

Rodolfo Kenneth Anta-Yungan; Angel Andres Aguilar-Villegas; Nelson Gerardo Pazmiño-Romero  
Tannia Cristina Poveda-Morales

[DOI 10.35381/cm.v8i4.905](https://doi.org/10.35381/cm.v8i4.905)

## **Comida fusión en la gastronomía típica de la ciudad de Guaranda y Ambato, Ecuador**

## **Fusion food in the typical gastronomy of the city of Guaranda and Ambato, Ecuador**

Rodolfo Kenneth Anta-Yungan  
[rodolfoay17@uniandes.edu.ec](mailto:rodolfoay17@uniandes.edu.ec)  
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua  
Ecuador  
<https://orcid.org/0000-0001-9916-4707>

Ángel Andrés Aguilar-Villegas  
[angelav33@uniandes.edu.ec](mailto:angelav33@uniandes.edu.ec)  
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua  
Ecuador  
<https://orcid.org/0000-0001-5848-6160>

Nelson Gerardo Pazmiño-Romero  
[nelsonpr47@uniandes.edu.ec](mailto:nelsonpr47@uniandes.edu.ec)  
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua  
Ecuador  
<https://orcid.org/0000-0001-9681-6773>

Tannia Cristina Poveda-Morales  
[ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec](mailto:ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec)  
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua  
Ecuador  
<https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

Recibido: 01 de mayo 2022  
Revisado: 25 de junio 2022  
Aprobado: 01 de agosto 2022  
Publicado: 15 de agosto 2022

## **RESUMEN**

En esta investigación tuvo como objetivo general aplicar una nueva técnica llamada cocina fusión, que consiste en la mezcla de platos de dos culturas que incluyan un nuevo sabor, variedad de colores y aromas. Se ha incursionado en la comida de la Región Andina Ecuatoriana, en donde se han incluido dos comidas típicas, que corresponde a las ciudades de Guaranda y Ambato. La investigación fue de diseño no experimental transversal, en donde se revisan modelos de estudio etnográficos, teórico y práctico. Se aplica un cuestionario a la población de estudio de las dos ciudades y una entrevista a un Chef experto en el tema. Como resultados se diseñan menús que incluyen recetas, preparaciones e ingredientes que fusionan a las comidas más representativas de estas dos ciudades. se logró elaborar un menú de tres tiempos los cuales comprenden entrada, plato fuerte y postre.

**Descriptor:** Comida; cocina; preparación de alimentos. (Tesauro UNESCO).

## **ABSTRACT**

The general objective of this research was to apply a new technique called fusion cuisine, which consists of mixing dishes from two cultures that include a new flavor, variety of colors and aromas. It has ventured into the food of the Ecuadorian Andean Region, where two typical foods have been included, which corresponds to the cities of Guaranda and Ambato. The research was non-experimental cross-sectional design, where ethnographic, theoretical and practical study models are reviewed. A questionnaire is applied to the study population of the two cities and an interview with an expert Chef on the subject. As a result, menus are designed that include recipes, preparations and ingredients that fuse the most representative foods of these two cities. It was possible to prepare a three-course menu which includes appetizer, main course and dessert.

**Descriptors:** Food; kitchen; food preparation. (UNESCO Thesaurus).

## **INTRODUCCIÓN**

La historia de la humanidad de estado siempre vinculada a la búsqueda, al comercio y a la transformación de los alimentos. resulta pasión ante descubrir lo que, a través de los siglos ha supuesto de la alimentación en la evolución del hombre, sus relaciones y sus costumbres en las diferentes culturas, hasta llegar a la época actual, en la que encontramos ciertos paralelismos con épocas anteriores y vemos que la historia se repite. Lo que ahora nos parece una globalización de la cocina resulta irrisorio cuándo descubrimos los intercambios que se sucedieron en tiempos pasados.

La autora Sánchez (2021) manifiesta que la gastronomía es un concepto cuyo origen etimológico deriva de la lengua griega, específicamente de los vocablos “Nomos” y “gastros”, que al ser traducido al español significan “ley” y “estómago” respectivamente. Teniendo en cuenta ello, se puede decir que se trata del estudio de la relación que se da entre una persona, el medio que lo rodea y la comida. Por tanto, es recalable que esta rama no solo engloba complejas técnicas de cocción, sino también el vínculo que las personas tienen con el ambiente de dónde obtienen los alimentos y la manera en la cual los emplean.

Estas están divididas en diferentes métodos de preparar alimentos como pueden ser las siguientes.

La cocina regional de manera simple podemos decir que esta es el resultado de la agricultura y ganadería de cada región, en la que se basan tanto estrategias alimentarias, técnicas de preparación y temporadas agrícolas; anexando, con el paso de los años, las relaciones con otras regiones, estados y países, así como ingredientes, técnicas y costumbres.

Olivetto (2022) la comida nacional es la representación de los gustos particulares de una nación. Se puede ver comida que contiene ingredientes locales con los que están identificados los habitantes nacionales. Es una cocina que forma parte del patrimonio de un país, constituye un elemento de su identidad y representa una experiencia cultural y sensorial.

Según la Real Academia Española (RAE, 2020), la gastronomía se puede definir de tres formas: como el arte de preparar una buena comida, la afición al buen comer y como un conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

Se trata de un concepto que toma en cuenta un aspecto general de la comida. Sin embargo, para Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor de La filosofía del gusto, la gastronomía trata del conocimiento de todo lo respectivo a la alimentación. Su objetivo: la supervivencia del hombre a través de un balance adecuado en la comida (Institut Paul Bocuse, s.f.).

En cuanto a la clasificación de la cocina internacional tenemos 3 grandes exponentes como son la cocina de vanguardia, cocina molecular y cocina fusión.

Según Donoso (2016) La cocina de vanguardia es un movimiento de este siglo, donde destacan Arzak, Berasategui, Aduriz, Ferrán Adrià, con sus técnicas innovadoras que buscan potenciar el sabor de cada alimento, de manera que se convierta a la cocina en un verdadero laboratorio donde la experimentación fuese la base para identificar nuevos procedimientos y hallazgos.

Al igual que la cocina de vanguardia, según Piñon (2021) la cocina molecular ha sido tendencia desde su surgimiento en los años 1990. Sin embargo, 30 años después de su creación se analiza si esta tendencia aún es susceptible de ser implementada como diversificador de la oferta gastronómica sobre las tendencias actuales.

La comida fusión tiene sus orígenes en el continente americano, desde los años 70, en donde, la creatividad de un chef fue el punto de partida, para lo que ahora se denomina comida fusión.

Bonilla (2017) Norman Van Aken es uno de los chefs más importantes y reconocidos de la Unión Americana. El finado chef Charlie Trotter lo señaló como el “Walt Whitman de la cocina estadounidense”, mientras Mario Batali aseveró que “el panorama culinario de América no sería lo mismo sin su visión”, pues el chef Van Aken es el padre de la cocina del Nuevo Mundo, de la cocina fusión, y uno de los fundadores de una nueva cocina americana. Bonilla (2017) a finales de los 80 ya era un estimado cocinero en la Unión Americana junto con Alice Waters, Mark Miller, Emeril Lagasse

y Wolfgang Puck. Su vocación logró darle una nueva intención a la cultura alimentaria de los Estados Unidos, siendo Florida su punto de partida. Este festejado chef obtuvo notoriedad cuando desarrolló una cocina que bautizó como “cocina del Nuevo Mundo”, y para explicarla acuñó el concepto de “cocina fusión”, lo cual le sumó adeptos, quienes encontraron en el término una fórmula para generar platillos.

Se trata de una manera de materializar nuevas formas de cocina a partir de una realidad dada, lo cual en teoría se imagina más accesible que en su ejercicio real. Pazos (2010) El Ecuador por historia Preincaico hasta la llegada y conquista de los españoles, es un país extensamente rico en cultura y gastronomía, debido a la gran variedad de productos de la zona geográfica.

Por lo cual, la mezcla de nuevas técnicas gastronómicas con las ancestrales puede permitir evolucionar en nuevas texturas y sabores para que trascienda la cocina ecuatoriana.

## **METODOLÓGIA**

La investigación fue de diseño no experimental transversal, en donde se revisan modelos de estudio etnográficos, teórico y práctico (Hernández et al.,2010). Se aplica un cuestionario a la población de estudio de las dos ciudades y una entrevista a un Chef experto en el tema. El método Analítico-sintético nos permite analizar los elementos que conforman la comida fusión y con el uso y aplicación de creatividad para obtener nuevas experiencias gastronómicas en estos dos tipos de comidas. El método Histórico-Lógico, nos ayuda a comprender la trayectoria que ha tenido la comida fusión que empezó a desarrollarse en Estados Unidos durante la década de los 70, su desarrollo y la libertad de creatividad que se tiene al usar esta técnica dentro de una cocina.

Los instrumentos aplicados son la encuesta y entrevista. La Encuesta contiene 10 preguntas con opciones de respuestas variadas, entre abiertas, cerradas y de criterio personal para la recolección de datos específicos que nos permite conocer la opinión de las personas interesadas para el desarrollo de la presente investigación. Se tomó

Rodolfo Kenneth Anta-Yungan; Angel Andres Aguilar-Villegas; Nelson Gerardo Pazmiño-Romero  
 Tannia Cristina Poveda-Morales

como población a las personas económicamente activas de la ciudad de Ambato que posee 329.856 habitantes y Guaranda que posee 91.877 habitantes, al ser una población amplia de más de 100 habitantes procedemos a calcular la muestra, para la cual se utiliza la fórmula para población finita.

## RESULTADOS

Se realizó la encuesta a un total de 100 personas entre las ciudades de Ambato y Guaranda obteniendo así los siguientes resultados:

**Tabla 1.**  
 Resultado de encuestas.

Pregunta	Frecuencia			
	Si		No	
¿Sabía usted que la cocina fusión es la mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas?	69%		31%	
¿Invitaría a familiares y amigos a probar estos platos?	Si		No	
	94%		6%	
¿Qué fusión gastronómica le interesaría probar?	Fusión entre países.	Fusión de comidas típicas de país.		Fusión de una sola región
	58%	29%		13%
¿Cree usted que la comida fusión puede despertar el interés para probar estos platos?	Si		No	
	94%		6%	
¿Qué cree usted que caracteriza un plato de comida fusión?	Hay que destacar atributos de cada plato	Creatividad		Simplemente mezclar 2 platos
	49%	43%		8%
¿Cree usted que la comida fusión fue una innovación gastronómica?	Si		No	
	94%		6%	
¿Cree usted que la comida fusión es un atractivo para atraer turistas?	Si		No	
	97%		3%	
¿Con cuanta frecuencia asistiría a un restaurante de comida fusión?	Quincenalmente	Semanalmente		Mensualmente
	43%	30%		27%
¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por un plato de comida fusión?	5-10 dólares	10-15 dólares	15-20 dólares	20-30 dólares
	57%	30%	11%	2%

**Fuente:** Aplicación de la encuesta

Rodolfo Kenneth Anta-Yungan; Angel Andres Aguilar-Villegas; Nelson Gerardo Pazmiño-Romero  
 Tannia Cristina Poveda-Morales

**Tabla 2.**  
**Resultados Entrevista.**

Nombres y apellidos:	Chef Juan Sebastián Gallardo
Ocupación:	Cocinero
Negocio:	Zero Lab restaurante fine dining
Pregunta 1 ¿Qué opina usted de la cocina fusión?	La comida fusión abarca muchísimos temas, de la gastronomía la misma gastronomía ecuatoriana podría llamarse la criolla una fusión al momento en el que llegaron los productos españoles en la conquista y se mezclaron básicamente en los productos tradicionales o platos tradicionales que tenemos dentro de la cocina ecuatoriana, entonces creo que la comida fusión al tratarlo de una manera adecuada con el tema de una buena técnica independientemente del país que sea con la buena mezcla de productos y sobre todo el conocimiento de estos productos es una cocina interesante es una cocina que está marcando la vanguardia, puede dar a futuro largo de que hablar dentro de la gastronomía.
Pregunta 2 ¿Maneja usted las técnicas de comida fusión?	Sí, dentro de mi propuesta básicamente tenemos bastantes opciones bastantes interpretaciones de cocina fusión por así decirlo para mí una cocina, si utilizo bastante técnica, bastantes interpretaciones dentro de mis propuestas con el tema de comida fusión
Pregunta 3 ¿Ha elaborado usted un plato de comida fusión?	Sí, elaborado algunos platos de comida fusión, creo que el más representativo es un sushi que es una técnica japonesa o un plato japonés recontra globalizado, reconocido hicimos un sushi de seco de chivo el cual básicamente es la interpretación de un seco de chivo tradicional ecuatoriano que se representa en un sushi con arroz, maduro, carne, salsa entre muchos otros ingredientes, entonces se tiene todos los elementos de un seco de chivo en un sushi.
Pregunta 4 ¿Tiene usted algún producto con este tipo de característica?	Sí, pero uno de ellos es un sushi de seco de chivo interpretación de un seco de chivo tradicional ecuatoriano que representa en un sushi el arroz el maduro la carne salsa de la carne el aguacate tenía todos los elementos de un seco de chivo interpretado en un sushi
Pregunta 5 ¿Cree usted conveniente implementar comida fusión dentro de un restaurante?	Depende mucho del tipo de mercado que vayas a tener del tipo de propuesta que vayas a tener a veces se confunde mucho el tema de comida fusión con la cocina gourmet o cocina molecular con cosas así, todo depende del mercado quiera o lo que el mercado solicite. El tema de la comida fusión no necesariamente tiene que ser en un fine dining o en un establecimiento de alta cocina también puede ser en una hueca, fondue, wariche por así decirlo con muy buena presentación tal vez con buenas cantidades bien costeadas ósea es una implementación que podría interpretarse también a una cocina de autor entonces todo depende del mercado que vayas a tener
Pregunta 6 ¿Cree usted que es posible realizar una comida fusión de los diferentes platos típicos tradicionales del Ecuador?	A veces el gran defecto que tiene el ecuatoriano o nuestra sociedad ecuatoriana es tratar de copiar las cosas y no tratar de sentirse orgulloso sobre todo rescatar y tener ese chovinismo de las cosas que si son nuestras como los productos como nuestra identidad, el copiar una cocina fusión o que la gastronomía ecuatoriana los platos típicos puedan transformar en una comida fusión y la verdad me suena bastante a tratar de copiar la comida lo que es la cocina nikkei en el Perú básicamente la cocina nikkei es una fusión de asiático con peruano, pero. Podría funcionar si pero solo que considero que es mejor si es que nosotros primero para tal vez si lanzar propuestas interesantes pero lo rescataba y a la vez también un poco en defecto del ecuatoriano a su vez se siente orgulloso de su comida de que el hornado de mi abuelita es el más rico el locro o el ceviche por dar algunos ejemplos el problema es que es super terco o envidioso en el decir solo mi receta se puede hacer bien y que las otras interpretaciones están mal entonces creo que se puede tener un poco más mente abierta.
Pregunta 7 ¿Cuál sería el precio que usted le pondría a un menú de fine dining que tenga la temática de comida fusión de la comida tradicional de Guaranda y Ambato?	Todo depende si el mercado está dispuesto a pagar a lo que tu pides, qué es lo adecuado para esta propuesta que vas a lanzar, tenemos que poner los pies sobre la tierra y entender que existe solo 3 tal vez 4 grandes ciudades dentro del Ecuador que estarían dispuestos a pagar por un menú establecido de un menú de 8 o 10 platos más de 100\$ por persona de ahí creo que el mercado te llama o el mercado te dice que es muy complicado el alzar más los precios independientemente que sea la cocina fusión gourmet una cocina fusión de fine dining entonces esto depende de cómo estes con este proyecto, con esta propuesta y lo trates de mostrar de una manera adecuada.

**Fuente:** Aplicación de la encuesta.

De la encuesta realizada, un 69% si conoce la comida fusión de estas personas un 94% estaría dispuesta a compartir estos platos con familiares y amigos y un 58% le gustaría probar una fusión gastronómica entre distintos países.

El 94% está de acuerdo con que este tipo de platos despertaría el interés de las personas para probar la comida; el 49% conoce que la característica principal de un plato de comida fusión es destacar el atributo principal de cada plato, al igual que un 94% de personas consideran a la comida fusión como una innovación gastronómica y un 97% están de acuerdo en que este tipo de platos atraen turistas a conocer las variedades de platos en la región; en caso de que exista un restaurante un 43% de personas encuestadas asistirían quincenalmente y de los cuales estarían dispuestos a pagar de 5 a 10 dólares por plato, lo que muestra un resultado positivo en la presente encuesta.

Para la Entrevista se consideró como muestra a una persona con conocimientos del objeto de estudio, se muestra en la tabla 2.



Se muestran a continuación tres propuestas realizadas de comida fusión entre las culturas de las ciudades de Guaranda y Ambato.

Rodolfo Kenneth Anta-Yungan; Angel Andres Aguilar-Villegas; Nelson Gerardo Pazmiño-Romero  
 Tannia Cristina Poveda-Morales


Nombre Preparación		DULCE DE INVIERNO			
		Presentación / Foto			
APP	Receta				Descripción
	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones	
DULCE DE INVIERNO	Harina de castilla	600	g		
	Harina integral	600	g		
	Miel de rapadura	200	ml		
	Agua tibia	200	ml		
	Manteca	100	g		
	Levadura fresca	300	g		
	Huevos	3	Unidad		
	Calabazo	2	l		
	Canela	1	l		
	Clavo de olor	c/n			
Procedimiento					
<p>1) En un tazón mediano disolver la levadura desmenuzada en el agua tibia, añadir una cucharada de harina de castilla, revolver hasta disolver y reposar por unos 15 minutos en un lugar cálido, hasta que comience a burbujear.</p> <p>2) En un bowl grande añadir la harina de castilla y la harina integral cernidas, mezclar con los dedos, abrir una corona en el centro, añadir la levadura y y la miel de raspadura, mezclar todo con una cuchara de madera para integrar e incorporar la manteca tibia, poco a poco, los huevos y amasar todo hasta obtener una consistencia homogénea. Reposar en un bol grande, cubrir con un paño limpio y reposar toda la noche, cerca de 8 horas.</p> <p>3) Mezclar las 2 harinas, hacer un hoyo en la mitad. Combinar la levadura con la miel y colocarla en el hoyo, ir mezclando con la manteca desleída tibia, los huevos. Amasar bien y dejar leudar hasta el otro día.</p> <p>4) Trasladar la masa a una superficie limpia y ligeramente enharinada y dividir la masa para formar los panes, unos 80 a 100 g, cada uno, amasar con las manos y dar forma de un pan redondeado, distribuir en una bandeja y llevar al horno pre-calentado a 180°C (356°F) -tradicionalmente elaborado en horno a leña- hasta que esté dorado en la superficie y suene hueco al golpeteo de los dedos en la base. Enfriar sobre una rejilla.</p> <p>5) Para el dulce de calabaza colocar la calabaza en cuadritos con un poco de agua y dejar en llama baja con la canela y clavo de olor.</p> <p>6) Dejar enfriar y cernir para después esa colada poner a hervir.</p> <p>7) Esperar a que se formen burbujas.</p> <p>8) La masa extender para después colocar de relleno el dulce para después ser hornaeado a unos 180 °C.</p>					

**Figura 1. Propuesta 1.**  
**Elaboración:** Los autores.

Rodolfo Kenneth Anta-Yungan; Angel Andres Aguilar-Villegas; Nelson Gerardo Pazmiño-Romero  
 Tannia Cristina Poveda-Morales

Nombre Preparación		LLAPINGACHO INTERANDINO			
		Presentación / Foto			
					
APP	Receta				Descripción
	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones	
LLAPINGACHO INTERANDINO	Papas	1	kg		
	Remolacha	500	g		
	Aguacate	2	Unidad		
	Huevos	2	Unidad		
	Cebolla	500	g		
	Tomate	500	g		
	Lechuga	1	Unidad		
	Aceite	40	ml		
	Achite	20	ml		
	Morcillas guarandeanas	2	kg		
1) Ponemos a cocinar las papas y una vez en su punto las aplastamos y agregamos queso el salinerito 2) Preparamos las morcillas y las calentamos, posteriormente realizamos un corte adecuado 3) Preparamos la remolacha con su curtido y de igual manera cortamos la lechuga en chifonade 4) Una vez listo esos alimentos realizamos unas bolitas de 50 gr aproximadamente y lo ponemos en la sartén y le damos forma, le agregamos un chorrito de achiote y aceite y la dejamos a fuego lento 5) En otro sartén realizamos una fritura superficial de la morcilla 6) Emplatamos todo con un adicional de aguacate, es importante que este caliente.					

**Figura 2. Propuesta 2.**  
**Elaboración:** Los autores.

		Presentación / Foto			
					
APP	Receta				Descripción
	Ingredientes	Cantidad	Unidad	Observaciones	
HELADO DE PÁJARO AZUL	Frutos rojos	500	g		
	Crema de leche	1	l		
	Leche condensada	1	l		
	Azúcar	100	g		
	Leche entera	1	l		
	Pájaro azul	1	l		
	Huevos	5	Unidad		
<b>Procedimiento</b> 1) Hacer el almivar de los frutos rojos en una caserola con azucar 2) Mezclamos la leche condensada con los frutos rojos y el pajar azul y la crema de leche 3) Dejamos refrigerar 8 horas 4) Realizamos un merengue clasico con uevos y azucar 5) Emplatamos con frutos rojos y flores comestibles para decoracion					

**Figura 3. Propuesta 3.**  
**Elaboración:** Los autores.

## **DISCUSIÓN**

Según el objetivo general el cual propone, fusionar la cocina de Guaranda y la cocina de Ambato para la elaboración de una propuesta gastronómica con el fin de obtener un plato que brinde nuevas texturas, sabores y presentación, según los resultados obtenidos en la encuesta y entrevista son positivos en base al tema planteado y a la aprobación de las personas, en las cuales despertó interés por la investigación. Según el criterio de varios Chefs reconocidos a manera mundial, la Cocina Fusión o del nuevo mundo trata de materializar nuevas formas de cocina a partir de una realidad dada, lo cual en teoría se imagina más accesible que en su ejercicio real.

Con estos resultados nos podemos dar cuenta que la comida fusión contribuye de gran manera a la evolución de la cocina y lo interesante es que tiene muchas cosas más por crear como, sabores, texturas, colores y muchas ideas de creatividad para plasmar en, la comida que surge en la gastronomía fusión según Fernández y Ordoñez (2004). Es preparada mediante una mezcla de estilos culinarios de distintas culturas, así como puede ser generada por la unión de ingredientes representativos de varios países o regiones, los condimentos que se utilizan en los mismos.

## **CONCLUSIONES**

Las definiciones del marco teórico nos permiten conocer ampliamente gran parte de la investigación, son las bases necesarias para entender de qué manera se va a trabajar el tema de la comida fusión. Mediante la información obtenida gracias a la metodología empleada en la investigación y también a los instrumentos que se ocuparon tales como encuestas y entrevistas, se logró observar cual es el panorama actual de nuestra investigación y llevarlo a cabo de manera exitosa. Se logró elaborar un menú de tres tiempos los cuales comprenden entrada, plato fuerte y postre.

## **FINANCIAMIENTO**

No monetario.

## **AGRADECIMIENTO**

A la Universidad Regional Autónoma de los Andes; por motivar el desarrollo de la investigación.

## **REFERENCIAS CONSULTADAS**

- Bonilla, R. (2017). Cocina fusión, el concepto y las uniones posibles (parte 1).[ Fusion cuisine, the concept and the possible combinations (part 1)]. *Revista el conocedor*. <https://acortar.link/DbKNt3>
- Donoso Anrango, L. A. (2016). Técnicas de vanguardia en la gastronomía imbabureña. [Avant-garde techniques in Imbabura gastronomy]. (Tesis de pregrado). Universidad Técnica del Norte]. Recuperado de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/5729>
- Fernández y Ordoñez (2004). Marco Teórico .2.1 Restaurantes. [Theoretical Framework .2.1 Restaurants]. <https://n9.cl/twpjq>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista. (2010). Metodología de la investigación. [Investigation methodology]. (5ª ed.). México: McGraw- HILL Interamericana., S.A.
- Institut Paul Bocuse. (S.F.). Definición de Gastronomía. [Definition of Gastronomy]. <https://n9.cl/32tus>
- Olivetto. (2022). Definicion de Gastronomia Nacional. [Definition of National Gastronomy]. <https://acortar.link/MzKazs>
- Pazos. (2010). Comida ecuatoriana. [Ecuadorian food]. <https://n9.cl/7v693>
- Piñón Vargas, M. (2021). La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión. [Molecular cuisine to diversify gastronomy: a review]. *Sosquua*, 3(1). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v3i1.413>
- Real Academia Española (RAE, 2020). Definición de Gastronomía. [Definition of Gastronomy]. <https://acortar.link/MzKazs>
- Sánchez, A. (2021). Definición de Gastronomía. [Definition of Gastronomy]. <https://n9.cl/32tus>

**CIENCIAMATRIA**

**Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología**

Año VIII. Vol. VIII. Nro. 4. Edición Especial 4. 2022

Hecho el depósito de ley: FA2021000002

ISSN-L: 2542-3029; ISSN: 2610-802X

Instituto de Investigación y Estudios Avanzados Koinonía (IIEAK). Santa Ana de Coro. Venezuela

Rodolfo Kenneth Anta-Yungan; Angel Andres Aguilar-Villegas; Nelson Gerardo Pazmiño-Romero  
Tannia Cristina Poveda-Morales

©2022 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)