

# Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador

## *Trends in cuttingedge techniques and their impact on the gastronomy of Quito, Ecuador*

Andrés Altamirano Espinosa<sup>1</sup>, Alexis Ariel Nicolalde Velásquez<sup>1</sup>, Alexander Miguel Gualpa Chiluisa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Superior Universitario Japón, Quito, Ecuador

aaltamirano@itsjapon.edu.ec

<https://orcid.org/0000-0002-7029-1611>

aanicolalde@istjapon.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0007-8766-7797>

amgualpac@itsjapon.edu.ec

<https://orcid.org/0009-0006-1095-669X>

**Correspondencia:** amgualpac@itsjapon.edu.ec

Recibido: 31/05/2024

| Aceptado: 10/07/2024

| Publicado: 09/08/2024

### Resumen

Este artículo examina las técnicas culinarias de vanguardia y su impacto en la gastronomía contemporánea de Quito, Ecuador. La innovación es esencial, y la gastronomía no es una excepción. Las últimas innovaciones en técnicas culinarias, específicamente en el contexto de Quito, las cuales se exploran en detalle son: cocina molecular, fermentación controlada, entre otras. Estas técnicas impulsan la creatividad culinaria, permitiendo a los chefs explorar nuevas combinaciones de sabores, texturas y presentaciones. Además, se investiga el impacto en la sostenibilidad alimentaria, ya que la adopción de prácticas de vanguardia puede contribuir a la reducción del desperdicio de alimentos y al uso más eficiente de los recursos naturales. En definitiva, la ciudad de Quito está a la vanguardia en la adopción de estas técnicas, elevando los estándares de la gastronomía contemporánea y ofreciendo experiencias culinarias innovadoras y de alta calidad a los consumidores locales y visitantes. Por ello, la adopción de estas técnicas no sólo influye



en la experiencia gastronómica, sino que también puede tener importantes repercusiones en la cadena de suministro, el empleo y el comercio internacional de alimentos.

**Palabras clave:** Métodos, tendencias, preservación, cultura, impacto.

### **Abstract**

This article examines avant-garde culinary techniques and their impact on contemporary gastronomy in the city of Quito, Ecuador. Innovation is essential, gastronomy is no exception. From the use of high-tech equipment to the application of traditional culinary methods in innovative ways. The latest innovations in culinary techniques, specifically in the context of Quito, which are explored in detail are: molecular cuisine, controlled fermentation, among others. These techniques boost culinary creativity, allowing chefs to explore new combinations of flavors, textures and presentations. In addition, the impact on food sustainability is investigated, since the adoption of cutting-edge practices can contribute to the reduction of food waste and the more efficient use of natural resources. Ultimately, the city of Quito is at the forefront of adopting these techniques, raising the standards of contemporary gastronomy and offering innovative and high-quality culinary experiences to local consumers and visitors. Therefore, the adoption of these techniques not only influences the gastronomic experience but can also have important repercussions on the supply chain, employment and international food trade.

**Keywords:** Methods, trends, preservation, culture, impact.

## **Introducción**

El impacto de la cocina de vanguardia en la gastronomía de Quito, Ecuador, es un tema de estudio fascinante y relevante. Este análisis se centrará en identificar cuáles de estas técnicas innovadoras son las más utilizadas en la gastronomía quiteña.

La cocina de vanguardia representa una evolución continua de la tradición culinaria, aplicando nuevas técnicas, mejorando los materiales e incorporando ciencias como la nutrición para lograr un equilibrio dietético. Se estudia la composición de los alimentos y se desarrollan nuevas técnicas de manipulación, envasado, conservación y cocción, convirtiendo a la ciencia en un aliado esencial del chef (López, 2014). Este enfoque ha



revolucionado la forma en que se presentan los alimentos, cómo se combinan los sabores y cómo se crea una experiencia gastronómica completa.

Este estudio busca descubrir la creatividad e innovación que los chefs locales emplean en sus creaciones culinarias, aplicándolas a platos autóctonos de la región. Las técnicas de vanguardia han transformado la presentación de los alimentos, la combinación de sabores y la experiencia gastronómica en su conjunto. Se observará cómo estas técnicas han impactado en la presentación de los platos, en la creación de sabores únicos y en la satisfacción general del cliente.

Actualmente, la industria alimentaria en Quito está en auge, presentando constantemente nuevas alternativas para degustar diferentes tipos de gastronomía que buscan brindar al cliente una experiencia sensorial integral (Coloma, 2017). Los chefs locales están explorando técnicas contemporáneas y fusionándolas con la cocina tradicional, lo que ha dado lugar a una nueva ola de innovación culinaria que atrae tanto a locales como a turistas.

Además, se considerará cómo estas técnicas y tendencias influyen en la reputación de los restaurantes y en la promoción de la gastronomía de Quito a nivel nacional e internacional. 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 (Macias, 2016). A pesar de la incorporación de técnicas modernas, los chefs han mantenido un fuerte compromiso con los ingredientes locales y las tradiciones culinarias ancestrales. Este equilibrio entre innovación y preservación del patrimonio cultural es fundamental para el desarrollo de la gastronomía quiteña.

La propuesta gastronómica de un chef ya no solo comunica el gusto, el tacto o el olfato de una elaboración específica. Lo que ofrece es, en última instancia, su interpretación particular del mundo y de la naturaleza que lo rodea (Carles, 2012). En el mundo globalizado de hoy, la gastronomía también se globaliza. Los chefs de Quito han comenzado a explorar nuevas técnicas y tendencias culinarias, fusionándolas con la cocina local para crear platos novedosos y emocionantes. Este diálogo entre lo tradicional y lo contemporáneo ha dado lugar a una nueva ola de innovación en la escena culinaria



de la ciudad, atrayendo la atención tanto de locales como de turistas ávidos de experiencias gastronómicas únicas.

La gastronomía de la “Carita de Dios” combina historias, costumbres y sabores. La capital ecuatoriana conserva una gastronomía muy propia que incluye una gran variedad de platos, algunos tan antiguos como la ciudad misma, y otros traídos de diferentes regiones del mundo, creando una fusión de historias, costumbres y sabores (Acosta & Ortega, 2019). A pesar de la incorporación de técnicas modernas, los chefs de Quito han mantenido un fuerte compromiso con los ingredientes locales y las tradiciones culinarias ancestrales. Este estudio podría resaltar cómo la gastronomía de Quito ha logrado equilibrar la innovación con la preservación de su valioso patrimonio cultural.

La sostenibilidad en la gastronomía es un tema crucial en la actualidad, reflejando una creciente conciencia sobre la necesidad de adoptar prácticas más responsables en la industria alimentaria. Los actores involucrados están implementando medidas sostenibles, que van desde la reducción de desperdicios alimentarios hasta la promoción de ingredientes locales y el desarrollo de turismo gastronómico sostenible (Cáceres, 2023). Estos esfuerzos no solo contribuyen al desarrollo económico de la ciudad, sino que también promueven el bienestar humano y el respeto por el medio ambiente (Benalcázar & Alarcón, 2023).

La diversidad cultural también juega un papel importante en la escena gastronómica de Quito. La presencia de restaurantes que ofrecen cocina de múltiples culturas refleja la riqueza multicultural de la ciudad y su capacidad para adaptarse a nuevas tendencias culinarias (González, 2023). En conjunto, este estudio proporcionará una visión integral de cómo las técnicas de vanguardia están moldeando la gastronomía de Quito y cómo esto está influyendo en la cultura, la sostenibilidad y la economía de la región.

## Revisión de la literatura

En primer lugar, la cocina de vanguardia se centra en transformar los alimentos, dándoles formas y texturas diferentes a las comunes para mejorar su presentación y hacerla más atractiva al consumidor, sin perder el sabor propio del ingrediente, que sigue siendo el protagonista. Esta tendencia ha estado vigente desde la década de 1990 y ha crecido como



un diversificador de la gastronomía, creando nuevas tendencias mediante la investigación e implementación en platos tanto nuevos como tradicionales.

En segundo lugar, la cocina de vanguardia se aplica generalmente en áreas con una oferta gastronómica limitada o como un mecanismo de innovación en empresas de alimentos y bebidas. Estas técnicas incluyen el uso de equipos especializados para tareas como cambios de temperatura, fermentaciones, espumas, gelificaciones, esferificaciones y cocciones a baja o alta temperatura y al vacío. Este enfoque ha permitido que la comida tradicional o típica, ligada a una cultura o etnia, se preserve y compita a nivel nacional e internacional, derivando en fusiones gastronómicas que aplican técnicas vanguardistas.

Además, el mundo gastronómico avanza y la comida tradicional debe preservarse y competir a nivel nacional e internacional. Este estudio se enfoca en cómo se aplican las técnicas de vanguardia en la gastronomía quiteña.

Por otro lado, Latinoamérica es conocida por su diversidad cultural, que abarca creencias, gastronomía, folclore, música y costumbres tradicionales. La colonización española y la llegada de emigrantes europeos han influido profundamente en la cultura nativa del continente americano, afectando la aculturación de los pueblos indígenas y el desarrollo de la población mestiza actual. 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”.

Asimismo, Harris (1989) plantea que, aunque se debe respetar el relativismo cultural en gustos culinarios, los hábitos alimentarios son “accidentes de la historia que expresan o transmiten mensajes derivados de valores fundamentalmente arbitrarios o creencias religiosas inexplicables” (p. 13). Concluye que “la comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío” (p. 13), destacando la importancia de que la comida impacte la mente de quien la prueba, generando una conexión emocional.

Por consiguiente, los jóvenes de hoy buscan lugares innovadores y atractivos, mostrando menos interés en lo tradicional. La globalización ha abierto oportunidades para nuevos



negocios, como los “fast food”, que se han convertido en tendencia en Quito, cubriendo toda la ciudad. La gastronomía quiteña, arraigada en la cultura local, está evolucionando gracias a la innovación y experimentación de empresas y propietarios de establecimientos gastronómicos. Los autores (Mejía Rivas & Guiomar, 2020) señalan que “se generan innovaciones que permiten la potenciación de los productos gastronómicos tradicionales de las comunidades”, transformando y elevando los platos tradicionales para ganar relevancia a nivel nacional e internacional.

Posteriormente, este proceso de innovación examina platos reconocidos de la ciudad y del país, utilizando productos endémicos para evaluar su viabilidad en platos tradicionales, incorporando creatividad e inspiración para reinterpretar estos platos. Los alimentos tradicionales, preservados y adaptados, forman la base de la cocina tradicional quiteña. Aunque la cultura quiteña ha evolucionado y se ha modernizado, la esencia de sus tradiciones gastronómicas persiste, combinando lo antiguo con lo nuevo en diferentes partes de la ciudad, incluyendo el norte de Quito. Esta mezcla de tradición y modernidad mantiene viva y relevante la cultura culinaria de Quito en la actualidad.

## Metodología

Este estudio se llevó a cabo mediante un enfoque metodológico mixto, con el objetivo de proporcionar una comprensión integral de las tendencias en técnicas de vanguardia en la ciudad de Quito. Según (Tashakkori & Teddlie, 2020), el enfoque mixto es “un proceso que recolecta, analiza y vierte datos cuantitativos y cualitativos, en un mismo estudio” (citado en Jaramillo, 2021). Además, Galindo (2020) afirma que “el diseño de la metodología supone planificar cómo se va a recoger y analizar la información para responder a las preguntas de investigación y lograr los objetivos de investigación planteados” (p. 21).

### Recopilación de datos

Se realizó una revisión exhaustiva de la literatura relacionada con las tendencias en técnicas culinarias de vanguardia y su aplicación en la gastronomía contemporánea. Se consultaron bases de datos académicas, revistas especializadas, libros y recursos en línea relevantes. Además, se revisaron estudios de casos previos y artículos de investigación



relacionados con la gastronomía de Quito. Esta amplia recopilación de fuentes bibliográficas permitió construir una base sólida para generar nuevas conclusiones que favorezcan el tema tratado.

### **Encuestas y cuestionarios**

Se utilizó una técnica de investigación basada en encuestas para recopilar datos cuantitativos y cualitativos. De acuerdo con García (2021), la encuesta es “una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra de casos representativa de una población o universo más amplio”. Se diseñó un cuestionario estructurado que fue distribuido a chefs locales, expertos en gastronomía y consumidores de Quito. Bourdieu (2023) señala que el cuestionario estructurado es “uno de los tantos instrumentos de observación, cuyas ventajas metodológicas no deben esconder sus límites epistemológicos”.

### **Entrevistas a expertos y consumidores**

Se llevaron a cabo entrevistas en profundidad con chefs locales, expertos en gastronomía y consumidores de Quito, proporcionando una visión completa y diversa de la gastronomía local. Según Taherdoost (2021), las entrevistas son una técnica común para la recolección de datos cualitativos, ya que “proporcionan un ambiente natural y cómodo para los participantes”. Los chefs y expertos compartieron sus conocimientos sobre técnicas culinarias, abarcando desde métodos tradicionales hasta innovaciones modernas. Por su parte, los consumidores entrevistados hablaron sobre sus preferencias y expectativas acerca de las nuevas técnicas aplicadas en la gastronomía quiteña, enfatizando la importancia de la calidad y autenticidad de los ingredientes.

### **Observación directa**

Se realizó una investigación directa en restaurantes, hoteles y establecimientos de comida relevantes en la ciudad de Quito para estudiar de primera mano las prácticas culinarias y las tendencias en la presentación de platos. Se analizó la fusión de sabores con ingredientes locales e internacionales, evaluando si se están aplicando técnicas de cocina vanguardista y si están siendo agradables para el consumidor, ya sea por su sabor o por

ser llamativos. Se recopiló información sobre las técnicas utilizadas, la variedad de platos ofrecidos y la respuesta de los clientes.

Tanto los expertos como los consumidores coincidieron en que las tendencias emergentes están revitalizando la cocina tradicional, adaptándola a las preferencias modernas sin perder su esencia. Las entrevistas proporcionaron una comprensión de cómo estos factores están moldeando la gastronomía de vanguardia en Quito, identificando oportunidades para seguir promoviendo la rica tradición culinaria de la región en un contexto contemporáneo.

En síntesis, este estudio se llevó a cabo mediante una combinación de métodos de investigación cualitativos y cuantitativos, con el objetivo de proporcionar una comprensión integral de las tendencias en técnicas culinarias de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador.

## Resultados

Tras la recolección de datos, la información fue categorizada y analizada, enfocándose especialmente en la zona norte de la ciudad de Quito, donde se encontraba presente el tema de investigación. Se recopiló información valiosa sobre las percepciones, preferencias y expectativas de los consumidores respecto a la gastronomía de vanguardia. Este estudio permitió entender mejor cómo se estaba desarrollando esta tendencia culinaria en la región y qué factores eran más valorados por los residentes y visitantes de la ciudad.

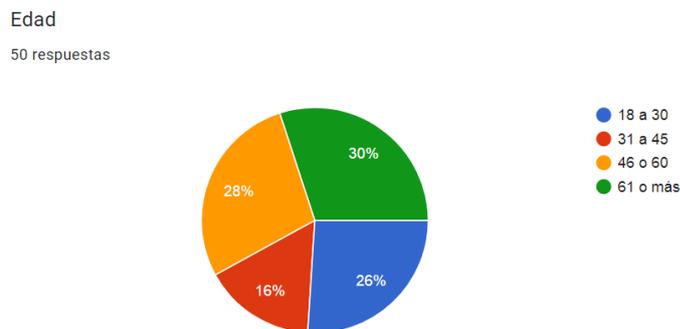
Se utilizó una técnica de investigación basada en encuestas para recopilar datos cuantitativos. Según García (2021), la encuesta es “una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra de casos representativa de una población o universo más amplio”. Esta encuesta de preguntas cerradas se ejecutó mediante el método cuantitativo de la metodología de la investigación. Este tipo de enfoque, basado en el empirismo, develó su impacto justo en la objetividad de sus estudios, en medir y calcular los determinados comportamientos de un fenómeno para luego hacer las generalizaciones correspondientes a partir de lo ya probado (Jiménez, 2020).



La encuesta recopiló datos de cincuenta personas, mayores o iguales a dieciocho años de edad, de género masculino y femenino, asumiendo que todas estas frecuentaban establecimientos gastronómicos de la zona norte de la ciudad. Los resultados obtenidos se presentan en las siguientes gráficas y análisis realizados.

**Figura 1**

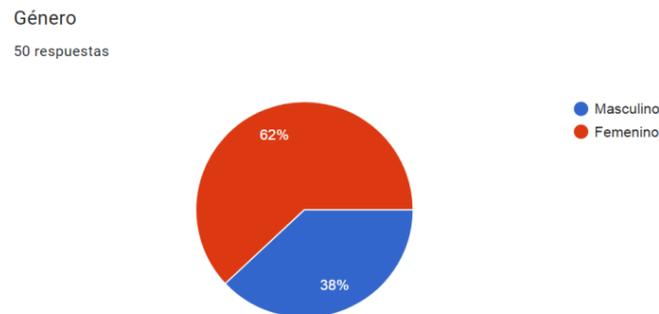
*Edad de las personas encuestadas*



La edad de los entrevistados, mencionada anteriormente, abarcaba desde los dieciocho años hasta los adultos mayores considerados de la tercera edad. El 30%, identificado con el color verde, representaba el mayor grupo de entrevistados, siendo individuos de 61 años o más, mostrando una superioridad ante los demás grupos. Le seguía el color amarillo, que representaba un 28% e identificaba a las personas de 46 a 60 años. Detrás de este, continuaba la referencia azul con un 26%, que simbolizaba a los entrevistados de 18 a 30 años. Para concluir, el grupo más pequeño, con un 16%, estaba representado por el color rojo, indicando a las personas de 31 a 45 años.

**Figura 2**

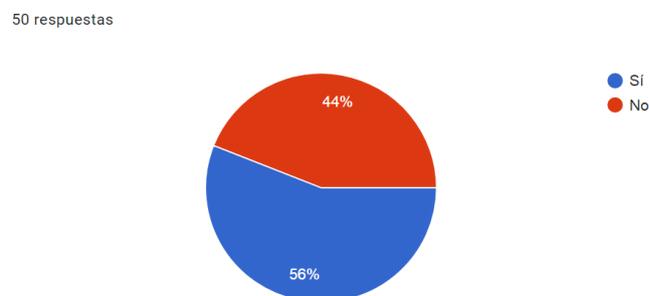
*Género de las personas encuestadas*



De las 50 personas encuestadas, podemos concluir que el 62% corresponde al género femenino, representado en la gráfica con el color rojo. En contraste, el género masculino constituye un 38%, identificado por el color azul.

**Figura 3**

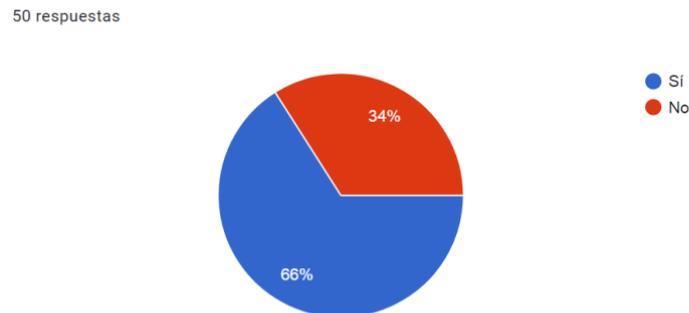
*Conocimiento del significado sobre la cocina de vanguardia*



Según la figura, el 56% de los encuestados afirmó conocer el significado de la cocina vanguardista, representado por el color azul, lo que indica que estos participantes están familiarizados con el término. Por otro lado, el 44% restante no tiene conocimiento sobre este tema. Esto sugiere que, aunque la información general sobre la cocina de vanguardia ha disminuido, sigue siendo un tema de creciente interés. La popularidad en medios digitales y la presencia de chefs que aplican estas técnicas podrían explicar el mayor índice de conocimiento en el grupo mayoritario.

**Figura 4**

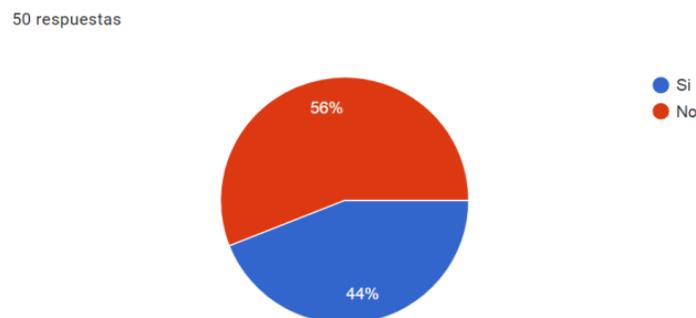
*Degustación de un plato que haya aplicado técnicas de vanguardia*



Cuando se les preguntó a los encuestados si habían degustado un plato preparado con técnicas de vanguardia, el 66% respondió afirmativamente, mientras que el 34% indicó que no lo había hecho. Esto sugiere que existe un interés significativo en la cocina vanguardista, pero también hay un grupo considerable que aún no ha tenido esa experiencia culinaria.

**Figura 5**

*Conocimiento sobre las técnicas que aplica este tipo de cocina*

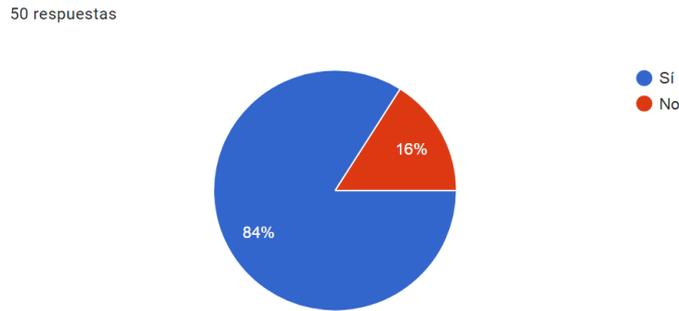


En relación con la comprensión de las técnicas aplicadas en la cocina vanguardista, el 44% de los encuestados afirmó tener conocimiento sobre el tema, mientras que el 56% indicó no estar familiarizado con este tipo de cocina. Estos resultados sugieren que existe un interés significativo en el tema, y que un 44% de los encuestados está deseoso de involucrarse y aprender más. Esto brinda una oportunidad para generar estrategias de

difusión y educación, con el objetivo de aumentar el porcentaje de personas informadas sobre la cocina de vanguardia.

**Figura 6**

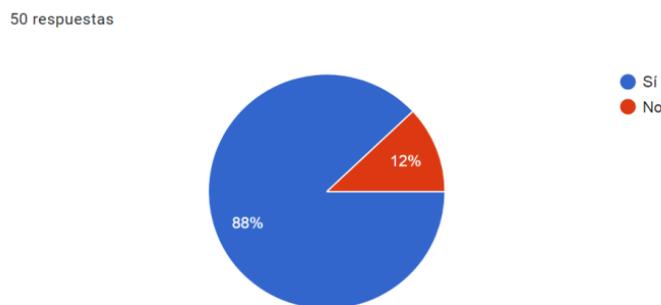
*Interés en degustar nuevos sabores y mirar nuevas presentaciones de platillos en establecimientos quiteños.*



Se ha observado un notable interés por parte de los comensales en degustar nuevos sabores y explorar presentaciones innovadoras de platillos en los establecimientos de Quito. La mayoría de los encuestados (84%) afirmó estar dispuesta a probar experiencias culinarias diferentes, mientras que un pequeño porcentaje (16%) indicó no estar interesado en estas propuestas gastronómicas. Este fenómeno refleja una creciente apertura hacia la diversidad y creatividad en la cocina, lo que sugiere que los restaurantes y chefs tienen un campo fértil para ofrecer opciones vanguardistas sorprendentes.

**Figura 7**

*Consideración de importancia del adoptar técnicas vanguardistas en establecimientos quiteños en conjunto con su cultura*

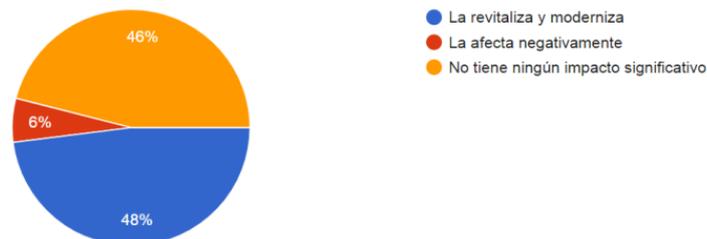


En relación con la consideración de la importancia de adoptar técnicas vanguardistas en los establecimientos de Quito, se observó que el 88% de los entrevistados está a favor de incorporar estas innovaciones a la cultura local. Por otro lado, el 12% no considera relevante aplicar estas técnicas en la gastronomía quiteña. Esto indica una apertura mayoritaria hacia la creatividad culinaria y sugiere que existe un terreno fértil para la implementación de prácticas vanguardistas en la ciudad.

### Figura 8

*Impacto de las técnicas de vanguardia en la preservación de la cultura culinaria quiteña*

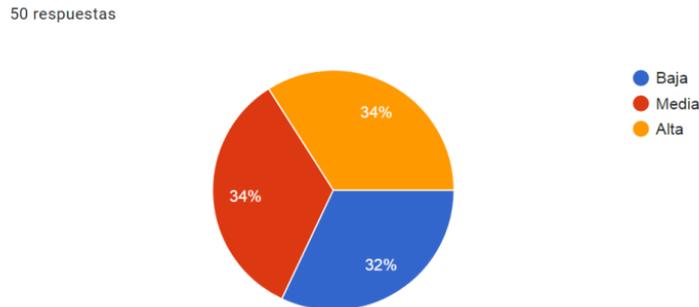
50 respuestas



Se observaron diferentes perspectivas entre los encuestados. Un grupo significativo (48%) considera que la revitalización y modernización a través de estas técnicas puede dar nueva vida a platos tradicionales y aportar frescura a la oferta culinaria. Por otro lado, el 46% de los encuestados opina que las técnicas de vanguardia no tienen un impacto significativo; para ellos, la tradición sigue siendo fundamental y no ven necesidad de cambios radicales. Finalmente, un pequeño porcentaje (6%) percibe que estas técnicas afectan negativamente la autenticidad de la cocina quiteña, quizás temiendo que se pierdan las raíces o que se sacrifiquen sabores tradicionales.

**Figura 9**

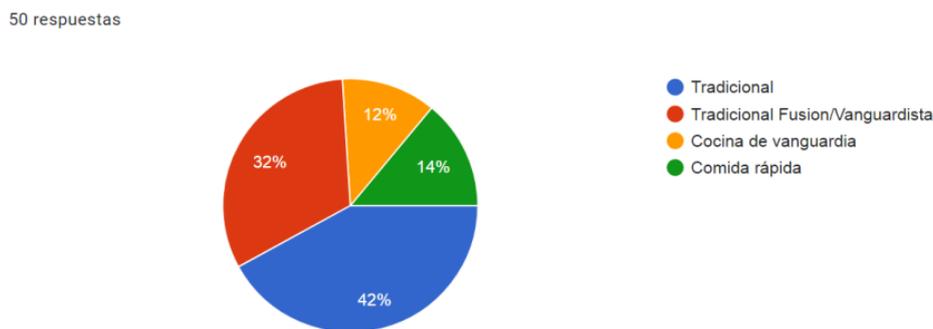
*Medida de la calidad de la comida vanguardista en Quito*



La calidad de la comida vanguardista en Quito se distribuye de la siguiente manera: un 34% se considera alta, otro 34% se encuentra en la categoría media, y el 32% restante se clasifica como baja. En resumen, la mayoría de la comida vanguardista en Quito se encuentra en la categoría media, con porcentajes similares para las categorías alta y baja. Esto sugiere que hay margen para mejorar la calidad en ambos extremos.

**Figura 10**

*Preferencia de comida a consumir fuera de casa*



Las personas del sector encuestado manifestaron sus preferencias al salir a consumir comida fuera de casa. La mayoría, un 42%, opta por la comida tradicional quiteña. Un 32% prefiere la comida vanguardista, siempre que mantenga elementos tradicionales en sus platos, destacando que la gastronomía sigue preservando su tradición mientras se adapta a nuevas tendencias. Por otro lado, un 12% prefiere permanecer en la vanguardia y estar actualizado, y finalmente, un 14% prefiere consumir comida rápida.

## Conclusiones

En este artículo se han explorado las innovadoras técnicas culinarias de vanguardia y su impacto en la gastronomía contemporánea en Quito, Ecuador. La cocina molecular y otras técnicas emergentes están transformando la escena gastronómica de la ciudad, no solo en términos de creatividad y presentación, sino también en sostenibilidad y aprovechamiento eficiente de los recursos naturales. Este estudio destaca cómo la gastronomía de Quito ha logrado un equilibrio entre la innovación y la preservación de su valioso patrimonio cultural, utilizando métodos modernos para realzar los sabores y presentaciones tradicionales.

La investigación mostró que una parte significativa de los consumidores quiteños tiene conocimiento y aprecio por estas técnicas culinarias. Aunque hay un grupo que aún no ha experimentado la cocina de vanguardia, existe un claro interés y disposición por parte de la mayoría para explorar nuevas experiencias gastronómicas. Esto refleja una tendencia creciente hacia la diversidad y la creatividad en la gastronomía local.

La adopción de técnicas culinarias de vanguardia no solo ha elevado los estándares de la gastronomía quiteña, sino que también ha impulsado la reputación de la ciudad a nivel nacional e internacional. Los chefs de Quito están utilizando estas técnicas para ofrecer platos que son una fusión de lo tradicional y lo moderno, lo que atrae tanto a locales como a turistas en busca de experiencias culinarias únicas. La integración de estas técnicas ha permitido una revitalización de los platos tradicionales, aportando frescura y novedad a la oferta gastronómica.

Además, el estudio resalta la importancia de la sostenibilidad en la gastronomía contemporánea. Las prácticas de vanguardia están contribuyendo a la reducción del desperdicio de alimentos y a un uso más eficiente de los recursos, apoyando a los productores locales y promoviendo prácticas agrícolas sostenibles. Este enfoque no solo mejora la calidad y la autenticidad de los ingredientes utilizados, sino que también fortalece la conexión entre los consumidores y la cadena de suministro de alimentos.



## Referencias

- Acosta Llerena, D. F., & Ortega Gomezjurado, P. A. (2019). *La aplicación del Chigualcán en la gastronomía quiteña con técnicas de vanguardia*. Repositorio UDLA. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/11100/1/UDLA-EC-TTAB-2019-04.pdf>
- Benalcázar, L. A., & Alarcón, M. E. V. (2023). Evaluación del impacto de reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios en restaurantes de gastronomía típica andina en el centro histórico de Quito. *Revista Científica Kosmos*, 6(2), 132-158.
- Bourdieu, P. (2023). *Cuestionarios estructurados y sus límites epistemológicos*. Editorial Académica.
- Cáceres Charro, M. P. (2023). Sostenibilidad en la gastronomía: Prácticas y desafíos. *Revista Científica Kosmos*, 2(2), 52-62.
- Carles Tortosa, J. (2012). *Depodit Digital*. Recuperado en mayo de 2024, de [https://ddd.uab.cat/pub/disturbis/disturbis\\_a2012n12/disturbis\\_a2012n12a15.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/disturbis/disturbis_a2012n12/disturbis_a2012n12a15.pdf)
- Carrillo, M. C. (2017). *Análisis de la atractividad de las huecas gastronómicas*. Recuperado en junio de 2024, de <https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8e517f9b-ed25-4516-9525-4b0606d50209/content>
- Coloma Sevilla, S. L. (2017). *La gastronomía quiteña y sus técnicas de vanguardia*. Repositorio UDLA. <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/8328/7/UDLA-EC-TDGI-2017-16.pdf>
- Galindo, J. (2020). *Metodología de la investigación: Planificación y análisis*. Editorial Universitaria.
- García Ferrando, M. (2021). *Encuestas y técnicas de investigación social*. Editorial Científica.
- González Morales, D. H. (2023). Gastronomía étnica en contextos urbanos: Diversidad, autenticidad y adaptación. *Revista Científica Kosmos*, 2(2), 41-51.



- Harris, M. (1989). *Bueno para comer*. Alianza Editorial S.A. Recuperado en junio de 2024, de [https://data.over-blog-kiwi.com/1/38/03/91/20150907/ob\\_9ae350\\_marvin-harris-bueno-para-comer-enigma.pdf](https://data.over-blog-kiwi.com/1/38/03/91/20150907/ob_9ae350_marvin-harris-bueno-para-comer-enigma.pdf)
- Jaramillo, L. (2021). Metodologías mixtas en la investigación social. *Revista de Métodos Mixtos*, 15(2), 45-60.
- Jiménez, L. (2020). Impacto de la investigación cuantitativa en la actualidad. *TECH CONVERGENCE*, 4, 59-68. Recuperado en junio de 2024, de <https://revista.sudamericano.edu.ec/index.php/convergence/article/view/35/2>
- Lopez, C. (2014, octubre 12). *Lo mejor de la gastronomía*. <http://www.lomejordelagastronomia.com/firmas/el-placer-de-las-cocinas-tradicional-y-de-vanguardia>
- Macias, A. (2016, septiembre). *CHIU*. <https://www.revistachiu.com/art/el-arte-de-la-cocina-quitena>
- Mejía Rivas, M., & Guiomar, L. (2020, julio). *Scielo*. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2027-83062020000200023#B28](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2027-83062020000200023#B28)
- Taherdoost, H. (2021). The importance of pilot studies in qualitative research. *Journal of Qualitative Research*, 10(3), 123-135.
- Tashakkori, A., & Teddlie, C. (2020). *Mixed methodology: Combining qualitative and quantitative approaches*. Sage Publications.

Los autores no tienen conflicto de interés que declarar. La investigación fue financiada por el Instituto Superior Universitario Japón y los autores.  
Copyright (2024) © Andrés Altamirano Espinosa, Alexis Ariel Nicolalde Velásquez, Alexander Miguel Gualpa Chiluisa

Este texto está protegido bajo una licencia  
[Creative Commons de Atribución Internacional 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

