



*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.dilemascontemporaneoseduccionpoliticaervalores.com/>

**Año: XI      Número: 3      Artículo no.:105      Período: 1 de mayo al 31 de agosto del 2024**

**TÍTULO:** Estudio preliminar sobre la inclusión de productos agrícolas de Píllaro en las tendencias innovadoras de la gastronomía.

**AUTORES:**

1. Máster. Cristina Valeria Chiriboga Guerrero.
2. Lic. Katherine Mariuxi Rodríguez Baldeón.
3. Máster. Paulina Elizabeth Salas Medina.

**RESUMEN:** El estudio explora la inclusión de productos agrícolas locales de Píllaro en la gastronomía moderna, combinando métodos avanzados y bases teóricas sólidas. Investigando la viabilidad y efectos de estos ingredientes en la cocina actual, destaca la relevancia de la autenticidad y sostenibilidad en la creación culinaria. La colaboración entre agricultores y chefs es esencial para integrar tradición e innovación. Más allá de mejorar la oferta gastronómica, el estudio busca promover la identidad cultural local y fortalecer la economía de Píllaro. Los resultados ofrecen información clave para estrategias que fomenten la sostenibilidad y el desarrollo económico, mediante prácticas culinarias modernas en la agricultura local.

**PALABRAS CLAVES:** técnicas gastronómicas, innovación, tendencias culinarias, productos agrícolas.

**TITLE:** Preliminary study on the inclusion of agricultural products from Píllaro in innovative trends in gastronomy.

**AUTHORS:**

1. Master. Cristina Valeria Chiriboga Guerrero.
2. Bach. Katherine Mariuxi Rodríguez Baldeón.
3. Master. Paulina Elizabeth Salas Medina.

**ABSTRACT:** The study explores the inclusion of local agricultural products from Píllaro in modern gastronomy, combining advanced methods and solid theoretical bases. Investigating the viability and effects of these ingredients in today's cuisine, it highlights the relevance of authenticity and sustainability in culinary creation. Collaboration between farmers and chefs is essential to integrate tradition and innovation. Beyond improving the gastronomic offer, the study seeks to promote local cultural identity and strengthen the economy of Píllaro. The results provide key information for strategies to promote sustainability and economic development through modern culinary practices in local agriculture.

**KEY WORDS:** gastronomic techniques, innovation, culinary trends, agricultural products.

**INTRODUCCIÓN.**

En el mundo de la gastronomía existe un constante flujo de innovación que nos lleva a explorar nuevas combinaciones, técnicas y sabores; sin embargo, en esta ambición por lo novedoso, a menudo olvidamos la riqueza de nuestras raíces culinarias y los productos locales que han sido la base de nuestra alimentación por generaciones.

La agricultura es uno de los principales impulsores económicos de este cantón, destacando la sana agricultura, la ética, el profesionalismo, y sobre todo, el arduo trabajo y esfuerzo por parte de los productores. Los agroproductos locales del cantón Píllaro pueden ser la clave para impulsar tendencias gastronómicas de vanguardia, al mismo tiempo que se revaloriza la tradición y se apoya a las comunidades locales.

La agricultura en el Ecuador es la base del sustento de alrededor del 80% de los pobladores de las áreas rurales del país; esto hace notar la importancia que tiene esta actividad económica en sectores que tradicionalmente no cuentan con todos los servicios y facilidades que pueden encontrarse en las zonas urbanas (Park et al., 2022, p.23). Eso revela la gran importancia que la agricultura simboliza en la población ecuatoriana.

Tungurahua es una de las 10 provincias de la región Sierra del Ecuador, con una superficie de 3.365,13 km<sup>2</sup> y un rango altitudinal de 2.577,067 msnm. La provincia cuenta con nueve cantones: Ambato, Baños, Cevallos, Mocha, Patate, Pelileo, Quero, Tisaleo, y Píllaro, cantón de nuestro estudio. La distancia de Ambato, la capital de Tungurahua, hasta el cantón Píllaro son 17 km.

El cantón Píllaro se caracteriza por ser una zona netamente agrícola y ganadera. La tercera parte de las familias posee aproximadamente 5 hectáreas de tierra propia destinadas al cultivo agrícola, y aquellas con extensiones de tierra más pequeñas suelen arrendar a terceras personas para extender sus cultivos (Franco-Crespo et al., 2021).

El sistema de producción agrícola en Píllaro se destaca por la implementación de la rotación de cultivos, entre los que se incluyen la papa, el maíz, la mora y diversas hortalizas. Los productos cosechados tienen un destino diversificado: el 29% se canaliza hacia la comercialización local e interprovincial, mientras que un 15% se destina para el autoconsumo (Tubón, 2022).

La agricultura del maíz y la papa involucra áreas de cultivo considerablemente más extensas, lo que por consiguiente, da lugar a mayores volúmenes de producción y valores de rendimiento más elevados; además, esta modalidad de cultivo demanda inversiones más substanciales tanto en términos de adquisición de suministros agrícolas como de recursos hídricos para el riego.

El cultivo de productos como el tomate de árbol, la mora y otros exhibe extensiones de terreno más reducidas, lo que resulta en una producción de menor magnitud. Paralelamente, los costos de inversión vinculados a estos cultivos son proporcionalmente menores en comparación con los requisitos

económicos de la producción de maíz y papa (Tubón, 2022); además, es importante destacar, que la transición de la actividad agrícola a la pecuaria, según la perspectiva de los productores, ha conllevado una reducción en la diversidad de cultivos agrícolas, particularmente afectando a los cultivos tradicionales como las frutas, la cebada, las habas, las ocas, la mashua, la quinua, entre otros. En este sentido, las familias han experimentado una disminución en su producción agrícola ancestral.

En la actualidad, se ha evidenciado la incorporación de ciertos productos andinos en la gastronomía oficial, como el caso del choclo, así como frutas autóctonas, entre las que se incluyen la uvilla, el taxo, la guanábana y el plátano orito. Esta situación ha dado lugar a un nuevo panorama culinario diversificado, en el cual los productos autóctonos se fusionan con ingredientes introducidos para crear una variedad de platos. Este fenómeno ha impactado directamente en la cocina tradicional, que se ve transformada por la introducción de esta nueva gama de opciones culinarias.

En ese contexto, se constata la presencia de tanto especies autóctonas como introducidas, tanto en lo que respecta a plantas como a animales. Es relevante destacar, que una serie de especies vegetales y animales nativas e introducidas han encontrado su lugar en la cocina tradicional, enriqueciendo la oferta de alimentos y sabores (Moreno, 2022).

Entre las especies de plantas autóctonas e introducidas que han sido incorporadas a la cocina tradicional se pueden mencionar: la papa, el maíz, el camote, la achira, la oca, la mashua, el melloco, el fréjol, el porotón, el maní, el ají, el cacao, el tomate, la quinua, el berro, el aguacate, el zambo, el zapallo, el ishpingo, la zanahoria blanca, la vainilla, el asnayuyo, el achiote, la chirimoya, el palmito, el capulí, el chocho, el ataco o sangorache, el miso o taza, la yuca, la jícama, el bijao, el paico, el chontaduro, la piña, el plátano, la uva, la mora, la ciruela, la granadilla, la guayaba, el mortiño y la naranjilla, por mencionar algunos ejemplos representativos (Moreno, 2022).

La gastronomía representa un símbolo arraigado a un territorio, manifestando tanto la cultura como el entorno que caracteriza a los seres humanos en función de su vinculación a un lugar específico. La

cocina autóctona relacionada con cada ambiente constituye una porción del legado de las sociedades, una huella de su identidad que se proyecta a través de la agricultura, los productos y platos tradicionales, así como las modalidades de presentación y consumo. Estos elementos son intrínsecos a nuestra realidad, pero al mismo tiempo, adquieren matices distintos en contextos culturales ajenos, simplemente por no ser parte de sus propias costumbres o por carecer de familiaridad con ellos (Espinoza et al., 2021).

Las nuevas tendencias gastronómicas se han originado desde el siglo XX entre Europa y Asia, marcando una nueva era en el arte culinario e implementando nuevas formas de presentar un plato estético y sensual a la vista del comensal, provocando una sensación de ansiedad por degustar un bocado de lo que tiene frente a sus ojos (Jaramillo, 2021, p.15).

Es relevante señalar, que aunque la cultura gastronómica ecuatoriana posee un valor definido, su apreciación no abarca la totalidad del espectro cultural y social. Esta diferencia se origina debido a la estratificación socioeconómica y a las corrientes impulsadas por los medios de comunicación, que delinear los estándares de la gastronomía contemporánea. A esta situación se añade la disminución del valor del contexto alimentario como una práctica de interconexión social y cultural, lo cual contribuye a formar un público más susceptible a la influencia de la culinaria moderna y las nuevas técnicas de vanguardia en contraposición a lo tradicional.

Una faceta intrínseca a la evolución humana radica en la habilidad de adaptación que podemos cultivar en todas las esferas de la condición humana. En este sentido, resulta posible adaptarse a estas transformaciones contemporáneas, y al mismo tiempo, preservar nuestra cultura gastronómica, valiéndonos de la incorporación de productos agrícolas autóctonos del cantón Píllaro. Este proceso se enriquece con la introducción de discretos elementos y técnicas características de la gastronomía contemporánea.

En la actualidad, es innegable que la gastronomía ha trascendido su función meramente alimentaria y comercial. Ahora, la venta de alimentos involucra no solo su naturaleza nutritiva, sino también su presentación estética. Es en este punto, donde se aplican diversas corrientes de vanguardia en la gastronomía actual, con el objetivo de generar la satisfacción del cliente ante el producto que está por consumir.

Ecuador, en el contexto contemporáneo, ha incorporado estas tendencias gastronómicas como una estrategia para atraer tanto a su clientela local como a los turistas. Estas prácticas han capturado considerablemente la atención debido a las nuevas dimensiones que han sido implementadas en los establecimientos gastronómicos del país.

La cocina de vanguardia ofrece algunas técnicas como la gelificación, la esferificación, la terrificación, el nitrógeno líquido, sous vide, la parrilla inversa, la pistola de ahumado, entre otras.

## **DESARROLLO.**

### **Métodos.**

La investigación se llevó a cabo mediante un enfoque metodológico que integró elementos de los paradigmas cualitativo y cuantitativo, con predominio del paradigma cualitativo, adoptando un diseño no experimental, de tipo transversal, y basándose en el enfoque de teoría fundamentada.

La perspectiva cualitativa permitió una exploración profunda y rica de la utilización de productos agrícolas locales, enfocándose en aspectos subjetivos, significados culturales y experiencias individuales. Se llevaron a cabo encuestas y entrevistas como herramientas primordiales en profundidad con agricultores, chefs, consumidores y otros actores relevantes en la cadena alimentaria, con el propósito de capturar sus perspectivas y percepciones.

La encuesta estaba conformada por un cuestionario de 10 preguntas abiertas y cerradas, utilizando la escala de Likert, después de haber sido revisada y aprobada por expertos en el tema; mientras que la

entrevista constaba de 9 preguntas para determinar los conocimientos de la población en cuanto a las tendencias de vanguardia gastronómicas.

La presente investigación se centró en los agricultores de Píllaro, como el grupo de población bajo estudio. Los datos fueron obtenidos a partir del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Píllaro (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Santiago de Píllaro, 2020), el cual proporcionó un desglose de la población por sectores de actividad: primario, secundario y terciario. En particular, al categorizar la agricultura dentro del sector primario, se identificó una población total de 9314 individuos involucrados en esta actividad, distribuidos en 50% hombres y 50% mujeres; posteriormente, se obtuvo una muestra de 369 personas, mediante la aplicación de la fórmula estadística para muestra finitas con un nivel de confianza del 95%, y con un margen de error del 5%. Con respecto al procesamiento de datos, se aplicó el método analítico – sintético, inductivo – deductivo y estadístico; la validez de los instrumentos se realizó a través del método de expertos; la investigación de campo se realizó aplicando entrevistas y encuestas; finalmente, los datos fueron analizados en el programa Excel (2010), para posteriormente hacer el análisis estadísticos e interpretación de resultados.

Tabla 1. Plan de procesamiento y análisis de la información.

Población y muestra	Técnicas e instrumentos	Métodos	Investigación de campo	Procesamiento y análisis
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agricultores del cantón Píllaro según PDOT 2020 (9314), 369 Muestra (95% de confianza, 5% margen de error)</li> <li>- Dueños de restaurantes según catastro 2020 (63) 8</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Encuestas cuestionario (cuantitativo) a 369 tamaño de la muestra con un cuestionario con 11 preguntas cerradas de Likert.</li> <li>- Entrevistas - guía de entrevista a 8 representantes con preguntas abiertas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analítico sintético</li> <li>- Inductivo - deductivo</li> <li>- De expertos</li> <li>- Estadístico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de encuestas y entrevista en la población muestra</li> <li>- Cantón Píllaro, provincia Tungurahua</li> <li>- Marzo, 2023</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Microsoft Excel 2010</li> <li>- Tablas de frecuencias</li> <li>- Gráficos estadísticos</li> <li>- Análisis e interpretación de datos</li> </ul>

Elaborado por: Rodríguez, (2023).

## Resultados.

Los resultados en relación con la encuesta realizada en 369 agricultores de 7 parroquias del Cantón Píllaro, que se obtuvieron, fue que en cuanto al género, se distribuyen equitativamente en 50% de hombres y 50% de mujeres, manifestando que la agricultura es igual para los dos géneros. El grupo encuestado tenía entre 25 y 65 años, siendo el rango de edad de 35 a 45 años quienes se dedicaba más a la agricultura.

De las 7 parroquias que se analizaron, los agricultores de Emilio María Terán, Marcos Espinel, Presidente Urbina, San Andrés, San Miguelito son las que más se dedican a cultivar las tierras, siendo estas rurales, mientras que las urbanas por su extensión de terreno lo hacen en menor medida como La Matriz y Ciudad Nueva.

En cuanto a la formación educativa de las personas encuestadas, la mayoría (29%) ha terminado la primaria para dedicarse al trabajo de campo, seguido por un 25% que ha terminado la secundaria, y solo el 23% ha culminado el bachillerato.

Los productos que más se cultivan en la zona de acuerdo con la respuesta de los agricultores son los que se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 2. Productos agrícolas cultivados en el cantón Píllaro.

Productos	Número de agricultores que lo cultivan	Porcentajes
Papa	295	27,5%
Maíz	260	24,2%
Haba	227	21,1%
Fréjol	89	8,3%
Tomate	82	7,6%
Mashua	55	5,1%
Ajo	22	2,0%
Lechuga	20	1,9%
Col	15	1,4%
Oca	11	1,0%
<b>Total</b>	<b>1768</b>	<b>100%</b>

Elaborado por: Rodríguez, (2023).



El tiempo que los agricultores se dedican al trabajo y cuidado de sus cultivos en su mayoría es cada vez que cosechan los productos, el 16% de los agricultores 1 vez al mes, y el 12% acude diariamente a sus cultivos, todo depende del tipo de cultivo que posean.

Se indagó sobre los principales compradores de los productos cultivados y se obtuvo que el 44% son comerciantes mayoristas, seguidos de los habitantes del cantón, al igual que los dueños de restaurantes representando cada uno de ellos el 29%; cabe mencionar, que ningún supermercado ni turista compra directamente de los productores.

Con relación al conocimiento de los agricultores sobre el uso de productos agrícolas de la zona en platos gastronómicos, la mayoría con un 45% mencionó que conoce parcialmente su uso, y únicamente el 21% aseguró conocer su utilización en la gastronomía de la localidad. También, los participantes señalaron 62% que consideran de gran importancia la incorporación de productos agrícolas autóctonos en la culinaria de la región en la que residen, mientras que el 36% lo considera indispensable para evitar que los productos se pierdan en el tiempo.

El 93% de la población encuestada mencionó que se ha dejado de cultivar productos locales propios de la zona, sobre todo, por la demanda de otros tipos de productos de la población; por otro lado, el 7% considera que aún hay personas que cultivan productos locales, aunque en pequeñas cantidades.

Los agricultores identificaron que uno de los principales problemas al momento de realizar sus cultivos es la falta de mano de obra para esta actividad, seguido por el mal manejo de químicos en sus productos agrícolas, aunque el 81% refiere que sí utiliza productos químicos en sus cultivos. Añadiendo a esto, el 13% mencionó que otro problema es la falta de agua de regadío para sus siembras; por otro lado, más de un cuarto de los agricultores consideran que puede haber productos orgánicos como las lechugas, brócoli, tomate, col, zapallo, sin dejar de lado el 40% de la población que desconoce de la existencia de productos totalmente orgánicos en la localidad.

En cuanto al precio de venta de los productos agrícolas, los productores en su mayoría 81% refiere que el precio que pagan los compradores es muy bajo para la inversión, mientras que el 19% refiere que el precio no es justo.

En el contexto de la investigación en cuanto a la entrevista realizada a los dueños de restaurantes de la localidad del cantón Píllaro, los participantes proporcionaron las siguientes respuestas con relación a su familiaridad con los productos agrícolas cultivados en el cantón. Todos los entrevistados afirmaron poseer conocimiento acerca de una variedad de productos agrícolas cultivados en dicha localidad. Algunos de los encuestados manifestaron cultivar una selección limitada de estos productos en cantidades modestas, específicamente para fines comerciales; sin embargo, señalaron que la frecuencia de cultivo no es constante, ya que en ocasiones se ven limitados por la disponibilidad de tiempo. A pesar de esto, demostraron un grado de conocimiento sustancial sobre la mayoría de los productos agrícolas cultivados en el área.

En cuanto a la relación entre la gastronomía del cantón Píllaro y los productos agrícolas locales, se observó una tendencia general de emplear ingredientes autóctonos en las preparaciones culinarias. La mayoría de los participantes indicó un uso significativo de estos productos en sus creaciones gastronómicas; no obstante, una opinión divergente surgió por parte de un encuestado, quien expresó, que su producción se basa predominantemente en el trigo, un cultivo ausente en el cantón Píllaro. Aunque se ha intentado localizar este ingrediente, ninguno de los encuestados lo cultiva en la zona. Con relación a la percepción de la gastronomía del cantón Píllaro, se identificaron diferentes perspectivas entre los entrevistados. Aproximadamente, la mitad de los participantes consideró la gastronomía local como altamente satisfactoria, destacando la constante innovación en las preparaciones culinarias. Estos individuos destacaron la importancia de mantenerse actualizados para atraer una clientela cada vez más diversa y aventurera en sus elecciones gastronómicas.

Contraparte a ese grupo, una cuarta parte de los encuestados consideró que la gastronomía del cantón Píllaro es promedio, sugiriendo la necesidad de introducir nuevas propuestas culinarias para revitalizar la experiencia gastronómica; además, una perspectiva más crítica fue presentada por un participante, quien opinó que la gastronomía local se encuentra estancada y que algunos miembros de la comunidad no muestran interés en explorar nuevos platillos, prefiriendo mantenerse en la zona de confort de lo conocido.

En lo que respecta a las tendencias gastronómicas contemporáneas, se identificaron varias prácticas que han ganado popularidad en el ámbito culinario. Entre las más reconocidas, se encuentran el envasado al vacío, el servicio de entrega a domicilio y la utilización del humo como elemento culinario. De estas tendencias, aquellas más aplicadas en los negocios locales incluyen el servicio de entrega a domicilio, la presentación de platos típicos, el envasado al vacío y la promoción de la cocina ecuatoriana.

### **Discusión.**

La incorporación de la cocina molecular emerge como una valiosa herramienta para enriquecer y renovar la estética de la cocina local (Piñón, 2021). El conocimiento y la percepción de los agricultores del cantón Píllaro sobre la incorporación de productos agrícolas locales en la gastronomía local destaca la necesidad de una mayor difusión y educación.

La proporción relativamente baja de participantes que afirma conocer el uso de estos productos en platos culinarios sugiere oportunidades para la promoción y exploración de nuevas formas de integración en la cocina regional. La cocina de vanguardia sigue experimentando un proceso de continua evolución, especialmente en la perspectiva actual. Esto se debe a la influencia de corrientes como la Nouvelle Cuisine, que guían y definen las tendencias actuales (Chamba, 2023).

El declive en la producción de productos locales, debido a la demanda de otros tipos de productos refleja un desafío importante. Aunque esta tendencia puede ser atribuida a las preferencias cambiantes del consumidor, es esencial considerar estrategias que permitan mantener la producción de productos autóctonos para preservar la diversidad agrícola y cultural de la región.

Con relación al precio de venta de los productos agrícolas, se identifica una preocupación generalizada entre los agricultores sobre la insuficiencia de los ingresos en comparación con las inversiones realizadas. Esta percepción puede impactar la viabilidad económica de la actividad agrícola local y resalta la necesidad de políticas que garanticen una remuneración justa. Los agricultores de la región rural del cantón Píllaro están implementando un enfoque de comercialización basado en prácticas agroecológicas. Este enfoque se centra principalmente en la adopción de métodos de producción limpios con el propósito de proporcionar productos de calidad y seguros para los consumidores.

Se han establecido estrategias de comercialización que fomentan el contacto directo con los compradores, garantizando precios equitativos y reduciendo tanto las distancias como el tiempo necesario para llevar a cabo la venta de sus productos. A través de estas acciones, están contribuyendo a la oferta de alimentos más saludables a la sociedad, y al mismo tiempo, impulsando el progreso económico de las familias rurales en el cantón (García, 2021).

Los obstáculos enfrentados por los agricultores en su labor revelan áreas que requieren atención y apoyo. La falta de mano de obra, el manejo inadecuado de químicos y la disponibilidad de agua de riego son desafíos comunes. Estos aspectos resaltan la necesidad de políticas y programas que aborden estas problemáticas, garantizando prácticas agrícolas sostenibles y efectivas. Según Franco-Crespo et al., (2021), el enfoque de producción agrícola adoptado por los residentes del cantón Píllaro se encuentra arraigado en los principios agroecológicos. Estos principios abarcan prácticas tradicionales de producción limpia, en las que se prioriza la utilización de recursos locales a un costo reducido.

Se enfatiza el manejo sensato de los recursos naturales en armonía con el entorno ambiental. La estructura productiva se caracteriza por su diversificación, combinando labores de cultivo de la tierra, cría de animales y prácticas de pastoreo. Esta sinergia entre elementos distintos contribuye a la sostenibilidad de la producción en el cantón, estableciendo un modelo de gestión agrícola equilibrado y respetuoso con el entorno.

## **CONCLUSIONES.**

La incorporación de productos agrícolas locales y el uso de técnicas culinarias avanzadas gozan de una aceptación favorable, lo que destaca la necesidad de fortalecer la sinergia entre productores y chefs. Esta colaboración ampliada es vital para capitalizar de forma eficaz la gama de ingredientes disponibles y abrir nuevas perspectivas culinarias.

El escaso conocimiento sobre las prácticas culinarias contemporáneas, especialmente aquellas relacionadas con técnicas innovadoras, señala la importancia de continuar explorando y adoptando las tendencias emergentes. Este camino de exploración es fundamental para inyectar un enfoque más moderno en las preparaciones tradicionales, revitalizándolas con un toque de vanguardia.

Los líderes clave de la industria gastronómica tienen la responsabilidad de impulsar la educación y el aprendizaje continuo tanto para los cocineros como para los comensales. Este enfoque educativo es esencial para cultivar un mayor entendimiento y aprecio por la diversidad de ingredientes locales y sus múltiples aplicaciones culinarias. Esto no solo enriquecerá la experiencia gastronómica de la comunidad, sino que también fomentará una mayor comprensión de la procedencia de los alimentos y su potencial culinario.

La capacitación constante ayuda a sensibilizar a la audiencia sobre la importancia y la diversidad de estos ingredientes, aportando una perspectiva más amplia y un reconocimiento más profundo del valor de la cocina local.

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.**

1. Chamba, E. (2023). Técnicas de vanguardia aplicadas a postres típicos y tradicionales de la ciudad de Ibarra (Bachelor Thesis de la Universidad Técnica del Norte). <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/14118/2/02%20LGAS%20071%20TRABAJO%20DE%20GRADO.pdf>
2. Espinoza, H., Chang, W., Carranza, H., & Tubay, M. (2021). Saberes ancestrales: una revisión para fomentar el rescate y revalorización en las comunidades indígenas del Ecuador. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 6(3), 112-128. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8168767.pdf>
3. Franco-Crespo, C., Andrade-Sánchez, V., & Baldeón-Báez, S. (2021). Identificación de modelos de producción sostenible de alimentos en el cantón Píllaro como aporte a la soberanía alimentaria. *Idesia (Arica)*, 39(3), 125-134. <https://www.scielo.cl/pdf/idesia/v39n3/0718-3429-idesia-39-03-125.pdf>
4. García, D. (2021). Análisis del sistema corto de comercialización de alimentos agroecológicos como aporte al desarrollo productivo del sector rural del cantón Píllaro (Bachelor Thesis, Universidad Técnica de Ambato). <https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/33623>
5. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Santiago de Píllaro. (2020). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Píllaro. <https://www.pillaro.gob.ec/wp-content/uploads/2022/05/pdot.pdf>
6. Jaramillo, C. (2021). Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Un Espacio para la Ciencia*, 4(1), 11-22. <https://revistas-manglareditores.com/index.php/espacio-para-la-ciencia/article/view/24/47>

7. Moreno, A. (2022). Antropología Culinaria y Turismo Gastronómico del cantón Santiago de Píllaro (Bachelor's thesis, Carrera de Turismo Universidad Técnica de Ambato).  
<https://repositorio.uta.edu.ec:8443/jspui/handle/123456789/34391>
8. Park, C., Villavicencio, A., Ortiz, X., Sangoquiza Caiza, C. A., Naranjo, E., Cobeña, G., ... & Asaquibay, C. (2022). La agricultura en el Ecuador florece. Memorias de la prosperidad. Quito, EC: INIAP-EESC.  
<https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/6031/1/La%20agricultura%20en%20el%20Ecuador%20florece.pdf>
9. Piñón, M. (2021). La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión. Sosquua, 3(1), 38-60. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/413/357>
10. Tubón, B. (2022). Aplicación de modelos matemáticos para la determinación de zonas de producción en el cantón Píllaro para garantizar la seguridad alimentaria (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos y Biotecnología. Carrera de Ingeniería en Alimentos).  
<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/34946/1/AL%20837.pdf>

#### DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Cristina Valeria Chiriboga Guerrero.** Magister en Nutrición Clínica. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Sede Ambato, Ecuador. E-mail: [docentetp121@uniandes.edu.ec](mailto:docentetp121@uniandes.edu.ec)
2. **Katherine Mariuxi Rodríguez Baldeón.** Licenciada en Gastronomía. Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Sede Ambato, Ecuador. E-mail: [ga.katherinemrb16@uniandes.edu.ec](mailto:ga.katherinemrb16@uniandes.edu.ec)
3. **Paulina Elizabeth Salas Medina.** Magister en Marketing de Destinos y Productos Turísticos. Docente de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Sede Ambato, Ecuador. E-mail: [ua.paulinasalas@uniandes.edu.ec](mailto:ua.paulinasalas@uniandes.edu.ec)

**RECIBIDO:** 4 de enero del 2024.

**APROBADO:** 26 de febrero del 2024.