

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

[DOI 10.35381/cm.v11i2.1744](https://doi.org/10.35381/cm.v11i2.1744)

Parámetros para desarrollar eventos tipo cóctel con enfoque japonés con productos agroecológicos

Parameters for developing Japanese-style cocktail events featuring agroecological products

Génesis Sarahi Delgado-Pérez
genesisd12@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0002-5856-5907>

Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo
nayelligb54@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0003-1487-3817>

Erick Alejandro Martínez-Núñez
erickmn43@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0001-6619-8708>

Diego Armando Freire-Muñoz
diegofreire@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes; Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0003-0312-7536>

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

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue establecer parámetros claros para el desarrollo de eventos de este tipo y contribuir a la formación de profesionales en catering y cocina internacional. La investigación es de diseño no experimental y transversal; este diseño analiza las percepciones, actitudes y experiencias de las personas involucradas. Los resultados obtenidos en esta investigación demuestran una aceptación favorable de los bocaditos inspirados en la gastronomía japonesa, elaborados con ingredientes agroecológicos de la región de Tungurahua. Los participantes destacaron principalmente el sabor, la presentación innovadora y el uso de productos locales como aspectos diferenciadores frente a otras propuestas gastronómicas más tradicionales. En conclusión, la implementación de productos agroecológicos de Tungurahua en la gastronomía japonesa es totalmente viable, ya que estos ingredientes se adaptan a las técnicas y sabores característicos de esta cocina.

Descriptores: Producto, Japones, cocina, viabilidad de medios, desarrollo. (Tesauro UNESCO)

ABSTRACT

The objective of this research was to establish clear parameters for the development of events of this type and contribute to the training of professionals in catering and international cuisine. The research is non-experimental and cross-sectional in design; this design analyzes the perceptions, attitudes, and experiences of the people involved. The results obtained in this research demonstrate a favorable acceptance of Japanese-inspired snacks made with agroecological ingredients from the Tungurahua region. Participants mainly highlighted the flavor, innovative presentation, and use of local products as differentiating aspects compared to other more traditional gastronomic proposals. In conclusion, the implementation of agroecological products from Tungurahua in Japanese cuisine is entirely feasible, as these ingredients are well suited to the techniques and flavors characteristic of this cuisine.

Descriptors: Product, Japanese, cuisine, media feasibility, development. (UNESCO Thesaurus)

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

INTRODUCCIÓN

La cocina japonesa, reconocida mundialmente por su estética, equilibrio y respeto por la naturaleza, al integrarse con productos agroecológicos locales, puede diversificar la oferta gastronómica regional y generar oportunidades para los agricultores. Esta combinación no solo promueve la innovación culinaria, sino que también refuerza la identidad cultural y productiva de Tungurahua. Desarrollar un evento tipo cóctel con enfoque japonés utilizando productos de PACAT impulsa la creatividad gastronómica, fortalece la economía local y promueve el uso de ingredientes frescos, saludables y sostenibles. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2023)

En la actualidad, los eventos tipo cóctel han adquirido gran relevancia como espacios de interacción social y gastronómica que combinan elegancia, innovación y diversidad culinaria. No obstante, en la región de Tungurahua persiste un desconocimiento sobre la organización de este tipo de eventos y la aplicación de técnicas culinarias especializadas, como las de la cocina japonesa, lo que limita su desarrollo y apreciación en el sector gastronómico.

En la actualidad, los eventos tipo cóctel han ganado popularidad al ofrecer experiencias gastronómicas y sociales en ambientes sofisticados. Sin embargo, en ciertas regiones, el desconocimiento sobre la organización de estos eventos y la aplicación de técnicas culinarias especializadas, como las de la cocina japonesa, limita su implementación y apreciación.

Este proyecto tiene como objetivo desarrollar un evento tipo cóctel con un enfoque en la cultura japonesa, utilizando productos locales de Tungurahua de los productores de PACAT, para brindar una experiencia innovadora y fomentar el conocimiento de estas técnicas en el sector gastronómico, surge como una respuesta a esta necesidad, con el propósito de establecer parámetros claros para el desarrollo de eventos de este tipo y contribuir a la formación de profesionales en catering y cocina internacional.

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

La gastronomía japonesa es reconocida mundialmente por su estética, sabor y equilibrio entre tradición y modernidad. Su influencia trasciende la comida, reflejando valores culturales como la armonía y el respeto por la naturaleza (Díaz, 2024). La fusión de la cocina japonesa con ingredientes locales ha dado lugar a propuestas innovadoras en diversas partes del mundo. Por ejemplo, en Ecuador, se han adaptado técnicas japonesas tradicionales utilizando productos locales, logrando variantes únicas que se ajustan a las necesidades gastronómicas locales. (Granizo, 2019); (Herrero & Campos, 2010)

También una tesis de la Universidad de Cuenca propone el desarrollo de recetas de cocina experimental y de vanguardia mediante la fusión de técnicas culinarias japonesas y ecuatorianas (Fernández & Muñoz, 2022). Además, la cocina japonesa ha sido reconocida por su estética, sabor y vinculación con la tradición y la modernidad, demostrando ser una embajadora cultural efectiva. (Díaz, 2024)

Por otro lado, los eventos tipo cóctel han evolucionado más allá del simple servicio de bebidas y aperitivos, convirtiéndose en experiencias gastronómicas que destacan por su elegancia y originalidad. La incorporación de elementos de la cocina japonesa con productos locales permite innovar en la oferta gastronómica y resaltar la riqueza culinaria de la región.

Este proyecto responde a la necesidad de establecer parámetros claros para la implementación de eventos tipo cóctel con un enfoque en la cultura japonesa, aprovechando ingredientes locales de los productores agroecológicos de PACAT. De esta manera, se busca demostrar la versatilidad de los productos locales en preparaciones inspiradas en la gastronomía japonesa, promoviendo la innovación y el crecimiento del sector gastronómico local. En base a lo anterior expuesto, surge este estudio que tiene como objetivo, establecer los parámetros para el desarrollo de un evento tipo coctel con enfoque en la cultura japonesa con productos locales, beneficiando a los agricultores agroecológicos de la comunidad Tungurahua (PACAT).

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

MÉTODO

La investigación es de diseño no experimental y transversal; este diseño analiza las percepciones, actitudes y experiencias de las personas involucradas en un evento de tipo cóctel que integra la gastronomía japonesa con productos agroecológicos. Utilizando una intersección no experimental, se esfuerza por una visión clara de cómo los participantes perciben la unificación de los elementos culturales y sostenibles de un evento sin intervenir directamente en las variables del estudio. (Arias, 2012); (Bernal Torres, 2010); (Hernández, Fernández, & Baptista Lucio, 2014)

Su objetivo es analizar el concepto y la experiencia involucrados en un evento. Durante un estudio y entrevista semiestructurados, los datos sobre la aceptación y satisfacción de los participantes se recopilarán en relación con la fusión de la gastronomía japonesa y los componentes agroecológicos, que se centra en la observación de fenómenos directos, lo que le permite comprender cómo los participantes perciben una combinación de culturas y elementos sostenibles en un contexto real. Los resultados proporcionarán información valiosa sobre la percepción del público de la autenticidad del sabor, el interés en los productos agroecológicos y la experiencia sensorial. (Carrillo, 2015)

RESULTADOS

En la gyosas de cerdo se obtuvo Veinte y ocho (28) respuestas, de siete (7) personas por 4 ítems. Con un mayor puntaje de Excelente tenemos Diecinueve (19) respuestas, seguidas de muy bueno con 6 respuestas, bueno una y Regular dos (2). Quiere decir que les gustó mucho en su mayoría de aspectos. Makis tuvieron una puntuación de excelente en 19 respuestas, muy bueno con ocho (8) respuestas y bueno con una (1) respuesta, como se menciona dentro de las observaciones se ha visto un desconocimiento hacia esta cultura gastronómica, por lo cual algunas personas no se encuentran convencidas, pero en su mayoría se han sorprendido de los sabores y combinaciones.

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

Con veinte (20) respuestas en excelente y ocho (8) en muy bueno, muchos se sorprendieron de la manera en utilizar los vegetales de tal manera, sin lugar a duda una nueva manera de aplicar en sus productos orgánicos. El postre japonés, mochi. Con un puntaje en excelente de dieciocho (18) puntos, muy bueno en 9 y uno de bueno. Un postre nuevo y desconocido para quienes lo probaron resultó de sabor excelente, solo tuvieron un poco de disgusto en la textura chiclosa. Querer lograr una fusión de un postre ecuatoriano con un japonés, resultó en un dorayaki de queso con higos, teniendo el mayor puntaje de excelente con veinte y cinco (25) respuestas y muy bueno con tres (3) respuestas.

En general, tuvieron una respuesta positiva hacia la utilización de los productos Orgánicos de PACAT en la comida japonesa, sin lugar a duda una gran experiencia para ellos y para la investigación. Se apuesta por darles mayor valor a los productos orgánicos, ya que nos muestran características más intensas de sabor, texturas y olores más acentuados.

Los dos (2) establecimientos entrevistados manifiestan conocer qué son los productos agroecológicos. En el caso de KOKORO SUSHI, se asocian directamente con el beneficio al medio ambiente, mientras que en SUSHI PANDA se confirma su conocimiento general, sin ampliación en la definición. Esto indica una conciencia básica sobre el tema, aunque no necesariamente una comprensión técnica o profunda.

En KOKORO SUSHI se considera que debe haber un equilibrio (50/50) entre sostenibilidad y otros factores en la industria. En cambio, en SUSHI PANDA se da una respuesta más ambigua, relacionando sostenibilidad con la disponibilidad de materia prima, lo que sugiere una visión más funcional que ambiental. En ambos casos se percibe la importancia de la sostenibilidad, aunque con distintos enfoques. Ambos restaurantes identifican limitaciones en el acceso.

KOKORO SUSHI señala que los productos agroecológicos no satisfacen la alta demanda del mercado, debido a su producción en pequeña escala. Por su parte, SUSHI PANDA destaca como barrera la falta de control en el proceso de cultivo,

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

especialmente si se han utilizado químicos, lo que genera desconfianza en su autenticidad. Ambas respuestas reflejan limitaciones en la oferta y la trazabilidad. Los establecimientos coinciden en que es factible utilizar productos agroecológicos en la gastronomía japonesa. SUSHI PANDA incluso menciona ejemplos concretos (nabo, cebolla puerro, brotes de soya, hongos), lo que demuestra una implementación parcial. KOKORO SUSHI lo menciona en términos generales, destacando los beneficios para la salud. Los dos (2) entrevistados coinciden en que la mayoría de los clientes no estarían dispuestos a pagar un valor adicional por el uso de productos agroecológicos. Esto refleja una percepción común sobre la baja conciencia del consumidor en relación con el valor agregado de estos productos.

DISCUSIÓN

Este estudio demuestra una aceptación favorable de los bocaditos inspirados en la gastronomía japonesa, elaborados con ingredientes agroecológicos de la región de Tungurahua. Los participantes destacaron principalmente el sabor, la presentación innovadora y el uso de productos locales como aspectos diferenciadores frente a otras propuestas gastronómicas más tradicionales.

Desde el enfoque de sostenibilidad, el empleo de insumos agroecológicos fue percibido como un valor agregado, generando mayor interés por parte de los asistentes al evento, quienes valoraron positivamente la trazabilidad de los ingredientes, el apoyo a los productores locales y el bajo impacto ambiental. Este resultado evidencia una tendencia creciente en los consumidores hacia propuestas gastronómicas responsables y alineadas con el comercio justo y la producción sostenible.

En términos de experiencia sensorial, los bocaditos lograron fusionar elementos típicos de la cocina japonesa, como el uso de técnicas de cocción delicadas, equilibrio de sabores y estética minimalista, con los productos agroecológicos, logrando así una propuesta novedosa, sin perder la esencia cultural. La incorporación de ingredientes como vegetales, frutas locales, etc. propias de la

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

región permitió enriquecer la experiencia gastronómica, generando sensaciones de sorpresa y agrado entre los asistentes.

Sin embargo, después del análisis, los propietarios de los establecimientos señalaron que la utilización de productos agroecológicos implica un incremento en los costos de producción, lo cual podría trasladarse al precio final de los platillos. Este aspecto representa un factor negativo para ciertos segmentos de consumidores, quienes, a pesar de valorar la calidad y el origen de los ingredientes, podrían no estar dispuestos a pagar un precio adicional por el uso de insumos agroecológicos. Finalmente, los resultados sugieren que existe un potencial significativo para seguir desarrollando propuestas gastronómicas que integren productos agroecológicos junto a técnicas internacionales, ofreciendo así experiencias culinarias diferenciadas que respondan a las nuevas demandas del consumidor actual.

CONCLUSIONES

La implementación de productos agroecológicos de Tungurahua en la gastronomía japonesa es totalmente viable, ya que estos ingredientes se adaptan a las técnicas y sabores característicos de esta cocina. Su uso en eventos tipo cóctel permite demostrar su versatilidad y promover su inclusión en la oferta gastronómica local. A través del desarrollo de este proyecto, se evidenció la posibilidad de fusionar la cocina japonesa con productos locales, generando preparaciones innovadoras como gyosas de cerdo, makis, yakitori y mochi. Esta combinación no solo aporta valor gastronómico, sino que también fortalece la identidad culinaria regional.

El desconocimiento sobre la organización de eventos tipo cóctel y la aplicación de técnicas culinarias japonesas representa un desafío para su implementación en Tungurahua. Sin embargo, este estudio establece parámetros claros que pueden servir como base para la capacitación y profesionalización en el ámbito del catering con enfoque internacional.

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

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

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Arias, F. (2012). El Proyecto de Investigación introducción a la metodología científica. (6ª ed.). Caracas: Episteme, C.A. <https://n9.cl/afwju>
- Bernal Torres, C. A. (2010). METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. Administración, economía, humanidades y ciencias sociales. (3ª ed.). Colombia: PEARSON EDUCACION.
- Carrillo, A. (2015). POBLACIÓN Y MUESTRA. UNIVERSIDAD AUTONOMA DEL ESTADO DE MEXICO ESCUELA PREPARATORIA TEXCOCO. <https://n9.cl/dxkwm>
- Díaz, A. (2024). El papel de la gastronomía japonesa en la estrategia de diplomacia cultural de Japón. Madrid: COMILLAS Universidad Pontificia. <https://n9.cl/e6fcd0>
- Fernández, J., & Muñoz, H. (2022). Propuesta de desarrollo de recetas de cocina experimental y vanguardia, mediante la fusión de técnicas culinarias de la cocina japonesa y ecuatoriana. Cuenca: UCUENCA. <https://n9.cl/owiomd>
- Granizo, I. (2019). DESARROLLO DE TÉCNICAS JAPONESAS TRADICIONALES DE COCINA APLICADAS A LA GASTRONOMÍA NACIONAL UTILIZANDO PRODUCTOS . Ambato: UNIANDES. <https://n9.cl/1qhej>
- Herrero, J., & Campos, G. (2010). El necesario protocolo en la comunicación organizacional. ICONO 14, Revista de comunicación y tecnologías emergentes. vol. 8(2), pp. 182-202. <https://n9.cl/xkrzq>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. (2014). Metodología de la investigación. (6ª ed.). México: McGraw- HILL Interamericana., S.A. <https://n9.cl/l0j5h>

Génesis Sarahi Delgado-Pérez; Nayelli Brigitte Granizo-Barrionuevo; Erick Alejandro Martínez-Núñez; Diego Armando Freire-Muñoz

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2023). ¿Sabes qué es la agroecología? Gobierno de Mexico. <https://n9.cl/mx9nlk>

Torres, M. (2006). Tamaño de una muestra para una investigación de mercado. Universidad Rafael Landívar. <https://n9.cl/5pf1g>

©2025 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/>).