



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE
CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“UTILIZACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA
FOTOGRAFÍA COMERCIAL EN COCINA ECUATORIANA.”**

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

JAVIER MAURICIO ZEA ANDRADE

RIOBAMBA – ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación

Lic. Efraín Romero M.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de investigación titulado **“UTILIZACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS, PARA FOTOGRAFÍA COMERCIAL EN COCINA ECUATORIANA”**, de responsabilidad de el Sr. Javier Mauricio Zea Andrade ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lic. Efraín Romero M.

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Fernando Altamirano C.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Riobamba, 01-10-2012

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía, por permitirme adquirir los conocimientos necesarios para realizarme profesionalmente.

A mis maestros: Efraín Romero y Fernando Altamirano por impartirme su alegría y transparencia de cristal con que me entregaron sus sabias enseñanzas, quienes con su personalidad y profesionalismo constituyen un verdadero ejemplo a seguir, además a ser las personas que con esmero han realizado la revisión de este trabajo de investigación.

DEDICATORIA

A MIS PADRES

Que con amor y sacrificio, supieron
Motivarme moral y materialmente
Para culminar mis estudios universitarios,
Obtener un título y así asegurarme una
vida digna y clara en el futuro.

A MIS MAESTROS

El presente trabajo va dirigido con gratitud
Para mis distinguidos Maestros, quienes con
Amor y sabiduría, depositaron en mí, todo
su apostolado; y a mi prestigioso Colegio,
Porque en sus aulas recibí las mejores enseñanzas.

RESUMEN

Investigación de diseño descriptivo, en la Utilización de Nuevas Técnicas Culinarias, para Fotografía Comercial en Cocina Ecuatoriana. Aplicando la técnica de focus group con el aporte de diez profesionales relacionados al medio Gastronómico, se midieron las variables, cocina de vanguardia, fotografía comercial y maquillaje de platos.

De los resultados del estilismo gastronómico tenemos que la preparación del ceviche de chochos obtuvo el 100% de aceptabilidad por su presentación en técnicas de montaje y representación fotográfica; Chanco en crocante de ajonjolí con el 80%; Mariscos en salsa de coco con el 70%; Pargo en arroz de los Incas el 40%; Locro de papa el 20%.

La razón originaria de este manual: es querer entregar una obra que demuestre la riqueza y variedad de la gastronomía ecuatoriana; a esto le adicione nuevas técnicas de vanguardia; el estilo e imaginación, la libertad, la ruptura de parámetros o estándares que formaban una estructura tradicionalista y repetitiva de nuestra cocina; la técnica; la investigación y el maquillaje de platos, y obteniéndose como resultado una magnífica muestra del arte culinario ecuatoriano en su máxima expresión.

SUMMARY

This paper is a descriptive research design new techniques for culinary use for commercial photography Ecuadorian cuisine. The research applies the technique of focus groups with the support of eight gastronomic professionals related to the environment; variables, kitchen art, commercial photography and makeup of dishes were measured.

From the results of gastronomic style, the preparation of ceviche of chochos obtained 100% of acceptability because of its presentation in assembly techniques and photographic representation, crispy pork in sesame 80%; seafood in coconut sauce 70% snapper fish rice of the Incas 40% 20% potato locro.

The original reason of this manual is to deliver a work that demonstrates the richness and variety of Ecuadorian food with new techniques, style and imagination, freedom, breaking parameters forming a traditionalist structure of the kitchen technique, research and makeup courses and get magnificent example of Ecuadorian cuisine.

ÍNDICE

I.	INTRODUCCION	¡Error! Marcador no definido.
II.	OBJETIVOS	4
A.	OBJETIVO GENERAL	4
B.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	4
III.	MARCO TEÓRICO	5
D.	INFLUENCIAS EN LA COCINA ECUATORIANA	39
1.	Entrantes, verduras y sopas más utilizadas en la cocina ecuatoriana	39
2.	Cereales más usados en la cocina ecuatoriana	41
3.	Carnes, pescados y legumbres	41
4.	Frutas, postres y dulces típicos	42
5.	Bebidas tradicionales en la cocina ecuatoriana	43
6.	Especias o condimentos más habituales	43
F.	MARKETING GASTRONÓMICO: LA FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA ES UN ALIADO IMPRESCINDIBLE PARA VENDER MÁS Y MEJOR	53
1.	El Protagonista.....	53
2.	La ambientación	54
3.	La iluminación.....	54
4.	El punto de vista.....	55
5.	El lugar	55
A.	LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....	57
1.	Localización	57
2.	Temporalizarían	58
B.	VARIABLES	58
3.	Operacionalización De Variables	59
C.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	60
D.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	60
E.	POBLACION Y MUESTRA.....	61
V.	RESULTADOS Y DISCUSION	63
VI.	CONCLUSIONES	94
VII.	RECOMENDACIONES	96
VIII.	BIBLIOGRAFÍA	98
IX.	ANEXOS	100
	INTRODUCCION	105
	ECUADOR	105
	GLOSARIO DE INGREDIENTES ECUATORIANOS	107
	CARNES	107
	FRUTAS Y FRUTOS SECOS.....	109

HARINAS GRANOS Y CEREALES	115
HIERBAS, ESPECIES Y SEMILLAS.	117
INSECTOS	120
LACTEOS	120
MOLUSCOS Y MARISCOS	121
NORMAS DE SERVICIO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	125
Por dónde empiezo a fotografiar mis platos?	142
Trucos de Fotografía para bebidas:	150

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1. Ceviche de Chochos. Nuevas técnicas de vanguardia.....	63
Cuadro No. 2. Utilización de productos ecuatorianos.....	64
Cuadro No. 3. Apariencia y textura.....	64
Cuadro No. 4. Montaje y presentación de platos.....	65
Cuadro No. 5. Aceptabilidad de la fotografía y producto final.....	65
Cuadro No. 6. Pargo en arroz de los Incas. Nuevas técnicas de vanguardia.....	67
Cuadro No. 7. Utilización de productos ecuatorianos.....	67
Cuadro No. 8. Apariencia y textura.....	68
Cuadro No. 9. Montaje y presentación de platos.....	68
Cuadro No. 10. Aceptabilidad de la fotografía y producto final.....	69
Cuadro No. 11. Mariscos en salsa de coco. Nuevas técnicas de vanguardia.....	71
Cuadro No. 12. Utilización de productos ecuatorianos.....	71
Cuadro No. 13. Apariencia y textura.....	72
Cuadro No. 14. Montaje y preparación de platos.....	72
Cuadro No. 15. Aceptabilidad de la fotografía y producto final.....	73
Cuadro No. 16. Locro de papas. Nuevas técnicas de vanguardia.....	74
Cuadro No. 17. Utilización de productos ecuatorianos.....	75
Cuadro No. 18. Apariencia y texturas.....	75
Cuadro No. 19. Montaje y presentación de platos.....	76
Cuadro No. 20. Aceptabilidad de la fotografía y producto final.....	76
Cuadro No. 21. Chanco en crocante de ajonjolí. Nuevas técnicas de vanguardia....	78
Cuadro No. 22. Utilización de productos ecuatorianos.....	78
Cuadro No. 23. Apariencia y texturas.....	79
Cuadro No. 24. Montaje y presentación de platos.....	79
Cuadro No. 25. Aceptabilidad de la fotografía y producto final.....	80
Cuadro No. 26. Hornado. Contrastes de colores e iluminación.....	82
Cuadro No. 27. Protagonismo del plato.....	82
Cuadro No. 28. Maquillaje del plato.....	83

Cuadro No. 29. Diseño y orden de los productos.....	83
Cuadro No. 30. Montaje del escenario.....	84
Cuadro No. 31. Tiraditas de carne. Contrastes de colores e iluminación.....	85
Cuadro No. 32. Protagonismo del plato.....	86
Cuadro No. 33. Maquillaje del plato.....	86
Cuadro No. 34. Diseño y orden de los productos.....	87
Cuadro No. 35. Montaje del escenario.....	87
Cuadro No. 36. Arroz marinero. Contrastes de colores e iluminación.....	89
Cuadro No. 37. Protagonismo del plato.....	89
Cuadro No. 38. Maquillaje del plato.....	90
Cuadro No. 39. Diseño y orden de los productos.....	90
Cuadro No. 40. Montaje del escenario.....	91
Cuadro No. 41. Tabla general de resultados del Focus Group (Profesionales Gastronómicos).....	92
Cuadro No. 42. Tabla general de resultados del Focus Group (Profesionales relacionados a la Publicidad).....	93

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1. Organigrama Estructural de maquillaje de platos.....	56
Gráfico No. 2. Diagrama de Flujo de Procedimiento General.....	61
Gráfico No. 3. Resultados del Ceviche de chochos.....	66
Gráfico No. 4. Resultados del Pargo con arroz de los incas.....	69
Gráfico No. 5. Mariscos en salsa de coco.....	73
Gráfico No. 6. Resultados Locro de papas.....	77
Gráfico No. 7. Resultado de chancho en crocante de chulpi y ajonjolí.....	80
Gráfico No. 8. Resultado del Hornado.....	84
Gráfico No. 9. Resultado de las Tiraditas de carne.....	88
Gráfico No. 10. Resultado del Arroz Marinero.....	91

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1. Focus group: “listado de profesionales relacionados a temas gastronómicos y publicitario”.....	62
--	-----------

ÍNDICE DE ANEXOS

Ficha de Observación para Profesionales relacionados a la Gastronomía.....	100
Ficha de Observación para Profesionales relacionados al tema Publicitario.....	102
Manual de Cocina Ecuatoriana, Técnicas de Vanguardia y Maquillaje de Platos.....	104
Book Fotográfico de Cocina Ecuatoriana	

I. INTRODUCCIÓN

Maquillaje de platos; "Es el lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura a través de una foto para ello se utilizan un conjunto de técnicas que pueden transformar un plato común y corriente en el centro de atención, donde resaltan los detalles más pequeños", nuestros alimentos y todos los elementos a fotografiar deben estar correctamente decorados y en su posición adecuada no solo se trata de combinar los sabores más exquisitos, tener un balance fenomenal y una estructura magnífica de ingredientes, también debe ser atractiva visualmente de lo contrario habremos fallado en un 50% de nuestro trabajo".

La cocina ecuatoriana no ha trascendido porque a pesar de todo se ha convertido en una guarricocina donde los platos se ven constituidos por bastantes ingredientes, excesos de decoración y mezclas de sabores sin una armonía y sentido alguno. Puede que este término sea algo caprichoso, pero las tendencias marcan y la desesperación por nuevas creaciones aumenta. Como nos estamos preocupando más de lo visual que del sabor, terminamos el plato con líneas de salsa, flores, fritos, hierbas, masas, vajillas y polvo. Dando una borrosa imagen de sabores y terminamos por una confusión del plato en sí.

A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía del Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (Costa, Andes, Amazonía e Insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales platos, para determinada fecha del año; con una riqueza infinita en nuestra tierra con productos de calidad, que pueden satisfacer hasta los paladares más delicados

Sin embargo la falta de cultura gastronómica forma un desconocimiento sobre técnicas de vanguardia que se pueden aplicar en nuestra cocina para poderla explotar, la gente no sabe lo que es maquillaje de platos y para llegar al producto final se necesita de un equipo principal que está formado por el estilista de alimentos, quien se encarga de preparar el plato de comida para la foto, lo cual requiere toda una técnica de exquisita; además un productor/a, quien provee todo lo necesario para la toma, platos, manteles, adornos extras y en algunos casos los insumos que precise el estilismo de alimentos; también está el director de arte, que da la pauta de cómo va a ser la foto, según lo acordado con el cliente y también es quien la aprueba. Además se trabaja con un grupo de asistentes

El presente proyecto lo consideramos de importancia e influencia cultural, se trata de una guía que puede resultar útil tanto para los estudiantes y aficionados a la cocina. Busca mejorar las habilidades culinarias y darle un realce a través de la fotografía comercial.

Se desea entregar un archivo fotográfico que realce y demuestre la riqueza y variedades de nuestra gastronomía ecuatoriana; a esto le adicionamos la adaptabilidad a las grandes tendencias; el estilo de la imaginación, la libertad, ruptura de parámetros o estándares que siempre han formado la estructura tradicional y repetitiva de nuestra cocina, donde tenga un espacio en la humanidad, volverla más competitiva; ofrecer un material de consulta y trabajo sobre maquillaje de platos y fotografía comercial.

II. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

Utilizar nuevas técnicas culinarias, para fotografía comercial en cocina ecuatoriana.

B. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las nuevas técnicas de vanguardia para la aplicación en cocina ecuatoriana.
- Crear un manual de cocina ecuatoriana, que enfoque las técnicas culinarias mediante fotografía comercial y maquillaje de platos.
- Determinar las nuevas técnicas de maquillaje de platos para fotografía comercial.

III. MARCO TEÓRICO

A. QUE ES LA COCINA DE VANGUARDIA.

Se conoce como cocina de vanguardia al movimiento que se origina en España en las décadas del 80 y 90, donde reconocidos chefs como Juan Mari Arzak y Ferrán Adrià, con productos de alta calidad y tecnología avanzada, logran una revolución culinaria transformando el placer de la buena cocina en un lujo para los sentidos, la cual alcanza su mayor expresión en España.

Esta forma de hacer gastronomía trae una visión más moderna de utilizar las materias primas; además busca que el comensal utilice al máximo sus sentidos a la hora de disfrutar de un plato Ferrán Adrià cita un ejemplo para obtener todos los sabores primarios: dulce-salado-amargo-ácido: toma un trozo de pomelo y le coloca un poco de sal así se obtienen los 4 sabores primarios en un solo bocado.

Se puede decir que el origen de la cocina de vanguardia se encuentra en la denominada “nueva cocina vasca”, La cocina de vanguardia en España no sería posible si la nueva cocina vasca no hubiese sembrado el camino. Haber cambiado muchas mentalidades, a todos los niveles, ha sido su receta para la posteridad.

1. LAS LEYES DE LA COCINA DE VANGUARDIA

Prima el elemento sorpresa, es una cocina provocativa, para pensar. Los platos son para comer en pequeñas porciones: “menú degustación”. Todos los productos tienen el mismo valor, ya sean sardina o caviar. Especialmente marcado por lo frío salado, el límite entre plato y postre desaparece.

Se trabajan técnicamente texturas y temperaturas: frío-caliente; crujiente-suave. La guarnición y la salsa suelen quedar integradas en la estructura del plato. Hay respeto por la materia prima: el sabor es lo más importante, pocos sistemas de cocción. Se reducen las grasas, se persigue la ligereza; priman aceites aromatizados, las vinagretas.

B. LA COCINA MOLECULAR

Hay una nueva tendencia, en la alta cocina, sin duda alguna aún no se sabe cómo llamarla, algunos le dicen cocina investigativa, otros apoyan el término cocina creativa, sin duda alguna, una vanguardia que se está formando desde mediados 1988, sus descubridores la nombraron cocina molecular y nace a raíz de la gastronomía molecular o investigativa.

El objetivo de esta disciplina es entender qué es lo que realmente sucede dentro de los alimentos en nuestras ollas, batidoras, hornos y heladeras. Esto quiere decir que con estos conocimientos cualquier cocinero (no importando su especialidad) puede hacer cocina molecular, aplicando la ciencia en los alimentos, utilizar las descripciones que le aporta, para desarrollar nuevos platos o mejorar su técnica culinaria.

“En 1988, con el físico de Oxford Nicholas Kurti, comprendimos que el desarrollo tan remarcable que ha experimentado la ciencia de los alimentos en los dos últimos siglos no se ha extendido todavía a la cocina doméstica o de restaurante, y los cocineros utilizan materiales inadecuados, propagan ideas manifiestamente falsas o cuando menos dudosas sobre las operaciones culinarias, y el empirismo se aplica tanto a ideas científicas superadas como a las acertadas”.

Durante unos cuantos años, la gastronomía molecular ha buscado introducir la física y la química en la cocina; pero poco a poco se ha visto que esta disciplina no conseguiría que comiéramos de estas ciencias, si no que buscaba unos objetivos más inteligentes. Como prueba, el humillante fracaso del químico Marcelin Berthelot que, en 1894, pronunció, ante la Unión de Industrias Químicas, un discurso titulado “En el año 2000” en el que anunciaba “un futuro radiante” en donde la química de síntesis, gracias a las “pastillas nutritivas”,

supliría la agricultura y la cocina. El error de Berthelot merece ser analizado. De entrada, se impone un cálculo muy simple: los alimentos con la densidad energética más elevada son las grasas, que aportan 9 kilocalorías por gramo; y, como las condiciones de vida actuales nos imponen obtener, para nuestra alimentación, entre 2.000 y 2.500 calorías por día, para satisfacer nuestras necesidades tendríamos, pues, que consumir entre 200 y 280 gramos de píldoras de lípidos. Además de que no se puede nutrir el cuerpo exclusivamente de lípidos, ¿no sería muy agradable comer tantas píldoras! En segundo lugar, la evolución biológica que progresivamente ha forjado la especie humana, la ha dotado de un aparato gustativo complejo, en los que los distintos tipos de receptores (olfativos, táctiles, gustativos, térmicos, mecánicos, propioceptivos, trigeminales...) tienen su función, que a su vez genera una “recompensa” cuando es activada según un sentido igualmente determinado por la evolución. “El creador obliga al hombre a comer para vivir, a comer invita por apetito y lo recompensa por el placer”. Una pastilla nutritiva no podría, evidentemente, estimular los receptores como lo hacen los alimentos.

Las recetas de cocina se componían en la antigüedad, por una parte, de “definición”, y por otra, de “trucos”, Por ejemplo, un caldo se obtiene por calentamiento de carne en agua: esta es la definición. Las cocineras, oralmente o por escrito, indican así: que la marmita se

tiene que cubrir, pero que la tapa no tiene que tapar completamente la olla, que el calentamiento tiene que ser lento y regular, que la ebullición no tiene que parar nunca, que se tiene que desespumar dos veces, etc. Dos partes en las recetas, dos tipos de trabajos que hay que efectuar pero hoy mediante una modelización que explore las definiciones, y pruebas experimentales que científicamente estudien los trucos.

“Siento las ramas que golpean mi ventana. Comenzó suavemente, como un murmullo entre amigos. Era el comienzo de la revolución. Ahora el sonido es más claro: las ramas se mecen con fuerza hacia el vidrio, urgiéndome a mirar afuera, quitándome el sueño”.

La cocina molecular no es nueva. Al contrario, existió siempre, es la aplicación de la ciencia a la práctica culinaria y más concretamente al fenómeno gastronómico. El término fue acuñado por el científico francés Hervé This y por el físico húngaro Nicholas Kurti. Ambos investigadores que trabajaron sobre la preparación científica de algunos alimentos: Nicholas Kurti dio una charla en el año 1969 en la Royal Institution denominada "The physicist in the kitchen", ("La física de la cocina").

1. Origen de la cocina molecular

El 14 de Marzo de 1969, el físico inglés de la Universidad de Oxford, de origen húngaro, Nicholas Kurti, (1908-1998), llevó a cabo una conferencia para la sociedad real denominada "el físico en la cocina". Comenzó su discurso con una frase que refleja la cruda realidad: "Pienso con una profunda tristeza sobre nuestra civilización, mientras medimos la temperatura en la atmósfera de Venus, ignoramos la temperatura dentro de nuestros soufflés. "Esto fue el comienzo. Después de años de experimentos, trabajos y estudios se suma al proyecto el químico francés Herve This. Así, en el año 1988, dan origen a una nueva ciencia: la Gastronomía Molecular.

Su investigación se basa en descubrir las reacciones físicas y químicas que ocurren durante la cocción de los alimentos. La idea original fue investigar, desde el punto de vista de dos científicos, qué es lo que realmente pasa dentro de la olla cuando cocinamos pasta, o porqué la verdura pierde su color cuando la cocinamos, o el hecho de que el ingrediente más sencillo como una hoja de espinaca es en realidad un sistema bioquímico muy complejo.

Así nació la cocina molecular que hoy nos permiten comprender mejor las reacciones químicas de un alimento, el mecanismo del gusto, evolucionando la tecnología culinaria para permitir desarrollar

nuevas herramientas, obtener nuevas texturas y consistencias, o utilizar mejor un alimento al conocer sus propiedades químicas y físicas; la idea es comprender y mejorar las técnicas ya existentes, aprovechar las cocciones al máximo preservando todos los nutrientes y llevar a los sentidos al límite del deleite.

2. Definiciones y conceptos

La Gastronomía molecular, se define como una ciencia que estudia las propiedades físico-químicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que éstos se someten, como son el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad, por mencionar solo algunos; las mezclas que se hagan entre ellos y las técnicas que se apliquen en una receta estándar dando origen a la Cocina molecular, que es la manifestación práctica de estos conocimientos.

Cocina molecular moderna, es la aplicación de la gastronomía molecular en los compuestos orgánicos (proteínas, hidratos de carbono, lípidos y vitaminas) y minerales, de los alimentos para someterlos a diferentes procedimientos y procesamientos donde manifiesten sus propiedades transformándose en espumas, esferificaciones, emulsiones, geles u otras estructuras que se pueden considerar infinitas por la constante innovación.

La gastronomía molecular es una ciencia interdisciplinaria que incluye a la física, la química, la biología, la bioquímica, la fisiología y la psicología; también investiga la relación que hay entre la comida y el arte, la antropología y los sentidos, ya que los alimentos, además de por la boca, entran por los ojos, el olfato, a través de su textura, influyendo las costumbres y hasta la idiosincrasia de cada lugar.

Diferentes representantes de esta disciplina se permiten decir que tiene ciertas leyes, como la "ley de la dominancia", la cual afirma que un ingrediente con un gusto dominante (el chocolate, por ejemplo), debe ser "despertado" siempre por un ingrediente con otro sabor dominante, (ejemplo: algo ácido como la naranja). El delicioso resultado de la unión de estos dos alimentos, lo confirma. La "regla de la yuxtaposición", sostiene que un ingrediente perderá su sabor si se lo sirve junto a otros mucho más fuertes.

La gastronomía molecular también ha permitido el empleo de algunas técnicas innovadoras como la cocina al vacío, el uso del nitrógeno líquido, las mezclas por ultrasonido para obtener emulsiones, el desarrollo de extractos aromáticos para modificar el aroma y el sabor de distintos platos, la obtención de nuevas texturas por el uso de gelificantes o de distintas enzimas para conseguir "pegar" trozos de diferentes alimentos entre sí o presentarlos sin su recubrimiento habitual.

Investiga sobre todo al proceso de cocción, abordada con criterio científico-culinario, distinguiendo, por ejemplo, entre las diferentes variantes de la cocción con medio acuoso (reflujo, evaporación controlada, etcétera) aplicadas a los diferentes productos: hervidos, caldos, potajes, consomés, estofados, guisos, arroces y demás; la cocción en medio graso, junto con sus procesos complementarios, sirve para tratar científicamente de otros productos como frituras, rebozados, empanadillas, croquetas, albóndigas, tortillas, escabeches y varios más. El tercer tipo de cocción, en medio gaseoso, nos desvela las principales características científicas básicas que acompañan a los asados de carne, pescado y hortalizas en sus variedades más frecuentes: al horno, a la brasa, a la plancha o la sal.

Una vez entendido el principio en que se basan, resulta muy simple introducir variaciones experimentales y crear o recrear nuevas recetas evitando pasos innecesarios, este es un ejemplo de las aplicaciones de la ciencia a la cocina, en este nuevo campo de la gastronomía molecular: “Así podremos deleitarnos con el placer de comer, el único, que tomado con moderación, no produce cansancio”. La gastronomía molecular se aplica en el siguiente ejemplo: se cuestiona la mejor manera para evitar los grumos cuando se elabora una salsa de bechamel. Los cocineros han debatido durante siglos si

el *roux* (mantequilla y harina cocinadas) se debería añadir a la leche y, en segundo lugar, si la leche debería ser fría o caliente. Tras un análisis científico, uno de los polímeros de almidón no es soluble en agua, y el otro es soluble solo en agua caliente. El almidón que se disuelve en agua caliente crea un gel que provoca los grumos. ¿Solución? Añadir el roux a la leche fría.

3. Puntos básicos para crear cocina molecular creativa

- Cuestione proverbios y conocimientos culinarios.
- Entienda recetas estándar y sus procesos
- Introduzca productos, herramientas y métodos nuevos.
- Invente platos nuevos.
- Acabe la mala imagen pública que la ciencia tiene a menudo en la gastronomía.
- Investigue los fenómenos sociales asociados a la actividad culinaria del lugar.
- Investigue los aspectos químicos y físicos del componente artístico.
- Investigue los componentes técnicos uno por uno; modelando definiciones, clasificándolas y probando precisiones culinarias, así como también las razones para su apariencia.

4. Los beneficios del Intercambio entre la Ciencia y la Cocina

- Incentivar la creación de ámbitos de intercambio teórico/experimental entre cocineros, gastronomos y científicos, con el fin de desarrollar y redescubrir sensaciones gustativas, combinaciones de sabores, adquisición y/o modificación de propiedades, y otros aspectos de la experiencia gastronómica, a partir del conocimiento de los procesos físico-químicos implicados en el proceso culinario y las modificaciones moleculares experimentadas por la materia prima.
- Difundir los resultados de la investigación científica relacionada con la gastronomía con el fin de lograr un mayor entendimiento del proceso culinario.
- Crear vínculos institucionales en los ámbitos nacional e internacional con el fin de generar proyectos en el área gastronómico-científica.
- Contribuir al bien común a partir de la difusión/aplicación del conocimiento generado.
- Difundir a la sociedad información útil y confiable respecto de hábitos alimentarios que contribuyan a la calidad de vida.
- Participar de programas de educación, ya sea en el ámbito nacional como en el internacional, que incluyan dentro de sus objetivos la divulgación de los conceptos y fenómenos científicos a través de la gastronomía.

"...la Gastronomía Molecular es una disciplina científica, no una técnica: el propósito es conocer. Ese es el punto: el conocimiento, el punto más importante. Pero, por supuesto, hay aplicaciones, y millones de personas que cocinan a diario en Argentina que pueden verse beneficiadas por los progresos que realicen los miembros de esta Asociación. Los chefs, también, pueden fundar un nuevo modo de cocinar basándose en los resultados obtenidos durante los estudios científicos. Podemos imaginar nuevas herramientas, nuevos métodos, nuevos ingredientes.... y una mejor apreciación del importante rol que desempeña la ciencia, que no debe ser confundida con tecnología o con habilidad..."

Cada una de las partes que participe de este diálogo entre ciencia y gastronomía se enriquecerá con el intercambio.

Algunos de los beneficios para los provenientes de la gastronomía serán:

- Comprender los procesos fisicoquímicos de las recetas: de esta forma podrán mejorar su técnica, evitar errores y probablemente encarar nuevas creaciones gracias a la comprensión de los procesos que ocurren en los alimentos.

- Manejar con precisión las herramientas tecnológicas que poseen en la cocina: el equipamiento de cocina ha evolucionado fundamentalmente hacia el control de las variables de temperatura, tiempo, humedad, velocidad del aire etc. El conocer las diferencias en los efectos que pueden causar en los alimentos, mejorará el aprovechamiento de la tecnología disponible.
- Acercarse a una nueva forma de encarar y resolver problemas, a través del método científico, en general ajeno a los hábitos de la cocina. En este sentido, el poder adoptar el método científico en el testeo de nuevas ideas y recetas, seguramente disminuirá el número de pruebas y se podrá hacer un mejor aprovechamiento tanto de los errores como de los éxitos obtenidos.

Por otra parte, algunos de los beneficios para las personas con una formación netamente científica serían:

- Mirar los problemas desde otra óptica: necesariamente en la cocina una idea debe poder plasmarse en un plato concreto.
- Generar nuevos interrogantes: dada la forma del pensamiento científico, se pueden plantear al cocinero nuevos interrogantes.

- Transformar el lenguaje de la ciencia en un lenguaje de divulgación: para que se establezca un diálogo, primero se debe generar un lenguaje en el que las partes se puedan comunicar. Este lenguaje debe permitir que el cocinero no necesite transformarse en un científico ni el científico en cocinero para lograr un intercambio fructífero.

C. NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS GRACIAS A LA GASTRONOMÍA MOLECULAR

“La cocina de los sentidos”, una cocina que sorprende por su creatividad y estilo en donde se han gestado ideas antes impensables pero que gracias a la ciencia y tecnología se han desarrollado conceptos como el de una “gelatina caliente”, donde las espumas de los sifones “isi” que ya no son solo las frías sino que también se juega con espumas calientes y lo último son los “aires”, esferas de aire con sabor que dan paso a los famosos “aires de zanahoria” y que no se detiene allí, croquetas líquidas, deconstrucción de platos, mini copos de nieve (hilos de azúcar) conteniendo otros alimentos, en donde se juega también con la sedosidad; una cocina en donde se puede ver el uso del nitrógeno líquido y en donde cada elaboración puede recibir una explicación científica digna de un simposio de ciencias físicas o químicas, pero no por ello con ingredientes complicados y en donde lo primordial es

el sabor, por ejemplo partiendo de la base de una simple piña (ananá) se puede presentar un plato que contiene una rodaja del fruto, sobre ella una gelatina caliente del mismo, encima otra de gelatina fría también de piña, por encima una espuma de piña y ser coronado por caviar de piña y terminado con esferas de aire de piña, “un solo sabor con infinidad de texturas”; con estos platos se están atacando un sexto sentido ya que saben llegar al corazón, porque cada plato de comida no es simplemente eso, sino que apela a la sorpresa del comensal.

1. La Abstracción culinaria

Abstraer es “separar por medio de una operación intelectual las cualidades de un objeto para considerarlas aisladamente o para considerar el mismo objeto en su pura esencia o noción”. Tras la llegada de la fotografía en el siglo XIX, la necesidad de reproducir el mundo exterior mediante la pintura comenzó a difuminarse y la representación gráfica de las emociones del artista ganó más y más importancia. Primero fue el impresionismo a través de los efectos de luz y color empleados para retratar fugazmente a la naturaleza y el hombre; luego, la distorsionada fantasía expresionista del genial van Gogh y el ingenuo primitivismo simbolista de Gauguin; y finalmente, el cubismo de Picasso, el arte abstracto de Kandinsky y el expresionismo radical norteamericano

fueron los que introduciendo novedosas técnicas y materiales transformaron radicalmente la pintura contemporánea. Una revolución análoga que aún continúa se produjo en gastronomía con la irrupción de la nouvelle cuisine en Francia y sobre todo pasados más de 20 años, tras las revolucionarias propuestas de cocina de vanguardia lideradas por Ferran Adrià, para cuya designación quizás el calificativo más idóneo sea el de abstracción culinaria. ¿Cómo entender si no la afirmación realizada por este genial cocinero en el punto primero del decálogo que propone para definir su cocina?: “La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”¹.

2. La Deconstrucción en cocina

El término deconstrucción se puso de moda a partir de 1994 para identificar el estilo culinario de Ferran Adrià en su restaurante El Bulli de Rosas (Girona). En filosofía, el término deconstruir ideado por Jacques Derrida a mediados del siglo XX nace como objeción esencial al jerárquico sistema binario de antagonismo que caracteriza a la sociedad occidental, donde entre otras muchas cuestiones se contraponen lenguaje y escritura, mente y cuerpo, religión y laicismo, literalidad y metáfora. En este contexto, la deconstrucción de Derrida, que para él es una dialéctica de

¹ Ferran Adrià

trabajo, rompe fronteras, difumina conceptos y proporciona distintas visiones sobre un mismo asunto. Para comprender el propósito de Adrià al deconstruir los alimentos basta analizar sus propias reflexiones: "La deconstrucción en cocina consiste en utilizar (y respetar) armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura [...] manteniendo cada ingrediente o incluso incrementando la intensidad de su sabor"². Como puede apreciarse, Ferrán Adrià emplea el término deconstrucción no solo como una alternativa para impresionar al comensal sino también, y de forma más importante, en su sentido literal de "deshacer [los alimentos] analíticamente para su percepción", produciendo en ellos cambios físicos de su textura más que una modificación de su fondo químico (aroma o gusto).

El mejor ejemplo para percibir lo que la deconstrucción supuso en gastronomía queda perfectamente plasmado por Adrià en 1994 con su emblemática receta de la menestra en texturas, plato que marcó el comienzo de la abstracción en gastronomía: mousse de maíz, puré de tomate, granizado de melocotón, espuma de remolacha, mousse de coliflor, helado de almendras, gelatina de albahaca y dos almendras enteras frescas. ¡Una menestra fría, sin caldo, con los ingredientes separados y su textura modificada

² libro Los Secretos de El Bulli publicado en 1998

(deconstruida), de apariencia visual impactante y plena de sabores auténticos!

La intuitiva idea que lleva al chef de El Bullí a respetar los aromas y sabores de los alimentos conecta con que la demolición conceptual absoluta propuesta por Derrida tiene difícil aplicación a los procesos sensoriales más instintivos, pues si en filosofía casi todo es primariamente racional, con predominio de las impresiones visuales o auditivas, en gastronomía ocurre justamente lo contrario: primero se siente a través del olfato, el gusto y los receptores bucales táctiles y de temperatura; luego se intelectualiza. "Si queremos que todo siga como está, es preciso que todo cambie. (...) Para que todo quede tal cual. Tal cual, en el fondo". A lo que se podría añadir: "aunque con una prodigiosa gama de nuevas texturas".

3. La Anarquía sensorial

A Pierre Gagnaire, cocinero de formación autodidacta que comenzó militando en la nouvelle cuisine, se le ha comparado con Kandinsky pues ha desarrollado un universo gastronómico tan personal que su figura es irreplicable. En el año 2006, Gagnaire, que siempre ha resumido su cocina con la frase "los ingredientes y las imágenes de un plato no proporcionan siempre una receta,

solamente ponen sobre su pista”, ha dado un paso más en la abstracción culinaria al desposeer a los alimentos de todas sus cualidades sensoriales menos del flavor (conjunto de sensaciones que tras ingerir los alimentos se produce por conjunción de gusto lingual, el tacto bucal y el retrogusto olfativo nasal). Para ello Gagnaire plantea el uso de colorantes obtenidos de la naturaleza, como los carotenos o la clorofila, para enmascarar el color propio de los alimentos (¡pescado que parece verdura o pasta italiana anaranjada!) y de técnicas de corte especiales que borran las formas de los ingredientes (¡pescados cuadrados!), todo ello en aras de sorprender y emocionar al comensal. De este modo, la cocina de Gagnaire ha ido transformándose en un expresionismo abstracto que, por estar desprovisto de objetos reconocibles, únicamente se somete al juicio emocional de su autor, y ante lo cual solo cabe la adhesión entusiástica o el rechazo por parte del cliente. En esta línea de trabajo aunque con un fondo más ecológico de vinculación con la naturaleza circundante también podría encuadrarse a la cocina de Andoni Luis Adúriz en el restaurante Mugaritz en Rentería (Guipúzcoa) que pregona la insipidez como una de sus características básicas.

Otro precursor de esta idea en España fue el por entonces jovencísimo pastelero Jordi Roca, de El Celler de Can Roca (Girona), que con su postre Anarquía 2003, formado por más de

40 irreconocibles y distintos ingredientes situados al azar sobre el plato, propuso otorgar plena libertad al comensal para que construyera su postre comenzando la degustación por donde le apeteciese.

Aunque haya acabado siendo paradójico que Pierre Gagnaire, un chef centrado durante años en la creación de platos aplicando rígidas fórmulas matemáticas diseñadas por el gastrónomo molecular Hervé This, ahora se replantee la creación culinaria libre de cualquier traba metodológica, habrá que aguardar para ver si los resultados de la anarquía gastronómica que propone se aproximan a los obtenidos por la cocina española de vanguardia en la última década; o por el contrario, “Adrià crea conceptos técnicos mientras que Gagnaire compone platos”.

4. El Reconstructivismo culinario

En escultura y posteriormente en pintura, una de las vías evolutivas del cubismo fue el constructivismo. Este movimiento, nacido en Rusia a principios del siglo XX, propugnaba la inserción del artista en el proceso productivo con igual importancia que la luz y los materiales empleados en la obra (mármol, bronce, vidrio, plástico, latón, etc.). Los creadores constructivistas, que admiraban la maquinaria y tecnología industrial de la época, no

reparaban en la belleza de su obra ni en su ternura o sentimiento. Evitaban tallar, modelar, vaciar o hacer arte, aplicando literalmente el verbo “construir trabajando” como el ingeniero en el puente o el matemático en sus fórmulas. En definitiva, los constructivistas realizaban una abstracción absoluta de las cosas para únicamente mostrar la esencia de la materia que las forma.

A partir de ideas menos complejas aunque equivalentes, Miguel Sánchez Romera del restaurante L'Esguard en Sant Andreu de Llavaneres (Barcelona), que ha cerrado recientemente sus puertas, ha propuesto el término construccionismo para denominar a su estilo culinario, afirmando que “mi cocina parte de elementos y fórmulas de asociación ya conocidas hasta que el resultado final es otro. Yo lo defino como construccionismo... [Que]...puede definirse como el sistema o la doctrina para construir, apilar o amontonar con sentido artístico y culinario”. Si bien es original la idea de montar recetas de cocina combinando armónicamente los ingredientes en el plato a partir de su ensamblaje con micri, un ligero cemento universal derivado de la mandioca he inventado por Sánchez Romera, este construccionismo culinario no supone una revolución verdadera, pues al fin y al cabo prácticas análogas realizadas con salsas ya fueron propuestas por otros cocineros, incluyendo al propio Escoffier, que hizo gravitar sobre la salsera, la salsa y su servicio uno de los ejes fundamentales de su cocina.

La propuesta reconstructivista que de forma intuitiva realizó Ferrán Adrià en 1999 fue más atrevida y genial, porque el maestro de El Bulli intuyó el papel que la ciencia jugaría en la cocina de autor, asumiendo que si la química fue la base de la gastronomía del siglo XX, la física lo sería en la del XXI. De ahí su pasión por los hidrocoloides y polímeros y sus revolucionarias iniciativas, que de forma ya claramente antiderridiana (¡adiós deconstrucción!) sugirieron rehacer las texturas de los alimentos empleando hidrogeles o diseñar nuevas formas comestibles para los alimentos. En este sentido, algunos grandes hitos de la historia reciente de El Bulli han sido las gelatinas calientes de agar-agar (Tagliatelle de consomé a la carbonara 1999), la esferificación con alginatos (Caviar de melón 2003), los aires montados con lecitina (Aire de zanahoria 2003; Pan de queso con muesli de frutas y frutos secos 2004) y la liofilización (Deshielo 2005). El término reconstructivismo parece acertado para catalogar este movimiento que se ha extendido por el mundo para recrear en los alimentos aspectos visuales inéditos, nuevas texturas y espectaculares imágenes artísticas, algo más revolucionario incluso que la irrupción de la nouvelle cuisine en la segunda mitad del siglo XX. La evolución en el tiempo del reconstructivismo culinario ha propiciado dos nuevas aplicaciones del proceso:

- El uso del nitrógeno líquido y otros gases para modificar la textura, temperatura y apariencia de los alimentos.
- El empleo de la gastronomía para reconstruir imitativamente el paisaje que inspira al cocinero, de un modo similar a como el cubismo y el constructivismo que se iniciaron en la escultura y la pintura, acabaron extendiéndose a la arquitectura.

En la cocina del nitrógeno líquido, además de los omnipresentes Adrià y Blumenthal, militan Dani García (Calima, Marbella), Denis Martín (Denis Martin, Vevey-Suiza), Homaro Cantu (Moto, Chicago) y Seiji Yamamoto (Ryugin, Tokio), habiendo sido además estos últimos los inventores de algunos de los hitos reconstructivistas que hicieron época aunque ya parecen pasados de moda: los textos, tintas y fotografías comestibles.

En la fusión conceptual entre alimentos y paisaje, además de Ferrán Adrià, creador de los platos Deshielo 2005 y El mar 2006 entre otros, participa de forma muy activa Quique Dacosta (El Poblet, Denia), algunas de cuyas más notables creaciones son la Ostra Guggenheim-Bilbao 2005, que plasma el homenaje de este cocinero a la arquitectura a través de la mineralización del molusco con plata comestible y sus geniales aportaciones de 2006: El bosque animado, que maravillosamente integra los aromas y sabores de la tierra húmeda, los hongos y las plantas del

entorno y la otra luna de Valencia, primera reconstrucción culinaria realizada solamente con un ingrediente, la sepia, cuyas partes son tratadas con diversos y sofisticados procedimientos para modificar su textura. Otros cocineros que también han practicado reconstructivismo paisajístico son Pedro Subijana y su equipo de Akelarre (San Sebastián) con el Chipirón en arena de colores; Gualtiero Marchesi (Gualtiero Marchesi, Erbusco-Italia) con Pirámide de arroz venere; Massimo Bottura (La Francescana, Módena-Italia) con Niebla en el valle Padano; y Jordi Vila (Alkimia, Barcelona) con Mar adentro. Aunque todavía es pronto para valorar lo que supondrá la integración de conceptos visuales tan atractivos en platos cuyo destino es ser comidos, ya es posible asegurar que como postula Adrià en el punto 16 de su decálogo “lo autóctono como estilo es un sentimiento de vinculación con el propio contexto geográfico y cultural, así como con su tradición culinaria. La comunión con la naturaleza complementa y enriquece esta relación con el entorno.”³

5. La Tecnococina del siglo XXI

Ferrán Adrià en sus comienzos y muchos de los cocineros incorporados a la abstracción culinaria después, realizaron la mayoría de sus platos por intuición y genialidad personal a partir de una tecnología culinaria de origen industrial que en gran parte

³ Ferrán Adrià. Decálogo.

desconocían. La tecnococina, tal y como ha quedado planteada en el siglo XXI, va más allá al proponer la creación de una controvertida figura, el tecnochef, sobre la cual el propio Ferrán Adrià es muy escéptico, y que presupone el aprendizaje por parte del cocinero de mucho de los conceptos culinarios analizados por la ciencia a finales del siglo XX antes de iniciar su andadura como creador de nuevas fórmulas. Si además de todo lo expuesto, la figura del tecnochef se completa con conocimientos nutricionales básicos, de fisiología digestiva y de psicología (cocina hipermoderna emocional se ha denominado a la integración de esta última ciencia en la gastronomía), aparece como estrella de primera magnitud Heston Blumenthal en su ya mítico restaurante The Fat Duck (Bray-Berkshire, en las cercanías de Londres). Blumenthal ha sido pionero en el uso del nitrógeno líquido en la cocina, del empleo junto a Adrià de sofisticados hidrogeles poliméricos para construir nuevas texturas y de la aplicación de moléculas químicas para estimular directamente el olfato y gusto del comensal. Además también Blumenthal ha propuesto la manipulación de los sonidos realizados al comer por los clientes para proyectarlos con auriculares en su cerebro y ha sido el creador de aplicaciones de psicología conductual para reeducar el gusto de los asistentes al restaurante.

Podría decirse que Blumenthal pretende la “gastronomía total”, entendida esta como la estimulación ordenada, simultánea y conceptualizada de todos los sentidos y circuitos cerebrales posibles durante el acto gastronómico, para lo cual se incorporan cuantos artificios sean necesarios (juegos de magia, infantilización del comensal, composiciones musicales, etc.) en aras de conseguir los objetivos propuestos. La pregunta que inmediatamente se plantea es: ¿la excesiva trivialización de una cocina tan compleja no dificultará la aproximación intelectual que toda abstracción necesita para ser comprendida? La respuesta aún está por dilucidar.

Wylie Dufresne en su restaurante WD-50 de Nueva York es otro cocinero que se ha incorporado a la tecnococina con una propuesta gastronómica radical aunque limitada al ámbito de la física y química. Su mayor aportación ha sido el uso de algunas enzimas (proteínas aceleradoras de las reacciones químicas que ocurren en el interior del organismo) para fabricar nuevos ingredientes. El ejemplo más conocido es el de la transglutaminasa, una enzima que a modo de pegamento une las proteínas de alimentos muy diferentes, permitiendo construir, sin solución de continuidad, espectaculares mezclas de productos vegetales y animales.

6. Cocina de fusión.

Se habla del enriquecimiento cultural de la cocina gracias, sobre todo, a la convivencia en las grandes ciudades de cocinas de las diferentes culturas. Aquello nos permite conocer, comparar y adoptar ideas para nuestras creaciones. La convivencia de estas distintas culturas culinarias hace que, los unos adapten sus elaboraciones a los gustos de la clientela local, y los otros tomen y adapten ideas de los anteriores para modificar y renovar sus cartas. Todo esto nos lleva a lo que, actuales tratadistas gastronómicos, han dado en llamar “cocina de fusión”. Una especie de corriente culinaria distinta de la denominada de “deconstrucción en la cocina”.

Ahora, con esta “moderna” corriente de fusión de las cocinas, surge la pregunta: ¿se enriquece la cocina?, o por el contrario, ¿se empobrece al dejar de lado las elaboraciones y combinaciones tradicionales, cayendo estas en el olvido? Es el mismo dilema que tienen los académicos de la lengua con muchos de esos neologismos adoptados por el pueblo, provenientes normalmente de otras lenguas y de las nuevas tecnologías.

En el caso de la lengua, su sentido principal es el de la comunicación, y la comunicación implica el conocimiento del

lenguaje. Muchos términos caen en el desuso, porque se puede comunicar lo mismo utilizando otros términos o expresiones, utilizar palabras en desuso puede acarrear problemas de comunicación porque son desconocidos para nuestros interlocutores. Ciertamente, con este ejemplo, el lenguaje se empobrece, pero no por ello se dificulta la comunicación, que es el fin último del lenguaje. Recordemos lo que una mirada puede decir, prescindiendo del lenguaje. Hablar actualmente de cocina de fusión como corriente gastronómica, me hace esbozar una ligera sonrisa; ¿desde cuándo existe la cocina de fusión y desde cuándo no? Brillat-Savarin en su “Fisiología del gusto” (1825) en una de sus meditaciones acerca de las fondas, enumeraba una enorme lista de productos procedentes de distintos extremos del mundo que formaban parte de las fondas de primera clase en París, y seguía diciendo... “que una comida, según fácilmente hallamos en París, es un conjunto cosmopolita donde está representada, por sus producciones, cada una de las partes del mundo. ”¿Cocina de fusión? ¿Acaso, la cocina no es fruto de fusión desde tiempos inmemorables? Comparando la situación actual con el antiguo comercio de especias, la llegada de la pasta a Italia, y los productos procedentes de América, llamar a esto corriente me parece una pantomima. Eso sí que era fusión, lo otro una etiqueta.

Volvamos ahora a las cuestiones culinarias anteriormente planteadas y entremos a analizar los pros y las contras.

Yo tengo una máxima que es la siguiente: “vende, luego existe”, si hay algo que se pierde en la cocina, será porque no merece la pena. Acaso come alguien pavos reales o grullas, como los que se servían en los banquetes romanos, ¿estaría bueno eso? Seguramente sólo respondería a un símbolo de opulencia. Ya no se rellena un buey con un ternero, éste con un cerdo, éste con lechón, y así sucesivamente hasta terminar rellenando con zorzales; ¿quién daría el punto a la carne y cómo se serviría? Otros platos respondían, simplemente, a cubrir las necesidades nutricionales de las clases más desfavorecidas, ya no se ve a nadie comiendo algarrobas como en la Guerra; urracas, lagartos, potajes de bellotas, lucios, barbos, etc.; si realmente estuviesen tan buenos, seguro que estarían en los mercados, se hubiesen criado en granjas, piscifactorías o quitado de comer a los cerdos.

Seguro que en el camino algo interesante se habrá perdido, lo menos. Ahora, recapacitemos, entre los grandes cocineros y restauradores de este país encontramos, desde cocineros de “ciencia ficción”, que buscan la estimulación de todos los sentidos, incluyendo productos de los más recónditos lugares, hasta los que recurren a la más absoluta sencillez en la cocina; me quedaré con

estos últimos, pongo los siguientes ejemplos: huevos de corral, aceite “Picual”, patatas “Monalisa” y sal, componen los famosos “huevos estrellados”; ¿podría esperarse otro resultado mejor con esos mismos productos?, puede ser, pero al que me remito es excelso; o la paciencia, principal ingrediente, entre otros de la “fabada”, para convertir cuatro productos mal contados en un plato increíble. ¿Es esto cocina de fusión?, patatas y alubias de americanos ancestros combinados con los huevos y productos de autóctonos, gallinas y cerdos.

Cabría preguntarse por los autores de muchas de estas combinaciones, aquel a quien se le ocurrió añadir tomate a aquella mezcla de agua, aceite, sal y ajo, que narraba Plinio el Viejo, llevaban los soldados romanos por tierras gaditanas, ¿sería el mismo que le añadió el pimiento? Fusión de Andalucía y América, el gazpacho, ¿quién lo diría?

Hay quien piensa que la fusión lleva a la pérdida de identidad de las cocinas tradicionales, pero, ¿cuál ha sido la identidad de la cocina a lo largo de la historia?

Olvidémonos de la que actualmente se denomina “cocina de fusión”, lo que nos traiga no está escrito, y pensemos lo que la historia gastronómica nos ha legado.

Cuál es la respuesta, cada uno que saque su conclusión final, el tiempo será quien dé y quite razones, aquellas elaboraciones que en el futuro perduren, serán aquellas que el comensal demande y, sobre éste, sólo podemos influir haciendo bien el trabajo en la cocina, llevando los productos que tengamos a la categoría de sublimes, ensalzándolos, bien por la sencillez, o bien por la sofisticación, combinándolos con armonía y sin disfrazarlos.

Desde luego, para mí, este supuesto “movimiento” no representa más que los flecos de una natural evolución de una cocina que, desde el principio de los tiempos, ha ido combinando productos buscando simplemente la satisfacción, haciendo caso a eso de que “en la variedad está el gusto”.

7. Deconstrucción frente a fusión

Durante gran parte del siglo XX y lo que llevamos del XXI la creatividad en gastronomía ha sido dominada por la calidad de las materias primas y lo que desde siempre se ha llamado cocina regional. De esta manera, bastaba servir excelentes mariscos y soberbios pescados y carnes a la parrilla para arrasar en restauración. Si además se planteaban los platos más tradicionales de cada área geográfica, el éxito estaba más que asegurado.

Cuando en la gastronomía española se hablaba de innovar, el espejo era la cocina de gusto francés. Yo recuerdo cómo en los años sesenta y principios de los setenta, los restaurantes "modernos" se dedicaban a incorporar a la clásica cocina española, espesas salsas basadas en mantequilla y nata, el foie profusamente elaborado, las aves al gusto galo y la más decadente pastelería. Luego llegó la "nouvelle cuisine", en el '72 del siglo pasado, propuesta por Paul Bocusse desde su templo francés y recreado en San Sebastián por Juan Mari Arzak. Y junto a estos dos genios del arte culinario, una profusa caterva de plagarios cocineros que, confundiendo los principios de los creadores, mezclaron nuevas y viejas ideas para servir incomedibles viandas bajo la bandera de la innovación, porque la clave de la cocina creativa propuesta por Bocusse y Arzak nunca fue bien entendida por sus imitadores. Y es que ambos maestros incorporaron multitud de ideas de la cocina japonesa más tradicional a nuestra concepción de los alimentos. De este modo, sustituyeron los excesos en el punto de cocción de los pescados por su antítesis, es decir, dejarlos muy poco hechos, e introdujeron las guarniciones de algas y nuevas verduras, los sabores agridulces, las especias orientales y la salsa de soja. Sin embargo, la nueva cocina de Bocusse y Arzak fue relativamente conservadora en su regusto por lo oriental pues tuvimos que esperar a la época de los noventa para disfrutar de los pescados y

mariscos totalmente crudos que caracterizan al sushi y sashimi japonés.

Hasta la "nouvelle cuisine", los sentidos que participaban en la degustación culinaria eran fundamentalmente el gusto y el olfato. De hecho, basta observar el rechazo natural que los menos conscientes tienen hacia los crustáceos más exquisitos, la carne poco hecha y la presencia de verduras finamente picadas en los guisos, para comprender cómo en la cocina más primitiva e incluso en las cocinas regionales, la vista no era demasiado importante a la hora de juzgar los platos servidos. Por ello, la nueva cocina supuso además otro revolucionario avance en las anquilosadas ideas de la gastronomía de la época: otorgar un papel predominante a la impresión visual de los alimentos, algo transcendental en la cocina japonesa. Y así ya se consiguió traer al festival gastronómico a tres de los cinco sentidos. A finales de los 80 surge la deconstrucción en cocina, o lo que también se llama cocina desestructurada.

¿En qué consiste esta auténtica revolución culinaria? ¿Qué pretende? ¿Cuáles son sus objetivos? Como ampliamente se expone en el libro de Ferrán Adrià "Los Secretos del Bulli", Editorial Altaya, 1997, la clave de la deconstrucción en cocina es modificar el aspecto, textura y combinación de los distintos

alimentos para mejorar el estímulo sensorial que producen. Y así, la cocina desestructurada se basa en una desmedida creatividad y pretende, como último objetivo, hacer participar a todos los sentidos en el goce gastronómico. En la primera fase, la deconstrucción incorporó la percepción en la boca de las nuevas texturas creadas en los alimentos junto a una amplia gama de matices de temperatura. De este modo, surgen las espumas y gelatinas frías y calientes, en las que Ferrán Adrià en El Bulli es el maestro, las gelées, los granizados, los huevos caramelizados, las croquetas líquidas, etc. Para entender lo genial de esta nueva concepción gastronómica, basta relatar dos de las últimas creaciones de Ferrán Adrià.

8. La invención de nuevos platos, un problema tecnológico más que científico.

Estos últimos veinte años, la gastronomía molecular ha obtenido infinidad de resultados que permiten preparar platos nuevos. Lo podemos comprobar con una observación trivial: nosotros no comemos más “que sistemas dispersos”, hasta hace poco denominados “sistemas coloidales”.

Efectivamente, los tejidos animales son dispersiones de proteínas y de agua en fibras celulares, que a su vez se reagrupan en haces

por el tejido colagénico; los tejidos vegetales son dispersiones de geles (citoplasma) que contienen los orgánulos, y las mismas mezclas culinarias se forman de dispersiones de estos tejidos. Desde el punto de vista fisicoquímico, los sistemas dispersos más simples se clasifican en dos fases, una continua y otra dispersa:

D. INFLUENCIAS EN LA COCINA ECUATORIANA

La cocina ecuatoriana es una integración o mestizaje de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española. La influencia indígena es muy evidente en alimentos básicos como las papas (patatas), el maíz y los frijoles. De la herencia española destaca el seco de chivo (cabra) que es uno de los platos típicos de la cocina ecuatoriana.⁴

1. Entrantes, verduras y sopas más utilizadas en la cocina ecuatoriana

a. Los Locros

Son unos caldos hechos a base de diferentes tipos de verduras y carne de gallina. Los aguados también son caldos con bolas de plátano verde.

⁴ Cocinas Regionales Andinas.

b. Las Humitas

También son uno de los platos más típicos en la cocina ecuatoriana. Es un Tamal de maíz dulce ósea una mezcla de maíz molido, mezclado con carne o vegetales y cocinado dentro de una hoja de maíz o plátano.

c. Los Llapingachos

Son tortitas de papas con queso y salsa de cacahuete (maní). También se pueden hacer con queso y cebolla o fritada (carne de cerdo frita).

d. Empanadillas

Se elaboran muchos tipos de empanadas o empanaditas de maíz blanco o Mote, empanadas verdes (con plátanos verdes y carne), etc.

e. Los Quimbolitos

Son como unos pastelitos a base de harina de maíz, huevo, mantequilla, queso y uvas pasas. Luego se cuece al vapor.

f. Los Chifles

Son finas rodajas de plátano fritas. Se suelen tomar saladas.

g. **Pan:**

De Yuca, bollos, etc.

h. **Las verduras**

Destaca la papa (patata), la yuca, el tomate, la cebolla, etc. La fruta (coco, plátano, etc.) también se suele utilizar como si fuesen unas verduras más.

2. Cereales más usados en la cocina ecuatoriana

El maíz es desde muy antiguo el cereal más usado (bebidas, postres, empanadas, tortitas, etc.) aunque la avena (para hacer las coladas) y el arroz también son hoy en día muy utilizados.

3. Carnes, pescados y legumbres

Aunque abundan los platos con verduras, frutas, legumbres o cereales también podemos encontrar muchos platos con carne o pescado.⁵

El Seco es uno de los platos más típicos en la cocina ecuatoriana hecho a base de una especie de sopa, que se deja consumir, con trozos de carne (de chivo, vaca, gallina o cordero) y arroz. Otros platos típicos serían la Guatita, el Yaguar loco, el Churrasco, etc.

⁵ Aromas Colores Y Sabores De Un Nuevo Ecuador

Cuando hablamos de pescado en la cocina ecuatoriana todo el mundo piensa en el Ceviche que es una forma de prepararlo. Es un tipo de maceración y se pueden utilizar diferentes pescados.

El Encocado de pescado también es muy popular y está hecho a base de leche de coco y arroz blanco.

Las cazuelas de pescado (pescado, plátanos, maní, mariscos, verduras y especias)

Dentro de los platos a base de legumbres destaca la Fanesca que mezcla diferentes ingredientes como guisantes, frijoles y lentejas. La fanesca es una especie de potaje que puede llevar incluso pescado según la zona en que nos encontremos.

4. Frutas, postres y dulces típicos

Su diversidad de climas le da una amplia variedad de frutas. Destacan las tropicales: piña, plátano, banana, coco, papaya o mango. Se suelen preparar con ellas deliciosos jugos, helados, postres, etc.⁶

Las cocadas, los panqueques, las tortas y los Morochos son algunos de los postres o dulces más típicos en la cocina ecuatoriana.

⁶ Aromas Colores Y Sabores De Un Nuevo Ecuador

5. Bebidas tradicionales en la cocina ecuatoriana

No debemos olvidarnos de las bebidas ecuatorianas entre las que destaca sobre manera la chicha es la bebida tradicional ecuatoriana más famosa. Es una bebida alcohólica que se obtiene fermentando el maíz.

Del zumo del maguey se obtiene otra bebida alcohólica llamada Chuguarmishqui.

6. Especies o condimentos más habituales

La cocina ecuatoriana gusta de utilizar mucho los condimentos (albahaca, cebollas, canela, cilantro, perejil, etc.) pero destaca principalmente el Ají. Es muy habitual ponerlo en todo tipo de carnes y pescados.

E. FOTOGRAFIA

1. Concepto de la Fotografía⁷

La fotografía es un lenguaje, una técnica y un arte. Es un modo de captar y exponer gráficamente la realidad visual. Cada foto es

⁷ Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex

un fragmento, un recorte de realidad interpretada con nuestra mirada a través de la cámara.

Es sorprendente como algo corriente, algo cotidiano puede convertirse en algo fascinante cuando lo miras desde un punto de vista personal.

La fotografía te permite desvelar eso que siempre estuvo ahí, explorar y congelar momentos únicos, expresiones y detalles que nos rodean y que están cargados de belleza, llenos de misterio, y repletos de significado. Es la simple apreciación estética de un escenario y la luz de un momento irrepetible.

Normalmente trato de aislar un detalle que destaca por el color, el contraste entre brillos y sombras o por el capricho de las formas que se obtienen cuando fijamos la mirada en un anónimo rincón. Por eso, en mis fotos no voy en busca de lugares reconocibles. Para mí tienen la importancia de su propia belleza; la belleza que está ahí en ese momento y que me llama para que la retrate. Tampoco tienen por ello una carga simbólica. Se reclaman a sí mismos y para contribuir a darle personalidad sólo me gusta añadirles un título que no explique lo que es, sino que invite a imaginar, que sugiera situaciones o que confunda también, por qué no, al espectador que se enfrenta a ellas por primera vez.”

Espero que disfrutes de todas las fotos que irán apareciendo en mi web y que me ayudes dándole tu puntuación a las que vayas viendo. Recuerda que las nuevas se verán en la página de inicio y en la galería de fotos.

Características a tener en cuenta a la hora de comprar tu primera cámara de fotos réflex:

Si quieres hacerte con una buena cámara de fotos réflex y acertar en la elección te recomiendo prestes atención a cada una de estas características de la cámara candidata:

a. **Megapíxeles**

Son, por costumbre, lo primero en lo que nos fijamos. Tendemos a pensar que cuantos más mega píxeles tenga la cámara mejor. Bueno, puede que sí y puede que no. Para empezar la cantidad de mega píxeles que una cámara tiene afecta principalmente al tamaño de la impresión de la foto si acaso la quisiéramos imprimir. La mayoría de las réflex hoy en día traen más de 10 mega píxeles, que es más que suficiente para imprimir a un tamaño nada desdeñable. Así que, 12, 16, 24 mega píxeles... ¿qué más da? Encima es incluso absurdo pagar más dinero sólo por obtener mayor cantidad de mega píxeles. Es como si un coche 19 corriera a 900Km/hora. No

podremos llegar a utilizar tanta velocidad, ¿así que para qué pagar más? Si vas a querer imprimir las fotos a un tamaño ultra grande, para carteles publicitarios por ejemplo y cosas así, en ese caso sí que tiene su importancia lo de los mega píxeles. Pero sino entonces no hay porqué obsesionarse.⁸

b. Iso

El ISO significa la sensibilidad de la cámara a la luz. Cuanto más elevado sea el ISO y mejor rendimiento tenga, mejores fotos podrás obtener en situaciones de poca luz. Así que si la mayoría de tus fotos van a ser en plena luz del día y en exterior, casi no te tienes que preocupar mucho por el ISO. En cambio si vas a usar la cámara para disparar fotos de noche, o en situaciones de casi oscuridad, deportes, movimiento y acción rápida, fotos en interiores, situaciones en las que no está permitido usar el flash, fotos de noche, entonces te interesa que mires el ISO con cierto detenimiento.

Si ése es tu caso tendrás que buscar alguna cámara que ofrezca un ISO lo más elevado posible, 6.400 ó 12.800; y si es más mejor. Ahora bien, el valor no es lo único importante, también es muy importante el rendimiento de ese ISO. Algunas cámaras ofrecen ISO 12.800 pero de noche al seleccionar sólo la mitad de ese ISO, por ejemplo 6.400, ya se

⁸ Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex

nos inunda la foto de “ruido” (pequeños granos que fastidian las zonas oscuras de la foto). A veces el ruido aparece ya a ISO 400. Así que, te recomiendo que primero busques una cámara que ofrezca un ISO muy elevado, y segundo que busques opiniones y artículos en Internet en donde la gente comente su experiencia con ese ISO y diga si les va bien o si les aparece ese ruido.

c. **Pantalla LCD**

La pantalla no influye mucho en la calidad de la foto, pues es una simple ventana que nos permite visualizar el resultado final y en algunas cámaras incluso nos deja ver lo que vamos a fotografiar antes de disparar. Pero como complemento sería interesante buscar una cámara que tenga una pantalla lo más grande y nítida posible. Una pantalla grande nos permite verificar la foto de inmediato recién capturada, y así darnos cuenta por si ha habido algún error o si la foto salió un poco movida, desenfocada, y así poder repetir la foto. Con una pantalla demasiado pequeña corremos el riesgo de no percatarnos de que algunas fotos están mal y llevarnos la desagradable sorpresa ya en casa mientras las visualizamos en el ordenador, cuando ya es tarde.⁹

⁹ Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex

d. **Live view**

Esto se refiere a la posibilidad de ver en directo a través de la pantalla de la cámara aquello que se está enfocando antes de disparar la foto. Nos permite prescindir del visor tradicional de la cámara. Y aunque yo personalmente prefiero usar el visor óptico, reconozco que puede ser interesante tener la posibilidad de prescindir de él y poder mirar a través de la pantalla LCD. En la actualidad la mayoría de las cámaras réflex ofrecen esta posibilidad, pero todavía hay cámaras sin Live View, en las que la pantalla se usa para visualizar fotos sólo una vez hechas.

e. **FPS (disparos por segundo)**

¿Has visto alguna vez la foto de una bala atravesando una manzana o una carta? ¿Te has preguntado cómo ha podido el fotógrafo disparar el obturador justo en el momento adecuado? En realidad este tipo de fotos no se hacen con un disparo, sino con muchos. Es lo que se llama el disparo en ráfaga. Manteniendo el botón de obturación presionado la cámara efectúa varias fotos seguidas permitiéndonos luego quedarnos con la foto (o las fotos) que sí nos interesan. Esto es lo que se llama Disparos por segundo. Una réflex normal nos ofrecería entre 2 y 3 disparos por segundo. Una más avanzada (y más

cara también) nos capturaría hasta 10 ó más fotos por segundo.

f. Video

La mayoría de las réflex actuales ofrecen la posibilidad de grabar vídeo. Es una opción interesante porque así nos permite llevar sólo una cámara para ambos fines, foto y vídeo. Aquí también hay mucha variedad: Cámaras que graban en calidad normal, otras en calidad de Alta Definición o HD (se le suele llamar 720p) y otras, aun mejor, graban en calidad Full HD (llamado también 1080p).¹⁰

g. Sensor

Ya habíamos hablado de este punto antes. El tamaño del sensor es muy importante aunque, por norma general, la mayoría de las cámaras réflex de iniciación (sobre todo de marcas Nikon y Canon) suelen tener tamaños de sensor casi parecidos.

1) Accesorios y complementos para tu cámara réflex

Existe una serie de accesorios que pueden mejorar drásticamente los resultados que obtienes con tu cámara réflex. Algunos son

¹⁰ Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex

más esenciales que otros, pero todos tienen su utilidad y su contexto:

a) Filtro

Lo hay de varios tipos y cada tipo sirve para una finalidad distinta: Filtros UV para proteger el objetivo de polvo e impurezas; filtros polarizados para reducir los reflejos y obtener mayor contraste entre cielo y nubes; filtros ND de densidad neutra para que entre menos luz al objetivo, etc. Aquí tienes un artículo cubriendo en profundidad los tipos y usos de los filtros de fotografía réflex.

b) Difusor de flash

La labor de este accesorio es suavizar la intensa luz del flash y hacer que sea menos agresiva sobre el sujeto fotografiado. Muy útil para fotografía de retrato.¹¹

c) Flash externo

A veces el flash de nuestra cámara se nos puede quedar muy pequeño o de potencia muy limitada. Para remediarlo existe un sinfín de opciones de flashes externos que podemos adquirir y acoplar en la zapata de nuestra cámara, desde los más potentes hasta lo más económicos. Si andas buscando uno te recomiendo cualquiera de los siguientes:

¹¹ Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex

d) Mis flashes recomendados

- Canon Speedlite 430EX II, 330 g, 72 x 122 x 101 mm, AA, Negro - Metz 50 AF-1 Digital Nikon, 340 g, 71 x 99 x 137 mm, AA, Negro

e) Parasol de objetivo

Sirve para proteger el objetivo de los indeseables rayos de sol que en ocasiones, y dependiendo de nuestra posición con respecto al sol, pueden ocasionarnos desagradables halos y destellos de luz.

f) Disparador remoto

Un accesorio INDISPENSABLE. Tiene infinidad de utilidades, pues sirve para realizar autorretratos o retratos de grupo, así como fotos de larga exposición en las que el simple hecho de pulsar el disparador de nuestra cámara podría ocasionarnos microvibraciones que luego se notarían en la foto.

g) Mochila

Con el tiempo terminas con una cantidad de aparatos y accesorios que conviene tener recogidos en una buena mochila, facilitando así su transporte cada vez que nos vayamos a ir de excursión fotográfica. A diferencia de una

bolsa de transporte que nos puede venir regalada con la cámara, la mochila es capaz de albergar no sólo la cámara en sí sino todo el kit de objetivos y accesorios que tengamos y que vayamos a requerir durante la sesión fotográfica.¹²

h) Trípode

Otro accesorio de vital importancia. Al igual que el disparador remoto, la finalidad principal del trípode es estabilizar la cámara y tenerla inmóvil durante el disparo de la foto. Y aunque pienses que una mesa o estante te puede servir como apaño, la verdad es que no hay nada como un buen y robusto trípode.

i) Batería extra

Para mí personalmente es tal vez el accesorio menos indispensable. Pero si haces muchas fotos en cada sesión o te dedicas mucho a la fotografía de larga exposición, tal vez quieras hacerte con una batería extra para tenerla siempre a mano. Eso sí, ten cuidado con las falsificaciones. Compra siempre baterías originales del mismo fabricante que tu cámara, nada de copias baratas por favor, se te puede explotar la batería o la cámara en la cara.

¹² Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex

j) Tarjetas de memoria

Recomiendo usar siempre tarjetas originales. Es muy común encontrarse con tarjetas de memoria falsificadas así que intenta comprarlas siempre de una tienda conocida y de confianza, de lo contrario corres el riesgo de que se te echen a perder sin previo aviso todas las fotos que en ella tengas almacenadas. Evita tarjetas de memoria de 16 ó 32GB, mejor utiliza varias de 2 ó 4GB. Te durarán más tiempo y, si se te estropea una, podrás conservar por lo menos el resto de las fotos de las otras tarjetas.¹³

F. MARKETING GASTRONÓMICO: LA FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA ES UN ALIADO IMPRESCINDIBLE PARA VENDER MÁS Y MEJOR

1. El Protagonista

El plato elaborado es el centro de atención en la toma, por lo tanto es importante que su elaboración y presentación sea muy cuidadosa. Los detalles son fundamentales, ya que el borde manchado del plato, una presentación desprolija o un alimento en mal estado, por ejemplo, hacen que el principal objeto de la escena no se luzca.

¹³ Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex

2. La ambientación

Aquí podemos diferenciar dos tipos de tomas fotográficas, una toma simple, en donde solamente tenemos el plato elaborado, sobre un fondo neutro. Aquí la ambientación la lograremos según la iluminación que se elija; y una toma producida, en la cual además de la iluminación, la ambientación estará dada por lo que rodee al plato, es decir, el lugar donde se realice la fotografía, los fondos que se elijan, los objetos que acompañen la escena, etc... En este caso debemos tener en cuenta que la composición final debe ser armoniosa y equilibrada, los objetos deben complementar al elemento principal pero sin competir con él.

3. La iluminación

Como parte de la ambientación, la luz de la escena juega un papel muy importante. Podremos obtener diversos resultados según el esquema de iluminación que utilicemos.

Este factor nos marcará la diferencia entre una fotografía “con luz” y una fotografía “con buena iluminación”

4. El punto de vista

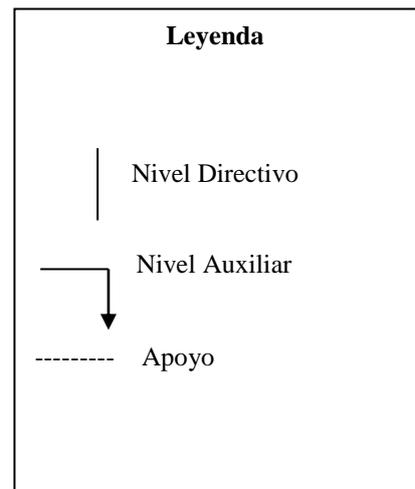
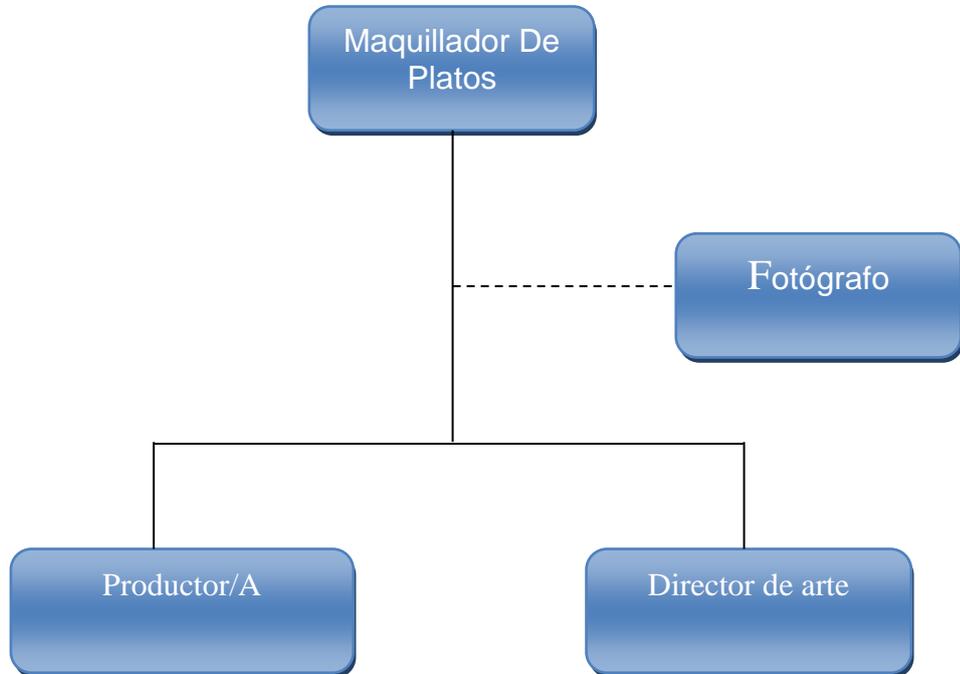
El encuadre que se le dé a la toma fotográfica es un aspecto fundamental a tener en cuenta. Girar la cámara y salir de los encuadres “tradicionales” (horizontal y vertical) puede lograr una fotografía distinta, ya que una simple variación del punto de vista, cambia por completo la composición, esto permite transmitir adecuadamente aquello que se quiere mostrar.

5. El lugar

Es muy importante el ámbito de trabajo, ya sea que las fotografías se realicen en un estudio, en exteriores o incluso en un restaurant. Lo principal no es el espacio (si bien cuanto más espacioso sea el lugar, más cómodo se puede trabajar), sino el ambiente donde se hacen las fotos, normalmente se trabaja con un ecónomo quien organiza y prepara la ambientación de la escena, un chef que prepara los platos y en ocasiones se encuentra el cliente. Por lo tanto debe ser un ámbito en donde todos puedan realizar su trabajo en forma cómoda y tranquila.

GRAFICO No.1

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE MAQUILLAJE DE PLATOS



Elaborado por: Javier Zea

IV. **METODOLOGÍA**

En este proyecto se aplicó la investigación descriptiva que consiste en hacer una descripción exacta de las actividades, no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables.

Se recogieron los datos sobre la base de un focus group, invitando a gente relacionada al medio gastronómico con la participación de; hoteles, restaurantes, bares, panaderías, prensa y revistas de la ciudad , luego se analizó minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas. Posteriormente se elaboró una propuesta práctica y de aplicación útil en un manual de cocina ecuatoriana.

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

1. Localización

El lugar donde se realizó la investigación fue en el estudio digital “JM” ubicada en la provincia de Chimborazo, en la ciudad de Riobamba. Parroquia Maldonado, calle Larrea 21-27 entre Guayaquil y Diez de Agosto.

2. Temporalización

Esta investigación se realizará a partir del 1 de junio del 2012 al 15 de septiembre del 2012.

B. VARIABLES

1. Identificación

- Cocina de vanguardia
- Fotografía comercial
- Maquillaje de platos

2. Definiciones

- Cocina de vanguardia: Consiste en realizar recetas tradicionales respetando armonías ya conocidas transformando las texturas de los ingredientes donde los comensales relacionan los sabores con la receta clásica.
- Fotografía Gastronómica: “es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura a través de una foto.

- Maquillaje de platos: Es el conjunto de técnicas que sirve para hacer de un plato común y corriente el centro de atención, donde resaltan los detalles más pequeños.

3. Operacionalización De Variables

<u>VARIABLE</u>	<u>ESCALA</u>	<u>INDICADOR</u>	
Técnicas culinarias	Nominal	Crocante Geles Espumas Tapas Empacado al vacío Deshidratación Espesante Sacarosa Sorbetes	
Técnicas de fotografía	Ficha de observación	Protagonista	Luz, sombra, contraste
		Ambientación	
		Iluminación	Visión, diseño, orden
		Punto de vista	
		Lugar	
Aceptabilidad	Focus Group	Imagen/ Sabor	
	Entrevista técnica	Imagen/ Presentación	

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

a. Tipo de Investigación

El Tipo de investigación que se aplicó es descriptiva, pues se pudo caracterizar un fenómeno o situación concreta indicando sus rasgos más peculiares o diferenciadores.

2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Está determinado según el período de tiempo en que se desarrolla, en esta investigación es transversal porque apunta a un momento y tiempo definido.

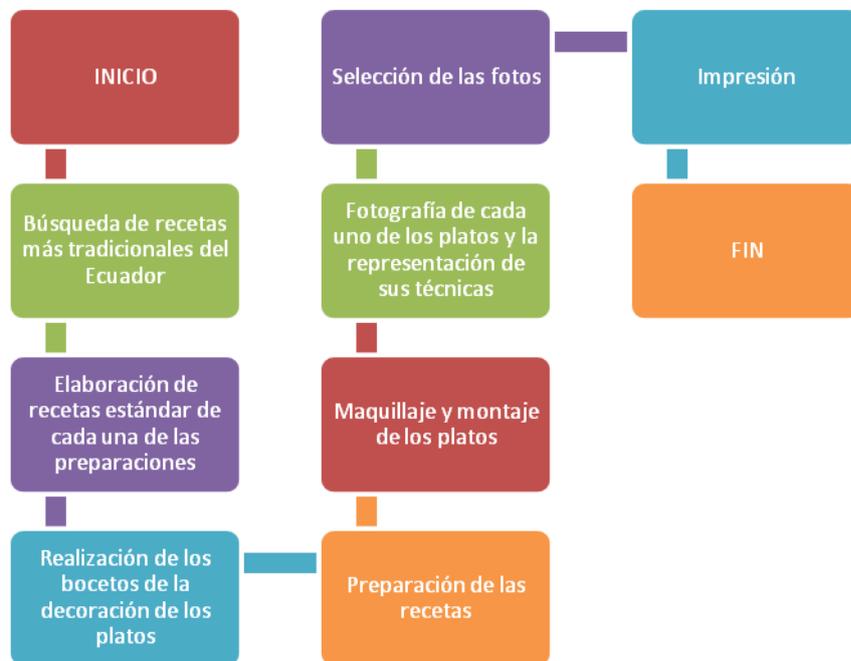
D. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

- Búsqueda de recetas más tradicionales del Ecuador.
- Elaboración de recetas estándar de cada una de las preparaciones.
- Realización de los bocetos de la decoración de los platos
- Preparación de las recetas
- Maquillaje y montaje de los platos

- Fotografía de cada uno de los platos y la representación de sus técnicas.
- Selección de las fotos
- Impresión

GRAFICO No. 2

DIAGRAMA DE FLUJO PROCEDIMIENTO GENERAL



Elaborado por: Javier Zea

E. POBLACION Y MUESTRA

Para la población y muestra se utilizará el método de investigación focus group, por lo que no se realizara la fórmula de la muestra, la misma que sirve para determinar el número de encuestas a realizar. Por lo que a

continuación detallo los profesionales relacionados en el medio hotelero, gastronómico y publicitario de la ciudad, con la finalidad de recolectar opiniones importantes para la investigación.

Tabla N.1

Focus group: “listado de profesionales relacionados a temas gastronómicos y publicitario”

NOMBRE Y APELLIDO	EMPRESA Y CARGO
Sr. Cristian costales	Propietario Fogón Sport
Eco. Gabriela Corral	Administradora Hotel Zeus
Ing. Eduardo Concha	Propietario Opa carnes y vinos
Ing. Carlos Buitrón	Gerente Propietario de la pastelería y panadería Pan van
Fotógrafo Hernán Jiménez	Director de la revista OPINION
Chef Galo Freire	Director de la escuela de chefs “ RIO GOURMET”
Ms Luis Carrión	Director de la escuela de gastronomía
Oscar Andrade	Diseñador Grafico Megaprint

Elaborado por: Javier Zea

Fuente: MINISTERIO DE TURISMO “Zona 3”; Registro de establecimientos Categoría A.

V. RESULTADOS Y DISCUSION

A. FICHA DE OBSERVACION RELACIONADO AL TEMA GASTRONOMICO

NOMBRE DEL PLATO: CEVICHE DE CHOCHOS

1. Nuevas técnicas de vanguardia

Cuadro N° 1

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Utilización de productos ecuatorianos

Cuadro N° 2

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Apariencia y texturas

Cuadro N° 3

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Montaje y presentación de platos

Cuadro N° 4

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Aceptabilidad de la fotografía y producto final

Cuadro N° 5

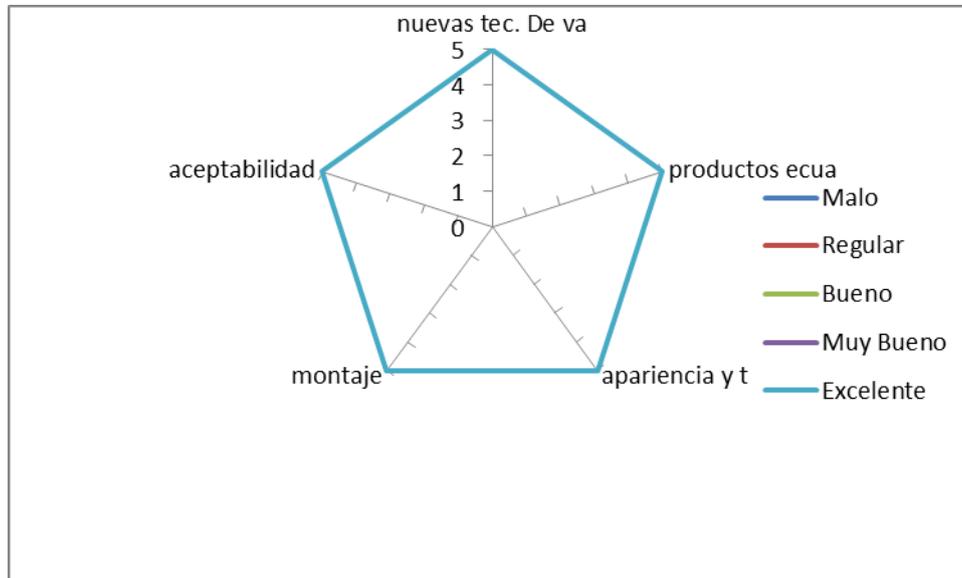
Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

Grafico N°3.

Resultados del Ceviche de chochos



Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION

El ceviche de chochos catalogado el plato estrella alcanza los niveles de excelencia, es el de mayor aceptabilidad por las personas entrevistadas con un 100% la técnica de vanguardia que se utilizó en esta preparación fue la de la gel de forma natural para lo cual se utilizó el cuero de cerdo lo que viene a ser nuestra proteína soluble en liquido, formando un colágeno el cual hace que los ingredientes se vean suspendidos.

Es por eso que este plato será el referente en relación a todas las otras calificaciones partiendo que si supera a 2.5/ 5 será considerado bueno y

menores a 2,5/ 5 malo por lo se interpretará cuales fueron las razones de esas calificaciones bajas para mejorarlas.

NOMBRE DEL PLATO: PARGO EN ARROZ DE LOS INCAS

1. Nuevas técnicas de vanguardia

Cuadro N° 6

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	1	20%
Muy Bueno	2	40%
Excelente	2	40%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Utilización de productos ecuatorianos

Cuadro N° 7

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	40%
Excelente	3	60%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Apariencia y texturas

Cuadro N° 8

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	3	60%
Excelente	2	40%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Montaje y presentación de platos

Cuadro N° 9

Escala	Frecuencia	%
Malo	1	20%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	3	60%
Excelente	1	20%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Aceptabilidad de la fotografía y producto final

Cuadro N° 10

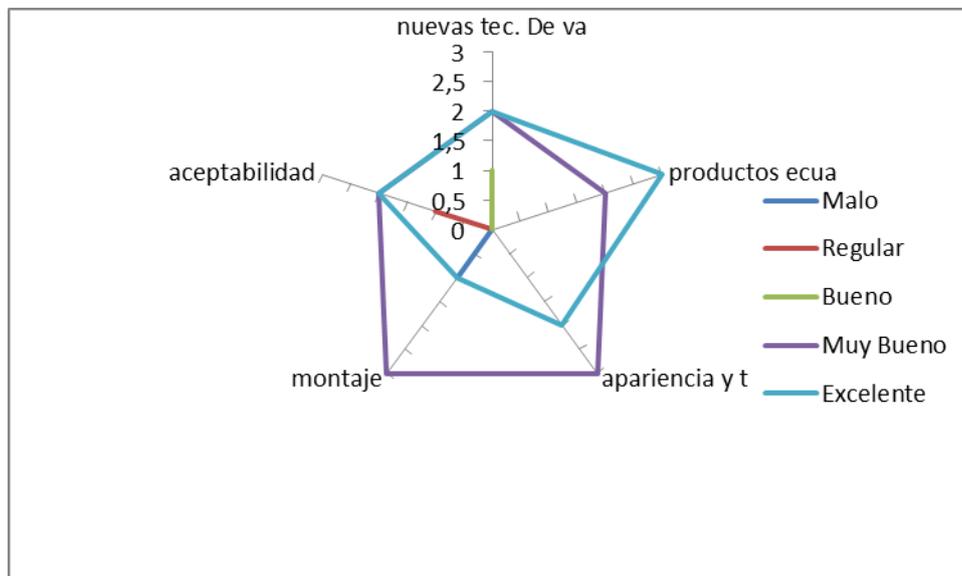
Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	1	20%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	40%
Excelente	2	40%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

GRAFICO N° 4.

Resultados del Pargo con arroz de los incas



Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION:

El plato más irregular en la gráfica, se demuestra claramente que alcanza a tres como puntuación más alta lo que en niveles generales se lo considera bueno, lo que corresponde a malo alcanza a un rango de 2 en lo que es montaje (No existe una armonía de colores, el plato está sobrecargado de proteína). Regular alcanza tan solo un 0.5 de aceptabilidad (Se considera que el plato no se podría vender por sí solo). En la calificación de nuevas técnicas de vanguardia tiene 1 (no se realizó ninguna técnica de vanguardia; se pudo haber espesado la salsa, los vegetales deshidratarlos para volverlos crocantes). El muy bueno, el punto más grande de distribución del plato alcanza la calificación más alta en montaje y apariencia (Haber utilizado ajonjolí hace que se vea llamativo pero en relación a los otros platos no llama la atención), excelente tiene una aceptabilidad con 3 en lo que se refiere a productos ecuatorianos (en este sentido más que la presentación se manifestó que el nombre es lo que despertaba el interés).

NOMBRE DEL PLATO: MARISCOS EN SALSA DE COCO

1. Nuevas técnicas de vanguardia

Cuadro N° 11

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Utilización de productos ecuatorianos

Cuadro N ° 12

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	20%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Apariencia y texturas

Cuadro N° 13

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	20%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Montaje y presentación de platos

Cuadro N° 14

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	20%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Aceptabilidad de la fotografía y producto final

Cuadro N° 15

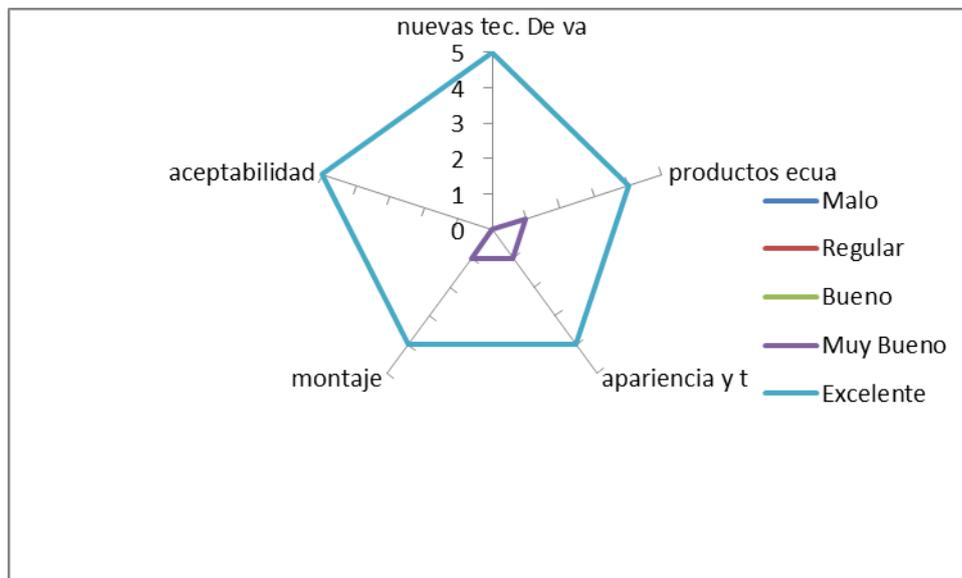
Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

GRAFICO N° 5.

MARISCOS EN SALSA DE COCO



Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION

El tema general habla de nuevas técnicas de vanguardia en el caso de este plato alcanza los mejores niveles en este punto de calificación con un 5 en consecuencia sus puntuaciones están relativamente entre muy bueno y excelente estas puntuaciones se deben a la variedad de técnicas que se utilizaron como la de la liofilización, deshidratación, crocantes lo que hace que este plato tenga varias texturas que hacen que sea una fotografía sobria y muy elegante en este plato se ve la importancia de un buen montaje de plato se puede mirar la variedad de productos de una forma ordenada.

NOMBRE DEL PLATO: LOCRO DE PAPAS

1. Nuevas técnicas de vanguardia

Cuadro N° 16

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Utilización de productos ecuatorianos

Cuadro N° 17

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	20%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Apariencia y texturas

Cuadro N° 18

Escala	Frecuencia	%
Malo	1	20%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Montaje y presentación de platos

Cuadro N° 19

Escala	Frecuencia	%
Malo	1	20%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Aceptabilidad de la fotografía y producto final

Cuadro N° 20

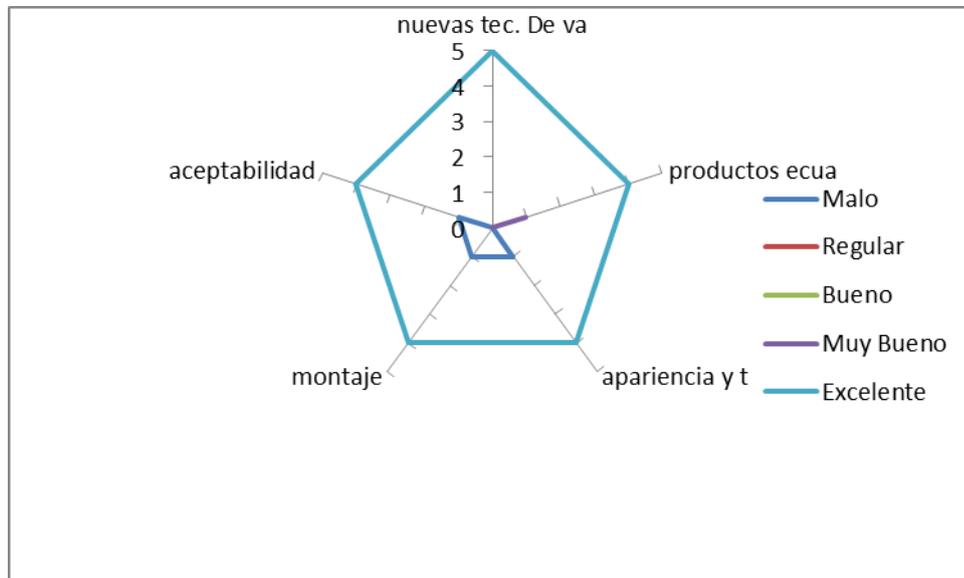
Escala	Frecuencia	%
Malo	1	20%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

GRAFICO N° 6

Resultados Locro de papas



Fuente: Ficha de observación, 2011

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION

En el locro de papa existe tres tipos de calificaciones; malo, muy bueno y excelente, malo se encuentra dividido con la calificación de 1, que corresponde a uno de los cinco profesionales entrevistados argumentando que lo que le falta al plato es líquido y mayor cantidad de producto en relación a lo que una persona consumiría comúnmente. Muy bueno alcanza 1 en productos ecuatorianos lo que es contradictorio con el resto de calificaciones donde los entrevistados, sostiene que el plato es muy bien elaborado y que lo que más llama la atención son las papas nativas de la provincia por sus colores en

términos generales este plato tuvo aceptabilidad teniendo en cuenta que en técnicas de vanguardia alcanza su calificación a 5.

NOMBRE DEL PLATO: CHANCHO EN CROCANTE DE AJONJOLI

1. Nuevas técnicas de vanguardia

Cuadro N° 21

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	5	100%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Utilización de productos ecuatorianos

Cuadro N° 22

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	20%
Excelente	4	80%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Apariencia y texturas

Cuadro N° 23

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	40%
Excelente	3	60%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Montaje y presentación de platos

Cuadro N° 24

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	40%
Excelente	3	60%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Aceptabilidad de la fotografía y producto final

Cuadro N° 25

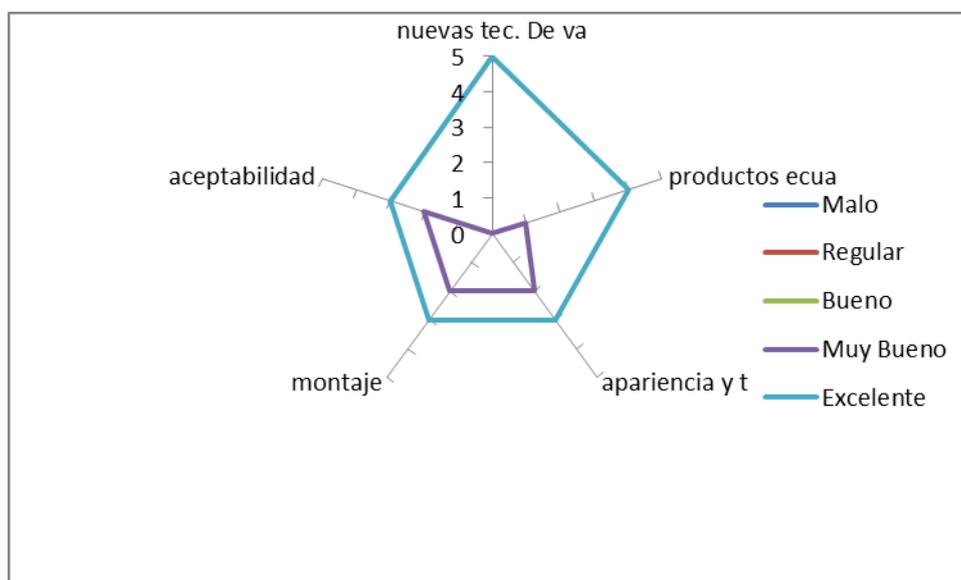
Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	40%
Excelente	3	60%
Total	5	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

GRAFICO N° 7

Resultado de chanco en crocante de chulpi y ajonjolí



Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION

Un plato de autor, quizá nuevo para muchos por lo que se generó diversidad de opiniones en el rango de calificación a lo que concierne a aceptabilidad, montaje, apariencia está por debajo de 2,5, se deberá mejorar el salseado la distribución de los elementos en este caso proteína y guarnición lo que hace ver a nuestro plato un tanto pobre, lo que motiva de este preparación es la calificación de 3 en productos ecuatorianos y 5 en técnicas de vanguardia lo cual demuestra que se podría mejorar y volverlo muy competitivo.

B. FICHA DE OBSERVACION RELACIONADA AL TEMA PUBLICITARIO

NOMBRE DEL PLATO: HORNADO

1. Contrastes de colores e iluminacion

Cuadro N° 26

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Protagonismo del plato

Cuadro N° 27

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	67%
Excelente	1	33%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Maquillaje del plato

Cuadro N° 28

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	33%
Excelente	2	67%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Diseño y orden de los productos

Cuadro N° 29

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	33%
Excelente	2	67%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Montaje del escenario

Cuadro N° 30

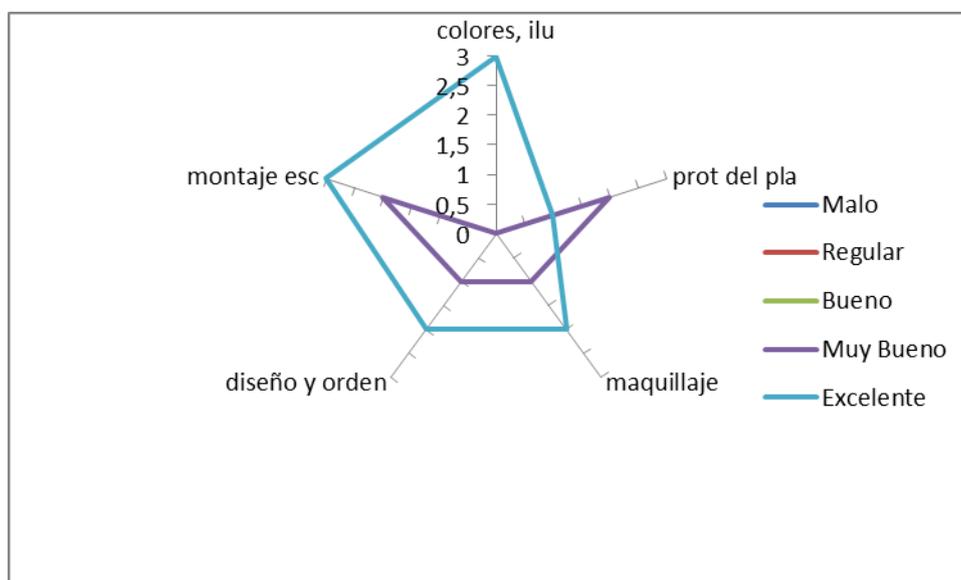
Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	33%
Excelente	2	67%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

GRAFICO N° 8

Resultado del hornado



Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION

Un plato muy difícil de fotografiarlo, todo mundo se relaciona con el hornado con un cerdo recostado, pese a eso los profesionales relacionados a temas publicitarios lo califican entre muy bueno y excelente lo que resulta alentador, Colores e iluminación (La iluminación ayuda a que el género principal en este caso el hornado tenga un brillo que lo vuelve apetecible, la lechuga se ve refrescante), el protagonismo del plato, maquillaje y diseño están por debajo de 2,5 que es una puntuación baja la cual se deberán mejorar, el plato en forma perpendicular ayudará a dar luz natural y no tanta sombra que opacará el plato.

NOMBRE DEL PLATO: TIRADITAS DE CARNE

1. Contrastes de colores e iluminación

Cuadro N° 31

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Protagonismo del plato

Cuadro N° 32

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	33%
Excelente	2	67%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Maquillaje del plato

Cuadro N° 33

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Diseño y orden de los productos

Cuadro N° 34

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	67%
Excelente	1	33%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Montaje del escenario

Cuadro N° 35

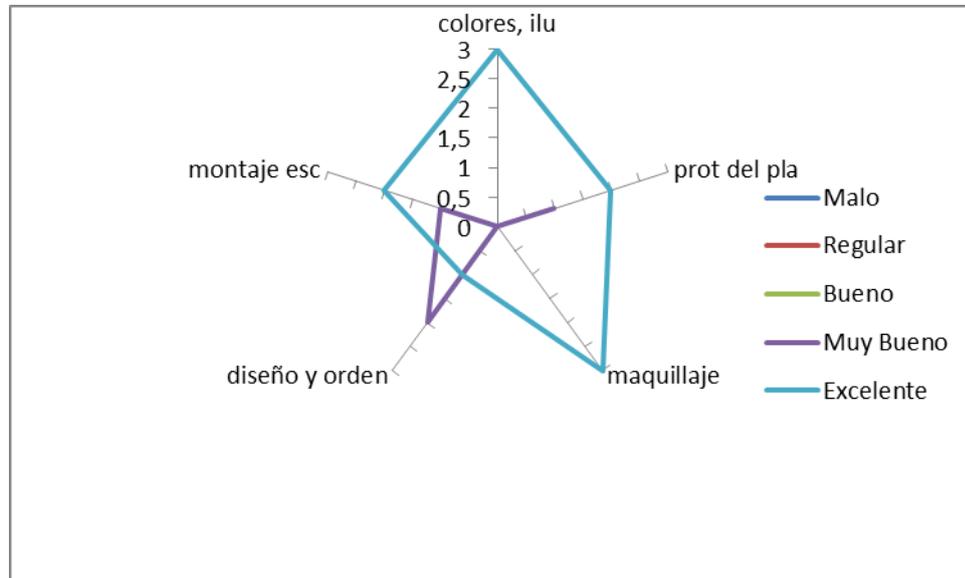
Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

Grafico N° 9

Resultado de las tiraditas



Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION

El maquillaje se destaca en este plato pese a que es una preparación con gran variedad de ingredientes lo cual resulta difícil de poderlo estilizar, sin embargo en colores, iluminación y montaje de platos alcanzan 3 que en términos generales es la puntuación que profesionales dijeron que era excelente, el protagonismo está en el rango de muy bueno la forma de montaje fue de forma céntrica quizá lo que dificultó en que los ingredientes se distinguen de ciertas preparaciones por lo que alcanza calificaciones de 0

a 1/ 5, diseño y orden está por debajo del rango de muy bueno con un 2/5 por el motivo de que el salseado no se lo ve completamente sobrio.

NOMBRE DEL PLATO: ARROZ MARINERO (DECONSTRUCCION)

1. Contrastes de colores e iluminacion

Cuadro N° 36

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

2. Protagonismo del plato

Cuadro N° 37

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

3. Maquillaje del plato

Cuadro N° 38

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	1	33%
Excelente	2	67%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

4. Diseño y orden de los productos

Cuadro N° 39

Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	2	67%
Excelente	1	33%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

5. Montaje del escenario

Cuadro N° 40

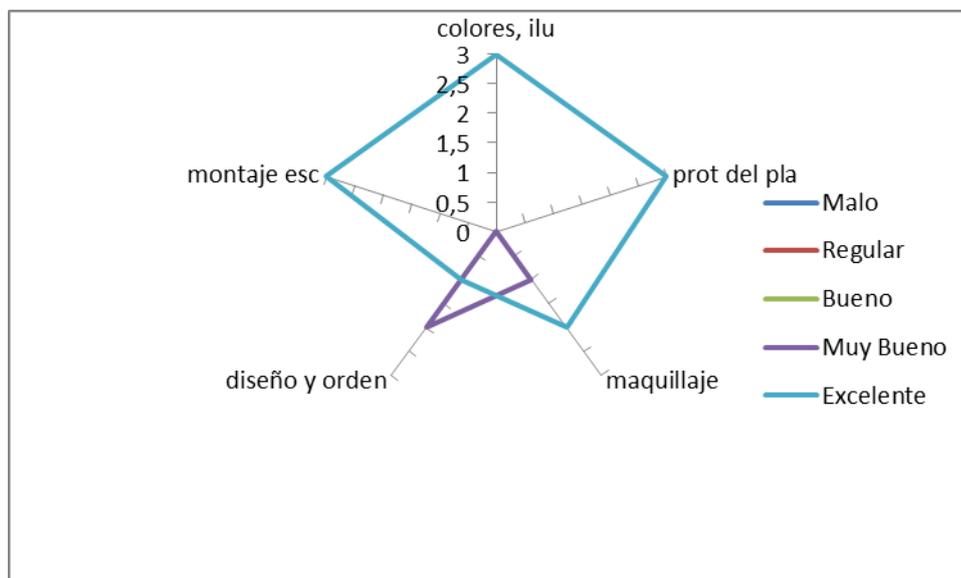
Escala	Frecuencia	%
Malo	0	0%
Regular	0	0%
Bueno	0	0%
Muy Bueno	0	0%
Excelente	3	100%
Total	3	100%

Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

Grafico N° 10

Resultado del Arroz marinerero



Fuente: Ficha de observación, 2012

Elaborado por: Javier Zea

ANALISIS E INTERPRETACION

Excelente predomina en este plato, las iluminación el montaje escénico y maquillaje de plato se desprenden de los demás obteniendo las calificaciones mas altas, dejando a muy bueno con 4 en lo que concierne a diseño en orden lo que arroja como resultado final que es una foto de bastante aceptabilidad visual y fotográficamente y que se llegó al objetivo de mejorar un plato a través de la fotografía utilizando ciertas técnicas y deconstruyendo su forma original.

TABLA GENERAL DE RESULTADOS DEL FOCUS GROUP (PROFESIONALES GASTRONOMICOS)

Cuadro N° 41

Grado de Aceptabilidad	PLATO Ceviche		PLATO Pargo		PLATO Mariscos		PLATO Locro		PLATO Chancho	
	Frec	%	Frec	%	Frec	%	Frec	%	Frec	%
Excelente	5	100	1	40,0	3	70,0	1	30	4	80,0
Muy bueno	-	0	1	30,0	2	30,0	2	40	1	20,0
Bueno	-	0	1	10,0	-	0	1	20	0	0
Regular	-	0	1	10,0	-	0	-	0	0	0
Malo	-	0	1	10,0	-	0	1	10	0	0
TOTAL	5	100	5	100	5	100	5	100	15	100

Elaborado por:
Javier Zea

Frecuencia:

N° De entrevistados que marcaron X en cada una de las escalas.

Porcentaje:

% en general de aceptabilidad de cada una de los platos

**TABLA GENERAL DE RESULTADOS DEL FOCUS GROUP
(PROFESIONALES RELACIONADAS A LA PUBLICIDAD)**

Cuadro N° 42

Grado de Aceptabilidad	PLATO N°1		PLATO N°2		PLATO N°3	
	Frec	%	Frec	%	Frec	%
Excelente	60	60	80	80,0	80	80,0
Muy bueno	40	40	20	20,0	20	20,0
Bueno	0	0	10	10,0	0	0
Regular	0	0	10	10,0	0	0
Malo	0	0	10	10,0	0	0
TOTAL	100	100	100	100	100	100

Elaborado por: Javier Zea

VI. CONCLUSIONES

- El ceviche de chochos fue el plato con mayor aceptabilidad, se realizó una gelidificación formando un colágeno con el cuero de cerdo, demostrando que para hacer cocina de vanguardia no se necesita de químicos. En el locro de papa se realizaron varias texturas y técnicas de vanguardia como la deshidratación y crocantes, sin embargo lo que más llamó la atención de los entrevistados fue los colores de nuestras papas nativas.
- Dentro del estudio realizado del focus group lo que más impactó a más de su presentación, técnicas y montaje escénico del plato arroz de los incas fue su nombre, concluyendo que en el marketing gastronómico, despiertan interés varios aspectos, La población de establecimientos gastronómicos desearían implementar este tipo de manual en sus empresas con el fin de mejorar la presentación de sus platos.
- Para hacer un buen maquillaje de platos, nuestros alimentos y todos los elementos a fotografiar deben estar correctamente decorados, porque puede ser la mejor receta del mundo, combinar los sabores más exquisitos, pero si no es atractiva visualmente habremos fallado en un 50% de nuestro trabajo, la importancia de hacer bocetos de imágenes es relativamente importante esto ayudará al momento del emplatado tener

una guía las cuales pueden ser variados sin cambiar el estilismo gastronómico.

VII. RECOMENDACIONES

- Para hacer cocina de vanguardia no debe ser una regla la utilización de químicos, debemos estudiar nuestros productos para saber que reacciones tienen cada uno de ellos, para lograr la gelidificación del ceviche a través del colágeno del cerdo debemos refrigerar entre 3-5 °C. Utilizar papas nativas para nuestras preparaciones y mentalizarnos que si hiciéramos un locro con cada una de nuestras papas, tendríamos más de 300 variedades de locros, a más de que sus atractivos colores pueden dar diversidad a nuestras presentaciones y volverlas más atractivas.
- Es importante seguir potencializando nuestra cultura a través de la gastronomía no solo con productos sino utilizando nombres que nos identifiquen como país esto sumado a las Capacitaciones de los establecimientos en el tema relacionado con el manual de cocina ecuatoriana y otros temas necesarios para fortalecer sus capacidades a fin de que sean partícipes de este nuevo proceso innovador en la ciudad.
- En el maquillaje de platos es importante utilizar un estilismo natural, para que todo se vea real, y la imagen tenga un aspecto excelente y más apetecible esto será fundamental para el momento en que

establecimientos quieran fotografiar su carta el cliente no se sienta insatisfecho, más bien se sirva lo que se ve en la imagen.

VIII. BIBLIOGRAFÍA

- **Obiol, A.** Aromas Colores Y Sabores De Un Nuevo Ecuador. Quito-Ecuador: Imprenta Mariscal 2005. 223p.
- **Wils, F., F** **Delicias de la Cocina Diaria Ecuatoriana.** Bogotá: Círculo de lectores 2001.101p.
- **Pérez Martínez, A. M.** Las técnicas del chef: Equipo, ingredientes, Terminología Gastronómica Le Cordon Bleu. Emiratos Árabes Unidos: Blume 2004. 256p.
- **Wright, J. Treuille, E.** Guía Completa de las Técnicas Culinarias. Hong Kong: Blume 1996. 351p.
- **Gisselen, W.** Professional Cooking: 7ªed. New Jersey: Wiley & Sons 2011. 1088p.
- **Peterson, J.** La Cocina Esencial. China: Copyright 2007. 299p.
- **Pazos Barrera, J.** Cocinas Regionales Andinas. Ecuador- Quito 2010. 342p.

- **Peterson, J.** La Cocina Esencial: Una completa: Una completa guía ilustrada de Técnicas de cocina. China: Copyright 2007. 299p.
- **Rosen, H.** Como Crear Decoraciones Culinarias. New Jersey.2002. 96p.
- **Blumenthal, H.** The fat Duck Cookbook. San Francisco 2008. 529p.
- **Gutiérrez, X.** Asfalto culinario De Arzak. EVEREST. España 2005. 264P.
- **Adrià, F.** Los Secretos Del Bullí: Recetas, técnicas y reflexiones.
Barcelona. 1997. 334p.
- **Pere, M.** Los Primeros Pasos en Fotografía Réflex. Barcelona. Cámaras
2006. 61p.
- **Pozuelo, J. Pérez, M.** Técnicas Culinarias. Madrid. Thomson 2002.201p.
- **Fradera, J.** Cocina al vacío. Bar y restaurante. Barcelona: Editorial
Thomson. 2001.
- **Aduris, A.** La innovación en la Gastronomía. España: Mugaritz. 2005.
280p.

IX. ANEXOS

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

Numero de Entrevista_____

Agradecemos toda su sinceridad para responder la siguiente ficha de observación, ya que estamos en la fase de Recolección de Información del proyecto **“PARA UTILIZACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS, PARA FOTOGRAFÍA COMERCIAL EN COCINA ECUATORIANA”**. Esta información recogida es valiosa para continuar con el desarrollo del proyecto.

OBJETIVO: Utilizar nuevas técnicas culinarias, para fotografía comercial en cocina ecuatoriana

INSTRUCCIONES.

La calificación es individual y será la que usted mejor considere.

Se llenará el casillero con una X

Las calificaciones tienen el siguiente valor.

- 1 Malo
- 2 Regular
- 3 Bueno
- 4 Muy bueno
- 5 Excelente

NOMBRE DEL PLATO:

1.-Nuevas técnicas de vanguardia

1 2 3 4 5

.....

2.- utilización de productos ecuatorianos

1 2 3 4 5

.....

3.- Apariencia y texturas

1 2 3 4 5

.....

4.- Montaje y presentación del plato

1 2 3 4 5

.....

5.- aceptabilidad de la fotografía y producto final.

1 2 3 4 5

.....

.....

ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA

Numero de Entrevista_____

Agradecemos toda su sinceridad para responder la siguiente ficha de observación, ya que estamos en la fase de Recolección de Información del proyecto **““PARA UTILIZACIÓN DE NUEVAS TÉCNICAS CULINARIAS, PARA FOTOGRAFÍA COMERCIAL EN COCINA ECUATORIANA”**. Esta información recogida es valiosa para continuar con el desarrollo del proyecto.

OBJETIVO: Utilizar nuevas técnicas culinarias, para fotografía comercial en cocina ecuatoriana

INSTRUCCIONES.

La calificación es individual y será la que usted mejor considere.

Se llenará el casillero con una X

Las calificaciones tienen el siguiente valor.

1 Malo

2 Regular

3 Bueno

4 Muy bueno

5 Excelente

NOMBRE DEL PLATO:

1.- Contraste de colores e iluminación

1 2 3 4 5

.....

2.- Protagonismo del plato

1 2 3 4 5

.....

3.- Maquillaje del plato

1 2 3 4 5

.....

4.- Diseño y orden de los productos

1 2 3 4 5

.....

5.- Montaje del escenario

1 2 3 4 5

.....

.....

.....

MANUAL DE COCINA ECUATORIANA
TECNICAS DE VANGUARDIA Y MAQUILLAJE DE PLATOS



INTRODUCCION

ECUADOR

Ecuador, con una área de 256 370 km y aproximadamente 12,5 millones de habitantes, se ubica en el noroeste de América del Sur y está atravesado por la línea equinoccial. La cordillera de los Andes lo cruza de norte a sur y determina sus regiones; costa, sierra y amazonía a la que se le añade la región insular de Galápagos. Cada una de estas tiene singulares y propias características que hacen del país un territorio lleno de lugares interesantes y atractivos, digno de conocer. En este grandioso país donde tenemos el volcán activo más alto del mundo, el Cotopaxi a una de las más elevadas montañas de la tierra, el Chimborazo, así como también el único nevado del planeta ubicado en latitud cero el Cayambe. En manglares, cuenta con los más altos del mundo y están en la reserva ecológica Cayapas – Mataje. Las cuatro distintas regiones del Ecuador brindan una variedad tan amplia de flora y fauna, que en su territorio, hay la mayor cantidad de especies de aves y plantas por km. se han comprobado 1600 variedades de aves, 4500 especies de mariposas, 345 de reptiles, 358 anfibios y 258 de mamíferos entre otras. Estas cifras le han dado la cualidad de ser uno de los países con mayor biodiversidad en el planeta.

Además, es un país multi étnico y pluricultural debido a que en él habitan diversos grupos étnicos: mestizos, blancos, afroecuatorianos e indígenas de diversos orígenes, cada uno de ellos con ricas y diferentes costumbres, que hacen de este país un lugar rico y culturalmente diverso.

La diversidad geográfica de cada región ofrecen productos diferentes en cada una de ellas, que a su vez forman y transforman la alimentación diaria y típica de sus habitantes, por lo que en la costa consumen marisco, arroz, yuca y platano verde. En la sierra, se consume las diversas variedades de maíz, papa, gramas, cereales. En la amazonía los alimentos básicos son la yuca y el platano verde. En Galápagos la alimentación es muy similar a la de la costa. En la artesanía pasa lo mismo, cada región se caracteriza por dominar el manejo de materiales de la zona que, unidos a la creatividad de sus habitantes dan como resultados una inigualables obras de arte. En la costa y la amazonía trabajan con barro y fibras vegetales., en la sierra trabajan textiles, cueros, tejidos, fibra de paja toquilla, tallas en madera y, en ciertas provincias de oro y plata entre cuatro de las principales tenemos a Quito, la capital, primera ciudad declarada Patrimonio Cultural De La Humanidad, conocido como centro político y administrativo. Quito se distingue por su impresionante arquitectura colonial que data del siglo XVI, en conjunto con una arquitectura moderna surgida en el último siglo, Guayaquil es "La Perla Del Pacífico" el puerto principal y capital económica del país, Cuenca, declara también Patrimonio Cultural de la Humanidad, se caracteriza por una arquitectura del siglo XVIII, es rica en producción artesanal con calidad de exportación. Manta, segundo puerto marítimo, es una ciudad con bastante actividad comercial y turística que ha ido progresando rápidamente.



GLOSARIO DE INGREDIENTES ECUATORIANOS

CARNES

Chorizo ambateño



Cuero de cerdo reventado



Manteca de cerdo



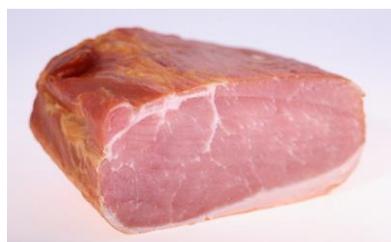
Carne de ternera



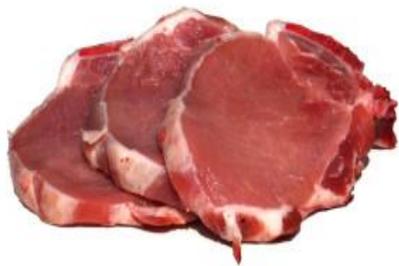
Carne de chivo



Carne de res



Carne de cerdo



Carne de llama



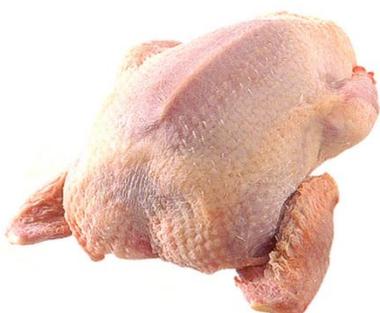
Carne de cuy



Carne de caballo



Carne de pichón



Carne de gallina



FRUTAS Y FRUTOS SECOS

ALBARICOQUES



ARAZA



BABACO



BADEA



CAPULI



COCO



DURAZNO



FRESA O FRUTILLA



GUANABANA



GRANADILLA



GUAYABA



HIGO O BREVA



LIMON



MAMEY



MANDARINA



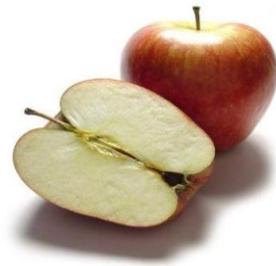
MANGO



MANI



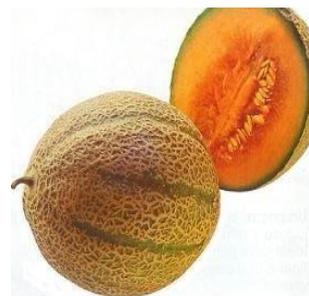
MANZANA



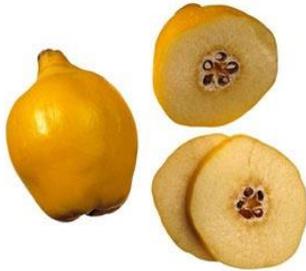
MARACUYA



MELON



MEMBRILLO



MORA



NARANJA



NARANJILLA



NISPERO



NOGAL O TOCTE



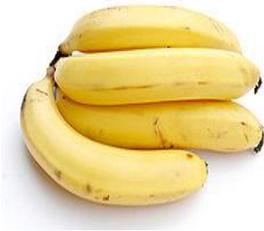
NUEZ



PACANA



PLATANO



PAPAYA



PEPINO DULCE



PERA



PIÑA



PITAHAYA



RAMBUTAN



SANDIA



TAMARINDO



TAXO



TOMATE DE ARBOL



TORONJA



TUNA



UVILLA



ZAPOTE



HARINAS GRANOS Y CEREALES

ARROZ



ARROZ DE CEBADA



ARVEJA



AVENA



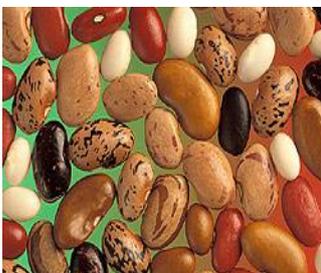
CACAO



CEBADA



FREJOL O POROTO



HABA



HARINA DE ARVEJA



HARINA DE HABA



HARINA DE MAIZ



HARINA DE MAIZ MORADO



HARINA DE MACHICA



HARINA DE JORA



HARINA DE SEMOLA



HARINA DE PLATANO



LENTEJA



MAIZ



SOYA



HIERBAS, ESPECIES Y SEMILLAS.

ACEDERA



ALBAHACA



ACHIOTE



BORRAJA



CANONIGO



CILANTRO



COMINO



ENELDO



HIERVA BUENA



HIERBA LUISA



ISHPINGO DE FLOR DE CANELA



LAUREL



MANZANILLA



MENTA



OREGANO



PEREJIL



ROMERO



SALVA



TOMILLO



INSECTOS

GUSANO DE CHONTA



HORMIGA CULONA



HORMIGA LIMÓN



LACTEOS

CUAJADA



HUEVOS DE CAMPO



HUEVOS DE CODORNIZ



LECHE DE CABRA



QUESO DE HOJA



QUESO FRESCO



QUESO MANABA



MOLUSCOS Y MARISCOS

CARACOL O CHUROS



ALMEJA



ATUN O ALBACORA



BACALAO



BAGRE



BUEY DE MAR



CALAMAR



CAMARON CEBRA



CAMARON O GAMBA



CANGREJO DE RIO



CARITAS



CONCHA



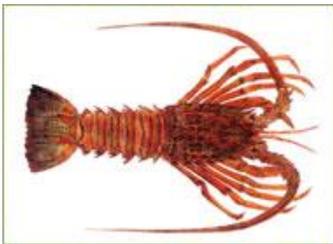
CORVINA



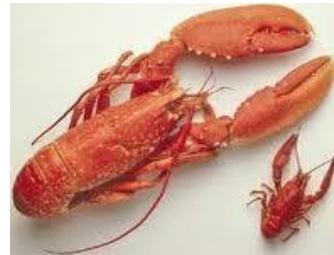
JAIBA



LANGOSTA DEL PACIFICO



LANGOSTA DE RIO



LANGOSTINO



MEJILLON



OSTRA U OSTION



PANGORA



PARGO



PICUDO



PULPO



ROBALITO



SARDINA



SPONDYLUS



TRUCHA



NORMAS DE SERVICIO Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Brindar un buen servicio no es suficiente, si el cliente no lo percibe. Para ello es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos que hacen a la atención al público.

- **CORTESÍA:** Se pierden muchos clientes si el personal que los atiende es descortés. El cliente desea siempre ser bien recibido, sentirse importante y que perciba que uno le es útil.



- **ATENCIÓN RÁPIDA:** A nadie le agrada esperar o sentir que se lo ignora. Si llega un cliente y estamos ocupados, dirigirse a él en forma cordial y decirle: “Estaré con usted en un momento”.



- **CONFIABILIDAD:** Los clientes quieren que su experiencia de compra sea lo menos riesgosa posible. Esperan encontrar lo que buscan o que alguien

responda a sus preguntas. También esperan que si se les ha prometido algo, esto sea cumplido.



- **ATENCIÓN PERSONAL:** Nos agrada y nos hace sentir importantes la atención personalizada. Nos disgusta sentir que somos un número más. Una forma de personalizar el servicio es llamar al cliente por su nombre.



- **PERSONAL BIEN INFORMADO:** El cliente espera recibir de los empleados encargados de brindar un servicio, información completa y segura respecto a los productos que venden.



- **SIMPATÍA:** El trato comercial con el cliente no debe ser frío y distante sino por el contrario responder a sus necesidades con entusiasmo y cordialidad.



LA EXCELENCIA

La calidad total en la atención crean nuevos clientes y mantiene la lealtad, con los propios. Esto se logra poniendo en práctica este y otros conceptos cuya aplicación debe superar las expectativas puntuadas, logrando sorprender al cliente, por generar más de lo que espera, en síntesis, estaremos logrando la excelencia.

- CALIDAD: Es dar al cliente lo prometido.
- EXCELENCIA: Es sorprender al cliente, dándole más de lo que se prometió.

LA SANITACION

La sanitación es un conjunto de prácticas empleadas, en la manipulación de alimentos para conservarlos limpios y sanos, con el fin de evitar el envenenamiento. Estas normativas deben ser aceptadas por cualquiera que

manipule alimentos en la industria alimentaria. Un procesador de alimentos puede ser cualquiera implicado en si transporte, almacenamiento y procesamiento, así como preparan y cocinan los alimentos.



LA CONTAMINACION

Antes de llegar al consumo, los alimentos pasan por diversas etapas desde la cosecha, durante las cuales son sometidas a la manipulación de varias personas entre ellos el productor, transportista, proveedor, almacenado, procesador (cocinero, operario u otro), el ama de casa; pasos en los que los alimentos pueden sufrir

El concepto de contaminación se entiende como, toda materia que se incorpora al alimento sin ser propia de él y con la capacidad de producir enfermedades de quien la consume.

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La cadena alimentaria por el cual pasa el alimento esto incluye la producción primaria de un alimento hasta que el consumidor final lo pone en la mesa de su hogar.

Todas las etapas son importantes y en cada una de ellas se deben hacer las cosas bien. Tengamos en cuenta, que la higiene de los alimentos es tanto un derecho como una deber de todos los consumidores, por lo tanto todos somos responsables de los alimentos que adquirimos, manipulamos y consumimos.



COCINA ECUATORIANA

INTRODUCCIÓN

El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

¿Hubo cocina indígena que merezca tal nombre?

Nuestros antepasados inmigrantes se radican aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

El medio equinoccial atrapó al hombre, se prodigó hasta hacerlo sedentario y le imprimió carácter y costumbres. Éste, a su vez, se integró mansamente a la naturaleza y se contagió pronto con su sensualidad y exuberancia. Su herencia arqueológica revela claramente esa sensualidad forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos

de asado, extractores de jugo, arríbalos, cedazos, ralladores, moldes para hacer pan con figuras de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios. En base a tres productos de la tierra: maíz, papas, porotos los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorra y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el chochomote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o la humita. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha y excelente y vinagre y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad.

Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la chicha de maíz, elaborada con un proceso

parecido al de la cerveza. También se producía chicha de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo de maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza por las estaciones climáticas y por ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas, estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua el agua miel de maguey y la chicha madura en rincones secretos. Si la cocina andina era importante, la de la costa lo era aún más. Además del maíz, contaban con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

Un cronista español de la conquista, Agustín de Zarate encontró en nuestra costa muy grandes pesquerías, de todos géneros de peces, y muchos lobos marinos. Otro, Fernández de Oviedo consigno en un sumario de la Historia natural de las indias una amplia lista de excelentes pescados, camarones y otras especies marinas, como; pargos, lizas, pulpos, doradas, sábalos, muy grandes, langostas, jaibas, ostras, tortugas, tiburones, morenas y otros pescados. La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con

toda esta riqueza de productos fue sorprendente, cazuela de pescado y mariscos, con salsa picante de achiote y ají. Pescado con coco "sustancioso pontaje que hoy mismo nos deleita" salsa en pasta, de maní con harina de maíz "la famosa salprietá de Manabí". Turrónes de maní con miel o dulces de maní molido con harina de maíz "el hasta hoy celebrado bocadillo del oro y de loja". Y bollo, muchos bollos, hermanos mayores, solo por el tamaño de los chigüiles y tamales serranos, bollos de pescado, bollos de camote, bollos de yuca, bollos mixtos, todos envuelto en hoja de bijao, tibios y sudorosos compañeros de todo caminante.

Hubo otro potaje casi olvidado, sino abandonado del todo. La mazamorra con maíz de leche de coco, esta carnosidad o fruta del coco no moliendo ni majándola mucho, y después colocándola, se saca leche de ella, mejor y más suave que la de los ganados, y de mucha sustancia, la cual los cristianos echan en la mazamorra que hacen del maíz, a manera de puches y de poleadas y por causa de leche de los cocos son las dichas mazamorras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha el hambre como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido. Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y hierbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos, para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía, bravamente destapo sus facundias, prodigándose en hierbas, frutas y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayan, laurel, romero, achiote, canela etc.

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fueron los saborizantes por antonomasia, los condimentos clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas o productos de la tierra; ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajiaco.

Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el non plus ultra del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago –sabio aforismo de nuestras abuelas-, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica:



Nombre: Locro de papa yana shungo y puca shungon

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA
Cebolla blanca	50	Gr	Brunoise	
Cebolla perla	50	Gr	Brunoise	
Ajo	1	U		
Aceite de achiote	75	MI		
Agua	2	Lt		
Leche	350	MI		
Papa chaucha	200	Gr		
Papa chola	200	Gr	Risolee	
Yana shungo	200	Gr	Punt-neuf	
puca shungo	200	Gr	Punt- neuf	
Queso fresco	100	Gr		
Queso parmesano	50	Gr		Crocante Rallar el queso parmesano y distribuirlo en forma pareja sobre una placa siliconada, llevar al horno a 200c durante 15 minutos hasta que se derrita, retirar del horno esperar a que se enfríe levantarlo delicadamente poner sobre un recipiente y dejar secar.
Aguacate	C/N			
Ají	1	U		
Sal y pimienta	C/N			
Procedimiento:				
<ul style="list-style-type: none"> • En una olla a fuego bajo, poner el achiote y agregar las cebollas, el ajo, agregar el agua, la leche y la papa chola, el comino y dejar cocinar unos 10 minutos • Colocar la papa chaucha para que empiece a espesar finalmente colocar el queso y sal pimienta ratificando sabores. 				

Decoración

Cocinar la papa yana shungo y puca shungo con agua y sal (decoración)
En un sartén de teflón colocar el queso parmesano hasta formar un crocante
Con ayuda de un saca bocados porcionar el aguacate
Cortar el ají finamente

Los locros fueron una de las comidas principales de la región andina debido a que después de sus cosechas ellos preparaban los locros en ollas de barro tradicionalmente se ocupaba la manteca de cerdo y se lo acompañaba con habas y queso en la provincia de Chimborazo se cultivan más de 300 de tipos papas, por lo cual se podrían aprovechar para realizar 300 tipos de locros diferentes.



Nombre: Ceviche de chochos

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA
Cuero de cerdo cocido	1	Tz		Gelificación: se cambió la textura del ceviche de una forma natural utilizando el cuero de la misma preparación la misma q se convirtió en un gel para convertirla en un bocadito.
Chochos	1	Tz		
Jugo de naranja	1	Tz		
Tomate riñón	1	U		
Cebolla perla	1	U		
Zumo de limón	½	tz		
Aceite	2	Cdtas		
Salsa de tomate	3	Cdtas		
Cilantro	2	Cdtas	Repicado	
Sal	C/N			
Pimienta	C/N			

Procedimiento:

- Lavar muy bien los chochos, picar la cebolla perla en corte pluma, realizar un corte en el tomate y cocinarlo en agua hirviendo durante un minuto, retirar la cascara y cortar en cuadritos, licuar la salsa de tomate, el zumo de limón, el jugo de naranja, y el aceite unir todos los ingredientes con los chochos el cuero y salpimentar, servir con canguil, chulpi y acompañarlo de un refrescante jugo rompe nucas.

En un pequeño rincón del Ecuador en la ciudad de las primicias capital de los puruhaes, se elabora uno de los platos más tradicionales del Ecuador el ceviche de chochos, donde sus chochos son lavados en río con cuero de chanco normalmente se lo encuentra en los carritos ambulantes o en los mercados siempre acompañados y en jugo de naranja con hielo del Chimborazo.

Nombre: trilogía de mariscos en salsa de coco y puré de papa.

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA
Camarón	250	Gr	Desvenado y pelado	Reconstrucción vanguardista
Medallones de langosta	250	Gr	Sin caparazón	Al vacío.
Pulpo	250	Gr	Pate de pulpo	Reconstrucción vanguardista
Papa amarilla	3	U	Cubos medios	
Papa blanca	3	U	Cubos medios	
Cebolla perla	80	Gr	Cubos	
Sal	C/N			
Comino	3	Gr		
Coco	2	U	Rallado	
cebollines			clorofila	
Aceite de achiote	10	MI		
Cebolla blanca	100	Gr	Brunoise	
Cebolla perla	100	Gr	Brunoise	
aguacate	60	Gr		
Cilantro	20	Gr	Repicado	
Leche de coco	1	tz		

Procedimiento:

- En una paila poner a fuego lento los camarones las langostas cocinada a parte y quitada el caparazón, las cebollas cocinar un poco, con el fin de que el marisco absorba ese sabor.
- Sacra el extracto de coco con la ayuda de un lienzo. Colocar el coco rallado por la mitad del lienzo y apretar hasta que salga el extracto, en una olla grande poner a fuego lento el aceite de achiote las cebollas y cocinar por 6 minutos, luego agregar el marisco el tomate, la sal el comino la leche de coco servirlo con arroz.
- Cocinar el pulpo mezclar con queso crema, gotas de limón, sal y pimienta.
- Cocinar la papa hasta formar un puré mezclar con clorofila de cebollín y achiote para dar color.

Nombre: Hornado

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA
Pierna de cerdo	5000	Gr		
Ajo	100	Gr	Repicado	
Sal	90	Gr		
Pimienta negra	10	Gr		
Comino en polvo	65	Gr		
Cerveza	2	Lt		
Aceite de achiote	150	Ml		
Mote blanco	450	gr	Cocido	
Queso	250	Gr	Rodajas	
Arvejas secas amarillas	200	Gr	Cocidas	
Lechuga	1	U	Chiffonade	

Preparación:

- Lavar y quitar la piel de la pierna de cerdo.
- Licuar el ajo, la sal, la pimienta y el comino.
- Adobar el cerdo con la mezcla del ajo, refrigerar y dejar marinar por un día. Al cabo de un tiempo, agregar la cerveza y dejar marinar por 2 días, dando vuelta a la pierna para que todas sus partes absorban la mezcla.
- Hornear a la pierna a la temperatura de 400f luego de 30 minutos de cocción, bañar la pierna con el aceite de achiote y hornear 2 horas más.
- Desmechar la carne y servir con: tortillas de papa, mote, choclos, queso, lechugas, arvejas secas amarillas, bañadas con el agrio.



Nombre: Pargo con arroz de los incas

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA
Pargo	1	Kg	Medallones	
Zanahoria	1	u		
Quinua/ ajonjolí	80	g	tostado	
Cebolla	1	u	Brunoise	
Espinacas	60	g		
Diente de ajo	1	u	Risolee	
Pimentón de dulce	5	g	Punt-neuf	
Aceite de oliva		C/n	Punt- neuf	
Miga de pan	10	g		
Comino	1	g		
Sal y pimienta	C/N	C/n		
Zuquini	1	u		

Procedimiento:

- Limpiar el pargo y sacar cuatro lomos, sazonarlos y pasarlos por el sartén, dorando primero la piel.
- Poner a cocinar la zanahoria una vez cocidos utilizar parte del caldo para cocinar la quinua y el ajonjolí unos 12 minutos, rectificar de sal y pimienta y reservar.
- Para el aceite freír el aceite de oliva el diente de ajo, el pan molido y añadir el pimentón amarillo mojar con un poco de caldo de quinua y ajonjolí, poner a punto de sal y añadir el comino.

Decoración

Servir el pargo sobre una base de arroz de los incas. Salsear con aceite y decorar con las tiras vegetales.

La quinua real también llamada arroz de los incas, es uno de los cereales de moda. Aporta nutrientes como proteínas y hierro, y tiene un agradable sabor. El pargo puede ser remplazado por merluza de besugo.

Nombre: Lomo de cerdo Crujientes de Ajonjolí Frito y Chulpi

INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA
Ajonjolí	50	gr		
Huevo	1	u		
Sal y pimienta	c/n			
Perejil	c/n	u	Picado finamente	
Manteca de cerdo	50	gr		
Sal y pimienta	c/n		Risolee	
Huevo	1	u	Punt-neuf	
Carne magra	1	kg	Punt- neuf	
Sal y pimienta	c/n			
Manteca de cerdo	40	gr		
Ajonjolí	250	gr		
Fondo de ave	500	ml		
Sal y pimienta al gusto	C/n			
Pulpa de tamarindo	200	gr		
Azúcar	80	gr		
Caldo de alpaca	100	ml		
Sal y pimienta al gusto	c/n			

Procedimiento:

- Mesclar todos los ingredientes hasta formar una masa suave para forrar la carne magra cruda.
- Reventar el chulpi en un sartén con manteca de cerdo. Enfriar y triturar antes de agregar al huevo. Cubrir con esta preparación la carne magra.
- Salpimentar la carne magra, forrarla con los diferentes crujientes y colocar en una bandeja, agregar la manteca de cerdo y finalmente hornear o freír.
- En un sartén poner el fondo, la sal, la pimienta y, cuando este caliente agregar el ajonjolí y dejar al fuego hasta obtener una consistencia espesa. Se puede agregar crema de leche, queso rallado o mantequilla.
- En una olla poner a fuego medio los ingredientes y dejar reducir.

DECORACION

Para decorar el plato agregar berros frescos

MAQUILLAJE DE PLATOS

Para cualquier fotógrafo, el equipo fundamental. Para tomar fotografías, como mínimo necesitamos una cámara, un objeto y luz, pero nunca podrás imaginar la cantidad de gadgets y artículos que podemos utilizar para capturar un simple alimento.

- Aprende
- Equípate
- Inspírate

Por dónde empiezo a fotografiar mis platos?

La fotografía gastronómica conlleva un esfuerzo y trabajo enormes porque suele ser un tema bastante difícil de fotografiar. Sin desmerecer, diferencia de otro tipo de fotografía, como puede ser el paisaje, es básico tener un buen ojo y una cámara. En cambio, en la fotografía gastronómica también exige un escenario muy bien decorado.



Cuando queremos fotografiar un plato, implica algo más que el acto de fotografiar lo que hemos cocinado y por esta razón, a veces es agotador y frustrante. Por eso vamos a pensar y analizar qué es lo que tenemos que hacer para mejorar nuestras fotografías gastronómicas mediante esta pequeña guía

La fotografía gastronómica incluye una serie de tareas que debemos hacer a la perfección para obtener una buena imagen. El hecho de tomar la imagen es sólo un elemento en este proceso. No solamente tenemos que cuidar el propio alimento y el ambiente que lo rodea, sino que también tenemos que cuidar la luz, el estilismo, los platos, los cubiertos y los fondos. Si descuidamos cualquiera de estas actividades, la fotografía irá a directamente a la papelera de reciclaje!



Así que, ¿Qué pasos debemos seguir para mejorar nuestras habilidades fotográficas? **El proceso lo dividiremos en cuatro fases.** Si llegamos a entender cada una de estas actividades por separado, será más fácil concentrarse en cada una para conseguir mejores resultados.

Veamos en qué consisten las **cuatro fases** que deberíamos seguir:

1. **Estudiar al objeto** – Antes de empezar a pensar en los ajustes de la cámara que debemos utilizar, tenemos que ser pacientes y observar el objeto principal. En esta fase, debemos poner especial interés en lo que queremos mostrar al fotografiar, que los ajustes de la cámara en sí. El hecho de ajustar la cámara y disparar, debería ser la última cosa que nos debería preocupar. Por lo tanto, detente, piensa y visualiza. *¿Cómo quiero que se vea en la fotografía? ¿Qué forma tiene?* Haz un borrador de lo que quieres mostrar.



INGREDIENTES PARA UNA HAMBURGUESA

2. **Planifica la toma** – A estas alturas deberías tener más o menos claro cómo quieres que sea la fotografía final. Ahora, es el momento de planificar la fotografía y perfeccionar el borrador que habías hecho en el paso anterior. *¿Cómo es la iluminación? ¿Y el estilismo de la comida? ¿El fondo es blanco, negro o de algún color? ¿Debo utilizar alguna tela o servilleta?* Debemos de tener claras estas dudas antes de pasar a la siguiente fase.



EN LA PARILLA ARMAMOS EL QUESO, LA CEBOLLA, EL PIMIENTO Y EL TOCINO SOBRE EL LADO ASADO DE LA CARNE

3. **Montando el escenario** –. Ahora es el momento de montar el escenario y la mesa. Es necesario responder a preguntas como *¿Cómo debe colocarse el plato?* *¿Es adecuada la iluminación?* Una vez posicionamos el plato, con o sin alimento, podemos empezar a aplicar el estilo y embellecer la comida. Debemos colocar algunos accesorios que complementen a los platos o a los alimentos y finalmente podremos pasar a la última fase.



4. **¡Dispara!** – Ya hemos llegado... ya podemos empezar a disparar! Una vez que todo esté preparado, es el momento de tomar imágenes. Haz fotos de los elementos básicos que componen tu toma y que tenías en mente. Una vez que hayas tomado una foto, analiza la imagen antes de pasar al siguiente disparo. Aprovecha las ventajas de las cámaras digitales que nos permiten hacer este análisis muy fácilmente.



ARMAMOS EL PLATO PRESENTANDO LOS VEGETALES FUERA DE LA HAMBURGUESA



REFLEXIONES SOBRE EL ESTILISMO

Los estilistas gastronómicos son muy creativos y normalmente con formación gastronómica.

La figura del estilista

Su trabajo es hacer que la comida se vea fresca y apetitosa para la cámara, por lo que es imprescindible entender de cómo actúan los alimentos.

Son conocedores de todos los trucos y técnicas para crear platos de sabrosa apariencia y utilizan sus habilidades para hacer que los alimentos se ven envidiables.

Algunas personas definen el estilismo gastronómico como todas esas guarrerías que se pueden hacer en la comida, como uso de jabones o aceite de motores.

La presentación es muy importante en los alimentos especialmente en la fotografía, cuando no podemos olerla ni saborearla la presentación lo es todo.

El estilo y la forma de presentar tus platos depende de ti, y la finalidad de la fotografía también tomará un papel muy importante; con esto quiero decir que se pueden utilizar ciertos “truquillos” que nos ayudarán con nuestra presentación.



Elementos que definen nuestro estilo.

Los accesorios más usuales que podemos utilizar son.

- Superficies
- Fondos
- Platos, cubiertos, vasos, copas
- Tablas de cortar, botellas, bandejas y cintas.
- Telas y servilletas
- Ingredientes de una receta

En mis imágenes suelo utilizar un estilismo para que todo parezca más apetecible, y la imagen tenga un aspecto excelente y sea totalmente comestible... lamentablemente no siempre es así para lo cual si es necesario ayudarse de otro tipo de productos que ayuden a mejorar el alimento.

La clave para hacer que la imagen se vea bien es utilizar alimentos frescos, limpios e impecables y con la atención de los detalles más pequeños.

Ejemplo

Del lado izquierdo tenemos un pimiento sin row, edición, ni paraguas, ni flash, conclusión, foto mala de verdad y del lado derecho un pimiento con todos los elementos, bella verdad.



Trucos de Fotografía para bebidas:

Pues bien, aunque realmente las gotas son de agua, existe un truco que nos permite **fotografiar** este efecto y manejarlo a nuestro antojo. Lo importante es que las gotitas no se vayan ya que, al poco tiempo de salir de la nevera, las gotas se habrán movido o habrán dejado de existir por una cuestión de equilibrio de temperaturas. Necesitamos que queden fijas y aguanten el tiempo que sea necesario.

Para ello nos haremos con los siguientes **ingredientes**:

1. **Vaselina pura** (se compra en farmacias en formato tubo)

2. **Papel de cocina.**

3. Un **difusor de agua** (más conocido como *flu-flu*)

El **truco** es sencillo. Untamos de vaselina la superficie que queremos mojar. La extendemos con la ayuda del dedo y con un poco de papel de cocina; que quede bien distribuida. Y por último, utilizamos el difusor de agua sobre el objeto.



Si queremos que nuestro cliente se relacione con la foto debemos crear una bebida auténtica, la utilización de hielo hace que se vuelva completamente refrescante.



Ejemplo

Del lado izquierdo tenemos la fotografía de la cerveza negra, tal y como salió del dispensador y del lado derecho logramos espumar colocando sal y ya está lista para entregar a nuestro cliente.



GLOSARIO DE VANGUARDIA

ADITIVOS

AGAR AGAR

Descripción:

Hidrato de carbono tipo fibra que se utiliza como gelificante.

Origen:

Algas rojas tipo Gelidium y Gracilaria mediante un tratamiento fisicoquímico.

Presentación:

Polvo o en filamentos (alga deshidratada).

Función:

Gelificante que forma geles termorreversibles.

Usos:

Industrias: conservas (mermeladas, jaleas), derivados cárnicos, salsas, sopas, etc.

Restauración: por su resistencia térmica se lo utiliza para elaborar gelatinas calientes.

Dosificación: 0,2% a 1,5%.

Modo de empleo:

Mezclar con el líquido a gelificar y llevar a 80° (normalmente se lo lleva a hervor por comodidad). Bajar la temperatura a los 50° y luego según la proporción del gelificante este puede resistir a los 80°.

ALGINATOS

Descripción:

Sales orgánicas derivadas de Hidratos de carbono tipo fibra que se utiliza como gelificantes y espesantes.

Origen:

Algas pardas tipo *Macrocystis*, *Fucus* y *Laminaria ascophillum* que se encuentran en mares de aguas frías y se extraen bajo tratamientos fisicoquímicos.

Presentación:

Polvo.

Función:

Espesante: Al dispensar el alginato en algún líquido este se tornará más espeso.

Gelificante: Forma geles Termoirreversibles al reaccionar con sales de calcio.

Usos:

Industrias: conservas (mermeladas, jaleas), derivados cárnicos, salsas, sopas, etc.

Restauración: permite realizar la técnica de la Sferificación.

Dosificación:

Alginato: 0,4% a 0,7%

Calcio: 0,5% a 1%

Modo de Empleo

Para espesar se debe procesar con el líquido hasta la dispersión total, para lograr la gelificación se sumerge en la solución de agua/calcio.

AZUCAR INVERTIDO

Descripción:

Azúcar (sacarosa) que por acción ácida o microbiana se ha descompuesto en glucosa o fructosa.

Presentación:

Líquido espeso.

Información adicional:

Endulza 1,25 veces más que la sacarosa.

Se utiliza en preparaciones que se quiere evitar la cristalización.

CALCIO**Descripción:**

Sales formadas por calcio y por otros componentes.

Origen:

Extracción de lácteos y productos minerales.

Presentación:

Producto en polvo o granulado.

Información adicional:

En la técnica de Sferificación se utiliza cloruro de calcio, aunque se está investigando el uso de gluconolactato de calcio y el gluconato de calcio.

Usos:

Industria de la proporción de calcio en alimentos.

Restauración.

Técnicas de Sferificación:

Dosificación.

Para la realizar la técnica de sferificación de 0,5% a 1% (disuelto en agua).

Modo de empleo:

Disolver mediante la agitación en el medio líquido.

CARRAGINATOS**Descripción:**

Hidrato de carbono tipo fibra utilizadas como gelificantes y espesantes.

Origen:

Algas rojas de la familia de las rodofíceas.

Presentación:

Producto en polvo.

Tipos de Carragenatos:

Lota

Kappa

Lambda

GELATINA

Descripción:

Mezcla de proteínas solubles en agua utilizadas como gelificantes.

Origen:

Separación fisicoquímica a partir del colágeno de huesos o pieles de porcinos o vacunos.

Presentación:

Hojas de 2 gramos de peso aproximadamente o polvo.

Información adicional:

Forma geles elásticos y termorreversibles.

La dureza de los geles que forma se mide en grados Bloom, la más habitual y de mejor calidad es de 220.

Usos:

Estabilizantes en postres lácteos, pastelería, etc.

Restauración.

Gelatinas frías.

Modo de empleo:

Se deben colocar las hojas en abundante agua fría y dejar hidratar, luego calentar hasta 40°/50° e integrar.

GOMA GARROFIN

Descripción:

Hidrato de carbono tipo fibra que se utiliza como aditivo espesante.

Origen:

Molienda y refinado de las semillas de algarrobo.

Presentación:

Producto en polvo.

Información adicional:

Da elasticidad a geles formados por agar – agar y por carragenatos a fin de evitar que sean quebradizos y reducir la sinéresis.

Combina con goma xántica produce gel.

Usos:

Industria estabilizante en gaseosas, salsa, repostería, mermeladas, confituras, etc.

GOMA XANTICA

Descripción:

Hidrato de carbono tipo fibra que se utiliza como aditivo espesante.

Origen:

Producido a partir de la fermentación del almidón de maíz con una bacteria (xantomonas campestris).

Presentación:

Producto en polvo.

Información adicional:

Aumenta la viscosidad al producto que se lo agrega pero por si solo no forma geles.

Es muy estable en distintos rangos de acidez, es soluble en frío y en caliente, resiste la congelación y descongelación.

Mezclado con goma garrofin en partes iguales da un gel elástico.

Usos:

Industria: emulsiones (salsas), helados. Estabilizador de la espuma de la cerveza. Da a texturas bajas calorías.

IOTA**Descripción:**

Hidrato de carbono tipo fibra utilizado como espesante y gelificante.

Origen:

Extraído de algas rojas.

Presentación:

Producto en polvo.

Información adicional:

Forma geles blandos, elásticos y termorreversible.

Genera el efecto de suspensión por su capacidad de ser tixotrópico (gel que se regenera a sí mismo).

Usos:

Industria: Lácteos, helados y sobretodo postres y flanes que deban transportarse y que corran riesgo de romper la gelificación formada.

ISOMALTA**Descripción:**

Producto artificial del grupo de los políoles, utilizado como aditivo edulcorante y humectante.

Origen:

Síntesis de la sacarosa.

Presentación:

Producto en polvo o granulado.

Información adicional:

Dulzor: 0,5 veces la sacarosa.

Muy estable ante la humedad.

Estable a altas temperaturas (150°), sin tomar color ni sabor.

No aporta calorías.

Usos:

Industria: caramelos, chicles, mermeladas, etc.

KAPPA**Descripción:**

Hidrato de carbono tipo fibra utilizado como aditivo espesante y gelificante.

Origen:

Extraído de algas rojas.

Presentación:

Producto en polvo.

Información adicional:

Forma geles de tipo duro, fuerte y quebradizo. Estos geles son termorreversibles.

La velocidad de gelificación es tan veloz que permite generar napados en otros productos.

Usos:

Industria: Suspensiones de batido de cacao, confituras de bajas calorías, postres lácteos, cremas y helados.

Retención de agua en jamones.

LECITINA**Descripción:**

Aditivo natural del grupo de los fosfolípidos utilizado como emulsionante.

Origen:

Refinamiento del aceite de soja o girasol o extracción de la yema del huevo.

Presentación:

Producto granulado, en polvo o en líquido.

Usos:

Industria: Elaboración de chocolate, aderezos, etc.

Restauración.

Creación de aires.

METIL

Descripción:

Hidrato de carbono tipo fibra utilizado como espesante y gelificante.

Origen:

Se obtiene por reacción de adición de grupos de metil a las celulosa de las plantas.

Presentación:

Producto en polvo.

Información adicional:

Forma geles termorreversibles, pero a diferencia de los gelificantes trabaja en forma inversa gelificando a partir de los 50° y volviendo a su estado líquido en frío.

Usos:

Industria: Flanes, budines, rellenos, etc.

MONOGLICERIDOS

Descripción:

Aditivos derivados de la reacción entre la glicerina y los ácidos grasos, utilizado como emulsionante.

Origen:

Reacción química llamada esterificación, a partir de la glicerina y de los ácidos grasos de las grasas.

Presentación:

Producto en polvo, escamas o líquidos.

Información adicional:

El emulsionante en este caso es afín al aceite, esto quiere decir que debe ser primero disuelto en el aceite y luego se la añade el elemento acuoso.

Usos:

Industria: Helado, cacao, chocolate, pan, confituras, etc.

Restauración.

Elaboración de caramelos emulsionados con aceites.

SUCROESTER

Descripción:

Producto artificial derivado de la sacarosa y utilizado como aditivo emulsionante.

Origen:

Síntesis del azúcar y de ácidos grasos.

Presentación:

Producto en polvo.

Información adicional:

Ya que es afín a medios líquidos, este tiene que ser primero disuelto en ellos y luego incorporados al medio graso.

Usos:

Industria: Cremas, margarinas, helados, chocolates, panes, también utilizado en detergentes como emulsionante.

Restauración.

Elaboración de aires por su carácter emulsionante.

GLOSARIO

ACIDO CITRICO

Acido orgánico que se utiliza como aditivo regulador de la acidez y como conservante. Proviene principalmente de los cítricos.

AIRES

Texturas ligeras y aireadas formadas por la agitación de un líquido. Los aires se forman en base a distintos agentes:

Propios del producto:

Ejemplo zanahoria, remolacha.

Ácidos: La acidez produce aires más estables y firmes.

Emulsionantes: Crean una emulsión que envuelve las burbujas de aires y así reteniéndolo por más tiempo.

Leche: Las proteínas de la leche permiten espumar y generar aires muy estables y en caliente. Ejemplo: sucroester, lecitina.

BLOOM GRADOS

Medida del poder gelificante de un producto. Se mide con un aparato llamado gelómetro Bloom. Es la forma de medir la fuerza de la gelatinas en hoja. La resistencia se determina con una cantidad del 12,5 % en agua y representa el peso en gramos que opone un gel a una deformación de 4mm.

Podemos encontrar gelatina con mayor o menor poder entre 75 y 300 Bloom. A mayor es el número de Bloom más poder gelificante este tendrá.

DEXTROSA

En el mundo de la cocina y de la industria es el nombre que recibe la glucosa.

Glucosa: Hidrato de carbono simple utilizado como edulcorante, conocido en la industria y en la cocina como dextrosa.

La denominación glucosa apunta al jarabe de glucosa.

Se extrae de las frutas o de la miel e industrialmente del almidón de maíz.

Poder edulcorante: 0,5 a 0,8 veces del dulzor de la sacarosa.

ESPESANTE

Productos que aumentan la viscosidad de una preparación en estado líquido.

Por sus propiedades hidrocoloides.

ESPUMA

Es una estructura muy etérea y ligera obtenida a partir de: emulsión, puré a base de hidratos de carbono, claras, gelificantes.

Estas preparaciones deben ser colocadas dentro de un sifón ISI para espumas y se les coloca un gas (óxido nitroso) que no le aporta ni sabor ni aromas.

FIBRA

Conjunto de hidratos de carbono complejos, poco o muy poco digeribles, tienen propiedades hidrocoloides.

Se divide en:

Fibra insoluble en agua: Procedente de los vegetales, los más importantes son la celulosa y la lignina.

Fibras solubles en agua: Sus propiedades más importantes son las de espesar y gelificar líquidos. Son las pectinas y las gomas.

GEL

Dispersión coloidal de un sólido en un líquido. Se caracteriza por la creación de una estructura de red tridimensional.

GELIFICANTE

Producto que da textura a un alimento mediante la formación de un gel. Por sus propiedades pertenecen a la familia de los hidrocoloides.

NITROGENO LÍQUIDO

Elemento que por encima de los -196° es un gas y que se lleva a temperaturas de -196 y -210 para mantenerlo líquido.

Si descendiendo de los -210 es un sólido.

Es preciso mantenerlo en recipientes especiales porque constantemente se evapora.

PH

Medida del grado de acidez de un producto en disolución acuosa.

Es escala va de 0 a 14 donde 0 es ácido, 7 neutro y 14 alcalino o base.

SACAROSA

Nombre químico del azúcar. Hidrato de carbono formado por la unión de glucosa y fructosa. Se obtiene por extracción fisicoquímica de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera.

SFERIFICACION

Técnica por la cual se produce un gel termoirreversible por la reacción del alginato con sales de calcio.

La palabra sferificación proviene del aspecto de esfera que se obtiene al sumergir el alginato en una solución de agua y calcio, ya que a medida que el alginato se hunde se va formando una esfera.

TERMOIRREVERSIBLE

Propiedad por la que, una vez formado un gel ya no se destruye con la temperatura.

TERMORREVERSIBLE

Capacidad por la que un gel tiene consistencia como tal o no en función de la temperatura.

TIXOTROPICO

Propiedad de algunos geles hidrocoloides en virtud de la cual se vuelven a reconstruir una vez contruidos.

