



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Guía para la aplicación de técnicas de presentación y montaje en platos de cocina de autor.

Proyecto de intervención previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas

Autor:

José Luis Bustamante Campoverde

CI: 0105104384

Directora:

MSC. Marlene Del Cisne Jaramillo Granda

CI: 0101304129

Cuenca – Ecuador

Marzo 2019



RESUMEN

El presente proyecto de intervención, tiene el objetivo de aplicar diferentes técnicas de presentación y montaje en treinta platos de cocina de autor. En los últimos años la gastronomía ha evolucionado no solo en sabor sino también en técnica y presentación por lo que se ha convertido en eje principal la forma en la que se presenta un plato. Las técnicas de presentación y montaje ayudarán a entender la función principal de cada componente de un plato que puede tener diferentes texturas, formas, colores y transmitir todo lo que conlleva su elaboración ya que el primer aspecto es el visual. El respeto a los productos, a los proveedores, las correctas formas de aplicar los diferentes métodos de cocción y sus tiempos, facilitará, elaborar y presentar un plato de la mejor manera.

Palabras clave: Cocina de autor. Método. Técnicas. Presentación. Producto.



ABSTRACT

This intervention project has as main objective the application of different presentation and setting up techniques of thirty author cuisine dishes. Lately, the gastronomy has not only evolved in flavor but also in technique and presentation, and that is why the way of presenting a dish has become the focal point of gastronomy. The presentation and setting up techniques help us understand the main function of each element in a dish, which can have different textures, forms, colors, and transmits how its elaboration is carried out since the first aspect to consider is the visual one. The respect towards the products, the suppliers, the correct ways of applying the different cooking methods and their times will allow us to elaborate and present a dish in its best way.

Key words: Author cuisine. Cooking methods. Techniques. Presentation. Setting up. Product.



ÍNDICE GENERAL

Contenido

RESUMEN	2
ABSTRAC	3
ÍNDICE GENERAL	4
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	7
Cláusula de Propiedad Intelectual	8
Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional	9
Agradecimientos	10
Dedicatoria	11
Introducción	12
Capítulo I: Principios básicos y técnicas de presentación y montaje	14
1.1 Antecedentes	14
1.2 Importancia del plato y su presentación	15
1.3 Sentidos y emociones	16
1.4 Composiciones: Tradicionales y no tradicionales	16
1.4.1 Tradicional	17
1.4.2 No tradicional	19
1.4.3 Composición de un plato	22
1.5 Normas generales de decoración y presentación de platos	23
1.5.1 Normas E.U.P.F.....	23
1.5.2 Deconstrucción culinaria	33
1.5.3 Reconstrucción culinaria	34
1.5.4 Volumen y forma	36
1.5.5 Concepto saparri	43
1.6 Adecuación del plato: Color, forma y tamaño.....	44
1.6.1 Color.....	44
1.6.2 Forma y tamaño.....	45
1.7 Arquitectura de platos	46
1.7.1 Principios básicos: Estructural, estético y funcional.....	47
1.7.2 Principios de sostenibilidad: Económico, social y ambiental.....	48
1.7.3 Principios de Le Corbusier: Cinco puntos de la nueva arquitectura	48
1.8 Aplicación de los principios arquitectónicos a la gastronomía.....	49
1.8.1 Principios básicos: Visual y utilidad	50
1.8.2 Principios de sostenibilidad: Coherencia, razonamiento y sensibilidad.....	50
1.8.3 Principios de Le Corbusier: Transmitir y expresar	51
Capítulo II: Técnicas de Cocina de Autor	52
2.1 Conceptos de cocina de autor	53
2.1.1 Cocina moderna	53
2.1.2 Cocina fusión	54
2.1.3 Cocina de mercado	54
2.2 Proceso Creativo	55
2.2.1 Evolución gastronómica	57
2.2.2 Hábitos y tendencias.....	59



2.2.3 Influencias de otras cocinas.....	60
2.2.3 Productos e insumos de la región.....	62
2.3 Experimentación y diseño aplicado a la decoración culinaria.....	62
2.4 Análisis, control y valoraciones	64
2.5 Técnicas de cocina de autor.....	65
2.5.1 Métodos de cocción tradicionales.....	65
2.5.2 Métodos de cocción modernos: Deconstrucción, Esterificación, Espumas, Aires, Liofilización, Cocción a baja temperatura, Nitrógeno líquido, Gelificación, Nixtamalización y Sous Vide.....	66
2.6 Herramientas para la aplicación en la cocina de autor: Balanza de precisión, Deshidratadoras, Gastrovac, Germinador, Paco Jet, Pipa ahumadora, Roner, Empacadora al vacío, Rotaval, Thermomix, Sifón, Sopletes y Termómetros.....	68
Capítulo III: Fichas técnicas de Aplicación de técnicas de presentación y montaje en treinta platos de cocina de autor	82
3.1 Corvina en baja temperatura sobre una tierra de verde, piña caramelizada, brotes y salsa de espinaca.....	82
3.2 Tubo de chocolate relleno de mousse de vainilla con helado de mora y frutilla acompañado de salsa de frutos rojos.....	84
3.3 Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.....	86
3.4 Carpacho de langostino en vinagreta de albahaca y espuma de langostino	88
3.5 Biscocho de café con mousse de chocolate bajo chocolate templado acompañado de una quenelle de helado de café.....	90
3.6 Pollo en miel y romero sobre una cama de puré de papas acompañado de ensalada fresca y espuma de papa.....	92
3.7 Mousse de coco sobre tierra de pate sucre acompañado de chocolate templado y esferas de creme brulee.....	94
3.8 Dacquoise de manzana acompañado de manzanas caramelizadas, lengua de gato y salsa de caramelo.....	96
3.9 Vegetales en sous vide sobre puré de remolacha acompañado de crocante de camote dulce con queso maduro y vinagreta roja.....	98
3.10 Chino en salsa de espinaca con brotes frescos y ensalada fresca en salsa de zanahoria.....	100
3.11 Lomo fino acompañado con salsa de carne con higos y gel de verduras	102
3.12 Sopa de pescado acompañado de crema de hinojo, chips de pescado y velo de parmesano.....	104
3.13 Rollo de pollo en puré de alcachofa con salsa de ave, láminas de alcachofa y queso gruyere.....	106
3.14 Vieras en finas hierbas acompañado de mousse de queso y quenelles de polenta.....	108
3.15 Pulpo en sous vide y gratinado con sal de humo sobre una cama de espárragos, cebollas caramelizadas y espuma de ajo.....	110
3.16 Risotto de pepa de zambo con pato lacado acompañado de salsa de pato y espuma de pepa de zambo.....	112
3.17 Bife de res en sous vide acompañado de una crema de remolacha con avena y confite de verduras.....	114
3.18 Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.....	116
3.19 Langostino y verduras en sous vide con salsa de langostinos, crema de yuca y espuma de zanahoria blanca.....	118
3.20 Costillas de cordero con espárragos y alcachofas en demiglace de cordero acompañado de quenelle de papa.....	120
3.21 Cangrejo en cocción baja acompañado de sango de frutos del mar, salsa de mariscos y verduras en vinagreta de maracuyá.....	122
3.22 Filete de corvina en salsa bernaise, cilindros de yuca y hierbas finas.....	124
3.23 Huevo pochado en tierra de camote con brócolis deshidratados, albahaca, rúcula y brotes de alfalfa.....	126
3.24 Patê sucrée y crema museline con frutos rojos, quenelle de helado de leche, praliné de almendras y alambre de azúcar.....	128



3.25 Arroz cremoso con langostinos en azafrán acompañados de espárragos, queso parmesano, pera y salsa de azafrán.....	130
3.26 Langosta sobre una crema de zapallo con verduras en sous vide y salsa de langosta.....	132
3.27 Biscocho en sífon acompañado de helado de pistacho y frutos rojos en salsa de frambuesa.....	134
3.28 Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.....	136
3.29 Gelatina de naranja, dacquoise de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.....	138
3.30 Cilindros de chocolate templado con crema de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brûlée, merengues y gelée de coco.....	140
3.31 Degustación: Ficha de valoración para la degustación.....	142
3.32 Degustación: Tabulación.....	143
3.33 Degustación: Análisis.....	144
CONCLUSIONES.....	146
RECOMENDACIONES.....	147
BIBLIOGRAFÍA.....	148
ANEXOS.....	150
Anexo 1: Diseño aprobado del Proyecto de Intervención.....	150
Anexo 2: Fichas de degustación para la validación de recetas.....	168



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Composición tradicional.....	18
Ilustración 2: Composición no tradicional.....	19
Ilustración 3: Composición no tradicional, estructurada.....	20
Ilustración 4: Composición no tradicional, dispersa.....	21
Ilustración 5: Composición de un plato.....	23
Ilustración 6: Equilibrio.....	24
Ilustración 7: Unidad.....	28
Ilustración 8: Punto focal.....	29
Ilustración 9: Balance simétrico.....	30
Ilustración 10: Balance asimétrico.....	31
Ilustración 11: Altura.....	32
Ilustración 12: Deconstrucción culinaria.....	33
Ilustración 13: Reconstrucción Culinaria.....	34
Ilustración 14: Volumen y forma; Rítmica.....	36
Ilustración 15: Volumen y forma; Oblicua.....	37
Ilustración 16: Volumen y forma; Escala.....	38
Ilustración 17: Volumen y forma; Triangular.....	39
Ilustración 18: Volumen y forma; Cuadrada.....	40
Ilustración 19: Volumen y forma; Circular.....	41
Ilustración 20: Volumen y forma; Lineal.....	42
Ilustración 21: Gama de Colores.....	45
Ilustración 22: Balanza de precisión.....	69
Ilustración 23: Deshidratadora.....	70
Ilustración 24: Gastrovac.....	71
Ilustración 25: Germinador.....	72
Ilustración 26: Paco jet.....	73
Ilustración 27: Pipa ahumadora.....	74
Ilustración 28: Roner.....	75
Ilustración 29: Empacadora al vacío.....	76
Ilustración 30: Rotaval.....	77
Ilustración 31: Thermomix.....	78
Ilustración 32: Sifón.....	79



Cláusula de Propiedad Intelectual

Cláusula de Propiedad Intelectual

José Luis Bustamante Campoverde, autor/a del trabajo de titulación **“Guía para la aplicación de técnicas de presentación y montaje en platos de cocina de autor”**, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 18 de marzo del 2019



José Luis Bustamante Campoverde

C.I: 010510438-4



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

José Luis Bustamante Campoverde en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación **“Guía para la aplicación de técnicas de presentación y montaje en platos de cocina de autor”**, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 18 de marzo del 2019

José Luis Bustamante Campoverde

C.I: 010510438-4



Agradecimientos

Quiero agradecer a mis padres Jaime y Ana por su apoyo incondicional, a mis hermanos por su confianza y carisma.

A mi tutora Marlene Jaramillo Granda por impartirme los conocimientos que me permitieron desarrollar este trabajo de titulación, de igual manera agradecer su amistad, cariño y respeto.

Del mismo modo quiero agradecer a los docentes de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, especialmente a Rubén Hidalgo, Oswaldo Pérez, Pedro Loor por brindarme su amistad y transmitir su sabiduría, conocimiento y experiencia.

José Bustamante Campoverde



Dedicatoria

Este proyecto de intervención lo dedico a Christophe Touchet por haber sido mi amigo, mentor y un padre en todo momento.

A mi querida Ana Liz por ser sin duda alguna mi más grande inspiración y mi sol de cada día.

José Bustamante Campoverde



Introducción

El presente proyecto de intervención tiene por objeto hacer un repaso de uno de los aspectos más importantes en la carrera profesional de un cocinero, restaurador o estudiante de gastronomía como lo es el montaje y decoración de platos. Es así que se ha tomado en cuenta los aspectos técnicos, teóricos y conocimientos prácticos necesarios para obtener una guía que permita aplicar las herramientas necesarias.

Los alimentos pueden despertar recuerdos, activar emociones y estimular los sentidos, produciendo satisfacción en el comensal. Pero todo esto puede llevarse a cabo a partir del impacto visual en el cual el cocinero aporta su creatividad y perspectiva. Los sentidos y las emociones son un reflejo de la persona que prepara y presenta un plato, quién utiliza como fuente principal recuerdos, anécdotas, vivencias y por supuesto su técnica.

Este proyecto de intervención se ha dividido en 3 capítulos, en el primer capítulo se trabajó sobre los principios básicos y técnicas de presentación y montaje. Este proceso de evolución y los conceptos básicos juegan un rol fundamental al momento del emplatado, pues permitirá expandir los sentidos, así como aplicar los conocimientos y técnicas con la mayor creatividad posible. Para ello existen normas como la estructura, unidad, punto focal, fluidez, altura que se aplican con los distintos elementos de un plato, así como otros conceptos de presentación y montaje.

En el segundo capítulo se trabajó sobre las técnicas de cocina de autor, pues en la actualidad la gastronomía se ha desarrollado a tal punto que ha alcanzado un nivel social y cultural muy importante dentro de la sociedad. En consecuencia, se han elaborado muchos conceptos, pero uno de los más simples y necesarios es el concepto de la arquitectura de platos. Este aplica principios básicos como el estructural, estético y funcional dirigido a la creatividad de un plato, ya que con los



principios de sostenibilidad que son el económico, social y ambiental serán aplicados según el entorno.

En el tercer capítulo basándose en lo expuesto se desarrolló treinta platos de cocina de autor de cocina fría y caliente en los cuales se pueden apreciar las técnicas de presentación y montaje de platos. No solo a través de las texturas, colores, olores sabores del alimento, estructura del mismo, forma del plato, conceptos de la arquitectura de platos, sino también en la creatividad como eje principal.

Por lo mencionado anteriormente no solo es necesario tener experiencia en el manejo de ingredientes e insumos, sino también en tiempos de cocción, métodos de cocción, técnicas culinarias y uso de maquinaria. Pues el cocinero, restaurador o estudiante de gastronomía, al momento de comenzar con el proceso creativo, experimentación y validación de este reflejará sus conocimientos en la presentación del plato exaltando la técnica y el producto.



Capítulo I: Principios básicos y técnicas de presentación y montaje

1.1 Antecedentes

Desde la antigüedad el ser humano ha interpretado las emociones y sentidos desde diferentes ángulos, como es el caso de la pintura que reflejaba el entorno cultural y social de sus vivencias, estas expresiones del ser humano surgen de la necesidad de transmitir memorias al igual que sentimientos.

A través de la historia de la humanidad se puede encontrar que alimentarse o preparar alimentos era una cuestión de supervivencia, con lo cual no solamente los más fuertes y aptos lograban sobrevivir a las hostiles condiciones climáticas de aquellas épocas, sino mediante la utilización del fuego, el desarrollo de habilidades en pesca y agricultura les facilitó el consumo de los diferentes elementos que el entorno proveía.

Es así que los seres humanos con el pasar de los tiempos transformaron una necesidad de alimentarse en satisfacerse y con mayor frecuencia buscan un lugar en específico para satisfacer una necesidad tan básica, como un restaurante, bar, etc. Del mismo modo se puede entender el nivel al que ha llegado la gastronomía, es así que el desarrollo y la tecnología han permitido innovar la cocina contemporánea llevándola a diferentes niveles como el tradicional, conceptual y vanguardista (Myhrvod, 2011, vol. I, pp. 6-13).

Todos estos cambios no han evolucionado solos y cada vez son mayores los parámetros con los que cada tipo de cocina requiere para ser llevado a un nivel superior, sin embargo, existe un parámetro el cual es uno de los más importantes, y es la presentación o montaje de platos, puesto que, sin importar el tipo de cocina o concepto, el primer impacto al presentar un plato, es el visual.



En los inicios de la gastronomía las muestras de emociones y sentidos se transmitían mediante sabores, colores y en la actualidad las sensaciones se han transformado en placeres visuales, olfativos y gustativos. Es así que la gastronomía está en una constante evolución en la búsqueda de nuevas experiencias, con lo cual las personas buscan satisfacer una necesidad. Estas razones son imprescindibles para comprender cuáles son los elementos que aportan placer al momento de componer o elaborar un plato.

En la actualidad la gastronomía está representada por diferentes tipos de cocina, pero todas estas vinculadas con la necesidad de alimentar y satisfacer al comensal. Es por ello que los restaurantes y cocineros buscan transmitir sus vivencias sobre sus preparaciones culinarias diferenciándolas de las demás por su estilo aplicando métodos y técnicas que es la base fundamental al momento de presentar y diseñar un plato (Myhrvod, 2011, vol. I, pp. 33-51).

1.2 Importancia del plato y su presentación

La importancia de la presentación de un plato es transmitir de manera equilibrada los diferentes sentidos como los colores, aromas y sabores para que el comensal entienda la estructura del mismo. La presentación y montaje de un plato está definido de igual manera por otros factores como el tipo de cocina, tipo de alimento, tipo de vajilla y en gran medida de la creatividad de la persona que desea transmitir, el chef.

El correcto manejo de los diferentes elementos brindará una experiencia positiva para el cliente quien valorará los diferentes detalles dispuestos en el plato, de esta manera el cliente no solo entenderá sus necesidades alimentarias sino sensoriales, conduciéndolo a despejar su mente e involucrarse en la lógica del plato y significado de la presentación (Fernández Díaz, 2017, vol. 72, pp. 2-8).

El montaje y diseño de un plato sin duda alguna es la ciencia que ayuda a entender, asimilar y comprender el porqué de cada uno de los elementos dispuestos en el plato como de igual manera la ubicación, frecuencia y disposición de los mismos (Anduriz, 2012, pp. 10-19).



1.3 Sentidos y emociones

En la cocina la manera en la que se trasmite las emociones va de la mano de los sentidos. Los sentidos pueden ser captados por diferentes órganos del ser humano como vista, olfato, gusto, oído y tacto que son imprescindibles para poder alcanzar la sensibilidad deseada.

Las sensaciones captadas por medio de los órganos son canalizadas e interpretadas por el cerebro que valida por medio de emociones que se distribuyen a lo largo del cuerpo, en el caso de la gastronomía dependerá del grado de efectividad de la armonía de sabores, colores, texturas y olores.

Las emociones están directamente ligadas a recuerdos y momentos vividos que pueden ser despertados por medio de alimentos, provocando una satisfacción positiva o negativa, estos pueden ser reflejados por medio de gestos o sensaciones corporales y mentales. Todo esto dependerá del grado de adaptación del entorno y de la preparación culinaria.

El placer al momento de digerir un alimento correctamente diseñado desemboca en un lenguaje de gestos y movimientos corporales involuntarios, que pueden generar una motivación en la conciencia, memoria y aprendizaje del comensal. La presentación y montaje de platos es un portal al alma que se conecta con el arte, la perfección, la atención, la imaginación, el pensamiento y la espiritualidad (Sánchez Romera, 2006, pp. 24-56).

1.4 Composiciones: Tradicionales y no tradicionales

La composición hace referencia a la manera en la que están dispuestos los elementos que conforman el plato, así como de la cantidad. Existen 2 composiciones desde las cuales se elaboraron y desarrollaron la mayor parte de conceptos de presentación y montaje de platos (Fernández Díaz, 2017, Vol. 72, pp. 20).



1.4.1 Tradicional

La composición tradicional es una de las formas más básicas y rápidas al momento de emplatar, ya que no se necesita de mayor precisión ni de mucho tiempo para llevarlo a cabo. Esta composición no valora grandes elementos al momento de emplatar, básicamente el plato debe estar compuesto por la proteína, salsa y guarnición.

La disposición de los elementos en la que se desee emplatar dependerá del tipo de servicio que se lleve a cabo, como pueden ser a la francesa, a la inglesa y a la rusa. Al ser estos tipos de servicios clásicos cada uno de ellos tiene parámetros específicos de emplatado (Hobday & Denbury, 2010, pp. 14-22).

El servicio a la francesa es uno de los más conocidos y representativos de la cocina clásica, este servicio fue introducido en gran medida por Marie-Antoine Carême quien fue un gastrónomo, cocinero y arquitecto francés. Carême con su libro *L'art de la cuisine française* aportó las primeras bases de técnicas y métodos de servicio para que unas décadas después Auguste Escoffier en su obra *Le Guide Culinaire* comience un proceso de tecnificación culinaria, donde no solo aportó grandes conocimientos en métodos de cocción, sino que estandarizó procesos de servicio y por ende de presentación.

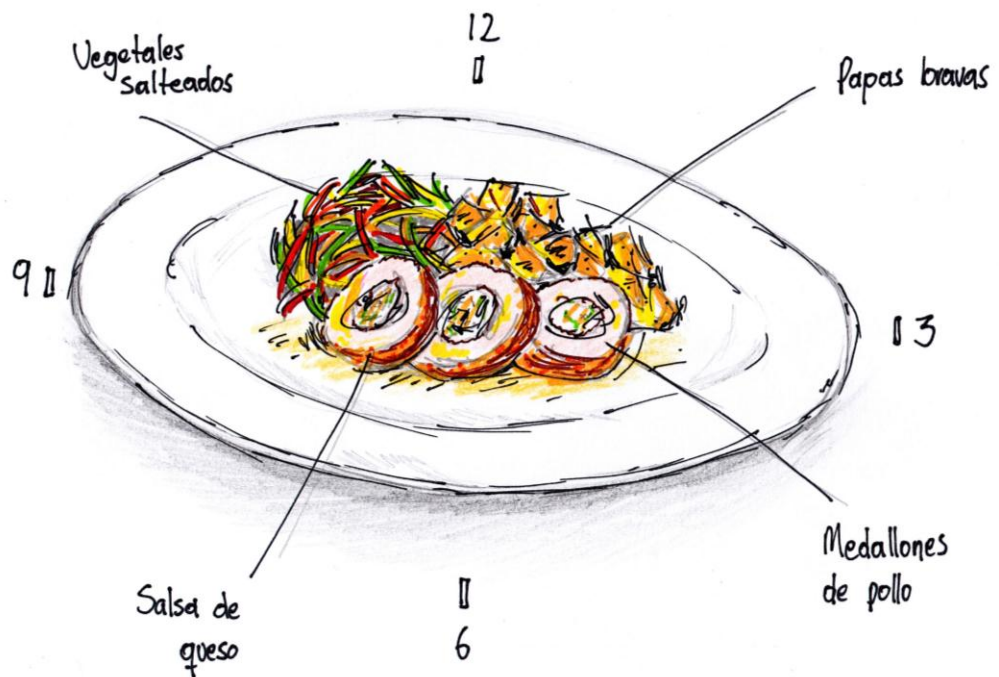
El servicio a la francesa muestra y dispone los elementos e ingredientes sobre la mesa para que después el comensal pueda disponer de la cantidad que desee de cada elemento, este servicio se lleva a cabo con la presentación de los platos al mismo tiempo.

El Servicio a la inglesa se aplica desde una mesa auxiliar hasta el plato del comensal, viéndose este servicio poco llamativo. Este tipo de servicio dispone ya de los alimentos totalmente preparados y la disposición de los mismos se sirve en cantidades iguales para todos los comensales.

Por último, tenemos el servicio a la rusa, donde los alimentos eran elaborados y presentados desde la cocina, donde eran transportados por una mesa auxiliar que después por ayuda de un camarero disponía de las raciones y porciones deseadas por cada cliente (García, García, & Gil, 2009, pp. 26-42).

A partir de estos tipos de servicios la presentación tradicional se ha tecnificado basándose en las agujas del reloj en donde la proteína y la salsa está ubicada a las 6 y las guarniciones dispuestas a las 2 y a las 10. Cabe recalcar que este tipo de composición es muy sencilla al momento de disponer los elementos y siempre el género principal es la proteína (Fernández Díaz, 2017, vol. 72, pp. 22-24).

Ilustración 1: Composición tradicional



Autor: José Bustamante

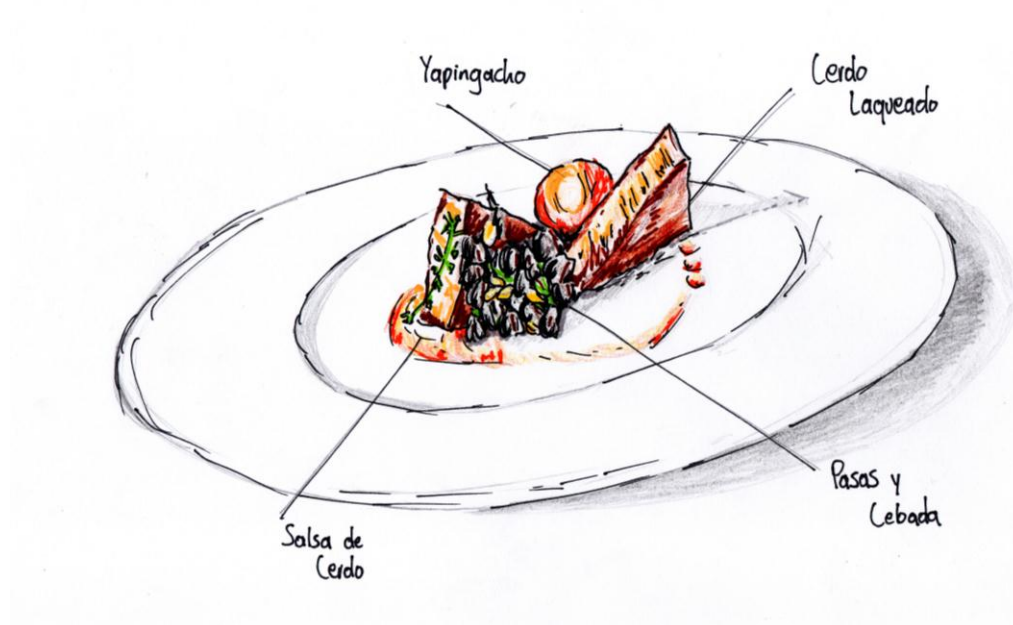
Fecha: 17 de abril 2018

1.4.2 No tradicional

Este tipo de composición es totalmente opuesto al tradicional ya que no se toma en consideración ningún parámetro rigurosamente. En la composición no tradicional la creatividad es el factor fundamental ya que se tiene libertad total para disponer de los elementos que componen un plato. Esta composición es la que se utiliza con mayor frecuencia en restaurantes de cocina de autor, restaurantes de gama alta, así como servicios especializados de gastronomía.

En la composición no tradicional se busca transmitir la esencia del restaurante y del autor que es el chef, así como factores culturales y sociales. Es importante tomar en cuenta que en este tipo de composición se puede aplicar a la cocina tradicional ya que se puede cambiar la disposición visual de los elementos más no alterar la esencia gustativa de la misma.

Ilustración 2: Composición no tradicional



Autor: José Bustamante

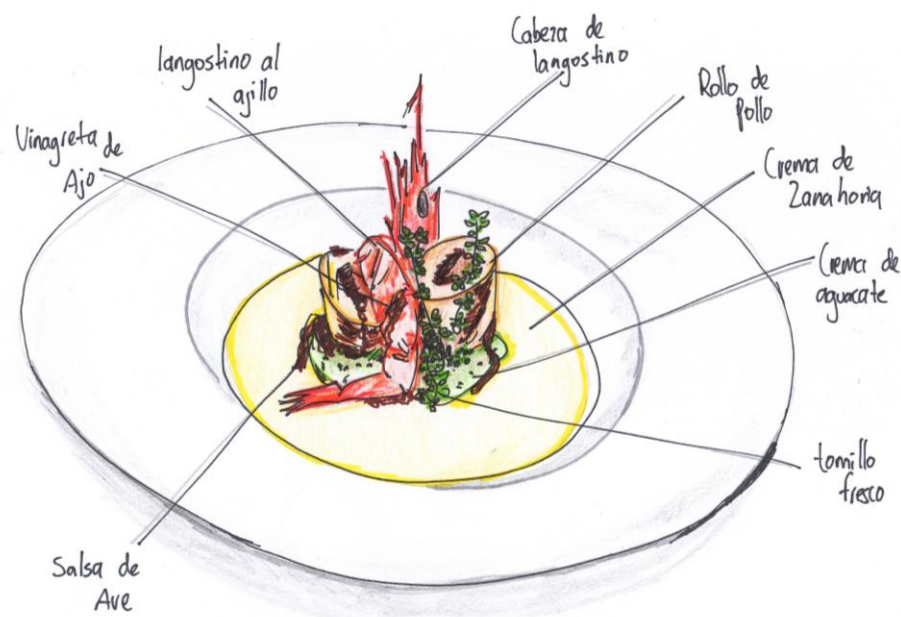
Fecha: 17 de abril 2018

La composición no tradicional está dividida en grupos, la composición estructurada y la composición dispersa (Hobday & Denbury, 2010, pp. 26-30).

1. Estructurada

Esta composición se basa principalmente en la estructura de los alimentos, ya que todos los elementos del plato son distribuidos cuidadosamente para formar uno solo teniendo como punto clave la altura. El chef determina el orden de los elementos que conformarán el plato como la proteína, salsa y guarnición para resaltar el género principal del plato. También se puede utilizar el cover del plato para aplicar salsas, espumas o vinagretas como parte de la decoración.

Ilustración 3: Composición no tradicional, estructurada.



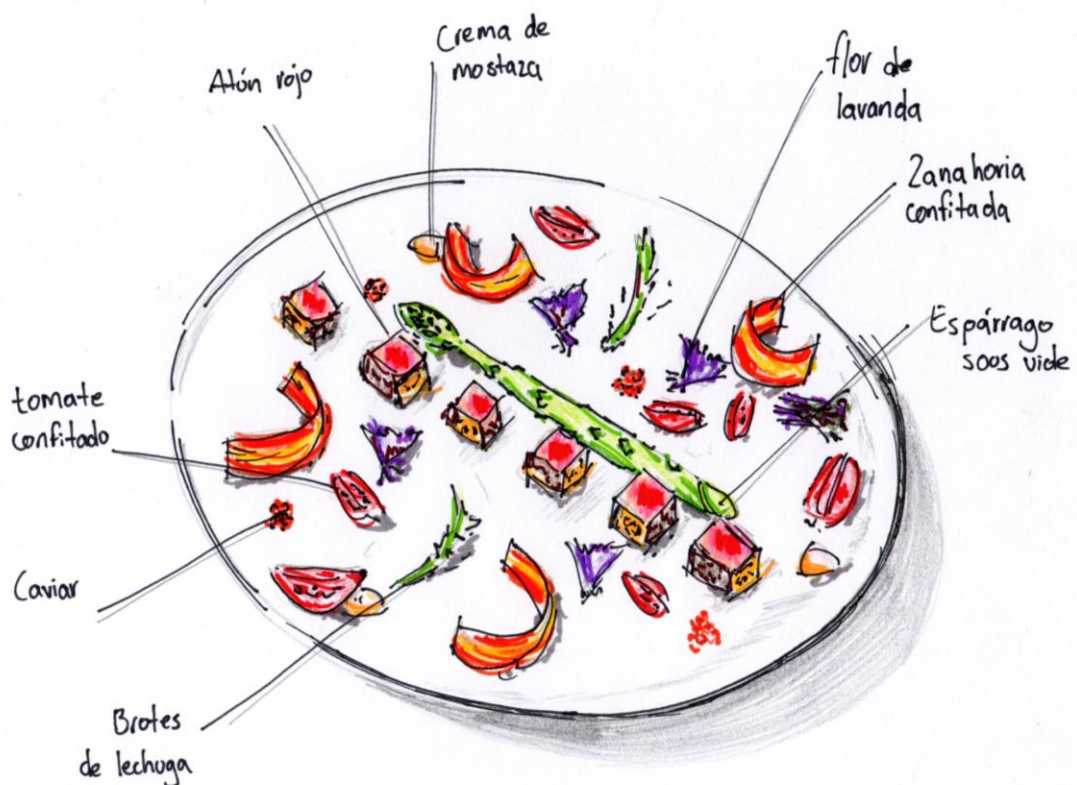
Autor: José Bustamante

Fecha: 17 de abril 2018

2. Dispersa

La composición dispersa consiste en disponer los elementos de una manera más amplia, no es relevante la altura por lo que se busca visualizar la mayor parte de los elementos, así como cortes y técnicas de cocción. Este tipo de composición se basa de igual manera en la proporción de los elementos, ya que al tener una mayor disponibilidad de espacio los mismos pueden tener un tamaño más reducido. Las proteínas, salsas, guarniciones pueden tener el mismo protagonismo dependiendo de la firma del chef.

Ilustración 4: Composición no tradicional, dispersa.



Autor: José Bustamante

Fecha: 17 de abril 2018



1.4.3 Composición de un plato

Un plato está compuesto de los siguientes elementos; proteína, guarnición de almidón, guarnición de verduras, salsa y elementos decorativos.

a. Proteína: Por lo general es el elemento principal del plato y puede ser proteínas de origen animal como proteínas de origen vegetal dependiendo de la estructura del plato.

b. Guarnición de almidón: Principalmente formados por carbohidratos como los tubérculos, pastas, cereales que suelen ser el acompañamiento principal del plato.

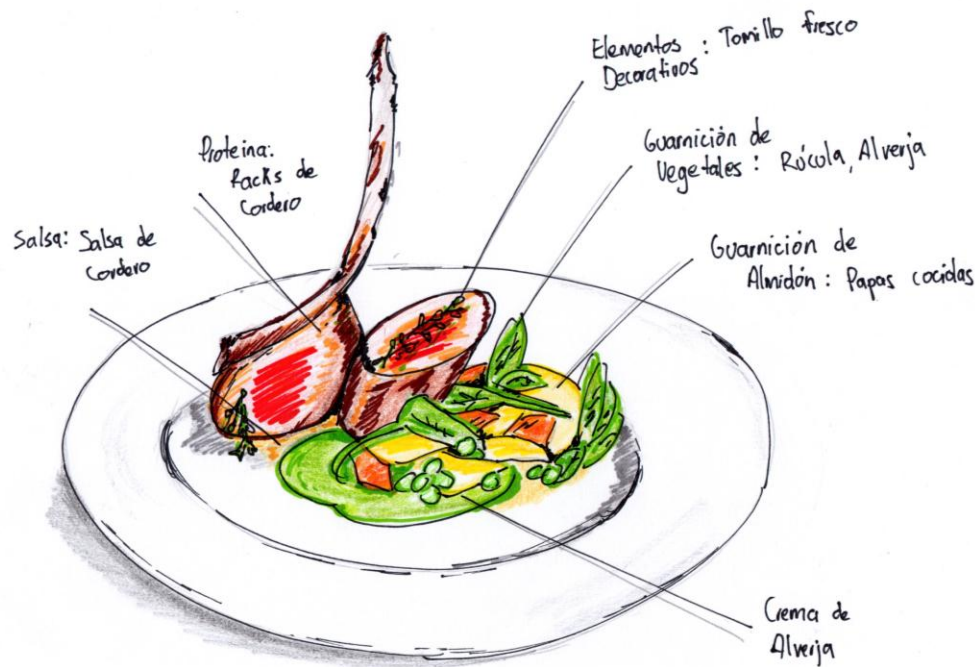
c. Guarnición de vegetales: Están dentro toda la gama de verduras y hortalizas y por lo general es el acompañamiento secundario del plato que transmite frescura.

d. Salsa: Es el elemento encargado de homogenizar los diferentes elementos dispuestos en el plato, existe una gran variedad de salsas que dependerá del género principal al momento de elaborarla.

e. Elementos decorativos: Los elementos decorativos pueden ser opcionales, pero en la actualidad aportan gran valor estético y pueden estar conformado por hierbas, masas quebradas, espumas, flores y frituras (Sánchez Romera, 2006, pp. 111-134).

Por tradición estos son los elementos básicos en el diseño y emplatado, pero recordemos que no son conceptos obligatorios al momento de diseñar la estructura del plato. El protagonismo que se pueda dar a los diferentes componentes es autoría del cocinero, puesto que será el quién transmitirá un mensaje con su preparación.

Ilustración 5: Composición de un plato



Au

tor: José Bustamante

Fecha: 18 de abril 2018

1.5 Normas generales de decoración y presentación de platos

Existen varias normas de presentación y montaje de platos, pero las normas más utilizadas por los cocineros son las siguientes; Normas E.U.P.F, Deconstrucción culinaria, Reconstrucción culinaria, Concepto sappari, Volumen y forma.

1.5.1 Normas E.U.P.F

Las normas E.U.P.F son conceptos muy específicos al momento de elaborar un plato cuyas siglas significan; Equilibrio, Unidad, Punto focal y Fluidez. Estas normas de presentación son reglas basadas de los 4 principios básicos del diseño de la presentación de Scott Schwertly en su libro How to be a Presentation God. Estas normas fueron acopladas al mundo de la gastronomía por Christopher Styler, Cara Hobday & Jo Denbury.

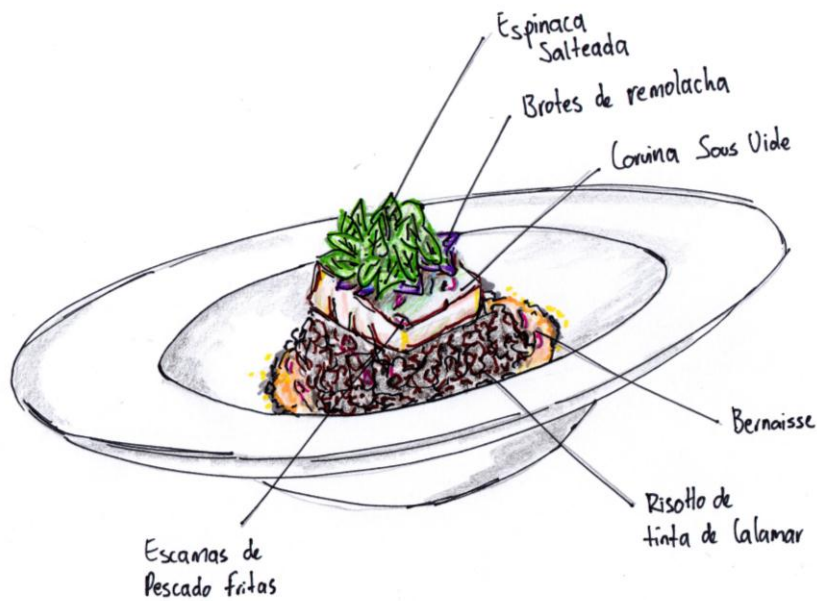
De igual manera se han convertido en una guía de gran utilidad para comprender los conceptos básicos de presentación y montaje de platos indistintamente de la cocina que se elabore. A las normas E.U.P.F se le ha introducido un nuevo concepto que es “+ A” para el mundo de la gastronomía hace referencia a la Altura (Styler, 2006, pp. 5-8).

A continuación, se explica cada concepto de las normas E.U.P.F de presentación y montaje de platos.

1.5.1.1 Equilibrio

El equilibrio hace referencia a la armonía con la que fue mentalizado el plato tomando aspectos desde el inicio de proceso como; selección de alimentos, color y variedad, métodos de cocción, texturas y formas, sabores y condimentos como factores principales (Styler, 2006, pp. 5-8).

Ilustración 6: Equilibrio



Autor

: José Bustamante

Fecha: 19 de abril 2018



En la ilustración 6 se puede observar varios elementos que fueron analizados previamente, de esta manera mediante cortes y cocciones en el proceso establecer un montaje equilibrado, puesto que en la selección de alimentos como es el pescado, espinaca, brotes y el arroz están dispuestos específicamente para que el color de cada uno de ellos tenga gran impacto visual.

En cuanto a los métodos de cocción se aplica métodos que salvaguarden la textura y forma del pescado como es el método sous. Los sabores y condimentos son aplicados sutilmente para respetar el sabor natural de cada género.

Los siguientes conceptos que conforman el equilibrio, deberán ser aplicados con el fin de que el plato no tenga un género que predomine ante el resto para que el sabor en boca sea redondo.

1. Selección de los alimentos: En la actualidad la selección de los alimentos tiene mucho que ver con la región en la que nos encontramos ya que cada una de ellas cuenta con productos e insumos que realzan la esencia de la cocina. Desde este punto también parte las ideas para la creación del menú, identificando los insumos principales a nuestro alcance se puede tener una mayor visualización del resto de elementos que participarán para conformar el plato.

2. Color y variedad: En la gastronomía el primer impacto al momento de degustar un plato es el visual por lo que la correcta selección de alimentos es fundamental. La variedad dependerá de la lógica del menú para poder aplicar los diferentes métodos de cocción que resaltarán u opacarán dependiendo del grado de efectividad al momento de aplicarlos.

Los matices que se apliquen son de gran importancia ya que reflejará una correcta armonía y dependiendo del elemento puede transmitir frescura, calidad, técnica, apetito al momento de ser presentados al comensal. No se puede obviar que como toda pintura la gastronomía necesita de un buen lienzo, en este caso tiene una gran importancia el tipo de plato para realzar el resto de tonalidades.



3. Métodos de cocción: Los métodos de cocción son técnicas culinarias que se aplican a los alimentos para modificar la estructura físico-químicas del alimento, algunos se modifican para ser digestivos, otros para potenciar su sabor y aromas, otros su textura, todo esto con la finalidad de hacerlo más apetitoso al momento de digerirlos.

Existen medios de cocción de alimentos que son; medio líquido, medio seco, medio graso y combinado. De la forma en que se aplique el correcto medio dependerá de la calidad estética y visual del elemento que conformará el plato sin dejar a un lado la calidad sanitaria como pilar fundamental. Cada ingrediente tiene un tiempo y un medio de cocción que evoluciona sus características.

4. Texturas y formas: Se puede aplicar diferentes texturas a los diferentes elementos que conformarán el plato. La textura juega un papel fundamental ya que el paladar puede identificar texturas suaves, crocantes, blandas, húmedas, ásperas, lisas, esponjosas y pegajosas. Gracias a la amplia gama de texturas que se puede aplicar en los diferentes elementos es importante tomar en cuenta que un plato no puede caer en la monotonía de una sola textura ya que conducirá a un momento sin satisfacción para el cliente.

La técnica con la que se maneje el tamaño o forma del corte conducirá al acabado final puesto que existen elementos que desde el punto de partida deberá respetarse la esencia y no realizar una manipulación innecesaria al momento de disponerlos. En este punto se valorará la cantidad del elemento y su forma como lineales, rectangulares, cilíndricas dependiendo de la lógica en la que se desarrolló el plato.

5. Sabores y condimentos: Es importante tener en cuenta que los sabores de cada elemento deben tener su independencia más no un recuerdo. Este punto está ligado estrictamente a las calidades y cualidades organolépticas y gustativas que el cliente percibe por lo que se deberá aplicar con un balance equilibrado de los condimentos y especias.



Existen varios sabores como el dulce, amargo, ácido, salado que al ser aplicados de la forma correcta resaltarán el sabor de los ingredientes principales.

La región en la que nos encontremos influenciará de gran medida al tipo de condimentación que utilicemos, ya que se intentará rescatar y realzar los sabores para transmitir satisfacción, puesto que los sabores están conectados con los recuerdos y memorias de los clientes.

Para llevar un correcto equilibrio en los platos el chef francés Alain Ducasse señala que el proceso de evolución y revolución culinaria tiene sus inicios desde el contacto con el proveedor para garantizar el respeto por los productos (Ducasse, Best Of, 2014, pp. 6-32).

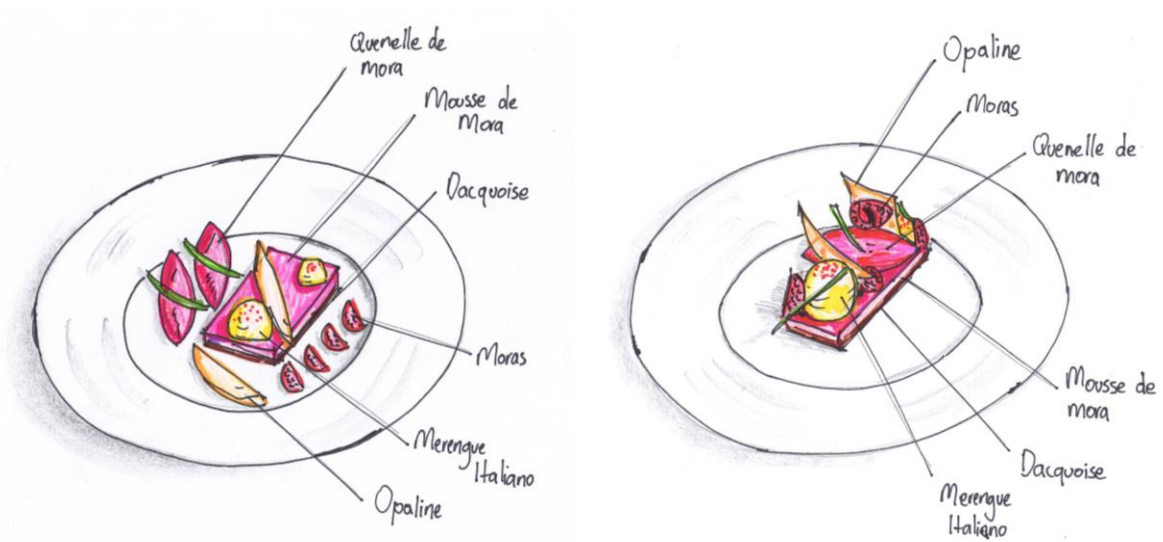
1.5.1.2 Unidad

La unidad es el conjunto de elementos que conforman el plato que están distribuidos de la mejor manera para formar uno solo. La disposición de los mismos deberá tener una gran eficacia de calidad visual, para ello se aplica principios de unidad como los impares que dan una mayor satisfacción visual al cliente sin que él lo perciba.

También se debe tomar en cuenta que al disponer los alimentos mientras los elementos se encuentren enlazados generará una mayor atención del cliente en la presentación (Styler, 2006, pp. 29-35).

En la siguiente ilustración se puede observar que en la primera figura los elementos están distribuidos por todo el plato y aunque da la impresión de estar lleno no cumple con el principio de unidad, también repite ciertos elementos en número pares. En la segunda figura todos los elementos conforman un mismo escenario y están correctamente distribuidos formando un punto de unidad y manejando números impares.

Ilustración 7: Unidad



Autor: José Bustamante

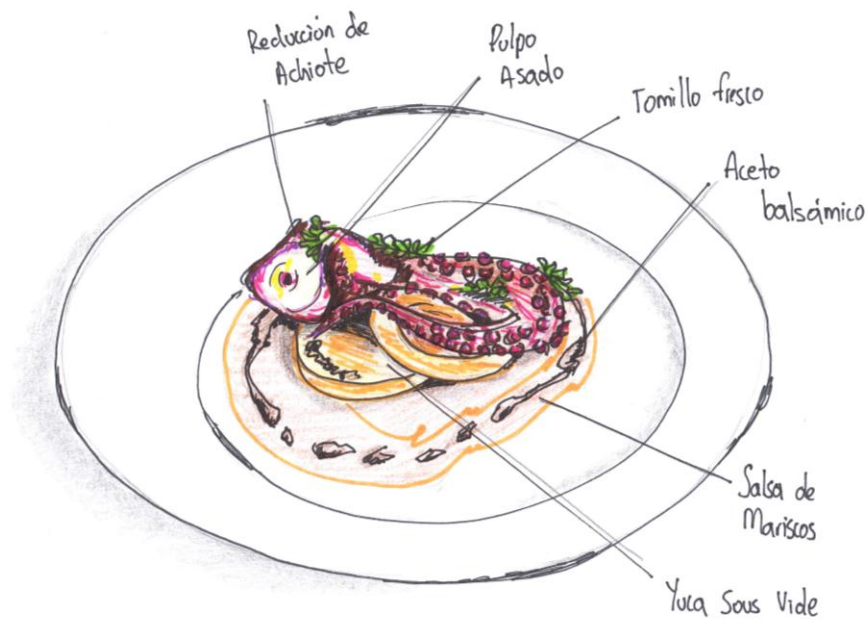
Fecha: 20 de abril 2018

1.5.1.3 Punto focal

El punto focal se caracteriza por llamar la atención de un elemento en específico sin dejar a un lado el resto de elementos, por lo general suele ser el punto focal la proteína o género, de igual manera la presentación lleva el nombre de la proteína. En este punto se fusiona los principios como de estructura y unidad para visualmente llamar la atención del cliente inmediatamente (Styler, 2006, pp. 38-40).

En la siguiente ilustración se puede observar que el punto focal es el pulpo, también el género principal y la presentación lleva su nombre. Así mismo la presentación forma el principio de unidad y de estructura, puesto que la salsa y la guarnición de almidón están dispuestos equilibradamente.

Ilustración 8: Punto focal



Autor: José Bustamante

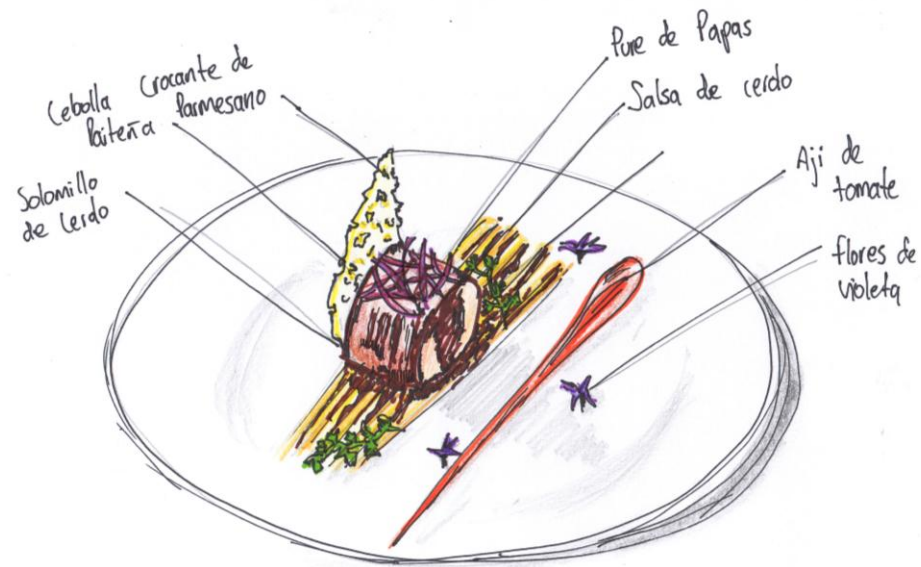
Fecha: 20 de abril 2018

1.5.1.4 Flujo

Con este concepto se busca desarrollar una correcta armonía entre equilibrio, unidad, punto focal que transmitirá fluidez o vivacidad a la presentación. Se puede utilizar cualquier elemento del plato para dar un efecto de fluidez, pero deberá ser cuidadosamente seleccionado para que su visualización sea inmediata. Para generar la sensación de movimiento en un plato existen 2 tipos de flujo; balance simétrico y balance asimétrico (Styler, 2006, pp. 40-44).

1. Balance simétrico: El balance simétrico se basa en generar fluidez a través del punto focal con uno o más elementos del mismo tamaño que no necesariamente pueden estar ubicados linealmente.

Ilustración 9: Balance simétrico



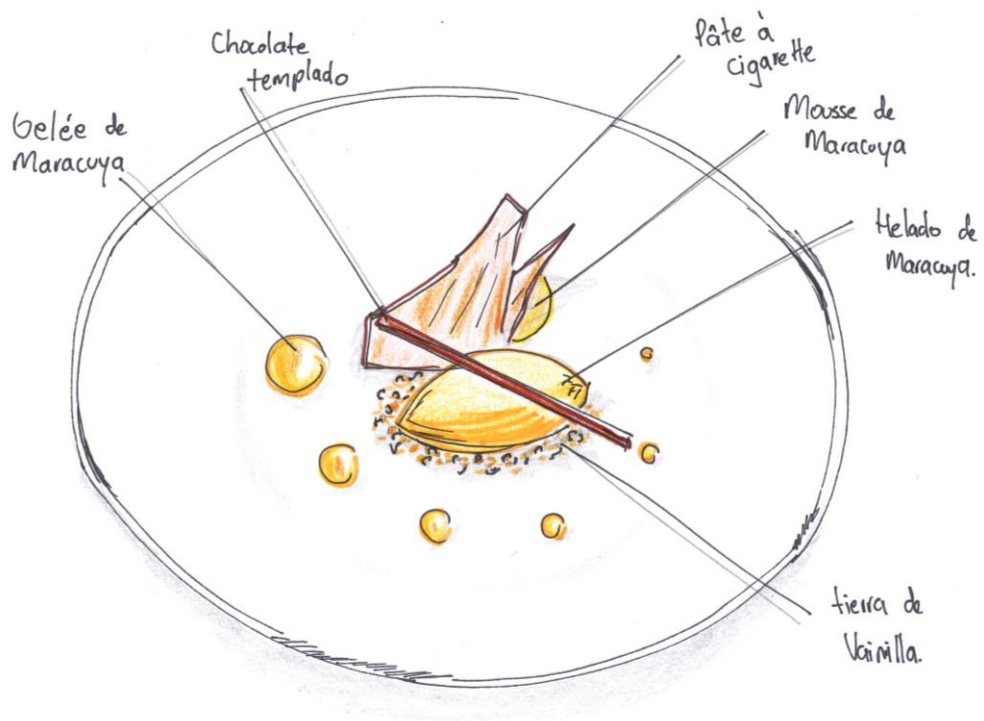
Autor: José Bustamante

Fecha: 21 de abril 2018

En la ilustración 9 se puede observar como el balance simétrico es aplicado con base en el montaje del plato, en este caso da una impresión de una cama con el puré de papas y la salsa de cerdo. Así mismo el aji de tomate cumple la misma función el de general fluidez del mismo tamaño.

2. Balance asimétrico: El balance asimétrico al igual que el simétrico genera fluidez a través del punto focal de uno o varios elementos, pero de diferente tamaño que para una mejor captación del comensal suelen estar dispuestos linealmente o al contorno del cover.

Ilustración 10: Balance asimétrico



Autor: José Bustamante

Fecha: 21 de abril 2018

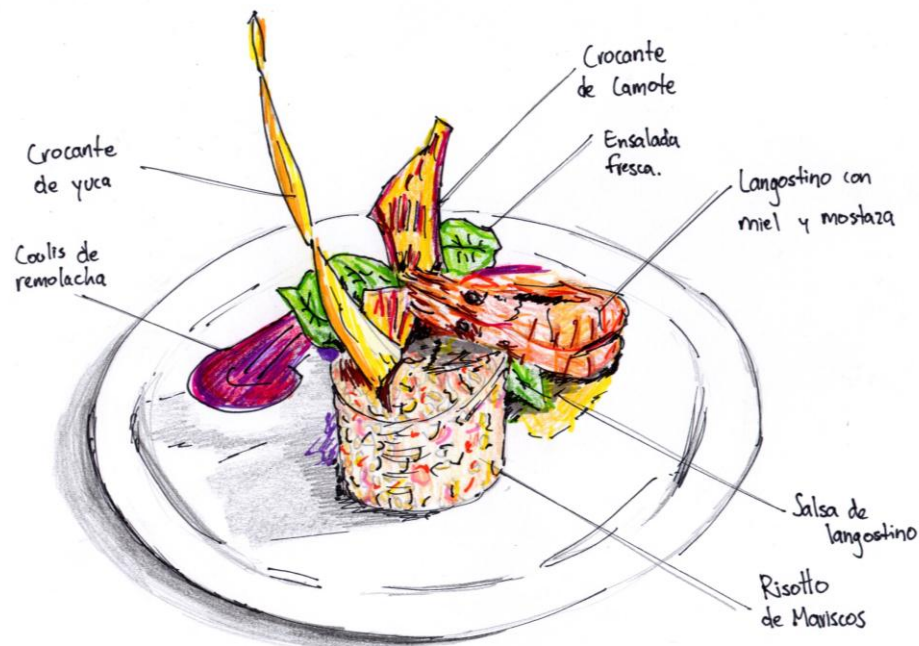
En la ilustración 10 se observa cómo se cumple el principio de balance asimétrico por medio de las esferas de gelée de maracuyá, las mismas que comienzan de un tamaño diferente a las esferas que terminan.

1.5.1.5 Altura

Este concepto hace referencia a los distintos niveles que se puede presentar o disponer los elementos, no necesariamente en torre, sino que las alturas estén ordenadas en manera de relieves. En este concepto también se busca transmitir el punto focal en o los elementos que este sobre los demás para lograr un estado de fluidez del plato (Hobday & Denbury, 2010, pp. 55-56).

Fernández Díaz comenta que los chefs dicen “Mientras más alto, más cerca de dios”, pero se debe tomar en cuenta que existen elementos o preparaciones que no pueden ir en torre ya que aplicando principios básicos de temperatura o estructura se estropearían si los frescos sirven como base, de igual manera si el punto focal a transmitir está sobre la base se perdería toda la esencia del plato (Fernández Díaz, 2017, vol. 72, p.37).

Ilustración 11: Altura



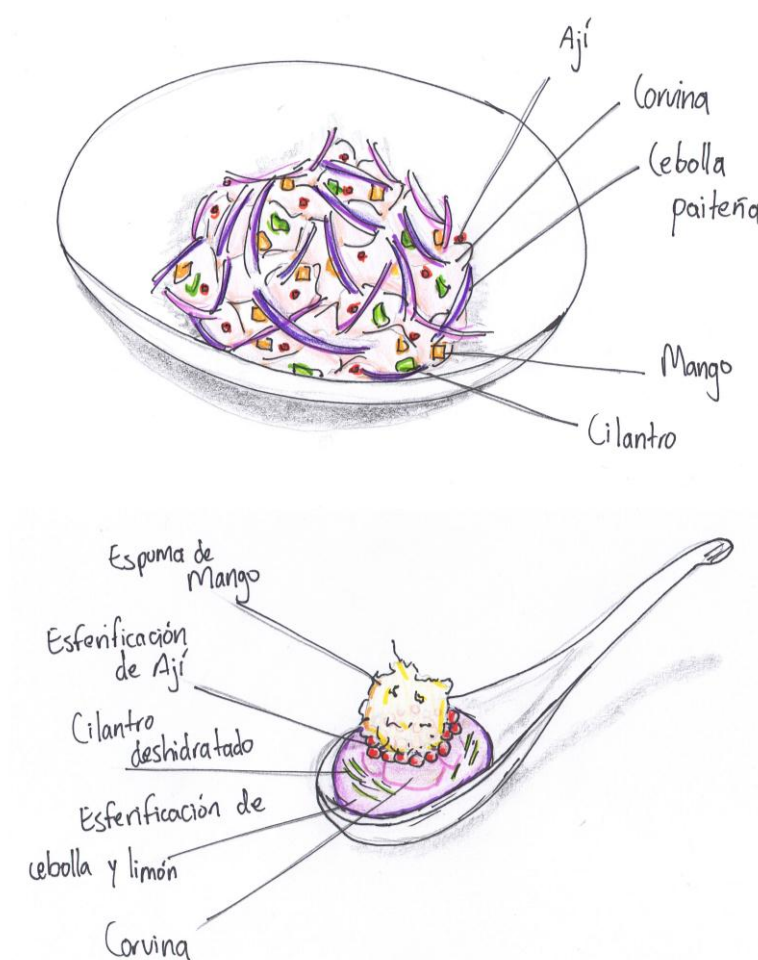
Autor: José Bustamante

Fecha: 22 de abril 2018

1.5.2 Deconstrucción culinaria

La base principal de la deconstrucción culinaria es tomar todos los elementos de un plato ya expuesto y separarlos mentalmente para luego volver a presentarlos, pero de una manera diferente, de igual manera aplicando diferentes métodos de cocción, cortes, respetando el aroma y esencia de la preparación original. El objetivo de esta presentación es activar el recuerdo del comensal por medio del sabor más no por la presentación (Adrià, Modern Gastronomy A to Z: A Scientific and Gastronomic Lexicon, 2006, pp. 19-24).

Ilustración 12: Deconstrucción culinaria



Autor: José Bustamante

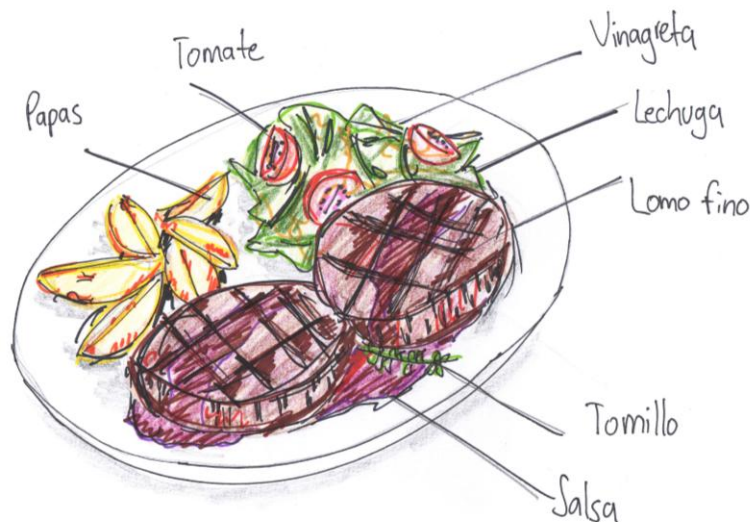
Fecha: 23 de abril 2018

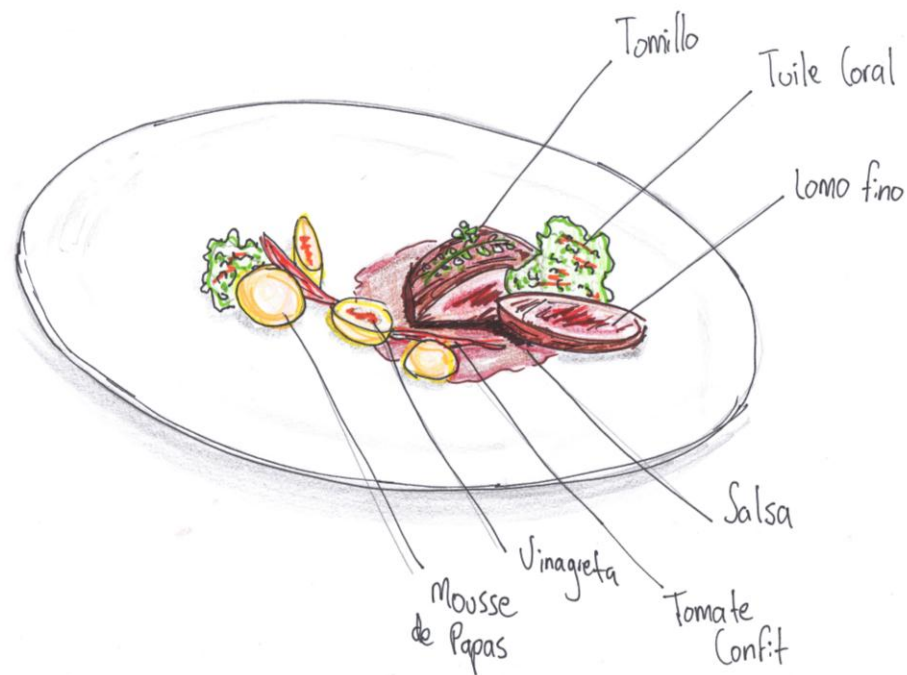
En la ilustración los principios de la deconstrucción culinaria se aplican, aunque visualmente es totalmente diferente los productos utilizados son los mismos. En este caso se utilizó nuevas técnicas como la deshidratación, esterificación y aplicación de espumas que gustativamente provocará la misma emoción que en el paladar tendrá el mismo impacto que la preparación inicial.

1.5.3 Reconstrucción culinaria

La reconstrucción culinaria a diferencia de la deconstrucción no solo se basa en descomponer la presentación sino descomponer los sabores, mejorándolos mediante la aplicación de técnicas, métodos de cocciones diferentes, pero con los mismos ingredientes para desarrollar nuevos sabores al partir de los ingredientes originales. El objetivo de esta presentación es generar un nuevo recuerdo al comensal por medio de nuevos sabores, pero con los mismos elementos (Adrià, Modern Gastronomy A to Z: A Scientific and Gastronomic Lexicon, 2006, pp. 30-39).

Ilustración 13: Reconstrucción Culinaria





Autor: José Bustamante

Fecha: 23 de abril 2018

La preparación es un clásico francés; papas fritas, carne, salsa y ensalada fresca con sabores, texturas muy caracterizadas y puntuales. La reconstrucción en esta preparación toma los ingredientes principales como la carne, papas, lechuga, tomate y la salsa para modificarlos por medio de técnicas y métodos de cocción diferentes.

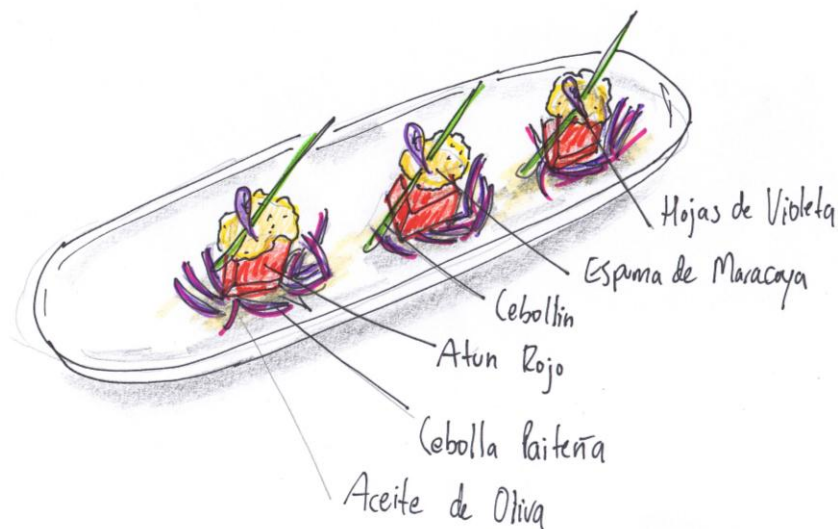
Estéticamente y gustativamente son 2 preparaciones diferentes, las papas fritas fueron remplazadas por un mousse de papas, el tomate fresco por tomate confit, la carne a la plancha por una cocción en sous vide, la lechuga fresca por un tuile coral y la salsa a base de un demiglace por un jugo de carne.

1.5.4 Volumen y forma

Dentro de los conceptos de volumen y forma existen otras composiciones como; rítmica, oblicua, escala, triangular, cuadrada, circular y lineal. Este tipo de composiciones tiene como finalidad expresar las presentaciones en maneras geométricas de forma completa más no de cada uno de los elementos que conforman el plato. (Adrià & William, Ferran Adrià: The Invention of Food, 2016, pp. 50-78).

1. Rítmica: En este tipo de composición se aplica disponiendo más de una vez el mismo elemento, repitiendo la misma forma o volumen del mismo. Lo que busca con esta composición es estimular y transmitir la sensación de simetría al comensal, alternando los elementos de una manera ordenada y regular para que a su vez se perciba de un modo rítmico el montaje.

Ilustración 14: Volumen y forma; Rítmica

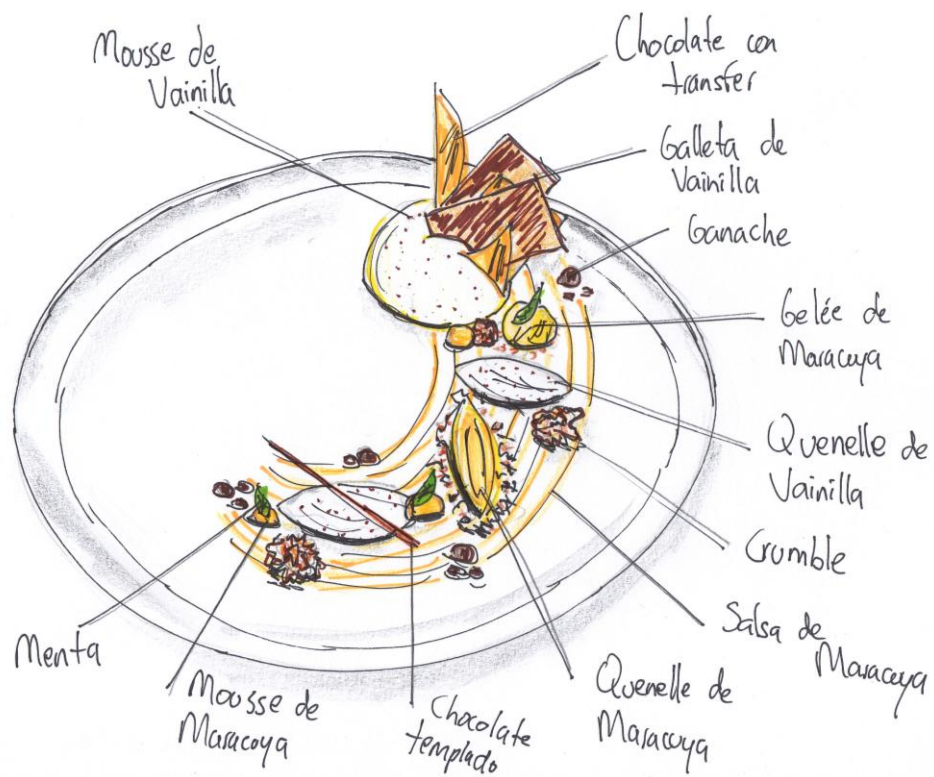


Autor: José Bustamante

Fecha: 25 de abril 2018

2. Oblicua: El factor primordial en esta composición es el dinamismo que se genera a partir del elemento principal del plato, consiste en crear líneas oblicuas con respecto del horizonte de uno de los bordes que generalmente debe ser el punto focal del cliente para crear un ambiente de relajación y la sensación de movimiento.

Ilustración 15: Volumen y forma; Oblicua

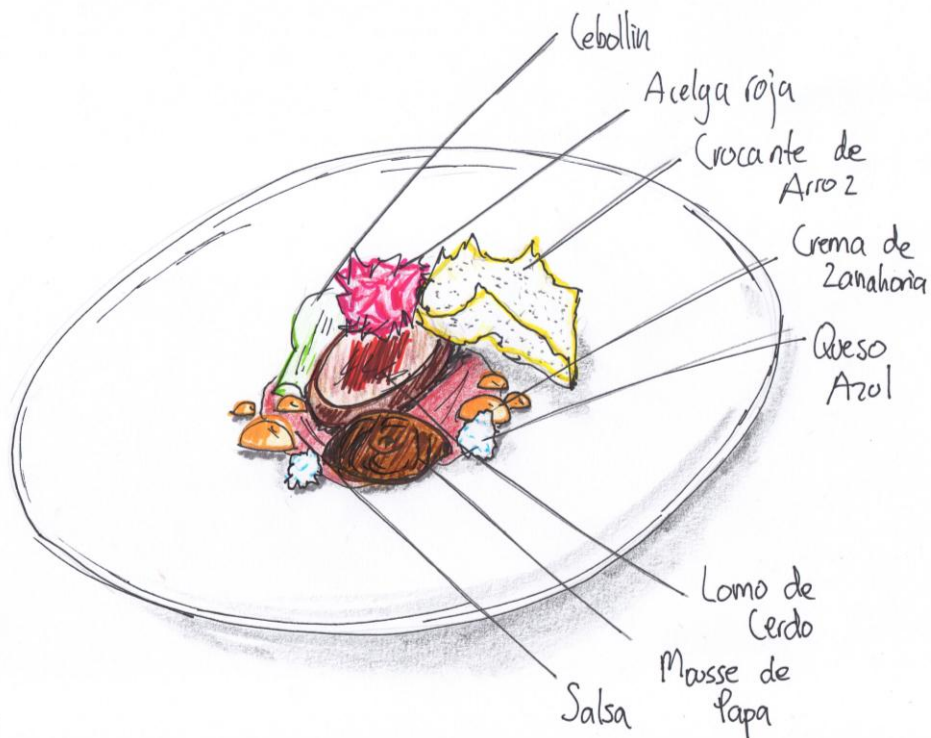


Autor: José Bustamante

Fecha: 25 de abril 2018

3. Escala: Los elementos que componen el plato pueden ser dispuestos de diferentes tamaños variando su ubicación y su forma. De esta manera se refleja ante el comensal la sensación de la proporción, este concepto busca definir en ciertos modos las cantidades que puede llevar un elemento de otro.

Ilustración 16: Volumen y forma; Escala

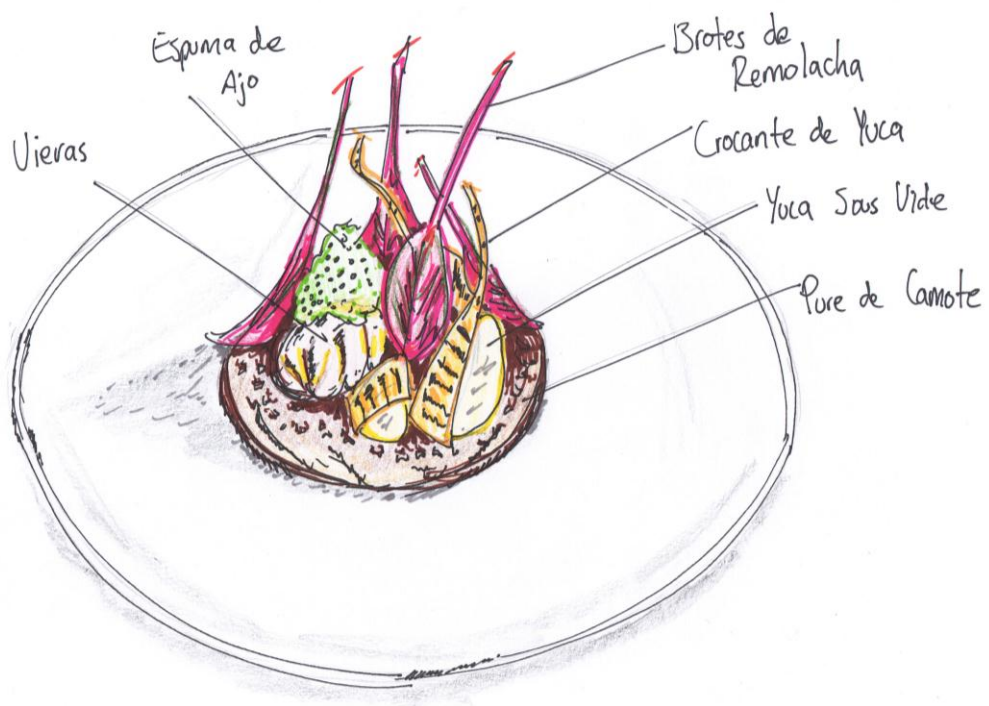


Autor: José Bustamante

Fecha: 25 de abril 2018

4. Triangular: La base principal es establecer una estructura de formar piramidal horizontal que genera altura y en ciertos casos, pero no muy común de forma vertical para generar fluidez. Este concepto debe estar conformado por varios elementos del plato para generar la sensación de equilibrio.

Ilustración 17: Volumen y forma; Triangular

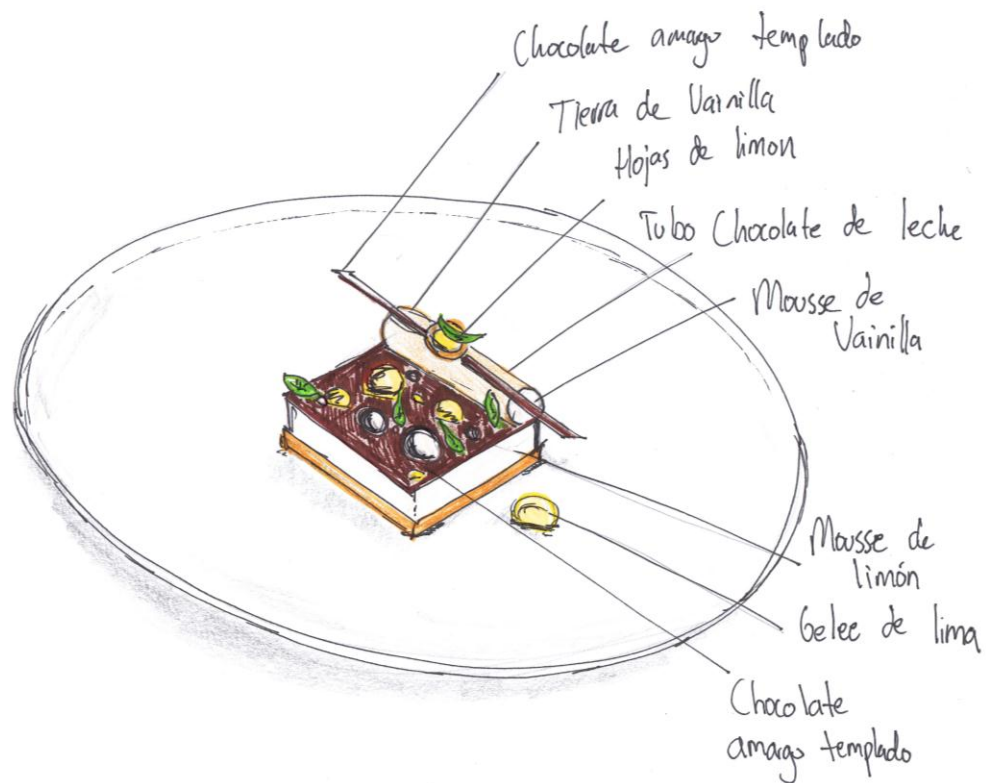


Autor: José Bustamante

Fecha: 25 de abril 2018

5. Cuadrada: Este concepto se basa en representar figuras geométricas como la cuadrada y la rectangular, los elementos dispuestos en el plato están ubicados para formar líneas rectas donde además se puede admitir puntos de altura. Este concepto está dispuesto para causar sensaciones de orden.

Ilustración 18: Volumen y forma; Cuadrada

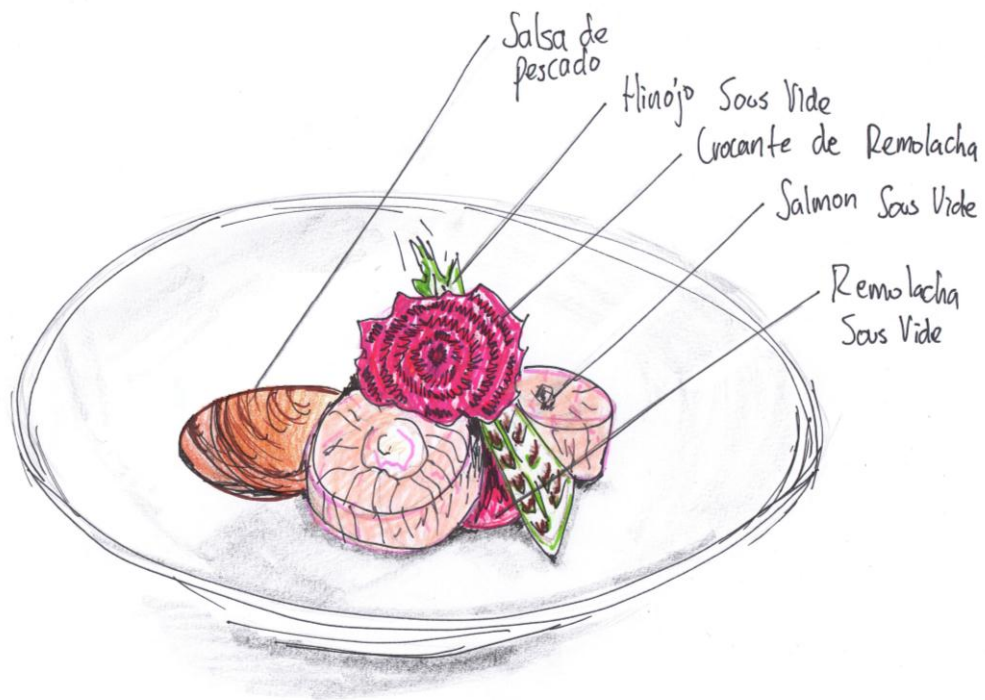


Autor: José Bustamante

Fecha: 27 de abril 2018

6. Circular: La forma en la que se ubica los elementos deberá ser circular, puesto que debe transmitir la sensación de armonía a la presentación, pudiendo sobreponerlos entre sí o no para de esta manera generar un punto focal central que es el factor más importante de este concepto. Así mismo deberá liberar la mayor parte de espacio del plato.

Ilustración 19: Volumen y forma; Circular

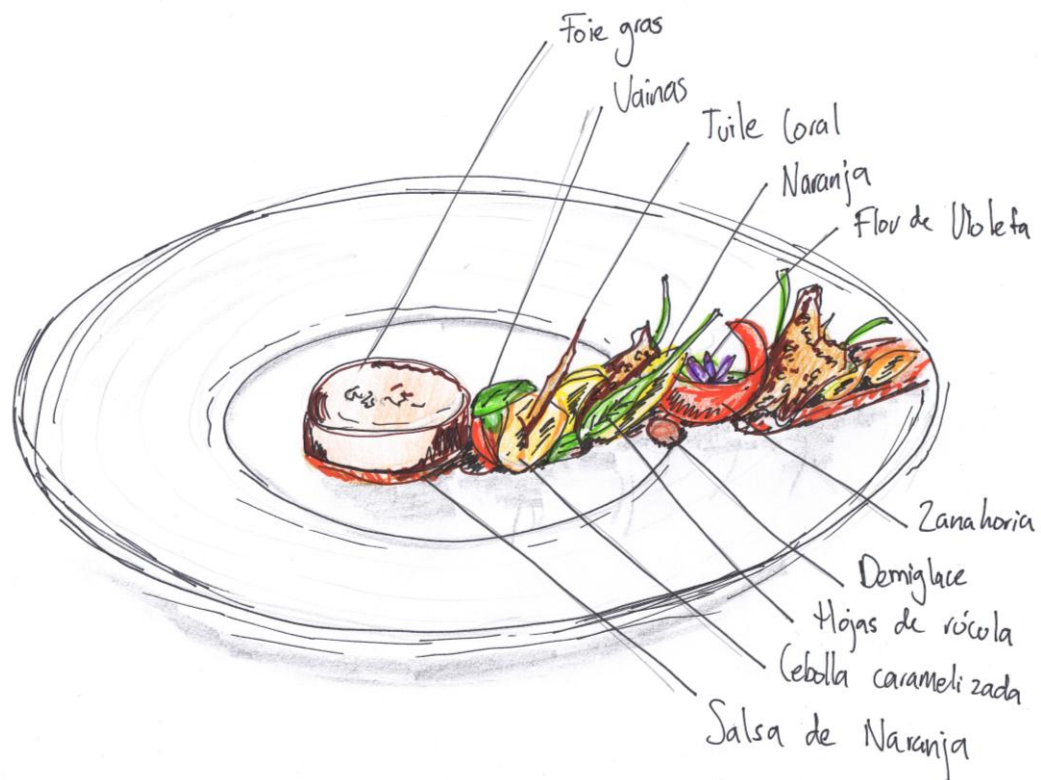


Autor: José Bustamante

Fecha: 27 de abril 2018

7. Lineal: Esta composición se basa en disponer los elementos ya sea en el centro o en los extremos del plato estableciendo claramente el punto de inicio y el punto final, incluso cuando está en los extremos del plato puede adaptar la forma del mismo. En este concepto es muy importante el punto focal ya se busca transmitir la sensación de flujo.

Ilustración 20: Volumen y forma; Lineal



Autor: José Bustamante

Fecha: 27 de abril 2018



1.5.5 Concepto sapparri

El concepto sapparri está basada en la estética japonesa, al momento de desarrollar la presentación y montaje de platos se toma en cuenta los siguientes puntos; claro, ligero, simple, ordenado. De la misma manera en el concepto sapparri la utilización de manera muy cuidadosa los colores, ya que es un factor de gran importancia. Los platos deben estar conformados por cinco colores que son los siguientes; blanco, verde, rojo, amarillo y negro.

Al ser un tipo de concepto desarrollado por la cultura japonesa se trabaja mucho en el orden y en la correcta armonía, el concepto sapparri sugiere que en la imperfección se encuentra la perfección, haciendo referencia a la utilización en ocasiones de una vajilla en mal estado con colores que opaquen la estética de la presentación.

A diferencia del resto de normas de presentación y montaje el concepto sapparri sin duda alguna es uno de los más antiguos y mentalizados para el disfrute de los alimentos, ya que en la cultura japonesa el acto de alimentarse no es simplemente comer sino disfrutar y meditar. Sapparri también hace referencia a la pureza y limpieza con la que se trabaja los alimentos mediante las distintas técnicas culinarias, consumiendo y utilizando lo justo y necesario sin dejar rastro de suciedad y de irrespeto por el producto.

Este tipo de concepto también se caracteriza en gran medida por una ingesta sana y balanceada, buscando la frescura, la sencillez y los sabores propios de cada ingrediente, por ello el concepto sapparri respeta la estacionalidad de los productos, puesto que son más sabrosos y saludables cuando existe abundancia.



1.6 Adecuación del plato: Color, forma y tamaño.

Conforme la gastronomía ha evolucionado, el lienzo en donde se posan las obras de arte de los cocineros también ha ido de la mano, es por ello que en la actualidad la variedad de tamaños, formas, colores, texturas de los platos ha colaborado en gran medida a la presentación y montaje de los elementos. Como factor principal es tomar en cuenta un aspecto que es el color, ya que el plato deberá potenciar las tonalidades de los elementos.

Por regla general el color blanco es la base para todas las presentaciones, pero en la actualidad limitarse a un solo color sería un atascamiento en el proceso creativo del cocinero. Existen ciertos alimentos cuyas tonalidades son claras y para ser potenciadas se pueden aplicar sobre bases oscuras o incluso sobre los propios despojos de los ingredientes como por ejemplo el contorno de un coco.

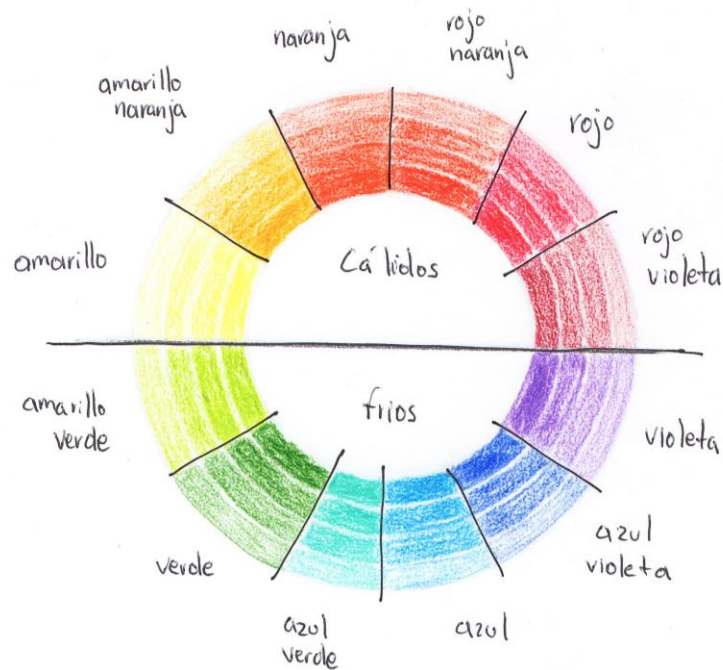
Al aplicar una vajilla de diferente tonalidad se deberá considerar previamente el color de la cual está compuesta la salsa, la guarnición y el género principal. También se deberá prever el tamaño de porción para disponerlo sobre el plato ya que la vajilla deberá ser siempre un medio de comodidad y agilidad para disponer los elementos (Schwertly, 2011, pp. 14-25).

1.6.1 Color

En la decoración es muy importante ya que existen una gran variedad de tonalidades que ayudan con la aceptación inmediata del cliente, así como el rechazo del mismo. Existen gamas frías y cálidas que deberán ser manejados de una manera correcta para potenciar la sensación de satisfacción del cliente. Los cálidos están asociados directamente a comidas pesadas y de gran valor energético mientras que los fríos están asociados a comidas ligeras y saludables. Los colores tienen una gran repercusión en el estado anímico del comensal al momento de su visualización, por lo que manejándolo de manera correcta potenciarán el apetito y su aceptación.

Por esta razón el blanco es el color neutro para cualquier tipo de presentación, pero si se decide utilizar colores fríos o calientes se deberá aplicar lo contrario de los elementos del plato, por ejemplo; colores cálidos con dispuestos sobre colores fríos y viceversa (Schwertly, 2011, pp. 25-26).

Ilustración 21: Gama de Colores



Autor: José Bustamante

Fecha: 28 de abril 2018

1.6.2 Forma y tamaño

Las formas y tamaños de los platos pueden ser varios, pero están divididos en 2 grupos que son duras y suaves. Las duras hacen referencia a la forma cuadrada y rectangular, y las suaves a la forma circular y triangular. Se puede asumir que la forma del plato participa directamente en la fluidez que se requiere dar a la presentación, es así que las líneas de emplatado van acorde al cover (Schwertly, 2011, p. 27).



También cabe recalcar que el tipo de altura va acorde a las líneas de emplatado para poder generar armonía y fluidez al plato. En ciertos casos el menú se elabora con la previa disposición de la vajilla lo que ayuda en gran medida a proyectarse aplicando las normas E.U.P.F, pero al no contar con la vajilla desde el principio la forma en que se disponga los elementos deberá ser analizada minuciosamente.

En la actualidad la mayor parte de los restaurantes que realizan una cocina de autor cuentan con una amplia gama de vajillas que van desde las tonalidades más claras a las más oscuras y desde las formas más pequeñas a las más grandes, pudiendo ser o no simétricas.

1.7 Arquitectura de platos

La arquitectura de platos es un concepto que tiene algunas bases ya aplicadas por grandes chefs como Joan Roca, Virgilio Martínez y Ferrà Adrià quienes intentan transmitir un entorno arquitectónico que los rodean en preparaciones gastronómicas. Uno de los casos más relevantes es del Chef peruano Martínez quien se basa en las alturas de los Andes para representar diferentes capas de elementos teniendo cada altitud una un sabor específico de su país.

Juan Mari Arzak es uno de los cocineros tradicionales que más ha modernizado la manera en la que aplica su cocina y así lo demuestra en uno de los libros Asfalto culinario: el laboratorio de Arzak que plasma estructuras, edificaciones, murales en sus platos remplazando materiales de construcción por alimentos de diferentes texturas y colores.

La arquitectura ha estado vinculada íntimamente con la gastronomía como es el caso de las esculturas de mantequilla, chocolate o hielo que inconscientemente han aplicado principios arquitectónicos. Para comprender los efectos al aplicar los principios de la arquitectura es importante conocer detalladamente los conceptos básicos arquitectónicos, así de esta manera plasmar, fusionar y aplicar en la gastronomía.



Los principios básicos de la arquitectura son dispuestos por el Arquitecto Romano Marco Vitruvio Polión autor de Los Diez Libros de Arquitectura. Vitruvio expuso que la arquitectura está compuesta de 3 principios fundamentales que son; firmitas, venustas y utilitas que significa resistencia, belleza y funcionalidad respectivamente.

En la actualidad se toma también en cuenta otros principios como los de sostenibilidad que están compuestos por; económicos, sociales y ambientales. Estos principios al igual que los básicos son de gran importancia ya que al conocer el entorno en que se habita se puede obtener un mejor rendimiento arquitectónico.

De igual manera tenemos los principios de Le Corbusier establecidos en 1926, quién manifestó que existen principios más allá de los funcionales como la planta libre, la terraza-jardín, los pilotis, la ventana longitudinal, y la fachada libre.

1.7.1 Principios básicos: Estructural, estético y funcional

Los principios básicos de la arquitectura deberán lograr seguridad, utilidad y belleza como menciona Vitruvio y estos deben cumplir ciertos aspectos.

1. Estructural: Se refiere a la seguridad en cuanto a los cimientos para que sean sólidos y para ello se deberá seleccionar cuidadosamente los materiales a utilizar.

2. Estético: El estético deberá resaltar todos los elementos que fueron utilizados en el entorno, potenciando el aspecto visual sin contaminación de elementos externos.

3. Funcional: Este se logra con la correcta distribución de los elementos que conforman los ambientes, para que sean dispuestos de tal manera que genere armonía y fluidez.



1.7.2 Principios de sostenibilidad: Económico, social y ambiental

El arquitecto alemán Mies Van Der Rohe expone el uso de los materiales que se dispone en el entorno, respetando la sencillez natural de los mismos, reflexionar en la coherencia y razonamiento de los espacios funcionales y abiertos. Los principios de sostenibilidad de Rohe para la concepción arquitectónica moderna son: principio económico, social y ambiental.

- 1. Económico:** Los principios económicos son de gran importancia ya que se valora la efectividad con la que se apliquen los elementos a su disposición.
- 2. Social:** Este principio analiza el medio en que se desenvuelve el individuo y si tiene coherencia con el mismo, este deberá ser agradable con su entorno.
- 3. Ambiental:** Sin duda alguna uno de los más importantes porque que se busca ser compatible con el medio ambiente, buscando aprovechar de la mejor manera los aspectos ambientales y respetar el entorno en que se lleve a cabo.

1.7.3 Principios de Le Corbusier: Cinco puntos de la nueva arquitectura

Le Corbusier uno de los arquitectos más influyentes del siglo XX expresa que no solo se debe crear y hacer buenas obras sino también estas se puedan transmitir y expresar, en unos de sus tantos documentos como los 5 puntos de la arquitectura que son; la planta libre, la terraza-jardín, los pilotis, la ventana longitudinal, y la fachada libre.

- 1. Planta Libre:** Potencia el espacio ya que no contiene muros o paredes por lo tanto libera el espacio interior dejando la distribución independiente de la estructura.
- 2. Terraza-jardín:** Crea un espacio de accesibilidad que puede ser aprovechado como jardín, cancha de deportes o piscina devolviendo el espacio que ocupa al construirse.



3. Pilotis: Sustituye a los muros de carga lineales por pilares que soportan la carga estructural aportando fluidez y continuidad a los espacios verdes.

4. Ventana longitudinal: Atraviesa toda la fachada iluminando el interior equitativamente y óptimamente.

5. Fachada libre: Separa el diseño de la fachada de la función estructural liberando la fachada de las limitaciones estructurales.

1.8 Aplicación de los principios arquitectónicos a la gastronomía.

Los principios básicos de la arquitectura al ser aplicados al aspecto culinario, no solo se pueden adaptar de manera visual sino de manera utilitaria. Si se descompone los criterios básicos de la arquitectura para desarrollarlos gastronómicamente se puede decir que el aspecto estructural trata de buscar ideas sólidas, la selección correcta de los alimentos y el método o técnica correcta para cada uno de ellos, el aspecto estético busca resaltar los insumos e ingredientes a utilizar, potenciar el aspecto visual con cada uno de los mismos y que no exista elementos que estropeen la presentación, y por último el aspecto funcional trata de buscar la disposición correcta de los elementos que conforman el plato, generar armonía y fluidez.

Por otro lado, los principios de sostenibilidad de la arquitectura buscan que el plato sea razonado, tenga coherencia en la composición del plato y conserve ante todo la sencillez natural de los alimentos. Analizando los principios de sostenibilidad el aspecto económico trata de aplicar con efectividad los alimentos e insumos a disposición, el aspecto social se basa en identificar y utilizar los productos propios de nuestra región, y el aspecto ambiental trata de aprovechar al máximo el producto, el respeto por el producto, así como buscar la compatibilidad de la cocina a desarrollar.



Por último, los aspectos de Le Corbusier adaptándolo al mundo gastronómico se puede decir que no solo debe ser estético y funcional, sino la preparación pueda transmitir y expresar. Descomponiendo los 5 principios de Corbusier el aspecto de plata libre trata de aprovechar los espacios y otorgar una correcta distribución de los elementos, el aspecto de la terraza habla sobre el aprovechamiento de los productos, el aspecto de los pilotis comenta sobre la fluidez y la continuidad en la presentación, el aspecto de ventana horizontal se basa en la aplicación equitativa y optima de los elementos y la fachada libre trata de separar las limitaciones del diseño.

A continuación, se identificará las funciones principales de cada concepto en la arquitectura de platos:

1.8.1 Principios básicos: Visual y utilidad

Estructural: Generación de ideas, selección correcta de alimentos y la utilización correcta de métodos de cocción.

Estético: Resaltar insumos e ingredientes, potenciar su aspecto visual y evitar elementos que estropeen la presentación.

Funcional: Disposición correcta de los elementos que conforman el plato, generar armonía y fluidez.

1.8.2 Principios de sostenibilidad: Coherencia, razonamiento y sensibilidad

Económico: Aplicar con efectividad los alimentos e insumos a disposición.

Social: Identificar y utilizar los productos propios de la región.

Ambiental: Aprovechar al máximo el producto, respeto por el producto y compatibilidad de la cocina a desarrollar.



1.8.3 Principios de Le Corbusier: Transmitir y expresar

Planta libre: Espacio y distribución.

Terraza: Aprovechamiento.

Pilotis: Fluidéz y continuidad.

Ventana horizontal: Equilibrio y optimización.

Fachada libre: Separar limitaciones.



Capítulo II: Técnicas de Cocina de Autor

La evolución culinaria ha ido de la mano íntimamente con las culturas puesto que cambia constantemente los productos y los insumos que se ha tenido, se tiene y se tendrá en el trascurso del tiempo. Al igual que los humanos los productos son estacionales por lo que la evolución culinaria está basada en los productos que se tiene al alcance para ser interpretados en una cocina de autor.

Todas las cocinas en su momento fueron una cocina de autor como la de los primeros habitantes que gracias al fuego descubrieron que los productos podían ser transformados física y químicamente para ingerirlos de una manera diferente. Las primeras cocinas como la griega y romana en su momento gozaban de creatividad y de autoría culinaria en sus platos, pero actualmente se las conoce como la antigua cocina.

De igual manera la cocina francesa, italiana, española y latina en la actualidad en su mayoría pasaron de cocinas de autor a cocinas contemporáneas y tradicionales respectivamente. Así mismo la cocina de la actualidad en algún momento se convertirá en contemporánea y tradicional.

La cocina de autor es la capacidad de invención del cocinero quién aplicando diferentes técnicas, métodos, tecnología, productos a su disposición y mediante un proceso de prueba-error elaborará preparaciones basadas en emociones, vivencias y sentimientos plasmándolas en sabores, texturas, colores y aromas. El punto clave de una cocina de autor es elaborar preparaciones basadas en la creatividad y aportar con el desarrollo de la gastronomía mostrando sus secretos, técnicas e invenciones tecnológicas (Adrià & William, Ferran Adrià: *The Invention of Food*, 2016, pp. 7-25).



2.1 Conceptos de cocina de autor

En la actualidad el realizar una cocina de autor conlleva estudiar muchas teorías y conceptos que deben ser aplicadas, esto se debe a la gran evolución culinaria de las últimas décadas y los diversos conceptos que han sido expuestos por grandes cocineros. Michel Troigros, Yannick Allend, Joan Roca y Massimo Bottura han desarrollado una cocina de autor con el fin de transmitir sus vivencias y recuerdos.

Basarse en este tipo de cocina es inmiscuirse en pilares como la cocina moderna, la cocina fusión, la cocina de mercado y la cocina creativa. Estos tipos de cocinas se pueden elaborar por separado y en ciertos casos se aplica constantemente sin fijarnos como la cocina fusión y la cocina de mercado. Todas estas cocinas se elaboran con la creatividad del cocinero (Roca, 2013, pp. 16-30).

2.1.1 Cocina moderna

Este tipo de cocina como su nombre la indica va de la mano de las tendencias alimenticias, gastronómicas, tecnológicas y sobre todo de las pautas que marcan los grandes restaurantes del mundo. También ha sido llamada cocina molecular en los últimos años, aunque está basada de una técnica culinaria desarrollada por Albert Adrià y popularizada por su hermano Ferran Adrià en el restaurante elBulli.

Adrià en su libro *Modern Gastronomy A to Z: A Scientific and Gastronomic Lexicon* muestra el gran proceso creativo que debe aplicar un cocinero. Las técnicas culinarias tradicionales es la base fundamental para poder elaborar una cocina moderna, puesto que los ingredientes sufren una transformación física en gran medida, pero siempre se deberá respetar la esencia de cada uno de ellos. En gran medida este tipo de cocina tiene su grandeza en la presentación y la interpretación de los alimentos.



2.1.2 Cocina fusión

La cocina fusión no es más que el blend de culturas, productos o insumos para modificar los sabores, texturas y aromas. Este tipo de cocina está en constante evolución por la gran conectividad en la actualidad entre culturas, se basa en un proceso de modificación constante no solo por realzar ciertos productos o recetas, sino también por necesidad de aproximación de sabores, texturas y aromas de su lugar de origen, puesto que al generar platos de un origen distinto no se puede asegurar la adquisición de todos los insumos.

De igual manera es una mezcla de técnicas culinarias, métodos de cocción, presentación y servicio que busca adaptar correctamente esta cocina, sin menospreciar la cultura receptora o transmisora. El brasileño Alex Atala en su restaurante D.O.M es uno de los cocineros más conocidos a nivel mundial por tomar la esencia de la cocina nativa amazónica y fusionarla con tendencias gastronómicas actuales.

2.1.3 Cocina de mercado

La cocina de mercado tiene sus orígenes en Francia como la cuisine du marché que se basa en elaborar un menú con los ingredientes autóctonos y de temporada que pueden ser adquiridos en los diferentes centros de distribución. Pero si se analiza detalladamente es una cocina que está conectada estrechamente con los orígenes, ya que los ancestros lo han venido desarrollando continuamente al elaborar las preparaciones de acuerdo a sus compras.

Este tipo de cocina al no ser tan repetitiva en su menú requiere mayor capacidad de manejo de técnicas, puesto que serán las bases fundamentales de ella. Alexandre Couillon es un cocinero francés que tomó todos los conceptos de la cocina clásica francesa y mediante su personalidad desarrolló un estilo de cocina diferente en su restaurante la Marine, este se basa en respetar las técnicas culinarias e insumos, modificando sus texturas y formas sin desvanecer la esencia de los elementos.



2.1.4 Cocina creativa

Este tipo de cocina es una de las más emblemáticas y adoptadas por los cocineros hoy en día ya que no solo se intenta transmitir la sabiduría culinaria sino también la parte “I+D”. Investigación + Desarrollo es la base fundamental de esta cocina donde el objetivo principal es la constante innovación que se puede aplicar en técnicas, alimentos y tecnología.

La capacidad continua de innovación e investigación de un cocinero es plasmada en sus creaciones, pero con una explicación coherente y fundamentada. Grant Achatz del restaurante Alinea es uno de los chefs sin duda más contundentes en este concepto, ya que su cocina es considerada un laboratorio en el cual plasma todas sus investigaciones. Uno de los ejemplos más aplaudidos es un globo de queso totalmente traslúcido, este se eleva por su propia cuenta hasta ser entregado en la mano del comensal al inicio del servicio como parte de la bienvenida.

2.2 Proceso Creativo

Al momento de comenzar con el proceso creativo se debe tomar en cuenta muchos factores como: la reflexión, curiosidad, técnicas creativas, documentación, conocimientos sobre la gastronomía, trabajo en equipo, mezclar profesiones, romper con lo establecido y encontrar el balance económico (Adrià & William, Ferran Adrià: *The Invention of Food*, 2016, pp. 30-37).

El proceso creativo en una cocina de autor es muy complejo y conlleva un arduo trabajo, ya que la constante prueba-error se ve relajado a cada instante y el resultado de meses de trabajo en investigación y desarrollo se califica en unos instantes ante los sentidos del comensal. Cuando un cocinero se plantea elaborar un plato debe existir una reflexión de por medio para saber por qué y el para qué del plato, de igual manera se deberá reflexionar sobre la coherencia de lo que se trata de elaborar.



Lo que se busca con esta primera etapa es abrir completamente la mente y analizar el entorno en el que se encuentra, sea para ver la coherencia del mismo, puesto que después de todo dependemos de los insumos, tecnología e instalaciones a disposición.

Un factor fundamental de la cocina de autor es la correcta documentación para poder identificar y comparar las ideas iniciales con el fin del proceso. Al analizar todo el proceso creativo documentado se podrá identificar los puntos clave del proceso, así como los eslabones débiles y poder generar conceptos fundamentados y exponer lo desarrollado.

El proceso creativo en la cocina de autor se divide en 3 factores simples pero concretos:

- a) Analizar: Entornos, ideas, recuerdos, vivencias y su finalidad.
- b) Generar: Aplicar conocimientos gastronómicos.
- c) Valorar: Establecer y calificar los resultados.

Ferran Adrià sin duda alguna es uno de los cocineros con mayores aportaciones en el mundo gastronómico, después del cierre de su restaurante elBulli en el 2011 paso a ser una fundación llamada elBulli Foundation dedicada a la investigación, innovación gastronómica. En su libro *The Invention of Food* propone que la clave del éxito en el proceso creativo y la evolución culinaria es; soñar, innovar, aprender, liberar, luchar, imaginar, analizar, disfrutar, responder, conservar, reír y amar (Adrià & William, Ferran Adrià: *The Invention of Food*, 2016, pp. 40-47).



2.2.1 Evolución gastronómica

La evolución gastronómica parte desde las primeras manifestaciones culturales tales como la pintura, la utilización de la piedra como herramienta para trabajar y cazar. El punto de partida fue el descubrimiento del fuego o la adaptación del fuego en sus labores cotidianas que ayudarían a los habitantes de aquella época a tener cambios en su alimentación con la simple modificación física-química de los alimentos, puesto que no solo cambiaba su aspecto físico sino su aspecto organoléptico y gustativo para de esta manera comenzar con la evolución de los sentidos.

El hombre aprendió a tratar y vivir de la tierra lo que le llevó a la domesticación animal desarrollando la ganadería, con lo que garantizaba un flujo constante de alimentos. Con la agricultura y ganadería la gastronomía comenzó a tener sus primeros pasos con la elaboración de artefactos de barro y la aplicación de las primeras técnicas culinarias basadas en la transmisión térmica que aportaba el fuego.

En las primeras culturas como la romana y la griega la gastronomía era ya un pilar fundamental en la sociedad, aunque aún no tenía rostro ya se elaboraban grandes banquetes donde la cantidad sobresalía antes que la calidad incluso llevando este tipo de servicios a la vulgaridad tales como el triclinium que era la muestra el centro de la opulencia social.

La evolución culinaria continuó con la expansión global y el comercio, y es así gracias a la interacción de diferentes culturas el comercio basado en especies que en ciertos momentos de la historia no solo sirven de condimentos para mejorar los sabores de las preparaciones culinarias, sino que se utilizaba como medio de trueque o moneda. La distribución de las especies fue comercializada en sus inicios por los árabes que navegaban por el mediterráneo y llevaban especies como la canela, clavo de olor, nuez moscada y las que se encontraban en la zona del mediterráneo como mostaza, anís, etc.



Con el descubrimiento de América el intercambio de insumos fue pilar fundamental de la evolución culinaria, ya que los conquistadores no solo llegaron con alimentos, sino que llevaron estos a Europa tales como la papa, cacao, vainilla, tomate, tabaco, maíz, etc. Algunos de estos alimentos se basarían en los principales alimentos de su cocina como es el tomate en la gastronomía italiana, incluso algunos de estos salvándolos de la hambruna a Europa como la papa.

Con la noble italiana Catalina de Médici y posterior Reina Consorte de Francia la gastronomía tomaría ya sus primeras formas como tal, ya que introdujo el uso del tenedor y productos como las pastas, las espinacas, las alcachofas, las alubias y el azafrán. También aportó el lujo y la opulencia en los banquetes donde comenzaría los primeros parámetros de la gastronomía francesa y posterior la cuna de la cocina.

Conocido como el cocinero de los reyes Marie-Antoine Carême fue el que introdujo las grandes salsas francesas lo que le ayudaría a estandarizar las primeras bases culinarias, estableciendo los principios de la alta cocina. Décadas más tardes el francés Auguste Escoffier aportaría finalmente con las bases principales de la gastronomía mundial estandarizo las principales técnicas de cocina y métodos de cocción.

La gastronomía clásica francesa tomo el protagonismo de la culinaria mundial de la mano de muchos cocineros y uno de los padres de la cocina clásica es Paul Bocuse quien popularizó la cocina francesa rica en técnicas y métodos de cocción a nivel mundial. Pierre Gagnaire, Michel Bras, Alain Ducasse, Pierre Troisgros y Joël Robuchon terminaron de popularizar la cocina francesa aportando su propia esencia y aplicando nuevos métodos de cocción como es el caso de la cocina al vacío introducida por el chef inventor Georges Pralus.



A finales del siglo XX comenzó la verdadera revolución culinaria a nivel mundial, puesto que gran parte de cocineros se formaban en Francia bajo el rigor y la excelencia culinaria para después formar sus propios estilos de cocina basándose en sus entornos, productos y creatividad. La revolución culinaria comenzó a extenderse en países como España, Italia, Inglaterra, Dinamarca, Perú que serían los grandes inventores e investigadores como Ferran Adrià, Joan Roca, Juan Mari Arzak, Massimo Bottura, Heston Blumenthal, René Redzepi y Gastón Acurio entre otros quienes aportaban nuevas ideas, conceptos gastronómicos, así como nuevas técnicas culinarias (Freedman, 2009, pp. 11-96).

En la actualidad la gastronomía se rige por el estilo de cada cocinero que se basa en sus experiencias y emociones para generar platos totalmente nuevos llenos de técnica, estilo y creatividad. Alexandre Couillon, David Muñoz, Grant Achatz, Magnus Nilsson, Virgilio Martínez, Alex Atala, etc. más que cocineros se han transformado en investigadores quienes crean, juegan, analizan y modifican alimentos e insumos mediante investigaciones aplicando tecnología, así como sus cualidades culinarias teniendo como factor principal la conservación de la esencia alimentaria.

2.2.2 Hábitos y tendencias

Los hábitos alimenticios en las últimas décadas apuntan a la utilización de productos más orgánicos y menos manipulados con químicos, en el caso de las proteínas que sean garantizadas por un control correcto de BPM. De la misma manera los hábitos alimenticios ahora buscan una mejor relación entre porción-calorías y que estén debidamente balanceados y bien estructurados nutricionalmente.

Los hábitos nutricionales van de la mano con las tendencias y esto es un factor a nivel mundial, en los últimos años se ha trabajado en el respeto al producto, respeto a la naturaleza y en el correcto manejo de productos orgánicos antes, durante y después de su consumo.



Las tendencias gastronómicas son marcadas por los grandes cocineros y los mejores restaurantes del mundo, no solo por la estacionalidad de los productos sino por el continuo cambio de recetas y platos en las distintas cartas de los restaurantes. Si se analiza la tendencia de hace unas décadas estaba marcada por la opulencia y el servicio en grandes cantidades incluso sin cuidar o verificar la técnica y la higiene de preparación. En la actualidad la tendencia es más estable, más coherente con una ingesta necesaria de consumo por el ser humano.

Sin duda alguna un factor decisivo en la tendencia culinaria es saber y aplicar las distintas cocinas mediante la creatividad y conocimiento gastronómico, puesto que conlleva a una mayor interacción con las distintas culturas. De igual manera en la actualidad la tendencia de la satisfacción al cliente se realiza por medio de estímulos visuales, olfativos, gustativos y sensitivos (Laguía, 2007, pp. 48-61).

2.2.3 Influencias de otras cocinas

En este entorno la influencia de otras cocinas es muy notable ya sea por la facilidad de movilidad internacional, la gran conectividad tecnológica o por el roce constante de culturas lo que ha generado un gran intercambio social. La cultura es representada por sus costumbres, por su gente y lógicamente por su gastronomía lo que le hace al individuo irrenunciable a sus raíces.

Sin duda alguna la influencia culinaria más importante es principalmente de los españoles ya que desde el momento de la colonización no solo se adoptó su idioma, sino sus costumbres, religión y por supuesto su forma de alimentarse al igual que la sociabilización antes y después de las comidas.

Localmente esta zona se ve influenciada por productos del mar y la amazonia, lo que se puede apreciar constantemente en diversos restaurantes. Aunque en la mayoría de los casos es la misma gente de otras regiones quienes se encargan de migrar su cocina y con ello insumos, ingredientes, técnicas y métodos de cocción.



En la costa ecuatoriana se cuenta con gran variedad de productos que forman parte de la gastronomía local como es el banano, cacao, arroz, frutas, pescados y mariscos. Estos componen el pilar de la mayor parte de recetas de la cocina costeña como el encebollado, encocado de pescado, ceviche, etc. En la Sierra los productos que más resaltan son; papa, trigo, cebada, café, frutas que componen su propia cultura gastronómica como el hornado, mote pata, churrasco, tamales, helados de paila y un sin número de sopas (Nestle, 2005, vol. 2, pp. 115-138).

A nivel internacional en este medio tenemos una gran influencia asiática y no es de asombrarse ya que habitantes de países como China y Japón se han asentado en la mayor parte de países del mundo. La gastronomía asiática rica en sabores agrdulces, insumos como la salsa de soja, preparaciones como el sushi también han llegado de la mano de mucha técnica. Los asiáticos utilizan principalmente 2 métodos de cocción que es el salteado y al vapor que garantizan la textura y la calidad de sus recetas aportando tiempos y términos de cocción más precisos.

Otro medio de gran influencia es la cocina europea y norteamericana, pero esta es absorbida por los migrantes que han aportado con insumos como; aceite de oliva, pastas, bebidas fermentadas y algunos productos no tan saludables como la comida chatarra o bebidas azucaradas, de igual manera maquinaria y tecnología. Actualmente también existe el acceso a centros de formación gastronómicos con lo que los cocineros no solo se forman con técnica, sino que absorben parte de otras culturas y al retornar a nuestro país aplican conceptos de utilización, cocción, conservación y presentación de platos aplicando técnicas aprendidas, pero en productos propios (Baez, 2003, pp. 1-17).

Estos tipos de influencias han generado que la cocina ecuatoriana evolucione sus parámetros de calidad y presentación. Actualmente los cocineros buscan el mejor producto para aplicar la mejor técnica ya sea en métodos tradicionales o métodos modernos junto a la creatividad demostrando el profesionalismo y conocimiento gastronómico.



2.2.3 Productos e insumos de la región

Al estar ubicados en la línea ecuatorial se cuenta con una biodiversidad muy compleja de insumos e ingredientes que en la actualidad es base fundamental para desarrollar una cocina tradicional, cocina moderna, cocina de autor o cocina creativa. Localmente se cuenta con un gran abanico de insumos para generar cualquier tipo de menú, específicamente en el concepto de degustación que se representa en cantidades pequeñas, pero en tiempos de 5 hasta 20 platos.

La importancia de utilizar productores locales no solo garantiza las calidades organolépticas y gustativas de nuestros platos, sino que crea un estrecho lazo con los productores que en realidad es la parte inicial del proceso creativo en una cocina.

Los principales productos de exportación son; la caña de azúcar, cacao, arroz, el camarón, algodón, café, palmitos, maíz y en menor cantidad; el mango, pimienta, atún, entre otros. Estos tipos de productos son muy apetecidos a nivel mundial y grandes restaurantes los adoptan como productos principales de sus preparaciones. Además, contamos con productos autóctonos como el babaco, tahua, mortiño, chamburo, arazá, papachina, oca, achogchas, uvillas que forman parte de muchas recetas tradicionales y también son muy utilizadas en preparaciones de cocina de autor (Rojas, 1990, pp. 21-49).

2.3 Experimentación y diseño aplicado a la decoración culinaria

En este tipo de cocina la experimentación y alteración de alimentos, como la modificación de técnicas culinarias, temperaturas, procedimientos, aplicación de tecnología, cortes, manejo de ingredientes alternativos dará como resultado nuevos sabores, formas, texturas y aromas para la satisfacción del cliente.



Antes de pasar al diseño aplicado a la decoración culinaria se deberá pasar por la fase de experimentación, que sin duda es una de las etapas más recreativas del cocinero siempre y cuando se tenga claro que se busca, porque, para qué y para quien. Una vez superada esta etapa la gran parte de experimentos que se realicen serán por separado y se crearán una lista de recetarios con sus pros y sus contras se deberá buscar el momento adecuado para plasmarlo junto con el resto de elementos de un plato (Fernández Díaz, Cocina creativa o de autor, 2017, pp. 79-112)

El diseño de decoración de culinaria parte de la siguiente manera:

- a. Esquema de evolución del plato que previamente ha sido experimentado y valorado.
- b. La Filosofía profesional que es un auto evaluador de la formación profesional, pensamientos, actividades, vivencias, creencias y aspiraciones.
- c. Fuentes de inspiración que se lleva dentro de las memorias visuales y gustativas, la imaginación, arte, viajes, vida cotidiana, amigos y diferentes campos creativos como la música y el deporte.
- d. Productos que se aplican, conocimiento del producto, técnica para el producto, nuevos productos, adaptaciones del producto y combinaciones posibles.
- e. Técnicas nuevas, adaptaciones, importancia, técnicas mejoradas e innovadoras que se apliquen.
- f. Tecnologías en maquinarias, utilidad de las mismas, adaptaciones de maquinarias y tecnologías, investigación, desarrollo e innovación.
- g. Retrospectiva del estilo aplicado, estilos nuevos, renovaciones de estilos y posibles retrocesos de estilos.
- h. Preguntas del porqué, para que, para quien, como y que hacer.



Para sintetizar la experimentación es importante plantearse de que se trata la cocina de cada uno, que les gusta, que saben y que tienen. Estos parámetros reflejan el grado de identidad y creatividad de un plato evitando la ilusión de mezclar cualquier cosa (Adrià, Littman, & Hamilton , Ferran Adria: Notes on Creativity, 2014, pp. 32-49).

2.4 Análisis, control y valoraciones

En el análisis de lo experimentado en primera instancia se tiene factores que son evaluados en las degustaciones realizadas por el personal que deberán ser imparcial para que se pueda dar una valoración certera y concreta. Para analizar, controlar y crear valoraciones de lo expuesto existe una manera de contabilizar en parámetros numéricos lo realizado y es la siguiente:

- a. Idea
- b. Reflexionar sobre la idea
- c. Ingredientes
- d. Técnicas
- e. Pruebas: Sabor, textura, color, olor, sonido.
- f. Reflexión sobre las pruebas
- g. Acabado y presentación
- h. Servicio
- i. Comparaciones
- j. Archivar

La creatividad del cocinero está ligada directamente con las expresiones de arte que lleva el mismo y será el éxito principal en cuestión de su originalidad, de igual manera la búsqueda de la armonía correcta e equilibrada de los alimentos que componen el plato, por último, la utilización de la técnica adecuada para cada producto (Adrià, Littman, & Hamilton , Ferran Adria: Notes on Creativity, 2014, pp. 52-56).



2.5 Técnicas de cocina de autor.

Las técnicas de cocina de autor están basadas en los métodos de cocción tradicionales y los métodos de cocción modernos. El valor agregado que se aplica en las técnicas además de la creatividad es el manejo de la tecnología, uso adecuado de técnicas de presentación y montaje junto con la selección adecuada de la vajilla.

2.5.1 Métodos de cocción tradicionales

Los métodos de cocción tradicionales tienen como objetivo modificar su textura, sabor y aromas por medio de la aplicación de temperatura para hacerlos más apetecibles y digestivos ante paladar humano como su seguridad alimentaria. Existen 4 grupos de los métodos de cocción que son; medio líquido o húmedo, medio seco, medio graso y mixta.

Entre los métodos de cocción en medio seco están; horneado, plancha, parrilla, baño maría, rostizar y gratinar. Los métodos de cocción por medio líquido o húmedo están; hervir, blanquear, pochar y al vapor. Dentro de los métodos de cocción en medio graso están; freír, rehogar, sofreír, saltear y sellar. Por último, los métodos de cocción mixta tenemos; brasear, estofar y guisar.

La aplicación de los correctos métodos de cocción es de gran importancia, así como las bases de cada uno de ellos y la precisión en el manejo de tiempos y temperaturas. Un buen trabajo no solo se refleja en la presentación sino en su técnica que transmitirá el grado de preparación del cocinero, ya que sabrá evaluar, analizar y escoger los métodos correctos para los diversos alimentos a utilizar (Ducasse, Ducasse Encyclopédie, 2014, pp. 102-140).



2.5.2 Métodos de cocción modernos: Deconstrucción, Esterificación, Espumas, Aires, Liofilización, Cocción a baja temperatura, Nitrógeno líquido, Gelificación, Nixtamalización y Sous Vide.

Los métodos de cocción modernos son aquellos que han sido elaborados mediante investigaciones de diversos cocineros a nivel mundial. Estos buscan en su gran mayoría modificar su sabor, textura, forma y aromas mediante maquinaria o tecnología creada específicamente para el mundo gastronómico. Pero también son técnicas que ya han sido aplicadas mucho antes, pero sin la tecnología adecuada o inexistente como es el caso de la nixtamalización

A continuación, se verá cada una de los métodos de cocción modernos (Myhrvod, 2011, vol. 2, pp. 288-456).

a. Deconstrucción: Más que un método de cocción fue una técnica expuesta por el chef Ferran Adrià. Consiste en descomponer totalmente los elementos de un plato y presentarlos de una manera totalmente diferente para que visualmente las texturas y formas originales no puedan reconocerse, pero al interactuar con el olfato y gusto se identifique la preparación.

b. Esterificación: Esta técnica arranco a raíz de la utilización de un compuesto que se encuentra en las algas que se llama Alginato. Esta técnica consiste en mezclar el alginato con un líquido específico por lo general del ingrediente principal y sumergirlo en cloruro de sodio o de la manera a la inversa mezclando el líquido junto a gluconolactato cálcico introduciéndolo en alginato.

c. Espumas: Esta técnica se realiza mediante un instrumento llamado sifón que junto a cargas de nitrógeno liberan presión aplicando la correcta temperatura expulsan una espuma del ingrediente previamente almacenado en el sifón. En esta técnica se puede realizar cualquier tipo de espuma.



d. Aires: Los aires son realizados a partir de la mezcla de lecitina de soja junto con el ingrediente en estado líquido para posterior homogenizarlo por medio de un mixer lo que atraparà las partículas de aire por medio de los lípidos. Es una técnica que se elabora en temperatura ambiente y fue desarrollada por Ferran Adrià.

e. Liofilización: Esta técnica tiene como principio extraer todo el contenido acuoso del insumo por medio de calor o por medio de bajas temperaturas. El objeto de la liofilización es preservar todos los sabores y aromas, pero aportarle durabilidad sin perder sus propiedades.

f. Cocción a baja temperatura: Es uno de los métodos de cocción franceses clásicos conocido como confitado, este método como regla principal es realizar una cocción en temperatura que no supere los 80 °C en medio graso, pero en la actualidad se realiza cocciones en temperaturas más bajas y no necesariamente en medio graso. Es una técnica combinada ya que para lograrlo y conservar la mayor parte de líquidos y aromas se la suele cocinar al vacío.

g. Nitrógeno líquido: Esta técnica cambia la consistencia física de un ingrediente sumergiéndolo en nitrógeno líquido. Esta técnica fue introducida por el chef Heston Blumenthal mediante su laboratorio gastronómico The Fat Duck. El teppan nitro fue creado por Ferran Adrià y tiene el mismo principio de una parrilla japonesa llamada teppanyaki, pero su base es totalmente congelada gracias al nitrógeno líquido.

h. Gelificación: Esta técnica consiste en aplicar colágeno de tipo animal o aplicar polisacárido de origen vegetal, cuya procedencia son las algas marinas. Este compuesto en el mundo de la gastronomía se le conoce como Agar-Agar y su utilización consiste en homogenizarlo junto con el ingrediente y llevarlo, a una temperatura no superior de los 70 °C para después por efecto de la pérdida de temperatura este tome una textura más sólida.



i. Nixtamalización: La nixtamalización es una técnica utilizada ya hace algún tiempo atrás, el cual consiste en cocer el grano de maíz junto con agua y cal. En la nixtamalización actual se aplica en otros alimentos que tengan pectina, esta enzima provoca junto con el agua una segunda capa o piel que ayudará en el proceso de cocción. En los grandes restaurantes realizan esta técnica en cualquier ingrediente aplicándole esta enzima para darle un efecto de piedra al insumo.

j. Sous Vide: Esta técnica fue creada por Georges Pralus que consiste en empacar un ingrediente, insumo que puede ser posterior conservado o cocinado en su propio envase, sumergido en agua. La finalidad de esta técnica es conservar todos los valores nutricionales y no sobre cocer un alimento. Es una técnica de gran precisión, ya que las temperaturas de los alimentos son cuidadosamente vigiladas, puesto que el exceso de temperatura arruinaría la cocción.

2.6 Herramientas para la aplicación en la cocina de autor: Balanza de precisión, Deshidratadoras, Gastrovac, Germinador, Paco Jet, Pipa ahumadora, Roner, Empacadora al vacío, Rotaval, Thermomix, Sifón, Sopletes y Termómetros.

A continuación, se verá las diferentes herramientas con las que cuenta una cocina de autor para elevar su creatividad a otro nivel acompañado de la coherencia y conocimientos culinarios (Albert Adrià, 2006, pp. 19-44).

a. Balanza de precisión: La balanza de precisión o balanza de joyero sirve para expresar los valores en gramaje de mínimas cantidades, es útil para el manejo de sustancias como agar-agar, alginato, pectinas etc.

Ilustración 22: Balanza de precisión

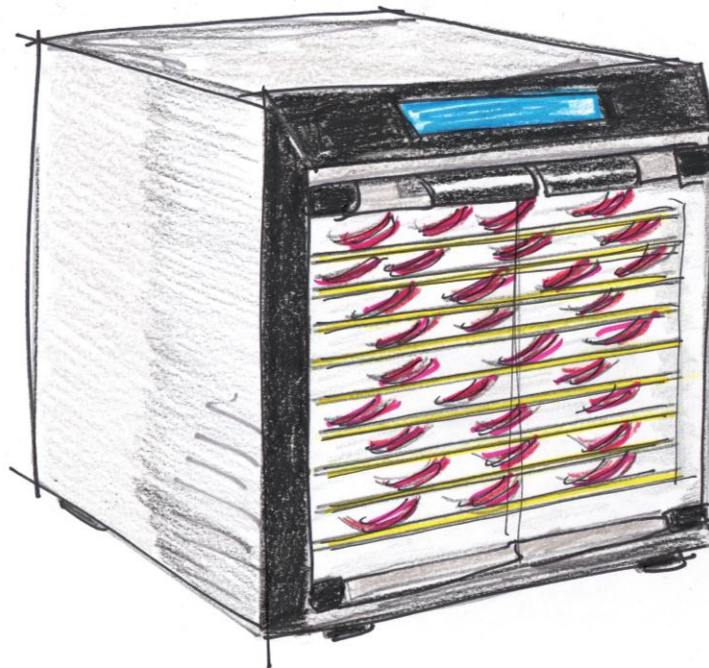


Autor: José Bustamante

Fecha: 17 de mayo 2018

b. Deshidratadoras: Son máquinas que mediante la aplicación de temperaturas y tiempos específicos extraen toda la cantidad o la gran parte de humedad para darle una textura crocante al producto y retener todas sus propiedades.

Ilustración 23: Deshidratadora

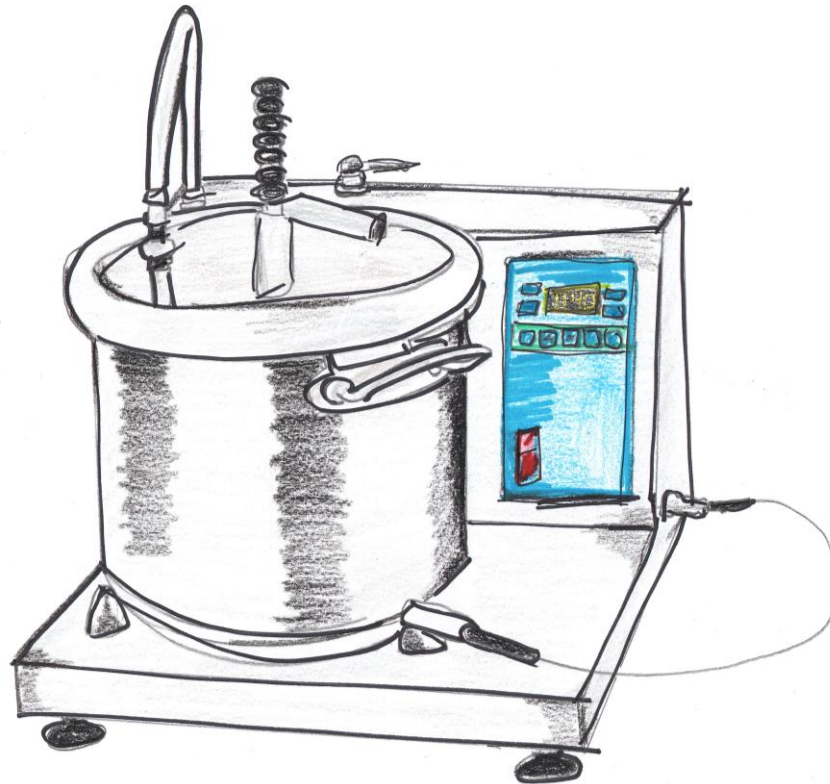


Autor: José Bustamante

Fecha: 17 de mayo 2018

c. Gastrovac: Esta máquina crea una atmósfera de presión para reducir la temperatura de cocción por ausencia del oxígeno, esta máquina ayuda a mantener el color, textura y propiedades de los alimentos más íntegramente.

Ilustración 24: Gastrovac

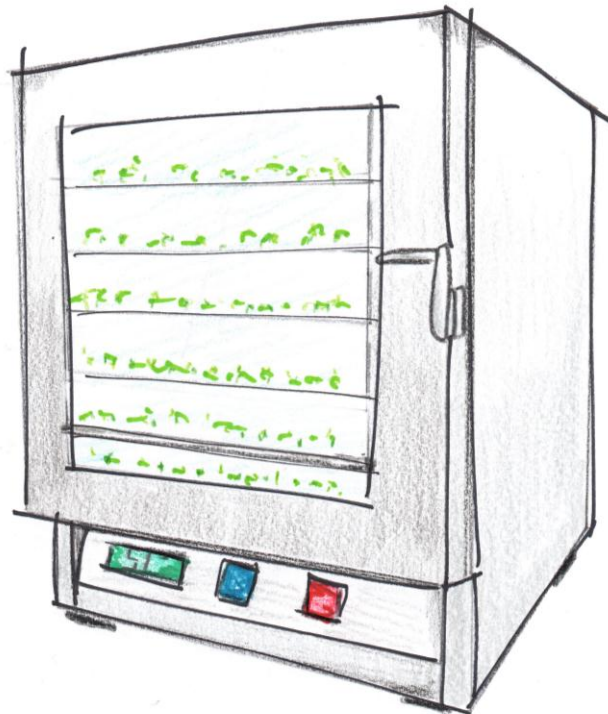


Autor: José Bustamante

Fecha: 17 de mayo 2018

d. Germinador: Mediante los controles de temperatura y humedad ayuda a la germinación de semillas dispuestas entre los compartimientos de las cavidades.

Ilustración 25: Germinador

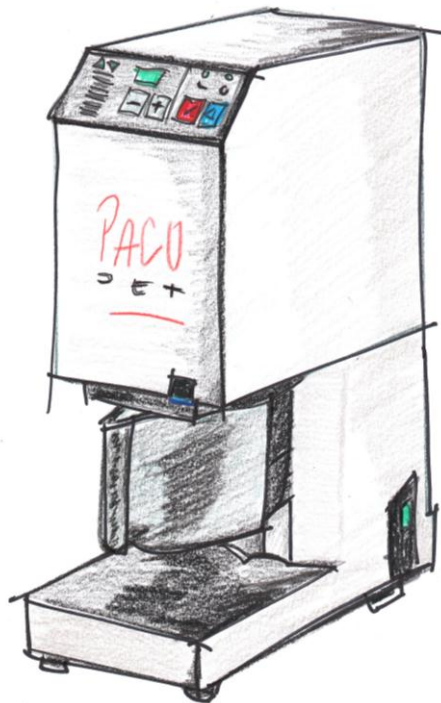


Autor: José Bustamante

Fecha: 17 de mayo 2018

e. Paco jet: Originalmente es una máquina creada para helados, pero en la actualidad se utiliza en el área caliente de un restaurante, ya que emulsiona productos congelados por medio de sus cuchillas en altas revoluciones.

Ilustración 26: Paco jet

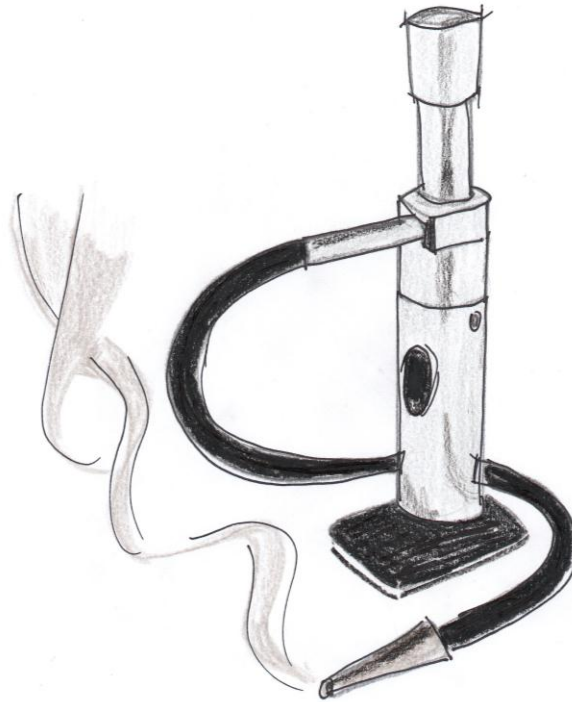


Autor: José Bustamante

Fecha: 18 de mayo 2018

f. Pipa ahumadora: Es una máquina la cual inyecta humo combustionado en ese momento, al ser una máquina pequeña ayudará a crear humo casi al instante para aplicar en las diferentes preparaciones por medio de una campana.

Ilustración 27: Pipa ahumadora

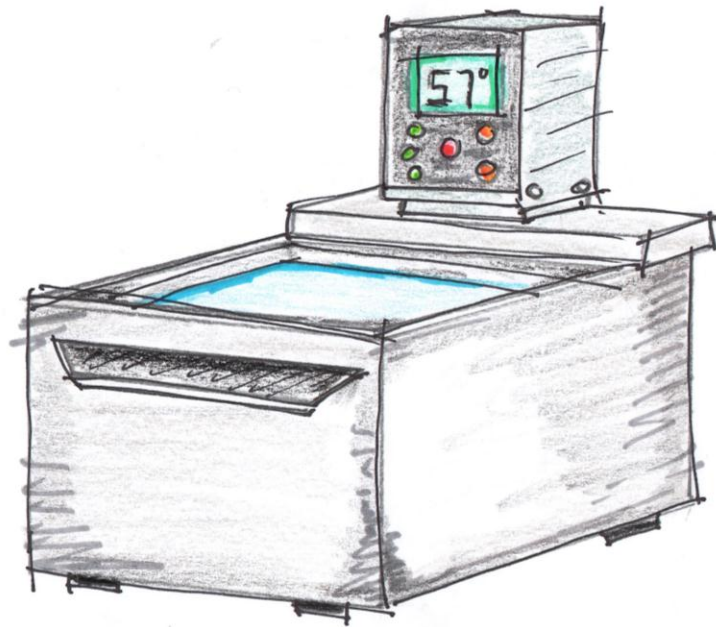


Autor: José Bustamante

Fecha: 18 de mayo 2018

g. Roner: Diseñada por Joan Roca es una máquina con un termostato que se sumerge en agua y controla la temperatura del agua entre 4°C y 100°C en la cual se están cocinando los alimentos previamente empacados al vacío.

Ilustración 28: Roner

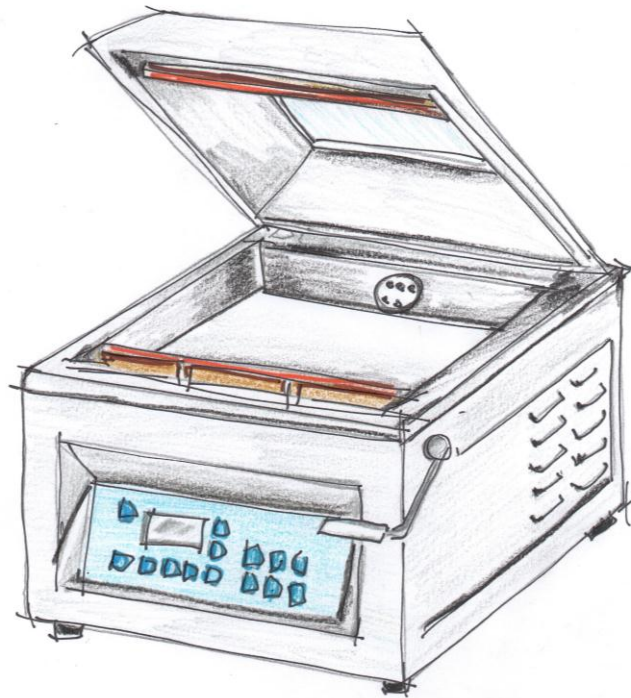


Autor: José Bustamante

Fecha: 18 de mayo 2018

h. Empacadora al vacío: Diseñada para extraer el oxígeno y evitar el efecto oxidante que sufren los alimentos para una conservación más eficiente. La empacadora al extraer las atmósferas de presión, prolonga la vida útil del producto desde los 10 días en refrigeración dependiendo el porcentaje acuoso y hasta 1 año en congelación. Cabe recalcar que no solo se puede empacar para conservación sino también para cocción.

Ilustración 29: Empacadora al vacío

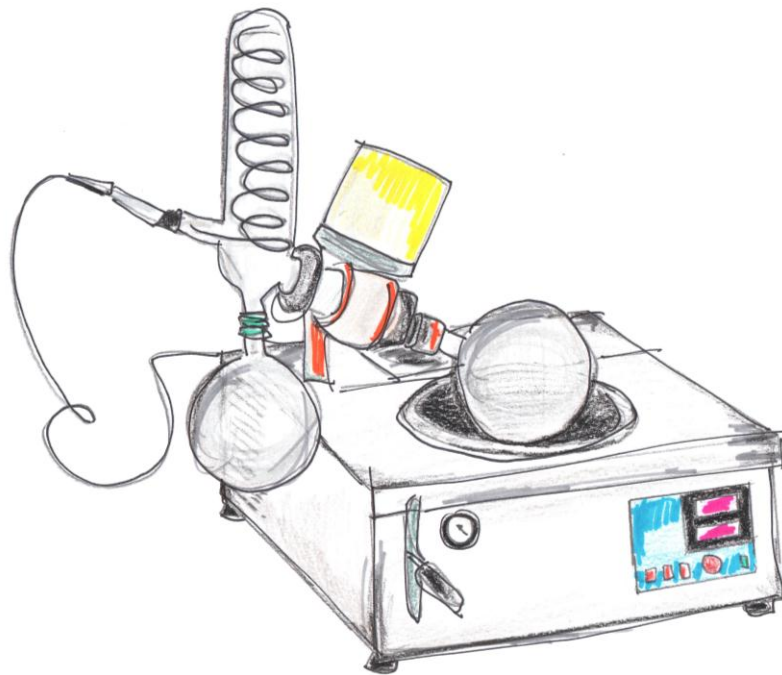


Autor: José Bustamante

Fecha: 18 de mayo 2018

i. Rotaval: Es una máquina ayuda a destilar a partir de sólidos o líquidos en bajas temperaturas por medio de bombas al vacío. El proceso es la cocción en baja temperatura para que la humedad se condense y se adquiera un líquido concentrado del insumo a tratar.

Ilustración 30: Rotaval



Autor: José Bustamante

Fecha: 18 de mayo 2018

j. Thermomix: Es una máquina de las más completas y conocidas del mundo, ya que cocina, trocea, bate, amasa, pesa, emulsiona, cuece a baño maría, mezcla, calienta, muele, remueve y tritura todas estas funciones de forma independiente o combinada.

Ilustración 31: Thermomix

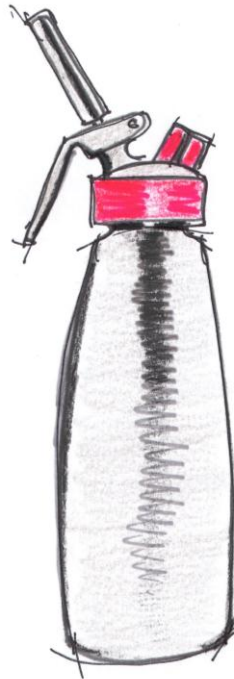


Autor: José Bustamante

Fecha: 18 de mayo 2018

k. Sifón: Es un aparato que mediante cargas de nitrógeno ayuda a generar encapsulamientos de aire para generar espumas o preparaciones aireadas en segundos.

Ilustración 32: Sifón

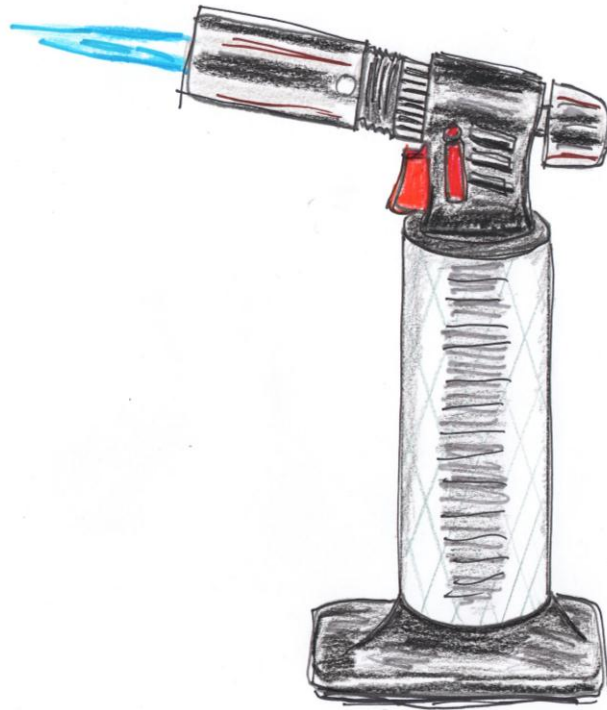


Autor: José Bustamante

Fecha: 19 de mayo 2018

I. Sopletes: Son instrumentos que ayudan a caramelizar superficies ya sea dulces o saladas por medio de altas temperaturas controladas.

Ilustración 33: Sopletes



Autor: José Bustamante

Fecha: 19 de mayo 2018

II. Termómetros: Instrumentos de medición térmica que van desde los -20°C hasta los 250°C dependiendo la marca y modelo. Existen termómetros de sonda, de mercurio y de infrarrojo.

Ilustración 34: Termómetro



Autor: José Bustamante

Fecha: 19 de mayo 2018



Capítulo III: Fichas técnicas de Aplicación de técnicas de presentación y montaje en treinta platos de cocina de autor

3.1 Corvina en baja temperatura sobre una tierra de verde, piña caramelizada, brotes y salsa de espinaca.

RECETA: CORVINA EN BAJA TEMPERATURA SOBRE UNA TIERRA DE VERDE, PIÑA CARMELIZADA, BROTES Y SALSA DE ESPINACA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Corvina limpia y fileteada. • Verde lavado, cortado en dados. • Piña limpia, cortada en brunoise. • Brotes seleccionados, lavados y reservados. • Espinaca lavada y retirada el tallo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Corvina sobre una tierra de verde, piña caramelizada, brotes y salsa de espinaca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empacar la corvina al vacío en funda de cocción. • Los brotes sumergirlos en una solución de agua y vinagre blanco por 30 seg.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: CORVINA EN BAJA TEMPERATURA SOBRE UNA TIERRA DE VERDE, PIÑA CARAMELIZADA, BROTES Y SALSA DE ESPINACA FECHA: 7/05/18						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C. U
175	Lomo de Corvina	g	154	88%	0.600	0,682
1	Sal en grano	g	1	100%	0.007	0,007
20	Mantequilla	g	20	100%	0.096	0,096
5	Tomillo	g	5	100%	0.034	0,034
SUB RECETA TIERRA DE VERDE						
75	Plátano verde	g	54	72%	0.143	0,199
2	Sal	g	2	100%	0.002	0,002
1	Comino	g	1	100%	0.025	0,025
75	Fondo blanco	ml	75	100%	0.135	0,135
SUB RECETA PIÑA CARAMELIZADA						
60	Piña	g	45	75%	0.168	0,224
5	Azúcar	g	5	100%	0.005	0,005
SUB RECETA BROTES Y HOJAS						
1	Brotes de cebolla	g	1	100%	0,006	0,006
2	Baby Espinaca	g	2	100%	0,007	0,007
2	Baby Rúcula	g	2	100%	0,008	0,008
2	Lechuga crespas	g	2	100%	0,005	0,005
5	Vinagre blanco	ml	5	100%	0,030	0,030
SUB RECETA SALSA DE ESPINACA						
50	Espinaca	g	50	100%	0,200	0,200
75	Fondo blanco	ml	75	100%	0,135	0,135
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
20	Mantequilla	g	20	100%	0,096	0,096
CANT. PRODUCIDA: 521 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 521 g Costo por porción: \$ 1,90						
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> • Empacar al vacío • Cocer en Sous vide por 20 min a 55 °C • Cocinar el verde 25 min, posterior hornearlo a 130 °C hasta deshidratarlo • Cocinar y procesar la espinaca • Caramelizar la piña • Sellar la corvina • Aplicar técnicas E.U.P. F 						



3.2 Tubo de chocolate relleno de mousse de vainilla con helado de mora y frutilla acompañado de salsa de frutos rojos.

RECETA: TUBO DE CHOCOLATE RELLENO DE MOUSSE DE VAINILLA CON HELADO DE MORA Y FRUTILLA ACOMPAÑADO DE SALSA DE FRUTOS ROJOS.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate templado • Mora seleccionada y lavada. • Frutilla seleccionada y lavada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de vainilla con helado de mora y frutilla con salsa de frutos rojos. 	<ul style="list-style-type: none"> • El chocolate deberá tener forma cilíndrica. • Verificar las temperaturas de templado del chocolate. • Los helados al momento de presentarlos tendrán forma de quenelle.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: TUBO DE CHOCOLATE RELLENO DE MOUSSE DE VAINILLA CON HELADO DE MORA Y FRUTILLA ACOMPAÑADO DE SALSA DE FRUTOS ROJOS. FECHA: 8/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
30	Chocolate	g	30	100%	0,297	0,297
40	Leche	ml	40	100%	0,036	0,036
1	E. de Vainilla	g	1	100%	0,007	0,007
7	Yemas de huevo	g	7	100%	0,013	0,013
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
25	Crema de leche	ml	25	100%	0,122	0,122
1	Gelatina SS	g	1	100%	0,016	0,016
SUB RECETA HELADO DE MORA, FRUTILLA						
15	Azúcar	g	15	100%	0,014	0,014
5	Glucosa	ml	5	100%	0,042	0,042
1	Estabilizador	g	1	100%	0,116	0,116
30	Pulpa de mora	ml	30	100%	0,420	0,420
30	Pulpa de frutilla	ml	30	100%	0,408	0,408
60	Leche	ml	60	100%	0,054	0,054
SUB RECETA SALSA DE FRUTOS ROJOS						
30	Mora	ml	27	90%	0,263	0,292
16	Frambuesas	ml	15	95%	0,279	0,298
10	Azúcar	g	10	100%	0,009	0,009
1	Agar agar	g	1	100%	0,150	0,150
SUB RECETA GALLETA DE VAINILLA Y CHOCOLATE						
15	Harina	g	15	100%	0,009	0,009
15	Mantequilla	g	15	100%	0,072	0,072
15	Huevo	g	15	100%	0,038	0,038
15	Azúcar glace	g	15	100%	0,036	0,036
1	E. de vainilla	g	1	100%	0,007	0,007
3	Cacao en polvo	g	3	100%	0,005	0,005

CANT. PRODUCIDA: 367 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 367 g **Costo por porción:** \$ 2,54

TÉCNICAS

- Templar el chocolate 45-26-30
- Realizar los helados por medio de salsa inglesa, refrigerar y homogenizar su textura en la paco jet
- Realizar una salsa y reducirla con el agar agar
- Hornear las galletas y luego procesarlas en la thermomix
- Aplicar el mousse con el sifón.
- Aplicar técnicas E.U.P. F

FOTO





3.3 Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.

RECETA: POLLO EN SOUS VIDE ACOMPAÑADO DE UNA CREMA DE COLIFLOR, LÁMINAS DE COLIFLOR, VERDURAS SELLADAS, CROCANTE Y VELOUTÉ DE POLLO.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Pollo limpio, condimentado y empacado al vacío. • Coliflor lavada y seleccionada. • Zanahoria baby limpia. • Piel de pollo limpia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo con crema de coliflor, verduras, salsa y crocante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para empacar utilizar fundas de cocción. • La piel de pollo reservar utilizar para el crocante.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **POLLO EN SOUS VIDE ACOMPAÑADO DE UNA CREMA DE COLIFLOR, LÁMINAS DE COLIFLOR, VERDURAS SELLADAS, CROCANTE Y VELOUTÉ DE POLLO.** FECHA: 9/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
150	Pollo	g	150	100%	1,470	1,470
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Ajo	g	1	100%	0,003	0,003
1	Pimienta	g	1	100%	0,003	0,003
2	Tomillo	g	2	100%	0,013	0,013
20	Mantequilla	g	20	100%	0,010	0,010
SUB RECETA CREMA DE COLIFLOR						
79	Coliflor	g	70	89%	0,140	0,157
30	Fondo Blanco	g	30	100%	0,054	0,054
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
SUB RECETA VERDURA SELLADAS						
22	Zanahoria baby	ml	20	90%	0,087	0,097
11	Coliflor	g	10	89%	0,020	0,022
50	Fondo blanco	g	50	100%	0,090	0,090
2	Aceite de oliva	g	2	100%	0,018	0,018
SUB RECETA CROCANTE DE POLLO						
42	Piel de pollo	g	25	60%	0,010	0,017
1	Ajo	g	1	100%	0,003	0,003
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
SUB RECETA VELOUTÉ DE POLLO						
5	Harina	ml	5	100%	0,001	0,001
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
25	Fondo blanco	ml	25	100%	0,045	0,045
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta	g	1	100%	0,003	0,003

CANT. PRODUCIDA: 402 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 402 g **Costo por porción:** \$ 2,03

TÉCNICAS

- Empacar al vacío
- Cocer el pollo en Sous vide por 23 min a 55°C
- Cocinar la coliflor con fondo blanco por 15 min después homogenizarlo e la thermomix
- Cocinar las verduras con fondo blanco y sellarlas con medio graso
- Hornear a 130 °C la piel del pollo
- Realizar un roux y después agregar fondo blanco para hacer una salsa velouté
- Aplicar técnicas E.U.P. F

FOTO





3.4 Carpacho de langostino en vinagreta de albahaca y espuma de langostino

RECETA: CARPACHO DE LANGOSTINO EN VINAGRETA DE ALBAHACA Y ESPUMA DE LANGOSTINO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Langostinos lavados y seleccionados. • Langostinos laminados • Albahaca seleccionada y limpia 	<ul style="list-style-type: none"> • Láminas de langostino con espuma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar los langostinos con agua y sal 3 veces. • Las colas de los langostinos utilizar para la decoración. • Controlar el tiempo de cocción ácida del langostino. • Utilizar fondo de langostinos para la espuma



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **CARPACHO DE LANGOSTINO EN VINAGRETA DE ALBAHACA Y ESPUMA DE LANGOSTINO.** FECHA: 10/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
150	Langostino	g	120	80%	2,801	3,501
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
46	Limón	ml	30	65%	0,017	0,026
14	Naranja	ml	10	70%	0,003	0,004

SUB RECETA ESPUMA DE LANGOSTINO

25	Langostino	g	20	80%	0,373	0,466
1	Lecitina de soja	g	1	100%	0,038	0,038
3	Limón	ml	2	65%	0,003	0,005
50	Fumet	ml	50	100%	0,005	0,005

SUB RECETA VINAGRETA DE ALBAHACA

2	Albahaca	ml	2	100%	0,014	0,014
6	Aceite de oliva	ml	6	100%	0,018	0,018
2	Vinagre Blanco	g	2	100%	0,012	0,012
1	Mostaza	g	1	100%	0,010	0,010
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003

SUB RECETA CROCANTE DE LANGOSTINO

2	Langostino	g	1	80%	0,019	0,024
20	Aceite de oliva	ml	20	100%	0,178	0,178
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003

CANT. PRODUCIDA: 270 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 270 g **Costo por porción:** \$ 4,31

TÉCNICAS

- Laminar los langostinos y cocinarlos en medio ácido
- Realizar un fondo de langostinos para hacer una espuma junto con la lecitina de soja
- Freír los rabos de los langostinos
- Realizar una vinagreta 3-1 de albahaca
- Aplicar técnicas E.U.P. F

FOTO





3.5 Biscocho de café con mousse de chocolate bajo chocolate templado acompañado de una quenelle de helado de café.

RECETA: BISCOCHO DE CAFÉ CON MOUSSE DE CHOCOLATE BAJO CHOCOLATE TEMPLADO ACOMPAÑADO DE UNA QUENELLE DE HELADO DE CAFÉ		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate templado 	<ul style="list-style-type: none"> • Biscocho de café con mousse de chocolate y helado de café 	<ul style="list-style-type: none"> • El chocolate deberá tener forma de láminas. • Verificar las temperaturas de templado del chocolate. • El helado al momento de presentarlo tendrá forma de quenelle.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **BISCOCHO DE CAFÉ CON MOUSSE DE CHOCOLATE BAJO CHOCOLATE TEMPLADO ACOMPAÑADO DE UNA QUENELLE DE HELADO DE CAFÉ** FECHA: 11/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
30	Harina	g	30	100%	0,018	0,018
13	Huevos	g	13	100%	0,033	0,033
10	Azúcar	g	10	100%	0,009	0,009
2	Polvo de hornear	g	2	100%	0,013	0,013
3	Cacao en polvo	g	3	100%	0,016	0,016
2	Café	g	2	100%	0,023	0,023
10	Leche	ml	10	100%	0,009	0,009
SUB RECETA MOUSSE DE CHOCOLATE						
30	Crema de leche	g	30	100%	0,146	0,146
10	Chocolate	g	10	100%	0,099	0,099
8	Azúcar	g	8	100%	0,007	0,007
20	Yemas de huevo	g	20	100%	0,036	0,036
5	Gelatina SS	g	5	100%	0,080	0,080
SUB RECETA CHOCOLATE TEMPLADO						
20	Chocolate	g	20	100%	0,198	0,198
1	Polvo metálico	g	1	100%	0,080	0,080
SUB RECETA HELADO DE CAFÉ						
40	Leche	ml	40	100%	0,036	0,036
5	Café	g	5	100%	0,058	0,058
13	Azúcar	ml	13	100%	0,012	0,012
2	Estabilizador	g	2	100%	0,023	0,023

CANT. PRODUCIDA: 224 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 224 g **Costo por porción:** \$ 0,90

TÉCNICAS

- Templar el chocolate 45-26-30.
- Realizar el biscocho de café y hornear a 150 ° C por 25 min.
- Realizar un mousse de chocolate por medio de merengue italiano.
- Realizar el helado por medio de salsa inglesa, refrigerar y homogenizar su textura en la paco jet.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.6 Pollo en miel y romero sobre una cama de puré de papas acompañado de ensalada fresca y espuma de papa.

RECETA: POLLO EN MIEL Y ROMERO SOBRE UNA CAMA DE PURÉ DE PAPAS ACOMPAÑADO DE ENSALADA FRESCA Y ESPUMA DE PAPA.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Pollo limpio y porcionado • Papas seleccionadas y limpias, cortadas en cascós • Rúcula limpia y seleccionada • Albahaca limpia y seleccionada 	<ul style="list-style-type: none"> • Pollo con puré de papas y ensalada fresca. 	<ul style="list-style-type: none"> • La presa del pollo deberá ser pechuga. • Adobar el pollo con la miel y el romero máximo unos 20 min. • Controlar la consistencia del puré de papas para que no pierda la estructura • Realizar la espuma con el líquido de la cocción de las papas.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **POLLO EN MIEL Y ROMERO SOBRE UNA CAMA DE PURÉ DE PAPAS ACOMPAÑADO DE ENSALADA FRESCA Y ESPUMA DE PAPA** FECHA: 12/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
200	Pollo	g	200	100%	1,960	1,960
5	Miel	ml	5	100%	0,051	0,051
2	Romero	g	2	100%	0,007	0,007
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
SUB RECETA PURÉ DE PAPAS						
125	Papas	g	100	80%	0,005	0,006
33	Cebolla blanca	g	30	90%	0,030	0,033
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
20	Mantequilla	g	20	100%	0,096	0,096
20	Leche	ml	20	100%	0,018	0,018
SUB RECETA ENSALADA FRESCA						
5	Baby Rúcula	g	5	100%	0,019	0,019
5	Baby Albahaca	g	5	100%	0,045	0,045
5	Baby Thai Salad	g	5	100%	0,039	0,039
1	Vinagre blanco	g	1	100%	0,006	0,006
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
3	Limón	ml	2	65%	0,003	0,005
SUB RECETA ESPUMA DE PAPA						
13	Papa	g	10	80%	0,001	0,001
1	Lecitina de soja	g	1	100%	0,038	0,038
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
20	Fondo blanco	ml	20	100%	0,036	0,036

CANT. PRODUCIDA: 431 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 431 g **Costo por porción:** \$ 2,37

TÉCNICAS

- Empacar al vacío el pollo adobado y cocer por 25 min a 60 ° C.
- Cocinar las papas en agua con sal y cebolla por 15 min, después majarlas y tamizarlas. Agregar la mantequilla y la leche y obtener la consistencia deseada.
- Lavar las hojas con agua, vinagre y zumo de limón, después escurrirlas.
- Realizar una espuma con la cocción de las papas y la lecitina de soja.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.7 Mousse de coco sobre tierra de pate sucre acompañado de chocolate templado y esferas de creme brulee.

RECETA: MOUSSE DE COCO SOBRE TIERRA DE PATE SUCRE ACOMPAÑADO DE CHOCOLATE TEMPLADO Y ESFERAS DE CREME BRULEE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate templado 	<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de coco con creme brulee. 	<ul style="list-style-type: none"> • El chocolate deberá tener forma de láminas. • Verificar las temperaturas de templado del chocolate. • Para las esferas caramelizar al momento de servir • La temperatura del sirop para el merengue italiano es de 118 ° C



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: MOUSSE DE COCO SOBRE TIERRA DE PATE						FECHA: 13/05/18
SUCRE ACOMPAÑADO DE CHOCOLATE TEMPLADO Y ESFERAS DE CREME BRULEE						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
50	Coco	g	30	60%	0,067	0,112
30	Crema de leche	ml	30	100%	0,146	0,146
3	Gelatina SS	g	3	100%	0,048	0,048
20	Azúcar	g	20	100%	0,018	0,018
5	Agua	ml	5	100%	0,000	0,000
18	Claras de huevo	ml	18	100%	0,030	0,030
SUB RECETA PATE SUCRE						
25	Harina	g	25	100%	0,015	0,015
25	Mantequilla	g	25	100%	0,120	0,120
25	Azúcar glace	g	25	100%	0,060	0,060
25	Huevo	g	25	100%	0,063	0,063
1	E. de Vainilla	ml	1	100%	0,007	0,007
1	Color Caramelo	ml	1	100%	0,012	0,012
SUB RECETA CHOCOLATE TEMPLADO						
10	Chocolate blanco	ml	10	100%	0,099	0,099
2	Polvo metálico	g	2	100%	0,080	0,080
SUB RECETA CREME BRULEE						
10	Yemas de huevo	ml	10	100%	0,018	0,018
2	Leche	g	2	100%	0,002	0,002
18	Crema de leche	ml	18	100%	0,087	0,087
10	Azúcar 1	ml	10	100%	0,009	0,009
1	E. de vainilla	g	1	100%	0,007	0,007
3	Azúcar 2	g	3	100%	0,003	0,003
CANT. PRODUCIDA: 264 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 264 g Costo por porción: \$ 0,93						
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un mousse de coco por medio de merengue italiano • Homogenizar los ingredientes del pate sucre y posterior dividir en 2 partes, agregar la E. De vainilla y el color caramelo. Hornear a 170 ° C por 15. • Procesar el pate sucre en la thermomix hasta conseguir la consistencia deseada. • Hornear en baño maría la crema brulee a 150 °C por 30 min, después caramelizar con ayuda de un soplete. • Aplicar técnicas E.U.P.F. 						



3.8 Dacquoise de manzana acompañado de manzanas caramelizadas, lengua de gato y salsa de caramelo.

RECETA: DACQUOISE DE MANZANA ACOMPAÑADO DE MANZANAS CAMELIZADAS, LENGUA DE GATO Y SALSA DE CAMELO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Manzana seleccionada, limpia y cortada en brunoise para el dacquoise y en láminas para la caramelización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dacquoise de manzana con manzanas caramelizadas y salsa de caramelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La azúcar no deberá sobrepasar los 120 °C • Con ayuda de una espátula dar forma a la masa de lengua de gato.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: DACQUOISE DE MANZANA ACOMPAÑADO					FECHA:	
14/05/18						
DE MANZANAS CAMELIZADAS, LENGUA DE GATO Y SALSA DE CAMELO						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
25	Claras de huevo	ml	25	100%	0,042	0,042
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
5	Azúcar glace	g	5	100%	0,012	0,012
25	Almendras	g	25	100%	0,575	0,575
18	Manzana	g	15	85%	0,063	0,074
SUB RECETA MANZANAS CAMELIZADAS						
35	Manzana	g	30	85%	0,125	0,147
20	Azúcar	g	20	100%	0,018	0,018
5	Agua	ml	5	100%	0,000	0,000
1	Color comestible	ml	1	100%	0,018	0,018
SUB RECETA LENGUA DE GATO						
30	Mantequilla	g	30	100%	0,144	0,144
28	Azúcar	g	28	100%	0,025	0,025
15	Claras de huevo	ml	15	100%	0,025	0,025
28	Harina	g	28	100%	0,017	0,017
5	Ron dorado	ml	5	100%	0,083	0,083
1	E. de Vainilla	ml	1	100%	0,067	0,067
SUB RECETA SALSA DE CAMELO						
30	Azúcar	g	30	100%	0,030	0,030
6	Agua	ml	6	100%	0,000	0,000
20	Crema de leche	ml	20	100%	0,097	0,097
9	Mantequilla	g	9	100%	0,043	0,043
CANT. PRODUCIDA: 303 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 303 g Costo por porción: \$ 1,42						
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> • Homogenizar la mezcla para el dacquoise y agregar la manzana, después hornear el dacquoise a 150 °C por 17 min • Caramelizar las manzanas en láminas por ambos lados. • Realizar la lengua de gato y colocar en un silpat con la forma deseada, después hornear a 155 °C por 15 min. • Realizar un sirop y posterior agregar la crema de leche y la mantequilla para la salsa de caramelo. • Aplicar técnicas E.U.P.F. 						



3.9 Vegetales en sous vide sobre puré de remolacha acompañado de crocante de camote dulce con queso maduro y vinagreta roja.

RECETA: VEGETALES EN SOUS VIDE SOBRE PURÉ DE REMOLACHA ACOMPAÑADO DE CROCANTE DE CAMOTE DULCE CON QUESO MADURO Y VINAGRETA ROJA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Remolacha limpia, cortada cilindros y empacada al vacío. • Hinojo limpio y empacado al vacío. • Camote limpio, cortado en cilindro y empacado al vacío. • Camote limpio y laminado. • Zanahoria limpia, cortada en cilindro y empacada al vacío. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetales con puré de remolacha, crocante, queso y vinagreta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para la vinagreta reservar el líquido de la cocción de la remolacha. • Los vegetales deberán ser empacado por separado para que no absorban colores no deseados. • El hinojo deberá ser en bulbo.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **VEGETALES EN SOUS VIDE SOBRE PURÉ DE REMOLACHA ACOMPAÑADO DE CROCANTE DE CAMOTE DULCE CON QUESO MADURO Y VINAGRETA ROJA** FECHA: 15/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
17	Remolacha	g	15	88%	0,012	0,014
17	Camote	g	15	90%	0,023	0,026
17	Zanahoria blanca	g	15	90%	0,029	0,032
26	Hinojo	g	20	77%	0,075	0,097
1	Sal en grano	g	1	100%	0,007	0,007
5	Aceite de oliva	ml	5	100%	0,045	0,045
SUB RECETA PURÉ DE REMOLACHA						
57	Remolacha	g	50	88%	0,040	0,045
5	Agua	ml	5	100%	0,000	0,000
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
SUB RECETA CROCANTE DE CAMOTE						
11	Camote	g	10	90%	0,015	0,017
20	Aceite de oliva	ml	20	100%	0,178	0,178
SUB RECETA QUESO MADURO						
35	Queso gruyere	g	35	100%	0,591	0,591
15	Queso crema	g	15	100%	0,158	0,158
5	Crema de leche	ml	5	100%	0,023	0,023
SUB RECETA VINAGRETA ROJA						
17	Remolacha	g	15	88%	0,012	0,014
5	Vinagre blanco	ml	5	100%	0,030	0,030
5	Aceite de oliva	ml	2	100%	0,045	0,045
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Azúcar	g	1	100%	0,001	0,001
2	Mostaza	g	2	100%	0,020	0,020

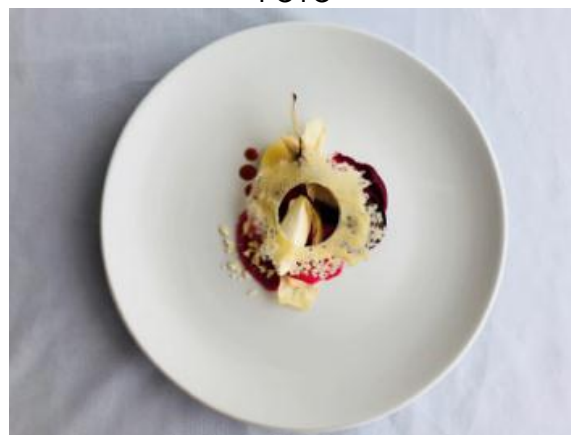
CANT. PRODUCIDA: 248 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 248 g **Costo por porción:** \$ 1,39

TÉCNICAS

- Empacar al vacío las vegetales por separado y cocinarlos a 70 ° C por 30 min.
- Cocinar la remolacha y después procesarla junto con la mantequilla en la thermomix hasta obtener una consistencia liza.
- Freír el camote laminado a 170 ° C por 1 min.
- Procesar los quesos junto con la crema de leche, posterior dejarlos refrigerar y darle forma de quenelle.
- Realizar una vinagreta 3-1 con el jugo de la remolacha.
- Realizar una cama de queso gruyere.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.10 Chino en salsa de espinaca con brotes frescos y ensalada fresca en salsa de zanahoria.

RECETA: CHINO EN SALSA DE ESPINACA CON BROTES FRESCOS Y ENSALADA FRESCA EN SALSA DE ZANAHORIA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Pescado limpio, fileteado y empacado al vacío. • Espinaca seleccionada y limpia. • Brotes seleccionados y limpios. • Baby zanahoria limpia. • Rábano limpio y laminado. • Albahaca seleccionada y limpia. • Rúcula seleccionada y limpia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado en salsa de espinaca, salsa de zanahoria y ensalada fresca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Después de la cocción al vacío retirar la piel del pescado. • Utilizar las pimientas rojas y verdes para decorar.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **CHINO EN SALSA DE ESPINACA CON BROTES FRESCOS Y ENSALADA FRESCA EN SALSA DE ZANAHORIA** FECHA: 16/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
143	Chino	g	170	70%	0,680	0,971
1	Tomillo	g	1	100%	0,007	0,007
1	Sal en grano	g	1	100%	0,007	0,007
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
2	Pimienta roja	g	2	100%	0,011	0,011
2	Pimienta verde	g	2	100%	0,011	0,011

SUB RECETA SALSA DE ESPINACA

74	Espinaca	g	70	95%	0,280	0,295
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003

SUB RECETA ENSALADA FRESCA

1	Brotes de cebolla	ml	1	100%	0,006	0,006
1	Brotes de soja	g	1	100%	0,004	0,004
17	Baby zanahoria	g	15	90%	0,065	0,072
11	Rábano	g	10	94%	0,018	0,019
5	Baby Albahaca	g	5	100%	0,045	0,045
5	Baby Rúcula	g	5	100%	0,019	0,019
5	Baby Espinaca	g	5	100%	0,018	0,018

SUB RECETA SALSA DE ZANAHORIA

78	Zanahoria	g	70	90%	0,044	0,049
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003

CANT. PRODUCIDA: 412 g

CANT. PORCIONES: 1

DE: 412 g **Costo por porción:** \$ 1,72

TÉCNICAS

- Empacar al vacío el filete de pescado y cocinar por 20 min a 55 °C.
- Cocinar la espinaca junto con el fondo blanco, después procesarlo en el thermomix junto con la mantequilla.
- Cocinar la zanahoria junto con el fondo blanco, después procesarlo en el thermomix junto con la mantequilla.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.11 Lomo fino acompañado con salsa de carne con higos y gel de verduras

RECETA: LOMO FINO ACOMPAÑADO CON SALAS DE CARNE CON HIGOS Y GEL DE VERDURAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Lomo limpio y porcionado. • Cebolla blanca cortada en brunoise. • Higos seleccionados y limpios. • Remolacha seleccionada, limpia y cortado en dados. • Zanahoria blanca seleccionada, limpia y cortada en dados. • Brotes de remolacha seleccionados y limpios. • Acelga seleccionada y limpia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lomo con salas, higos y gel de verduras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar el estado de los higos, deberán estar bien maduros. • Para mantener una forma cilíndrica del lomo es necesario bridar antes de sellarlo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: **LOMO FINO ACOMPAÑADO CON SALAS DE CARNE CON HIGOS Y GEL DE VERDURAS** FECHA: 17/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
222	Lomo fino	g	200	90%	1,454	1,618
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
1	Sal en grano	g	1	100%	0,007	0,007
SUB RECETA SALSA DE CARNE						
30	Demiglace	ml	30	100%	0,114	0,114
20	Fondo oscuro	ml	20	100%	0,069	0,069
10	Cebolla blanca	g	10	100%	0,010	0,010
10	Crema de leche	ml	10	100%	0,049	0,049
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
3	Pimienta negra	g	3	100%	0,009	0,009
SUB RECETA HIGOS MADUROS						
32	Higos maduros	g	30	95%	0,225	0,237
30	Agua	ml	30	100%	0,000	0,000
5	Miel	ml	5	100%	0,051	0,051
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
8	Limón	ml	5	65%	0,009	0,014
SUB RECETA GEL DE VERDURAS						
80	Remolacha	g	70	88%	0,047	0,053
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
5	Crema de leche	ml	5	100%	0,024	0,024
SUB RECETA GUARNICIÓN						
22	Acelga	g	20	93%	0,042	0,045
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta	g	1	100%	0,003	0,003

CANT. PRODUCIDA: 469 g

CANT. PORCIONES: 1

DE: 469 g **Costo por porción:** \$ 2,38

TÉCNICAS

- Bridar el lomo y sellar, posterior hornear a 130 °C por 7 min.
- Desglasar el recipiente, posterior agregar la cebolla en brunoise, el fondo y la crema de leche, rectificar sabores.
- Realizar una infusión con los higos en una mezcla de agua, azúcar, miel, jugo de limón por 10 min.
- Cocinar la remolacha junto con el fondo blanco, después procesarlo en el thermomix junto con la mantequilla y crema de leche.
- Blanquear la acelga por 2 min.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.12 Sopa de pescado acompañado de crema de hinojo, chips de pescado y velo de parmesano.

RECETA: SOPA DE PESCADO ACOMPAÑADO DE CREMA DE HINOJO, CHIPS DE PESCADO Y VELO DE PARMESANO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">• Pescado limpio y sin espina.• Hinojo seleccionado y limpio.• Parmesano rallado.	<ul style="list-style-type: none">• Sopa de pescado	<ul style="list-style-type: none">• Con las escamas del pescado realizar una fritura para la decoración.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **SOPA DE PESCADO ACOMPAÑADO DE CREMA DE HINOJO, CHIPS DE PESCADO Y VELO DE PARMESANO** FECHA: 18/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
143	Pescado rojo	g	100	70%	0,750	1,071
100	Fumet	ml	100	100%	0,260	0,260
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
20	Cebolla blanca	g	20	100%	0,010	0,010
2	Ajo	g	2	100%	0,005	0,005
13	Hinojo	g	10	77%	0,038	0,049
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
2	Aceite de oliva	ml	2	100%	0,018	0,018

SUB RECETA PESCADO CON JAMÓN SERRANO

224	Pescado rojo	g	150	70%	1,125	1,607
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
40	Jamón serrano	g	40	100%	1,187	1,187
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
2	Tomillo	g	2	100%	0,013	0,013

SUB RECETA CHIPS DE PESCADO

20	Escamas	g	20	100%	0,100	0,100
5	Vinagre blanco	ml	5	100%	0,030	0,030
5	Agua	ml	5	100%	0,000	0,000
40	Aceite de oliva	ml	40	100%	0,356	0,356
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta	g	1	100%	0,003	0,003

SUB RECETA VELO DE PARMESANO

20	Parmesano	g	20	100%	0,298	0,298
----	-----------	---	----	------	-------	-------

CANT. PRODUCIDA: 532 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 532 g **Costo por porción:** \$ 5,07

TÉCNICAS

- Realizar una sopa de pescado sellando el pescado y las verduras, posterior agregar el Fumet y cocinar por unos 20 min.
- Envolver con el jamón serrano el pescado, sellarlo y llevar a horno a 120 °C por 5 min.
- Freír las escamas del pescado a 170 °C por 2 min.
- Rallar el queso parmesano y colocarlo sobre un sartén hasta que se funda.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.13 Rollo de pollo en puré de alcachofa con salsa de ave, láminas de alcachofa y queso gruyere.

RECETA: ROLLO DE POLLO EN PURÉ DE ALCACHOFA CON SALSA DE AVE, LAMINAS DE ALCACHOFA Y QUESO GRUYERE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Pollo limpio y porcionado. • Tomate seleccionado, limpio, cortado en pétalos. • Alcachofa seleccionada y limpia. • Cebolla seleccionada, limpia, cortada en juliana. • Zanahoria seleccionada, limpia, cortada en cascós. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rollo de pollo con puré de alcachofas y salsa de ave. 	<ul style="list-style-type: none"> • Para el rollo de pollo utilizar la piel y bridar. • El queso gruyere es para laminar al momento de servir.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: ROLLO DE POLLO EN PURÉ DE ALCACHOFA						FECHA: 19/05/18
CON SALSA DE AVE, LAMINAS DE ALCACHOFA Y QUESO GRUYERE						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
200	Pollo	g	200	100%	1,960	1,960
21	Tomate Riñón	g	15	70%	0,015	0,021
2	Ajo	g	2	100%	0,005	0,006
1	Tomillo	g	1	100%	0,007	0,007
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Azúcar	g	1	100%	0,001	0,001
5	Almendras	g	5	100%	0,115	0,115
17	Alcachofa	g	10	60%	0,056	0,093
10	Queso gruyere	g	10	100%	0,169	0,169
SUB RECETA PURÉ DE ALCACHOFA						
133	Alcachofa	g	80	60%	0,446	0,743
10	Fondo blanco	g	10	100%	0,018	0,018
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
SUB RECETA SALSA DE AVE						
250	Alas de pollo	ml	100	40%	0,720	1,800
22	Cebolla blanca	g	20	90%	0,020	0,022
11	Zanahoria	g	10	90%	0,001	0,001
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
1	Aceite de oliva	g	1	100%	0,009	0,009
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
20	Fondo blanco	ml	20	100%	0,036	0,036
SUB RECETA ESPUMA DE AVE						
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
1	Lecitina de soja	g	1	100%	0,038	0,038
CANT. PRODUCIDA: 519 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 519 g Costo por porción: \$ 5,16						
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> • Hornear el tomate junto con la azúcar, tomillo a 150 °C • Bridar el pollo y rellenar con almendras, tomate confit. Sellar y después hornear a 140 °C por 15 min. • Cocinar la alcachofa junto con el fondo blanco, después procesarlo en el thermomix junto con la mantequilla. • Sellar las alas y posterior agregar las cebollas, zanahoria y cocer por 10 min, después agregar el fondo blanco y dejar que reduzca. Tamizar y rectificar sabores. • Hacer una espuma con el fondo blanco y lecitina de soja. • Aplicar técnicas E.U.P. F 						



3.14 Vieras en finas hierbas acompañado de mousse de queso y quenelles de polenta.

RECETA: VIERAS EN FINAS HIERBAS ACOMPAÑADO DE MOUSSE DE QUESO Y QUENELLES DE POLENTA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Vieras seleccionadas y limpias. • Brotes seleccionados y limpios. • Ajo limpio, cortado en brunoise • Cebolla blanca limpia, cortada en brunoise. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vieras con polenta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar 3 veces con sal las vieras.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **VIERAS EN FINAS HIERBAS ACOMPAÑADO** FECHA: 20/05/18
DE MOUSSE DE QUESO Y QUENELLES DE POLENTA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
429	Vieras	g	150	35%	1,350	3,857
5	Sal	g	5	100%	0,005	0,005
1	Pimienta	g	1	100%	0,003	0,003
10	Aceite de oliva	ml	10	100%	0,089	0,089
2	Tomillo	g	2	100%	0,013	0,013
2	Laurel	g	2	100%	0,020	0,020
2	Romero	g	2	100%	0,007	0,007

SUB RECETA MOUSSE DE QUESO

30	Queso crema	g	30	100%	0,315	0,315
30	Crema de leche	g	30	100%	0,146	0,146
5	Yemas de huevo	g	5	100%	0,009	0,009
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
3	Gelatina SS	g	3	100%	0,048	0,048

SUB RECETA POLENTA

50	Harina de maíz	g	50	100%	0,072	0,072
100	Agua	ml	100	100%	0,000	0,000
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
33	Cebolla blanca	g	30	90%	0,003	0,003
2	Ajo	g	2	100%	0,005	0,005

SUB RECETA BROTES

10	B. de remolacha	g	10	100%	0,100	0,100
2	Vinagre blanco	ml	2	100%	0,012	0,012
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
8	Limón	ml	5	65 %	0,009	0,014

CANT. PRODUCIDA: 445 g

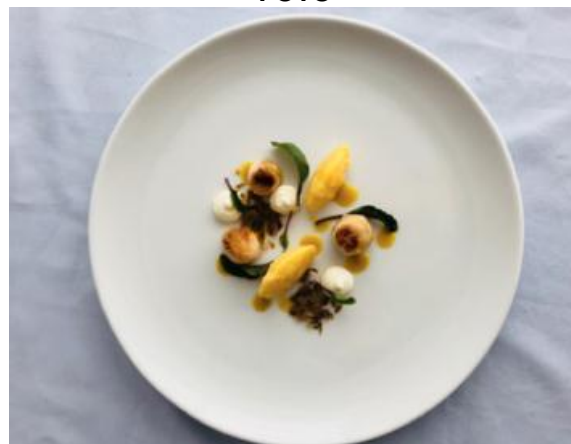
CANT. PORCIONES: 1

DE: 445 g **Costo por porción:** \$ 4,73

TÉCNICAS

- Sellar las vieras por 2 min
- Homogenizar el queso con las yemas de huevo, posterior agregar la crema batida y la gelatina.
- Cocer por 15 min la harina de maíz junto con la cebolla blanca y ajo.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.15 Pulpo en sous vide y gratinado con sal de humo sobre una cama de espárragos, cebollas caramelizadas y espuma de ajo.

RECETA: PULPO EN SOUS VIDE Y GRATINADO CON SAL DE HUMO SOBRE UNA CAMA DE ESPÁRRAGOS, CEBOLLAS CAMELIZADAS Y ESPUMA DE AJO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Pulpo seleccionado y limpio. • Espárragos seleccionados y limpios. • Cebolla seleccionada, limpia cortada en pétalos. • Ajo seleccionado, limpio cortado en brunoise. • Brotes de rúcula seleccionados y limpios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pulpo con espárragos, cebollas y espuma de ajo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar el pulpo 3 veces con sal. • Controlar la temperatura de cocción del pulpo para no hacerla cauchosa.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: PULPO EN SOUS VIDE Y GRATINADO CON SAL DE HUMO SOBRE UNA CAMA DE ESPÁRRAGOS, CEBOLLAS CAMELIZADAS Y ESPUMA DE AJO. FECHA: 21/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
209	Pulpo	g	180	86%	1,840	2,140
2	Ajo	g	2	100%	0,005	0,005
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
5	Aceite de oliva	ml	5	100%	0,045	0,045
1	Humo	ml	1	100%	0,012	0,012
5	Brotos de rúcula	g	5	100%	0,067	0,067
SUB RECETA CAMA DE ESPÁRRAGOS						
111	Espárragos	g	100	90%	0,475	0,528
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
SUB RECETA CEBOLLAS CAMELIZADAS						
44	Cebolla blanca	g	40	90%	0,040	0,044
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
25	Fondo blanco	ml	25	100%	0,045	0,045
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
SUB RECETA ESPUMA DE AJO						
10	Ajo	g	10	100%	0,026	0,026
20	Fondo blanco	ml	20	100%	0,036	0,036
1	Lecitina de soja	g	1	100%	0,038	0,038
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003

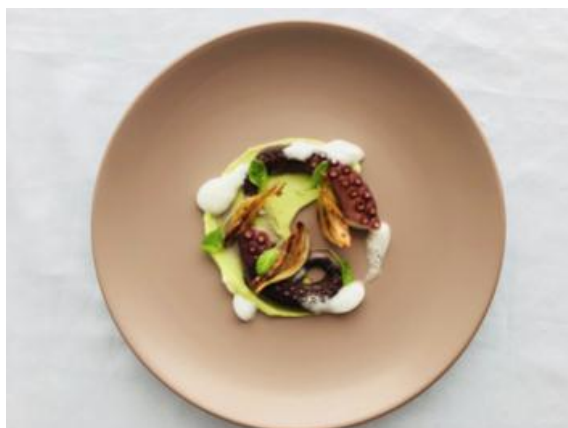
CANT. PRODUCIDA: 420 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 420 g **Costo por porción:** \$ 3,07

TÉCNICAS

- Empacar al vacío el pulpo y cocer por 20 min a 55 °C
- Cocer los espárragos por 10 min y posterior homogenizarlos en la thermomix hasta que tenga la consistencia de puré.
- Cocer las cebollas por 1º min en fondo banco, posterior caramelizarlas en un sartén con azúcar.
- Hervir el ajo junto con el fondo blanco, después batir junto con la lecitina de soja.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.16 Risotto de pepa de zambo con pato lacado acompañado de salsa de pato y espuma de pepa de zambo.

RECETA: RISOTTO DE PEPA DE SAMBO CON PATO LACADO ACOMPAÑADO DE SALSA DE PATO Y ESPUMA DE PEPA DE SAMBO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Pepa de zambo limpia. • Pato limpio. • Cebolla limpia, cortada por la mitad y en mirepoix. • Zanahoria limpia, cortada en mirepoix. • Puerro limpio, cortado en mirepoix. 	<ul style="list-style-type: none"> • Risotto con pato, salsa de pato y espuma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Separar la piel del pato de la proteína.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **RISOTTO DE PEPA DE ZAMBO CON PATO** FECHA: 22/05/18
LACADO ACOMPAÑADO DE SALSA DE PATO Y ESPUMA DE PEPA DE SAMBO

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
120	Arroz arborio	g	120	100%	1,068	1,068
44	Cebolla blanca	g	40	90%	0,040	0,044
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
360	Fondo blanco	ml	360	100%	0,648	0,648
10	Pepa de zambo	g	10	100%	0,052	0,052
10	Parmesano	g	10	100%	0,149	0,149
5	Crema de leche	ml	5	100%	0,024	0,024
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001

SUB RECETA PATO LACADO

250	Pato	g	150	60%	0,467	0,778
10	Miel	ml	10	100%	0,102	0,102
15	Salsa de soja	ml	15	100%	0,190	0,190
5	Vinagre blanco	ml	5	100%	0,030	0,030
5	Maicena	g	5	100%	0,028	0,028
2	Ajo	g	2	100%	0,005	0,005
1	Pimienta china	g	1	100%	0,012	0,012

SUB RECETA SALSA DE PATO

30	Demiglace	ml	30	100%	0,114	0,114
11	Cebolla blanca	g	10	90%	0,010	0,011
11	Zanahoria	g	10	90%	0,006	0,007
30	Fondo oscuro	ml	30	100%	0,104	0,104
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001

SUB RECETA ESPUMA DE SAMBO

10	Pepa de zambo	g	10	100%	0,052	0,052
20	Fondo blanco	ml	20	100%	0,036	0,036
1	Lecitina de soja	g	1	100%	0,038	0,038

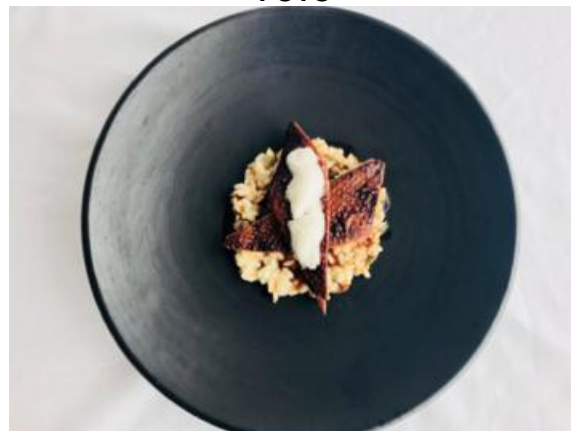
CANT. PRODUCIDA: 501 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 501 g **Costo por porción:** \$ 3,57

TÉCNICAS

- Nacarar el arroz y cocinar con el triple de fondo blanco en 3 tiempos para ir soltando poco a poco el almidón del arroz, posterior agregar la pepa de zambo y rectificar la textura.
- Hornear el pato a 140 °C por 30 min e ir lacando con la mezcla agri dulce.
- Desglasar el recipiente, posterior agregar la cebolla en brunoise, zanahoria en brunoise el fondo y la mantequilla, rectificar sabores.
- Cocinar la pepa de zambo con el fondo y posterior batir con la lecitina de soja.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.17 Bife de res en sous vide acompañado de una crema de remolacha con avena y confite de verduras.

RECETA: BIFE DE RES EN SOUS VIDE ACOMPAÑADO DE UNA CREMA DE REMOLACHA CON AVENA Y CONFITE DE VERDURAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Bife limpio y porcionado. • Remolacha seleccionada, limpia, cortada en cascós. • Avena cocida. • Quinoa cocida. • Trigo cocido. • Cebolla seleccionada y limpia. • Ajo seleccionado y limpio. • Brotes de remolacha seleccionados y limpios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bife con crema de remolacha, avena y confite de verduras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remojar los granos 24 h antes.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **BIFE DE RES EN SOUS VIDE ACOMPAÑADO DE UNA CREMA DE REMOLACHA CON AVENA Y CONFITE DE VERDURAS.** FECHA: 23/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
222	Bife de res	g	200	90%	2,836	3,151
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
2	Pimienta	g	2	100%	0,006	0,006
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
2	Tomillo	g	2	100%	0,013	0,013
5	B. de remolacha	g	5	100%	0,050	0,050
SUB RECETA CREMA DE REMOLACHA						
91	Remolacha	g	80	88%	0,054	0,061
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
SUB RECETA GRAMOS COCIDOS						
10	Avena	g	10	100%	0,009	0,009
10	Quinoa	g	10	100%	0,017	0,017
10	Trigo	g	10	100%	0,018	0,018
100	Fondo blanco	ml	100	100%	0,180	0,180
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
SUB RECETA CONFITE DE VERDURAS						
28	Cebolla blanca	g	25	90%	0,025	0,028
10	Ajo	g	10	100%	0,026	0,026
11	Remolacha	g	10	88%	0,007	0,008
11	Zanahoria blanca	g	10	90%	0,020	0,022
1	Tomillo	g	1	100%	0,007	0,007
100	Aceite de oliva	ml	100	100%	0,890	0,890
1	Sal en grano	g	1	100%	0,007	0,007

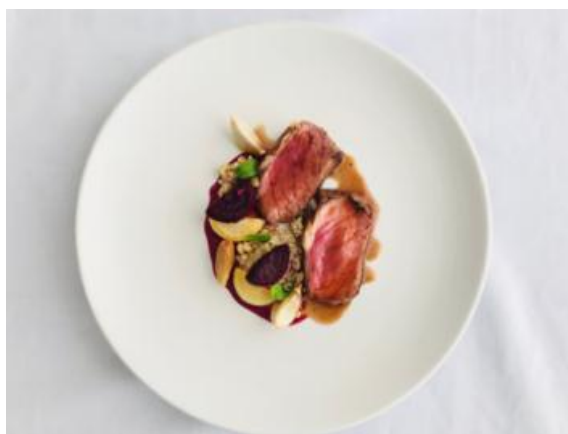
CANT. PRODUCIDA: 511 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 511 g **Costo por porción:** \$ 4,61

TÉCNICAS

- Sellar el bife y posterior empacar al vacío y cocerlo por 10 min a 60 °C.
- Desglasar los jugos de la cocción.
- Cocer la remolacha en fondo blanco y posterior homogenizarlo en la thermomix junto con la mantequilla.
- Cocer los granos en fondo blanco por separado aproximadamente por 15 min.
- Confitar la cebolla y el ajo a 70 °C por 45 min.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.18 Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.

RECETA: CEVICHE DE TILAPIA ACOMPAÑADO DE JUGO DE ALVERJAS CON CROCANTE DE TILAPIA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Tilapia limpia y cortada en dados. • Alverjas seleccionadas y limpias. • Brotes de rúcula seleccionados y limpios 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceviche de tilapia y jugo de alverjas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservar la piel de la tilapia para realizar un crocante. • Lavar la tilapia con sal por 3 veces.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **CEVICHE DE TILAPIA ACOMPAÑADO DE JUGO DE ALVERJAS CON CROCANTE DE TILAPIA.** FECHA: 24/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
257	Tilapia	g	180	70%	0,779	1,113
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
77	Limón	ml	50	65%	0,086	0,132
14	Naranja	ml	10	70%	0,003	0,004

SUB RECETA CROCANTE DE TILAPIA

25	Piel de tilapia	g	20	80%	0,020	0,025
8	Limón	ml	5	65%	0,009	0,014
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
2	Aceite de oliva	ml	2	100%	0,018	0,018
1	Pimienta roja	g	1	100%	0,005	0,005
1	Pimienta verde	g	1	100%	0,005	0,005

SUB RECETA JUGO DE ALVERJAS

40	Alverja	g	40	100%	0,100	0,100
5	Fumet	ml	5	100%	0,013	0,013
8	Limón	ml	5	65%	0,009	0,014
1	Aceite de oliva	ml	1	100%	0,009	0,009
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003

SUB RECETA BROTES

10	B. de rúcula	g	10	100%	0,134	0,134
5	Vinagre blanco	ml	5	100%	0,030	0,030
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
3	Limón	ml	2	65%	0,003	0,005

CANT. PRODUCIDA: 343 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 343 g **Costo por porción:** \$ 1,63

TÉCNICAS

- Cocinar la tilapia en medio ácido por 15 min.
- Hornear la piel de la tilapia a 130 °C por 8 min.
- Cocinar la alverja, licuar y tamizar, posterior homogenizar con el limón y aceite de oliva.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.19 Langostino y verduras en sous vide con salsa de langostinos, crema de yuca y espuma de zanahoria blanca.

RECETA: LANGOSTINO Y VERDURAS EN SOUS VIDE CON SALSA DE LANGOSTINOS, CREMA DE YUCA Y ESPUMA DE ZANAHORIA BLANCA.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Langostino limpio y laminado. • Remolacha limpia, cortada en cilindros • Zanahoria blanca limpia, cortada en cilindros. • Yuca seleccionada, limpia cortada en cascós. 	<ul style="list-style-type: none"> • Langostino con verduras, crema de yuca y espuma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar los langostinos 3 veces con sal. • Conservar las carcasas para la salsa de langostinos.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **LANGOSTINO Y VERDURAS EN SOUS VIDE** FECHA: 25/05/18
CON SALSA DE LANGOSTINOS, CREMA DE YUCA Y ESPUMA DE ZANAHORIA BLANCA.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
143	Langostino	g	100	70%	1,867	2,667
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
8	Limón	ml	5	65%	0,009	0,014
5	Aceite de oliva	ml	5	100%	0,045	0,045
SUB RECETA VERDURAS EN SOUS VIDE						
23	Remolacha	g	20	88%	0,013	0,015
22	Zanahoria blanca	g	20	90%	0,039	0,043
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
5	Aceite de oliva	ml	5	100%	0,045	0,045
SUB RECETA SALSA DE LANGOSTINOS						
71	Langostinos	g	50	70%	0,933	1,333
2	Aceite de oliva	ml	2	100%	0,018	0,018
25	Tomate riñón	g	20	80%	0,020	0,025
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
6	Hinojo	g	5	77%	0,017	0,022
20	Crema de leche	ml	20	100%	0,097	0,097
SUB RECETA CREMA DE YUCA						
49	Yuca	g	40	82%	0,022	0,027
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Comino	g	1	100%	0,050	0,050
SUB RECETA ESPUMA DE ZANAHORIA BLANCA						
22	Zanahoria blanca	g	20	90%	0,039	0,043
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
1	Lecitina de soja	g	1	100%	0,038	0,038

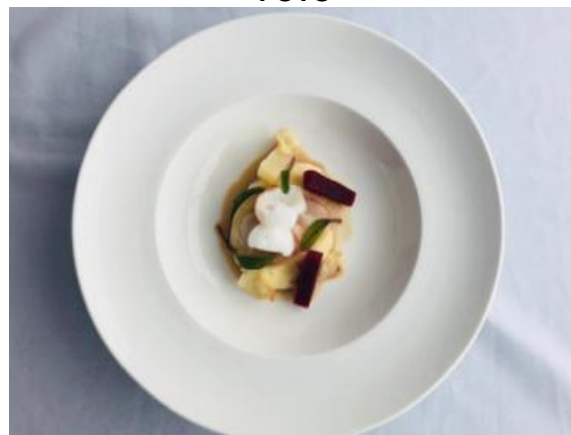
CANT. PRODUCIDA: 320 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 320 g **Costo por porción:** \$ 4,58

TÉCNICAS

- Hornear los langostinos por 5 min a 120 °C
- Empacar las verduras al vacío y cocer a 70 °C por 35 min.
- Sellar los langostinos y las carcasas, posterior agregar los tomates, hinojo y mantequilla. Agregar la crema de leche y colar.
- Cocinar la yuca y posterior homogenizar en la thermomix.
- Cocinar la zanahoria blanca y posterior batir con la lecitina de soja hasta conseguir una espuma
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.20 Costillas de cordero con espárragos y alcachofas en demiglaze de cordero acompañado de quenelle de papa.

RECETA: COSTILLAS DE CORDERO CON ESPÁRRAGOS Y ALCACHOFAS EN DEMIGLACE DE CORDERO ACOMPAÑADO DE QUENELLE DE PAPA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Costillas seleccionadas, limpias y porcionadas. • Espárragos seleccionados y limpios. • Alcachofas seleccionadas y limpias. • Cebolla blanca limpia y cortada en cascós. • Zanahoria limpia y cortada en cascós. • Papa seleccionada, limpia y cortada en cascós. 	<ul style="list-style-type: none"> • Costillas de cordero con vegetales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpiar las costillas y envolver con aluminio para no quemar el hueso.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **COSTILLAS DE CORDERO CON ESPÁRRAGOS Y ALCACHOFAS EN DEMIGLACE DE CORDERO ACOMPAÑADO DE QUENELLE DE PAPA.** FECHA: 26/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
200	Rack de cordero	g	150	75%	2,450	3,267
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
2	Pimienta	g	2	100%	0,006	0,006
1	Tomillo	g	1	100%	0,007	0,007
10	Aceite de oliva	ml	10	100%	0,089	0,089
SUB RECETA VEGETALES						
33	Espárragos	g	30	90%	0,143	0,159
50	Alcachofa	g	30	60%	0,167	0,278
5	Aceite de oliva	ml	5	100%	0,045	0,045
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
SUB RECETA DEMIGLACE DE CORDERO						
67	Rack de cordero	g	50	75%	0,817	1,089
11	Cebolla blanca	g	10	90%	0,010	0,011
11	Zanahoria	g	10	90%	0,006	0,007
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
15	Fondo oscuro	ml	15	100%	0,052	0,052
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta	g	1	100%	0,003	0,003
SUB RECETA QUENELLE DE PAPA						
50	Papa	g	40	80%	0,020	0,025
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
5	Leche	ml	5	100%	0,005	0,005
2	Pimienta	g	2	100%	0,006	0,006

CANT. PRODUCIDA: 386 g

CANT. PORCIONES: 1

DE: 386 g **Costo por porción:** \$ 5,12

TÉCNICAS

- Sellar las costillas y posterior hornear a 130 °C por 7 min.
- Cocer los vegetales por 10 min y después sellar con aceite de oliva.
- Desglasar el recipiente, posterior agregar la cebolla en brunoise, zanahoria en brunoise el fondo y la mantequilla, rectificar sabores.
- Cocinar la papa junto al fondo blanco, posterior homogenizar con la mantequilla, leche.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.21 Cangrejo en cocción baja acompañado de sango de frutos del mar, salsa de mariscos y verduras en vinagreta de maracuyá.

RECETA: CANGREJO EN COCCIÓN BAJA ACOMPAÑADO DE SANGO DE FRUTOS DEL MAR, SALSA DE MARISCOS Y VERDURAS EN VINAGRETA DE MARACUYÁ.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Cangrejo limpio y porcionado. • Verde limpio, cortado en dados. • Cebolla blanca limpia y cortada en brunoise. • Tomate riñón limpio y cortado en concassé. • Perejil limpio y seleccionado. • Camarones limpios. • Habas limpias y seleccionadas. • Brotes de remolacha limpios y seleccionados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cangrejo con sango, salsa y verduras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar las pinzas para la presentación, el resto hacer un fondo para el sango.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **CANGREJO EN COCCIÓN BAJA ACOMPAÑADO DE SANGO DE FRUTOS DEL MAR, SALSA DE MARISCOS Y VERDURAS EN VINAGRETA DE MARACUYÁ.** FECHA: 27/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
400	Cangrejo	g	120	30%	1,088	3,600
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
2	Pimienta	g	2	100%	0,006	0,006
46	Limón	ml	30	65%	0,051	0,078
SUB RECETA SANGO DE MARISCOS						
98	Plátano verde	g	80	82%	0,229	0,279
29	Camarones	g	20	70%	0,098	0,140
11	Cebolla blanca	g	10	90%	0,010	0,011
19	Tomate riñón	g	15	80%	0,015	0,019
2	Perejil	g	2	95%	0,013	0,014
40	F. de cangrejo	ml	40	100%	0,152	0,152
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
2	Pimienta negra	g	2	100%	0,006	0,006
SUB RECETA SALSA DE MARISCOS						
64	Camaron	g	45	70%	0,221	0,316
11	Cebolla blanca	g	10	90%	0,010	0,011
19	Tomate riñón	g	15	80%	0,015	0,019
15	Crema de leche	ml	15	100%	0,073	0,073
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
SUB RECETA VERDURAS Y VINAGRETA						
13	Habas	g	10	80%	0,014	0,018
5	B. de remolacha	g	5	100%	0,050	0,050
5	Aceite de oliva	ml	5	100%	0,089	0,089
2	Mostaza	g	2	100%	0,020	0,020
2	Vinagre blanco	ml	2	100%	0,012	0,012
8	Maracuyá	ml	6	75%	0,012	0,016

CANT. PRODUCIDA: 445 g

CANT. PORCIONES: 1

DE: 445 g **Costo por porción:** \$ 4,96

TÉCNICAS

- Empacar al vacío las pinzas de cangrejo y cocinar por 10 min a 68 °C
- Realizar un refrito y agregar el verde rallado, posterior los camarones y homogenizar.
- Sellar las carcasas de los camarones, después agregar la mantequilla, tomate riñón y por último la crema de leche, colar.
- Cocinar las habas por 15 min y después saltearlas.
- Realizar una vinagreta 3-1 de maracuyá.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.22 Filete de corvina en salsa bernaise, cilindros de yuca y hierbas finas.

RECETA: FILETE DE CORVINA EN SALSA BERNAISE, CILINDRO DE YUCA Y HIERBAS FINAS.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Corvina limpia y fileteada. • Yuca seleccionada, limpia y cortada en cascós. • Cebolla colorada limpia y cortada en brunoise. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pescado en salsa bernaise y yuca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reservar las escamas para freírlas y decorar.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: FILETE DE CORVINA EN SALSA BERNAISE,			FECHA: 28/05/18			
CILINDRO DE YUCA Y HIERBAS FINAS.						
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
214	Corvina	g	150	70%	0,600	0,857
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
8	Limón	ml	5	65%	0,009	0,014
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
2	Tomillo	g	2	100%	0,013	0,013
SUB RECETA SALSA BERNAISE						
20	Yema de huevo	g	20	100%	0,018	0,018
10	Crema de leche	ml	10	100%	0,049	0,049
20	Agua	ml	20	100%	0,000	0,000
2	Vinagre blanco	ml	2	100%	0,012	0,012
11	Cebolla colorada	g	10	90%	0,003	0,003
20	Mantequilla	g	20	100%	0,096	0,096
3	Limón amarillo	ml	2	70%	0,004	0,006
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
SUB RECETA CILINDROS DE YUCA						
61	Yuca	g	50	82%	0,028	0,034
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Comino	g	1	100%	0,025	0,025
100	Fondo blanco	ml	100	100%	0,180	0,180
SUB RECETA HIERBAS FINAS						
5	Tomillo	g	5	100%	0,034	0,034
5	Romero	g	5	100%	0,017	0,017
5	Perejil	g	5	95%	0,031	0,033
CANT. PRODUCIDA: 412 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 412 g Costo por porción: \$ 1,40						
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> Sellar el filete con la piel por debajo por 10 min. Realizar la salsa bernaise por medio de método holandesa. Cocinar la yuca por unos 20 min en fondo blanco. Mezclar las hierbas y colocar sobre el filete. Aplicar técnicas E.U.P.F. 						



3.23 Huevo pochado en tierra de camote con brócolis deshidratados, albahaca, rúcula y brotes de alfalfa

RECETA: HUEVO POCHADO EN TIERRA DE CAMOTE CON BRÓCOLIS DESHIDRATADOS, ALBAHACA, RÚCULA Y BROTES DE ALFALFA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Camote seleccionado, limpio y cortado en cascós. • Brócoli seleccionado y limpio. • Albahaca seleccionada y limpia. • Rúcula seleccionada y limpia. • Brotes de alfalfa seleccionados y limpios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo pochado con ensalada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verificar el estado de los huevos antes de pocharlos. • Antes de realizar la tierra de camote laminar y realizar una fritura para la decoración.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **HUEVO POCHADO EN TIERRA DE CAMOTE** FECHA: 29/05/18
CON BRÓCOLIS DESHIDRATADOS, ALBAHACA, RÚCULA Y BROTES DE ALFALFA

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
70	Huevo	g	70	100%	0,175	0,175
15	Vinagre blanco	ml	15	100%	0,090	0,090
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
2	Pimienta negra	g	2	100%	0,006	0,006
300	Agua	ml	300	100%	0,000	0,000
SUB RECETA TIERRA DE CAMOTE						
44	Camote	g	40	90%	0,060	0,067
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
80	Agua	ml	80	100%	0,000	0,000
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
SUB RECETA BRÓCOLIS DESHIDRATADOS						
59	Brócolis	g	50	85%	0,130	0,153
3	Aceite de oliva	ml	3	100%	0,027	0,027
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
100	Fondo blanco	ml	100	100%	0,180	0,180
SUB RECETA ENSALADA FRESCA						
5	Baby Albahaca	g	5	100%	0,045	0,045
5	Baby Rúcula	g	5	100%	0,019	0,019
5	Baby Thai salad	g	5	100%	0,039	0,039
5	Brotos de cebolla	g	5	100%	0,031	0,031
5	B. de remolacha	g	5	100%	0,050	0,050
2	Vinagre blanco	ml	2	100%	0,012	0,012
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
2	Aceite de oliva	ml	2	100%	0,018	0,018

CANT. PRODUCIDA: 294 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 294 g **Costo por porción:** \$ 0,92

TÉCNICAS

- Pochar los huevos.
- Cocinar los camotes, después deshidratar por 20 min a 60 °C. Homogenizar en la thermomix.
- Cocinar los brócolis y después deshidratarlos por 20 min a 60 °C.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.24 Patê sucrée y crema museline con frutos rojos, quenelle de helado de leche, praliné de almendras y alambre de azúcar.

RECETA: PATÊ SUCRÉE Y CREMA MUSELINE CON FRUTOS ROJOS, QUENELLE DE HELADO DE LECHE, PRALINÉ DE ALMENDRAS Y ALAMBRE DE AZÚCAR.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Frambuesas seleccionadas y limpias. • Almendras limpias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Patê sucrée con crema, frutos rojos, helado de leche y caramelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar color rojo para el alambre de caramelo.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **PATÉ SUCRÉE Y CREMA MUSELINE CON FRUTOS ROJOS, QUENELLE DE HELADO DE LECHE, PRALINÉ DE ALMENDRAS Y ALAMBRE DE AZÚCAR** FECHA: 30/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
25	Harina	g	25	100%	0,015	0,015
25	Mantequilla	g	25	100%	0,120	0,120
25	Azúcar glace	g	25	100%	0,060	0,060
25	Huevo	g	25	100%	0,063	0,063
SUB RECETA CREMA MUSELINE						
10	Yemas de huevo	g	10	100%	0,018	0,018
30	Leche	ml	30	100%	0,030	0,030
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
2	Maicena	g	2	100%	0,011	0,011
1	E. de vainilla	ml	1	100%	0,007	0,007
10	Azúcar	g	10	100%	0,010	0,010
32	Frambuesas	g	30	95%	0,335	0,353
SUB RECETA HELADO DE LECHE						
15	Azúcar	g	15	100%	0,015	0,015
5	Glucosa	ml	5	100%	0,042	0,042
1	Estabilizador	g	1	100%	0,116	0,116
60	Leche	ml	30	100%	0,060	0,060
SUB RECETA PRALINÉ DE ALMENDRAS						
30	Almendras	g	30	100%	0,690	0,690
20	Azúcar	g	20	100%	0,020	0,020
5	Agua	ml	5	100%	0,000	0,000
SUB RECETA ALAMBRE DE AZÚCAR						
20	Azúcar	g	20	100%	0,020	0,020
4	Agua	ml	4	100%	0,000	0,000
1	Color comestible	ml	1	100%	0,018	0,018

CANT. PRODUCIDA: 349 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 349 g **Costo por porción:** \$ 1,69

TÉCNICAS

- Homogenizar los ingredientes del paté sucrée y posterior hornear a 170 ° C por 15.
- Realizar una crema pastelera y agregar la mantequilla en 2 tiempos, al final y después de refrigeración.
- Realizar el helado por medio de salsa inglesa, refrigerar y homogenizar su textura en la paco jet.
- Caramelizar las almendras y posterior procesarlas hasta obtener una pasta.
- Realizar un caramelo y agregar el color rojo, posterior darle forma de alambre.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.25 Arroz cremoso con langostinos en azafrán acompañados de espárragos, queso parmesano, pera y salsa de azafrán.

RECETA: ARROZ CREMOSO CON LANGOSTINOS EN AZAFRÁN ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS, QUESO PARMESANO, PERA Y SALSA DE AZAFRÁN		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Langostinos limpios. • Azafrán remojado. • Espárragos seleccionados y limpios. • Pera seleccionada y limpia. • Cebolla limpia, cortada en cascós. • Tomate limpio, en concassé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz con langostinos con vegetales, queso y salsa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hidratar los pistilos de azafrán previamente. • La pera al cortarla sumergirla en agua con limón para evitar su oxidación.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **ARROZ CREMOSO CON LANGOSTINOS EN AZAFRÁN ACOMPAÑADO DE ESPÁRRAGOS, QUESO PARMESANO, PERA Y SALSA DE AZAFRÁN.** FECHA: 31/05/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
200	Arroz arborio	g	200	100%	1,780	1,780
33	Cebolla blanca	g	30	90%	0,030	0,033
20	Mantequilla	g	20	100%	0,096	0,096
20	Crema de leche	ml	20	100%	0,097	0,097
1	Azafrán	g	1	100%	0,780	0,780
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
SUB RECETA LANGOSTINOS						
71	Langostinos	g	50	70%	0,934	1,334
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
8	Limón	ml	5	65%	0,009	0,014
SUB RECETA GUARNICIÓN						
22	Espárragos	g	20	90%	0,095	0,106
30	Fondo blanco	ml	30	100%	0,054	0,054
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Aceite de oliva	ml	1	100%	0,009	0,009
25	Pera	g	20	80%	0,080	0,100
8	Limón	ml	5	65%	0,009	0,014
30	Agua	ml	30	100%	0,000	0,000
10	Parmesano	g	10	100%	0,149	0,149
SUB RECETA SALSA DE AZAFRÁN						
1	Azafrán	g	1	100%	0,780	0,780
20	Crema de leche	ml	20	100%	0,097	0,097
10	Yema de huevo	g	10	100%	0,018	0,018
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048

CANT. PRODUCIDA: 488 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 488 g **Costo por porción:** \$ 5,52

TÉCNICAS

- Nacarar el arroz y cocinar con el triple de fondo blanco en 3 tiempos para ir soltando poco a poco el almidón del arroz, posterior agregar el azafrán y rectificar la textura.
- Hornear los langostinos por 5 min a 120 °C
- Cocinar los espárragos por 10 min posterior saltearlos.
- Realizar una salsa por medio de salsa holandesa y agregar el azafrán.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.26 Langosta sobre una crema de zapallo con verduras en sous vide y salsa de langosta.

RECETA: LANGOSTA SOBRE UNA CREMA DE ZAPALLO CON VERDURAS EN SOUS VIDE Y SALSA DE LANGOSTA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Langosta seleccionada y limpia. • Zapallo seleccionado y limpio. • Habas seleccionada y limpia. • Apio seleccionado, limpio y laminado. • Baby cebolla seleccionada y limpia. • Zanahoria blanca seccionada, limpia y laminada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Langosta con crema de zapallo, verduras y salsa. 	<ul style="list-style-type: none"> • La cocción de la langosta no deberá sobre pasar los 10 min. • Se deberá cocer la langosta bridada con una estructura recta para que el rabo no se tuerza con el cambio de temperatura. • Para laminar los vegetales preferiblemente hacerlo con una mandolina.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: **LANGOSTA SOBRE UNA CREMA DE ZAPALLO CON VERDURAS EN SOUS VIDE Y SALSA DE LANGOSTA.** FECHA: 04/06/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
200	Langosta	g	100	50%	1,135	2,270
2	Sal en grano	g	2	100%	0,007	0,007
1	Hinojo especie	g	1	100%	0,070	0,070
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
2	Aceite de color	ml	2	100%	0,004	0,004
SUB RECETA CREMA DE ZAPALLO						
100	Zapallo	g	80	80%	0,256	0,320
10	Fondo blanco	ml	10	100%	0,018	0,018
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
SUB RECETA VERDURAS EN SOUS VIDE						
22	Apio	g	20	90%	0,043	0,048
13	Habas	g	10	80%	0,014	0,018
22	Zanahoria blanca	g	20	90%	0,039	0,043
5	Baby cebolla	g	5	95%	0,008	0,008
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
2	Pimienta negra	g	2	100%	0,003	0,003
SUB RECETA SALSA DE LANGOSTA						
200	Langosta	g	100	50%	1,135	2,270
2	Aceite de oliva	ml	2	100%	0,018	0,018
25	Tomate riñón	g	20	80%	0,020	0,025
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
6	Hinojo	g	5	77%	0,019	0,025
20	Crema de leche	ml	20	100%	0,097	0,097

CANT. PRODUCIDA: 446 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 446 g **Costo por porción:** \$ 5,41

TÉCNICAS

- Cocer la langosta en agua, sal e hinojo por 10 min, posterior realizar un shock térmico y retirar la carcasa de la carne.
- Cocinar el zapallo y posterior homogenizar en la thermomix junto con la mantequilla.
- Sellar las verduras al vacío y cocinarlas por 35 min a 60 °C.
- Sellar la langosta y las carcasas, posterior agregar los tomates, hinojo y mantequilla. Agregar la crema de leche y colar.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.27 Biscocho en sifón acompañado de helado de pistacho y frutos rojos en salsa de frambuesa.

RECETA: BISCOCHO EN SIFÓN ACOMPAÑADO DE HELADO DE PISTACHO Y FRUTOS ROJOS EN SALSA DE FRAMBUESA.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Frambuesas seleccionadas y limpias. • Frutillas seleccionadas y limpias. • Moras seleccionadas y limpias. • Brotes de menta seleccionados y limpios. 	<ul style="list-style-type: none"> • Biscocho con helado de pistacho y frutos rojos con salsa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los helados al momento de presentarlos tendrán forma de quenelle. • Utilizar 1 carga en el sifón de 500 ml o 2 cargas si es un sifón de 1000 ml.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **BISCOCHO EN SIFÓN ACOMPAÑADO DE HELADO DE PISTACHO Y FRUTOS ROJOS EN SALSA DE FRAMBUESA.** FECHA: 05/06/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
30	Harina	g	30	100%	0,018	0,018
13	Huevos	g	13	100%	0,033	0,033
10	Azúcar	g	10	100%	0,009	0,009
2	Polvo de hornear	g	2	100%	0,013	0,013
1	E. Vainilla	ml	1	100%	0,007	0,007
SUB RECETA HELADO DE FRUTOS ROJOS						
15	Azúcar	g	15	100%	0,014	0,014
5	Glucosa	ml	5	100%	0,042	0,042
1	Estabilizador	g	1	100%	0,116	0,116
30	Pulpa de mora	ml	30	100%	0,420	0,420
30	Pulpa de frutilla	ml	30	100%	0,408	0,408
60	Leche	ml	60	100%	0,054	0,054
SUB RECETA HELADO DE PISTACHO						
15	Azúcar	g	15	100%	0,014	0,014
5	Glucosa	ml	5	100%	0,042	0,042
1	Estabilizador	g	1	100%	0,116	0,116
30	Pistacho	ml	30	100%	1,500	1,500
60	Leche	ml	60	100%	0,054	0,054
SUB RECETA SALSA DE FRAMBUESA						
25	Mora	ml	25	90%	0,263	0,290
26	Frambuesas	ml	25	95%	0,275	0,289
10	Azúcar	g	10	100%	0,010	0,010
1	Agar agar	g	1	100%	0,150	0,150
SUB RECETA FRUTOS ROJOS						
11	Frambuesa	g	10	95%	0,112	0,118
11	Frutilla	g	10	90%	0,018	0,020
2	B. de menta	g	2	100%	0,026	0,026

CANT. PRODUCIDA: 391 g

CANT. PORCIONES: 1 **DE:** 391 g **Costo por porción:** \$ 3,76

TÉCNICAS

- Realizar el biscocho de vainilla y hornear a 150 ° C por 25 min.
- Realizar el helado de frutos rojos por medio de salsa inglesa, refrigerar y homogenizar su textura en la paco jet.
- Realizar el helado de pistacho por medio de salsa inglesa, refrigerar y homogenizar su textura en la paco jet.
- Llevar a ebullición la azúcar, mora y frambuesas, después agregar el agar agar y procesar en la thermomix.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.28 Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.

RECETA: MEDALLONES DE RES EN SALSA DE PIMIENTA Y VERDURAS EN BAJA TEMPERATURA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Lomo fino seleccionado, limpio y porcionado. • Espárragos limpios y seleccionados. • Pera seleccionada y limpia. • Zapallo seleccionado y limpio. • Remolacha seleccionada y limpia. • Cebolla blanca seleccionada, limpia y cortada en cascós. • Zanahoria seleccionada, limpia y cortada en cascós. • Tomate Riñón seleccionado, limpio y cortado en concassé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Medallones en salsa y verduras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las verduras se le dará diferentes formas geométricas.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: MEDALLONES DE RES EN SALSA DE PIMIENTA Y VERDURAS EN BAJA TEMPERATURA.						FECHA: 06/06/18
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
225	Lomo fino	g	200	89%	1,454	1,634
1	Sal en grano	g	1	100%	0,007	0,007
1	Sal	g	1	100%	0,001	0,001
1	Pimienta negra	g	1	100%	0,003	0,003
5	Aceite de oliva	ml	5	100%	0,045	0,045
SUB RECETA SALAS DE PIMIENTA						
71	Res	g	50	70%	0,107	0,153
60	Fondo oscuro	ml	60	100%	0,207	0,207
10	Mantequilla	g	10	100%	0,048	0,048
22	Cebolla blanca	g	20	90%	0,020	0,024
22	Zanahoria	g	20	90%	0,013	0,014
25	Tomate riñón	g	20	80%	0,020	0,025
4	Pimienta negra	g	4	100%	0,012	0,012
SUB RECETA VERDURAS						
17	Remolacha	ml	15	88%	0,010	0,011
19	Zapallo	g	15	80%	0,048	0,060
17	Espárragos	g	15	90%	0,071	0,079
2	Sal	g	2	100%	0,002	0,002
2	Pimienta negra	g	2	100%	0,006	0,006
6	Mantequilla		6	100%	0,029	0,029
SUB RECETA PERA EN VINAGRE						
25	Pera	g	20	80%	0,080	0,100
3	Limón	ml	2	65%	0,003	0,005
5	Agua	ml	5	100%	0,000	0,000
2	Vinagre blanco	ml	2	100%	0,006	0,006
CANT. PRODUCIDA: 431 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 431 g Costo por porción: \$ 2,47						
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> • Bridar el lomo fino y posterior sellar por 4 min, luego llevar al horno a 120 °C por 3 min. • Desglasar el recipiente, posterior agregar la carne de res, cebolla en brunoise, zanahoria en brunoise, tomate concassé, el fondo oscuro y la mantequilla, rectificar sabores. • Empacar al vacío los vegetales y cocer por 30 min a 60 °C, después sellar con aceite de oliva. • Empacar al vacío la pera junto con el vinagre y cocer por 15 min a 55 °C. • Aplicar técnicas E.U.P.F. 						



3.29 Gelatina de naranja, dacquoise de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.

RECETA: GELATINA DE NARANJA, DACQUOISE DE ALMENDRAS, MOUSSE DE QUESO, FRUTAS CÍTRICAS Y OPALINA DE CAMELO.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Naranja seleccionada y limpia. • Almendras seleccionadas y limpias. • Mandarina seleccionada y limpia. • Toronja seleccionada y limpia. • Citrón caviar seleccionado y limpio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatina de naranja, dacquoise de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es necesario utilizar la naranja roja, o caso contrario se deberá aplicar color rojo en el zumo de naranja.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **GELATINA DE NARANJA, DACQUOISE DE ALMENDRAS, MOUSSE DE QUESO, FRUTAS CÍTRICAS Y OPALINA DE CARAMELO.** FECHA: 07/06/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
71	Naranja	ml	50	70%	0,015	0,021
1	Agar Agar	g	1	100%	0,150	0,150
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
SUB RECETA DACQUOISE DE ALMENDRAS						
25	Claras de huevo	ml	25	100%	0,042	0,042
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
5	Azúcar en polvo	g	5	100%	0,012	0,012
25	Almendras	g	25	100%	0,575	0,575
SUB RECETA MOUSSE DE QUESO						
40	Q. Crema	g	40	100%	0,420	0,420
40	Q. Philadelphia	g	40	100%	0,288	0,288
2	Yema de huevo	g	2	100%	0,004	0,004
5	Crema de leche	ml	5	100%	0,010	0,010
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
2	Gelatina SS	g	2	100%	0,032	0,032
SUB RECETA FRUTAS CÍTRICAS						
29	Mandarina	g	20	70%	0,067	0,096
29	Toronja	g	20	70%	0,127	0,181
25	Citrón caviar	g	20	80%	2,360	2,950
SUB RECETA OPALINE						
50	Glucosa	g	50	100%	0,420	0,420
20	Fondant	g	20	100%	0,208	0,208
5	Mantequilla	g	5	100%	0,024	0,024
20	Azúcar	g	20	100%	0,020	0,020

CANT. PRODUCIDA: 365 g

CANT. PORCIONES: 1

DE: 365 g **Costo por porción:** \$ 5,47

TÉCNICAS

- Hervir el zumo de naranja junto con la azúcar y después agregar el agar agar, llevar a refrigeración.
- Homogenizar la mezcla para el dacquoise, después hornear el dacquoise a 150 °C por 17 min.
- Batir los quesos con la yema y la azúcar, posterior agregar la crema de leche con la gelatina, refrigerar.
- Hervir la glucosa, fondant, mantequilla y azúcar hasta los 180 °C posterior verter en un silpat y llevar a la thermomix, darle forma y hornear a 150 °C por 5 min.
- Aplicar técnicas E.U.P.F.

FOTO





3.30 Cilindros de chocolate templado con crema de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brûlée, merengues y gelée de coco.

RECETA: CILINDRO DE CHOCOLATE TEMPLADO CON CREMA DE CHOCOLATE, TIERRAS DE GALLETAS, CAMA DE COCO BRÛLÉE, MERENGUES Y GELÉE DE COCO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate templado • Coco seleccionado y limpio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate con brûlée de coco, merengues y gelée de coco. 	<ul style="list-style-type: none"> • El chocolate deberá tener forma cilíndrica. • Verificar las temperaturas de templado del chocolate.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: **CILINDRO DE CHOCOLATE TEMPLADO CON CREMA DE CHOCOLATE, TIERRAS DE GALLETAS, CAMA DE COCO BRÛLÉE, MERENGUES Y GELÉE DE COCO.** FECHA: 08/06/18

C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST	PRECIO. U	PRECIO C. U
30	Chocolate	g	30	100%	0,297	0,297
SUB RECETA CREMA DE CHOCOLATE						
40	Chocolate	g	40	100%	0,396	0,396
5	Yemas de huevo	g	5	100%	0,009	0,009
10	Crema de leche	g	10	100%	0,049	0,049
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
SUB RECETA TIERRAS DE GALLETAS						
25	Harina	g	25	100%	0,015	0,015
25	Mantequilla	g	25	100%	0,120	0,120
25	Azúcar glace	g	25	100%	0,060	0,060
25	Huevo	g	25	100%	0,063	0,063
1	Color Caramelo	ml	1	100%	0,012	0,012
SUB RECETA COCO BRÛLÉE						
10	Yemas de huevo	ml	10	100%	0,018	0,018
2	Leche	g	2	100%	0,002	0,002
18	Crema de leche	ml	18	100%	0,087	0,087
10	Azúcar 1	ml	10	100%	0,009	0,009
25	Coco	g	15	60%	0,067	0,112
3	Azúcar 2	g	3	100%	0,003	0,003
SUB RECETA MERENGUE ITALIANO						
50	Azúcar	g	50	100%	0,050	0,050
13	Claras de huevo	g	13	100%	0,022	0,022
8	Agua	ml	8	100%	0,000	0,000
SUB RECETA GELÉE DE COCO						
25	Coco	ml	15	60%	0,067	0,112
5	Azúcar	g	5	100%	0,005	0,005
2	Agar agar	g	2	100%	0,300	0,300

CANT. PRODUCIDA: 342 g

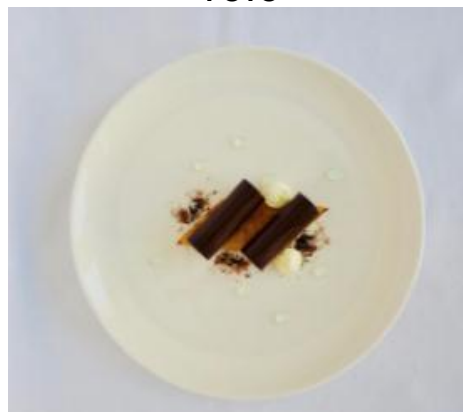
CANT. PORCIONES: 1

DE: 342 g **Costo por porción:** \$ 1,71

TÉCNICAS

- Templar el chocolate 45-26-30
- Aplicar la crema de chocolate en el sífon.
- Hornear las galletas y luego procesarlas en la thermomix.
- Hornear en baño maría la crema brÛlée a 150 °C por 30 min, después caramelizar con ayuda de un soplete.
- Realizar un sirop y posterior batir con las claras, hornear a 160 °C por 60 min.
- Realizar una infusión con el coco y reducirla con el agar agar
- Aplicar técnicas E.U.P. F

FOTO





3.31 Degustación: Ficha de valoración para la degustación



Degustación Proyecto de intervención

Señores Jurados, sírvase calificar en cada plato presentado los siguientes aspectos: EQUILIBRIO, UNIDAD, PUNTO FOCAL, FLUJO Y ALTURA; con valores del 1 al 5, siendo: 1 muy bajo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente.

1 - Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio						
Unidad						
P. Focal						
Flujo						
Altura						

2 - Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio						
Unidad						
P. Focal						
Flujo						
Altura						

3 - Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio						
Unidad						
P. Focal						
Flujo						
Altura						

4 - Gelatina de naranja, dacquoise crocante de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio						
Unidad						
P. Focal						
Flujo						
Altura						

5 - Cilindros de chocolate templado con mousse de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brûlée, merengues y gelée de coco.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio						
Unidad						
P. Focal						
Flujo						
Altura						



3.32 Degustación: Tabulación



Ficha de tabulación de la degustación del Proyecto de intervención: Fichas técnicas de Aplicación de técnicas de presentación y montaje en treinta platos de cocina de autor. Con valores del 1 al 5, siendo: 1 muy bajo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente.

1 - Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.					
	Jurado 1	Jurado 2	Jurado 3	Jurado 4	TOTAL
Equilibrio	5	5	5	5	5
Unidad	5	5	5	5	5
P. Focal	5	5	5	5	5
Flujo	5	5	5	5	5
Altura	5	5	5	5	5
2 - Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras, selladas, crocante y velouté de pollo.					
	Jurado 1	Jurado 2	Jurado 3	Jurado 4	TOTAL
Equilibrio	5	5	5	5	5
Unidad	5	5	5	5	5
P. Focal	5	5	5	5	5
Flujo	5	5	5	5	5
Altura	5	5	5	5	5
3 - Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.					
	Jurado 1	Jurado 2	Jurado 3	Jurado 4	TOTAL
Equilibrio	5	5	5	5	5
Unidad	5	5	5	5	5
P. Focal	5	5	5	5	5
Flujo	5	5	5	5	5
Altura	5	5	5	5	5
4 - Gelatina de naranja, dacquoise crocante de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.					
	Jurado 1	Jurado 2	Jurado 3	Jurado 4	TOTAL
Equilibrio	5	5	5	5	5
Unidad	5	5	5	5	5
P. Focal	5	5	5	5	5
Flujo	5	5	5	5	5
Altura	5	5	5	5	5
5 - Cilindros de chocolate templado con mousse de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brulee, merengues y gelee de coco.					
	Jurado 1	Jurado 2	Jurado 3	Jurado 4	TOTAL
Equilibrio	5	5	5	5	5
Unidad	5	5	5	5	5
P. Focal	5	5	5	5	5
Flujo	5	5	5	5	5
Altura	5	5	5	5	5



3.33 Degustación: Análisis

Para validar las fichas técnicas del capítulo III se realizó una degustación de 5 platos que fueron seleccionados con anterioridad, se contó con la participación de profesionales en el área gastronómica. La degustación se llevó a cabo el día viernes 18 de enero del 2019 a las 11h30 en la cocina II de la facultad de ciencias de la hospitalidad.

La degustación estaba conformada de 5 tiempos, los cuales fueron los siguientes:

- **Pescado:** Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.
- **Ave:** Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.
- **Res:** Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.
- **Postre:** Gelatina de naranja, dacquoise crocante de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.
- **Postre:** Cilindros de chocolate templado con mousse de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brulee, merengues y gelee de coco.

Los valores de la calificación estaban establecidos del 1 al 5, siendo: 1 muy bajo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente. En cuanto los parámetros a calificar eran: Equilibrio, Unidad, Punto focal, Flujo y Altura.

En el primer plato que contaba con tilapia como ingrediente principal fue maridado con una cerveza artesanal MUT tipo Lager y obtuvo una calificación global de 5/5, en cuanto a la presentación se buscaba establecer un punto focal por encima de los otros aspectos lo cual se realizó con total acierto. En cuestiones de sabor y de texturas todos los elementos llevaban cocciones exactas que se complementaban entre sí, pero en el caso de la piel de la tilapia conforme baja la temperatura esta se ablanda por lo que es recomendable tener mucha precaución en la temperatura de servicio.



En el segundo plato el cual la carne de pollo era el ingrediente principal fue maridado con un vino blanco Gran Escolha Loureiro 2015 obtuvo una calificación global de 5/5, en este plato se buscaba la fluidez en la presentación. Esta se logró con varios de los distintos elementos que conformaban el plato, en cuestiones de sabor al cocer la carne nos garantizó el punto exacto que complementándose con la crocancia del cuero y la cremosidad de la salsa reflejo un plato muy trabajado.

El tercer plato tenía como ingrediente principal un lomo fino maridado con un vino tinto Alta vista Malbec 2017 obtuvo una calificación global de 5/5, este plato buscaba el equilibrio como composición culinaria y como presentación, puesto que los vegetales junto a la carne debían de armonizar el mismo y tener todos los elementos el mismo protagonismo. Se aplicó cocciones al vacío para posterior sellarlas para obtener una caramelización.

El cuarto plato estaba compuesto de frutas cítricas y fue maridado con un vino de cava Elyssia Pinot Noir tipo Brut 2014 obtuvo una calificación global de 5/5, este plato quería reflejar con eje primordial las líneas y como estas interactúan junto con el plato rompiendo líneas que al ser una presentación rectangular se logró correctamente. En cuanto al sabor al tener varias texturas como cremosidad, crocancia, gomosidad se complementaba muy bien en el paladar y junto a la acides de los cítricos lograba frescura. Como recomendación la opalina de caramelo debe ser los más delgada posible para que pueda visibilizar en su totalidad a los cítricos.

En el quinto y último plato los ingredientes primarios eran el coco y el chocolate, fueron maridados de igual manera con el vino de cava Elyssia Pinot Noir tipo Brut 2014 obtuvo una calificación global de 5/5, en este plato se buscaba la unidad, ya que la mayor parte de ingredientes estaban dispuestos en cantidades indistintas de los demás. En cuanto a sabores la complementación entre el coco y las distintas texturas del chocolate se envolvían correctamente en el paladar.



CONCLUSIONES

- Este estudio ayudó a idear y elegir los diferentes conceptos de presentación y montaje que se pueden aplicar no solo mediante la creatividad y la imaginación, sino también mediante la técnica y la experiencia. Existen muchas técnicas tradicionales y vanguardistas en la actualidad, pero la aplicación correcta de ellas logrará presentaciones visualmente correctas y de gran impacto gustativo.
- Los principios básicos y de sostenibilidad de la arquitectura que se aplicaron en el área culinaria, demostró que la gastronomía no solo es un concepto de alimentación sino también es un concepto de armonía estético, estructural y funcional que se puede aplicar con las distintas técnicas culinarias y métodos de cocción. De igual manera en la gastronomía se debe de buscar la sostenibilidad de los alimentos y productos a partir del factor económico, social y ambiental.
- Mediante este manual se pudo establecer que el proceso creativo contiene muchos pasos de gran importancia cada uno, esto ayudó a definir la lógica del emplatado desde la idea hasta su presentación al comensal pasando por el boceto, selección de ingredientes, selección de técnicas, selección de métodos de cocción, selección de vajilla hasta la respectiva prueba y error.
- La evaluación y recopilación de la información que se generó a lo largo del proceso creativo en los treinta platos de cocina de autor que ayudó a establecer y deducir los cambios necesarios que se pueden adaptar en cada uno de ellos en el proceso de producción culinaria. Esto fue de gran importancia puesto que se puede realizar adaptaciones oportunas.



RECOMENDACIONES

- Para la aplicación de los diferentes conceptos de presentación y montaje es preciso conocer y manejar las diferentes técnicas, métodos de cocción, cocinas del mundo puesto que, nos facilitará un trabajo más pulido mediante el correcto uso de las mismas.
- Sin duda alguna la arquitectura de platos es un ámbito poco desarrollado, pero que en este trabajo se menciona conceptos básicos y puntuales que ayudarán a la correcta aplicación en la cocina a desarrollar. Así mismo diferenciando el entorno en el que vivimos nos ayudará a entender los distintos factores que se deben de tomar en cuenta al momento de generar y aplicar estos conceptos.
- El proceso creativo es muy sencillo, pero de gran importancia porque en él se establece los pasos a seguir para un correcto desarrollo de ideas, se recomienda en este apartado tener el mayor flujo de ideas y dejar que la creatividad tome protagonismo, exponiendo sentimientos, emociones, experiencias e incluso estados de ánimo, pero sin descuidar la lógica.
- La recopilación de datos que se genere a lo largo del proceso creativo es de vital importancia por lo que no se debe olvidar ningún dato o detalle del mismo. Una correcta tabulación nos ayudará con la comparación de procesos anteriores para identificar puntos a ser rectificadas o procesos óptimos en el manejo de técnicas. Puesto que, como se menciona en este trabajo la presentación y montaje de platos se desarrolla desde el momento de seleccionar los alimentos junto con la aplicación correcta de técnicas y maquinaria.



BIBLIOGRAFÍA

Ducasse, A. (2014). *Best Of*. Paris, Francia: Alain Ducasse Edition.

Rohe, M. V. (2006). *Conversations with Mies Van Der Rohe*. New York, EEUU: Princeton Architectural Press.

Atala, A. (2013). *D.O.M.* New York, EEUU: Phaidon Press Inc.

Hobday, C., & Denbury, J. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals*. Ontario, Canada: Firefly Books Lts.

Polión, M. V. (1995). *Los diez libros de arquitectura*. Madrid, España: Alianza.

Bendersky, A. (2013). *1,000 Food Art and Styling Ideas: Mouthwatering Food*. Boston, EEUU: Rockport Publishers.

Styler, C. (2006). *Working the Plate: The Art of Food Presentation*. New Jersey, EEUU: John Wiley & Sons.

Roca, J., Roca, J., & Roca, J. (2013). *El Celler de Can Roca*. Barcelona, España: Libbooks.

Fernández Díaz, M. Á. (2017). *Manual. Decoración y exposición de platos (UF0072)*. Madrid, España: Editorial CEP.

Romera, M. S. (2006). *Total Cooking Construccinismo Culinario*. Madrid, España: Ediciones AKAL.

Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). *The Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. Madrid, España: Taschen.

Subijana, P. (2011). *Akelaré*. La Coruña, España: Editorial Everest.

Dacosta, Q. (2008). *Universo Cinco Hitos Trascendencia Historica de Quique Dacosta*. Barcelona, España: Montagud Editores.

Redzepi, R. (2011). *NOMA Tiempo y espacio en la Cocina Nórdica*. New York, EEUU: Phaidon Press Inc.

Carême, M. A. (1833). *L'art de la cuisine française*. Paris, Francia: Chez L'Auteur.

Escoffier, A. (2009). *Le guide culinaire: Aide-mémoire de cuisine pratique*. Paris, Francia: Flammarion.

Anduriz, A. L. (2012). *Mugaritz: La cocina como ciencia natural*. Barcelona, España: RBA Libros S.A.

Schwertly, S. (2011). *How to be a Presentation God: Build, Design, and Deliver Presentations that Dominate*. New Jersey, EEUU: John Wiley & Sons.



Adrià, F. (2006). *Modern Gastronomy A to Z: A Scientific and Gastronomic Lexicon*. Barcelona , España: Editorial Planeta S.A.

Adrià, F. (2010). *Como funciona el Bulli*. Barcelona , España: Phaidon.

Adrià, F., & Jeffett, W. (2016). *Ferran Adrià: The Invention of Food*. Florida, EEUU: Dalí Museum.

Ducasse, A. (2014). *Ducasse Encyclopédie*. Paris, Francia: Alain Ducasse Edition.

Alícia, & elBullitaller. (2006). *Léxico científico gastronómico: Las claves para entender las cocinas de hoy*. Barcelona, España: Editorial Planeta S.A.

Castaño, V. P. (2013). *Manual. Cocina creativa o de autor*. Madrid, España: Ediciones Paraninfo S.A.

Tanizaki, J. (2016). *El elogio de la sombra*. (J. Escobar, Trad.) Madrid, España: Siruela.

Baez, M. (2003). *The soud American table*. Boston, EEUU: The Harvad Common Pres.

Freedman, P. (2009). *Gastronomía: Historia del place*. Valencia, España: Publicacions de la Universitat de València.

Guzmán, A. (2010). *Los Sabores de mi Tierra: Ecuador*. Quito, Ecuador: Culturesa.

Laguía, B. (2007). *Memoria gráfica del paladar*. Gijón, España: Ediciones Trea.

Nestle. (2005). *Recorriendo por los sabores del Ecuador* (Vol. 2). Quito, Ecuador: Hoy.

Rojas, L. E. (1990). *El gran libro de la cocina ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Circulo de lectores S.A.

Sánchez, M. R. (2006). *Total Cooking Construccinismo Culinario*. Madrid, España: Akal.



ANEXOS

Anexo 1: Diseño aprobado del Proyecto de Intervención

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

**ESQUEMA PARA LA PRESENTACIÓN DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIA
A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE FIN DE CARRERA**

ESQUEMA DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

1. Título del Proyecto de Intervención

PROPUESTA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y
MONTAJE EN PLATOS DE COCINA DE AUTOR

2. Nombre del estudiante y correo electrónico

JOSE LUIS BUSTAMANTE CAMPOVERDE

jose.bustamantec@ucuenca.ec

0998515854

3. Resumen del Proyecto de Intervención

El tema seleccionado para esta monografía tiene que ver con el desarrollo de una guía de montaje pues como uno de los pilares de la formación de cocinero se encuentra el saber componer y armonizar un plato a través de una presentación que cause impacto visual, realce los colores texturas y sabores del plato, por diversos motivos la presentación de un plato se puede tornar, monótona o no encontrarse acorde a la idea que el cocinero pretende aplicar.

EL objetivo principal de este proyecto es desarrollar una guía en la cual se realice treinta platos de cocina de autor aplicando técnicas de emplatado y montaje, para este objetivo se pretende en primer momento dar a conocer cuáles son los



diferentes patrones de montaje así como las figuras y posiciones correctas de los elementos de montaje, también cuales las porciones y cantidades ideales en los montajes de platos a través de los cuales se obtenga un producto final acorde a los modelos correctos de montaje.

A través de este proyecto se pretende también determinar principios básicos de presentación y montaje, por medio de los cuales el cocinero pueda con facilidad solucionar problemas de emplatado, puesto que, en sí, el emplatado no tiene que ver únicamente con los elementos sino también con los platos seleccionados que se van a usar en el momento del servicio, y aprovechar espacios, brillo y forma son una tarea relevante al momento del servicio.

4. Planteamiento del Proyecto de Intervención.

En los últimos años el mundo ha sufrido diversos cambios, para tener en cuenta este hecho únicamente se necesita ver como a través de las redes sociales se ha cambiado y revolucionado la forma de comunicación de los seres humanos, y como es de esperarse la gastronomía no ha sido la excepción, varias técnicas de cocción como el sous vide, la cocina molecular, han permitido que se encuentren mejores alternativas para trabajar los sabores y mejorar la calidad organoléptica de los diferentes platos, pero no solamente se ha desarrollado técnicas de cocina, a través y sobre todo en los últimos años diversos cocineros de gran prestigio de todo el mundo han elaborado propuestas para mejorar la presentación de los mismos.

Hay que considerar que un plato se compone de diversos elementos como las proteínas, carbohidratos, verduras, salsas e incluso la bebida aporta sabor al momento de ingerir alimentos, para que todos estos elementos se conjuguen de manera que el plato tenga una composición equilibrada y vistosa hoy en día se aplican técnicas a través de las cuales se puede lograr dicho objetivo, por tal motivo uno de los ejes centrales de la formación de un futuro cocinero es saber componer de manera correcta estos elementos y así lograr un equilibrio entre sabor y presentación.



La cocina contemporánea se forma y se realiza ya no solo de ingredientes objetivos como los cortes de animales y vegetales ya cultivados, sino también se manejan colores, texturas, aromas y formas cuyo objetivo es brindarle al cliente una experiencia única y sin precedentes. Dada la gran cantidad de ingredientes que se pueden utilizar, el cocinero se vuelve un mediador entre el sabor y el cliente, por lo que, lo que el cocinero plasma en un plato todos los conocimientos adquiridos a lo largo de su carrera, y años como estudiante, pasante, ayudante, y sin el sentido correcto de como componer un plato, aun si el sabor es correcto y los ingredientes están bien preparados el plato perderá la fuerza y la impresión que requiere causar. El conocer el montaje de platos marca la línea que puede diferenciar a un cocinero y por consiguiente el servicio en el restaurante.

La cocina de autor trata de una combinación de diferentes técnicas y métodos que se reflejan sobre los platos con un sello personal, generalmente son presentados en menús de degustación en el que el chef elige sus mejores creaciones y se las dispone en composiciones creativas. Esta cocina es muy versátil ya que permite trabajar con una amplia gama de técnicas e ingredientes, de igual manera permite aplicar diferentes tipos de textura, colores y formas, por tal motivo es el tipo de cocina ideal en el cual se puede aplicar las técnicas y conceptos de montaje.

Entonces la presentación de los platos se ha vuelto una parte fundamental de la gastronomía en general, pero los conceptos para los mismos son muy poco utilizados o poco tomados en cuenta al momento de desarrollar una cocina de autor, por lo que existe una monotonía en la presentación y montaje de los platos, para evitar dicha monotonía se vuelve imprescindible que se desarrolle una guía para la correcta presentación y montaje de platos, por tal motivo el trabajo de intervención a desarrollar tiene por objeto el desarrollo de una guía que permita al usuario conocer y aplicar técnicas de montaje de manera eficaz y correcta.



De igual manera se contará con la participación del Arq. Andrés Bustamante quien aportará sus conocimientos en el ámbito de la arquitectura. El objetivo será aplicar los principios básicos de la arquitectura para generar conceptos que se puedan adaptar en la arquitectura de platos.

5. Revisión bibliográfica

- **Total Cooking 1 Construcciónismo Culinario de Miguel Sánchez Romera.** Brinda información detallada sobre los diferentes conceptos de armonía en la presentación de los platos, recalcando los sentidos que se pueden transmitir con la presentación.

- **Best Of, Alain Ducasse.** Demuestra como la proyección para el montaje y diseño de los platos inicia desde la selección de los alimentos y la aplicación de las técnicas culinarias para de esta manera transmitir la esencia de cada producto sobre el plato.

- **Working the Plate: The Art of Food Presentation, Christopher Styler.** Es una innovadora guía de presentación de alimentos, describe siete estilos distintivos de presentación y montaje como minimalista, naturalista, dramático, etc.

- **Eneko Ataxa Azurmendi, Eneko Azurmendi.** Explica como las diferentes presentaciones que se apliquen en los platos pueden generar pensamientos de satisfacción.

- **1,000 Food Art and Styling Ideas: Mouthwatering Food Presentations from Chefs, Photographers, and Bloggers from Around the Globe (1000 Series), Ari Bendersky.** Muestra las diferentes técnicas que se pueden aplicar en la presentación de diseño y montaje de platos.

- **Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals, Cara Hobday.** Ofrece una instrucción de cómo aplicar las distintas técnicas, utensilios y reglas estéticas para crear diseños atractivos para cualquier menú.



- **The Modernist Cuisine, Nathan Myhrvold.** Abarca temas de tipo científico y de tipo histórico de los métodos de cocción, maneja información que involucra proceso y describe con detalle los tipos aplicación de las nuevas técnicas, además de proponer conceptos con proteínas, plantas y frutas que salen del esquema de lo tradicional.
- **Cocina creativa o de autor (UF0070), Miguel Ángel Fernández Días.** Manual de formación gastronómica donde se profundiza términos, conceptos básicos sobre la cocina de autor.
- **Decoración y exposición de platos (UF0072), Miguel Ángel Fernández Días.** Manual de formación gastronómica en el cual se da a conocer las pautas del diseño y emplatado, de igual manera sobre los puntos principales de las composiciones de los platos.
- **Universo Cinco Hitos Trascendencia Histórica de Quique Dacosta, Quique Dacosta.** Explica la forma en que las influencias culinarias nos ayudan a simplificar y sintetizar nuevas tendencias en el diseño y presentación de platos de cocina de autor.
- **Mugaritz: La cocina como ciencia natural, Andoni Luis Aduriz.** Analiza las diferentes formas de cómo se puede aplicar conceptos presentación de platos en la gastronomía, profundizando teorías en la presentación desde el primer momento con el que se trabaja con los productos para respetar la armonía de cada uno de ellos.
- **D.O.M, Alex Atala.** Habla de la variedad de alimentos que se pueden encontrar y como se pueden aplicar a la gastronomía tradicional dando un mayor enfoque a la presentación de los platos respetando siempre la trascendencia de los mismos.
- **Akelare, Pedro Subijana.** Por medio de la tecnología y evolución de la gastronomía aplica técnicas y conceptos basándose en recuerdos y memorias para crear platos que transmitan un determinado momento.



• **El Celler de Can Roca, Joan Roca.** Muestra cómo se pueden aplicar diferentes técnicas y métodos de cocción para potenciar el acabado de los ingredientes para de esta manera potenciar las sensaciones visuales y estéticas para la satisfacción del cliente.

• **NOMA Tiempo y Espacio en la Cocina Nórdica, Réne Redzepi.** Analiza el entorno y el ingrediente para general nuevos conceptos en la presentación y montaje de platos para no solo transmitir en el ámbito gustativo sino en el ámbito visual.

6. Objetivos, metas, transferencia de resultados e impactos.

6.1 Objetivo general

Desarrollar una guía con la aplicación de técnicas de presentación y montaje en platos de cocina de autor.

6.1.1 Objetivos Específicos

- Conocer los principios básicos y técnicas de presentación y montaje.
- Analizar las características generales de la cocina de autor.
- Desarrollar treinta preparaciones de platos de cocina de autor para aplicar las técnicas de presentación y montaje.

6.2 Metas

Presentar una guía de aplicación de técnicas de presentación y montaje en platos de cocina de autor.

6.3 Transferencia de resultados

- A través de una guía impresa de presentación y montaje con platos de cocina de autor.
- Los resultados estarán disponibles con un ejemplar del trabajo en el centro de documentación “Juan Bautista Vásquez” de la Universidad de Cuenca.



6.4 Impacto

Este proyecto de intervención tendrá un impacto social debido a que se impulsará el uso de técnicas de presentación y montaje en la cocina de autor, aportando una mayor visión sobre los conceptos y técnicas básicas de presentación en cocina de autor, pudiendo aplicar los mismos en cocinas tradicionales respetando la esencia de cada una de ellas.

7. Técnicas de trabajo

En el presente trabajo de investigación se utilizarán varios métodos para adquirir información. Se usará la metodología cualitativa, el método será investigación participativa y la técnica entrevista, por medio de estas se obtendrá información acerca del grado de aceptación que tiene el proyecto por parte de profesionales en el ámbito gastronómico. Dentro de la misma metodología se aplicará el método de grupo focal y la técnica a aplicar será análisis de grupos focales, esto se realizará con el fin de conocer el grado de aceptación de las técnicas y conceptos para la presentación y montaje de platos de cocina de autor.

Se aplicará técnicas de presentación y montaje como las normas E.U.P.F, normas de diseño, conceptos de arquitectura de platos, principios de composición alimenticios para poder entender la naturaleza y estructura del montaje.

De igual manera se aplicará técnicas de cocina de autor como espumas, sous vide, cocción a baja temperatura, gelificaciones, liofilizaciones, nixtamalización y los métodos de cocción tradicionales que nos permitirá obtener una gran variedad de texturas y sabores dependiendo de la técnica aplicada, sin dejar a un lado la selección de los alimentos como eje principal.



8. Bibliografía

Alain Ducasse. (2014). *Best Of*. Paris, Francia: Alain Ducasse Edition.

Alex Atala. (2013). *D.O.O.* New York, Estados Unidos: Phaidon Press Inc.

Andoni Luis Aduriz. (2012). *Mugaritz*. Barcelona, España: RBA Libros, S.A.

Ari Bendersky. (2013). *1,000 Food Art and Styling Ideas: Mouthwatering Food*

Presentations from Chefs. Massachusetts, Estados Unidos: Rockport

Cara Hobday, Jo Denbury. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques*

of Professionals. Ontario, Canadá: Firefly Books Ltd.

Christopher Styler. (2006). *Working the Plate: The Art of Food Presentation*.

Boston, Estados Unidos: Houghton Mifflin Harcourt.

Eneko Atxa. (2013). *En3ko Atxa Azurmendi*. Barcelona, España: Montagud

Editores Publishers.

Joan Roca. (2013). *El Celler de Can Roca*. Barcelona, España: Librooks

Barcelona S.L.L.

Miguel Ángel Fernández Díaz. (2017). *Cocina creativa o de autor (UF0070)*.

Madrid, España: EDITORIAL CEP S.L.

Miguel Ángel Fernández Díaz. (2017). *Decoración y exposición de platos*

(UF0072). Madrid, España: EDITORIAL CEP S.L.

Miguel Sánchez Romera. (2006). *Total Cooking Construccinismo Culinario*.

Madrid, España: Akal.

Nathan Myhrvold. (2011). *The Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*.

Madrid, España: Taschen.



- Pedro Subijana. (2011). *Akelare*. La Coruña, España: Editorial Everest.
- Quique Dacosta. (2008). *Universo Cinco Hitos Trascendencia Histórica de Quique Dacosta*. Barcelona, España: Montagud Editores.
- Réne Redzepi. (2011). *NOMA Tiempo y Espacio en la Cocina Nórdica*. New York, Estados Unidos: Phaidon Press Inc.
- Giorgio Grigllatti. (2007, mayo). *Intelectual: Massimo*. Apicius: Cuaderno de Gastronomía, 08, pp.28-42.
- Javi Antoja de la Rosa. (2003, noviembre). *Ferran Adrià*. Apicius: Cuaderno de Gastronomía, 01, pp.14-21.
- Javi Antoja de la Rosa. (2003, noviembre). *Martin Berasategui*. Apicius: Cuaderno de Gastronomía, 01, pp.48-57.
- Javi Antoja de la Rosa. (2004, mayo). *René Redzepi: Noma*. Apicius: Cuaderno de Gastronomía, 15, pp.12-30.
- José Carlos Capel. (2010, diciembre). *Alta cocina: ¿y ahora, que?* Mercurio, 125, pp.116-117.
- Pedro Subijana. (2004, mayo). *Akelare y la nueva cocina vasca*. Apicius: Cuaderno de Gastronomía, 02, pp.122-133.
- Rafael Ansón. (2017, agosto). *Cocina de la libertad*. Quality Fry, 01, pp.05-06.
- Yanet Acosta. (2010, diciembre). *Nueva cocina: fotografía nueva*. Fotografía gastronómica: Del bodegón al porn food, 03, pp.05-07.
- Amilcar Morocho. (2015). *Tiempos y movimientos de cocina y decoración de platos*. enero 10,2018, de SlideShare Sitio web:



<https://es.slideshare.net/AmilcarMorocho/tiempos-y-movimientos-de-cocina-y-decoracin-de-platos>

Ariadna García. (2016). *El Estilismo culinario*. enero 15, 2018, de Apuntes de

Mukimono Sitio web: <http://apuntesdemukimono.blogspot.com/2016/>

Mantel y cuchillo. (2014). *Arquitectura y gastronomía*. diciembre 17,2017, de

Traveler Sitio web: <http://www.traveler.es/gastronomia/articulos/arquitectura-y-gastronomia/5974>

Otto Orozco. (2016). *NORMA DE PRESENTACIÓN E.U.P.F.* enero 16,2018, de

Prezzi Sitio web: <https://prezi.com/mrldikoj4tdh/norma-de-presetacion-eupf/>

9. Talento humano

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	1 horas / semana / 12 meses	600,00
Estudiantes	20 horas semana / 12 meses (por cada estudiante)	2.400,00
Total		3.000,00



10. Recursos materiales

GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y MONTAJE EN PLATOS DE COCINA DE AUTOR

Cantidad	Rubro	Valor
1	Paquete de fundas para cocción al vacío	\$ 48,60
1	Amasadora y batidora	\$ 380,00
1	Cocina industrial 6 hornillas	\$ 1140,00
1	Congelador y refrigerador	\$ 2,360
1	Horno	\$ 2990,00
1	Juego de ollas de acero inoxidable	\$ 234,00
3	Batería de Cocina	\$ 185,00
1	Papel film 80cm x 400mt	\$ 21,00
1	Papel manteca A1	\$ 36,00
32	Utensilios	\$ 412,50
	Artículos de oficina.	
1	Cámara fotográfica.	\$ 250,00
1	Resma de papel A4	\$ 4,50
3	Carpetas de papel	\$ 0,90
4	Esferos color azul	\$ 1,20
TOTAL		\$ 8.036,10



11. Cronograma de actividades

GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y MONTAJE EN PLATOS DE COCINA DE AUTOR

Febrero 2018 – febrero 2019

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Recolección y organización de la información	x											
2. Discusión y análisis de la información		x	x									
3. Trabajo de campo				x								
4. Trabajo de laboratorio					x	x	x					
5. Integración de la información de acuerdo a los objetivos								x	x			
6. Redacción del trabajo										x	x	
7. Revisión final												x



12. Presupuesto

PROPUESTA PARA LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PRESENTACIÓN Y MONTAJE EN PLATOS DE COCINA DE AUTOR

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Talento Humano			
Investigador	2.400,00		2.400,00
Tutor	600,00		600,00
Gastos de Movilización			
Transporte	58,00		58,00
Gastos de la investigación			
Insumos	780,00		780,00
Material de escritorio	6,60		6,60
Bibliografía		Universidad de Cuenca	
Internet	20,00		20,00
Equipos, laboratorios y maquinaria			
Laboratorios		Universidad de Cuenca	
Computador y accesorios	529,60		529,60
Otros			
TOTAL			4.394,20



13. Esquema

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1: Principios básicos y técnicas de presentación y montaje

1.1 Antecedentes

1.2 Importancia del plato y su presentación

1.3 Sentidos y emociones

1.4 Composiciones: Tradicionales y no tradicionales

1.5 Normas generales de decoración y presentación de platos

1.5.1 Normas E.U.P.F

1.5.1 Adecuación del plato: Color, forma y tamaño.

1.6 Arquitectura de platos

1.6.1 Principios básicos: Estructural, estético y funcional

1.6.2 Principios de sostenibilidad: Económico, social y ambiental

1.6.3 Principios de Le Corbusier: Cinco puntos de la nueva arquitectura

1.7 Aplicación de los principios arquitectónicos a la gastronomía.



Capítulo 2: Técnicas de Cocina de Autor

2.1 Conceptos de cocina de autor

2.1.1 Cocina moderna

2.1.2 Cocina fusión

2.1.3 Cocina de mercado

2.1.4 Cocina creativa

2.2 Proceso Creativo

2.2.1 Evolución gastronómica

2.2.2 Hábitos y tendencias

2.2.3 Influencias de otras cocinas

2.2.3 Productos e insumos de la región

2.3 Experimentación y diseño aplicado a la decoración culinaria

2.4 Análisis, control y valoraciones

2.5 Técnicas de cocina de autor.

2.5.1 Métodos de cocción tradicionales

2.5.2 Métodos de cocción modernos: Deconstrucción, Esterificación, Espumas,

Aires, Liofilización, Cocción a baja temperatura, Nitrógeno líquido,

Gelificación, Nixtamalización y Sous Vide.

2.6 Herramientas para la aplicación en la cocina de autor: Balanza de precisión

Deshidratadoras, Gastrovac, Germinador, Paco Jet, Pipa ahumadora, Roner,

Rotaval, Sifón, Sopletes y Termómetros.



Capítulo 3: Fichas técnicas de Aplicación de técnicas de presentación y montaje en treinta platos de cocina de autor

3.1 Corvina en baja temperatura sobre una tierra de verde, piña caramelizada, brotes y salsa de espinaca.

3.2 Tubo de chocolate relleno de mousse de vainilla con helado de mora y frutilla acompañada de salsa de frutos rojos.

3.3 Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.

3.4 Carpacho de langostino en vinagreta de albahaca y espuma de langostino

3.5 Biscocho de café con mousse de chocolate bajo chocolate templado acompañado de una quenelle de helado de café.

3.6 Pollo en miel y romero sobre una cama de puré de papas acompañado de ensalada fresca y espuma de papa.

3.7 Mousse de coco sobre tierra de pate sucre acompañado de chocolate templado y esferas de creme brulee.

3.8 Dacquoise de manzana acompañado de manzanas caramelizadas, lengua de guato y salsa de caramelo.

3.9 Vegetales en sous vide sobre puré de remolacha acompañado de crocante de camote dulce con queso maduro y vinagreta roja.

3.10 Chino en salsa de espinaca con brotes frescos y ensalada fresca en salsa de zanahoria.

3.11 Lomo fino acompañado con salsa de carne con higos y gel de verduras



- 3.12 Sopa de pescado acompañado de crema de hinojo, chips de pescado y velo de parmesano.
- 3.13 Rollo de pollo en puré de alcachofa con salsa de ave, láminas de alcachofa y queso gruyere.
- 3.14 Vieras en finas hierbas acompañado de mousse de queso y quenelles de polenta.
- 3.15 Pulpo en sous vide y gratinado con sal de humo sobre una cama de espárragos, cebollas caramelizadas y espuma de ajo.
- 3.16 Risotto de pepa de zambo con pato lacado acompañado de salsa de pato y espuma de pepa de zambo.
- 3.17 Bife de res en sous vide acompañado de una crema de remolacha con avena y confite de verduras.
- 3.18 Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.
- 3.19 Langostino y verduras en sous vide con salsa de langostinos, crema de yuca y espuma de zanahoria blanca.
- 3.20 Costillas de cordero con espárragos y alcachofas en demiglace de cordero acompañado de quenelle de papa.
- 3.21 Cangrejo en cocción baja acompañado de sango de frutos del mar, salsa de mariscos y verduras en vinagre de maracuyá.
- 3.22 Filete de corvina en salsa bernaïse, cilindros de yuca y hierbas finas.
- 3.23 Huevo pochado en tierra de camote con brócolis deshidratados, albahaca, rúcala y brotes de alfalfa



- 3.24 Pate sucre y crema museline con frutos rojos, quenelle de helado de leche, praliné de almendras y alambre de azúcar.
- 3.25 Arroz cremoso con langostinos en azafrán acompañados de espárragos, queso parmesano, pera y salsa de azafrán.
- 3.26 Langosta sobre una crema de zapallo con verduras en sous vide y salsa de langosta.
- 3.27 Biscocho en sifón acompañado de helado de pistacho y frutos rojos en salsa de frambuesas.
- 3.28 Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.
- 3.29 Gelatina de naranja, dacquoise de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.
- 3.30 Cilindros de chocolate templado con crema de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brulee, merengues y gelee de coco.

Conclusiones

Bibliografía

Anexos



Anexo 2: Fichas de degustación para la validación de recetas



Degustación Proyecto de intervención

Señores Jurados, sírvase calificar en cada plato presentado los siguientes aspectos: EQUILIBRIO, UNIDAD, PUNTO FOCAL, FLUJO Y ALTURA; con valores del 1 al 5, siendo: 1 muy bajo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente.

1 - Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					/	
Altura					/	

2 - Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	

3 - Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	

4 - Gelatina de naranja, dacquoise crocante de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	

5 - Cilindros de chocolate templado con mousse de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brulee, merengues y gelee de coco.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	



Degustación Proyecto de intervención

Señores Jurados, sírvase calificar en cada plato presentado los siguientes aspectos: EQUILIBRIO, UNIDAD, PUNTO FOCAL, FLUJO Y ALTURA; con valores del 1 al 5, siendo: 1 muy bajo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente.

1 - Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	

2 - Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	

3 - Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	

4 - Gelatina de naranja, dacquoise crocante de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	

5 - Cilindros de chocolate templado con mousse de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brulee, merengues y gelee de coco.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					/	
Unidad					/	
P. Focal					/	
Flujo					/	
Altura					/	



Degustación Proyecto de intervención

Señores Jurados, sírvase calificar en cada plato presentado los siguientes aspectos: EQUILIBRIO, UNIDAD, PUNTO FOCAL, FLUJO Y ALTURA; con valores del 1 al 5, siendo: 1 muy bajo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente.

1 - Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio				X		
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

2 - Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

3 - Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

4 - Gelatina de naranja, dacquoise crocante de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

5 - Cilindros de chocolate templado con mousse de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brulee, merengues y gelee de coco.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

Jose Bustamante



Degustación Proyecto de intervención

Señores Jurados, sírvase calificar en cada plato presentado los siguientes aspectos: EQUILIBRIO, UNIDAD, PUNTO FOCAL, FLUJO Y ALTURA; con valores del 1 al 5, siendo: 1 muy bajo, 2 regular, 3 bueno, 4 muy bueno, 5 excelente.

1 - Ceviche de tilapia acompañado de jugo de alverjas con crocante de tilapia.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

2 - Pollo en sous vide acompañado de una crema de coliflor, láminas de coliflor, verduras selladas, crocante y velouté de pollo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

3 - Medallones de res en salsa de pimienta y verduras en baja temperatura.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

4 - Gelatina de naranja, dacquoise crocante de almendras, mousse de queso, frutas cítricas y opalina de caramelo.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	

5 - Cilindros de chocolate templado con mousse de chocolate, tierras de galletas, cama de coco brulee, merengues y gelee de coco.

	1	2	3	4	5	TOTAL
Equilibrio					X	
Unidad					X	
P. Focal					X	
Flujo					X	
Altura					X	