



Revisión

Análisis del impacto cultural, económico y ético de la gastronomía de vanguardia en Ecuador

*Analysis of the cultural, economic, and ethical impact of avant-garde gastronomy in
Ecuador*

 Michael Villalva^{1*}, Carolina Herrera-Egüez¹, Stewart Villalva², Francisco Guevara³

¹Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Facultad de Salud Pública, Riobamba, Ecuador

²Investigador independiente. Riobamba, Ecuador, stewartvillalva@gmail.com

³Universidad Técnica del Norte. Facultad de Ciencias administrativas y económicas. Ibarra, Ecuador.

*Correspondencia: michael.villalva@esPOCH.edu.ec

Recibido: 24 de febrero 2025. Revisado 9 de marzo 2025. Aceptado: 21 de marzo 2025

Publicado en línea: 23 de marzo 2025.

Volumen 4 número 1



Resumen

El presente trabajo analiza el impacto multidimensional que tiene la gastronomía de vanguardia en el Ecuador permitiendo comprender como influye la identidad cultural, el desarrollo económico y las dimensiones sociales del país, siendo claves para la conservación del patrimonio gastronómico, impulsando el desarrollo económico y contribuyendo a la innovación responsable. El territorio ecuatoriano tiene una tradición culinaria bastante influenciada por la cultura y esto ha ocasionado que gane protagonismo debido a la grandeza de los chefs por innovar con productos exóticos y aplicación de técnicas contemporáneas. Detectar los desafíos que tiene la gastronomía de vanguardia en el Ecuador es el objetivo central que se llevó a cabo mediante la utilización de metodología sistemática y ordenada en cinco fases con la que se obtuvo que la vanguardia actúa como un motor de innovación y desarrollo con impactos positivos en la cultura y la economía pero que requieren un enfoque responsable para abordar temas éticos emergentes que buscan comprender las dinámicas que surgen en distintos contextos ecuatorianos proponiendo estrategias que minimicen el impacto negativo de la vanguardia.

Palabras clave: Gastronomía, Impacto cultural, Impacto económico, Ética, Ecuador.

Abstract

This paper analyzes the multidimensional impact of avant-garde gastronomy in Ecuador, allowing to understand how it influences cultural identity, economic development, and social dimensions of the country, being key for the conservation of the gastronomic heritage, promoting economic development and contributing to responsible innovation. The Ecuadorian territory has a vast culinary tradition influenced by culture and this has caused it to gain prominence due to the greatness of chefs to innovate with exotic products and application of contemporary techniques. Detecting the challenges of avant-garde gastronomy in Ecuador is the central objective that was carried out through the use of a systematic and orderly methodology in five phases with which it was obtained that the avant-garde acts as an engine of innovation and development with positive impacts on culture and economy but that require a responsible approach to address emerging ethical issues that seek to understand the dynamics that arise in different Ecuadorian contexts proposing strategies to minimize the negative impact of the avant-garde.

Keywords: Gastronomy, Cultural impact, Economic impact, Ethics, Ecuador.

Análisis del impacto cultural, económico y ético



Introducción

El Ecuador cuenta con una vasta tradición culinaria que incluye ingredientes de las cuatro regiones que, a su vez, se ven amenazadas por la globalización, por los mercados internacionales y ha generado que la demanda disminuya dentro del país. Con la innovación de la cocina vanguardista se debe dar enfoque a ingredientes locales, preparaciones tradicionales, donde combinen técnicas modernas e identidad cultural, permitiendo recrear platos tradicionales con formas diferentes, sin alterar sus propiedades organolépticas (Romero Suárez, 2023).

Es por ello por lo que la gastronomía es una manifestación cultural en constante evolución, que combina la preservación de tradiciones culinarias con la adopción de nuevas técnicas e innovaciones. En Ecuador, la cocina de vanguardia ha surgido como un motor de cambio que reinterpreta platos tradicionales y también promueve el rescate de ingredientes autóctonos y la fusión de saberes ancestrales con métodos contemporáneos. Esto ha impactado diversos ámbitos, incluyendo la economía, el turismo y la sostenibilidad, convirtiéndose en un elemento clave para la revalorización del patrimonio alimentario ecuatoriano.



Esta investigación se justifica por la necesidad de comprender el papel que desempeña la gastronomía de vanguardia en el desarrollo económico, cultural y sostenible del país. A pesar de un creciente interés por los productos locales y las técnicas tradicionales, la globalización y la influencia de mercados internacionales han relegado el uso de muchos ingredientes autóctonos. Esto plantea el reto de rescatar y promover estos insumos dentro de la alta cocina, asegurando su preservación y viabilidad en el mercado actual.

En cuanto a los antecedentes y estado actual del tema, estudios recientes evidencian una tendencia global hacia la sostenibilidad y la valorización de la identidad gastronómica. Ingredientes como el sachá inchi, la quinua, el chocho, la moringa y el cacao fino de aroma han adquirido relevancia no solo por su valor nutricional, sino también por su contribución a la conservación de la biodiversidad. Paralelamente, en provincias como Imbabura, Chimborazo, Manabí y Guayas, chefs y restaurantes han demostrado que la combinación de técnicas modernas con recetas ancestrales puede fortalecer economías locales y generar oportunidades de empleo y emprendimiento.

Las estrategias claves y los casos de éxito que apoyan la viabilidad y los beneficios de adoptar enfoques sostenibles para la economía de la región enfrenta problemas de sostenibilidad ya que siguen haciendo prácticas tradicionales que no son lo suficientemente buenas para mantenerse estables. Se proponen indicadores económicos, sociales y ambientales para monitorear y garantizar un desarrollo sostenible. Entre estas estrategias se incluyen sistemas de certificación y la diversificación de mercados, lo que podría mejorar significativamente los ingresos y la calidad de vida de los productores locales.

Esta revisión bibliográfica se enfocará en analizar las contribuciones culturales, el impacto económico y los desafíos de sostenibilidad que enfrenta la gastronomía de vanguardia en Ecuador. Se abordará cómo el rescate de ingredientes autóctonos y la integración de técnicas contemporáneas han transformado la alta cocina en distintas regiones, además de los dilemas éticos y ambientales que emergen de estas prácticas. Finalmente, se presentarán casos relevantes de chefs y establecimientos que han impulsado esta evolución, consolidando a Ecuador como un referente en la cocina de vanguardia a nivel internacional.

Metodología

Para la realización del artículo de revisión, se propuso una metodología cualitativa para obtener y ordenar la información, pudiendo ser aplicada en otras investigaciones. Además, pretende que otros investigadores puedan visualizar las citas bibliográficas y dar continuidad al trabajo realizado. La metodología propuesta consta de cinco etapas:

1. En la primera etapa se identificó el tipo de revisión

La revisión utilizada en la investigación fue sistemática debido a que es necesario aplicar una búsqueda estructurada y definir correctamente los criterios de selección y abordar de manera holística todo lo que implica el problema central. Es importante mencionar que el problema se estudió desde las áreas culturales, económicas y éticas obteniendo información relevante que describe el desconocimiento del impacto que tiene la cocina de



vanguardia en el Ecuador dificultando el desarrollo sostenible y la inmersión de esta área con la identidad gastronómica ecuatoriana en el mercado.

(Blanco Peña, 2023) afirma que el tipo de revisión sistemática es un instrumento novedoso y útil para las investigaciones de tipo bibliográfico debido a la descripción de taxonomías de revisiones en acciones que las definen con tipologías y rasgos particulares contrastando antecedentes en revisiones o hallazgos modernos y de esta manera compararlos mediante ventajas y desventajas del tema en estudio.

De esta manera se puede contrastar el concepto de revisión sistemática que otorga (Hammersley, 2020) afirmando que las literaturas de investigación se hicieron influyentes a mediados del siglo XX, en el contexto de la cuestión de larga data y desafiante, de cómo convertir los descubrimientos de la investigación en una guía fiable para la toma de decisiones.

2. En la segunda etapa se identificaron los criterios de selección:

Las bases de datos utilizadas dentro de la investigación fueron: Scopus, Web of Science, ERIC, Google Scholar, SciELO, entre otros. Es importante mencionar que al usar información de páginas fiables demuestra una calidad alta que por lo general resulta que la investigación tenga un factor de impacto excelente (UMCE, 2025).

De igual manera, las palabras clave y operadores booleanos utilizados en la búsqueda fueron: Gastronomía, Impacto cultural, Impacto económico, Ética y Ecuador

para mejorar la búsqueda en la base de datos el cual están relacionados con los operadores and, OR y NOT (Avelar Rodríguez & Toro Monjaraz, 2018).

El periodo de publicación que se tomó en cuenta para obtener información de las distintas fuentes bibliográficas fue en su mayoría de los últimos 5 años y el idioma considerado para adquirir información fueron artículos escritos en idioma español.

Así mismo, los tipos de documentos incluidos para la estructuración del artículo de revisión fueron artículos científicos, tesis, libros y páginas de internet fiables que cumplen con algunos criterios como la seguridad y diseño, la objetividad, precisión y veracidad.

3. En la tercera etapa se realizó una estrategia de búsqueda

Para la búsqueda de información se estableció un universo aproximado de 200 documentos compuestos por las bases de datos antes mencionadas y la sintaxis usada en cada una fue la siguiente base de datos relevante por tema:

Tabla 1: Estrategias de búsqueda

Tema	Base de datos
Gastronomía y cultura	Scopus, Google Scholar, Redalyc, Dialnet, Science
Impacto económico	EBSCO, Springer link, datos abiertos del Banco Mundial, ilibrary de la OCDE
Ética en gastronomía	PhilPapers, JSTOR, SciELO

Contexto local de Ecuador	Revistas académicas ecuatorianas (UDLA, ESPOL, PUCE), INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censos)
---------------------------	---

Para la búsqueda del uso de palabras clave se utilizaron operadores booleanos, algunas alternativas y términos principales (Tabla 2).

Tabla 2: Operadores booleanos, alternativas y términos principales:

Término Principal	Base de datos	Sinónimos o Alternativas	Ejemplo de Búsqueda Avanzada
Gastronomía	Datos abiertos	Cocina, arte culinario	"Gastronomía de vanguardia" OR "cocina innovadora"
Impacto cultural	Scopus	Cultura gastronómica, Influencia social	"Impacto cultural" AND "gastronomía ecuatoriana"
Impacto económico	Google Scholar	Desarrollo económico, Industria gastronómica	"Impacto económico" AND ("restaurantes" OR "chefs") AND Ecuador

Término Principal	Base de datos	Sinónimos o Alternativas	Ejemplo de Búsqueda Avanzada
Ética	Re-dalyc/Scielo	Responsabilidad social, Sostenibilidad	"Ética en gastronomía" AND ("ingredientes locales" OR "comercio justo")
Ecuador	Datos abiertos	Gastronomía ecuatoriana, Cocina de Ecuador	"Gastronomía de vanguardia" AND Ecuador

4. Para la cuarta etapa se aplicaron criterios de inclusión y exclusión

(Corona Martínez & Fonseca Hernández, 2023) afirman que uno de los elementos clave en la metodología de una investigación es la definición precisa de los sujetos de estudio. Es por ello que, para esta etapa los artículos que fueron tomados en cuenta debían ser indexados o de alto impacto teniendo todos los procesos legales de publicación y que tengan información relevante y de alto rigor científico. Así mismo, aquellos que fueron excluidos fueron debido a que eran estudios duplicados, de fuentes no fiables o que su información o metodología no aporte en la presente investigación.

5. Para la quinta etapa se realizó procedimientos de análisis



La extracción de datos se obtuvo del análisis de las variables del tema de investigación, palabras clave y autores. Al mismo tiempo, se realizó una categorización de la información de temas principales identificados en la literatura que se encuentran implícita dentro del apartado de los resultados. Es importante mencionar que en esta etapa final se realizó un proceso de síntesis donde se describen puntos clave y objetivos de estudio abordando temas éticos, económicos y culturales. (Cañadas, Gomez, & Pinzón, 2018) afirman que el análisis este compuesto por cuatro diferentes apartados: (a) análisis de contenido, (b) análisis cognitivo, (c) análisis de instrucción y (d) análisis de actuación que tienen como objetivo contribuir el diseño, implementación y evaluación de las distintas unidades.

Resultados

A continuación, se presentan los resultados de la investigación.

Contribuciones culturales

Rescate de ingredientes autóctonos en la gastronomía de vanguardia en Ecuador.

En el rescate de ingredientes autóctonos de la gastronomía vanguardista es muy importante debido a que es una práctica que busca preservar la biodiversidad y proteger las tradiciones culinarias ancestrales. Su diversidad ecológica ofrece una gama de ingredientes que han sido utilizados por las comunidades indígenas y que en la actualidad están siendo olvidados por la globalización gastronómica (Cáceres, 2024).

Algunos chefs ecuatorianos están incorporando el uso de estos ingredientes en sus platos, fusionándolos con

técnicas modernas para crear una cocina vanguardista respetando la tradición y proyectando la identidad del país al nivel internacional. Es importante reconocer la importancia de la biodiversidad de las regiones andina, amazónica y costeras del Ecuador (Segura & Calderón, 2024).

Adaptación de técnicas vanguardistas en las tradiciones culinarias de las regiones Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos.

La integración de técnicas culinarias vanguardistas en la gastronomía tradicional ecuatoriana ha permitido preservar su riqueza cultural mejorando la presentación de los platos. En la región costa, se realizan deconstrucciones de platillos aplicando técnicas contemporáneas como la esferificación, el ahumado, las espumas y la deshidratación que logran realzar sabores tradicionales del encebollado y el ceviche añadiendo nuevas texturas y presentaciones sin perder su esencia (Romero Suárez, 2023).

En la sierra, platos como el loco de papa se reinterpretan con cocciones a bajas temperaturas y emplataos estéticamente mejor presentados creando experiencias sensoriales únicas que destacan los ingredientes autóctonos (Puembo, 2023).

En la Amazonía las técnicas ancestrales de conservación como la fermentación y el ahumado se combinan con métodos modernos para crear nuevos platos que resaltan productos locales como: Humus de chontacuro, macarrón de chocolate, yuca e Ishpingo (Collantes, 2019).

En las Galápagos, el enfoque está en la sostenibilidad, utilizando productos locales de manera innovadora,



como la incorporación de nitrógeno líquido para presentaciones impactantes en langostas (Puembo, 2023).

Estas adaptaciones mejoran la experiencia sensorial del comensal y también impulsan el reconocimiento de la cocina ecuatoriana en escenarios internacionales, promoviendo su biodiversidad y riqueza cultural. Es importante mencionar que el Ecuador cuenta con una gran variedad de especies vegetales y animales debido a que está conformado por cuatro regiones; costa, sierra, oriente e insular (Santamaria, 2022).

Fusión entre la cocina de vanguardia y las tradiciones ancestrales en Chimborazo

Los saberes ancestrales gastronómicos del Ecuador constituyen un conocimiento trascendental sólido y valioso de la cultura y sabiduría que poseen los pueblos indígenas y que han sido transmitidos a lo largo de las generaciones. Estas tradiciones son consideradas esenciales para el turismo debido a que atraen visitantes interesados en el conocimiento ancestral y en como estas pueden evolucionar (Villalva & Inga, 2020).

De igual manera la gastronomía contemporánea, también llamada gastronomía de vanguardia es un estilo de cocina con características creativas en continua evolución y que permiten innovar en el futuro la cocina ecuatoriana. La mejora en la presentación de los platos tradicionales como el color, el aroma, el sabor y la forma podría aumentar el consumo, las ventas, el turismo gastronómico y además mantener vigente el arte culinario local (Cevallos, Salazar, Romero, Cárdenas, & Avalos, 2019).

Por ejemplo, el restaurante Abraspungo sugiere el “Novo-Andino”, una nueva perspectiva en la cocina.

De esta visión nace uno de los platos estrella de Abraspungo: el “quinotto”. Servido con un delicioso pulpo sellado, esta versión del famoso *risotto* italiano transforma los carbohidratos del arroz del plato original en proteína vegetal convirtiéndolo en un plato hogareño y vanguardista a la vez (Ricaurte, 2023).

Rol de los pueblos afroecuatorianos en la evolución de la gastronomía vanguardista

El concepto de afrodescendientes se lo designa a todas las personas que tienen rasgos marcados de un origen africano, los mismos que llegaron al Ecuador a través de la esclavitud aproximadamente en el XVI. Debido al comercio de ese entonces uno de los mayores puntos de reunión de afrodescendientes era la ciudad de Esmeraldas, es aquí, donde esta cultura deja marcas en el uso de nuevos utensilios y alimentos como el coco, la chillangua, el orégano y el plátano, las culturas afrodescendientes tienen una mezcla entre culturas de Asia, Europa y Medio Oriente es por ello que sus sabores son más exóticos y tropicales (Álvarez Lita, 2023).

Por otra parte, la vanguardia se refiere a la utilización de productos y técnicas ancestrales, llevadas a un nivel superior de elaboración que va desde lo más tradicional hasta lo más actual y que su corriente tuvo sus inicios en Europa en el año de 1980 y 90s (Pareja, 2017).

Tomando en cuenta esto, la cultura afroecuatoriana trae los primeros inicios de vanguardia a la cocina del Ecuador sin que la sociedad de ese entonces lo sepa, preparaciones donde se comparten sabores y perfiles aromáticos entre un alimento y otro completamente de manera empírica; las culturas afroecuatorianas traen consigo nuevos métodos de cocción como el “manjar”, “rallado” o “refritar”, que en conjunto crean una nueva



gama de platos que se incorporarán al menú de platos ecuatorianos.

Mercados locales y tradición indígena en la alta cocina de Imbabura, Tungurahua y Cotopaxi"

Las oportunidades de mercado para pequeños productores en Imbabura y Tungurahua, impulsadas por la creciente demanda de insumos exclusivos, abarcan diversas áreas. En la producción de insumos orgánicos, destacan los fertilizantes naturales elaborados a partir de desechos agrícolas y animales, así como el control biológico de plagas mediante organismos benéficos.

En cultivos especializados, los productos gourmet, como hierbas aromáticas y vegetales exóticos, junto con cultivos andinos como quinua, chochos o kiwicha, ofrecen un gran potencial comercial. La certificación de calidad, tanto orgánica como de comercio justo, facilita el acceso a mercados más amplios y consumidores conscientes, mientras que la transformación de productos permite la elaboración de salsas, conservas y deshidratados de alto valor agregado. Además, el turismo rural se presenta como una estrategia complementaria, con actividades como el agroturismo y la colaboración con chefs y restaurantes que buscan ingredientes autóctonos para la alta cocina, fortaleciendo así el vínculo entre la producción local y la gastronomía de alto nivel.

La llegada de los españoles tuvo un gran impacto como introducción de nuevos alimentos, mezcla de ingredientes, fusión de técnicas culinarias y postres españoles en la gastronomía ecuatoriana. En especial la cocina ancestral indígena de San Francisco de Natabuela es mucho más que un conjunto de recetas; es una manifestación tangible de la identidad y el patrimonio cultural de la comunidad; las prácticas culinarias están estrechamente

ligadas a la cosmovisión indígena, que promueve el respeto por la naturaleza y la utilización sostenible de recursos locales (Altamirano, Piñán, & Piñán, 2024).

Es importante mencionar que las preparaciones como la chicha de jora, el cuy asado y el mote con queso con sus técnicas de cocción ancestral en piedras calientes y el ahumado son apreciados por su sabor y también por su significado cultural y ritual. En las culturas indígenas de los Caranquis y los Otavalo desarrollaron técnicas agrícolas avanzadas y una rica tradición gastronómica basada en los productos locales. Esta fusión de ingredientes indígenas con influencias europeas durante la colonia dio origen a platos emblemáticos como la fritada y el hormado, que aún hoy son parte esencial de la cocina de Imbabura.

A lo largo de los siglos, esta gastronomía ha evolucionado, adaptándose a los cambios sociales, económicos y culturales, pero siempre celebrando la diversidad de ingredientes locales y la creatividad en la cocina. La preservación de estas recetas tradicionales es fundamental para mantener viva la historia y la identidad cultural de Imbabura (Chamorro Martínez, 2024).

La gastronomía de la provincia de Cotopaxi se caracteriza por elaboraciones a base de cereales, carnes blancas, carnes rojas, lácteos, tubérculos, etc., ya que cada uno de los cantones cuenta con sus propias preparaciones incorporando productos propios que son cultivados en las diferentes zonas; igualmente se destacan los dulces, que constituyen una oferta de muchos sabores, que habitualmente se combinan con bebidas típicas de cada cantón una de las más conocidas en la provincia de Cotopaxi (Pérez Valle, 2015).



Específicamente en el cantón Latacunga, es la chicha de jora, las chugchucaras, las allullas, el queso de hoja, las tortillas de maíz, pinol, el champús, el cuy asado, el hornado y el dulce de cabuya o el chaguarmishqui y los helados de salcedo (Ordóñez Oñate, 2020). Lo cual se podría llevar a platos de alta cocina realizando un cuy asado como un filete confitado, acompañado de reducción de chicha de jora, y como uno de sus postres dulces podría ser a base de quinua y miel de chaguarmishqui, decorados con flores comestibles autóctonas de Latacunga.

Representación del patrimonio cultural alimentario en propuestas vanguardistas de Pichincha.

Las sopas son una gran tradición de esta zona que ha ido de generación en generación como el locro quiteño, locro de cuero, caldo de treinta. Las sopas son espesas ya que afirman que tiene mayor aporte nutricional. Los segundos se basa con la proteína del cuy, el cerdo, el chivo y a menor medida la res y los tubérculos también no faltan como la papa para la alimentación diaria, ente los platos está el seco de chivo, la guatita, tripa mishki, fritada, papas con cuero y librillo, ceviche quiteño (Cuño, 2014).

La gastronomía de Quito ha experimentado una notable transformación en las últimas décadas, modernizando técnicas y elaboraciones sin perder la esencia de la cultura gastronómica local (Macías, 2016)

La gastronomía se destaca como un componente clave de esta diferenciación cultural, especialmente en ciudades como Quito. Según Carrillo, (2017), “la gastronomía es una parte fundamental para la construcción cultural de un pueblo o una ciudad, ya que en cada expresión culinaria se ve plasmado el conocimiento ancestral

construido con el paso de los años y heredado de generación en generación”.

Evolución del menú de vanguardia en la región amazónica: caso Pastaza y Napo.

La gastronomía amazónica ecuatoriana, especialmente en las provincias de Napo y Pastaza, ha experimentado una notable transformación, fusionando ingredientes tradicionales con técnicas de la alta cocina. Esta evolución se ha basado en la biodiversidad de la región y el saber ancestral de comunidades, las propuestas desarrolladas como los Kichwa, Shuar y Sápara. Restaurantes como Sinchi Warmi y Sapara Gourmet revalorizan la cultura local mediante el uso de ingredientes autóctonos como chontacuros, maito y pescado de río, aplicando técnicas contemporáneas como el ahumado y la fermentación.

Estas iniciativas promueven el desarrollo sostenible y fortalecen la identidad cultural. Además, proyectos como el Centro Cultural Jatun Sacha vinculan la gastronomía con la conservación ambiental. A pesar de los desafíos logísticos y la necesidad de adaptar los sabores amazónicos a mercados internacionales, la región sigue consolidándose como un referente culinario global, impulsando tanto la creatividad como el respeto por la biodiversidad. La gastronomía de la Amazonía ecuatoriana es un modelo de innovación y sostenibilidad.



Impacto económico

Impacto económico y generación de empleo a través de la gastronomía local y el uso de ingredientes endémicos en Manabí y Guayas

La utilización de ingredientes autóctonos de Manabí impulsa la economía local en gran manera ya que ayuda a enriquecer la gastronomía de la localidad. La biodiversidad tan extensa y rica con la que cuenta esta provincia ecuatoriana permite crear estrategias nuevas e innovadoras que traen beneficios tanto a las comunidades del sector como al ecosistema que los rodea (Rodríguez Gutiérrez & Rosete Blandariz, 2020).

Al incorporar ingredientes endémicos dentro de la cocina típica manabita se fomenta el valor cultural, además de que esto atrae un mayor número de turistas interesados en esta rica gastronomía, lo que a su vez genera más fuentes de empleo y fuentes de ingreso para los residentes de Manabí. Además, el identificar y promocionar los recursos endémicos de la provincia como plantas y especies vegetales han ayudado al desarrollo de rutas turísticas sostenibles. Estas iniciativas no solo aumentan las actividades económicas, sino que también contribuyen a una mejor conservación del medio ambiente al promover prácticas que son sostenibles y aumentar la conciencia sobre la biodiversidad de la localidad (García Reinoso & Doumet Chilan, 2017).

La gastronomía vanguardista en la provincia del Guayas está surgiendo como un catalizador para la generación de empleo y el desarrollo de emprendimientos. Esta tendencia se alinea con el fortalecimiento de la economía local al vincular la riqueza culinaria de la región con prácticas innovadoras y sostenibles. Según la Secretaría

General Iberoamericana (SEGIB), la gastronomía es una herramienta clave para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), ya que fomenta empleos inclusivos y sostenibles, impactando positivamente en toda la cadena de valor, desde la producción agroalimentaria hasta el turismo gastronómico (SEGIB & Basque Culinary Center, 2022).

En Guayaquil, el programa #GuayaquilEnMarcha, desarrollado en colaboración con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), ha beneficiado a más de 500 pequeños negocios. Este proyecto se enfoca en capacitación en digitalización y sostenibilidad, incrementando las capacidades de los emprendedores y promoviendo el crecimiento económico. Entre sus logros, destacan un aumento significativo en las ventas y la adopción de mejores prácticas por parte de los participantes (PNUD, 2020).

El auge de restaurantes de alta cocina en Azuay y su efecto en el turismo gastronómico.

Desde inicios del año 2000, Cuenca ha tenido un considerable crecimiento dentro de la industria de alimentos y bebidas; exigiendo que la industria de la alimentación fuera del hogar se mantenga innovando permanentemente sus ofertas, tanto en productos como en servicios para obtener la aceptación de las diferentes tipologías de clientes, cada uno con exigencias y necesidades diferentes que deben ser satisfechas.

En la ciudad de Cuenca, el avance de los negocios de alimentos fue creciendo rápidamente durante los años 60 y 70, apareciendo a principios de los años 70, el primer negocio bajo la nomenclatura de restaurante; el cual vendía, bebidas de fruta natural y almuerzos a medio día. Los negocios de hospedaje pasaron a establecerse



bajo el nombre de hoteles y hostales, de acuerdo a los servicios que estos podían ofrecer, abriendo además la posibilidad de los primeros negocios para el consumo de alimentos en horarios nocturnos (Rosales & Peralta, 2018).

En el 2012 con la influencia de las culturas extranjeras se crea el segmento de negocio de restauración para consumo fuera del hogar especializado para turistas extranjeros y expats, manejados por expats con intereses económicos. Los empresarios cuencanos con conocimientos en alimentos deciden hacer frente a este nuevo mercado impuesto por consumidores extranjeros, creándose restaurantes de igual manera especializados para extranjeros como el: Golden Prague Pub, Dos Suces, Altitud 2.560, SAUJA Bistro Restaurant, Museo De La Gastronomía Cuencana, Restaurante Chill & Chela, Beer Garden, La GuaridaThai connection, El Mercado (Román, 2018).

Dinamización del turismo culinario en las Galápagos a través de la cocina vanguardista

El turismo gastronómico es una actividad turística que realiza el viajero para experimentar la oferta gastronómica de los productos locales. Además de las experiencias culinarias auténticas de la zona, es decir, conocer sus tradiciones o sus métodos innovadores para realizar diferentes preparaciones. El turismo gastronómico también incluye otras actividades recreativas como festividades, juegos locales, música, danza y costumbres locales que practican los locales (Cedeño & Pinos, 2021).

La Gastronomía está relacionada con el hombre y su alimentación, no obstante, la gastronomía tiene un enfoque más allá de cocinar ya que también refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad

de cada pueblo y es una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas. La gastronomía galapagueña es muy parecida a la ecuatoriana continental por sus costumbres, pero con la diferencia que los locales tienen a disposición el marisco más fresco y limpio de todo el continente (Macías & Aneyka, 2020).

Estéticamente se puede implementar técnicas de vanguardia para resaltar platos tradicionales de la cultura de las islas Galápagos, incluso, se puede mejorar la visual como los sabores en el paladar el conocimiento de nuevas tendencias en la gastronomía su complejidad de técnica es desconcertantes. Es decir, con los productos de calidad de las Islas Galápagos y las técnicas vanguardistas se puede dinamizar el turismo gastronómico, ya que, la gastronomía da un salto fuera de lo convencional haciendo que las preparaciones tradicionales se presentan de forma deconstruida visualizando sus elementos (Aguirregoitia & Fernández-Poyatos, 2019).

Exportación de productos ecuatorianos innovadores inspirados en recetas vanguardistas.

El Cacao Arriba es un producto ecuatoriano con denominación de origen, conocido por sus características organolépticas únicas. Este cacao se utiliza en diversas preparaciones gourmet, como chocolates artesanales y postres innovadores. Chefs como Juan Carlos H. han creado platos que incorporan glaseados de cacao sobre proteínas, como el pulpo, resaltando su versatilidad en la alta cocina (El Comercio, 2019).

La pitahaya, o fruta del dragón, es utilizada en platos salados como cebiches, donde su frescura contrasta con ingredientes más intensos, este enfoque vanguardista



permite a los chefs jugar con sabores y texturas, elevando la fruta a un nuevo nivel dentro de la gastronomía ecuatoriana.

La pasta de cacao ecuatoriano ha visto un aumento significativo en sus exportaciones. Este producto se utiliza no solo para hacer chocolate, sino también como ingrediente en diversas recetas modernas que buscan resaltar su calidad y sabor (Primicias, 2024).

En 2020, las exportaciones de pasta de cacao alcanzaron USD 72,4 millones, reflejando su creciente popularidad en mercados internacionales.

Maní de Trans Kutukú es otro producto destacado que se ha incorporado en recetas innovadoras. Se utiliza para crear bases de helado y almíbar, así como en preparaciones de postres que combinan diferentes texturas y sabores, como bizcochos de chocolate con frutas frescas (El Comercio, 2019).

Desafíos económicos para implementar técnicas vanguardistas en restaurantes de provincias pequeñas como Bolívar y Cañar.

La cocina de vanguardia recoge las últimas tendencias culinarias, aparte de que utiliza equipos costosos para poder funcionar (Tortosa, 2012), es por eso que la implementación de técnicas culinarias vanguardistas en restaurantes de provincias pequeñas como Bolívar y Cañar están muy complicadas debido a los desafíos económicos que éstas pueden enfrentar, ya que la inversión inicial de los equipos de cocina puede ser muy elevado, y también se debe tener en cuenta los gustos de los clientes que habitan en dichas zonas.

Otros desafíos son las pobres infraestructuras y la baja inversión de costos que tienen, sin embargo, con todos estos problemas también se propone soluciones para romper dichas barreras, las cuales son, comprar maquinaria de poco a poco mientras el local crezca, capacitar a los miembros de las brigadas gradualmente y adaptar las técnicas vanguardistas con los recursos locales que existen.

Desafíos éticos y sostenibilidad

Impacto ambiental del uso de técnicas vanguardistas en restaurantes en provincias con ecosistemas frágiles, como Galápagos y la Amazonia.

El uso de técnicas innovadoras en establecimientos situados en ecosistemas en riesgo, como las Islas Galápagos y la Amazonía, puede producir un impacto significativo en el entorno natural. Estas prácticas ecológicas son esenciales para minimizar el daño que el turismo puede causar en estos entornos vulnerables.

Las zonas protegidas necesitan estrategias innovadoras para atenuar los efectos del turismo y otras actividades de comercio, subrayando la relevancia de la educación ambiental y la regulación rigurosa de actividades como la cocina y los acontecimientos turísticos en estas zonas (IUCN, 2012).

Los hoteles y restaurantes están incorporando prácticas sustentables, tales como la utilización de ingredientes autóctonos y técnicas de eficiencia energética. No obstante, se alerta que estos avances pueden generar consecuencias perjudiciales si no se ajustan correctamente a las circunstancias locales, las culturas autóctonas y la



biodiversidad en áreas como la Amazonía son perjudicadas por acciones humanas. Afirma que es imprescindible incorporar prácticas científicas y culturales para minimizar el efecto en estos ecosistemas delicados (Gruyter, 2024).

Ética en la manipulación de alimentos autóctonos para la alta cocina en Loja y Morona Santiago.

La gastronomía es la unión de aspectos culinarios con aspectos culturales que distinguen a cada sociedad o comunidad. (Dávalos Barriga, 2017) Un ejemplo de esto es la provincia de Morona Santiago conocida por su cultura indígena, donde destaca su gastronomía: entre los platos más típicos se encuentra el ayampaco con pescado o pollo, palmito y especias, por ser un lugar amazónico cuenta con uno de los recursos amazónicos más ricos en el Ecuador por tener una gama de variados productos de la selva directamente a la mesa, como son: carachama, guanta, guatusa, armadillo, sajino y monos (Peñaranda Carvajal, 2013).

Se puede calificar como exquisita la infinita variedad de gastronomía que tiene Loja y su provincia en general. La gastronomía lojana es sin duda un atractivo para los turistas que deciden degustar de esta infinidad de platos que se caracterizan por ser tradicionales y autóctonos, como la cecina, alverja con guineo, tamal lojano, humita, repe, cuy asado (Fernández, 2013).

La manipulación de alimentos son pautas establecidas con el fin de eludir la contaminación del alimento en las diversas fases de su producción, industrialización y venta garantizando su inocuidad, y evadir su adulteración (Moscoso, 2022). Teniendo presente las sugerencias que se indican para todos los periodos de la prepa-

ración de comidas, capacitando a los empleados y asegurando que se cumplan, se va a poder conservar bajo control la vida eficaz y la inocuidad de las comidas que se preparan pudiendo la satisfacción del comensal. Las patologías transmitidas por alimentos tienen la posibilidad de prevenirse, teniendo presente los componentes que provocan la inhibición o devastación de los microorganismos. En los sitios donde se elaboran y expenden alimentos, se tendrá que consumir con ciertas prácticas para asegurar la inocuidad. La manipulación de alimentos autóctonos en la alta cocina implica un equilibrio entre innovación, sostenibilidad y respeto cultural, promoviendo una gastronomía que valore tanto el sabor como la herencia de los ingredientes locales.

Sostenibilidad en la cadena de suministro de productos frescos para cocina de vanguardia en Santo Domingo de los Tsáchilas y Orellana.

En estas regiones se presentan oportunidades significativas para integrar prácticas sostenibles que mejoren la calidad de los productos, reduzcan los impactos ambientales y fortalezcan las economías locales.

Un aspecto esencial en la sostenibilidad de estas cadenas es la gestión adecuada de la producción agrícola mediante la incorporación de prácticas orgánicas y agroecológicas. En San Jacinto del Búa de Santo Domingo se identifican problemas como bajos ingresos y una conciencia ambiental limitada entre los productores de café.

La aplicación de humus y jacinto de agua como fertilizantes ha probado ser sumamente eficaz para incrementar la productividad del cilantro, estas prácticas reducen la dependencia de fertilizantes químicos, disminuyendo



así el impacto ambiental y ofreciendo productos más saludables y atractivos para consumidores conscientes (Barre & Wellington, 2015).

El proyecto de producción y comercialización de panela granulada orgánica en Santo Domingo, que demuestra el potencial que tiene integrar sostenibilidad y rentabilidad económica. Este negocio busca satisfacer la demanda local de endulzantes naturales, sino que también aplica la posibilidad de exportar a mercados internacionales, incrementando el valor añadido de los productos locales. La estrategia conlleva una fabricación más respetuosa con el medio ambiente, aprovechando el creciente atractivo de los productos orgánicos en los mercados internacionales. (Paocarina & Alberto, 2014).

Hay que tener en cuenta también los aspectos importantes como la logística y la distribución, puesto que la sostenibilidad debe garantizarse en la cadena de suministros. Por ejemplo, se ha creado un negocio en Santo Domingo de distribución de productos frescos a domicilio. La relevancia de tal logística óptima hace que todos los gastos operativos y las emisiones de CO₂ se reduzcan. Las mejoras beneficiarán al productor al ayudar con un alto intercambio, los mercados serán accesibles para ellos, pero también cubrirán la demanda de la creciente popularidad de la práctica debido al estilo de vida de los consumidores. (Figueroa & Júlío, 2015)

El uso de tecnología para optimizar la producción agrícola, como bioestimulantes, resalta la importancia de la innovación para la sostenibilidad. Estudios realizados en Santo Domingo demuestran que productos como Maxigrón y Kelpa pueden mejorar significativamente la calidad y el rendimiento de los cultivos, posicionándose

a la región como un referente en la adopción de tecnologías verdes. (Montes & Guillermo, 2013)

Preservación del acceso a ingredientes autóctonos frente a su uso exclusivo en la alta cocina de El Oro y Los Ríos.

El Oro es una provincia en la que se encuentra una variedad de productos de los diversos pisos climáticos, siendo sus más representativos el banano, cacao, café; y de su mar productos como el camarón, langostinos y conchas (Loayza Vega, 2024). La provincia de Los Ríos se caracteriza por poseer gran riqueza en cuanto a la producción de productos agrícolas, entre esos encontramos: arroz, banano, cacao, maíz, yuca, frutas tropicales, entre otros (Maldonado, 2024). La cocina ecuatoriana de estas dos provincias es muy diversa y ya se han incorporado muchos de estos productos en los menús de restaurantes de alta gama, lo que no solo realza los sabores únicos de las regiones, sino que también promueve la economía local y fortalece a las comunidades agrícolas. Muchos de estos ingredientes son altamente valorados y es esencial para mantener viva la cultura gastronómica de estas dos regiones del Ecuador, no significa que el uso excesivo de estos productos en la alta cocina sea perjudicial, al contrario, realza el potencial que tiene nuestros productos haciéndolos más valiosos y conocidos en el mundo, pero yendo de la mano de una producción sostenible y limpia para el consumidor, así como beneficiando a nuestros agricultores.



Dilemas culturales: apropiación versus revalorización de prácticas gastronómicas en Carchi y Sucumbíos.

El estudio de las problemáticas culturales vinculadas a la asimilación y revaloración de costumbres culinarias en las provincias de Carchi y Sucumbíos en Ecuador trata las tensiones entre el respeto a las tradiciones locales y su venta o modificación para una audiencia más extensa.

En Sucumbíos, las costumbres culinarias de los nativos indígenas (Kichwa, Cofán, Secoya, Siona, Shuar) abarcan técnicas tradicionales como el hervido y el ahumado. No obstante, su incorporación en entornos urbanos y turísticos conlleva peligros de apropiación cultural, donde se desvanece el contexto inicial o se modifican las interpretaciones tradicionales de estos alimentos para ajustarlos a mercados foráneos (Carlos Fernando Inga Aguagallo, 2023).

En Carchi, las iniciativas de turismo y cultura han impulsado la divulgación de costumbres culinarias tradicionales, como los alimentos vinculados al Qhapaq Ñan. No obstante, esto también implica el peligro de transformar estas costumbres en artículos de consumo, desvincularlas de sus orígenes comunitarios y espirituales (Sherwood, 2009).

Los conflictos entre la apropiación y la revalorización culinaria en Carchi y Sucumbíos evidencian un dilema principal: cómo incorporar costumbres tradicionales en entornos contemporáneos sin sacrificar su autenticidad cultural. La respuesta podría estar en fortalecer a las comunidades locales para que encabecen estos procesos, manteniendo sus valores culturales y aprovechando las

posibilidades económicas del turismo y los mercados contemporáneos.

Cocina de vanguardia como herramienta para educar sobre el desperdicio de alimentos en provincias como Zamora Chinchipe.

La provincia de Zamora Chinchipe también conocida como tierra de aves y cascadas está ubicada en la región sur de la amazónica ecuatoriana, esta tiene una mezcla de flora y fauna que es su principal carta de presentación. La gastronomía maneja platos apetecidos y típico de la provincia como el caldo de corroncho, maitos de pescado, palmito, estofado de guanta, guatusa, danta, entre otros (Patiño, 2017). Es importante, mencionar que la provincia de Zamora Chinchipe enfrenta grandes desafíos acorde en gestión de desperdicios de alimentos, esto lo podemos ver reflejado en el contexto nacional, donde se estima que cada persona desperdicio aproximadamente 27 kilogramos de alimento al año (Coba, 2021). Cabe mencionar que en producción per cápita de residuos sólidos del área urbana por región natural Zamora Chinchipe cuenta con 0.50 kg de residuos sólidos por día (Cando, 2021), es decir, que se encuentra muy por debajo de otras ciudades. Sin embargo, es importante aplicar este tipo de herramientas para educar sobre el desperdicio de alimentos para que de esta manera las personas tengan un mayor conocimiento y aumente la conciencia sobre el impacto que generaría estas acciones, de tal forma, que puedan fomentar y desarrollar habilidades prácticas sostenible de esta manera logrando reducir el impacto ambiental.

La cocina de vanguardia se revela como una herramienta para concienciar sobre el desperdicio de alimen-



tos, este enfoque culinario no solo se enfoca en la innovación gastronómica, sino que también fomenta prácticas sostenibles esenciales para las comunidades que enfrentan dificultades en la gestión de alimentos. Así mismo, la cocina de vanguardia es caracterizada por su uso de técnicas innovadoras y un enfoque científico en la preparación de alimentos, esto desempeña un papel importante ya que puede ayudar en la reducción de desperdicios. Según estudios, estas técnicas permiten un uso más eficiente de los recursos naturales y contribuyen a la sostenibilidad del sector gastronómico (Altamirano, Velásquez, & Gualpa, 2024)

Casos relevantes por provincia

Chimborazo como ejemplo de integración de cuy en técnicas de vanguardia.

Chimborazo, provincia de la sierra ecuatoriana, destaca por sus productos agrícolas y formas tradicionales de preparación. Sin embargo, se han implementado innovaciones que valorizan al cuy como ingrediente principal.

En la parroquia de San Juan de Riobamba, se creó el plato “Cuy al persillade”, donde el cuy es deshuesado, marinado en cerveza y cocido al horno, aplicando técnicas como maridajes, y desconstrucciones. Este plato se acompaña con croquetas de oca, mellocos, arveja en vaina, papel de haba, salsa de maní y esferificaciones de ají integrando tradición y vanguardia (Pérez, 2024). Otra propuesta innovadora es el ceviche de cuy con aire de limón, en el que se trabaja la carne como chicharrón, aplicando nuevamente la técnica de desconstrucción (Pantúa, 2024).

Además, no solo la parroquia San Juan se ha implementado de técnicas vanguardistas; en Riobamba, la corporación “Puruhá” ha adoptado procesos modernos, como el empaquetado al vacío de cuyes marinados, tanto crudos como ahumados, con el objetivo de facilitar y mejorar el consumo de este producto (Lema, 2013).

Manabí y la reinterpretación del ceviche a través de técnicas innovadoras.

Los ceviches son los más destacados en esta provincia, ya que posee varios puertos pesqueros. Entre los más destacados están: el puerto de Manta y el puerto pesquero artesanal de Jaramijó (Valencia, 2016).

Manabí es reconocido por su rico patrimonio culinario, en el que ingredientes como el maní, la yuca y el plátano cumplen un papel fundamental en su cocina. En el cual las técnicas innovadoras incluyen procesos como el uso de fermentaciones y métodos ancestrales reinterpretados para resaltar sabores y texturas, además, se han desarrollado variaciones con productos locales.

La reinterpretación del ceviche de Manabí a través de técnicas innovadoras combina la tradición y modernidad destacando su valor cultural y gastronómico. En este caso, proyectos como Iche, restaurante y laboratorio culinario, ha permitido transformar este emblemático plato, como es el ceviche de Jipijapa el cual se presenta con elementos como helado de leche de tigre y filetes de pescado, fusionando sabores locales con técnicas de la alta cocina, como es la desconstrucción y la liofilización. Esta iniciativa no solo revitaliza el plato, sino que promueve la sostenibilidad y el apoyo a los productores locales fortaleciendo así la economía de Manabí (Cabrera, 2024).



Guayas y el uso del cacao fino de aroma en postres vanguardistas.

El cacao fino de aroma en Guayaquil es uno de los principales productos mayormente exportados y los cuales logran dependiendo de su forma y momento de producción y fermentación logran obtener sabores complejos y apreciados. “Ecuador es el primer productor mundial de cacao fino y de aroma, aportando el 70% de este tipo de cacao, seguido por Indonesia, quienes producen el 10%” (Zambrano, 2020, págs. 49-52).

Uno de los principales componentes del cacao fino de aroma es el mucilago que se lo utilizan para fermentar, pero en algunos casos se han llevado a cabo preparaciones con el mismo además de en el cual se propone una alternativa que consiste en el aprovechamiento del exudado de cacao en la producción de postres y vinagre.

En la actualidad se ha buscado sacar provecho a todo tipo de materia orgánica e inorgánica; por la misma razón parte de allí la idea de utilizar pulpa de cacao; de características organolépticas favorables, nutrientes como proteínas, grasa, ácidos, teobromina, almidón, glucosa y fructosa; además de ser un excelente estimulante y regulador del sistema nervioso; siendo este apto para el consumo humano y de fines alimenticios totalmente sanos y nutritivos (ARIAS, 2017, pág. 24).

Imbabura y su rol como pionero en la experimentación con maíz y quinua en la alta cocina.

La quinua es un alimento con alto contenido nutricional, principalmente por la proteína (14-18%). En Imbabura, la siembra de quinua es considerada como tradi-

cional para la seguridad alimentaria. Las fechas de siembra en Imbabura para el cultivo de quinua empiezan desde noviembre hasta marzo; sin embargo, las fechas más preponderantes para la siembra se desarrollan durante los meses de noviembre a febrero, en donde se registra mayor precipitación en la provincia (SDGF, 2016).

En cuanto a la quinua causa revuelo en cinco provincias de la Sierra y la Costa, además de eventos como La Ruta de la Quinua, promovidos por el Ministerio de Agricultura de Ecuador, han impulsado su uso en recetas innovadoras, desde galletas hasta pasteles. Este grano andino, conocido como el "granito de oro", ha sido objeto de exposiciones y ferias en la región, que destacan su versatilidad y valor nutricional (Aguilar, 2016).

El maíz, conocido como "el oro de las Américas", ha sido un ingrediente fundamental en la gastronomía hispanoamericana durante siglos. Su origen se remonta a tiempos ancestrales, donde era considerado una planta sagrada por muchas culturas indígenas de América.

La cocina de vanguardia con maíz también ha visto la incorporación de técnicas de cocina molecular para crear espumas, geles y esferificaciones a base de maíz, ofreciendo nuevas texturas y presentaciones innovadoras. Asimismo, la colaboración con agricultores locales para rescatar variedades autóctonas de maíz ha permitido a los chefs trabajar con ingredientes únicos y de alta calidad (Gonzalez, 2019).



Azúay como centro emergente de chefs que combinan vanguardia y tradición.

Daniel Contreras empezó en el 2015 un proyecto gastronómico al que llamó Dos Sucres, que hoy es reconocido como un ejemplo no solo de buena comida, sino también de evolución y de una justa relación con los productores. El concepto de Dos Sucres es cocina con productos locales, pero con mucha técnica y una investigación sobre el producto. Se entiende mejor al echar un vistazo a la carta, en la que uno de los alimentos infaltables en las mesas de los cuencanos tiene una interesante creación: ñoquis de mote con tocte (nogal) y panela (Beltrán, 2020).

Juan Carlos Solano fue un chef que en el 2009 fundó Tiestos, un restaurante que usa ese utensilio de barro como centro de su concepto gastronómico. Era un lugar que, a simple vista, se asemejaba a los restaurantes de comida tradicional, pero su menú se convirtió en toda una experiencia que atrajo a clientes de distintas partes: desde músicos reconocidos como Alejandro Fernández, hasta políticos, como el expresidente de Colombia, Ernesto Samper. Este fue uno de los lugares pioneros en Cuenca en combinar los productos locales con las modernas técnicas culinarias (Beltrán, 2020).

Con ese impulso inicial, en los últimos 10 años en Cuenca han nacido propuestas gastronómicas de vanguardia, enfocadas en la revalorización de los productos locales para llevarlos a un nivel superior. Ismael Espinoza, chef y docente del instituto superior San Isidro, asegura que esa evolución tiene como base la riqueza cultural y la gran variedad de productos que hay en la zona. Por ello los restaurantes se han consolidado con

una propuesta propia que le apuesta todo a los ingredientes locales y a los sabores tradicionales (Beltrán, 2020).

La María, un restaurante dentro de Casa Yangoe, se caracteriza por ser una cocina creativa, libre, sin pretensiones y consciente en la aplicación de técnicas modernas, vanguardistas y tradicionales de la comida nacional e internacional. Una cocina con mucho amor que rinde homenaje a todas las mujeres ecuatorianas y que, apuesta por los productos orgánicos, agroecológicos y de alta calidad. Aquí podrás encontrar platos típicos como ceviches y ofertas veggie. Y no te olvides de probar sus espectaculares mistelas, bebidas a base de caña macerada por meses (Báez, 2023).

Mansión Matilde un restaurante ubicado en el centro histórico de Cuenca dentro de la hoy restaurada “La Casa del Parque”, un lugar que cuidó cada detalle en su reconstrucción, combinando la historia y la alta cocina en un espacio al estilo francés que te transporta a los años 1900, en un viaje de sabores que se disfruta de principio a fin. En este 2023 lanzó su nuevo menú de la mano de su chef ejecutivo Diego Gutiérrez, donde sus platos vienen de su huerta 100 % orgánica, como la “Ensalada Tutti”. También, se destaca el excelente servicio de este lugar en coctelería, donde te reciben con la confianza para dejarte llevar por tus opciones favoritas, o disfrutar del Vermut de la mansión (Báez, 2023).

La chef cuencana Pía Salazar y el chef quiteño Alejandro Chamorro, del restaurante Nuema, forman parte del top 100 de “The Best Chef”. Salazar y Chamorro se ubicaron en el puesto 65 y a través de la publicación expresaron la felicidad de lograr “un puesto más para Ecuador en el mundo. Somos nosotros privilegiados de haber sido



los primeros en ingresar a esta prestigiosa lista, representando a nuestro país” (REM, 2023).

Conclusiones

En conclusión, la gastronomía contemporánea en Ecuador ha probado ser un elemento crucial en la recuperación gastronómica, fomentando la identidad cultural y la innovación responsable. La reinterpretación de platillos tradicionales y la utilización de ingredientes locales han logrado consolidar el vínculo entre el pasado y el presente, asegurando la conservación de conocimientos antiguos en un contexto contemporáneo y sustentable.

Para concluir, la repercusión económica de la gastronomía innovadora se manifiesta en el aumento del turismo culinario, la creación de puestos de trabajo y el fomento de pequeños productores locales. No obstante, aún existen retos en la sostenibilidad de estas prácticas, por lo que resulta esencial poner en marcha estrategias que promuevan un uso consciente de los recursos y un crecimiento justo en el sector culinario.

En definitiva, el crecimiento de la gastronomía innovadora en Ecuador ha aportado ventajas considerables, pero también presenta desafíos éticos y medioambientales que deben ser tratados con responsabilidad. La implementación de indicadores económicos, sociales y ambientales facilitará la valoración de su efecto y asegurará que su progreso aporte de forma balanceada al desarrollo nacional.

En cambio, la globalización ha planteado un reto para el reconocimiento y consumo de ingredientes locales, lo que requiere seguir fomentando su empleo en la alta

gastronomía. Mediante proyectos de enseñanza culinaria y certificaciones de sostenibilidad, se puede garantizar que la innovación en la gastronomía ecuatoriana siga en sintonía con la preservación del patrimonio y el progreso sustentable.

Finalmente, este estudio subraya la relevancia de la gastronomía innovadora como un impulsor de cambios culturales, económicos y sociales. La mezcla de tradición y modernidad ha logrado establecer a Ecuador como un ícono en la alta gastronomía, con la oportunidad de seguir ampliando su impacto a escala global a través de estrategias responsables y sostenibles.



Referencias

- Aguirreagoitia, M. A., & Fernández Poyatos, M. D. (2019). La simplicidad como proceso creativo culinario: una tendencia en el turismo gastronómico. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 17(5), 875-888. Obtenido de <http://riull.ull.es/xmlui/handle/915/16536>
- Altamirano, A., Piñán, V., & Piñán, N. (16 de Agosto de 2024). Rescate y la revalorización de la cocina ancestral indígena de la parroquia San Francisco de Natabuela. *Dominio de las ciencias*. doi:<https://doi.org/10.23857/dc.v10i3.3982>
- Álvarez Lita, C. L. (6 de Septiembre de 2023). Repositorio Digital Universidad Técnica del Norte. Obtenido de Influencia de la cultura culinaria africana en la cocina tradicional de la provincia de Esmeraldas, cantón de Esmeraldas: <https://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/14722>
- Avelar Rodríguez, D., & Toro Monjaraz, E. (2018). Clinical Queries, Terminología MeSH y Operadores Booleanos. *Revista de Medicina Clínica*, 96-100. Obtenido de <https://zenodo.org/record/1442811>
- Blanco Peña, J. (2023). La revisión sistemática como metodología para la investigación en E/LE. *Círculo de Lingüística Aplicada a la Comunicación*, 179-193. Obtenido de <https://doi.org/10.5209/clac.88711>
- Cáceres, M. (2024). La identidad cultural gastronómica en el Ecuador. *Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias E Investigación*, 8, 53. Obtenido de <https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722>
- Cañadas, M., Gomez, P., & Pinzón, A. (2018). Análisis de contenidos. En P. Gomez, *Formación de profesores de matemáticas y práctica de aula: conceptos y técnicas curriculares* (págs. 53-112). Bogotá, Colombia: Univeridad de los Andes. Obtenido de <http://hdl.handle.net/1992/31999>
- Cedeño, J., & Pinos, D. (2021). Estrategia para potenciar la oferta gastronómica de la isla Santa Cruz, Galápagos. *Guayaquil: Escuela Superior Politécnica del Litoral*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/53264>
- Cevallos, C., Salazar, J., Romero, E., Cárdenas, N., & Avalos, M. (2019). Enfoque vanguardista en la gastronomía de la ciudad de Riobamba. *Caribeña de Ciencias Sociales*, 2-28. Obtenido de *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*: <https://www.eumed.net/rev/caribe/2019/02/enfoque-vanguardista-gastronomia.html>
- Chamorro Martínez, A. C. (2024). Evolución de técnicas ancestrales de la cocina rural Imbabureña. Ibarra. Obtenido de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/23e32915-fd09-4260-b8b6-eaccbc34d2ce/content>
- Collantes, J. P. (2019). Creación de un recetario de autor en base al levantamiento de las técnicas y productos de la comunidad Shuar, ubicados en la provincia de Zamora Chinchipe. Obtenido de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10524/1/UDLA-EC-TLG-2019-08.pdf>
- Corona Martínez, L., & Fonseca Hernández, M. (2023). Uso y abuso de los criterios de inclusión y exclusión en el proyecto de investigación. *Medisur*, 1144-1146. Obtenido de <https://medisur.sld.cu/index.php/medisur/article/view/5744>
- Cuño. (2014). Datos generales de la Provincia de Pichincha. Quito: FUNDACYT.
- Dávalos Barriga, N. (2017). Panorama del turismo gastronómico en Ecuador: ¿qué existe y qué falta para potenciarlo? Universidad de las Américas, Quito. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/8099>
- El comercio. (29 de Marzo de 2019). Obtenido de *Recetas de platos con productos 'made in Ecuador'*: <https://www.elcomercio.com/tendencias/gastronomia/receta-s-platos-productos-origen-ecuador.html>
- Fernández, J. (2013). Loja, Ciudad Cultural del Ecuador. Quito, Ecuador: Universidad de las Américas. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/3462>
- García Reinoso, N., & Doumet Chilan, N. Y. (2017). El producto turístico comunitario como estrategia para diversificar las economías locales del cantón Bolívar, provincia de Manabí, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 13(1). doi:10.4067/S0718-235X2017000100105
- Gruyter, D. (2024). The Anthropocene as Multiple Crisis: Biodiversity in Latin America. doi:<https://doi.org/10.1515/9783839470121>
- Hammersley, M. (2020). Reflections on the Methodological Approach of Systematic Reviews. En O. K. Zawacki-Richter, *Systematic Reviews in Educational Research* (pág. 23). Springer, Wiesbaden: Springer Nature. Obtenido de https://doi.org/10.1007/978-3-658-27602-7_2
- IUCN. (3 de Mayo de 2012). *Managing Protected Areas: A Global Guide*. Taylor & Francis, 832. doi:<https://doi.org/10.4324/9781849771900>
- Macías, A. (Septiembre de 2016). Chiú. Obtenido de *El arte de la cocina quiteña*: <https://www.revistachiu.com/art/el-arte-de-la-cocina-quitena>
- Macías, A., & Aneyka, B. (2020). Turismo en las islas Galápagos. Valladolid, España: Universidad de Valladolid. Obtenido de <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/43543>
- Moscoso, D. (2022). El conocimiento de buenas prácticas de manufactura y su influencia en la manipulación de alimentos. Lima, Perú: Universidad Norbert Wiener. Obtenido de <https://repositorio.uwiener.edu.pe/server/api/core/bitstream/s/520fcc92-f188-4aa2-b352-629262f7a89e/content>
- Ordóñez Oñate, L. (4 de Junio de 2020). Blog Cidti. Obtenido de <https://istvicenteleon.edu.ec/investigacion/2020/06/04/g03/>
- Pareja, J. N. (2017). ACADEMIA. Obtenido de *La cocina de vanguardia, una nueva forma de arte*: https://www.academia.edu/31605083/La_cocina_de_vanguardia_una_nueva_forma_de_arte
- Peñaranda Carvajal, J. (2013). *Cultura Culinaria y Turística del Cantón Morona-Provincia de Morona Santiago*. Riobamba:



- Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/2326>
- Pérez Valle, G. F. (Abril de 2015). Repositorio Digital UIDE. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/632/1/T-UIDE-0582.pdf>
- Primicias. (5 de Diciembre de 2024). Estos son los cuatro productos revelación del sector exportador. Obtenido de <https://www.primicias.ec/noticias/economia/cuatro-productos-revelacion-sector-exportador-ecuador/>
- Puembo, R. D. (2023). Saborea Ecuador: Un recorrido por la gastronomía típica de sus cuatro regiones - Rincón de Puembo. Obtenido de Rincón de Puembo: https://rincondapuembo.com/informativo/saborea-ecuador-un-recorrido-por-la-gastronomia-tipica-de-sus-cuatro-regiones/#google_vignette
- Ricarte, J. F. (4 de Agosto de 2023). Ñan Magazine. Obtenido de <https://www.nanmagazine.com/abraspungo-la-cocina-andina-a-la-vanguardia/>
- Rodríguez Gutiérrez, K. S., & Rosete Blandariz, S. (2020). El ecoturismo como estrategia de desarrollo sostenible en la conservación y disfrute de la flora y fauna: Caso provincia de Manabí. Jipijapa: UNESUM. Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/2050>
- Román, E. (2018). Análisis de las estrategias de mercado empleadas por los restaurantes de primera categoría de la ciudad de Cuenca. Cuenca, Ecuador: Universidad del Azuay. Obtenido de <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8383>
- Romero Suárez, N. (04 de 2023). Vista de Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, IV(1). doi:<https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>
- Romero Suárez, N. F. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. a. LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y. doi:[10.56712/latam.v4i1.578](https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578)
- Rosales, M., & Peralta, K. (2018). Evaluar la sostenibilidad de los emprendimientos gastronómicos (restaurantes y cafeterías) en la ciudad de Cuenca. Cuenca, Ecuador: Universidad del Azuay. Obtenido de <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/8358>
- Santamaria, S. (2022). Biodiversidad alimentaria en Ecuador: Un análisis desde la globalización. Revista de la Agrupación joven Iberoamericana de Contabilidad y administración, 46-53. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9482668>
- Segura, V., & Calderón, J. (2024). Impacto del desarrollo de proyectos gastronómicos en el rescate de la cultura y gastronomía ancestral. Pro Sciences: Revista De Producción, Ciencias e Investigación, 86-97. doi:<https://doi.org/10.29018/issn.2588-1000vol8iss51.2024pp86-97>
- Tortosa, J. C. (2012). La cocina de vanguardia: Cuando los restaurantes dan paso a los espacios de sensaciones. *Disturbis*(12), 1-7. Obtenido de <https://raco.cat/index.php/Disturbis/article/view/295893>.
- UMCE. (Martes de Febrero de 2025). Universidad Metropolitana de Ciencias de la Educación. Obtenido de <https://www.umce.cl/index.php/biblioteca-virtual/revistas-indizadas>
- Villalva, M., & Inga, C. F. (2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades, 6(2), 129-142. doi:<https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>
- Zapata, D. (2018). Implementación de un restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina ecuatoriana, ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. Riobamba, Ecuador: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11642>