Prácticas culinarias para elaborar papa frita desde la técnica gastronómica

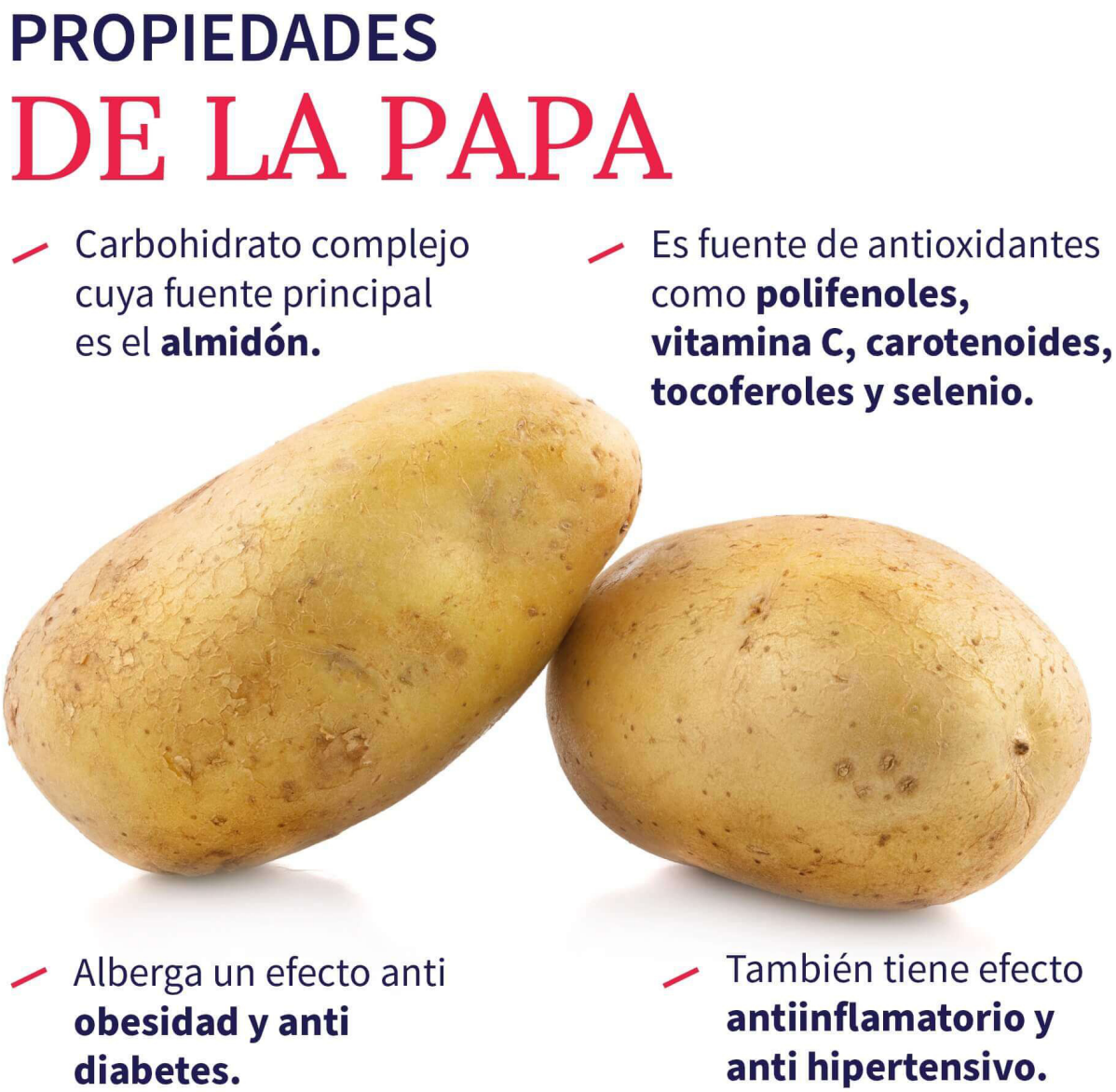
utpl
19/08/2025

Categorías:
Investigación, UTPL, Vinculación

El 20 de agosto se celebra el Día Mundial de la Papa Frita, una fecha que algunos negocios aprovechan para promover ventas y fortalecer la relación con sus clientes, y que, al mismo tiempo, convoca a pensar en **cómo un plato cotidiano conecta prácticas culturales y circuitos productivos**. Sin embargo, la conversación gana terreno científico cuando se incorpora **evidencia técnica y formación académica**.

La papa ofrece una amplia diversidad de variedades y preparaciones. En Ecuador, las especies comerciales conviven con otras de carácter tradicional, seleccionadas según la técnica culinaria y el resultado que se busca. **Para frituras, se prefieren variedades como chola, súperchola o súperfruit por su equilibrio entre contenido de almidón y cremosidad; mientras que para sopas y guisos se opta por papas gabriela o papaleona**. En cuanto al origen de la papa frita, **Franklin Rosero Arévalo, director de la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL)**, señala referencias históricas que la ubican en Irlanda y destaca cómo **la adaptación de semillas y condiciones climáticas en el país permitió consolidar sistemas de cultivo en la Sierra ecuatoriana**.

La discusión técnica aporta precisión en una fecha centrada en el consumo. Franklin Rosero define **la calidad ideal de la papa frita como cremosa por dentro y crujiente por fuera**, lo que requiere reducir el almidón y aplicar doble cocción en aceite. **El procedimiento consiste en cortar la papa en bastones de un centímetro por lado y seis a siete centímetros de largo, remojar durante 45 minutos, realizar una primera fritura a 130 °C durante 10 a 15 minutos hasta alcanzar un punto al dente, escurrir y luego freír nuevamente a 180 °C para fijar la textura y dorar**.



Propiedades de la papa

La innovación, cuando se apoya en técnica, amplía el repertorio. Rosero [1] menciona **ensayos con confitado a 100 °C antes de la secuencia 130 °C-180 °C**, que buscan mayor cremosidad interna, y explora el trabajo de c**ocineros que eliminan la textura del producto, como en la llamada papa cristal**, que busca construir el alimento desde el almidón para transformar forma y textura de la papa. Son líneas que colocan a la **fritura en diálogo con métodos de precisión y con el estudio de variedades para cada técnica**.

Con respecto a **la gestión del aceite y el equipo**, Rosero recomienda **aceites con punto de humo adecuado, ya sea de canola y maíz como opciones frecuentes**, **y llama a evitar el uso de aceites extra virgen en frituras por su retrogusto**. Por ejemplo, sugiere **destinar el aceite de oliva a confitados o preparaciones en frío**. La inversión en **freidoras que controlen**

temperatura, filtren y faciliten el recambio es clave para asegurar inocuidad y consistencia.

A partir de la técnica, la conversación se expande hacia sostenibilidad y territorio. Rosero propone fortalecer la **compra directa a productores locales, reducir intermediaciones y atender a variaciones de precio y a la competencia de papas importadas que afectan a agricultores de zonas como Riobamba o Ambato**. El enfoque sugiere circuitos de kilómetro cero y acuerdos comerciales estables para sostener calidad, trazabilidad y márgenes justos. La sostenibilidad también se proyecta en el plano nutricional: **la papa aporta carbohidratos útiles para la energía, pero si se omite el remojo que reduce el exceso de almidón, se sobrecalienta o reutiliza aceite degradado, o se excede en frecuencia y porciones,** se rompe el equilibrio entre técnica y salud **[2]**.

La perfección de la papa frita radica en el manejo correcto de las temperaturas en el aceite y el tiempo de cocción

En este contexto, la UTPL aparece como **plataforma académica que ordena este recorrido desde lo básico hasta la vanguardia**. Su malla formativa avanza desde técnicas iniciales y cocina ecuatoriana hasta cocina internacional e innovación, que **integra selección varietal, control de procesos y análisis sensorial, con un propósito de investigación aplicada**.

En una fecha que **concentra la atención en un alimento ampliamente difundido**, la posición que se perfila es clara: **la papa frita no se define por añadidos, sino por gestión técnica, abastecimiento responsable y formación rigurosa**. La UTPL, a través de la carrera de Gastronomía [3], ofrece un marco para que negocios y estudiantes traduzcan ese enfoque en **prácticas verificables: selección de variedades por uso, doble cocción calibrada, control de aceite, compras a productores locales y experimentación documentada**.

El mensaje de Franklin Rosero a la comunidad universitaria establece una responsabilidad pedagógica y social: **“como academia, debemos enseñar bien cómo se trata este producto, que el estudiante conozca cómo se siembra, cómo se cosecha, cuáles son los protagonistas, y saberlo potenciar, nacional e internacionalmente”**.

Así, una celebración global y **un producto cotidiano encuentran en la técnica y la docencia un camino para mejorar calidad, fortalecer cadenas y sostener relaciones entre cocina, territorio y academia.**

Desde la UTPL trabajamos en proyectos de vinculación que aportan al desarrollo sostenible

Visita la UTPL

[4]

Source URL: https://noticias.utpl.edu.ec/practicas-culinarias-para-elaborar-papa-frita-desde-la-tecnica-gastronomica

Links
[1] https://investigacion.utpl.edu.ec/jfrosero7
[2] https://noticias.utpl.edu.ec/menu-saludable-tips-para-alcanzar-una-dieta-equilibrada-0
[3] http://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia
[4] http://utpl.edu.ec