



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.  
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898475*

RFC: ATI120618V12

**Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.**

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/>

**Año: XI**

**Número: Edición Especial.**

**Artículo no.: 127**

**Período: Diciembre, 2023**

**TÍTULO:** Análisis de la experiencia sensorial en la degustación de un menú de comida fusión asiático-ecuatoriana: estudio de caso en Ambato, Ecuador.

**AUTORES:**

1. Dra. Tannia Cristina Poveda Morales.
2. Est. Karoline Raquel Bastidas Sarcos.
3. Est. Bryan Steeven Arguello Verdezoto.
4. Est. Javier Andres Chango Lara

**RESUMEN:** La gastronomía, esencial para el desarrollo cultural y económico, ha evolucionado de una necesidad básica a un deleite internacional, y Ecuador, a pesar de su tamaño, ofrece una variedad culinaria gracias a su diversidad regional y la influencia de diferentes tradiciones y tendencias, incluida la comida fusión, que combina culturas. Esta investigación se enfoca en Ambato y tiene como objetivo comprender los hábitos, gustos y preferencias de las personas hacia la comida fusión asiático-ecuatoriana para diseñar una oferta gastronómica. Se empleó una investigación mixta, con predominio cualitativo y diseño experimental de investigación-acción. El alcance fue exploratorio aplicado, centrado en una experiencia sensorial de un menú de cinco tiempos. Expertos gastronómicos participaron en la degustación y validación de instrumentos.

**PALABRAS CLAVES:** desarrollo cultural, deleite internacional, variedad culinaria.

**TITLE:** Analysis of the sensory experience in the tasting of an asian-ecuadorian fusion food menu: case study in Ambato, Ecuador.

**AUTHORS:**

1. PhD. Tannia Cristina Poveda Morales.
2. Stud. Karoline Raquel Bastidas Sarcos.
3. Stud. Bryan Steeven Arguello Verdezoto.
4. Stud. Javier Andres Chango Lara.

**ABSTRACT:** Gastronomy, essential for cultural and economic development, has evolved from a basic need to an international delight. Ecuador, despite its size, offers a culinary variety thanks to its regional diversity and the influence of different traditions and trends, including fusion food, which combines cultures. This research focuses on Ambato and aims to understand the habits, tastes and preferences of people towards Asian-Ecuadorian fusion food in order to design a gastronomic offer. A mixed research was used, with a predominantly qualitative and experimental design of action research. The scope was applied exploratory, focused on a sensory experience of a five-course menu. Expert gastronomes participated in the tasting and validation of instruments.

**KEY WORDS:** Cultural development, international delight, culinary variety.

**INTRODUCCIÓN.**

La gastronomía es analizada como un elemento que influye en la producción y transformación del espacio regional. Los procesos de producción y el consumo de alimentos son un elemento que actúa en una zona y que tiene como propósito provocar cambios y transformaciones para el desarrollo de la localidad donde ocurre (Mascarenhas & Gândara, 2010).

Autores como Carvache et al (2017) exponen, que la gastronomía constituye un atractivo intangible de las diferentes zonas, pueblos, ciudades y países, configurándose como un elemento importante en la visita de un destino.

La historia de la humanidad siempre ha estado ligada a la búsqueda, comercio y transformación de los alimentos, y a través del tiempo, el hombre junto a su alimentación ha ido evolucionando en diferentes

aspectos, al igual que la manera en la obtención y forma de cocción de cada uno de ellos (Tapia, 2022; Armendáriz, 2019).

La innovación gastronómica es una necesidad constante desde los inicios de la humanidad, cuya importancia radicó en primera instancia en su supervivencia mediante la alimentación. Posteriormente, con la evolución de la raza humana, se han logrado avances gastronómicos con respecto al desarrollo de conocimientos en los procesos de creación y preparación de los alimentos, exigiendo no solo más calidad y eficacia sino también una mayor variedad de sabores que logren satisfacer los gustos y preferencias de los comensales.

Según los autores Bermúdez & Valdés (2022), actualmente existen muchos tipos de gastronomías que se han dividido por su origen étnico y cultural; de tal manera, que el conocimiento de estos y la mejora en la calidad de los alimentos seguirá siendo un elemento distintivo en la gastronomía moderna. En la actualidad, la cocina internacional forma parte ya de varias culturas, una de estas es la cocina fusión, que según el Instituto Le Gordon Bleu, con más de 120 años de experiencia en el sector culinario, describe a este estilo como: “La cocina fusión es un concepto general que se emplea en gastronomía para indicar la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas, como la mezcla de ingredientes, condimentos, presentación y prácticas culinarias”.

En estudios de Pérez (2013) y Guanuche (2018), se expone que la primera gran fusión que tuvo la gastronomía data del siglo XIII, cuando el mercader y explorador de Venecia, Marco Polo realizó su viaje a China e introdujo a Italia la preparación de la pasta y fideos.

Por otra parte, González & Romero (2017) exhiben que el nacimiento del término cocina fusión se da en la década de los años 70 en las calles de New York, Estados Unidos, cuando existían restaurantes con gastronomías de todo el mundo, debido a la demanda existente de las diferentes etnias poblacionales. La historia relata, que al estar todos estos restaurantes en la misma zona, los cocineros fueron adoptando ingredientes y técnicas culinarias en platos variados, tal es el caso de la gastronomía

oriental con la italiana, mexicana e hindú, estadounidense y española, entre algunas encontradas.

De estas fusiones surge el nombre a algunas de ellas como: Tex - Mex (cocina texana y mexicana), Cajún (cocina francesa, española y criolla), Nikkei (cocina japonesa y peruana), entre otras.

La fusión culinaria se puede dar de manera intencional como es el caso de la migración de personas o por condiciones geográficas; por otra parte, también puede ser espontánea, aplicada por lo general por cocineros que desean experimentar con la unión de nuevos ingredientes y técnicas para crear nuevas recetas (Poveda & Jijón, 2018).

Se estudia al Ecuador como un país pluricultural desde su Constitución Política, caracterizado por una variedad de regiones que poseen diferentes particularidades, como una importante diversidad cultural, tradicional, gastronómica y de costumbres (Hidalgo, 2019; Poveda et al., 2021). La gastronomía ecuatoriana ha ido evolucionando con el paso de los años, y en nuestro país surgen diferentes tipos de cocina que conllevan a un gran desarrollo económico e identidad cultural (Arellano, 2014).

El sector de restauración identificó perfectamente esta oportunidad de negocio y desarrolló nuevas propuestas culinarias como la cocina nouvel o moderna (Arenós, 2015), y la cocina fusión árabe, europea y asiática (Torres, 2011). Si bien ese estilo existe desde épocas históricas preincaicas, en la actualidad, se ha incrementado por motivos de las guerras, las migraciones y la globalización (Requejo, 2016).

Para entrar en el contexto de esta investigación, se expone a la ciudad de Ambato, como una de las principales ciudades del Ecuador, capital cantonal de la provincia de Tungurahua, y que por su ubicación en el centro del país, posee una gran producción agrícola y ganadera, entre otras; sin embargo, la industria alimenticia a pesar de tener gran información sobre procesos de preparación y técnicas de vanguardia, por los diferentes Institutos y Universidades que ofrecen esta educación, no ha sido explotada adecuadamente. Una propuesta relacionada con la gastronomía fusión y una apreciación sensorial adecuada en un menú, son alguna de las variantes que pueden incrementar el desarrollo del

sector turístico y del cantón.

Se conoce que el turismo y la gastronomía son algunos de los pilares del desarrollo y generadores de empleo de una gran parte de la población de la ciudad Ambateña, pero una reducida diversificación del conocimiento de la gastronomía fusión en este caso, asiática – ecuatoriana dentro del cantón Ambato ha marcado algunos de los problemas que enfrentan los hoteleros y restauranteros de la zona. Algunos de estos son: la falta de práctica en técnicas de vanguardia en el área, deficiente calidad en los procesos de producción (Control American Society for Quality, 2018), el desconocimiento del perfil del turista que visita la ciudad, el limitado conocimiento del valor nutricional de los alimentos (Urteaga & Gaete, 1995), así como el mantenimiento de equipos y los procesos de sanitización (Vichez, 2019) en algunos establecimientos, y la limitada innovación en los propietarios al momento de generar sus menús.

Esto conlleva a los autores de este estudio a una investigación y diagnóstica de los gustos y preferencias de las personas en relación con la comida, para proponer un menú de cinco tiempos elaborado a base de la fusión de productos de dos cocinas emblemáticas como lo son la asiática y la ecuatoriana, reforzada mediante un análisis sensorial que muestre las principales características organolépticas del producto finalizado.

## **DESARROLLO.**

### **Materiales y métodos.**

Se utilizó una modalidad de investigación con enfoque mixto, con el predominio de la modalidad cualitativa. El tipo de diseño es experimental investigación acción. El alcance es exploratorio aplicado para la propuesta en la experiencia sensorial de un menú de comida fusión asiática-ecuatoriana de cinco tiempos, que incluye la innovación en las técnicas y procesos, y que se desarrolló en la ciudad de Ambato.

Las técnicas aplicadas en este estudio fueron la encuesta, la entrevista, el focus group y la ficha de degustación.

Para la encuesta, se utilizó un cuestionario conformado por 10 preguntas que incluían el conocimiento sobre la cocina fusión, usos y técnicas, el tipo de productos que se puedan fusionar en las diferentes culturas, y las preferencias gastronómicas de los habitantes caso de estudio en Tabla 1.

La aplicación de este instrumento se realizó con una muestra aleatoria por conveniencia a un grupo representativo de 75 estudiantes y graduados de la carrera de Gastronomía de la Universidad Regional Autónoma de los Andes.

La guía de entrevista se aplicó a dos expertos Chefs Internacionales, Cuadro 1, que contó de 7 preguntas que evaluaban el conocimiento de estos en cocina fusión, experiencia, técnicas y secretos sobre la gastronomía asiática y ecuatoriana.

El focus group se aplicó en dos etapas. La primera con la evaluación de expertos, a quienes se les aplicó el instrumento para la Medición de Experticia adaptado por Poveda Morales, 2017. Este cuestionario permitió captar información personal y relevante de los candidatos para su valoración con relación a las fuentes que tributan a su conocimiento y que avalan la condición de especialista en la temática objeto de investigación. La escala de conocimiento tenía 3 intervalos: entre 0 a 3 Nivel Mínimo, 3 a 7 Nivel Medio y 7 a 10 Nivel Máximo. La información obtenida se relacionó con el Conocimiento sobre cocina internacional, cocina ecuatoriana y cocina fusión asiática-ecuatoriana. Se trabajó con los 5 expertos seleccionados, quienes fueron Académicos, Gastrónomos y Chefs Internacionales, debido a que alcanzaron un índice de evaluación IE con valores  $\geq 0,7$ .

Para la segunda etapa se utilizó una ficha de Análisis sensorial evaluada por los Expertos seleccionados. La evaluación sensorial calificó los sabores básicos del gusto (dulce, salado, ácido, amargo, umami); de la visión (aspecto, consistencia, armonía) y del olfato (intensidad y aroma), La Tabla 2 presenta la escala referencial, que tuvo un rango de 0 a 6, en donde se determina la excelencia o insuficiencia de las preparaciones presentadas.

Tabla 1. Resumen encuesta.

PREGUNTA	Sí	No		
¿Conoce que es la cocina fusión?	57%	43%		
¿Ha consumido algún platillo donde se hayan fusionado dos tipos de gastronomía?	Sí	No		
	87%	13%		
¿Incluye en su dieta algún alimento de origen oriental?	Sí	No		
	57%	43%		
¿Cómo considera la oferta gastronómica dentro del cantón relacionado a este tipo de cocina?	Muy importante	Importante	No es importante	
	31%	63%	6%	
¿Cuál es el tipo de comida que usted prefiere?	Cocina tradicional	Cocina fusión diversa	Cocina de autor	
	50%	37%	13%	
Mencione que elementos contiene la comida oriental	Parrilla, discos, chimichurri	Fideos, pasta de tomate, finas hierbas	Pasta miso, arroz, hashi, algas, salsa de soja, mirin	
	8%	9%	83%	
¿Cuándo acude a un restaurante qué criterios sigue para la elección de un plato?	Que los ingredientes sean locales	Que sus ingredientes sean exóticos, de otros países	Precio del platillo	Servicio, infraestructura del lugar
	13%	11%	17%	59%

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 1. Resumen Entrevista

<b>¿Cuál es su primer recuerdo relacionado con la cocina?</b>	La cocina tradicional, como es la cocina de la abuela, la cocina familiar que se hereda con el pasar del tiempo.
<b>Dentro de su trayectoria gastronómica ¿Cuál ha sido su experiencia dentro de la cocina fusión?</b>	Ambos expertos en gastronomía asumieron su uso de la cocina fusión con productos nacionales, uniendo productos de diferentes regiones para crear un plato innovador.
<b>¿Qué plato cree usted que no debería faltar nunca en la cocina asiática?</b>	El arroz es la base principal de la cocina asiática, los entrevistados afirmaron su uso en diferentes tipos de preparaciones y las variantes que hay en base a este producto.
<b>¿Existe algún ingrediente secreto que permita diferenciar la gastronomía asiática?</b>	Se afirma que dentro de la comida asiática no hay ningún ingrediente secreto que permita diferenciar, netamente cada cultura tiene diferentes técnicas e ingredientes propios de la zona que permiten dar un sabor singular.
<b>¿Cuál diría que es el sabor más reconocible y genuino de la cocina asiática?</b>	La cocina asiática se manifiesta con la mezcla de sabores dulces y salados, con toques ácidos. Las variedades de sus platillos permiten en cierto punto potenciar el quinto sabor que es el umami.
<b>¿Hay algún producto ecuatoriano que tenga una relación cercana con la gastronomía asiática?</b>	El camarón, verduras y otros productos que se encuentran en nuestro país también forman parte de la dieta de la cocina japonesa, al ser el Ecuador un gran productor de variedad de productos alimenticios es la razón principal de que personas asiáticas decidan residir en nuestro país.
<b>¿Dentro de la gastronomía general cuál sería su combinación de sabores perfecta?</b>	La mezcla perfecta para los profesionales entrevistados fue mutua. Ambos concordaron que la cocina que tiene toques dulces y salados fusionan bien dentro de cualquier gastronomía en general.

Fuente: elaboración propia.

## Resultados.

La cocina fusión como tendencia gastronómica para esta investigación consistió en la unión de las culturas gastronómicas asiática y ecuatoriana. La versatilidad de estas cocinas, tradicional e internacional, permitió la ejecución de las técnicas de la cocina fusión como la deconstrucción y transformación de platos ya establecidos. Se mejoró la calidad e imagen de las preparaciones y se logró una revalorización de los productos.

Cuadro 2. Propuesta de técnicas de fusión en un menú.

<b>ECUADOR</b>	<b>FUSIÓN</b>	<b>ASIA</b>
Chicharrón de cerdo	El rollo de papel de arroz es una comida que proviene de Tailandia y se caracteriza por su sencillez, pero siempre está llena de sabores frescos. Se une este plato con el chicharrón y se obtiene un rollito de papel de arroz relleno de vegetales frescos y chicharrón agridulce. Va acompañado de una salsa emulsionada de maní donde se equilibran los sabores dulces y salados, siendo así el complemento del plato.	Rollo de papel de arroz.
Relleno de carne (sopa de bolas de verde)	El wantán es una fritura proveniente de China, es muy común que el relleno sea, cerdo o camarones acompañados de una salsa agridulce. Al unir estas dos cocinas se tiene como creación un wantán relleno de carne en salsa de maní que se cocina a fritura profunda y se sirve con un salteado de vegetales en salsa agridulce de tomate y tamarindo.	Wantán
Chontacuros, chontaduro y cuy horneado	El arroz frito tiene su origen en China, suele freírse con salsas a base de soya y distintos vegetales o proteínas. Se combinó con cuy horneado y chontacuros para realzar los sabores del plato tradicional oriental con toques andinos. El chontacuro se usó como gelificación dentro del plato.	Arroz frito
Arroz con leche	El arroz con mango es un postre tailandés, contiene una cama de arroz pegajoso con sabor a coco y se sirve con pedazos de mango bañado en crema de coco, al mezclar la receta del arroz con leche y este postre se obtiene un arroz con leche de coco cremoso, coronado con una flor de mango bañada parcialmente con chocolate ecuatoriano semiamargo y para causar una explosión de sabores pequeños granos de sal marina.	Arroz con mango
Mouse de maracuyá	El mochi es un postre japonés a base de harina de arroz glutinoso con la que se forma una masa suave y elástica que puede ser rellena de cualquier producto que se desee desde helados hasta postres como el mouse de maracuyá que es una fruta cítrica que mezclada con ingredientes dulces es magnífica.	Mochi

Fuente: elaboración propia.

El menú asiático-ecuatoriano constó de cinco tiempos y fue servido al Grupo de Expertos seleccionado para este estudio. Los resultados del análisis sensorial descrito en los métodos de este estudio se muestran en las Tablas.

Tabla. Ficha final de evaluación sensorial – Wantáng.

Imagen	Sabores básicos	Escala referencial	Escala del producto	Observaciones
Wantáng	<b>Dulce</b>	6 a 0	5	Frutuosa propia de verduras correcta
	<b>Salado</b>	6 a 0	4	Escala media y correcta
	<b>Ácido</b>	6 a 0	2	Nivel de acidez correcto
	<b>Amargo</b>	6 a 0	1	Menor intensidad a la referencia
	<b>Umami</b>	6 a 0	0	Sin intensidad de escala
	<b>CARACTERÍSTICOS</b>			
	<b>Aspecto</b>	6 a 0	6	Presentación final correcta
	<b>Consistencia</b>	6 a 0	3	Espesor promedio
	<b>Armonía</b>	6 a 0	4	Equilibrio de vegetales
	<b>Intensidad</b>	6 a 0	6	Equilibrio correcto
	<b>Aroma</b>	6 a 0	6	Aromatización correcta
	<b>JUICIO GLOBAL</b>	La percepción general de la preparación en la mezcla de vegetales con una consistencia crocante en base al wantán, permitió un nivel promedio en la armonía del plato. La cantidad de vegetales para una entrada fue exagerada y para su degustación fue invasiva.		
<b>PERFIL</b>	Wantán, lamina de harina frita con aspecto correcto a la vista del comensal, consistencia general correcta, armonía en la utilización de los productos vegetales para su preparación, fusión de salsas correcta, intensidad olfativa nivelada y un aroma promedio. En escala de sabores, la presentación final del plato presenta 5 en dulce, 4 en salado, 2 en su acidez, 1 en amargo y sin intensidad de escala en umami.			

Fuente: elaboración propia.

Imagen	Sabores básicos	Escala referencial	Escala del producto	Observaciones
Rollos de papel de arroz	<b>Dulce</b>	6 a 0	5	Frutuosa propia de verduras correcta
	<b>Salado</b>	6 a 0	5	Escala correcta
	<b>Ácido</b>	6 a 0	2	Nivel de acidez correcto
	<b>Amargo</b>	6 a 0	1	Menor intensidad a la referencia
	<b>Umami</b>	6 a 0	0	Sin intensidad de escala
	<b>CARACTERÍSTICOS</b>			
	<b>Aspecto</b>	6 a 0	6	Presentación final correcta
	<b>Consistencia</b>	6 a 0	6	Correcta
	<b>Armonía</b>	6 a 0	6	Equilibrio de vegetales
	<b>Intensidad</b>	6 a 0	6	Equilibrio correcto
	<b>Aroma</b>	6 a 0	6	Aromatización correcta
	<b>JUICIO GLOBAL</b>	Su juicio global es un platillo nivelado con pequeñas imperfecciones en cuestión de presentación, sus características fueron excelentes.		
<b>PERFIL</b>	Rollos de papel de arroz, lámina de arroz rellena con aspecto correcto a la vista del comensal, consistencia general correcta, armonía en la utilización de los productos vegetales para su preparación, intensidad olfativa nivelada y un aroma promedio. En escala de sabores la presentación final del plato presenta 5 en dulce, 5 en salado, 2 en su acidez, 1 en amargo y sin intensidad de escala en umami.			

Fuente: elaboración propia.

Imagen	Sabores Básicos	Escala referencial	Escala del producto	Observaciones
Arroz frito andino	<b>Dulce</b>	6 a 0	2	Entre las escalas 3 y 1
	<b>Salado</b>	6 a 0	4	Escala media y correcta
	<b>Ácido</b>	6 a 0	2	Nivel de acidez correcto
	<b>Amargo</b>	6 a 0	2	Menor intensidad a la referencia
	<b>Umami</b>	6 a 0	0	Sin intensidad de escala
	<b>CARACTERÍSTICOS</b>			
	<b>Aspecto</b>	6 a 0	5	Potenciar más la presentación.
	<b>Consistencia</b>	6 a 0	6	Correcto en su escala
	<b>Armonía</b>	6 a 0	6	Equilibrio adecuado, modificar las proteínas.
	<b>Intensidad</b>	6 a 0	5	Correcto en su escala
	<b>Aroma</b>	6 a 0	5	Correcto en su escala
<b>JUICIO GLOBAL</b>	La percepción general de la preparación al utilizar arroz y mezclarlo con proteínas, no disminuyó ni realzó su sabor, consistencia o aromas. Usar adecuadamente los ingredientes para nivelar e impulsar el sabor general de la preparación.			
<b>PERFIL</b>	Arroz frito con mezcla de proteínas y salsa de soja, con aspecto correcto a la vista del comensal, armonía general de plato correcta, donde sus proteínas son carne de cuy, chicharrón de chontacuro y langostinos, sabores invasivos, intensidad olfativa nivelada y un aroma promedio. En escala de sabores la presentación final del plato presenta 2, en dulce 4, en salado 2, en su acidez 2, en amargo y sin intensidad de escala en umami.			

Fuente: elaboración propia.

Imagen	Sabores básicos	Escala referencial	Escala del producto	Observaciones
Arroz de leche tailandés	<b>Dulce</b>	6 a 0	6	Escala correcta
	<b>Salado</b>	6 a 0	2	Uso de sal para potenciar
	<b>Ácido</b>	6 a 0	2	Nivel de acidez correcto
	<b>Amargo</b>	6 a 0	0	Sin intensidad de escala
	<b>Umami</b>	6 a 0	0	Sin intensidad de escala
	<b>CARACTERÍSTICOS</b>			
	<b>Aspecto</b>	6 a 0	6	Presentación final correcta
	<b>Consistencia</b>	6 a 0	6	Correcto en su escala
	<b>Armonía</b>	6 a 0	6	Equilibrio adecuado en la preparación
	<b>Intensidad</b>	6 a 0	6	Escala correcta
	<b>Aroma</b>	6 a 0	6	Correcto en su escala
<b>JUICIO GLOBAL</b>	La percepción general de la preparación es excelente, el nivel de dulce está nivelado dentro de la preparación, logrando su degustación correcta. Los evaluadores en su totalidad calificaron un puntaje máximo, lo que otorga un juicio global correcto en sus características organolépticas.			
<b>PERFIL</b>	Arroz de leche tailandés, presenta armonía general de plato adecuada al utilizar como base de la preparación harina con leche de coco y el uso de coco tostado y la sal marina favorece a la preparación impulsando los sabores del postre, posee una intensidad olfativa excelente y un aroma. En escala de sabores la presentación final del plato presenta un promedio de 6 en el juicio global visual y olfativo de todo el producto, en sus características gustativas el amargo y umami están bajo en el rango de escala, el salado y dulce muestran un balance y el ácido un promedio de 2.			

Imagen	Sabores básicos	Escala referencial	Escala del producto	Observaciones	
Mochis	Dulce	6 a 0	6	Escala correcta	
	Salado	6 a 0	3	Uso de sal para potenciar	
	Ácido	6 a 0	4	Nivel de acidez correcto	
	Amargo	6 a 0	0	Sin intensidad de escala	
	Umami	6 a 0	0	Sin intensidad de escala	
	<b>CARACTERÍSTICOS</b>				
	Aspecto	6 a 0	6	Presentación final correcta	
	Consistencia	6 a 0	6	Correcto en su escala	
	Armonía	6 a 0	6	Equilibrio adecuado en la preparación	
	Intensidad	6 a 0	6	Escala correcta	
	Aroma	6 a 0	6	Correcto en su escala	
<b>JUICIO GLOBAL</b>	La percepción general de la preparación al utilizar ingredientes de origen oriental, ha permitido nivelar el nivel del postre logrando la percepción a través de los sentidos correcta. Los evaluadores en su totalidad calificaron en base a la escala referencial un puntaje máximo, lo que otorga un juicio global correcto en sus características organolépticas.				
<b>PERFIL</b>	Mochis, pastelillo japonés hecho con un pequeño grano de arroz glutinoso con aspecto correcto a la vista del comensal, armonía general de plato adecuada al utilizar como base de la preparación harina de arroz glutinoso, y un aderezo (coulis) de frutos rojos como son los arándanos y fresas, posee una intensidad olfativa nivelada y un aroma promedio. En escala de sabores tomando en cuenta la escala excelente como 6 he insuficiente como 1, la presentación final del plato presenta un promedio de 6 en el juicio global visual y olfativo de todo el producto, en sus características gustativas el amargo he umami están bajo en el rango de escala, el salado y dulce muestran un balance y el ácido un promedio de 4.				

Fuente: elaboración propia

A partir de los comentarios obtenidos de los expertos en la degustación del menú asiático-ecuatoriano, se plantea la siguiente propuesta de mejora, Cuadro 3.

Cuadro 3. Propuesta de mejora.

TIEMPO	PLATO	OBSERVACIÓN	MEJORA
<b>Entrada</b>	Rollos de papel de arroz	Porción del plato muy exagerada.	Controlar el gramaje de los platos según el tiempo del menú.
	Wantang	Desbalance de sus ingredientes (vegetales).	Reducir el uso de sus ingredientes para mejor armonía del plato final.
<b>Plato fuerte</b>	Arroz frito andino	Realizar pruebas de preparación antes de preparar el plato final, y a su vez conocer y estudiar la proteína con la que se realiza. El uso adecuado de productos permitirá el balance del sabor final del plato.	Sustituir una de las proteínas, el sabor invasivo del chontacuro hace que los demás ingredientes pierdan un poco su sabor.

<b>Postre</b>	Arroz de leche tailandés	Los postres fueron ejecutados de manera correcta, su balance fue armónico.	Estudiar más sobre la cocina asiática-ecuatoriana para futuros platos.
	Mochis		

Fuente: elaboración propia.

### **Discusión.**

Cada cultura posee una variada gama de atractivos que los diferencian de otros lugares con similar extensión territorial o cultural, y la gastronomía es uno de estos productos que coinciden en todas las culturas.

Si bien, en la antigüedad era considerada como una fuente de alimentación hacia el ser humano, hoy en día esta definición ha evolucionado y se ha transformado en un atractivo de alto nivel para los amantes de la buena comida. La globalización de los mercados, las exportaciones e importaciones han sido fundamentales para la socialización de un centenar de productos alimenticios que forman parte de todas las gastronomías mundiales. Esto ha generado que culturas como la ecuatoriana se fusionen con las diferentes cocinas internacionales y se obtengan platos innovadores que gracias a las destrezas de los cocineros y a sus técnicas, se reflejan como platos de alto valor.

Una característica elemental en este proceso de cocina fusión es la evaluación sensorial que como parte fundamental de la propuesta presentada en esta investigación, permitió la degustación de un variado menú, que a pesar de ser de categoría alta, tanto por sus ingredientes como por sus técnicas, fue criticado en función de ser perfeccionado en sabor, texturas porciones e imagen.

Los resultados alcanzaron un juicio global en una escala de 5, estipulada del 1 al 6 según el instrumento planteado, mismos que mostraron la aceptación del menú servido a los expertos, con lo cual se sugiere continuar con este tipo de experimentaciones, a fin de incrementar la oferta gastronómica en el Ecuador.

## CONCLUSIONES.

Se puede mencionar, que la ejecución de un menú degustación de cinco tiempos que fusiona las cocinas asiática y ecuatoriana ha representado una valiosa oportunidad para revalorizar la gastronomía ecuatoriana a través de la innovación y la aplicación de técnicas culinarias novedosas. El análisis sensorial desempeñó un papel fundamental al proporcionar una evaluación precisa de la aceptación y viabilidad de los platos, lo que permitió realizar mejoras significativas en diversos aspectos como gramajes, sabores, colores, texturas e imagen visual.

Este proyecto resalta la importancia de que el chef posea tanto habilidades culinarias como un profundo conocimiento de las técnicas y productos de las culturas involucradas, al tiempo que se respeta y valora la autenticidad de los ingredientes y las tradiciones culinarias de ambas regiones. En última instancia, esta investigación contribuye a diversificar y enriquecer la oferta gastronómica en la ciudad de Ambato y promover una experiencia sensorial única que celebra la fusión de culturas a través de la comida.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Anta-Yungan, R. K., Aguilar-Villegas, Á. A., Pazmiño-Romero, N. G., & Poveda-Morales, T. C. (2022). Comida fusión en la gastronomía típica de la ciudad de Guaranda y Ambato, Ecuador. CIENCIAMATRIA, 8(4), 1005-1017.  
<https://www.cienciamatriarevista.org.ve/index.php/cm/article/view/905/1509>
2. Arellano, J. (2014). Cocina tradicional andina: epistemologías femeninas y sistemas bioculturales en la sierra ecuatoriana (Master's thesis, Quito, Ecuador: Flacso Ecuador).  
<https://www.repositoriointerculturalidad.ec/jspui/bitstream/123456789/3469/2/TFLACSO-2014JGAL.pdf>
3. Arenós, P. (2015). La cocina de los valientes. B DE BOOKS.  
[https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=GLm4BgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=La+cocina+de+los+valientes.+&ots=duGJIXMaGw&sig=hO4FJ\\_apyUDfxLftY\\_xY30JuP4o#v=onepa](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=GLm4BgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4&dq=La+cocina+de+los+valientes.+&ots=duGJIXMaGw&sig=hO4FJ_apyUDfxLftY_xY30JuP4o#v=onepa)

[ge&q=La%20cocina%20de%20los%20valientes.&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=2n2GDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Gastronom%C3%ADa+y+Nutrici%C3%B3n+(Primera+ed.).+&ots=2drCHJrMKG&sig=O2BrxNG0JgjzwplZBfpEhUIEnEE#v=onepage&q=Gastronom%C3%ADa%20y%20Nutrici%C3%B3n%20(Primera%20ed.).&f=false)

4. Armendáriz, J. (2019). Gastronomía y nutrición 2. Ediciones Paraninfo, SA. [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=2n2GDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Gastronom%C3%ADa+y+Nutrici%C3%B3n+\(Primera+ed.\).+&ots=2drCHJrMKG&sig=O2BrxNG0JgjzwplZBfpEhUIEnEE#v=onepage&q=Gastronom%C3%ADa%20y%20Nutrici%C3%B3n%20\(Primera%20ed.\).&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=2n2GDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Gastronom%C3%ADa+y+Nutrici%C3%B3n+(Primera+ed.).+&ots=2drCHJrMKG&sig=O2BrxNG0JgjzwplZBfpEhUIEnEE#v=onepage&q=Gastronom%C3%ADa%20y%20Nutrici%C3%B3n%20(Primera%20ed.).&f=false)
5. Bermúdez, G., & Valdés, D. (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. 593 Digital Publisher CEIT, 7(4), 394-407. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8561187.pdf>
6. Carvache, M., Carvache, W., & Torres-Naranjo, M. (2017). Análisis de satisfacción: La gastronomía de Samborondón-Ecuador. Estudios y perspectivas en turismo, 26(3), 731-745. <http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v26n3/v26n3a13.pdf>
7. Control American Society for Quality. (2018). American Society for Quality Control. Obtenido de ASQC.
8. González, S., & Romero, P. (2017). Breve historia de los alimentos y la cocina. Málaga: ExLibric. <https://es.scribd.com/book/493094082/Breve-historia-de-los-alimentos-y-la-cocina>
9. Guanuche, L. (2018). Desarrollo de una propuesta de cocina fusión usando productos agrícolas ecuatorianos y mexicanos en recetas de sal y dulce. (Tesis de licenciatura, Universidad de Cuenca). <https://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/29787/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>
10. Hidalgo, M. (2019). Aplicación de la segmentación en restaurantes de cocina fusión peruana – japonesa. Repositorio Institucional. Aplicación de la segmentación en restaurantes de cocina fusión peruana – japonesa (Tesis de licenciatura, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)).

[https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/626187/HidalgoL\\_M.pdf?sequence=3&isAllowed=y](https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/626187/HidalgoL_M.pdf?sequence=3&isAllowed=y)

11. Jarrín, D. (2022). Mercadotecnia en redes sociales de los restaurantes de cocina fusión más importantes de Quito. *Revista Enfoques*, 6(24), 329-340.  
<https://www.revistaenfoques.org/index.php/revistaenfoques/article/view/159/940>
12. Mascarenhas, R., & Gândara, J. (2010). Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico. *Estudios y perspectivas en turismo*, 19(5), 776-791.  
<http://www.scielo.org.ar/pdf/eypt/v19n5/v19n5a11.pdf>
13. Peñafiel Nivelá, G. A., Manosalvas Gómez, L. R., Cartagena Herrera, M. E., & López Cedeño, K. M. (2021). Aporte gastronómico mediante la cocina fusión de autor para elaborar recetas con productos emblemáticos del Cantón la Maná. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 6(3), 323-334. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8170543.pdf>
14. Pérez, V. (2013). *Cocina creativa o de autor*. Madrid: Paraninfo.  
[https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=lKBQAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=15.%09P%C3%A9rez+Casta%C3%B1o,+V.\(2013\).+Cocina+creativa+o+de+autor.+Paraninfo+SA.&ots=v8kJaQ8X62&sig=I1FDt8MPi\\_4jH0FeAQMBMS2k0s#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=lKBQAgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=15.%09P%C3%A9rez+Casta%C3%B1o,+V.(2013).+Cocina+creativa+o+de+autor.+Paraninfo+SA.&ots=v8kJaQ8X62&sig=I1FDt8MPi_4jH0FeAQMBMS2k0s#v=onepage&q&f=false)
15. Poveda, T. & Jijón, G. (2018). Nuevas tendencias alimentarias enfocadas en la comida típica ecuatoriana. Caso: huecas tradicionales de la ciudad de Ambato, Provincia de Tungurahua. *Uniandes Episteme. Revista de Ciencia, Tecnología e Innovación.*, 5, 1400-1413.  
<https://revista.uniandes.edu.ec/ojs/index.php/EPISTEME/article/view/1571/806>
16. Poveda, T., Bonilla, S., Girón, L., & Arriciaga, V. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. *Dilemas contemporáneos: educación, política y valores*, 8(3), 1-18. <https://www.scielo.org.mx/pdf/dilemas/v8n3/2007-7890->

[dilemas-8-03-00054.pdf](#)

17. Requejo, N. (2016). Las principales características de los restaurantes de cocina fusión, en los distritos de Miraflores y San Isidro. (Tesis de licenciatura, Universidad San Ignacio de Loyola).  
<https://repositorio.usil.edu.pe/bitstreams/e998aa06-589f-4eb1-86df-26026f50e3f6/download>
18. Tapia, E. (2022). Mikuna: cocina tradicional ecuatoriana. USFQ Press.  
[https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=C9tUEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT52&dq=20.%09Tapia+Castillo,+E.+\(2021\).+Mikuna%3B+cocina+tradicional+ecuatoriana.+USFQ+Press.&ots=LNU7Q-Kjk1&sig=Qy4RGux-dDVRaP-oTVfBU6sC5js#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=C9tUEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT52&dq=20.%09Tapia+Castillo,+E.+(2021).+Mikuna%3B+cocina+tradicional+ecuatoriana.+USFQ+Press.&ots=LNU7Q-Kjk1&sig=Qy4RGux-dDVRaP-oTVfBU6sC5js#v=onepage&q&f=false)
19. Torres, P. (2011). El cine y la gastronomía. Visión libros.  
[https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=xk0Y-RZLJdwC&oi=fnd&pg=PA70&dq=21.%09Torres+Pancorbo,+P.+%C3%81.+\(2011\).+El+cine+y+la+gastronom%C3%ADa.+Visi%C3%B3n+libros.&ots=jg\\_1YPz9nz&sig=k7DBJcKvKJbdsOSveZdFeK60xA#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=xk0Y-RZLJdwC&oi=fnd&pg=PA70&dq=21.%09Torres+Pancorbo,+P.+%C3%81.+(2011).+El+cine+y+la+gastronom%C3%ADa.+Visi%C3%B3n+libros.&ots=jg_1YPz9nz&sig=k7DBJcKvKJbdsOSveZdFeK60xA#v=onepage&q&f=false)
20. Urteaga, C., & Gaete, M. (1995). Valor nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile. In Valor nutricional de preparaciones culinarias habituales en Chile (pp. 127-127).
21. Vichez, J. (2019). Mejora del sistema de gestión de mantenimiento preventivo – correctivo sistemático para incrementar la disponibilidad de los equipos gastronómicos en la planta de producción de alimentos de una empresa minera – 2019 (Tesis de licenciatura de la Universidad Privada del Norte). Repositorio Institucional.  
<https://repositorio.upn.edu.pe/bitstream/handle/11537/26112/Vilchez%20Romero%20Javier.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

## DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Tannia Cristina Poveda Morales.** Doctora en Ciencias Técnicas. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Sede Santo Domingo, Ecuador. E-mail:

[ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec](mailto:ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec)

2. **Karoline Raquel Bastidas Sarcos.** Estudiante de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Sede Santo Domingo, Ecuador. E-mail: [ga.karolinerbs72@uniandes.edu.ec](mailto:ga.karolinerbs72@uniandes.edu.ec)
3. **Bryan Steeven Arguello Verdezoto.** Estudiante de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Sede Santo Domingo, Ecuador. E-mail: [ga.bryansav10@uniandes.edu.ec](mailto:ga.bryansav10@uniandes.edu.ec)
4. **Javier Andres Chango Lara.** Estudiante de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Sede Santo Domingo, Ecuador. E-mail: [ga.javieracl70@uniandes.edu.ec](mailto:ga.javieracl70@uniandes.edu.ec)

**RECIBIDO:** 3 de octubre del 2023.

**APROBADO:** 14 de noviembre del 2023.