



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**  
**ECONÓMICAS**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

“APLICACIÓN DE UN MODELO DE PROCESO CREATIVO EN LA  
COCINA TRADICIONAL DE LA PARROQUIA DE ANGOCHAGUA”

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Gestión, producción, productividad, innovación

**AUTOR:**

Rodríguez Romero Janela Andreina

**DIRECTOR:**

MSc. Ortiz Guerrero Carlos Enrique

**Ibarra -Ecuador**

**2025**



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**  
**BIBLIOTECA UNIVERSITARIA**  
**IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA**

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

<b>DATOS DE CONTACTO</b>			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	1003764667		
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	Rodríguez Romero Janela Andreina		
<b>DIRECCIÓN:</b>	Ibarra		
<b>EMAIL:</b>	<a href="mailto:jarodriguezr@utn.edu.ec">jarodriguezr@utn.edu.ec</a>		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>		<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	
<b>DATOS DE LA OBRA</b>			
<b>TÍTULO:</b>	“Aplicación de un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua”		
<b>AUTOR (ES):</b>	Rodríguez Romero Janela Andreina		
<b>FECHA:</b>	10/09/2025		
<b>SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO</b>			
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>		
<b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b>	Licenciatura en Gastronomía		
<b>ASESOR /DIRECTOR:</b>	MSc. Carlos Enrique Ortiz Guerrero MSc. Monica Patricia Buenaño Allauca		

## AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN

Yo, Rodríguez Romero Janela Andreina con cédula de identidad Nro 1003764667, en calidad de autor y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de integración curricular descrito anteriormente, hacemos la entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizamos a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

Ibarra, a los 10 días del mes de septiembre del 2025

**La autora**

**Firma:**



**Nombre:** Rodríguez Romero Janela Andreina

**C.I.:** 1003764667

## CONSTANCIAS

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

En la ciudad de Ibarra, a los 10 días del mes de septiembre del 2025

### LA AUTORA

Firma



Nombre: Rodríguez Romero Janela Andreina

C.I.: 1003764667

# **CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR**

Ibarra, 10 septiembre 2025

MSc. Carlos Enrique Ortiz Guerrero

Director trabajo de integración curricular

## **CERTIFICA:**

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular de la estudiante: Rodríguez Romero Janela Andreina, con el tema: “Aplicación de un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua”, 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.

CARLOS  
ENRIQUE  
ORTIZ  
GUERRERO

Firmado digitalmente por  
CARLOS ENRIQUE  
ORTIZ GUERRERO  
Fecha: 2025.06.06  
11:31:13 -0500

.....  
*DIRECTOR*

*C.C.: 0602934788*

## APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR

El Comité Calificador del trabajo de Integración Curricular “Aplicación de un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua” elaborado por Rodríguez Romero Janela Andreina, previo a la obtención del título de Licenciada en Gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

CARLOS  
ENRIQUE  
ORTIZ  
GUERRERO

Firmado  
digitalmente por  
CARLOS ENRIQUE  
ORTIZ GUERRERO  
Fecha: 2025.06.06  
11:27:11 -0500'

(f): .....

Nombre del Director/a: MSc. Carlos Enrique Ortiz Guerrero  
C.C.: 0602934788



Firmado electrónicamente por:  
MONICA PATRICIA  
BUENANO ALLAUCA  
Validar únicamente con FirmaEC

(f): .....

Nombre del Asesor/a: Dra. Mónica Patricia Buenaño Allauca  
C.C.:0603964073

*Ibarra 10 septiembre de 2025*

## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto especialmente a mi familia; mis padres Yolanda y Hugo, a mis hermanos mayores Jonathan y Estalin y mi hermana menor Nayely por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, que han estado en todo momento apoyándome y que nunca me han dejado sola hasta poder cumplir todos mis sueños y mis metas estando presentes en cada paso que estoy dando para poder lograr.

A Dios, por guiarme en cada paso que he dado, por brindarme paz en los momentos más difíciles y por permitirme cumplir todas mis metas.

*Rodríguez Romero Janela Andreina*

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mis padres por su apoyo, sacrificio, y amor incondicional, que me han guiado en este largo camino académico.

A mi director de tesis, MSc. Carlos Ortiz, por su paciencia y contaste apoyo durante todo este proceso. Su compromiso, así como sus observaciones fueron esenciales para la realización de esta investigación.

A mi asesora de tesis, gracias a su experiencia y sus observaciones me ayudo a mejorar mi trabajo de investigación.

A mis compañeros, quienes representaron un apoyo para poder realizar esta investigación, con sus conocimientos y sugerencias.

Al restaurante, Samay Loma de la Parroquia de Angochagua, por su confianza y generosidad de poder compartir mis conocimientos prácticos en su cocina.

*Rodríguez Romero Janela Andreina*

## RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo general aplicar un modelo de proceso creativo en platos de la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua, ubicada en el cantón Ibarra, provincia de Imbabura, Ecuador. La problemática central radica en el riesgo de pérdida y desinterés progresivo hacia las prácticas culinarias ancestrales debido al avance de tendencias gastronómicas globalizadas y la escasa formación en procesos creativos por parte de los cocineros locales, lo cual limita la capacidad de innovar sin perder la esencia cultural. Frente a este panorama, se plantea la necesidad de revitalizar la cocina tradicional mediante una propuesta que armonice la innovación culinaria con el respeto por las tradiciones. La metodología aplicada fue de enfoque mixto, con alcance descriptivo, aplicando instrumentos como entrevistas semiestructuradas y encuestas de satisfacción. La población de análisis fue de ocho mujeres adultas de la comunidad, cinco cocineros de restaurantes representativos de la parroquia y trece comensales. Como resultado principal, se diseñó y aplicó un modelo de proceso creativo basado en ocho etapas que permitió reinterpretar seis platos tradicionales, manteniendo su esencia, pero incorporando nuevas técnicas y presentaciones. La propuesta fue evaluada mediante una degustación que obtuvo una aceptación positiva por parte de los participantes, quienes valoraron la combinación entre innovación y tradición. La investigación aporta un modelo replicable para otras comunidades rurales del país que enfrentan retos similares en la conservación e innovación de su patrimonio culinario.

**Palabras clave:** cocina tradicional, proceso creativo, innovación culinaria, patrimonio cultural, Angochagua.

## **ABSTRACT**

The general objective of this research is to apply a creative process model to dishes from the traditional cuisine of the Angochagua parish, located in the Ibarra canton, Imbabura province, Ecuador. The central problem lies in the risk of loss and progressive disinterest in ancestral culinary practices due to the advance of globalized gastronomic trends and the limited training in creative processes among local chefs, which limits the capacity to innovate without losing the cultural essence. Given this situation, there is a need to revitalize traditional cuisine through a proposal that harmonizes culinary innovation with respect for traditions. The methodology applied was a mixed approach, with a descriptive scope, applying instruments such as semi-structured interviews and satisfaction surveys. The analysis population consisted of eight adult women from the community, five chefs from representative restaurants in the parish, and thirteen diners. The main outcome was the design and implementation of a eight-stage creative process model that allowed for the reinterpretation of six traditional dishes, maintaining their essence while incorporating new techniques and presentations. The proposal was evaluated through a tasting, which was positively received by participants, who valued the combination of innovation and tradition. The research provides a replicable model for other rural communities in the country facing similar challenges in preserving and innovating their culinary heritage.

**Keywords:** traditional cuisine, creative process, culinary innovation, cultural heritage, Angochagua.

## INDICE GENERAL

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	II
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN .....	III
CONSTANCIAS.....	IV
CERTIFICACIÓN DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR.....	V
APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR .....	VI
DEDICATORIA .....	VII
AGRADECIMIENTO .....	VIII
RESUMEN .....	IX
ABSTRACT.....	X
INDICE GENERAL .....	XI
INTRODUCCIÓN .....	15
Planteamiento del problema.....	16
Objetivos de Estudio .....	21
Objetivo General .....	21
Objetivos Específicos .....	21
Capítulo I: Marco Teórico .....	21
1.1 Descripción de la zona de estudio.....	21
1.2 Platos de la cocina tradicional de Angochagua.....	22
1.3 Cocina Tradicional .....	26
1.4 Productos locales en la cocina tradicional.....	27
1.5 Evolución de la Cocina Tradicional .....	27
1.6 Cocina Creativa.....	28
1.6.1 Factores que Influyen en la Creatividad Culinaria .....	29
1.6.2 Influencia de la Cultura en los Procesos Creativos .....	31

1.6.3 Elementos de la Creatividad en la Cocina .....	32
1.7 Modelo de procesos Creativos en la Cocina .....	33
1.7.1 Referentes de modelo de procesos creativos en la cocina .....	34
1.7.2 Aplicación de Modelo creativo.....	35
1.8 Diseño de menús creativos.....	37
1.9 Turismo Gastronómico basados en menú creativos.....	38
1.10 Incidencia de la gastronomía como patrimonio Cultural Inmaterial.....	38
Capítulo II: Materiales y Métodos .....	42
2.1 Tipo de investigación .....	42
2.2 Técnicas e instrumento de investigación.....	43
2.3 Preguntas o hipótesis de la investigación .....	43
2.4 Matriz de operación de variables .....	44
2.5 Participantes .....	44
2.6 Procedimientos de análisis de datos.....	47
Capítulo III: Resultados y Discusión .....	49
3.1 Resultados y análisis de la entrevista aplicada a moradoras de la parroquia de Angochagua.....	49
3.2 Resultado y análisis de entrevista a los restaurantes de la parroquia de Angochagua	55
3.3 Modelo de proceso creativo .....	62
3.4 Resultados y Análisis de degustación .....	67
3.6 Discusión.....	79
Capítulo IV: Propuesta.....	83
4.1 Objetivo Propuesta .....	83
4.2 Modelo de proceso creativo .....	83
4.2.1 Proceso creativo plato1: Inspirado en el mote con chicharrón.....	84

4.2.2 Proceso creativo plato 2: Inspirado en el caldo de gallina criolla .....	85
4.2.3 Proceso creativo plato 3: Inspirado en el cuy asado .....	86
4.2.4 Proceso creativo plato 4 Inspirado en el borrego asado .....	88
4.2.5 Proceso creativo plato 5: Inspirado en el champús y sopa Uchujacu .....	89
4.2.6 Proceso creativo plato 6: Inspirado en el morocho.....	91
Conclusiones .....	94
Recomendaciones.....	96
Referencias Bibliográficas .....	98
Anexo.....	105

### INDICE TABLA

<b>Tabla 1</b> Platos tradicionales de la parroquia de Angochagua .....	23
<b>Tabla 2</b> Factores que Influyen en la Creatividad Culinaria .....	30
<b>Tabla 3</b> Elementos de la cocina tradicional.....	33
<b>Tabla 4</b> Criterios de selección de adultos mayores (moradoras).....	45
<b>Tabla 5</b> Criterios de selección de los propietarios de los restaurantes .....	46
<b>Tabla 6</b> Criterios de selección de los comensales .....	47
<b>Tabla 7</b> <i>Identificación de platos tradicionales adultas mayores moradoras de la parroquia de Angochagua</i> .....	53
<b>Tabla 8</b> Identificación de platos tradicionales dueños de los restaurantes de la parroquia de Angochagua .....	60
<b>Tabla 10</b> Proceso creativo Inspirado en el plato mote con chicharrón.....	67
<b>Tabla 11</b> Proceso creativo inspirado en el caldo de gallina de campo.....	69
<b>Tabla 12</b> Proceso creativo inspirado en el cuy asado.....	71

<b>Tabla 13</b> Proceso creativo inspirado en el borrego asado.....	73
<b>Tabla 14</b> Proceso creativo inspirado en la sopa Uchujacu y el champús.....	75
<b>Tabla 15</b> Proceso creativo inspirado en el Morocho.....	77
<b>Tabla 16</b> Operación de variables, Variable 1, Dimensión 1 .....	106
<b>Tabla 17</b> Operación de variables, Variable 1, Dimensión 2 .....	107
<b>Tabla 18</b> Operación de variables, Variable 2, Dimensión 1 .....	108
<b>Tabla 19</b> Operación de variables, Variable 2, Dimensión 2 .....	109
<b>Tabla 20</b> Criterio Experto 1 .....	110
<b>Tabla 21</b> Criterio Experto 2 .....	114
<b>Tabla 22</b> Entrevista aplciada a moradoras de la parroquia de Angochagua.....	123
<b>Tabla 23</b> Entrevista aplicada a restaurantes representativos de Angochagua .....	125

## INDICE FIGURA

<b>Figura 1</b> Proceso creativo plato1 .....	84
<b>Figura 2</b> Proceso creativo plato 2 .....	85
<b>Figura 3</b> Proceso creativo plato 3 .....	86
<b>Figura 4</b> Proceso creativo plato 4 .....	88
<b>Figura 5</b> Proceso creativo plato 5 .....	89
<b>Figura 6</b> Proceso creativo plato 6 .....	91

## INTRODUCCIÓN

En la última década, la gastronomía ha experimentado una transformación significativa a nivel internacional, impulsada por la tendencia hacia la innovación culinaria sin dejar de lado las raíces tradicionales. La "cocina creativa", engloba la creatividad de platos clásicos a través de nuevas técnicas y presentaciones, ha ganado terreno como una forma de revitalizar y dar un nuevo impulso a las tradiciones gastronómicas. Según la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2017) el turismo gastronómico ha crecido exponencialmente, destacándose como un factor clave en la elección de destinos, donde la fusión entre lo innovador y lo tradicional juega un papel fundamental en atraer a nuevos públicos.

En este sentido, a nivel internacional países como España y México han sido pioneros en integrar elementos creativos a sus cocinas ancestrales. Según Nieto (2020) en su análisis sobre los estudios de la Real Academia de Gastronomía de España señala que la introducción de procesos creativos en la preparación de platos tradicionales ha incrementado el interés por la gastronomía local en un 20%, fortaleciendo tanto la identidad cultural como la economía de las regiones implicadas. De esta manera, este fenómeno ha permitido a muchos chefs y emprendedores gastronómicos adaptarse a las demandas contemporáneas sin perder la esencia de sus raíces, logrando que la cocina creativa se convierta en un puente entre el pasado y el futuro de la gastronomía.

En el país de estudio como Ecuador, la cocina tradicional ha comenzado a experimentar este mismo tipo de transformaciones, manteniendo un equilibrio entre la preservación de los sabores y técnicas ancestrales y la incorporación de procesos creativos. La investigación de Meza (2024) destaca que, en regiones como Imbabura, la presentación de menús creativos basados en ingredientes autóctonos ha generado un creciente interés tanto en la población local como en los turistas, lo que ha derivado en un aumento del 15% en el turismo

gastronómico. Este enfoque no solo asegura la continuidad de las tradiciones, sino que también impulsa el desarrollo económico de los sectores dedicados a la innovación culinaria.

Dentro de este contexto, la parroquia de Angochagua, en la provincia de Imbabura, destaca por su riqueza gastronómica y su fuerte cultural. La cocina de Angochagua, reconocida como parte del patrimonio cultural inmaterial de la región, es un reflejo de la herencia de sus habitantes, que conservan técnicas ancestrales y utilizan ingredientes endémicos en la preparación de sus platos (Arellano & Arroyo, 2019). A pesar de su autenticidad, existe la necesidad de encontrar nuevas formas de mantener el interés de las nuevas generaciones y turistas mediante la incorporación de elementos creativos en la gastronomía local, sin comprometer su esencia.

El presente trabajo de investigación propone aplicar un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de Angochagua, con el fin de innovar en la presentación y preparación de los platos típicos, manteniendo sus características autóctonas. La presente iniciativa busca revitalizar la tradición gastronómica de la parroquia, fortaleciendo su identidad cultural y contribuyendo al desarrollo turístico y económico del sector.

### **Planteamiento del problema**

En el ámbito global, la gastronomía tradicional ha enfrentado desafíos significativos en su esfuerzo por mantenerse relevante en un mundo cada vez más dominado por la innovación culinaria. Las cocinas tradicionales, aunque son apreciadas por su autenticidad, a menudo pierden visibilidad frente a las tendencias contemporáneas que apelan a la creatividad y la fusión de sabores (Meléndez, 2020). Por lo tanto, este fenómeno es evidente en muchos países donde la globalización ha promovido la creación de nuevos estilos gastronómicos que, aunque innovadores, corren el riesgo de desplazar las prácticas

ancestrales y los ingredientes locales. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2023) existe una necesidad urgente de preservar las tradiciones culinarias como parte del patrimonio cultural inmaterial, al mismo tiempo que se encuentran maneras de integrarlas en la gastronomía moderna.

En el ámbito nacional, Ecuador ha demostrado un fuerte compromiso con la preservación de sus prácticas culinarias autóctonas. Sin embargo, la falta de innovación controlada en la gastronomía tradicional puede generar un desinterés progresivo en las nuevas generaciones y en el sector turístico, que busca experiencias más personalizadas y únicas. Un estudio realizado por el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC, 2021) destacó que, a pesar del valor cultural y patrimonial de la cocina ecuatoriana, la falta de propuestas creativas que mantengan la esencia de los platos ancestrales representa un reto para el desarrollo sostenible del turismo gastronómico. Además, la ausencia de formación en procesos creativos para los cocineros locales ha limitado la capacidad de los establecimientos para atraer a nuevos públicos sin comprometer la autenticidad de sus menús.

A nivel local, la parroquia de Angochagua, en la provincia de Imbabura, cuenta con una de las tradiciones gastronómicas más ricas del país, reconocida por la utilización de ingredientes nativos y técnicas culinarias transmitidas de generación en generación. No obstante, al igual que en otras zonas rurales, Angochagua enfrenta el reto de revitalizar su cocina tradicional sin perder su esencia (Arellano & Arroyo, 2019). La globalización y la competencia con propuestas más modernas ponen en riesgo la continuidad de esta herencia culinaria.

Las familias del sector siguen utilizando utensilios y técnicas ancestrales, como las ollas de barro y piedras de molino, en sus preparaciones, pero la falta de innovación puede generar un estancamiento en la atracción de turistas, limitando las oportunidades de

desarrollo económico para la comunidad (Arellano & Arroyo, 2019). En este contexto, es crucial buscar un equilibrio entre la innovación y la preservación de la identidad cultural local, promoviendo un modelo de proceso creativo que no sólo mantenga las tradiciones, sino que también las renueve y haga más accesibles a las nuevas generaciones y a los visitantes.

### **Formulación del problema**

¿Cómo aplicar un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua?

### **Justificación**

La realización de este estudio es relevante debido a la creciente necesidad de preservar y revitalizar las tradiciones gastronómicas de comunidades rurales, como Angochagua, ante el avance de la globalización y las tendencias modernas e innovadoras, corren el riesgo de que se pierdan las prácticas culturales ancestrales. La cocina tradicional no solo representa una fuente de identidad y patrimonio cultural, sino que también tiene el potencial de convertirse en un motor de desarrollo económico y turístico, siempre que se logre un equilibrio entre la innovación y la conservación de su esencia (Torres, 2018).

A nivel local, este estudio será de gran valor para la comunidad de Angochagua, ya que propone un modelo de proceso creativo que permitirá a los habitantes innovar en sus platos tradicionales sin perder su autenticidad, lo que generará un incremento en la competitividad turística de la zona. Al fortalecer la oferta gastronómica local, se contribuirá a la creación de nuevas oportunidades económicas para los pequeños productores, restaurantes y emprendedores locales. De manera indirecta, otras comunidades rurales en Ecuador que comparten esta misma preocupación por preservar sus tradiciones culinarias podrán adoptar prácticas similares, promoviendo así un enfoque de desarrollo inclusivo y sostenible.

Regionalmente, la investigación responde a la necesidad de cambiar la oferta turística y gastronómica de Imbabura, una provincia que ha sido reconocida por su riqueza cultural y patrimonial. El Plan Nacional de Desarrollo "Creación de Oportunidades" (2021) promueve la inclusión económica, la innovación productiva y la sostenibilidad, objetivos que se alinean directamente con el tema de estudio de este trabajo, que propone aplicar un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua. Por lo tanto, este enfoque busca no solo conservar el patrimonio gastronómico local, sino también adaptarlo e innovarlo para generar nuevas oportunidades económicas a través del turismo gastronómico.

La investigación fomenta el desarrollo productivo local, la creación de empleo y el fortalecimiento de la identidad cultural, aspectos fundamentales dentro del Plan, que busca mantener las tradiciones culturales, contribuyendo a mejorar la calidad de vida en las comunidades rurales de Ecuador.

Los beneficiarios directos de este estudio serán los habitantes de la parroquia de Angochagua, incluyendo al dueño del restaurante, quienes contarán con un marco de trabajo claro y estructurado para integrar procesos creativos en la elaboración de sus platos tradicionales. Indirectamente, la investigación también beneficiará a los turistas que buscan experiencias auténticas, así como a instituciones educativas y de desarrollo local que podrán utilizar los hallazgos para fomentar la innovación en otras áreas de la economía local.

### **Impacto**

El impacto de esta investigación se proyecta en diversas áreas clave que contribuirán al desarrollo sostenible a nivel local, regional y nacional. En el ámbito social, se espera que el estudio fortalezca la identidad cultural, no solo conservando las tradiciones culinarias de la región, sino también integrando innovaciones creativas que respondan a las nuevas demandas de consumidores y turistas. Al poner en valor la cocina local, se promueve el

sentido de pertenencia y orgullo entre los habitantes, incentivando su participación en iniciativas que refuercen la cultura gastronómica regional.

En el aspecto económico, el trabajo busca crear oportunidades de crecimiento para emprendedores y pequeños negocios vinculados a la gastronomía y el turismo. La incorporación de menús creativos basados en productos y recetas tradicionales no solo permitirá diferenciar la oferta turística, sino que también contribuirá a la diversificación de ingresos en la comunidad. El incremento del turismo gastronómico, estimulado por estas prácticas, podrá generar empleos, aumentar la demanda de productos locales y dinamizar la economía regional, en línea con las metas del Plan de Creación de Oportunidades, que promueve la inclusión económica y la innovación productiva.

Desde un punto de vista académico, esta investigación aportará un enfoque interdisciplinario, combinando elementos de gastronomía, cultura, y turismo. Su contribución teórica no solo enriquecerá el debate sobre la conservación e innovación en la cocina, sino que también podrá servir como referente para futuras investigaciones sobre la relación entre lo tradicional y lo creativo en la evolución de las prácticas culinarias. Además, se ofrecerán herramientas metodológicas aplicables a otros contextos gastronómicos en Ecuador y América Latina, proporcionando un marco para estudios de caso similares.

En el aspecto ambiental, el fomento del uso de ingredientes locales y sostenibles en la gastronomía creativa tendrá un efecto positivo al reducir la dependencia de productos importados y disminuir la contaminación asociada al transporte de alimentos. Este enfoque apoyará las prácticas de producción ecológica y el consumo responsable, alineándose con las políticas de desarrollo sostenible. De esta manera, el trabajo no solo promueve la cocina creativa, sino que también incentiva la conservación del entorno natural y la biodiversidad regional.

## **Objetivos de Estudio**

### ***Objetivo General***

Aplicar un modelo de proceso creativo en platos de la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua.

### ***Objetivos Específicos***

- Identificar los diferentes platos que se emplean en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua
- Adaptar un modelo de proceso creativo para los platos de la cocina tradicional de la parroquia Angochagua
- Proponer un nuevo menú creativo utilizando los platos de la cocina tradicional de la parroquia Angochagua

## **Capítulo I: Marco Teórico**

### **1.1 Descripción de la zona de estudio**

La cocina tradicional de la parroquia de Angochagua se presenta inicialmente los datos sociodemográficos de la zona de estudio. La parroquia rural de Angochagua está ubicada en el cantón de Ibarra, en la provincia de Imbabura, Ecuador, reconocida por su rica herencia cultural y gastronómica, con una población aproximada de 7,500 habitantes, se destaca por la significativa presencia de comunidades indígenas, que constituyen cerca del 60% de la población, lo cual refuerza la preservación de sus tradiciones ancestrales (Meza, 2024).

La comunidad de Angochagua ha logrado conservar sus costumbres y tradiciones a lo largo del tiempo, lo cual se refleja en su cultura y en su oferta gastronómica. La ubicación geográfica de la parroquia, rodeada de montañas y campos fértiles, facilita la producción de

ingredientes frescos y de alta calidad. Los alimentos endémicos de Angochagua incluyen ingredientes clave como la quinua, el mote, la papa y el chocho (Arellano & Arroyo, 2019).

## **1.2 Platos de la cocina tradicional de Angochagua**

En la Parroquia Angochagua, los productos locales desempeñan un papel crucial en la preparación de platos tradicionales, reflejando las costumbres y técnicas ancestrales de la región. Los agricultores locales cultivan una variedad de productos autóctonos, que incluyen maíz, cebada, frejol, quinua y ocas, tanto en huertas como en haciendas (Guerrero, 2024). Los alimentos, que han sido cultivados y consumidos durante generaciones.

Los métodos de conservación, como el secado al sol, el uso de pundos de barro, el soberado y el ahumado, permiten extender la vida útil de estos productos, adaptándose así a las condiciones climáticas y garantizando el sustento durante todo el año. La preparación de los platos tradicionales en Angochagua no solo se basa en los productos locales, sino que también involucra métodos de cocción y técnicas empíricas transmitidas de generación en generación. La comunidad utiliza utensilios ancestrales y recetas transmitidas oralmente para elaborar sus platos, lo que no solo conserva las tradiciones culinarias, sino también el valor cultural y el sentido de comunidad (Guerrero, 2024).

Los alimentos son preparados en fechas y actos familiares como el Inti Raymi y el Paucar Raymi, donde se comparten conocimientos y se estrechan lazos de amor y amistad, fortaleciendo las relaciones dentro de la comuna (GAD Angochagua, 2015). Por lo tanto, esta práctica permite no solo la preservación de las costumbres, sino también el legado de una gastronomía autóctona, que permanece viva a través de los tiempos y se celebra en cada plato preparado con ingredientes locales y métodos tradicionales.

Los cultivos predominantes son cereales como el trigo y la cebada, que se siembran en enero. En los meses de marzo y julio, se siembran el maíz y las papas, respectivamente. Además, las fincas incluyen otros productos agrícolas como habas, fréjol, chocho, avena y diversas hortalizas, lo que permite una mayor diversidad en la producción y asegura una dieta balanceada para las familias. A continuación, en la tabla 1 se evidencia los platos tradicionales que se preparan con dichos productos (GAD Angochagua, 2015).

**Tabla 1**

*Platos tradicionales de la parroquia de Angochagua*

<b>Plato</b>	<b>Preparación</b>
<b>Tradicional</b>	
<b>Borrego asado</b>	Borrego asado al carbón acompañado con papas, tostado
<b>Cuy Asado</b>	Cuy aliñado (achiote, comino, ajo, sal), colocar en palo y asar. Cocinar papas, hacer tostado con cebolla, sal, aceite.
<b>Yahuarlocro</b>	Refrito de achiote, cebolla, hierva buena y ajo, añadir, papas, viseras de borrego y agua. Licuar un poco de maní, leche y agregar a la mezcla. Realizar refrito de cebolla y ajo con la sangre y servir con aguacate tomate y cebolla.
<b>Empanadas de Viento</b>	Masa de harina, agua y sal. Freír hasta quedar doradas, se pueden rellenar con queso, dulce de membrillo o manjar.
<b>Mote con Chicharrón</b>	Cocinar mote, añadir chicharrón frito, ají y cilantro para darle sabor.
<b>Mazamorra</b>	Cocinar carne de borrego con cebolla puerro, incorporar harina de maíz diluida, añadir mote y chochos cocidos.

<b>Sopa de Mellocos</b>	Refrito de achiote, cebolla y ajo, añadir agua, carne de borrego, papas, col y mellocos, cocinar 10 minutos, añadir leche y cilantro.
<b>Locro de Papas</b>	Refrito de achiote, cebolla y ajo, añadir agua, luego papas y leche, cocinar hasta que las papas se deshagan, añadir crema de leche y queso.
<b>Colada de Churos</b>	Disolver harina de maíz, arvejas y habas en agua fría, hacer refrito con cebolla y comino, añadir a la mezcla y cocinar con churos cocidos.
<b>Sopa de Arroz de Cebada</b>	Sofreír ajo, cebolla, mantequilla y achiote. Agregar carne y cocinar por 40 minutos. Incorporar cebada, col, zanahoria y cocinar por 15 minutos más. Añadir papas y leche, rectificar con sal.
<b>Sopa/ Uchujacu</b>	Sofreír ajo, comino y achiote. Hervir agua y agregar carne, cocinar por 40 minutos. Disolver harinas trigo, cebada, maíz, frejol, arveja, lenteja, haba en agua fría y añadir, cocinar por 20 minutos más. Rectificar con sal. La carne puede ser res, borrego, pollo o cuy.
<b>Sopa/ Caldo de Gallina de Campo</b>	Hervir agua y agregar gallina criolla con sal, cocinar por 60 minutos. Añadir zanahoria, nabo, ajo, apio. Cocinar papas aparte. Hacer picadillo con perejil, cilantro, cebolla y añadir al servir.
<b>Bebida/ Chicha de Jora</b>	Seleccionar maíz, moler y hervir con panela, clavos de olor, cebada, canela por 1 hora. Agregar harina, cocinar 1 hora a fuego lento. Colocar infusiones de limoncillo, naranja, naranjilla, jugo de piña. Dejar reposar por 7-8 días.

<b>Champús</b>	Elaborado con maíz almacenado por 2 años, infusión de hojas de naranja y avena, cocido por 8 horas hasta una masa, endulzado con panela y guardado en barricas. Servido caliente o frío.
<b>Colada Morada</b>	Hecha con infusión de hojas, almíbar de mora, frutillas y piña, cernido y cocido con harina de maíz, clavo de olor, y bulbo morado. Mezclado constantemente y servido caliente con rosquillas o guaguas de pan
<b>Morocho de Leche</b>	Colocar el morocho en agua y cocinar, Incorporar la leche, cebolla larga, pimienta dulce y sal. Mezcla constante hasta cocer durante 20 minutos. Servido con panela al gusto
<b>Pan de Trigo</b>	Hecho con harina de trigo, levadura, mantequilla, manteca vegetal, sal, huevos y agua. Formado en bolitas, estirado y horneado en horno de leña por 35 minutos.
<b>Chapo</b>	Preparado con machica, agua aromática y panela, mezclado hasta obtener una consistencia blanda.
<b>Tortillas de Tiesto</b>	Hechas de harina de maíz, manteca vegetal, huevos, agua y sal. Amasadas y estiradas en bolitas que se cocinan en un tiesto caliente
<b>Papas con Ocas y Queso</b>	Cocinar las papas y ocas en agua con sal, servidas con una porción de queso.
<b>Habas Calpo</b>	Hechas de habas secas, asadas en un tiesto caliente y cocinadas en agua por 30 minutos.

Fuente: (Congo & Sisalema, 2019)

### **1.3 Cocina Tradicional**

La cocina tradicional es un conjunto de prácticas y saberes que han sido preservados y transmitidos de generación en generación dentro de una comunidad, formando parte fundamental de su identidad cultural y su patrimonio intangible. Cruz y Rodríguez (2017) señalan que este tipo de cocina no solo se refiere a los platos en sí mismo, sino a todo un proceso que incluye la selección de ingredientes locales, las técnicas de preparación específicas y los rituales asociados a la elaboración y consumo de los alimentos.

De acuerdo con López (2022) en Ecuador la cocina tradicional refleja una herencia ancestral que mezcla influencias indígenas con aportes coloniales, configurando un repertorio culinario único. Los ingredientes locales, como el maíz, la papa y una variedad de hierbas autóctonas, son fundamentales en la cocina de esta región, y su preparación sigue métodos ancestrales que se resisten al paso del tiempo y a las influencias externas.

En las comunidades rurales los platos tradicionales no solo son una fuente de alimentación, sino un símbolo de pertenencia y continuidad cultural. Como mencionan Navas (2020) estos platos representan la historia y las vivencias de sus habitantes, quienes mantienen vivos los saberes ancestrales mediante la preparación de recetas familiares. Además, la cocina tradicional es un reflejo de la relación profunda entre la comunidad y su entorno natural, ya que los ingredientes utilizados suelen ser cultivados o recolectados en la misma región, promoviendo una dieta que respeta y conserva la biodiversidad local.

La cocina de Angochagua se caracteriza por su autenticidad, su arraigo cultural y su capacidad para conservar las costumbres de sus antepasados, haciendo que cada platillo sea una expresión tangible de su historia y su territorio. Según el Gobierno Autónomo Descentralizado de Angochagua (2024) los platos tradicionales de Angochagua son: el cuy asado, la sopa de quinua, el mote con chicharrón, las empanadas de viento, el locro de papas,

las humitas, la fritada, el borrego asado y bebidas tradicionales como el jugo de mora, las coladas, y la chicha de jora.

#### **1.4 Productos locales en la cocina tradicional**

Los productos locales o de proximidad, son aquellos que se cultivan, procesan y consumen en la misma área geográfica, lo que permite establecer una relación directa y estrecha entre productores y consumidores (Acompara, 2017). La producción de alimentos locales permite garantizar la obtención de alimentos frescos y de temporada, atributos esenciales para la cocina tradicional.

La utilización de ingredientes autóctonos es fundamental para preservar las recetas ancestrales, ya que cada platillo refleja la identidad cultural y el patrimonio gastronómico de la región. Además, la integración de productos locales en la cocina tradicional fortalece la economía local y promueve un desarrollo sostenible, al apoyar a los agricultores y a la comunidad (Acompara, 2017). En este sentido, los productos de proximidad no solo potencian la autenticidad y representatividad de los platos, sino que también contribuyen a un modelo de consumo responsable, en el que la tradición y la sostenibilidad convergen para enriquecer la experiencia culinaria y cultural.

#### **1.5 Evolución de la Cocina Tradicional**

En un mundo cada vez más globalizado, la cocina tradicional enfrenta el reto de adaptarse sin perder su esencia. Según García (2019) señala que las comunidades rurales, como Angochagua, se encuentran en una posición delicada, pues deben responder a las expectativas de un público diverso, incluyendo turistas nacionales e internacionales que buscan experiencias auténticas, pero también innovadoras. La demanda ha llevado a los

cocineros locales a introducir ciertos elementos de modernidad en la cocina tradicional, ya sea mediante la incorporación de técnicas de preparación más eficientes o el redescubrimiento de ingredientes autóctonos en combinaciones novedosas.

Sin embargo, la comunidad es consciente de la importancia de preservar la autenticidad de sus prácticas culinarias, y cualquier innovación se realiza con el respeto necesario hacia los elementos culturales que definen su identidad gastronómica. La evolución de la cocina tradicional también se manifiesta en la revalorización de ingredientes locales que habían sido relegados como: maíz, papas, cebada y quinua debido a la influencia de productos importados (Ordóñez, 2018). La tendencia de retorno a lo local no solo fortalece la economía regional, sino que también permite a la comunidad desarrollar un modelo de turismo gastronómico que se basa en la autenticidad y la sostenibilidad.

En este sentido, la cocina tradicional en un contexto globalizado se convierte en un puente entre el pasado y el presente, una herramienta para promover el desarrollo económico sin comprometer la identidad cultural de la comunidad. Así, la cocina tradicional de Angochagua, más que un simple elemento turístico, se convierte en una declaración de orgullo cultural y un vehículo para la transmisión de conocimientos ancestrales en un contexto moderno.

## **1.6 Cocina Creativa**

La cocina creativa se distingue por su enfoque en la innovación, explorando nuevas combinaciones de sabores, texturas y presentaciones sin abandonar la esencia de los ingredientes tradicionales (Maldonado, 2019). A diferencia de la cocina tradicional, la cocina creativa permite reinterpretar platos conocidos a través de técnicas contemporáneas y elementos innovadores, esto no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también

responde a una demanda de los consumidores actuales, quienes valoran tanto la calidad como la creatividad en los platos (López & García, 2021).

En este sentido, la cocina creativa funciona como un puente entre la tradición y la modernidad, permitiendo que los chefs locales revaloricen sus raíces culturales al mismo tiempo que adaptan sus prácticas a las tendencias internacionales de gastronomía.

### ***1.6.1 Factores que Influyen en la Creatividad Culinaria***

La creatividad culinaria es influenciada por una variedad de factores, tanto internos como externos, que incluyen la disponibilidad de ingredientes, el entorno socioeconómico y la cultura gastronómica de la región. Según Angulo y Flores (2020) uno de los aspectos más importantes es el acceso a ingredientes frescos y de calidad, ya que estos proporcionan la base para cualquier propuesta innovadora.

En comunidades rurales usualmente el uso de productos locales no solo fomenta la sostenibilidad, sino que también representa una fuente de inspiración para los cocineros, quienes encuentran en los ingredientes autóctonos un medio para diferenciar sus platos y generar propuestas auténticas. Además, el conocimiento de técnicas tradicionales y la destreza adquirida a lo largo de los años permiten que los cocineros experimenten y adapten las recetas con seguridad y confianza, logrando así un balance entre innovación y respeto a la tradición. Otro factor determinante en la creatividad culinaria es el contexto cultural y social en el que se desarrolla la cocina (Arellano & Arroyo, 2019).

Según Cruz y Rodríguez (2017) la cocina tradicional tiene un valor simbólico que se transmite de generación en generación, lo cual condiciona las expectativas tanto de los locales como de los visitantes. La creatividad culinaria en este contexto no solo es una

habilidad individual, sino una respuesta a las demandas sociales y culturales que buscan mantener viva la identidad gastronómica de la región (ver tabla 2).

**Tabla 2**

*Factores que Influyen en la Creatividad Culinaria*

<b>Factores</b>	<b>Descripción</b>
<b>Disponibilidad de Ingredientes</b>	El acceso a ingredientes frescos y de calidad es fundamental para la innovación culinaria. Los productos locales fomentan la sostenibilidad y la autenticidad.
<b>Uso de Productos Locales</b>	Los ingredientes autóctonos son una fuente de inspiración para los cocineros, permitiéndoles diferenciar sus platos y crear propuestas auténticas.
<b>Conocimiento de Técnicas Tradicionales</b>	La destreza adquirida a lo largo de los años permite a los chefs experimentar y adaptar recetas, logrando un balance entre innovación y respeto a la tradición.
<b>Contexto Cultural y Social</b>	Los hábitos alimentarios, preferencias de consumidores y tendencias gastronómicas globales influyen en el proceso creativo de los chefs.
<b>Valor Simbólico de la Cocina Tradicional</b>	La cocina tradicional, transmitida de generación en generación, condiciona las expectativas de locales y visitantes, presentando desafíos y oportunidades para los chefs.

---

<b>Identidad Gastronómica de la Región</b>	La creatividad culinaria se convierte en una respuesta a las demandas sociales y culturales, buscando mantener viva la identidad gastronómica de la región.
--	---

---

Fuente: (Cruz & Rodríguez, 2017)

En el contexto de la investigación en Angochagua, la influencia de factores internos y externos en la creatividad culinaria cobra una relevancia particular. Según Angulo y Flores (2020) mencionan que la disponibilidad de ingredientes frescos y de calidad, es un aspecto destacado por se convierte en un pilar fundamental para los cocineros locales que buscan innovar mientras mantienen la autenticidad de los platos tradicionales. Los cocineros pueden explorar nuevas formas de reinterpretar recetas antiguas, fusionando técnicas tradicionales con ingredientes autóctonos para crear propuestas auténticas y diferenciadas.

### ***1.6.2 Influencia de la Cultura en los Procesos Creativos***

La cultura actúa como un pilar esencial en los procesos creativos de la cocina tradicional, ya que va más allá de la simple combinación de sabores, integrando aspectos simbólicos y significativos que reflejan la identidad de una comunidad. Según Casacuberta (2021) enfatiza que la gastronomía es un vehículo para la expresión cultural, en el cual cada receta representa un legado de conocimientos ancestrales y técnicas culinarias que se han transmitido y perfeccionado a lo largo del tiempo.

En Angochagua, este vínculo entre cultura y cocina se manifiesta en la manera en que los cocineros reinterpretan y adaptan recetas tradicionales, incorporando elementos contemporáneos mientras se mantienen fieles a las raíces de su herencia culinaria, este proceso no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también fomenta un sentido

de pertenencia y orgullo entre los miembros de la comunidad, quienes ven en sus platos una representación de su historia y valores.

La creatividad culinaria, en este contexto, se convierte en una forma de resistencia cultural, donde los cocineros no solo buscan innovar, sino también preservar y revitalizar su patrimonio culinario frente a las influencias externas y las tendencias globales que amenazan con simplificar las prácticas gastronómicas.

### ***1.6.3 Elementos de la Creatividad en la Cocina***

Según Maldonado (2019) los elementos que intervienen en los procesos creativos de la cocina incluyen la experimentación, la adaptación y la improvisación. En el contexto de Angochagua, los cocineros tradicionales suelen experimentar con ingredientes locales y técnicas que les permiten reinventar platos tradicionales. La capacidad de adaptación es vital, ya que las condiciones climáticas, la disponibilidad de insumos y las preferencias de los consumidores pueden cambiar, requiriendo ajustes en las recetas. Según Maldonado (2019) los elementos de la creatividad en la cocina son (ver tabla 3):

**Tabla 3***Elementos de la cocina tradicional*

<b>Elementos</b>	<b>Descripción</b>
<b>Experimentación</b>	Los cocineros tradicionales experimentan con ingredientes locales y técnicas para reinventar platos.
<b>Adaptación</b>	Es esencial ajustar recetas debido a cambios en condiciones climáticas, disponibilidad de insumos y preferencias de los consumidores.
<b>Improvisación</b>	La capacidad de improvisar permite a los cocineros responder a situaciones inesperadas y crear nuevas propuestas culinarias.

Fuente: (Maldonado, 2019)

### **1.7 Modelo de procesos Creativos en la Cocina**

El estudio de Madeira (2021) destaca que el proceso creativo en la cocina implica una secuencia de fases que transforman ideas en nuevos platos o reinterpretaciones de recetas tradicionales. El proceso es dinámico y se ve influenciado por el entorno, las experiencias y la herencia cultural del chef o cocinero. Por lo tanto, es fundamental encontrar un equilibrio entre la libertad creativa y el conocimiento técnico para lograr experiencias culinarias únicas que comunican la identidad cultural de una región a través del sabor y la presentación.

Cada elección en ingredientes, técnicas y utensilios no solo responde a necesidades prácticas, sino que también lleva un significado cultural, convirtiendo la cocina en un espacio de expresión cultural. La importancia del entorno y la herencia cultural en el proceso creativo

culinario. Sin embargo, en el contexto de Angochagua, se puede observar una integración más estrecha de las tradiciones locales en la cocina diaria, donde los platos no solo se preparan con conocimientos técnicos, sino también con un profundo sentido de historia y identidad (GAD Angochagua, 2015).

### ***1.7.1 Referentes de modelo de procesos creativos en la cocina***

Uno de los referentes gastronómicos representativos de la implementación de los procesos creativos en la cocina son Shyan y Lei (2018) en la que plantean la innovación en la cocina como un aspecto que no necesariamente implica romper con la tradición, sino que puede construirse respetando las técnicas y sabores propios de una región. La creatividad funcional permite al cocinero adaptar y transformar los elementos de la cocina tradicional sin alterar su esencia, ofreciendo así una experiencia que es a la vez auténtica e innovadora.

Ferran Adrià se ha destacado por su enfoque vanguardista al transformar la cocina tradicional española en experiencias culinarias de alto impacto creativo, a través de técnicas deconstruccionistas, el uso de espumas y la investigación constante de nuevos sabores y texturas, Adrià ha logrado reinterpretar platos clásicos sin perder su esencia, incorporando procesos de experimentación científica en cada preparación. De esta manera, la aproximación ha servido como referente internacional en la gastronomía contemporánea, impulsando la curiosidad y la innovación en otros profesionales que buscan dar un giro a los recetarios tradicionales (Perdomo, 2023).

Gastón Acurio, por su parte, ha sido fundamental en la revitalización de la cocina peruana, combinando la herencia ancestral de ingredientes como la papa, el ají y el maíz con propuestas modernas de presentación y sabor. Mediante una labor de investigación en

comunidades locales, Acurio integra procesos creativos que potencian la diversidad de la despensa peruana, al tiempo que se promueve el desarrollo de productores y agricultores nativos. Por lo tanto, su modelo de negocio y la difusión de la identidad culinaria peruana han demostrado la viabilidad de la innovación gastronómica como estrategia de desarrollo cultural y económico (Guardia, 2023).

Otro ejemplo destacado es el trabajo de Alex Atala en la cocina amazónica, cuyo enfoque se centra en fusionar los productos endémicos de la selva brasileña con técnicas de la gastronomía internacional. El chef investiga las propiedades organolépticas de semillas, frutos y proteínas locales, y ensaya métodos creativos de cocción para resaltar su sabor original. Por lo tanto, la práctica ha generado un nuevo discurso culinario, donde la sostenibilidad y el respeto por la cultura regional convergen con la búsqueda de la innovación gastronómica, convirtiendo cada plato en un puente entre tradición e investigación (López, 2024).

### ***1.7.2 Aplicación de Modelo creativo***

El desarrollo de la investigación se basa en la referencia principal del modelo de proceso creativo propuesto por Bastidas (2024) ya que fue seleccionado porque ofrece un enfoque estructurado y sistemático para la creación en la cocina, permitiendo a los cocineros y profesionales culinarios transformar ideas en experiencias gastronómicas únicas. El modelo propuesto se adapta y facilita la concepción de nuevos platos, promoviendo la innovación en la cocina al integrar conocimientos técnicos y culturales.

En el contexto del estudio sobre el proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua se convierte en una herramienta esencial para los cocineros, ya que, les permite combinar la tradición culinaria con la creatividad moderna. La tabla 4

presentada a continuación detalla cada etapa del proceso creativo según Bastidas y cómo puede aplicarse específicamente en la gastronomía de Angochagua, ayudando a los chefs a preservar su identidad cultural mientras exploran nuevas técnicas y sabores.

**Tabla 4**

*Proceso Creativo*

<b>Etapa</b>	<b>Descripción</b>
<b>1. Identificación del Objetivo Creativo</b>	Esta fase se centra en clarificar las intenciones y objetivos del chef o líder culinario. Preguntas como “¿qué se quiere obtener?” y “¿por qué se quiere hacer?” ayudan a definir la dirección del proceso creativo.
<b>2. Incubación</b>	Aquí, el cocinero integra su filosofía personal y recopila información sobre ingredientes, técnicas y la cultura gastronómica circundante. Es una fase de reflexión y preparación para la creación.
<b>3. Generación de Ideas</b>	Uso de técnicas como la "cocina mental" para conceptualizar combinaciones de ingredientes, técnicas y texturas. Es un proceso creativo que lleva a un momento de "Eureka".
<b>4. Desarrollo de la Idea</b>	Implica la práctica para crear el plato. La comunicación activa entre el equipo de trabajo es crucial para adaptar y perfeccionar las ideas.
<b>5. Prueba y Error</b>	Fase de experimentación práctica, donde se combinan ingredientes y se utilizan diversas técnicas hasta lograr el producto deseado. Iterativo y flexible según las pruebas realizadas.
<b>6. Verificación</b>	Implica la aprobación del producto final por parte del líder y el equipo. Si no es aceptado, se retorna a la fase de prueba y error para realizar modificaciones.

---

<b>7. Comercialización</b>	Realización de pequeñas degustaciones y presentaciones para establecer una conexión significativa entre el chef y los comensales.
----------------------------	---

---

Fuente: (Bastidas, 2024)

### **1.8 Diseño de menús creativos**

El diseño de menús creativos es un proceso que implica la planificación estructurada de platos innovadores, combinando estética, sabor y funcionalidad, con el objetivo de ofrecer experiencias culinarias únicas a los comensales. Según Pita (2021) un menú creativo no solo presenta una lista de platos, sino que comunica la identidad cultural, la filosofía del chef y los valores del establecimiento. Las características incluyen la integración de ingredientes locales y de temporada, el uso de técnicas de cocción innovadoras, la presentación atractiva y el equilibrio entre lo tradicional y lo contemporáneo.

Además, un menú creativo debe ser dinámico, permitiendo adaptaciones según las tendencias gastronómicas y las expectativas del público. La aplicación de este tipo de diseño promueve la experimentación culinaria y busca satisfacer las demandas tanto de los comensales locales como de visitantes, preservando la autenticidad y enriqueciendo la experiencia gastronómica (Arango, 2016).

En el estudio de Angochagua, el diseño de menús creativos juega un papel fundamental en la valorización de la cocina tradicional y la integración de la identidad cultural de la comunidad. Por lo tanto, un menú creativo en Angochagua no solo fomenta el turismo gastronómico, sino que también promueve la sostenibilidad al priorizar el uso de productos locales. Además, permite que los cocineros respondan a las expectativas de los

comensales, generando una oferta que combine tradición, innovación y una experiencia culinaria enriquecedora que fortalezca la identidad de la comunidad (Guerrero, 2024)..

### **1.9 Turismo Gastronómico basados en menú creativos**

El turismo gastronómico se ha consolidado como un tipo de turismo cultural que combina el placer de la comida con la experiencia de descubrir nuevos destinos. Según Mejía (2020) el turismo gastronómico promueve la interacción entre los visitantes y los residentes locales, ofreciendo una inmersión en la cultura culinaria propia de cada lugar. Por lo tanto, este tipo de turismo ha sido especialmente relevante para regiones que buscan desarrollar su economía local a través de sus tradiciones culinarias.

En Ecuador, el turismo gastronómico aporta al fortalecimiento del patrimonio cultural y promueve la sostenibilidad al incentivar el uso de ingredientes autóctonos y la participación de pequeños productores en la cadena de suministro.

### **1.10 Incidencia de la gastronomía como patrimonio Cultural Inmaterial**

El concepto de patrimonio cultural inmaterial abarca aquellos conocimientos, prácticas, técnicas y expresiones culturales que definen la identidad de una comunidad. Según la UNESCO (2023), el patrimonio cultural inmaterial se define como un conjunto de prácticas, expresiones, conocimientos y habilidades que las comunidades o individuos reconocen como parte de su esencia cultural.

En el ámbito de la gastronomía, este patrimonio se manifiesta en los métodos de preparación de alimentos, el uso de ingredientes locales y las costumbres relacionadas con la alimentación (UNESCO, 2023). La cocina de Angochagua es un claro ejemplo de patrimonio

cultural inmaterial que, a través del turismo y la innovación, tiene el potencial de seguir siendo relevante y valorada en el tiempo.}

La relación entre innovación y preservación cultural en la gastronomía se manifiesta en el equilibrio necesario entre el respeto por las tradiciones culinarias y la incorporación de elementos innovadores que mantengan la relevancia de la cocina en un contexto globalizado. Según Arellano y Arroyo (2019) explica que esta relación se basa en la capacidad de adaptar la cultura culinaria a las nuevas demandas del mercado sin perder de vista las prácticas y técnicas heredadas. La innovación, entonces, se convierte en una herramienta que permite reinterpretar la gastronomía local, manteniendo la esencia de sus sabores y técnicas, pero presentándolos en formas atractivas y contemporáneas.

A continuación, se establece el marco referencial que orienta la investigación, integrando las distintas perspectivas y hallazgos previos relacionados con el tema de investigación sobre la cocina tradicional y la innovación en la cocina. El objetivo principal es ofrecer una visión panorámica de los temas que sustentan la relevancia de estudiar y revalorizar las prácticas gastronómicas locales, así como las metodologías y enfoques que respaldan la aplicación de un modelo de proceso creativo en la cocina, de este modo, se sienta las bases para la comprensión integral del fenómeno y justifica la pertinencia de la propuesta investigativa.

Según Martínez (2019) es importante abordar los debates teóricos sobre la simplicidad en la cocina como un activo en la tendencia actual del turismo gastronómico. Por lo que examina cómo las recetas tradicionales y el uso de ingredientes de alta calidad pueden atraer a los turistas al enfatizar la simplicidad y la excelencia culinaria. Por lo tanto, este

enfoque es relevante para la investigación en Angochagua, donde se observa una revalorización de los ingredientes locales y las tradiciones culinarias, fortaleciendo el turismo gastronómico sostenible y auténtico en la región.

Según el estudio de Tigse (2022) aborda la falta de conocimiento sobre las bebidas ancestrales y tradicionales de la parroquia rural La Esperanza, lo cual ha generado una pérdida de patrimonio cultural y alimentario debido al reemplazo de estas bebidas por productos industrializados. La metodología es de enfoque mixto, utilizando 251 encuestas a pobladores de 13 a 90 años y 5 entrevistas a gastrónomos locales, además de observación permite identificar diferencias en los procesos de producción de la chicha de jora en Perú, Cayambe y La Esperanza. Por lo tanto, el análisis destaca la necesidad de preservar las tradiciones culinarias y culturales en el contexto de cada sector basado en sus costumbres y tradiciones en un medio de cambio globalizado.

El estudio de Cali (2018) evalúa la viabilidad de abrir un restaurante de cocina creativa en el cantón Guano, utilizando un enfoque descriptivo y de campo para recopilar información local. Se identificó una demanda insatisfecha significativa (89%), lo que respalda el potencial del proyecto. A nivel técnico, se definieron la ubicación, el tamaño, la carta, y los manuales de procesos y funciones. Los estudios legales y ambientales confirmaron el cumplimiento normativo y la mitigación de impactos, mientras que el análisis financiero mostró resultados positivos confirmando la viabilidad del emprendimiento. En este sentido el estudio de Angochagua y su comida tradicional destaca que la identificación de necesidades del mercado local puede guiar el desarrollo de negocios que promuevan

productos locales y generen empleo, alineándose con las iniciativas de conservación y promoción de la cocina tradicional y el patrimonio cultural en la región.

El estudio de Bermúdez y Valdés (2022) sobre la cocina fusión en Portoviejo, Manabí, resalta cómo la incorporación de ingredientes locales y métodos creativos puede enriquecer la oferta turística gastronómica. En Angochagua, el enfoque similar hacia la revalorización de ingredientes tradicionales, como la quinua, las papas y el mote, sugiere una oportunidad para desarrollar un modelo de cocina que no solo promueva la autenticidad cultural, sino que también atraiga a turistas interesados en la experiencia gastronómica local. Sin embargo, la gestión administrativa y la promoción adecuada serán claves para posicionar estos productos en el mercado turístico y garantizar su sostenibilidad.

El estudio de Maldonado (2019) sobre la gastronomía creativa dentro del turismo subraya la importancia de profundizar en la investigación para promover este sector. En el contexto de Angochagua, este análisis resalta la necesidad de desarrollar estrategias para preservar y promover los alimentos tradicionales como parte del turismo gastronómico sostenible, similar a los enfoques descriptivos y de investigación aplicados en otras regiones. De esta manera se puede fortalecer la oferta turística local al conectar la creatividad culinaria con las tradiciones locales, atrayendo a un público interesado en experiencias auténticas.

## **Capítulo II: Materiales y Métodos**

### **2.1 Tipo de investigación**

La investigación presenta un diseño metodológico de enfoque mixto, integrando métodos y técnicas que permiten un análisis cualitativo desde el análisis de las cualidades y características del estudio y cuantitativo desde el análisis de datos numéricos. El estudio se enmarca dentro de la investigación documental a través de la recopilación de información de fuentes verificables en repositorios académicos y científicos. También se aplicó una investigación de campo al acudir al lugar de estudio y un alcance descriptivo al caracterizar los procesos creativos aplicados. Los métodos empleados incluyen el análisis desde un enfoque inductivo, el cual permitió interpretar los platos basados en la gastronomía de Angochagua y su incidencia con las dinámicas culturales y sociales.

Las estrategias metodológicas implementadas en este estudio permitieron recopilar la información necesaria para el estudio y comprender las experiencias y perspectivas de los actores involucrados, tales como los cocineros locales, moradores y los comensales invitados. En este contexto, se socializó el proceso creativo en un restaurante de la zona mediante el cual se desarrolló un menú compuesto por seis platos representativos de la zona, seleccionados debido a la incidencia en la información recopilada en la zona. Luego se procedió a cabo una degustación en la que se presentó dicho menú., esta degustación permitió evidenciar la aplicación práctica del proceso creativo, para luego consultar la opinión por parte de los comensales, fueron seleccionados a los dueños de los restaurantes y diez estudiantes de gastronomía de 8vo nivel.

## **2.2 Técnicas e instrumento de investigación**

En la presente investigación se implementaron dos entrevistas como técnica principal para la recopilación de información, complementadas por una encuesta de satisfacción para evaluar la aceptación del proceso creativo aplicado en platos tradicionales. La primera entrevista estructurada por 9 preguntas se dirigió a ocho señoras adultas de la parroquia de Angochagua (ver Anexo 1), seleccionadas por su arraigo conocimiento de los saberes ancestrales.

La segunda entrevista se realizó con los cocineros de los cinco restaurantes más representativos de la zona (ver Anexo 4): Pondo Wasy, La casa del borrego, La tulpa, Samay Loma y Angochagua Kawsay. La entrevista consta de 12 preguntas que buscan conocer las prácticas culinarias, el uso de ingredientes locales, las técnicas tradicionales empleadas y su disposición a incorporar innovaciones en sus menús.

Además, se aplicó una encuesta de satisfacción entre los comensales que asistieron al evento de socialización del menú, los cuales fueron los dueños de los restaurantes y diez estudiantes de la carrera de gastronomía de 8vo semestre, para obtener una visión integral sobre la aceptación del proceso creativo.

## **2.3 Preguntas o hipótesis de la investigación**

¿Cómo aplicar un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua en el restaurante?

## **2.4 Matriz de operación de variables**

Se puede identificar operaciones variables (ver Anexo 2), la cocina tradicional está enfocada en el conocimiento y transmisión de platos tradicionales e ingredientes, y el proceso creativo, relacionado con la innovación culinaria. La segunda entrevista está dirigida a los cocineros de cinco restaurantes combinando preguntas abiertas y escalas Likert para evaluar percepciones sobre la importancia, uso y creatividad en la gastronomía local. El objetivo es adaptar un modelo creativo que permita modernizar los platos tradicionales sin perder su esencia cultural.

## **2.5 Participantes**

La población participante se compone de 3 grupos que permiten abordar de manera integral los objetivos de la investigación. El primer grupo está conformado por ocho señoras adultas de la parroquia de Angochagua (ver Tabla 4), seleccionadas por su arraigo comunitario, conocimiento de los saberes ancestrales y amplia experiencia en la transmisión de recetas y técnicas culinarias tradicionales. Las participantes, quienes han vivido en la zona por décadas, garantizan que la información recopilada refleje auténticamente la identidad culinaria y cultural de la región.

**Tabla 4***Criterios de selección de adultos mayores (moradoras)*

<b>Nombre</b>	<b>Edad</b>	<b>Conocimiento de platos tradicionales</b>	<b>Residencia en la zona</b>	<b>Participación estudio</b>
Silvia Cancal	59	✓	✓	✓
María Guajain	61	✓	✓	✓
Herminia Yáñez	55	✓	✓	✓
Claudia Ramos	68	✓	✓	✓
María Gertrudis	64	✓	✓	✓
Gudelia Curaran	67	✓	✓	✓
Virginia Sandoval	60	✓	✓	✓
Isabel Yépez	63	✓	✓	✓

Fuente: Elaboración propia

El segundo grupo se compone de los cocineros de cinco restaurantes representativos de la parroquia (ver Tabla 5), escogidos por su experiencia comprobada en la elaboración de menús basados en la cocina tradicional y su disposición para innovar sin perder la esencia de la tradición. La selección de este grupo se basó en criterios tales como años de experiencia, compromiso con la gastronomía local y disponibilidad de participación, lo que asegura que su perspectiva aporte información valiosa sobre la evolución y adaptación de las prácticas culinarias en Angochagua.

**Tabla 5***Criterios de selección de los propietarios de los restaurantes*

<b>Nombre</b>	<b>Restaurante</b>	<b>Edad</b>	<b>Años de experiencia culinaria</b>	<b>Criterio de selección</b>	<b>Participación voluntaria</b>
Hortencia Tambi	Pondo Wasy	45	20	Innovación y tradición comprobada	✓
Gustavo Puma	La Casa del Borrego	50	21	Compromiso con la gastronomía tradicional	✓
Edgar Álvarez	La Tulpa	42	18	Dominio de técnicas tradicionales	✓
José Cartaguio	Samay Loma	38	15	Fusión de tradición e innovación	✓
Keiber Guerra	Angochagua Kawsay	47	22	Liderazgo y experiencia en cocina local	✓

Fuente: Elaboración propia

El tercer grupo de los 13 comensales (ver Tabla 6) que se basa en la degustación del menú. Los criterios de selección se fundamentaron en la participación voluntaria. De esta manera, se pudo obtener una visión integral y diversa de la aceptación del proceso creativo aplicado en los platos tradicionales.

**Tabla 6***Criterios de selección de los comensales*

<b>Nombre</b>	<b>Edad</b>	<b>Grupo Etario</b>	<b>Criterio de Selección</b>
<b>Edgar Álvarez</b>	42	Adulto	Opiniones fundamentales
<b>José Cartaguio</b>	38	Adulto	Participación activa en degustación
<b>Hortencia Tambi</b>	45	Adulto	Participación voluntaria, interés por el proceso creativo
<b>Erika Ponce</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Idaly Morales</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Jean Campos</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Deysi Hidalgo</b>	21	Joven	Participación voluntaria
<b>Mery Rodríguez</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Leandro Guanoluisa</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Grace Ramos</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Gandhy Mallama</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Erick Chimbo</b>	22	Joven	Participación voluntaria
<b>Nicolás Aguilar</b>	22	Joven	Participación voluntaria

Fuente: Elaboración propia

**2.6 Procedimientos de análisis de datos**

El análisis de datos se inició con la recopilación de información a través de entrevistas grabadas en formato mp4, realizadas a ocho señoras adultas de Angochagua y a los cocineros de los cinco restaurantes seleccionados. Las entrevistas, estructuradas y con preguntas abiertas, fueron diseñadas para capturar información relevante sobre prácticas culinarias, uso de ingredientes locales y tradiciones gastronómicas. Posteriormente, las grabaciones fueron transcritas y los datos organizados en tablas que permitieron categorizar las preguntas y

resaltar las respuestas más significativas. Con base en esta organización, se procedió a un análisis detallado de la información, interpretando cada entrevista en función de los objetivos de la investigación.

Luego, la encuesta a los comensales se aplicó de forma aleatoria durante el evento de socialización del menú. Las respuestas fueron transcritas y organizadas en tablas, facilitando un análisis sistemático que complementa los hallazgos de las entrevistas a cocineros y moradores, y permitiendo evaluar de manera integral la aceptación del proceso creativo en la gastronomía local.

El procedimiento no solo facilitó la comprensión integral de las prácticas y percepciones en la zona, sino que también aportó la información necesaria para diseñar un taller en Angochagua, orientado a explicar el proceso creativo y la degustación de un menú. Así, el proceso de análisis garantizó una evaluación exhaustiva y sistemática de los datos, fundamentando sólidamente los hallazgos del estudio en la tradición y la innovación gastronómica local.

## **Capítulo III: Resultados y Discusión**

En este apartado se presenta el análisis detallado de la información recopilada a través de las entrevistas y encuesta realizadas en el marco de la investigación.

### **3.1 Resultados y análisis de la entrevista aplicada a moradoras de la parroquia de Angochagua**

A continuación, se presenta el análisis de las preguntas de las entrevistas realizadas a ocho moradoras de la parroquia de Angochagua, seleccionadas por su disposición a participar en la investigación. La entrevista proporcionó información esencial para identificar los platos tradicionales y recetas representativas de la zona, permitiendo analizar cada variable y determinar cuáles son los platos que mejor reflejan la identidad gastronómica de la comunidad.

#### **Pregunta 1**

**¿Cuáles son los alimentos o productos autóctonos que usted conoce y utiliza regularmente en su cocina?**

Las respuestas más representativas muestran que los alimentos autóctonos más conocidos y utilizados regularmente por los dueños de restaurantes en Angochagua son la papa, mashua, habas, oca, zapallo y maíz. También destacan productos como melloco, harina de haba, harina de trigo, choclo y arroz de cebada, los cuales reflejan una fuerte conexión con la agricultura local y las tradiciones culinarias de la parroquia. Los ingredientes forman parte esencial de la identidad gastronómica de la región y son valorados tanto por su sabor como por su arraigo cultural.

## **Pregunta 2**

### **¿Cómo se producen o recolectan estos alimentos?**

Las respuestas indican que la mayoría de los alimentos autóctonos utilizados en la cocina de Angochagua son sembrados y cosechados localmente, aprovechando las condiciones agrícolas de la zona. Sin embargo, varios entrevistados también mencionan que complementan su abastecimiento con productos adquiridos en el mercado mayorista, especialmente cuando no están en temporada. Por lo tanto, se refleja una combinación de prácticas tradicionales de obtener sus propios alimentos y dependencia parcial del comercio local para mantener la disponibilidad de ingredientes durante todo el año.

## **Pregunta 3**

### **¿Qué importancia tienen estos alimentos en la alimentación diaria de las familias de la comunidad?**

Las respuestas de las entrevistadas destacan que los alimentos autóctonos son fundamentales en la alimentación diaria de las familias de Angochagua, se perciben como opciones más orgánicas y saludables, y su consumo es esencial para mantener las tradiciones y la cultura local. Los alimentos no solo proporcionan beneficios nutricionales, sino que también fortalecen la identidad cultural de la comunidad.

## **Pregunta 4**

### **¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos de Angochagua?**

Los platos tradicionales más representativos de Angochagua, según las respuestas de las entrevistadas, incluyen el cuy asado, el borrego asado, el caldo de gallina criolla, la chicha de jora, el yahuarlocro, la colada de uchujacu, el morocho con trigo y el zapallo de dulce. Los platos reflejan la riqueza cultural y gastronómica de la parroquia, destacando

ingredientes autóctonos y técnicas culinarias ancestrales que forman parte de la identidad local.

#### **Pregunta 5**

##### **¿Qué ingredientes utiliza para preparar estos platillos?**

Los ingredientes más utilizados en la preparación de los platos tradicionales de Angochagua, según las respuestas de los entrevistados, incluyen papas, maíz, habas, mellocos, ocas, chochos, mashua, cebada, quinua, ajo, cebolla, ají, arveja, zambo, lechuga y hierbas locales. Los productos, cultivados en la región, reflejan la riqueza agrícola y cultural de la parroquia, su uso en la gastronomía local no solo mantiene vivas las tradiciones culinarias, sino que también promueve una alimentación saludable y sostenible para la comunidad.

#### **Pregunta 6**

##### **¿Hay alguna técnica de preparación de plato tradicional que usted haya aprendido de sus padres o abuelos?**

La mayoría de las entrevistadas indicó que aprendieron de sus padres o abuelos las técnicas de preparación en tulpa, un fogón ancestral de leña.

#### **Pregunta 7**

##### **¿Conoce alguna receta que se haya dejado de preparar porque ya no se encuentran ciertos ingredientes?**

Las respuestas de las entrevistadas revelan que varias recetas tradicionales de Angochagua han dejado de prepararse debido a la dificultad para encontrar ciertos ingredientes autóctonos. Entre las recetas mencionadas se encuentran la sopa de uchujacu, la sopa de chuchuca, las ocas dulces, las habas calpo, el dulce de zambo y las papas con berro.

### **Pregunta 8**

**¿Cuáles eran los platos tradicionales que se solían preparar en el pasado y que actualmente ya no se elaboran?**

Las respuestas de las entrevistadas indican que varios platos tradicionales de Angochagua han dejado de prepararse en la actualidad, entre los más mencionados se encuentran la colada de cuy, la colada de uchujacu, y las ocas con pepa de zambo. Los platillos, que en el pasado formaban parte de la dieta habitual de la comunidad, han caído en el olvido, posiblemente debido a la dificultad para encontrar ciertos ingredientes autóctonos o a cambios en los hábitos alimenticios.

### **Pregunta 9**

**¿Ha observado usted que la comida tradicional aún se prepara con productos locales?**

Según las respuestas de las entrevistadas, la totalidad de ellos ha observado que la comida tradicional en Angochagua aún se prepara utilizando productos locales. La práctica refleja un compromiso continuo con las tradiciones culinarias y la sostenibilidad alimentaria de la región. El uso de ingredientes autóctonos no solo preserva el sabor auténtico de los platos tradicionales, sino que también fortalece la identidad cultural de la comunidad y apoya la economía local. A continuación, en la tabla 7 se detalla los platos tradicionales descritos por los adultos.

**Tabla 7**

*Identificación de platos tradicionales adultas mayores moradoras de la parroquia de Angochagua*

<b>Variable</b>	<b>Respuesta frecuente</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Alimentos autóctonos utilizados en la cocina	Papas, Habas, Maíz, Mellocos, Oca, Mashua, Harinas, Zapallo	6	75%
Recolección de alimentos	Siembran productos en sus propios terrenos	5	62%
Importancia de alimentos en dieta diaria	Muy importante y les ayuda en su salud	7	87%
Platos tradicionales representativos de Angochagua	Borrego, cuy, caldo de gallina, chicha de jora	6	75%
Ingredientes utilizados para preparar los platos	Papas, habas, melloco, maíz	5	62%
Técnica de preparación heredada de familiares	Tulpa	7	87%
Conocimiento de recetas abandonadas	Sopa de Uchujacu, habas calpo, Ocas	5	62%

	dulces, sopa de chuchuca		
Platos tradicionales que ya no se elaboran	Colada de cuy, Ocas con pepa de zambo, colada uchujacu	5	62%
Observación sobre preparación con productos locales	Se mantiene la costumbre de usar productos de la región en la cocina tradicional.	8	100%

Fuente: Elaboración propia (entrevistas moradoras)

El análisis de los resultados revela que la cocina tradicional de Angochagua se sustenta en la utilización constante de ingredientes autóctonos, como papas, habas, maíz, mellocos, oca, mashua, harinas y zapallo, empleados en platos representativos como borrego, cuy, caldo de gallina y la chicha de jora. Las moradoras resaltaron la importancia de estos insumos en la dieta diaria y destacaron que la producción local se realiza principalmente a través de la siembra en la zona. Asimismo, se evidencia la transmisión intergeneracional de técnicas culinarias, especialmente mediante la preparación en tulpa, lo que fortalece la identidad gastronómica local.

Los hallazgos subrayan la necesidad de conservar las tradiciones culinarias y a la vez, fomentar la innovación para enriquecer el patrimonio gastronómico. Por lo tanto, se recomienda profundizar en estrategias que integren tradición e innovación, promoviendo programas de difusión y capacitación para potenciar la evolución de la gastronomía regional.

### **3.2 Resultado y análisis de entrevista a los restaurantes de la parroquia de Angochagua**

A continuación, se presenta el análisis de las preguntas de las entrevistas realizadas a los cinco restaurantes de la parroquia de Angochagua, seleccionadas por su disposición a participar en la investigación. La entrevista proporcionó información esencial para identificar los platos tradicionales y recetas representativas de la zona, permitiendo analizar cada variable y determinar cuáles son los platos que mejor reflejan la identidad gastronómica de la comunidad.

#### **Pregunta 1**

**¿Cuáles son los platillos tradicionales de la parroquia de Angochagua y cuáles se consumen durante sus festividades?**

Las respuestas de los dueños de restaurantes evidencian que platos como el borrego asado, cuy, champús, uchujacu y la chicha de jora son representativos de la tradición gastronómica de Angochagua, especialmente en contextos festivos. Los alimentos no solo forman parte del menú, sino que expresan una conexión cultural profunda con la identidad local, donde los ingredientes autóctonos y las técnicas ancestrales de preparación mantienen vigencia y valor simbólico. La repetición de estos platos en distintos establecimientos refleja una memoria colectiva compartida, y su presencia en celebraciones revela que la gastronomía es una expresión cultural y afectiva en la comunidad.

#### **Pregunta 2**

**¿Cuál o cuáles son los platos tradicionales que cocina habitualmente en su emprendimiento?**

Las respuestas indican que el borrego asado es el plato más representativo y comúnmente preparado en los emprendimientos gastronómicos de Angochagua, con diversas

presentaciones que combinan tradición e innovación. También se destacan preparaciones como el caldo de gallina y el yahuarlocro, lo que refleja una oferta culinaria que preserva los sabores locales y, al mismo tiempo, busca adaptarse a nuevas tendencias sin perder su identidad cultural.

### **Pregunta 3**

**¿Tiene conocimiento sobre los ingredientes más usados para realizar los platillos tradicionales de la parroquia de Angochagua?**

Las respuestas indican que el 60% los dueños de restaurantes en Angochagua tiene un conocimiento considerable sobre los ingredientes tradicionales de la región, lo que favorece la autenticidad de sus platos y la preservación de la cultura culinaria local. Sin embargo, el 40% restante posee un conocimiento moderado, lo que podría limitar su capacidad para ofrecer una cocina completamente tradicional. De esta manera, se sugiere la necesidad de fortalecer la formación y el acceso a recursos locales para asegurar una mayor difusión de las prácticas culinarias autóctonas.

### **Pregunta 4**

**¿Considera usted que se han olvidado los platillos tradicionales de la parroquia de Angochagua?**

Las respuestas indica que el 80% de los dueños de restaurantes considera que los platos tradicionales de Angochagua han caído en el olvido en cierta medida, lo que refleja una pérdida de relevancia de la gastronomía autóctona en la vida cotidiana y en la oferta culinaria local, la llegada de nuevas tendencias gastronómicas o la falta de las recetas tradicionales. Por otro lado, el 20% restante cree que el olvido ha sido leve, lo que sugiere que, aunque

algunos platos siguen siendo parte de la cultura local, podrían estar perdiendo protagonismo frente a nuevas opciones culinarias.

#### **Pregunta 5**

##### **¿Considera usted importante la comida tradicional de la parroquia de Angochagua?**

Las respuestas indican el 80% de los dueños de restaurantes considera importante la comida tradicional de la parroquia de Angochagua, lo que muestra una valoración significativa de la gastronomía local y su relevancia cultural. Este alto porcentaje refleja un compromiso con el cuidado de las tradiciones culinarias, destacando su valor como parte de la identidad de la comunidad. Sin embargo, el 20% restante la valora como regularmente importante, posiblemente influenciada por la diversidad de opciones culinarias modernas. En general, la apreciación positiva sobre la comida tradicional resalta la oportunidad de fortalecer su presencia en la oferta gastronómica de la región.

#### **Pregunta 6**

##### **¿Qué conoce del proceso creativo en cocina?**

Las respuestas muestran un conocimiento variado sobre el proceso creativo en cocina. Mientras algunos emprendedores reconocen tener un conocimiento limitado, otros lo asocian con la innovación a partir de ingredientes tradicionales y la mejora de platos típicos para lograr mayor aceptación del cliente. En general, existe una noción positiva sobre su importancia, aunque aún se percibe la necesidad de fortalecer este enfoque como herramienta de valorización y diferenciación en la oferta gastronómica local.

#### **Pregunta 7**

##### **¿Cree usted que la demanda de creatividad de los platos mejora la gastronomía de Angochagua?**

Las respuestas reflejan un consenso claro entre los emprendedores: la creatividad en los platos es vista como un factor clave para mejorar la gastronomía de Angochagua, se destaca su papel en la diversificación de la oferta, en la atracción de clientes y en el impulso del desarrollo gastronómico local. Además, se menciona la importancia de la capacitación y el trabajo conjunto entre restaurantes, lo que sugiere una visión colaborativa y de crecimiento colectivo a través de la innovación culinaria.

### **Pregunta 8**

#### **¿Qué platos ha elaborado bajo su creatividad?**

Las respuestas evidencian que los emprendedores han incorporado elementos creativos en la elaboración de sus platos, especialmente a partir del borrego, utilizando diferentes técnicas, presentaciones y combinaciones. Destacan preparaciones como el borrego en olla de barro o piedra volcánica, el uso de salsas innovadoras, hierbas finas y fusiones como el plato mar y tierra con productos locales.

### **Pregunta 9**

#### **¿De los platos que elabora diariamente cuál cree usted que tiene mayor influencia en el proceso creativo en cocina?**

Las respuestas indican que el borrego, en sus distintas preparaciones, es el plato con mayor influencia en el proceso creativo de los emprendimientos gastronómicos de Angochagua. Su versatilidad permite aplicar diversas técnicas como cocción en olla de barro, asado en piedra volcánica o acompañamientos con salsas innovadoras. También se destacan combinaciones como el plato mar y tierra, que integra carnes y mariscos con ingredientes locales. También se refleja cómo la creatividad se manifiesta principalmente en la forma de preparación, presentación y fusión de sabores tradicionales con toques contemporáneos.

### **Pregunta 10**

### **¿Qué técnicas de cocina moderna conoce y aplica usted?**

Las respuestas muestran que los emprendedores aplican principalmente técnicas de cocina moderna vinculadas al uso de calor directo, como la parrilla, horno de leña, plancha y piedra volcánica. Las técnicas, aunque tradicionales en origen, son reinterpretadas dentro del contexto actual para ofrecer sabores auténticos con una presentación diferenciada. Si bien el conocimiento de técnicas más avanzadas es limitado, se evidencia un interés por integrar métodos que resalten el producto local y aporten valor a la experiencia gastronómica.

### **Pregunta 11**

#### **¿Tiene conocimiento para aplicar el proceso creativo en cocina?**

Las respuestas indican que el 60% de los dueños de restaurantes afirma tener un alto nivel de conocimiento para aplicar el proceso creativo en la cocina, lo que sugiere una capacidad sólida para innovar y experimentar con nuevos platos, fusionando técnicas tradicionales y modernas. El enfoque creativo es clave para mantener la oferta gastronómica fresca y atractiva. Sin embargo, el 20% de los encuestados tiene conocimientos limitados y otro 20% carece completamente de ellos, lo que indica una disparidad en la preparación de los restauradores para adoptar procesos creativos.

### **Pregunta 12**

#### **¿Le gustaría aplicar el proceso creativo en cocina dentro de su restaurante?**

Las respuestas indican que el 100% de los dueños de restaurantes expresó su interés en aplicar el proceso creativo en la cocina de sus establecimientos, lo que refleja una apertura total hacia la innovación gastronómica. La disposición representa una oportunidad valiosa para revitalizar la oferta culinaria local, integrando elementos tradicionales con propuestas novedosas que puedan atraer tanto a la comunidad como a visitantes.

**Tabla 8**

*Identificación de platos tradicionales dueños de los restaurantes de la parroquia de Angochagua*

<b>Variable</b>	<b>Respuesta frecuente</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Platos tradicionales en festividades	Borrego, Champús, chicha de jora, cuy asado	3	60%
Platos tradicionales preparados usualmente	Borrego asado	4	80%
Conocimiento sobre ingredientes tradicionales	Si, conocen	3	60%
Conocimiento sobre pérdida de platos tradicionales	Reconocen que existen perdida de platos tradicionales	4	80%
Importancia de la comida tradicional	Esencial para mantener la identidad y cultura	4	80%
Conocimiento sobre proceso creativo en cocina	Tienen poco conocimiento del proceso creativo	4	80%

Demanda de creatividad en la gastronomía	Fundamental para atraer a clientes	5	100%
Platos elaborados bajo creatividad	Se destacan innovaciones en la reinterpretación de platos	5	100%
Plato con mayor influencia del proceso creativo	Borrego asado	4	70%
Técnicas de cocina moderna aplicadas	Uso de técnica en la parrilla	5	100%
Conocimiento para aplicar el proceso creativo	Si tienen conocimiento	3	60%
Aplicar el proceso creativo en el restaurante	Si les gustaría	5	100%

Fuente: Elaboración propia (entrevistas restaurantes)

Los cocineros entrevistados de Angochagua identificaron consistentemente al borrego como el plato tradicional más significativo, preparado con ingredientes locales como melloco, habas, choclo y papas, especialmente en festividades (ver tabla 8). De esta manera se puede evidenciar que la mayoría de los cocineros reconocen la importancia de mantener estos platos en su oferta diaria para preservar la tradición culinaria. Sin embargo, algunos notaron que ciertos platos tradicionales han caído en desuso debido a la falta de

comercialización y la competencia en el mercado, lo que subraya la necesidad de estrategias para revitalizarlos y atraer a un público más amplio.

En cuanto a los ingredientes, todos los cocineros demostraron un profundo conocimiento sobre los productos locales, como maíz, habas, melloco y choclo, evidenciando su uso frecuente en las preparaciones diarias y en eventos especiales. Las técnicas modernas como el uso de piedra volcánica para cocinar, así como la incorporación de hierbas finas y salsas innovadoras, lo que permite a los cocineros adaptar sus recetas tradicionales a las tendencias contemporáneas.

### **3.3 Modelo de proceso creativo**

En este apartado se presenta el análisis de resultados correspondiente al segundo objetivo del estudio: adaptar un modelo de proceso creativo para los platos de la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua. Para ello, se analizan las entrevistas realizadas a las señoras adultas y a los cocineros de los restaurantes representativos de la parroquia, con el fin de identificar cómo han incorporado prácticas innovadoras en la elaboración de los platos tradicionales (ver tabla 9).

**Tabla 9**

*Adaptación del modelo de proceso creativo*

MODELO DE PROCESO CREATIVO								
Etapas	Objetivo creativo	Incubación	Idea	Desarrollo de la idea (subproceso)	Prueba y Error	Versión final	Verificación	Comercialización
Platos								
<b>Inspirado en el mote con chicharrón</b>	El plato Tamal de mote con crujiente de cerdo, es transformar en una propuesta innovadora, conservando sus ingredientes base, pero con una nueva presentación.	Se identificaron insumos locales como el mote, el chicharrón, la cebolla y el tomate, y se analizaron técnicas modernas como la cocción al vapor y las esferificaciones.	Se generó una lluvia de ideas de cómo combinar los ingredientes, técnicas y texturas, se realizó bocetos, se evaluó su viabilidad y se perfeccionó con el apoyo de un experto.	Reinterpretar el plato en forma de tamal, acompañado de esferas de cebolla y tomate simulando un curtido decorado con flores comestibles. Se utilizó una hoja natural de plátano, para envolver el tamal, resaltando así su vínculo con la cocina ancestral. El relleno está inspirado en el plato original, pero presenta una textura más uniforme y suave. La esfera se preparó utilizando técnicas básicas de esferificación, lo que aportó un contraste tanto visual como en la textura del plato. La incorporación de flores comestibles aportará un aspecto decorativo y un aroma sutil que remite a la naturaleza. Además, se buscó armonía entre tonalidades cálidas y frescas en la presentación, con el fin de ofrecer una	Se realizó ajustes en sabor, cantidades y presentación hasta lograr un equilibrio satisfactorio.	Se formuló la receta estándar basada en los registros de prueba y error	Prueba en un restaurante propio de la zona,	Se brindó pequeñas degustaciones, explicando la preparación y su elaboración.

experiencia sensorial completa y atractiva.

<b>Inspirado en el caldo de gallina criolla</b>	El plato Consomé de gallina de campo y bolitas de masa, es transformar en una propuesta innovadora, manteniendo los ingredientes autóctonos, pero modificando su presentación.	Se identificaron productos locales como la gallina de campo, papa, arrocillo, zanahoria, arveja cilantro y cebolla larga, y se analizaron técnicas contemporáneas como el hervido a baja temperatura, amasado y esferificaciones para innovar en texturas	Se elaboraron bocetos, técnicas, texturas, se analizaron opciones de presentación y se definió una propuesta viable con el apoyo de un experto	Transformar las papas del caldo en una masa tipo dumpling, que luego fue rellena con los ingredientes y servida dentro del caldo limpio y clarificado, concentrado en sabor, pero ligero en apariencia, logrando una combinación entre lo tradicional y lo moderno acompañado de esferificación de cebolla y cilantro elaboradas mediante técnicas de esferificación, aportando toques frescos, aromáticos y visualmente atractivos.	Se realizaron ajustes en sabor, textura y forma, hasta lograr una receta equilibrada	Se estandarizó la receta final	En un restaurante de la zona para asegurar la calidad	Se brindó pequeñas degustaciones, explicando la preparación y su elaboración.
<b>Inspirado en el cuy asado</b>	El plato Crujiente y tierno encuentro, es reinterpretar el tradicional cuy asado, manteniendo sus ingredientes principales, pero transformando su presentación mediante técnicas de cocina contemporánea.	Se identificaron ingredientes autóctonos como, la papa, la oca, habas, pepa de zambo se analizaron técnicas modernas como el asado al carbón, espumas, gelatinas, esferificaciones y suflado.	Se realizaron bocetos del plato, técnicas, texturas, se ajustaron ideas con un experto, y se definió una propuesta factible que respetara la esencia cultural del plato.	La preparación del cuy asado manteniendo su sabor original, pero innovando en texturas mediante el suflado del cuero para obtener un componente crocante, la creación de una falsa tortilla de papa horneada elaborada a partir de puré, un guacamole con técnica de gelificación, ofreciendo una presentación diferente, pero con el mismo sabor fresco y cremoso del aguacate. esferificaciones de ají y un aire de oca obtenido con el mixer.	Se modificaron sabores, porciones y métodos de cocción para logra un buen plato.	Se estandarizó la receta	Se elaboró el plato en un restaurante local para su verificación	Se brindó pequeñas degustaciones, explicando la preparación y su elaboración.

<b>Inspirado en el borrego asado</b>	El plato Rollitos de cordero con relleno andino, se aplicó el modelo de proceso creativo con la finalidad de reinterpretar el tradicional borrego asado.	Se seleccionaron ingredientes autóctonos como, berro, harina de maíz morado, chuchuca, mashua y mote, y se estudiaron técnicas contemporáneas como el enrollado, horneado, suflado, fermentación y elaboración de espumas.	Se realizaron bocetos, técnicas, texturas, evaluaciones de viabilidad y ajustes con el apoyo de un experto, definiendo una propuesta sólida.	Convertir la carne de borrego en un rollo relleno con mashua y choclitos, acompañado de suflados de papa, una espuma crocante de berro, un aro horneado de maíz morado con quinua, papel de mote y una salsa agrídulce a base de chicha de jora que aporta acidez, decorado con brotes y flores comestibles.	Se trabajó en la combinación adecuada de sabores, porciones y métodos de cocción	Se formuló la receta estándar basada en los registros de prueba y error	Se elaboró en un restaurante de la zona	Se brindó pequeñas degustaciones, explicando la preparación y su elaboración.
<b>Inspirado en el champús y sopa Uchujacu</b>	El plato Volcán de sabores únicos es el resultado de una reinterpretación creativa de los tradicionales champús y la sopa uchujacu, mediante la aplicación de técnicas de cocina vanguardista que permitieron transformar su presentación sin perder su esencia.	Se seleccionaron ingredientes autóctonos como mote, harinas ancestrales, se utilizó la fermentación para potenciar sabores complejos, el hervido controlado para extraer aromas y texturas equilibradas, y el congelado en paila de bronce para elaborar un helado artesanal a base de harinas y especias.	Se generó una lluvia de ideas, técnicas, texturas, bocetos y se realizó ideas con un experto.	El champús se realizó un mousse, incorporando gelatina hidratada que le aportó firmeza y suavidad. La sopa de uchujacu se realizó un hervido con especies aromáticas, y se hizo el helado de paila. Como acompañamientos, se elaboró una tierra de chuchuca mediante deshidratación en horno, corales crujientes de naranjilla, frutas deshidratadas, frutas caramelizadas para añadir dulzor natural, y una salsa de mora que equilibró sabores con un toque ácido	Corrección de sabores, probar nuevas técnicas	Se estandarizó la receta	Se elaboró en un restaurante de la zona	Se brindó pequeñas degustaciones, explicando la preparación y su elaboración.
<b>Inspirado en el morocho</b>	El plato Canasta de morocho en flor representa una revalorización innovadora del tradicional	Se identificaron ingredientes clave como morocho, leche, pasas, zapallo y canela, y se exploraron técnicas	Se realizó bocetos para la forma de emplatado, técnicas texturas y se realizaron	Se elaboró un morocho tradicional al que se incorporó xantana, lo que aportó una textura más consistente sin alterar su sabor, se diseñó una tartaleta crujiente a partir de	Permitió mejorar la intensidad de los sabores y mejorar la estructura del	Se formuló la receta estándar basada en los registros	En un restaurante de la zona	Se brindó pequeñas degustaciones, explicando la preparación y su elaboración.

---

morocho, mediante la aplicación de técnicas de cocina contemporánea que permiten conservar sus sabores esenciales, pero con una presentación renovada.	como el hervido, la reducción de líquidos, el amasado, el horneado y la esferificación.	ajustes con un experto.	una masa quebrada de harina de morocho, la cual sirvió como base para contener el relleno. Se preparó una mermelada de pasas y se elaboró un papel de canela deshidratado, esferificaciones de dulce de zapallo y como decoración flores comestibles.	postre hasta alcanzar una armonía equilibrada.	de prueba y error
--	---	-------------------------	---	--	-------------------

---

**Fuente:** Elaboración propia

### 3.4 Resultados y Análisis de degustación

En este apartado se presenta el análisis de degustación, Para evaluar la aceptación de las nuevas propuestas, se aplicó una encuesta a los comensales, cuyos resultados se resumen en una tabla que describe el producto final de cada plato innovador. La evaluación de los encuestados permite determinar la receptividad del público hacia las propuestas creativas, evidenciando la viabilidad de integrar tradición e innovación en la oferta gastronómica local.

#### Tabla 9

*Proceso creativo Inspirado en el plato mote con chicharrón*

---

**Plato 1: Tamal de mote con crujiente de cerdo (mote con chicharrón)**

---




---

<b>Tipo</b>	<b>Entrada de menú degustación</b>
<b>Técnica</b>	<b>Cocción vapor</b>
<b>Proceso</b>	<p><b>Para la masa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar la harina de mote en un bowl, polvo para hornear, manteca de chanco y sal</li> <li>2. Separar la yema y clara del huevo</li> <li>3. Batir las claras a punto de nieve</li> <li>4. Mezclar todos los ingredientes y agregar agua, para aligerar la masa.</li> </ol> <p><b>Relleno del tamal</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar el tocino en cortes pequeños</li> <li>2. En un sartén agregar el tocino la cebolla larga y el ajo</li> </ol>

---

- 
3. Mezclar, cuando este dorado y crujiente sacar

#### Preparación del tamal

1. Preparar las hojas de plátano
2. Colocar una porción de masa en el centro de la hoja y añadir el relleno de chicharrón crujiente.
3. Doblar las hojas hacia el centro, luego doblar las puntas hacia arriba para formar el tamal y amarrar con una tira de hoja de plátano.
4. Colocar la tamalera al fuego con agua y dejar hervir.
5. Colocar los tamales, cocinar a fuego medio durante 20 a 30 minutos.
6. Los tamales están listos cuando se desprenda la masa de la hoja.

#### Esferificaciones de tomate y cebolla

1. Licuar el tomate y la cebolla con agua
2. Agregar el algin al jugo del tomate y la cebolla
3. Dejar reposar unos minutos para que el algin se hidrate.
4. Preparar el baño de cloruro de calcio
5. Disolver el calcic en agua.
6. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente.
7. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio.

#### Tierra de habas y chicharrón

1. Tostar las habas secas en el tiesto
2. Colocar una olla de agua hervida y agregar para que se cocinen.
3. Colocar en un silpat mandar al horno a 70°C hasta que se seque.
4. Colocar en la licuadora las habas y el chicharrón

---

### **Análisis de la aceptación y la adaptación del plato**

Los resultados (ver tabla 10) evidencian una alta aceptación del plato en todas las variables evaluadas. El emplatado y la creatividad fueron calificados, en su mayoría, con la máxima puntuación, lo que indica que la propuesta logró combinar novedad y tradición de forma atractiva. El color recibió algunas valoraciones intermedias, sugiriendo leves mejoras en la presentación visual. En cuanto al olor y al sabor, predominan las puntuaciones máximas,

confirmando un equilibrio agradable entre ingredientes y técnicas aplicadas. Por último, la textura fue bien valorada, aunque se registraron un par de observaciones menores, lo que apunta a posibles ajustes mínimos en la cocción o en la combinación de componentes

## Tabla 10

*Proceso creativo inspirado en el caldo de gallina de campo*

---

### Plato 2: Consomé de gallina de campo y bolitas de masa (caldo de gallina de campo)

---




---

<b>Tipo</b>	Entrada de menú degustación
<b>Técnica</b>	Cocción Hervido
<b>Proceso</b>	<p>Para la masa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cocinar las papas, pasar por un colador que tenga una buena textura.</li> <li>2. En un bowl colocar la masa, harina, un huevo y sal</li> <li>3. Mezclar bien la masa</li> </ol> <p>Relleno</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner a cocinar la pechuga de gallina</li> <li>2. Agregar el arrocillo, después agregamos la zanahoria en brunoise y la arveja</li> </ol> <p>Dumplings de papa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar la masa de papa en papel film y con un rodillo formar círculos delgados</li> <li>2. Colocar una pequeña porción de relleno</li> <li>3. Doblar por la mitad y presionar los bordes que la masa quede sellada</li> <li>4. Hervir agua, colocar los dumplings durante unos 10 minutos a fuego muy lento</li> </ol> <p>Consomé limpio</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar el fondo de gallina, que se hizo el relleno</li> <li>2. Agregar la cebolla larga, ajo, apio y sal</li> </ol>

---

---

#### Esferificaciones de cebolla larga y cilantro

1. La cebolla y el cilantro con agua
  2. Agregar el algin al jugo de cebolla larga y cilantro
  3. Dejar reposar unos minutos para que el algin se hidrate.
  4. Preparar el baño de cloruro de calcio
  5. Disolver el calcio en agua.
  6. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente.
  7. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio.
- 

#### **Análisis de la aceptación y la adaptación del plato**

En líneas generales, el segundo plato (ver tabla 11) obtuvo un alto nivel de aceptación en todas las variables evaluadas. El emplatado y la creatividad recibieron, sobre todo, puntuaciones máximas, reflejando una presentación atractiva y un uso innovador de ingredientes. El color y el olor también fueron bien valorados, aunque surgieron algunas observaciones con notas intermedias que sugieren pequeños ajustes. En cuanto al sabor y la textura, prevalecieron los puntajes más altos, confirmando que el plato ofrece una experiencia gastronómica satisfactoria, con oportunidades de perfeccionamiento mínimas para optimizar el resultado final.

## Tabla 11

Proceso creativo inspirado en el cuy asado

---

### Plato 3: Crujiente y tierno encuentro (cuy asado)

---



---

Tipo	Plato fuerte de menú degustación
Técnica	Cocción al horno, asado
Proceso	<p>Suflado de piel de cuy</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Retirar toda la grasa del cuero</li><li>2. Deshidratar en el horno a una temperatura de 70 grados.</li><li>3. Colocar aceite en un sartén y colocar el cuero para ser suflado.</li></ol> <p>Salsa de maní</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sofreír la cebolla larga y el ajo con el achote.</li><li>2. Colocar las vísceras del cuy y mezclar</li><li>3. Licuar la pasta de maní con leche, colocar al sofrito y dejar hasta que se cocine</li></ol> <p>Carne mechada de cuy Asado</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aliñar el cuy</li><li>2. Asar el cuy en la parrilla</li><li>3. Desmechar la carne de cuy</li></ol> <p>Falsa tortilla de papas al horno</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocinar las papas, pasar por un colador que tenga una buena textura.</li><li>2. Mezclar la masa de papa con la harina, un huevo y mantequilla.</li><li>3. Colocar al horno a 160°C hasta que esté listo la tortilla de papas.</li></ol> <p>Gelatina de Aguacate</p>

---

- 
1. Sacare la pulpa del aguacate, mezclar con un batidor de mano para obtener un puré suave
  2. Agregar limón y sal
  3. Hidratar la gelatina sin sabor
  4. Colocar al refrigerador por una 1 hora
- Tierra de habas y pepa de zambo
1. Tostar las habas secas en el tiesto
  2. Colocar una olla de agua hervida y agregar las habas que se cocinen.
  3. Agregar la pepa de zambo en un sartén y tostar
  4. Colocar en la licuadora las habas y la pepa de zambo
  5. Colocar en un silpat mandar al horno hasta que se seque.
- Aire de oca
1. Cocinar las ocas
  2. Licuar las ocas
  3. Disolver bien la lecitina con el jugo de la oca
  4. Con el mixer mezclar
  5. Dejar reposar la mezcla durante unos minutos para que se estabilice
  6. Cuando esté listo sacamos el aire y colocar en el plato
- Esferificaciones de ají
1. Licuar el ají con agua
  2. Con el jugo del ají agregamos el algin.
  3. Dejar reposar la mezcla unos minutos para que el algin se hidrate.
  4. Preparar el baño de cloruro de calcio
  5. Disolver el calcio en agua.
  6. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente.
  7. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio.
- 

### **Análisis de la aceptación y la adaptación del plato**

En términos generales, el tercer plato (ver tabla 12) muestra valoraciones altas en emplatado, creatividad y color, con la mayoría de puntuaciones de 4 y 5. Sin embargo, se observan algunas calificaciones bajas (2 y 3) en sabor y textura, lo cual indica que, aunque la propuesta resulta atractiva en presentación y combinación de ingredientes, requiere ajustes en la ejecución o balance de sabores. Pese a estas diferencias puntuales, la mayoría de las evaluaciones coincide en la aceptación positiva del plato, resaltando principalmente su aspecto visual y la innovación presente en la preparación.

## Tabla 12

Proceso creativo inspirado en el borrego asado

---

### Plato 4: Rollitos de cordero con relleno andino (borrego asado)

---



---

Tipo	Plato fuerte de menú degustación
Técnica	Cocción al horno
Proceso	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Limpiar el lomo de borrego</li><li>2. Aliñar el lomo de borrego y lo bridamos</li></ol> <p>Relleno de mashua con choclos baby</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Blanquear la mashua</li><li>2. Saltar los choclos baby con cebolla, zanahoria y pimientos en juliana</li></ol> <p>Rollo de borrego</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Colar el relleno en el lomo</li><li>2. Bridar el lomo</li><li>3. Sellar el lomo con mantequilla, tomillo y ajo</li><li>4. Mandar al horno por 15 a 20 minutos a 18°C</li></ol> <p>Esponja crocante de berro</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocinar el berro</li><li>2. Licuar el berro con agua hasta obtener un puré</li><li>3. Mezclar el puré de berro con un huevo, harina y polvo para hornear.</li><li>4. Colocar la mezcla en el sifón</li><li>5. Colocar en un vaso de plástico y mandar al microondas por 2 a 3 minutos hasta obtener una esponja</li></ol> <p>Aro de harina de maíz morado y quinua</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezclar la harina de maíz morado, quinua, huevo y polvo para hornear hasta obtener una masa homogénea</li><li>2. Estirar la masa y cortar</li></ol>

---

- 
3. Hornear hasta que estén dorados y crujientes.

Papel de mote

1. Agregar una clara de huevo en la harina de mote
2. Colocar extendiendo entre dos silpat
3. Colocar al horno a una temperatura de 60°C hasta que esté completamente duro
4. Freír a temperatura media controlada para suflar

Papas souffle

1. Pelar y laminar las papas
2. Secar las láminas para evitar que estén húmedas al momento de freírlas
3. Colocar dos sartenes con aceite uno con temperatura media y otro con temperatura alta
4. Proceder a freír con el aceite con temperatura media, retiramos e introducimos en la segunda fritura a temperatura alta hasta que se suflen las papas.

Salsa Agridulce de chicha de jora

1. Reducir en un sartén la chicha de jora
  2. Agregar zumo de naranja, vinagre de manzana, hojas de laurel, azúcar, pimienta y sal
  3. Espesar con xantana
- 

### **Análisis de la aceptación y la adaptación del plato**

El plato recibió respuestas variadas (ver tabla 13), con una mayoría de puntuaciones altas (4 y 5) en emplatado, creatividad y sabor; no obstante, algunos comensales otorgaron calificaciones bajas (2 y 3) en variables como olor, color o creatividad. Por lo tanto, se indica que, si bien la propuesta resultó atractiva en términos generales, existen áreas de mejora en la presentación visual y la intensidad aromática. Por otra parte, la textura y el sabor gozaron de buena aceptación en la mayoría de los casos, evidenciando que el plato cumple con las expectativas de paladar, pero requiere ajustes puntuales para ofrecer una experiencia más consistente en todos los aspectos.

### Tabla 13

Proceso creativo inspirado en la sopa Uchujacu y el champús

---

#### Plato 5: Volcán de sabores únicos (Sopa de Uchujacu y el champús)

---



---

<b>Tipo</b>	<b>Postre</b>
<b>Técnica</b>	Cocción al horno, refrigeración
<b>Proceso</b>	<p>Mousse de champús</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Licuar el champús con la crema de leche</li><li>2. Hidratar la gelatina, agregar a la mezcla</li><li>3. Batir hasta obtener una textura suave y espumosa</li><li>4. Dejar enfriar por 1 hora</li></ol> <p>Helado de paila Uchujacu</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocinar la harina de trigo, maíz, arveja, lenteja, haba y frejol</li><li>2. Agregar panela, clavo de olor, canela</li><li>3. Dejar enfriar la mezcla</li><li>4. En un recipiente colocar la paja el hielo y la sal en grano, colocar la paila de bronce</li><li>5. Mover la mezcla con la espátula de madera en movimientos circulares y constantes.</li><li>6. Seguir mezclando hasta que la textura sea cremosa y el helado se haya formado</li></ol> <p>Tierra de chuchuca</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocinar la chuchuca</li><li>2. Mezclar con harina, mantequilla y azúcar.</li><li>3. Colocar sobre una bandeja y deshidratar en el horno a baja temperatura hasta obtener una textura crujiente.</li></ol> <p>Frutas deshidratadas</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Laminar piñas, kiwis, naranja, frutillas</li><li>2. Colocar entre dos silpat hasta que estén totalmente firmes y deshidratadas</li></ol> <p>Corales de naranjilla</p>

---

- 
1. Licuar la naranjilla, aceite y harina
  2. Colocar en un sartén a fuego lento hasta que estén listo los corales

Frutas crocantes en caramelo

1. Derretir la azúcar en un sartén
2. Agregar las frutas

Salsa de mora

1. Reducir en un sartén la mora con agua
  2. Agregar azúcar, canela, clavo de olor
  3. Espesar con xantana
- 

### **Análisis de la aceptación y la adaptación de los platos**

El quinto plato (ver tabla 14) obtuvo en su mayoría calificaciones altas en todas las variables, con énfasis en el emplatado y la creatividad, que alcanzaron puntajes muy elevados. No obstante, se registraron algunos valores de 3 en olor, sabor y textura, lo cual evidencia pequeños márgenes de mejora. En líneas generales, la propuesta fue bien recibida, mostrando un equilibrio positivo entre la estética de la presentación y la experiencia sensorial, aunque ciertos aspectos requieren ajustes para alcanzar una uniformidad total en la percepción de los comensales.

## Tabla 14

Proceso creativo inspirado en el Morocho

---

### Plato 1: Canasta de morocho en flor (Morocho)

---



---

<b>Tipo</b>	Postre
<b>Técnica</b>	Cocción al horno
<b>Proceso</b>	<p>Tartaleta de morocho</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezclar la harina de morocho con la mantequilla fría en cubos hasta obtener una textura arenosa.</li><li>2. Agregar el azúcar, la yema de huevo y la vainilla.</li><li>3. Amasar hasta formar una bola</li><li>4. Envolver en film plástico y refrigerar 30 minutos.</li><li>5. Estirar la masa y forrar en los moldes de las tartaletas.</li><li>6. Hornear hasta que estén doradas.</li></ol> <p>Mermelada de pasas</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cubrir las pasas con agua</li><li>2. Agregar azúcar, clavo de olor y canela</li><li>3. Dejar reducir hasta que esté la mermelada</li></ol> <p>Crema de morocho</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocinar el morocho</li><li>2. Licuar con la crema de leche, xantana y azúcar hasta obtener una crema suave y homogénea.</li><li>3. Dejar enfriar.</li></ol> <p>Papel de canela</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezclar la canela molida con la clara de huevo</li><li>2. Colocar extendiendo entre dos silpat</li><li>3. Colocar en el horno a una temperatura de 60°C hasta que esté completamente duro</li></ol> <p>Esferificaciones dulce de zapallo</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cocinar el zapallo en olla de presión</li></ol>

---

- 
2. Agregar la panela y la canela
  3. Licuar el zapallo
  4. Agregar el algin en el jugo de zapallo
  5. Dejar reposar la mezcla unos minutos para que el algin se hidrate.
  6. Preparar el baño de cloruro de calcio
  7. Disolver una cantidad determinada de calcio en agua.
  8. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente.
  9. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio.
- 

### **Análisis de la aceptación y la adaptación de plato**

En términos generales, este plato (ver tabla 15) recibió una valoración muy positiva en emplatados y creatividad donde predominan las puntuaciones máximas. Asimismo, la mayoría de los comensales calificó con 4 o 5 el color, el olor y la textura, aunque se evidencian algunos 3 que sugieren leves discrepancias en la armonía cromática, la intensidad aromática o la consistencia de los ingredientes. En cuanto al **sabor**, la mayoría otorgó calificaciones altas, pero ciertos puntajes intermedios (3 y 4) indican la necesidad de afinar el equilibrio de condimentos o técnicas de cocción. No obstante, la aceptación global del plato se considera elevada, con mínimos ajustes requeridos para perfeccionar la propuesta.

### 3.6 Discusión

Los hallazgos obtenidos a través de las entrevistas a las moradoras de Angochagua y a los cocineros de los restaurantes locales evidencian la importancia de los productos autóctonos (maíz, papas, habas, mellocos, ocas, entre otros) y su rol protagónico en la cocina tradicional. De esta manera se confirma que la comunidad mantiene, en buena medida, su vínculo con la agricultura y la alimentación basada en ingredientes nativos. Asimismo, la mayoría de entrevistados resalta que la preparación de los platos típicos conserva técnica ancestrales, como la “tulpa” o el cocimiento en horno de leña, pese a la incursión de métodos de cocina modernos (piedra volcánica, mermeladas, salsas innovadoras, etc.).

A partir de estos resultados, se desprende que existe una clara oportunidad de potenciar la cocina local mediante la incorporación de procesos creativos que respeten la esencia cultural, reforzando así la identidad gastronómica y contribuyendo al desarrollo turístico de la parroquia. Al contrastar estos datos con otros estudios, se observa coherencia con enfoques que priorizan la revalorización del patrimonio culinario para generar productos turísticos distintivos.

Investigaciones como la de Cali (2018) señalan el potencial de la “cocina creativa” para dinamizar las economías locales, siempre que se aprovechen las raíces culturales y se apliquen metodologías de innovación responsable. De igual modo, las reflexiones de Maldonado (2019) sobre la relevancia de la gastronomía como un factor de atracción turística y desarrollo productivo reafirman la pertinencia de enfocar esfuerzos en la formación y aplicación de técnicas creativas. Así, los resultados apoyan la idea de que la innovación en

equilibrio con la tradición, no solo preserva los saberes ancestrales, sino que también impulsa la competitividad de los establecimientos gastronómicos.

En cuanto a la formulación del problema al aplicar un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de Angochagua, los datos confirman que tanto los habitantes como los cocineros de los restaurantes están abiertos a incorporar innovaciones en sus preparaciones. Por un lado, los cocineros de Angochagua consideran que los platos a base de ingredientes locales son esenciales para mantener su identidad, pero están interesadas en nuevas técnicas que realcen el sabor y la presentación. También indican la necesidad de diferenciarse frente a la competencia y reconocen que la creatividad culinaria (nuevas texturas, presentaciones y fusiones) puede ser la clave para ello.

En este sentido, la disposición hacia la innovación sin perder el vínculo con lo ancestral se alinea con los hallazgos de Bravo (2020) quien menciona que la cocina tradicional en comunidades andinas son el éxito en la revitalización gastronómica residiendo precisamente en la capacidad de integrar prácticas modernas sin desvincularse de los valores culturales.

De esta manera, enfatiza que los procesos creativos aplicados a la gastronomía permiten no solo atraer nuevos públicos, sino también generar un sentido renovado de pertenencia en las comunidades locales, fortaleciendo el orgullo por sus raíces culinarias. Así, la cocina deja de ser únicamente una actividad alimentaria para convertirse en un eje de desarrollo cultural, social y económico. Entonces, se menciona que los contextos rurales como el de Angochagua, son un ejemplo de innovación y que no implica necesariamente una

ruptura con la tradición, sino una oportunidad para reinterpretarla desde una mirada contemporánea, creativa y sostenible.

Un resultado inesperado se relaciona con la percepción de que algunos platos “olvidados” no se deben exclusivamente a la carencia de ingredientes, sino también a que ciertos platos no se adaptan a los gustos o a la demanda actual. En lugar de atribuir la pérdida total a una falta de insumos, varios entrevistados mencionaron la poca comercialización o la preferencia por otros menús más sencillos o rápidos. Por lo tanto, esto implica que la viabilidad de rescatar y modernizar dichas recetas podría requerir un mayor esfuerzo educativo y de difusión para hacerlos atractivos a las nuevas generaciones y a turistas.

Este hallazgo resulta particularmente relevante al considerar lo expuesto por Binz (2019) quien en su investigación enfatiza que la pérdida de platos tradicionales no siempre responde a la ausencia de ingredientes o recursos económicos, sino a la desconexión cultural entre las generaciones jóvenes y sus referentes culinarios. Por lo tanto, se menciona ser clave para rescatar recetas ancestrales radicando en desarrollar estrategias de educación gastronómica, promoción turística y creación de narrativas que conecten la historia del plato con la identidad local.

De este modo, más allá de reproducir una receta, se busca construir un relato que emocione, eduque y atraiga tanto al residente como al visitante. En este contexto, el rescate gastronómico exige no solo innovación técnica, sino también una estrategia cultural y comunicativa capaz de posicionar estos sabores en el imaginario colectivo contemporáneo.

Las limitaciones del estudio radican en el alcance y la representatividad de las muestras. Si bien se entrevistó a un número significativo de habitantes y a varios restaurantes,

no se abarcaron todos los actores posibles (por ejemplo, productores de insumos, expertos externos o turistas). Asimismo, el enfoque cualitativo, si bien aporta riqueza descriptiva, limita la posibilidad de generalizar resultados a otras comunidades. Finalmente, se debe considerar que la estacionalidad y los cambios en la disponibilidad de los ingredientes pueden impactar en la vigencia de las recetas tradicionales y, por ende, influir en la efectividad de la aplicación de un modelo creativo a largo plazo.

## **Capítulo IV: Propuesta**

En el presente apartado, se expone la propuesta de aplicación de un proceso creativo enfocado en revitalizar los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua, cantón Ibarra, Ecuador. La iniciativa surge como respuesta a la necesidad de innovar en la preparación y presentación de las recetas autóctonas, sin desvirtuar su esencia cultural ni los saberes culinarios transmitidos a lo largo de generaciones. Tomando como base los antecedentes recabados y el marco teórico que sustenta la relevancia de la cocina tradicional como patrimonio cultural inmaterial, la propuesta busca no solo rescatar las técnicas ancestrales de la zona, sino también fortalecer la oferta gastronómica local mediante la incorporación de elementos vanguardistas y estrategias de innovación controlada. A través de este enfoque, se pretende impulsar el turismo gastronómico, generar oportunidades de desarrollo económico en la comunidad e incentivar el orgullo y la participación de sus habitantes en la preservación de su legado culinario.

### **4.1 Objetivo Propuesta**

- Aplicar un modelo de proceso creativo en los platos de la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua.

### **4.2 Modelo de proceso creativo**

A continuación, se presenta las etapas del proceso creativo, adaptado a la realidad gastronómica de la parroquia de Angochagua. A continuación, se muestra de manera organizada cómo cada fase se aplicó en cada plato seleccionado según la recopilación de información, para la revitalización de la cocina local, respetando las tradiciones e incorporando elementos de innovación.

#### **4.2.1 Proceso creativo plato1: Inspirado en el mote con chicharrón**

**Figura 1**

*Proceso creativo plato1*



**Nota.** Se utilizó la técnica cocción al vapor a 90 °C, se realizó un tamal con harina de mote, y el relleno fue el chicharrón crujiente, esferificaciones de tomate y cebolla, tierra de habas y chicharrón.

Para la elaboración del plato Tamal de mote con crujiente de cerdo (figura 2) , se aplicó el modelo de proceso creativo iniciando con el objetivo de transformar el tradicional mote con chicharrón en una propuesta innovadora, conservando sus ingredientes base, pero con una nueva presentación. En la fase de incubación, se identificaron insumos locales como el mote, el chicharrón, la cebolla y el tomate, y se analizaron técnicas modernas como la cocción al vapor y las esferificaciones. En la idea, se generó una lluvia de ideas como técnicas y texturas, bocetos, se evaluó su viabilidad y se perfeccionó con el apoyo de un experto. El desarrollo de la idea central fue reinterpretar el plato en forma de tamal, acompañado de esferas de cebolla y tomate simulando un curtido.

En la etapa de prueba y error, se realizó ajustes en sabor, cantidades y presentación hasta lograr un equilibrio satisfactorio. A continuación, en la versión final se formuló la receta estándar y se elaboró el plato en un restaurante de la zona para su validación.

Finalmente, en la fase de comercialización, se ofrecieron degustaciones a cocineros locales y estudiantes, quienes valoraron positivamente la propuesta, evidenciando su potencial para ser integrado al menú bajo un enfoque creativo sin perder su identidad tradicional.

#### ***4.2.2 Proceso creativo plato 2: Inspirado en el caldo de gallina criolla***

**Figura 2**

Proceso creativo plato 2



**Nota.** *Se utilizó la técnica cocción hervido 95°C, se realizó dumplings de papa con el relleno de todos los ingredientes del caldo, esferificaciones de cebolla larga y cilantro y el consomé limpio*

Para la elaboración del plato Consomé de gallina de campo y bolitas de masa (figura 2) se aplicó el modelo de proceso creativo con el objetivo de transformar el tradicional caldo de gallina criolla en una propuesta innovadora, manteniendo los ingredientes autóctonos, pero modificando su presentación. En la etapa de incubación se identificaron productos locales como la papa, arrocillo, zanahoria, arveja cilantro y cebolla larga, y se analizaron técnicas contemporáneas como el hervido a baja temperatura, la elaboración de masas suaves y esferificaciones para innovar en texturas. En la idea se elaboraron bocetos, técnicas, texturas, se analizaron opciones de presentación y se definió una propuesta viable con el apoyo de un experto. Durante en el desarrollo de la idea consistió en transformar la papa del

caldo en una masa tipo dumpling, que luego fue rellena con ingredientes del consomé, servida dentro del caldo y acompañado de las esferificaciones de cebolla y cilantro, logrando una combinación entre lo tradicional y lo moderno.

En la fase de prueba y error se realizaron ajustes en sabor, textura y forma, hasta lograr una receta equilibrada y estéticamente atractiva. En la versión final, se estandarizó la receta final, se verificó su elaboración en un restaurante local para asegurar calidad y en la comercialización se brindó pequeñas degustaciones explicando la preparación y su elaboración.

#### ***4.2.3 Proceso creativo plato 3: Inspirado en el cuy asado***

**Figura 3**  
*Proceso creativo plato 3*



**Nota.** Se utilizó la técnica Cocción al horno y asado, donde se realizó la carne de cuy asado, el Suflado de la piel de cuy a 180°C. Se realizó una salsa de maní con las vísceras, falsa tortilla de papas al horno, gelatina de aguacate, tierra de habas y pepa de zambo, aire de oca y esferificaciones de ají

Para la elaboración del plato Crujiente y tierno encuentro (figura 3), se aplicó el modelo de proceso creativo con el propósito de reinterpretar el tradicional cuy asado, manteniendo sus ingredientes principales, pero transformando su presentación mediante

técnicas de cocina contemporánea. En la etapa de incubación, se identificaron ingredientes autóctonos como la oca, la papa, habas calpo, pepa de zambo, y se analizaron técnicas modernas como el asado al carbón, espumas, gelatinas, esferificaciones y suflado. En la idea se realizaron bocetos del plato, técnicas, texturas, se ajustaron ideas con un experto, y se definió una propuesta factible que respetara la esencia cultural del plato. Durante la etapa de desarrollo de la idea en la preparación del cuy asado se mantuvo su sabor original, pero innovando en texturas mediante el suflado del cuero para obtener un componente crocante, la creación de una falsa tortilla de papa horneada elaborada a partir de puré, un guacamole con técnica de gelificación y un aire de oca obtenido con el mixer.

En la fase de prueba y error, se afinaron sabores, porciones y métodos de cocción para logra un buen plato. Una vez obtenida la versión final, se estandarizó la receta, se elaboró el plato en un restaurante local para su verificación, destacando su potencial como ejemplo de cocina creativa con identidad y en la comercialización se brindó pequeñas degustaciones explicando la preparación y su elaboración.

#### 4.2.4 Proceso creativo plato 4: Inspirado en el borrego asado

**Figura 4**

*Proceso creativo plato 4*



**Nota.** Se utilizó la técnica cocción al horno de 160°C, se realizó un rollo con un relleno de mashua y choclitos baby, esponja crocante de berro, aro de harona de maíz morado y quinua, papel de mote, papa soufflé y salsa agridulce de chicha de jora

Para la elaboración del plato Rollitos de cordero con relleno andino (figura 4), se aplicó el modelo de proceso creativo con la finalidad de reinterpretar el tradicional borrego asado. Durante la fase de incubación se seleccionaron ingredientes como el berro, mashua, harina de maíz morado, chuchuca y mote, y se estudiaron técnicas contemporáneas como el enrollado, horneado, suflado, fermentación y elaboración de espumas. Las técnicas permitieron enriquecer las texturas del plato sin alterar su esencia. Durante la idea se realizaron bocetos, técnicas, texturas, evaluaciones de viabilidad y ajustes con el apoyo de un experto, definiendo una propuesta sólida. En el desarrollo de la idea fue adaptada para convertir la carne de borrego en un rollo relleno con mashua y choclitos, acompañado de suflados de papa, una espuma crocante de berro, papel de mote, un aro horneado de maíz

morado con quinua, una salsa agridulce a base de chicha de jora y decorado con brotes y flores comestibles.

En la fase de prueba y error se trabajó en la combinación adecuada de sabores, porciones y métodos de cocción. Una vez definida la versión final, se estandarizó la receta, se elaboró en un restaurante de la zona para su verificación práctica y en la comercialización se brindó pequeñas degustaciones explicando la preparación y su elaboración.

#### ***4.2.5 Proceso creativo plato 5: Inspirado en el champús y sopa Uchujacu***

**Figura 5**

*Proceso creativo plato 5*



**Nota.** *Se utilizó la técnica Cocción al horno y refrigeración, se realizó mousse de champús, helado de paila de uchujacu, tierra de chuchuca, frutas deshidratadas, corales de naranjilla, frutas crocantes de caramelo y salsa de mora*

El plato Volcán de sabores únicos es el resultado de una reinterpretación creativa de los tradicionales champús y la sopa uchujacu, mediante la aplicación de técnicas de cocina

vanguardista que permitieron transformar su presentación sin perder su esencia. En la fase de incubación, se seleccionaron ingredientes autóctonos como mote, chuchuca, harinas ancestrales trigo, maíz, cebada, lenteja, haba y frejol. Las técnicas aplicadas fueron clave en esta transformación: se utilizó la fermentación para potenciar sabores complejos, el hervido controlado para extraer aromas y texturas equilibradas, y el congelado en paila de bronce para elaborar un helado artesanal a base de harinas y especias. En la idea se generó una lluvia de ideas como técnicas y texturas, bocetos y se realizó ideas con un experto.

El desarrollo de la idea, el champús se convirtió en una mousse, al batir con crema de leche y la incorporación de gelatina hidratada que le aportó firmeza y suavidad. La sopa de uchujacu se realizó un hervido con especias aromáticas, se dejó enfriar y se hizo el helado de paila. Como acompañamientos, se elaboró una tierra de chuchuca mediante deshidratación en horno, corales crujientes de naranjilla, frutas deshidratadas, frutas caramelizadas para añadir dulzor natural, y una salsa de mora que equilibró sabores con un toque ácido. En la prueba y error se realizó corrección de sabores, versión final se estandarizó la receta, se verificó su ejecución en un restaurante de la zona y en la comercialización se brindó pequeñas degustaciones explicando la preparación y su elaboración.

#### 4.2.6 Proceso creativo plato 6: Inspirado en el morocho

**Figura 6**

*Proceso creativo plato 6*



**Nota.** *Se utilizó la técnica Cocción al horno 180° C. se realizó la tartaleta de morocho, mermelada de pasas, crema de morocho, papel de canela y esferificaciones dulce de zapallo*

El plato Canasta de morocho en flor representa una revalorización innovadora del tradicional morocho (figura 6), mediante la aplicación de técnicas de cocina contemporánea que permiten conservar sus sabores esenciales, pero con una presentación renovada. En la fase de incubación, se identificaron ingredientes clave como morocho, leche, pasas y canela, y se exploraron técnicas como el hervido, la reducción de líquidos, el amasado, el horneado y la esferificación. Como parte de las adaptaciones técnicas. En la idea se realizó un boceto, técnicas, texturas, para la forma de emplatado y se realizaron ajustes con asesoría de un experto. En el desarrollo de la idea, se elaboró un morocho tradicional al que se incorporó xantana, lo que aportó una textura más consistente sin alterar su sabor. Además, se diseñó una tartaleta crujiente a partir de una masa quebrada de harina de morocho, la cual sirvió como base para contener el relleno. Se preparó una mermelada de pasas con cocción lenta y se elaboró un papel de canela deshidratado como elemento decorativo, aportando aroma y crocancia.

La fase de prueba y error permitió afinar la intensidad de los sabores y mejorar la estructura del postre hasta alcanzar una armonía equilibrada. Posteriormente, se estandarizó la receta y se verificó su ejecución en un restaurante local, destacando su potencial como postre innovador y culturalmente significativo y en la comercialización se brindó pequeñas degustaciones explicando la preparación y su elaboración.

#### **4.3 Análisis de aplicación de propuesta**

El presente estudio se enfocó en la aplicación de un modelo de proceso creativo a la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua, provincia de Imbabura, con el fin de revitalizar recetas ancestrales y fortalecer su identidad gastronómica. La pregunta de investigación planteada giraba en torno a cómo implementar el mencionado modelo sin desvirtuar los elementos culturales y culinarios propios de la zona. Los hallazgos demuestran que el uso de técnicas innovadoras, junto con la preservación de ingredientes y preparaciones locales, puede constituir una estrategia efectiva para mantener la esencia de la cocina autóctona al tiempo que se mejoran aspectos relacionados con la presentación y la experiencia sensorial de los comensales.

La relevancia del tema radica en que la gastronomía tradicional es un componente esencial del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades; su rescate e innovación permiten no solo la conservación de saberes, sino también la generación de nuevas oportunidades de turismo y desarrollo económico local. Para este fin, la investigación se basó en la recopilación de datos mediante entrevistas a moradoras y cocineros, además de la posterior validación de platos a través de degustaciones con un grupo de comensales, todo ello alineado con los objetivos propuestos.

Por lo tanto, se confirma que la propuesta orientada con el modelo de proceso creativo es factible y bien aceptada por la comunidad, siempre que se consideren los ingredientes propios de la comunidad y las técnicas. Asimismo, las valoraciones cualitativas y cuantitativas de los platos presentados evidencian una opinión mayoritariamente positiva en términos de emplatado, creatividad, color, olor, sabor y textura, con mínimas observaciones que sugieren pequeños ajustes para perfeccionar el equilibrio entre elementos. De esta manera, se ratifica la importancia de fomentar la formación y capacitación en gastronomía creativa, ofreciendo un menú capaz de satisfacer tanto la demanda local como la de visitantes que buscan experiencias auténticas.

Por último, los hallazgos empíricos revelan que la incorporación de procesos creativos en la cocina tradicional no solo refuerza la identidad cultural de la parroquia, sino que abre un camino hacia el incremento de la competitividad turística. En línea con los objetivos de la investigación, la adaptación del recetario tradicional de Angochagua, bajo el prisma de la innovación culinaria, demuestra ser una propuesta viable y sostenible, que equilibra la conservación del patrimonio gastronómico con la evolución de las demandas actuales del mercado.

## Conclusiones

1. El análisis en profundidad de las entrevistas efectuadas a las moradoras de la parroquia de Angochagua permitió identificar y documentar una notable variedad de platos tradicionales, los cuales se consolidan como elementos esenciales en la construcción y preservación de la identidad gastronómica local. Entre los platos más representativos se encuentran el borrego asado, cuy asado, colada de uchujacu, mote con chicharrón, y diversas sopas y bebidas tradicionales como el champús y la chicha de jora. Los platos no solo reflejan el uso de ingredientes autóctonos como el maíz, las papas, las habas y los mellocos, sino también la preservación de técnicas culinarias ancestrales, como la preparación en tulpa y el uso de horno de leña. La continuidad en la preparación de estos platos demuestra un fuerte vínculo entre la comunidad y sus tradiciones culturales, aunque se ha observado cierta pérdida de algunas recetas debido a la falta de comercialización y la preferencia por opciones más modernas.

2. La adaptación del Modelo de Proceso Creativo a la realidad gastronómica de Angochagua resultó efectiva para diseñar y validar un proceso de innovación culinaria, permitiendo así la reinterpretación de los platos tradicionales sin sacrificar su esencia cultural. A lo largo de las diferentes etapas del modelo, se constató que integrar elementos contemporáneos en las recetas autóctonas puede realizarse respetando íntegramente la identidad local.

De este modo, se determinó que la propuesta sirve como base para que cocineros y emprendedores de la parroquia desarrollen menús diferenciados y atractivos, fortaleciendo al mismo tiempo el valor patrimonial de su gastronomía.

3. La propuesta de un nuevo menú creativo, fundamentado en la cocina tradicional de Angochagua, ha resultado en la elaboración de platos innovadores que mantienen la esencia cultural mientras incorporan técnicas modernas y presentaciones atractivas. Los ejemplos desarrollados, como el tamal de mote con crujiente de cerdo, el consomé de gallina de campo con bolitas de masa, y los rollitos de cordero con relleno andino, demuestran una exitosa fusión entre tradición e innovación. Los nuevos platos no solo preservan los ingredientes autóctonos y las técnicas ancestrales, sino que también ofrecen una experiencia gastronómica renovada que puede atraer a turistas y fortalecer la competitividad de los restaurantes locales en el mercado turístico.

## **Recomendaciones**

1. Se recomienda llevar a cabo programas de documentación y preservación de las recetas tradicionales que han caído en desuso, involucrando a las generaciones más jóvenes para asegurar la transmisión intergeneracional de estos conocimientos culinarios. Además, es fundamental promover la capacitación de los cocineros locales en técnicas de conservación y modernización de recetas, de manera que puedan adaptarse a las demandas contemporáneas sin sacrificar la esencia cultural de sus platos.

También, se debe implementar iniciativas de marketing gastronómico que resalten la autenticidad y el valor cultural de estos platos podría incrementar su popularidad tanto entre los residentes locales como entre los turistas, contribuyendo así a la revitalización de la cocina tradicional de Angochagua.

2. Es aconsejable continuar la implementación y refinamiento del Modelo de Proceso Creativo en otros platos tradicionales de Angochagua., para maximizar los beneficios de este modelo, se sugiere establecer talleres de capacitación continuos para los cocineros locales, enfocándose en técnicas de innovación culinaria y en la integración de nuevos métodos de preparación.

Además, se recomienda fomentar la colaboración entre chefs, productores locales y expertos en gastronomía creativa para generar sinergias que enriquezcan el proceso de innovación. La creación de un laboratorio culinario comunitario podría servir como un espacio para experimentar y desarrollar nuevas propuestas gastronómicas, promoviendo así una cultura de creatividad y sostenibilidad en la cocina tradicional de Angochagua.

3. Se recomienda la implementación gradual del nuevo menú creativo en los restaurantes de Angochagua, acompañada de campañas de promoción que destaquen la innovación y la conexión con las tradiciones locales, es importante realizar evaluaciones periódicas de la aceptación de los nuevos platos mediante encuestas y retroalimentación de los comensales, lo que permitirá ajustar y perfeccionar las propuestas según las preferencias del público.

Además, se sugiere establecer alianzas con agencias de turismo y plataformas digitales para difundir el nuevo menú, potenciando así el turismo gastronómico en la parroquia. Fomentar la participación de la comunidad en la creación y promoción de estos platos innovadores también contribuirá a fortalecer el sentido de pertenencia y el orgullo cultural, asegurando la sostenibilidad y el éxito de la propuesta gastronómica a largo plazo

## Referencias Bibliográficas

- Acompara, T. (2017). Productos típicos, estrategias de desarrollo rural y conocimiento local. *Revista Opera*, 191-212. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500710.pdf>
- Angulo, G., & Flores, J. (2020). Influencia de los factores gastronómicos en la innovación de las organizaciones restauranteras ubicadas en el noroeste de México. *Revista Espacios*, 41(10). doi: ISSN 0798 1015
- Arango, E. (2016). *El proceso creativo de los chefs y expertos en gastronomía de Colombia frente a la teoría de la creatividad y la teoría de Ferran Adrià*. Universidad Autónoma De Manizales. Obtenido de [https://repositorio.autonoma.edu.co/bitstream/11182/250/1/Proceso\\_creativo\\_chefs\\_expertos\\_gastronom%C3%ADa\\_Colombia\\_frente\\_teor%C3%ADa\\_creatividad\\_teor%C3%ADa\\_Ferran\\_Adri%C3%A0.pdf](https://repositorio.autonoma.edu.co/bitstream/11182/250/1/Proceso_creativo_chefs_expertos_gastronom%C3%ADa_Colombia_frente_teor%C3%ADa_creatividad_teor%C3%ADa_Ferran_Adri%C3%A0.pdf)
- Arellano, S., & Arroyo, D. (2019). Revalorización y visibilización de la gastronomía ancestralandina a través del turismo cultural, caso de estudio: La pachamanca (olla de tierra). *Journal of Tourism and Heritage Research*, 2(4), 1-23. doi:2659-3580
- Bastidas, S. (2024). *Aplicación del proceso creativo de los chefs a la gastronomía de Imbabura*. Universidad Técnica del Norte. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/15772>
- Bermúdez, G., & Valdés, D. (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. *Pontificia Univesidad Católica del Ecuador Sede Manabí*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8561187>

Binz, P. (2019). Gestión de la gastronomía sustentable. *Estudios y Perspectivas en Turismo*.

Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6871861.pdf>

Cali, D. (2018). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina*

*creativa en el cantón Guano, provincia de Chimborazo*. Escuela Superior

Politécnica de Chimborazo. Obtenido de

<https://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/11542/1/84T00573.pdf>

Cali, D. (2018). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina*

*creativa en el cantón Guano, provincia de Chimborazo*. Escuela Superior

Politécnica de Chimborazo. Obtenido de

<http://dspace.esoch.edu.ec/bitstream/123456789/11542/1/84T00573.pdf>

Carrillo, J. (2020). *Desarrollo de una guía de procesos creativos que intervienen en la*

*preparación de un producto culinario*. Universidad de las Américas. Obtenido de

<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/12176/1/UDLA-EC-TLG-2020-02.pdf>

Casacuberta, D. (2021). Cognitive Models for Gastronomic Creation and Innovation.

*Revista de cultura, poder y sociedad*. doi: <https://doi.org/10.28939/iam.debats-en.2021-11>

Concha, M. (2017). *Estilo culinario como driver de los procesos de creatividad e*

*innovación en la alta cocina*. Pontificia Universidad Católica de Chile. Obtenido de

<https://www.proquest.com/openview/5256a686f7ccdfa59788c6d36c728ad6/1?pq-origsite=gscholar&cbl=51922&diss=y>

Congo, M., & Sisalema, S. (2019). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como*

*patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia de Angochagua*.

Universidad Técnica del Norte. Obtenido de

<https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5260/1/02%20LGAS%200004%20TESIS.pdf>

Cruz, A., & Rodríguez, E. (2017). Capacidad de innovación en restaurantes: Validación de un instrumento de medición. *Multiciencias*, 17(1), 26-385. doi:ISSN: 1317-2255

GAD Angochagua. (2015). *Plan de Desarrollo Ordenamiento Territorio de Angochagua*.

Obtenido de Gobierno Autónomo Descentralizado de Angochagua:

<https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Parroquial/PDOT%20ANGOCHAGUA.pdf>

GAD Angochagua. (17 de diciembre de 2024). *Angochagua GAD parroquial rural*.

Obtenido de <https://gadangochagua.gob.ec/angochagua.html>

García, M. (2019). Significados de la cocina tradicional. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53).

doi:10.24836/es.v29i53.692

Garzón, E. (2020). Metodología de la Investigación. *Universidad Continental*. Obtenido de

[https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO\\_UC\\_EG\\_MAI\\_UC0584\\_2018.pdf](https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/4278/1/DO_UC_EG_MAI_UC0584_2018.pdf)

Guardia, S. (2023). *Gastronomía peruana: Patrimonio cultural de la humanidad*. Obtenido

de Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura:

<https://catedraunesco.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/2020/11/gp-patrimonio-cultural-humanidad-294.pdf>

Guerrero, G. (2024). *Diseño de n centro de capacitación desarrollo agroturístico para la*

*parroquia de Angochagua*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede

Ecuador. Obtenido de <https://repositorio.puce.edu.ec/bitstreams/56f482b3-82f0-441f-965b-78dd798e1f7a/download>

- Guevara, G. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción. *Recimundo*, 4(3), 163-173. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7591592.pdf>
- Hong, J., & Lei, M. M. (2018). El misterio en la cocina: la creatividad culinaria. *Revista de Investigación de la Creatividad*, 20(2), 221-230.  
doi:<https://doi.org/10.1080/10400410802060166>
- INPC. (09 de junio de 2021). *NPC 43 años al servicio del Patrimonio Cultural del país*. Obtenido de <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/inpc-43-anos-al-servicio-del-patrimonio-cultural-del-pais/>
- López, A. (2024). *Nuevo país de la gastronomía*. Obtenido de <https://banesco-prod-2020.s3.amazonaws.com/wp-content/uploads/2024/12/nuevo-pais-de-la-gastronomia.pdf>
- López, C. (2022). *La gastronomía típica en la actividad turística de Baños de Agua Santa*. Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/35754/1/TESIS%20L%C3%93PEZ%20SARABIA%20CARLOS%20JAVIER.pdf>
- Madeira, A. (2021). El proceso creativo culinario de los chefs con estrella Michelin. *Investigación en Turismo y Recreación*, 47(3).  
doi:<https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1958170>
- Maldonado, C. (2019). Gastronomía Creativa. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6733397.pdf>
- Martínez, A. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: ¿una tendencia para el turismo gastronómico en España? *Pasos revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 17(5). doi:<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.062>

- Mejía, L., & Bravo, M. (2024). La gastronomía como símbolo en la cultura. *Revista virtual especializada en Gastronomía*, 50 - 64. Obtenido de [http://web.uaemex.mx/Culinaria/siete\\_ne/PDF%20finales%207/La\\_gastronomia\\_simbolo\\_cultura.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/siete_ne/PDF%20finales%207/La_gastronomia_simbolo_cultura.pdf)
- Mejía, M. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Gastronomy as a means for the development of social innovations. Rev.investig.desarro.innov.* Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7944831.pdf>
- Meléndez, J. (2020). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro. *Estudios Sociales*(1), 182-204. doi:ISSN: 0188-4557
- Meza, N. (2024). *Oferta gastronómica tradicional y su aporte al desarrollo turístico del cantón Rocafuerte*. Universidad Estatal del Sur de Manabí. Obtenido de <https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/6402/1/Meza%20V%C3%A9lez%20Nayeli%20Elizabeth.pdf>
- Navas, C. (2020). La gastronomía típica, un patrimonio vivo. Obtenido de <https://fundacionmuseosquito.gob.ec/wp-content/uploads/2022/03/Cocina-Y-Mestizaje.pdf>
- Nieto, A. (2020). Gastronomía y turismo: una reflexión cultural. *San Mateo*, 147. doi:<https://doi.org/10.7476/9786289558210>.
- Núñez, J. (2017). Los métodos mixtos en la investigación en educación:hacia un uso reflexivo. *Cadernos de Pesquisa*, 47(164).
- Ojeda, J., Jiménez, P., Quintana, A., Crespo, G., & Viteri, M. (2015). Protocolo de investigación. (U. d. ESPE, Ed.) *Yura: Relaciones internacionales*, 5(1), 1 - 20.

- OMT. (25 de mayo de 2017). *Segundo informe de la OMT sobre turismo gastronómico: sostenibilidad y gastronomía*. Obtenido de <https://www.unwto.org/es/archive/press-release/2017-05-25/segundo-informe-de-la-omt-sobre-turismo-gastronomico-sostenibilidad-y-gastr>
- Ordóñez, E. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *Revista de Turismo y Desarrollo Social*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7845413.pdf>
- Perdomo, M. (2023). *Ferrán Adriá: La cocina creativa y el juego de los sentidos*. Obtenido de <https://repositorio.uniandes.edu.co/server/api/core/bitstreams/65d9d26a-24b0-4452-a9b8-abcf30caa09d/content>
- Pita, A. (2021). Gastronomía tradicional en productos elaborados en base al maíz de la ciudad de Jipijapa. *UNESUM-Ciencias: Revista Científica Multidisciplinaria*, 5(3), 61-70. doi:ISSN 2602-8166
- Secretaría Nacional de Planificación. (2021). *Plan de Creación de Oportunidades 2021-2025*. Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/plan-de-creacion-de-oportunidades-2021-2025/>
- Tigse, E. (2022). *Rescate de las bebidas ancestrales y tradicionales mediante la elaboración*. de un catálogo – Caso de estudio parroquia rural La Esperanza. Obtenido de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/4de3aa3f-4cbd-43c9-af89-94e478237da7/content>
- Torres, F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*(44), 1-13. doi: <https://doi.org/10.15198/seeci.2017.44.01-17>

UNESCO. (2023). *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* Obtenido de

<https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

Vázquez, J. (2020). Turismo, gastronomía y sostenibilidad en sitios patrimonio de la

humanidad. La apuesta en valor de la gastronomía de los productos agroecológicos

como alternativa turística de recuperación medioambiental en las Chunampas de

Xochimilco. *Journal of Tourism and Heritage Research* . Obtenido de

[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-)

[11912023000100306](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-11912023000100306)

## **Anexos**

### **Anexo 1**

*Instrumento de investigación-Entrevista moradores de la zona de Angochagua*

#### **Entrevista**

Objetivo: Identificar los diferentes platos que se emplean en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua

1. ¿Cuáles son los alimentos o productos autóctonos que usted conoce y utiliza regularmente en su cocina?
2. ¿Cómo se producen o recolectan estos alimentos?
3. ¿Qué importancia tienen estos alimentos en la alimentación diaria de las familias de la comunidad?
4. ¿Cuáles son los platos tradicionales más representativos de Angochagua?
5. ¿Qué ingredientes utiliza para preparar estos platos?
6. ¿Hay alguna técnica de preparación de plato tradicional que usted haya aprendido de sus padres o abuelos?
7. ¿Conoce alguna receta que se haya dejado de preparar porque ya no se encuentran ciertos ingredientes?
8. ¿Cuáles eran los platos tradicionales que se solían preparar en el pasado y que actualmente ya no se elaboran?
9. ¿Ha observado usted que la comida tradicional aún se prepara con productos locales

## Anexo 2

### Operacionalización de variables

**Tabla 15**

Operación de variables, Variable 1, Dimensión 1

Objetivos específicos	Variable/definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Escalas/Opciones
Identificar los diferentes platos que se emplean en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua	Cocina tradicional	Conocimiento (Meléndez y Cañez, 2009).	Nivel de conocimiento de la cocina de un lugar (Shultz y Luckmann, 1973).	Entrevista	Dueños de restaurantes, jefes de restaurantes	Tra1 ¿Cuáles son los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua y cuáles se consumen durante sus festividades? (López, 2022).  Tra2 ¿Cuál o cuáles son los platos tradicionales que cocina habitualmente en su emprendimiento? (López, 2022).	Preguntas abiertas 1,2

**Tabla 16**  
*Operación de variables, Variable 1, Dimensión 2*

Objetivos específicos	Variable/ definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Escala/Opciones																														
Identificar los diferentes platos que se emplean en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua	Cocina tradicional	Transmisión (Fischler, 1995).	Nivel de aportación de la cultura culinaria o gastronómica determinada (Meléndez y Cañez, 2009).	Entrevista	Dueños de restaurantes, jefes de restaurantes	Tra3 ¿Tiene conocimiento sobre los ingredientes más usados para realizar los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua?  Tra4 ¿Considera usted que se han olvidado los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua?  Tra5 ¿Considera usted importante la comida tradicional de la parroquia de Angochagua?	Preguntas abiertas: 5  Escala de Likert: 3, 4 <table border="1" data-bbox="1883 651 2132 938"> <tr> <td>N</td> <td>C</td> <td>P</td> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>as</td> <td>o</td> <td>lg</td> <td>as</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>i</td> <td>c</td> <td>o</td> <td>ta</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>n</td> <td>o</td> <td></td> <td>nt</td> </tr> <tr> <td></td> <td>d</td> <td></td> <td></td> <td>e</td> </tr> <tr> <td></td> <td>a</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> Adpatado de la escala de Likert del libro de Siampieri et al., 2014.	N	C	P	A	B	a	as	o	lg	as	d	i	c	o	ta	a	n	o		nt		d			e		a			
N	C	P	A	B																																	
a	as	o	lg	as																																	
d	i	c	o	ta																																	
a	n	o		nt																																	
	d			e																																	
	a																																				

**Tabla 17**

*Operación de variables, Variable 2, Dimensión 1*

Objetivos específicos	Variable/definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Escala/Opciones																																			
Adaptar un modelo de proceso creativo para los platos de la cocina tradicional de la parroquia Angochagua	Proceso creativo	Preparación para nuevas ideas (Hornig & Hu, 2018).	Indica como se define el problema y se reúnen los conocimientos o habilidades necesarias para resolverlo (Wallas 1926).	Entrevista	Dueños de restaurantes, jefes de restaurantes	<p>Cre1 ¿Qué conoce del proceso creativo en cocina? (Bastidas, 2024)</p> <p>Cre2 ¿Cree usted que la demanda de creatividad de los platos mejorara la gastronomía de Angochagua? (Bastidas, 2024)</p>	<p>Escala de Likert: 6, 7, 8, 10</p> <table border="1" data-bbox="1883 624 2130 911"> <tr> <td>N</td> <td>C</td> <td>P</td> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>as</td> <td>o</td> <td>lg</td> <td>as</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>i</td> <td>c</td> <td>o</td> <td>ta</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>n</td> <td>o</td> <td></td> <td>nt</td> </tr> <tr> <td></td> <td>a</td> <td></td> <td></td> <td>e</td> </tr> <tr> <td></td> <td>d</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>a</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Adpatado de la escala de Likert del libro de Siampieri et al., 2014.</p>	N	C	P	A	B	a	as	o	lg	as	d	i	c	o	ta	a	n	o		nt		a			e		d					a			
N	C	P	A	B																																						
a	as	o	lg	as																																						
d	i	c	o	ta																																						
a	n	o		nt																																						
	a			e																																						
	d																																									
	a																																									

**Tabla 18**

*Operación de variables, Variable 2, Dimensión 2*

Objetivos específicos	Variable/definición teórica	Dimensiones	Indicadores	Técnica	Fuente	Instrumento/Preguntas	Escala/Opciones																																			
Adaptar un modelo de proceso creativo para los platos de la cocina tradicional de la parroquia Angochagua	Proceso creativo	Desarrollo de la idea (Horng & Hu, 2018).	No indica la solución más efectiva.	Entrevista	Dueños de restaurantes, jefes de restaurantes	<p>Cre3 ¿Qué platos ha elaborado bajo su creatividad? (Bastidas, 2024)</p> <p>Cre4 ¿De los platos que elabora diariamente cuál cree usted que tiene mayor influencia en el proceso creativo en cocina? (Bastidas, 2024)</p> <p>Cre5 ¿Qué técnicas de cocina moderna conoce y aplica usted? (Bastidas, 2024)</p> <p>Cre6 ¿Tiene conocimiento para aplicar el proceso creativo en cocina? (Bastidas, 2024)</p> <p>Cre7 ¿Le gustaría aplicar el proceso creativo en cocina dentro de su restaurante? (Bastidas, 2024)</p>	<p>Respuesta Abierta: 3, 4, 5, 6.</p> <p>Escala de Likert: 7.</p> <table border="1" data-bbox="1877 647 2130 938"> <tr> <td>N</td> <td>C</td> <td>P</td> <td>A</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>as</td> <td>o</td> <td>lg</td> <td>as</td> </tr> <tr> <td>d</td> <td>i</td> <td>c</td> <td>o</td> <td>ta</td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>n</td> <td>o</td> <td></td> <td>nt</td> </tr> <tr> <td></td> <td>a</td> <td></td> <td></td> <td>e</td> </tr> <tr> <td></td> <td>d</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>a</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>Adpatado de la escala de Likert del libro de Siampieri et al., 2014.</p>	N	C	P	A	B	a	as	o	lg	as	d	i	c	o	ta	a	n	o		nt		a			e		d					a			
N	C	P	A	B																																						
a	as	o	lg	as																																						
d	i	c	o	ta																																						
a	n	o		nt																																						
	a			e																																						
	d																																									
	a																																									

### Anexo 3

#### Validación del instrumento

##### Criterio de 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.

**Tabla 19**

##### Criterio Experto 1

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	
Tra1 ¿Cuáles son los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua y cuáles se consumen durante sus festividades?	x		x		x			x	

Tra2 ¿Cuál o cuáles son los platos tradicionales que cocina habitualmente en su emprendimiento?	x	x	x	x
Tra3 ¿Tiene conocimiento sobre los ingredientes más usados para realizar los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua?	x	x	x	x
Tra4 ¿Considera usted que se han olvidado los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua?	x	x	x	x

Tra5 ¿Considera usted importante la comida tradicional de la parroquia de Angochagua?	x	x	x	x
Cre1 ¿Qué conoce del proceso creativo en cocina?	x	x	x	x
Cre2 ¿Cree usted que la demanda de creatividad de los platos mejora la gastronomía de Angochagua?	x	x	x	x
Cre3 ¿Qué platos ha elaborado bajo su creatividad?				x
Cre4 ¿De los platos que	x	x	x	x

elabora  
diariamente cuál  
cree usted que  
tiene mayor  
influencia en el  
proceso creativo  
en cocina?

Cre5 ¿Qué técnicas de cocina moderna conoce y aplica usted? x x x x

Cre6 ¿Tiene conocimiento para aplicar el proceso creativo en cocina? x x x x

Cre7 ¿Le gustaría aplicar el proceso creativo en cocina dentro de su restaurante? x x x x

Aspectos generales

Si

No

Las instrucciones para responder el instrumento son suficientes, claras y adecuadas x

El instrumento es adecuado para alcanzar los objetivos del estudio x

---

La distribución y ordenamiento de los ítems del instrumento es adecuada x

---

Firma sello quien valida: Carlos Ortiz

CC: 0602934788



### Tabla 20

#### *Criterio Experto 2*

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	
Tra1 ¿Cuáles son los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua y cuáles se consumen	X		X		X			X	

durante sus  
festividades?

Tra2 ¿Cuál o  
cuáles son los  
platos  
tradicionales que  
cocina  
habitualmente en  
su  
emprendimiento?

X

X

X

X

Tra3 ¿Tiene  
conocimiento  
sobre los  
ingredientes más  
usados para  
realizar los  
platos  
tradicionales de  
la parroquia de  
Angochagua?

X

X

X

X

Tra4 ¿Considera  
usted que se han  
olvidado los  
platos  
tradicionales de

X

X

X

X

la parroquia de Angochagua?

Tra5	X	X	X	X
¿Considera usted importante la comida tradicional de la parroquia de Angochagua?				
Cre1 ¿Qué conoce del proceso creativo en cocina?	X	X	X	X
Cre2 ¿Cree usted que la demanda de creatividad de los platos mejora la gastronomía de Angochagua?	X	X	X	X
Cre3 ¿Qué platos ha elaborado bajo su creatividad?	X	X	X	X

Cre4 ¿De los platos que elabora diariamente cuál cree usted que tiene mayor influencia en el proceso creativo en cocina?	X	X	X	X
Cre5 ¿Qué técnicas de cocina moderna conoce y aplica usted?	X	X	X	X
Cre6 ¿Tiene conocimiento para aplicar el proceso creativo en cocina?	X	X	X	X
Cre7 ¿Le gustaría aplicar el proceso creativo en	X	X	X	X

cocina dentro de  
su restaurante?

Aspectos generales

Si

No

Las instrucciones para responder el instrumento son suficientes, claras y adecuadas

X

El instrumento es adecuado para alcanzar los objetivos del estudio

X

---

La distribución y ordenamiento de los ítems del instrumento es adecuada

---

X

Firma sello quien valida: Pablo López

CC: 100241445

PABLO  
XAVIER  
LOPEZ  
EGAS



Firmado  
digitalmente por  
PABLO XAVIER  
LOPEZ EGAS  
Fecha: 2024.07.03  
16:47:23 -05'00'

## **Anexo 4**

### *Instrumento de investigación*

## **“Aplicación de un modelo de proceso creativo en la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua”**

### **1. Identificación**

Soy Andreina Rodríguez estudiante avanzado de 8vo semestre de la carrera de gastronomía en la Universidad Técnica del Norte, con una sólida formación en técnicas culinarias.

### **2. Objetivo**

El objetivo de esta investigación es aplicar un modelo de proceso creativo en platos de la cocina tradicional de la parroquia de Angochagua.

### **3. Formas de responder**

Las respuestas son abiertas en base a su conocimiento o experiencia sobre cocina tradicional y/o modelo creativo. Algunas preguntas son basadas en la escala de Likert, las respuestas en estas preguntas contienen valores numéricos donde 1 es nada, 2 casi nada, 3 poco, 4 algo y 5 bastante.

### **4. Declaración de privacidad de datos**

Su participación en este proyecto de investigación es voluntaria, los datos que se obtengan serán con fines exclusivamente académicos y se los usara de forma anónima, considerando la Ley Orgánica de Protección de Datos Personales Capítulo IV. Del responsable encargado y delegado de protección de datos personales en cada caso en particular.

### **Estudio de dimensiones**

1. ¿Cuáles son los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua y cuáles se consumen durante sus festividades?

2. ¿Cuál o cuáles son los platos tradicionales que cocina habitualmente en su emprendimiento?

3. ¿Tiene conocimiento sobre los ingredientes más usados para realizar los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua?

Nada	Casi nada	Poco	Algo	Bastante

4. ¿Considera usted que se han olvidado los platos tradicionales de la parroquia de Angochagua?

Nada	Casi nada	Poco	Algo	Bastante

5. ¿Considera usted importante la comida tradicional de la parroquia de Angochagua?

Nada	Casi nada	Poco	Algo	Bastante

6. ¿Qué conoce del proceso creativo en cocina?

7. ¿Cree usted que la demanda de creatividad de los platos mejora la gastronomía de Angochagua?

8. ¿Qué platos ha elaborado bajo su creatividad?

9. ¿De los platos que elabora diariamente cuál cree usted que tiene mayor influencia en el proceso creativo en cocina?

10. ¿Qué técnica de cocina moderna conoce y aplica usted?

11. ¿Tiene conocimiento para aplicar el proceso creativo en cocina?

Nada	Casi nada	Poco	Algo	Bastante

12. ¿Le gustaría aplicar el proceso creativo en cocina dentro de su restaurante?

Nada	Casi nada	Poco	Algo	Bastante

### Datos generales

Nombres y Apellidos:

Género

- Hombre
- Mujer

## Edad

- Menos de 18
- 18-24
- 25-34
- 35-44
- Más de 44

Lugar de residencia:

## Anexo 5

**Tabla 21**

*Entrevista aplciada a moradoras de la parroquia de Angochagua*

Entrevistado	Productos autóctonos	Método de obtención	Importancia	Platos representativos	Ingredientes usados	Técnica heredada	Receta olvidada	Plato en desuso	Permanencia local
1	Choclos, frijoles, lenteja, papas, mellocos	Cosecha local + compra en mercado	Muy importante	Borrego asado, trucha, caldo de gallina, yahuarlocro	Ingredientes naturales de la zona	Preparación en tulpa	No conoce	Platos con mashua	Sí
2	Choclo, papa, haba	Productos de temporada de la zona	Muy importante	Colada de Ushuyaku, morocho con trigo, zapallo dulce	Papas, habas, mellocos, chocho	Aprendió trabajando en la zona	No conoce	Papas con ocas endulzadas (con pepa de zambo)	Sí,
3	Arroz de cebada, trigo, maíz, papa	Cultivo local	Muy alta	Choclo con habas, cuy asado, borrego asado	Ajo, cebolla, hierbas	Preparación en tulpa	No conoce	No tiene conocimiento	Sí
4	Oca, mote, chocho	Productos de la zona	Muy importante	Ushuyaku, cuy asado, chicha de jora	Maíz, habas, chocho, papas, arveja, mashua, oca	Preparación en tulpa	La chuchuca	Colada de cuy	Sí

5	Paspas, habas, melloco, ocas, zapallo	Siembra y cosecha + mercado	Muy importante	Caldo de gallina de campo, borrego asado, cuy asado	Lechuga, maíz, papa, ají, zambo	Preparación en tulpa	No conoce	No tiene conocimiento	Sí
6	Papas, maíz, habas, zapallo	La mayoría proviene de su chakra + mercado	Muy importante	Cuy asado, trucha, chicha de jora, borrego asado	Papas, habas, maíz	Preparación en tulpa	No conoce	No tiene conocimiento	Sí
7	Maíz, papa, ají	Siembra en la zona	Muy importante	Borrego asado, chicha de jora	Melloco, habas, choclo, quinua	Preparación en tulpa	No conoce	No tiene conocimiento	Sí
8	Zapallo, habas, melloco, maíz	Siembra en la zona	Muy importante	Cuy asado, borrego asado, caldo de gallina criolla	Maíz, papas, habas, cebada	Preparación en tulpa	No conoce	No tiene conocimiento	Sí

**Fuente:** Elaboración propia a partir de las entrevistas realizadas a los moradores de Angochagua.

Anexo 6

**Tabla 22**

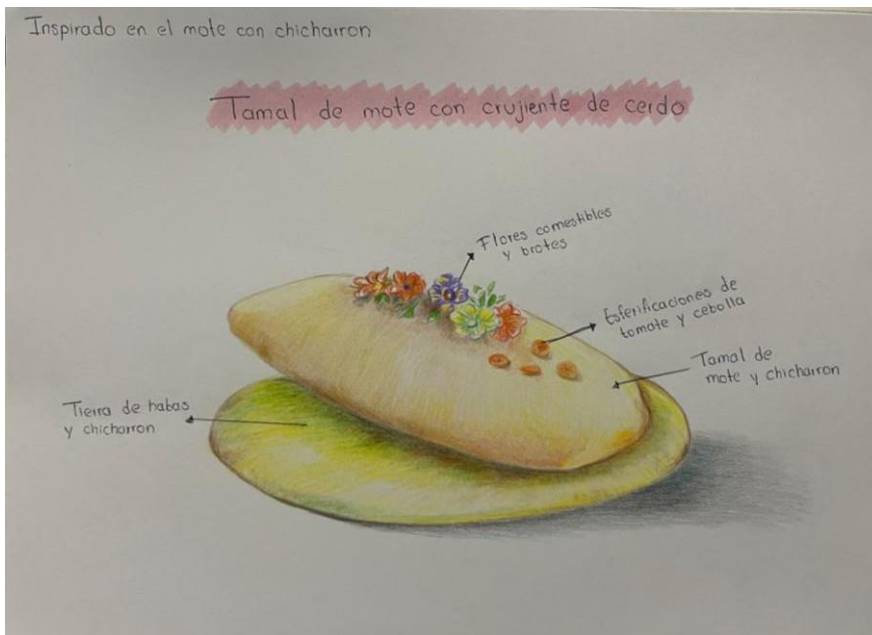
*Entrevista aplicada a restaurantes representativos de Angochagua*

Entrevista do	Plato festivos	Platos usuales	Ingredientes	Olvid o	Importancia	Creatividad	Demanda creativa	Platos creativos	Influencia	Técnicas modernas
1. Angochagua Kawsay	Borrego, melloco, habas, papas festivos	Borrego en diversas presentaciones	Conoce ingredientes locales	Pérdida leve	muy importante	Considera la innovación esencial para salirse de la rutina	Muy demandante	Plato de mar y tierra con melloco, maíz, haba	Chicha de jora (influencia creativa)	piedra volcánica
2. Samay Loma	Cordero, borrego y platos locales en festividades	Cordero asado servido en piedra volcánica	Insumos locales (maíz, habas, melloco)	Perdida leve	Muy importante	Innovar integrando elementos tradicionales y locales	Muy demandante	Variaciones en cordero y otros platos	Innovaciones en presentación y preparación	piedra volcánica
3. La Casa del Borrego	Borrego, habas, choclo, papas en festividades	Borrego asado, caldo de gallina, colada	Habas, choclo, hierbas	pérdida parcial	Muy importante	Aplica conceptos de innovación en platos tradicionales	Muy demandante	Borrego con hierbas, salsas innovadoras	Borrego con técnicas modernas	Uso de salsas modernas, hierbas finas y mermeladas
4. La Tulpa	Champú y colada durante	Cocina fusión con influencia	Chocho, habas, maíz	Perdida leve	Muy importante	Usa técnicas básicas, sin	Muy demandante	Plato estrella con borrego y	parrilla, sartén, horno	Horno de leña, parrilla y plancha

	festividades	internacional				profundizar en la fusión		combinaciones propias		
5. Pondo Wasy	Borrego, chicha de jora y champú en festividades	Maíz y habas (base de platos)	Maíz, papas, habas	Perdida leve	Importante	Elabora costilla de cerdo con diversas salsas	Muy demandante	Pollo zamuro (propuesta creativa)	Pollo zamuro	Parrilla y técnicas modernas

**Fuente:** Elaboración propia a partir de las entrevistas realizadas a los cocineros de Angochagua.

## Anexo 7



### Tabla 24

*Proceso creativo inspirado en el mote con chicharrón*

---

#### **Plato 1: Tamal de mote con crujiente de cerdo**

---



---

#### **Tipo**

Entrada de menú degustación

---

#### **Técnica**

Cocción vapor

---

#### **Temperatura**

---

<b>Utensilios</b>	Tabla, cuchillos, bowl, sartén, tamalera, batidor
<b>Ingredientes</b>	<b>Elaboración</b>
<b>Relleno</b>	
<b>200g Tocino de chanco</b>	1. Cortar el tocino en cortes pequeños
<b>100g Cebolla larga</b>	2. En un sartén agregar el tocino la cebolla larga y el ajo
<b>15g Ajo</b>	3. Mezclamos bien y cuando este dorado y crujiente sacar en un bowl.
<b>Para la masa</b>	
<b>400g Harina de mote</b>	5. En un bowl colocar la harina de mote, polvo para hornear, manteca de chanco y sal
<b>3 Huevos</b>	6. Separar la yema de huevo y la clara
<b>15g Polvo para hornear</b>	7. Batir las claras a punto de nieve
<b>60g Manteca de chanco</b>	8. Colocar las yemas en el bowl y las claras batidas
<b>c/n Sal</b>	9. Con la batidora mezclamos bien todos los ingredientes y agregamos un poco de agua, para que la masa este ligera.
<b>Hojas de plátano</b>	
<b>Tamal</b>	7. Preparar las hojas de plátano
	8. Colocar una porción de masa (aproximadamente 1 o 2 cucharadas) en el centro de la hoja, extiéndela un poco. Añadir el relleno de chicharrón crujiente.
	9. Doblar las hojas hacia el centro, cubriendo el relleno. Luego dobla las puntas hacia arriba para formar el tamal y amarrar con una tira de la hoja de plátano.
	10. Colocar la tamalera al fuego con agua y dejar hervir el agua
	11. Colocar los tamales, cocinar a fuego medio durante 20 a 30 minutos, revisando que siempre haya agua en el fondo.
	12. Los tamales estarán listos cuando las hojas se desprendan fácilmente de la masa.
<b>Esferificaciones de tomate</b>	8. Licuar el tomate con un poco de agua
<b>100g Tomate</b>	9. Con el líquido del tomate agregamos el algin.
<b>3g Algin</b>	10. Dejar reposar la mezcla unos minutos para que el algin se hidrate.
<b>6g Calcio</b>	11. Preparar el baño de cloruro de calcio
	12. Disolver una cantidad determinada de calcio en agua.
	13. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño

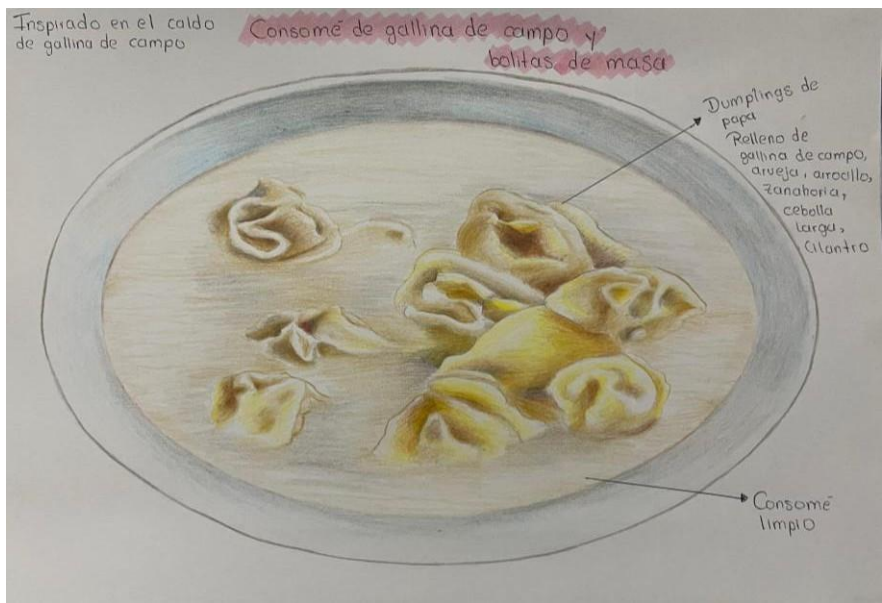
	<p>de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente.</p> <p>14. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio.</p> <p>15. Las esferas están listas para ser servidas.</p>
<p><b>Esferificaciones de cebolla</b>  <b>80g Cebolla</b>  <b>2g Algin</b>  <b>4g Calcic</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Licuar la cebolla con un poco de agua</li> <li>2. Con el líquido de la cebolla agregamos el algin.</li> <li>3. Dejar reposar la mezcla unos minutos para que el algin se hidrate.</li> <li>4. Preparar el baño de cloruro de calcio</li> <li>5. Disolver una cantidad determinada de calcic en agua.</li> <li>6. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente.</li> <li>7. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio.</li> <li>8. Las esferas están listas para ser servidas.</li> </ol>
<p><b>Tierra de habas y chicharron</b>  <b>200g Habas</b>  <b>200g Chicharron</b>  <b>c/n Aceite</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Tostar las habas secas en el tiesto</li> <li>6. Colocar una olla de agua hervida y agregar las habas para que se cocinen.</li> <li>7. Colocar en la licuadora las habas y el chicharrón</li> <li>8. Colocar en un silpat mandar al horno a 70°C hasta que se seque.</li> </ol>
<p><b>Montaje</b>  <b>Flores comestibles</b>  <b>Brotos</b></p>	<p>En un plato colocar la tierra de habas y el chicharrón</p> <p>Colocar en el tamal</p> <p>Arriba del tamal colocar las esferificaciones de tomate y cebolla</p> <p>Y decoramos con flores comestibles y brotes</p>
<p><b>Evaluación comensales</b></p>	<p>Los resultados evidencian una alta aceptación del plato en todas las variables evaluadas. El emplatado y la creatividad fueron calificados, en su mayoría, con la máxima puntuación, lo que indica que la propuesta logró combinar novedad y tradición de forma atractiva. El color recibió algunas valoraciones intermedias, sugiriendo leves mejoras en la</p>

---

presentación visual. En cuanto al olor y al sabor, predominan las puntuaciones máximas, confirmando un equilibrio agradable entre ingredientes y técnicas aplicadas. Por último, la textura fue bien valorada, aunque se registraron un par de observaciones menores, lo que apunta a posibles ajustes mínimos en la cocción o en la combinación de componentes.

---

**Fuente:** Elaboración propia



**Tabla 25**

*Proceso creativo inspirado en el caldo de gallina de campo*

---

**Plato 1: Consomé de gallina de campo y bolitas de masa**

---



<b>Tipo</b>	Entrada de menú degustación
<b>Técnica</b>	Cocción Hervido
<b>Temperatura</b>	90-100 °C
<b>Utensillos</b>	Tabla, cuchillos, ollas, cucharones, bowl, rodillo, papel film
<b>Ingredientes</b>	Elaboración
<b>Relleno</b> 200g Gallina de campo 100g Arveja 50g Zanahoria	3. En una olla poner a cocinar la pechuga de gallina con agua

<b>10g Arrocillo</b> <b>30g Cebolla larga</b> <b>Cilantro</b>	4. Agregar el arrocillo, después agregamos la zanahoria en brunoise y la arveja 5. Picar la cebolla y el cilantro
<b>Dumplings de papa</b> <b>Masa</b> <b>400g Papas</b> <b>20g Harina</b> <b>1 Huevo</b> <b>c/n Sal</b>	1. Cocinar las papas, cuando esté listo pasamos por un colador, para que tenga buena textura. 2. En un bowl colocar la masa de papa la harina, un huevo y sal 3. Mezclar bien toda la masa  Dumplings de papa 5. Colocar un poco de la masa de papa entre papel film y con un rodillo formar círculos delgados 6. Colocar una pequeña porción de relleno 7. Doblar por la mitad y presionar los bordes con los dedos con tal de que la masa quede sellada 8. Poner agua a hervir, introducir los dumplings durante unos 10 minutos a fuego muy lento
<b>Consomé limpio</b> <b>50g Cebolla larga</b> <b>15g Ajo</b> <b>8g Apio</b> <b>c/n Sal</b>	3. En una olla colocar el fondo de gallina, que se hizo el relleno 4. Agregar la cebolla larga, ajo, apio y sal para que de sabor 5. Y está listo para servir
<b>Montaje</b>	En un plato colocamos los Dumplings y el consomé limpio.

### **Evaluacion comensales**

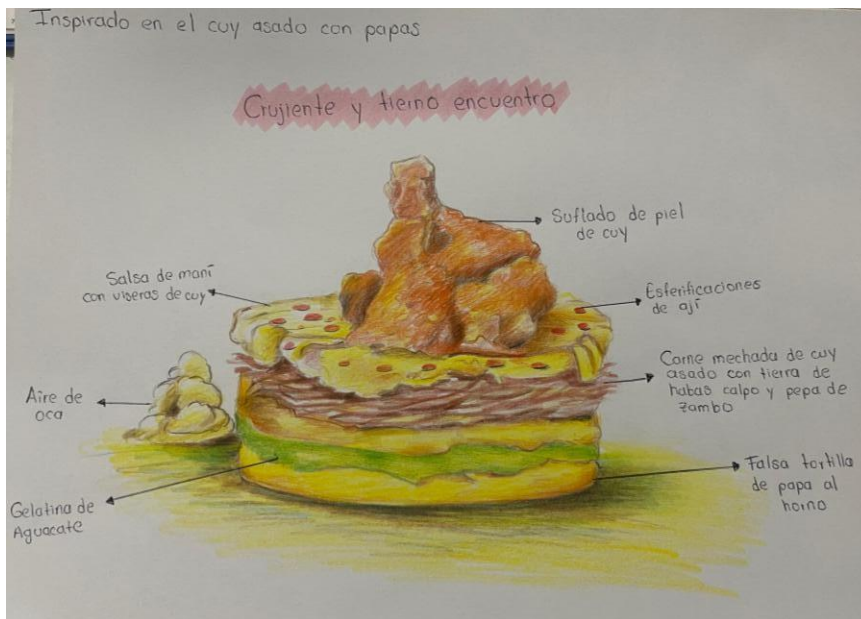
En líneas generales, el segundo plato obtuvo un alto nivel de aceptación en todas las variables evaluadas. El emplatado y la creatividad recibieron, sobre todo, puntuaciones máximas, reflejando una presentación atractiva y un uso innovador de ingredientes. El color y el olor también fueron bien valorados, aunque surgieron algunas observaciones con notas intermedias que sugieren pequeños ajustes. En cuanto al sabor y la textura, prevalecieron los puntajes más altos, confirmando que el plato ofrece una experiencia gastronómica satisfactoria, con oportunidades de

---

perfeccionamiento mínimas para optimizar el resultado final.

---

**Fuente:** Elaboración propia



**Tabla 26**

*Proceso creativo inspirado en el cuy asado con papas*

**Plato 1: Crujiente y tierno encuentro**



<b>Tipo</b>	Plato fuerte de menú degustación
<b>Técnica</b>	Cocción al horno, asado
<b>Temperatura</b>	180°C de 2 a 3 horas
<b>Utensillos</b>	Tabla, cuchillos, bowl, ollas, satén, licuadora, mixer,
<b>Ingredientes</b>	Elaboración

<b>Carne mechada de cuy</b>	
<b>Asado</b>	4. Limpiar todos los vegetales 5. Agregar los vegetales cortados en pedazos gruesos con el comido, pimienta, orégano y sal en la licuadora.
<b>300g Cuy</b>	6. Aliñar el cuy
<b>80g Cebolla larga</b>	7. Asar el cuy en la parrilla
<b>50g Cebolla paiteña</b>	8. Cuando esté listo, desmechar la carne de cuy
<b>50g Pimiento</b>	
<b>10g Ajo</b>	
<b>8g Apio</b>	
<b>8g Perejil</b>	
<b>8g Cilantro</b>	
<b>4g Comino</b>	
<b>c/n Pimienta</b>	
<b>c/n Orégano</b>	
<b>c/n Sal</b>	
<b>Tierra de habas y pepa de</b>	
<b>zambo</b>	6. Tostar las habas secas en el tiesto
<b>200g Habas</b>	7. Colocar una olla de agua hervida y agregar las habas para que se cocinen.
<b>30g Pepa de zambo</b>	8. Agregar la pepa de zambo en un sartén y tostar
<b>c/n Aceite</b>	9. Colocar en la licuadora las habas y la pepa de zambo
<b>c/n Sal</b>	10. Colocar en un silpat mandar al horno hasta que se seque.
<b>Suflado de piel de cuy</b>	4. Retirar toda o la mayor cantidad posible de grasa del cuero
<b>50g Piel de cuy</b>	5. Proceder a deshidratar en el horno a una temperatura de 70 grados C. hasta que esté seco
<b>Aceite</b>	6. Colocar aceite en una cacerola o sartén y proceder a colocar el cuero para ser suflado.
<b>Salsa de maní</b>	4. En un sartén sofreímos la cebolla larga y el ajo con el achote.
<b>45g Pasta de maní</b>	5. Colocar las vísceras del cuy en cortes pequeños, y mezclar
<b>76g Leche</b>	6. Licuar la pasta de maní con leche
<b>15g Achote</b>	7. Colocar al sofrito y dejar hasta que se cocine
<b>20g Cebolla larga</b>	
<b>5g Ajo</b>	
<b>30g Viseras de cuy</b>	
<b>c/n Sal</b>	
<b>Falsa tortilla de papas al</b>	4. Cocinar las papas, cuando esté listo pasamos por un colador, para que tenga buena textura.
<b>horno</b>	5. En un bowl colocar la masa de papa la harina, un huevo y mantequilla.
<b>400g Papas</b>	6. Colocar al horno a 160°C hasta que esté listo la tortilla de papas.
<b>60g Harina</b>	
<b>1 Huevo</b>	
<b>30g Mantequilla</b>	
<b>C/n Pimienta</b>	

<b>C/n Sal</b>	
<b>Gelatina de Aguacate</b> <b>45g zumo de limón</b> <b>250g Aguacate</b> <b>30g Gelatina sin sabor</b> <b>C/n Sal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. En un bowl colocar la pulpa de aguacate, aplastar los aguacates con un tenedor hasta obtener un puré suave.</li> <li>6. Agregar un poco de limón y sal</li> <li>7. Disolver la gelatina sin sabor</li> <li>8. Colocar al refrigerador por una 1 hora</li> </ol>
<b>Esferificaciones de ají</b> <b>30g Ají</b> <b>1 g Algin</b> <b>2g Calcic</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Licuar el ají con un poco de agua</li> <li>9. Con el líquido del ají agregamos el algin.</li> <li>10. Dejar reposar la mezcla unos minutos para que el algin se hidrate.</li> <li>11. Preparar el baño de cloruro de calcio</li> <li>12. Disolver una cantidad determinada de calcic en agua.</li> <li>13. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente.</li> <li>14. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio.</li> <li>15. Las esferas están listas para ser servidas.</li> </ol>
<b>Aire de oca</b> <b>200g Oca</b> <b>5g Lecite</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Cocinar las ocas</li> <li>8. Licuar las ocas con su propia agua</li> <li>9. Disolver bien la lecitina en el líquido de oca</li> <li>10. Con el mixer mezclamos todo</li> <li>11. Dejar reposar la mezcla durante unos minutos para que se estabilice</li> <li>12. Cuando esté listo sacamos el aire y colocamos en el plato</li> </ol>
<b>Montaje</b>	<p>En un molde redondo colocar la falsa tortilla de papas al horno</p> <p>Colocar una capa de la gelatina de aguacate</p> <p>Mezclar la tierra de habas y pepa de zampo con la carne de cuy desmechada.</p> <p>Colocar una capa de la carne desmechada</p> <p>Colocar otra capa de tortilla de papa y carne desmechada</p> <p>Agregar la salsa de maní</p> <p>Colocar la piel de cuy suflada y las esferificaciones de ají</p> <p>En la parte derecha colocamos el aire de oca</p> <p>Y decoramos con tierra de habas y pepa de zampo el plato.</p>

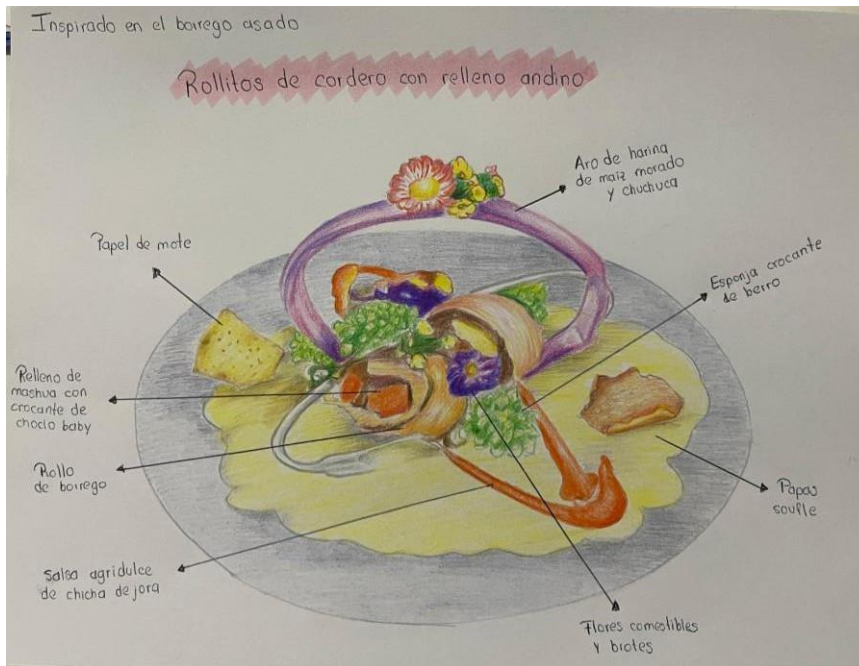
---

**Evaluación comensales**

En términos generales, el tercer plato muestra valoraciones altas en emplatado, creatividad y color, con la mayoría de puntuaciones de 4 y 5. Sin embargo, se observan algunas calificaciones bajas (2 y 3) en sabor y textura, lo cual indica que, aunque la propuesta resulta atractiva en presentación y combinación de ingredientes, requiere ajustes en la ejecución o balance de sabores. Pese a estas diferencias puntuales, la mayoría de evaluaciones coincide en la aceptación positiva del plato, resaltando principalmente su aspecto visual y la innovación presente en la preparación.

---

**Fuente:** Elaboración propia



**Tabla 27**

*Proceso creativo inspirado en el borrego asado*

**Plato 1: Rollitos de cordero con relleno andino**

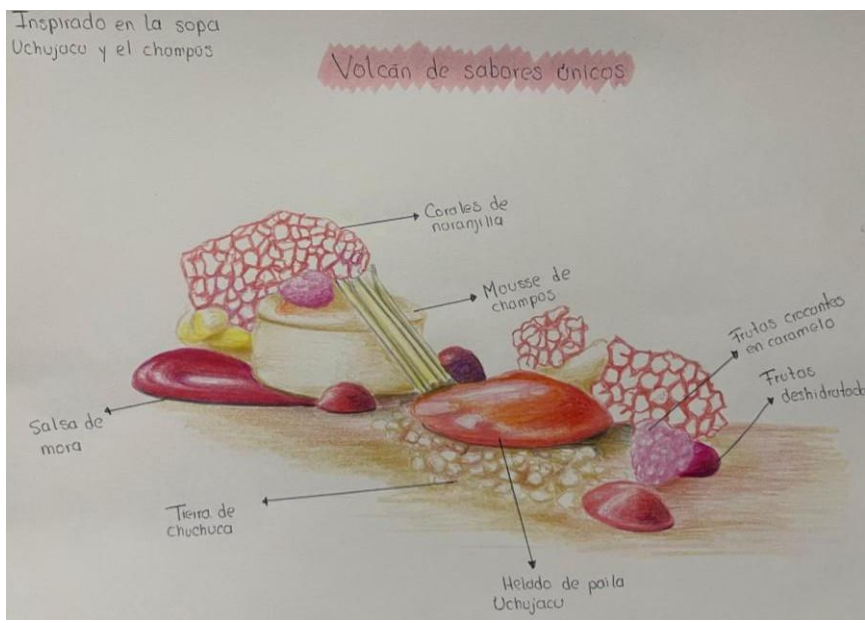


<b>Tipo</b>	<b>Plato fuerte de menú degustación</b>
<b>Técnica</b>	Cocción al horno
<b>Temperatura</b>	180°C
<b>Utensillos</b>	Tabla, cuchillos, bowl, ollas, satén, licuadora, hilo de bridar, sifón, microondas

<b>Ingredientes</b>	<b>Elaboración</b>
<b>Rollo de borrego</b> <b>500g Borrego</b> <b>C/n Pimienta</b> <b>C/n Comino</b> <b>C/n Orégano</b> <b>C/n Paprika</b> <b>C/n Sal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limpiar el lomo de borrego</li> <li>2. Aliñar el lomo de borrego y lo bridamos</li> </ol>
<b>Relleno de mashua con choclos baby</b> <b>200g Mashua</b> <b>30g Choclo baby</b> <b>20g Pimiento</b> <b>20g Cebolla perla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Cocinar la mashua, y hacer pure</li> <li>4. Saltar los choclos baby con la cebolla en juliana y el pimiento en brunoise</li> <li>5. Mezclar todo con el fondo del cordero hasta que esté una consistencia espesa</li> </ol>
	<b>Rollo de borrego</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En el lomo de borrego poner el relleno de mashua con choclos baby y bridamos</li> <li>2. Sellamos el lomo con mantequilla, tomillo y ajo</li> <li>3. Mandar al horno por 15 a 20 minutos a 18°C</li> </ol>
<b>Esponja crocante de berro</b> <b>200g Berro</b> <b>60g Harina</b> <b>1 Huevo</b> <b>15g Polvo para hornear</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Cocinar el berro</li> <li>7. Licuar el berro con un poco de agua hasta obtener un puré</li> <li>8. Mezclar el puré de berro con el huevo, harina y polvo para hornear.</li> <li>9. Colocar la mezcla en el sifón</li> <li>10. Poner en un vaso y mandar al microondas por 2 a 3 minutos que se haga la esponja</li> </ol>
<b>Aro de harina de maíz morado y quinua</b> <b>100g Harina de maíz</b> <b>100g Quinua</b> <b>1 Huevo</b> <b>15g Polvo para hornear</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Mezclar la harina de maíz morado, quinua, huevo y polvo para hornear hasta obtener una masa homogénea</li> <li>5. Estirar la masa y cortar círculos del tamaño deseado.</li> <li>6. Hornear hasta que estén dorados y crujientes.</li> </ol>
<b>Papel de mote</b> <b>80g Harina de mote</b> <b>Clara de huevo</b> <b>C/n Sal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Mezclar harina de mote molida muy fina</li> <li>6. Agregar una clara de huevo</li> <li>7. Colocar extendiendo entre dos silpat y colocar en el horno a una temperatura de 60 Grados Centígrados hasta que esté completamente duro</li> <li>8. Freír a temperatura media controlada para suflar</li> </ol>
<b>Papas souffle</b> <b>100g Papas</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 1. Pelar y laminar las papas usando la mandolina con una medida de 3 mm</li> </ol>

<b>Aceite</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. 2. Secar bien las láminas para evitar que estén húmedas al momento de freírlas</li> <li>7. 3. Colocamos dos sartenes con aceite uno con temperatura media y otro con temperatura alta</li> <li>8. Proceder a freírlas con el aceite con temperatura media por un instante, retiramos e introducimos en la segunda fritura a temperatura alta hasta que se suflen las papas.</li> </ol>
<b>Salsa Agridulce de chicha de jora</b> <b>200g Chicha de jora</b> <b>45g Vinagre de manzana</b> <b>C/n Hojas de laurel</b> <b>45g Naranja</b> <b>30g Azúcar</b> <b>C/n Pimienta</b> <b>3g Xantana</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Reducir en un sartén la chicha de jora</li> <li>5. Agregar zumo de naranja, vinagre de manzana, hojas de laurel, azúcar, pimienta y sal</li> <li>6. Espesar con xantana</li> </ol>
<b>Montaje</b> <b>Flores comestibles</b> <b>Brotos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar el rollo de borrego</li> <li>2. Poner la espuma de berro y el papel de mote</li> <li>3. Colocar el aro de maíz morado</li> <li>4. Agregar la salsa de chicha de jora</li> <li>5. Decorar con brotes y flores comestibles</li> </ol>
<b>Evaluacion comensales</b>	<p>El plato recibió respuestas variadas, con una mayoría de puntuaciones altas (4 y 5) en emplatado, creatividad y sabor; no obstante, algunos comensales otorgaron calificaciones bajas (2 y 3) en variables como olor, color o creatividad. Por lo tanto, se indica que, si bien la propuesta resultó atractiva en términos generales, existen áreas de mejora en la presentación visual y la intensidad aromática. Por otra parte, la textura y el sabor gozaron de buena aceptación en la mayoría de los casos, evidenciando que el plato cumple con las expectativas de paladar, pero requiere ajustes puntuales para ofrecer una experiencia más consistente en todos los aspectos.</p>

**Fuente:** Elaboración propia



**Tabla 28**

*Proceso creativo inspirado en la sopa Uchujacu y el champús*

**Plato 1: Volcán de sabores únicos**



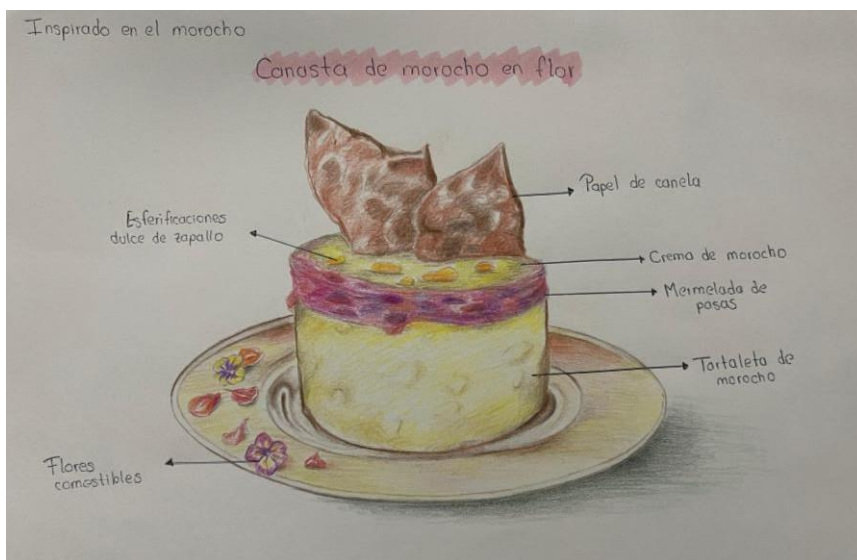
<b>Tipo</b>	Postre
<b>Técnica</b>	Cocción al horno, refrigeración
<b>Temperatura</b>	
<b>Utensillos</b>	Tabla, cuchillos, ollas, sartén, bowl, licuadora
<b>Ingredientes</b>	Elaboración
<b>Mousse de champús</b>	

<b>200g Champús</b> <b>150g Crema de leche</b> <b>50g Azúcar</b> <b>10g Gelatina sin sabor</b>	5. Licúa el champús con la crema de leche 6. Hidrata la gelatina en agua fría y agrégala a la mezcla 7. Batir hasta obtener una textura suave y espumosa 8. Dejar enfriar por 1 hora
<b>Helado de paila Uchujacu</b> <b>400g Harina de trigo, maíz, arveja, lenteja, haba, frejol</b> <b>200g Panela</b> <b>C/n Canela</b> <b>C/n Clavo de olor</b> <b>C/n Sal en grano</b> <b>C/n Hielo</b> <b>Paila de bronce</b>	7. Cocinar la harina de trigo, maíz, arveja, lenteja, haba, frejol hasta que estén bien cocinado las harinas. 8. Agregar panela, clavo de olor, canela 9. Dejar enfriar la mezcla 10. En un recipiente colocar la paja el hielo y la sal en grano, colocar la paila de bronce 11. Mover la mezcla con la espátula de madera en movimientos circulares y constantes. 12. Sigue mezclando hasta que la textura sea cremosa y el helado se haya formado
<b>Tierra de chuchuca</b> <b>200g Chuchuca</b> <b>60g Harina</b> <b>60g Mantequilla</b> <b>60g Azúcar</b>	4. Cocina la chuchuca hasta que esté suave. 5. Dejar en un colador para que se vaya todo el liquido 6. Mezclar con harina, mantequilla y azúcar. 7. Extender la mezcla sobre una bandeja y deshidrata en el horno a baja temperatura hasta obtener una textura crujiente.
<b>Frutas deshidratadas</b> <b>200g Fresas</b> <b>200g Naranja</b> <b>200g Piña</b> <b>200g Kiwi</b>	3. Laminar piñas, kiwis, naranja, frutillas y deshidratar directamente 4. Colocar entre dos silpat hasta que estén totalmente firmes
<b>Corales de naranjilla</b> <b>50ml Naranjilla</b> <b>50ml Aceite</b> <b>30g Harina</b>	3. Licuar la naranjilla, aceite y harina 4. Colocar en un sartén a fuego lento hasta que estén listo los corales
<b>Frutas crocantes en caramelo</b> <b>200g Mora</b> <b>200g Kiwi</b> <b>200g Fresas</b> <b>200g Azúcar</b>	3. Derretir la azúcar en un sartén 4. Agregar las frutas
<b>Salsa de mora</b> <b>200g Mora</b> <b>50g Azúcar</b> <b>c/n Clavo de olor</b> <b>c/n Canela</b>	4. Reducir en un sartén la mora con un poco de agua 5. Agregar azúcar, canela, clavo de olor 6. Espesar con xantana

<b>Montaje Flores comestibles</b>	<p>En un plato colocar el mousse de champús, la salsa de mora y los corales</p> <p>Colocar la tierra de chucha y poner el helado</p> <p>Decorar con flores comestibles frutas deshidratadas y las frutas crocantes de caramelo.</p>
<b>Evaluacion comensales</b>	<p>El quinto plato obtuvo en su mayoría calificaciones altas en todas las variables, con énfasis en el emplatado y la creatividad, que alcanzaron puntajes muy elevados. No obstante, se registraron algunos valores de 3 en olor, sabor y textura, lo cual evidencia pequeños márgenes de mejora. En líneas generales, la propuesta fue bien recibida, mostrando un equilibrio positivo entre la estética de la presentación y la experiencia sensorial, aunque ciertos aspectos requieren ajustes para alcanzar una uniformidad total en la percepción de los comensales.</p>

---

**Fuente:** Elaboración propia



**Tabla 29**

*Proceso creativo inspirado en el Morocho*

---

**Plato 1: Canasta de morocho en flor**

---



<b>Tipo</b>	Postre
<b>Técnica</b>	Cocción al horno
<b>Temperatura</b>	
<b>Utensillos</b>	Tabla, cuchillos, ollas, sartén, bowl, licuadora
<b>Ingredientes</b>	Elaboración
<b>Tartaleta de morocho</b> <b>200g Harina de morocho</b> <b>100g Mantequilla</b>	

<b>50g Azúcar</b> <b>2 Yema de huevo</b> <b>c/n Vainilla</b>	7. Mezclar la harina de morocho con la mantequilla fría en cubos hasta obtener una textura arenosa. 8. Agregar el azúcar, la yema de huevo y la vainilla. Amasar hasta formar una bola 9. Envolver en film plástico y refrigerar por al menos 30 minutos. 10. Estirar la masa y forrar moldes para tartaletas. 11. Hornear hasta que estén doradas.
<b>Mermelada de pasas</b> <b>200g Pasas</b> <b>c/n Canela</b> <b>c/n Clavo de olor</b> <b>80g Azúcar</b>	4. Cubrir las pasas con agua 5. Agregar azúcar, clavo de olor y canela 6. Dejar reducir hasta que esté la mermelada
<b>Crema de morocho</b> <b>200g Morocho</b> <b>120g Crema de leche</b> <b>5g Xantana</b> <b>50g Azúcar</b>	4. Cocinar el morocho hasta que esté suave 5. Licuar con la crema de leche, xantana y azúcar hasta obtener una crema suave y homogénea. 6. Dejar enfriar.
<b>Papel de canela</b> <b>50g Canela en polvo</b> <b>1 Clara de huevo</b>	4. Mezclar la canela molida con la clara de huevo 5. colocar extendiendo entre dos silpat y colocar en el horno a una temperatura de 60 Grados Centígrados hasta que esté completamente duro
<b>Esferificaciones dulce de zapallo</b> <b>100g Zapallo</b> <b>50g Panela</b> <b>c/n Canela</b>	10. Cocinar el zapallo en olla de presión 11. Agregar la panela y la canela 12. Licuar el zapallo 13. Con el líquido del zapallo agregamos el algin. 14. Dejar reposar la mezcla unos minutos para que el algin se hidrate. 15. Preparar el baño de cloruro de calcio 16. Disolver una cantidad determinada de calcio en agua. 17. Utilizar una jeringa y dejar caer pequeñas porciones de la mezcla de algin en el baño de cloruro de calcio. Las esferas se formarán casi instantáneamente. 18. Una vez formadas las esferas, sacar del baño y enjuagar con agua para eliminar el exceso de cloruro de calcio. 19. Las esferas están listas para ser servidas.

---

**Montaje****Flores comestibles**

1. Rellenar las tartaletas con la crema de morocho.
2. Cubrir con la mermelada de pasas.
3. Decorar con las esferas de dulce de zapallo, papel de canela y flores comestibles.

---

**Evaluación comensales**

En términos generales, este plato recibió una valoración muy positiva en **emplatado** y **creatividad**, donde predominan las puntuaciones máximas. Asimismo, la mayoría de los comensales calificó con 4 o 5 el **color**, el **olor** y la **textura**, aunque se evidencian algunos 3 que sugieren leves discrepancias en la armonía cromática, la intensidad aromática o la consistencia de los ingredientes. En cuanto al **sabor**, la mayoría otorgó calificaciones altas, pero ciertos puntajes intermedios (3 y 4) indican la necesidad de afinar el equilibrio de condimentos o técnicas de cocción. No obstante, la aceptación global del plato se considera elevada, con mínimos ajustes requeridos para perfeccionar la propuesta.

---

**Fuente:** Elaboración propia