

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD: TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

ESTILIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA DE LA
REGIÓN COSTA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE PRODUCTOS
NUEVOS IMPORTADOS DE OTROS PAÍSES.

TITULO A OBTENER: ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO

AUTOR:

EDGAR SANTIAGO VILLAGÓMEZ MORETA

DIRECTORA:

DANIELA ESPINOZA

CODIRECTOR:

ALFREDO SALAZAR

QUITO-ECUADOR 2010

DECLARACIÓN

Yo Edgar Santiago Villagómez Moreta con cedula de identidad 020148336-9 declaro bajo juramento que el trabajo aquí escrito es de mi completa autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Edgar Santiago Villagómez Moreta

C.I. 020148336-9

DEDICATORIA

El presente trabajo dedico a Dios por haberme bendecido a lo largo de mi vida, por amarnos siempre y por tomarnos de la mano para asumir los retos que nos depara la vida acercándonos a nuestra misión. A Jesús por ser mi hermano quién me ha abrazado y acompañado en tiempos caóticos de angustia y desesperación, a mis ángeles que son mis mejores amigos que me guían siempre acercándome a mi real camino. También dedico a mi familia quienes han sabido apoyarme en todo momento en los proyectos que he emprendido.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres y hermanos quienes siempre supieron apoyarme todo el momento de forma incondicional, con: consejos y comprensión.

Además agradezco a Gaby Espinoza, Alfredo Salazar y todos los que conforman la UTE por su apoyo incondicional durante todo el desarrollo de la tesis.

ÍNDICE

CARÁTULA _____	II
DECLARACIÓN _____	III
DEDICATORIA _____	IV
AGRADECIMIENTO _____	V
ÍNDICE _____	VI

CAPITULO I _____ 1

1 INTRODUCCIÓN _____	1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA _____	2
1.2 ANTECEDENTES _____	3
1.3 JUSTIFICACIÓN _____	3
1.4 DELIMITACIÓN DEL TEMA _____	4
1.5 OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN _____	4
1.5.1 OBJETIVO GENERAL _____	4
1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS _____	4
1.6 MARCO CONCEPTUAL _____	5
1.7 VARIABLES _____	5
1.8 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN _____	6
1.9 FUENTES Y TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN _____	6

CAPITULO II _____ 7

2 LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA Y LA CULTURA DE MANABÍ _____	7
2.1 INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA _____	7

2.2 HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA DE LA REGIÓN COSTA _____	9
2.3 EN LA ACTUALIDAD _____	14
2.4 ESTRUCTURA BÁSICA DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA DE LA REGIÓN COSTA _____	15
2.5 ANÁLISIS DE LA GASTRONOMÍA DE LA REGIÓN COSTA _____	18
2.6 BENEFICIOS NUTRICIONALES DE LA GASTRONOMÍA ACTUAL _____	26
2.7 DESVENTAJAS NUTRICIONALES DE LA GASTRONOMÍA ACTUAL _____	27
2.8 UNA NUEVA CONCEPCIÓN DE LA GASTRONOMÍA _____	28
2.9 UN VERDADERO POTENCIAL GASTRONÓMICO SIN DESCUBRIR... _____	29
2.10 EVOLUCIÓN... _____	30
2.11 TENDENCIAS GASTRONÓMICAS Y EVOLUCIÓN ____	31
2.11.1 NOUVELLE CUISINE _____	31
2.11.2 GASTRONOMÍA FUSIÓN _____	32
2.11.3 GASTRONOMÍA DE VANGUARDIA _____	33
CAPITULO III _____	34
3 GASTRONOMÍA MOLECULAR _____	34
3.1 INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS PREVIO A LA CREACIÓN DE LAS RECETAS _____	36

3.1.1 DESHIDRATACIÓN	36
3.1.2 SOLIDIFICACIÓN	38
3.1.3 PULVERIZACIÓN	39
3.1.4 CRISTALIZACIÓN SALINA	39
3.2 ¿Qué ESTILO DE COCINA ESTOY DESARROLLANDO?	40
CAPITULO IV	41
4 ESTUDIO DE MERCADO	41
4.1 SECTOR A DIRIGIR LA ENCUESTA	41
4.2 FORMATO DE LA ENCUESTA	41
4.3 LISTA DE PERSONAS QUE LLENARON LA ENCUESTA, LUGAR DE TRABAJO Y CARGO QUE OCUPAN	43
4.4 TABULACIÓN, ANÁLISIS Y CONCLUSIÓN DE RESULTADOS	45
CAPITULO V	60
5 CREACIÓN Y DESARROLLO DEL RECETARIO CREATIVO	60
5.1 ¿Qué ES LA CREATIVIDAD?	60
5.2 BRAINSTORMING	62
5.3 PROCESO DE BRAINSTORMING	63
5.4 DESARROLLO DEL BRAINSTORMING	65
5.5 CLASIFICACIÓN DE LOS RESULTADOS	70

5.6 PRODUCTOS Y HERRAMIENTAS UTILIZADAS	
EN LA ELABORACIÓN DEL RECETARIO _____	70
5.6.1 PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA	
ELABORACIÓN DEL RECETARIO _____	70
5.6.2 LISTA DE PRECIOS POR GRAMO DE	
LOS PRODUCTOS IMPORTADOS DE	
OTROS PAÍSES _____	78
5.6.3 HERRAMIENTAS UTILIZADAS PARA	
LA ELABORACIÓN DEL RECETARIO _____	78
5.7 CONCEPTUALIZACIÓN DE LAS IDEAS	
Y RECETARIO CREATIVO _____	86
5.7.1 IDEAS Y DESARROLLO DEL	
RECETARIO PARA SERIE DE SAL I _____	86
5.7.2 ANÁLISIS SENSORIAL DE	
LA SERIE DE SAL I _____	100
5.7.3 IDEAS Y DESARROLLO DEL	
RECETARIO PARA LA SERIE DE SAL II _____	100
5.7.4 ANÁLISIS SENSORIAL DE LA	
SERIE DE SAL II _____	112
5.7.5 IDEAS Y DESARROLLO DEL	
RECETARIO PARA LA SERIE POSTRES _____	113
5.7.6 ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS	
POSTRES DISEÑADOS _____	127
5.7.7 IDEAS Y DESARROLLO DEL	
RECETARIO PARA LA SERIE COCTELES _____	127

5.7.8 ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS COCTELES DISEÑADOS _____	139
5.7.9 IDEAS Y DESARROLLO DEL RECETARIO PARA LA SERIE MI ULTIMA INSPIRACIÓN _____	139
5.7.10 ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS PLATOS DE MI ÚLTIMA INSPIRACIÓN _____	148
5.8 ÁREAS DE INSPIRACIÓN CULINARIA _____	149
CAPITULO VI _____	150
6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES _____	150
6.1 CONCLUSIONES _____	150
6.2 RECOMENDACIONES _____	151
6.3 BIBLIOGRAFÍA _____	152
ANEXOS _____	158

CAPITULO I

1. Introducción

La evolución ha ido siempre de la mano de nuestros antepasados quienes con sabiduría siempre supieron enfrentar a las adversidades de aquella época donde no existía: la refrigeración y congelación controlada, el horno, todos los conocimientos y la tecnología con la que contamos hoy.

La utilización de técnicas de conservación como: ahumado, deshidratación, conservación con especería entre muchas otras, fueron las más grandes herramientas que utilizaban en aquel entonces para alargar la vida útil y mejorar sabores tanto en carnes como en frutas de estación.

Al observar toda la evolución del pasado, surge la pregunta ¿qué tipo de herramientas y cómo se pueden utilizar para evolucionar en la época actual?

El mejoramiento continuo de la tecnología y la velocidad de la comunicación nos permiten mantenernos al tanto de la historia y la actualidad que sucede a nuestro alrededor.

Implementando la tecnología reciente y técnicas de creatividad podemos cambiar dramáticamente nuestro desenvolvimiento diario en la cocina.

Como la creación de nuevos conceptos y nuevas técnicas culinarias, ahora nuestros límites como chefs se encuentran en la extensión de nuestra imaginación.

Por lo que he visto la necesidad de investigar un camino viable que nos permita evolucionar constantemente en la gastronomía ecuatoriana, desde la generación de ideas hasta la conceptualización y desarrollo de las mismas.

Por esto les invito de desarrollar su imaginación y con la ayuda de esta tesis puedan evolucionar en su desenvolvimiento diario en las cocinas de forma excepcional.

1.1. Planteamiento del problema

La gastronomía ecuatoriana desde sus inicios se fue creando y evolucionando de forma constante. Pero en la actualidad la creatividad en la cocina para la continuación de la evolución de nuestra gastronomía es simple. Si bien es cierto que nuestra gastronomía es muy variada, le faltan fundamentos técnicos y creativos.

Un claro ejemplo de evolución culinaria es España, que en la actualidad es uno de los países más avanzados en técnicas como la deconstrucción.

Este es un claro ejemplo de evolución que nos indica los niveles de complejidad al que han llegado países como este. España es uno de los países de mayor influencia en nuestra gastronomía ecuatoriana. Su influencia se debe a la colonización de españoles a la América del sur antiguo.

Además hay que recordar los avances en cada una de las facetas del ser humano en los últimos 500 años, la pregunta es ¿Cuánto ha avanzado la gastronomía de América del sur? Y más aun ¿Cuánto ha avanzado la gastronomía del Ecuador?

La respuesta no es muy convincente de una evolución continua.

Por lo que propongo continuar la evolución de la gastronomía ecuatoriana de la región costa con la creación de un recetario creativo, rescatando las tradiciones e implementando ingredientes nuevos de otros países que permitan obtener nuevas texturas, sabores y actualizando las técnicas culinarias utilizadas en España y Francia.

1.2. Antecedentes

La evolución gastronómica de este país se dio por: el ritmo de vida nómada de los cavernícolas antiguos, la necesidad de conservar las carnes de caza, por accidente, la migración de sus habitantes para su posterior retorno, la visita de extranjeros con sus artefactos extraños para ese momento, la transición de culturas y razas, la colonización, la llegada de esclavos de varias regiones del mundo, la misión geodésica francesa y la necesidad de mejorar los sabores.

Estas fueron las razones por las que nuestro querido país tiene una infinita variedad de preparaciones culinarias como así también las culturas que integran Ecuador.

De ahí en adelante, los cambios culturales se dieron conjuntamente con su desarrollo tecnológico.

¿Y dónde ha quedado la evolución gastronómica con la implementación de la nueva tecnología?

¿Cómo se manifiesta la creatividad y su desarrollo?

Nuestra gastronomía tiene que evolucionar..

1.3. Justificación

El tema propuesto lo estudio porque, existe la necesidad de reestructurar la gastronomía ecuatoriana para convertirla en una gastronomía: saludable, creativa y competitiva.

Además mi propósito es que nuestra gastronomía obtenga mayor aceptación a nivel nacional e internacional y pueda competir con la gastronomía élite de los países del mundo entero, para ello quiero incorporar las mejores técnicas culinarias aplicando tendencias gastronómicas de la actualidad manteniendo puro el espíritu gastronómico ecuatoriano.

1.4. Delimitación del tema

La investigación se desarrollara en 8 meses, para obtener información se investigará en bibliotecas de quito y con encuestas dirigidas a 26 profesionales con experiencia. Para el desarrollo de la investigación se designará \$1000 para su entera ejecución.

1.5. Objetivo de la investigación

1.5.1 Objetivo general

Proponer una reestructuración de la gastronomía de la región costa, para el mejoramiento de su estructura: organoléptica, visual y nutritiva, e implementar a ésta productos nuevos importados de otros países.

1.5.2 Objetivos específicos

- ƒ Analizar la estructura actual de la gastronomía de la región costa
- ƒ Indicar las fortalezas y debilidades de la esta gastronomía
- ƒ Analizar los beneficios de la gastronomía de la región costa

ƴ Proponer un modelo de implementación de productos importados a la gastronomía de la región costa, con la creación de un recetario creativo fusionando técnicas culinarias: ancestrales, españolas, norteamericanas y francesas.

1.6. Marco conceptual

- **Cristalización:** solidificación de los sólidos solubles de un líquido por deshidratación.
- **Evolución:** capacidad de un individuo o una civilización para resolver sus problemas despertando la imaginación.
- **Chips:** laminas crujientes sean fritas y deshidratadas.
- **Deshidratación:** pérdida de humedad de un alimento en frío o caliente.
- **Gastronomía de autor:** es la adaptación de técnicas y productos de varias áreas en una sola a coordinación del chef.

1.7. Variables

a. Variables independientes

- La biblioteca de la universidad
- Los horarios de apertura de cada local de expendio de alimentos e implementos especializados
- El desarrollo tecnológico

b. Variables dependientes

- La amplitud de mis bibliotecas personales
- La expansión de mi laboratorio culinario

- El correcto funcionamiento de los equipos
- La caducidad de los ingredientes a usar

1.8. Metodología de la investigación

La metodología utilizada para esta investigación abarca la metodología deductiva que por medio de conclusiones generales llegamos a parámetros o conclusiones particulares y también aplica la experimentación científica porque la mayoría de experimentos culinarios a realizar no tienen todavía documentaciones que les sustente.

1.9. Fuentes y técnicas de la investigación

Para la culminación de esta investigación fue necesario recurrir a varias fuentes para cubrir la información necesaria para su desarrollo:

- 📍 Material Bibliográfico actualizado
- 📍 Revisión de páginas web
- 📍 Entrevistas a Chefs profesionales
- 📍 Encuestas
- 📍 Experimentación científica
- 📍 Exploración culinaria

CAPITULO II

2. La Gastronomía Ecuatoriana y la Cultura de Manabí

2.1. Introducción a la Gastronomía Ecuatoriana

La gastronomía de cada país muestra claramente la evolución histórica, más aun el tipo de herramientas y conocimientos que estaban disponibles en su desarrollo.

En la gastronomía ecuatoriana encontramos fácilmente una fusión de varias culturas provocando un mestizaje, que se debe a la variedad de herramientas utilizadas y la influencia que tuvo con la gastronomía de cada una de las regiones.

A lo largo de la historia del Ecuador podemos encontrar una gran cantidad de culturas que han ido desarrollándose y evolucionando acorde a los rasgos físicos del territorio que habitaban. Cabe destacar que la conducta social que tenía cada una de las culturas permitió el desarrollo en la agricultura y el mejoramiento de las herramientas tanto culinarias como agrícolas.

Todo este mejoramiento en orden social del antiguo Ecuador permitió la evolución culinaria en cada cultura expandiendo sus límites, abriendo paso a la integración de nuevos ingredientes obtenidos por el trueque con territorios de otras regiones.

La gastronomía de nuestro país es muy variada, esto se debe a que Ecuador como país tiene cuatro microclimas, los que ha marcado cada uno de los territorios existentes brindando características de vida totalmente diferentes.

La gastronomía de nuestro país es muy gustosa por dos motivos:

- Haciendo un recorrido histórico se puede observar claramente que nuestro país tiene una vasta influencia de culturas. Entre los motivos más importantes están: la influencia de las culturas antiguas existentes, la influencia del Tahuantinsuyo, la colonización de los españoles, la llegada de los esclavos africanos traídos por los españoles, la llegada de mercaderes caribeños a las orillas costeras.
- Por las condiciones geográficas, esto se debe fundamentalmente a que el Ecuador se sitúa en la intersección de dos líneas meridionales que demarca un choque de aire caliente y frío, además cabe recalcar los accidentes geográficos el cual termina creando una variedad de territorios con varias alturas a nivel del mar (causando tres tipos de climas).

Este tema lo consideré porque al ver la evolución histórica de la gastronomía del Ecuador se puede ver de forma clara que nuestra gastronomía se ha detenido en el tiempo y evolución gastronómica.

De esta forma hallé la necesidad de proponer un recetario creativo combinando bases de culinarias ancestrales con recetas creativas de mi autoría, que permita evolucionar la gastronomía de la región costa, aplicando técnicas culinarias de actualidad con la introducción de productos de otros países para obtener las texturas deseadas en las recetas propuestas.

2.2. Historia de la gastronomía ecuatoriana de la Región Costa

La historia gastronómica del Ecuador parte desde 10.000 a.C. con los primeros asentamientos históricos descubiertos, con la primera cultura que se conoce de forma clara:

La cultura "Las Vegas"

Primitivos ecuatorianos quienes llevaban un ritmo de vida totalmente nómada. Teniendo como pilar principal de la alimentación: la caza y la recolección de frutos del bosque y frutos silvestres.

Para la caza la herramienta que cubría un rol importante era la lanza fabricada especialmente de obsidiana con pequeños palos de madera. Además fabricaban jabalinas para un largo alcance. La obsidiana es la una roca ígnea volcánica que se forma el momento de la solidificación del magma cuando se enfría, la obsidiana por la forma como se partía fue aprovechada por nuestros ancestros muy antiguos, que mediante el choque de la obsidiana con una piedra resistente y fuerte. La obsidiana formaba pequeñas y filosas líneas las que eran usadas como: cuchillos, punta de flechas y lanzas.

Nuestros primitivos compatriotas Ecuatorianos dividían sus labores nómadas de la siguiente manera:

- La caza era responsabilidad única del hombre del hogar ya que esta labor exigía fuerza física y mental al mismo tiempo que los involucrados en la caza corrían un gran riesgo al cazar presas grandes.
- La recolección de frutas la realizaban las mujeres, niños y ancianos ya que esta labor no representaba riesgo alguno para los recolectores.

Por medio del análisis de fitolitos (es un análisis o estudio de la mineralización de las células vivas para determinar su antigüedad de existencia) da una clara conclusión que los Vegas empiezan una incipiente horticultura de maíz. Los primeros horticultores de esta cultura nacen en el año de 6500 a.C. Los que empiezan a cambiar el rumbo alimenticio con la aplicación de una horticultura incipiente para lo cual utilizaban la piedra y la concha *Spondylus* como primeros instrumentos de agricultura para labrar la tierra.

En el hogar y en la recolección de frutos utilizaban cuchillos hechos de tiras afiladas de caña.

En la alimentación de los Vegas encontramos:

- ◆ En la Caza: ranas, serpientes, conejos, loros, sapos, ardillas, lagartijas y venados.
- ◆ En la pesca: variedad de peces que atrapaban en el mar y lagunas del sector.
- ◆ De la recolección: frutas y vegetales.

Cultura Valdivia

3500 años después de la cultura Las Vegas nace la cultura Valdivia, la cual se caracteriza por su alfarería, creando:

- Cerámica Utilitaria con vasijas para cocinar.
- Cerámica Santuaria con pequeñas estatuillas.
- Cerámica Ritual.

Además uno de los principales aportes de esta cultura es la creación del tejido de algodón por medio de un complejo sistema de maderos e hilo "El Telar" que es uno de los más antiguos de América.

Cultura Machalilla

Es una cultura de la edad formativa temprano, en esta cultura existe un mismo marco evolutivo en lo que a la alimentación se refiere, porque tienen como fuentes de alimentación: el maíz, la caza y recolección de frutas y vegetales. En esta cultura cabe recalcar que se encontraron vestigios antropológicos que descubren la creación de vasijas en forma de botella, esto es ya una evolución para el almacenamiento de los líquidos.

Cultura Chorrera

Se ubica en la parte más alta del periodo formativo. Esta es una cultura que destaca la permanencia prolongada en territorios ubicados en la cuenca del río Guayas que le permitió tener un pronunciado desarrollo en la agricultura. La cultura Chorrera tiene como pilar alimenticio la agricultura y la pesca.

Cultura Jambelí

Por medio de estudios arqueológicos se ha descubierto que su alimentación se basaba principalmente en los productos del mar: crustáceos, peces y conchas. Además entre sus herramientas de trabajo y para la utilización dentro del hogar existe una pequeña cantidad de herramientas fabricadas con piedra como: pequeños cuchillos y puntas de flecha hechos a base de el choque y fricción entre dos piedras, esto se debe a que en la cuenca del río Guayas existía piedras para la fácil fabricación de cuchillos. Esta cultura fabricaba platos de arcilla para servirse sus alimentos.

Cultura Guangala

Su inicio históricamente parte desde 500 a.C. hasta 500 d.C.

Esta cultura tiene una gran evolución en la agricultura, con el maíz como pilar de su alimentación acompañándolo con frutos del mar que lo obtenían por medio de la pesca en redes con pesos metálicos en los bordes. Además otro punto importante en la alimentación de esta cultura es la caza, teniendo como presa favorita al ciervo, por su sabor, que habitaba en montes cercanos a su territorio de asentamiento.

Una de las características principales de los Guangala es su desarrollo en la metalurgia, con el cobre siendo el metal más utilizado ya sea como pesos para las redes de pescar, cuchillos y hachas.

Cultura Bahía

Esta cultura se desarrolló entre Bahía de Caraquez y la isla de la Plata. La principal característica de la cultura Bahía realizaba una pesca más elaborada en el agua de aquel entonces. Lo que más me llama la atención de esta cultura es su desarrollada estructura arquitectónica ya que esta es más avanzada que las culturas antes mencionadas.

Su aparición va desde 500 a.C. hasta 650 d.C.

Cultura Tolita

Esta cultura se desarrolla en torno a la caza pero también en el cultivo de maíz y yuca, además tomando como parte principal de desarrollo fue la explotación de productos marítimos. Lo más interesante de esta cultura

es el desarrollo marcado en la orfebrería con: jarros, vasos trípodes y ralladores de yuca. Esta cultura tuvo cabida en el 500 a.C. - 500d.C.

Tahuantinsuyo

Después todas las culturas antes mencionadas pasaron a formar parte de Tahuantinsuyo formado por los Incas. El Tahuantinsuyo permanece hasta la llegada de la conquista española en el año de 1492.

La Conquista Española

La principal influencia española fue la importación de: animales y plantas desconocidas en esa época por los nativos ecuatorianos.

Entre lo que trajeron está: el caballo, el burro, la oveja, la res y el trigo.

Aparte de este gran aporte a nuestra gastronomía, los españoles incorporaron una nueva técnica de siembra que es el "Arado" el que se realizaba con bueyes y una estaca grande de de madera y metal que removía la tierra optimizando el cultivo.

Quito se fundó en 1534 por Sebastián de Benalcázar. Para lo cual se levantaron templos y monasterios dirigidos por españoles y realizado por picapedreros tomando a la piedra como pilar fundamental para la construcción.

Cabe recalcar que las primeras embarcaciones de esclavos africanos llegaron en el siglo XVII y fueron traídos por los españoles para trabajos forzosos como era la agricultura.

Tanto en la construcción como en la gastronomía los españoles importaron estilos europeos.

“La Misión Geodésica Francesa”

Luego para el siglo XVIII llega “La Misión Geodésica Francesa” a la Real Audiencia de Quito con el objetivo de medir un cuadrante para saber exactamente donde atravesaba la línea ecuatorial. Nuestro país recibe el nombre de Ecuador por la línea ecuatorial que la atraviesa.

Por parte de los franceses recibimos una gran influencia ya que ellos nos transmitieron conocimientos y técnicas culinarias.

De ahí a nuestra época actual han transcurrido cerca de tres siglos, en los que encontramos la incorporación de la gastronomía principalmente de: España, Francia, África y de los mercaderes del Caribe quienes se asentaron en nuestras costas en el Ecuador antiguo, para desarrollarse económicamente. De aquí en adelante, nuestra gastronomía no fue la misma. Porque evolucionó de forma dramática con la inclusión de nuevos géneros proteicos, carbohidratos y agricultura, más es importante es la aceptación de las nuevas técnicas culinarias para obtener nuevas preparaciones utilizando los mismos ingredientes de uso cotidiano de la época.

2.3. En la Actualidad

La Región Costa de nuestro querido país Ecuador, cuenta con seis provincias y estas se encuentran divididas en dos sectores: Norte y Sur.

En el sector de la Costa Norte encontramos las siguientes provincias:

- Esmeraldas
- Manabí

En el sector de la Costa Sur encontramos las siguientes provincias:

- Guayas
- Santa Elena
- Los Ríos
- El Oro

Después de haber examinado el recorrido histórico de las culturas de nuestras costas ecuatoriales hasta terminar en la época actual puedo decir que: esta región es extremadamente rica en biodiversidad. Tanto en vegetales, bulbos, hortalizas, frutas, tallos, mariscos, y una extensa variedad de carnes.

La gastronomía de nuestra Región Costa contiene un sin número de técnicas de cocción y una rica gama de aplicaciones que se pueden hacer de cada uno de los ingredientes.

Pero hay un detalle, nuestra gastronomía ha dejado de evolucionar a causa de dos factores:

- ✚ La falta de investigación de nuevas técnicas culinarias y métodos de cocción.
- ✚ La falta de investigación creativa, para la búsqueda de nuevas fuentes de conocimiento tanto en el manejo de: colores, porciones, texturas, aromas, sabores y temperaturas.

Por esto me comprometo a desarrollar una evolución creativa de nuestra gastronomía en especial la gastronomía de la región costa; llevando de la mano la parte técnica culinaria.

2.4. Estructura básica de la gastronomía ecuatoriana de la región costa

La gastronomía de la región costa es una de las más grandes de Latinoamérica; pero hay un pequeño detalle que

la ha dejado en el olvido. La falta de innovación creativa.

Esta región ha tenido una serie de influencias tanto en el ámbito gastronómico como en el área agrícola.

Lo más fascinante de esta región, es la magia que se encuentra oculta tras cada receta y más aun en la sonrisa de su gente.

Lo más influyente de aquí es que utilizaron la cocina de leña para elaborar y cocinar sus alimentos. Por esta razón el sabor de sus platos típicos tiene un ligero gusto a ahumado con matices a mar y al momento en que ocurre el desdoblamiento de las cadenas moleculares de las proteínas provocadas por la reacción de Maillard, justo ahí se introducen las esencias de la madera que se evaporan el momento de estar al contacto con el fuego.

Cabe recalcar que nuestra población es muy amable y amistosa, lo que ayudó a nuestra gastronomía de la región costa a evolucionar hasta el siglo pasado.

Pero ¿Cuánto tiempo ha dejado de evolucionar nuestra gastronomía?

En general nuestra gastronomía del Ecuador pero más aun la de la región costa se han visto enriquecida debido a la llegada de los españoles, franceses, caribeños y africanos. Ya que aportaron cada uno con sus conocimientos culinarios que ahora se han traducido en los platos o las preparaciones más emblemáticas de la costa. Hablemos de un encocado que mezcla sutilmente los frutos de la tierra con los frutos del mar.

Me llevo cuestionando ¿Por qué la mezcla de frutos tanto de la tierra como del mar causan un equilibrio celestial en: sabor, aroma y textura?

Para mí la estructura principal de la gastronomía de la región costa radica en el consumo y la exquisita combinación de: maíz, yuca, arroz, cacao, canela, frejol,

tomate, cebolla perla, ajo, papa, coco, pimiento verde, plátano verde, culantro, maní, naranja, pepino, pollo, res, cerdo, pescado, camarón, langosta, langostino, pulpo, calamar, caracola, mejillones, conchas, cangrejo, jaiba, queso fresco, mashua.

Cabe recalcar que hablando a nivel nutricional la región costa es muy rica en cuanto a minerales y vitaminas que se encuentran en los frutos del mar: bivalvos, crustáceos, pescados de agua dulce, pescados de mar, cefalópodos. Etc.

Lo más relevante en la estructura de esta gastronomía es la conjunción de las carnes rojas, carne blanca (pollo), los frutos del mar, los frutos de la tierra, cereales, hortalizas, verduras, legumbres, tubérculos y especias.

Nuestra Gastronomía es como una mina de oro sin ser descubierta. ¿Acaso nuestra gastronomía es pobre para que chefs ecuatorianos vayan a especializarse en la gastronomía Peruana?

No, nuestra cultura gastronómica ha ido cada día separándose del manejo creativo e investigativo el cual permite a cualquier país despuntar dentro del mismo ámbito.

Así mismo como estudiamos técnicas culinarias para mejorar nuestra preparación, existen técnicas de investigación y creatividad que permiten realzar y brindar solidez científica a nuestras creaciones.

Técnicas como el Brainstorming nos ayuda a llegar con ideas más creativas cada vez que nuestra imaginación nos lo permita.

Por ejemplo con nuestra intuición creativa podemos llegar a crear una pequeña cantidad de ideas para aplicar en nuestros preparados. En cambio con el Brainstorming podemos llegar a concluir una gran cantidad de conceptos culinarios en un pequeño lapso de tiempo y a diferencia que utilizando la intuición, nosotros podemos llegar a

generar conceptos completos: texturas, temperaturas, colores, ingredientes, forma de emplatado, tipo de menaje, técnicas a utilizar.

Cuatro Pilares???

Nuestro país se puede convertir en un hito gastronómico en el mundo entero debido a que nuestro país reúne los cuatro requisitos para un desarrollo continuo gastronómicamente hablando y estos son:

- La diversidad agrícola en la producción anual a causa de nuestra ventaja climática meridional.
- La considerable diversidad de especias y técnicas culinarias ancestrales ocultas.
- El internet que facilita el conocimiento y la investigación culinaria.
- Los elementos culinarios que podemos encontrar en la agroindustria, como: pectinas, ácido cítrico, glutamato mono-sódico, goma xantán entre otros.

2.5. Análisis de la gastronomía de la región costa

Pude hacer este cuadro con la gentil ayuda de los dos siguientes libros: Alimentos composición y propiedades de Alfredo Martínez y nutrición y salud para todos por Josefina López Merino

Genero	Ingrediente	Grupo	Descripción general y nutricional
Pescado	Concepto		<ul style="list-style-type: none"> • En términos generales, la composición del pescado es la misma que la carne de otros animales; por eso es igualmente estimado como alimento. • Son los animales vertebrados comestibles marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) • Su contenido proteico varía entre 17 y 20% • Los pescados magros contienen menos de 1% de grasa y los pescados grasos o azules tienen una contenido de grasa que varía entre el 8 al 15%. • Es elevado el contenido de vitamina A y D, también la presencia del complejo vitamínico B.
	Salmón	Pez de agua dulce	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Los peces de agua dulce tienen valores nutritivos muy diferentes a los peces marinos porque se encuentran en un ambiente totalmente
	Trucha	Pez de agua dulce	

			<p>diferente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dentro del valor nutricional de los peces de agua dulce podemos encontrar que:
	Sóbalo	Pez de agua dulce	
	Bacalao	Pez marino	<p>❖ Los peces del mar tienen un mayor contenido de yodo y cloro.</p> <p>Dentro de la clasificación de los peces marinos, se encuentran los peces azules y es una clase de peces que poseen características nutritivas especiales por su contenido de grasa benigna que va desde el 8% hasta el 15% de grasa debido a sus largos viajes que realizan, por lo que su grasa se sitúa en todos los casos en la piel y tejidos del cuerpo.</p> <p>Dentro de esta clasificación se encuentran los siguientes peces:</p>
	Merluza	Pez marino	
	Lenguado	Pez marino	
	Arenque	Pez marino	
	Sardina	Pez marino	
	Atún	Pez marino	
	Corvina	Pez marino	
	Anchoa	Pez marino	
	Bonito	Pez marino	
	Dorado	Pez marino	
	Pargo	Pez marino	

			<ul style="list-style-type: none"> • Atún • Bonito • Bacalao • Anguila • Anchoa • Sardina • Salmón (hay que considerar que este es un pez de agua dulce)
Mariscos	Concepto	Son los animales invertebrados comestibles marinos o continentales.	
		Crustáceos	<ul style="list-style-type: none"> • Decápodos macruros: langosta, cigala, langostino, gamba, camarón. • Decápodos braquiuros: cangrejo, jaiba. <p>La principal diferencia entre los decápodos macruros y los braquiuros: es el tamaño del abdomen los macruros pueden nadar por su abdomen largo y los braquiuros no porque tienen el abdomen corto,</p>

	Langosta	Crustáceo Decápodo Macruro	
	Langostino	Crustáceo Decápodo Macruro	
	Gamba	Crustáceo Decápodo Macruro	
	Camarón	Crustáceo Decápodo Macruro	
	Cangrejo	Crustáceo Decápodo Braquiuro	
	Jaiba	Crustáceo Decápodo Braquiuro	
		Moluscos	<ul style="list-style-type: none"> • Bivalvos: almeja, concha, ostra, mejillón, vieira. • Univalvo: caracola. • Cefalópodo: calamar, pulpo, sepia.
	Almeja	Molusco Bivalvo	Su nivel de grasa es inferior al 2%, contiene: yodo, hierro, vitamina E, calcio, sodio y
	Concha	Molusco Bivalvo	
	Ostra	Molusco	

		Bivalvo	fosforo.
	Mejillón	Molusco Bivalvo	
	Vieira	Molusco Bivalvo	
	Caracola	Molusco Univalvo	
	Calamar	Molusco Cefalópodo	
	Pulpo	Molusco Cefalópodo	
	Sepia	Molusco Cefalópodo	
Carnes	Concepto	Es uno de los elementos más importantes en la alimentación humana debido a su alto contenido de proteína que varía del 18% al 22%. Además presenta una elevada cantidad de aminoácidos y aminoácidos esenciales.	
	Tenera	Vacuno	
	Cerdo	Porcino	
	Cordero	Bobino	
	Pollo	ovino	
Cereales	Concepto	Los cereales pertenecen a la familia de las gramíneas. La composición química de estos es bastante homogénea y el componente más notable es el almidón, que junto a las legumbres y las papas son importantes fuentes de almidón. Tenemos una cantidad importante de	

		vitaminas y especialmente del grupo B (tiamina B1, niacina, riboflavina B2, ácido pantoténico y piridoxina B6).	
	Trigo	Triticum	
	Maíz	Zea	Se compone de un 70% de almidón, 9% de proteína, 4% de lípidos.
	Avena	Avena	
	Arroz	Oryza	Es el cereal que mas alto contenido de almidón tiene con un 70.4% de su peso. Se cultiva en el trópico, se puede encontrar seco con una humedad del 12%, el 7% se compone de proteína
Frutas	Concepto	<p>Las frutas constituyen un grupo de alimentos indispensable en la dieta humana, en especial por el aporte de: fibra y vitaminas. Junto con las hortalizas son fuente casi exclusiva de vitamina C.</p> <p>El valor vitamínico en cada una de las frutas depende directamente del grado de maduración. En general el porcentaje comestible de una fruta va desde el 75% hasta el 90%.</p> <p>Cabe recalcar que la presencia de proteína en las frutas es casi nula ya que va desde 0.3% a 1.5%.</p>	

		La presencia de lípidos es nula a excepción de la aceituna que tiene un 20%, el aguacate que tiene un 12%, el plátano con 0.3%, la cereza y fresa con un 0.5%	
	Mandarín	Fruta cítrica	Contienen importantes cantidades de Vitamina C y un gran porcentaje de agua.
	Naranja	Fruta cítrica	
	Limón	Fruta cítrica	
	Maracuyá	Fruta cítrica	
	Toronja	Fruta cítrica	
	Banano	Fruta tropical	Contiene un elevado contenido de potasio y carbohidratos
	Coco	Fruta tropical	Contiene un 34% de lípidos
	Cacao	Fruta tropical	
	Papaya	Fruta tropical	
	Aguacate	Fruta tropical	Contiene un 12% de lípidos
	Sandia	Fruta tropical	Contiene un elevado porcentaje de agua y contiene bajos índices de carbohidratos con el 7.6%, y una escasa presencia de proteína

			y lípido.
	Melón	Fruta tropical	
	Arazá	Fruta tropical	
	Mango	Fruta tropical	
	Ovo	Fruta tropical	
	Piña	Fruta tropical	
	Grosella	Fruta tropical	

2.6. Beneficios nutricionales de la gastronomía actual

Nuestro país es uno de los países más ricos en fertilidad de la tierra, además contamos con la variedad de microclimas que permiten una vasta cantidad de productos: vegetales, animales y minerales.

A mi parecer... la riqueza de nuestra gastronomía se viene dando gracias a la utilización de productos de temporada agrícola. Ya que en este instante de consumo los frutos han tenido una maduración prolongada lo que ayuda al desarrollo de: proteínas, minerales, vitaminas y azúcares; dependiendo del fruto o productos.

A diferencia de países desarrollados, nuestro país está en una situación geográfica que le podría enmarcar como uno de los países más ricos en biodiversidad en especies tanto vegetal como animal.

Entonces el verdadero reto de todos los que conformamos el área gastronómica es de fomentar el cultivo de especies silvestres que existen en la Amazonía para así fomentar el enriquecimiento nutricional y gustativo de nuestro país y de esta forma catapultarlo como una potencia gastronómica de América del sur y luego del mundo.

La riqueza alimenticia de la población ecuatoriana se podría comparar con una curvatura de Gauss, porque así como existe una pequeña parte de la población que tiene una buena alimentación de acuerdo a su situación geográfica, poder adquisitivo y conocimientos. También existe una parte de la población que marca un alto porcentaje en desnutrición debido: a la lejanía de los centros de adquisición alimenticia (Mercados) porque existe gente que se encuentra adentrada en las profundidades de los campos ecuatorianos, pobreza o falta conocimientos para combinar de forma adecuada cada uno de los alimentos.

2.7. Desventajas nutricionales de la gastronomía actual

A pesar de tener una fuente tan extensa y variedad de alimentos, existen enormes falencias en la alimentación ecuatoriana:

- Existe un exceso en el consumo de carbohidratos, la inexistencia de ensaladas que brinden una calidad sólida alimenticia es la causa de que nuestra gente no pueda gozar una buena salud. Como resultado encontramos: sobrepeso, diabetes, hipertensión arterial, presión baja, anemia, etc...

- Otra de las desventajas de nuestra gastronomía criolla, es el consumo de la grasa de cerdo o una presencia por arriba de lo normal de aceite en los refritos. Lo que es causante de que una parte de la población tenga el colesterol alto en su sangre.
- La desventaja de nuestra gastronomía es la desinformación existente de la presencia y correcta utilización de los ingredientes provenientes de los tres microclimas existentes en nuestro país.

Cabe recalcar que estas desventajas se pueden observar a lo largo de toda la población.

Por eso, es nuestro deber como gastrónomos difundir los conocimientos acerca de la buena utilización de los ingredientes (la materia prima)

2.8. Una nueva concepción de la Gastronomía

Para mí la gastronomía es el arte de alimentar el alma y los sentidos, haciendo un paréntesis en la vida. Para detenernos a disfrutar de los verdaderos momentos que nos permiten disfrutar la felicidad.

La gastronomía es:

نم Alegría.

نم Pasión por los fogones.

نم Investigación diaria.

نم Trabajo en equipo.

نم Una invitación a un mundo mágico.

نم Saber llevar problemas buscando las mejores soluciones.

نم Saber mezclar el trabajo técnico con los resultados de la investigación diaria.

Desde mi punto de vista, la gastronomía es la oportunidad más grande del hombre para comunicarse con el mundo y sus culturas.

¿Qué ser humano no se alimenta?

Todos los seres humanos nos alimentamos. Por esto es nuestro deber ofrecer menús que no solo alimenten el cuerpo sino también el alma.

2.9. Un verdadero potencial gastronómico sin descubrir...

Vivimos en uno de los países más ricos del mundo agrícolamente hablando; por esta razón le invito a descubrir que:

- Nuestros suelos son los más fértiles en toda Sudamérica.
- Nuestro clima es el más favorecido, debido a la posición geográfica.

Estas son las razones por las que todos pueden encontrar la mayor cantidad de frutas en los mercados cualquier época del año.

La principal ventaja que tenemos frente a todos los países que nos rodean y ocupan el globo es la rica variedad de ingredientes.

Y aun así nuestra gastronomía ha dejado de avanzar desde hace mucho tiempo.

La inclusión de nuevas técnicas culinarias va a impulsar a la evolución a nuestra gastronomía...

Las técnicas a utilizar en esta tesis son:

- ☞ Carbonización
- ☞ Deshidratación
- ☞ Rehidratación
- ☞ Infusión
- ☞ Gratinado
- ☞ Gelificado
- ☞ Fritura
- ☞ Fritura profunda
- ☞ Congelación
- ☞ Laminado
- ☞ Evaporación
- ☞ Ahumado
- ☞ Cristalización
- ☞ Horneado
- ☞ Pulverización

Desde este punto de vista la gastronomía empieza a renacer, desde una concepción diferente, utilizando las técnicas culinarias de forma distinta al acoplar a los ingredientes una buena cantidad con una gama basta de creatividad e imaginación.

2.10. Evolución...

Para llegar a tener éxito en nuestra cocina como ecuatorianos, debemos centrarnos en un punto fundamental: la evolución...

La evolución implica como foco principal el movimiento constante y flujo de ideas que permitan mejorar continuamente.

Ahora en cuanto a evolución gastronómica me refiero hace falta la adaptación de técnicas de otras ramas y ciencias, a la ciencia del arte culinario

Al integrar estas nuevas técnicas provenientes de otras áreas, podemos mirar al mundo culinario desde otra óptica.

Una óptica que permite seguir el rumbo de nuestros sueños que alimentan nuestra imaginación.

Imaginación la cual es el motor principal de nuestro coche llamado creatividad.

Además hay que recordar que todas las especias y demás ingredientes que componen la materia prima no son dulces ni salados.

Estas pueden ser: saladas, dulces, amargas, acidas, picantes o efervescentes.

Por esto propongo hacer un alto a nuestro ritmo de vida culinaria y empezar a reconstruir nuestros: cimientos y bases desde cero para ahora sí empezar la construcción de un rascacielos en el mundo del arte.

2.11. Tendencias Gastronómicas y evolución

2.11.1. Nouvelle Cuisine

Trata con más importancia la cocción adecuada de los alimentos y el cuidado en el emplatado.

A diferencia de la Cuisine Classique, esta nueva cocina se enfoca en el despertar de los sentidos, partiendo con la presentación de pequeñas porciones en platos basándose en decoraciones simples pero elegantes.

Entre la filosofía la de Nouvelle Cuisine está el de presentar una comida más ligera y menos pesada para el estomago.

2.11.2. Gastronomía fusión

Es uno de los puntos más importantes de la evolución gastronómica de cada país, ya que este movimiento de conjunción de técnicas tanto culinarias como de emplatado han dado como resultado una marcada en la evolución de cada uno de los países.

Ciertamente no se puede decir que este movimiento se viene desarrollando recién; por el contrario se viene dando desde que el ser humano comenzó a alimentarse desde sus inicios.

Desde las colonizaciones hasta el turismo en busca de nuevas fuentes culinarias y seguirá por siempre; este es un proceso que nos ayuda a combinar nuevos procesos de cocción, refrigeración y técnicas culinarias de otras culturas para implementar en nuestro modo culinario de actuar.

La gastronomía fusión es el pilar fundamental para renovar la cultura culinaria de un país.

Hay que tener muy claro la diferencia entre renovar e innovar una gastronomía:

- **Renovación Culinaria:** básicamente es explorar fuera de nuestra gastronomía para encontrar nuevos caminos culinarios en base a los pilares de otras culturas gastronómicas. Por ejemplo: si buscamos un nuevo corte para el pescado bonito, por lógica debemos acudir a la Gastronomía Japonesa de la cual podemos adaptar nuevas técnicas de corte de pescado a nuestro "pescado Bonito". De esta forma renovamos nuestro repertorio técnico-culinario.

■ **Innovación Culinaria:** significa el cambio desde adentro, por lo tanto es creación pura mediante el desarrollo de una nueva filosofía de evolución interna.

El cual integra nuevas herramientas descubiertas por un redescubrimiento culinario a base de experimentación y observación, para romper esquemas trazados mediante la creación y formación de nuevas bases: creativas, técnicas y combinación de nuevos productos la cual nos permite romper esquemas con sabiduría.

2.11.3. Gastronomía de vanguardia

Trata básicamente de enlazar nuevas combinaciones de: ingredientes, texturas o sabores desconocidos por el cliente a una receta clásica para lograr una nueva experiencia culinaria.

Además la gastronomía de Vanguardia se destaca por siempre estar en una constante evolución.

En éste estilo gastronómico se manejan porciones más pequeñas, pero al mismo tiempo estas son más complejas lo que brindan un sabor en boca innovador.

CAPITULO III

3. Gastronomía Molecular

Es una nueva filosofía culinaria que aplica conocimientos de otras ramas de la ciencia humana a la cocina como tal. Un ejemplo claro es la forma de creación y combinación de colores de forma armónica, activando varias reacciones neuronales en el cerebro que permiten inducir al comensal a la alegría.

La Gastronomía Molecular trata básicamente en conocer cada una de las reacciones bioquímicas que ocurren en los alimentos al efectuar alteraciones en el ambiente físico-químico que le rodea a este. Analizando cada proceso desde su inicio hasta su fin.

Ésta evolución gastronómica es un área donde el único límite es la imaginación y la creatividad. Partiendo desde estos cuatro pilares: la creatividad, la imaginación, los conocimientos científicos y las técnicas culinarias se puede decir básicamente que los resultados son: impresionantes, impredecibles e ilimitados.

Sin embargo esta nueva Gastronomía lleva ya un tiempo considerable de trayectoria y tiene pocos seguidores-practicantes en esta doctrina culinaria debido a su alto grado de complejidad y extensión.

Un ejemplo, claro está en que se puede obtener los productos que uno desee con el elemento más simple; en este caso: la carne de res.

La carne de res es un elemento cárnico el cual se compone de un alto porcentaje de proteínas, éste producto cárnico en la Gastronomía Tradicional es utilizado únicamente con preparaciones de sal y la textura a conseguir siempre en la misma (cocido).

Si tomamos a la carne de res y la trasladamos a la Gastronomía Molecular obtenemos resultados impresionantes, como:

- ✂ Caramelo de carne (con polvo de carne como materia prima): por deshidratación, pulverización y añadimos este polvo a un caramelo caliente.
- ✂ Chips de carne agri-dulce (carpaccio deshidratado)
- ✂ Carne en polvo efervescente (bicarbonato de sodio con polvo de limón y carne de res pulverizada)
- ✂ Helado de carne (fondo de res con carne confitada)
- ✂ Mermelada de car-naranja (pulpa de naranja, polvo de carne curada y carne confitada)
- ✂ Papel de carne (Gelatina activada de carne deshidratada)
- ✂ Sal de res (Deshidratación de una solución salina en fondo de res)
- ✂ Mousse de carne (Gelatina de res + polvo de carne en un sifón isi)

Y así es como podemos ir de forma ilimitada con el producto que elijamos.

Lo más importante de la gastronomía molecular es la inducción a la investigación tanto: teórica, experimental, investigación lógica y creativa.

Entonces podemos deducir que, esta es una nueva filosofía, que nos señala el verdadero camino para el éxito culinario: "La creatividad no se improvisa, se forma". Esto nos lleva a pensar si realmente somos creativos o conformistas con un intento ligeramente creativo.

De ahí parte la necesidad de documentar cada idea para cuidadosamente llevar su ejecución de forma experimental y científica.

A mi criterio... lo más importante es la exploración de nuevas áreas de desarrollo creativo fuera de la gastronomía para luego adaptar nuevas técnicas hacia la misma, para de

esta forma innovar y reinventar nuestras creencias culinarias.

3.1 Investigación y análisis de técnicas culinarias previo a la creación de las recetas.

3.1.1 Deshidratación

Sinceramente, esta es la técnica que a mi parecer ha mejorado por necesidad nuestra gastronomía ancestral. La principal razón que impulsó a la deshidratación a enraizarse en nuestra gastronomía fue la conservación de los cárnicos.

Hay que tomar en cuenta que en la antigüedad las familias ecuatorianas vivían en el campo, y esto pretende indicar que existían dos fuentes para obtener carne, mediante: la caza o la crianza del animal para su futuro desposte.

Esto significaba una gran cantidad de carne la cual, si no era tratada empezaba un proceso de putrefacción.

De ahí se empieza a utilizar dos de los cuatro procesos de deshidratación:

- **La deshidratación por ahumado:** la carne era cortada en cecinas o filetes, que después eran colgadas sobre un palo de madera, el cual estaba suspendido sobre el fogón de leña. Y después de un periodo semi-largo de tiempo estas cecinas quedaban con un sabor mejorado y su conservación duraba mucho más.
- **La deshidratación por salazón:** la carne era cortada en filetes además de los peces, cubiertos con sal y extendidos para que reciban la luz

solar que iba deshidratando paulatinamente la carne hasta quedar seca en su totalidad. Y así una vez que la carne estaba lista, estas cecinas o filetes eran guardados en ollas de barro rojo ya que permitía una mejor conservación. Estas ollas de barro eran colocadas en el soberado de las casas. El soberado era básicamente la parte superior de las casas antiguas.

Volviendo a la deshidratación actual...

Esta técnica ancestral tiene como objetivo extraer la mayor cantidad de humedad de un alimento o producto. Para ello existen cuatro formas de deshidratar:

⌘ **Deshidratación por salazón:** este tipo de deshidratación se utilizan con productos que tienen como destino terminar en una preparación salada. Al momento de deshidratar por salazón los filetes del producto son cubiertos con sal (refinada o parrillera) y luego son tendidos sobre mallas que permiten la exudación de la humedad tanto en la parte superior como inferior del producto. Después de este proceso los filetes son expuestos al sol al aire libre, la corriente de viento frío con la luz solar deshidratan gradualmente al producto.

⌘ **Deshidratación por ahumado:** nos permite mejorar el sabor del producto a tratar y brindando al mismo tiempo un lapso de conservación superior. Para realizar este proceso se utilizan maderas con un bajo contenido de resina, las maderas más recomendadas son: de pino y roble.

§ **Deshidratación por desecado en frío:** es una deshidratación que demora en desecar los productos, este tipo de técnica se lleva aplicando en los Andes a lo largo de la cordillera por los indígenas y también en el páramo. Un claro ejemplo de ello es la papa chuño, que es una papa que ha sido troceada y expuesta al ambiente del páramo hasta termina totalmente seca. Esta clásica papa peruana es protagonista de una preparación parecida a un seco de chivo pero con carne de caza.

§ **Deshidratación por desecado en caliente:** es la técnica de deshidratación más utilizada en la cocina de los restaurantes actuales. Esto se debe a la versatilidad tanto al deshidratar alimentos dulces como salados.

La temperatura promedio para deshidratar son los 70°C y el horno más apto es el de convección.

De esta forma podemos deshidratar desde: mariscos, carne, pollo, frutas, vegetales, hortalizas y lo que traiga la imaginación.

Con base en la deshidratación podemos hacer: deshidratados, polvos, hilos de cualquier alimento, papel comestible de cualquier alimento, piedras comestibles, mallas comestibles, sales de cualquier sabor, etc..

3.1.2 Solidificación

Es la transformación de un líquido a sólido con: calor o frío.

Esta transformación se puede aplicar a la cocina de dos formas muy sencillas:

- **Hielo:** al someter el agua a una temperatura de 12°C bajo cero. Con esta técnica podemos hacer cubitos de zumo de frutas y vegetales para utilizar en coctelería, entradas o postres. En este caso tenemos una solidificación por frío.
- **Caramelo:** al realizar un jarabe y reducirlo hasta que la humedad se evapore. Así obtenemos un caramelo líquido, el cual nos sirve para dar varias formas; sea con una antorcha de gas o con una lámpara térmica antes de que el caramelo solidifique en su totalidad. De esta forma obtenemos una solidificación por calor.

3.1.3 Pulverización

Es la transformación física de un elemento sólido a polvo por choques físicos.

Traducido a la gastronomía, es la transformación de un alimento deshidratado u otro alimento que tenga una estructura sólida, que al sufrir choques físicos en el mortero de porcelana se transforma en polvo.

Por ejemplo, podemos deshidratar una manzana Smith y pulverizar en el mortero, para transformarlo en polvo de manzana. Y nos puede fácilmente servir como una especia.

3.1.4 Cristalización Salina

Es una técnica muy curiosa, ya que nos permite obtener cubos perfectos de la sal refinada.

Al observar esta técnica, sale a relucir un dato muy interesante (Las soluciones salinas).

Para realizar un cristal de sal con sabor es necesario contar con un fondo de cualquier alimento o especia para crear una solución salina con sal

refinada. Para luego deshidratar en una caja petri en una deshidratadora a 70°C

De esta forma podemos obtener una gama ilimitada de sabores que nos pueden servir tranquilamente para acompañar cualquier tipo de carnes o mariscos.

3.2 ¿Qué estilo de cocina estoy desarrollando?

La gastronomía que estoy desarrollando es la de fusión, ya que me permite viajar de forma virtual por la gastronomía global resaltando los matices más importantes de cada una de las culturas que intervinieron de un modo u otro en nuestra evolución gastronómica.

Además de integrar la filosofía de la gastronomía de vanguardia y de molecular estoy creando un propio lenguaje el cual se transforma en el alma de mí vivir y desarrollo diario.

A mi parecer, lo más importante como gastrónomos debemos desarrollar cada uno de nosotros nuestro estilo propio de pensar y cocinar como resultado de una búsqueda introspectiva y proyección evolutiva creativa.

Y todo se resume a la búsqueda de la libertad creativa que cada uno de nosotros merecemos tener.

CAPITULO IV

4 Estudio de Mercado

4.1 Sector a dirigir la encuesta

Esta encuesta está dirigida a chefs profesionales que debido a su experiencia han constatado los cambios evolutivos del mundo culinario. Para ello he realizado la encuesta a 26 gastrónomos tanto chefs como cocineros para medir la profundidad de sus conocimientos tanto generales como conocimientos específicos.

4.2 Formato de la encuesta

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Tema de Tesis: "ESTILIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA DE LA REGIÓN COSTA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE PRODUCTOS NUEVOS IMPORTADOS DE OTROS PAÍSES"

Estudio de Opinión de Chefs sobre la Gastronomía Molecular y la Gastronomía Ecuatoriana

El objetivo de este cuestionario es recabar la opinión de Chefs profesionales acerca de su actividad profesional y de conocimientos culinarios avanzados.

Dada la relevante información que se solicita y de ella depende mi graduación agradezco su determinante respuesta.

El solicitar su información personal es un requerimiento de la institución que dirige mi tesis

Lugar de trabajo: _____

Nombre y Apellido: _____

Cargo: _____

Por favor marque con un visto las respuestas de opción múltiple:

1. La Gastronomía es:

Un arte _____ Una ciencia _____ Felicidad _____

Una disciplina _____ Un despertar de los sentidos _____

2. ¿Qué tipos de Gastronomía conoce usted?

Gastronomía Tradicional _____ Nouvelle Cuisine _____

Gastronomía de Vanguardia _____ Gastronomía Molecular _____

3. ¿Qué tipo de Gastronomía practica usted? y ¿Por qué?

4. ¿Conoce usted la Gastronomía Molecular?

Si _____ No _____

¿Qué es?

5. ¿Qué opina Usted acerca de las siguientes preparaciones: Carne micro pulverizada, Caramelo explosivo de pollo, Helado dulce-eléctrico de ajo rostizado y vegetales ahumados y de cristales de sal de tomate ahumado?

Innovadoras _____ Nuevas _____ Creativas _____

Interesantes _____ Poco innovadoras _____

6. ¿Cómo le parece la aplicación de la Gastronomía de Vanguardia en la Cocina Ecuatoriana?

Interesante _____ Una evolución _____ Importante _____

No es interesante _____ No hace falta evolucionar _____

7. ¿Cómo le parece la combinación de la Gastronomía Tradicional Ecuatoriana con la Gastronomía Molecular?

Interesante _____ Una evolución _____ Importante _____

No es interesante _____ No hace falta evolucionar _____

8. Conoce usted a:

Auguste Escoffier _____ Paul Bocuse _____ Juan Mari Arzak _____

Ferrán Adrià _____ Herve This _____ Homaro Cantú _____

Pierre Gagnaire _____ Heston Blumental _____

9. Con un visto marque los estados: físicos, químicos y biológicos que conoce usted de los alimentos:

Deshidratación _____ Rehidratación _____ % de humedad _____

% de acides _____ % de grasa _____ % de solubilidad _____

% de fibra _____ Extrusión _____ Temperaturas de cocción _____

10. ¿Conoce y practica la creatividad en su desenvolvimiento diario?

Si _____ No _____

Como: _____

11. ¿Conoce la técnica creativa Brain Storming o Lluvia de Ideas?

Si _____ No _____

Muchas Gracias por su Apoyo y su Gentil Ayuda

FIRMA

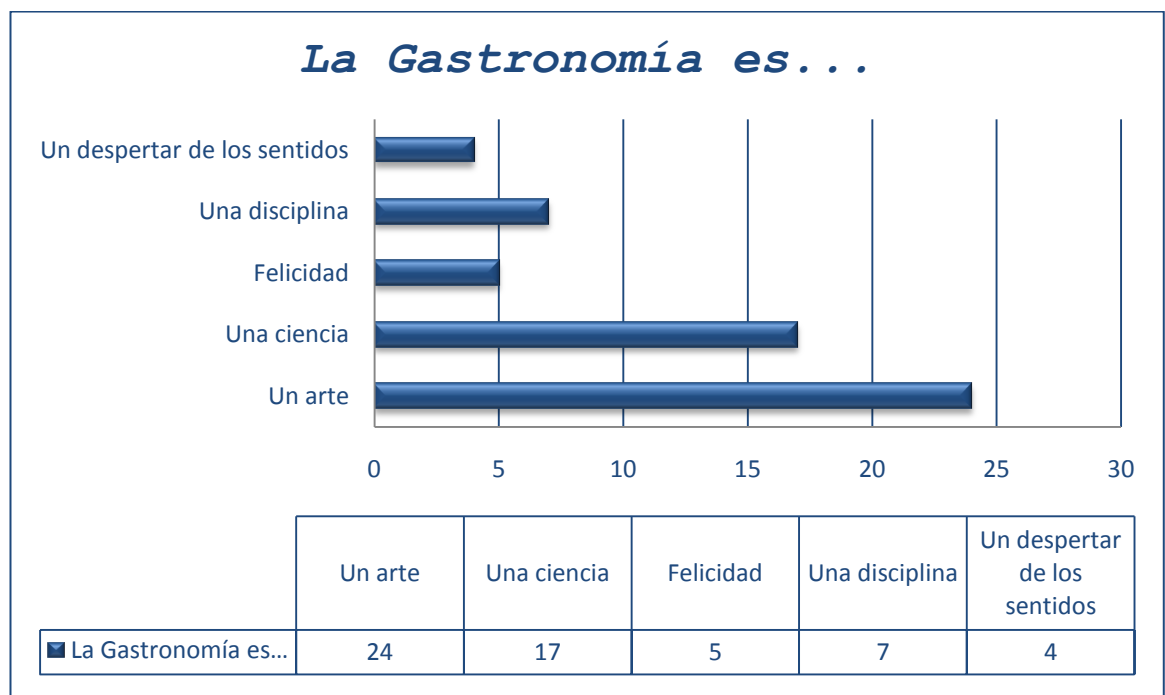
4.3 Lista de personas que llenaron la encuesta, lugar de trabajo y cargo que ocupan.

Nombre	Lugar de trabajo	de Cargo
Carlos Cabanilla Ríos	CUFT, UTE, Grupo Sabayón	Chef Corporativo, Chef Instructor, Chef Ejecutivo
Lenin Chávez	UTE	Chef Instructor
Patricio Vergara	Relf Willmer Turismo Galápagos, UTE	Chef, Chef Instructor
Daniel Cisneros	UTE	Chef Instructor
Pedro Corral	UTE, La Guardia	Chef Instructor
Nuria Villacis	San Honoré Pastelería Creativa, UTE	Chef Propietario, Chef Instructor
Edwin Antamza	UTE	Chef Instructor
Juan Caballero	UTE	Chef Instructor
Cesar Álvarez	UTE	Chef Instructor
Alfredo Salazar	UTE	Chef Instructor
Orlando Bastidas	Hotel JW Marriott	Supervisor de Cocina
Alexis Torres	Hotel JW Marriott	Sushi-Chef
Luis Bracero Velasco	Hotel JW Marriott	Chef Panadero-Pastelero
Santiago Reina Madera	Hotel JW Marriott	Chef Pastelero
Ronald Proaño	Hotel JW Marriott	Cocinero
Verónica Quinapalto	Hotel JW Marriott	Cocinera
Diego Arias	Hotel JW Marriott	Ayudante de Cocina
Fanny Puenauenán	Hotel JW Marriott	Cocinera
Leonardo Pinargote	Hotel JW Marriott	Cocinero
Mariana Bahamonde	Pastelería Dulcinea	Chef-Propietaria

María Giselle Mejía Valdez	CAMPVS SANTO TOMAS	Administradora de Gastronomía
José Vázquez	CAMPVS SANTO TOMAS	Estudiante
Andrés Morales Ordóñez	Shiso Catering Service	Sushi Sushi-Chef
Juan Carlos Bueno	Local Tattoo	Dueño
Sebastián Salazar Nicholls	Carma Gourmet S.A.	Vicepresidente
Hugo Tsuda	Restaurante ZAO	Chef Ejecutivo

4.4 Tabulación, análisis y conclusión de resultados

1. La Gastronomía es:



Concepto	Votación	Porcentaje
Un arte	24	42,1%
Una ciencia	17	29,8%
Felicidad	5	8,8%
Una disciplina	7	12,3%
Un despertar de los sentidos	4	7,0%
Total	57	100,00%

Conclusión:

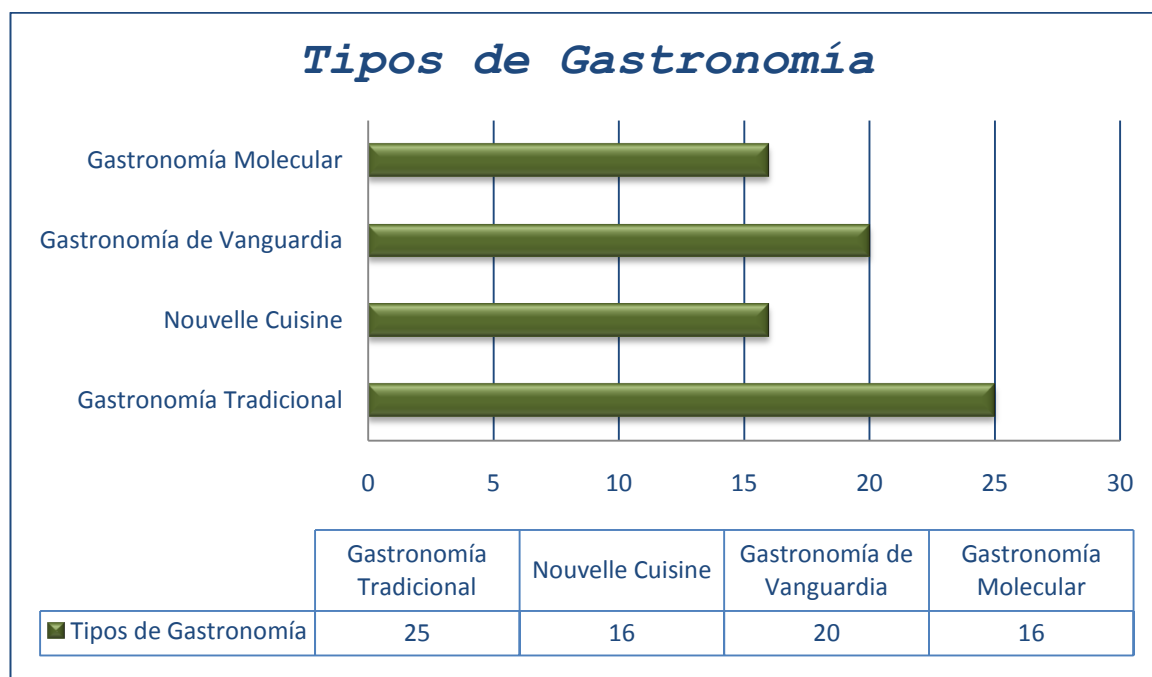
Después de observar: cocinas de grandes hoteles, grandes comedores, restaurantes, cadenas de restaurantes y hasta los más pequeños negocios. Llegué a la conclusión que a la cocina se la ha tomado como una disciplina sistemática de exacto gramaje y procedimientos...

Y mi pregunta es ¿En dónde ha quedado la pasión por la investigación, el despertar de los sentidos y el desarrollo de la felicidad tanto para clientes externos como para clientes internos?

Ha quedado en el olvido, sin duda, debemos desempolvar lo viejos hábitos de nuestro ancestros, quienes con su sabiduría han sabido siempre dar un paso hacia adelante...

La investigación, la búsqueda de lo nuevo, la percepción del encanto que esconde cada uno de los elementos de la cocina, cifrar la historia que está detrás de cada producto y cada persona que nos rodea. Sin lugar a duda nos ayudaría de forma significativa para dar una evolución como gastrónomos que somos.

2. ¿Qué tipos de Gastronomía conoce usted?



Concepto	Votación	Porcentaje
Gastronomía Tradicional	25	32,5%
Nouvelle Cuisine	16	20,8%
Gastronomía de Vanguardia	20	26,0%
Gastronomía Molecular	16	20,8%
Total	77	100,00%

Conclusión:

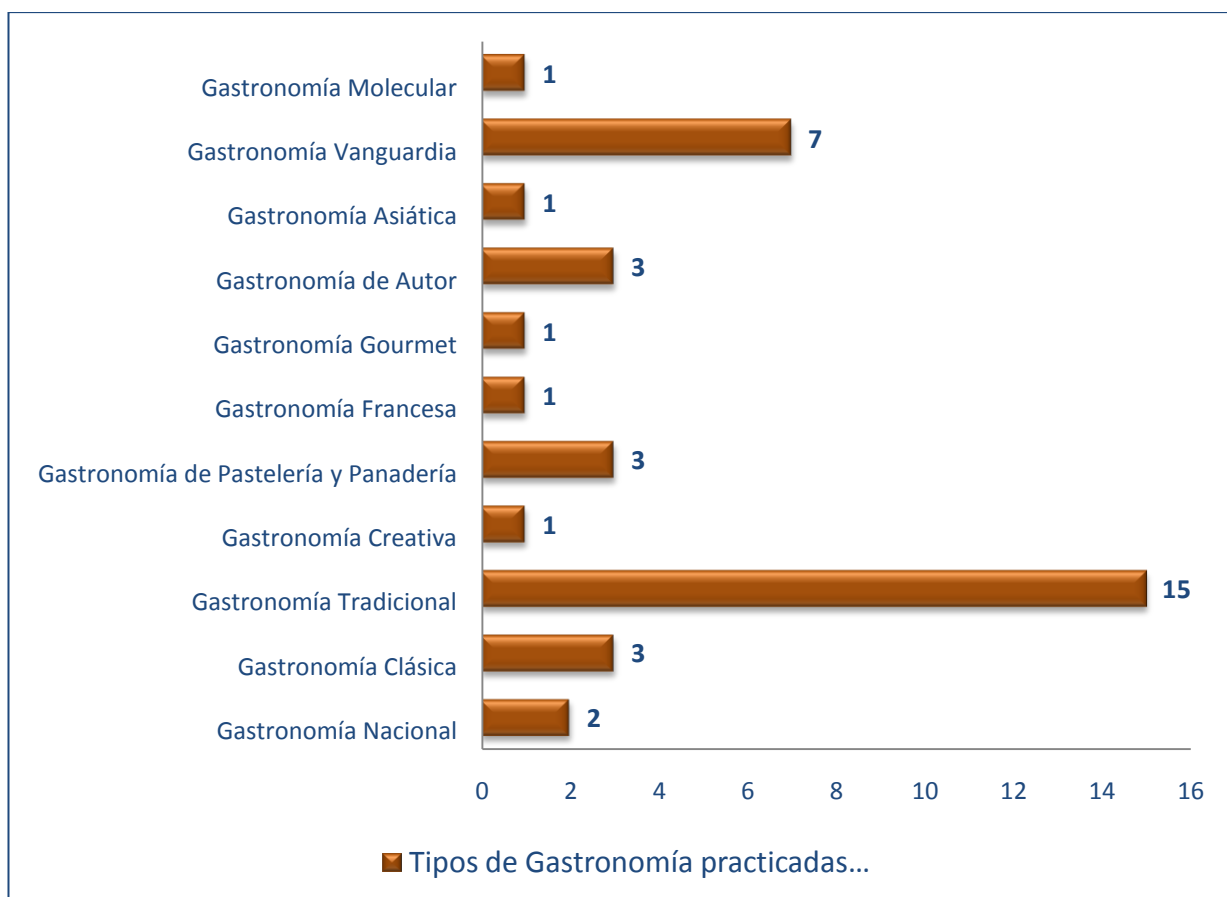
Los resultados porcentuales de esta pregunta proyectan un dato muy interesante... aquí en Ecuador sí se puede desarrollar Gastronomía de Vanguardia y Gastronomía Molecular sin ningún tipo de problema. Porque los dos pilares esenciales que hacen posible son: la Gastronomía Tradicional local e internacional y la Nouvelle Cuisine.

La evolución de la Gastronomía:

- I. **Gastronomía Tradicional:** que avanza acorde a la evolución cultural de la región en la que se desarrolla.
- II. **Clasicismo codificado:** que tiene como padre a Auguste Escoffier y trata sobre la división y subdivisión de la gastronomía por áreas de desenvolvimiento... ésta evolución se dio al inicio del siglo XIX... cabe recalcar que este estilo tuvo una influencia directa francesa.
- III. **Nouvelle Cuisine:** con su miembro más representativo Paul Bocuse quien dio: preparaciones más ligeras, mejor presentación en el montaje de platos y una correcta cocción de los alimentos... éste movimiento se da por la evolución de la cocina clásica francesa entre los años 1960-1990. A finales de esta etapa evolutiva nace la Gastronomía de Vanguardia que trata a cerca de la integración de ingredientes desconocidos y nuevas técnicas culinarias a la recetas clásicas y de esta forma dar una mejor experiencia al comensal
- IV. **Cocina Tecnoemocional:** Es el nacimiento de un movimiento revolucionario culinariamente hablando, que tiene como pionero a Ferrán Adrià quien en su búsqueda constante tanto técnica como creativa llevó la Gastronomía de Vanguardia a una evolución que concluiría en un despertar de los sentidos. Donde la búsqueda constante es "Hacer que el comensal se sienta Feliz" dando nacimiento a la Gastronomía Molecular que tiene como principal herramienta la investigación y la búsqueda de

lo nuevo ☺ Esta revolución tiene nacimiento en 1990-época actual.

3. ¿Qué tipo de Gastronomía practica usted? y ¿Por qué?

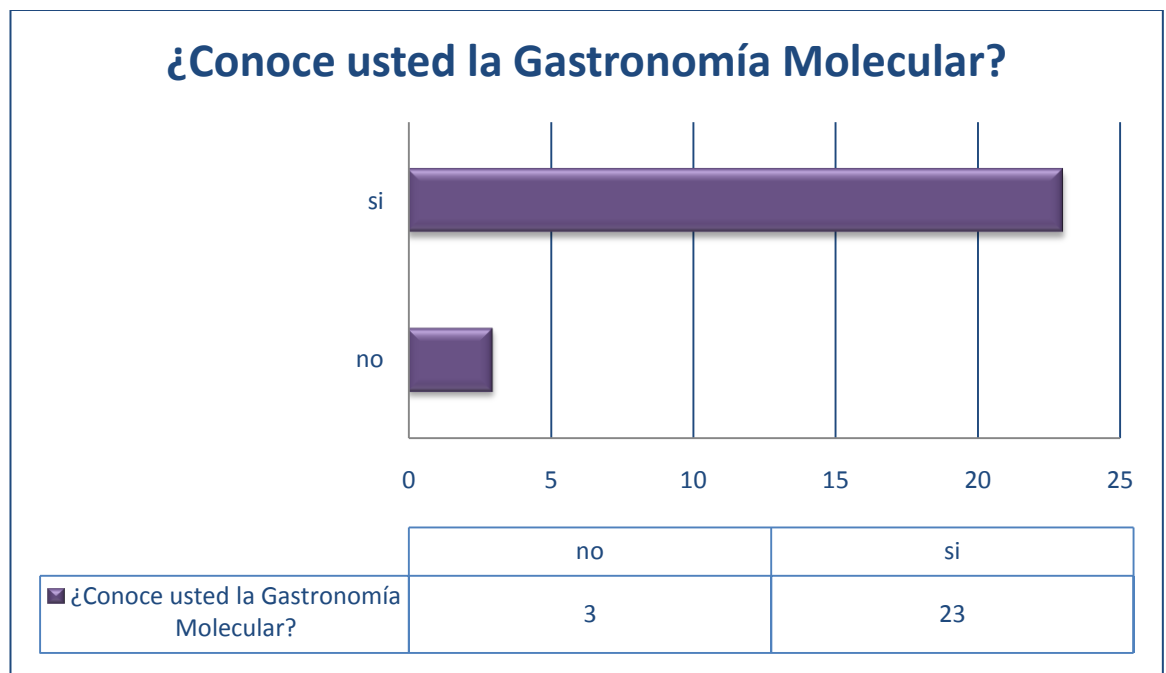


Concepto	Votación	Porcentaje
Gastronomía Nacional	2	5,3%
Gastronomía Clásica	3	7,9%
Gastronomía Tradicional	15	39,5%
Gastronomía Creativa	1	2,6%
Gastronomía de Pastelería y Panadería	3	7,9%
Gastronomía Francesa	1	2,6%
Gastronomía Gourmet	1	2,6%
Gastronomía de Autor	3	7,9%
Gastronomía Asiática	1	2,6%
Gastronomía Vanguardia	7	18,4%
Gastronomía Molecular	1	2,6%
Total	38	100,00%

Conclusión:

Considero muy interesante que del 100% de las encuestas realizadas el 18.4% realice y practique en el día a día en sus fogones la gastronomía de vanguardia, ya que representa el inicio de una futura revolución gastronómica ecuatoriana. Cabe acentuar que es una revolución la cual ha ido avanzando en pequeños pasos, ya que el mercado económico ecuatoriano no se presta para un cambio radical inmediato porque que el comensal promedio valora más una porción grande de calidad regular que una porción medida de gran complejidad y calidad.

4. ¿Conoce usted la Gastronomía Molecular?



Concepto	Votación	Porcentaje
no	3	11,5%
si	23	88,5%
<u>Total</u>	26	100,00%

Conclusión:

La falta de tiempo de chefs y cocineros de todo el mundo es el agravante para que la esencia de la gastronomía molecular se dé a conocer a plenitud.

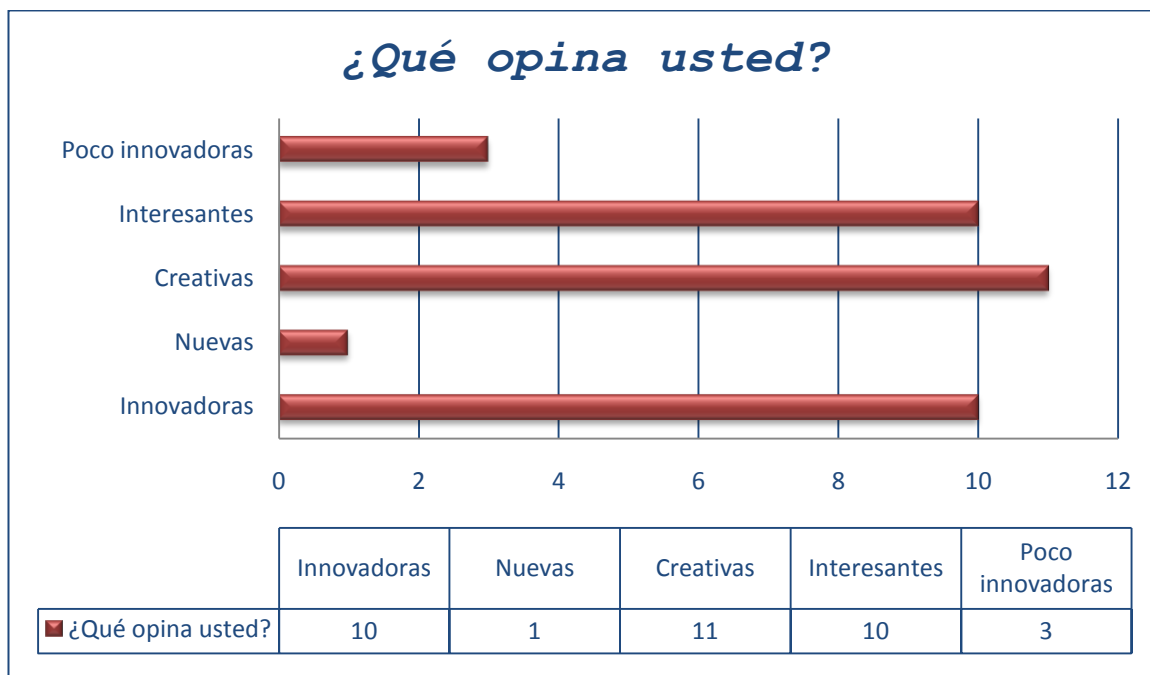
El cimiento y filosofía de la Gastronomía Molecular es conocer a profundidad y cabalidad cada una de las estructuras y componentes de cada elemento que existe en la cocina, para así obtener siempre los resultados que queramos.

La Gastronomía Molecular modifica tanto texturas y temperaturas a los alimentos sin alterar su sabor original para brindar una experiencia que despierte los sentidos del comensal y pueda ser feliz mientras vive sus sentidos.

Aunque el 88.5% de los encuestados han leído o escuchado acerca de la Gastronomía Molecular, falta todavía que se difunda información-guía para llegar a practicarla.

Por esta razón quiero dar a conocer una breve introducción y filosofía de la Gastronomía Molecular en mi tesis.

5. ¿Qué opina Usted acerca de las siguientes preparaciones: Carne micro pulverizada, Caramelo explosivo de pollo, Helado dulce-eléctrico de ajo rostizado y vegetales ahumados y de cristales de sal de tomate ahumado?



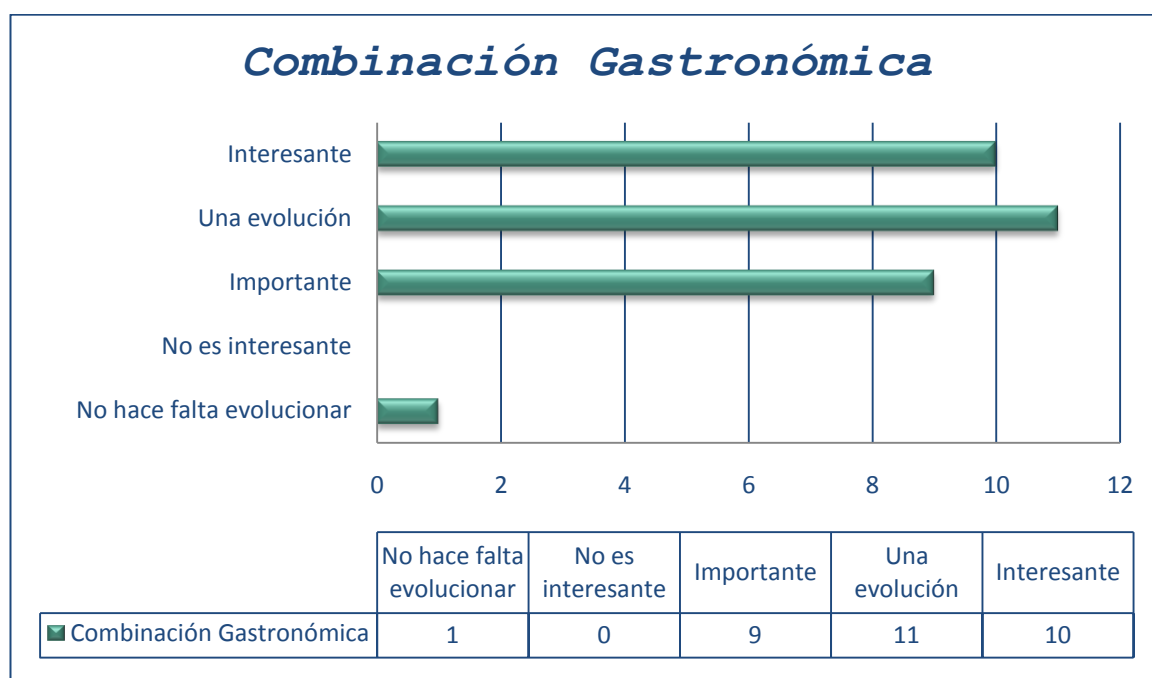
Concepto	Votación	Porcentaje
Innovadoras	10	28,6%
Nuevas	1	2,9%
Creativas	11	31,4%
Interesantes	10	28,6%
Poco innovadoras	3	8,6%
Total	35	100,00%

Conclusión:

Las preparaciones: carne micro pulverizada, caramelo explosivo de pollo, helado dulce-eléctrico de ajo rostizado, vegetales ahumados y de cristales de sal de tomate ahumado. Llamen la atención y el interés lo que valida la razón de ser de esta tesis. Demostrar que se

puede crear un recetario creativo aplicando técnicas de investigación científica y de observación.

6. ¿Cómo le parece la aplicación de la Gastronomía de Vanguardia en la Cocina Ecuatoriana?



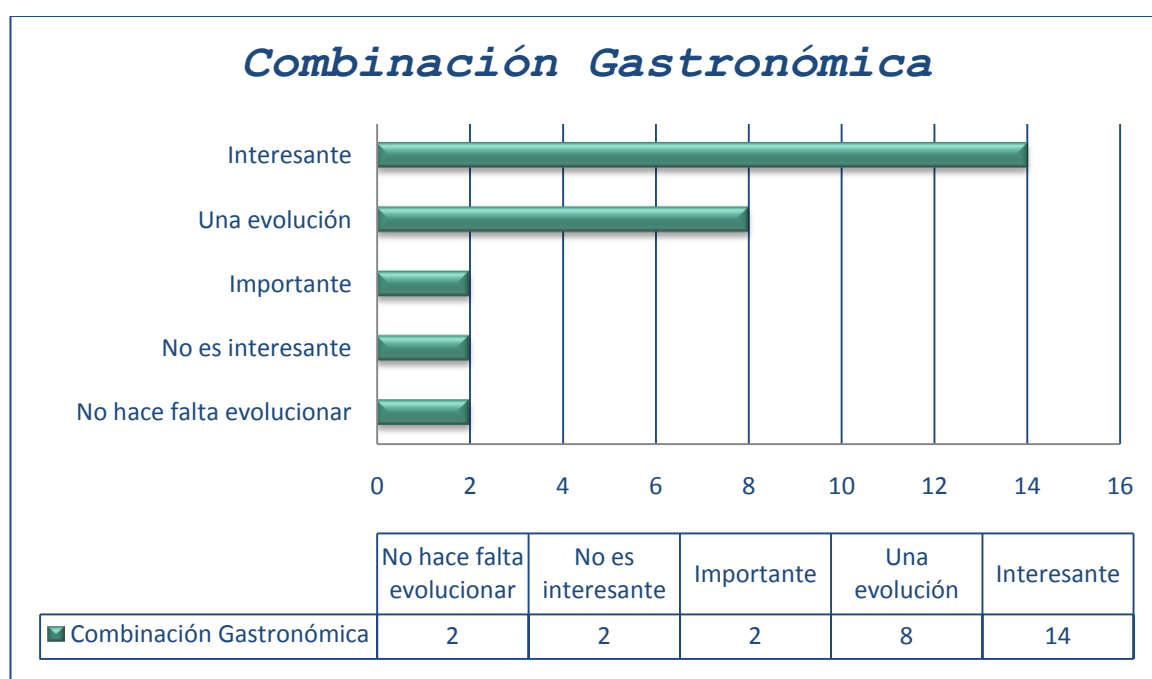
Concepto	Votación	Porcentaje
No hace falta evolucionar	1	3,2%
No es interesante	0	0,0%
Importante	9	29,0%
Una evolución	11	35,5%
Interesante	10	32,3%
Total	31	100,00%

Conclusión:

La introducción de la Gastronomía de Vanguardia en la cocina ecuatoriana si se puede desarrollar con tranquilidad porque tiene que ver con un mejor montaje, tiempos de cocción y así como la introducción de nuevos ingredientes. Este paso marca un hito en la historia gastronómica ecuatoriana. Porque significa un

paso adelante en la evolución cultural que puede afectar de forma positiva el desenvolvimiento económico ecuatoriano... porque a mejor gastronomía regional en los puntos turísticos del país hay mayor índice de retorno turístico, lo que puede desencadenar en un óptimo movimiento comercial autóctono y regional, que a su vez genera más ingresos, más empleo y desarrollo como país. Más comercio turístico, más dinero, mejor evolución...

7. ¿Cómo le parece la combinación de la Gastronomía Tradicional Ecuatoriana con la Gastronomía Molecular?



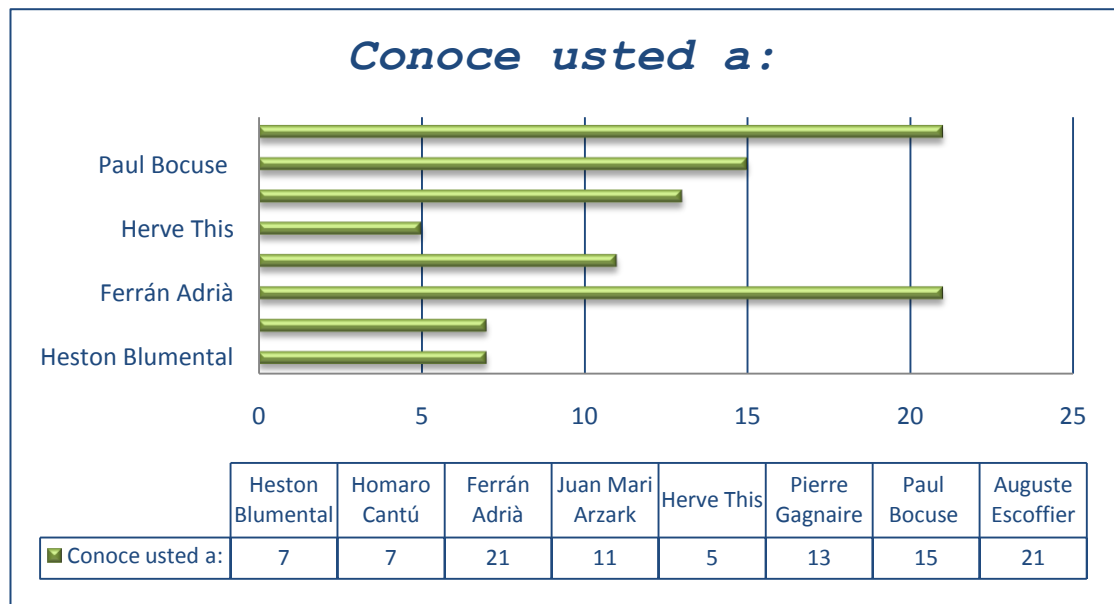
Concepto	Votación	Porcentaje
No hace falta evolucionar	2	7,1%
No es interesante	2	7,1%
Importante	2	7,1%
Una evolución	8	28,6%
Interesante	14	50,0%
Total	28	100,00%

Conclusión:

Si bien es cierto que la Gastronomía Molecular es costosa por la adquisición de equipos, sí se pueden integrar varias de las nuevas técnicas para brindar estabilidad en las preparaciones de nuestros queridos restaurantes ecuatorianos.

Por ejemplo se pueden aplicar: goma Xantán, goma Guar, sorbato de potasio, pectina acida, envoltura de celulosa, glucosa, glutamato mono sódico, ácido málico, ácido ascórbico, CO₂, etc...

8. Conoce usted a:

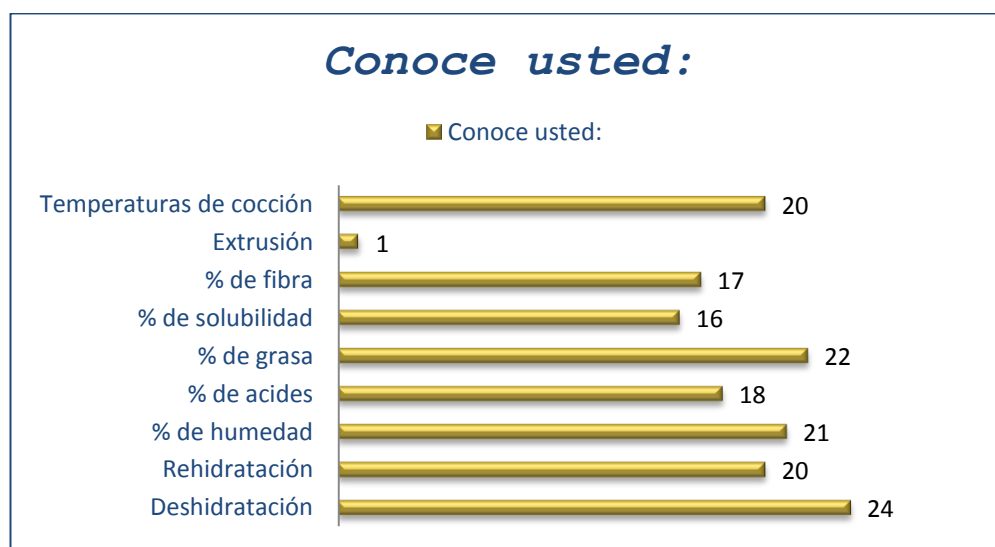


Concepto	Votación	Porcentaje
Heston Blumental	7	7,0%
Homaro Cantú	7	7,0%
Ferrán Adrià	21	21,0%
Juan Mari Arzak	11	11,0%
Herve This	5	5,0%
Pierre Gagnaire	13	13,0%
Paul Bocuse	15	15,0%
Auguste Escoffier	21	21,0%
Total	100	100,00%

Conclusión:

Tanto Ferrán Adrià como Auguste Escoffier son los más conocidos debido por ser pioneros en su área, por lo tanto si queremos ser conocidos hagamos cosas nuevas que innoven nuestro accionar diario en los fogones. Si no tienen las herramientas, no importa. Imaginen, creen y solo así van a prosperan...☺

9. Con un visto marque los estados: físicos, químicos y biológicos que conoce usted de los alimentos:



Concepto	Votación	Porcentaje
Deshidratación	24	15,1%
Rehidratación	20	12,6%
% de humedad	21	13,2%
% de acides	18	11,3%
% de grasa	22	13,8%
% de solubilidad	16	10,1%
% de fibra	17	10,7%
Extrusión	1	0,6%
Temperaturas de cocción	20	12,6%
Total	159	100,00%

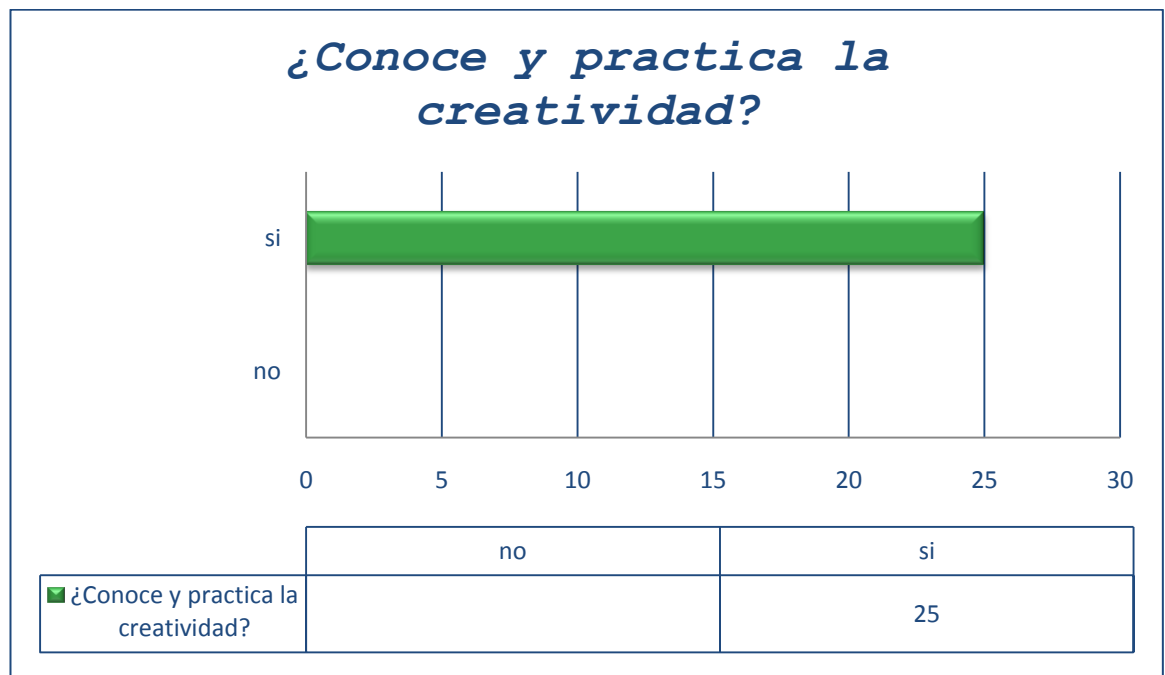
Conclusión:

Todos los estados: físicos, químicos y biológicos de los alimentos son conocidos a excepción de la extrusión.

La extrusión es someter a un: líquido, gel o solido con un contenido de humedad normal a una temperatura sea frío o caliente a una gran presión controlada en una capsula o envase de acero inoxidable totalmente hermético para luego liberar la presión de forma acelerada para obtener resultamos y texturas aireadas. Un claro ejemplo de la extrusión el Sifón ISI.

Aunque la mayoría de los estados de los alimentos son conocidos, hace falta profundizar para llegar a producir siempre preparaciones estables.

10. ¿Conoce y practica la creatividad en su desenvolvimiento diario?



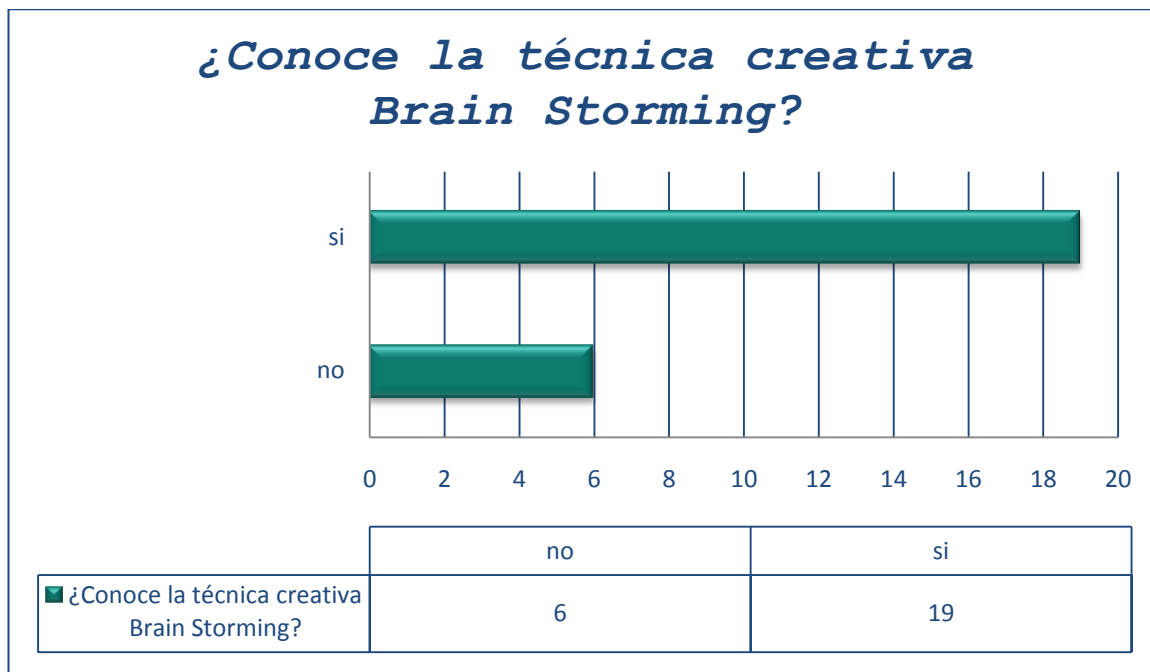
Concepto	Votación	Porcentaje
no		0,0%
si	25	100,0%
<u>Total</u>	25	100,00%

Conclusión:

El desenvolvimiento diario de la creatividad en nuestra cultura gastronómica es bajo debido a la falta de la aplicación técnica de investigación como: Brain Storming (lluvia de ideas), investigación científica, investigación por observación.

Sin lugar a dudas con la aplicación de estas técnicas en el diario vivir culinario mejoran de forma exponencial obteniendo resultados impresionantes...☺

11. ¿Conoce la técnica creativa Brain Storming o lluvia de Ideas?



Concepto	Votación	Porcentaje
no	6	24,0%
si	19	76,0%
Total	25	100,00%

Conclusión:

La técnica Brain Storming o Lluvia de Ideas, no es más que la asignación de variables al azar. Teniendo como retroalimentación una gran cantidad de combinaciones totalmente nuevas, las que después de un proceso de elección y conceptualización dan vida a las más grandes ideas jamás imaginadas. Algo muy importante de los datos obtenidos en la encuesta es, que el 76% conoce el Brain Storming por lo tanto esta tesis podría aclarar la forma de aplicarla en la gastronomía.

CAPITULO V

5 Creación y desarrollo del recetario creativo

5.1 ¿Qué es la creatividad?

"La creatividad es la capacidad de crear, de producir cosas nuevas y valiosas, es la capacidad de un cerebro para llegar a conclusiones nuevas y resolver problemas en una forma original. La actividad creativa debe ser intencionada y apuntar a un objetivo. En su materialización puede adoptar, entre otras, forma artística, literaria o científica, si bien, no es privativa de ningún área en particular. La creatividad es el principio básico para el mejoramiento de la inteligencia personal y del progreso de la sociedad y es también, una de las estrategias fundamentales de la evolución natural. Es un proceso que se desarrolla en el tiempo y que se caracteriza por la originalidad, por la adaptabilidad y por sus posibilidades de realización concreta. Creatividad es la producción de una idea, un concepto, una creación o un descubrimiento que es nuevo, original, útil y que satisface tanto a su creador como a otros durante algún periodo."

Concepto obtenido de Psicología Positiva, el URL o dirección web es:

<http://www.psicologia-positiva.com/creatividad.html>

La creatividad es una manifestación humana que sale del mundo cotidiano, para llegar a un plano abstracto permitiendo resolver los problemas del vivir diario. Esto se produce con la armonía de funcionamiento tanto del hemisferio izquierdo como el derecho.

Después de observar cómo realmente evolucionó la gastronomía a nivel histórico y nivel mundial... Encontré

un rasgo, en lugar de ser una variable de este planteamiento, se convirtió en una constante.

La creatividad es el motor principal de cualquier evolución sea física o intelectual.

Pues bien, la creatividad es la madre de la imaginación.

Como conclusión de toda esta investigación pude encontrar los siguientes puntos:

- La creatividad no se improvisa; se forma...
- Para desarrollar la creatividad hace falta experimentación. Ya que tras prueba y error se obtienen las mejores combinaciones de elementos culinarios.
- Para la evolución constante de la alta cocina hacen falta dos ingredientes fundamentales: el desarrollo de la creatividad por medio de un proceso lógico, ordenado y el desarrollo de nuevas técnicas culinarias.

El precursor en el área creativa dentro del mundo culinario es Ferrán Adrià, quien ha sido denominado como uno de los hombres más influyentes en el mundo entero.

Considerado como el Mejor Chef de Mundo por la revista The NEW YORK TIMES; Ferrán no solo sabe como reinventar la nueva cocina. También se ha mantenido en el andar del camino creativo durante más de 20 años.

Lo cual queda demostrado que para lograr un alto nivel creativo no solo hace falta imaginar soluciones. Hay que buscar un proceso lógico para llevar de la mano a las nuevas ideas que van llegando a la mente, hasta el punto de consagrar como una sinergia el producto terminado a partir de la idea naciente que la llevamos en el proceso con nuestra vida diaria creativa.

5.2 Brainstorming

El pilar de esta investigación es el proceso llamado Brain Storming. Éste proceso sirve para el desarrollo de ideas y se desarrollan de la siguiente forma:

1. Se dibuja una tabla en la cual se encuentran como títulos cada una de: texturas, sabores, colores, aromas, temperatura y todo lo que transfiera la imaginación.
2. Para el segundo paso se debe colocar una lista de ideas resumidas en una palabra cada una acorde el título de la columna.

Ingrediente especial	Fruta	Textura	Sabor	Salsa	Especia	Técnica Culinaria	Color
1 Langosta	1 Arazá	1 Crocante	1 Agri-dulce	1 Chocolate	1 Cardamomo	1 Deshidratado	1 Negro
2 Cangrejo	2 Kiwi	2	2 Salado	2 Mora	2 Canela	2 Confitura	2 Rojo
3 Pulpo	3 Naranja	3 Cremoso	3 Dulce	3 Menta	3 Jengibre molido	3 Caramelización	3 Blanco
3	1	2	3	1	1	2	2
Pulpo	Arazá	Cremoso	Dulce	Chocolate	Cardamomo	Confitura	Rojo
Pulpo grillado acompañado de una salsa de chocolate semi-amargo con una cúpula de una crema de arazá con una ralladura de limón confitado con un hilo de polvo de cardamomo con pimienta rosada.							

3. Una vez culminado los dos pasos anteriores, se procede a enumerar cada una de las ideas, para luego elegir al azar un número por columna.
4. Se procede a reunir cada una de las palabras seleccionadas, una por columna.

5. Escribir en una frase, una idea utilizando las palabras seleccionadas dando sentido teniendo en cuenta el título de cada columna de cada palabra seleccionada.

Al momento de hacer la conjugación de las ideas, tiene que imaginar las emociones que se desencadenan en los comensales como consecuencia de comer la preparación o receta completa (Plato terminado). Y sale a relucir las ideas más locas, descabelladas y a la vez ideas culinarias hechizantes.

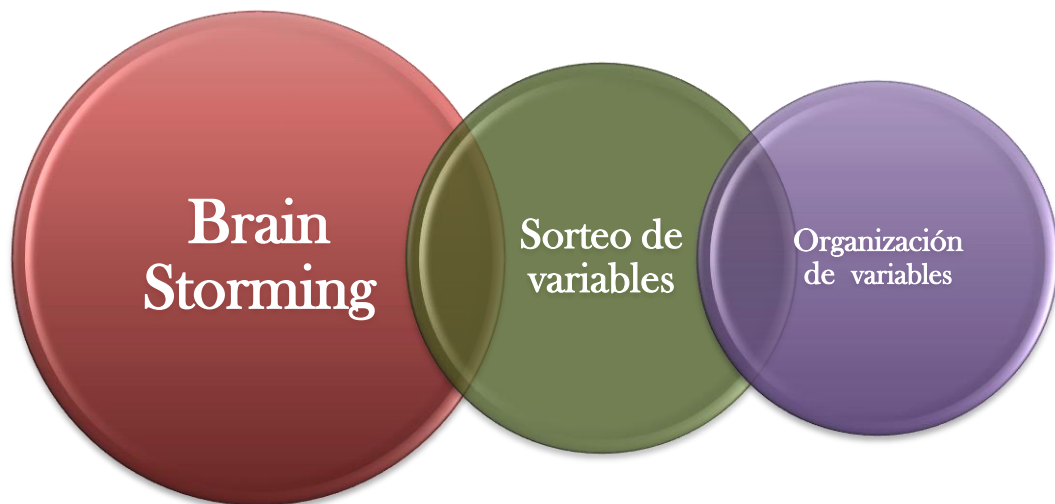
Por mágico imaginario que parezca es todo esto posible gracias a las nuevas técnicas culinarias de la gastronomía molecular.

Cocinar es un arte, el arte de crear sabores únicos e irresistibles que se forman con técnicas e imaginación.

5.3 Proceso del Brain Storming

Es el proceso creativo para plasmar en la realidad las nuevas e innovadoras ideas nacientes culinarias.

Este proceso sirve para un mejor desenvolvimiento en el mundo culinario al que pertenecemos..



Conceptualización Textual

Vocabulario

Contenido

Bocetaje Visual

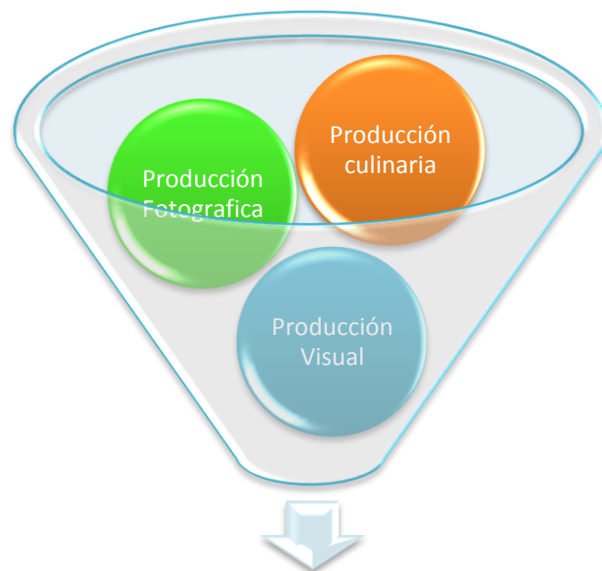
Color

Proporción

Organización y logística de escenarios

Iluminación

Estrategia



Producción Creativa

5.4 Desarrollo del Brain Storming

Menú degustación serie de sal I										
Num	Ingrediente Principal	Ingrediente Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Salsa	Vinagreta	Especia	Textura	Color	Época
1	Cangrejo	Pimiento Ahumado	Horneado	Deshidratado	Vino tinto	Limón/batida	Azafrán	Carnosa	Amarillo	Antigua
2	Langostino	Tomate deshidratado	Fritura	Confitura cascara	Naranja	V balsámico/cortada	Cardamomo	Cremosa	Azul marino	Moderna
3	Pulpo	Hinojo caramelizado	Fritura Horneado	Caramelización	Fresa	Naranja/batida	Canela	Crujiente	Negro	Media
4	Almeja Blanca	Helado de Mango	Escaldado	Sellado	Arazá	Azará/batida	Eneldo	Carnosa/cremoso	Rojo	Actual
5	Almeja Rosada	Helado de Tocino y Jamón	Horneado	Carbonizar	Piña	Piña/batida	Pimienta de cayena	Crunch/gel	Blanco	Antigua
6	Láminas de lenguado	Flores de alcaparras y espárragos	Fritura	Deshidratado	Chocolate B	V manzana/batida	Hinojo molido	Cremoso/Pastoso	Negro	Moderna
7	Langosta Láminas	Timbal de arroz de colores	Fritura Horneado	Confitura cáscara	Manzana	Vinagre/batida	Jengibre Molido	Polvo/Creinoso	Naranja	Media
8	Salmón ahumado	Ravioli	Escaldado	Caramelización	Tomate	Naranja/cortada	Pimienta	Carnosa/crujiente	Verde	Actual
Sorteo y planteamiento de la idea del plato										
1	5	1	8	6	3	4	6	1	8	1
	Almeja Rosada	Láminas de pimiento Ahumado desh	Escaldado	Deshidratado	Fresa	Azará/batida	Hinojo molido	Carnosa	Verde	Antigua
2	2	4	6	8	1	7	8	3	2	5
	Langostino	Helado de Mango	Fritura	Caramelización	Vino tinto	Vinagre/batida	Pimienta	Crujiente	Azul marino	Antigua
3	1	7	7	7	4	1	1	2	4	6
	Cangrejo	Timbal de arroz de colores	Fritura Horneado	Confitura cáscara	Arazá	Limón/batida	Azafrán	Cremosa	Rojo	Moderna
4	3	6	4	5	2	8	4	6	7	2
	Pulpo	Flores de alcaparras y espárragos	Escaldado	Carbonizar	Naranja	Naranja/cortada	Eneldo	Creinoso/Pastoso	Naranja	Moderna
5	4	3	2	1	7	3	2	4	5	4
	Almeja Blanca	Hinojo caramelizado	Fritura	Deshidratado	Manzana	Naranja/batida	Cardamomo	Carnosa/cremoso	Blanco	Actual
6	6	5	3	2	6	5	3	8	1	8
	Láminas de lenguado	Helado de Tocino y Jamón	Fritura Horneado	Confitura cáscara	Chocolate B	Piña/batida	Canela	Carnosa/crujiente	Amarillo	Actual
7	8	8	5	4	5	2	7	5	3	3
	Salón ahumado	Ravioli	Horneado	Sellado	Piña	V balsámico/cortada	Jengibre Molido	Crunch/gel	Negro	Media
8	7	2	1	3	8	6	5	7	6	7
	Langosta Láminas	Tomate deshidratado	Horneado	Caramelización	Tomate	V manzana/batida	Pimienta de cayena	Polvo/Creinoso	Negro	Media
Menú degustación serie de sal I										
Num	Ingrediente Principal	Ingrediente Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Salsa	Vinagreta	Especia	Textura	Color	Época
1	Almeja Rosada	Láminas de pimiento Ahumado desh	Escaldado	Deshidratado	Fresa	Azará/batida	Hinojo molido	Carnosa	Verde	Antigua
2	Langostino	Helado de Mango	Fritura	Caramelización	Vino tinto	Vinagre/batida	Pimienta	Crujiente	Azul marino	Antigua
3	Pulpo	Flores de alcaparras y espárragos	Escaldado	Carbonizar	Naranja	Naranja/cortada	Eneldo	Creinoso/Pastoso	Naranja	Moderna
4	Almeja Blanca	Hinojo caramelizado	Fritura	Deshidratado	Manzana	Naranja/batida	Cardamomo	Carnosa/cremoso	Blanco	Actual
5	Láminas de lenguado	Helado de Tocino y Jamón	Fritura Horneado	Confitura cáscara	Chocolate B	Piña/batida	Canela	Carnosa/crujiente	Amarillo	Actual
6	Salmón ahumado	Ravioli	Horneado	Sellado	Piña	V balsámico/cortada	Jengibre Molido	Crunch/gel	Negro	Media

Menú degustación serie de sal II										
Num	Ingrediente Principal	Ingrediente Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Sabor	Salsa	Especia	Textura	Color	Época
1	Salmón	Pollo	Horneado	Deshidratado	Dulce/salado	Vino Tinto	Jengibre Molido	Carnosa	Amarillo	Antigua
2	Lenguado	Salmón	Fritura	Confitura cascara	Agridulce	Holandesa	Mostaza	Cremosa	Azul marino	Moderna
3	Langostino	Calamar	Confitado	Caramelización	Salado	Mayonesa Especiada a bosque	Semillas colliandro	Crujiente	Celeste	Media
4	Costilla de cordero	Pulpo	Estofado	Sellado	Dulce/salado	Vino Blanco	Cúrcuma	Carnosa/cremoso	Rojo	Actual
5	Pata pangora	Corvina	Horneado	Carbonizar	Agridulce	Salsa almejas con huevas de vieira	Pimienta Blanca	Crunch/gel	Blanco	Antigua
6	Pollo	Almeja Rosada	Fritura	Deshidratado	Salado	Salsa de especias	Eneldo	Cremoso/Pastoso	Negro	Moderna
7	Caracol/Locos	Almeja Blanca	Confitado	Confitura cáscara	Neutro/Salado	Salsa de mostaza	Albahaca	Polvo/Creemoso	Naranja	Media
8	Pulpo	Caracol/Locos	Escaldado	Caramelización	Neutro dulce/salado	Salsa de ajo	Canela	Carnosa/crujiente	Verde	Actual
Sorteo y planteamiento de la idea del plato										
1	1	3	2	4	7	1	8	6	7	3
	Salmón	Calamar	Fritura	Sellado	Neutro/Salado	Vino Tinto	Canela	Creemoso/Pastoso	Naranja	Media
2	7	8	5	7	4	2	2	4	1	2
	Caracol/Locos	Caracol/Locos	Horneado	Confitura cascara	Dulce/salado	Holandesa	Mostaza	Carnosa/cremoso	Amarillo	Moderna
3	3	5	1	5	6	7	4	1	2	1
	Langostino	Corvina	Horneado	Carbonizar	Salado	Salsa de mostaza	Cúrcuma	Carnosa	Azul marino	Antigua
4	4	6	6	1	1	5	7	8	5	4
	Costilla de cordero	Almeja Rosada	Fritura	Deshidratado	Dulce/salado	Salsa almejas con huevas de vieira	Albahaca	Carnosa/crujiente	Blanco	Actual
5	2	1	3	2	3	8	5	2	6	8
	Lenguado	Pollo	Confitado	Confitura cáscara	Salado	Salsa de ajo	Pimienta Blanca	Cremosa	Negro	Actual
6	8	2	7	3	8	3	3	3	4	5
	Pulpo	Salmón	Confitado	Caramelización	Neutro dulce/salado	Mayonesa Especiada a bosque	Semillas colliandro	Crujiente	Rojo	Antigua
7	6	7	4	6	5	6	6	7	8	6
	Pollo	Almeja Blanca	Estofado	Deshidratado	Agridulce	Salsa de especias	Eneldo	Polvo/Creemoso	Verde	Moderna
8	5	4	8	8	2	4	1	5	3	7
	Pata Pangora	Pulpo	Escaldado	Caramelización	Agridulce	Vino Blanco	Jengibre Molido	Crunch/gel	Celeste	Media
Menú degustación serie de sal II										
Num	Ingrediente Principal	Ingrediente Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Sabor	Salsa	Especia	Textura	Color	Época
1	Salmón	Calamar	Fritura	Sellado	Neutro/Salado	Vino Tinto	Canela	Creemoso/Pastoso	Naranja	Media
2	Caracol/Locos	Caracol/Locos	Horneado	Confitura cascara	Dulce/salado	Holandesa	Mostaza	Carnosa/cremoso	Amarillo	Moderna
3	Costilla de cordero	Almeja Rosada	Fritura	Deshidratado	Dulce/salado	Salsa almejas con huevas de vieira	Albahaca	Carnosa/crujiente	Blanco	Actual
4	Lenguado	Pollo	Confitado	Confitura cascara	Salado	Salsa de ajo	Pimienta Blanca	Cremosa	Negro	Actual
5	Pulpo	Salmón	Confitado	Caramelización	Neutro dulce/salado	Mayonesa Especiada a bosque	Semillas colliandro	Crujiente	Rojo	Antigua
6	Pata Pangora	Pulpo	Escaldado	Caramelización	Agridulce	Vino Blanco	Jengibre Molido	Crunch/gel	Celeste	Media

Menú degustación serie Postres										
Num	Ingrediente Principal	Ingrediente Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Salsa	Esencia	Especia	Textura	Color	Época
1	Tambor artístico de Pudines de chocolate	Volcán de chocolate	Confitado	Caramelización	Blanca de cacao (Manteca de cacao)	Cereza	Canela	Carnosa	Amarillo	Antigua
2	Soufflé de frutas	Granita de Naranja	Horneado	Gelificación	Frambuesa	Anís	Azafrán	Creмосa	Azul marino	Moderna
3	Sorbete de frutos rojos	Gel de kiwi	Flambeado	Horneado	Uva	Vainilla	Cardamomo	Crujiente	Celeste	Media
4	Pastel de hojaldre frutos secos y piña	Pudin de guanábana	Carbonización	Deshidratación	Menta suspendida en gel	Coco	Eneldo	Carnosa/cremoso	Rojo	Actual
5	Torta ópera con brandy snap	Queso de coco	Reducción	Pulverización	Manzana y tinta de calamar	Ron	Canela	Crunch/gel	Blanco	Antigua
6	Juego de tres trufas	Galleta de almendra	Confitado	Caramelización	Pimiento amarillo carbonizado	Cereza	Mostaza	Cremoso/Pastoso	Negro	Moderna
7	Mousse de chocolate	Helado de banano con tinta de calamar	Horneado	Gelificación	Amaretto	Anís	Estragón	Polvo/Creмосo	Naranja	Media
8	Sorbete de frutos tropicales	Esfera líquida de zumo de pitajaya	Flambeado	Horneado	Cebolla perla caramelizada	Vainilla	Nuez Moscada	Carnosa/crujiente	Verde	Actual
Sorteo y planteamiento de la idea del plato										
1	8	3	2	1	6	5	6	4	5	7
	Sorbete de frutos tropicales	Gel de kiwi	Horneado	Caramelización	Pimiento amarillo carbonizado	Ron	Mostaza	Carnosa/cremoso	Blanco	Media
2	6	7	1	3	1	3	7	5	1	1
	Juego de tres trufas	Helado de banano con tinta de calamar	Confitado	Horneado	Blanca de cacao (Manteca de cacao)	Vainilla	Estragón	Crunch/gel	Amarillo	Antigua
3	1	2	5	2	4	6	5	1	3	6
	Tambor artístico chocolate blanco con Pudines de chocolate	Granita de Naranja	Reducción	Gelificación	Menta suspendida en gel	Cereza	Canela	Carnosa	Celeste	Moderna
4	3	8	6	8	7	7	1	6	4	5
	Sorbete de frutos rojos	Esfera líquida de zumo de pitajaya	Confitado	Horneado	Amaretto	Anís	Canela	Cremoso/Pastoso	Rojo	Antigua
5	5	6	4	4	8	4	3	2	6	3
	Torta ópera con brandy snap	Galleta de almendra	Carbonización	Deshidratación	Cebolla perla caramelizada	Coco	Cardamomo	Creмосa	Negro	Media
6	2	1	3	7	2	8	8	3	2	2
	Soufflé de frutas	Volcán de chocolate	Flambeado	Gelificación	Frambuesa	Vainilla	Nuez Moscada	Crujiente	Azul marino	Moderna
7	7	4	7	5	3	1	2	8	7	8
	Mousse de chocolate	Pudin de guanábana	Horneado	Pulverización	Uva	Cereza	Azafrán	Carnosa/crujiente	Naranja	Actual
8	4	5	8	6	5	2	4	7	8	4
	Pastel de hojaldre frutos secos y piña	Queso de coco	Flambeado	Caramelización	Manzana y tinta de calamar	Anís	Eneldo	Polvo/Creмосo	Verde	Actual
Menú degustación serie Postres										
Num	Ingrediente Principal	Ingrediente Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Salsa	Esencia	Especia	Textura	Color	Época
1	Sorbete de frutos tropicales	Gel de kiwi	Horneado	Caramelización	Pimiento amarillo carbonizado	Ron	Mostaza	Carnosa/cremoso	Blanco	Media
2	Juego de tres trufas	Helado de banano con tinta de calamar	Confitado	Horneado	Blanca de cacao (Manteca de cacao)	Vainilla	Estragón	Crunch/gel	Amarillo	Antigua
3	Tambor artístico chocolate blanco con Pudines de chocolate	Granita de Naranja	Reducción	Gelificación	Menta suspendida en gel	Cereza	Canela	Carnosa	Celeste	Moderna
4	Torta ópera con brandy snap	Galleta de almendra	Carbonización	Deshidratación	Cebolla perla caramelizada	Coco	Cardamomo	Creмосa	Negro	Media
5	Soufflé de frutas	Volcán de chocolate	Flambeado	Gelificación	Frambuesa	Vainilla	Nuez Moscada	Crujiente	Azul marino	Moderna
6	Pastel de hojaldre frutos secos y piña	Queso de coco	Flambeado	Caramelización	Manzana y tinta de calamar	Anís	Eneldo	Polvo/Creмосo	Verde	Actual

Menú degustación serie cocteles									
Num	Zumo principal	Zumo Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Esencia	Especia	Textura	Color	Época
1	Coco	Arazá	Pulverización	Confitura	Café	Canela	Carnosa	Amarillo	Antigua
2	Arazá	Limón	Hidratación	Deshidratación	Cacao	Jengibre molido	Cremosa	Azul marino	Moderna
3	Piña	Fresa	Gelificación	Gelificación	Cereza	Cardamomo	Crujiente	Celeste	Media
4	Sandía	Kiwi	Tueste	Solidificación	Almendra	Pimienta roja	Carnosa/cremoso	Rojo	Actual
5	Naranja	Papaya	Suspensión	Confitura	Vainilla	Jengibre molido	Crunch/gel	Blanco	Antigua
6	Manzana	Mango	Gelificación	Deshidratación	Coco	Clavo de olor polvo	Cremoso/Pastoso	Negro	Moderna
7	Durazno	Pitajaya	Tueste	Gelificación	Cacao	Eneldo	Polvo/Cremoso	Naranja	Media
8	Maracuyá	Mora	Suspensión	Solidificación	Almendra	Azafrán	Carnosa/crujiente	Verde	Actual
Sorteo y planteamiento de la idea del plato									
1	2	2	1	4	7	1	4	5	6
	Arazá	Limón	Pulverización	Solidificación	Cacao	Canela	Carnosa/cremoso	Blanco	Moderna
2	4	6	5	2	1	3	5	8	5
	Sandía	Mango	Suspensión	Deshidratación	Café	Cardamomo	Crunch/gel	Verde	Antigua
3	6	1	3	7	8	4	3	2	2
	Manzana	Arazá	Gelificación	Gelificación	Almendra	Pimienta roja	Crujiente	Azul marino	Moderna
4	1	3	4	6	2	5	7	6	3
	Coco	Fresa	Tueste	Deshidratación	Cacao	Jengibre molido	Polvo/Cremoso	Negro	Media
5	5	5	6	5	4	2	1	7	8
	Naranja	Papaya	Gelificación	Confitura	Almendra	Jengibre molido	Carnosa	Naranja	Actual
6	3	4	8	1	6	8	2	4	1
	Piña	Kiwi	Suspensión	Confitura	Coco	Azafrán	Cremosa	Rojo	Antigua
7	8	7	2	8	5	6	6	3	4
	Maracuyá	Pitajaya	Hidratación	Solidificación	Vainilla	Clavo de olor polvo	Cremoso/Pastoso	Celeste	Actual
8	7	8	7	3	3	7	8	1	7
	Durazno	Mora	Tueste	Gelificación	Cereza	Eneldo	Carnosa/crujiente	Amarillo	Media
Menú degustación serie cocteles									
Num	Zumo principal	Zumo Secundario	Técnica culinaria	Técnica especial	Esencia	Especia	Textura	Color	Época
1	Arazá	Limón	Pulverización	Solidificación	Cacao	Canela	Carnosa/cremoso	Blanco	Moderna
2	Sandía	Mango	Suspensión	Deshidratación	Café	Cardamomo	Crunch/gel	Verde	Antigua
3	Coco	Fresa	Tueste	Deshidratación	Cacao	Jengibre molido	Polvo/Cremoso	Negro	Media
4	Piña	Kiwi	Suspensión	Confitura	Coco	Azafrán	Cremosa	Rojo	Antigua
5	Maracuyá	Pitajaya	Hidratación	Solidificación	Vainilla	Clavo de olor polvo	Cremoso/Pastoso	Celeste	Actual
6	Durazno	Mora	Tueste	Gelificación	Cereza	Eneldo	Carnosa/crujiente	Amarillo	Media

5.5 Clasificación de los resultados

La clasificación se realiza examinando la congruencia de cada una de las combinaciones, analizando de forma específica el objetivo y el resultado final planteados al inicio de este ejercicio.

En este caso he elegido tres combinaciones de cada grupo, como las combinaciones no siempre son muy coherentes con los procesos culinarios he modificado, agregado y eliminado ingredientes o procesos para mejorar la armonía existente entre cada una de las variables de cada combinación. Para así continuar con el proceso de conceptualización.


5.6 Productos y herramientas utilizadas en la elaboración del recetario

5.6.1 Productos utilizados en la elaboración del recetario

I. Nombre: Ajo en polvo
Composición: Ajo deshidratado
Origen de fabricación: Usa
Unidad de medida: gr
Cantidad: 85.04
Costo: 1.70
Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A. CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro Quito Tel: (593) (2) 451140
Fotografía:


II. Nombre: Alcaparras
Descripción: flores encurtidas de penco
Composición: Flores de penco y vinagre
Origen de fabricación: España
Unidad de medida: gr
Cantidad: 145 neto, 70 drenado
Costo: 1.80
Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A. CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro Quito Tel: (593) (2) 451140
Fotografía:


III. Nombre: Almejas rosadas
Descripción: Almejas rosadas cocidas enlatadas
Composición: almejas rosadas, agua y sal
Origen de fabricación: Chile
Unidad de medida: gr
Cantidad: 190 neto, 100 drenado
Costo: 2.85
Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A. CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro Quito Tel: (593) (2) 451140
Fotografía:


IV. Nombre: Cardamomo
Descripción: Semillas de cardamomo desecadas
Composición: semillas de cardamomo
Origen de fabricación: India
Unidad de medida: gr
Cantidad: 100
Costo: 11.5
Proveedor: Carmagourmet
<p>Av. De La República E8-17 y Diego Almagro.</p> <p>Ed. Casa Blanca. PB. Local # 5</p> <p>255-0187 / 255-4472</p> <p>QUITO-ECUADOR</p>
Fotografía:


V. Nombre: Esencia de humo blanco
Composición: Sabor a humo blanco al 97.9% de pureza
Origen de fabricación: USA
Unidad de medida: gr
Cantidad: 100
Costo: 3.80
Proveedor: La Casa de los Químicos Av. América N18-17 y Asunción QUITO-ECUADOR Telf.: 2503428
Fotografía:


VI.Nombre: Glucosa en polvo
Origen de fabricación: USA
Unidad de medida: gr
Cantidad: 1000
Costo: 24.5
Proveedor: Carmagourmet
<p>Av. De La República E8-17 y Diego Almagro.</p> <p>Ed. Casa Blanca. PB. Local # 5</p> <p>255-0187 / 255-4472</p> <p>QUITO-ECUADOR</p>
Fotografía:


VII.Nombre: Goma de Xanthan
Descripción: Espesante en calor y frío
Origen de fabricación:
Unidad de medida: gr
Cantidad: 1000
Costo: 10.00
Proveedor: La Casa de los Químicos Av. América N18-17 y Asunción QUITO-ECUADOR Telf.: 2503428
Fotografía:


VIII. Nombre: Mejillones ahumados

Composición: mejillones, agua, sabor a humo y sal

Origen de fabricación: Chile

Unidad de medida: gr

Cantidad: 190 neto y 100 neto

Costo: 1.69

Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A.
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS
VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI
Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro
Quito
Tel: (593) (2) 451140

Fotografía:



IX. Nombre: Nuez de macadamia

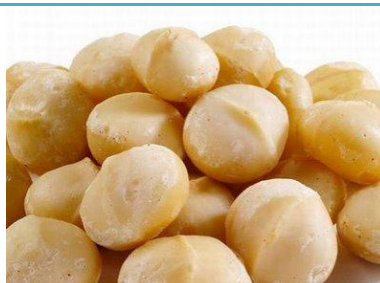
Unidad de medida: gr

Cantidad: 50

Costo: 1.00

Proveedor: Mercado Iñaquito

Fotografía:



X. Nombre: Nuez moscada
Unidad de medida: gr
Cantidad: 5
Costo: 0.5
Proveedor: Mercado Iñaquito
Fotografía:


XI.Nombre: Polvo cinco especias
Descripción:
Composición: pimienta de Sichuan, anís estrellado, casia, clavo de olor y semillas de hinojo
Origen de fabricación: China
Unidad de medida: gr
Cantidad: 400
Costo: 10.00
Proveedor: Carmagourmet
<p>Av. De La República E8-17 y Diego Almagro.</p> <p>Ed. Casa Blanca. PB. Local # 5</p> <p>255-0187 / 255-4472</p> <p>QUITO-ECUADOR</p>
Fotografía:


XII. Nombre: Sal dietética
Descripción: Sal hiposódica
Origen de fabricación: España
Unidad de medida: gr
Cantidad: 200
Costo: 4.61
Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A. CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro Quito Tel: (593) (2) 451140
Fotografía:


XIII. Nombre: Semillas de amapola
Origen de fabricación: Holanda
Unidad de medida: gr
Cantidad: 150
Costo: 11.00
Proveedor: Carmagourmet Av. De La República E8-17 y Diego Almagro. Ed. Casa Blanca. PB. Local # 5 255-0187 / 255-4472 QUITO-ECUADOR
Fotografía:


XIV. Nombre: Semillas de hinojo

Origen de fabricación: USA

Unidad de medida: gr

Cantidad: 42.5

Costo: 1.70

Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A.
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS
VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI
Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro
Quito
Tel: (593) (2) 451140

Fotografía:



XV. Nombre: Tequila

Origen de fabricación: México

Unidad de medida: ml

Cantidad: 750

Costo: 22.22

Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A.
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS
VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI
Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro
Quito
Tel: (593) (2) 451140

Fotografía:



5.6.2 Lista de precios por gramo de los productos importados de otros países

Ingrediente	Gramaje total	Gramaje requerido	Costo total	Costo Unitario
Ajo en polvo	85,04	1	\$ 1,70	\$ 0,0200
Alcaparras	145	1	\$ 1,80	\$ 0,0124
Almejas rosadas	190	1	\$ 2,85	\$ 0,0150
Cardamomo	100	1	\$ 11,50	\$ 0,1150
Esencia de humo blanco	100	1	\$ 3,80	\$ 0,0380
Glucosa en polvo	1000	1	\$ 24,50	\$ 0,0245
Goma Xanthan	1000	1	\$ 10,00	\$ 0,0100
Mejillones Ahumados	190	1	\$ 1,69	\$ 0,0089
Nuez de macadamia	50	1	\$ 1,00	\$ 0,0200
Nuez moscada	5	1	\$ 0,50	\$ 0,1000
Polvo cinco especias	400	1	\$ 10,00	\$ 0,0250
Sal dietetica	200	1	\$ 4,61	\$ 0,0231
Semillas de amapola	150	1	\$ 11,00	\$ 0,0733
Semillas de hinojo	42,5	1	\$ 1,70	\$ 0,0400
Tequila	750	1	\$ 22,22	\$ 0,0296

5.6.3 Herramientas utilizadas para la elaboración del recetario

I. Nombre: Acetato
Descripción: Sirve para formar moldes de chocolate
Unidad de medida: Unid
Cantidad: 1
Costo: 0.30
Fotografía:


II. Nombre: Carga de Gas
Descripción: gas para cargar el flambeador
Origen de fabricación:
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 10.00
Proveedor: Carma Gourmet Av. De La República E8-17 y Diego Almagro. Ed. Casa Blanca. PB. Local # 5 255-0187 / 255-4472 QUITO-ECUADOR
Fotografía:


III. Nombre: CO ₂
Descripción: CO ₂ solido
Origen de fabricación: Ecuador
Unidad de medida: Gr
Cantidad: 1000
Costo: 1.50
Proveedor:
Fotografía:



IV. Nombre: Coctelera
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 18.37
Proveedor: Termalimex Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto Telf:2275912 QUITO-ECUADOR
Fotografía:


V. Nombre: Deshidratadora
Descripción: Permite deshidratar cualquier alimento de forma controlada manteniendo sus propiedades organolépticas
Origen de fabricación:
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 129.00
Proveedor: Carma Gourmet Av. De La República E8-17 y Diego Almagro. Ed. Casa Blanca. PB. Local # 5 255-0187 / 255-4472 QUITO-ECUADOR
Fotografía:



VI. Nombre: Esfera metálica para té
Descripción: esfera metálica con tamizador movible para té
Origen de fabricación: China
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 2.43
Proveedor: SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A. CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro Quito Tel: (593) (2) 451140
Fotografía:


VII. Nombre: Flambeador
Origen de fabricación: China
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 68.00
Proveedor: Termalimex Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto Telf:2275912 QUITO-ECUADOR
Fotografía:


VIII.Nombre: Mandolina Plástica**Descripción:** Versátil mandolina con varias cuchillas movibles**Origen de fabricación:** China**Unidad de medida:** Unidad**Cantidad:** 1**Costo:** 69.55**Proveedor:** Termalimex
Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto
Telf:2275912
QUITO-ECUADOR**Fotografía:****IX.Nombre:** Papel Aluminio**Origen de fabricación:** USA**Unidad de medida:** m*cm**Cantidad:** 7.62m x 30.4cm**Costo:** 1.61**Proveedor:** SUPERMERCADOS LA FAVORITA C.A.
CENTRO DE DISTRIBUCIÓN Y OFICINAS
VÍA COTOQCHOA Y GENERAL ENRIQUE SANGOLQUI
Calle Auigiras y Avda. Eloy Alfaro
Quito
Tel: (593) (2) 451140**Fotografía:**

X. Nombre: Paquete de cargas de N ₂ O
Composición: N ₂ O
Origen de fabricación:
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 10.00
Proveedor: Termalimex Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto Telf:2275912 QUITO-ECUADOR
Fotografía:


XI.Nombre: Rallador microplane
Descripción: Permite hacer una ralladura plana de alimentos sólidos como: almendra, queso parmesano, etc.
Origen de fabricación:
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 19.00
Proveedor: Termalimex Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto Telf:2275912 QUITO-ECUADOR
Fotografía:


XII.Nombre: Sifón ISI ½ lt
Descripción: Extrusor por presión de líquidos con contenido: grasa, almidón y colágeno
Composición: Acero inoxidable
Origen de fabricación:
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo: 124.55
Proveedor: Termalimex Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto Telf:2275912 QUITO-ECUADOR
Fotografía:


XIII.Nombre: Silpack
Composición: Silicona termo resistente con una micro estructura de algodón
Origen de fabricación: Italia
Unidad de medida: Unidad
Cantidad: 1
Costo:
Proveedor: Termalimex Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto Telf:2275912 QUITO-ECUADOR
Fotografía:

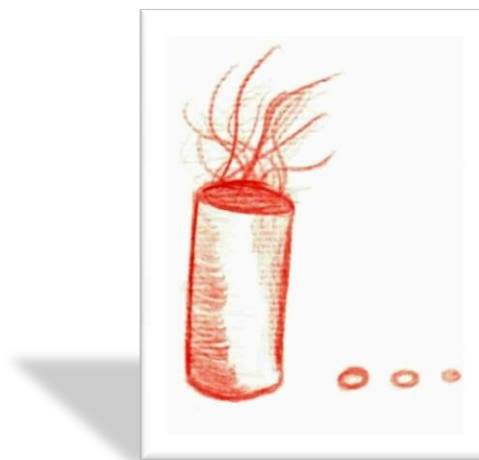

XIV.Nombre: Túrmix	
Descripción:	Permite mezclar y licuar de forma maniobrable
Origen de fabricación:	
Unidad de medida:	Unidad
Cantidad:	1
Costo:	110.88
Proveedor:	Termalimex Rumipamba OE160 y Av. 10 de agosto Telf:2275912 QUITO-ECUADOR
Fotografía:	
	

XV.Nombre: Fundas Ziplock	
Origen de fabricación:	China
Unidad de medida:	Unidad
Cantidad:	50
Costo:	2.60
Proveedor:	Almacén de plásticos de Santa Clara
Fotografía:	
	

5.7 Conceptualización de las ideas y recetario creativo

5.7.1 Ideas y desarrollo del recetario para serie de sal I

Idea I serie de sal I:



- **Ingrediente principal:** Almeja rosada
- **Ingrediente secundario:** Papel de pimiento ahumado
- **Técnica culinaria:** Escaldado
- **Técnica especial:** Deshidratación
- **Especia:** Hinojo molido
- **Textura:** Carnosa
- **Color:** Verde
- **Época:** Antigua

Descripción de la idea:

Este es un cilindro el cual está formado por:

☞ Un papel de pimiento ahumado de color verde. Este papel está hecho a base de pulpa de pimiento verde rostizado que ha sido escurrida después de salir de la extractora de jugos, le combinamos con almíbar de limón Meyer luego extendemos sobre una placa siliconada dándole una forma rectangular. Para luego deshidratar.

☞ En la base del cilindro se encuentran el cuerpo de las almejas rosadas, las que fueron especiadas con polvo de semilla de hinojo y con polvo de hinojo laminado deshidratado-pulverizado. Para luego sellarles en la plancha.

☞ Para dar cuerpo a este cilindro, tenemos como relleno una espuma de pimiento, el cual está hecho con zumo del pimiento rostizado con crema de leche. Esta mezcla le vertemos en un sifón y cargamos con N_2O , reposar en refrigeración y servir.

☞ Una vez listo el cilindro, colocamos en la superficie-superior de la misma juliana deshidratada de la piel blanca de naranja californiana.

A la preparación anterior acompañamos con dos preparaciones más:

- I. Semillas de tomate para apreciar las propiedades ácidas y gelificadas de la misma.
- II. Puntas de almeja que fueron salteadas con: sal, semilla de hinojo pulverizada y cuerpo de hinojo deshidratado pulverizado. A la elaboración anterior le acompañamos con limón confitado y una goma hecha con el fondo de almeja y cardamomo.

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea I serie sal I

Género: Plato degustación

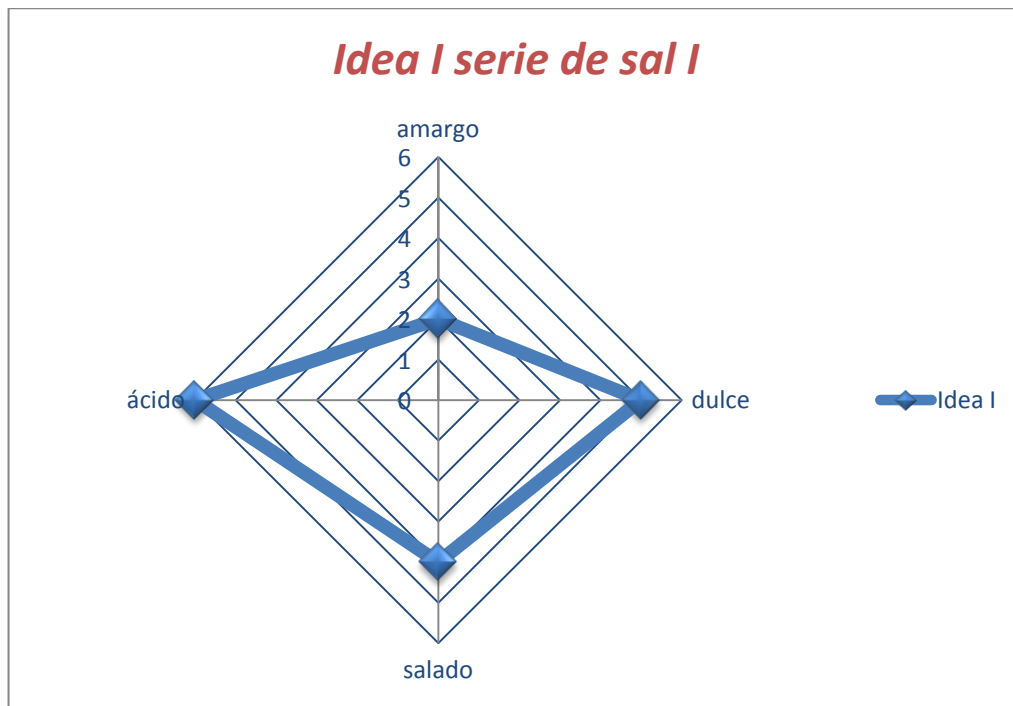
Porciones: 1

Observaciones: Las texturas se muestran de forma compleja ya que varia mucho el sabor acorde sea la combinación al momento de comer. Por esta razón sugiero probar una pequeñas partes de cada preparación y luego combinar.

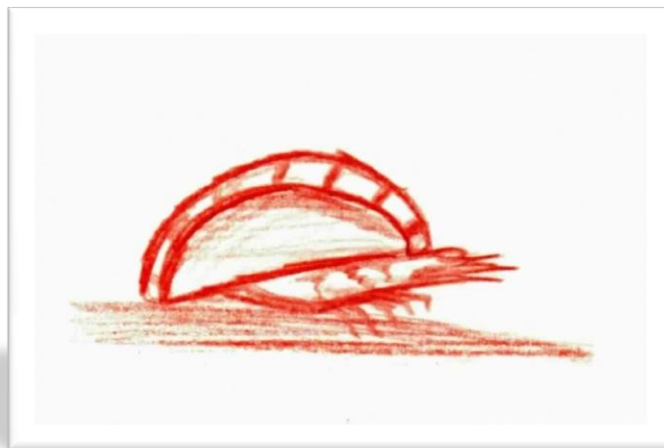


INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Papel de pimiento verde rostizado					
Carne escurrida de pimiento verde	Gr	20	0,002	0,04	Mezclar
Salsa de limón	Gr	6	0,02	0,12	
Cuerpo de Almeja con polvos de hinojo					
Cuerpo de Almeja rosada	Gr	20	0,023	0,46	Limpiar
Semillas de Hinojo	Gr	0,5	0,04	0,02	Pulverizar
Aceite	Gr	2	0,0018	0,0035	
Hinojo	Gr	3	0,0058	0,0175	Deshidratar y pulverizar
Sal	Gr	0,5	0,002	0,001	
Espuma de Pimiento Rostizado					
Zumo de pimiento	Gr	7,656	0,002	0,0153	Mezclar en un bowl y disolver el azúcar con la ayuda de un batidor de mano de varillas
Azúcar	Gr	7,95	0,0011	0,0087	
Crema de leche	Gr	14,282	0,004	0,0571	
Esencia de vainilla	Gr	0,1104	0,006	0,0007	
N2O	Gr	0,5	0,1	0,05	
Julianas deshidratadas de Naranja Californiana					
Carne blanca de naranja californiana	Gr	8	0,0025	0,02	Cortar en juliana y deshidratar
Semillas de tomate					
Semillas de tomate	Gr	12	0,0022	0,0264	
Puntas de Almeja con polvos de Hinojo					
Puntas de Almeja rosada	Gr	15	0,015	0,225	Limpiar
Semillas de Hinojo	Gr	0,5	0,04	0,02	Pulverizar
Aceite	Gr	2	0,0018	0,0036	
Hinojo	Gr	3	0,0058	0,0174	Deshidratar y pulverizar
Sal	Gr	0,5	0,002	0,001	
Gel de fresa con matices a cardamomo					
Pulpa de fresa	Gr	4	0,0036	0,0144	
Azúcar	Gr	1	0,0011	0,0011	
Cardamomo	Gr	0,3	0,115	0,0345	Pulverizar
Goma Xanthan	Gr	0,5	0,01	0,005	
Confitura de pulpa de limón					
Gajos de limón	Gr	5	0,001	0,005	Confitar
Costo Total:				1,17	
PVP Sugerido				3,89	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Papel de pimiento rostizado	
	Esparcir la preparación del pimiento rostizado sobre una placa siliconada y deshidratar
Cuerpo de Almeja con polvos de hinojo	
Saltear todos los ingredientes, reservar.	
Espuma de Pimiento Rostizado	
	Verter la preparación en un sifón de 1/2 litro, cargar con una carga de N20 y reposar 1 hora.
Puntas de Almeja con polvos de Hinojo	
Saltear todos los ingredientes, reservar.	
Gel de fresa con matices a cardamomo	
	Mezclar todos los ingredientes con un túrmix, reservar.
Emplatado	
	En una cuchara de cerámica colocamos: las puntas de almeja con polvos de hinojo, el limón confitado y el gel de fresa con matices a cardamomo.
	En otra cuchara de cerámica servimos las semillas de tomate fresco.
	En un plato hondo de cerámica colocamos: el papel de pimiento rostizado, el cuerpo de almeja con polvos de hinojo, espuma de pimiento rostizado y las julianas deshidratadas de naranja.
Plato terminado	
	



Idea II serie de sal I:



- **Ingrediente principal:** Langostino
- **Ingrediente secundario:** Helado de mango
- **Técnica culinaria:** Fritura
- **Técnica especial:** Caramelizar
- **Salsa:** Vino tinto
- **Especia:** Pimienta

- **Textura:** Crujiente
- **Época:** Antigua

Descripción de la idea:

Es un langostino que imita la vida de una tortuga ya que lleva un gran caparazón sobre su cabeza.

Como base para esta preparación tenemos:

نم Como punto de partida tenemos una reducción de vino tinto con azúcar, nos permite obtener una textura sedosa el momento de verter la reducción sobre el plato y esparcir con una paleta metálica pastelera pequeña con un molde cuadrado de acetato para que nos quede una figura geométrica perfecta.

نم En el centro de la reducción de vino tinto colocamos la cabeza crujiente de langostino, que lo hacemos de la siguiente forma:

- o Retiramos la carcasa que cubre la cabeza del langostino.
- o La parte interior de la cabeza le abrimos por el segmento superior, le aplastamos con la hoja del cebollero.
- o Pasamos la preparación anterior por la sartén hasta cocinar por 30 segundos por lado, retirar.
- o Deshidratar a 70°C por 5 horas.
- o Antes de servir pasar por la sartén para calentar.

نم Sobre de la cabeza crujiente del langostino colocamos la mitad de un semi-cilindro (que lleva

un corte de forma vertical en la mitad) de baja-
altura de helado de mango

Nota: Para la manipulación que se realice con el CO₂ se debe cubrir los ojos con gafas de protección y las manos deben estar cubiertas con guantes térmicos para no sufrir quemaduras.

م Sobre el semi-cilindro de helado de mango colocamos la piel aterciopelada del langostino hasta asemejar la forma a un nigiri. La piel aterciopelada de langostino la hacemos de la siguiente forma:

- o Descascamos la cola del langostino y le extraemos su intestino haciendo una incisión de forma horizontal en la parte inferior de la misma.
- o Después de limpiar la cola, le volteamos y abrimos desde un extremo hacia el otro cada uno de los lados.
- o En un Ziplock introducimos la cola abierta del langostino con la pimienta. Sellamos la Ziplock y la sumergimos en agua caliente a 85°C por 2 minutos. Reservar.

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea II serie sal I

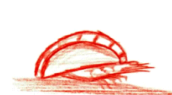
Género: Plato degustación

Porciones: 1






Observaciones: Al momento de comer esta preparación

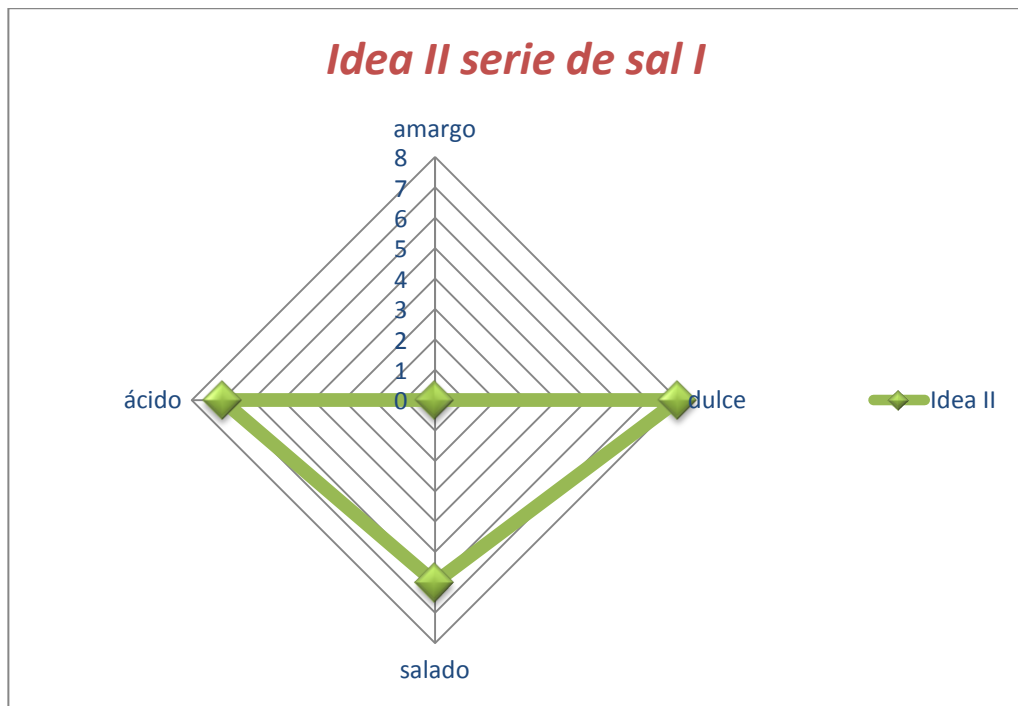
hacerlo sin prisa ya que el sorbete puede conservar mas tiempo su energía térmica

debido a que a absorbido mucha energía del CO2

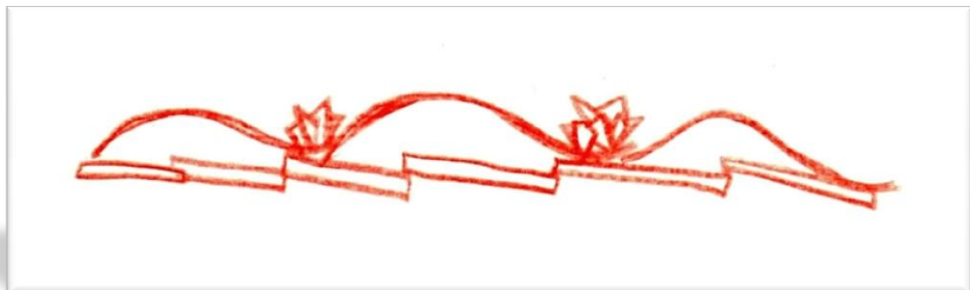


INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Reducción de vino tinto					
Vino Tinto	Gr	10	0,0106	0,106	Evaporar la mitad del vino tinto con el azúcar hasta formar un almíbar ligero.
Azúcar	Gr	2,5	0,0011	0,0028	
Cabeza crujiente de langostino					
Cabeza de langostino	Gr	50	0,0096	0,48	Descascarar, saltear con el resto de ingredientes, reservar.
Sal	Gr	1	0,002	0,002	
Aceite	Gr	0,5	0,0018	0,0009	
Helado de mango					
Pulpa de mango	Ml	16	0,0029	0,0464	Formar un almíbar ligero
Azúcar	Gr	10	0,0011	0,011	
Goma Xanthan	Gr	0,08	0,01	0,0008	
CO2	Gr	35	0,0015	0,0525	Hacer pedacitos por impacto de un bolillo con el CO2 en medio de dos limpiques secos.
Piel aterciopelada de langostino					
Cola de Langostino	Gr	60	0,0096	0,576	Descascarar y desvenar por la parte inferior interna de la cola.
Pimienta	Gr	0,3	0,01	0,003	
Ziplock	Unid	1	0,05	0,05	
Sal compuesta					
Sal	Gr	0,5	0,002	0,001	
Polvo cinco especias	Gr	0,7	0,025	0,0175	
Costo Total:				1,35	
PVP Sugerido				4,50	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Cabeza crujiente de langostino	
Deshidratar la preparación	
Helado de mango	
	Batimos a mano con una batidora de varillas el almíbar con el CO2, hasta que haya sublimado en su totalidad y se forme el sorbete.
Piel aterciopelada de langostino	
	A la cola limpia de langostino se introducimos en la Ziplock con pimienta y cocinamos por inmersión en agua a 85 grados centígrados por 2 minutos, refrigerar.
Emplatado	
	En el centro del plato hacemos un rectángulo perfecto de reducción de vino tinto con la ayuda de una placa de acetato que tiene un corte rectangular en su interior.
	Sobre lo anterior colocamos la cabeza deshidratada.
	Hacemos un nigiri con el helado de mango y la cola del langostino, colocamos encima de la cola deshidratada de langostino
Plato terminado	
	
Por Santiago Villagómez M.	



Idea III serie sal I:



- **Ingrediente principal:** Pulpo salteado laminado
- **Ingrediente secundario:** Flores de alcaparras y Espárragos laminados
- **Técnica culinaria:** Escalfado
- **Salsa:** Salsa de limón Meyer
- **Especia:** Eneldo y cilantro

- **Textura:** Cremoso/pastoso
- **Época:** Moderna

Descripción de la idea:

Esta es una idea que proviene del mar.

Primero hacemos dos laminas de un milímetro de esparrago en la mandolina y las doblamos en forma circular ponemos en el fondo de un plato pequeño hondo.

Sobre las láminas de esparrago colocamos los tres tentáculos de pulpo baby (Pulpo muy pequeño) y hacemos de la siguiente forma:

- ƒ Limpiamos al pulpo y hacemos tres inmersiones seguidas en salmuera al 10% de sal que se encuentra a 80°C, por un lapso de 4 segundos cada vez.
- ƒ Cocinamos el pulpo durante 5 minutos en la salmuera y enfriamos en un baño María inverso.
- ƒ Una vez refrigerado, cortemos cada uno de los tentáculos en dos partes: las puntas de los tentáculos y la parte superior de cada uno y reservamos.
- ƒ Tomamos tres puntas de tentáculo y salteamos con: sal, ajo en polvo, esencia de humo y aceite.

A cuatro alcaparras las cocemos en una fritura profunda, para deshidratarlas y provocar su apertura haciendo que las flores se abran. Estas las colocamos en medio del pulpo

Sobre las alcaparras colocamos julianas deshidratadas de limón Meyer.

Aparte con la ayuda de un squizer vertemos salsa traslucida de limón Meyer en un pocillo.

Laminamos la parte superior de los tentáculos del pulpo, salteamos con ajo en polvo y sal.

Encima de esta preparación colocamos la siguiente combinación de hierbas machacadas: romero, eneldo, cilantro, albahaca y sal.

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea III serie sal I

Género: Plato degustación

Porciones: 1




Observaciones: Al momento de comer, verter la salsa de limón sobre la preparación de pulpo con espárragos. Comer, sentir sus sabores tropicales para luego comer la segunda preparación de pulpo con sabores a bosque en invierno

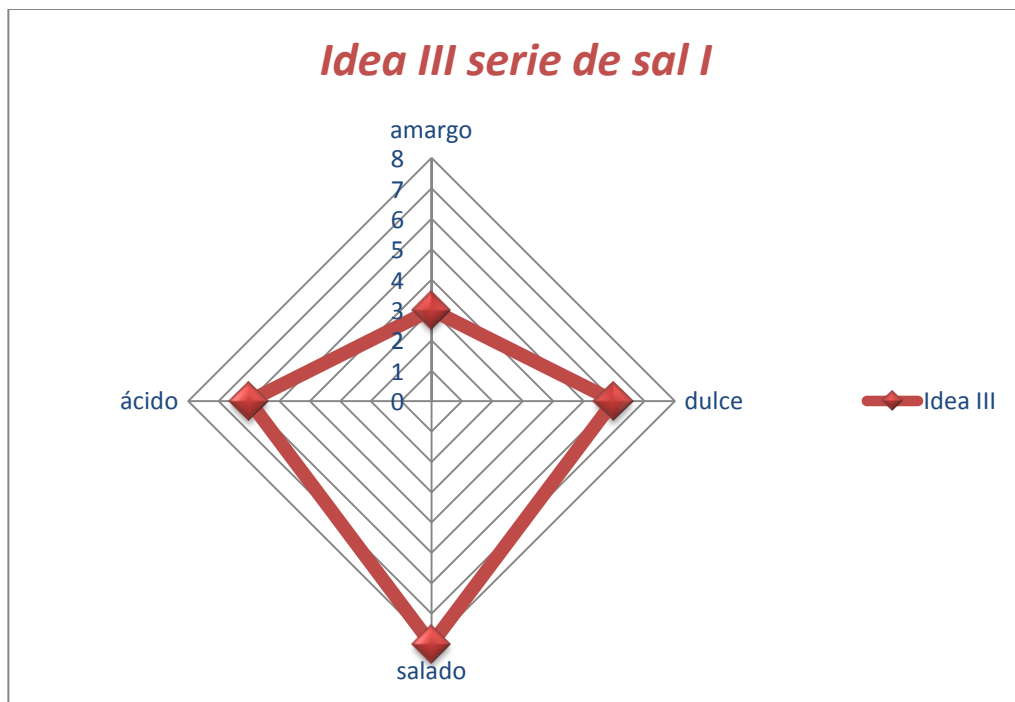


INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Punta de Tentáculos de pulpo baby ahumado					
Punta del Tentáculo de pulpo	Gr	25	0,0033	0,0825	Limpiar y precocer por inmersión en salmuera
Sal	Gr	1	0,002	0,002	
Ajo en polvo	Gr	1	0,02	0,02	
Esencia de humo blanco	Gr	0,3	0,038	0,0114	
Aceite	Gr	2	0,002	0,004	
Láminas de espárrago					
Espárrago	Gr	10	0,0031	0,031	Laminar en la mandolina a 1 milímetro de grosor
Flores de Alcaparra					
Alcaparra	Unid	4	0,0124	0,0496	Freírlas en fritura profunda, reservar

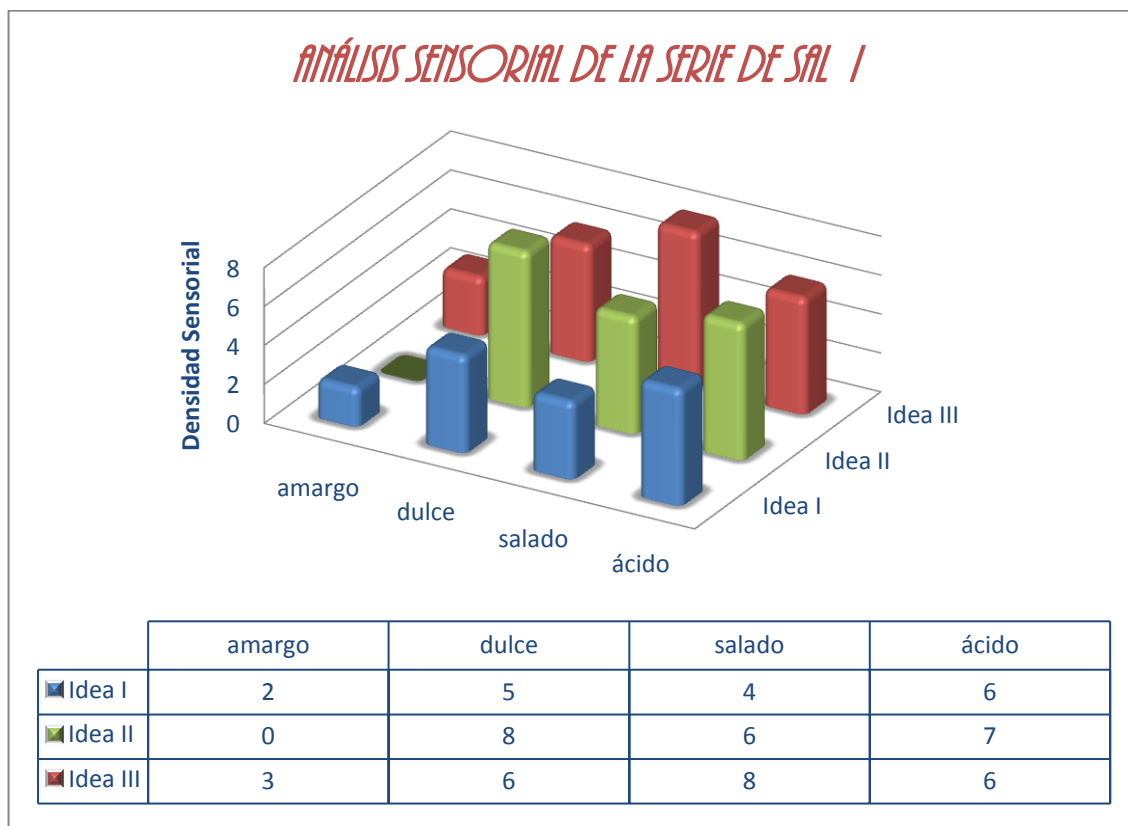
Crujiente de limón					
Carne blanca de limón	Gr	4	0,001	0,004	Corte juliana y deshidratar
Laminas de tentáculo al ajo					
Parte superior de los tentáculos del pulpo	Gr	13	0,0033	0,0429	Limpia y precocer por inmersión en salmuera
Sal	Gr	0,6	0,002	0,0012	
Aceite	Gr	1	0,00175	0,0018	
Puré de hierbas					
Romero	Gr	0,5	0,008	0,004	Con la ayuda de un mortero, machacar todos los ingredientes.
Eneldo	Gr	0,5	0,008	0,004	
Cilantro	Gr	0,5	0,0025	0,0013	
Albahaca	Gr	0,5	0,008	0,004	
Sal	Gr	0,1	0,002	0,0002	
Salsa de limón Meyer					
Zumo de Limón	Gr	4,3860	0,001	0,0044	Formar un almíbar ligero, enfriar y verter en un squizer
Azúcar lustre	Gr	6,0120	0,0011	0,0066	
Glucosa	Gr	0,0975	0,0245	0,0024	
Costo Total:				0,28	
PVP Sugerido				0,92	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Punta de Tentáculos de pulpo baby ahumado	
	Saltear todos los ingredientes
Láminas de espárrago	
	A las dos láminas de espárrago doblar cada una en forma circular y colocar dentro de un plato hondo.
Laminas de tentáculo al ajo	
	Saltear todos los ingredientes

Emplatado	
	En un plato hondo colocar: 2 laminas dobladas de espárrago, 3 puntas de tentáculo de pulpo baby ahumado, 4 flores de alcaparra fritas, crujiente de limón.
	En una cuchara de cerámica colocamos las laminas de tentáculo al ajo y las hierbas machacadas.
	Verter en un pozuelo pequeño el almíbar de limón con la ayuda de un squizer

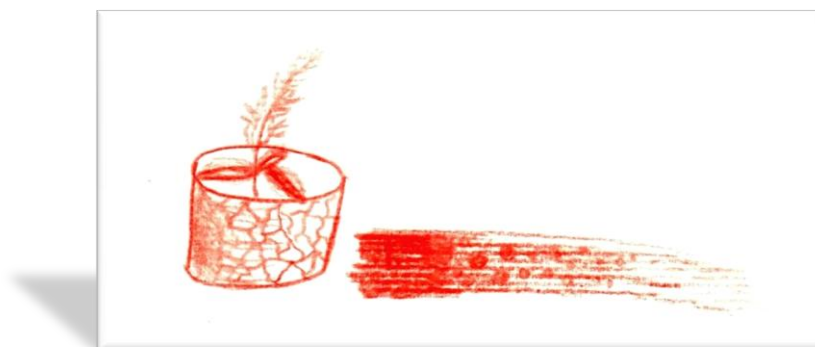


5.7.2 Análisis Sensorial de la serie de sal I



5.7.3 Ideas y desarrollo del recetario para la serie de sal II

Idea I de serie de sal II:



- **Ingrediente principal:** Pescado Lenguado
- **Ingrediente secundario:** Calamar
- **Técnica culinaria:** Saltear

- **Técnica especial:** Sellado
- **Sabor:** Neutro/salado
- **Salsa:** Naranjilla
- **Especia:** Semilla de hinojo
- **Textura:** Cremoso/pastoso
- **Época:** Media

Descripción de la idea:

Damos forma al tartar de lenguado con la ayuda de un molde cilíndrico. El tartar lo hacemos de la siguiente forma:

- ∅ El lenguado es un pescado plano; sacamos dos filetes del lenguado, despellejamos y desespinaamos.
- ∅ Cortar los filetes de lenguado en dados pequeños de 4 milímetros y especiar con: cardamomo, semilla de hinojo y sal.
- ∅ Para dar untuosidad al lenguado vamos a integrar en la receta un 19% de gramaje de puré de banano en relación al gramaje total del tartar, reservar.

Sobre el tartar con la ayuda de un squizer hacemos tres líneas de salsa de naranjilla. Además colocamos una ramita pequeña de tomillo fresco, para el momento de comer, acercar a la nariz la ramita para percibir su olor y así modificar los sabores que sentimos.

Para acompañar al tartar, llenamos una pipeta pequeña de plástico con salsa de mora y perforamos seis rombos de calamar cubiertos con ralladura de macadamia con la ayuda de la pipeta.

Los rombos de calamar que previamente fueron salteadas, para luego de su cocción añadir al calamar sal dietética (debido al ácido málico que compone esta sal da un ligero sabor ácido)

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea I serie sal II

Género: Plato degustación

Porciones: 1

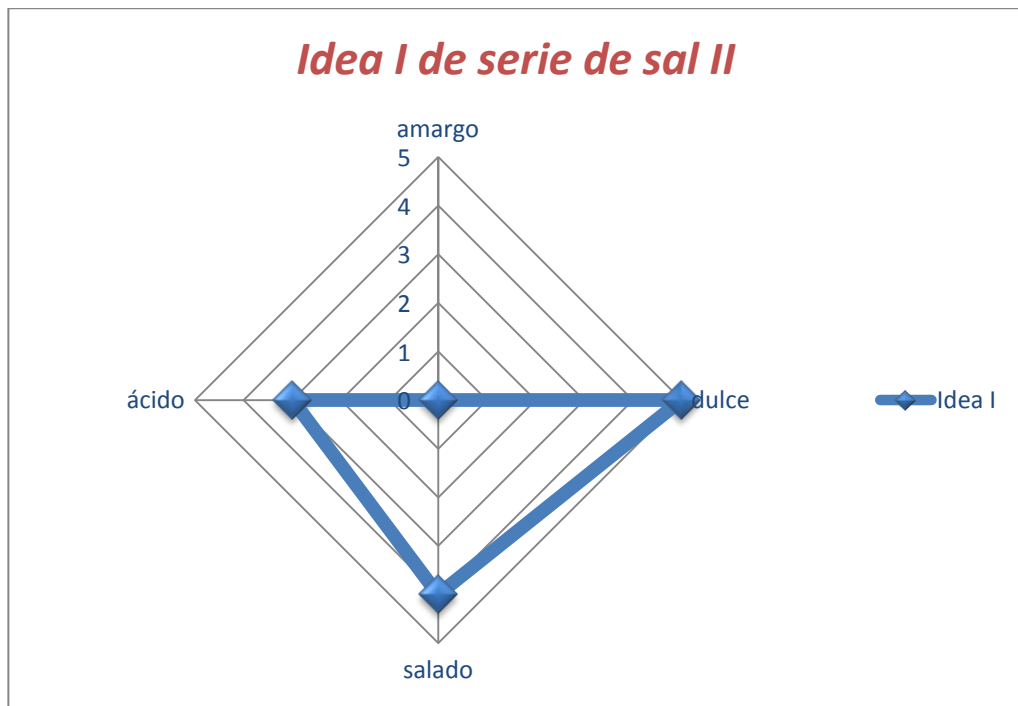
Observaciones: Al momento de comer

tomar con delicadeza y comer de rombo en rombo calamar e inyectar alternada mente salsa de mora en nuestra boca combinando estos matices con el tartar de lenguado.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Tartar de lenguado					
Lenguado	Gr	120	0,003	0,3996	Filetear, despellejar y desespinar.
Cardamomo	Gr	0,3	0,115	0,0345	Pulverizar
Semillas de hinojo	Gr	0,5	0,04	0,02	Brunoise
Banano	Gr	30	0,001	0,03	Hacer puré
Sal	Gr	1	0,002	0,002	
Salsa de naranjilla					
Pulpa de naranjilla	Gr	1,967	0,003	0,0057	Formar un almíbar ligero, enfriar y verter en un squizer
Azúcar	Gr	1,967	0,001	0,0022	
Glucosa	Gr	0,066	0,025	0,0016	
Para cambiar la percepción de los sabores					
Naranja	Gr	10	0,003	0,03	Cortar el gajo en 4
Tomillo fresco	Unid	1	0,026	0,026	
Salsa de mora					
Pulpa de Mora	Gr	3,934	0,003	0,0114	Formar un almíbar ligero, enfriar y llenar en una pipeta.
Azúcar	Gr	3,934	0,001	0,0043	
Glucosa	Gr	0,132	0,025	0,0032	
Calamar salteado					
Calamar	Gr	8	0,004	0,028	Cortar en rombo el calamar y saltear con la sal
Sal dietética	Gr	0,5	0,023	0,0116	
Nuez de macadamia	Gr	0,5	0,02	0,01	Rallar en rallador microplane
Costo Total:				0,62	
PVP Sugerido				2,07	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Tartar de lenguado	
	Cortar en dados pequeños el lenguado
	Mezclar con el resto de ingredientes
Calamar salteado	
	Mezclar el calamar salteado con la nuez de macadamia rallada
Emplatado	
	Colocar dentro de un molde circular de acetato el tartar de lenguado, retirar el molde, decorar con tres líneas de salsa de naranjilla y una ramita de tomillo fresco
<p>Con una pipeta plástica pequeña perforamos los rombos de calamar cual si fuera un pincho y llenamos la misma con la salsa de mora.</p> <p>Y la punta de la pipeta apoyamos sobre dos 1/4 de gajos de naranja entrecruzados</p>	
Plato terminado	
 <p style="text-align: right;">Por Santiago Villagómez M.</p>	



Idea II de serie de sal II:



- **Ingrediente principal:** Lomo de falda desecado en láminas
- **Ingrediente secundario:** Mejillones
- **Técnica culinaria:** Fritura
- **Técnica especial:** Deshidratado
- **Sabor:** Dulce/salado
- **Aromatizante:** Albahaca
- **Textura:** Carnosa/crujiente
- **Época:** Actual

Descripción de la idea:

Como primer punto tenemos un charqui de ternera que se encuentran sobre finas láminas de un milímetro de pepinillo, además a este plato le acompaña pequeñas chips circulares de papa, maní y una lámina de hinojo frito para dar un matiz a bosque.

A todo esto acompañamos con unos mejillones ahumados sobre un concasse de tomate con ajo en polvo que se encuentran como relleno de una alcachofa.

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea II serie sal II

Género: Plato degustación

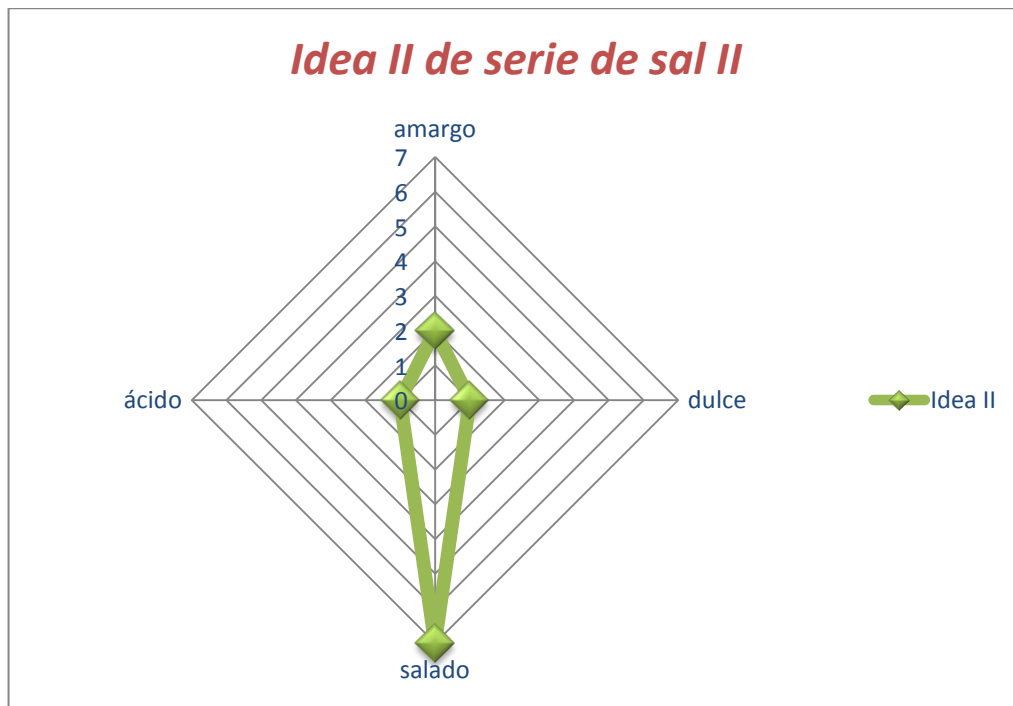
Porciones: 1

Observaciones: Al momento de comer combinar cada conjunto de preparaciones y solo de esta forma encontraremos una inmensa gama de: sabores, aromas, y recuerdos que llegaran a nuestra mente por los aromas.

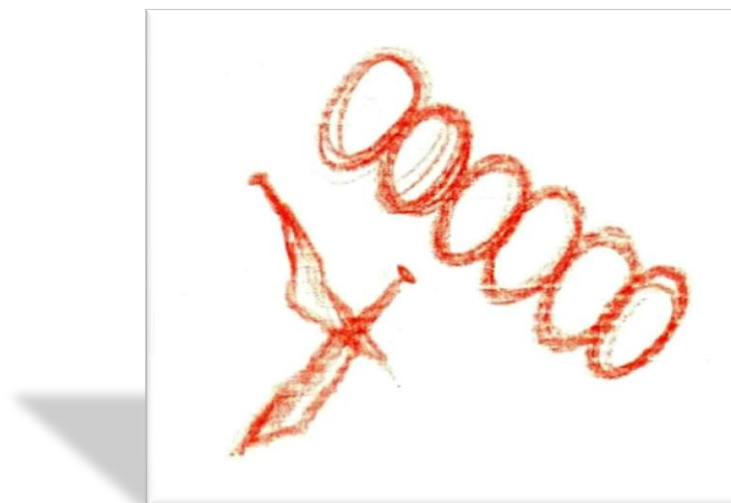


INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Charqui de ternera					
Lomo de falda de ternera magra	Gr	30	0,0061	0,183	Laminar el lomo de falda en 1 milímetro y mezclar con el resto de ingredientes, reposar 1 hora.
Teriyaki Jerki	Unid	1,982	0,04	0,079	
Jerki Cure	Gr	0,717	0,02	0,014	
Agua	Gr	3	0,001	0,003	
Alcachofa rellena					
Mejillón ahumado	Gr	30	0,0089	0,267	
Ajo en polvo	Gr	0,5	0,02	0,01	
Tomate concasse	Gr	6	0,0022	0,013	
Alcachofa	Unid	1	0,25	0,25	Limpiar y escaldar
Sal	Gr	2	0,002	0,004	
Láminas de Pepinillo					
Carne de Pepinillo	Gr	30	0,001	0,03	Hacer 4 láminas de 1 milímetro.
Chips de Patata Normales					
Papa	Gr	30	0,001	0,03	Laminar en la mandolina con la cuchilla recta a 1 milímetro de grosor y freír.
Chip de patata amorfa					
Papa	Gr	30	0,001	0,03	Laminar en la mandolina con la cuchilla curva a 1 milímetro de grosor y freír.
Línea de Maní					
Maní	Gr	3	0,005	0,015	Tostar, pelar y triturar
Hinojo					
Hinojo	Gr	20	0,0058	0,116	Laminar a 3 milímetros y sellar.
Costo Total:				1,04	
PVP Sugerido				3,48	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Charqui de ternera	
	Esparcir cada lamina de carne sobre la deshidratadora y deshidratar.
Alcachofa rellena	
	Saltear: el mejillón ahumado, ajo en polvo, sal. Y rellenar la alcachofa con el tomate concasse y el salteado de mejillón
Emplatado	
	Al maní le servimos en forma de línea
	A cada una de las hojas de pepinillo les doblamos en diversas formas y sobre cada una de ellas ponemos una lamina de charqui
	La lámina de hinojo la colocamos en el centro del plato y encima ponemos chips circulares de patata con una lamina de charqui
	A las chips amorfas de patata las situamos a lado de la alcachofa rellena
Plato terminado	
	



Idea III serie de sal II:



- **Ingrediente principal:** Lengua de cerdo
- **Ingrediente secundario:** Pichón o codorniz
- **Técnica culinaria:** Escaldado
- **Técnica especial:** Caramelizar
- **Sabor:** Agridulce
- **Salsa:** Transparente de limón

- **Textura:** Gel
- **Época:** Media

Descripción de la idea:

A la lengua de cerdo le cocinamos en olla de presión, para luego desprenderle de la piel que recubre al músculo de la lengua. Enfriar y laminar. Al servir las láminas de lengua, servir a 9°C en forma cilíndrica.

Con la ayuda de un squizer esparcimos la salsa de limón en forma circular sobre las láminas de lengua y recubrimos con pequeñas hojitas de menta fresca.

A la lengua vamos a acompañar con una codorniz.

Al ave deshuesamos la pechuga y dejar con hueso la pierna y post-pierna. En este caso vamos a usar únicamente de cada mitad: la pierna, la post-pierna y la pechuga que van a estar unidas.

Introducimos las porciones del pichón en una Ziplock y colocamos conjuntamente: canela en polvo, ajo en polvo, tres gotas de esencia de humo blanco y 5 gr de aceite.

Sellamos la Ziplock y por inmersión cocinamos a 85°C por 30 minutos.

Para servir: pincelamos artísticamente la reducción de vino tinto y colocamos sobre ella las dos pechugas y los cuartos de codorniz entrecruzados alternando con frambuesas que llevan encima una hojita de menta fresca. Después colocamos el círculo de láminas de lengua de cerdo que están clocadas con un brillo de salsa transparente de limón con pequeñas hojitas de menta fresca encima.

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea III serie sal II

Género: Plato degustación

Porciones: 1

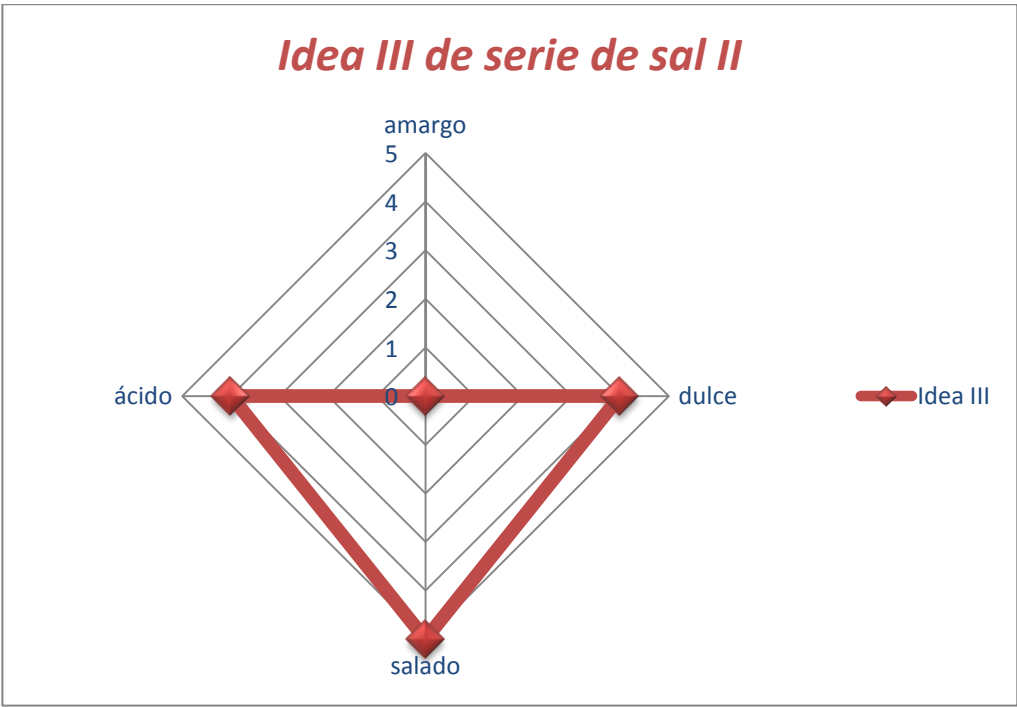
Observaciones: Al momento de comer

intercalar una porción de codorniz con frambuesa y una lamina de lengua con una hojita de menta luego de la forma que queramos, siempre jugando con los sabores y texturas con felicidad.

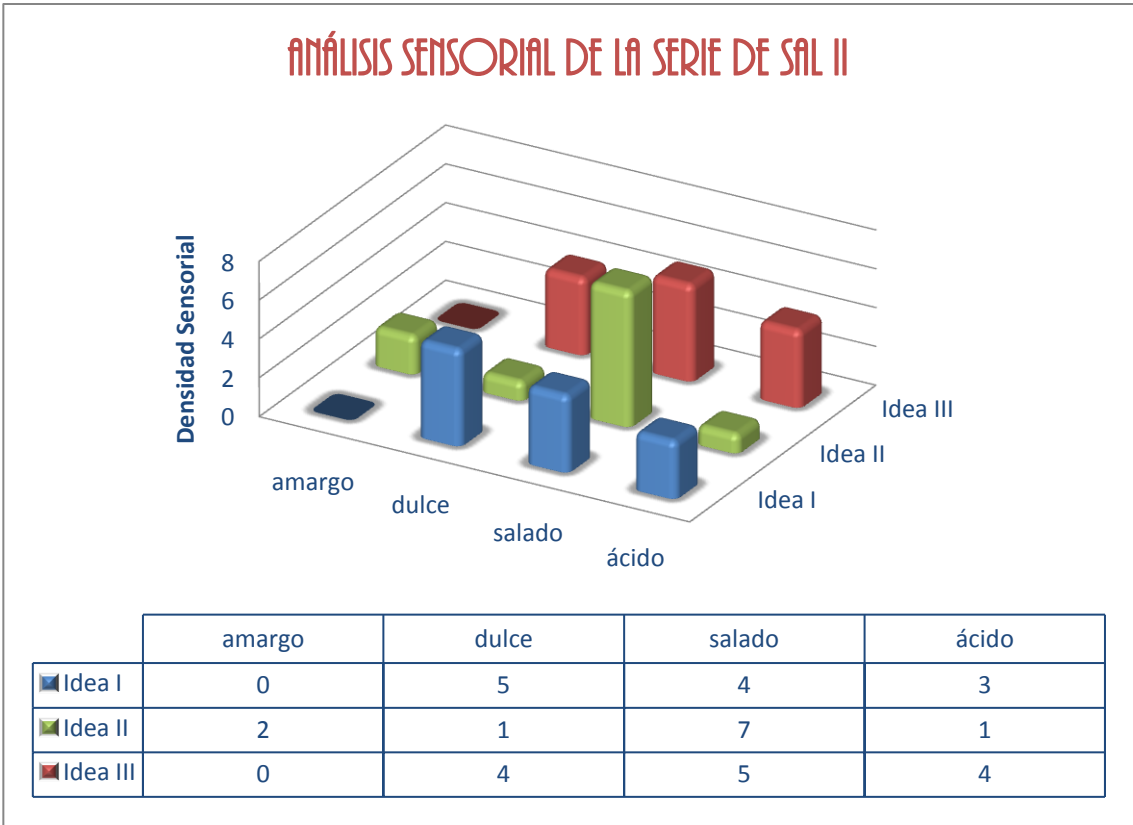


INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Lengua de cerdo en láminas					
Lengua de Cerdo	Gr	35	0,0088	0,3063	Cocinar en ollar de presión y despellejar la piel que cubre el musculo. Laminar, reservar.
Salsa de limón					
Zumo de Limón	Gr	1,4620	0,001	0,0015	Hacer un almíbar ligero, enfriar y verter dentro de un squizer
Azúcar lustre	Gr	2,0040	0,0011	0,0022	
Glucosa	Gr	0,0325	0,0245	0,0008	
Codorniz ahumada					
Codorniz	Unid	1	1	1	Despellejar
Ajo en polvo	Gr	1	0,02	0,02	Mezclar
Canela en polvo	Gr	1	0,02	0,02	
Aceite	Gr	5	0,0018	0,0088	
Esencia de humo blanco	gr	0,03	0,038	0,0011	
Ziplock	Unid	1	0,05	0,05	
Reducción de vino tinto					
Vino tinto	Gr	20	0,0106	0,212	Evaporar la mitad del vino tinto con el azúcar hasta formar un almíbar ligero.
Azúcar lustre	Gr	5	0,0011	0,0055	
Frambuesa y hojitas de menta					
Frambuesa	Unid	3	0,04	0,12	
Hojitas de menta	Gr	2	0,008	0,016	
Costo Total:				1,76	
PVP Sugerido				5,88	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Codorniz ahumada	
	Sacamos cada pechuga
	Sacamos los cuartos inferiores
<p>Mezclamos las porciones obtenidas de la codorniz, la mezcla de condimentos y vertemos dentro de la Ziplock. Por inmersión cocinamos en agua a 85 grados centígrados por 30 minutos</p>	
Emplatado	
	Pincelamos de forma irregular la reducción de vino tinto, deforma alternada colocamos: frambuesa coronada con un hojita de menta fresca, cuarto y pechuga de codorniz, frambuesa coronada
	A las láminas de cerdo les colocamos de forma circular una sobre otra. Con la ayuda de un squizer vertemos finas líneas circulares de salsa traslúcida de limón y terminamos con pequeñas hojitas
Plato terminado	
	

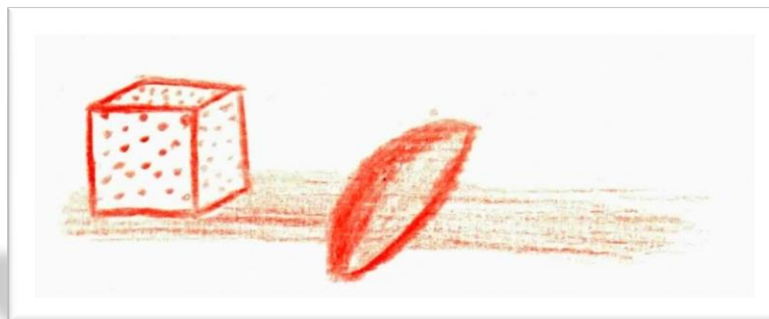


5.7.4 Análisis Sensorial de la serie de sal II



5.7.5 Ideas y desarrollo del recetario para serie postres

Idea I serie postres:



- **Ingrediente principal:** Sorbete de frutos tropicales
- **Ingrediente secundario:** laminas deshidratadas de Fruta del Dragón (Pitajaya)
- **Técnica culinaria:** Deshidratación
- **Salsa:** Cremoso de Yogurt con especería
- **Textura:** Carnosa/cremosa
- **Color:** Blanco
- **Época:** Media

Descripción de la idea:

Este postre lo realizamos con la pitajaya o bien llamada Fruta del Dragón. A la pitajaya le pelamos y cortamos la pulpa hasta obtener un cubo perfecto, hacemos dos cortes en hasta obtener tres láminas cuadradas y deshidratamos. Reservar.

El Sorbete hacemos de frutos tropicales hacemos con: pulpa de mango, pulpa de piña, zumo de naranja, azúcar, goma xanthan y CO₂. Para hacer el sorbete nos

ayudamos del CO₂ para transmitir toda esa energía térmica que este almacena.

Para hacer el cremoso de yogurt, en dos filtros de café filtramos el yogurt en refrigeración por 12 horas, una vez listo el cremoso; con el mortero hacemos polvo semilla de comino, mezclamos con polvo cinco especias y conjuntamente con azúcar integrar al yogurt al momento de la presentación formando pequeñas líneas paralelas.

Al momento de emplatar el cremoso, hacer con la ayuda de una placa de acetato, una paleta pastelera y decoramos con semillas de amapola, sobre en yogurt en un extremo colocamos las láminas de pitajaya y en medio de la placa de yogurt ponemos la quenel de sorbete de frutos tropicales.

Receta Estándar y fotografías:

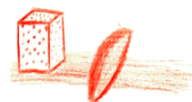
Nombre de la receta: Idea I serie postres

Género: Plato degustación

Porciones: 1

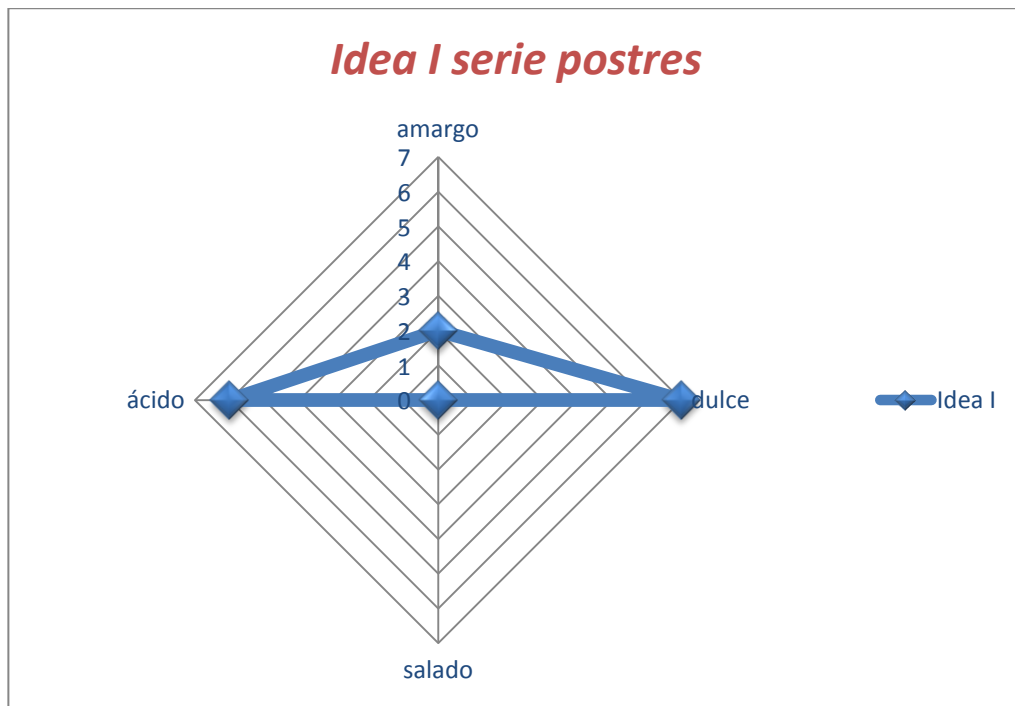
Observaciones: Al momento de comer

hacerlo de la siguiente forma: con una cucharita tomar parte del cremoso de yogurt con un tipo de especia y una parte de quenel. Introducir en la boca y al mismo tiempo parte del chupete.

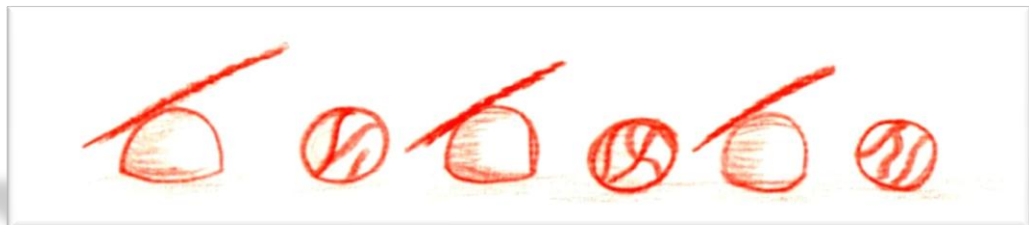


INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Laminas de pitajaya deshidratadas					
Ganache de chocolate	gr	15	0,007	0,105	
Pitajaya	Gr	40	0,0062	0,248	Pelar y formar un cubo, cortar en tres y deshidratar
Sorbete de frutos tropicales					
Zumo de mango	Gr	10	0,0029	0,029	Formar un almíbar ligero
Zumo de piña	Gr	10	0,004	0,04	
Nuez moscada	Gr	0,3	0,1	0,03	
Zumo de naranja	Gr	10	0,00125	0,0125	
Goma Xanthan	Gr	0,1	0,01	0,001	
Azúcar	Gr	20	0,0011	0,022	
CO2	Gr	50	0,0015	0,075	Hacer pedacitos por impacto de un bolillo con el CO2 en medio de dos limpiones secos.
Cremoso de yogurt					
Yogurt natural	Gr	10	0,00209	0,0209	Filtrar por 12 horas en refrigeración con dos filtros de café
Semillas de comino	Gr	0,3	0,016	0,0048	Pulverizar
Polvo cinco especias	Gr	0,3	0,025	0,0075	
Semillas de amapola	Gr	0,3	0,0733	0,022	
Costo Total:				0,62	
PVP Sugerido				2,06	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Láminas de pitajaya deshidratadas	
	A las láminas de pitajaya les alternamos son dos bolitas de ganache de chocolate negro y les atravesamos con una pajilla de chupete blanco
Sorbete de frutos tropicales	
	Vertemos en un bowl: el almíbar de los frutos tropicales con los pedacitos de C20 y batimos a mano con ayuda de un batidor de varillas hasta que el C20 haya sublimado y la transferencia energética-termica haya terminado. Hacer un quenel
Emplatado	
	En el centro del plato hacemos un rectángulo perfecto de cremoso de yogurt con la ayuda de una placa de acetato que tiene un corte rectangular en su interior.
	Sobre el rectángulo de yogurt hacemos tres líneas paralelas con: polvo cinco especias, comino pulverizado y semillas de amapola.
	En un extremos del rectángulo colocamos el chupete de pitajaya y chocolate
	En el otro extremo del rectángulo situamos la quenel de sorbete de frutos tropicales
Plato terminado	
	



Idea II serie postres:



- **Ingrediente principal:** Juego de tres sorpresas (1 salada, 1 dulce y 1 ácida)
- **Técnica culinaria:** Confitado
- **Técnica especial:** Deshidratación
- **Salsa:** Papel de leche almendrada
- **Esencia:** Vainilla
- **Textura:** Crunch/gel

- **Color:** Amarillo
- **Época:** Antigua

Descripción de la idea:

La deshidratación juega un papel muy importante en este plato ya que la profundidad de las texturas y sabores requeridos son muy altas.

Partimos con un juego de tres trufas sorpresa para el comensal:

☞ Sorpresa salada: queso crema, coco rallado deshidratado, mejillón deshidratado triturado, sal, queso parmesano como cobertura y julianas de col morada deshidratada.

☞ Sorpresa dulce: ganache blanco, pulpa de fresa, fresa deshidratada, chocolate rallado como cobertura y papel de leche para decorar.

☞ Sorpresa ácida: Ganache blanco, zumo de limón, brunoisse deshidratada de carne blanca de limón y cascara de limón deshidratada-triturada.

El papel de leche, que está hecho con: azúcar, leche en polvo, glucosa, agua, esencia de humo y esencia de vainilla.

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea II serie postres





Género: Plato degustación

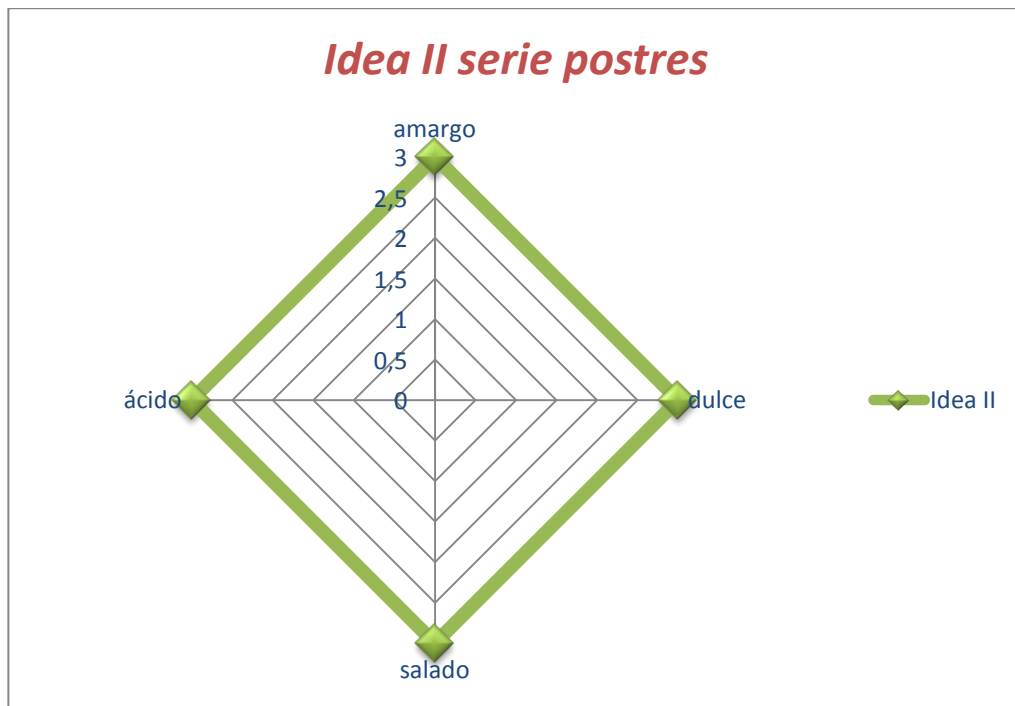
Porciones: 1

Observaciones: Al momento de comer consumir una sorpresa por vez y así sentir la explosión en sabor que cada una encierra. Comer con tranquilidad para disfrutar cada ingrediente incognito.



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Ganache blanco					
Chocolate blanco	Gr	100	0,006	0,6	Fundir
Crema de leche	Gr	100	0,008	0,8	Calentar y mezclar con el chocolate fundido. Reservar
Sorpresa de sal					
Queso Crema	Gr	16	0,0052	0,0832	
Coco rallado deshidratado	Gr	3,5	0,01	0,035	
Mejillón ahumado	Gr	4	0,0089	0,0356	Deshidratar y triturar
sal	Gr	0,5	0,002	0,001	
Col morada	Gr	1	0,0011	0,0011	Juliana y deshidratar
Queso parmesano	Gr	2	0,0074	0,0148	Rallar
Sorpresa de dulce					
Ganache blanco	Gr	16	0,007	0,112	
Azúcar	Gr	1	0,0011	0,0011	
Pulpa de fresa	Gr	2	0,0036	0,0072	
Fresa	Gr	10	0,0022	0,022	Laminar, deshidratar y triturar
Chocolate semi-amargo	Gr	3	0,006	0,018	Rallar
Sorpresa ácida					
Ganache blanco	Gr	16	0,007	0,112	
Zumo de limón	Gr	2	0,001	0,002	
Carne blanca de Limón	Gr	4	0,001	0,004	Julianas, deshidratar y triturar
Cascara de limón	Gr	2	0,001	0,002	Deshidratar y triturar
Papel de leche					
Azúcar	Gr	0,5	0,0011	0,00055	Mezclar y deshidratar
Agua	Gr	0,8	0,001	0,0008	
Leche en polvo	Gr	2	0,0045	0,009	
Glucosa	Gr	0,4	0,0245	0,0098	
Esencia de humo blanco	Gr	0,01	0,038	0,00038	
Esencia de vainilla	Gr	0,01	0,006	0,00006	
Costo Total:				0,47	
PVP Sugerido				1,57	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Sorpresa de sal	
	Mezclar: el queso crema, coco rallado deshidratado, mejillón deshidratado triturado y sal. Formar un esfera cubrir con el queso parmesano y decorar con las julianas deshidratadas de col morada
Sorpresa de dulce	
	Mezclar: ganache blanco, azúcar pulpa de fresa y fresa deshidratada triturada. Formar una esfera, cubrir con ralladura de chocolate semi-amargo y decorar con una hoja de leche
Sorpresa ácida	
	Mezclar todos los ingredientes, formar una esfera, cubrir con 2 gramos de macadamia rallada y decorar con una lamina deshidratada de kiwi
Emplatado	
Colocar cada sorpresa en una cuchara de cerámica, las tres cucharas van sobre un plato de plata	
Plato terminado	
	



Idea III serie postres:



- **Ingrediente principal:** Tambor artístico de chocolate
Blanco con rayas verticales de chocolate negro, relleno con: mousse de coco, semillas de cacao semi-trituradas y almendras tostadas.
- **Ingrediente secundario:** Granita de naranja
- **Técnica especial:** Gelificación

- **Esencia:** Comino (Infusión de comino la leche de coco para hacer el mousse)
- **Especia:** Canela
- **Textura:** Carnosa
- **Época:** Moderna

Descripción de la idea:

Como punto de partida tenemos un timbal el que lleva una cobertura externa de chocolate blanco con esencia de yogurt, esta cobertura tiene líneas verticales de chocolate negro.

El relleno del timbal es como un napoleón, solo que aquí combinamos sólidos, carnosos y cremosos.

En la base hay un mousse de coco formado en el sifón que está hecho a partir de: pulpa de coco, esencia de coco, crema de leche, azúcar, gelatina.

En la segunda capa tenemos un crocante de cacao, para ello hacemos de la siguiente forma:

∂ El cacao pasa por un proceso de torrefacción para un tostado a punto manteniendo y desarrollando los sabores afrutados que contiene, pelamos y trituramos. Calentamos hasta llegar a una temperatura de 85°C, integramos azúcar y esencia de vainilla, enfriamos y reservamos.

En la tercera capa está compuesta de ralladura superfina de nuez de macadamia, y se hacen de la siguiente forma:

∂ Se tuestan las nueces.

∂ Rallar en un rallador microplane para frutos secos.

Volver colocar una capa de mousse de coco, para colocar en la cubierta superior una capa de crocante de cacao.

Para decorar utilizamos una esfera de hilos de caramelo.

Este timbal está acompañado con un quenel de granita de naranja.

Receta Estándar y fotografías:

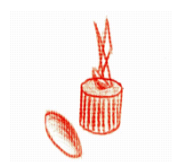
Nombre de la receta: Idea III serie postres

Género: Plato degustación

Porciones: 1



Observaciones: Al momento de comer combinar cada una de las estructuras para disfrutar al 100% de la riqueza de este plato. Con calma...

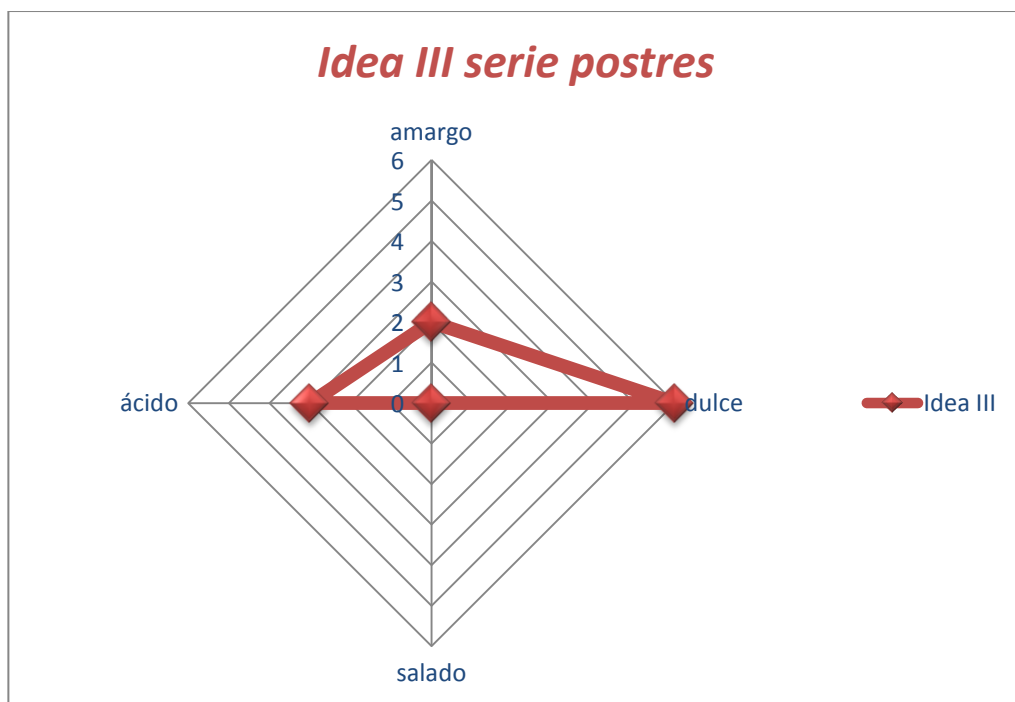
... y armonía.



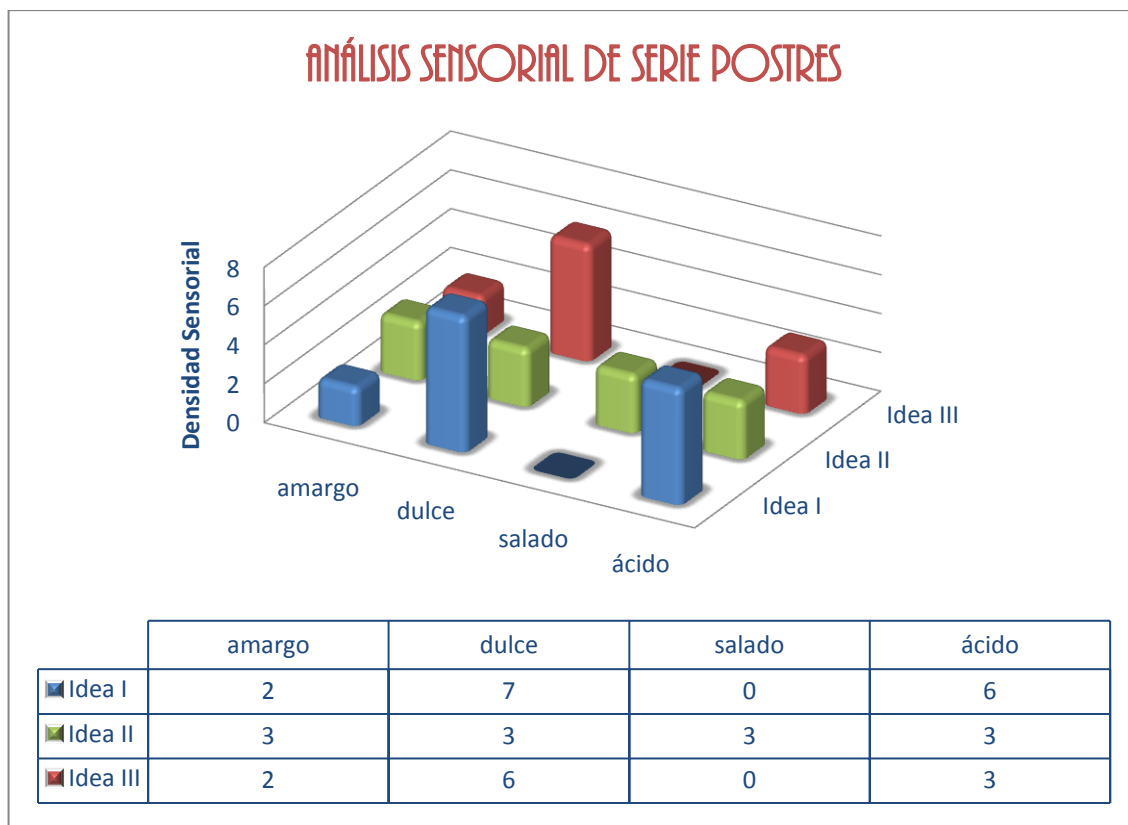
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Timbal de chocolate					
Chocolate Blanco	Gr	16	0,006	0,096	Fundir
Chocolate Negro	Gr	7	0,006	0,042	Fundir
Mousse de coco					
Pulpa de coco	Gr	13,5	0,0032	0,043	Mezclar y reposar
Esencia de coco	Gr	0,18	0,01	0,002	
Crema de leche	Gr	13,5	0,008	0,108	
Azúcar	Gr	3	0,0011	0,003	
Gelatina activada	Gr	0,42	0,028	0,012	
N2O	Gr	0,5	0,1	0,05	
Crocante de cacao					
Semillas de cacao	Gr	15	0,0025	0,038	Tostar y triturar
Agua	Gr	5	0,001	0,005	
Azúcar	Gr	5	0,0011	0,006	
Esencia de vainilla	Gr	0,3	0,006	0,002	
Ralladura de Nuez					
Nuez de macadamia	Gr	2	0,02	0,04	Tostar y rallar
Fresa Deshidratada					
Fresa	Gr	10	0,002	0,02	Limpiar
Granita de naranja					
Zumo de naranja	Gr	36	0,003	0,108	Congelar
Costo Total:				0,57	
PVP Sugerido				1,91	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Timbal de chocolate	
	Sobre una placa rectangular de acetato hacemos líneas de chocolate blanco y cubrimos con chocolate negro fundido
	Doblar el acetato en forma cilíndrico y sellar con una cinta scotch, refrigerar y desmoldar
Mousse de coco	
	Verter la mezcla en el sifón, sellar y cargar con el N2O. Reposar 1 hora
Crocante de cacao	
	Formar el caramelo con el agua y azúcar, verter el cacao triturado y la esencia de vainilla. Mezclar y enfriar
Fresa deshidratada	
	Laminar y deshidratar
Granita de naranja	
	Raspar el congelado de naranja hasta formar escarcha. Formar una quenel

Emplatado	
 <p style="text-align: right; font-size: small;">Por Santiago Villagómez M.</p>	<p>Colocar el timbal en el centro del plato y rellenarlo con: 1 capa de mousse de coco, una capa de crocante de cacao, 1 capa de ralladura de macadamia, 1 capa de mousse de coco, crocante de cacao y sobre el timbal colocamos las láminas de fresa deshidratada</p>
 <p style="text-align: right; font-size: small;">Por Santiago Villagómez M.</p>	<p>Al lado del timbal de chocolate colocamos la quenel de granita de naranja</p>

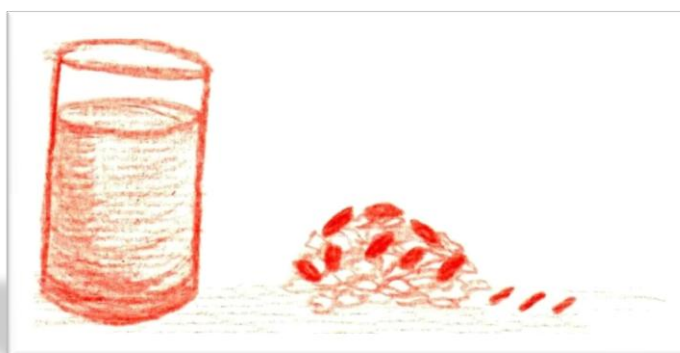


5.7.6 Análisis Sensorial de los postres diseñados



5.7.7 Ideas y desarrollo del recetario para serie cocteles

Idea I serie cocteles:



- **Zumo principal:** Sandía
- **Técnica culinaria:** Gelificación

- **Técnica especial:** Deshidratación
- **Especia:** Cardamomo
- **Época:** Antigua

Descripción de la idea:

Este es un coctel de sandía en texturas

En este caso utilizamos el 100% de la sandía: zumo, pulpa y semillas.

Con cada una de estos elementos vamos a transformar en:

- ∅ A la sandía le pasamos por la extractora de jugos.
- ∅ Al zumo le calentamos hasta llegar a 70°C y mezclamos con: azúcar y gelatina activada. Refrigerar y mezclar a movimiento lento con batidora a mano de varillas con Cognac. Reservar.
- ∅ A la pulpa le separamos de las semillas y le extendemos sobre una placa siliconada termo-resistente silpack y le deshidratamos por cuatro horas, reservar.
- ∅ A las semillas las deshidratamos y luego las tostamos a 75°C hasta obtener matices almendrados en el aroma. Reservar.
- ∅ Al coctel le servimos de la siguiente forma:
 - Al zumo gelificado lo servimos a 4°C en un shot.
 - En un plato verde claro, colocamos el shot a un extremo medio lateral y al otro extremo medio lateral hacemos una pequeña montaña de las escamas hechas con la pulpa y sobre ellas colocamos las semillas de la sandía tostada deshidratada.

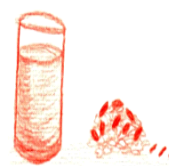
Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea I serie

cocteles

Género: Coctel I

Porciones: 1







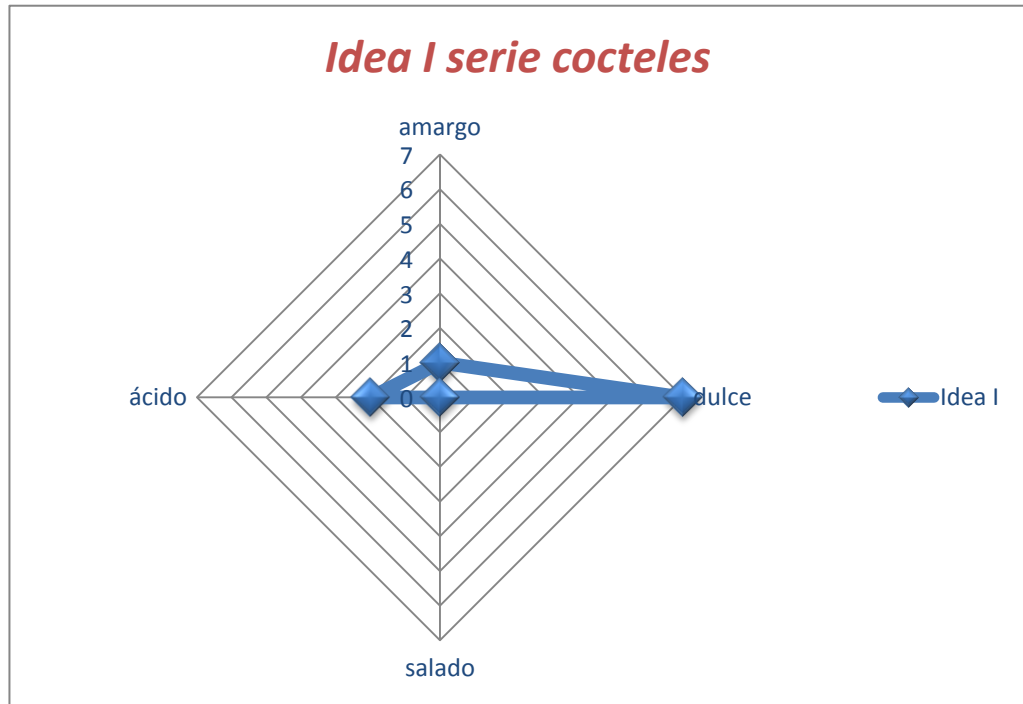
Observaciones: Al momento de tomar el coctel de sandia, comer la sandia en texturas...

...soñar...

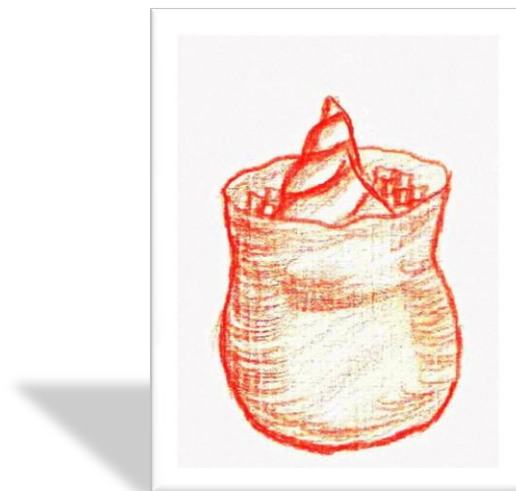
...disfrutar...

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Zumo Gelificado de Sandia					
Zumo de Sandia	Gr	40	0,0016	0,064	
Gelatina en polvo	Gr	3	0,028	0,084	
Cognac	Gr	20	0,013	0,26	
Papel de Sandia					
Carne escurrida de la extracción de Sandia	Gr	10	0,0016	0,016	Extender sobre una silpack
Crujiente de Sandia					
Carne de Sandia	Gr	20	0,0016	0,032	Cortar y deshidratar
Semillas Crujientes					
Semillas de Sandia	Gr	1	0,0016	0,002	Limpiar y deshidratar
Costo Total:				0,46	
PVP Sugerido				1,53	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Zumo gelificado de Sandía	
	Activar la gelatina, mezclar con el zumo de sandia y cognac. Verter dentro del shot y refrigerar
Papel y crujiente de sandia	
	Llevar la preparación a deshidratar
Emplatado	
	En un extremo medio del plato colocar el shot que contiene el zumo gelificado de Sandia y en el otro extremo medio colocar: las semillas, crujiente y papel de Sandía
Coctel terminado	
	



Idea II serie cocteles:



- **Frutas principales:** Kiwi y Manzana
- **Técnica culinaria:** Deshidratación
- **Textura:** Cremosa

- **Época:** Antigua

Descripción de la idea:

Este es una inspiración directa del cacao:

- ∂ Para presentar el coctel tenemos una cúpula amorfa de chocolate, moldeada en un papel aluminio (para obtener la forma redonda copiamos la forma esférica presionando el papel aluminio con una naranja mediana).
- ∂ Rellenamos la cúpula con una rosa de espuma alcohólica de chocolate formada con un sifón. la espuma de alcohólica de chocolate hacemos una ganache con: 50% de chocolate semi-amargo con un 25% de cognac, 25% de Agua enfriamos y vertemos 500ml de ganache en el sifón de 500ml con una carga de N₂O. Refrigerar por 30 minutos
- ∂ Para brindar una combinación de matices de forma armónica y frutal, hacemos dados pequeños de manzana Smith y laminas de kiwi que deshidratamos, y colocamos sobre la espuma en los bordes por separado cada fruta, para así brindar un gama de sabores ácidos.

Receta Estándar y fotografías

Nombre de la receta: Idea II serie
cocteles

Género: Coctel II

Porciones: 1

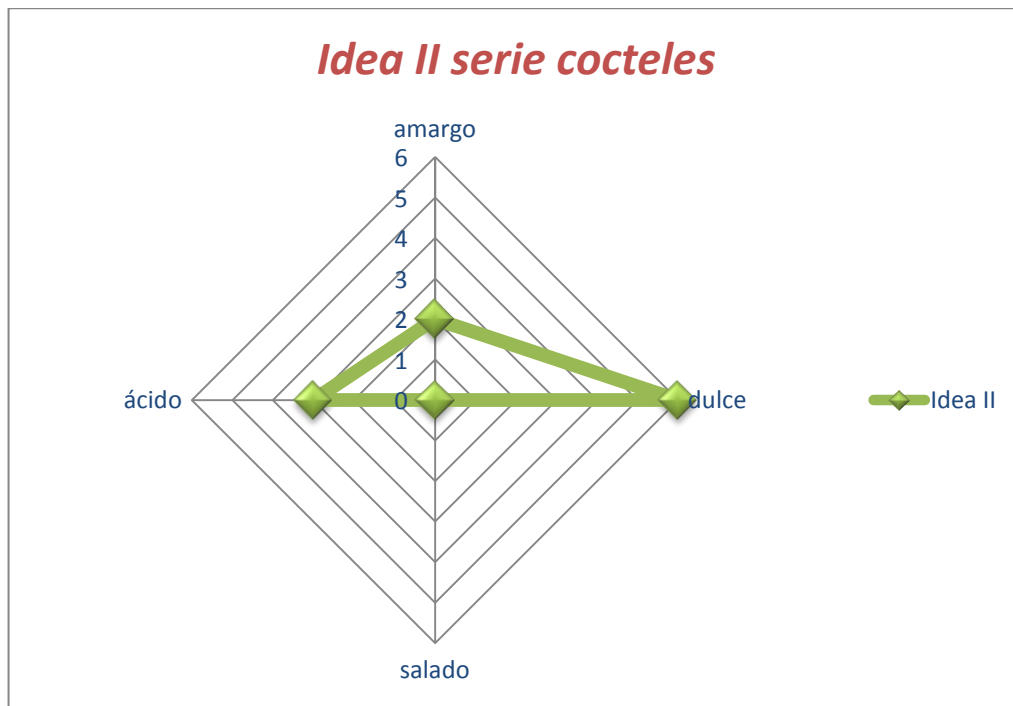
Observaciones: Combinar la espuma de chocolate el brunoisse deshidratado de manzana y el kiwi...
...matices frutales...
...lo magnífico del chocolate



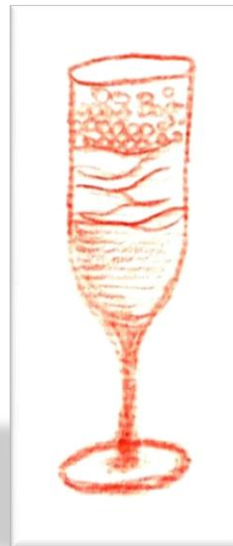
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Cúpula de chocolate					
Chocolate negro	Gr	22	0,006	0,132	Fundir
Papel aluminio	Cm2	10	0,005	0,05	
Espuma de chocolate					
Chocolate negro	Gr	15,577	0,006	0,093	Fundir
Cognac	Gr	7,211	0,013	0,094	
Agua	Gr	7,211	0,001	0,007	Calentar a 40 grados centígrados
N2O	Gr	0,5	0,1	0,05	
Frutas deshidratadas					
Kiwi	Gr	8	0,008	0,064	Hacer dos laminas finas y deshidratar
Manzana Smith	Gr	25	0,005	0,125	Brunoise y deshidratar
Costo Total:				0,62	
PVP Sugerido				2,05	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Cúpula de chocolate	
	Con el papel aluminio copiar la forma de una manzana pequeña
	Pincelar el chocolate fundido dentro del molde de papel aluminio, refrigerar y desmoldar
Espuma de chocolate	
	Integrar el agua al chocolate fundido con el cognac
	Verter dentro del sifón ISI y cargar con N2O. Reposar 1 hora
Emplatado	
	En un plato pequeño hondo colocamos la cúpula de chocolate y formamos una rosa con la espuma del chocolate que sale del sifón
	En la parte superior de la cúpula y la rosa colocamos el brunoise de manzana deshidratada y la lamina de kiwi deshidratada
Coctel terminado	
	

Idea II serie cocteles



Idea III serie cocteles:



- **Zumo principal:** Coco con una mezcla de tequila
- **Técnica culinaria:** Tueste
- **Técnica especial:** Gelificación
- **Espuma:** Banano

- **Crujiente:** Crujiente de cacao avainillado
- **Textura:** Carnosa/crujiente
- **Época:** Media

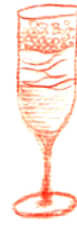
Descripción de la idea:

Este coctel se compone por tres texturas: líquido, cremoso y crocante.

- ↪ Textura líquida: en la base encontramos una pulpa de coco el cual integra un 33% de tequila.
- ↪ Textura cremosa: sobre la base de la leche de coco tenemos una espuma de banano.
- ↪ Textura crujiente: en la superficie o como capa superior del coctel tenemos un crocante de cacao que está hecho de la siguiente forma: el cacao pasa por un proceso de torrefacción para un tostado a punto manteniendo y desarrollando los sabores afrutados que contiene, pelamos y trituramos.

Receta Estándar y fotografías:

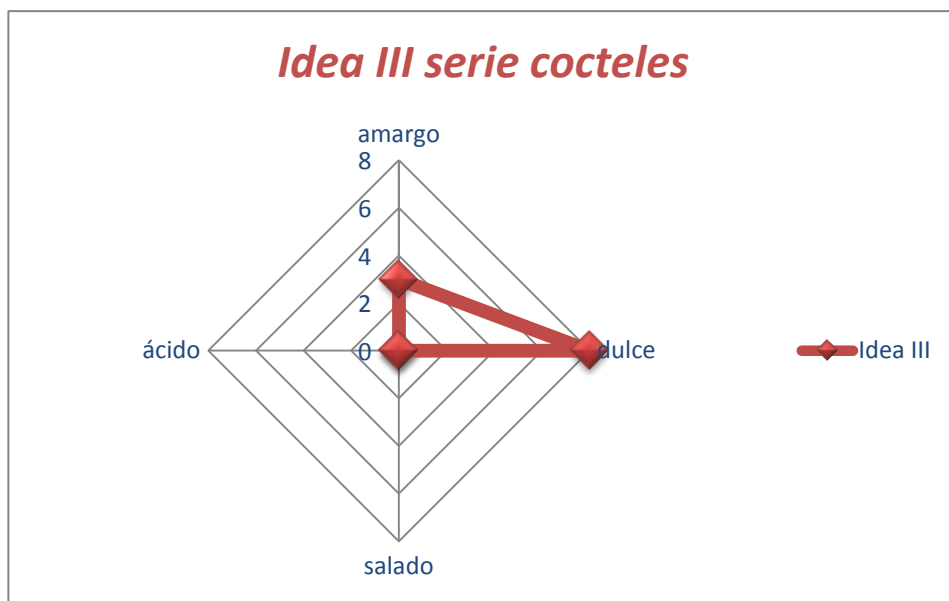
Nombre de la receta: Idea III serie
 cocteles
 Género: Coctel III
 Porciones: 1



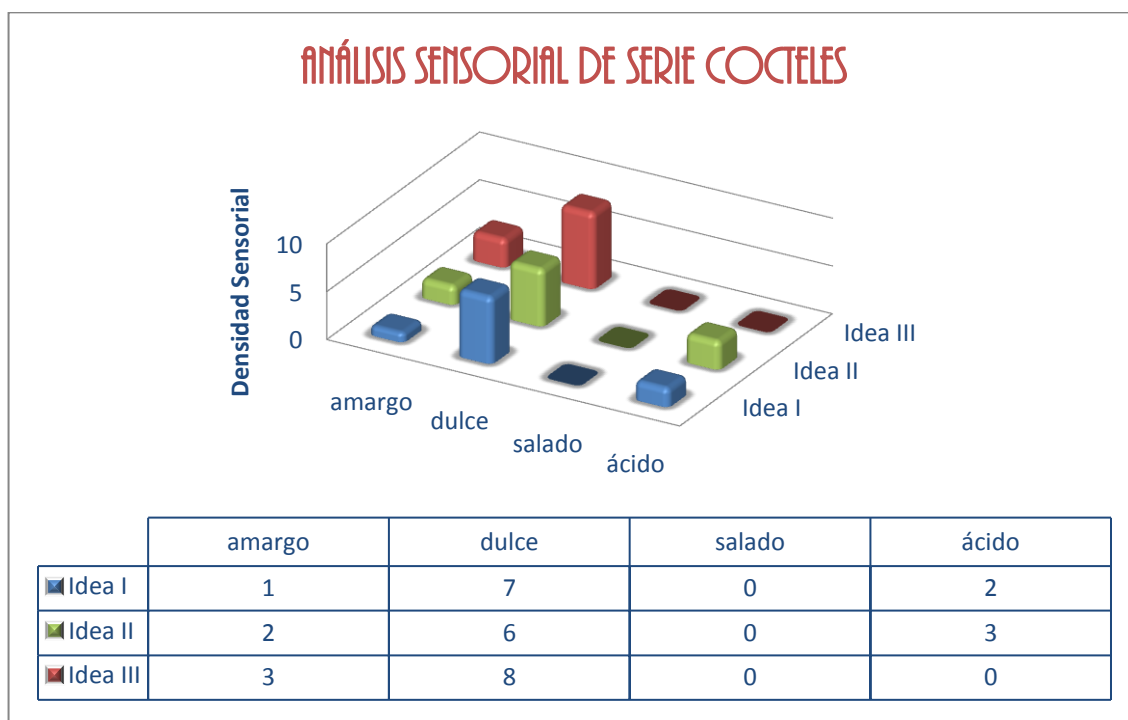
Observaciones: Con un popote o sorbete
 tomar el coctel del fondo y con la ayuda de
 una cucharita comer la espuma y el cacao,
 sin lugar a duda, el experimentar ambas combi-
 naciones nos va a recordar cual afortunados
 somos de vivir aquí en nuestro querido Ecuador..

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Cacao crocante					
Cacao	Gr	3	0,0025	0,0075	Tostar y triturar
Espuma de banano					
Banano	Gr	6	0,001	0,006	Licuar
Crema de leche	Gr	6	0,008	0,048	
Azúcar	Gr	4	0,0011	0,0044	
Esencia de vainilla	Gr	0,2	0,006	0,0012	
N2O	Gr	0,5	0,1	0,05	
Coctel de coco					
Pulpa de coco	Gr	50	0,0032	0,16	Agitar en una coctelera
Tequila	Gr	25	0,0296	0,74	
Semilla de amapola	Gr	0,4	0,0733	0,0293	
Costo Total:				1,05	
PVP Sugerido				3,49	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Espuma de banano	
	<p>Después de licuar, tamizar y verter dentro del sifón. Sellar y cargar con el N2O. Reposar 1 hora</p>
Emplatado	
	<p>En una copa de champagne vertemos: el coctel de coco, la espuma de banano y por ultimo el cacao crocante</p>
Coctel terminado	
	



5.7.8 Análisis Sensorial de los cocteles diseñados



5.7.9 Ideas y desarrollo del recetario para la serie Mi última inspiración

Idea I serie Mi última inspiración:



Descripción de la idea:

Esta preparación surge por la necesidad de jugar con sabores refrescantes y texturas existentes entre: Pepinillo, naranja y nuez de macadamia.

Receta Estándar y fotografías:

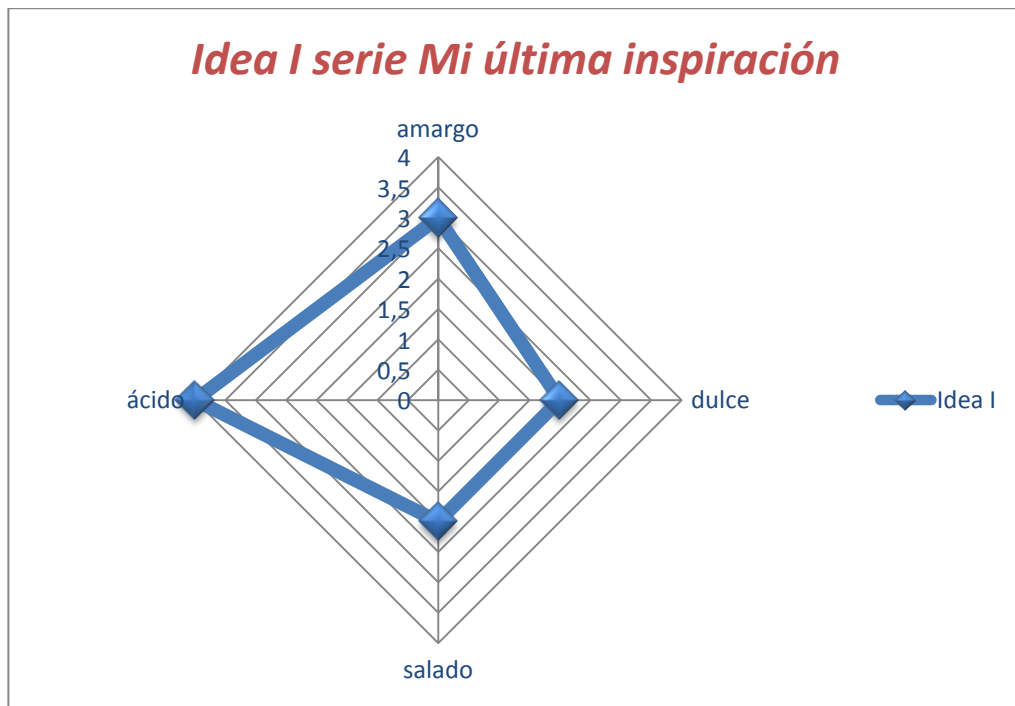
Nombre de la receta: Idea I Mi última inspiración
Género: Plato degustación
Porciones: 1
Observaciones: Con sabores frescos



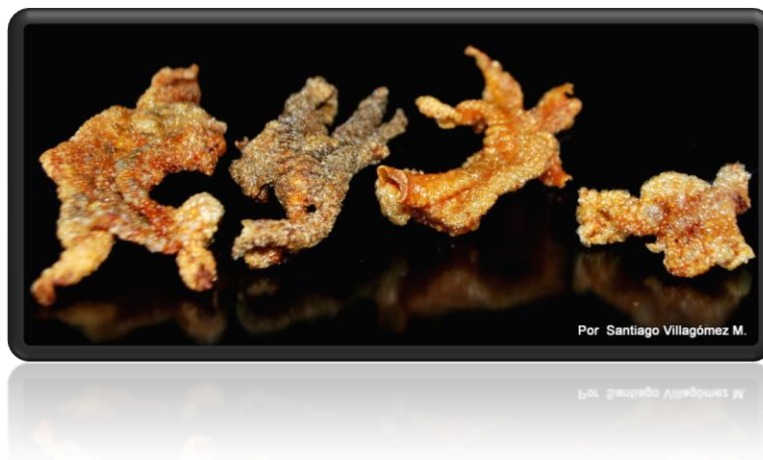
y refrescantes... esta es una preparación que nos enseña a valorar la complejidad inmensamente grande que encierran las cosas más simple que nos rodean en nuestro vivir diario...

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Macadamia texturizada					
Macadamia	Gr	1	0,02	0,02	Rallar con el rallador microplane
Crujiente de Naranja					
Carne blanca de naranja californiana	Gr	4	0,0025	0,01	Julianas y deshidratar
Hojas de pepinillo					
Carne de Pepinillo	Gr	5	0,001	0,005	Laminar a 1 milímetro en la bandolina
Micro cámara de semillas gelificadas					
Semillas de pepinillo	Gr	18	0,001	0,018	Dividir en tres la sección de las semillas
Gotas suspendidas de naranja envueltas					
1/4 de gajo de naranja	Unid	3	0,0025	0,008	Refrigerar
Carne de pepinillo	gr	15	0,001	0,015	Laminar a un milímetro en la mandolina
Alfombra verde					
Epidermis de pepinillo	Gr	10	0,001	0,01	Laminar hasta quedar 1 milímetro
Costo Total:				0,09	
PVP Sugerido				0,29	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Emplatado	
	<p>En un borde del plato colocamos la macadamia texturizada</p>
	<p>En el medio del plato ponemos las hojas de pepinillo dobladas y encima el crocante de naranja</p>
	<p>En el otro borde colocamos como base la alfombra verde, en cada extremo de la misma colocamos: en el un extremo colocamos la micro-cámara de semillas gelificadas y en el otro colocamos a las gotas suspendidas de naranja envueltas</p>
Plato terminado	
	



Idea II serie Mi última inspiración:



Descripción de la idea:

Esta preparación nace al tratar de recordar esos bellos momentos que me trae el curo reventado, pero esta vez en patas de pollo...

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea II Mi última inspiración






Género: Plato degustación

Porciones: 1

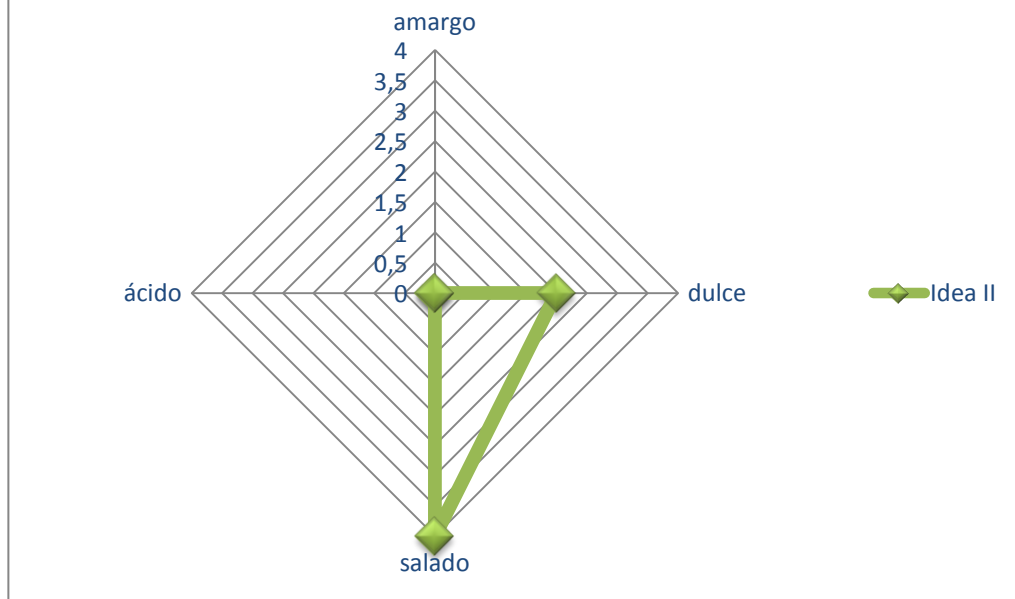
Observaciones: Las patas de pollo dejaron de ser aburridas...
...porque aquí les vamos a hacer cobrar vida al transformarlas en cueritos reventados y dales la importancia que se merecen... :)



INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Patatas crujientes de pollo					
Patatas de Pollo de incubadora	Gr	153	0,0014	0,21	Limpiar y escaldar
Sal	Gr	0,5	0,002	0,001	
Costo Total:				0,21	
PVP Sugerido				0,70	
Costo Porcentual				30%	

PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Patas crujientes de pollo	
	Despellejar
	Deshidratar
	Freír y escurrir y salar
Emplatado	
	Colocar cada una de las patas crujientes de pollo de forma lineal en el centro del plato
Plato terminado	
	

Idea II serie Mi última inspiración



Idea III serie Mi última inspiración:



Descripción de la idea:

El buscar cosas nuevas nos llevan a descubrir cosas que la mayoría de veces nos caen por sorpresa, como la de los chupetes de almíbar que se derriten en su boca a los 8 segundos de estar en ella.

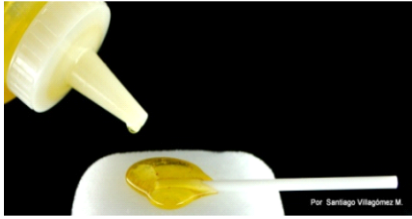
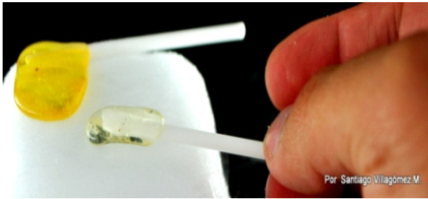

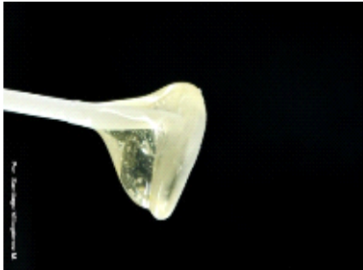

Receta Estándar y fotografías:

Nombre de la receta: Idea III Mi última inspiración
Género: Plato degustación
Porciones: 1

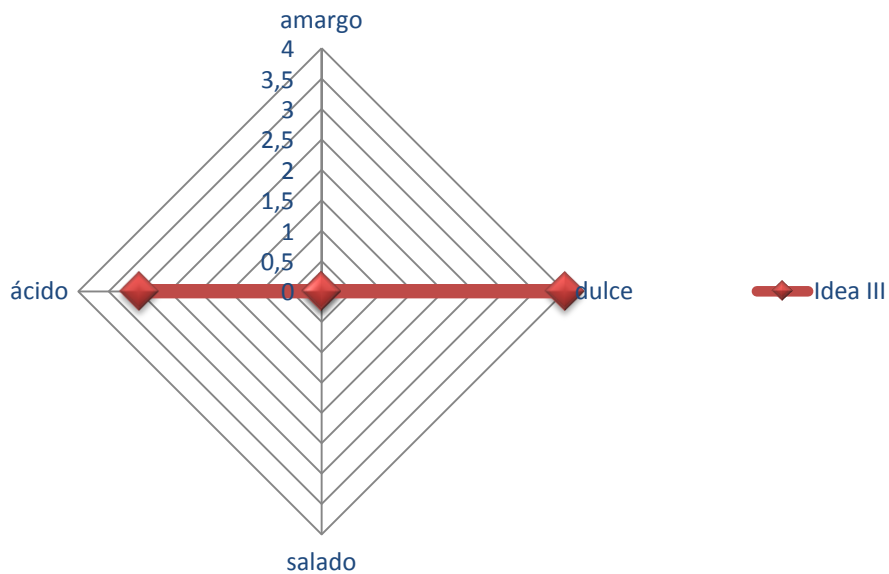


Observaciones: Ahora los chupetes ya no son solo de caramelo, también son de almíbar cargados de aromas y nuevos matices que empiezan a despertar los sentidos :)
 Lo más interesante, se derriten instantáneamente al momento de consumirlos...

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO 1 gr	COSTO TOTAL	MISE EN PLACE
Chupete de Naranja					
Pajilla de chupete	Unid	1,0000	0,01	0,010	Formar un almíbar ligero, enfriar y verter en un squizer.
Pulpa de naranja	Gr	1,9670	0,0030	0,006	
Azúcar	Gr	1,9670	0,0011	0,002	
Glucosa	Gr	0,0660	0,0050	0,000	
Chupete de Mora					
Pajilla de chupete	Unid	1,0000	0,01	0,010	Formar un almíbar ligero y reservar.
Pulpa de Mora	Gr	1,9670	0,0030	0,006	
Azúcar	Gr	1,9670	0,0011	0,002	
Glucosa	Gr	0,0660	0,0245	0,002	
Jalea de limón	Gr	1,0000	0,02	0,024	
Chupete de Limón					
Pajilla de chupete	Unid	1,0000	0,0100	0,010	Hacer un almíbar ligero, enfriar y verter dentro de
Zumo de Limón	Gr	1,4620	0,0010	0,001	
Azúcar lustre	Gr	2,0040	0,0011	0,002	
Glucosa	Gr	0,0325	0,0245	0,001	
Batería Térmica					
CO2	Gr	30	0,0015	0,045	
Costo Total:				0,12	
PVP Sugerido				0,41	
Costo Porcentual				30%	

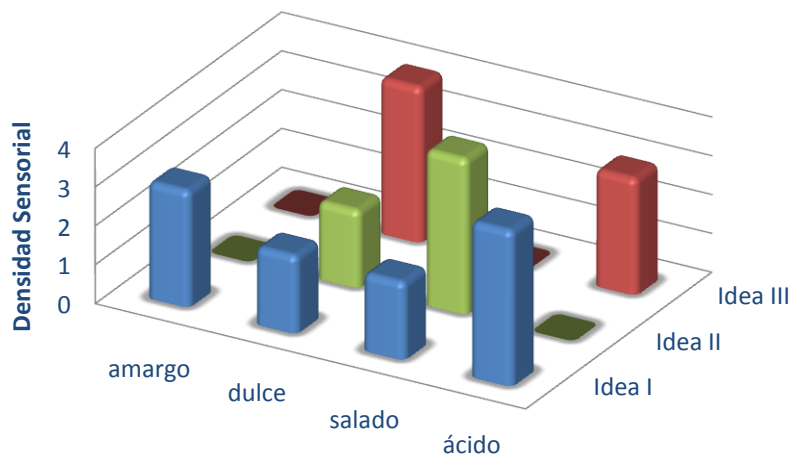
PROCEDIMIENTO	
Fotografías	Texto
Chupete de Naranja	
	Colocar la pajilla de chupete sobre el CO2 y con la ayuda de un squizer esparcir el almíbar formando un círculo, una vez que el almíbar se congela dar la vuelta para que se congele la otra mitad
Chupete de Mora	
	Colocar la pajilla de chupete sobre el CO2 y con la ayuda de un squizer esparcir el almíbar formando un una línea, dar vueltas para que al congelarse quede una forma cilíndrica.
	Sumergir el chupete en el almíbar de mora y congelar de forma circular
Chupete de Limón	
	Colocar la pajilla de chupete sobre el CO2 y con la ayuda de un squizer esparcir el almíbar formando un círculo, girar para formar pequeñas espirales y poder congelarle de forma vertical
Plato terminado	
	

Idea III serie Mi última inspiración



5.7.10 Análisis Sensorial de los platos de mi última inspiración

ANÁLISIS SENSORIAL DE SERIE MI ÚLTIMA INSPIRACIÓN



	amargo	dulce	salado	ácido
Idea I	3	2	2	4
Idea II	0	2	4	0
Idea III	0	4	0	3

5.8 Áreas de inspiración culinaria

Áreas fuera de la gastronomía de las que he tomado todas las ideas emergentes:

- ♣ **Albañilería:** estructuras
- ♣ **Carpintería:** resistencia
- ♣ **Arte:** proporciones
- ♣ **Fotografía:** combinación de colores
- ♣ **Cine:** amor a los detalles
- ♣ **Industria de alimentos:** experimentación con nuevos productos
- ♣ **Diseño de modas:** nueva combinación de telas
- ♣ **Dibujo:** perspectiva
- ♣ **Diseño gráfico:** técnicas para el desarrollo de ideas
- ♣ **Naturaleza:** evolución
- ♣ **Informática:** desarrollo de ideas por capas
- ♣ **Escultura:** simetría



CAPITULO VI

6. Conclusiones y recomendaciones

6.1 Conclusiones

- ƒ La mejor forma de conocer a una cultura, es vivir sus raíces mirando con ojos de aprendizaje pero jamás para juzgar, solo para observar.
- ƒ Ecuador tiene una vasta riqueza en todo lo referente a materia prima y como gastronomos tenemos un campo demasiado amplio todavía por explorar...
- ƒ Las técnicas más vanguardistas como hacer helado con CO₂ son más utilizadas por los queridos heladeros de antaño y desconocidos por chefs.
- ƒ La evolución gastronómica se da por dos motivos: la necesidad y la investigación. Aquí en Ecuador la investigación es casi nula.
- ƒ Las mejores creaciones y tendencias culinarias a nivel mundial se dan por impulsos creativos. En nuestro país se opacan a los impulsos de creación porque no son lo suficientemente lógicos.
- ƒ Llegó la hora de reinventar nuestra gastronomía, manos a la obra... a investigar...
- ƒ Cada día nacen grandes creaciones culinarias... desde hace tiempo que no nace una aquí en Ecuador...
- ƒ La copia es la fuente de la mediocridad, la mediocridad es el más fuerte enemigo de la evolución. Lamentablemente en nuestro país casi todos copian...

- ☿ La evolución es dar paso y apertura al cambio, a la experimentación... pero aquí en Ecuador no existe la experimentación de forma seria y existe un gran miedo al cambio.
- ☿ Pero también existen cosas muy bonitas en nuestro país: la generosidad, las sonrisas, la humildad, la competitividad, la hermandad y la sencillez.

6.2 Recomendaciones

- ☾ Que cada individuo siga sus impulsos creativos, pero siempre que vaya de la mano con la investigación científica experimentando de forma seria para así que alimente sus sueños y sea feliz ya que llega a planos muy superiores manteniendo su humildad...
- ☾ Sonreír siempre, es bueno y nos mantiene sanos...
- ☾ Las más grandes creaciones nacieron como accidentes creativos... por lo tanto no tengan miedo a experimentar, más bien siéntanse bien si se equivocan ya que es la mejor forma de aprender... porque un tropiezo te abre la mente...
- ☾ No solo alimentes tu cuerpo físico con alimentos... también alimenta sabiamente tu alma con meditación y tu mente con investigación...
- ☾ Si deseas superarte y trascender donde tú quieras... primero debes salir del margen haciendo cosas innovadoras, creyendo en ti mismo y ayudando a quien te pida ayuda...

نم Nuestra gastronomía recién está en pañales y nuestro deber como gastrónomos es sacarla adelante todos los días, respetando las culturas y creando preparaciones que nos enfrenten a nuevos retos cada día...

نم Querer es poder... y el poder se halla en las ideas... por lo tanto cada vez que tengas una idea: anótala, cuidala y desarróllala...

نم El deber de cada uno de nosotros como gastrónomos está en buscar y seguir nuestro camino creativo... es un camino en solitario... así que empieza a conocerte a ti mismo y expande tus límites y esfuérate por lograr cumplir tus sueños...

نم Recuerda que cada preparación no solo encierra alimentos, también felicidad...

6.3 Bibliografía

- ∂ Alimentos composición y propiedades. Impreso en México, McGraw-Hill Interamericana, S.A.
- ∂ Salvador Badui Dergal: Química de los Alimentos. México, Pearson Educación de México, S.A. de C.V.
- ∂ Richard Hamilton y Vicente Todolí: COMIDA para pensar PENSAR sobre comer. ACTAR, Barcelona.
- ∂ Xabier Gutiérrez: Asfalto culinario Laboratorio de Arzak. Editorial Everest S.A, España
- ∂ Jeni Wright y Eric Treuillé: Le Cordon Blue Guía Completa de las Técnicas de Cocina. Art Blume, S.L., Barcelona.

- ∂ The Editors al American's Test Kitchen: The American's test Kitchen Family Cookbook. American's Test Kitchen, Brookline-USA.
- ∂ <http://a.abcnews.com/Nightline/OnTheRoad/Story?id=5465881&page=1>
- ∂ <http://www.youtube.com/watch?v=o7q7gsYiPSo>
- ∂ <http://www.arzak.info/es/home.asp?800>
- ∂ <http://www.elbulli.com/catalogo/catalogo/index.php?lang=es>
- ∂ <http://www.youtube.com/watch?v=6wCi083nrd0>
- ∂ http://www.alinea-restaurant.com/pages/gallery/gallery_rest.html
- ∂ http://www.alinea-restaurant.com/pages/gallery/gallery_cuis.html
- ∂ <http://www.motorestaurant.com/gallery/>
- ∂ <http://www.frenchlaundry.com/>
- ∂ <http://www.pierre-gagnaire.com/francais/cdobjet.htm>
- ∂ <http://www.atelierrestaurant.ca/gallery/>
- ∂ <http://www.thefatduck.co.uk/Heston-Blumenthal/Cooking-Statement/>
- ∂ http://madridfusion.net/grandesplatos_detalle.php
- ∂ Fotos de semillas de amapola Badia:

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_prod_detail.cfm?id=56
- ∂ Fotos de ajo en polvo badia:

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_prod_detail.cfm?id=30

∂ Fotos de Ajonjolí badia:

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_prod_detail.cfm?id=58

∂ Fotos pistilos de azafrán badia:

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_prod_detail.cfm?id=47

∂ Fotos de Semillas de hinojo badia:

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_prod_detail.cfm?id=27

∂ Fotos de Salvia molida badia:

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_prod_detail.cfm?id=48

∂ Tabla de cortes de carne por badia:

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_facts_cuts.cfm

∂ Tabla de equivalentes de peso por badia.

http://www.badia-spices.com/cooking/cooking_facts_equivalents.cfm

∂ Fotos sifón isi:

[http://www.google.com.ec/imgres?imgurl=http://www.losutensiliosdecocina.es/img/articulos/Sifon isi gourmet whip plus.jpg&imgrefurl=http://www.losutensiliosdecocina.es/sifon-de-espumas-gourmet-whip-plus-1-2-litro-a-793&usq= FayZqeJlf9jXcjXJ8XS7d Le34g=&h=400&w=400&sz=42&hl=es&start=1&sig2=oCkLxllSiQka WovDI2abg&um=1&itbs=1&tbnid=c47q7yVWHQGgNM:&tbnh=124&tbnw=124&prev=/images%3Fq%3Dsifon%2Bisi%2Bgourmet%2Bwhip%26um%3D1%26hl%3Des%26sa%3DN%26tbs%3Disch:1&ei=tQsRTPHBAsH98AbQyvT4BQ](http://www.google.com.ec/imgres?imgurl=http://www.losutensiliosdecocina.es/img/articulos/Sifon%20isi%20gourmet%20whip%20plus.jpg&imgrefurl=http://www.losutensiliosdecocina.es/sifon-de-espumas-gourmet-whip-plus-1-2-litro-a-793&usq=FayZqeJlf9jXcjXJ8XS7dLe34g=&h=400&w=400&sz=42&hl=es&start=1&sig2=oCkLxllSiQkaWovDI2abg&um=1&itbs=1&tbnid=c47q7yVWHQGgNM:&tbnh=124&tbnw=124&prev=/images%3Fq%3Dsifon%2Bisi%2Bgourmet%2Bwhip%26um%3D1%26hl%3Des%26sa%3DN%26tbs%3Disch:1&ei=tQsRTPHBAsH98AbQyvT4BQ)

∂ Fotos carga sifón isi:

http://tienda.hotelhogar.com/WebRoot/ces/Shops/229001/48D7/7E05/9C6A/59EF/9368/3EC1/CD19/F968/Icc_0020-0020_Cargas_0020_crema_s.jpg

∂ Foto placa de silicona:

http://cosasdebazar.com.ar/bazar/components/com_virtuemart/shop_image/product/650d7824642b3b64348c8f0a0d57f70c.jpg

∂ Foto Acaparras:

<http://salonlaurel.files.wordpress.com/2010/01/alcaparras.jpg>

∂ Foto de almeja rosada:

<http://www.robinsoncruoe.com/productos/machas.html>

∂ Fotos de cognac:

<http://blog.nayse.es/wp-content/uploads/2009/09/cognacsqu-cognac-hand.jpg>

∂ Foto de goma de xanthan:

<http://www.gastronomiaycia.com/wp-content/uploads/2008/10/xantana.jpg>

∂ Foto de nuez de macadamia:

<http://alicult.files.wordpress.com/2009/03/nuez.jpg>

∂ Foto de nuez moscada:

<http://www.adelaferrier.es/magia/plantas/mat/0062-nuez-moscada.jpg>

∂ Foto polvo cinco especias:

[http://www.gastronomiaycia.com/wp-content/uploads/2009/05/cinco especias chinas.jpg](http://www.gastronomiaycia.com/wp-content/uploads/2009/05/cinco_especias_chinas.jpg)

∂ Foto de tequila:

http://www.mercadolibre.com.ar/jm/img?s=MLA&f=35950104_9157.jpg&v=P

∂ Foto acetato:

<http://www.artemiranda.es/pruebas/imagenes/productos/ACETATO.jpg>

∂ Foto de coctelera:

<http://imagenes.solostocks.com/z12538679/coctelera-de-acero-inoxidable-300-ml.jpg>

∂ Foto de flambeador:

http://www.bonjourproducts.com/images/53338_b.jpg

∂ Foto de Mandolina:

<http://www.google.com.ec/images?q=mandolina+jacard&um=1&hl=es&gbv=2&tbs=isch:1&sa=N&start=18&ndsp=18>

∂ Foto de papel aluminio:

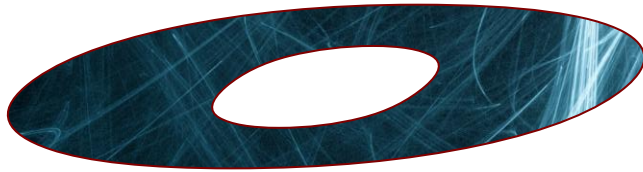
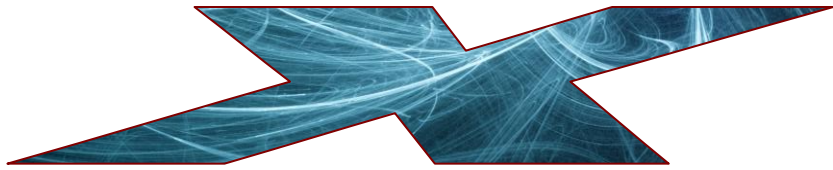
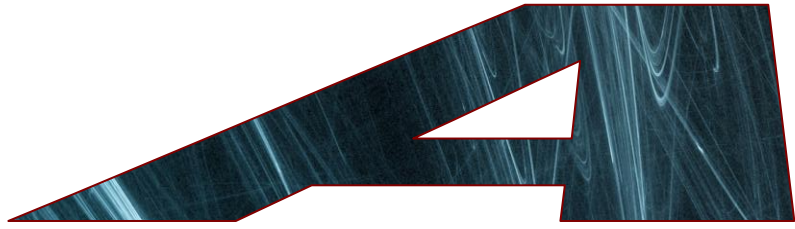
http://img.diytrade.com/cdimg/749932/6337452/0/1217820895/aluminium_foil_roll.jpg

∂ Foto de rallador microplane:

http://stinkerpants.com/blog/wp-content/uploads/2009/01/microplane_40000_20.jpg

∂ Imagen de Ziplock:

http://www.clearbags.com/media/catalog/product/cache/1/image/5e06319eda06f020e43594a9c230972d/Z/C/ZC_75_64.jpg



Pregunta 1										
Un arte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					24
Una ciencia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					17
Felicidad	<input checked="" type="checkbox"/>									5
Una Disciplina	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							7
Un despertar de los sentidos	<input type="checkbox"/>									4
Pregunta 2										
Gastronomia Tradicional	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				25
Nouvelle Cuisine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				16
Gastronomia de vanguardia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				20
Gastronomia Molecular	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				16
Pregunta 3										
<i>Gastronomia</i>	<input type="checkbox"/>									2
4 Gastro <i>Creativa</i>	<input type="checkbox"/>									1
5 Gastro <i>Panaderia Panadero</i>	<input type="checkbox"/>									3
2 Gastro <i>Oliveria</i>	<input type="checkbox"/>									3
3 Gastro <i>Tradicional</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							15
9 Gastro <i>Vanguardia</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								17
8 Gastro <i>de Autor</i>	<input checked="" type="checkbox"/>									3
6 Gastro <i>Francesa</i>	<input type="checkbox"/>									1
10 Gastro <i>molecular</i>	<input type="checkbox"/>									1
7 <i>Gourmet</i>	<input type="checkbox"/>									1
Pregunta 4										
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					243
No	<input type="checkbox"/>									3
Pregunta 5										
Innovadoras	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								10
Nuevas	<input type="checkbox"/>									1
Creativas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							11
Interesantes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								20
Poco Innovadoras	<input type="checkbox"/>									3
Pregunta 6										
Interesantes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								10
Una Evolucion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							12
Importante	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								3
No es importante										-
No hace falta evolucionar	<input type="checkbox"/>									1

<u>Pregunta 7</u>										
Interesantes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							14
Una Evolucion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								8
Importante	<input type="checkbox"/>									2
No es importante <i>interesante</i>	<input checked="" type="checkbox"/>									2
No hace falta evolucionar	<input type="checkbox"/>									2
<u>Pregunta 8</u>										
Auguste Escoffier	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1					21
Paul Bocuse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							15
Juan Mari Arzak	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>								11
Ferran Adria	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					20 21
Herve This	<input checked="" type="checkbox"/>									5
Homaro Cantu	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								7
Pierre Gagnaire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							13
Heston Blumental	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								7
<u>Pregunta 9</u>										
Deshidratacion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					24
Rehidratacion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						20
% de humedad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1					21
% de acides	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						18
% de grasa	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					22
% de solubilidad	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1					16
% de fibra	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						17
Extrusion	1									1
Temperaturas de coccion	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						20
<u>Pregunta 10</u>										
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>					25
NO										
<u>Pregunta 11</u>										
Si	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						18 19
NO	<input checked="" type="checkbox"/>	1								6



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Tema de Tesis: "ESTILIZACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA DE LA REGIÓN COSTA Y LA IMPLEMENTACIÓN DE PRODUCTOS NUEVOS IMPORTADOS DE OTROS PAISES"

Estudio de Opinión de Chefs sobre la Gastronomía Molecular y la Gastronomía Ecuatoriana

El objetivo de este cuestionario es recabar la opinión de Chefs profesionales acerca de su actividad profesional y de conocimientos culinarios avanzados.

Dada la relevante información que se solicita y de ella depende mi graduación agradezco su determinante respuesta.

El solicitar su información personal es un requerimiento de la institución que dirige mi tesis

Lugar de trabajo: Rolf Wilhelm Tourism Galapagos / UTE.

Nombre y Apellido: PATRICIO VERGARA B.

Cargo: CHEF INSTRUCTOR

Por favor marque con un visto las respuestas de opción múltiple:

1. La Gastronomía es:

Un arte Una ciencia Felicidad
Una disciplina Un despertar de los sentidos

2. ¿Qué tipos de Gastronomía conoce usted?

Gastronomía Tradicional Nouvelle Cuisine
Gastronomía de Vanguardia Gastronomía Molecular

3. ¿Qué tipo de Gastronomía practica usted? y ¿Por qué?

CLASICA Y TRADICIONAL.

4. ¿Conoce usted la Gastronomía Molecular?

Si No

¿Qué es?

ES UNA TECNICA INVENTADA PARA
COMBIAR LA ESTRUCTURA DE LOS
DIFERENTES GENEROS

5. ¿Qué opina Usted acerca de las siguientes preparaciones: Carne micro pulverizada, Caramelo explosivo de pollo, Helado dulce-eléctrico de ajo rostizado y vegetales ahumados y de cristales de sal de tomate ahumado?

Innovadoras _____ Nuevas _____ Creativas _____
Interesantes _____ Poco innovadoras _____

6. ¿Cómo le parece la aplicación de la Gastronomía de Vanguardia en la Cocina Ecuatoriana?

Interesante _____ Una evolución _____ Importante _____
No es interesante _____ No hace falta evolucionar _____

7. ¿Cómo le parece la combinación de la Gastronomía Tradicional Ecuatoriana con la Gastronomía Molecular?

Interesante _____ Una evolución _____ Importante _____
No es interesante _____ No hace falta evolucionar _____

8. Conoce usted a:

Auguste Escoffier _____ Paul Bocuse _____ Juan Mari Arzak _____
Ferran Adrià _____ Herve This _____ Homaro Cantú _____
Pierre Gagnaire _____ Heston Blumental _____

9. Con un visto marque los estados: físicos, químicos y biológicos que conoce usted de los alimentos:

Deshidratación _____ Rehidratación _____ % de humedad _____
% de acides _____ % de grasa _____ % de solubilidad _____
% de fibra _____ Extrusión _____ Temperaturas de cocción _____

10. ¿Conoce y practica la creatividad en su desenvolvimiento diario?

Si No

Como: ES LA PREP. DIARIA Y EN EL
MONTAJE DE PLATOS

11. ¿Conoce la técnica creativa Brain Storming o lluvia de Ideas?

Si No

Muchas Gracias por su Apoyo y su Gentil Ayuda


FIRMA