

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

[DOI 10.35381/cm.v11i4.1966](https://doi.org/10.35381/cm.v11i4.1966)

Repostería gourmet elaborada con técnicas modernas de gastronomía

Gourmet pastries made using modern culinary techniques

Samira Anthonella Andrade-Vélez
samiraav94@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0002-3441-3279>

Jairo Paúl Cordovilla-Villacís
jairocv56@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0009-6278-8714>

Marco Andre Padilla-Naranjo
ga.marcoapn71@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0009-0001-6446-3755>

Aníbal Fernando Franco-Pérez
us.anibalfranco@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0003-1237-4627>

Recibido: 20 de agosto 2025
Revisado: 10 de octubre 2025
Aprobado: 15 de noviembre 2025
Publicado: 01 de diciembre 2025

CIENCIAMATRIA

Revista Interdisciplinaria de Humanidades, Educación, Ciencia y Tecnología

Año XI. Vol. XI. N°4. Edición Especial IV. 2025

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

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue ayudar a la solución en cuanto a las técnicas modernas de pastelería y repostería, identificando su impacto en la innovación gastronómica y la satisfacción del consumidor. La investigación fue exploratoria, la cual consiste en proveer una referencia general de la temática, a menudo desconocida. Los resultados obtenidos demostraron que existe un crecimiento del sector gastronómico en Ecuador y la evolución de las tendencias de consumo reflejan un interés creciente por productos de alta calidad, con presentaciones innovadoras y procesos tecnificados. No obstante, la oferta de repostería gourmet en Ambato aún es incipiente, lo que genera una brecha entre la demanda potencial y la disponibilidad de productos que cumplen con estos estándares. En conclusión, la innovación en la repostería, mediante la adopción de técnicas modernas, mejora la calidad y presentación de los productos, incrementando la satisfacción del consumidor y la competitividad del negocio.

Descriptores: Tecnología adecuada, innovación, calidad, satisfacción, consumidor. (Tesauro UNESCO)

ABSTRACT

The objective of this research was to contribute to the solution regarding modern pastry and baking techniques, identifying their impact on gastronomic innovation and consumer satisfaction. The research was exploratory, consisting of providing a general reference on the subject, which is often unknown. The results obtained showed that there is growth in the gastronomic sector in Ecuador and that evolving consumer trends reflect a growing interest in high-quality products with innovative presentations and technician processes. However, the supply of gourmet pastries in Ambato is still in its infancy, creating a gap between potential demand and the availability of products that meet these standards. In conclusion, innovation in pastry making, through the adoption of modern techniques, improves the quality and presentation of products, increasing consumer satisfaction and business competitiveness.

Descriptors: Appropriate technology, innovation, quality, satisfaction, consumer. (UNESCO Thesaurus)

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

INTRODUCCIÓN

La repostería gourmet ha experimentado un crecimiento global debido a la aplicación de técnicas modernas que mejoran la calidad, la presentación y el sabor de los productos. Sin embargo, en Ecuador su desarrollo es incipiente, especialmente en ciudades como Ambato, donde la tradición gastronómica es fuerte, pero la oferta de repostería gourmet con métodos avanzados sigue siendo limitada. La globalización y la innovación en el sector alimentario han impulsado nuevas tendencias culinarias, pero su aplicación en la repostería local se ha visto obstaculizada por factores como la escasa capacitación técnica, el acceso restringido a insumos especializados y la falta de inversión en establecimientos dedicados a este tipo de productos.

Desde un enfoque macroeconómico, la industria gastronómica ecuatoriana ha crecido a un ritmo del 4,5% anual, reflejando un interés creciente en propuestas innovadoras. No obstante, la repostería gourmet con técnicas modernas aún no ha sido ampliamente explorada dentro de este sector, lo que crea una brecha entre la oferta y la demanda de estos productos. A nivel meso económico, Ambato se destaca por su dinamismo comercial y de servicios, con un sector de comercio y servicios que genera ingresos anuales de más de USD 2.500 millones. Sin embargo, la oferta de repostería gourmet no ha evolucionado al mismo ritmo, lo que limita su competitividad en el mercado (Servicio Nacional de Sanidad, 2022).

En el ámbito microeconómico, se ha identificado un interés creciente en los consumidores por productos exclusivos y sofisticados, aunque el desconocimiento sobre técnicas avanzadas de repostería restringe su demanda. Según un estudio de Ambato, los consumidores buscan opciones gastronómicas que integren creatividad, calidad y presentación, pero la falta de capacitación de los pasteleros locales y la escasa disponibilidad de insumos especializados representan obstáculos para el desarrollo de este sector. A pesar de la demanda potencial, la falta de información y formación en repostería moderna restringe el acceso del público a productos innovadores.

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

Desde una perspectiva estatal, esta problemática se alinea con el Plan Nacional para un Nuevo Ecuador, dentro del eje de desarrollo económico, con el objetivo 4: “Estimular el sistema económico y de finanzas públicas para dinamizar la inversión y las relaciones comerciales”, específicamente con la política 4.3, que busca “Generar un clima adecuado de negocios para la atracción y mantenimiento de inversiones” y establecer estrategias para la promoción y atracción de inversiones locales y extranjeras. Estrategias: a) Robustecer el marco institucional y normativo para la atracción, promoción y facilitación de las inversiones, brindándoles estabilidad jurídica. b) Establecer e implementar acciones coordinadas para la promoción y atracción de inversiones locales y extranjeras que permitan efectiva concreción de inversión. c) Facilitar procesos de gestión y concreción de la inversión nacional y extranjera.

La generación de un entorno favorable para la inversión en repostería gourmet podría contribuir a fortalecer la economía local y fomentar el emprendimiento gastronómico. Además, políticas públicas enfocadas en la capacitación y promoción de técnicas modernas de pastelería podrían generar un impacto positivo en la industria, permitiendo el acceso a insumos de calidad y formación técnica especializada.

Investigaciones previas han demostrado que la implementación de técnicas modernas en la repostería no solo mejora la calidad del producto final, sino que también incrementa la satisfacción del consumidor y la competitividad del negocio.

Hub (2024). "Técnicas de la Cocina de Vanguardia más Usadas en la Alta Repostería". El artículo explora cómo las técnicas de cocina de vanguardia, como la deconstrucción y la utilización de nuevas texturas, se aplican en la alta repostería para crear postres innovadores. Conclusión: La integración de técnicas de vanguardia en la repostería permite a los profesionales reinventar postres tradicionales y ofrecer experiencias gastronómicas únicas, manteniendo la esencia de los sabores originales.

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

Estudios realizados en diversas partes del mundo han resaltado la importancia de la innovación en la pastelería para atraer nuevos mercados y diferenciar la oferta gastronómica. En el caso de Ambato, la falta de establecimientos que apliquen estas técnicas limita el desarrollo del sector, lo que refuerza la necesidad de fomentar la capacitación y el acceso a tecnologías avanzadas en la producción de repostería gourmet.

Frente a este panorama, la presente investigación analiza la aplicación de técnicas modernas de pastelería en la elaboración de repostería gourmet en la ciudad de Ambato, identificando su impacto en la innovación gastronómica y la satisfacción del consumidor. Se espera que los hallazgos contribuyan a fomentar la capacitación técnica, mejorar el acceso a insumos de calidad y fortalecer el desarrollo de establecimientos especializados, permitiendo así una mayor competitividad del sector en la región.

Los antecedentes indican que la ausencia de establecimientos especializados en repostería gourmet con técnicas modernas de gastronomía en Ambato responde a varios factores: la baja calidad de la materia prima, la falta de equipos modernos y la mínima capacitación técnica en el sector. Esto ha generado una oferta poco competitiva, con productos que no cumplen con los estándares de calidad e innovación requeridos para diferenciarse en el mercado. El desconocimiento generalizado sobre la repostería gourmet con técnicas avanzadas ha ocasionado un desinterés en el consumo de estos productos, lo que ha frenado su expansión y desarrollo en la ciudad.

Analizada esta problemática en la presente investigación se planteó “Aplicar técnicas modernas de pastelería para la elaboración de repostería gourmet”. Teniendo como línea de investigación “la innovación y desarrollo de preparación de alimentos”. Con relación a la gastronomía. La gastronomía es la disciplina, comprendida como un arte, que estudia las relaciones del ser humano con su modo de alimentación y con el entorno cultural en el que la cocina se da (Etece, 2022).

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

La gastronomía brinda una aproximación a la cultura empleando la comida como eje central. Se ocupa tanto de técnicas de cocción, datos nutricionales y ciencias alimenticias, como el manejo profesional de los sabores y aromas en la confección de un platillo culinario. La gastronomía no es simplemente el gusto por la comida o por cocinar, De hecho, esta disciplina se ocupa de múltiples apreciaciones de lo cultural en torno a la cocina y la alimentación, como la elección de los ingredientes, la tradición en torno a la comida o la influencia religiosa en la manera de comer (Etece, 2022).

La gastronomía no solo representa una forma de alimentación, sino que es una expresión cultural que refleja tradiciones, creatividad y evolución a lo largo del tiempo. Más allá de la técnica y la nutrición, es un arte que conecta al ser humano con su entorno, transmitiendo historia y emociones a través de cada preparación. En el caso de la repostería gourmet, la innovación y el uso de técnicas modernas permiten transformar ingredientes tradicionales en experiencias únicas, fusionando conocimiento, creatividad y excelencia en cada elaboración.

Repostería. La repostería es un oficio que se encarga de preparar y decorar dulces, tales como tortas, galletas, cremas, salsas dulces, pasteles, budines y confites. La repostería es considerada como un tipo específico de gastronomía, es decir, como una rama de la cocina profesional, que se especializa en la elaboración de postres.

Al igual que la gastronomía, la excelencia en el oficio de la repostería se debe al conocimiento y buen uso de las técnicas. Dependiendo de ello, la calidad del resultado puede variar.

Las características de la repostería

Dulzura: el dulce es la esencia principal que define el sabor característico de los postres.

Textura: la repostería busca una amplia variedad de texturas, desde lo esponjoso de un bizcocho hasta lo crujiente de una galleta o lo cremoso de un mousse.

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

Presentación: el aspecto visual es fundamental en la repostería. Los postres suelen ser decorados de manera artística y creativa.

Combinación de sabores: la repostería explora una amplia gama de sabores, combinando ingredientes dulces, ácidos, amargos y salados.

Técnicas precisas: requiere de técnicas específicas, como batir, mezclar, amasar y hornear, que deben ser dominadas para obtener buenos resultados.

Ingredientes variados: además del azúcar, la harina y los huevos, se utilizan una amplia variedad de ingredientes, como frutas, frutos secos, chocolate, especias y licores.

Creatividad: la repostería es un arte que permite a los chefs expresar su creatividad y diseñar postres únicos y originales. (Significados, 2024)

La repostería es una manifestación de creatividad y precisión donde cada detalle influye en la experiencia final del consumidor. Su esencia radica en la combinación equilibrada de dulzura, texturas y sabores, convirtiéndose en una disciplina que requiere tanto habilidad técnica como sensibilidad artística. Además, el uso de ingredientes variados y técnicas precisas permite una evolución constante en el mundo de la repostería, adaptándose a nuevas tendencias y preferencias del mercado.

Gastronomía Moderna. La gastronomía, como arte y ciencia de la comida, ha evolucionado considerablemente a lo largo de los siglos. La gastronomía moderna es un reflejo de esta evolución, mezclando tradiciones antiguas con innovaciones contemporáneas. La gastronomía moderna se caracteriza por la fusión de sabores, técnicas innovadoras y el uso de ingredientes de diversas partes del mundo. Es una cocina que no solo busca satisfacer el paladar, sino también ser sostenible y saludable. Chefs como Auguste Escoffier revolucionaron la cocina con sus métodos y técnicas, marcando el inicio de la cocina moderna (Ku, 2024).

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

La gastronomía moderna fusiona tradición e innovación, creando experiencias sensoriales únicas. Más allá del sabor, busca sostenibilidad y salud, redefiniendo nuestra relación con la comida y adaptándose a un mundo en constante evolución.

Técnicas de Cocina Moderna. Las nuevas técnicas culinarias rompen con lo establecido, y están destinadas a una cocina más creativa y sorprendente en el que la estética juega un papel muy importante y en la que el sabor es el gran protagonista. En definitiva, una cocina que sea capaz de proporcionar una experiencia gastronómica única. Así mismo, las técnicas culinarias modernas también están presentes en la repostería.

Por su parte, la agenda Municipal del Cantón Ambato, el eje estratégico, se basa en la generación de oportunidades, empleo y desarrollo humano, siendo la línea de acción Productividad y Empleo. Fortaleciendo el Emprendimiento, crear la Red de Emprendedores, impulsar la economía naranja, implementar la bolsa de empleo (capital semilla y fondo de innovación para emprendimiento juvenil), cooperación internacional para el fomento de emprendimientos y asociatividad. (Analuiza, 2020).

Los estudios previos ayudaron al desarrollo del documento citando a Jacqueline Karent Faustino Díaz con su trabajo de titulación, "Implementación de una pastelería saludable en el distrito de Barranco NATUBONBONS S.R.L" concluye: Se ha analizado el entorno y el mercado y se ha determinado que existe una oportunidad de negocio en el rubro de la pastelería saludable ya que hay una demanda insatisfecha por atender de un sector de la población que se orienta a consumir productos de pastelería sin el uso de aditivos y preservantes en su elaboración (Díaz, 2021). La importancia de la investigación se justifica por la creciente demanda de opciones alimentarias saludables, la limitada oferta en la ciudad y el apoyo de políticas públicas a nivel nacional y local. Además, los estudios previos confirman la existencia de una oportunidad de negocio en este sector. (Martínez, García. y Albors, 2013)

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

MÉTODO

La investigación fue exploratoria, la cual consiste en proveer una referencia general de la temática, a menudo desconocida, presente en la investigación a realizar (Bernal Torres, 2010)); (Arias, 2012). La investigación fue de enfoque cuantitativo debido a que se vincula a conteos numéricos y métodos matemáticos, actualmente, representa un conjunto de procesos. La ruta de la investigación está organizada de manera secuencial para comprobar ciertas suposiciones. Se aplicó encuesta, una encuesta es una técnica que consiste en una serie de preguntas dirigidas a un grupo de personas para saber sobre un tema determinado.

RESULTADOS

La repostería gourmet en Ambato presenta varias dificultades para su desarrollo debido a la poca innovación y recursos especializados. Uno de los principales problemas identificados es la limitada capacitación en técnicas modernas de pastelería. Muchos reposteros carecen de formación actualizada, lo que restringe la calidad y creatividad en la elaboración de productos. La necesidad de educación continua en este campo es evidente, ya que una preparación técnica adecuada podría mejorar la competitividad del sector (INTEDYA, 2024).

Otro factor relevante es la calidad de los insumos utilizados en la repostería. Se ha identificado que los ingredientes empleados varían considerablemente en calidad, lo que afecta el sabor, la textura y la presentación de los productos. La disponibilidad de materias primas de alto nivel es fundamental para mejorar la oferta gastronómica y garantizar una mayor aceptación entre los consumidores.

DISCUSIÓN

Se observó que el acceso a equipos especializados es limitado. La insuficiencia de herramientas modernas restringe la posibilidad de aplicar técnicas innovadoras que optimicen la producción y mejoren la presentación de los postres. La adquisición de

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

maquinaria adecuada permitiría una mayor precisión en los procesos de elaboración y una diferenciación en el mercado.

Además, la escasa oferta de repostería gourmet con técnicas avanzadas limita las opciones disponibles para los consumidores. La poca innovación en los productos impide la expansión del sector y reduce su atractivo en el mercado. Implementar estrategias de diversificación y diferenciación ayudaría a captar un mayor número de clientes y fortalecer el posicionamiento del negocio.

Para impulsar el crecimiento de la repostería gourmet en la ciudad, es necesario fomentar la capacitación continua, facilitar el acceso a insumos de calidad y promover el uso de tecnología avanzada. Estos elementos permitirán mejorar la competitividad del sector, generar nuevas oportunidades de negocio y ofrecer productos más sofisticados y atractivos para el público. La integración de técnicas modernas en la repostería es clave para el desarrollo del sector en Ambato. Con una mejor formación, insumos adecuados y tecnología avanzada, se podrá crear una oferta gastronómica innovadora y competitiva (Adum, 2019); (BCH, 2020).

CONCLUSIONES

La aplicación de técnicas modernas en la repostería gourmet en la ciudad de Ambato representa una oportunidad para la innovación y el fortalecimiento del sector gastronómico. Sin embargo, su desarrollo se encuentra limitado por la falta de capacitación técnica especializada, el acceso restringido a insumos de alta calidad y la escasa inversión en establecimientos dedicados a este tipo de productos, lo que afecta su competitividad en el mercado local.

El crecimiento del sector gastronómico en Ecuador y la evolución de las tendencias de consumo reflejan un interés creciente por productos de alta calidad, con presentaciones innovadoras y procesos tecnificados. No obstante, la oferta de repostería gourmet en Ambato aún es incipiente, lo que genera una brecha entre la demanda potencial y la disponibilidad de productos que cumplen con estos estándares.

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

La creación de programas de formación profesional, incentivos para la inversión en equipamiento y mejoras en la distribución de insumos permitiría un desarrollo sostenible y competitivo de la repostería gourmet en la región.

La innovación en la repostería, mediante la adopción de técnicas modernas, mejora la calidad y presentación de los productos, incrementando la satisfacción del consumidor y la competitividad del negocio. La combinación de creatividad, tecnología y formación técnica especializada se convierte en un factor clave para el desarrollo de un sector más dinámico y alineado con las tendencias del mercado actual.

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

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

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Adum, A. C. (2019). Innovación en pastelería a base de harinas alternativas para personas celiacas en el cantón QUEVEDO.(Tesis pregrado). UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES "UNIANDES". <https://n9.cl/cbtz0>
- Analuiza, J. C. (2020). Percepciones de los consumidores de Alimentos orgánicos en Ambato Ecuador. *Innovación en el sector agroalimentario*, págs. 267-302. <https://n9.cl/grpev>
- BCH, E. (2020). Gastronomía: Tendencias gastronómicas 2025: innovación, sostenibilidad y nuevas experiencias. <https://n9.cl/7r7dp>
- Bernal Torres, C. A. (2010). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. Administración, economía, humanidades y ciencias sociales. (3ª ed.). Colombia: PEARSON EDUCACION.
- Díaz, J. K. (2021). Implementación de una pastelería saludable. Lima.(Tesis de pregrado). Universidad San Martín de Porres. <https://n9.cl/xv8vl0>

Samira Anthonella Andrade-Vélez; Jairo Paúl Cordovilla-Villacís; Marco Andre Padilla-Naranjo; Aníbal Fernando Franco-Pérez

Etece. (2022). Gastronomía: Pastelería saludable para conquistar al consumidor actual. <https://n9.cl/eisy61>

INTEDYA. (2024). Buenas Practicas de Manufactura. <https://n9.cl/uxxh>

Ku, S. H. (2024). Origenes de la Gastronomía Moderna. INSTITUTO DE FORMACION TECNICA HUNAB KU. <https://n9.cl/jxgvs>

Martínez, J., García, y Albors, J. (2013). Tendencias e innovaciones en panificación, panadería y pastelería. *Ciencia y Tecnología Culinaria* 11(1):56-65. <https://n9.cl/0ufnm>

Servicio Nacional de Sanidad, I. y. (2022). Con buenas practicas, ganamos todos. Gobierno de Mexico. <https://n9.cl/0k3hb>

Significados, E. (2024). ENCICLOPEDIA SIGNIFICADOS. <https://n9.cl/p52q1>