



Usos culinarios apropiados de las variedades de plátano verde barraganete, dominico y maqueño, en la gastronomía ecuatoriana.

Anexos del artículo disponible en <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i2.97>

ANEXO 1.

## **CUESTIONARIO SOBRE EL USO Y PREFERENCIA DE LAS VARIEDADES DE PLÁTANO VERDE EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

### **Instrucciones:**

Estimado/a participante, esta encuesta tiene como objetivo conocer su percepción, uso y preferencia sobre las variedades de plátano verde (barraganete, dominico y maqueño) en la gastronomía ecuatoriana. Sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines de investigación. Agradecemos su colaboración.

---

**1. Edad:**

- ☐ 18 - 29 años
- ☐ 30 - 39 años
- ☐ 40 - 49 años
- ☐ 50 años o más

**2. Género:**

- ☐ Femenino
- ☐ Masculino
- ☐ Prefiero no decir

**3. Lugar de residencia:**

- ☐ Ciudad: \_\_\_\_\_

**4. Ocupación:**

- ☐ Chef profesional
- ☐ Cocinero/a
- ☐ Estudiante de gastronomía
- ☐ Consumidor/a
- ☐ Otro (especificar): \_\_\_\_\_

**5. ¿Conoce las variedades de plátano verde utilizadas en la gastronomía ecuatoriana?**

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ No estoy seguro/a

**6. ¿Cuáles de las siguientes variedades ha utilizado o consumido? (Puede marcar más de una opción)**

- ☐ Barraganete
- ☐ Dominico
- ☐ Maqueño
- ☐ No sé distinguir entre variedades
- ☐ Otro (especificar): \_\_\_\_\_

**7. ¿Con qué frecuencia consume plátano verde en su alimentación?**

- ☐ A diario
- ☐ 3-5 veces por semana
- ☐ 1-2 veces por semana
- ☐ Ocasionalmente



## REVISTA de GASTRONOMÍA y COCINA

- ( ) Nunca
8. ¿En qué tipo de preparaciones suele consumir plátano verde? (Puede marcar más de una opción)
- ( ) Bolón de verde  
○ ( ) Patacones  
○ ( ) Tigrillo  
○ ( ) Caldo de bolas  
○ ( ) Cazuela de plátano  
○ ( ) Chifles  
○ ( ) Majado  
○ ( ) Sancocho  
○ ( ) Bollos  
○ ( ) Otro (especificar): \_\_\_\_\_
9. ¿En qué se basa al elegir una variedad de plátano verde para cocinar?
- ( ) Disponibilidad en el mercado  
○ ( ) Precio  
○ ( ) Textura después de la cocción  
○ ( ) Sabor  
○ ( ) Recomendaciones de otros  
○ ( ) Otro (especificar): \_\_\_\_\_
10. ¿Considera que todas las variedades de plátano verde sirven para cualquier preparación culinaria?
- ( ) Sí
  - ( ) No
  - ( ) No estoy seguro/a

11. En su experiencia, ¿cuál de las siguientes variedades prefiere para cada método de cocción?

| Método de cocción                 | Barraganete | Dominico | Maqueño | No sé |
|-----------------------------------|-------------|----------|---------|-------|
| Fritura (patacones, chifles)      | ( )         | ( )      | ( )     | ( )   |
| Hervido (caldo de bolas, cazuela) | ( )         | ( )      | ( )     | ( )   |
| Asado (bolón de verde, tigrillo)  | ( )         | ( )      | ( )     | ( )   |
| Cocción al vapor                  | ( )         | ( )      | ( )     | ( )   |

- ¿Cree que existe suficiente información sobre el uso adecuado de cada variedad de plátano verde en la gastronomía ecuatoriana?
  - ( ) Sí
  - ( ) No
  - ( ) No estoy seguro/a
- 
- ¿Le gustaría recibir información sobre cuál variedad es más adecuada para cada tipo de preparación?
  - ( ) Sí
  - ( ) No
  - ( ) No me interesa

**¡Gracias por su tiempo y colaboración!**



## **GUION DE ENTREVISTA: USO CULINARIO DE LAS VARIEDADES DE PLÁTANO VERDE EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA**

### **Introducción:**

Estimado/a [nombre del entrevistado], gracias por su tiempo y disposición para participar en esta entrevista. El objetivo de esta conversación es profundizar en su conocimiento sobre las variedades de plátano verde barraganete, dominico y maqueño, explorando su uso en la gastronomía ecuatoriana y sus características sensoriales. Sus respuestas serán utilizadas únicamente con fines de investigación.

### **Preguntas:**

1. ¿Cuánto tiempo ha trabajado en el ámbito gastronómico o en la comercialización del plátano verde?
2. ¿Qué variedad de plátano verde considera más utilizada en la gastronomía ecuatoriana?
3. ¿Qué diferencias ha identificado entre las variedades barraganete, dominico y maqueño en términos de características físicas, textura y sabor?
4. ¿Qué factores influyen en la selección de una variedad de plátano verde para la preparación de platillos tradicionales?
5. ¿Qué variedad de plátano verde recomienda para la fritura y por qué?
6. ¿Cuál de estas variedades considera más adecuada para hervidos y sopas?
7. ¿En qué preparaciones considera que el plátano verde asado se desempeña mejor?
8. ¿Qué técnicas de cocción afectan más la textura y el sabor del plátano verde?
9. ¿Cuáles son los principales errores que se cometen al seleccionar una variedad de plátano verde para cocinar?
10. ¿Qué recomendaciones daría para mejorar el uso del plátano verde en la gastronomía ecuatoriana?

### **Cierre:**

Agradecemos mucho su tiempo y sus valiosos aportes. Su conocimiento contribuirá significativamente a la investigación sobre el uso óptimo de las variedades de plátano verde en la cocina ecuatoriana.



**RÚBRICA DE EVALUACIÓN SENSORIAL DE PREPARACIONES A BASE DE PLÁTANO VERDE**

**Objetivo:** Evaluar de manera estandarizada las características sensoriales de preparaciones típicas ecuatorianas según la variedad de plátano verde utilizada y el método de cocción aplicado.

| Preparación     | Variedad evaluada              | Método de cocción |
|-----------------|--------------------------------|-------------------|
| Chifle, Patacón | Barraganete, Dominico, Maqueño | Fritura           |
| Bolón, Majado   | Barraganete, Dominico, Maqueño | Cocinado          |
| Bollo           | Barraganete, Dominico, Maqueño | Vapor             |
| Tigrillo        | Barraganete, Dominico, Maqueño | Asado             |

| Criterio sensorial                 | Descripción                                                                                | Puntaje (1-5)                                     |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Sabor</b>                       | Intensidad, equilibrio de sabores, autenticidad en relación a la receta tradicional.       | 1 = deficiente, 5 = excelente                     |
| <b>Textura</b>                     | Firmeza, suavidad, crocancia o cremosidad según el tipo de preparación.                    | 1 = inapropiada, 5 = ideal                        |
| <b>Sensación en boca</b>           | Percepción táctil en boca: grano, ligereza, cohesión y persistencia.                       | 1 = desagradable, 5 = placentera                  |
| <b>Aroma</b>                       | Olor característico del producto cocido, frito o asado; intensidad y agradabilidad.        | 1 = débil o desagradable, 5 = intenso y apetitoso |
| <b>Apariencia/Color</b>            | Color esperado según la técnica de cocción; atractivo visual general.                      | 1 = poco apetitoso, 5 = muy atractivo             |
| <b>Compatibilidad con el plato</b> | Coherencia de la variedad con la preparación (¿es adecuada esa variedad para esa receta?). | 1 = no adecuada, 5 = muy adecuada                 |
| <b>Observaciones adicionales</b>   | Comentarios abiertos del evaluador: ventajas, desventajas, sugerencias de mejora.          | Texto libre                                       |

Escala de puntuación sugerida (para cada criterio cuantitativo):

- **5 = Excelente:** Cumple completamente con lo esperado para la preparación.
- **4 = Bueno:** Cumple en gran medida, con ligeras oportunidades de mejora.
- **3 = Aceptable:** Cumple parcialmente; se notan algunas deficiencias.
- **2 = Deficiente:** No cumple adecuadamente; la calidad es baja.
- **1 = Muy deficiente:** No cumple en absoluto; preparación inapropiada.



**REVISTA  
de GASTRONOMÍA  
y COCINA**

Evaluación Sensorial de Preparaciones con Plátano Verde. Nombre de Evaluador: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_



## REVISTA de GASTRONOMÍA

**Y COCINA**

| Nº | Preparación | Variedad de plátano | Método de cocción | Sabor (1-5) | Seguridad (1-5) | Textura de la boca (1-5) | Aroma (1-5) | Apariencia / Color (1-5) | Compatibilidad con el plato (1-5) | Observaciones |
|----|-------------|---------------------|-------------------|-------------|-----------------|--------------------------|-------------|--------------------------|-----------------------------------|---------------|
| 1  | Chifle      | Barraganete         | Fritura           |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 2  | Chifle      | Dominico            | Fritura           |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 3  | Chifle      | Maqueño             | Fritura           |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 4  | Patacón     | Barraganete         | Fritura           |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 5  | Patacón     | Dominico            | Fritura           |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 6  | Patacón     | Maqueño             | Fritura           |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 7  | Bolón       | Barraganete         | Cocinado          |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 8  | Bolón       | Dominico            | Cocinado          |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 9  | Bolón       | Maqueño             | Cocinado          |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 10 | Majado      | Barraganete         | Cocinado          |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 11 | Majado      | Dominico            | Cocinado          |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 12 | Majado      | Maqueño             | Cocinado          |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 13 | Bollo       | Barraganete         | Vapor             |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 14 | Bollo       | Dominico            | Vapor             |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 15 | Bollo       | Maqueño             | Vapor             |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 16 | Tigrillo    | Barraganete         | Asado             |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 17 | Tigrillo    | Dominico            | Asado             |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |
| 18 | Tigrillo    | Maqueño             | Asado             |             |                 |                          |             |                          |                                   |               |



**Fase experimental:** Usos de las variedades de plátano verde, barraganete, dominico y maqueño en preparaciones gastronómicas ecuatorianas, bajo cuatro métodos de cocción, fritura, cocinado, vapor y asado.

**Método de Cocción: fritura**

| Variedad    | Preparación | Variables                                                           | Proceso                                                            | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------|-------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barraganete | Chifle      | Temperatura del aceite, tiempo de fritura, composición del plátano. | Lavar, pelar, rebanar, freír cada porción por variedad de plátano. | En la fritura de chifles el barraganete tuvo un comportamiento rápido de fritura y al terminar presento una crocancia marcada. El chifle en dominico con similar comportamiento en la fritura, aunque con más terneza en la pulpa. Finalmente, con respecto al chifle de maqueño se puede mencionar que su cocción es más lenta y al presentar un color un poco rosado en su pulpa, se demoró al menos el doble en tomar color y crocancia, presentado un color diferente a los dos anteriores, pero atractivo a la vista. |
| Dominico    |             |                                                                     |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Maqueño     |             |                                                                     |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Barraganete | Patacón     |                                                                     |                                                                    | Para la realización de patacones y por experiencia trabando con el producto, se realiza 2 frituras una a temperatura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Dominico    |             |                                                                     |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Maqueño     |             |                                                                     |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>media baja y otra a temperatura media alta, con ello se garantiza la cocción del producto y en la parte final se obtiene crocancia por fuera y suavidad por dentro.</p> <p>El barraganete demostró tener una buena condición para la fritura, así como el realizado con plátano dominico, con una ligera diferencia en el color del terminado al finalizar la segunda fritura, siendo un patacón más oscuro en tono que el dominico.</p> <p>Finalmente, el patacón realizado con plátano maqueño al igual que en los chifles se tomó más tiempo en la primera cocción que con las otras 2 variedades además se puede observar una mayor absorción de aceite en el proceso, lo que sí es evidente es el color que se obtiene al finalizar la elaboración del patacón de maqueño,</p> |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|





|  |  |  |  |                                                    |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------|
|  |  |  |  | resultando mucho más atractivo que los anteriores. |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------|

Se puede decir que, si buscamos usar un buen plátano para fritura, se podría utilizar el plátano barraganete o dominico, pero si lo que quiere es obtener una buena fotografía natural se debería utilizar el plátano maqueño.

#### Método de Cocción: Cocinado

| Variedad    | Preparación | Variables                                                                                                                           | Proceso                                                                                                                             | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barraganete | Majado      | Temperatura del agua de cocción en la ciudad de Ibarra a 94 °C, tiempo de cocción desde las 13:45 a 14:45, composición del plátano. | Lavar, colocar en cocción con cascara, separar según cada variedad de plátano, adicionar aceite y majar cada variedad por separado. | En base a la experiencia se decidió cocinar los plátanos con cascara para poder reconocer la variedad en cocción y que las tres variedades sean sometidas a las mismas condiciones, además que con esta opción se logra mantener la forma y humedad dentro del plátano cocido, así como el color interno del verde. Luego se procedió a sacar cada variedad por separado y majar adicionando 50 g de aceite vegetal para majar hasta obtener una masa uniforme. El resultado para cada uno de los verdes fue el siguiente:<br><br>Barraganete, una masa elástica más |
| Dominico    |             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Maqueño     |             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Barraganete | Bolón       |                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Dominico    |             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Maqueño     |             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>pegajosa y color marrón oscuro.</p> <p>Dominico, una masa suave tipo masa de tortilla, un poco elástica de color más claro que la de barraganete.</p> <p>Maqueño, una masa harinosa, suave de color claro granulado.</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

En general se puede decir que en cocción las variedades trabajadas demuestran diferencias en el resultado y demuestra distintas formas en su masa. Se debe mencionar también que los plátanos fueron pesados enteros antes de su cocción siendo un estándar de 800 g de cada plátano sometido a cocción, al final se pesó procesado después de majar fue de 542 g del barraganete, 700 g de dominico y 516 g en el maqueño. Se puede decir que podría haber un aumento de volumen en el dominico o que la cáscara de las otras dos variedades es más gruesa que el dominico, demostrando un mejor aprovechamiento con una de las tres variedades.

#### Método de Cocción: Vapor

| Variedad    | Preparación      | Variables                                                                       | Proceso                                                              | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barraganete | Bollo de pescado | Variedad, absorción, cambios a la cocción, temperatura, propiedades de plátano. | Lavar, pelar, licuar, cocinar, porcionar en hojas, cocinar al vapor. | Se realizó el proceso idénticamente para cada uno hasta el momento de la cocción de cada masa al fuego, en cada cacerola se obtuvieron comportamientos diferentes, sin poder regular la temperatura exacta pero aproximada. La masa de barraganete en cocción demostró un proceso más lento en la absorción del agua colocada en |
| Dominico    |                  |                                                                                 |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Maqueño     |                  |                                                                                 |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>iguales cantidades para cada masa, se estimó un 2 a 1 de fondo con respecto a cada masa. La cantidad de masa utilizada de cada variedad fue de 260 g de plátano verde por cada uno más 500 ml de fondo de pescado, con 25 g de maní adicional para obtener un sabor adecuado a la preparación. Al poner al fuego cada uno en diferentes cacerolas se pudo observar comportamientos independientes. El barraganete demostró una cocción y absorción más lenta y firme. El dominico evidencio una cocción rápida y que adquiere consistencia rápida y que pide adición de líquido en mayor cantidad, pero se solubiliza y ya no adquiere firmeza en la masa.</p> <p>El maqueño demostró buen desempeño a la cocción con la misma cantidad de líquido y de manera lenta, por su sabor más dulce</p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## REVISTA de GASTRONOMÍA y COCINA

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>y a madurado se obtuvo una masa firme y suave, también demostró buenos desempeños para la cocción al vapor al igual que el barraganete.</p> <p>Con las masas listas se procedió a colocar la masa en las hojas de plátano adicionar el guisado de pescado envolver y cocinar en tamalera.</p> |
|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Método de Cocción: Asado

| Variedad    | Preparación | Variables                                                                           | Proceso                                                                                                    | Comentarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barraganete | Tigrillo    | Variedad, tamaño del verde, temperatura, estado de madures, propiedades de plátano. | Lavar, pelar, licuar, asar, girar constantemente en la parrilla, machacar con aceite, queso y mantequilla. | <p>Para poder medir un resultado equivalente se utilizó plátanos verdes de tamaños similares y se colocó en la parrilla a la misma temperatura y se giraba constantemente.</p> <p>El orden de cocción de los verdes de menor a mayor fue plátano dominico, barraganete y maqueño, luego se procede a machacar con aceite, mantequilla y queso. En sabor se puede decir que el dominico en este medio de</p> |



**REVISTA  
de GASTRONOMÍA  
y COCINA**

|  |  |  |  |                                                                                                                            |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | cocción presento<br>mejor propiedad<br>de terneza, el<br>barraganete más<br>duro y seco y el<br>maqueño un poco<br>dulzón. |
|--|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|