



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**CARRERA GASTRONOMÍA**

**“GUÍA DE MARIDAJE DE PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE  
RIOBAMBA COMO RECURSO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA”**

**Trabajo de Integración Curricular**

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN GASTRONOMÍA**

**AUTORA:**

**JESSICA PAOLA CHAGLLA SUPE**

Riobamba-Ecuador

2024



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**CARRERA GASTRONOMÍA**

**“GUÍA DE MARIDAJE DE PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE  
RIOBAMBA COMO RECURSO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA”**

**Trabajo de Integración Curricular**

Tipo: Proyecto de Investigación

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN GASTRONOMÍA**

**AUTORA: JESSICA PAOLA CHAGLLA SUPE**

**DIRECTOR: LIC. CAROLINA HERRERA. MSC.**

Riobamba-Ecuador

2024

© 2024, Jessica Paola Chaglla Supe

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Jessica Paola Chaglla Supe, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría, y que los resultados de este son auténticos. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular, el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 08 de febrero de 2024.

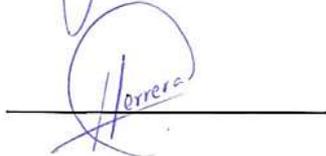


**Jessica Paola Chaglla Supe**

**CI: 180457895-1**

**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**CARRERA GASTRONOMÍA**

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular, Tipo: Proyecto de Investigación, “**GUÍA DE MARIDAJE DE PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA COMO RECURSO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA**”, realizado por la señorita: **JESSICA PAOLA CHAGLLA SUPE**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal autoriza su presentación.

	<b>FIRMA</b>	<b>FECHA</b>
Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga <b>PRESIDENTE DEL TRIBUNAL</b>		08-02-2024
Lic. Carolina Giselle Herrera Egüez <b>DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR</b>		08-02-2024
Lic. Pedro Arturo Badillo Arévalo <b>ASESOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR</b>		08-02-2024

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo de titulación le dedico a mis padres, hermana y amigos cercanos que me ayudaron a tomar las mejores decisiones, me dieron la fuerza y confianza durante el transcurso de la carrera y la realización de este proyecto.

Paola.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo y a Dios por darme la oportunidad de obtener una profesión y ser de ayuda para la sociedad, también agradezco a mis padres por su apoyo, así como permitirme culminar esta etapa de mi vida. A mi madre por ser un pilar fundamental y nunca darse por vencida frente a cualquier adversidad, a mi hermana por siempre motivarme a seguir adelante y demostrarme que siempre hay una salida ante un problema. A Bryan por ser un amigo incondicional le agradezco por siempre estar dispuesto a ayudarme, apoyarme durante todos los años de carrera y en la elaboración de este proyecto, por enseñarme a ser una mejor persona que siempre está conmigo en los momentos difíciles. A Leonardo por ser un apoyo al siempre escucharme, aconsejarme y no dejar que me rinda en todos los años de amistad. A Pilar y Andrea por enseñarme a ser fuerte ante cada obstáculo de la vida, les agradezco por la confianza que me han brindado y por hacer que los años de estudio sean llevaderos, así como brindarme su amistad más sincera. A Melanie por confiar en mi en todo momento, ser una fuente de confianza, cariño y sabiduría. Finalmente agradezco a Astro por brindarme paz, tranquilidad en momentos difíciles, así como enseñarme grandes lecciones de vida. Agradezco profundamente a la Lic. Carolina Herrera y el Lic. Pedro Badillo por su ayuda al guiarme en este proceso compartiéndome sus conocimientos, así como brindarme su infinito apoyo y paciencia.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO .....	vii
INDICE DE TABLAS .....	ix
RESUMEN .....	x
SUMMARY .....	xi
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPITULO I	
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	4
1.1 Planteamiento del problema.....	4
1.2 Objetivos.....	6
CAPITULO II	
2. MARCO TEÓRICO.....	7
2.1 Turismo en el Ecuador .....	7
2.2 Turismo en la provincia de Chimborazo y su cantón Riobamba .....	8
2.3 Gastronomía en el Ecuador.....	9
2.4 Gastronomía en la provincia de Chimborazo y el cantón Riobamba .....	11
2.5 Productos más destacados en la cocina de la provincia de Chimborazo ....	13
2.6 Platos típicos de la zona.....	20
2.7 Bebidas.....	23
2.8 Maridaje .....	26
2.9 Tipos de maridaje.....	27
CAPITULO III	
3. MARCO METODOLÓGICO.....	28
3.1 Localización y temporalización .....	28

3.2	Enfoque de la investigación.....	28
3.2.1	<i>El método cualitativo o método no tradicional:</i> .....	28
3.3	Diseño metodológico .....	28
3.3.1	<i>Método inductivo:</i> .....	28
3.4	Técnicas e instrumentos.....	29
3.5	Pasos para la ejecución de la investigación .....	31
3.6	Guía de maridajes .....	35
<b>CAPÍTULO IV</b>		
4.	<b>MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS .....</b>	<b>37</b>
4.1	Análisis e interpretación de los resultados.....	37
4.2	Resultados por bebida.....	38
4.3	Resultados por aroma.....	59
4.4	Resultados por plato.....	66
CONCLUSIONES .....		69
RECOMENDACIONES.....		71
BIBLIOGRAFÍA .....		72
ANEXOS .....		76
Anexo A		
Anexo B		
Anexo C		

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Variedades de papa .....	14
Tabla 2-2: Producción Anual y Rendimiento de Maíz por Superficie Plantada y Cosechada en Ecuador - 2020 .....	16
Tabla 3-2: Variedades de maíz en el Ecuador .....	16
Tabla 4-2: Variedades de cerdos en el Ecuador .....	19
Tabla 5-3: Tabla de interpretación en la guía .....	35
Tabla 6-4: Resultados de la evaluación de la armonía con relación al vino .....	39
Tabla 7-4: Resultados de la evaluación de la armonía con relación a la cerveza .....	41
Tabla 8-4: Resultados de la evaluación de la armonía en relación con la chicha .....	43
Tabla 9-4: Resumen de los resultados en cuanto a la armonía .....	45
Tabla 10-4: Resultados de la evaluación del equilibrio en relación con el vino.....	46
Tabla 11-4: Resultados de la evaluación del equilibrio en relación con la cerveza.....	47
Tabla 12-4: Resultados de la evaluación del equilibrio en relación con la chicha .....	49
Tabla 13-4: Resumen de los resultados en cuanto al equilibrio.....	51
Tabla 14-4: Resultados de la evaluación de la intensidad en relación con el vino .....	52
Tabla 15-4: Resultados de la evaluación de la intensidad en relación con la cerveza ....	54
Tabla 16-4: Resultados de la evaluación de la intensidad en relación con la chicha.....	55
Tabla 17-4: Resumen de los resultados en cuanto a la intensidad .....	57
Tabla 18-4: Resumen de puntuaciones .....	58
Tabla 19-4: Resultados de la evaluación del aroma en relación con el vino .....	59
Tabla 20-4: Resultados de la evaluación del aroma con relación a la cerveza .....	61
Tabla 21-4: Resultados de la evaluación del aroma con relación a la chicha.....	63
Tabla 22-4: Resumen de los resultados con relación al aroma .....	65
Tabla 23-4: Resultados de la intensidad por plato .....	66
Tabla 24-4: Resultados del equilibrio por plato .....	67
Tabla 25-4: Resultados de la armonía por plato .....	68

## RESUMEN

Riobamba ubicada en el corazón de Ecuador, es una ciudad que encanta a los visitantes por su amplia variedad de atracciones turísticas que van desde majestuosos volcanes y montañas hasta pintorescos pueblos sin dejar de lado su gastronomía, por ello el objetivo del presente estudio fue elaborar una guía de maridaje con los platos típicos de la ciudad para destacar su rica gastronomía para así sugerir a los comensales sobre cómo maridar adecuadamente los platillos con bebidas que realcen sus sabores. Para la creación de la guía se utilizó la técnica del *focus group* conformado por 12 participantes, que mediante su análisis sensorial calificaron la mejor combinación de los alimentos con las bebidas seleccionadas para el maridaje mediante una ficha de cata que evaluó: armonía, equilibrio e intensidad, y la fase aromática. Los resultados cualitativos obtenidos durante la evaluación se dividen en: resultados por bebida, aroma y por plato, representados respectivamente en una tabla además se realizó el respectivo análisis lo que quiere decir que el maridaje tiene cierta influencia en la experiencia gastronómica con la obtención de datos curiosos sobre la combinación de la chicha y el vino. Concluyendo así que la cerveza es la bebida más versátil cuando se maridaron los alimentos, debido a su frescura y sabor que resulta no ser muy invasivo en el paladar teniendo una buena experiencia en el paladar. Con dichos resultados se logró crear la guía de maridajes que muestra las sugerencias de cada bebida que acompaña mejor al plato. Por ello se recomienda que la guía se distribuya en lugares estratégicos para que diferentes personas puedan obtener conocimiento y despertar curiosidad por probar los alimentos con cada bebida sugerida.

Palabras clave: <GASTRONOMÍA>, <MARIDAJE>, <COMIDA TÍPICA>, <EXPERIENCIA SENSORIAL>, <TURISMO GASTRONÓMICO>.

0289-DBRA-UPT-2024



## SUMMARY

Riobamba, located in the heart of Ecuador, is a city that enchants visitors with its wide variety of tourist attractions ranging from majestic volcanoes and mountains to picturesque villages, all while not neglecting its gastronomy. Therefore, the objective of the present study was to develop a pairing guide with the typical dishes of the city to highlight its rich cuisine and to suggest to diners how to properly pair the dishes with beverages that enhance their flavors. For the creation of the guide, the focus group technique was used, consisting of 12 participants who, through sensory analysis, rated the best combination of foods with the selected beverages for pairing using a tasting sheet that evaluated harmony, balance, intensity, and aromatic phase. The qualitative results obtained during the evaluation are divided into results by beverage, aroma, and by dish, represented respectively in a table. Additionally, the respective analysis was carried out, indicating that pairing has a certain influence on the gastronomic experience with interesting data obtained about the combination of chicha and wine. It is concluded that beer is the most versatile beverage when paired with food, due to its freshness and flavor that is not very invasive on the palate, resulting in a good palate experience. With these results, the pairing guide was created, showing the suggestions of each beverage that the best accompanies each dish. Therefore, it is recommended that the guide be distributed in strategic locations so that different people can obtain knowledge and be curious to try the foods with each suggested beverage.

Key words: <GASTRONOMY>, <GASTRONOMIC PAIRING>, <TYPICAL FOOD>, <SENSORIAL EXPERIENCE>, <GASTRONOMIC TOURISM>.



**Lic. María Yadira Cárdenas Moyano**

**0603368796**

## INTRODUCCIÓN

El turismo es una de las industrias más dinámicas y apasionantes del mundo que se ha convertido en una fuerza impulsora para el crecimiento económico, el desarrollo sostenible y el intercambio cultural a nivel global. Esta actividad no solo ofrece la oportunidad de relajarse o disfrutar de momentos de ocio, sino que también permite aprender, experimentar, enriquecerse de maneras inimaginables ya sea visitando sitios históricos, admirando paisajes naturales impresionantes o sumergiéndose en la vibrante vida urbana. El turismo se convierte en un puente entre diferentes culturas siendo una poderosa herramienta para promover la tolerancia, la comprensión mutua y el respeto.

A medida que el mundo continúa evolucionando el turismo ha desempeñado un papel fundamental en el fomento de la cooperación internacional, la conservación del patrimonio tanto cultural como natural, la creación de oportunidades económicas para las comunidades locales el turismo es mucho más que una simple actividad de viaje; es una ventana al mundo que invita a explorar, aprender, conectar con el entorno de una manera significativa y enriquecedora.

De acuerdo con la definición establecida por la Organización Mundial del Turismo (OMT) en 1994 el turismo abarca una amplia gama de actividades que las personas llevan a cabo mientras viajan y se hospedan en lugares distintos a su entorno habitual durante un período de tiempo inferior a un año ya sea por placer, negocios u otros propósitos. Según Sancho (2008) el turismo se refiere a las actividades de entretenimiento y relajación que las personas realizan durante su tiempo libre escapando así de la rutina diaria, esta acción no solo promueve una variedad de actividades económicas, sino que también impulsa dinamismo en el sector.

Con esta premisa en el área turística Riobamba es una ciudad privilegiada por su ubicación geográfica en el centro del país, esta ciudad es considerada un destino estratégico para la planificación y operación de circuitos turísticos a nivel nacional. La distancia entre las diferentes ciudades principales del país es relativamente corta a sólo tres horas de Quito y la Amazonía ecuatoriana, a 4 horas de Guayaquil y Cuenca; Riobamba es una fortaleza que constituye una ventaja para el desarrollo de actividades turísticas (Municipio de Riobamba, s.f.).

La amplia oferta turística de Riobamba abarca desde aventuras y deportes; hasta atractivos naturales y gastronómicos convirtiéndola en el lugar perfecto para realizar distintas actividades como por ejemplo: visitar la Catedral de San Pedro ubicada frente a la Plaza Mayor, caminar por la antigua estación del tren, disfrutar del Mirador Cacha, explorar la ciudad colonial, actividades deportivas como el tracking por el volcán Altar, escalar el Chimborazo o paseos en bicicleta, excursiones por las lagunas de Ozogche, son solo algunas de las más reconocidas.

Pero Riobamba no solo es sus lugares turísticos, la localidad permite el cultivo de varios alimentos lo que genera una alimentación diversa y propia del lugar; así lo asegura el Código Orgánico de Ordenamiento Territorial, Autonomía y Descentralización (COOTAD). En la zona existen productos que son cultivados como la papa, el maíz, cebada, quinua, fréjol, trigo, chocho y lenteja, que dan como resultado a una cocina diversa llena de sabores locales.

Al estar en el callejón interandino la cocina riobambeña abarca una mezcla de culturas compartidas: preincaica, incaicas y españolas que conjugan una cocina llena de sabores, texturas y aromas esta mezcla con el paso de los años ha evolucionado en lo que los riobambeños consideran como su cocina y que ha llamado la atención de los visitantes, incentivando así el turismo. La cocina de Riobamba es un verdadero festín para los amantes de la gastronomía con una rica variedad de sabores tradicionales que reflejan la herencia culinaria de la región andina de Ecuador, en esta encantadora ciudad, se pueden deleitar con platos típicos que combinan ingredientes locales frescos y técnicas culinarias ancestrales.

Tomando los puntos anteriores como referencia, la razón de visitar Riobamba no solo es su casco histórico sino también es su comida su gastronomía resalta ya que se encuentran platillos muy reconocidos, como el hornado, ceviche de chochos, la guaguamama, y demás, también se pueden encontrar huecas gastronómicas en donde la comida varía, pero mantiene su esencia siendo del agrado de sus residentes.

Si bien los platos son un gran atractivo todo su potencial no suele ser aprovechado a totalidad, en vista que las bebidas con las que se acompañan no aportan a su consumo adecuado. Combinar incorrectamente las bebidas puede tener un impacto negativo en la experiencia gastronómica ya que los sabores pueden chocar alterando el equilibrio de los platos, la elección adecuada de bebidas para acompañar una comida es crucial para realzar los sabores y complementar los ingredientes utilizados. Por ejemplo, el maridaje de vinos y comidas es una práctica común donde se busca encontrar el equilibrio perfecto entre los sabores y aromas de la comida, así como las características del vino; sin embargo, una mala combinación puede resultar en una experiencia desagradable donde los sabores se anulan o compiten entre sí.

Del mismo modo, mezclar bebidas alcohólicas de diferentes tipos o añadir ingredientes incompatibles puede perjudicar la experiencia, las bebidas deben ser seleccionadas cuidadosamente para resaltar los sabores y complementar los platos en lugar de abrumarlos o enmascararlos; por lo tanto, es importante considerar las características y perfiles de sabor de las bebidas al elegir cómo maridarlas con la comida garantizando así una experiencia gastronómica satisfactoria y armoniosa.

En la ciudad de Riobamba la mayoría de los casos las bebidas opacan las cualidades organolépticas de los platos porque la gran parte solo se combinan con bebidas azucaradas y

gaseosas, por ello, se ha perdido el consumo de las bebidas locales causando la pérdida de la cultura local, la identidad y la introducción cada vez más acentuada de una cocina globalizada.

Ante la problemática descrita, la presente investigación tiene como fin proponer una guía de maridaje de algunos platillos típicos de la ciudad de Riobamba como herramienta que impulse el turismo gastronómico de la zona y facilite al turista la mejor experiencia culinaria. La guía de maridajes ha sido construida buscando el equilibrio de los sabores en los diferentes platillos en conjunto con las bebidas, es decir, hacer que la combinación entre los alimentos tenga un mejor deguste a comparación de su presentación de forma individual, esto permitirá a la población tener una nueva experiencia a la hora de ingerir un alimento y tener mayor conocimiento con respecto a las posibles variaciones que se logra mediante la cata de una comida.

## CAPITULO I

### 1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

#### 1.1 Planteamiento del problema

La alimentación es una necesidad humana pero también social, histórica, cultural llena de simbolismos y significados. En un principio la alimentación comenzó con el consumo de frutas, carne de animales y otros vegetales, pero con el transcurrir del tiempo han surgido diversas combinaciones que no sólo buscan satisfacer el simple acto de comer, sino que se come por una experiencia sensorial lúdica en la que se busca el placer de los sentidos.

La alimentación es un verdadero arte del placer y el disfrute de cada bocado puede convertirse en una experiencia sensorial única que transporta a diferentes sabores, texturas, aromas, al descubrirlos se experimenta con ingredientes exóticos explorando la diversidad culinaria del mundo brinda una satisfacción indescriptible, ya sea al saborear un plato tradicional que remonta a los orígenes de la cultura o al probar una creación gastronómica vanguardista que despierta la curiosidad, la alimentación permite viajar a través del paladar y descubrir nuevas fronteras gastronómicas.

A pesar de lo anterior, no siempre se conoce con exactitud cuáles son las bebidas que acompañan mejor cada uno de los platillos, pues en la mayoría de los casos, la comida pierda gran parte de sus características organolépticas ante ello el maridaje se constituye como una relación entre dos elementos de distinta naturaleza cuyo objetivo principal es mejorar la relación entre la comida y la bebida. Los beneficios del maridaje son muchos que van más allá de simplemente combinar sabores agradables; también permiten descubrir nuevas dimensiones en la gastronomía al encontrar la combinación adecuada, los sabores se potencian mutuamente creando una sinfonía de gustos y aromas que elevan el placer de la comida.

Además, el maridaje puede resaltar los matices con sus características únicas de los alimentos y bebidas permitiendo apreciar y disfrutar de sus perfiles de sabor de una manera más completa. El maridaje adecuado puede equilibrar los sabores, suavizar la acidez o contrarrestar la intensidad de ciertos ingredientes mejorando la armonía general del plato, esta actividad también invita a explorar diferentes culturas y tradiciones gastronómicas ya que cada región tiene sus propias combinaciones clásicas y recomendaciones de maridaje.

En cuanto al aspecto social, el maridaje puede ser resultar en una gran experiencia ya que a través de esta actividad se puede compartir tanto como discutir sobre las combinaciones de alimentos y bebidas con amigos o seres queridos resultando en una acción gratificante.

Ante los beneficios mencionados de la práctica del maridaje y debido a que los habitantes de la ciudad de Riobamba en su mayoría no poseen un amplio conocimiento alusivo a esta actividad, el presente estudio se muestra como una herramienta de consulta que permite el deleite completo de los alimentos de la zona. De forma paralela el establecer una guía de bebidas que acompañan a los platillos más reconocidos de la ciudad de Riobamba se contribuye a turistas nacionales o extranjeros, según sea el caso, al descubrimiento la identidad gastronómica del cantón.

En Ecuador no existe una cultura de maridaje arraigada y quizás sea a que el país no es una zona productora de vinos como muchas otras en el mundo, sin embargo, otras bebidas como las chichas o la cerveza toman protagonismo en la cultura del país por lo que estas bebidas se consumen como resultado de la herencia cultural y se utilizan para amenizar reuniones, bajativos o hasta para celebraciones populares; pero muy poco para resaltar los sabores de un plato típico (Benavides, 2018).

La cerveza es una bebida que bien podría ser utilizada en la práctica del maridaje, con una historia que se remonta a miles de años, la cerveza es mucho más que una simple mezcla de granos, agua, levadura y lúpulo. Esta bebida con relación al maridaje es una combinación perfecta que despierta los sentidos y deleita el paladar con su amplia variedad de estilos y perfiles de sabor, la cerveza ofrece innumerables posibilidades para realzar y complementar una amplia gama de platos, desde cervezas ligeras y refrescantes que se equilibran con comidas suaves hasta cervezas oscuras y robustas que se mezclan con sabores intensos, hay una cerveza para cada ocasión y cada tipo de cocina.

El amargor del lúpulo puede cortar la grasa de carnes grasas y quesos, mientras que las notas afrutadas y especiadas pueden acentuar los sabores de platos picantes, además, la carbonatación y efervescencia de la cerveza ayudan a limpiar el paladar y prepararlo para el próximo bocado, su versatilidad en el maridaje también se refleja en su capacidad para complementar platos dulces, como postres y chocolates, donde los sabores tostados y agridulces pueden crear una combinación irresistible. Ya sea que se trate de una cerveza artesanal cuidadosamente seleccionada o de una clásica cerveza tradicional, el maridaje adecuado puede llevar una comida a nuevas alturas de sabor y disfrute.

Por otro lado, está la chicha, que si bien es una bebida ancestral de gran importancia cultural en el país; bien podría ser utilizada en el mundo del maridaje por su encanto y singularidad, es una bebida elaborada a base de maíz fermentado, posee una variedad de sabores, aromas que pueden sorprender, así como complacer al paladar, su dulzura natural, así como su textura ligeramente espesa la convierten en una opción interesante para combinar con diversos platos. Además, su carácter refrescante y su baja graduación alcohólica la hacen una opción ideal para acompañar comidas ligeras.

Y por último está el vino, que si bien Ecuador no es un gran productor cada vez más existen personas deseosas por descubrir las combinaciones de esta bebida con los alimentos, su relación con el maridaje es perfecto, por su diversidad de cepas, aromas o perfiles de sabor; el vino ofrece infinitas posibilidades para realzar al igual que complementar los platos. Desde vinos blancos ligeros o frescos que se armonizan con mariscos y ensaladas, hasta vinos tintos robustos que se fusionan con carnes rojas y quesos maduros, cada variedad de vino tiene su propia personalidad igual que su carácter distintivo.

Ante los parámetros descritos, se puede evidenciar que las bebidas son mucho más que simples acompañantes de platillos, de hecho, desempeñan también un papel importante en fomentar el turismo local así también enriquecer la experiencia culinaria. Las bebidas autóctonas y regionales, como cervezas artesanales o bebidas típicas, ofrecen a los visitantes una forma única de sumergirse en la cultura y las tradiciones locales que, al maridar estas bebidas con platos regionales, se crea una sinergia que resalta los sabores en conjunto con la identidad culinaria de un destino. Además, las bebidas locales pueden servir como embajadoras de una región, ya que los turistas pueden llevar consigo el recuerdo de una bebida especial y compartirlo con otros, generando así una promoción indirecta del turismo local, es por ello, que el presente estudio se posiciona como una herramienta que permite involucrar a las personas en una alimentación más consciente con el territorio, pero además más implicado en la cultura.

## **1.2 Objetivos**

### **1.2.1 Objetivo general**

Crear una guía de maridaje de típicos de la ciudad de Riobamba como recurso de información turística gastronómica y actividad social de sus residentes.

### **1.2.2 Objetivos específicos**

- a) Investigar y recopilar información detallada sobre ocho platos típicos de la ciudad de Riobamba, como medio base de conocimiento que permita crear la guía de maridaje;
- b) Aplicar la técnica de *focus group* con tres bebidas locales (vino, cerveza y chicha) que permitirá identificar las opciones más adecuadas para cada uno de los platos típicos; y
- c) Diseñar una guía de maridaje visualmente atractiva y fácil de usar, que contenga información detallada sobre los platos típicos de Riobamba, las bebidas recomendadas para acompañarlos y consejos prácticos para disfrutar de una experiencia gastronómica óptima.

## CAPITULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Turismo en el Ecuador

El Ecuador es un país ubicado al noreste de América Latina que se extiende por la línea ecuatorial, debido a su ubicación geográfica es un país megadiverso en flora y fauna, por lo tanto, su infinidad de atractivos naturales se debe a que está conformado por cuatro regiones: Costa, Sierra, Amazonía y Galápagos en donde cada una tiene características distintas lo que permite la llegada de turistas nacionales como extranjeros a disfrutar de paisajes de ensueño.

En Ecuador se encuentran los páramos andinos, bosques húmedos y selvas tropicales que permiten la observación de aves y demás especies, además se puede realizar actividades como el rafting, kayaking, ciclismo de montaña, montañismo, aproximadamente el 20% del territorio ecuatoriano se encuentra protegido en 44 reservas y parques naturales en donde 11 de ellos son nombrados símbolos de la riqueza natural de Ecuador. También consta de ciudades patrimoniales en las cuales se pueden recorrer museos, mercados de artesanías, etc.

Las divisas en el Ecuador por el concepto turístico según el Ministerio de Turismo, en el 2015 generaron \$1557,40 millones de dólares en beneficio del país, después de varios acontecimientos a partir de ese año en adelante como la apreciación del dólar, la depreciación de la moneda de Perú y Colombia, la enfermedad que ocasionaba el dengue, la actividad volcánica de esos años y el terremoto del 16 de abril del 2016 afectó directamente a la actividad turística de los años futuros (Loor Bravo et al., 2018).

Posteriormente, con la llegada de la pandemia del COVID-19 en el año 2020, el sector turístico y demás se vieron severamente afectados, generando grandes pérdidas económicas específicamente el transporte turístico fue el más afectado, según los reportes del MINTUR se perdieron \$46 millones de dólares aproximadamente en el mes de marzo, luego le seguiría el transporte marítimo con \$21 millones y el terrestre con \$2.64 millones de dólares.

Pero no solo el sector turístico sufrió pérdidas, el área restaurantera se vio afectada por lo que varios establecimientos de alimentos y bebidas cerraron sus puertas al público debido a que ya no se les permitía recibir a los comensales lo que los llevo a bancarrota generando más desempleo. Poco tiempo después, se fueron implementando normas de seguridad, así como de servicio al cliente para una próxima reapertura de sus establecimientos, en esos tiempos difíciles las personas buscaban la manera de subsistir junto a sus familias y es aquí en donde la tecnología tuvo muchos papeles protagónicos.

A penas a inicios del 2022 con el fin de la cuarentena la reactivación de la económica en el país fue en aumento paulatino, en el mes de marzo se registra una entrada de \$313.5 millones de

dólares lo cual es el doble de lo obtenido en el 2021. En cuanto a la llegada de los extranjeros al país el comercio turístico creció en un 45% en comparación al 2019 (Ministerio de turismo, 2022).

## **2.2 Turismo en la provincia de Chimborazo y su cantón Riobamba**

La provincia de Chimborazo basa su economía principalmente en 3 ejes productivos: agricultura, manufactura, turismo, este último ofrece a los visitantes una amplia variedad de atracciones turísticas que van desde majestuosos volcanes hasta exuberantes y pintorescos pueblos. La provincia se encuentra en el corazón del callejón interandino ecuatoriano llevando su nombre en honor al majestuoso nevado Chimborazo, la montaña más alta del país. Esta región es una amalgama de encantos naturales y culturales con campos que poseen un notable valor productivo en cuanto a alimentos y ofrecen un paisaje deslumbrante adornado por flores cultivadas como resultado, este lugar se transforma en un atractivo turístico de primera categoría, merecedor de ser explorado y disfrutado plenamente (Ministerio de Turismo, 2013).

La actividad turística en la provincia de Chimborazo tiene su auge durante el siglo XX, en donde la afluencia de visitantes nacionales y extranjeros dinamizaron la economía y dieron como origen a múltiples emprendimientos. Entre ellos, los gastronómicos que ofertaron comida típica e internacional. Durante este siglo, también se popularizaron otros atractivos como caminatas y excursiones en la zona del volcán Chimborazo los deportes como el andinismo, escalada, montañismo, ciclismo tuvieron un auge significativo. Adicionalmente, las zonas aledañas también resurgieron, la ciudad de Guano, por ejemplo, se hizo reconocido por la escalada en roca y la venta de empanadas y cholos.

Desde el 2000 en adelante, otras actividades turísticas se hicieron notables, el turismo rural, por ejemplo, comenzó a darse cabida mientras las comunidades ofrecían su comida típica, servicios de hospedaje y caminatas, este turismo fue muy atractivo para los turistas extranjeros pues les permitió adentrarse en la cultura de la zona. Por otra parte, la gastronomía propia del lugar también salió adelante por utilizar los productos que se cultivaban en la tierra como la papa, la quinua, chocho, etc.

Así mismo el cantón Riobamba atrae a turistas tanto nacionales como internacionales, que buscan saber más de la cultura y las tradiciones propias de los pueblos indígenas, esta ciudad es un destino turístico de encanto, diversidad en Ecuador rodeado por majestuosas montañas y paisajes de una belleza incomparable, este cantón ofrece a los visitantes una experiencia única llena de cultura, historia y naturaleza.

Entre sus principales atractivos, como se ha mencionado, se encuentra el emblemático volcán Chimborazo, el punto más cercano al sol y una maravilla natural imponente, así como también el centro histórico de Riobamba cautiva con su arquitectura colonial, iglesias centenarias y calles adoquinadas que evocan tiempos pasados. Su arquitectura del siglo XIX y XX se conjuga con la

devoción religiosa que guardan los riobambeños por lo cual su centro histórico es incomparable allí se puede recorrer la ruta de las iglesias integrando educación y turismo en una misma actividad, la ruta inicia con la iglesia de San Antonio de Padua, Museo de la Concepción, Iglesia de la Concepción, Iglesia San Alfonso, Iglesia de la Catedral, Iglesia La Basílica, Iglesia de San Francisco y finaliza con la Iglesia La Merced (Municipio de Riobamba, s.f.).

Los amantes de los deportes extremos también encuentran en esta región un paraíso para la práctica del montañismo, el senderismo y el ciclismo de montaña, sus imponentes elevaciones y paisajes vírgenes ofrecen un escenario perfecto para la práctica de actividades emocionantes y llenas de adrenalina. Los aventureros encuentran en este cantón una amplia gama de opciones, desde el montañismo en el majestuoso volcán Chimborazo hasta el descenso en bicicleta por sinuosos senderos, los excursionistas tienen la oportunidad de explorar rutas pintorescas y disfrutar de vistas panorámicas impresionantes. Riobamba es conocida por su oferta de parapente y ala delta, permitiendo a los visitantes volar sobre los valles y sentir la libertad de surcar el cielo con guías expertos y servicios especializados, el turismo de deportes extremos en Riobamba brinda a los aventureros una experiencia única y llena de emociones que difícilmente olvidarán.

De igual manera, está el turismo gastronómico, Riobamba tiene una ruta gastronómica que comprende una serie de 14 establecimientos gastronómicos con platos tradicionales con una mezcla de influencias indígenas y españolas, su cocina ofrece una amplia variedad de sabores auténticos y platos emblemáticos. Al hacer esta ruta, los visitantes tienen la oportunidad de probar delicias como la fritada, un succulento cerdo frito servido con mote y llapingachos, o el cuy asado, una delicia típica de la región, la tradicional chicha de jora, deliciosos postres como los helados de paila, son algunas opciones (Padilla, 2021).

Fuera de la ruta también hay mucho que ver, los restaurantes y puestos de comida en la ciudad ofrecen una amplia variedad de platos que satisfacen todos los gustos, desde comida tradicional ecuatoriana hasta opciones internacionales, el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba promete una experiencia culinaria inolvidable, donde los sabores auténticos y la calidez de su gente se fusionan para crear momentos de deleite para los amantes de la buena comida.

### **2.3 Gastronomía en el Ecuador**

La gastronomía del Ecuador es un verdadero tesoro culinario que refleja la diversidad geográfica y cultural del país, desde la Costa hasta la Sierra y la Selva Amazónica, cada región tiene sus propias especialidades y sabores distintivos. En la costa, por ejemplo, se pueden encontrar platos a base de mariscos frescos como el ceviche, el encocado y el encebollado, en la sierra, destacan delicias como el cuy asado, el loco de papas y las humitas, que resaltan la influencia indígena y andina en la cocina ecuatoriana; mientras tanto, en la selva amazónica, los ingredientes exóticos

como la yuca, el plátano y las carnes de caza se combinan en platos exquisitos como el maito y el ayampaco.

Ecuador es famoso por su amplia variedad de frutas tropicales como la guanábana, el maracuyá, el babaco, que se utilizan para preparar refrescantes jugos y postres, su gastronomía se caracteriza por la autenticidad, uso de ingredientes frescos con sabores intensos que despiertan los sentidos y brindan una experiencia culinaria única. Según (Valdez, 2013) después del periodo de conquista, los españoles adaptaron al Ecuador sus costumbres, religión al igual que conocimientos acerca de la preparación de alimentos. El encuentro entre las dos culturas produjo una combinación entre ambas que dieron origen a la cocina ecuatoriana.

Las preparaciones inicialmente se realizaban con productos base como maíz, papas, cuy, aves salvajes, llamas; pero con esta mezcla cultural, empezó una cocina con cerdos, reses, ovejas, gallinas, ajos, cebollas, especias, entre otros, que permitió una cocina más compleja (Dávila, 2019). Ecuador es uno de los países privilegiados por su ubicación y por ende en su cocina también única como deliciosa. También en esta cocina se incluyen alimentos precolombinos e incaicos como la carne de cuy, conejo, pato, catso (que se consume en algunas provincias del país) (Poveda Morales et al., 2021).

Como menciona (Romero Cárdenas et al., 2016) “La gastronomía ecuatoriana constituye un cúmulo de conocimientos, técnicas y usos culinarios que se aplican al producto alimentario local transmitiéndose por generaciones para preservar la tradición y cultura de sus pueblos, el mismo modo sus pisos climáticos han permitido el cultivo de una vasta variedad de productos alimenticios”.

La gastronomía del Ecuador se divide por regiones, está la Costa ecuatoriana que en referencia a la gastronomía es conocida por su variedad de mariscos y pescados que son la base de muchos de sus alimentos tradicionales, también uno de los alimentos principales que se cultivan en esta región es el plátano verde, esencial en su alimentación y característico de la zona. El verde es un alimento demasiado versátil con un buen sabor, ya que puede consumirse en diferentes preparaciones como patacones, chifles, bolones, empanadas, tigrillo, etc, lo que lo convierte en un ingrediente clave a la hora de preparar la comida tradicional de esta región.

La gastronomía de la Sierra ecuatoriana es una combinación de sabores ancestrales que por encontrarse en la zona andina del país permite obtener una variedad de productos agrícolas para mantener una amplia gama de platos tradicionales, en esta región su producto estrella es la papa, que, además de tener variedad de papas se la puede encontrar en diferentes preparaciones como acompañamiento a los géneros cárnicos principales o teniendo el papel protagónico en donde también se destacan otros productos como el maíz, el choclo, la quinua, el chocho. Entre las bebidas tradicionales está a la chicha, la colada morada, que se las consumen en las fiestas

tradicionales dependiendo de la provincia, otra bebida característica es el canelazo que de igual forma se encuentra en diferentes sabores, el consumo de estos alimentos convierte a esta región en un paraíso gastronómico.

La región Amazónica del Ecuador aporta una gastronomía única al país por su riqueza natural como cultural, en esta región habitan las diferentes etnias indígenas lo cual es clave para la elaboración de su comida tradicional. Los ingredientes silvestres y técnicas de cocción son característicos del lugar como platos representativos se encuentran el maito, ayampaco, los chontacuros, sancocho de pescado, casabe sin dejar de lado a las bebidas, se encuentran la chicha de yuca, té de guayusa que se consume caliente la cual aporta la energía suficiente a sus habitantes. El conjunto de todos los productos de la región amazónica lo convierten en una gastronomía valiosa, así como una experiencia culinaria especial.

Galápagos como la cuarta región del Ecuador situada en el océano Pacífico posee una gastronomía autóctona a base de mariscos, al igual que la costa ecuatoriana pero cada una con una esencia diferente, con productos como el pescado pargo, atún, lenguado, langostas y pulpo. Esta región muestra una riqueza marina natural ofreciendo alimentos como el ceviche de pescado, langosta a la parrilla, encebollado de atún, etc, que hacen que sus visitantes queden encantados con el sabor de estas icónicas islas.

#### **2.4 Gastronomía en la provincia de Chimborazo y el cantón Riobamba**

La cocina de Chimborazo y Riobamba es una fusión de tradiciones culinarias indígenas y españolas que ha dado lugar a una variedad de platos deliciosos y únicos, con su clima y paisajes diversos, ofrece una amplia gama de ingredientes frescos y sabrosos que se reflejan en su gastronomía, los ingredientes como en las recetas transmitidas de generación en generación hacen que la cocina de esta zona sea una experiencia gastronómica auténtica además de deliciosa para los amantes de la buena comida puesto que en esta provincia se han asentado varias culturas que han hecho que su cocine evolucione hasta lo que es el día de hoy.

Una de estas culturas mencionadas es la cultura de los Puruhás que aún mantiene las costumbres de alimentación fundamentada principalmente en lo que la tierra les brinda considerado como su propio patrimonio alimentario los cultivos de hortalizas, papas, cereales, machica, morocho, zanahoria, brócoli y carnes producto de la caza y pesca. Esta cultura ha adoptado creencias religiosas ligadas a la iglesia católica que hoy en día son parte de las festividades, actualmente se entremezclan con los conocimientos de la Pachamama o madre naturaleza debido a que en la antigüedad sus dioses eran los volcanes Chimborazo y Tungurahua que con su unión dieron nacimiento al pueblo Puruhá, sus platos más comunes son: yaguarlocro, hornado, tortillas de maíz, tortas de papas, fritada. Entre las bebidas alcohólicas están el canelazo y la chicha con huevo.

Además de la cultura Puruhá la gastronomía de Chimborazo se ve influenciada por otras culturas, por lo que la gastronomía en sí es polivalente debido a que no se conserva por el cambio que existe cuando hay combinaciones culturales, como lo menciona (Villalva & Inga, 2021) en su investigación. Otra cultura que influye en su cocina es la española que trajo consigo ingredientes como el trigo, arroz, carne de res y diferentes técnicas de cocción que permitieron la evolución de la gastronomía local.

Esta provincia al igual que el resto del Ecuador se ve influenciada de diversas culturas que han dejado una huella significativa en su gastronomía, fueron los cañaris y salasacas, dichos pueblos indígenas también tuvieron su dominio mucho antes que los españoles. Los Puruháes, Cañaris y Salasacas hicieron uso de sus conocimientos en el cultivo de los ingredientes al igual que en la preparación de sus alimentos, manteniendo su conexión con la naturaleza y el aprovechamiento de los productos originarios de la zona crean así una esencia que los caracterizaría hasta el día hoy.

Con la llegada de los españoles al Ecuador su nueva cultura tuvo un gran impacto en su gastronomía, con la incorporación de nuevos ingredientes a su cocina como el trigo, la carne de cerdo, el res y técnicas culinarias como la fritura o cocción al horno, creando una fusión de recetas como también técnicas entre la cocina española y la indígena dando origen a uno de los atractivos gastronómicos más reconocidos de la provincia como lo es el hornado, el cuy asado cambios que no solo se presentan en las preparaciones saladas sino que también se hacen presentes en la repostería, panadería como es la elaboración de pan así como las rosquillas, preparaciones que dependerán del lugar en donde se elaboren ya que cada uno tiene una manera diferente de prepararlo.

Con el transcurso del tiempo y debido a la migración de sus habitantes como también al turismo esta provincia sigue recibiendo influencias culturales por parte de sus pobladores como por ejemplo los afrodescendientes y mestizos que inculcaron nuevas técnicas culinarias para la creación de la fritada. La combinación de las culturas es benéfica para la provincia porque se puede seguir incorporando nuevas formas de crear turismo local, pero también es importante mantener la esencia propia que hará que se diferencie de las demás.

Por otro lado, el cantón Riobamba cuenta con una historia propia sobre su gastronomía además de la herencia cultural algunos hechos también han logrado que la gastronomía se reinvente, uno de ellos es el terremoto 1797 en donde sus residentes perdieron gran cantidad del ganado, la destrucción de molinos y la pérdida de cultivos coadyuvó al desabastecimiento al asentarse en otros sectores comenzarían con la producción hasta lo que hoy conocemos como su comida típica.

Otro suceso ocurre con la llegada del tren en 1905 ya que a la ciudad llegaron nuevos visitantes de diferentes ciudades como Guayaquil, Quito y de otras partes del mundo los cuales también

tuvieron cierta influencia en su cocina (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

## **2.5 Productos más destacados en la cocina de la provincia de Chimborazo**

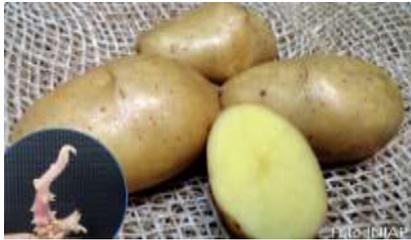
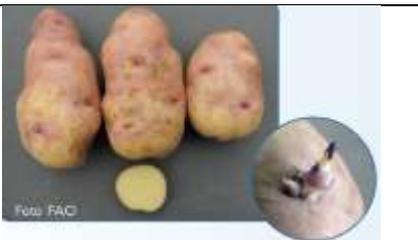
### **2.5.1 La papa**

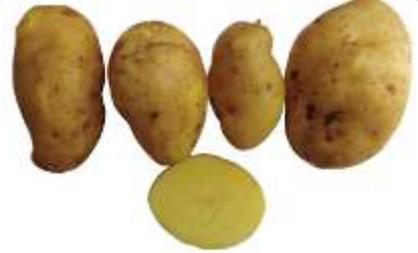
La papa es uno de los alimentos más versátiles en las cocinas alrededor del mundo que pertenece a la familia *Solanaceae*, se la conoce también como patata que tiene una amplia variación de características se cultiva en las zonas altas de América del Sur, este es el cuarto alimento más importante del mundo detrás del arroz, maíz y trigo, con el tiempo evolucionó hasta convertirse en un alimento básico con alto valor el cual se ha posicionado fuertemente como un símbolo de identidad culinaria para todo el país es una fuente importante de carbohidratos que por su adaptabilidad al ecosistema es un alimento indispensable en la dieta de los humanos.

Según el (INIAP & CIP, 2002) en el Ecuador existen “aproximadamente 2.000 especies dentro del género *Solanum*, y dentro de ese grupo 160 y 180 son tubérculos; pero de éstos, sólo ocho son especies comestibles cultivadas, así también existen cerca de 5.000 lugares en donde se cultivan de papa, de los cuales hoy en día las hectáreas destinadas a aquella producción son menos de 500”. A pesar de esta gran pérdida de especies, este tubérculo tiene una gran validación tanto cultural como económica dentro del país, es decir, la producción y la comercialización favorecen al desarrollo económico ya que el Ecuador es uno de los países principales en la exportación de papas en América del Sur. El número de familias que se dedica a la producción de la papa en Ecuador es 42.000 aproximadamente destinando así una superficie sembrada de 50 mil hectáreas sembradas en donde 3000 mil toneladas se reparten para la alimentación de las familias teniendo como resultado promedio que una persona consume anualmente 30 kg de papa (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2021).

Este producto lleva en cultivo doméstico más de 7.000 años se lo consideraba como un alimento de los dioses y también se la utilizaba como moneda de intercambio, lo que se conoce en el Ecuador como “trueque” por los pueblos indígenas y su cultivo se da en la región de la Sierra ecuatoriana en provincias como Carchi, Chimborazo y Tungurahua, provincias que tienen mayor cosecha, se registra que existen alrededor de 550 especies nativas y 17 especies silvestres dentro de país según el Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). Por lo tanto, en referencia a la gastronomía ecuatoriana la papa es un alimento fundamental a la hora de preparar alimentos, ya sea en platos típicos como las papas con cuero, los llapingachos, locro de papa, yaguarlocro, entre otros. Entre algunas especies que se encuentran en cultivo están la papa cecilia, la papa gabriela, la papa superchola, pripapa, papa natividad, papa josefina, papa superfri, bolona blanca, chaucha amarilla, chaucha roja (Cuesta et al., 2022). A continuación, se describen generalidades de cada una de las variedades de papa:

Tabla 1-2: Variedades de papa

<b>Variedades de papa en el Ecuador</b>			
<b>Nombre común</b>	<b>Provincias de mayor cultivo</b>	<b>Características generales</b>	<b>Foto referencial</b>
Papa cecilia	Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo	Piel amarillo claro, ojos superficiales, pulpa amarillo claro.	
Papa gabriela	Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar, Chimborazo, Cañar y Azuay	Color rosado intenso, color secundario blanco-crema alrededor de los ojos, pulpa amarilla.	
Papa superchola	Carchi, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Bolívar y Chimborazo.	Color principal rosado, color secundario blanco-crema, pulpa amarillo intenso.	
Fripapa	Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo	Piel de color rosado intenso, y piel de color crema-claro, piel rosada alrededor de los ojos, pulpa amarilla.	
Papa Natividad	Carchi, Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua, Chimborazo y Bolívar.	Piel amarillo pálido con manchas de color rosado, pulpa amarilla.	
Papa Josefina	Chimborazo.	Forma oblonga con ojos medios, piel de color rojo, pulpa amarilla.	

Papa superfri	Chimborazo. Recomendado para las provincias de Carchi, Pichincha, Cotopaxi, Bolívar Tungurahua.	Forma oblonga alargada, piel roja, pulpa amarilla, ojos superficiales.	
Bolona blanca	Bolívar, Chimborazo	Elíptico con ojos medios, piel rojo intermedio, pulpa crema	
Papa chaucha amarilla	Chimborazo	Elíptico con ojos profundos, piel amarillo intenso, pulpa amarilla	
Papa chaucha roja	Cotopaxi, Chimborazo	Elíptico con ojos superficiales, piel rojo pálido, pulpa amarillo claro.	

Fuente: Catálogo de variedades de papa del Ecuador/ INIAP, 2022

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

### 2.5.2 El maíz

Según (Iluh, 2006) la palabra maíz origen prehispánico que significa “lo que sustenta la vida” este alimento ha sido domesticado entre 7000 a 10000 años en Mesoamérica, al sur centro o sur oeste de México, siendo uno de los alimentos más importantes y antiguos que ha acompañado la dieta alimentaria del ser humano por generaciones. El maíz fue considerado como un regalo de los dioses que se le vinculo a ceremonias religiosas como también a rituales abasteció a los mayas, aztecas e incas para después expandirse rápidamente por el resto de América del Sur, actualmente los tipos de maíces de las indias van desde el duro al semi duro con el endospermo amarillo y no blanco sus granos pueden variar dependiendo del tipo de maíz blanco, morado, amarillo, etc.

Mientras tanto en el Ecuador se cultiva el maíz duro, suave y choclo, los cuales logran abastecer la demanda nacional como menciona (García, 2021) “Ecuador es un país con una producción de maíz significativa y una diversidad genética por unidad de superficie donde se han descrito 29 variedades de las cuales 17 corresponden a maíz de tierras altas”. Como se muestra en la siguiente tabla la producción anual de maíz en toneladas al igual que su rendimiento por hectáreas, su superficie sembrada y cosechada.

Tabla 2-2: Producción Anual y Rendimiento de Maíz por Superficie Plantada y Cosechada en Ecuador - 2020

	<b>Superficie plantada (ha)</b>	<b>Superficie cosechada (ha)</b>	<b>Rendimiento (t/ha)</b>	<b>Producción (t)</b>
<b>Maíz maduro seco (grano grueso)</b>	278021.41	259084.23	5.52	1430607.63
<b>Maíz suave seco (grano seco)</b>	58512.74	54518.48	1.63	88594.15
<b>Maíz suave choclo (en choclo)</b>	15504.57	14612.14	3.68	53741.44

Fuente: Boletín de la Academia Nacional de Historia, 2021, 180

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

Este grano forma parte fundamental del consumo alimentario de los ecuatorianos, precisamente en la región Sierra en donde se encuentran preparaciones como el mote, tostado, el chulpi, choclo cocinado, choclo asado, tortillas de maíz, champús, humitas, morocho dulce, y se elaboran harinas de este producto para poder preparar buñuelos, colada morada, chicha de jora, entre otros (García, 2021).

En la actualidad el maíz es considerado uno de los alimentos más cultivados, así como consumidos alrededor del mundo en sus diferentes preparaciones que lo convierten en un alimento único e irremplazable ya sea por su sabor o por su aporte nutricional. El consumo de este grano permite tener un acercamiento a las culturas que iniciaron su producción como alimento para la humanidad, la alimentación animal e incluso para usos medicinales, también tiene un gran valor significativo en el área económica ya que permite un ingreso a los agricultores y estos puedan subsistir a sus familias que a su vez favorezca al desarrollo económico del país (Yáñez et al., 2010).

Tabla 3-2: Variedades de maíz en el Ecuador

<b>Variedades de maíz en el Ecuador</b>			
<b>Nombre común</b>	<b>Zona de cultivo</b>	<b>Características generales</b>	<b>Foto referencial</b>

Blanco harinoso precoz	Pichincha, Azuay y Cañar	Grande, harinoso y blanco	
Blanco blandito mejorado	Chimborazo	Blanco harinoso	
Mishqui Sara	Loja	Blanco harinoso	
Guagal mejorado	Bolívar	Blanco, harinoso	
Chaucho mejorado	Imbabura	Amarillo, harinoso	
Mishca mejorado	Pichincha, Cotopaxi, Tungurahua	Amarillo, harinoso	
Zhima mejorado	Cañar, Azuay	Blanco, ligera capa harinosa	

Almendral	Loja	Grano mediano, amarillo cristalino	
Maíz para grano u forrale	Pichincha (San José de Minas)	Grano mediano, amarillo cristalino, morochillo	
Maíz de alto rendimiento	Pichincha, Imbabura, Cotopaxi, Tungurahua	Grano mediano, amarillo cristalino, morochillo	
Chulpi mejorado	Carchi, Pichincha, Imbabura, Cotopaxi	Grano arrugado, amarillo pálido, dulce con capa harinosa	

Fuente: Guía de producción de maíz de altura,2010

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

### 2.5.3 El cerdo

Entre los productos más consumidos que resultaron de esta mezcla cultural se encuentra el cerdo este es un animal omnívoro, fácil de criar, precoz, prolífico por naturaleza, de ciclo reproductivo no mayor a cuatro meses que se adapta fácilmente a diferentes climas y ambientes, posee gran capacidad para convertir el alimento en carne con una buena conversión alimenticia, estos animales se multiplicaron en los territorios de andinos y se convirtieron en comida simbólica para los residentes de la audiencia. Los primeros cerdos llegaron a Ecuador en 1.493 cuando el Almirante trajo ocho cerdos ibéricos a la isla de Cuba desde donde se extendieron a México, Centro y Sudamérica fueron criados por indios, así como pollos y vacas (Pazos, 2008).

Según el MAGAP del 3 al 5% de los cerdos que son criados en el Ecuador son de razas ibéricas los cuales resisten más a los cambios climáticos, enfermedades y hasta desórdenes alimenticios a este tipo de cerdos se los puede encontrar en Loja, Carchi, Imbabura, Bolívar y Manabí. (Procel,

2019) en su investigación menciona que a este tipo de cerdo se lo conoce como “cerdo criollo” o “*Sous Scrofa*” normalmente se lo puede encontrar en cualquier parte del país alrededor de las comunidades ecuatorianas, y es aquel que comúnmente está atado a una estaca en el piso. El mismo autor redacta que estos cerdos tienen su origen de las razas ibéricas que llegaron cuando sucedió la conquista española.

La comercialización de este animal depende del lugar en donde ha sido criado, si este se cría en una zona rural es vendido a la feria de animales más cercana o a los camales la carne del animal puede ser vendida entera o por partes, con o sin grasa dependiendo de las necesidades del cliente. En la práctica culinaria ecuatoriana la grasa del animal es considerada como un suplemento que da sabor a las demás preparaciones ya sea su uso en refritos, frituras, también se lo utiliza en la panadería. Sin dejar de lado que nada se desperdicia de este animal, ya que el consumo de sus vísceras es muy apreciado para la elaboración de embutidos como: morcillas, chorizos, longanizas, entre otros, es así como el cerdo es el alimento del cual los riobambeños aprovecharon para crear sus platos típicos como el hornado, la fritada y la guaguamama.

*Tabla 4-2: Variedades de cerdos en el Ecuador*

<b>Variedades de cerdo</b>		
<b>Nombre común</b>	<b>Características generales</b>	<b>Foto referencial</b>
Duroc	Raza de color rojo, cuello corto y profundo, lomo largo y angosto	
Hampshire	Color negro con una franja blanca que rodea su cuerpo	
Yorkshire	Color blanco, cuerpo largo, ancho y profundo, lomo largo.	

Landrace	Color blanco, cuerpo largo, lomo largo y recto.	
Cerdo criollo	Piel negra, abundante pelo, resistentes a enfermedades.	

**Fuente:** Tesis/ Estudio del Cerdo local ecuatoriano, importancia gastronómica y cultural, 2019, 12-15

**Realizado por:** Chaglla Supe, Paola, 2023.

Con lo anterior, se puede evidenciar que la cocina del Ecuador se destaca por su rica diversidad de sabores y una marcada influencia de ingredientes autóctonos algunos de los productos fundamentales como se ha dicho y que conforman la base de esta exquisita gastronomía son la papa, el maíz y el cerdo. Estos ingredientes, con sus variados sabores y texturas, otorgan a los platos ecuatorianos una identidad única y deliciosa. Para realzar y resaltar la autenticidad de estos elementos culinarios, la guía de maridajes se convierte en una herramienta invaluable. A través de una cuidadosa selección de bebidas y acompañamientos, se buscará potenciar los matices y sabores presentes en cada preparación, permitiendo a los comensales sumergirse en un deleite gastronómico lleno de tradición y encanto.

## **2.6 Platos típicos de la zona**

### **2.6.1 Hornado**

El hornado de Riobamba es una delicia culinaria que ha conquistado los corazones de los locales y visitantes por igual, este plato tradicional ecuatoriano consiste en un jugoso, tierno cerdo asado lentamente en un horno de leña hasta lograr una textura suave e irresistible de su piel crujiente el secreto del hornado de Riobamba radica en su sazón única, donde se utilizan una variedad de especias y condimentos que le confieren un sabor inigualable se acompaña de mote, lllapingachos, aguacate, una deliciosa salsa de ají, cada bocado de este manjar es un viaje de sabores al igual que diferentes texturas. El hornado de Riobamba se ha convertido en un símbolo de la gastronomía local siendo un plato imprescindible para quienes desean deleitarse con la cocina tradicional ecuatoriana, los restaurantes o puestos de comida en Riobamba se enorgullecen de ofrecer este plato icónico, que refleja la esencia al igual que el sabor de la región, cautivando a los comensales con su aroma tentador con su exquisito sabor que perdura en el paladar.

El hornado es una preparación que se consume en todo el Callejón Interandino, los riobambeños agregaron a su platillo el “*chiriucho*” que en Riobamba se caracteriza por ser “agrio” ya que los puruhás le añadieron chicha y cerveza, dando como resultado un jugo ligero que acompaña a la carne de cerdo a este plato típico riobambeño se lo puede encontrar en todos los barrios de la ciudad pero el lugar más conocido y en donde la tradición perdura es en el Mercado de la Merced (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

### **2.6.2 Guaguamama**

La placenta de la cerda es uno de los ingredientes más utilizados en el Callejón Interandino normalmente este producto se cocina en la misma paila de la fritada con brasas de leña lo que le da el aroma y sabor irresistible también se lo acompaña con chicharrones, plátanos maduros y tostado.

También existe caldo de guaguamama el cual tiene el aspecto de bolas, que son suaves que se sirven partidas junto con el caldo donde fueron cocinadas acompañadas de mote con lechuga, en la ciudad de Riobamba el lugar en donde se mantiene viva la tradición es el puesto de la calle Ayacucho y García Moreno del barrio La Panadería (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

### **2.6.3 Ceviche de chochos**

El chocho es un alimento que se cultiva en Sudamérica como una leguminosa única del género *Linupus*, este producto se ha extendido ampliamente por la región interandina especialmente por el clima templado, esta planta puede ser utilizada como abono e incluso ser protector de otros cultivos debido a su altura, sin embargo, mediante la cocción de este producto se eliminan las toxinas que contiene naturalmente (Estrella, 1988).

En el Ecuador podemos encontrar una diversidad de ceviches y cada uno con una característica diferente que lo hace propio de cada lugar, pero específicamente el ceviche de chochos es un plato tradicional de la ciudad de Riobamba innovado por sus habitantes al agregarle jugo de tomate con una característica salsa de chocho tostado al típico platillo de chochos con cuero además de tostado. El lugar más tradicional en donde los riobambeños suelen consumir este alimento es en los puestos del Coliseo Teodoro Gallegos Lara y del Barrio de Villamaría (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

### **2.6.4 Tripas y mollejas.**

Un plato preferido por los riobambeños son las *tripas mishqui* que, en la lengua nativa del Ecuador el quechua, significa dulce o rico entonces la traducción literal de este platillo es tripa dulce o tripa rica que consiste en tripa de vaca asada al carbón. Este platillo es conocido en otros países como chinchulines, específicamente aquellas que se encuentran en el coliseo Teodoro Gallegos Lara se lo acompaña con mote que en los últimos años con papa cocida. Se dice que este alimento

tiene propiedades curativas y protege también la flora bacteriana del sistema digestivo, esta delicia se ha mantenido por más de 40 años y su atención en dicho lugar es a partir de las 17:00 de la tarde. (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

Por otro lado, las mollejas provienen de la gallina que son muy consumidas por los habitantes de la ciudad, este platillo está compuesto por las mollejas asadas del ave cubierta de una salsa de mayonesa con perejil y encurtido.

### **2.6.5 Llapingachos con jugo de carne**

Los llapingachos son un plato tradicional además sabroso de la cocina ecuatoriana, especialmente popular en la región andina que consisten en tortillas hechas a base de papas ralladas y amasadas a las cuales se les agrega sal, cebolla y un toque de achiote para darles color a estas tortillas se doran en una sartén hasta que estén crujientes por fuera y suaves por dentro. Los llapingachos son un acompañamiento versátil y delicioso que se sirve con una variedad de platos, como carne de cerdo, carne de res, pollo o huevos fritos, además, se suelen servir con una ensalada fresca, aguacate y una salsa de ají picante, su sabor como textura son irresistibles, que van de la mano con su aspecto dorado y apetitoso, hacen de este plato un favorito para quienes desean disfrutar de la auténtica cocina ecuatoriana.

Para la elaboración del llapingacho en la provincia de Chimborazo se sirven las tortillas con huevo frito, chorizo, como guarnición esta la remolacha y la lechuga. En el mercado la Merced se pueden encontrar puestos que comercializan el llapingacho conservando la tradición por muchos años (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

### **2.6.6 Buñuelos**

Los buñuelos de Riobamba son una delicia culinaria que encanta tanto a sus habitantes como a los visitantes, estos esponjosos y dorados buñuelos son una especialidad tradicional de la región, especialmente populares durante festividades o celebraciones. El secreto de su sabor único radica en la masa, que se prepara con harina de maíz, levadura, huevos, azúcar al que se agrega un toque de anís, una vez que la masa ha fermentado se forman bolitas que se hornean hasta que adquieren un tono dorado con una textura crujiente por fuera, mientras que siguen siendo suaves al igual que esponjosos por dentro se sirven tradicionalmente con miel de panela, cada bocado de estos deliciosos buñuelos es una explosión de sabor y una experiencia gastronómica única que se puede disfrutar en Riobamba.

Es un plato económico que está a la venta para el público por 1 dólar y cada porción contiene 5 buñuelos, además este postre también tiene una buena acogida en la temporada navideña (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

### **2.6.7 Bizcochos de Licto**

Licto es una parroquia rural de Riobamba, que está ubicada a 22 km de la ciudad y es conocida por su tradición panadera, un claro ejemplo son sus bizcochos que en la mayoría de los hogares se encuentra un horno de leña que es característico de su preparación.

El secreto de los bizcochos radica en la combinación perfecta de ingredientes simples, pero de alta calidad como harina, huevos, manteca de cerdo, azúcar y una pizca de sal cuya masa se amasa con esmero y se hornea en hornos de leña tradicionales lo que le confiere su característico aroma y sabor ahumado. Los bizcochos de Licto se sirven generalmente calientes, con cada bocado de estos exquisitos bizcochos es una experiencia que deleita el paladar que transporta a los comensales a la rica tradición gastronómica de Licto y sus alrededores.

Los bizcochos de Licto son reconocidos no solo por su sabor único sino también por su tradición y artesanía, la comunidad de Licto se enorgullece de preservar la receta original y las técnicas de horneado transmitidas de generación en generación. Los hornos de leña, utilizados desde hace décadas, les otorgan a los bizcochos un sabor al igual que una textura distintiva que la diferencia de otros productos similares, además, la comunidad de Licto ha convertido la producción y venta de bizcochos en una parte integral de su economía local. Muchas familias se dedican a la elaboración de estos deliciosos productos en donde los visitantes tienen la oportunidad de disfrutarlos frescos y calientes directamente de los hornos familiares o adquirirlos en pequeñas tiendas locales, también son considerados un verdadero tesoro culinario y una experiencia gastronómica imprescindible para aquellos que visitan la región de Chimborazo en Ecuador (Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba, 2022).

### **2.7 Bebidas**

Las bebidas son una parte fundamental de la cultura al igual que la vida cotidiana en todo el mundo, que va desde refrescantes jugos y bebidas carbonatadas hasta infusiones calientes y cócteles exquisitos, las bebidas brindan satisfacción que va de la mano con el placer sensorial. Además de su función de hidratación, las bebidas desempeñan roles sociales y culturales acompañando celebraciones, rituales o momentos especiales en cada región tienen sus propias bebidas tradicionales que reflejan sus ingredientes, técnicas de preparación y costumbres locales. Ya sea que se esté deleitando con una taza de té aromático, disfrutando de un cóctel en un bar elegante o saboreando una bebida ancestral las opciones son infinitas que ofrecen una amplia gama de sabores, texturas con diferentes experiencias, siendo así que las bebidas invitan a explorar el mundo a través de los sentidos y a disfrutar de la diversidad, la creatividad que se encuentran en cada sorbo.

Las bebidas se pueden clasificar de diferentes maneras, dependiendo de diversos criterios:

- Por contenido alcohólico: Las bebidas pueden ser alcohólicas o no alcohólicas; las alcohólicas son el vino, cerveza, licores y cócteles, mientras que las bebidas no alcohólicas incluyen agua, jugos, refrescos, té y café.
- Por temperatura: Las bebidas pueden ser calientes, como té, café y chocolate caliente, o frías, como agua helada, refrescos con hielo, jugos fríos y cócteles con hielo.
- Por ingredientes base: Las bebidas pueden clasificarse según su ingrediente principal, por ejemplo, hay bebidas a base de frutas, como jugos de frutas naturales o *smoothies*; bebidas lácteas, como leche, yogur y batidos; bebidas a base de café, como expreso, capuchino o café con leche; bebidas a base de té, como té verde, té negro o té de hierbas; y bebidas a base de alcohol, como vino, cerveza y licores.
- Por función: Las bebidas pueden clasificarse según su propósito o función, por ejemplo, existen bebidas energéticas diseñadas para brindar energía, bebidas deportivas para la hidratación durante el ejercicio físico o también bebidas refrescantes para aliviar la sed y bebidas digestivas para promover la digestión después de las comidas (Torres & Rivera, 2018).

### **Bebidas escogidas para el estudio**

Para la creación de la guía de maridaje de 8 platillos tradicionales de la ciudad de Riobamba se han seleccionado cuidadosamente la cerveza, la chicha y el vino como opciones de maridaje, estas bebidas han sido elegidas por su capacidad para realzar y complementar los sabores de los platillos locales, creando una experiencia gastronómica única. La cerveza, con su variedad de estilos y perfiles de sabor ofrece opciones refrescantes y equilibradas que armonizan con platos como el hornado los llapingachos. Por otro lado, la chicha con su ligero toque agridulce y su tradición ancestral se convierte en una elección ideal para acompañar la riqueza de la cocina local, además, el vino con su diversidad de cepas y características, aporta elegancia y complejidad a platos como los postres. Estas tres bebidas emblemáticas han sido seleccionadas para brindar una experiencia de maridaje auténtica y enriquecedora, resaltando los sabores y realzando la tradición culinaria de Riobamba.

#### **2.7.1 Chicha**

La chicha es una bebida tradicional y popular en varios países de América Latina, incluyendo Ecuador, esta refrescante bebida es elaborada a base de la fermentación de granos o frutas la cual ha sido parte de la cultura durante siglos, esta bebida de maíz es una de las variantes más comunes que se prepara remojando y cocinando granos de maíz en agua con azúcar o panela para luego se deja fermentar naturalmente durante un periodo de tiempo lo que le otorga un ligero grado de alcohol y un sabor dulce y agrio, también puede ser elaborada a partir de otros ingredientes, como

la chicha de jora, que se hace con maíz germinado, de frutas, así como el fermento de frutas como la piña o la mora.

La chicha tiene una importancia cultural y social significativa y a menudo está asociada con celebraciones tradicionales, es común encontrarla en eventos festivos como fiestas patronales, carnavales u otras festividades religiosas, este producto es considerado como una bebida de convivencia ya que se comparte en reuniones familiares o comunitarias, fomentando la unión y el espíritu festivo.

Es importante mencionar que existen variantes de la chicha en diferentes países cuyas las recetas pueden variar según la región, sin embargo, en Ecuador la chicha se ha convertido en una bebida icónica que refleja la riqueza cultural y gastronómica del país su sabor único y su importancia cultural la convierten en un elemento destacado de la identidad ecuatoriana (Torres & Rivera, 2018).

### **2.7.2 Cerveza**

La cerveza es una bebida alcohólica fermentada, carbonatada y típicamente elaborada a partir de granos malteados (especialmente cebada), tiene un sabor amargo y normalmente contiene menos del 5% de alcohol en algunos países, el proceso de elaboración de la cerveza está regulado por ley por ejemplo, en Alemania los ingredientes estándar son agua, malta (una cebada tostada y fermentada al horno), lúpulo, levadura, lo que prohíbe la alteración o manipulación de los ingredientes prescritos normativamente en la elaboración de cerveza artesanal. Antes del 6000 a.C., la cerveza se elaboraba principalmente en Babilonia utilizando cebada (Quintero, 2021).

En Ecuador se dice que el origen de la producción de cerveza nace con el Fray Codoco Rique cuando en 1534 llegaron a Quito españoles trayendo consigo granos de trigo con cebada, en aquella época el sacerdote solicitó tierra para levantar una iglesia y el convento por lo que en los diarios de la época se escribió que en el huerto se cosecharon los granos que posteriormente dieron origen a productos a partir de ellos como pan, vino y cerveza.

La cerveza fue seleccionada como opción de maridaje en la guía de platillos tradicionales de Riobamba debido a su versatilidad y capacidad para complementar una amplia gama de sabores, la variedad de estilos de cerveza, desde las ligeras refrescantes hasta las más maltosas robustas, permite encontrar la combinación perfecta para resaltar al igual que equilibrar los sabores de los platillos locales, la carbonatación con la frescura de la cerveza limpian el paladar entre bocados, preparándolo para disfrutar de cada mordisco de los platillos tradicionales. Ya sea acompañando el hornado con una cerveza clara y refrescante, o resaltando los sabores intensos de los llapingachos con una cerveza más maltosa la cerveza aporta una dimensión adicional a la

experiencia culinaria permitiendo descubrir nuevos matices en disfrutar de una combinación armoniosa de sabores.

### **2.7.3 *Vino***

El vino es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, total o parcial de uva fresca o mosto que para considerarse vino la graduación alcohólica del producto no debe ser inferior a 8,5% vol. no obstante, teniendo en cuenta las condiciones de clima, el suelo, los factores cualitativos especiales o las tradiciones de determinadas regiones el contenido alcohólico total mínimo podrá reducirse a 7 % vol. por una legislación particular en la región en cuestión (IOVW, 2016).

En el Ecuador la producción de vino aparece en el territorio desde 1544 en la Cuenca del Río Mira en el Valle del Chota y el Río Guayllabamba, haciendo referencia a las primeras cepas de vino como "de la misión". La primera elaboración técnica e industrializada del vino se llevó a cabo en 1860 mediante el uso de cepas francesas y maquinaria moderna para la época. Posteriormente en 1982 se trajeron cepas de Francia para iniciar la elaboración de vinos con el asesoramiento de enólogos extranjeros se logró producir dos vinos: blanco y otro tinto, (grappa y sangría), así como tres licores en la viña: uva con naranja; uvas y mandarina; también uva con anís (Armijos, 2013).

El vino fue elegido opción de maridaje en la guía de platillos tradicionales de Riobamba debido a su capacidad para realzar y complementar los sabores de la cocina local, la diversidad de cepas y estilos de vino ofrece una amplia gama de perfiles aromáticos y gustativos que pueden acentuar y resaltar los ingredientes y condimentos de los platillos tradicionales. El vino, con su complejidad y sutileza, proporciona una experiencia sensorial en la que los sabores se entrelazan armoniosamente.

## **2.8 Maridaje**

Maridar es saber recomendar la bebida con un plato con la finalidad de que la composición de cada alimento sea digna de los paladares más exigentes complementando la exquisitez de cada uno, logrando un equilibrio entre la bebida recomendada y los platos que se seleccionaron para el maridaje (Monasterio, 2013).

En la investigación de Torres (2011) se menciona que en el maridaje influyen ciertos aspectos como la textura y el sabor de los alimentos que, al juntarse con la bebida, estos reaccionan de una manera diferente cuando se combinan dicha combinación genera una experiencia más placentera en el paladar.

La historia del maridaje se comenzó en Argentina, específicamente en el Municipio de San Martín en donde a manera de juego se comenzó la dinámica de saborear vinos y adivinar con cuál de los alimentos servidos en la mesa se podía saborear mejor dando como resultado la iniciativa a lo que

hoy se conoce como “maridaje” esta acción ha tenido un efecto positivo en el marketing tanto para alimentos como para bebidas, ya que por su armonía de sabores se pueden vender las dos opciones (Benavides, 2018). En algunos países conocer los componentes y propiedades de una bebida es importante y más aún cuando esta es acompañada de una comida, sea cual sea la ocasión (De Turismo & Hotelería, n.d.).

La degustación permite identificar las cualidades de un alimento, descomponiendo sus caracteres que llevan al placer o disgusto en el paladar, sin embargo, para poder degustar se pone en juego la inteligencia y memoria. Cuando la degustación es detallada se llama degustación analítica o análisis sensorial, se entiende por análisis al conjunto de operaciones en las cuales se averigua como es o como está compuesto un producto, mientras que el análisis sensorial está ligado al uso de todos los sentidos las diferentes propiedades en este caso, la de los alimentos combinado con las bebidas (Aleixandre Benavent, 2013).

## **2.9 Tipos de maridaje.**

Pamela, (2015) menciona que el maridaje siempre buscará brindar una fusión de sabores, sensaciones y texturas para quien lo está degustando. Según la autora, se puede maridar un alimento de tres formas:

- **Acompañamiento y complemento:** Se buscan aromas y sensaciones parecidas, tanto en la bebida como en el platillo; la clave es identificar los sabores como sensaciones similares para lograr una unión. Ninguno debe opacar el sabor del otro sino complementarlo, es así como debe existir en equilibrio entre los sabores de la bebida y el platillo.
- **Contraste:** Se busca la perfecta combinación entre la comida con la bebida; puede usar el contraste para experimentar sensaciones nuevas en el paladar, así como para romper reglas y crear una mezcla nueva.
- **Técnicas de maridaje:** Para un buen maridaje se deben tener en cuenta los ingredientes y la proteína del alimento para saber que bebida se va a escoger se debe conocer bien al alimento y la bebida de que están compuestos para que así se puedan resaltar sus sabores en la combinación de ambos productos.

## CAPITULO III

### 3. MARCO METODOLÓGICO

#### 3.1 Localización y temporalización

La creación de la guía de maridajes se llevará a cabo durante el periodo comprendido entre abril y agosto de 2023, la escritura de la guía no requirió de una localización específica y esta puede variar, pero la información si estuvo centrada en la ciudad de Riobamba. La técnica *focus group* se desarrolló en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, esta ubicación estratégica permitió explorar y comprender a fondo la rica tradición culinaria de la región así como seleccionar cuidadosamente las bebidas que mejor realcen los sabores de los platillos tradicionales de Riobamba, durante los meses mencionados se llevarán a cabo pruebas, catas y análisis exhaustivos para asegurar que la guía de maridajes capture de manera precisa y auténtica la esencia de la cocina local. El objetivo fue proporcionar a los amantes de la gastronomía una experiencia completa y enriquecedora, combinando los sabores tradicionales de Riobamba con las mejores opciones de maridaje.

#### 3.2 Enfoque de la investigación

##### 3.2.1 *El método cualitativo o método no tradicional:*

De acuerdo con Bonilla y Rodríguez (2000) el método cualitativo se orienta a profundizar casos específicos y no a generalizar su preocupación no es prioritariamente medir, sino cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada.

La creación de la guía de maridajes para los platillos tradicionales de Riobamba se basó en un enfoque cualitativo o no tradicional, este método implica un enfoque más subjetivo y experiencial centrándose en la exploración de las sensaciones u emociones que se despiertan al combinar los sabores de los platillos con las bebidas seleccionadas. A través de pruebas sensoriales se buscó identificar las sinergias al igual que los contrastes que se generan entre los sabores, las texturas con los perfiles gustativos. Se dio especial atención a la retroalimentación conjunto con las opiniones de docentes en general con los comensales locales, quienes aportaron desde su perspectiva personal además de su conocimiento para evaluar las combinaciones más exitosas. Este enfoque cualitativo permitió capturar la complejidad de las experiencias gastronómicas para asegurar que la guía de maridajes refleje de manera precisa y auténtica la esencia de la cocina tradicional de Riobamba.

#### 3.3 Diseño metodológico

##### 3.3.1 *Método inductivo:*

Este método utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos para llegar a conclusiones cuya aplicación sea de carácter general, el

método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría.

El método inductivo será aplicado en la creación de la guía de maridajes para los platillos tradicionales de Riobamba en este caso, se realizarán múltiples pruebas y experimentos, evaluando diferentes combinaciones de platillos con las bebidas para identificar tanto patrones como tendencias. Los resultados obtenidos a partir de estas pruebas se analizarán cuidadosamente buscando conexiones y relaciones entre los sabores, las texturas, los perfiles gustativos de los platillos con las diferentes bebidas seleccionadas a medida que se recolecten y analicen los datos, se irán identificando las combinaciones más exitosas y se desarrollará una guía de maridajes que refleje los hallazgos obtenidos de manera inductiva. Este enfoque permitirá descubrir nuevas asociaciones para poder revelar las mejores opciones de maridaje y resaltar los complementos de los sabores de la cocina tradicional de Riobamba. En donde las personas evalúan con su criterio propio cada aspecto del maridaje con los resultados que se obtengan permitirá compartir a la población una perspectiva diferente a la hora de consumir los alimentos.

### **3.4 Técnicas e instrumentos**

La técnica utilizada en la presente investigación es el *focus group* mediante un análisis sensorial que permitirá evaluar cada platillo. La definición de análisis sensorial se describe a continuación:

#### **3.4.1 Análisis sensorial y focus group**

Según (Espinosa, 2007) es una disciplina científica mediante la cual se evalúan las propiedades organolépticas a través del uso de uno o más de los sentidos humanos, mediante esta evaluación pueden clasificar las materias primas y productos terminados, conocer que opina el consumidor sobre un alimento, su aceptación o rechazo, así como su nivel de agrado, dichos criterios se tienen en cuenta en la formulación y desarrollo de estos.

El análisis sensorial desempeñará un papel fundamental en la creación de la guía de maridajes para los platillos tradicionales de Riobamba, este enfoque se basa en la evaluación sistemática de los atributos sensoriales, como el sabor, el aroma, la textura y la apariencia, para comprender y describir las características de los platillos y las bebidas. A través de pruebas de cata, se invitará a docentes calificados a evaluar, analizar cada elemento sensorial de las combinaciones propuestas. Se prestará atención a la intensidad de los sabores, la armonía entre los componentes, las sensaciones táctiles y las notas aromáticas. Los comentarios y opiniones de los catadores serán registrados en el proceso de selección y refinamiento de las combinaciones más exitosas, el análisis sensorial proporcionará una base sólida para describir y comunicar las experiencias gustativas, asegurando que la guía de maridajes sea precisa y brinde una visión completa de cómo las diferentes bebidas pueden realzar los sabores de los platillos tradicionales de Riobamba.

Adicionalmente, se utilizará la técnica de *focus group*. Edmunds (1999) indica que el gran aporte de la metodología del *focus group* reside en ser una poderosa herramienta de investigación sobre cómo las personas atribuyen significados respecto de un tema, idea o concepto dicha técnica implica tres pasos lógicos y metodológicos centrales (Powell et al., 1996):

- El reclutamiento: en esta fase se debe realizar una distribución equitativa de los participantes del *focus group*. (Comúnmente son reclutados por vía telefónica) en esta fase se les menciona a los participantes brevemente el tema para el cual han sido convocados. Para ello, se recomienda un grupo de 8 a 12 personas para facilitar la participación, además, es importante asegurarse de contar con una diversidad de perfiles y opiniones en el grupo.
- La moderación: usualmente se buscan salas amplias, con una gran mesa en torno a la cual grupos se sientan, los momentos iniciales de la moderación se centran en la bienvenida a los participantes y la explicación de la tarea, en los términos más amigables y claros posibles. El moderador opera como un anfitrión, da la bienvenida, invita a los participantes a ubicarse, se presenta y presenta la tarea administrando el tiempo para cada parte de la actividad.
- Elaboración del informe: Responde a cuestiones previamente establecidas y que generalmente son el motivo de la realización del maridaje, los materiales con los que se elabora el informe son clásicamente pruebas de los *focus group* realizados. En este estudio cualitativo también es importante las impresiones que el moderador obtuvo durante los grupos, lo que incluso puede aportar la información más valiosa (Santiago & Roussos, 2010).

Cabe señalar que análisis sensorial y *focus group* no son lo mismo, aunque ambos son métodos utilizados en la investigación de mercado con la evaluación de productos. El análisis sensorial, por un lado, se centra en la evaluación de los atributos sensoriales de un producto, como el sabor, el aroma, la textura y la apariencia, en cambio el objetivo principal del análisis sensorial es comprender y describir las características del producto desde una perspectiva sensorial. Por otro lado, el *focus group* es una técnica de investigación cualitativa en la que se reúne a un grupo de personas seleccionadas para participar en una discusión en profundidad sobre un tema específico, en el contexto del análisis de mercado de alimentos y bebidas, un *focus group* se utiliza para recopilar opiniones, percepciones y actitudes de los participantes sobre los productos en cuestión, el enfoque está en la interacción grupal y la generación de ideas y perspectivas a través del diálogo y la discusión.

### 3.5

### Pasos para la ejecución de la investigación

#### 3.5.1 *Reclutamiento*

La Investigación Acción Participativa (IAP) conceptúa a las personas (tradicionalmente consideradas meros objetos de investigación, por el método tradicional) como sujetos partícipes, en interacción con los expertos investigadores en los proyectos de investigación en la IAP, se rompe la dicotomía sujeto-objeto de investigación, y se genera así una unidad o un equipo de investigación integrado. Por un lado, por expertos investigadores, quienes cumplen el papel de facilitadores o agentes del cambio; por otro, por la comunidad o grupo donde se realiza la investigación, quienes serán los propios gestores del proyecto investigativo, por ende, protagonistas de la transformación de su propia realidad y constructores de su proyecto de vida (Bernal, 2014).

Según la idea anterior, el universo destinado a la investigación es un grupo reducido de personas que estará compuesto por los docentes de la carrera de gastronomía quienes darán su punto de vista profesional, los estudiantes de los últimos niveles a quienes se les brindará la oportunidad de involucrarse en un proyecto práctico y enriquecedor que complementará su formación académica por último, se invitará al público en general a participar en el *focus group*, permitiendo la inclusión de diferentes perspectivas y gustos. La diversidad de opiniones y la retroalimentación de estos participantes contribuirán a la creación de una guía de maridajes completa y equilibrada que se ajuste a los gustos y preferencias tanto de los expertos como del público en general.

#### 3.5.2 *Moderación*

La fase de moderación se llevará a cabo en el laboratorio cuatro de la carrera de gastronomía, un espacio adecuado y equipado para el desarrollo de esta actividad. Los datos recopilados se registrarán mediante fichas de cata que servirán para su posterior análisis en donde el estudiante investigador actuará como moderador, dando la bienvenida a los participantes explicando la actividad lo más claro y preciso, cada participante realizará una breve autopresentación, lo que permitirá al moderador obtener sus nombres y algunas variables adicionales para la investigación.

La actividad principal se llevará a cabo utilizando fichas de cata entregadas a cada participante en los diferentes subgrupos formados, además se incluirán preguntas explicativas que ayudarán al investigador a obtener los resultados esperados, como:

¿Cómo interactúan los sabores y las texturas de la comida tradicional con las características organolépticas de las bebidas presentadas para un maridaje exitoso?

¿Cómo influye la acidez, la dulzura, la intensidad o el cuerpo del vino, la cerveza y la chicha en la percepción de la comida tradicional que se consume en conjunto?

¿Cómo cree que la influencia de los maridajes exitosos promueve la comida tradicional de forma que favorezca al turismo local?

Estas preguntas se plantearán durante la actividad para obtener información relevante sobre la interacción entre los sabores, las bebidas y la comida tradicional, así como la percepción del impacto del maridaje exitoso en la promoción del turismo local.

### **3.5.3 Elaboración del informe**

La elaboración de un informe resultante del *focus group* es de vital importancia para el proceso de investigación y toma de decisiones, este informe recopilará y sintetizará los datos obtenidos durante el maridaje brindando un panorama claro y completo de las opiniones, percepciones, comentarios de los participantes.

La importancia de este informe radica en varios aspectos en primer lugar, proporciona una visión detallada de los resultados del *focus group*, permitiendo analizar y comprender las tendencias, patrones, hallazgos emergentes esto es fundamental para identificar las preferencias, gustos al igual que las necesidades de los participantes en relación con los platillos tradicionales en combinación con las bebidas seleccionadas.

Además, el informe resultante del *focus group* sirve como una valiosa fuente de información para la toma de decisiones los datos y las conclusiones obtenidos pueden guiar el desarrollo de la guía de maridajes, así como la planificación de estrategias de promoción y comercialización de los platillos tradicionales de Riobamba.

Asimismo, el informe también permite compartir los resultados de la investigación de manera clara y concisa con los diferentes actores involucrados como docentes, estudiantes, profesionales de la gastronomía en compañía del público en general. Esto fomenta la transparencia y la comunicación efectiva, y proporciona una base sólida para futuras investigaciones y proyectos relacionados con la cocina tradicional y el maridaje.

### **3.5.4 Elaboración de fichas de cata**

Las fichas de cata son una herramienta crucial para los catadores, ya que permiten expresar y registrar los resultados obtenidos durante la cata estas fichas contienen diferentes apartados que incluyen información relevante, como el nombre del catador, nombre y procedencia de la bebida, la fecha, el lugar de la degustación, entre otros. Además, se evalúan y puntúan diferentes fases de la cata, como la visual, la olfativa y la gustativa, estos apartados proporcionan un espacio para describir y detallar las características de cada fase. Además, se incluye un espacio para observaciones, comentarios u opiniones relacionados con el maridaje para la elaboración de estas fichas se tomaron como referencia modelos previamente diseñados, se dividieron en tres partes para evaluar la intensidad, el equilibrio y la armonía. Este enfoque metodológico permitió

seleccionar adecuadamente la bebida para el maridaje considerando los alimentos principales que contienen proteínas en la lista de opciones.

Como se ha mencionado anteriormente, en el estudio se seleccionaron tres bebidas: vino, cerveza y chicha, sin embargo, cabe mencionar las características de cada una:

**Malbec:** Es un vino tinto que se ha destacado como una excelente opción para realizar maridajes debido a sus características distintivas, este vino se identifica por su profundo color rojo violáceo y su intensidad aromática con notas de frutas negras maduras como ciruelas y moras, así como matices especiados y terrosos, en boca el Malbec es elegante y seductor con taninos suaves y una acidez equilibrada.

Según la literatura el Malbec posee una gran versatilidad en maridajes ya que puede acompañar una amplia gama de platos, sus taninos suaves y su rico sabor a frutas lo hacen especialmente adecuado para carnes rojas, como cortes de res jugosos y asados, además, su perfil especiado y terroso se combina maravillosamente con platos a base de caza como venado o jabalí, también puede ser una elección acertada para quesos maduros, embutidos y platos condimentados.

La elección del Malbec como vino para realizar maridajes se debe a su capacidad para realzar los sabores de los alimentos y crear una experiencia de maridaje equilibrada su cuerpo y estructura se complementan con la intensidad y los sabores de los platos generando una armonía entre ambos, este tipo de cepa ofrece una opción segura y satisfactoria para aquellos que desean disfrutar de una experiencia gastronómica memorable al combinarlo con una variedad de platillos.

#### **Cerveza lager industrial:**

La cerveza lager industrial a pesar de ser popular y ampliamente consumida, no es comúnmente considerada como una opción para realizar maridajes sofisticados a diferencia del vino, la cerveza tiende a ser más ligera y menos compleja en términos de sabores y aromas, su perfil generalmente incluye notas suaves de malta con un carácter refrescante y carbonatado. Sin embargo, esto no significa que la cerveza lager industrial no pueda ser disfrutada en combinación con ciertos platos debido a su carácter ligero y refrescante, puede ser una buena elección para maridajes informales y casuales por ejemplo, puede acompañar platos ligeros, ya que su frescura ayuda a limpiar el paladar entre bocados.

Es importante tener en cuenta que la cerveza lager industrial tiende a ser más neutra en sabor, por lo que no aportará una gran complejidad o contraste a los platos así también, su capacidad para refrescar y equilibrar sabores intensos o picantes puede ser útil en ciertos contextos.

**Chicha de jora:** elaborada a base de maíz fermentado su sabor ligeramente dulce y ácido realzan los sabores de los platos que aportan una frescura que equilibra su riqueza de igual manera su

sabor intenso, los sabores dulces de esta chicha provienen de la fermentación de los azúcares naturales presentes en el maíz, en cuanto al toque ácido y amargo se debe a la acción de las levaduras o bacterias que durante el proceso de fermentación. La también puede tener matices sutiles de cereales y granos, aportando una sensación terrosa y rica al paladar. Una de las consideraciones principales para usar esta bebida en el maridaje es que su fermento sea de un día para el otro, debido a que su acidez puede resultar invasiva. Sin embargo, se elige esta bebida por las características que se han mencionado con anterioridad.

Una vez presentado a las bebidas que se utilizaran dentro del maridaje con los alimentos, la actividad se realizó el 22 de junio de 2023 se convocó a 11 personas entre profesionales gastronómicos, estudiantes de la carrera de gastronomía y público en general para que formen parte del grupo focal del presente estudio. Las personas participantes de este proyecto fueron distribuidas en una mesa general la cual permitía la interacción ya que se buscaba crear un ambiente lo más similar a un restaurante. Se prepararon ocho platillos para maridar con las respectivas bebidas en donde el análisis sensorial jugara un papel importante. La previa selección de las bebidas ha sido fundamentada en el capítulo anterior.

Mientras que para el análisis del aroma se les asignaron valores a los niveles del aroma en el cual fueron evaluados. Siendo así: bajo = 1, medio = 2 y alto = 3. Para luego ser sumados y divididos para el número de catadores, para determinar si el nivel de aroma es bajo, medio o alto.

### 3.6 Guía de maridajes

La guía de maridajes se encuentra en el apartado de anexos. Para la elaboración de este instrumento de conocimiento gastronómico se realizó una sesión fotográfica con los ocho platos típicos y las tres bebidas, para darle un buen contenido visual a la guía en cuanto a la gastronomía. Para la elaboración digital del folleto se utilizó la plataforma de edición Canva, en la cual se construyó la guía a gusto del diseñador, dicho modelo fue escogido con la finalidad de que sea de fácil comprensión y llamativo hacia el público que esté interesado en leer su contenido.

El folleto consta con una portada en donde se muestra el título correspondiente, seguido se presenta al proyecto de investigación motivo de elaboración de la guía, después de ello está la introducción, en donde habla sobre la ciudad y sus características gastronómicas por la cual es conocida. Dando la entrada a la actividad, la cual está compuesta por tres colores principales para comprender la degustación de mejor manera. Dichos colores son: verde, que quiere decir que la combinación de los sabores entre comida y bebida son excelentes en un rango de calificación de 41 a 50; naranja, quiere decir que la combinación es buena y su calificación va de 31 a 40, mientras que el rojo expresa que la combinación es regular con una calificación de 20 a 30. Estos colores fueron elegidos debido a que su interpretación es comúnmente identificada en diferentes situaciones de la vida cotidiana, es decir que es conocida como semáforo.

En las páginas posteriores la guía presenta a las bebidas con las cuales se trabajó durante el maridaje, siendo así: el vino la chicha y la cerveza, con información de cada una. Para luego presentar a los ocho platos típicos de la ciudad. En dichas páginas se muestra el nombre del platillo con una breve introducción de este. También se acompaña de una foto del alimento y de la bebida que mejor lo acompaña. Se muestra también una tabla compuesta por el nombre de la bebida y los aspectos a tomar en cuenta en un maridaje que son: la intensidad, el equilibrio y la armonía. En dicha tabla se colocan los colores anteriormente mencionados dependiendo de su calificación en los resultados obtenidos por los catadores.

*Tabla 5-3: Tabla de interpretación en la guía*

Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●

Dicha tabla explica que el alimento presentado puede tener una excelente, buena y regular aceptabilidad ya sea en la intensidad, el equilibrio y la armonía, dependiendo del color que se ha asignado. Por ejemplo, si el catador desea que el alimento tenga un mayor equilibrio, para una

mejor experiencia en boca deberá tomar como sugerencia aquella bebida que tenga marcado el color verde en la casilla de equilibrio. Para aquellas casillas que se encuentran marcadas en rojo o naranja, no quiere decir que sea una combinación que no se puede realizar, por el contrario, si el catador gusta experimentar y descubrir por experiencia propia el porqué de los resultados se puede poner en práctica. Esta modalidad de interpretación se desarrolla en todas las páginas restantes de la guía con cada alimento correspondiente. Finalizando el documento con una recomendación hacia el público y los datos académicos del estudiante y la institución a la que pertenece y el agradecimiento por leer el documento.

## CAPÍTULO IV

### 4. MARCO DE ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### 4.1 Análisis e interpretación de los resultados

Para comenzar la actividad se realizó la bienvenida y se explicó la ficha a los participantes, esta ficha tenía un rango de calificación de 1 a 5, en donde 1 representa poca compatibilidad con el alimento y 5 representa la mayor compatibilidad. Una vez terminada la actividad, se analizaron las fichas de maridaje de cada participante y se llevó un registro, la ficha de cata evaluó 4 factores: armonía, equilibrio, intensidad y aroma; a continuación, se describe el significado de cada una:

**Armonía:** se refiere a la combinación adecuada entre la comida y la bebida con la intención de realzar texturas, sabores y aromas durante el maridaje. La armonía permite tener una mejor experiencia sensorial, es decir la bebida en conjunto con el alimento resalta las cualidades de ambos, al combinar diferentes sabores, texturas se pueden apreciar nuevas dimensiones en el paladar. La armonía en la relación comida y bebida se basa en la consideración de los elementos sensoriales, como dulzura, acidez, amargura, umami, textura y temperatura. Al elegir cuidadosamente qué alimentos y bebidas combinar, se puede lograr una experiencia culinaria más rica y satisfactoria, donde los sabores se potencian entre sí en lugar de competir o chocar (IOVW, 2016).

**Equilibrio:** se refiere a la proporción justa que ofrece la comida en combinación con la bebida a maridar. Busca encontrar la bebida perfecta para un alimento, al combinar los alimentos y que los sabores de cada uno no compitan sino más bien se encuentre un balance en el paladar que permita disfrutar de la interacción de la comida y la bebida, es decir se busca un contraste armonioso, por ejemplo, los sabores ácidos de un vino blanco pueden contrastar maravillosamente con la grasa de un plato de pescado, creando un equilibrio refrescante en el paladar (IOVW, 2016).

**Intensidad:** se refiere a la potencia de los olores y sabores presentes tanto en la comida como en la bebida. Este factor permite que los alimentos se complementen y para ello es importante seleccionar muy bien la bebida con el alimento a maridar, tomando en cuenta el cuerpo de la bebida como los sabores especiados de la comida. Esto afecta a la percepción de los sabores y aromas en el maridaje, por lo tanto, permite disfrutar de maridajes armoniosos y equilibrados. Una bebida intensamente sabrosa podría abrumar una comida más delicada, y viceversa (IOVW, 2016).

**Aroma:** se refiere a las fragancias y olores presentes en la bebida y los alimentos a maridar. Este aspecto es fundamental porque permite llegar a una complementación de sabores y olores que ofrece una amplia gama de sensaciones. Explora los contrastes debido a sus características específicas (IOVW, 2016).

## **4.2 Resultados por bebida**

Una parte esencial de la creación de la guía de maridaje de Riobamba consistió en evaluar cómo diferentes bebidas complementaban y realzaban los sabores de los platos típicos de la región. Los resultados de esta evaluación proporcionaron una visión valiosa sobre cómo los maridajes pueden influir en la experiencia gastronómica. A continuación, se presentan los principales resultados únicamente por bebida, es decir, a qué bebida le va mejor uno de los ocho platos:

#### 4.2.1 Resultados factor armonía

Tabla 6-4: Resultados de la evaluación de la armonía con relación al vino

Armonía Vino tinto								
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	2	3	2	3	4	3	2	2
D2	3	1	1	1	4	1	5	1
D3	1	5	4	4	5	5	3	2
D4	3	3	3	3	2	3	1	3
D5	2	4	4	2	5	1	1	1
D6	4	2	3	1	1	1	5	3
D7	4	3	2	2	3	3	1	1
D8	2	2	2	2	2	4	3	4
D9	3	3	4	4	3	4	2	4
D10	2	2	3	2	4	2	4	1
D11	1	2	2	1	3	4	2	4
Subtotal	27	30	30	25	36	31	29	26

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** Como se puede observar en la tabla 5, en el factor “armonía” las tripas tuvieron mayor compatibilidad con el vino y esto se debe a que los vinos tintos, por ejemplo, suelen ser los favoritos para acompañar carnes rojas asadas debido a sus sabores intensos y sus notas afrutadas, que concilian perfectamente con la jugosidad y los aromas ahumados de las carnes. Por ello, las tripas al ser un alimento de origen animal combinaron perfectamente con el vino en su fase armónica.

Además, la comida asada suele tener sabores intensos y complejos debido al proceso de cocción en la parrilla o al carbón, y el vino, con su diversidad de matices y taninos firmes, y su acidez controlada ayudaran a encontrar aromas y sensaciones similares complementa y realza aquellos sabores de mejor manera generando

una mejor experiencia en el paladar. Es importante tomar en cuenta la temperatura del servicio del vino, es decir que se tiene que servir a temperatura ambiente y no frío ya que eso puede cambiar la percepción del maridaje, en este caso la cepa utilizada fue Malbec que por sus características antes mencionadas tuvo un efecto positivo en los resultados.

Tabla 7-4: Resultados de la evaluación de la armonía con relación a la cerveza

Armonía Cerveza								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	4	4	3	3	4	4	1	1
D2	5	5	5	5	5	5	1	1
D3	5	4	5	4	5	5	4	2
D4	5	5	4	3	3	4	4	4
D5	5	4	5	3	5	3	2	1
D6	4	3	3	2	2	2	3	3
D7	4	3	2	4	3	4	4	3
D8	4	2	2	3	4	4	3	4
D9	4	3	3	3	4	4	3	3
D10	4	4	4	4	4	5	1	1
D11	4	5	2	4	4	2	1	2
Subtotal	48	42	38	38	43	42	27	25

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** en esta tabla se analiza la armonía de los alimentos con la cerveza, y el resultado de mayor compatibilidad fue el ceviche. Esto se debe al cuerpo de la bebida y a la temperatura a la que se sirvió, la cual al contener un ligero sabor a malta y ser carbonatada tiene un sabor más suave y en cierta parte refrescante. Además, que el ceviche no está compuesto de sabores muy especiados, sino más bien de sabores ligeros, que al combinar todos sus ingredientes se pueden percibir los sabores individuales en donde no predomina ninguno. Entonces, cuando se combinó el ceviche con la cerveza generó en el paladar de los degustadores una experiencia sensorial adecuada en donde los degustadores eligieron a esta bebida como la mejor acompañante para el realce de sus sabores. Sin embargo, esta no es la única opción ya que debido a las puntuaciones asignadas por el *focus group* se observa que también se sugiere probar las tripas,

mollejas y hornado acompañadas de esta bebida, lo que también producirá una buena sensación en el paladar en comparación con los bizcochos, que estos no tienen una buena relación entre si durante el maridaje.

Tabla 8-4: Resultados de la evaluación de la armonía en relación con la chicha

Armonía Chicha								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	3	2	4	3	4	3	2	2
D2	3	4	4	4	5	5	1	1
D3	2	1	2	2	1	3	2	3
D4	5	5	5	5	5	5	5	5
D5	2	4	3	4	4	3	5	4
D6	2	1	2	3	3	3	5	4
D7	2	5	4	5	4	5	5	5
D8	2	4	3	4	3	4	4	4
D9	2	3	2	4	2	2	3	3
D10	3	5	4	5	4	3	5	5
D11	5	4	3	5	5	4	5	4
Subtotal	31	38	36	44	40	40	42	40

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** los degustadores eligieron a chicha como la mejor combinación armónica con los llapingachos ya que este obtuvo más puntaje dentro de la evaluación, este resultado puede deberse a que los matices del cereal que tiene la bebida y el tiempo de fermento acompañan muy bien a las papas, la chicha a menudo tiene un sabor ligeramente dulce y a veces ácido debido al proceso de fermentación. Estos sabores descritos pueden contrastar y realzar los sabores suaves y terrosos de las papas, creando un equilibrio agradable en el paladar. Las papas tienen una textura suave y cremosa, mientras que la chicha tiene una textura ligeramente espesa debido a su contenido de almidón, adicionalmente la combinación de chicha y papas puede tener raíces históricas y culturales, lo que ha llevado a su asociación y popularidad en la mesa. Esta diferencia de texturas puede crear una combinación interesante y agradable en la boca. Así

mismo se puede aprovechar esta bebida con otros platos típicos como las tripas, mollejas, buñuelos y bizcochos, ya que los resultados del maridaje muestran que la chicha es muy versátil para acompañar los alimentos y que no opaca los sabores, sino más bien los complementa y es lo que se busca en la investigación.

En resumen, si se busca que un alimento combine armónicamente durante el maridaje con alguno de los platos, es más adecuado que las tripas sean acompañadas con vino, el ceviche con la cerveza y para los llapingachos, la chicha.

*Tabla 9-4: Resumen de los resultados en cuanto a la armonía*

Factor de medición armonía		
Tipo de bebida	Plato más adecuado	Puntuación alcanzada
Vino	Tripas	36
Cerveza	Ceviche de chochos	48
Chicha	Llapingachos	44

**Realizado por:** Chaglla Supe, Paola, 2023.

#### 4.2.2 Resultados factor equilibrio

Tabla 10-4: Resultados de la evaluación del equilibrio en relación con el vino

Equilibrio Vino								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Biscochos de Licto
No.								
D1	2	3	3	3	3	4	1	1
D2	3	1	1	1	4	1	5	1
D3	1	5	5	4	5	5	4	2
D4	3	3	3	2	2	3	1	3
D5	3	4	4	2	5	1	1	1
D6	3	2	2	1	1	2	4	4
D7	3	3	3	2	3	2	1	1
D8	2	1	2	2	2	3	2	3
D9	4	3	3	4	3	4	2	3
D10	2	3	3	2	3	2	4	1
D11	1	1	3	2	2	4	2	4
Subtotal	27	29	32	25	33	31	27	24

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** El equilibrio genera una experiencia agradable en el paladar, en donde los alimentos no compiten entre sí, sino que mantienen un balance que hace que se disfrute tanto de la comida como la bebida. Por lo tanto, el equilibrio entre las tripas y el vino resultó ser de mejor agrado mantiene relación a que dicha bebida por ser consumida comúnmente en combinación con alimentos asados, o carnes rojas en general. Siendo así que en este caso las calificaciones de la guaguamama y las mollejas tienen el segundo y tercer lugar como mejor combinación con el vino, al tener puntuaciones similares a diferencia del resto de los alimentos. También en estos alimentos influyen la forma en la que son preparados, ya sea en sus especias para aliñar a las carnes, la técnica de cocción o el resto de los ingredientes que forme parte del platillo.

Tabla 11-4: Resultados de la evaluación del equilibrio en relación con la cerveza

Equilibrio Cerveza								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	4	4	4	2	4	4	1	1
D2	5	5	5	5	5	5	1	1
D3	4	5	5	4	5	5	3	2
D4	5	5	4	4	4	4	4	4
D5	5	4	5	3	5	3	2	1
D6	4	3	4	3	2	3	4	4
D7	5	4	2	3	2	5	2	3
D8	3	2	2	2	4	4	2	4
D9	4	3	2	3	4	4	3	3
D10	4	5	4	4	4	4	1	2
D11	5	5	1	4	4	2	1	1
Subtotal	48	45	38	37	43	43	24	26

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** En el factor equilibrio el ceviche sigue manteniendo su asociación con la cerveza, cabe recalcar que se llega a este análisis debido a que ninguno de los dos compite por sobresalir, sino que más bien al juntar la comida con la bebida estos se complementan entre sí aprovechando cada ingrediente y textura presentes. La cerveza, especialmente las variedades ligeras y refrescantes como las cervezas claras o lagers, puede ofrecer un contraste refrescante que complementa la acidez y la frescura del ceviche. Adicionalmente, la carbonatación de la cerveza y su naturaleza efervescente pueden ayudar a limpiar el paladar después de cada bocado de ceviche, preparándolo para el próximo. Esto contribuyó a mantener una sensación de frescura y limpieza durante la comida. Así,

también se puede evidenciar que el hornado y las tripas también tendrían una buena combinación ya que como muestra la tabla 10 los puntajes de dichos alimentos no son tan diferentes y se sugiere su mezcla para crear nuevas experiencias en el paladar dependiendo de la especiación y cocción de cada uno.

Tabla 12-4: Resultados de la evaluación del equilibrio en relación con la chicha

Equilibrio Chicha								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	3	3	3	3	3	3	2	2
D2	3	4	4	4	5	5	1	1
D3	3	2	3	2	1	3	2	4
D4	5	5	5	5	5	5	5	5
D5	2	3	3	5	4	3	5	4
D6	1	1	3	4	4	3	5	4
D7	2	4	4	5	5	5	5	5
D8	3	3	3	4	4	3	3	4
D9	2	3	2	3	2	2	3	2
D10	5	5	4	5	5	4	5	5
D11	4	4	4	5	4	4	5	3
Subtotal	33	37	38	45	42	40	41	39

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** el equilibrio generado entre la chicha y los llapingachos como se puede observar en la tabla 11, se siguen manteniendo en referencia con la armonía, aportando un balance adecuado que se da por la combinación de los sabores dulces especiados que contiene la chicha en conjunto con los sabores salados del llapingacho. Así también los tres alimentos con los cuales la chicha tiene un buen equilibrio son las tripas, y las mollejas estas dos son alimentos asados que acompañados de la chicha tienen un equilibrio significativo y se puede producir por las especias tanto en los alimentos cocidos como los que lleva la chicha durante su proceso de elaboración. En esta tabla las puntuaciones se mantienen en un rango aceptable y no bajan de 30, lo que quiere decir que una vez más se demuestra que la chicha se convierte en una bebida versátil para el maridaje. Sin embargo, el alimento que poca aceptación tuvo, con respecto a esta

bebida es el ceviche se diferencia con mucho referente a los demás, con un puntaje de 33, y su razón es que el fermento de la chicha con el jugo del tomate puede resultar ácidos o amargos en el paladar.

Si se busca un equilibrio en el paladar se sugiere que a las tripas se las acompañe con vino, el ceviche de chochos con la cerveza y finalmente los llapingachos con la chicha, esto permitirá disfrutar más de la comida.

*Tabla 13-4: Resumen de los resultados en cuanto al equilibrio*

Factor de medición por equilibrio		
Tipo de bebida	Plato más adecuado	Puntuación alcanzada
Vino	Tripas	33
Cerveza	Ceviche de chochos	48
Chicha	Llapingachos	45

**Realizado por:** Chaglla Supe, Paola, 2023.

### 4.2.3 Resultados factor intensidad

Tabla 14-4: Resultados de la evaluación de la intensidad en relación con el vino

Intensidad Vino								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	3	3	2	3	2	3	2	1
D2	3	1	1	1	4	1	5	1
D3	1	4	4	3	5	5	3	1
D4	3	3	4	2	2	3	1	3
D5	3	5	4	3	5	1	1	1
D6	3	1	2	2	2	1	4	4
D7	3	3	3	2	3	3	5	5
D8	3	3	3	4	3	4	3	3
D9	3	4	4	4	5	4	2	4
D10	2	2	2	2	2	2	3	1
D11	1	1	3	1	4	4	3	3
Subtotal	28	30	32	27	37	31	32	27

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** para el factor intensidad las tripas siguen teniendo relación con el vino, como en todas las fases de la degustación, se toman en cuenta las características de cada uno de los alimentos a maridar con la respectiva bebida, ya sea las texturas, olores y sus sabores individuales. Para que el resultado en conjunto lleve a una conclusión. Las tripas tienen un aroma y sabor intenso al igual que la bebida y que al combinarse produce una reacción de satisfacción en el paladar y termina siendo la bebida que mejor acompaña al alimento para disfrutar de ambos. Así también tenemos que esta bebida contrasta aceptablemente con la guaguamama, las mollejas y los buñuelos y que dependiendo de la preparación de cada uno produce una intensidad no tan favorable en combinación con

los alimentos presentados. En esta tabla las puntuaciones asignadas no llegan a los 40 puntos lo que quiere decir que esta bebida resultó un poco invasiva y fue del gusto de cada degustador.

Tabla 15-4: Resultados de la evaluación de la intensidad en relación con la cerveza

Intensidad Cerveza								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	3	5	3	3	4	4	1	1
D2	5	5	5	5	5	5	1	1
D3	5	4	5	4	5	5	4	1
D4	5	4	4	4	4	4	4	4
D5	5	4	5	4	5	3	2	1
D6	4	2	3	2	2	2	3	4
D7	5	3	2	4	3	4	5	3
D8	4	3	2	3	3	3	3	3
D9	4	2	3	3	5	4	3	3
D10	3	5	4	3	4	3	1	3
D11	5	4	3	4	5	3	1	1
Subtotal	48	41	39	39	45	40	28	25

Nota: C significa catador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** al igual que en el equilibrio los sabores y olores a malta, levadura, el amargor de lúpulo, alcohol y temperatura de servicio de la cerveza (fría 3°-7°) juegan un papel importante en este apartado, así también como su acidez. Basándose en la composición del ceviche este no es un alimento muy elaborado, por lo cual gran parte de estos resultados se debe a que este alimento se debe consumir frío al igual que la bebida, y la combinación de estos hace tenga una mejor aceptabilidad y resulte agradable al paladar. A comparación de los bizcochos que como muestra la tabla 14, este alimento no resulta ser compatible con la cerveza debido a su intensidad. Así también la guaguamama y las mollejas resultan ser una opción si se busca otros alimentos que combinados con la cerveza produzcan sensaciones similares en el paladar, según los resultados de los degustadores.

Tabla 16-4: Resultados de la evaluación de la intensidad en relación con la chicha

Intensidad Chicha								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.								
D1	3	2	4	2	2	3	2	1
D2	3	4	4	4	5	5	1	1
D3	1	1	2	2	1	3	2	3
D4	5	5	5	5	5	5	5	5
D5	2	3	3	5	4	3	5	4
D6	3	3	4	2	3	4	5	4
D7	2	3	4	3	2	5	5	5
D8	2	3	2	3	2	3	3	2
D9	1	1	2	3	2	2	2	2
D10	3	5	4	5	5	4	5	5
D11	4	5	3	4	5	3	5	2
Subtotal	29	35	37	38	36	40	40	34

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** los resultados indican que la intensidad de la chicha cuando acompañó a los platillos seleccionados para el maridaje tuvo una buena aceptabilidad por los altos puntajes obtenidos. Por tal motivo, los buñuelos resultaron ser una de las mejores opciones si se busca mantener los sabores de la comida debido a que suelen ser dulces y crujientes. La chicha, tiene sabores ligeramente dulces y a veces ácidos que permite el contraste de sabores ayudando a crear una experiencia equilibrada y emocionante en el paladar. Por otro lado, las mollejas al ser un órgano carnoso, tiene un alto contenido de sabor umami, que es el quinto sabor básico que se caracteriza por su sabor salado y sabroso. La chicha puede potenciar este sabor umami al equilibrar los perfiles gustativos y mejorar la percepción del umami en la molleja. Adicionalmente, la chicha se sirvió fría proporcionando un contrapunto refrescante a la riqueza de la molleja,

creando un equilibrio en la boca y permitiendo una experiencia de sabor más equilibrada. Por lo cual esta bebida en cuanto a intensidad es aceptable ya que no perjudica los sabores de los platillos si no que mantiene su sabor, pero tampoco ayuda a que este resalte completamente sus sabores. En este parámetro resultó curioso que esta bebida sea una buena opción de maridaje con los buñuelos en base a las puntuaciones de los degustadores.

En resumen, en el factor intensidad al igual que los demás componentes de la evaluación sensorial busca mantener el sabor de la bebida y la comida que al combinarse genere una experiencia agradable al paladar, y para ello los platos más adecuados son para las tripas el vino, para el ceviche de chochos la cerveza y finalmente las mollejas se relacionan mejor con la chicha y los buñuelos, esto debido a que ambas obtuvieron un puntaje alto en la evaluación.

*Tabla 17-4: Resumen de los resultados en cuanto a la intensidad*

Factor de medición por intensidad		
Tipo de bebida	Plato más adecuado	Puntuación alcanzada
Vino	Tripas	37
Cerveza	Ceviche de chochos	48
Chicha	Mollejas y buñuelos	40

**Realizado por:** Chaglla Supe, Paola, 2023.

En resumen, general de este apartado se presenta la siguiente tabla, en donde se encuentran los primeros, segundos y terceros lugares dependiendo de su calificación para sugerir cual es la bebida que acompaña mejor a cada platillo.

*Tabla 18-4: Resumen de puntuaciones*

	<b>Armonía</b>	<b>Equilibrio</b>	<b>Intensidad</b>
<b>Primer lugar vino</b>	Tripas (36)	Tripas (33)	Tripas (37)
<b>Segundo lugar vino</b>	Mollejas (31)	Guaguamama (32)	Guaguamama (32)
<b>Tercer lugar vino</b>	Hornado, guaguamama (30)	Mollejas (31)	Buñuelos (32)
<b>Primer lugar cerveza</b>	Ceviche (48)	Ceviche (48)	Ceviche (48)
<b>Segundo lugar cerveza</b>	Tripas (43)	Hornado (45)	Tripas (45)
<b>Tercer lugar cerveza</b>	Hornado, mollejas (42)	Tripas y mollejas (43)	Hornado (41)
<b>Primer lugar chicha</b>	Llapingachos (44)	Llapingachos (45)	Mollejas (40)
<b>Segundo lugar chicha</b>	Buñuelos (42)	Tripas (42)	Buñuelos (40)
<b>Tercer lugar chicha</b>	Tripas, mollejas, bizcochos (40)	Buñuelos (41)	Llapingachos (38)

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

### 4.3 Resultados por aroma

Tabla 19-4: Resultados de la evaluación del aroma en relación con el vino

Aroma vino								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.	vino							
D1	1	2	2	1	2	2	1	1
D2	2	1	1	1	3	1	3	1
D3	1	3	3	2	3	3	2	1
D4	1	1	1	1	1	1	2	3
D5	2	2	3	1	3	1	1	1
D6	2	1	2	1	1	2	3	2
D7	2	1	3	1	2	2	1	1
D8	2	1	1	2	1	2	2	1
D9	1	2	2	3	2	3	1	3
D10	3	3	1	1	2	1	2	1
D11	1	1	2	2	2	2	1	2
Subtotal	18	18	21	16	22	20	19	17
Total	1.6	1.6	1.9	1.5	2.0	1.8	1.7	1.5
Análisis	Bajo	Bajo	Bajo	Bajo	Medio	Bajo	Bajo	Bajo

Nota: D significa degustador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** la tabla muestra las puntuaciones que se asignaron si el aroma es alto, medio o bajo. los resultados apreciados en la tabla 17 muestran que el vino no potencia el aroma en ningún grupo de alimentos en particular: cerdo, vísceras o postres. Sin embargo, las tripas tienen un aroma medio en conjunto con la bebida lo que podría consolidar los resultados anteriores. La creación de una guía de maridaje para los platos típicos de Riobamba ha revelado uno de los desafíos más intrigantes: la baja armonía aromática de ciertos vinos con estos platos auténticos. A pesar de la versatilidad del vino como una bebida clásica de

maridaje, existen situaciones en las que la riqueza de los sabores locales puede no coincidir perfectamente con las características aromáticas de ciertos vinos. Este resultado puede deberse a que algunos vinos, como los tintos con taninos fuertes o los blancos muy afrutados, pueden tener perfiles aromáticos que compiten o chocan con los sabores de los platos típicos, en lugar de realzarlos.

Tabla 20-4: Resultados de la evaluación del aroma con relación a la cerveza

Aroma cerveza								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.	cerveza							
C1	3	3	2	2	3	3	1	1
C2	3	3	3	3	3	3	1	1
C3	3	3	3	3	3	3	1	1
C4	2	2	2	1	2	3	3	2
C5	3	3	3	2	3	2	1	1
C6	2	2	3	2	2	3	3	2
C7	3	3	1	2	2	2	1	1
C8	2	2	1	2	2	2	2	1
C9	3	2	2	2	3	3	1	2
C10	2	2	2	2	3	2	1	1
C11	2	3	2	2	3	2	2	1
Subtotal	28	28	24	23	29	28	17	14
Total	2.5	2.5	2.2	2.1	2.6	2.5	1.5	1.3
Análisis	Medio	Medio	Medio	Medio	Medio	Medio	Bajo	Bajo

Nota: C significa catador 1, 2, 3, etc.

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** Los datos obtenidos en cuanto al aroma de la cerveza muestran que dicha bebida cuando se combinó con el resto de los alimentos en su gran mayoría mantiene una calificación media es decir que los productos a base de cerdo y vísceras, aromáticamente su olor es agradable para cada degustador ya que tiene rangos de calificación muy similares. Debido a que el olor de esta bebida no es invasivo permite disfrutar de los aromas de ambos alimentos. Mientras que los postres mantienen un aroma bajo y esto se debe principalmente a los olores de la cerveza ya que por lo general no hay maridajes que se vinculen

a la cerveza y a los postres únicamente por sus olores dulce ácido. En comparación con la bebida anterior la cerveza mantiene un nivel elevado cuando se combina con los platillos, lo que la hace más aceptable durante el maridaje. Esto se puede tomar como una referencia para futuras investigaciones.

Tabla 21-4: Resultados de la evaluación del aroma con relación a la chicha

Aroma chicha								
	Cerdo				Vísceras		Postres	
	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
No.	chicha							
C1	2	1	2	1	2	2	2	2
C2	2	3	2	2	3	3	1	1
C3	2	1	1	3	1	1	2	2
C4	3	3	3	3	3	3	2	3
C5	1	2	2	3	3	2	3	3
C6	3	2	2	2	2	3	3	2
C7	2	2	3	2	2	3	3	3
C8	2	1	2	3	2	3	3	2
C9	2	1	1	2	1	1	2	2
C10	3	3	2	3	3	2	3	3
C11	2	3	1	2	3	2	2	1
Subtotal	24	22	21	26	25	25	26	24
Total	2.2	2.0	1.9	2.4	2.3	2.3	2.4	2.2
Análisis	Medio	Medio	Bajo	Medio	Medio	Medio	Medio	Medio

Nota: C significa catador 1, 2, 3, etc.

**Análisis e interpretación:** en cuanto a la chicha y su combinación tubo mayor compatibilidad con la mayor parte de los productos ya sea de cerdo, vísceras o postres pues su unión aromática permitió que sea más agradable a los sentidos de los degustadores. Por un lado, el leve aroma dulce de la chicha con los alimentos permitió que se fusionen y creen una nueva experiencia en el sentido del olfato, por otro lado, quizás implicó mucho el factor cultural. Hay una clara excepción,

y es la guagua mama, la cual obtuvo el resultado más bajo. Y esto quizás se deba a que la guagua mama tiene un aroma muy fuerte a pesar de su larga cocción, lo que impide u obstaculiza reconocer los aromas propios de la fermentación de la chicha.

El aroma de una bebida es una parte esencial de la experiencia de degustación, y destacarlo correctamente es fundamental para apreciar plenamente sus cualidades y sabores únicos. El aroma es una firma sensorial que distingue a cada bebida. Hay que destacar que el aroma propio de la bebida subraya su identidad y autenticidad, lo que es particularmente relevante en el caso de bebidas regionales o tradicionales. Adicionalmente, este aspecto agrega profundidad y complejidad a la experiencia sensorial de beber. Puede evocar recuerdos, emociones y sensaciones que enriquecen la apreciación general de la bebida.

Por tanto, para destacar este factor se recomienda:

*Tabla 22-4: Resumen de los resultados con relación al aroma*

Factor de medición aroma		
Tipo de bebida	Plato más adecuado	Nivel alcanzado
Vino	Tripas	Medio
Cerveza	Platos con cerdo y vísceras	Medio
Chicha	Platos con cerdo, vísceras y postres. A excepción de la guaguamama no es recomendada.	Medio

#### 4.4 Resultados por plato

En este apartado se analizan las tres fases en base a los alimentos y que bebida realza su sabor, la evaluación de los platos típicos de Riobamba en función de su armonía con diferentes bebidas ha revelado una interesante gama de resultados que destacan la riqueza de la gastronomía regional y la versatilidad de las opciones de maridaje. A continuación, se presentan algunos de los resultados clave con relación a cómo los platos interactúan con diversas bebidas:

*Tabla 23-4: Resultados de la intensidad por plato*

<b>Intensidad</b>	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Biscochos de Licto
<b>Vino</b>	28	30	32	27	37	31	32	27
<b>Cerveza</b>	48	41	39	39	45	40	28	25
<b>Chicha</b>	29	35	37	38	36	40	40	34

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** en esta tabla se muestra como la cerveza es la bebida que encabeza la lista de sugerencias que por su intensidad combina mejor con seis de los ocho platos que se degustaron. Así también la chicha combina mejor con tres de ellos, siendo estos los dos postres y las mollejas. Sin embargo, si se busca una sugerencia con el vino se puede probar con aquel alimento que durante su evaluación su puntaje este en un rango casi similar, por lo que en este caso se sugeriría combinar las tripas con dicha bebida.

En referencia de las tablas anteriores, en la tabla 21 se muestra que el vino sigue manteniendo puntajes bajos durante el maridaje en comparación con la cerveza y la chicha. Lo que demuestra que esta bebida no permite el realce de los sabores de los alimentos debido a su intensidad que resulta ser un tanto abrumadora en el paladar.

Tabla 24-4: Resultados del equilibrio por plato

<b>Equilibrio</b>	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
<b>Vino</b>	27	29	32	25	33	31	27	24
<b>Cerveza</b>	48	45	38	37	43	43	24	26
<b>Chicha</b>	33	37	38	45	42	40	41	39

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

**Análisis e interpretación:** se observa a los ocho platillos en relación con el equilibrio en combinación con la bebida, por lo que en este caso la cerveza sigue siendo la mejor opción del maridaje. Siendo así que el ceviche, el hornado, la guaguamama, las tripas y las mollejas combinan mejor con dicha bebida para poder tener un equilibrio de sabores de cada uno de los alimentos que se menciona. Así también aquella bebida que combina perfectamente con la guaguamama, los llapingachos, los buñuelos y los bizcochos es la chicha, según el puntaje obtenido en la evaluación. Sin embargo, si se busca una sugerencia para el vino aquel alimento que tiene un rango de puntuación similar al resto es la guaguamama. Por lo que la cerveza y la chicha mantienen puntajes más elevados con relación al equilibrio cuando se combinan con los alimentos, es decir, que estas bebidas permiten realzar los sabores de los platos en donde ningún sabor predomina, sino cuando se mezclan producen sensaciones agradables al paladar. Por otro lado, tenemos a los alimentos que menor puntaje obtuvieron en la evaluación que son los bizcochos, buñuelos y ceviche con cada bebida, lo que quiere decir es que depende de los ingredientes y componentes de cada uno para que hayan tenido dicha calificación.

Tabla 25-4: Resultados de la armonía por plato

Armonía	Ceviche	Hornado	Guaguamama	Llapingachos	Tripas	Mollejas	Buñuelos	Bizcochos de Licto
Vino	27	30	30	25	36	31	29	26
Cerveza	48	42	38	38	43	42	27	25
Chicha	31	38	36	44	40	40	42	40

**Análisis e interpretación:** en este caso en relación con la armonía de los alimentos con la bebida, es similar a los resultados anteriores, es decir, la cerveza sigue manteniendo su posición con el ceviche, el hornado, la guaguamama, las tripas y las mollejas lo que quiere decir que los alimentos se mantienen en perfecta armonía con respecto a sus sabores al momento de combinarlo con la bebida lo que permite una mejor experiencia en el paladar. Así mismo sucede con los llapingachos, los buñuelos y los bizcochos cuando se combinan con la chicha. Esto en relación con las dos bebidas mencionadas, mientras que el vino cuando se combine con las tripas estas se complementa manteniendo una armonía adecuada, esto porque se mantiene en el rango de calificación que es similar al resto de las bebidas. Y de acuerdo con las puntuaciones asignadas se posicionan una vez más a la cerveza y la chicha como las bebidas que mejor le sacan provecho a los alimentos en cuanto a la armonía que producen en el paladar. En esta tabla como se puede observar los alimentos con relación a la armonía mantienen puntajes más altos, es decir, que son mayores a 40.

## CONCLUSIONES

Una vez realizada la investigación acerca de la gastronomía típica de la ciudad de Riobamba y sus alrededores e indagar las posibles combinaciones de bebidas para el maridaje con cada una y analizando respectivamente sus características individuales, la creación de la “Guía de maridajes de platos típicos de la ciudad de Riobamba” cumple con el objetivo principal debido a que se presenta una guía con las recomendaciones de las bebidas que acompañan mejor a cada plato proporcionando así información turística para los residentes locales o extranjeros en donde se promociona su cultura culinaria local. A lo largo de esta investigación se ha podido explorar la importancia de seleccionar las bebidas adecuadas para realzar la experiencia gastronómica, así mismo permitió esclarecer que existe una escasa cultura del maridaje en la ciudad de Riobamba al igual que el resto del país, por lo que las personas no conocen de aquellas bebidas que acompañan mejor a las comidas y potencien su sabor. Creando así un recurso valioso que permite explorar la oferta culinaria de una manera distinta, la misma que es accesible para su lectura.

La recopilación bibliográfica cumplió un papel importante dentro de la investigación ya que se pudo respaldar la validez de los conceptos además de construir una base de conocimientos del cual se pueden ir desarrollando nuevas investigaciones. Incluso permitió comprender el aprecio de la tradición culinaria de los alimentos, sus ingredientes y procesos de producción para el consumo, tanto de los platos típicos como de las bebidas. Por lo cual el análisis sensorial es clave importante dentro de la investigación.

La implementación del grupo focal en la investigación permitió obtener los resultados cualitativos esperados no solo basándose en el fundamento teórico si no también práctico con los cuales se pudo discutir y compartir las experiencias, así como las perspectivas del maridaje de los platillos por parte de cada participante. Demostrando así ser una herramienta efectiva que permite recopilar datos en base a las experiencias sensoriales de los participantes asegurando que la guía de maridajes sea auténtica ya que se involucra la comunidad en el proceso investigativo. Esto va de la mano con el uso de la ficha de maridaje la cual se realizó en base al análisis sensorial tomando en cuenta los aspectos principalmente del gusto y el olfato. Existen alimentos que, dependiendo de su técnica de cocción o por sus ingredientes, las bebidas que los acompañan, siendo así que el alimento más versátil para cualquiera de las 3 bebidas son las tripas. Adicional a eso se concluye que la cerveza es una de las mejores opciones para combinar acompañar a los alimentos.

Los resultados obtenidos demuestran que la cerveza es una de las principales bebidas que sugiere para que los alimentos tengan su realce durante el maridaje, ya que brinda una experiencia única en el paladar ya sea en su intensidad, equilibrio y armonía en combinación con los alimentos resaltando así el sabor de estos, que es lo que se busca principalmente. Sin embargo, el vino y la

chicha también tienen importancia dentro de la investigación, es decir, que si se busca otra alternativa para resaltar el sabor de los alimentos se pueden tomar también en cuenta las otras bebidas. Con este resultado también se puede inferir que la creación de una guía de maridajes de platos típicos de Riobamba no puede separarse de la profunda influencia del factor cultural en todo el proceso. Por ello el diseño su diseño es de fácil comprensión, visualmente atractivo utilizando elementos gráficos como las fotografías de los alimentos y el semáforo de colores que muestra la recomendación de la bebida correcta para acompañar cada plato.

Adicionalmente se puede concluir los siguientes aspectos:

- a) **Celebración de la Cultura Culinaria:** La guía de maridajes no solo ha sido un ejercicio en la combinación de sabores, sino también una celebración de la cultura culinaria de Riobamba. Se ha destacado la diversidad de platos típicos que reflejan la historia y la identidad de la región.
- b) **Importancia de la Bebida Adecuada:** Se ha enfatizado la importancia de seleccionar la bebida adecuada para realzar los sabores de los platos típicos. Esta elección precisa puede transformar una comida en una experiencia memorable y enriquecedora.
- c) **Exploración y Experimentación:** A lo largo de la guía, se ha alentado a los amantes de la comida y la bebida a explorar y experimentar con maridajes no convencionales. La versatilidad de los platos de Riobamba ha demostrado que hay muchas combinaciones posibles que pueden sorprender y deleitar a los paladares.
- d) **Promoción del Turismo Gastronómico:** Esta guía también tiene el potencial de impulsar el turismo gastronómico en Riobamba. A través de la promoción de los platos típicos y las bebidas locales, se puede atraer a visitantes interesados en la autenticidad culinaria de la región.
- e) **Respeto por la Tradición:** En todo momento, se ha subrayado la importancia de respetar y preservar la tradición culinaria de Riobamba. La guía de maridajes no busca reemplazar las costumbres, sino realzarlas y darles visibilidad.

## RECOMENDACIONES

Una vez creada la guía se recomienda promocionarla activamente en línea o en locales de interés turístico, restaurantes así también como en bodegas locales para dar a conocer su contenido y que este genere conocimiento y curiosidad por probar dichos alimentos con las bebidas sugeridas.

La escena gastronómica puede cambiar con el tiempo, por lo tanto, se recomienda que la guía sea actualizada para ayudar a reflejar las tendencias emergentes y los nuevos platos o bebidas que puedan surgir en la región como nuevas referencias bibliográficas sobre el tema.

Esta investigación únicamente evalúa las preferencias de los alimentos con las bebidas, sin embargo, existen diferencias en las calificaciones por lo cual se recomienda seguir con la investigación cambiando de enfoque en donde se encuentren datos estadísticos del porqué de la variación de los puntajes.

En vista que uno de los objetivos de la guía es su información turística, se debe cuidar el diseño y la presentación al utilizar imágenes de alta calidad de los platos y bebidas para estimular el apetito y la curiosidad del lector.

## BIBLIOGRAFÍA

- Aleixandre Benavent, J. L. (2013). Conocimiento del vino: cata y degustación. Universidad Politécnica de Valencia.
- Armijos, A. (2013). Determinación del índice de confianza del consumidor y su correlación con el mercado de vinos importados. Universidad Internacional del Ecuador.
- Benavides, A. (2018). Maridaje de Licores Espirituosos Ecuatorianos con Platos Típicos del Ecuador. Udl.
- Bernal, C. A. (2014). Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales.
- Cadena, B. N., Martínez, M., Pérez, V., Costales, J., Vinuesa, J. P., & Célleri, R. y. (2015). Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Riobamba. Riobamba, Ecuador: Gobierno Municipal del Cantón Riobamba. Scielo: [http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2550-67222021000100129&script=sci\\_arttext#B8](http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?pid=S2550-67222021000100129&script=sci_arttext#B8)
- Cuesta, X., Monteros, C., Racines, M., & Rivadeneira, J. (2022). *Catálogo de variedades de papa del Ecuador*.
- Dávila, C. (2019). Maridaje de vinos ecuatorianos con platos tradicionales. Universidad San Francisco de Quito UFSQ.
- Dirección de Gestión de Turismo de GADM Riobamba. (2022). Riobamba ¡Lo mejor! Gastronomía Riobambeña: <https://acortar.link/YjLAW9>
- Espinosa, J. (2007). *Evaluación Sensorial de los Alimentos* (R. G. Torricella, Ed.). Ministerio de Educación Superior.
- Estrella, E. (1988). *El Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador* (E. Estrella, Ed.; Ediciones ABYA-YALA). ABYA-YALA.
- García, J. C. (2021). Discurso de incorporación: Historia del maíz y su impacto en la modernidad. In *Critical Reviews in Plant Sciences* (99(206-B), Vol. 7, Issue 3).

Boletín de la Academia Nacional de Historia.  
<https://doi.org/10.1080/07352688809382264>

Iluh, P. (2006, August). El maíz: origen, composición química y morfología. *Materiales Avanzados*.

INIAP, & CIP. (2002). *El cultivo de la papa en el Ecuador*.

IOVW. (2016). *Código Internacional de Prácticas Enológicas*.

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021). Ministerio de Agricultura y Ganadería. Ministerio de Agricultura y Ganadería: <https://www.agricultura.gob.ec/ecuador-se-proyecta-a-ser-exportador-de-papa/>

Loor Bravo, L., Alonso Alemán, A., & Pérez Pérez, M. (2018). La actividad turística en el Ecuador: ¿Turismo consciente o turismo tradicional? *ECA Sinergia*, 9(1), 97. [https://doi.org/10.33936/eca\\_sinergia.v9i1.1195](https://doi.org/10.33936/eca_sinergia.v9i1.1195)

Ministerio de turismo. (28 de 07 de 2022). Ministerio de turismo. Ministerio de turismo: <https://www.turismo.gob.ec/reactivacion-economica-el-turismo-deja-cifras-positivas-en-lo-que-va-de-2022/>

Monasterio, L. (2013). Repositorio académico UPC. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). Enología, Bebidas y Maridaje (HO09).

Municipio de Riobamba. (s.f.). Riobamba oferta turismo comunitario, naturaleza y actividades de aventura. Municipio de Riobamba: <https://acortar.link/QTuEOD>

OMS. (2015). Fiscal policies for Diet and Prevention of Noncommunicable Diseases. México.

Padilla, J. (2021). *Patrimonio cultural inmaterial y desarrollo turístico en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo* [Investigación]. Universidad Nacional de Chimborazo.

Pazos, J. (2008). *El sabor de la memoria: historia de la cocina quiteña* (A. Ortiz & A. Pacheco, Eds.). FONSA.

Poveda Morales, T. C., Bonilla Veloz, S. E., Girón Rodríguez, L. D., & Arriciaga Cruz, V. D. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”,

- Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. In *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*.  
<https://doi.org/10.46377/dilemas.v8i3.2678>
- Powell, R. A., Single, H. M., & Powell, R. A. (1996). *Focus Groups IS A FOCUS GROUP?* <https://academic.oup.com/intqhc/article/8/5/499/1843013>
- Procel, C. A. (2019). *Estudio del Cerdo local ecuatoriano, importancia gastronómica y cultural* [Proyecto de Investigación]. Universidad San Francisco de Quito.
- Quintero, F. (2021). “*Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Riobamba 2021 – 2025*” [Proyecto de investigación]. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Romero Cardenas, E., Fernandez Ronquillo, M., Macias Onofre, J., & Zuñiga Gurumendi, K. (2016). Producción y comercialización del cacao y su incidencia en el desarrollo socioeconómico del cantón Milagro / Production and marketing of cocoa and its impact in the socio-economic development of Milagro canton. *CIENCIA UNEMI*, 9(17), 56–64. <https://doi.org/10.29076/issn.2528-7737vol9iss17.2016pp56-64p>
- Santiago, J., & Roussos, A. (2010). *El focus group como técnica de investigación cualitativa*.
- Tiscama, J. J. (2020). *El maridaje en la gastronomía Manabita* [Proyecto de investigación]. Universidad Técnica de Ambato.
- Torres, C. (2011). *Maridajes para la Oferta Gastronómica del Restaurante Julio César del Cantón Ambato*. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.
- Torres, K., & Rivera, G. (2018). *Fotoreportaje de las bebidas del patrimonio alimentario ecuatoriano en la ciudad de Quito* [Proyecto de investigación]. Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito.
- Valdez, F. P. (2013). *Investigación y diagnóstico de las viñas del Ecuador y maridaje con la gastronomía ecuatoriana* [Proyecto de investigación]. Universidad de Guayaquil.

Valverde, A. (2018). Producción de bebidas azucaradas a partir de la ley orgánica para el equilibrio de las finanzas públicas. Instituto de Altos Estudios Nacionales-La Universidad de Posgrado del Estado.

Vette, I., & Aguirre, J. (s.f.). American express essentials. Maridajes perfectos: vino y gastronomía latinoamericana: <https://www.amexessentials.com/es/maridajes-comida-latinoamericana/>

Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *CHAKIÑAN, REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*, 13, 129–142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>

Yáñez, C., Velasquez, J., Peñaherrera, D., Zambrano, J. L., Caicedo, M., Heredia, J., Sangoquiza, C., & Quimbita, A. (2010). *Guía de producción de maíz de altura*.



ANEXOS

Anexo A



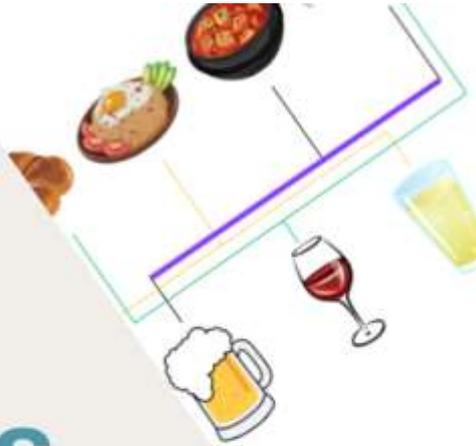
ESPOCH

# GUÍA DE MARIDAJES

DE PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD  
DE RIOBAMBA COMO RECURSO DE  
INFORMACIÓN TURÍSTICA  
GASTRONÓMICA



CARRERA DE  
GASTRONOMÍA





## Presentación

Los beneficios del maridaje son muchos, y van más allá de simplemente combinar sabores agradables; también permiten descubrir nuevas dimensiones en la gastronomía. Al encontrar la combinación adecuada, los sabores se potencian mutuamente, creando una sinfonía de gustos y aromas que elevan el placer de la comida. Por tal motivo el presente documento se muestra como una herramienta de consulta que permite el deleite completo de los alimentos de la zona. Debido a que, los habitantes de la ciudad de Riobamba en su mayoría no poseen un amplio conocimiento alusivo a esta actividad, se presenta una guía de bebidas que acompañan a los platillos más reconocidos de la ciudad de Riobamba que favorece al turismo gastronómico y al descubrimiento de la identidad gastronómica del cantón.



## INTRODUCCIÓN

El turismo es una de las industrias más dinámicas y apasionantes del mundo, que se ha convertido en una fuerza impulsora para el crecimiento económico, el desarrollo sostenible y el intercambio cultural a nivel global. Riobamba es una ciudad privilegiada. Y es que, por su ubicación geográfica en el centro del país,



Esta ciudad es considerada un destino estratégico para la planificación y operación de circuitos turísticos a nivel nacional, abarca desde aventuras y deportes, atractivos naturales y gastronómicos. Lo que la vuelve el lugar perfecto para realizar distintas actividades. Al estar en el callejón interandino la cocina riobambeña promete una experiencia culinaria inolvidable, donde los sabores auténticos y la calidez de su gente se fusionan para crear momentos de deleite para los amantes de la buena comida.



Se presentan ocho platos representativos de la gastronomía riobambeña en combinación con tres bebidas de elaboración nacional como lo son: vino, cerveza y chicha para el maridaje. En donde los siguientes colores, en relación a intensidad entre alimento y bebida significan:

- ● *Excelente*
- ● *Bueno*
- ● *Regular*



# Vino

## Malbec



La elección del Malbec como vino para realizar maridajes se debe a su capacidad para realzar los sabores de los alimentos y crear una experiencia de maridaje equilibrada. Su cuerpo y estructura se complementan con la intensidad y los sabores de los platos, generando una armonía entre ambos.

---

## Casa Dos Hemisferios

Posee una gran versatilidad en maridajes, ya que puede acompañar una amplia gama de platos. Sus taninos suaves y su rica frutuosidad lo hacen especialmente adecuado para carnes rojas, como cortes de res jugosos y asados.



# Cerveza

## *Lager industrial*



Es importante tener en cuenta que la cerveza lager industrial tiende a ser más neutra en sabor, por lo que no aportará una gran complejidad o contraste a los platos. Sin embargo, su capacidad para refrescar y equilibrar sabores intensos o picantes puede ser útil en ciertos contextos.

---

## Club

Su perfil generalmente incluye notas suaves de malta y un carácter refrescante y carbonatado.



# Chicha de jora



Los sabores dulces de esta chicha provienen de la fermentación de los azúcares naturales presentes en el maíz, y en cuanto al toque ácido y amargo se debe a la acción de las levaduras y bacterias durante el proceso de fermentación. La chicha de jora también puede tener matices sutiles de cereales y granos, aportando una sensación terrosa y rica al paladar.

---

## Elaborada a base de maíz fermentado

Su sabor ligeramente dulce y ácido realzan los sabores de los platos y aportan una frescura que equilibra su riqueza y sabor intenso.



# Ceviche de chochos

El ceviche de chochos es un plato tradicional de la ciudad de Riobamba, innovado por sus habitantes al agregarle jugo de tomate, tostado al típico platillo de chochos con cuero y tostado. Tomando en cuenta los factores para un maridaje exitoso se sugiere acompañar a este delicioso platillo con cerveza, ya que esta al tener un cuerpo ligero con notas suaves y maltosas produce una especie de frescura en el paladar. Y los sabores del platillo no se ven opacados por la bebida si no que más bien tienen un equilibrio perfecto.



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●



# Hornado

Este plato tradicional consiste en un jugoso y tierno cerdo asado lentamente en un horno de leña, hasta lograr una textura suave y una irresistible piel crujiente. Los riobambeños agregaron a su platillo el “chiriucho” que en Riobamba se caracteriza por ser “agrio”, Para resaltar mejor los sabores del platillo se sugiere acompañarlo con un vaso de cerveza ya que permite tener un equilibrio de sabores en donde se puede disfrutar de una buena experiencia gastronómica



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●



# Guaguamama

Normalmente este producto se cocina en la misma paila de la fritada, con brasas de leña lo que le da el aroma y sabor irresistible.

La guaguamama se acompaña con chicharrones, plátanos maduros y tostado.

Y para acompañar este alimento se presentan dos bebidas: la cerveza y la chicha, con características diferentes entre si, pero que al combinarlas con la comida estas producen un cambio en el paladar que permite disfrutar cada ingrediente y textura, elevando así su sabor



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●



# Llapingachos

Consisten en tortillas hechas a base de papas ralladas y amasadas, a las cuales se les agrega sal, cebolla y un toque de achiote para darles color y adicional un jugo de carne que es característico de la población riobambeña. Para el deguste de este platillo tradicional se sugiere que sea acompañado con una bebida como la chicha. Bebida que debido a su consistencia y sabor ligero permiten experimentar una nueva sensación en el paladar aprovechando cada ingrediente del platillo y elevando su sabor.



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●



# *Tripa mishqui*

Consiste en tripa de vaca asada al carbón. Este platillo es conocido en otras provincias y países como chinchulines.-se lo acompaña con mote o papa cocinada y una salsa de maní. Para aprovechar los sabores de este alimento se lo puede acompañar principalmente con cerveza, generando nuevas experiencias por la bebida carbonatada y los sabores a asado de las tripas resulta ser un complemento perfecto. Sin embargo, para este alimento se toma en consideración la chicha y el vino también, por sus distintas características que favorecen al realce de los sabores.



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●



# Mollejas asadas

Este platillo este compuesto por las mollejas asadas de la ave y cubiertas de una salsa de mayonesa con perejil y encurtido. Las bebidas perfectas para poder aprovechar completamente este alimento son la cerveza y la chicha que proporcionan un equilibrio y armonía adecuados por lo cual sus sabores no son imbasivos y realsan el sabor de las mollejas, en base a sus condimentos y el sabor y aroma a asado.



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●



# Buñuelos

El secreto de su sabor único radica en la masa, que se prepara con harina de maíz, levadura, huevos, azúcar y un toque de anís para ser horneados.

Acompañados de un dulce de higo este postre es muy adictivo. Es por ello que se busca darle un plus a su sabor. Y para ello se recomienda ingerir este bocadillo en compañía de la chicha, ya que esta bebida por tener sabores dulces y ligeros combina perfectamente generando un equilibrio y armonía en el paladar que lo vuelve más delicioso



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●



# *Bizcochos de Licto*

Los bizcochos de Licto son reconocidos no solo por su sabor único, sino también por su tradición y artesanía. Su textura crocante también lo vuelve un alimento muy especial. Y que mejor acompañar este delicioso bizcocho con un vaso de chicha, que al igual que el producto anterior, esta bebida favorece notablemente a dicho producto creando un equilibrio y armonía en donde los sabores de los dos se mantienen firmes pero que combinandolos saben mucho mejor.



Bebida	Intensidad	Equilibrio	Armonía
Vino	●	●	●
Cerveza	●	●	●
Chicha	●	●	●





**Escuela Superior  
Politécnica de Chimborazo**

Facultad de Salud Pública

Carrera de Gastronomía

Jessica Paola Chaglla Supe

Estudiante Investigador

Abril - Agosto 2023



Hay que tomar en cuenta que cada combinación puede variar dependiendo de la persona, en cuestión de gustos, por lo que el presente documento sirve como base para un mejor aprovechamiento de los sabores de los platos tradicionales y que a su vez se siga incluyendo esta actividad y alimentar la cultura del maridaje en la ciudad y al país

**¡Gracias!**

## **Anexo B**

### Ficha de cata

**Quienes formen parte del *focus group* deben estar concentrados en la actividad, ya que es importante que utilicen sus sentidos con claridad.**

La presente ficha de evaluación está compuesta por dos secciones, la primera corresponde al sabor en donde se evaluarán tres aspectos fundamentales: armonía, equilibrio e intensidad. Se debe colocar la calificación en los 32tres casilleros correspondientes a cada bebida sugerida, en donde:

- Excelente = 5
- Bueno = 4
- Aceptable = 3
- Malo = 2
- No aceptable = 1

La segunda parte de la ficha corresponde a la combinación del aroma entre el alimento y la bebida sugerida, en donde se debe marcar con una “x” en un solo casillero dentro del apartado de cada bebida ya sea bajo, medio o alto según su criterio.

**Nota:** la evaluación debe estar hecha únicamente bajo su criterio personal en cuanto a la combinación de los alimentos, ya que esto permitirá obtener mejores resultados. Si se presenta alguna duda durante el proceso comunicar a los encargados.

Fecha de degustación											
<b>Datos generales:</b>											
Nombre:											
		<b>SABOR</b>									
		<b>Bebidas</b>									
		<b>Vino</b>			<b>Cerveza</b>			<b>Chicha</b>			<b>sensación final</b>
		Armonía	Equilibrio	Intensidad	Armonía	Equilibrio	Intensidad	Armonía	Equilibrio	Intensidad	
<b>Tipo</b>	<b>Platos</b>										
cerdo	Hornado										
	Guaguamama										
Vísceras	Llapingachos con jugo de carne										
	Tripas										
	Mollejas										
postres	Ceviche de chochos										
	Buñuelos										
	Bizcochos de licto										
		<b>AROMAS</b>									
		<b>Vino</b>			<b>Cerveza</b>			<b>Chicha</b>			<b>Sensación final</b>
		Bajo	Medio	Alto	Bajo	Medio	Alto	Bajo	Medio	Alto	
<b>Tipo</b>	<b>Platos</b>										
cerdo	Hornado										
	Guaguamama										
Vísceras	Llapingachos con jugo de carne										
	Tripas										
	Mollejas										
postres	Ceviche de chochos										
	Buñuelos										
	Bizcochos de licto										

Realizado por: Chaglla Supe, Paola, 2023.

Responda las siguientes preguntas según su criterio:

¿Cómo interactúan los sabores y las texturas de la comida tradicional con las características organolépticas de las bebidas presentadas para un maridaje exitoso?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

¿Cómo influye la acidez, la dulzura, la intensidad o el cuerpo del vino, la cerveza y la chicha en la percepción de la comida tradicional que se consume en conjunto?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

¿Cómo cree que la influencia de los maridajes exitosos promociona la comida tradicional de forma que favorezca al turismo local?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## Anexo C

Fotografías de la degustación con el focus group





**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA**  
**NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO**

**Fecha de entrega:** 06/03/2024

<b>INFORMACIÓN DEL AUTOR</b>
<b>Nombres – Apellidos:</b> Jessica Paola Chaglla Supe
<b>INFORMACIÓN INSTITUCIONAL</b>
<b>Facultad:</b> Salud Pública
<b>Carrera:</b> Gastronomía
<b>Título a optar:</b> Licenciada en Gastronomía
 <b>Lic. Carolina Giselle Herrera Egüez</b> <b>Directora del Trabajo de Titulación</b>  <b>Lic. Pedro Arturo Badillo Arévalo</b> <b>Asesor del Trabajo de Titulación</b>