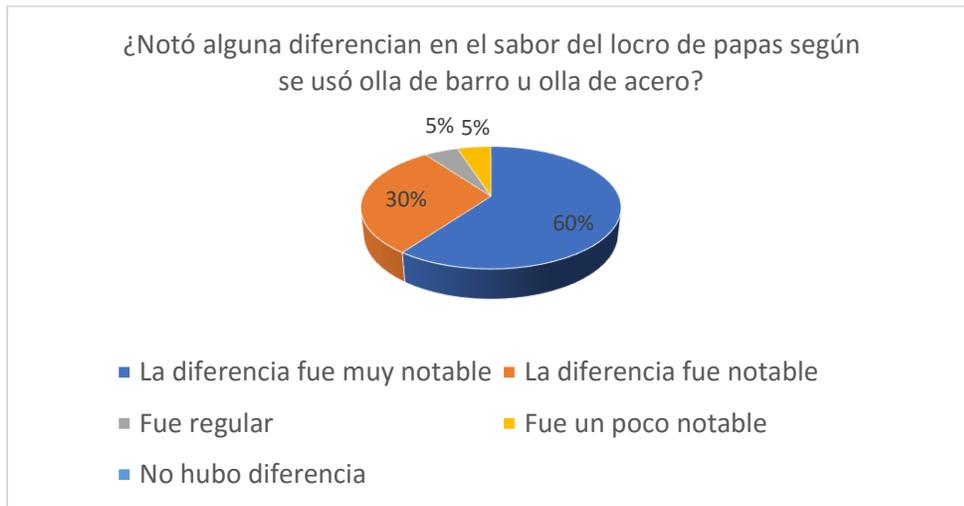
Figura 12 *Olor del locro de papas*



Fuente: Elaboración propia.

El análisis comparativo entre los participantes señaló que el locro cocinado en tulpa y en olla de barro desprende un aroma más atractivo, varios lo describen como un perfume que estimula el apetito y que se percibe en toda la casa. En cambio, al usar gas y olla de acero el olor suele ser mucho más suave, aunque aceptable si los ingredientes son frescos. Solo unos pocos comentaron que no lograron distinguir gran diferencia entre las dos preparaciones. Estos resultados apuntan a que las técnicas tradicionales realzan la percepción del aroma, sin perder de vista que la calidad de los insumos sigue siendo clave.

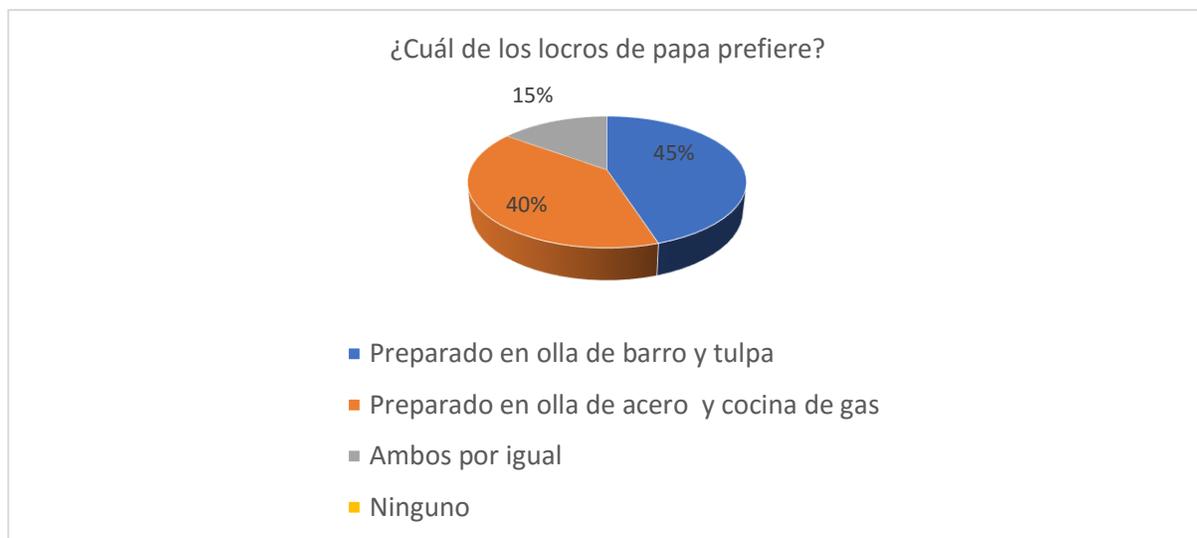
Figura 13 *Diferencia de sabor del locro de papas*



Fuente: Elaboración propia.

Con base en los datos recopilados, se observa que la mayoría de encuestados notó que el locro cocido en olla de barro tiene una textura más cremosa y un sabor más completo, que describen como auténtico o “de pueblo”. En contraste, quienes prefirieron la olla de acero y la cocina a gas valoran un gusto más limpio y están más habituados a esa variante. Al comparar ambas versiones se logra apreciar que, la tradición marca la pauta en la percepción del gusto, los hábitos personales y las expectativas de cada uno también juegan un papel relevante.

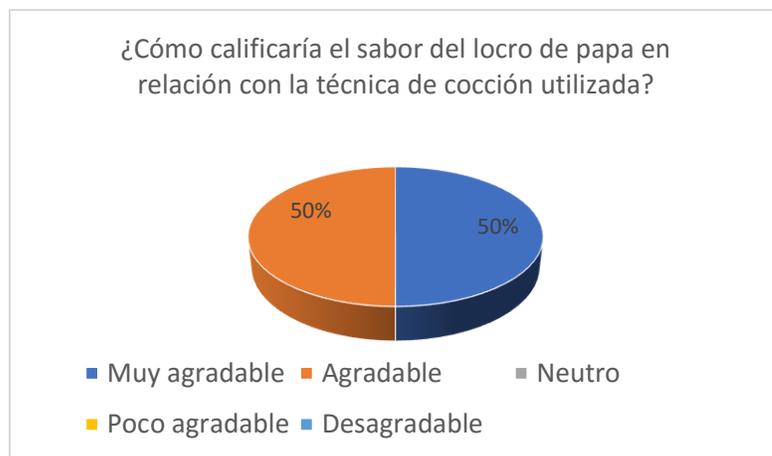
Figura 14 *Preferencia del locro de papas*



Fuente: Elaboración propia.

La información obtenida revela que las preferencias no son tan unánimes como en el caldo de gallina, una proporción significativa de participantes prefirió la versión en olla de barro y tulpa, destacando su intenso sabor y la textura característica, por otro lado, un grupo de personas prefirió el plato preparado en la olla de acero y la cocina a gas, aludiendo a que esa es la forma habitual de preparar este plato en sus hogares. Asimismo, algunos dijeron que disfrutaron de ambas variantes, lo que sugiere que, de acuerdo con el contexto y las costumbres familiares, tradición y modernidad pueden convivir en el mismo plato.

Figura 15 *Calificación del locro de papas*



Fuente: Elaboración propia.

Según los datos recopilados la mayoría de los participantes encontró que el sabor del locro de papa es realmente agradable cuando se utilizan técnicas tradicionales. Muchos destacaron que, al cocinarlo en una olla de barro, la textura se vuelve más espesa y el sabor, más intenso. Otros señalaron que, aunque la versión en olla de acero también es deliciosa, carece de ese matiz característico que aporta la tradición. Este hallazgo señala que el método de cocción influye de forma notable en el perfil sensorial, especialmente cuando se busca una experiencia culinaria auténtica y vinculada a las raíces culturales.

Tabla 3*Resumen general de las respuestas de las encuestas aplicadas*

Pregunta	Respuestas	Porcentaje
¿Conoce las recetas tradicionales del caldo de gallina y del locro de papas?	Conoce muy bien	50%
	Ha oído hablar de ellas	35%
	Conocimiento superficial	15%
¿Alguna vez ha preparado o participado en la preparación de un caldo de gallina o un locro de papas?	Preparado ambos	80%
	Solo caldo de gallina	15%
	Solo locro de papas	5%
¿Con qué frecuencia consume caldo de gallina o locro de papas?	Ocasionalmente (pocas veces al año)	50%
	Con frecuencia (al menos una vez al mes)	20%
	Muy frecuentemente (una vez a la semana o más)	20%
	Rara vez (una vez al año o menos)	10%

¿Está familiarizado/a con alguna de las siguientes técnicas de cocción?	Cocción en fogón de leña (tulpa)	26%
	Cocción en gas	33%
	Cocción en olla de barro	15%
	Cocción en olla de acero inoxidable	26%
	No familiarizado con ninguna	15%
¿Considera que las técnicas de cocción, como la tulpa, son importantes para preservar la autenticidad de los platos tradicionales?	Completamente importantes	50%
	Importantes en cierta medida	45%
	Neutral	5%
¿Cree usted que el uso de utensilios o técnicas de cocción modernas puede afectar el sabor, textura u otros aspectos de un plato tradicional?	Afecta en cierta medida	50%
	No afecta	50%
En términos de apariencia ¿Cuál de las dos preparaciones presentó un color atractivo?	Olla de barro y tulpa	50%
	Olla de acero y cocina a gas	50%

¿Cuál técnica o utensilio de cocción cree usted que aportó un mejor olor a la preparación?	Tulpa y barro	75%
	Cocina a gas y olla de acero inoxidable	10%
	Ambos métodos	15%
¿Percibió diferencias notables en el sabor del caldo de gallina preparado con una olla de barro y el preparado con una olla de acero?	No percibió diferencias	70%
	Percibió diferencias	25%
	Percibió diferencias notables	5%
¿Cuál de los caldos de gallina prefiere?	Olla de barro y tulpa	60%
	Olla de acero y cocina a gas	25%
	Ambos son igualmente agradables	15%
¿Cómo calificaría el sabor del caldo de gallina en relación con la técnica de cocción utilizada?	Muy agradable	70%
	Agradable	25%
	Neutro	5%
¿Qué tan agradable fue el olor del locro de papas preparado en tulpa y olla de barro en	Agradable	55%

comparación con el preparado en gas y olla de

acero?

Muy agradable 35%

Neutro 5%

Poco agradable 5%

¿Notó alguna diferencia en el sabor del locro de papas según se usó olla de barro u olla de acero?

No percibió diferencias 60%

Percibió diferencia 30%

Percibió diferencia 5%

notable

Percibió diferencia 5%

regular

¿Cuál de los locros de papa prefiere?

Olla de barro y tulpa 45%

Olla de acero y cocina a

gas

Ambos son igualmente 15%

agradables

¿Cómo calificaría el sabor del locro de papa en relación con la técnica de cocción utilizada?

Muy agradable 50%

Agradable 50%

Los resultados muestran que las preparaciones tradicionales como el caldo de gallina y el locro de papas son ampliamente valoradas, formando parte importante de la cultura gastronómica local. Aunque existe una preferencia por las técnicas tradicionales de cocción, como la tulpa y la olla de barro, especialmente por el aroma que aportan, también hay una aceptación significativa de los métodos modernos, como la cocina a gas y las ollas de acero inoxidable, que no se describe como perjudiciales para el sabor y la textura. En general, el sabor de los platos parece estar más influenciado por la calidad de los ingredientes y el tiempo de preparación que por el tipo de utensilios. Esto refleja una convivencia equilibrada entre tradición e innovación en la cocina actual.

Tabla 4

Comparación de medio de transmisión de calor Gas vs Tulpa

Aspecto Evaluado	Tulpa (Fogón de Leña)	Gas (Cocina a Gas)
Conocimiento de las recetas tradicionales	50% (Conoce muy bien)	50% (Conoce muy bien)
Participación en la preparación de los platos	80% (Preparó o participó)	80% (Preparó o participó)
Frecuencia de consumo	50% (Ocasional)	50% (Ocasional)
Familiaridad con la técnica de cocción	26% (Familiarizado)	33% (Familiarizado)
Importancia para preservar la autenticidad	50% (Completamente importante)	45% (Importante en cierta medida)

Impacto de técnicas modernas en el sabor	50% (Sí afecta ligeramente)	50% (No afecta)
Preferencia por el olor	75% (Aporta mejor aroma)	10% (Aporta peor aroma)
Preferencia por el sabor del caldo de gallina	60% (Prefiere tulpa)	25% (Prefiere gas)
Calificación del sabor del caldo de gallina	70% (Muy agradable)	25% (Agradable)
Preferencia por el locro de papas	45% (Prefiere tulpa)	40% (Prefiere gas)
Calificación del sabor del locro de papas	50% (Muy agradable)	50% (Agradable)

Los resultados muestran una clara preferencia por las técnicas tradicionales de cocción, especialmente en aroma y sabor, destacando la combinación de tulpa y olla de barro como la que aporta la mayor autenticidad sensorial. Sin embargo, la cocina a gas es valorada por su eficiencia y practicidad, reflejando una coexistencia entre tradición y modernidad. Mientras que muchos participantes consideran que las técnicas ancestrales son clave para preservar la autenticidad cultural, otros muestran apertura hacia el uso de utensilios modernos sin que esto afecte su percepción del sabor y la autenticidad de los platos.

Discusión

Los resultados de esta investigación demuestran que los utensilios de cocina tienen un papel fundamental en la manera en la que percibimos los alimentos desde lo sensorial, lo emocional y lo cultural, alejándose mucho de su simple función práctica. En la práctica la cocción en olla de barro y en olla de acero inoxidable se realiza eficazmente cumpliendo su propósito, existen diversas diferencias en la forma en que se percibe el sabor, aroma y la textura, poniendo en evidencia la importancia de las técnicas tradicionales en la apreciación gastronómica.

La olla de barro permite una mejor fusión de sabores, debido a su composición porosa y su capacidad para cocinar lentamente, tal como lo indica Calvo (2022). Este proceso técnico da lugar a preparaciones con sabores más intensos, aromas más marcados y texturas más densas, cualidades que elevan la experiencia de quien las consume. Pero va más allá de lo físico o tangible, este tipo de cocción evoca recuerdos de la infancia, reuniones familiares y celebraciones, lo que se alinea con la noción de “sabor de identidad” que plantea Triviño (2020), donde el gusto se entrelaza con el entorno cultural y afectivo

Las anécdotas y relatos de los participantes en la encuesta reflejan el aspecto simbólico y social, ya que asocian la cocina de barro con calidez, pertenencia y afecto. Esto refuerza la idea de que cocinar es un acto cargado de significado emocional y comunitario, no solo un procedimiento técnico. Esa conexión entre comida, memoria y cultura resulta esencial para entender por qué estas prácticas persisten en un mundo cada vez más globalizado y acelerado.

Respecto a los tiempos de cocción, la lentitud propia de la olla de barro no se interpreta como un obstáculo, sino como parte esencial del proceso. Pazmiño (2024) señala

que frenar el ritmo cotidiano para atender la cocción promueve una conexión más consciente con los ingredientes, generando una experiencia más rica y significativa. Por el contrario, la rapidez de los utensilios modernos, aunque práctica, puede restar profundidad a la conexión emocional y sensorial con los platos.

Aunque la hipótesis inicial apuntaba que la olla de barro ofrecería una ventaja sensorial, los testimonios recogidos confirman la preferencia cualitativa por lo tradicional, resaltando cómo aporta autenticidad, historia y significado a la experiencia culinaria. No obstante, también se valoró la olla de acero inoxidable por su practicidad y adecuación a los ritmos actuales, lo que no debe ser menospreciado. Este equilibrio entre tradición e innovación, como propone Bestard (2021), refleja una cultura que busca conservar su legado sin renunciar a las facilidades modernas.

Desde el enfoque sensorial, la textura es clave para la percepción del sabor y la satisfacción del comensal. Estudios recientes (Paradise Fruits, 2024; GastroMakers, 2024) muestran cómo una buena textura puede intensificar sabores o suavizarlos, añadiendo matices y complejidad al plato. La suavidad y homogeneidad que ofrecen los alimentos cocidos en olla de barro realza las sensaciones en boca, mientras que la textura más ligera de los alimentos cocidos en acero puede hacer que el plato se perciba como menos complejo.

El análisis de los resultados pone de manifiesto que existe una preferencia orientada hacia las tradicionales técnicas de cocción, sobre todo en lo que concierne al sabor y el aroma. Un alto porcentaje de los encuestados (75%) consideraba que la combinación de tulpa (fogón de leña) y olla de barro produce un aroma más agradable y auténtico que la cocina moderna, como la cocina a gas, técnica que fue sólo preferida por un 10 % de los encuestados en este aspecto. Así mismo, en la valoración del sabor de los platos, el 60% de los encuestados indicaba el caldo de gallina cocido con tulpa como el más apreciado, lo que da muestras de una fuerte asociación de los métodos tradicionales de cocción con sabores más auténticos y satisfactorios.

Por otro lado, si bien predomina la preferencia por las técnicas tradicionales a raíz del sabor o del aroma, la cocina a gas también comparte un lugar, siendo preferida por el 25% de los encuestados en virtud de posibilitar la elaboración de platos más eficaces y de un modo más práctico. Este contraste da cuenta de la existencia de una dicotomía interesante entre la tradición y la modernidad en la cocina, en donde ambos sistemas de elaboración tienen ventajas en función del sabor, de la facilidad de dicha elaboración o de la accesibilidad de los propios utensilios.

Respecto a la percepción de la autenticidad de los platos, el 50% de las personas participantes de la entrevista consideró que las técnicas tradicionales, en este caso, la técnica de preparación de la tulpa, son los aspectos que más preservan la autenticidad cultural de los platos, lo cual da corroboración a la idea que supone que las técnicas tradicionales de cocina son parte de la identidad cultural gastronómica de la región de Rosario. Si bien también es importante señalar que el 50% de las personas participantes de la entrevista no percibe

diferencia en cuanto a la intensidad de sabores entre estas tradiciones culinarias y las preparaciones usando utensilios más modernos, lo que puede dar cuenta de que algunas personas pueden parecer más abiertas a incorporar recursos de cocina innovadores para la preparación de la cocina tradicional rosarina sin que esto impacte la percepción de la autenticidad de los platos.

Conclusiones

De los resultados derivados de la encuesta se pueden llegar a las siguientes conclusiones relevantes. En primer lugar, se observa que el uso de las técnicas tradicionales de cocción (es decir, la tulpa y la olla de barro) está mucho más extendido, ya que los participantes de la encuesta consideran que su uso les permite resaltar las características sensoriales de los platos de comida tradicionales (en las características de sabor y aroma) y, por lo tanto, las técnicas ancestrales son tareas muy necesarias para mantener la línea de autenticidad de los platos tradicionales (caldo de gallina y locro de papas, por ejemplo).

Cabe señalar que los participantes parecen valorar principalmente la conexión con su cultura y la salvaguarda de la identidad de los platos de comida que servían. Sin embargo, también es importante hacer notar que los métodos de cocción modernos, como la cocina a gas y la ollera de acero inoxidable, tienen un apoyo considerable por parte de los participantes. Eso sí, aunque no se perciban como tan eficaces para poner de manifiesto unos sabores y unos aromas auténticos, los encuestados admiten la practicidad y la eficacia de los métodos para los cuales se observa un apoyo más fuerte que los alternativos.

Las facilidades de uso y rapidez de la práctica de las herramientas contemporáneas son unos condicionantes que levantan el interés por las herramientas contemporáneas, sobre todo en contextos urbanos donde la rapidez, la comodidad y la funcionalidad jugarán un papel clave a la hora de la cocina cotidiana.

Por otro lado, esta investigación también ha mostrado que la forma en la que se perciben los platos tradicionales está muy asociada a la forma en la que se aplican las técnicas de cocción tradicionales. Un alto porcentaje de encuestados creen que la presencia de utensilios como la tulpa es un elemento fundamental para la autenticidad del plato, lo que

indica el peso que tiene la identidad cultural en la cocina; de este modo, se ha constatado que las técnicas de cocción tradicionales no se valoran únicamente por su sabor, sino también por la conexión emocional que a partir de esta técnica de cocción tienen los comensales con ella.

Finalmente, aunque tanto los métodos tradicionales como los modernos ofrecen resultados atractivos en términos de apariencia, aroma y sabor, la diferencia en las percepciones sensoriales no fue tan grande en todos los casos. Esto sugiere que otros factores, como la calidad de los ingredientes o el tiempo de cocción, también influyen considerablemente en la experiencia gastronómica. En resumen, los resultados demuestran que, aunque las técnicas tradicionales siguen siendo fundamentales para muchos, los utensilios y métodos modernos también tienen un lugar importante en la cocina actual, ofreciendo una opción más eficiente y accesible sin comprometer demasiado la calidad del plato final.

Recomendaciones

En primer lugar, es esencial impulsar el uso de las técnicas de cocción tradicionales en el hogar y en la actividad profesional, especialmente en aquellas comunidades y regiones donde aún están vigentes. Como la investigación muestra la clara preferencia hacia la tupa y la olla de barro, se sugiere impulsar la enseñanza de estas técnicas en escuelas culinarias y programas de formación gastronómica para ayudar a preservar la tradición de la cocina e ir asegurando que las nuevas generaciones valoren y utilicen estos utensilios a la hora de preparar platos autóctonos.

Una segunda recomendación es mejorar y adaptar los utensilios tradicionales para hacerlos más accesibles y prácticos, sin perder su esencia; aun siendo muy valorados la cocción en olla de barro y la producción de los fogones de leña, estas podrían ser mejoradas desde el sentido de la seguridad y la eficiencia energética. Se pueden hacer algún tipo de investigaciones para conseguir nuevos utensilios tradicionales que sean la mezcla de la autenticidad de los métodos antiguos y las ventajas actuales ofrecidas por la técnica moderna.

Por otro lado, también se recomienda que los restaurantes y negocios gastronómicos que se dedican a elaborar platos tradicionales piensen en utilizar utensilios de cocción tradicionales para sus elaboraciones, de modo que los clientes tengan una experiencia más auténtica. El uso de estos métodos en el ámbito de la comercialización podría ayudar a la diferenciación de los productos y ayudar a la creación de un valor añadido en sabor, en aroma o en la percepción cultural, e implementar campañas de promoción de los beneficios de estas técnicas tradicionales podría ayudar a que el consumidor redescubra y valore la cocina tradicional.

Bibliografías

- Abarca, B. (2024). *Gastronomía Típica en el Desarrollo Turístico del Cantón Riobamba Provincia de Chimborazo (Bachelor's thesis, Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador).*
- Afinoguénova, E. (2019). *Una gastrocracia de película: el turismo y la modernización del sistema alimenticio en el cine desarrollista español. In Sociedades y culturas: IX Congreso de Historia Social: treinta años de la Asociación de Historia social (pp. 825-835).*
- Álvarez, L. (2019). *Gastronomía en tiempos modernos. Revista de Investigaciones de la Universidad Le Cordon Bleu. doi:10.36955/RIULCB.2016v3n2.005*
- Azuero, Á. E. (2019). Significatividad del marco metodológico en el desarrollo de proyectos de investigación. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 4(8), 110-127. Recuperado el 8 de julio de 2024, de <https://www.redalyc.org/journal/5768/576861156005/html/>
- Bentz, E. (2019). *Gastronomía molecular: La ciencia en la cocina. Conexiones*, 1(5), 125-133.
- Bermeo, P., & Elizalde, J. (2020). *Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador.*
doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-235X2020000200175>
- Bestard, P. (2021). *Patrimonio Gastronómico de Patagonia: negar, valorar. Perspectivas*, 13(1), 73-81.

- Bolaños, L. (2022). *Los alimentos bajo la percepción sensorial*. Boletín Informativo CEI, 9(3), 50-51.
- Bujanda, J. (2024). *Hospitalidad Andina: Integrando Tradiciones Culinarias en la Experiencia Hotelera de Cusco*. Estudios y Perspectivas Revista Científica y Académica, 4(2), 871-882.
- Caicedo, J. (2022). *La cultura gastronómica del centro histórico de la ciudad de Quito comopatrimonio alimentario*. Vol. 13 Núm. 2 (2022): Mayo - Agosto.
doi:https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v13i2.3514
- Caicedo, P. (2023). *INNOVACIÓN AL MONTAJE DE PLATOS Y BEBIDAS DEL CANTÓNAMBATO SEGÚN LA COCINA SENSORIAL*. doi:ISSN:2806-5794
- Calderón, C. (2022). *Análisis comparativo de las características organolépticas del caldo de gallina criolla "Gallus domesticus", en producción industrial y producción tradicional*.
- Calvo, M. (2022). *Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro*. Revista Alfa, 6(16), 60-71. Obtenido de <https://revistaalfa.org/index.php/revistaalfa/article/view/160>
- Camacho, J., & Cervantes, F. (2019). *Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria*. Estud. soc. Rev. aliment. contemp. desarro. reg. vol.29 no.53 Hermosillo ene./jun. 2019. doi:<https://doi.org/10.24836/es.v29i53.700>
- Casas, J. (2019). *La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos*. Vol. 31. Núm. 8.

- Chicaiza, A. (2024). *La cocina tradicional y la memoria colectiva; caso de estudio: la arepa de zapallo, cantón Patate (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo)*.
- Cujiguallpa, V. (2022). *Saberes ancestrales y patrimonio gastronómico de la Parroquia Lloa, Cantón Quito (Bachelor's thesis, Riobamba: Universidad Nacional de Chimborazo)*.
- Delgado, N. (2023). *Mejoras en la satisfacción del cliente a través de la optimización de la eficiencia operativa en un restobar de Barranco*.
- Di Virgilio, M. (2024). *Gourmetización y gentrificación: paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo*. Obtenido de <https://doi.org/10.17141/iconos.79.2024.6025>
- Ekmeiro, J., & Matos, J. (2023). *Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual*. doi:<https://doi.org/10.54624/2022.35.2.005>
- Faustino, L.-M. y. (2020). Análisis semiótico del lexicón de la comida peruana amazónica. *Acta academica*, 94. Obtenido de <https://www.aacademica.org/edward.faustino.loayza.maturrano/15.pdf>
- Godínez, J. (2020). *Aplicación de una prueba triangular en muestras de alimentos*. Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA, 9(17), 15-17.
- Guapisaca, A., & Herrera, M. (2022). *Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro*. ALFA. Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinarias. doi:<https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i16.150>

- Hernández, A. (2024). *La cocina tradicional y la antropología culinaria, caso de estudio: pan de Pinllo (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo)*.
- Huayta, O. (2019). *Evaluación de las características organolépticas del yogur con adición de aislado proteico de harina de Tarwi (Lupinus mutabilis)*.
- López, J. (2021). *La cocina mam como espacio de reproducción del patrimonio etnogastronómico. Reproducción social y parentesco en el área maya de México, 237-264*.
- Manfugás, J. (2020). *Evaluación sensorial de los alimentos*. Editorial Universitaria (Cuba).
- Mantilla, J. (2020). *Reconocimiento de utensilios tradicionales de la gastronomía santandereana en las localidades urbanas informando su uso y amparando la tradición en las cocinas*.
- Mantilla, J. (2020). *Reconocimiento de utensilios tradicionales de la gastronomía santandereana en las localidades urbanas informando su uso y amparando la tradición en las cocinas*. Obtenido de <https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/11819>
- Mejía, A. (2020). *Prácticas gastronómicas domésticas como factor de identidad y construcción cultural desde lo campesino en la provincia Guanentina, Santander*. Palma Express, 9-52.
- Mejía, M., & Guiomar, L. (2020). *La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales*. Revista Investig. Desarro. Innov. vol.11 no.1 Duitama

July/Dec. 2020 Epub Jan 21, 2021.

doi:<https://doi.org/10.19053/20278306.v11.n1.2020.11679>

Molano, O. (2019). *Cocinas tradicionales en declive: riesgo para el patrimonio cultural y la seguridad alimentaria en Guayatá*. Revista de Antropología y Sociología: Virajes, 21(2), 15-38.

Morejon, J. (2023). *Incidencia del tostado sobre las características fisicoquímicas y alcaloides de la cascarilla de cacao (Theobroma cacao) y su efecto en las propiedades organolépticas de una infusión*. Agroindustrial Science, 13(1), 15-21.

Morelo, C. (2024). *Preservación y difusión de la gastronomía tradicional de cartagena de indias a través de herramientas hipermedia*.

Muñoz, D. (2023). *La gastronomía molecular como ciencia, arte e innovación*. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14324/2/02%20LGAS%20075%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>

Núñez, C. (2024). *Preservación cultural y turismo agroecológico: Explorando la gastronomía local en Bueno de Andrada*. Revista de Ciencias Sociales y Políticas, 13-28.

Paniagua, L. (2024). *La revista de la tecnología alimentaria*. depósito legal M-8121-1998 i.s.s.n. 1138-9028.

Parra, I. (2024). *Gestión operativa de compras y su influencia en la calidad del servicio en los establecimientos de alimentos y bebidas*. Polo del Conocimiento, 9(5), 2258-2282.

- Pazmiño, C. (2024). *Identidad Gastronómica e Innovación*. Obtenido de <https://doi.org/10.70221/rgc.v3i1>
- Peña, L. (2020). *La revisión bibliográfica*. Facultad de psicología.
- Ramos, P. (2020). *La gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de La Campiña de Moche–Camino La Generala en el año 2019*.
- Romero, N. (2023). *Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana*. LATAM Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades, 4(1), 4403–4411. doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>
- Triviño, K. (2020). *ORTALECIMIENTO DE LA IDENTIDAD CULTURAL-GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE LOS RÍOS, ECUADOR*. Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios ISSN-e: 2313-7819. Obtenido de <http://portal.amelica.org/ameli/jatsRepo/215/215974010/index.html>
- Vega, L. (2019). *Propuesta arquitectónica “Museo gastronómico del departamento de Lambayeque, para salvaguardar su patrimonio gastronómico*.
- Vera, J. (2022). *Modernidad tecnológica en la producción de alimentos*. [ISSN 2174-6753, Vol.23(1): a2310].
- Villava, M. (2021). *SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMOCULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO*. Obtenido de <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Villegas, N. (2024). *Disfuncionamientos organizacionales en la gestión de un restaurante hidalguense: Estrategias para mejorar la eficiencia operativa*.

Anexos

Instrumento

1. Tema: Análisis comparativo de platos tradicionales en utensilios de cocción.
2. Identificación

Soy estudiantes de la Universidad Técnica del Norte de octavo semestre de la Carrera de Gastronomía.

3. Objetivo

El objetivo de esta investigación es percibir las diferentes propiedades organolépticas (sabor y olor) de las diferentes muestras de platos tradicionales hecho a base de olla de barro y acero inoxidable.

4. Formas de responder

No hay respuestas verdaderas o falsas o respuestas que otorguen una percepción sobre la calidad del servicio y a satisfacción.

5. Su participación en este proyecto de investigación es voluntaria, los datos que se obtengan serán usados para comprender lo fenómenos de estudio. El tratamiento de los datos será con fines exclusivamente académicos y se los usará de forma anónima, considerando la Ley Orgánica de protección de datos personales capítulo 47, literal 4; implementar políticas de protección de datos personales en cada caso en particular.

Anexo 1

Operacionalización de variables

Operación de variables: Análisis sensorial

Objetivos específicos	Variable/ definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Escalas/Opciones
Determinar la diferencia de sabor de los platos tradicionales elaborados con utensilios de cocción	Análisis sensorial	Sabor	Intensidad, aceptabilidad	Encuesta	Potencialización de la cocina tradicional a partir del uso de ollas de barro en la elaboración de caldos tradicionales en el Austro (Calvo, 2022)	¿Cree que es notoria la diferencia en el sabor de un plato tradicional cocinado en un utensilio A y utensilio B?	Likert
			¿Cree que los utensilios de cocción realzan el sabor de los platos tradicionales?			Likert	
			¿Prefiere el sabor de los platos tradicionales cuando se cocinan en utensilio A.?			Likert	
			¿Ha notado que el utensilio de cocción afecta el olor de sus platos tradicionales?			Likert	
			Agradable			El olor de los platos tradicionales cocinados con el utensilio A es más agradable que cuando se usan utensilios B.	Likert
		Olor				Los olores producidos por el utensilio A me recuerdan a la cocina de mis ancestros.	Likert

Validación del instrumento

Se realizó la validación del instrumento con los expertos en mi tema de investigación.

Figura 16 Criterio del primer experto

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS. CRITERIO EXPERTOS

Por favor marcar con una equis (X) según considera corresponde la relación de ítems con los 4 criterios señalados. Colocar las observaciones que considera pertinente para alcanzar el objetivo de la investigación

Ítem	1. Relacionado con el objetivo		2. Mide lo que pretende		3. Se usa terminología entendible		4. La descartaría		Indique cualquier observación que considere necesario	
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No		
1	✓		✓		✓	✓		✓	Se solicitó a la estudiante usar sinónimos en ciertas palabras para que exista una mejor estructura en la redacción.	
2	✓		✓		✓	✓		✓		
3	✓		✓		✓	✓		✓		
4	✓		✓		✓	✓		✓		
5	✓		✓		✓	✓		✓		
6	✓		✓		✓	✓		✓		
7	✓		✓		✓	✓		✓		
8	✓		✓		✓	✓		✓		
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
Aspectos generales									Si	No
Las instrucciones para responder el instrumento son suficientes, claras y adecuadas									✓	
El instrumento es adecuado para alcanzar los objetivos del estudio									✓	
La distribución y ordenamiento de los ítems del instrumento es adecuada									✓	

Firma sello quien valida:

cc: 180329745-9

Figura 17 Criterio del segundo experto

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS. CRITERIO EXPERTOS

Por favor marcar con una equis (X) según considera corresponde la relación de ítems con los 4 criterios señalados. Colocar las observaciones que considera pertinente para alcanzar el objetivo de la investigación

Ítem	1. Relacionado con el objetivo		2. Mide lo que pretende		3. Se usa terminología entendible		4. La descartaría		Indique cualquier observación que considere necesario	
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No		
1	✓	✓	✓		✓	✓		✓		
2	✓		✓		✓	✓		✓		
3	✓		✓		✓	✓		✓		
4	✓		✓		✓	✓		✓		
5		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
6		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		
7	✓		✓	✓	✓	✓		✓		
8		✓	✓	✓	✓	✓		✓		
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
Aspectos generales									Si	No
Las instrucciones para responder el instrumento son suficientes, claras y adecuadas									✓	
El instrumento es adecuado para alcanzar los objetivos del estudio									✓	
La distribución y ordenamiento de los ítems del instrumento es adecuada									✓	

Firma sello quien valida:

cc: 0602434738

Instrumento de investigación

Preguntas	Escala				
	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Sección: parte gustativa	1	2	3	4	5
¿Cree que es notoria la diferencia en el sabor de un plato tradicional cocinado en un utensilio A y utensilio B?					
¿Cree que los utensilios de cocción realzan el sabor de los platos tradicionales?					
¿Prefiere el sabor de los platos tradicionales cuando se cocinan en utensilio A.?					
Sección: parte olfativa					
¿Ha notado que el utensilio de cocción afecta					

el olor de sus platos
tradicionales?

El olor de los platos
tradicionales cocinados
con el utensilio A es más
agradable que cuando se
usan utensilios B.

Los olores producidos por
el utensilio A me
recuerdan a la cocina de
mis ancestros.

Libro de códigos

Código	Pregunta	Escala	Opciones				
SEX	¿Cuál es su sexo?	Nomina	1	2			
		1	Hombre	Mujer			
EDAD	¿Cuál es su edad?	Discreta					
SO_PR	¿Cómo afecta el tipo de utensilio de cocción al sabor de los platos tradicionales?	Likert	1	2	3	4	5
1			Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
SO_PR	¿En qué grado está satisfecho/a con el sabor de sus platos tradicionales cuando utiliza diferentes utensilios de cocción?	Likert					
2							

SO_PR 3 ¿Qué tan notoria es la diferencia en el sabor de un plato tradicional cocinado en un utensilio A y utensilio B? Likert

SG_PR 1 ¿Cómo describiría la diferencia en el olor de un plato tradicional cocinado en una olla de barro comparado con una olla de acero inoxidable? Likert

SG-PR2 ¿Ha notado que el utensilio de cocción afecta el olor de sus platos tradicionales? Likert

SG_PR ¿En qué Likert
3 medida los
utensilios de
cocción
realzan el
olor natural
de los
ingredientes
en sus platos?

Sección 3: datos personales

Anexo 4

Preparación del caldo de gallina en gas con olla de acero inoxidable.



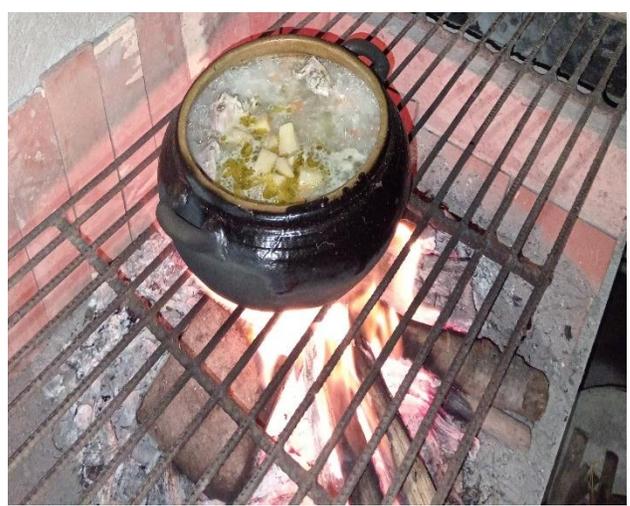


Anexo 5

Preparación del caldo de gallina en tulpa con olla de barro







Anexo 6

Preparación del locro de papa en gas con olla de acero inoxidable



Anexo 7

Preparación del locro de papas en tulpa con olla de barro





Anexo 8

Degustación de las preparaciones.

