



Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad

TRADITION, PRODUCT AND TECHNIQUE: FUNDAMENTS FOR ADDING VALUE TO THE ECUADORIAN GASTRONOMIC CULTURE TODAY

Recibido: 15/06/2020

Aceptado: 15/07/2020

Daniel Toledo Ochoa¹, María Fernanda Padilla Palacios², Marco Antonio Gómez Parra³

- 1.* Docente del Instituto Tecnológico Sudamericano, Cuenca- Ecuador. Email: datoledo@sudamericano.edu.ec
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5661-662X>
2. Docente del Instituto Tecnológico Sudamericano. Cuenca- Ecuador. Email: mfpadilla@sudamericano.edu.ec
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7003-7779>
3. Docente del Instituto Tecnológico Sudamericano, Cuenca- Ecuador Email: magomez@sudamericano.edu.ec
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1661-2410>

Para Citar: Toledo Ochoa, D., Padilla Palacios, M. F., & Gómez Parra, M. A. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. Revista Publicando, 7(25), 128-135. Recuperado a partir de <https://revistapublicando.org/revista/index.php/crv/article/view/2095>

Resumen: El presente texto se desarrolla como parte del Proyecto de Investigación "Modelo de proceso creativo gastronómico para propuestas culinarias basadas en elaboraciones tradicionales ecuatorianas", que se lleva a cabo a través del financiamiento del Instituto de Tecnologías Sudamericano de la ciudad de Cuenca. Este proyecto pretende realizar un acercamiento gastronómico, cultural y antropológico a las cocinas típica y actual para comprender algunos de sus ejes fundamentales. El artículo se concentra en analizar la tradición, el producto y la técnica culinaria de la cocina ecuatoriana para señalar posibles bases que permitan aportar valores determinados como prestigio, sentido de pertenencia, entre otros. Para ello, se han realizado revisiones bibliográficas, entrevistas a actores de la cocina tradicional de la Zona 6 del Ecuador (comprendida por las provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago), y encuestas a grupos focales autoseleccionados. Finalmente, se presentan ejemplos que refuerzan los temas tratados a lo largo de este artículo como los resultados aplicativos de intervenciones culinarias en las elaboraciones tradicionales. Con todo esto, se pretende aportar a la integración de la gastronomía tradicional a la cultura actual a través de la implementación de técnicas actuales, profesionales y pertinentes.

Palabras clave: Gastronomía, cultura, tradición, vanguardia.

Abstract: The present text has been developed as part of the Research Project "Model of the gastronomic creative process for culinary proposals based on traditional Ecuadorian preparations", which is carried out at the South American Institute of Technologies in the city of Cuenca. This project aims to carry out a gastronomic approach, both cultural and anthropological to typical and current cuisines to understand some of its fundamental axes. Therefore, this text concentrates on analyzing the tradition, the product and the culinary technique of the Ecuadorian cuisine to indicate possible bases that allow contributing certain values as prestige, sense of belonging, among others. To this end, bibliographic reviews, interviews to the actors of traditional cuisine from the Zone 6 in Ecuador (it includes the provinces of Azuay, Cañar and Morona Santiago), and surveys applied to self-selected focus groups have been carried out. Finally, examples are presented that reinforce the topics covered in this article, such as the application results of culinary interventions in traditional elaborations. With all this, it is intended to contribute to the integration of traditional gastronomy in the culture we live today by implementing current, professional, and relevant techniques.

Keywords: Gastronomy, culture, tradition, vanguard.





INTRODUCCIÓN

En el último trimestre del 2019, Ecuador recibió un reconocimiento de la UNESCO por su Gastronomía, siendo el viche (guiso a base de plátano verde, maní y marisco), una de sus elaboraciones más elogiadas ([Espinoza, 2020](#)). Sin embargo, el viche no forma parte de las preferencias gastronómicas de los ecuatorianos; es más, según encuestas, los platos predilectos de los ecuatorianos pocas veces forman parte de la gastronomía nacional.

Paralelo a este hecho, no es difícil reconocer la calidad de los agroproductos que se generan en el territorio ecuatoriano. De acuerdo con gastrónomos como el chef Carlos Gallardo, Ecuador actualmente exporta cerca de cincuenta productos alimentarios, los cuales han alcanzado un puesto dentro de las recetas de importantes restaurantes en Estados Unidos y Europa ([Agencia EFE, 2019](#)). De la misma manera, dos exponentes de la cocina ecuatoriana actual, como Daniel Contreras y Diego Gutiérrez, mencionan la importancia de las materias primas nacionales, y no solo desde el punto de vista de su rendimiento o por su disponibilidad de mercado, sino por valores nutricionales y organolépticos.

En este sentido, no deja de ser importante constatar que la incursión de la cocina tradicional ecuatoriana (y por ende de sus productos) como una opción de “alta cocina” es aún una “apuesta” ante una identidad ecuatoriana mayoritariamente enfocada al consumo de cocina internacional ([Granda & Moreno](#)). “Las modalidades “modernas” son cosas de la burguesía empeñada en parecerse a otras burguesías, de internacionalizarse en el sentido de las estrellas de cine – esta gente consume una supuesta cocina francesa, *hot dog*, hamburguesas, salsa de tomate, pizza y quién sabe qué otras invenciones” ([Pazos, 2017, p. 20-21](#)).

Ahora bien, ante una globalización gastronómica donde predomina la estética mediática y los restaurantes de celebridades del mundo culinario como Mugaritz, Fat Duck, Celler de Can Roca, entre otros, se ha demostrado que la aplicación, los avances y la versatilidad que permite el uso de la técnica gastronómica profesional pueden convertirse en valores añadidos, al convertir materias primas en aparentes obras de arte. Así, en palabras del chef ecuatoriano Samuel Ortega, la pregunta que debe imperar en la gastronomía actual es “¿Por qué se le otorga a un producto más “valor” que otro?”. Obviamente la respuesta buscada no debe estar

relacionada con la variable económica, sino con los aspectos técnicos; es decir, con el modo en que la técnica puede potenciar un producto para que este genere valor al momento de convertirse en una elaboración final. En ese sentido, la percepción de calidad de un plato no dependería de la procedencia de una materia prima sino del valor que ésta adquiere dentro de una cultura gastronómica después de su elaboración, considerando tanto los diferentes tipos de técnicas como la creatividad para aprovechar los productos.

A partir de lo descrito se puede notar que, pese a que los calificativos para las características organolépticas de la mayoría de materias primas y elaboraciones culinarias tradicionales del país han sobrado en elogios y distinciones, tanto por parte de organismos internacionales (como la UNESCO) como por parte de quienes viven esta cocina día a día, hay factores de la cocina ecuatoriana (los relacionadas a la estética del montaje de los platos, sobre todo) que no permiten que ésta compita en igualdad de condiciones con otras gastronomías modernas. Así pues, resulta indispensable pensar nuevas formas de proporcionar a la cocina nacional presentaciones más estéticas, pero que éstas sean a la vez el resultado de un estudio minucioso de las preparaciones tradicionales. Así, por ejemplo, una manera de aportar valor adicional a la tradición culinaria del país puede venir de la aplicación conjunta del conocimiento en elaboraciones tradicionales y de técnicas profesionales y tendencias gastronómicas actuales ([ACE, 2019](#)).

En consonancia con lo dicho, se recuerda que una tendencia gastronómica actual que pretende dar soporte a propuestas apegadas a la valorización de las tradiciones culinarias de un determinado espacio geográfico es la “Postvanguardia” ([Felipe, 2015](#)). Esta se enfoca en el trabajo intelectual gastronómico basado en la investigación de productos, de recetas tradicionales y en la profundización de la técnica gastronómica como punto de partida. Así lo ejemplifica la Nueva Cocina Nórdica ([Diario de Gastronomía, 2011](#)), en la que se funden en un solo concepto gastronómico elementos como: la investigación para el desarrollo de nuevas aplicaciones de los productos locales; la auto sustentabilidad y aprovechamiento de materias primas; la difusión de conocimiento de las culturas con las que se relacionan los productos; las técnicas de cocción; la cooperación entre los cocineros y los productores locales. Todo esto da como



resultado una de las gastronomías más influyentes en la actualidad.

Entonces, al analizar estos aspectos y asociarlos con las experiencias docentes en áreas gastronómicas, desde el grupo de investigación de la Carrera de Gastronomía y la línea “Patrimonio Culinario Local y Regional”, y gracias al financiamiento del Instituto de Tecnologías Sudamericano, se planteó como propuesta un sistema de trabajo que involucre tanto las elaboraciones gastronómicas ecuatorianas pertenecientes a la Zona 6 (provincias de Azuay, Cañar y Morona Santiago) como el diseño de propuestas creativas más apegadas a las tendencias culinarias actuales, con la finalidad de agregar (aún más) valor a las elaboraciones tradicionales.

El presente artículo se presenta, así, como un triple análisis: análisis de las elaboraciones tradicionales de la Provincia del Azuay, análisis de las técnicas gastronómicas profesionales y, finalmente, análisis del resultado de fusionar ambos ámbitos (las elaboraciones tradicionales y las técnicas gastronómicas profesionales) en una propuesta pertinente.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Al referir la metodología para un diseño de una propuesta gastronómica, ha de comprenderse, entonces, que se refiere también a la aplicación de un proceso creativo. Por tanto, previo al planteamiento metodológico se revisaron modelos de procesos creativos psicológicamente establecidos; los cuales señalan un proceso de cuatro niveles: preparación; incubación; inspiración y evaluación (Wallas, 1926). Del análisis de este modelo y la adaptación de este al área gastronómica se planteó, dentro del proyecto de investigación del que es parte este artículo, un nuevo modelo que reinterpreta e incluye niveles en el proceso, proponiendo un modelo más apegado a la realidad culinaria del proyecto de investigación.

Entonces, para dar forma a esta propuesta, se planteó un sistema de trabajo basado en tres fases (derivadas del modelo de proceso creativo). Una investigativa; una de diseño; y una de pruebas. La primera fase hace referencia a una metodología de investigación de enfoque mixto, donde se enfatiza la recopilación de información enfocada a las elaboraciones tradicionales, a intervenir, del Azuay. Esto es: Documentar, lo que modelos antropológicos consideran

como un contexto gastronómico holístico (Cantero, 2016a). Por ende, lo referente a materias primas, técnicas tradicionales de elaboración, características organolépticas, particularidades gastronómicas, culturales, históricas y geográficas asociadas a la producción agropecuaria de elaboraciones tradicionales específicas. Para esto se aplicaron técnicas bibliográficas y de campo.

La segunda fase trabajó en el análisis de información para diseñar (mediante matrices de contraste generadas en el proyecto de investigación) una propuesta que fusione la información recopilada con las técnicas y tendencias gastronómicas actuales. Este proceso se enfoca en generar valor en las elaboraciones, sin dejar de lado los aspectos fundamentales de su elaboración tradicional.

Finalmente, dentro de la tercera fase, se realizan registros en bitácoras organolépticas y fichas de procesos gastronómicos estandarizados (pruebas documentadas) de los diseños con la finalidad de alcanzar propuestas pertinentes con la tradición, producto y técnica (tanto tradicional como profesional).

DISCUSIÓN Y RESULTADOS

Como puntos de partida para el análisis y para el posterior diseño de propuestas gastronómicas con valor agregado, se tomaron elaboraciones tradicionales del Azuay. Estas corresponden a entrantes, platos fuertes y postres. De investigaciones realizadas se visibilizó la importancia tradicional de estas preparaciones, desde un punto de vista cultural e histórico y enmarcadas en la geografía específica de la provincia de Azuay. De tal forma, se pudo evidenciar, por una parte, la relación entre los productos utilizados, las técnicas tradicionales y el resultado gastronómico que se obtiene y se hace presente, a manera de sabores y aromas; y, por otra, la valorización de las elaboraciones basada en la memoria colectiva cultural. Es esta última una de las condiciones más complicadas de representar en una propuesta gastronómica moderna, pero a la vez una de las más necesarias, ya que “el hombre se nutre también de lo imaginario, de que sus alimentos no solo nutren sino también significan” (Fischler, 1995, p. 22).

Además, es pertinente mencionar que cultural e históricamente estas elaboraciones tradicionales poseen un alto valor entre quienes las preparan; lo cual no siempre ocurre con quienes las consumen. Esto debido a que ningún



individuo se familiariza totalmente con la cultura que lo rodea. Al respecto, señala Cantero, que, socialmente existen varias categorías condicionadas por la “posición” en la escala socio-económica que delimitan la participación de un determinado individuo o grupo a un “segmento cultural” de la cultura total (Cantero, 2016b), razón por la cual la cultura de la gastronomía tradicional ecuatoriana presentada en su forma más “pura” no hace eco en consumidores que, por sus prácticas culturales enmarcadas en distintos segmentos no lo “valoren” como tal sino más bien lo asocien con prácticas de un diferente “segmento cultural”, ajeno a ellos.

Por lo cual, en los análisis para diseñar propuestas se hace uso de técnicas gastronómicas profesionales que intentan aportar ese “valor” actualmente apetecido por los consumidores de una gastronomía moderna. Es necesario puntualizar que este “valor” más enfocado hacia la parte estética de la cocina ecuatoriana no es que no exista (o no existió) sino que este ha ido cambiando de acuerdo a nuevos parámetros estéticos propios de la profesionalización de la cocina y la influencia de la gastronomía internacional.

Estos aspectos estéticos se los debe comprender tanto desde el punto de vista profesional gastronómico (pensando la gastronomía como el arte del buen gusto para combinar sabores, aromas y figuras en la cocina) (Flandrin y Montanari, 2013) como desde una visión más antropológica basada en el hecho de que por la capacidad imaginativa propia del ser humano y de su condición de omnívoro se está, desde la niñez, enfrentado a distintos puntos de atracción como colores y figuras que sugieren qué comer o qué no (Cantero, 2016a).

Si a todo esto sumamos la influencia mediática que presenta como una sugerencia estética alimentaria las creaciones de gastrónomos extranjeros y nacionales, obtenemos una tendencia que, si bien tiene una memoria de tradición, busque también ver expresada una estética apegada a las tendencias aplicadas en las diferentes cocinas del mundo.

De esta manera, se utilizaron platos como mote¹, habas y queso, chagrillo de cebada, sopa de *guiotas*²; estofado de gallina, *hornado* de cerdo y cuy con papas; dulces de durazno, higo, quesadillas, entre otras elaboraciones pertenecientes a la cocina tradicional del Azuay como elementos para investigación en torno a su tradición. Se obtuvieron entonces datos que demuestran la importancia del uso de determinados ingredientes que basan su especificidad incluso en la zona de cultivo de estos. Por ejemplo, se constató que para un servicio de “mote choclo” este debe ser obtenido de cultivos de la provincia (dando mejores resultados el producido en los cantones de Cuenca, Gualaceo y Paute). Pruebas organolépticas realizadas en los laboratorios de gastronomía confirmaron que los productos de otras provincias no contenían el mismo grado de dulzor en el grano de maíz, dando como resultado una elaboración diferente. También sirven como ejemplo las condiciones de las materias primas; para el estofado de gallina se utilizan gallinas “criollas”³ (inicialmente utilizaban gallinas “runas”⁴ pero la textura dura de su carne y los tiempos demasiado prolongados de cocción hicieron que se opte por las “criollas”) mismas que aportan sabores más pronunciados en la carne (y posteriormente en las elaboraciones que utilizan este producto), a diferencia de la gallina netamente de criadero cuyo sabor es más plano.

Otro aspecto fundamental de la investigación fue revisar las técnicas utilizadas para la elaboración de estos platos tradicionales. Técnicas que en todos los casos han venido desde un aprendizaje empírico de los cocineros; las cuales, mayoritariamente, han sido transmitidas de forma oral o experimental y de generación en generación entre quienes han cocinado estos platos por décadas. Se pudo evidenciar también la fuerte presencia de la llamada “cocina criolla” la cual se basa en el uso de producto autóctono más producto tradicional, todo esto fusionado en una elaboración que hace uso de técnicas de cocción ancestral y colonial.

Ejemplo de esto es la presencia (casi omnipresencia en entrantes y platos fuertes) de elaboraciones base como el

¹ Maíz maduro seco y posteriormente cocido en agua. Puede mantener su corteza o no (INPC, 2010).

² Masas a base de harina de maíz y manteca de cerdo rellenas con queso, cocidas en el caldo de la misma sopa.

³ Gallinas con crianza mixta entre corral y campo abierto. Su alimentación se basa en granos de maíz, complementada con elementos encontrados en su recorrido en campo abierto.

⁴ Gallinas con crianza en campo abierto y alimentación natural.



sofrito o refrito⁵. El cual es netamente una práctica gastronómica colonial; esto por el uso de materias grasas como la de cerdo, cebolla, ajo y especería (todos productos no nativos de América) pero que fueron adaptándose e incluyendo elementos autóctonos como el achiote, culantro y en algunos casos el ají.

Dentro de la cocina tradicional del Ecuador, esta elaboración base se amalgama con diferentes productos para dar como resultado desde sopas hasta carnes al horno. Platos como el cuy con papas (uno de los platos insignes e incluso ceremonial de las provincias del Azuay y Cañar) (Pazos, 2017) representan un sincretismo de técnicas coloniales como el adobo con especería y herbales, pero utilizadas en una materia prima local como es el cuy; el cual luego se somete a una técnica de cocción también local (asado-ahumado) pero reforzada con lo que es una interpretación de la técnica colonial de espetón⁶.

Es pertinente mencionar que todas estas técnicas otorgan características organolépticas únicas, según como se les aplique, a los diferentes platos. Otro ejemplo con el que se demostró la importancia de la aplicación de la técnica fue en una elaboración de tipo entrada; “habas, mote choclo y queso”. La particularidad de esta elaboración, a más de la ya señalada sobre sus materias primas, es la técnica aplicada en su cocción. Tradicionalmente esta debe ser cocida en una olla de barro y al fogón de leña. Esto da como resultado una suerte de ahumado (debido a la introducción de humo en la olla y al cruce osmótico de sabores del barro cocido hacia el agua de cocción y de esta a las materias primas en cocción) aportando el característico sabor y aroma de esa elaboración; cosa que no se lograría únicamente usando otras técnicas como la cocción en fuego de hornilla y en una cacerola de acero.

No es sino la suma de todos estos factores presentados los que generan una tradición gastronómica. Si bien, se los puede estudiar por separado, no se puede prescindir de ninguno de ellos si se pretende lograr una propuesta gastronómica nueva

y coherente con la tradicionalidad de los platos locales. Dentro de los análisis de tradición realizados, un elemento que es relevante mencionar es la especificidad de las tradiciones de acuerdo a la ubicación geográfica. Si bien este enunciado parece obvio, lo interesante fue encontrar que, para una receta tradicional de un determinado cantón (inclusive parroquia) existían diferentes formas de elaborarla, presentarla y consumirla.

Ejemplo de esto fue lo encontrado al analizar las “quesadillas” del cantón Gualaceo. Se realizaron entrevistas a cinco diferentes familias que elaboran este producto y cada una proporcionó una receta diferente (en cuanto a cantidades y tipos de ingredientes usados, tiempos de cocción, formas de elaborar, tamaño de las porciones, entre otras). Además, se pudo observar que algunas familias relacionaban las quesadillas con diferentes prácticas de mesa; como postre en el servicio de almuerzo, colación para acompañar el “café de la tarde”, o como tentempié que acompaña al “rosero”⁷.

Otra característica de la tradición culinaria de la Zona en que se realizó el estudio es la presencia de elementos adicionales en un servicio de almuerzo o cena; donde, independientemente de la elaboración (entrada o plato fuerte) se sirven, en diferentes recipientes, guarniciones comunales que pueden incluir mote, salsa de ají, aguacate, queso y hierbas de condimentación frescas y cortadas. Ejemplo de esto son platos como el “tamal cuencano”⁸ el cual, tradicionalmente, debe ser consumido acompañado de salsa de ají; o el “caldo de gallina criolla” que es servido con guarniciones de mote, y una mezcla de culantro y perejil finamente cortado.

Es entonces, de acuerdo a lo evidenciado en esta investigación, que la cocina tradicional es el resultado de los productos utilizados, la técnica que los transforma en elaboraciones, y el contexto en que estos son consumidos. Lo cual convierte a esta cocina en una práctica cultural y antropológica que engloba sabores, aromas y sociedad.

⁵ Elaboración a base de grasa donde se fríen ajo, cebolla, pimiento y otros ingredientes de condimentación (INPC, 2010).

⁶ Técnica de asado en la que se coloca la carne en varas de madera o metal para dar cocción indirecta y permitir rotar el género cárnico para su cocción homogénea (Salas García, 2015).

⁷ Bebida fría tradicional similar a un potaje ligero elaborada a base de maíz y frutas.

⁸ Entrante a base de masa de maíz ligada con manteca de cerdo, rellena con carne y vegetales, envuelto en hoja de achira y cocido al vapor (INCP, 2010).



Por otra parte, realizadas investigaciones de las elaboraciones y evidenciado el valor que estas tienen para la cultura tradicional, se llevó a análisis estos parámetros y con estos diseñar propuestas gastronómicas que aporten el “valor” que demanda la gastronomía actual y sus adeptos. Para esto se aplicaron matrices específicas, generadas en el proyecto de investigación, las cuales permiten organizar gráficamente la información. De tal forma, se enlistaron: ingredientes, características organolépticas (principales, secundarias y terciarias), técnicas de elaboración y contexto cultural de consumo de las elaboraciones tradicionales seleccionadas para el proyecto. Del mismo modo, se colocaron técnicas profesionales (actuales y clásicas) que podían ofrecer un aporte a la propuesta, pero sin modificar las características que dan la identidad a la elaboración. Finalmente, se planteaban posibilidades de modificar características organolépticas como textura, color y forma.

Como ejemplo de este proceso, se puede mencionar la intervención en el “estofado de conejo”. Originalmente este plato se compone de una porción de conejo asado al espetón en braza al cual posteriormente se lo somete a una cocción en olla (juntamente con otros ingredientes) para obtener un estofado; además se lo sirve con guarniciones de papa guisada, huevo de gallina cocido; todo esto sobre una hoja de lechuga. Del análisis de esta elaboración se pudo diseñar una propuesta que genera una terrina⁹ de conejo con cobertura herbal, la cual usa los mismos ingredientes del estofado y a la que además se la llevó a un proceso de curado y ahumado (para realzar la presencia del sabor a humo propio del conejo asado de la elaboración original); a esta se la acompañó de papas *parisien* saborizadas con los elementos del guiso, gajos de huevo de gallina en cocción al vacío y brotes de lechuga; además, de acuerdo al contexto tradicional, se agregó una emulsión de ají con tomate de árbol y un encurtido de cebolla chalota (en referencia a la salsa de ají con cebolla que acompaña al plato tradicional). El montaje del plato se lo realizó utilizando tendencias actuales de peso servido, simetría, balance y altura de los elementos que componen la elaboración.

Otro ejemplo fue la intervención en el postre “dulce de zapallo”. Este se trata de un postre tradicional elaborado mediante la cocción (en leña o en fogón de gas) de cortes irregulares de zapallo (incluido la corteza) en un almíbar de panela¹⁰ y especería. Tradicionalmente se sirven las porciones de zapallo bañadas con una porción extra de la miel resultante de la cocción; además, basado en el contexto cultural de su consumo, se sugiere consumirlo tibio y adicionar una porción de leche. Por tanto, se propuso realizar diferentes texturas a partir de la materia prima principal (zapallo), quedando: dos purés (uno ahumado y otro en cocción de hornilla) con panela y especería; un falso *marshmallow* de zapallo con ralladura de limón; *macarons* y crocante de semillas de zapallo. Además, tomando la sugerencia de servicio tradicional, se incluyó un *quenelle* de helado de leche. Con lo cual se pretendió mantener lo más posible los sabores y aromas del postre tradicional, apelando así a la memoria gastronómica.

CONCLUSIONES

Se puede mencionar que, si bien existe un valor intrínseco en la cultura gastronómica ecuatoriana, esta no está “valorada” por todo el espectro cultural, social. Esto debido a la segmentación socioeconómica y a las tendencias presentadas por los medios sobre los modos en cómo debe ser la gastronomía. Si a esto se suma la pérdida del contexto alimentario como práctica de vinculación social y cultural interpersonal, se obtiene un público más impresionable por una culinaria moderna (acorde a los parámetros actuales de modernidad gastronómica comercial) antes que una tradicional.

Estudios como este pretenden que la valorización de una elaboración tradicional trascienda del aspecto que lo enmarca como tal, justamente para hacerse un espacio en el segmento cultural al que, de una u otra forma, no lo representa. Esto, obviamente porque lo que debe primar es la presencia de estos platos en una forma que generen interés y desde ahí abrir un camino hacia una tradicionalidad más

⁹ Elaboración similar al paté, a base de carne cortada, sazónada y ligada, generalmente con grasa, que se cuecen dentro de un recipiente el cual dará posteriormente la forma de la elaboración final (Larousse, 2010).

¹⁰ Azúcar mascabado que proviene de la reducción y posterior cristalización, en moldes, de la miel de caña. (INPC, 2010).



compleja; que conlleve una educación alimentaria completa que no incluya solamente características nutricionales, estéticas y de estatus sino también las virtudes y valores en sus sabores y contexto de alimentación social y cultural.

Se plantea como un punto altamente necesario la investigación holística de la cultura gastronómica tradicional para realizar propuestas culinarias basada en esta. Si bien la experticia profesional en el área gastronómica es fundamental para diseñar un plato o menú, igual de importante es tener un proceso que guíe desde las bases investigativas que documenten aspectos esenciales (contexto cultural alimentario) para desarrollar propuestas pertinentes y que representen la identidad de las elaboraciones y de la cultura culinaria ecuatoriana.

La investigación realizada comparte, entonces, lo expresado por el historiador gastronómico Julio Pazos Barrera quien menciona que

“La historia de las cocinas tradicionales del Ecuador será útil para conocer mejor las culturas de los pueblos que conviven en una caprichosa cultura (...) pero en un posible más allá, será un valioso aporte al fenómeno de la autoestima (...) La historia de la gastronomía será una valiosa guía para quien desee conocernos y estimarnos”
[\(Pazos, 2017, p. 80-81\).](#)

Entiéndase esto como un punto de partida para que siguientes procesos investigativos o propuestas de creación, similares o complementarias a la detallada en este artículo, propendan hacia una pertinencia y coherencia entre el enfoque tradicional y el moderno para así abarcar un mayor segmento dentro de la cultura gastronómica ecuatoriana.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACE. (2019). *Origins America's Future orígenes de la cocina de América*. Asociación de Chefs del Ecuador.
- Agencia EFE. (12 de junio de 2019). Ecuador quiere ser el nuevo destino gastronómico de Latinoamérica. *El Comercio*.
- Cantero, P. (2016a). *Cuerpo, alimentación y sociedad II Cultura y Naturaleza/Mesa y Cultura*. Sevilla: Departamento de ciencias sociales.
- Cantero, P. (2016b). *Cuerpo, alimentación y sociedad I ¿Qué significa alimentarse?* Sevilla: Departamento de Ciencias Sociales.
- Diario de Gastronomía. (22 de mayo de 2011). Manifiesto por la nueva cocina nórdica, de René Redzepi. Madrid, España. Recuperado el 27 de febrero de 2020, de <https://diariodegastronomia.com/manifiesto-por-la-nueva-cocina-nordica-de-rene-redzepi/>
- Espinoza, M. V. (4 de febrero de 2020). En Portoviejo se realizó un encuentro de ciudades creativas. *El Comercio*.
- Felipe, M. (30 de Julio de 2015). La cocina de Postvanguardia: sensatas reflexiones. *La Nación*.
- Fischler, C. (1995). *El [h] omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- [Google Scholar](#)
- Flandrin, J.-L., y Montanari, M. (2013). *Food A Culinary History*. New York: Columbia.
- [Google Scholar](#)
- Granda, S., & Moreno, C. (s.f.). *Del Pacífico a los Andes recetas y productos ecuatorianos*. Guayaquil: El Universo.
- INPC. (2010). *Glosario del Patrimonio Cultural Inmaterial del Azuay*. Cuenca: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Regional 6.
- Larousse. (2010). *Larouse gastronomique en español*. Barcelona: Larousse.
- Ortega, S. (noviembre de 2019). Experiencia ShamuiCo, III Congreso de Innovación Tecnológica. Conferencia llevada a cabo en el congreso del Instituto de Tecnologías Sudamericano. Cuenca, Ecuador.
- Pazos, J. (2017). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- [Google Scholar](#)
- Pesantez, K. (13 de Julio de 2016). Ecuador, un destino culinario en construcción. *Vistazo*.
- Salas García, F. (2015). *Técnicas en Cocina*. Madrid: Síntesis.
- Schuback, M. (13 de Julio de 2016). Gastronomía ecuatoriana, camino hacia el reconocimiento mundial. *Vistazo*.
- Wallas, G. (1926). *The Art of Thought*. London, UK: Jonathan Cape.
- [Google Scholar](#)

