

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

[DOI 10.35381/cm.v11i2.1741](https://doi.org/10.35381/cm.v11i2.1741)

Fusión y reconstrucción de sabores: un menú innovador que une la cocina coreana y ecuatoriana

Fusion and reconstruction of flavors: an innovative menu that combines Korean and Ecuadorian cuisine

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza
vanessamt34@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0007-1527-2411>

Ángel Alexander Sánchez-Sánchez
angelss37@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0000-8077-2657>

Angela Veronica Paredes-Nunez
pg.angelavpn95@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0002-0783-5639>

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

Recibido: 20 de abril 2025
Revisado: 25 de mayo 2025
Aprobado: 15 de julio 2025
Publicado: 01 de agosto 2025

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue desarrollar una propuesta innovadora que combine ambas tradiciones culinarias mediante la reconstrucción y adaptación de sabores. La investigación fue de diseño experimental y nivel descriptivo. Los resultados del estudio exploraron la fusión entre la cocina coreana y ecuatoriana, un campo con un potencial significativo para la innovación gastronómica. A través del análisis de entrevistas con chefs experimentados, se identificaron los desafíos y oportunidades clave en la combinación de estas dos culturas culinarias distintas. Los resultados subrayan la importancia de comprender a fondo ambas tradiciones, respetando sus ingredientes y técnicas autóctonas, mientras se busca crear nuevas experiencias sensoriales que atraigan al paladar ecuatoriano. En conclusión, se reveló que la clave del éxito radica en encontrar un equilibrio armonioso entre los sabores, asegurando que ninguno domine sobre el otro.

Descriptores: Cocina, alimento, nutrición, consumidor, costumbres y tradiciones. (Tesauro UNESCO)

ABSTRACT

The objective of this research was to develop an innovative proposal that combines both culinary traditions through the reconstruction and adaptation of flavors. The research was experimental in design and descriptive in nature. The results of the study explored the fusion between Korean and Ecuadorian cuisine, a field with significant potential for gastronomic innovation. Through the analysis of interviews with experienced chefs, key challenges and opportunities in combining these two distinct culinary cultures were identified. The results underscore the importance of thoroughly understanding both traditions, respecting their indigenous ingredients and techniques, while seeking to create new sensory experiences that appeal to the Ecuadorian palate. In conclusion, it was revealed that the key to success lies in finding a harmonious balance between flavors, ensuring that neither dominates the other.

Descriptors: Cuisine, food, nutrition, consumer, customs and traditions. (UNESCO Thesaurus)

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

INTRODUCCIÓN

El presente estudio hace referencia a la cultura y gastronomía de Corea, los coreanos han sabido preservar bien su cultura ya que se trata de una cultura rica, llena de tradiciones, marcada por la importancia de la familia, el respeto a los mayores y la moral. El respeto es una característica muy importante de los coreanos el saludo y la expresión de gratitud siempre van acompañados de una reverencia. En cuanto a la gastronomía, la comida coreana busca mantener un sabor natural, es muy equilibrada y apropiada para la salud y suelen predominar las verduras y la mayoría de los platos son cocidos, sazonando vaporeados, también consumen pescados y mariscos, por eso la comida coreana tienen menos grasa y menos calorías.

En la actualidad en el Ecuador las personas no saben o ignoran que la gastronomía de los restaurantes en el Ecuador como los “chifas” son asiáticos y la mayoría son una mezcla de Ecuador y asiática, que por medio de diferentes ingredientes se logra esta fusión de sabores y texturas también por lo saludable que son sus platillos que hacen esta gastronomía muy llamativa a los ecuatorianos.

El menú que se propone se da con la idea de unir la cultura coreana y ecuatoriana y el concepto de conocer una cocina fusión entre dos grandes culturas y experimentar lo que comen los coreanos con sus sabores, textura y un toque ecuatoriano, para muchas personas la cocina coreana está relacionada con China, pero no es así, sus sabores e ingredientes son muy diferentes que se lo considera como comida saludable, y el motivo es que por la cual escogimos al país es por conocer su cultura y como esta puede converger con la gastronomía ecuatoriana.

Fundamentación teórica

Gastronomía Coreana

Kim (2015) señalan que la gastronomía coreana no solo es una forma de alimentación, sino un reflejo de la identidad nacional y el espíritu colectivo del pueblo

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

coreano. La comida representa valores como la armonía, la comunidad y la conexión con la naturaleza.

Gastronomía Ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana es una manifestación de la identidad nacional, resultado de la fusión entre las tradiciones indígenas y la influencia colonial española. Los ingredientes y las técnicas culinarias han sido transmitidos de generación en generación, convirtiéndose en símbolos de pertenencia cultural. Según McGee (2004) la fusión de sabores se basa en la combinación de compuestos volátiles que activan los receptores del olfato y el gusto de manera complementaria o contrastante.

La teoría del food pairing sugiere que ingredientes con perfiles aromáticos similares tienen mayor compatibilidad, lo que explica combinaciones como chocolate y café o tomate y albahaca. La fusión de sabores no solo ocurre por mezcla de ingredientes, sino también por procesos físicos y químicos como emulsificación, esferificación y reacción de Maillard (This, 2006).

Shepherd (2012) señala que la percepción de la fusión de sabores es una construcción cerebral que integra estímulos del gusto, olfato, vista y tacto. Estudios en sinestesia gastronómica sugieren que ciertos sabores pueden potenciarse dependiendo de la textura o la temperatura con la que se presentan. Katz (2012) menciona que la fermentación introduce nuevos compuestos aromáticos, permitiendo una fusión de sabores más compleja, como en la combinación de kimchi con quesos añejados.

Reconstrucción de Sabores

La reconstrucción del sabor implica descomponer los alimentos en sus compuestos volátiles y no volátiles, que son los responsables de su aroma y gusto, respectivamente. Luego, estos compuestos se combinan nuevamente o se modifican para generar una experiencia sensorial similar o nueva (McGee, On Food and

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

Cooking, 2004). Por otro lado, This, Building a Meal (2009) explica que la gastronomía molecular ha permitido la manipulación precisa de estos compuestos, permitiendo crear imitaciones de sabores naturales o la combinación de perfiles de distintas culturas culinarias.

Menú

Un menú es la planificación estructurada de platos que equilibra sabores, texturas y temperaturas para una experiencia armoniosa. (McGee, 2004). Un menú es una secuencia de platos organizada científicamente para influir en la percepción sensorial del comensal, utilizando principios de gastronomía molecular (This, 2009). Un menú no solo satisface necesidades alimenticias, sino que es un reflejo cultural, psicológico y económico que guía la experiencia gastronómica (Santich, 2004). Define el menú como una herramienta de planificación gastronómica que toma en cuenta el costo de los ingredientes, la rentabilidad del negocio y la percepción del cliente (Gisslen, 2018).

Innovación

Schumpeter (1934) Define la innovación como la introducción de nuevos bienes, nuevos métodos de producción, nuevas fuentes de materia prima, la apertura de nuevos mercados o nuevas formas de organización empresarial. Drucker (1985) Considera la innovación como la herramienta específica del emprendedor, entendida como el acto de dotar de nuevos recursos o capacidades a una empresa o sociedad para generar riqueza.

Propone la innovación disruptiva, que ocurre cuando una nueva tecnología o modelo de negocio desplaza a los actores establecidos en un mercado al ofrecer soluciones más accesibles o eficientes (Christensen, 1997). Rogers (2004) Se enfoca en cómo las innovaciones se adoptan en la sociedad, destacando factores como la ventaja relativa, la compatibilidad con lo existente, la simplicidad y la posibilidad de prueba antes de la adopción masiva.

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

Servicio

Un servicio es cualquier actividad o beneficio que una parte puede ofrecer a otra, que es esencialmente intangible y no resulta en la propiedad de algo. Su producción puede o no estar vinculada a un producto físico (Kotler, 2012)

MÉTODO

Se enfoca en la descripción y comprensión de fenómenos a través de información no numérica, como opiniones, percepciones, experiencias y significados. Se basa en la medición numérica de variables para analizar patrones, relaciones y tendencias utilizando métodos estadísticos. Este método será utilizado con el objetivo de fundamentar de mejor manera nuestro tema de investigación y así mismo profundizar a través de opiniones de personas profesionales en el tema la solución del problema a resolver. Es tipo de muestra en la que cada elemento de la población tiene la misma probabilidad de ser seleccionado. Es uno de los métodos más básicos y utilizados en estadística para asegurar que la muestra sea representativa de la población.

RESULTADOS

Del total de 25 personas encuestadas el 52%, que costa a 13 votos afirmaron que no han probado comida coreana, en cambio el 48% los 12 votos restantes si han degustado comida coreana. De 25 personas encuestadas 12 personas que equivale el 48% asignaron que no han probado comida coreana, 6 personas dijeron que han probado en ecuador que es el 24 %, 4 personas que han probado en otro país corresponden al 16%, y 3 personas dijeron que lo han probado en corea pertenece el 12%. El 44% 11 encuestados votaron que están muy interesados, el 40% 10 opiniones que están algo interesados, el 8% 2 personas que no están ni interesadas ni tampoco alejadas del tema, y el 8% 2 respuestas restantes están muy poco interesadas.

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

Resulta que la sopa de guisos coreanos es lo que más llama la atención, ¡un 44% quiere probarla! El pollo frito coreano también está pegando fuerte, con un 40% de interesados. Después, tenemos el bulgogi, esa carne de res marinada y a la parrilla que tienta al 36%. ¡Y no nos olvidemos del kimchi! Esa col fermentada picante tiene un 32% de fans. El tteokbokki, esos pasteles de arroz picantes, y el bibimbap, ese arroz con verduras y carne, comparten un 28% de interés. Tenemos un grupo de gente que viene a comer comida coreana una vez a la semana, son el 28% de los que encuestamos. Y ojo, ¡también hay otro 28% que solo se pasa una vez al mes! Luego, tenemos a los que vienen de vez en cuando, que son el 20%. Y otros que son fans y vienen varias veces a la semana, ¡también un 20%! Y ya, para rematar, hay un 4% que ni siquiera se ha asomado por un restaurante coreano.

A la gente le llama más un ambiente que mezcle lo coreano con lo ecuatoriano, ¡un 48% lo prefiere! Luego, un 28% dice que le gusta más el estilo solo ecuatoriano. Un 12% se inclina por un ambiente 100% coreano. Y otro 12% busca una experiencia top en un restaurante que combine ambas culturas. La mayoría de la gente, un 44%, quiere precios normales, o un poquito más bajos. Luego, tenemos un 32% que dice que pagaría un poco más si la comida es fusión, ¡algo más exclusivo! Un 20% preferiría que fuera más barato en general. Y bueno, hay un 4% que les da igual el precio. según nuestra encuesta, lo que más le importa a la gente es la calidad de la comida, el precio y el ambiente, ¡eso se lleva 16 votos! Luego, la ubicación también es importante, con 10 votos. La variedad del menú se queda con 9 votos. Y, ojo, el servicio al cliente también es clave, ¡con 13 votos!

Parece que a la gente le encanta la idea de ir a restaurantes de comida coreana en buena compañía. ¡Tenemos a 15 personas que se apuntan a ir con la familia! Luego, 14 personas prefieren ir con los amigos, ¡planazo asegurado! Y ojo, que 13 personas ven estos restaurantes como el lugar perfecto para una cita romántica, ¡con la pareja! También hay un grupo de 10 personas que quieren ir solos, para disfrutar de la experiencia al máximo. Y, por último, tenemos a 8 personas que se animan a ir con los compañeros de trabajo.

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

DISCUSIÓN

En esta propuesta menú que combine la cocina coreana y ecuatoriana, resaltando sabores, texturas y la identidad de ambas culturas.

kimchi mandú

El kimchi mandú es una especie de empanadilla coreana rellena principalmente de kimchi, junto con otros ingredientes como carne de cerdo, tofu, ajo, cebolla y fideos de batata. Se puede cocinar al vapor, hervido o frito.

Para realizar la fusión con gastronomía ecuatoriana.

En el kimchi mandú remplazamos las proteínas tradicionales por una proteína serrana, conejo. En la cocción fusionamos la técnica de cocción del Oriente, Cocción a vapor al estilo del oriente junto con hojas de atzera.

Sopa yukgaejang

La sopa yukgaejang es una sopa tradicional coreana, picante y sabrosa, hecha con carne de res deshebrada, brotes de soja, cebolleta, hongos y condimentos como ajo y aceite de chile. Es conocida por su sabor intenso y reconfortante.

Los ingredientes y el tipo de cocción de la sopa yukjaejanges son similares a la ecuatoriana.

En este caso la fusión que realizamos es remplazar el hongo por “Portobello” ya que es un hongo que crece en la sierra ecuatoriana.

Cordero asado con costra coreana

El cordero asado con costra coreana es carne marinada con especias coreanas y asada con una capa crujiente y sabrosa.

En este caso la Fusión que realizamos en este plato es el acompañamiento, agregamos papa chaucha, tomate cherry, lechuga baby gem, zanahoria, pepino, son ingrediente de la sierra ecuatoriana.

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

Mousse de chocolate con gel de taxo

Es un Mousse de chocolate con un núcleo de gel de taxo y un bizcochuelo de vainilla con merengue junto con distintos topinks como chocolate, caramelo. Este postre es creado con

técnica e ingredientes ecuatorianos, la fusión es recrear en el postre las hermosas flores de cerezo de temporada en Seul.

CONCLUSIONES

El estudio exploró la fusión entre la cocina coreana y ecuatoriana, un campo con un potencial significativo para la innovación gastronómica. A través del análisis de entrevistas con chefs experimentados, se identificaron los desafíos y oportunidades clave en la combinación de estas dos culturas culinarias distintas. Los resultados subrayan la importancia de comprender a fondo ambas tradiciones, respetando sus ingredientes y técnicas autóctonas, mientras se busca crear nuevas experiencias sensoriales que atraigan al paladar ecuatoriano.

La investigación también reveló que la clave del éxito radica en encontrar un equilibrio armonioso entre los sabores, asegurando que ninguno domine sobre el otro. Además, se destacó el potencial de ingredientes ecuatorianos como el cerdo, las aves, los vegetales andinos y las frutas para fusionarse con preparaciones coreanas. La implementación de estos menús innovadores en establecimientos gastronómicos requerirá una cuidadosa consideración del público objetivo y una estrategia de introducción gradual que permita a los comensales familiarizarse con estos nuevos sabores.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A todos los factores sociales que influyeron en el desarrollo de esta investigación.

Vanessa Lizeth Moreta-Toaza; Ángel Alexander Sánchez-Sánchez; Verónica Paredes; Tannia Cristina Poveda-Morales

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Christensen, C. (1997). El Dilema del Innovador. Utah, Estados Unidos. <https://n9.cl/it1b8e>
- Drucker, P. (1985). La Innovación y el Espíritu Emprendedor. Viena, Austria. <https://n9.cl/o41m6b>
- Gisslen, W. (2018). Professional Cooking. Estados Unidos. <https://n9.cl/zxuit>
- Katz, S. (2012). The Art of Fermentation. Estados Unidos. <https://n9.cl/3yhsg>
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2012). Marketing. (14ª ed.). PEARSON EDUCACIÓN México.
- McGee, H. (2004). On Food and Cooking, . Estados Unidos. <https://n9.cl/cip09>
- Roger E-A.(2004). Prospective and Retrospective Look at the Diffusion Model. Journal of Health Communication: International Perspectives; 9:S1, 13-19. <https://n9.cl/f8kxb>
- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. International Journal of Hospitality Management. Estados Unidos. *ELSEVIER*, 23(1), pp.15-24. <https://n9.cl/iwug3>
- Schumpeter, J. (1934). "Teoría del Desarrollo Económico". Chequia ,Austria.
- This, H. (2006). Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor . Francia. <https://n9.cl/2hu85>
- This, H. (2009). Building a Meal: From Molecular Gast. <https://n9.cl/5gmoa>