

CIENCIAMATRIA

Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología

Año X. Vol. X. N°2. Edición Especial II. 2024

Hecho el depósito de ley: pp201602FA4721

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

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

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

[DOI 10.35381/cm.v10i2.1476](https://doi.org/10.35381/cm.v10i2.1476)

Análisis de ingredientes básicos de la cocina española y la influencia en su gastronomía

Analysis of basic ingredients of Spanish cuisine and the influence on its gastronomy

Ángela Verónica Paredes-Núñez

ua.angelaparedes@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua, Ecuador

<https://orcid.org/0000-0001-6889-8695>

Valery Doménica Arriciaga-Cruz

ga.valerydac52@unindes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua, Ecuador

<https://orcid.org/0000-0003-3709-8622>

Lady Diana Girón-Rodríguez

ga.ladydgr55@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua, Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-9367-8296>

Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

ga.cristianaov77@uniandes.edu.ec

Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua, Ecuador

<https://orcid.org/0000-0002-8547-9449>

Recibido: 15 de mayo 2024

Revisado: 15 de junio 2024

Aprobado: 15 de septiembre 2024

Publicado: 01 de octubre 2024

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue analizar los ingredientes básicos de la cocina española y la influencia en su gastronomía. La investigación de tipo cualitativa, que consiste en un enfoque de investigación o análisis que implica una aproximación exploratoria y descriptiva, busca comprender fenómenos complejos desde múltiples perspectivas. En los resultados se logró indagar que la gastronomía española es un reflejo profundo de la historia, la geografía y la cultura del país, sus platos emblemáticos cuentan historias de tradiciones regionales y familiares transmitidas de generación en generación. La cocina española se caracteriza por su uso innovador de ingredientes frescos y locales, desde los mariscos de sus costas hasta los productos agrícolas. En conclusión, hay que promover la cocina española de esta manera no solo puede aumentar su reconocimiento global, sino también fomentar un intercambio cultural más profundo y una apreciación más amplia de la riqueza culinaria de España.

Descriptor: Cocina; preparación de alimentos; cultura; historia; tradición. (Tesoro UNESCO).

ABSTRACT

The objective of this research was to analyze the basic ingredients of Spanish cuisine and the influence on its gastronomy. Qualitative research, which consists of a research or analysis approach that involves an exploratory and descriptive approach, seeks to understand complex phenomena from multiple perspectives. The results showed that Spanish gastronomy is a deep reflection of the history, geography and culture of the country; its emblematic dishes tell stories of regional and family traditions transmitted from generation to generation. Spanish cuisine is characterized by its innovative use of fresh and local ingredients, from coastal seafood to agricultural products. In conclusion, promoting Spanish cuisine in this way can not only increase its global recognition, but also encourage a deeper cultural exchange and a broader appreciation of Spain's culinary wealth.

Descriptors: Cooking; food preparation; culture; history; tradition. (UNESCO Thesaurus).

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

INTRODUCCIÓN

La pérdida del patrimonio cultural, la limitación de experiencias gastronómicas, la falta de conexión intercultural y reducción de oportunidades económicas para las industrias alimentarias son algunas de las consecuencias del desconocimiento de la diversidad gastronómica. Mientras que el conocimiento de la diversidad culinaria en el mundo actual, por otro lado, es un factor decisivo en el crecimiento cultural y económico de un país (Equipo Editorial, 2022).

La limitada apreciación de la cocina española, así como de sus ingredientes básicos fuera de España tienen un origen relacionado a factores como; limitaciones en exportación de productos españoles, mayor influencia histórica de otras gastronomías internacionales y a deficiencias en la promoción de la gastronomía española en el extranjero, esto conduce a una dificultad para acceder a ingredientes básicos en el extranjero, menor reconocimiento internacional y la pérdida de oportunidades culinarias y culturales relacionadas con la promoción y exportación de la gastronomía española (Consumidora, 2022; Canales y Canales, 2023).

El objetivo de esta investigación es analizar la composición de un menú basado en ingredientes básicos de la cocina española y como éstos impactan en la diversificación, innovación y relevancia de la gastronomía española en un contexto nacional e internacional con el fin de dar relevancia a la calidad, variedad y percepción de estos ingredientes.

La apreciación de la cocina española internacionalmente, así como el conocimiento y uso de sus ingredientes básicos radica en aumentar la visibilidad y aprecio en su gastronomía, esto genera oportunidades económicas y fomenta un entendimiento gastronómico intercultural, contribuyendo así al desarrollo y enriquecimiento de la sociedad. En base al estudio de la cocina internacional, es crucial comprender y apreciar las diversas tradiciones culinarias de diferentes países, incluida la cocina española. Esto permite ampliar conocimientos y habilidades culinarias, así como desarrollar una comprensión más profunda de la diversidad gastronómica a nivel mundial, fomentando así un mayor aprecio y respeto (UCMA, 2023).

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

MÉTODO

El presente artículo científico se realiza bajo la modalidad cualitativa misma que consiste en un enfoque de investigación o análisis que implica una aproximación exploratoria y descriptiva, busca comprender fenómenos complejos desde múltiples perspectivas, sin depender necesariamente de la cuantificación numérica de los datos.

Se realizó el estudio utilizando la metodología investigativa cualitativa, en referencia al tipo de investigación – acción, el cual se distingue por su enfoque participativo y colaborativo, donde los participantes son agentes activos en la identificación de problemas y la implementación de cambios. El estudio se basa en la técnica de la entrevista ya que permite obtener información directa de los expertos relevantes sobre el tema de estudio, ayuda a explorar percepciones, experiencias, opiniones y conocimientos en profundidad, lo que proporciona una comprensión más completa y detallada del problema de investigación.

RESULTADOS

La presentación de un menú fusión que integre los ingredientes básicos de la cocina española ofrece una oportunidad única para explorar nuevas combinaciones de sabores y técnicas culinarias. Si se hace referencia a la diversidad de sabores y la frescura de los ingredientes se entiende que son elementos fundamentales de la identidad gastronómica española, y al combinarlos con influencias de otras tradiciones culinarias, se crea una experiencia gastronómica emocionante e innovadora.

La propuesta de menú fusión en esta ocasión incluye productos derivado de la cocina ecuatoriana que complementan los sabores y texturas que aportan los ingredientes base de la cocina española y que hemos estudiado en el presente proyecto. El menú constará de 3 platos, cada uno enfocándose en resaltar lo mejor de cada ingrediente.

Azafrán: se presentará un pure hecho a base mote blanco en azafrán acompañado

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

con chorizo ambateño.

Aceite de oliva: Se presentará una ensalada fresca a base de brotes, queso feta y diversidad de lechugas con un toque de aceite de oliva extra virgen.

Jamón ibérico: se presentará una tortilla de plátano maduro acompañado con jamón ibérico y una reducción de balsámico con miel.

Las propiedades organolépticas se refieren a las características que pueden ser percibidas por los sentidos humanos, como el gusto, el olfato, la vista, el tacto y el oído. Básicamente son aquellas que se pueden percibir mediante los sentidos y que contribuyen a la experiencia sensorial de un producto.

Azafrán:

- Color: El azafrán tiene un color rojo intenso que se desprende al ser infusionado en líquidos. Este color es característico y se debe a los pigmentos naturales presentes en los estigmas de la flor de *Crocus sativus*.
- Aroma: El aroma del azafrán es floral, penetrante y delicado. Se describe como terroso, con toques de miel y almizcle. Este aroma es una de las razones principales por las que se valora tanto en la gastronomía.
- Sabor: El sabor del azafrán es complejo y único. Es ligeramente amargo, pero también tiene notas dulces y un matiz sutilmente picante. El sabor persiste en la boca después de consumirlo.
- Textura: Los hilos de azafrán tienen una textura delicada y crujiente. Cuando se infusionan en líquidos, como caldos o agua, se vuelven suaves y liberan su color y sabor.

Aceite de oliva:

- Color: El color del aceite de oliva puede variar desde un tono verde intenso hasta un amarillo dorado, dependiendo de diversos factores como la variedad de aceitunas, el grado de maduración de las mismas y el proceso de extracción del aceite (Escobar, 2018).
- Aroma: El aroma del aceite de oliva es frutado y herbáceo, con matices que pueden recordar a la hierba recién cortada, las almendras o las frutas

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

maduras. Este aroma varía según la variedad de aceituna utilizada y el proceso de elaboración (carrero, s,f).

- Sabor: El sabor del aceite de oliva es complejo y equilibrado. Presenta notas de amargor y picor, así como un ligero dulzor. Estas características varían según el tipo de aceituna y la región de producción. Los aceites de oliva virgen extra suelen tener un sabor más intenso y pronunciado.
- Textura: La textura del aceite de oliva es fluida y suave, con una consistencia que puede variar desde ligera hasta más densa, dependiendo de la calidad y la temperatura a la que se encuentra. Un buen aceite de oliva suele tener una textura sedosa en boca.

Jamón Ibérico:

- Color: El jamón ibérico tiene un color que varía desde un rosa pálido en las partes magras hasta un rojo intenso en las zonas más grasas y veteadas de grasa infiltrada. La tonalidad y brillo del color pueden variar según el grado de curación y la alimentación del cerdo (Poveda, 2023).
- Aroma: El aroma del jamón ibérico es complejo y exquisito. Presenta notas dulces, ahumadas y a frutos secos, junto con matices terrosos y herbáceos. Este aroma se desarrolla durante el proceso de curación y es una de las características más distintivas del producto.
- Sabor: El sabor del jamón ibérico es intenso, con un equilibrio entre la dulzura natural de la carne, la salinidad y el sabor ahumado. El veteadado de grasa infiltrada le proporciona una untuosidad y jugosidad que lo hacen muy apreciado por los paladares gourmet.
- Textura: La textura del jamón ibérico es suave y delicada en las partes magras, mientras que las zonas con mayor contenido graso tienen una textura más untuosa y fundente. El veteadado de grasa infiltrada contribuye a su untuosidad y le da una textura suave al paladar.

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

DISCUSIÓN

Los datos recogidos durante las entrevistas revelaron varios puntos clave sobre la influencia y desarrollo de la cocina española. Los hallazgos basados en cada pregunta formulada por los entrevistados se detallan a continuación:

Reconocimiento de la gastronomía española en el mundo: Como una de las principales razones por las que la gastronomía española ha ganado reconocimiento mundial, los encuestados destacaron el uso de ingredientes con colores brillantes y aromas únicos. Estos ingredientes se combinan con productos exclusivos para crear una experiencia culinaria única y conocida en todo el mundo.

Influencia árabe en los ingredientes españoles: Se concluye que la importancia de los ingredientes en la cocina española radica no sólo en sus propiedades físicas y sensoriales, sino también en la profunda influencia de la invasión árabe. Estos hechos históricos introdujeron nuevos sabores y técnicas que enriquecieron y diversificaron la cocina local española (Porto y Gardey, 2019).

Desarrollo e integración cultural: El desarrollo de la sociedad española desde la invasión árabe hasta la colonización de América se considera un factor importante en el desarrollo de nuevos alimentos y métodos de cocina. La fusión de productos y tradiciones de diferentes culturas crea una cocina rica y variada.

Impacto global y adaptación de la tecnología culinaria: Los encuestados también notaron la influencia global de la cocina española, que ha influido en varias culturas. A medida que la sociedad española se fue desarrollando, su cocina incorporó nuevos métodos de cocina que atrajeron a turistas interesados en la cocina mediterránea.

Fusión de cultura y gastronomía: Finalmente, se resalta la fusión de culturas a través del intercambio de productos y conocimientos culinarios. Este proceso de intercambio cultural dio lugar a nuevos métodos y técnicas de cocina que enriquecieron aún más la cocina española.

En conjunto, estos hallazgos muestran cómo la cocina española ha sido moldeada por una combinación de factores históricos, culturales y geográficos, lo que ha dado

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

como resultado que la cocina española sea reconocida y apreciada en todo el mundo.

CONCLUSIONES

La gastronomía española es un reflejo profundo de la historia, la geografía y la cultura del país. Sus platos emblemáticos cuentan historias de tradiciones regionales y familiares transmitidas de generación en generación. La cocina española se caracteriza por su uso innovador de ingredientes frescos y locales, desde los mariscos de sus costas hasta los productos agrícolas de sus fértiles tierras interiores. Esta riqueza gastronómica no solo satisface el paladar, sino que también fortalece la identidad cultural y el orgullo nacional.

Existe riqueza y diversidad de la cocina española; sin embargo no siempre recibe el reconocimiento que merece a nivel internacional. Fuera de España, muchos aún limitan su conocimiento de la gastronomía española a unos pocos platos conocidos, sin llegar a apreciar la variedad de sabores y técnicas que la caracterizan. Ingredientes esenciales como el aceite de oliva virgen extra, el pimentón de la Vera, el azafrán y el vinagre de Jerez, entre otros, a menudo no son bien comprendidos ni utilizados adecuadamente fuera de sus fronteras. Este desconocimiento puede llevar a una apreciación superficial y estereotipada de la cocina española, limitando su potencial de influencia global.

Existen grandes oportunidades para cambiar esta percepción y promover la cocina española en el escenario internacional. Programas de educación culinaria que incluyan talleres, cursos y demostraciones pueden ayudar a chefs, estudiantes de cocina y aficionados a comprender y utilizar los ingredientes y técnicas españolas de manera auténtica. Además, iniciativas de promoción que destaquen la diversidad regional y la innovación dentro de la cocina española pueden atraer la atención de medios de comunicación, críticos gastronómicos y el público en general. Promover la cocina española de esta manera no solo puede aumentar su reconocimiento global, sino también fomentar un intercambio cultural más profundo y una apreciación más

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

amplia de la riqueza culinaria de España.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTOS

Gracias a todas las personas que brindaron sus valiosas contribuciones para la ejecución de la presente investigación.

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Canales, M., y Canales, M. (2023). España es el tercer país con la mejor comida del mundo y las gambas al ajillo, el plato tradicional. [Spain is the third country with the best food in the world and garlic prawns, the traditional dish]. *ELMUNDO*. <https://n9.cl/vyuf4b>
- Carrero, I. C. (s. f.). Aceite de oliva. Definiciones. [Olive oil. Definitions]. *Biomodel*. <https://n9.cl/hyo68>
- Consumidora. (2022). ¿Está suficientemente reconocida la gastronomía española en el mundo?. [Is Spanish gastronomy sufficiently recognized in the world?]. *Consumidora*. <https://n9.cl/r91rk>
- UCMA. (2023). Cultura y Gastronomía ¿Cómo se relacionan?. [Culture and Gastronomy How are they related?]. *UCMA*. <https://n9.cl/rzhh9>
- Equipo editorial, Etecé. (2022). Cultura - Qué es, concepto, tipos, elementos y ejemplos. Concepto. [Culture - What it is, concept, types, elements and examples. Concept]. <https://concepto.de/cultura/>
- Escobar, S. (2018). Cocinar con aceite de oliva: Entender su presencia en la comida española. [Cooking with olive oil: Understanding its presence in Spanish food]. *Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico*. <https://n9.cl/m5g54>
- Porto, J. P., y Gardey, A. (2019). Ingrediente - Qué es, definición y concepto. Definición. De Ingrediente. [Ingredient - What it is, definition and concept. Definition. Ingredient]. <https://definicion.de/ingrediente/>

CIENCIAMATRIA

Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología

Año X. Vol. X. N°2. Edición Especial II. 2024

Hecho el depósito de ley: pp201602FA4721

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

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

Ángela Verónica Paredes-Núñez; Valery Doménica Arriciaga-Cruz; Lady Diana Girón-Rodríguez; Cristian Ariel Ortiz-Vásquez

Poveda, J. E. (2023). El jamón ibérico se alía con la alta cocina para superar los 600 millones en exportaciones. [Iberian ham joins forces with haute cuisine to exceed 600 million in exports]. *El Economista*. <https://n9.cl/0ix89>

Velsid. (2015). ¿Falta educación gastronómica en España?. [Is there a lack of gastronomic education in Spain?]. *Gastronomía & Cía*. <https://n9.cl/a8bwvs>

©2024 por los autores. Este artículo es de acceso abierto y distribuido según los términos y condiciones de la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>)