



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

**Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas
con base en la Chonta (*Bactris gasipaes*) y el Chontacuro (Larvas de
Rhynchophorus palmarum)**

Proyecto de intervención previo a la
obtención del título de: “Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y
Bebidas”

Autores:

Edgar Gabriel Méndez Calle

CI. 0150762243

mendezcalle@gmail.com

Juan Carlos Suconota Suqui

CI. 0106726409

juanc_3010@hotmail.com

Directora:

Magister Marlene del Cisne Jaramillo Granda

CI. 0101304129

Cuenca-Ecuador

2021



RESUMEN

En la Amazonía ecuatoriana es en donde más producción tiene tanto la chonta como el chontacuro, sin embargo, la insuficiente explotación de estos productos hace que mucha gente la desconozca. En la actualidad, la chonta casi en su totalidad lo consume solo la gente que lo produce y lo hacen en preparaciones tradicionales. Lo mismo sucede con el chontacuro, en su gran mayoría solo lo consumen los pueblos indígenas de estos lugares quienes lo recolectan y lo comen en preparaciones limitadas e incluso algunos lo hacen de manera cruda.

Es así que, el presente trabajo, tiene como finalidad elaborar un recetario usando tanto la chonta como el chontacuro, de manera que los lectores conozcan las diversas tendencias en las que se pueden consumir estos alimentos. Para ello, tomamos como base la cocina de autor que es una corriente culinaria que aparece junto con la cocina moderna, y que permitió un cambio significativo en el área gastronómica, ya que se da la aparición de nuevas formas de preparar y presentar los alimentos. Al tomar como base esta corriente, los chefs que practican este tipo de cocina buscan innovación.

Al elaborar recetas de cocina de autor se pretende cambiar texturas y formas y de la misma manera potenciar los sabores de los productos en estudio para conseguir recetas nutricionalmente bien equilibradas, para ello se ha estudiado tanto las propiedades organolépticas y nutricionales de cada producto para facilitar la elaboración de las recetas.

Palabras clave: cocina de autor, innovación, chonta, chontacuro, Ecuador, Amazonía.



ABSTRACT

In the Ecuadorian Amazon there is the largest production of both chonta and chontacuro, however, but the insufficient exploitation of these products makes them unknown for many people. Presently, chonta is almost entirely consumed only by the people who produce it, and they do it in traditional preparations. Same thing happens with chontacuro, since most of it is consumed only by the indigenous peoples of these places who collect and eat it in limited preparations and some of them eat it even raw.

Thus, the present work aims to develop a recipe book using both the chonta and the chontacuro, so that readers know the various trends in which these foods can be consumed. For this, we take as a basis the signature cuisine, which is a culinary trend that appears together with modern cuisine, and which allowed a significant change in the gastronomic area, since there is the appearance of new ways of preparing and presenting food. Based on this trend, chefs who practice this type of cuisine seek innovation.

When making cuisine author recipes it is intended to change textures and shapes and in the same way enhance the flavors of the products under study to achieve nutritionally well-balanced recipes, for this purpose both the organoleptic and nutritional properties of each product have been studied to facilitate the elaboration of the recipes.

Keywords: author cuisine, innovation, chonta, chontacuro, Ecuador, Amazonia.

Certificado de Precisión FCH-TR-GST-136

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.

guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 09 de abril de 2021

Elaborado por: GEAV _____

cc. Archivo Recibido por: Juan Suconota  10 de Abril de 2021. 21:58 pm



ÍNDICE

RESUMEN	2
ABSTRACT	3
ÍNDICE	4
AGRADECIMIENTO	11
DEDICATORIA	13
INTRODUCCIÓN	15
CAPÍTULO 1: LA CHONTA Y EL CHONTACURO	17
1.1 LA CHONTA.....	17
1.1.1 ANTECEDENTES.....	17
1.1.2 CARACTERÍSTICAS DE LA PALMA DE CHONTA	18
1.1.2.1 TAXONOMÍA.....	19
1.1.3 FRUTO DE LA CHONTA	19
1.1.3.1 PROPIEDADES NUTRICIONALES	20
1.1.3.2 USOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES.....	21
1.2 EL CHONTACURO.....	23
1.2.1 ANTECEDENTES.....	23
1.2.2 GENERALIDADES	24
1.2.2.1 ALIMENTACIÓN.....	25
1.2.2.2 HÁBITAT Y CICLO DE VIDA.....	25
1.2.3 CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	29
1.2.3.1 ORGANOLÉPTICAS	29
1.2.3.2 NUTRICIONALES.....	30
1.2.4 USOS TRADICIONALES EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA.....	33
1.2.5 LUGARES DE PRODUCCIÓN EN EL ECUADOR.....	34
CAPÍTULO 2: TÉCNICAS DE COCINA DE AUTOR	36
2.1 ANTECEDENTES.....	36
2.2 COCINA DE AUTOR	36
2.3 CARACTERÍSTICAS	37
2.4 TÉCNICAS DE COCINA DE AUTOR	38
2.4.1. COCINA TRADICIONAL	39
2.4.2 COCINA FUSIÓN	39
2.4.3 DECONSTRUCCIÓN Y RECONSTRUCCIÓN	40
2.4.4 COCINA MOLECULAR	41
2.4.5 COCINA DE VANGUARDIA	43
CAPÍTULO 3. FICHAS TÉCNICAS Y MISE EN PLACE	48



3.1 Chontacuros gratinados con queso de la Amazonía acompañado de nachos de harina de chontacuros	48
3.2 Ceviche de tilapia marinada en maracuyá y taxo acompañado de tagliatelle de chicha de chonta, aire de ají amarillo, crocante de piel de chontacuro y chips de camote.....	51
3.3 Salmón curado en naranja y limón mandarina acompañado de meloso de trigo, salsa holandesa de mantequilla de chontacuros, crocante de harina de chonta.	54
3.4 Chontacuros flambeados con licor de maracuyá, pasta de harina de chonta en salsa de jitomates verdes	57
3.5 Langostinos cocción criococina acompañado de crema de flor de calabaza elaborada con mantequilla de chontacuros y crocante de harina de chonta.....	60
3.6 Bruschetta de pan de masa de madre con harina de chonta, chonta confitada, tomates deshidratados, chontacuros aplanchados, salsa de queso y menta.....	63
3.7 Chontacuros empanizados en harina de chonta con salsa agrídulce de guayusa y maracuyá, vegetales sous vide con finas hierbas, mellocos encurtidos en vinagreta de naranjilla.....	66
3.8 Tortellini relleno de chontacuros con salsa de chonta, tomates cherrys deshidratados.	69
3.9 Chontacuros ahumados en de salsa de tomate de árbol, ají y naranjilla, acompañados de croquetas de yuca y verde rellenos de corvina.....	72
3.10 Langostinos en salsa de chonta acompañado de pasta de harina de chontacuros, crocante de zanahoria blanca, aceite de albahaca y espuma de ají amarillo.....	75
3.11 Lomo fino marinado en chicha de chonta y grasa de chontacuro cocción en criococina, puré de papa china, ensalada y reducción de vino tinto.	78
3.12 Won ton de harina de chontacuros rellenos de pollo en salsa tipo bechamel de harina de chonta, salteado de vegetales, salsa de café con salsa de soja.	81
3.13 Carré de cordero marinado en naranjilla sous vide, croqueta de quinua empanizadas en harina de chonta y chontacuro.....	84
3.14 Helado de paila de cremoso de chonta con la utilización de nitrógeno líquido, salsa de licor de gusanillo de chonta con frambuesa y crumble de chocolate.	87
3.15 Galletas de harina de chonta y grasa natural de chontacuro, salsa de arándanos con hierbabuena.....	90
3.16 Mousse de chonta encostrado con nitrógeno líquido, tierra de chocolate, bizcocho de machica, salsa de mango y tomillo.	92
3.17 Mousse de coco, salsa de chonta, galleta de harina de chontacuro, tagliatelle de Jamaica y espuma de chamburo.....	95
3.18 Higos dulces empanizados con harina de chonta, bizcocho de harina de chontacuros, tocino confitado, salsa de toronjil y moras silvestres.	98
3.19 Coctel molecular de vodka amazónico de chontacuro, huarmi poleo y maracuyá.	101
3.20 Milkshake de helado de cremoso de chonta, jugo de naranja y chantilly de granada.	103



CONCLUSIONES	105
RECOMENDACIONES	106
BIBLIOGRAFÍA	108
ANEXOS	112



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Edgar Gabriel Méndez Calle en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*bactris gasipaes*) y el chontacuro (larvas de *rhynchophorus palmarum*)”, 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, 28 de Julio de 2021

Edgar Gabriel Méndez Calle

C.I: 0150762243



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

Juan Carlos Suconota Suqui en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación “Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*bactris gasipaes*) y el chontacuro (larvas de *rhynchophorus palmarum*)”, 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, 28 de Julio de 2021

Juan Carlos Suconota Suqui

C.I: 0106726409



Cláusula de Propiedad Intelectual

Edgar Gabriel Méndez Calle, autor del trabajo de titulación “Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*bactris gasipaes*) y el chontacuro (larvas de *rhynchophorus palmarum*)”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 28 de Julio de 2021

Edgar Gabriel Méndez Calle

C.I: 0150762243



Cláusula de Propiedad Intelectual

Juan Carlos Suconota Suqui, autor del trabajo de titulación "Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*bactris gasipaes*) y el chontacuro (larvas de *rhynchophorus palmarum*)", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 28 de Julio de 2021



Juan Carlos Suconota Suqui

C.I: 0106726409



AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios y a mi madre por darme la vida, por darme fuerzas, apoyo para seguir adelante con mis estudios y por nunca dejarme dar por vencido ante los obstáculos que tuve a lo largo de mi carrera.

Un agradecimiento infinito a mi madre Jenny Calle por darme una de las mejores educaciones en casa, por haberme criado como una persona de bien, honesto, responsable, educado y humilde, sin duda me ha inculcado los mejores valores de la vida. De la misma manera agradezco a mi hermano y mis dos hermanas a quienes los quiero muchísimo y siempre vieron en mí un ejemplo a seguir.

Quiero agradecer a mi compañero de trabajo de titulación Juan Suconota por estar pendiente de que nuestro trabajo avance y podamos culminar de la mejor manera. A mis profesores que tuve en todos mis 5 años de estudio quienes nos dieron su tiempo para dotarnos de conocimientos y grandes enseñanzas que sin duda nos forman como excelentes profesionales. Finalmente mi más sincero agradecimiento a nuestra tutora del trabajo de titulación a Magister Marlene Jaramillo por guiarnos para realizar un excelente trabajo final.

Edgar Gabriel Méndez Calle



AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios por haberme dado salud, vida y la fortaleza para poder culminar una etapa más de mi vida.

A mis padres Luis Suconota y Rosa Suqui que pese a que ahora no están a mi lado por los diversos obstáculos de la vida pero en su momento me guiaron con buenas enseñanzas y valores los que me ha permitido salir adelante y llegar a ser un profesional. A mis hermanas, hermanos y toda mi familia por su apoyo incondicional ya que de no ser por sus motivaciones y cariño no habría podido hacer este sueño realidad.

A todos mis compañeros de clase por los momentos compartidos, en especial a mis compañeras y amigas Andrea Garzón, Pamela Guamán y Paola Jara, por sus consejos y el apoyo brindado durante nuestra carrera universitaria, siempre les llevare en mi corazón. A mi compañero de Tesis y gran amigo Gabriel Méndez por todas las ganas y el apoyo mutuo para llevar a cabo con éxito este trabajo de titulación.

Un agradecimiento infinito a la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca y a todos sus docentes por la oportunidad de permitir formarme como profesional. A nuestra tutora Magister Marlene Jaramillo por habernos impartido sus conocimientos durante la carrera universitaria y por todo el apoyo brindado durante la realización de este proyecto.

Juan Carlos Suconota Suqui



DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a mi madre Jenny Calle por ser la persona más importante de mi vida que a pesar de los obstáculos, problemas confió en mí y siempre me apoyo para terminar esta gran meta de vida. Te lo mereces mamá por ser una gran persona, una gran señora, una excelente madre, una maravillosa mujer y una gran amiga de vida.

Dedico a mis hermanos para que se motiven a seguir adelante con sus estudios para que ellos algún día también lleguen a ser unos grandes profesionales y aporten para bien a la sociedad.

Edgar Gabriel Méndez Calle



DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a mi familia, en especial a mi amada madre que a pesar de no estar conmigo, sé que desde el cielo siempre guía mis pasos y es mi motivo diario de superación.

A mis hermanas Digna y Catalina por ser el pilar de soporte para poder salir adelante, por todo su apoyo, por sus enseñanzas, por sus consejos y por estar siempre cuando más las necesito.

A mi sobrina Anat que a pesar de su edad siempre que comparto momentos con ella me llenan de mucha alegría, lo que hace sentirme el tío más feliz del mundo.

A mi gran amiga Erika Herrera por ser siempre esa motivación para no decaer ante todas las adversidades de la vida, gracias por su compañía y su apoyo infinito.

Juan Carlos Suconota Suqui



INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de intervención tiene como objetivo dar a conocer a la población los productos de la Amazonía como son: la chonta y el chontacuro para que tengan una nueva alternativa dentro de la cocina y la salud casera. Estos productos aportan proteínas, carbohidratos, minerales, aminoácidos esenciales, vitaminas, etc. lo que hacen que nutricionalmente aporte mucho a quien lo consume; para que este proyecto sea viable se ha optado por aplicar las técnicas de cocina de autor. Este trabajo está dividido en cuatro capítulos, los cuales se especifican a continuación.

En el primer capítulo, se detallan aspectos generales de la Chonta como sus antecedentes, características de la palma de chonta, taxonomía, características del fruto de la chonta, propiedades nutricionales y los usos gastronómicos tradicionales de este producto, también se habla sobre los aspectos generales del Chontacuro como sus antecedentes, taxonomía, su alimentación ya que es muy importante conocer de que se alimentan para que sea apto para el consumo humano, de igual manera se detallan su hábitat y sus 4 etapas de ciclo de vida; se analizó las características organolépticas mediante pruebas propias de sabor, textura, olor, color y aspecto visual que están detalladas en la Tabla 5. Características Organolépticas del *Rhynchophorus palmarum* L., se describe también las características nutricionales como son los ácidos grasos, proteínas, vitaminas entre otros. Al igual que con la chonta se detallan los usos tradicionales en la gastronomía ecuatoriana y sus lugares de producción del chontacuro.

En el segundo capítulo, se detallan los aspectos de Cocina de Autor sus antecedentes, su concepto, características, sus parámetros para practicar esta cocina y sus técnicas. Para entender de mejor manera esta cocina también abarcamos temas como: Cocina Tradicional, Cocina Fusión, Técnicas de deconstrucción y reconstrucción, Cocina Molecular y sus técnicas de esterificación, mousses, espumas, aires y gelificaciones, Cocina de Vanguardia y sus técnicas como la cocción al vacío, deshidratación, ahumado, espumas, cocción bajo cero como: Dióxido de carbono y nitrógeno líquido.



Finalmente, en el tercer capítulo, se exponen las fichas técnicas de 20 recetas en base a los productos como son la chonta y el chontacuro utilizando las técnicas de cocina explicadas en el segundo capítulo. Este capítulo está estructurado de recetas de entradas, platos fuertes, helados, postres, cocteles, bebidas, etc. los mismos que fueron validados por la directora de trabajo de titulación Magister Marlene Jaramillo.

Con el estudio y la práctica de todos estos temas se logra el objetivo principal de este trabajo de titulación el cual es la creación de un recetario de cocina de autor en base a productos como la chonta y el chontacuro para de esta manera potenciar el consumo y así lograr también el aumento de producción de estos alimentos en nuestro país.



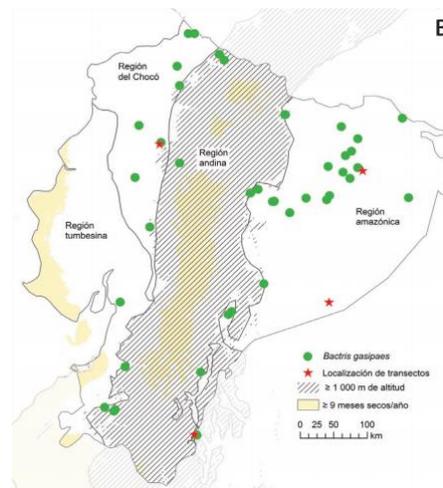
1.1 LA CHONTA

1.1.1 ANTECEDENTES

La palma de chonta ha sido cultivada desde hace 2000 años en Latinoamérica, y únicamente en el continente americano se ha domesticado esta especie ya que no existe rastros de cultivos en Europa ni en ningún otro lugar del mundo, así lo mencionan los registros arqueológicos donde la domesticación de esta planta data de la época precolombina a manos de los pueblos amerindios. La domesticación de la palma ha estado enfocada en mejorar al fruto en sus características como: color, forma, sabor y composición química, además, es la única palmera que por sus frutos fue domesticada en el neotrópico (Valencia et al., 2013).

En la actualidad las zonas de cultivo se extienden desde Honduras hasta Bolivia, mientras que en Ecuador las áreas con mayor cantidad de condiciones para el cultivo de la palma están ubicadas en la Amazonía, concretamente las áreas de Lago Agrio, Shushufindi y la Joya de los Sachas, por debajo de estas, están las zonas de Payamino, Coca y Loreto, además en la región Costa destacan zonas como San Lorenzo, Santo Domingo y Quevedo, aunque en estos sectores la producción es en poca cantidad debido al clima y la hidratación de sus suelos. Esta especie crece bien en asociación con otras plantas como café, cacao, cítricos, etc. (Játiva, 1998).

Ilustración 1. Mapa de distribución geográfica de la chonta



Fuente: Valencia, Montúfar, Navarrete, Balslev (2013).

1.1.2 CARACTERÍSTICAS DE LA PALMA DE CHONTA

La planta de la chonta o científicamente conocida como *Bactris gasipaes*, es una palma de hasta 20 metros de altura, y sus hojas pueden llegar a medir de 1,5 a 4 metros de largo y de 30 a 40 centímetros de ancho, su tronco es delgado con un espesor de 20 a 30 cm, y en la mayoría de variedades está cubierto de espinas muy finas y duras que dificultan la cosecha de su fruto, también existen variedades sin espinas. Esta especie se desarrolla en bosques tropicales de alturas que van desde el nivel del mar hasta los 1.200 metros, siendo de 600 a 800 metros sobre el nivel del mar la altura propia para su producción. Se adapta a suelos de distintas condiciones, aunque los propicios son los bien drenados y profundos, y el rango de temperatura para su desarrollo es de 24 a 28 °C con mínimas de 18 °C máximas de 25 °C (Carrera, 2018).

La chonta tiene un rápido crecimiento de 1,5 a 2 metros por año y la producción de sus frutos se inicia luego de los tres años de vida de la planta, los frutos demoran en madurar alrededor de 3 a 4 meses, generalmente se realiza dos cosechas al año. La vida de una palma de chonta esta por 50 a 74 años (Valencia et al., 2013).

De la palma se obtiene el fruto de la chonta y también permite la obtención de productos como el palmito y el chontacuro, este último si bien es cierto no es



un producto propio del árbol, pero se desarrolla en el interior de este. De la misma forma la madera de este árbol es usada por la población de la Amazonía para la construcción de casas y la fabricación de armas de caza y objetos utilitarios.

1.1.2.1 TAXONOMÍA

A lo largo de la historia se han adoptado distintos nombres para esta planta, dependiendo de la región o país donde se cultive, en Centroamérica en los países de Costa Rica y Panamá se lo conoce como pejibaye, en Sudamérica en el país de Venezuela como macana, en Perú como pijuayo, pupunha en Brasil y como chontaduro en Colombia y Ecuador aunque en este último muchos lo conocen directamente como chonta. En países de Europa y Asia el nombre varía adaptándose a las traducciones de sus idiomas. En la tabla 1 se detalla el tipo, la clase, familia, género y especie a la que pertenece esta palma.

Tabla 1. Taxonomía de la chonta

Tipo (división)	Fanerógamas
Subtipo (Subdivisión)	Angiospermas
Clase	Monocotiledoneas
Subclase	Micrانتinas
Orden	Espadiciflorineas
Familia	Palmaceas
Genero	Bactris
Especie	Gasipaes

Fuente: Escobar, Zuluaga y Martínez; (1998). EL CULTIVO DE CHONTADURO (*Bactris gasipaes* H.B.K.)

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota

1.1.3 FRUTO DE LA CHONTA

La chonta es el fruto que se obtiene de la palma de este mismo nombre, en su forma física se la aprecia como un coco en miniatura, es decir de forma cónica y están dispuestas en racimos que pueden contener de 75 a 420 frutos de un



peso de 20 hasta 100 gramos cada uno, los cuales se encuentran de diversos colores ya sea rojo, amarillo o anaranjado dependiendo de la variedad y estos pueden medir de 2.5 a 5.0 centímetros, contienen por fruto una semilla dura de hasta 2 centímetros de largo, y su pulpa es firme, fibrosa y harinosa, su color puede ser blanco, amarillo o naranja. Su sabor no es dulce ni agrio es muy parecido al de las nueces (Escobar et al., 1998; Carrera, 2018).

Ilustración 2. Características fisiológicas del fruto de la Chonta



Foto: Gabriel Mendez y Juan Suconota

Los meses de producción de la chonta son de enero a marzo en zonas de 500 metros sobre el nivel del mar y hasta el mes de mayo en zonas de 500 – 800 metros sobre el nivel del mar. Para cosechar los frutos se debe tomar en cuenta que hayan alcanzado su completa madurez fisiológica, es decir que sean de color rojo, anaranjado o amarillo dependiendo la variedad (Játiva, 1998).

1.1.3.1 PROPIEDADES NUTRICIONALES

El agua y los carbohidratos son los elementos de mayor presencia en este fruto y su composición lo completan: las grasas, vitaminas, proteínas y otros elementos. Nutricionalmente el fruto llega a tener 3% de proteína, 42% de



almidón y 7% de grasa, es rico en vitamina A y B2, en fósforo y en hierro, constituyéndose en uno de los alimentos más ricos en las zonas tropicales (Carrera, 2018). El valor nutricional de la chonta equivalente a 100 gramos de pulpa se lo ve representado en la siguiente tabla.

Tabla 2. Componentes nutricionales de la chonta

Calorías	18 gr
Grasas	4,6 gr
Cenizas	0,9 gr
Agua	52.2 gr
Carbohidratos	37,6 gr
Proteínas	3.3 %
Fibras	1.4 gr
Ácido ascórbico	20.0 mg
Fósforo	47 mg
Calcio	23 mg
Vitamina A	7300 mg
Tiamina	0,04 mg
Riboflavina	0,11 mg
Niacina	0,9 mg

Fuente: Escobar, Zuluaga, Rojas, Yasno, Cárdenas, (1998) EL CULTIVO DE CHONTADURO (*Bactris gasipaes H.B.K.*) PARA FRUTO Y PALMITO

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Adicionalmente el fruto es rico en A-tocoferoles (Vitamina E) y en carotenoides, que desempeñan un papel importante como antioxidantes y ayudan a la prevención de ciertas enfermedades. (Valencia et al., 2013).

1.1.3.2 USOS GASTRONÓMICOS TRADICIONALES

La chonta es un alimento con un alto valor nutricional sin embargo en la actualidad el consumo de este producto es escaso por su poca explotación gastronómica, la gente que más consume este fruto es la que propiamente lo



cultiva, pero lo hace a través de recetas tradicionales como chicha, batidos con leche o directamente consumen el fruto cocinado y muy pocas personas en aceites, harinas u otros derivados de este.

La chonta en su mayoría es consumida únicamente cocida, para cocinarla se pueden aplicar técnicas como asado, horneado o cocción en agua, para esta última se requiere una cocción de dos horas, lo más común es hacerlo con cáscara y con sal, mientras se cocina en el agua se evidencia el contenido de aceites, el cual se lo puede extraer artesanalmente y se usa para dar sabor y color a distintas preparaciones (Carrera, 2018).

En Ecuador la chonta en su periodo de cosecha constituye un alimento básico para las provincias de la región amazónica. En algunas de estas provincias como Morona Santiago y Zamora Chinchipe se desarrolla la Fiesta de la Chonta entre el 22 y 25 de Abril que coincide con los periodos de fructificación de este alimento. Uno de los principales productos elaborados con la chonta es la chicha, la cual se elabora mezclando agua con la chonta previamente cocida, aplastada y fermentada. Esta bebida es ampliamente consumida en toda la Amazonía ya que presenta un alto valor nutricional.

Los frutos de la chonta tanto frescos como hervidos son comercializados en mercados a nivel nacional, pero en donde más destaca son en las ciudades de Tena, Puyo, Macas y otros sectores de la Amazonía. Las personas que lo adquieren la consumen cocinada ya que la chonta una vez hervida tiene textura harinosa y sabor agradable. En Ecuador también se produce y comercializa harina derivada de chonta que se obtiene al deshidratar y moler este fruto, también se puede obtener aceite que se extrae artesanalmente cuando se cocina la chonta (Valencia et al., 2013).

La oferta de platillos con este producto es muy limitada. La chonta al ser un alimento de alto valor nutricional resulta muy beneficioso para quien lo consuma, sin embargo por su poca explotación no existe interés de consumo por parte de las personas. Por ello lo que se busca es innovar en recetas usando este fruto



ofertando así platos de autoría propia para que resulte más llamativo y así potenciar su consumo.

1.2 EL CHONTACURO

1.2.1 ANTECEDENTES

Desde épocas antiguas el consumo de insectos por parte de los seres humanos ha sido algo muy común, y aunque algunas personas lo consideran como algo insano, alrededor del mundo muchas culturas lo han integrado a sus dietas alimentarias, constituyéndose estos alimentos en una gran alternativa de alimentación por su rol como fuente de vitaminas, proteínas, grasas, etc. De entre todos los insectos comestibles que hay en el mundo se encuentran a los *Rhynchophorus palmarum* L. (Rp), larvas que provienen del gorgojo cigarrón *Rhynchophorus palmarum* originario de las zonas tropicales de América y actualmente distribuidos y cultivados en todo el mundo, por ello son considerados una plaga de cocoteros y palmeras. Son bastantes comunes en las zonas costeras y amazónicas de América del Sur (Cerde et al., 1999).

En Ecuador el consumo de larvas de Rp se encuentra muy difundido en la región amazónica, debido a su gran producción y comercialización; en esta zona a estas larvas se las conoce como chontacuro, palabra quechua que significa “gusano de la Chonta”, esta larva forma parte de la alimentación diaria de los pueblos indígenas de la Amazonía y el Oriente Ecuatoriano por ser un insecto rico en proteínas y por contener grasa natural (Sancho et al., 2015).

El chontacuro es un invaluable recurso local para las poblaciones indígenas, que las colectan de las palmeras y las consumen asadas o directamente crudas y constituyen el plato más apreciado de estas culturas, además no solo lo consumen, sino también lo comercializan, por lo que en los últimos años ha existido propuestas para coordinar su cultivo y producción y así lograr una mejor explotación de este producto.

**1.2.2 GENERALIDADES**

El chontacuro científicamente llamado *Rhynchophorus palmarum* L, es una larva que proviene de un escarabajo negro *Rhynchophorus palmarum* de un parecido a una oruga grande el cual trae en sus alas los huevos que luego se convierten en larvas, estos huevos los deposita en las palmas de chontaduro, pambil, morete, papayo, etc. en donde se desarrolla esta especie. Las larvas luego de su desarrollo se convierten en un grueso gusano que puede alcanzar una longitud de cinco a seis centímetros de largo y dos centímetros de diámetro, su textura es grasosa, de color amarillo y la cabeza de color marrón o negrizco. (Mexzón et al., 1994).

Al *Rp* en Ecuador se lo conoce comúnmente como chontacuro, también lo llaman mayón, casanga, picudo negro de la chonta, en culturas como la achuar se le conoce como mukindi y en la cultura shuar como mundish. En países como Perú lo llaman suri, en Colombia lo conocen como gualpa o mojoy y en Venezuela como gusano de la palma. En otras partes del mundo su nombre varía de acuerdo al idioma de la nacionalidad. En la tabla 3 se muestra la taxonomía completa de esta especie. (Cartay, 2018).

Tabla 3. Taxonomía del *Rhynchophorus palmarum* L

Reino	Animalia
Clase	Insecta
Orden	Coleóptera
Familia	Curculionidae
Genero	Rhynchophorus
Especie	Palmarum
Nombre científico	<i>Rhynchophorus palmarum</i> .
Nombre común	Chontacuro, gusano de la chonta, mukindi, mayon

Fuente: <https://www.naturalista.mx/taxa/304994-Rhynchophorus-palmarum>

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota



1.2.2.1 ALIMENTACIÓN

Los *Rp* se desarrollan y alimentan de las palmas de especies de chontaduro, pambil, morete, papayo, etc. “En el Ecuador existen varias especies de palmas, alrededor de 136, de las cuales 105 son utilizadas para el beneficio de los habitantes, mientras que los troncos caídos sirven de alimento para animales invertebrados, siendo uno de estos los chontacuros” (Valencia et al, 2013). Las especies de palmas en las que se encuentran con mayor frecuencia los chontacuros son la palma de chonta o chontaduro y la palma morete, allí “Las larvas se alimentan de los tejidos blandos del cogollo de las bases peciolares y del tronco, incluso pueden llegar a comer la raíz del árbol” (Cartay, 2018).

Gracias a sus conocimientos ancestrales los pobladores amazónicos han desarrollado un plan de cultivo y alimentación para los *Rp*. Para cultivar estos insectos comienzan por derribar las palmas que hay en sus comunidades, en los troncos caídos se realiza la infestación del chontacuro este proceso tarda alrededor de “cuatro semanas para posteriormente recoger las larvas las cuales son trasladadas a recipientes de cebado o engorde y alimentados con caña de azúcar o trozos de palma de seje y cucurito durante diez a quince días” (Sancho et al., 2015). En ese tiempo están listos para su consumo antes de que lleguen a pupa. Todo este proceso tiene un gran beneficio porque se da la descomposición del material vegetal, lo que produce abono orgánico.

1.2.2.2 HÁBITAT Y CICLO DE VIDA

Los chontacuros se reproducen y crecen en los troncos de las palmas que comúnmente son palmas de chonta, los cuales han sido derribados para recoger la fruta del árbol de chonta y para sacar el tronco o palmito, estos troncos se pudren y emanan un olor que atraen a los escarabajos donde depositan los huevos allí los chontacuros se reproducen y tardan en desarrollarse entre 42 a 62 días para su posterior consumo. En cada cuello de árbol se puede recoger entre 40 a 50 gusanos. Debido a que la palma de chonta tiene unos particulares espinos puntiagudos en toda su corteza la cosecha de estos gusanos se vuelve



muy complicada. La infestación de esta especie se da en gran escala en meses desde Agosto a Octubre (Aldana et al., 2011).

El ciclo de vida de los *Rp.* tiene cuatro etapas huevo, larva, pupa y adulto. Todo inicia cuando los escarabajos negros *Rhynchophorus palmarum* son atraídos por la pudrición de los troncos de las palmas que han sido derribadas para la cosecha de los frutos allí las hembras depositan sus huevos que son de color blanco crema, de forma ovoide y de un tamaño aproximado de 2,5 x 1 milímetro. Estos huevos son colocados en posición vertical, a una profundidad de 1 a 2 mm y luego son cubiertos de una sustancia cerosa de color amarillo cremoso (Mexzón et al, 1994).

Ilustración 3: Huevos de los *Rhynchophorus palmarum* L.



Fuente: Aldana, Aldana, Moya (2011).

En la segunda etapa la larva no tiene patas su cuerpo es ligeramente curvado, esta etapa dura unos 62 días aproximadamente, al principio es de un color blanquecino pero a medida que pasa los días se va tornando color amarillo oscuro y llega medir en sus últimos instares entre 5 y 6 cm de largo se alimenta del tronco de la palma ya que desarrolla piezas bucales. Como no tiene patas esta larva se arrastra mediante sus segmentos abdominales dorsal y ventral lo que le permite moverse por la palma donde habita (Durán et al., 1998). En la ilustración 4 se muestra la larva de primeros instares y en la ilustración 5 en los últimos instares del *Rp.*



Ilustración 4: Larva de primeros instares *Rhynchophorus palmarum* L



Fuente: Aldana, Aldana, Moya (2011).

Ilustración 5: Últimos instares de la larva *Rhynchophorus palmarum* L



Fuente: Aldana, Aldana, Moya (2011).

En la ilustración 6 se observa al *Rp.* En su etapa de pupa, en ese momento comienzan a tejer un capullo con fibras vegetales, el cual tapa los extremos con los tejidos fibrosos, quedando en el interior del mismo, como se muestra en la ilustración 7, allí comienza la metamorfosis para convertirse de larva a pupa y de pupa a adulto, esta etapa dura de 30 a 45 días toman un aspecto de color amarillo oscuro. El capullo mide aproximadamente 9 centímetros de largo y 4 centímetros de diámetro (Aldana et al., 2011).



Ilustración 6 : Pupa de los *Rhynchophorus palmarum* L.



Fuente: Aldana, Aldana, Moya (2011).

Ilustración 7: Capullo donde se envuelve los *Rhynchophorus palmarum* L.



Fuente: Aldana, Aldana, Moya (2011).

Terminado este tiempo se convierten en adulto consiguiendo un color negro intenso con una forma de escarabajo, su tamaño promedio de 4 a 5 centímetros de longitud y 1,4 centímetros de ancho. La cabeza es pequeña y redondeada con pico largo curvado con una característica especial en los machos ya que presentan un penacho de pelos, mientras que las hembras tienen un pico liso. En la ilustración 8 se observa al *Rp* en su etapa de adulto. La etapa de adulto es de 90 días y en esta etapa las hembras vuelven a realizar el mismo proceso para reproducirse, en donde en el primer mes ponen un promedio de 200 huevos. En la tabla 4 se resume el ciclo de vida del *Rp* en sus cuatro etapas (Durán et al., 1998).



Ilustración 8: Última etapa de desarrollo de los *Rhynchophorus palmarum* L.



Fuente: Durán, Yela, Beitia, Jiménez (1998).

Tabla 4. Ciclo de vida de los *Rhynchophorus Palmarum* L.

Estado	Duración (días)
Huevo	2- 4
Larva	42-62
Pupa	30-45
Adulto	90

Fuente: Aldana de la Torre, R; Aldana de la Torre, J; y Moya, O (2011).

MANEJO DEL PICUDO *RHYNCHOPHORUS PALMARUM* L.

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota

1.2.3 CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.2.3.1 ORGANOLÉPTICAS

A partir de una prueba personal, se logra identificar los siguientes aspectos organolépticos del chontacuro: Visualmente se aprecia un aspecto homogéneo un tanto arrugado de un color amarillento, crema y marrones. En tanto al aroma es agradable no emana olores fuertes es de textura suave y un tanto áspera al tacto y por último el chontacuro en sí asado deja un sabor en boca agradable se logra sentir lo crujiente de su piel y lo cremoso de su grasa.

**Tabla 5.** Características Organolépticas del *Rhynchophorus palmarum* L.

Parámetro	Método	Características
Aspecto	Visual	Homogéneo, arrugado
Color	Visual	Amarillento, Crema y marrón
Olor	Olfato	Agradable
Textura	Aplicación	Suave, ligera
Sabor	Gusto	Crujiente, grasoso, agradable

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota

1.2.3.2 NUTRICIONALES

Los gusanos chontacuros tienen un alto valor nutricional que alcanza el 75% de su composición ya que 100 g. de chontacuro contienen 4,17 mg. de hierro, además de altos porcentajes en manganeso y cobre, también son ricos en vitamina E, de tal manera que 100 g. de larva cubren la necesidad diaria de Vitamina E en humanos, y contienen vitamina A equivalente a 85 μ g. de retinol, superior al de la leche que es de 37 μ g. (Sancho et al., 2015).

Todos los insectos presentan cierta cantidad de grasa dependiendo la etapa en la que se encuentren por ello lo chontacuros acumulan una gran cantidad lo que los suple los requisitos energéticos durante la metamorfosis de larva a adulto. Por cada 100 g. de chontacuro existe un contenido de 41,7 g. de grasa, la misma que presenta ácidos grasos saturados e insaturados, además se encuentran presentes vitaminas como A y E, lo que sumado a la facilidad de obtención de la misma lo hace un recurso factible para la industrialización y aprovechamiento de sus propiedades en diferentes campos como la cosmética, medicina, gastronomía, etc. (Sancho et al, 2015) En la tabla 6 se muestra el contenido de grasa presente en el chontacuros así como el resto de su composición Nutricional.

**Tabla 6.** Composición Nutricional de la larva *Rhynchophorus palmarum* L,

COMPOSICIÓN POR CADA 100 G	Contenido proteico	20,3 g
	Contenido de grasa	41,7 g
	Valor energético	562 Kcal

Fuente: Mazapanta, A (2014). Aceite a base de chontacuro <https://prezi.com/n-cswix3uaed/aceite-a-base-de-chontacuro/>

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Para complementar lo anterior, en la Tabla 7 se muestra la composición nutricional promedio de los *Rp.* y se observa que presentan un porcentaje alto de humedad del 65,82%, su contenido de ceniza es muy bajo de 0,83% lo que representa un nivel bajo de minerales sobre todo calcio ya que no tienen un esqueleto interno, el porcentaje en carbohidratos también se encuentra en cantidades bajas al igual que en cualquier otro insecto. El contenido de grasa se encuentra en un alto porcentaje ya que el chontacuro se encuentra en una etapa de larva en donde requiere gran cantidad de este componente para su metamorfosis (Espinosa, 2019).

Tabla 7. Composición nutricional promedio de los *Rhynchophorus palmarum* L

Parámetro fisicoquímico	Contenido
Humedad	65,82 +/- 2,26%
Ceniza	0,83 +/- 0,09%
Sodio	49,48 +/- 8,69 mg
Proteína	8,69 +/- 0,88%
Grasa	23,15 +/- 1,50%
Carbohidratos	1,50 +/- 0,94%
Colesterol	32,69 +/- 9,62 mg

Fuente: Espinosa, (2019) ESTUDIO DEL VALOR NUTRICIONAL Y CARACTERIZACIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL CHONTACURO DE LA ESPECIE *RHYNCHOPHORUS PALMARUM* L.

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota



Ácidos grasos

La composición de la grasa del *Rp.* tiene una elevada cantidad de ácidos grasos mono insaturados, a la que le siguen los ácidos grasos saturados. En la Tabla 8 se detalla todos los componentes de la grasa del *Rp.* y en la tabla 9 la composición de los ácidos grasos del *Rp.*

Tabla 8. Composición de la grasa del *Rhynchophorus palmarum* L.

Ácidos grasos	%
Saturados	36,8
Mono insaturados	60,4
Poliinsaturados	1,5
No identificados	1,3

Fuente: Sancho, Landívar, Sarabia y Álvarez; (2015). CARACTERIZACIÓN DEL EXTRACTO GRASO DE LARVAS DE *RHYNCHOPHORUS PALMARUM* L.

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Tabla 9. Composición de ácidos grasos del *Rhynchophorus palmarum* L.

Ácido graso	Porcentaje
Láurico	0,1
Mirístico	2,8
Palmítico	28
Palmitoleico	1,2
Esteárico	5,9
Oleico	59,2
Linoleico	1,1
Linolénico	0,3
No identificado	1,4

Fuente: Sancho, Landívar, Sarabia y Álvarez; (2015). CARACTERIZACIÓN DEL EXTRACTO GRASO DE LARVAS DE *RHYNCHOPHORUS PALMARUM* L.

Elaborado por: Gabriel Méndez y Juan Suconota



El alto contenido de grasa del chontacuro aumenta su valor nutritivo y también contribuye a darle un sabor agradable cuando se fríen o se asan. De la misma manera su alto contenido de aceites hace que sean aprovechados para la industria de aceites, margarinas y jabones. El chontacuro es también rico en aminoácidos esenciales, especialmente en valina e isoleucina, lo que representa que los aminoácidos esenciales del chontacuro son superiores a los que se encuentran en los alimentos de consumo habitual como son cereales, verduras, carnes, etc. (Vargas et al., 2013).

1.2.4 USOS TRADICIONALES EN LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA

Los habitantes del oriente ecuatoriano cultivan la palma de chonta y con esto obtienen la producción del chontacuro a gran escala para poder usarlo como alimento diario ya que ellos lo consideran muy apetitoso, en general las comunidades rurales consumen este alimento preparándolo asado a la brasa en forma de pinchos, otras personas lo preparan fritos o en maitos siempre acompañándolos con carbohidratos como plátano, yuca o papas chinas; también lo consumen con palmito y salsas hechas con cebolla, tomate y lechuga. Otra forma de preparación de este alimento es cocinado en caldos. Los chontacuros tienen un papel importante como fuente de proteínas por ello en algunos lugares de la Amazonía consumen al chontacuro de forma cruda de esta manera aprovechan al máximo sus propiedades.

El chontacuro no solo se destina para la alimentación también es usado en la cosmetología para elaborar cremas y untarlo como mascarillas, o para poder sanar heridas o problemas dermatológicos gracias a su propiedad como cicatrizante natural. También se utiliza para realizar rituales y debido a su poder curativo los indígenas consumen la grasa de este insecto en pequeñas dosis para curar enfermedades de los pulmones como tos crónica, pulmonía, etc., también ayuda a limpiar el organismo y ayuda a tratar enfermedades como diabetes, colesterol y artritis, se emplea para sanar infecciones de la lengua y la garganta. Para extraer la grasa del chontacuro se le quita la cabeza y la cola y se le pone a fuego lento para que vaya separándose la grasa de las partes sólidas.



En épocas más recientes su consumo se ha difundido en las ciudades donde son apreciadas por residentes y turistas. Su alto costo y gran demanda hace que las producciones sean comercializables y rentables, sin embargo hace falta una mayor diversidad de platos con este producto por eso se ha visto la necesidad de crear recetas de autor aplicando nuevas técnicas para resaltar el sabor de este producto.

1.2.5 LUGARES DE PRODUCCIÓN EN EL ECUADOR.

El *Rp.* es una especie originaria de América en donde concentra el mayor rango de producción distribuyéndose desde el sureste de California y Texas llegando hasta Sudamérica a países como Argentina, Paraguay, Uruguay y Bolivia. Actualmente es distribuido y cultivado en todo el mundo aunque en otros continentes se lo hace en pocas cantidades. (Wattanapongsiri, 1966).

En Ecuador el chontacuro es un insecto de consumo frecuente para los habitantes de la Amazonía, por ello este alimento rico en propiedades nutricionales es fácil de conseguir en cualquier provincia o ciudad amazónica, basta solo con ver las palmas de chonta ya que es ahí en donde mayoritariamente se desarrollan estos gusanos de textura grasosa. En toda la región amazónica incluso en zonas limítrofes es cultivado este insecto que es muy apetecido por turistas que visitan estos lugares. El chontacuro es considerado como un producto exótico de la Amazonía ecuatoriana. En la ilustración 8 se observa marcado con rojo los sectores de producción del *Rp* en Ecuador.



2.1 ANTECEDENTES

La gastronomía desde sus inicios ha estado en constante evolución, todo comienza con la aparición del fuego lo que da como descubrimiento la cocción de los alimentos, desde ese entonces ha pasado por distintos cambios, en donde se da el descubrimiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina los que permitieron ir perfeccionando las técnicas de cocción y dando paso a nuevas tendencias culinarias. Gran parte de esta evolución de la cocina es gracias al aporte de los chefs más destacados de los diferentes siglos que fueron implantando nuevas corrientes culinarias.

Con el avance de los años la cocina se ha ido perfeccionando y gran parte de esto se da en la revolución francesa y en el siglo XX con el nacimiento de la gastronomía moderna de la mano de Augusto Escoffier. Las nuevas tecnologías y necesidades nutricionales y gastronómicas unidas a la gran cantidad de alimentos que se dispone dan paso a un nuevo estilo de cocina la cual ha permitido un cambio significativo para el mundo gastronómico.

Una de las corrientes culinarias que nace a partir de la cocina moderna es precisamente la cocina de autor, en este estilo de cocina los chefs buscan innovar recetas poniendo un estilo propio, con el uso de las técnicas de cocina tradicional complementando con técnicas modernas. Lo que ayuda en gran medida a los chefs que practican este estilo de cocina es la disposición de alimentos de todo el mundo, lo que facilita la combinación de sabores en la creación de una receta.

2.2 COCINA DE AUTOR

La cocina de autor o cocina creativa es la destreza que presenta un cocinero para la creación de nuevos platillos, se lo define como “el propio estilo que tiene cada cocinero, que sigue sus propios criterios y que suele crear teniendo en



cuenta el entorno donde vive y de lo que dispone en cuanto a materias primas se refiere” (Hernando, 2014). En muchos casos los cocineros toman en consideración los platos propios de su región para actualizarlos; a los ingredientes de una receta tradicional se les da nuevos usos, cocciones y presentaciones, adaptándolos así a las tendencias actuales.

Con la cocina de autor los cocineros apuestan por la innovación, buscan la combinación de ingredientes aplicando las técnicas de cocina más adecuadas y así poder ofrecer nuevas propuestas, de esta manera los platillos finales se diferencia en presentación, texturas y sabores. Para aplicar la cocina de autor se siguen utilizando las bases de la cocina tradicional, en lo que se ha dado un notable cambio es en el uso de los ingredientes, en la actualidad en cualquier país o región se usan productos de todo el mundo, lo que es sinónimo de globalización y aceptación de éstos al momento de crear una receta (Pérez, 2013).

La cocina de autor en la actualidad es una tendencia a nivel mundial por ello se toma esta corriente culinaria para aplicarla a dos productos como son la chonta y el chontacuro, buscando de esta manera dar nuevos usos a estos ingredientes haciéndolos más apetecibles para potenciar su consumo.

2.3 CARACTERÍSTICAS

Un cocinero es reconocido como creador de platos de autor cuando cumple con los siguientes parámetros al momento de practicar su cocina:

- Para crear un plato el cocinero debe elegir productos que se complementen y combinen entre sí, elegir las técnicas de cocina que se van aplicar y conocer cómo quedara la terminación del plato. (Hernando, 2014).
- Un cocinero de comida de autor, al momento de crear toma en cuenta el placer de comer y la importancia de la salud en la comida de todos los días (Villegas, 2013).



- El cocinero debe combinar aromas, texturas, colores, formas y sabores de modo que el plato sea distinto a cualquier elaboración anterior y por supuesto que sea atractivo para los sentidos.
- Al momento de emplatar el cocinero debe saber que un plato no se decora, sino que los elementos se disponen en él de forma atractiva en donde se aprecien todos los ingredientes que lo componen (Hernando 2014).
- Un plato que se sirva debe proponer belleza visual y así producir sensaciones sensoriales diferentes a las conocidas.
- El resultado final debe ser un plato en el que se consiga altura, en donde el género principal debe destacar, pasando la guarnición a un segundo plano sirviendo de base para apoyar el género principal, las salsas convertidas en ligeros jugos aparecen rodeando o cubriendo en fino cordón al género principal luego aparecen los crujientes, y finalmente brotes y flores comestibles que ayudan a dar color y realzar el plato.

En un restaurante de cocina de autor la forma de presentación de los alimentos cambia de dos a tres platos con grandes porciones a platos con pequeñas porciones que pueden variar de seis hasta veinte opciones lo que comúnmente se llama *Menú degustación* y es una nueva opción para ofertar al comensal una mayor variedad de sabores. (Pérez 2013).

2.4 TÉCNICAS DE COCINA DE AUTOR

La cocina de autor se basa en las técnicas de cocina tradicional las mismas que parten con procesos y técnicas clásicas, además de ello existen las técnicas de la nueva cocina, como son la deconstrucción, reconstrucción, espumas, aires y las técnicas en las que se da el uso de la ciencia y la tecnología para la elaboración de las nuevas recetas

En la cocina de autor no existe límites para el uso de las técnicas de cocina, el cocinero es libre de usar tanto las técnicas antiguas que permiten rescatar la cocina tradicional, y las técnicas modernas que hacen estar a la vanguardia. La experiencia y el conocimiento adecuado de cada una de las técnicas de cocina



llevan a un cocinero a saber en qué momento y a que alimentos aplicarlas. A continuación se detallan las más conocidas:

2.4.1. COCINA TRADICIONAL

En la cocina tradicional están las técnicas que dieron inicio a la gastronomía como tal y se convierten en la base de toda corriente culinaria. Específicamente se habla de los métodos de cocción, a los que los define como procesos que permiten que los alimentos se cocinen para ablandarlos y potenciar sus sabores, los mismos se clasifican por el tipo de calor que transmiten al alimento al momento de su cocción, y son: los de calor húmedo en donde el calor es transmitido por medio de agua, y los de calor seco cuando los alimentos reciben el calor por medio de aire caliente, radiación o grasa caliente. Específicamente son las que a diario vivir se usan como hervir, freír, pochar, blanquear, asar, gratinar, etc.

2.4.2 COCINA FUSIÓN

La cocina fusión es la mezcla de estilos culinarios de dos o más regiones o países en la cual se da el uso de ingredientes y técnicas propias de estos lugares. Se caracteriza por la búsqueda de sabores limpios, mezclas culinarias con criterio y el abundante uso de frutas y verduras que aromaticen las elaboraciones. Esta corriente culinaria se origina en los países de Estados Unidos y Oceanía, más concretamente en Australia. El motivo de la aplicación de este tipo de cocina podía ser por la cercanía del país a la frontera, por la colonización, inmigración, entre otros.

Los ejemplos más claros de este tipo de cocina son:

- La Cocina Tex-Mex en Estados Unidos, donde se fusionan técnicas de cocina tejanas y mexicanas.
- La cocina Cajún también en Estados Unidos fusionando la gastronomía de los francocanadienses de Nueva Orleans con la gastronomía africana y española.



- La cocina Nikkei en Perú fusionando la gastronomía local con la introducida por los migrantes japoneses (Rumbado, 2011).

La idea de este tipo de cocina era dar rienda suelta a la creatividad: la cocina tradicional era buena pero ya no era novedosa, así que el principal aspecto que introdujo fue el impulso de la creatividad y el uso de nuevos condimentos y géneros de todas partes del mundo, dando como consecuencia la globalización en la cocina (Rumbado 2011).

Para la tesis en desarrollo este estilo de cocina se aplica para fusionar la cocina ecuatoriana con la de otros países, se toma como base técnicas e ingredientes ecuatorianos, se da realce a los productos en estudio, en donde se adaptan nuevas formas de cocción y se combina con ingredientes de otros países o regiones para así obtener recetas con las características de la cocina fusión.

2.4.3 DECONSTRUCCIÓN Y RECONSTRUCCIÓN

La deconstrucción y la reconstrucción son técnicas de cocina muy usadas al momento de innovar recetas, estas técnicas permiten el desarrollo de nuevas preparaciones con la utilización de los mismos ingredientes de una receta tradicional.

La deconstrucción

Esta técnica consiste en romper una preparación tradicional para volverla a construir de una manera diferente. Fue inventada por Ferran Adrià en 1989, cuando deconstruye un plato típico español, el gazpacho, convirtiendo lo que era un plato líquido en un plato sólido (Villegas, 2013).

Los principios de esta técnica es la utilización de los ingredientes de la receta tradicional, estos mismos ingredientes se usan para elaborar nuevas preparaciones en la que se aplica un cambio de texturas, formas y temperaturas, y son emplatados de una manera diferente. Lo que se busca como resultado final



es un plato innovador en el que se conserve el sabor y se mantiene el espíritu y la armonía del plato original.

La reconstrucción

Mientras tanto que la reconstrucción es una técnica en la que se usan los mismos ingredientes de una receta tradicional para elaborar nuevas preparaciones sin la necesidad de conservar sabores de la receta original. Esta técnica permite innovar no solo en texturas y formas sino también en sabores.

Estas técnicas son muy útiles para el desarrollo de la presente tesis ya que en la gastronomía ecuatoriana existen recetas tradicionales con el uso de la chonta y el chontacuro, como la chicha de chonta, los maitos de chontacuros, los cuales se tomaran como base para crear recetas aplicando estas técnicas de cocina.

2.4.4 COCINA MOLECULAR

El término cocina molecular se emplea para describir la práctica de los cocineros con herramientas propias de un laboratorio de ciencias, e ingredientes habituales en la industria alimentaria. Este estilo de cocina nace de la mano de Nicholas Kurti, Harol McGee, Hervé This entre otros, los cuales en 1988 empezaron el estudio de los procesos físicos y químicos que se producen en la cocina. Desde un principio el objetivo de esta cocina ha sido comprender y mejorar las técnicas ya existentes, aprovechar las cocciones al máximo preservando los nutrientes y realzando el sabor de los alimentos. Todos estos procesos de cocina molecular se da gracias al uso de aditivos alimentarios que se describirán junto con las técnicas más comunes en esta cocina (Fernández, 2015).

Esferificación

La esferificación es un proceso en el cual se manipula una preparación líquida usando un agente gelificante comúnmente el alginato de sodio, para lograr una



pequeña membrana alrededor del líquido, formando así una esfera que explota en la boca al momento de su degustación. Esta técnica se usa para la elaboración de caviar, raviolis, perlas, etc.

Existen dos formas de esferificación: la directa y la inversa. La esferificación directa se logra cuando mezclamos el líquido a esterificar con el alginato de sodio y dejamos caer esta mezcla en lactato de calcio disuelto en agua, se aplica para productos líquidos con un Ph superior a 5. Para el proceso de la esferificación inversa se agrega el lactato de calcio al líquido a esterificar y se deja caer en la mezcla del alginato de sodio con agua; esta técnica se usa para líquidos como leche o que tienen un contenido de alcohol o acidez.

Mousses, Espumas y Aires

Las espumas son una dispersión de gas en líquido, mientras más gas este atrapado en el líquido mayor es su volumen. En general cuando batimos un producto líquido conseguimos incorporar aire por lo que se forman burbujas, pero estas burbujas se deshacen rápidamente. Por ello para conseguir una buena espuma que mantenga su forma se requiere productos que ayuden a bajar la tensión superficial de un líquido y al batirlo conseguir que no se deshaga (Fernández, 2015).

Con el uso de estas técnicas en una cocina se consigue que un plato tenga texturas ligeras y además permite tener como resultado platos con excelentes acabados. La diferencia de estas tres preparaciones es su densidad, el mousse tiene la consistencia de una nata montada, mientras la espuma y el aire son productos muy ligeros, siendo la segunda más ligera aún.

Para conseguir estas técnicas se puede aplicar distintos métodos, los cuales se diferencian por el producto base que se usa para formar la espuma. Así están las espumas a base de grasa en la cual se añade un producto graso a la preparación ya sea mantequilla, leche, tocino, etc., para estas espumas se utiliza la batidora eléctrica y la temperatura del producto debe estar entre 60-80 °C. Luego están las espumas a base de lecitina de soja la cual se agrega en un



porcentaje de 0,5 a 1%, de igual manera se utiliza la batidora eléctrica o un batidor de mano y la temperatura del producto deben ser inferior a 70 °C. También están Las espumas a base de agar-agar, estas se utilizan en temperaturas de 35 a 45 °C, se lo hace hidratando el agar-agar, luego se calienta a 80 °C y se bate para que quede suave, finalmente se incorpora en un sifón con la preparación a espumar. Y por último están las espumas a base de gelatina, de la misma manera se hidrata la gelatina, se escurre y se disuelve en un líquido templado para luego agregar al sifón y dejar en reposo durante dos horas. (Fernández, 2015).

Gelificación

La Gelificación es un proceso mediante el cual un líquido se convierte en gel. En un principio se usaba solo para la creación de postres, en la actualidad puede ser integrado a entrantes y platos principales. Es una técnica que tiene variaciones por los productos que se usan para gelificar, a nivel alimentario hay una amplia gama de agentes gelificantes entre ellos están la gelatina, el agar-agar, la goma gellan, carragenato Kappa, carragenato iota, goma tara y metil celulosa.

Espesar

Esta técnica se usa para dar viscosidad a los líquidos, ha venido utilizándose muchos años atrás, lo que ha ido variando son los agentes espesantes utilizados, se ha pasado por los almidones de papa, arroz, trigo; luego por almidones modificados y en la actualidad existen productos como la goma xantán, goma arábica, pectina, etc., estos últimos han reemplazado a los espesantes tradicionales debido a que carecen de sabor y aroma lo que ayuda a no perder los sabores originales de las preparaciones.

2.4.5 COCINA DE VANGUARDIA

La cocina de vanguardia está ligada a las nuevas tecnologías, utensilios y equipos de cocina que se encuentran en la actualidad. Todos estos equipos



facilitan la preparación de los alimentos y así también permiten la aplicación de nuevas técnicas que representa la creación de nuevos platillos. Este estilo de cocina siempre recoge las últimas tendencias culinarias. Entre las variadas técnicas de vanguardia que existen se destacarán las más relevantes.

Cocción al vacío

Esta técnica consiste en envasar un alimento en una bolsa al vacío, con el fin de eliminar todo el aire al ser sellada, para posteriormente cocinarlo en un recipiente con agua a temperatura controlada. Las cocciones de estos productos se las hace a bajas temperaturas lo que requerirá para algunos alimentos largas horas de cocción (Fernández, 2015).

Al aplicar esta técnica se consiguen múltiples beneficios: los alimentos son más aromáticos y jugosos, pues al estar envasados no se evaporan los líquidos, las carnes quedan más blandas, los alimentos se pueden preparar con anterioridad y pueden ser congelados para al momento de su uso simplemente volverlos a calentar a una temperatura no superior a 60 °C.

Las complicaciones de esta técnica de cocina muchas veces se da por los implementos que se usan para su procedimiento, pues se requiere de una maquina empacadora al vacío, recipiente para tener agua a una temperatura controlada y bolsas para empacar al vacío, son implementos imprescindibles para poder aplicar esta técnica. En muchos de los restaurantes a nivel mundial esta técnica es muy usada por los múltiples beneficios, y de a poco las personas van adaptando esta técnica a la cocina doméstica.

Espumas

Su aparición se da gracias a Ferran Adrià y se consigue con la utilización del sifón. Esta técnica en sus inicios consistía en realizar una mouse de textura muy ligera con sabor muy intenso a partir de un puré o un líquido gelatinizado. En la actualidad se la conoce como espuma y en ocasiones se le añaden, claras, natas, yemas, entre otros, lo que ayuda a conseguir estabilidad. La técnica se



aplica gracias al sifón que es un montador de nata al que se incorpora aire mediante cargas comprimidas de Óxido Nitroso (N₂O). Este principio nos permite elaborar espumas de gustos y texturas diferentes. El uso del sifón para realizar esta técnica permite obtener un producto con múltiples propiedades y ventajas como: sabor, conservación, nutritivas y dietéticas, creativas y ligeras y económicas. (Hernando, 2014).

Una espuma puede ser dulce o salada, al igual que puede ser fría o caliente, para las espumas frías se usa como base una gelatina o grasa mientras que para la caliente se usa como base féculas o claras, esta última también pudiéndose usar para preparaciones frías.

Cocciones bajo cero: Gases de Vanguardia

En los últimos años en la alta cocina se ha empezado a utilizar gases criogénicos, fundamentalmente nitrógeno y dióxido de carbono (CO₂) como herramientas de trabajo que permiten elaborar platos inimaginables gracias a la capacidad frigorífica y versatilidad de aplicación.

Dióxido de carbono. Este gas es el resultado de la respiración de los seres vivos y de algunos procesos químicos. Este producto se puede suministrar en estado líquido, a presión atmosférica o estado sólido, a este estado se lo conoce también como hielo seco y está a una temperatura de -78,5 °C.

Nitrógeno líquido. Es un fluido criogénico que se obtiene de la transformación del aire en líquido, pues el aire contiene gran cantidad de nitrógeno, una vez logrado esto se separa el nitrógeno mediante destilación. Este producto es el más usado para enfriar, congelar o almacenar alimentos a temperaturas muy bajas de hasta 196 °C. Al aplicar este método los alimentos mantienen su textura, sabor y valor nutricional (Fernández, 2014).

Al aplicar esta técnica no solo conseguimos congelar el alimento sino también cocinarlo, ya que las propiedades deshidratantes del frío realizan el mismo papel de cocinado que el calor, el alimento a la final queda en su interior cocido a la



temperado habitual y en su exterior se mantiene congelado y crujiente, al aplicar esto conseguimos contraste de frío y calor al mismo tiempo.

Por ellos los gases criogénicos se aplican en cocina para: congelación instantánea, contrastes frío-caliente, texturas crujientes por congelación instantánea, nuevos sabores y texturas en frutas y bebidas mediante la aplicación de CO₂, efectos visuales sorprendentes de niebla, humo, etc. (Hernando, 2014).

Para los fabricantes de helados el nitrógeno líquido es una excelente opción, pues se consiguen eliminar los cristales de hielo y el producto resulta más suave, cremoso y lleno de sabor.

Deshidratación

Esta técnica consiste en secar los alimentos a temperaturas relativamente bajas con el fin de extraer la humedad de los mismos, consiguiendo un alimento seco y con sabores modificados. La deshidratación es un método de preservación antiguo pues antes de la aparición de los equipos de frío era una técnica que se aplicaba a los alimentos para conservarlos. En la actualidad los chefs de cocina de vanguardia utilizan estos principios para crear productos con texturas diferentes, sabores intensificados y poder así añadir a un plato elementos interesantes los que se conocen como crocantes (Fernández 2014).

Algunos ejemplos de la aplicación de esta técnica son frutas cortadas o enteras, purés de frutas o carbohidratos, pieles de pescado, etc., que son deshidratados a bajas temperaturas para luego ser usados en un plato para aportar textura, sabor y efectos visuales.

Ahumado

El ahumado es una técnica tradicional pues en sus inicios era un método de conservación, pero en cocina de vanguardia se ha modificado pasando a ser una forma de acentuar el sabor a los alimentos. En la actualidad este proceso es de fácil aplicación gracias a los equipos de cocina que se disponen. Uno de estos



equipos es la pipa de humo eléctrica la cual permite introducir el humo en envases cerrados con la finalidad de ahumar los alimentos que se encuentran en su interior, haciéndolo en poco tiempo y permitiendo personalizar el aroma para los distintos alimentos (Hernando, 2014).

El uso de la pipa de ahumado presenta algunas ventajas, una de ellas es la capacidad de incorporar a los alimentos los aromas mucho más puros y naturales. Para ello también se deberá dar el uso de serrín de maderas que despidan olores agradables y que no hayan pasado por ningún tipo de tratamiento, las maderas más usadas para la aplicación de ahumados son: las de olivo, cedro, nogal, fresno, etc., otra gran ventaja del uso de la pipa de ahumado es que nos permite aromatizar alimentos en pequeñas cantidades de tiempo.



CAPÍTULO 3. FICHAS TÉCNICAS Y MISE EN PLACE

3.1 Chontacuros gratinados con queso de la Amazonía acompañado de nachos de harina de chontacuros



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Chontacuros gratinados con queso de la Amazonía acompañado de nachos de harina de chontacuros.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Queso rallado• Chontacuros limpios• Cebolla perla picada en brunoise• Espinaca limpia• Tocino picado en brunoise• Grasa de chontacuros• Brotes y flores limpios	Chontacuros gratinados con queso de la Amazonía acompañado de nachos de harina de chontacuros	Esta receta también se puede acompañar con ensaladas frescas. No sobrepasar el tiempo de cocción de los chontacuros ya que se hacen chiclosos.

FICHA TÉCNICA DE: Chontacuros gratinados con queso de la amazonía acompañado de nachos de harina de chontacuro.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
Chontacuros gratinados						
0,025	Queso fresco de la Amazonía	kg	0,025	100%	6,00	0,15
0,050	Chontacuros	kg	0,045	90%	6,00	0,27
0,020	Tocino	kg	0,020	100%	9,00	0,18
0,010	Cebolla perla	kg	0,010	95%	1,20	0,01
0,050	Espinaca	kg	0,045	90%	4,00	0,18
0,010	Grasa de chontacuros	kg	0,010	100%	12,00	0,12
0,025	Crema de leche	lt	0,025	100%	4,50	0,11
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Crocante						
0,030	Agua	lt	0,030	100%	0,00	0,00
0,030	Harina de maíz amarillo	kg	0,030	100%	1,20	0,04
0,010	Harina de chontacuros	kg	0,010	100%	2,00	0,02
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Decoración						
0,010	Brotos de lechuga	kg	0,010	95%	5,00	0,05
0,010	Brotos de remolacha	kg	0,010	95%	5,00	0,05
0,010	Flores comestibles	kg	0,010	95%	10,00	0,10
Cant. Producida (kg)		0,274		Costo Total		1,17
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		1,17
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ol style="list-style-type: none"> Colocar la grasa de chontacuro en una sartén. Agregar la cebolla y sofreír, posteriormente agregar el tocino. Incorporar las espinacas y los chontacuros y dejar cocer. Rectificar sabores con sal y pimienta. Colocar esta mezcla en el plato que se va a servir y cubrir con el queso rallado y la crema de leche. Hornear a 170 °C por 10 minutos hasta que el queso se gratine. 						



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">6. Para los nachos mezclar todos los ingredientes y formar una masa para estirar y cortar en las formas triangulares o cuadradas.7. Hornear a 160 °C por 5 minutos hasta que estén bien crocantes.8. Para servir, agregar los crocantes para dar altura. Usar brotes y flores comestibles para decorar. | |
|---|--|



3.2 Ceviche de tilapia marinada en maracuyá y taxo acompañado de tagliatelle de chicha de chonta, aire de ají amarillo, crocante de piel de chontacuro y chips de camote



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Ceviche de tilapia marinada en maracuyá y taxo acompañado de tagliatelle de chicha de chonta, aire de ají amarillo, crocante de piel de chontacuro y chips de camote

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Tilapia limpia y cortada en cubitos • Pulpa de taxo • Pulpa de maracuyá • Chicha de chonta • Camote pelado y picado en slices • Ají amarillo limpio • Chontacuros limpios 	<p>Tilapia de trucha marinada en maracuyá y taxo acompañado de tagliatelle de chicha de chonta, aire de ají amarillo, crocante de piel de chontacuro y chips de camote</p>	<p>Tomar el tiempo de marinado de la tilapia ya que mucho tiempo se cuece demasiado el pescado.</p>



FICHA TÉCNICA DE: Ceviche de tilapia marinada en maracuyá y taxo acompañado de tagliatelle de chicha de chonta, aire de ají amarillo, crocante de piel de chontacuro y chips de camote

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Trucha marinada					
0,100	Tilapia	kg	0,075	75%	0,70	0,05
0,050	Leche evaporada	lt	0,050	100%	6,00	0,30
0,025	Maracuyá	kg	0,018	70%	1,25	0,02
0,025	Taxo	kg	0,021	85%	1,10	0,02
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Tagliatele					
0,200	Agua	lt	0,200	100%	0,00	0,00
0,050	Panela	kg	0,050	100%	1,20	0,06
0,100	Chonta	kg	0,060	60%	3,00	0,18
0,002	Hierba luisa	kg	0,002	100%	3,00	0,01
0,002	Hojas de naranja	kg	0,002	100%	3,00	0,01
0,002	Canela	kg	0,002	100%	25,00	0,05
0,002	Pimienta Dulce	kg	0,002	100%	25,00	0,05
0,005	Goma Gellan	kg	0,005	100%	24,00	0,12
	Chips de camote					
0,050	Camote	kg	0,045	90%	1,20	0,05
0,100	Aceite	lt	0,100	100%	2,00	0,20
	Aire de ají amarillo					
0,010	Ají amarillo	kg	0,010	95%	2,25	0,02
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	18,00	0,02
0,004	Lecitina de soya	kg	0,004	100%	25,00	0,10
	Crocante					
0,030	Chontacuros	kg	0,027	90%	6,00	0,16
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Decoración					
0,010	Flores comestibles	kg	0,010	95%	10,00	0,10
0,010	Brotos de cilantro	kg	0,010	95%	5,00	0,05
Cant. Producida (kg)		0,699		Costo Total		1,51
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		1,51
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. En un bowl colocar el zumo de limón mandarina, la leche evaporada y agregar la sal y la pimienta.
2. Colocar los cortes de tilapia y untar el marinado por ambos lados, dejar reposar. El tiempo de marinado dependerá del grosor de los cortes.
3. Retirar el marinado y reservar la trucha para el emplatado.
4. Para la chicha cocinar la chonta luego pelar y quitar la semilla que está en el centro. Infundionar el agua con la hoja de naranja y hierba luisa, la panela y las especias dulces. Mezclar esta infusión con la chonta y licuar. Finalmente dejar fermentar por 3 a 5 días.
5. Pasadas las 24 horas colocar la chicha en una cacerola y agregar la goma gellan. Mezclar hasta que se disuelva y luego poner a hervir.
6. Una vez lista la mezcla colocar en una bandeja plana para que se solidifique y luego proceder a cortar.
7. Para el aire de ají, cocinar el ají limpio y sin pepas, luego procesar con el mismo líquido de cocción, colar y salpimentar.
8. Agregar la lecitina de soya y batir hasta conseguir la espuma.
9. Para el crocante de chontacuro, salpimentar los chontacuros limpios y deshidratar en el horno a baja temperatura. Y para los chips freír a fritura profunda los slices de camote.
10. En un plato grande colocar los tagliatells en y alrededor poner la tilapia marinada, decorar el plato con brotes y flores comestibles, por último agregar el aire de ají.





3.3 Salmón curado en naranja y limón mandarina acompañado de meloso de trigo, salsa holandesa de mantequilla de chontacuros, crocante de harina de chonta.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Salmón curado en naranja y limón mandarina acompañado de meloso de trigo, salsa holandesa de grasa de chontacuros, crocante de harina de chonta.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Salmón limpio • Jugo de naranja • Jugo de limón mandarina • Trigo cocido • Grasa de chontacuro • Harina de chonta 	<p>Salmón curado en naranja y limón mandarina, meloso de trigo, salsa holandesa de mantequilla de chontacuros, crocante de harina de chonta.</p>	<p>Para lograr un salmón óptimo lo recomendable es curarlo por un mínimo de 24 horas.</p> <p>El trigo debe ser previamente remojado para acelerar su cocción.</p>



FICHA TÉCNICA DE: Salmón curado en naranja y limón mandarina, meloso de trigo, salsa holandesa de grasa de chontacuros, crocante de harina de chonta.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Trucha marinada					
0,080	Salmón	kg	0,080	100%	9,00	0,72
0,050	Limón mandarina	kg	0,030	60%	1,25	0,04
0,050	Naranja	kg	0,035	70%	0,70	0,02
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal en grano	kg	0,010	100%	0,50	0,01
	Meloso de trigo					
0,050	Trigo	kg	0,005	10%	0,60	0,00
0,020	Puerro	kg	0,010	50%	2,50	0,03
0,040	Champiñones	kg	0,040	100%	8,00	0,32
0,030	Queso fresco de la Amazonía	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,100	Fondo de vegetales	kg	0,100	100%	5,00	0,50
0,050	Tomate cherry	kg	0,050	100%	6,00	0,30
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,020	Cebolla perla	kg	0,019	95%	1,20	0,02
	Salsa Holandesa					
0,030	Huevos	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,080	Grasa de chontacuros	kg	0,080	100%	12,00	0,96
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Decoración					
0,010	Flores comestibles	kg	0,010	95%	10,00	0,10
Cant. Producida (kg)		0,543		Costo Total		3,29
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		3,29
PROCEDIMIENTO				FOTO		



1. En un bowl colocar el zumo de limón mandarina y de la naranja, agregar la sal en grano y la pimienta.
2. Limpiar el salmón y colocar en la mezcla del marinado, dejar marinar por un mínimo de 24 horas.
3. Para elaborar el meloso de trigo en una sartén agregar el aceite de oliva y sofreír la cebolla perla y el puerro.
4. Mientras se va sofriendo agregar el tomate y los champiñones cortados.
5. Agregar el trigo y posteriormente rectificar sabores con sal y pimienta.
6. Saltear el trigo brevemente mientras se incorpora con los demás ingredientes.
7. Incorporar de a poco el caldo de verduras y dejar cocer mientras se va removiendo de vez en cuando.
8. Cuando el trigo esté listo agregar el queso fresco.
9. 9. Para elaborar la salsa holandesa previamente clarificar la mantequilla de chontacuros.
10. En un bowl separar las yemas de los huevos y agregar el zumo de limón, la sal y la pimienta.
11. Poner el bowl a baño maría y con un batidor de mano comenzar a montar las yemas.
12. Sin dejar de batir ir incorporando la mantequilla, la mezcla ira tomando textura de una crema.
13. 14. Para servir, en un plato colocamos el meloso de trigo, el salmón bañado con la salsa y decoramos con los brotes y flores comestibles.





3.4 Chontacuros flambeados con licor de maracuyá, pasta de harina de chonta en salsa de jitomates verdes



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Chontacuros flambeados con licor de maracuyá, pasta de harina de chonta, en salsa de jitomate verdes

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Chontacuros limpios• Pulpa de maracuyá• Harina de chonta• Tomate verde en concasse• Cebolla perla picada en brunoise• Diente de ajo picado en brunoise	Chontacuros flambeados con licor de maracuyá, pasta de harina de chonta en salsa de jitomates verdes	Dejar macerar la maracuyá con el licor por un mínimo de 7 días previo a su uso.


FICHA TÉCNICA DE: Chontacuros flambeados, pasta de harina de chonta en salsa de jitomate verde.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Chontacuros flambeados					
0,080	Chontacuros	kg	0,072	90%	6,00	0,43
0,040	Agua Ardiente	lt	0,040	100%	8,00	0,32
0,025	Maracuyá	kg	0,018	70%	1,25	0,02
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Pasta de harina de chonta					
0,050	Harina de chonta	kg	0,050	100%	0,95	0,05
0,050	Harina de trigo	kg	0,050	100%	2,50	0,13
0,025	Huevos	kg	0,023	92%	2,55	0,06
0,010	Aceite	lt	0,010	100%	2,00	0,02
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
0,001	Pimienta	kg	0,010	100%	18,00	0,18
0,020	Cebolla perla	kg	0,019	95%	1,20	0,02
	Salsa de jitomate verde					
0,080	Tomate riñón verde	kg	0,078	98%	1,50	0,12
0,030	Cebolla perla	kg	0,029	95%	1,20	0,03
0,050	Diente de ajo	kg	0,049	98%	2,50	0,12
0,010	Albahaca	kg	0,010	95%	2,00	0,02
0,030	Orégano	kg	0,030	100%	20,00	0,60
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Decoración					
0,020	Queso parmesano	kg	0,020	100%	12,00	0,24
0,010	Flores comestibles	kg	0,010	95%	10,00	0,10
0,010	Brotos de zanahoria	kg	0,010	100%	5,00	0,05
Cant. Producida (kg)		0,513		Costo Total		2,21
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		2,21
PROCEDIMIENTO				FOTO		



1. Macerar la pulpa de maracuyá con el aguardiente.
2. En una sartén calentar un chorro de aceite e incorporar los chontacuros, cuando se hayan sofreído incorporar el licor de maracuyá para que los chontacuros absorban el aroma del mismo.
3. Una vez listo sacar y reservar hasta preparar la pasta.
4. Para la pasta tamizar y mezclar las harinas.
5. Incorporar el huevo mientras se va mezclando.
6. De a poco ir agregando el aceite y amasar hasta lograr una masa homogénea.
7. Una vez lista la masa estirar y cortar.
8. En una cacerola hervir agua y agregar sal, luego incorporar la pasta cortada. Dejar cocer por un tiempo de 8 minutos.
9. Sofreír la cebolla y los dientes de ajo, incorporar el tomate previamente pelado y cortado en concasse.
10. Incorporar la albahaca picada, la sal, pimienta y el orégano.
11. Una vez lista la salsa incorporar la pasta cocida. Para servir ponemos en un plato la pasta luego los chontacuros y espolvoreamos el queso parmesano.
12. Decoramos el plato con brotes y flores comestibles.





3.5 Langostinos cocción criococina acompañado de crema de flor de calabaza elaborada con mantequilla de chontacuros y crocante de harina de chonta



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de: Langostinos cocción criococina acompañado de crema de flor de calabaza elaborada con mantequilla de chontacuros y crocante de harina de chonta		
Fecha: 21 de Enero de 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Langostinos limpios• Puré de flor de calabaza• Papa pelada y picada en cubos pequeños• Mantequilla de chontacuros• Harina de chonta• Cebolla perla picada en brunoise	Langostinos cocción criococina acompañado de crema de flor de calabaza elaborada con mantequilla de chontacuros y crocante de harina de chonta	El uso de la papa en la crema es opcional dependiendo de la textura que se desea obtener.

**FICHA TÉCNICA DE: Langostinos cocción criococina, crema de flor de calabaza con mantequilla de chontacuros, crocante de harina de chonta**

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Langostinos					
0,010	Langostinos	kg	0,009	90%	8,50	0,08
0,200	Nitrógeno líquido	lt	0,200	100%	3,00	0,60
0,100	Aceite	lt	0,100	100%	2,00	0,20
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Crema de flor de calabaza					
0,050	Flor de calabaza	kg	0,045	90%	2,00	0,09
0,030	Crema de leche	lt	0,030	100%	4,50	0,14
0,025	Grasa de chontacuros	kg	0,025	100%	12,00	0,30
0,030	Papa	kg	0,027	90%	0,80	0,02
0,010	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,01
0,002	Pimienta	kg	0,010	100%	18,00	0,04
0,020	Cebolla perla	kg	0,019	95%	1,20	0,02
	Crocante					
0,030	Harina de chonta	kg	0,030	100%	2,00	0,06
0,020	Grasa de chontacuros	kg	0,020	100%	12,00	0,24
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Decoración					
0,010	Flores comestibles	kg	0,010	95%	10,00	0,10
0,010	Brotos de remolacha	kg	0,010	95%	5,00	0,05
Cant. Producida (kg)		0,541		Costo Total		1,87
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		1,87
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. Salpimentar los langostinos.
2. Colocar los langostinos en un bol e incorporar el nitrógeno líquido hasta que estos hayan sido congelados.
3. En un sartén o cacerola calentar el aceite, una vez que se haya conseguido la temperatura de fritura colocar los langostinos hasta lograr que queden crujientes. Reservar hasta preparar la crema.
4. Para la crema licuar la flor de calabaza con fondo de ave.
5. En una sartén derretir la mantequilla de chontacuros y sofreír la cebolla, luego incorporar la flor de calabaza licuada y la papa previamente pelada y cortada.
6. Dejar hervir hasta que se cocine la papa para agregar la crema de leche y corregir sabores con sal y pimienta.
7. Para el crocante mezclar todos los ingredientes y formar una masa para estirar, cortar en las formas deseadas.
8. Hornear a 160 °C por 5 minutos.
9. Para servir poner en un plato la crema de calabaza y colocar el langostino.
10. Decorar el plato con el crocante, brotes y flores comestibles.





3.6 Bruschetta de pan de masa de madre con harina de chonta, chonta confitada, tomates deshidratados, chontacuros aplanchados, salsa de queso y menta



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Bruschetta de pan de masa de madre con harina de chonta, chonta confitada, chontacuros aplanchados, tomates deshidratados, salsa de queso y menta

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Harina de chonta • Chonta cortada en láminas • Chontacuros limpios • Harina de chonta • Zanahoria torneada 	Bruschetta de pan de masa de madre con harina de chonta, chonta confitada, tomates deshidratados, chontacuros aplanchados, salsa de queso y menta	Para elaborar el pan con harina de chonta siempre se recomienda usar un porcentaje 40% de harina de chonta y 60% de harina de trigo. El pan también se lo puede elaborar con levadura reemplazando a la masa madre.



FICHA TÉCNICA DE: Bruschetta de pan de masa de madre con harina de chonta, chonta confitada, tomates deshidratados, chontacuros aplanchados, salsa de queso y menta

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Pan de harina de chonta					
0,050	Harina de chonta	kg	0,050	100%	2,00	0,10
0,050	Harina de trigo	kg	0,050	100%	0,95	0,05
0,020	Masa Madre	kg	0,020	100%	8,00	0,16
0,025	Mantequilla	kg	0,025	100%	13,40	0,34
0,030	Huevos	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,010	Azúcar	kg	0,010	100%	1,00	0,01
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Chonta en escabeche					
0,050	Chonta	kg	0,030	60%	3,00	0,09
0,003	Canela	kg	0,003	100%	25,00	0,08
0,003	Pimienta dulce	kg	0,003	100%	25,00	0,08
0,050	Vinagre	lt	0,050	100%	4,50	0,23
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
0,010	Azúcar	kg	0,010	100%	1,00	0,01
	Chontacuros aplanchados					
0,030	Chontacuros	kg	0,027	90%	6,00	0,16
	Tomates deshidratados					
0,030	Tomate cherry	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,010	Aceite de oliva	lt	0,010	100%	13,00	0,13
0,003	Diente de ajo	kg	0,003	98%	2,50	0,01
0,050	Albahaca	kg	0,048	95%	2,00	0,10
0,003	Orégano	kg	0,003	100%	20,00	0,06
0,003	Tomillo	kg	0,002	80%	40,00	0,10
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	25,00	0,05
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Salsa de queso					
0,030	Queso crema	kg	0,030	100%	7,50	0,23
0,010	Menta	kg	0,009	90%	3,30	0,03
0,030	Espárragos	kg	0,030	100%	7,00	0,21
0,020	Zanahoria	kg	0,018	90%	1,20	0,02
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Cant. Producida (kg)		0,524		Costo Total		2,52



Cant. Porción (pax)	1	Costo por porción	2,52
PROCEDIMIENTO		FOTO	
<ol style="list-style-type: none">1. Para elaborar el pan tamizar las harinas y hacer un volcán en la mesa donde podamos amasar.2. Agregar la mantequilla, el azúcar, la sal, los huevos. Mezclar todos los ingredientes e ir incorporando de a poco la masa madre mientras se va amasando.3. Una vez lista la masa dejar leudar, dar forma y hornear a 180 °C por 15 minutos.4. Una vez horneado cortar en rodajas y reservar.5. Para la chonta en escabeche, calentamos el vinagre e inficionamos con la canela y la pimienta dulce, adicionamos la sal y el azúcar.6. Agregamos las chontas picadas en rondelos y dejamos hervir para que se impregnen los sabores.7. Para los chontacuros aplanchados, en una lata para horno colocar los chontacuros limpios y hornear a baja temperatura para que extraer la grasa y quede como resultado la parte sólida del chontacuro cocida y crocante.8. Para la salsa de queso, mezclamos el queso crema con la menta finamente picada.9. En una cacerola hervir agua y blanquear los espárragos y la zanahoria, enfriar y reservar.10. Licuar la albahaca con el tomillo, orégano, dientes de ajo, sal y pimienta. Esta mezcla untar a los tomates cherrys.11. Precalentar el horno a 160 °C y colocar los tomates hasta lograr deshidratar en lo mayor posible.12. Para armar el plato colocamos el pan y untamos la salsa de queso, colocamos las chontas escabechadas y los vegetales.13. Por último colocamos el chontacuro aplanchado, los tomates deshidratados, brotes y flores para decorar.			



3.7 Chontacuros empanizados en harina de chonta con salsa agridulce de guayusa y maracuyá, vegetales sous vide con finas hierbas, mellocos encurtidos en vinagreta de naranjilla.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Chontacuros empanizados en harina de chonta con salsa agridulce de guayusa, vegetales sous vide con finas hierbas, mellocos encurtidos en vinagreta de naranjilla.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Chontacuros limpios • Harina de chonta • Tomates cherrys limpios • Zuquini picado en rondeles • Zanahoria pelada y picada en cubos grandes • Mellocos cocinados • Pulpa de maracuyá • Infusión de guayusa 	<p>Chontacuros empanizados en harina de chonta con salsa agridulce de guayusa, vegetales sous vide con finas hierbas, mellocos encurtidos en vinagreta de naranjilla.</p>	<p>Controlar el tiempo de cocción de los mellocos para conservar el color.</p> <p>Para lograr un buen empanizado en los chontacuros se debe empanizar dos veces para que queden más crujientes.</p>

**FICHA TÉCNICA DE: Chontacuros empanizados en harina de chonta con salsa agridulce de guayusa, vegetales sous vide con finas hierbas, mellocos encurtidos en vinagreta de naranjilla.**

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Chontacuros empanizados					
0,020	Harina de chonta	kg	0,020	100%	2,00	0,04
0,010	Harina de trigo	kg	0,010	100%	0,95	0,01
0,020	Miga de pan	kg	0,020	100%	0,80	0,02
0,020	Chontacuros	kg	0,012	60%	8,00	0,10
0,030	Huevos	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,100	Aceite	lt	0,100	100%	2,00	0,20
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	1,00	0,00
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Vegetales cocción al vacío					
0,030	Tomate cherry	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,050	Zuquini	kg	0,045	90%	2,20	0,10
0,003	Zanahoria	kg	0,003	90%	1,20	0,00
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Mellocos encurtidos					
0,080	Mellocos	kg	0,080	100%	2,20	0,18
0,030	Aceite	lt	0,030	100%	2,00	0,06
0,010	Vinagre	lt	0,010	100%	4,50	0,05
0,300	Naranjilla	kg	0,240	80%	1,80	0,43
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,005	Sal	kg	0,005	100%	0,70	0,00
	Salsa de guayusa y maracuyá					
0,010	Guayusa	kg	0,010	100%	12,00	0,12
0,080	Maracuyá	kg	0,056	70%	1,25	0,07
0,005	Miel	kg	0,005	100%	5,50	0,03
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Cant. Producida (kg)		0,744		Costo Total		1,82
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		1,82
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. Para empanizar los chontacuros, tamizar las harinas y colocar en un bol por separado, en otro bol batimos los huevos.
2. Salpimentar los chontacuros y pasar por la harina de trigo, luego por el huevo batido y finalmente por la harina de chonta.
3. Una vez listos reservar hasta calentar el aceite a temperatura para fritura.
4. Freír los chontacuros empanizados hasta que estén dorados y crujientes y reservar hasta terminar con las demás preparaciones.
5. Salpimentamos los vegetales y empacar al vacío para darle cocción durante 30 minutos a temperatura controlada por debajo de los 65 °C. Una vez cocidos reservar.
6. Para los mellocos encurtidos, cocinar los mellocos y picar en rondes.
7. En un bol preparar la vinagreta, primero colocar el vinagre y la pulpa de naranjilla e ir añadiendo el aceite de a poco mientras se bate para lograr que se emulsione. Finalmente salpimentar.
8. Una vez lista la vinagreta adicionar los mellocos y dejamos encurtir.
9. Para elaborar la salsa, infusionar la pulpa de maracuyá con la guayusa. Agregar la miel, la sal y la pimienta y dejar reducir hasta que espese ligeramente.
10. Para emplatar hacer una cama con los mellocos encurtidos, colocar los chontacuros empanizados y los vegetales.
11. Decorar con los brotes y flores comestibles.





3.8 Tortellini relleno de chontacuros con salsa de chonta, tomates cherrys deshidratados.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Tortellini relleno de chontacuros con salsa de chonta, tomates cherrys deshidratados.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Chontacuros limpios• Pulpa de chonta• Tomates limpios	Tortellini de chontacuros con salsa de chonta, tomates cherry deshidratados	Para realizar la salsa de chonta se recomienda tamizar bien la pulpa ya que la chonta es un fruto muy fibroso.


FICHA TÉCNICA DE: Tortellinis relleno de chontacuros con salsa de chonta, tomates cherrys deshidratados

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
Tortellini						
0,050	Harina de trigo	kg	0,050	100%	0,95	0,05
0,020	Aceite	lt	0,020	100%	2,00	0,04
0,030	Huevos	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,080	Chontacuros	kg	0,072	90%	5,40	0,39
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Salsa de chonta						
0,050	Chonta	kg	0,030	60%	3,00	0,09
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
0,010	Azúcar	kg	0,010	100%	1,00	0,01
Guarniciones extras						
0,030	Quinoa	kg	0,030	100%	2,20	0,07
0,080	Agua	lt	0,080	100%	0,00	0,00
0,010	Aceite de oliva	lt	0,010	100%	13,00	0,13
0,030	Tomate cherry	kg	0,030	100%	6,00	0,18
0,003	Diente de ajo	kg	0,003	98%	2,50	0,01
0,050	Albahaca	kg	0,048	95%	2,00	0,10
0,003	Orégano	kg	0,003	100%	20,00	0,06
0,003	Tomillo	kg	0,002	80%	40,00	0,10
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Cant. Producida (kg)		0,445		Costo Total		1,44
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		1,44
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. Para preparar la masa de la pasta mezclar la harina, con el huevo, y el aceite.
2. Amasar hasta formar una masa homogénea, estirar y cortar para formar los tortellinis.
3. Picar los chontacuros y sofreír con cebolla perla y puerro.
4. Estirar las masas y colocar el sofrito, armar los tortellinis y cocinar por 5 minutos. Luego freír a fritura profunda.
5. Para la salsa de chonta, cocinar la chonta y extraer la pulpa, agregar sal, pimienta, un toque de azúcar y poner a fuego para lograr la textura deseada, incorporar fondo de ave de ser necesario.
6. Licuar la albahaca con el tomillo, orégano, dientes de ajo, sal y pimienta. Esta mezcla untar a los tomates cherrys.
7. Precalentar el horno a 160 °C y colocar los tomates hasta lograr deshidratar en lo mayor posible.
8. Para servir colocar los tortellinis, incorporar la salsa y decorar con los tomates deshidratados y brotes.





3.9 Chontacuros ahumados en de salsa de tomate de árbol, ají y naranjilla, acompañados de croquetas de yuca y verde rellenos de corvina.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Chontacuros ahumados en salsa de tomate de árbol, ají amarillo y naranjilla acompañados de croquetas de yuca y verde rellenos de corvina.

Fecha: 21 de Enero de 2020

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Chontacuros limpios• Pulpa de tomate de árbol• Pulpa de naranjilla• Ají limpio y picado• Yuca pelada y cortada• Verde pelado y cortado• Pescado limpio y finamente cortado	Chontacuros ahumados en salsa de tomate de árbol y naranjilla acompañado de croquetas de yuca y verde rellenos de corvina.	Si se desea se puede hacer una cocción previa a los chontacuros para aportar más sabor.


FICHA TÉCNICA DE: Chontacuros ahumados en salsa de tomate de árbol, ají amarillo y naranjilla acompañados de croquetas de yuca y verde rellenos de corvina.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Chontacuros ahumados					
0,080	Chontacuros	kg	0,072	90%	6,00	0,43
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Encurtido					
0,010	Cebolla paiteña	kg	0,010	95%	1,20	0,01
0,010	Tomate riñón rojo	kg	0,010	98%	1,50	0,01
0,005	Cilantro	kg	0,004	70%	4,00	0,01
0,002	Pimienta	kg	0,010	100%	18,00	0,04
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,01
0,005	Lecitina de soya	kg	0,005	100%	25,00	0,13
	Croquetas de yuca y verde					
0,050	Yuca	kg	0,043	85%	1,20	0,05
0,050	Plátano verde	kg	0,050	100%	0,00	0,00
0,030	Corvina	kg	0,029	95%	6,00	0,17
0,030	Harina de trigo	kg	0,030	100%	0,95	0,03
0,030	Huevos	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,030	Miga de pan	kg	0,030	100%	0,80	0,02
0,200	Aceite	lt	0,200	100%	2,00	0,40
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,006	Sal	kg	0,006	100%	0,70	0,00
	Salsa de tomate de árbol, naranjilla y ají amarillo					
0,030	Tomate de árbol	kg	0,006	20%	1,80	0,01
0,060	Naranjilla	kg	0,048	80%	1,80	0,09
0,003	Ají amarillo	kg	0,003	95%	2,25	0,01
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Cant. Producida (kg)		0,610		Costo Total		1,64
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		1,64
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. Prender la leña y colocar en un ahumador. Colocar dentro del ahumador los chontacuros por 15 a 20 minutos hasta que hayan sido ahumados.
2. Cocinar la yuca y el plátano verde, una vez cocinados majar por separado y salpimentar. En una sartén sofreír la cebolla, el pimiento y la corvina.
3. Coger un poco de yuca majada y rellenar con la corvina formando una croqueta, luego hacer otra capa con el verde majado.
4. Empanizar con panko y freír a fritura profunda.
5. Para la salsa colocamos en una sartén la pulpa de tomate de árbol, la naranjilla y el ají. Ponemos al fuego para reducir y salpimentamos.
6. Para emplatar salsear el plato, colocar los chontacuros y las croquetas.
7. Decorar con brotes y flores comestibles.





3.10 Langostinos en salsa de chonta acompañado de pasta de harina de chontacuros, crocante de zanahoria blanca, aceite de albahaca y espuma de ají amarillo.



**Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía**

Ficha de mise en place de:		
Langostinos en salsa de chonta, acompañado de pasta de harina de chontacuros, crocante de zanahoria blanca, aceite de albahaca y espuma de ají amarillo.		
Fecha: 21 de Enero de 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Langostinos limpios • Pulpa de chonta • Harina de chontacuros • Zanahoria blanca pelada y picada • Albahaca limpia • Ají limpio y sin semillas 	Langostinos en salsa de chonta, pasta de harina de chontacuros, crocante de zanahoria blanca, aceite de albahaca y espuma de ají amarillo.	Si se desea se puede dar al langostino la cocción por separado de la salsa para controlar de mejor manera la cocción.



FICHA TÉCNICA DE: Langostinos en salsa de chonta, pasta de harina de chontacuros, crocante de zanahoria blanca, aceite de albahaca y espuma de ají amarillo.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Langostinos en salsa de chonta					
0,100	Langostinos	kg	0,090	90%	8,50	0,77
0,100	Chonta	kg	0,060	60%	3,00	0,18
0,030	Palmito	kg	0,024	80%	8,00	0,19
0,020	Aceite	lt	0,020	100%	2,00	0,04
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
	Pasta de harina de chontacuros					
0,060	Harina de trigo	kg	0,060	100%	0,95	0,06
0,040	Harina de chontacuros	kg	0,040	100%	8,00	0,32
0,025	Huevos	kg	0,023	92%	2,55	0,06
0,010	Aceite	lt	0,010	100%	2,00	0,02
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	1,00	0,00
	Crocante de zanahoria blanca					
0,050	Zanahoria blanca	kg	0,045	90%	1,50	0,07
0,003	Pimienta	kg	0,003	100%	18,00	0,05
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
	Aceite de albahaca					
0,030	Aceite	lt	0,030	100%	2,00	0,06
0,020	Albahaca	kg	0,019	95%	2,00	0,04
	Espuma de ají amarillo					
0,010	Ají amarillo	kg	0,010	95%	2,25	0,02
1	Carga de CO2	u	0,003	100%	0,80	0,80
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Cant. Producida (kg)		0,467		Costo Total		2,06
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		2,82
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. Sofreír las cascavas del langostino y realiza un caldo con los mismos.
2. Licuar la chonta con el caldo de cascavas de langostino. Colar la mezcla y poner en una sartén, llevarla a fuego bajo y salpimentar.
3. En otra sartén saltear los palmitos y agregar a la mezcla de la chonta.
4. Añadir los langostinos y dejar cocer por unos 3 minutos. Reservar para servir.
5. Para la pasta, tamizar las harinas y hacer un volcán en una mesa donde se pueda amasar, añadir el huevo y amasar mientras se va agregando el aceite.
6. Amasar hasta obtener una masa homogénea, estirar y cortar.
7. En una cacerola hervir agua con una pizca de sal y agregar la pasta para que se cocine alrededor de 8 minutos.
8. Para el crocante, cocinar la zanahoria blanca, licuar y salpimentar.
9. En un silpat estirar y hornear a baja temperatura hasta deshidratar.
10. Para el aceite de albahaca, picar finamente la albahaca. Calentar en una sartén el aceite y agregar la albahaca picada, una vez que se infusione procesar y reservar.
11. Para la espuma de ají amarillo, procesar el ají limpio con una pequeña cantidad de agua, colocar esta mezcla en un sifón con sal y pimienta, agregar una pequeña cantidad de crema de leche, cerrar el sifón e incorporar el CO₂ para conseguir emulsión.
12. Para servir colocamos la pasta cocina en el plato ponemos la salsa de chonta con los langostinos y finalmente el crocante y la espuma.
13. Decoramos con brotes y flores comestibles.





3.11 Lomo fino marinado en chicha de chonta y grasa de chontacuro cocción en criococina, puré de papa china, ensalada y reducción de vino tinto.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:		
Lomo fino marinado en chicha de chonta y grasa de chontacuro cocción en criococina, puré de papa china, ensalada y reducción de vino tinto.		
Fecha: 21 de Enero de 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Lomo limpio • Chonta cocinada y pelada • Grasa de chontacuro • Papa china pelada • Vino tinto • Cebolla perla picada en brunoise • Láminas de zucchini amarillo y verde • Láminas de zanahoria • Brotes limpios • Ajo picado en brunoise 	Lomo fino marinado en chicha de chonta y grasa de chontacuro cocción en criococina, puré de papa china, ensalada y reducción de vino tinto.	Para aplicar la cocción de criococina siempre se aplica con cortes suaves, como tibon, lomo, etc.



FICHA TÉCNICA DE: Lomo fino marinado en chicha de chonta y grasa de chontacuro cocción en criococina, puré de papa china, ensalada y reducción de vino tinto.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
Chicha de chonta						
0,100	Chonta	kg	0,060	60%	3,00	0,18
0,200	Agua	lt	0,200	100%	0,00	0,00
0,050	Panela	kg	0,050	100%	1,20	0,06
0,002	Hojas de naranja	kg	0,002	100%	3,00	0,01
0,005	Hierba luisa	kg	0,005	100%	3,00	0,02
0,003	Canela	kg	0,003	100%	25,00	0,08
0,003	Pimienta dulce	kg	0,003	100%	25,00	0,08
Marinada						
0,150	Lomo fino de res	kg	0,143	95%	10,50	1,50
0,080	Grasa de chontacuros	kg	0,080	100%	12,00	0,96
0,002	Laurel	kg	0,002	100%	30,00	0,06
0,015	Sal en grano	kg	0,015	100%	0,50	0,01
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	1,00	0,00
1,000	Nitrógeno liquido	lt	1,000	100%	3,00	3,00
0,300	Aceite	lt	0,300	100%	2,00	0,60
Puré de papa china						
0,200	Agua	lt	0,200	100%	0,00	0,00
0,100	Papa china	kg	0,090	90%	1,20	0,11
0,025	Cebolla perla	kg	0,024	95%	1,20	0,03
0,005	Diente de ajo	kg	0,005	98%	2,50	0,01
0,002	Laurel	kg	0,002	100%	30,00	0,06
0,050	Mantequilla	kg	0,050	100%	13,40	0,67
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,005	Sal	kg	0,005	100%	0,70	0,00
Ensalada						
0,020	Zucchini	kg	0,018	90%	2,20	0,04
0,020	Zanahoria	kg	0,018	90%	1,20	0,02
0,005	Limón	kg	0,002	40%	0,40	0,00
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,005	Sal	kg	0,005	100%	0,70	0,00
Reducción de vino tinto						
0,200	Vino tinto	lt	0,200	100%	4,50	0,90
0,020	Cebolla perla	kg	0,019	95%	1,20	0,02
0,005	Diente de ajo	kg	0,005	98%	2,50	0,01
0,050	Azúcar	kg	0,050	100%	1,00	0,05



0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	18,00	0,04
0,010	Sal	kg	0,010	100%	0,70	0,01
Decoración						
0,010	Brotos de remolacha	kg	0,010	95%	5,00	0,05
0,005	Flores comestibles	kg	0,005	95%	10,00	0,05
Cant. Producida (kg)		2,572		Costo Total		8,58
Cant. Porción (pax)		1		Costo por porción		8,58
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para la chicha cocinar la chonta luego pelar y quitar la semilla que está en el centro. Infusionar el agua con la hoja de naranja y hierba luisa, la panela y las especias dulces. Mezclar esta infusión con la chonta y licuar. Finalmente dejar fermentar por 3 a 5 días. 2. Marinar el lomo con chicha de chonta, grasa de chontacuro, laurel, sal en grano, pimienta molida. 3. Para el puré cocinar en una olla la papa china con la cebolla, ajo, laurel, sal y pimienta. Cuando esté la papa blanda colar el agua y enseguida pasar por un chino. En una sartén a parte calentar la leche con la mantequilla y agregamos el puré remover hasta que se incorpore todo y rectificar el sabor con sal y pimienta. 4. Para la ensalada con un pelador sacar láminas de zucchini verde, amarillo y de la zanahoria. Aparte en un recipiente agregar agua, limón, sal y dejar reposar con las verduras laminadas. 5. Picar cebolla y el ajo perla en brunoise fino, sofreír con aceite, agregar el vino tinto con el azúcar y dejar reducir por unos 30 minutos, rectificar sabor con azúcar, sal y pimienta. 6. Para la criococina en un bowl agregar nitrógeno líquido con una pinza introducir el lomo por unos minutos. Aparte calentamos aceite a 180° C y poner a freír el lomo por un minuto y está listo para servir. 						



3.12 Won ton de harina de chontacuros rellenos de pollo en salsa tipo bechamel de harina de chonta, salteado de vegetales, salsa de café con salsa de soja.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:		
Won ton de harina de chontacuros rellenos de pollo con salsa tipo bechamel de harina de chonta, salteado de vegetales, salsa de café con salsa de soja.		
Fecha: 21 de Enero de 2020		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none"> • Pechuga de pollo picado en cubos pequeños • Harina de chonta • Harina de chontacuros • Nabo chino picado en juliana • Tomates cherrys limpios • Brotes limpios • Ajo picado en brunoise • Cebollín picado en chifonade 	Won ton de harina de chontacuros rellenos de pollo con salsa tipo bechamel de harina de chonta, salteado de vegetales, salsa de café con salsa de soja.	Al Won ton se lo puede cocinar al vapor o en fritura profunda dependiendo la textura que se desee obtener.



FICHA TÉCNICA DE: Won ton de harina de chontacuros rellenos de pollo en salsa tipo bechamel de harina de chonta, salteado de vegetales, salsa de café y salsa de soja.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Won ton					
0,080	Harina de chontacuros	kg	0,080	100%	8,00	0,64
0,120	Harina de trigo	kg	0,120	100%	0,95	0,11
0,030	Huevos	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
0,020	Agua	kg	0,020	100%	0,00	0,00
	Relleno					
0,100	Pollo	kg	0,080	80%	2,50	0,20
0,002	Jengibre	kg	0,002	95%	4,00	0,01
0,002	Cúrcuma	kg	0,002	100%	4,50	0,01
0,002	Diente de ajo	kg	0,002	98%	2,50	0,00
0,005	Sal	kg	0,005	100%	0,70	0,00
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	1,00	0,00
0,001	Cebollín	kg	0,001	90%	2,00	0,00
0,010	Aceite	lt	0,010	100%	2,00	0,02
	Salsa tipo bechamel					
0,050	Harina de chonta	kg	0,050	100%	2,00	0,10
0,200	Leche	lt	0,200	100%	0,80	0,16
0,050	Mantequilla	kg	0,050	100%	13,40	0,67
0,002	Nuez moscada	kg	0,002	100%	50,00	0,10
0,003	Sal	kg	0,003	100%	0,70	0,00
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	18,00	0,02
	Salteado de vegetales					
0,030	Brotos de soja	kg	0,030	100%	8,00	0,24
0,030	Nabo chino	kg	0,015	50%	1,80	0,03
0,005	Aceite de ajonjolí	lt	0,005	100%	22,00	0,11
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	18,00	0,02
0,003	Sal	kg	0,003	100%	0,70	0,00
	Salsa de café y soja					
0,020	Café	kg	0,020	100%	6,00	0,12
0,030	Salsa de soja	lt	0,030	100%	10,20	0,31
0,010	Salsa de ostras	kg	0,010	100%	1,00	0,01
0,015	Mantequilla	kg	0,015	100%	13,40	0,20
0,010	Cebolla perla	kg	0,010	95%	1,20	0,01
0,003	Diente de ajo	kg	0,003	98%	2,50	0,01
0,003	Sal	kg	0,003	100%	0,70	0,00
0,001	Pimienta	kg	0,001	100%	18,00	0,02



Cant. Producida (kg)	0,792	Costo Total	3,08
Cant. Porción (pax)	1	Costo por porción	3,08
PROCEDIMIENTO		FOTO	
<ol style="list-style-type: none">1. Para la harina de chontacuro, limpiar los chontacuros quitar la grasa y hornear por 1 hora a 100° C, dejar enfriar y moler hasta que quede una harina fina. Mezclar 60% de harina de trigo y 40% de harina de chontacuro.2. Para el won ton en un bowl agregar la harina, sal, huevos y mezclar bien con un tenedor o una cuchara. Luego amasar por 10 minutos, después cubrir la masa con papel film dejar reposar por 30 minutos en un lugar fresco. Una vez pasado el tiempo estirar la masa con un bolillo hasta que quede bien fina y cortar para armar los won ton.3. Relleno del won ton, sofreír ajo, jengibre, agregar el pollo picado fino, la cúrcuma y el cebollín picado. Dejar enfriar4. Preparar la salsa tipo bechamel con harina de chonta, en una sartén derretir la mantequilla agregar harina y mezclar con un globo hasta que todo este incorporado. A parte infusionar la leche con la cebolla y laurel dejar enfriar y mezclar con la preparación anterior con el globo. Rectificar sabores con sal, pimienta y nuez moscada.5. Mezclar la salsa tipo bechamel con el sofrito de pollo.6. Rellenar los won ton con la mezcla anterior y pegar bien para eso utilizar agua tibia.7. Cocinar los won ton unos 12 minutos aproximadamente a vapor.8. Saltear los brotes de soja junto al nabo chino, la zanahoria y los champiñones en aceite de ajonjolí bien caliente. Rectificar sabores con sal.9. Para la salsa de café y soja, sofreír con mantequilla ajo y cebolla perla, agregar café infusionado, la salsa de soja y azúcar morena. Mezclar con una espátula de goma sin dejar pegar por unos 10 minutos. Y dejar enfriar para servir.10. Montar y servir el plato.			



3.13 Carré de cordero marinado en naranjilla sous vide, croqueta de quinua empanizadas en harina de chonta y chontacuro.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Carré de cordero marinado en naranjilla sous vide, croqueta de quinua empanizadas en harina de chonta y chontacuro.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Carré de cordero limpio• Harina de chonta• Harina de chontacuros• Pulpa de naranjilla• Pulpa de taxo• Pulpa de taxo• Quinua lavada• Espárragos limpios	Carré de cordero marinado en naranjilla sous vide, croqueta de quinua empanizadas en harina de chonta y chontacuro.	Se debe controlar la cocción del Cordero para que quede tierno y jugoso.



FICHA TÉCNICA DE: Carré de cordero marinado en naranjilla y cerveza negra sous vide, croqueta de quinua empanizadas en harina de chonta y chontacuro, falso caviar de taxo.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Carré					
0,300	Cordero	kg	0,240	80%	7,00	1,68
0,100	Naranjilla	kg	0,080	80%	0,70	0,06
0,300	Cerveza negra	lt	0,300	100%	3,00	0,90
0,050	Cebolla perla	kg	0,048	95%	1,20	0,06
0,020	Apio	kg	0,014	70%	1,50	0,02
0,020	Perejil	kg	0,019	96%	4,00	0,08
0,002	Anís estrellado	kg	0,002	100%	20,00	0,04
0,010	Diente de ajo	kg	0,010	98%	2,50	0,02
0,002	Laurel	kg	0,002	100%	30,00	0,06
0,020	Aceite de oliva	lt	0,020	100%	13,00	0,26
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
0,020	Agua	kg	0,020	100%	0,00	0,00
	Croqueta					
0,100	Quinua	kg	0,100	100%	2,20	0,22
0,050	Harina de chontacuros	kg	0,050	100%	12,00	0,60
0,002	Harina de chonta	kg	0,002	100%	2,00	0,00
0,002	Panko	kg	0,002	100%	3,50	0,01
0,040	Crema de leche	lt	0,040	100%	4,50	0,18
0,020	Queso parmesano	kg	0,020	100%	12,00	0,24
0,010	Mantequilla	kg	0,010	100%	13,40	0,13
0,005	Sal	kg	0,005	100%	0,70	0,00
0,002	Pimienta	kg	0,002	100%	1,00	0,00
0,030	Huevo	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,100	Aceite	lt	0,100	100%	2,00	0,20
	Falso caviar					
0,050	Granada	kg	0,043	85%	1,10	0,05
0,200	Azúcar	kg	0,200	100%	1,00	0,20
0,001	Alginato de Sodio	kg	0,001	100%	165,00	0,17
0,250	Agua	lt	0,250	100%	0,00	0,00
0,001	Lactato de calcio	kg	0,001	100%	165,00	0,21
	Decoración					
0,005	Flores comestibles	kg	0,005	95%	10,00	0,05
0,005	Brotos de cebollín	kg	0,005	95%	5,00	0,02
0,050	Brotos de col morada	kg	0,048	95%	5,00	0,24
Cant. Producida (kg)		1,610		Costo Total		5,46



Cant. Porción (pax)	1	Costo por porción	5,46
PROCEDIMIENTO		FOTO	
<ol style="list-style-type: none">1. Marinar el carré de cordero unas 6 horas antes con la cerveza, pulpa de naranjilla, laurel, apio, perejil, cebolla perla en cubos. ajo machacado, anís estrellado, sal, aceite y pimienta molida.2. Empacar al vacío toda la marinada y cocinar en sous vide por 30 minutos a 60°C.3. Cocinar la quinua, colar y luego mezclar con la crema de leche, huevo batido, parmesano, sal y pimienta.4. Formar las croquetas pequeñas, rebosar con huevo, harina de chontacuro, chonta otra vez pasar por huevo y finalmente con panko.5. Freír hasta que estén doradas.6. Para el falso caviar, juntar el jugo de granada con el algin, y el agua con el calcic este dejar enfriar por unos 30 minutos.7. Con un gotero formar gotas en el agua con el calcic.8. Dejamos 5 minutos y con un colador sacamos y lavar con agua fría.9. Servir el plato con todos los elementos.			



3.14 Helado de paila de cremoso de chonta con la utilización de nitrógeno líquido, salsa de licor de gusanillo de chonta con frambuesa y crumble de chocolate.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de: Helado de paila de cremoso de chonta con la utilización de nitrógeno líquido, salsa de licor de gusanillo de chonta con frambuesa y crumble de chocolate.		
Fecha: 21 de Enero de 2021		
Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Pulpa de chonta• Crema de leche• Nitrógeno líquido• Licor de gusanillo de chonta• Frambuesa limpia• Hojas de menta• Flor de pensamiento• Polvo de rosa roja	Helado de paila de cremoso de chonta con la utilización de nitrógeno líquido, salsa de licor de gusanillo de chonta con frambuesa y crumble de chocolate.	El cremoso de chonta también sirve como base para preparaciones de mousse, panacota, etc.



FICHA TÉCNICA DE: Helado de cremoso de chonta con la utilización de nitrógeno líquido, salsa de licor de gusanillo de chonta con frambuesa y crumble de chocolate.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Helado					
0,200	Chonta	kg	0,120	60%	3,00	0,36
0,100	Crema de leche	lt	0,100	100%	4,50	0,45
0,030	Azúcar impalpable	kg	0,030	100%	2,50	0,08
0,002	Leche condensada	kg	0,002	100%	12,00	0,02
0,500	Nitrógeno líquido	lt	0,500	100%	3,00	1,50
	Salsa de licor					
0,100	Licor de chontacuro	lt	0,100	100%	10,00	1,00
0,050	Azúcar	kg	0,050	100%	1,00	0,05
0,100	Frambuesas	kg	0,100	100%	12,50	1,25
0,005	Anís estrellado	kg	0,005	100%	20,00	0,10
	Crumble de chocolate					
0,100	Harina de trigo	kg	0,100	100%	0,95	0,10
0,010	Harina de almendras	kg	0,010	100%	24,00	0,24
0,100	Cacao en polvo	kg	0,100	100%	2,20	0,22
0,100	Mantequilla	kg	0,100	100%	13,40	1,34
0,050	Azúcar	kg	0,050	100%	1,00	0,05
0,007	Bicarbonato	kg	0,007	100%	8,00	0,06
0,002	Sal	kg	0,002	100%	0,70	0,00
	Decoración					
0,005	Flores comestibles	kg	0,005	95%	10,00	0,05
0,002	Polvo de rosa roja	kg	0,002	100%	32,00	0,06
0,002	Menta	kg	0,002	90%	3,30	0,01
Cant. Producida (kg)		1,376		Costo Total		6,81
Cant. Porción (pax)		10		Costo por porción		0,68
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. Para el cremoso mezclar en un bowl la pulpa de chonta, con la crema de leche, leche condensada y el azúcar impalpable y dejar reposar en un frío cubierto con film.
2. En una olla agregar el licor de gusanillo de chonta y dejar hervir a fuego lento para evaporar el alcohol.
3. En un sartén agregamos el azúcar junto con la pulpa de frambuesa y el anís estrellado.
4. Agregar el licor evaporado a la mezcla anterior, mover constantemente con una espátula y dejar reducir.
5. Para el crumble, mezclamos la mantequilla y el azúcar con una batidora.
6. Tamizar harina de trigo junto con el cacao en polvo y mezclar con mantequilla.
7. Incorporar la harina de almendras con el bicarbonato y mezclar hasta formar una masa homogénea.
8. Dejar reposar por 25 minutos en frío.
9. Precalentar el horno a 180° C.
10. En un Silpat estirar la masa y poner a hornear por unos 15 minutos.
11. Dejar enfriar y trocear.
12. Mezclar la mezcla del cremoso de chonta con un batidor de mano y agregar poco a poco nitrógeno líquido hasta obtener un helado cremoso y moldeable.
13. Para el polvo de rosas rojas incorporar nitrógeno líquido.
14. Finalmente montar el helado con sus elementos.





3.15 Galletas de harina de chonta y grasa natural de chontacuro, salsa de arándanos con hierbabuena.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Galletas de harina de chonta y grasa natural de chontacuro, salsa de arándanos con hierbabuena.

Fecha: 26 de Noviembre de 2020

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Harina de chonta• Grasa de chontacuro• Pulpa de arándanos• Hojas de hierbabuena limpias	Galletas de harina de chonta y grasa natural de chontacuro, salsa de arándanos con hierba buena.	Usar harina de chonta bien deshidratada para obtener galletas con buena textura.

FICHA TÉCNICA DE: Galletas de harina de chonta y grasa natural de chontacuro, salsa de arándanos con hierba buena

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Galleta					
0,120	Harina de chonta	kg	0,120	100%	2,00	0,24
0,180	Harina de trigo	kg	0,180	100%	0,95	0,17
0,050	Grasa de chontacuro	kg	0,050	100%	12,00	0,60
0,050	Mantequilla	kg	0,050	100%	13,40	0,67
0,050	Azúcar morena	kg	0,050	100%	1,00	0,05
0,001	Esencia de vainilla	lt	0,001	100%	6,90	0,01
0,010	Chispas de chocolate	kg	0,010	100%	7,00	0,07
0,030	Huevo	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,003	Polvo de hornear	kg	0,003	100%	5,00	0,02
	Salsa de arándanos					
0,100	Arándanos	kg	0,100	100%	4,00	0,40
0,080	Azúcar	kg	0,080	100%	1,00	0,08
0,010	Hierba buena	kg	0,008	80%	8,00	0,06
0,002	Canela	kg	0,002	100%	25,00	0,05
0,200	Agua	lt	0,200	100%	0,00	0,00
Cant. Producida (kg)		0,492		Costo Total		1,89
Cant. Porción (pax)		5		Costo por porción		0,38
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar la mantequilla, la grasa de chontacuro, los huevos, el azúcar morena y la esencia de vainilla batir con una batidora. 2. Tamizar la harina de chonta junto con la harina de trigo e incorporar en la mezcla anterior junto con el bicarbonato y polvo de hornear hasta obtener una mezcla homogénea. 3. Agregar las chispas de chocolate. 4. Dejar reposar la masa unos 20 minutos en frío cubierto con papel film. 5. Precalentar el horno a 160°C. 6. Moldear las galletas y poner en una lata con silpat. Hornear por 15 minutos. 7. Para la salsa, infundir agua con la hierba buena .En una sartén incorporar la pulpa de arándanos con el azúcar y la infusión anterior, mover con una espátula constantemente y dejar reducir a fuego lento. 8. Dejar enfriar y servir junto con las galletas. 						



3.16 Mousse de chonta encostrado con nitrógeno líquido, tierra de chocolate, bizcocho de machica, salsa de mango y tomillo.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Mousse de chonta encostrado con nitrógeno líquido, tierra de chocolate, bizcocho de máchica, salsa de mango y tomillo.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Pulpa de chonta• Chocolate rallado• Pulpa de mango• Hojas de tomillo limpias• Machica.	Mousse de chonta encostrado con nitrógeno líquido, tierra de chocolate, bizcocho de máchica, salsa de mango y tomillo.	Para conseguir una buena textura al realizar la técnica del encostrado se debe colocar poca gelatina al mousse así se podrá diferenciar las dos texturas al momento de degustar.

FICHA TÉCNICA DE: Mousse de chonta encostrado con nitrógeno líquido, bizcocho de máchica, salsa de mango y tomillo.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Mousse					
0,060	Huevo (claras)	kg	0,055	92%	2,55	0,14
0,120	Azúcar	kg	0,120	100%	1,00	0,12
0,125	Crema de leche	lt	0,125	100%	4,50	0,56
0,020	Mantequilla	kg	0,020	100%	13,40	0,27
0,120	Chonta	kg	0,072	60%	3,00	0,22
0,007	Gelatina sin sabor	kg	0,007	100%	17,00	0,12
0,030	Agua	lt	0,030	100%	0,00	0,00
0,500	Nitrógeno líquido	lt	0,500	100%	3,00	1,50
	Bizcocho de máchica					
0,050	Machica	kg	0,050	100%	0,90	0,05
0,150	Harina de trigo	kg	0,150	100%	0,70	0,11
0,200	Huevos	kg	0,184	92%	2,55	0,47
0,120	Azúcar	kg	0,120	100%	2,00	0,24
0,005	Polvo de hornear	kg	0,005	100%	5,00	0,03
0,200	Crema de leche	lt	0,200	100%	4,50	0,90
0,001	Esencia de vainilla	kg	0,001	100%	6,90	0,01
	Salsa de mango					
0,100	Mango	kg	0,040	40%	1,00	0,04
0,005	Tomillo	kg	0,004	80%	40,00	0,16
0,005	Mantequilla	kg	0,005	100%	13,40	0,07
0,050	Azúcar	kg	0,050	100%	1,00	0,05
Cant. Producida (kg)		1,738		Costo Total		5,03
Cant. Porción (pax)		10		Costo por porción		0,50
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una olla mezclar la pulpa de chonta con azúcar y mantequilla y dejar hervir a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva, luego sacar, reservar y dejar enfriar. 2. Hidratar la gelatina sin sabor con agua fría. 3. Batir las claras de huevo hasta obtener el punto nieve. 4. Batir la crema de leche junto con el azúcar hasta que se formen picos. 5. Mezclar cuidadosamente la crema de leche con la gelatina hidratada y derretida en baño maría. 						



6. Agregar la pulpa de chonta junto con la crema y cuidadosamente agregar las claras batidas de manera envolvente con una espátula.
7. Poner en un molde cuadrado y dejar enfriar por una hora en el refrigerador. Una vez frío encostramos con la ayuda del nitrógeno líquido.
8. Para el bizcocho de sifón, agregar en un bowl la harina, polvo de hornear, el huevo, el zumo de naranja y la esencia de vainilla. Batir a velocidad media con una batidora eléctrica.
9. Agregar la mezcla a un sifón inyectar CO₂ agitar bien para que se mezcle la masa con el aire.
10. Dejar reposar unos 30 minutos en el frío.
11. En un vaso de plástico agregar la masa.
12. Hornear en un microondas por 30 a 40 segundos y estará listo para servir.
13. Para la salsa agregamos el agua en una sartén junto con el azúcar, la pulpa y el tomillo.
14. Mover con una espátula constantemente y dejar reducir a fuego lento. Agregar la mantequilla para dar brillo a la salsa.
15. Dejar enfriar y servir junto con los demás elementos.



3.17 Mousse de coco, salsa de chonta, galleta de harina de chontacuro, tagliatelle de Jamaica y espuma de chamburo



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Mousse de coco, salsa de chonta, salsa de chonta galleta de harina de chontacuro, tagliatelle de Jamaica y espuma de chamburo

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Harina de chontacuros• Leche de coco• Pulpa de chamburos• Pulpa de chonta• Jamaica• Claras de huevo	Mousse de coco, salsa de chonta, galleta de harina de chontacuro, tagliatelle de Jamaica y espuma de chamburo	Tamizar bien la pulpa de chonta para la elaboración de la salsa debido a que este producto es muy fibroso



FICHA TÉCNICA DE: Mousse de coco, salsa de chonta, galleta de harina de chontacuro, tagliatelle de Jamaica y espuma de chamburo.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Mousse					
0,060	Huevo (claras)	kg	0,055	92%	2,55	0,14
0,120	Azúcar	kg	0,120	100%	1,00	0,12
0,125	Crema de leche	lt	0,125	100%	4,50	0,56
0,020	Mantequilla	kg	0,020	100%	13,40	0,27
0,100	Leche de coco	lt	0,100	100%	7,20	0,72
0,050	Chonta	kg	0,030	60%	3,00	0,09
0,007	Gelatina sin sabor	kg	0,007	100%	17,000	0,12
0,030	Agua	lt	0,030	100%	0,00	0,00
	Galleta					
0,120	Harina de chontacuro	kg	0,120	100%	8,00	0,96
0,180	Harina de trigo	kg	0,180	100%	0,70	0,13
0,080	Azúcar	kg	0,080	100%	1,00	0,08
0,100	Mantequilla	kg	0,100	100%	13,40	1,34
0,001	Esencia de vainilla	lt	0,001	100%	6,90	0,01
	Tagliatelle					
0,025	Jamaica	kg	0,025	100%	2,50	0,06
0,100	Agua	lt	0,100	100%	0,00	0,00
0,010	Azúcar	kg	0,010	100%	1,00	0,01
0,010	Jugo de limón	kg	0,004	40%	0,40	0,00
0,002	Goma Gellan	kg	0,002	100%	24,00	0,06
	Espuma		0,000			0,00
1	Carga de CO2	u	0,046	100%	0,80	0,80
0,100	Azúcar	kg	0,100	100%	1,00	0,10
0,050	Chamburo	kg	0,030	60%	2,50	0,08
0,050	Agua	lt	0,050	100%	0,00	0,00
Cant. Producida (kg)		1,110		Costo Total		4,66
Cant. Porción (pax)		10		Costo por porción		0,47
PROCEDIMIENTO				FOTO		

1. En una olla mezclar la leche de coco junto con el azúcar y mantequilla y dejar hervir a fuego bajo hasta que el azúcar se disuelva, luego sacar, reservar y dejar enfriar.
2. Hidratar la gelatina sin sabor con agua fría.
3. Batir las claras de huevo hasta obtener el punto nieve.
4. Batir la crema de leche junto con el azúcar hasta que se formen picos.
5. Mezclar cuidadosamente la crema de leche con la gelatina derretida en baño maría.
6. Agregar la mezcla de la leche de coco junto con la crema y cuidadosamente agregar las claras batidas de manera envolvente con una espátula.
7. Poner en un molde redondo y dejar enfriar por una hora en el refrigerador.
8. Precalentar el horno a 160°C.
9. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una textura cremosa. Luego agregar esencia de vainilla.
10. En la mezcla anterior tamizar la harina de chontacuro.
11. Amasar bien, cubrir la masa con film y dejar reposar en un frío.
12. Luego formar las galletas y en una lata con silpat hornear por 12 a 15 minutos.
13. Para el tagliatelle, agregar el agua en una sartén junto con el azúcar la infusión de Jamaica y el limón, remover hasta que hierva.
14. Retirar del fuego, agregar el gellán, mezclar bien.
15. En un silpat estirar la mezcla y dejar en un frío.
16. Para la espuma, hacer un almíbar con la pulpa de chamburo y el azúcar, luego dejar enfriar y poner en un sifón con la crema de leche bien fría.
17. Dejar enfriar en el refrigerador y luego incorporar la carga de CO₂ agitar bien y está listo para servir.
18. Montar el postre y servir.





3.18 Higos dulces empanizados con harina de chonta, bizcocho de harina de chontacuros, tocino confitado, salsa de toronjil y moras silvestres.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Higos dulces empanizados con harina de chonta, bizcocho de harina de chontacuros, tocino confitado, salsa de toronjil y moras silvestres.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Harina de chonta• Dulce de higos• Hojas de toronjil limpias• Moras limpias	Higos dulces empanizados con harina de chonta, bizcocho de harina de chontacuros, tocino confitado, salsa de toronjil y moras silvestres.	Para aplicar la harina de chontacuros en bizcochos o galletas, la misma tiene que estar bien molida para que aporte mucho más sabor.



FICHA TÉCNICA DE: Higos dulces empanizados con harina de chonta, bizcocho de harina de chontacuro, tocino confitado, salsa de toronjil y moras silvestres.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Empanizado					
0,100	Dulce de higos	kg	0,100	100%	5,50	0,55
0,080	Harina de chonta	kg	0,080	100%	2,00	0,16
0,100	Harina de trigo	kg	0,100	100%	0,95	0,10
0,100	Panko	kg	0,100	100%	3,50	0,35
0,030	Huevo	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,250	Aceite	lt	0,250	100%	2,00	0,50
	Bizcocho					
0,010	Harina de chontacuro	kg	0,010	100%	8,00	0,08
0,020	Harina de trigo	kg	0,020	100%	0,95	0,02
0,090	Azúcar	kg	0,030	100%	1,00	0,03
0,025	Naranja	kg	0,018	70%	0,70	0,01
0,005	Polvo de hornear	kg	0,005	100%	5,00	0,03
0,060	Huevo	kg	0,028	92%	2,55	0,07
0,001	Esencia de vainilla	lt	0,001	100%	6,90	0,01
	Confitado					
0,025	Tocino	kg	0,025	100%	9,00	0,23
0,010	Jarabe de arce	lt	0,010	100%	12,00	0,12
0,010	Azúcar morena	kg	0,010	100%	1,00	0,01
0,020	Mantequilla	kg	0,020	100%	13,40	0,27
	Salsa					
0,005	Toronjil	kg	0,005	95%	12,00	0,06
0,500	Azúcar	kg	0,500	100%	1,00	0,50
0,100	Mora silvestre	kg	0,100	100%	2,20	0,22
0,010	Limón	kg	0,004	40%	0,40	0,00
0,050	Agua	lt	0,050	100%	0,00	0,00
	Cant. Producida (kg)		1,834		Costo Total	3,84
	Cant. Porción (pax)		10		Costo por porción	0,38
	PROCEDIMIENTO				FOTO	

1. Secar los higos.
2. Batir el huevo con el azúcar.
3. Pasar los higos por harina, luego por el huevo batido y finalmente por panko. Repetir el procedimiento para todos los higos.
4. Freír a una temperatura de 180°C.
5. Para el bizcocho precalentar el horno a 180°C.
6. Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una textura cremosa, agregar las yemas y seguir batiendo.
7. En la mezcla anterior tamizar las harinas junto con el polvo de hornear.
8. Batir las claras de huevo hasta que esté en punto de nieve.
9. De manera envolvente con una espátula mezclar con la preparación hasta que se compacten todo.
10. En un molde engrasado agregar la masa.
11. Hornear por 35 minutos aproximadamente.
12. Infundir el toronjil con el agua y el limón.
13. En una sartén agregar la infusión, las moras silvestres y el azúcar.
14. Dejar reducir por 15 minutos a fuego lento sin dejar de remover con una espátula.
15. Sacar, servir y enfriar la salsa.





3.19 Coctel molecular de vodka amazónico de chontacuro, huarmi poleo y maracuyá.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Coctel molecular de vodka amazónico de chontacuro, huarmi poleo y maracuyá.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Hojas de huarmi poleo limpias• Pulpa de membrillo• Limón cortado en rodajas	Coctel molecular de vodka amazónico de chontacuro, huarmi poleo y maracuyá.	Esta técnica se debe aplicar con las cantidades exactas de los aditivos alimentarios para obtener el producto deseado.



FICHA TÉCNICA DE: Coctel molecular de vodka amazónico de chontacuro, huarmi poleo y maracuyá.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Coctel					
0,060	Vodka amazónico (kuro)	lt	0,060	100%	10,00	0,60
0,005	Huarmi poleo	kg	0,005	100%	5,00	0,03
0,030	Limón	kg	0,030	100%	0,40	0,01
0,090	Azúcar	kg	0,090	100%	1,00	0,09
0,080	Sprite	kg	0,074	92%	0,80	0,06
0,040	Hielo	lt	0,040	100%	1,00	0,04
0,075	Maracuyá	kg	0,075	100%	2,20	0,17
0,009	Alginato de sodio	kg	0,009	100%	165,00	1,49
0,003	Cloruro de calcio	kg	0,003	100%	165,00	0,41
0,625	Agua	kg	0,625	100%	0,70	0,44
Cant. Producida (kg)		1,010		Costo Total		3,33
Cant. Porción (pax)		4		Costo por porción		0,83
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Machacar con un mortero el huarmi poleo con el azúcar hasta que el azúcar este casi derretida. 2. En una coctelera añadir el Lactato de calcio los gajos de limón junto con el huarmi poleo y el azúcar. 3. Verter el licor de gusanillo de chontacuro junto con la sprite y la maracuyá. Mezclar todo muy bien en la coctelera. 4. Colar la preparación. 5. Depositar hojas de huarmi poleo en un molde redondo y llenar del coctel. 6. Dejar congelar con 1 hora. 7. Aparte en un recipiente alto agregar agua con el alginato. 8. Con un mixer mezclar hasta incorporar. 9. Pasar la mezcla a un bowl y dejar reposar 30 minutos en el frio. 10. Sumergir el coctel congelado por 3 minutos en la mezcla anterior. 11. Sacar y poner en agua para lavar. 						



3.20 Milkshake de helado de cremoso de chonta, jugo de naranja y chantilly de granada.



Universidad de Cuenca
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
Carrera de Gastronomía

Ficha de mise en place de:

Milkshake de helado de cremoso de chonta, jugo de naranja y chantilly de granada.

Fecha: 21 de Enero de 2021

Mise en place	Producto terminado	Observaciones
<ul style="list-style-type: none">• Jugo de naranja• Zumo de granada	Milkshake de helado de cremoso de chonta, jugo de naranja y chantilly de granada.	Refrigerar la crema de leche por lo menos una hora antes de usar. La Goma Xantan es opcional dependiendo la textura que se quiera obtener.

FICHA TÉCNICA DE: Milkshake de helado de cremoso de chonta, jugo de naranja y chantilly de remolacha.

C. BRUTA	INGREDIENTES	U	C. NETA	REND. EST. (%)	PRECIO U.	PRECIO C. U.
	Milkshake					
0,100	Leche	lt	0,100	100%	0,80	0,08
0,050	Naranja	kg	0,050	100%	0,70	0,04
0,050	Azúcar	kg	0,050	100%	1,00	0,05
0,005	Goma Xantan	kg	0,005	100%	165,00	0,83
0,100	Helado de chonta	lt	0,092	92%	8,00	0,74
0,050	Hielo seco	kg	0,050	100%	1,00	0,05
	Chantilly					
0,100	Crema de leche	lt	0,100	100%	4,50	0,45
0,020	Azúcar impalpable	kg	0,020	100%	2,50	0,05
0,030	Granada	kg	0,029	95%	0,80	0,02
0,001	Colorante rojo	kg	0,001	100%	9,00	0,01
0,001	Esencia de vainilla	kg	0,001	100%	6,90	0,01
2,000	Carga de CO ₂	u	2,000	100%	1,25	2,50
Cant. Producida (kg)		0,498		Costo Total		4,81
Cant. Porción (pax)		3		Costo por porción		1,60
PROCEDIMIENTO				FOTO		
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una licuadora poner la leche, helado, zumo de naranja, azúcar, goma xantana y licuar. 2. Agregar hielo y volver a licuar. 3. En un bowl agregar la crema de leche fría, el azúcar impalpable, la esencia de vainilla y el zumo de granada mezclar con un batidor de mano. 4. Agregar esta mezcla en el sifón cerrar bien y poner la carga de CO₂. 5. Servir el Milkshake y decorar con la crema chantilly. 						



CONCLUSIONES

Luego de la realización de este proyecto se evidencia que la chonta y el chontacuro son productos muy ricos en nutrientes, aunque el producto que más consume la gente es la chonta por su facilidad de comercio.

El chontacuro es un producto alto en proteína y grasa, tiene un sabor invasivo agradable al gusto aunque su grasa es muy sensible al fenómeno de oxidación que se da en los alimentos, pues toma un color negro en cuestión de minutos.

Al momento de realizar fritura con el chontacuro este tiende a hincharse y logra ser crocante, pero en cuanto baja la temperatura del producto su aspecto sufre un cambio es decir se arruga lo que no es agradable a la vista del comensal.

La chonta es un producto con alto contenido de agua, lo que permite la obtención de una harina húmeda, característica fundamental a ser tomada en cuenta al momento de utilizarla, ya que, se la puede aprovechar para la elaboración de pan y postres. Además, es perfecta para realizar salsas dulces con un toque de sal y se le puede agregar fácilmente aromas lo que hace que este producto sea magnifico

Se pudo evidenciar que tanto la harina de chonta y la de chontacuro carecen de algunas propiedades que tiene la harina de trigo. Entre dichas características podemos mencionar presencia de gluten, cenizas entre otros agentes.

La chonta es un producto que se cosecha una vez al año, desde finales de enero a finales de mayo, es lo que deben tener en cuenta al momento de querer utilizar en recetas culinarias.



RECOMENDACIONES

Se recomienda a la población que consuman más estos alimentos por los beneficios nutricionales que poseen estos productos se debe tomar en cuenta que la cantidad de este producto sea el adecuado, consiguiendo de esta manera un producto equilibrado en nutrientes. De la misma manera se debe combinar con productos de sabores y texturas que complementen para dar la mejor experiencia a quien lo consuma.

Para evitar que la grasa del chontacuro se oxide y dañe las preparaciones recomienda tener este producto vivo y obtener su grasa segundos antes de realizar la preparación.

Para las frituras se recomienda tener todas las guarniciones listas en el plato, freír a una temperatura de 160°C por 30 segundos y servir inmediatamente al comensal para evitar que sea desagradable a la vista y al gusto.

La chonta como es un producto con alto contenido de agua para obtener la harina se recomienda hacer doble deshidratación al horno a una temperatura de 60° C por 1 hora y media. La primera deshidratación se realiza cuando el fruto este cocinado sin su semilla y piel. La segunda se realiza después de moler la chonta, se pone la masa en una lata y nuevamente se coloca en el horno por la temperatura y tiempo antes mencionada, se obtendrá una harina seca, con todos sus nutrientes apta para cualquier preparación.

Cuando se da la utilización de harina tanto de chonta como de chontacuro para la elaboración de recetas se recomienda el uso con harina de trigo con un porcentaje de 60% trigo 40 % harina de chonta y en el caso de la harina de chontacuro en un porcentaje 80% trigo 20% chontacuro, debido a que estas harinas carecen de algunas propiedades necesarias para la realización de pastas, recetas de pastelería, repostería, etc.

Se recomienda tener en cuenta la temporada de producción de la chonta ya que es un producto que se cosecha una vez al año y ello dificultaría su utilización



en fechas distintas a su producción, en este caso se deberían recurrir a productos derivados como son harinas o grasas que luego de su elaboración se lo puede almacenar por un largo periodo.



BIBLIOGRAFÍA

- Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005). *elBulli2004*. España: Impresiones Generales S.A.
- Aldana de la Torre, R.C., Aldana de la Torre, J. y Moya, O.M. (2011). *Manejo del picudo Rhynchophorus palmarum L.* Bogotá, Colombia: Produmedios. Recuperado de [https://www.ica.gov.co/getattachment/19e016c0-0d14-4412-af12-03eecfe398f2/Manejo-del-picudo--Rhynchophorus-palmarum-L--\(Cole.aspx](https://www.ica.gov.co/getattachment/19e016c0-0d14-4412-af12-03eecfe398f2/Manejo-del-picudo--Rhynchophorus-palmarum-L--(Cole.aspx)
- Carrera, J. (2018). La chonta. *Allpa la voz de la tierra*. Recuperado de https://www.allpa.org/la-chonta/?fbclid=IwAR3M64WszmHC2ur_JJNzDWr5bRpuV3WKrtMTE2SQm6wfkpZ3B7HFICdbrv8
- Cartay, R. (julio 2018). Entre el asombro y el asco: el consumo de insectos en la cuenca amazónica. El caso del *Rhynchophorus palmarum* (Coleóptera Curculionidae). *Revista Colombiana de Antropología*, 54(2), 143-169. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/rcan/v54n2/0486-6525-rcan-54-02-00143.pdf>
- Cerda, H., Martínez, R., Bryoce, N., Pizzoferrato, L., Herмос, D. y Paolletti M. (1999). Cría, análisis nutricional y sensorial del picudo del cocotero *Rhynchophorus palmarum* (coleóptera: curculionidae), insecto de la dieta tradicional indígena amazónica. *Ecotropicos*, 12(1). Recuperado de https://www.academia.edu/3022321/Cr%C3%ADa_an%C3%A1lisis_nutricional_y_sensorial_del_picudo_del_cocotero_Rhynchophorus_palmarum_Coleoptera_Curculionidae_insecto_de_la_dieta_tradicional_ind%C3%A9gena_amaz%C3%B3nica
- Escobar-Acevedo, C. J., Zuluaga-Peláez, J. J. y Martínez-Hurtado, A. (1996). *El Cultivo de Chontaduro (Bactris gasipaes H.B.K.)*, Florencia, Colombia. Recuperado de <http://bibliotecadigital.agronet.gov.co/bitstream/11348/4909/2/El%20cultivo%20de%20chontaduro.pdf>
- Escobar-Acevedo, C. J, Zuluaga-Peláez, J., Rojas-Molina, J., Yasno-Cabrera, C. A. y Cárdenas-Guzmán, C. A. (mayo 1998). *El cultivo de Chontaduro (Bactris gasipaes H.B.K) para fruto y palmito*. Florencia, Colombia:



https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/15990/39971_24526.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Fernández, C. (2015). *Cocina Molecular y Fusión*. Madrid, España: Editorial LIBSA S.A.

Gil-Martínez, E. (2010). *Técnicas Culinarias*. Madrid, España: Ediciones Akal.
Recuperado de https://books.google.com.ec/books/about/Tecnicas_Culinarias.html?id=vl_ikstOp6KsC&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Hernando, A. (2014). Centro de Cualificación Turística. *Cocina Creativa*.
Recuperado de https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf

Játiva-Reyes, M. (1998). *El palmito de Chontaduro en la Amazonía Ecuatoriana Guía para su Producción*, Francisco de Orellana, Ecuador: INIAP.

Mexzón, R. G., Chinchilla, C. M., Castrillo, G. y Salamanca, D. (1994). Biología y hábitos de *Rhynchophorus palmarum* L. asociado a la palma aceitera en Costa Rica. *ASD Oil Palm Papers* 8. Costa Rica. Recuperado de http://www.asd-cr.com/images/PDFs/OilPalmPapers/Rhynchophorus_spanish_OPP_8_1994.pdf

Myhrvold, N., y Young, C. y Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine El Arte y la ciencia de la cocina Volumen 2*. The Cooking Lab.

Naturalista. (s.f.). *Picudo Negro de la Palma (Rhynchophorus palmarum)*.
Recuperado de <https://www.naturalista.mx/taxa/304994-Rhynchophorus-palmarum>

Pérez-Castaño, V. (2013). *Cocina creativa o de autor*. España: Erai. Recuperado de https://books.google.com.ec/books/about/Cocina_creativa_o_de_autor.html?id=lKBQAgAAQBAJ&printsec=frontcover&source=kp_read_button&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Pico-Poma, J. P. (2014). *Evaluación de la calidad de las proteínas de larvas de Rhynchophorus palmarum L. (coleóptera curculionidae), a través del cálculo de puntaje químico de las proteínas. (Tesis pregrado)*.
Recuperado de



<https://repositorio.uea.edu.ec/bitstream/123456789/647/1/T.AGROIN.B.U.EA.2024>

- Restrepo, J. y Estupiñan, J. A. (diciembre, 2017). Potencial del Chontaduro (*Bactris gasipaes* H.B.K) como fuente alimenticia de alto valor nutricional en países tropicales. *Revista de Ciencias*.
- Rothschuh, A. (1983). Guía Técnica para el cultivo del *pijibay* (*Bactris Gasipaes* H.B.K.), Nicaragua. Recuperado de https://books.google.com.ec/books?id=M-8qAAAAYAAJ&pg=PA8&hl=es&source=gb_s_selected_pages&cad=2#v=onepage&q&f=false
- Rumbado-Martín, M. (2011). *Cocina creativa o de autor*. Málaga, España: IC Editorial.
- Sancho, D., Álvarez-Gil, M., y Fernández-Sánchez, L. (septiembre, 2015). Insectos y alimentación. Larvas de *Rhynchophorus palmarum* L, un alimento de los pobladores de la Amazonía Ecuatoriana. *Entomotropica*, 30(14). Recuperado de https://www.researchgate.net/profile/David-Sancho-2/publication/282251426_Insectos_y_alimentacion_Larvas_de_Rhynchophorus_palmarum_L_un_alimento_de_los_pobladores_de_la_Amazonia_Ecuatoriana/links/5609747908ae840a08d3abfd/Insectos-y-alimentacion-Larvas-de-Rhynchophorus-palmarum-L-un-alimento-de-los-pobladores-de-la-Amazonia-Ecuatoriana.pdf
- Sancho-Aguilera, D., Landívar-Valverde, D., Sarabia-Guevara, D., y Álvarez-Gil, M. (mayo-agosto, 2015) Caracterización del extracto graso de Larvas de *Rhynchophorus palmarum* L. *Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 25(2). Recuperado de https://www.researchgate.net/profile/David-Sancho-2/publication/282610795_Caracterizacion_del_extracto_graso_de_larvas_de_Rhynchophorus_palmarum_L/links/565f2cd008aeafc2aaca348e/Caracterizacion-del-extracto-graso-de-larvas-de-Rhynchophorus-palmarum-L.pdf
- El Universo. (12 de Octubre de 2009). *Gusanos chontacuros son parte de la dieta indígena en la amazonia*. Ecuador. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/2009/10/12/1/1447/gusanos-chontacuros-son-parte-dieta-indigena-amazonia.html>



- Valencia, R., Montúfar, R., Navarrete, H. y Balslev, H. (2013). Palmas Ecuatorianas: biología y uso sostenible. Quito, Ecuador: Herbario QCA.
- Vargas, G. E., Espinoza, G., Ruiz, C. y Rojas, R. (2013). Valor nutricional de la larva de *Rhynchophorus palmarum* L.: comida tradicional en la amazonía peruana. *Revista Soc Quim Perú*, 79(1). Recuperado de https://www.academia.edu/18025172/Valor_nutricional_de_la_larva_de_Rhynchophorus_palmarum_L_Comida_tradicional_en_la_Amazon%C3%ADa_peruana?email_work_card=view-paper
- Villa-Escudero, V. C (2017). *Diseño de un proceso industrial para la obtención de una crema de uso dermatológico a partir de la larva de Rhynchophorus palmarum (chontacuro)* (Tesis pregrado). Recuperado de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/6940/1/96T00390.pdf>
- Villegas-Becerril, A. (2013). *Cocina creativa o de autor: Nuevas tendencias gastronómicas*. España: Ideas propias.
- Wattanapongsiri, A. 1966. *A revision of the genera Rhynchophorus and Dynamis. (Coleóptera: Curculionidae)* (Tesis doctoral). Oregon State University, Bangkok, Thailand.
- Yangüez-Bernal, J. A. (s.f.). Distribución, importancia económica y domesticación de la palma chonta (*Bactris Gasipaes*). Recuperado de <http://biblioteca.icanh.gov.co/DOCS/MARC/texto/REV-0915V19a-12.pdf?fbclid=IwAR0Drw4A09gu7X7Ahh-YcMWJKvdbIGhhTgaXs3SYjzzkJXwAL4Vty40ioA4>



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXOS

Anexo 1. Diseño de Tesis Aprobado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE COCINA DE AUTOR PARA EL
DESARROLLO DE RECETAS CON BASE EN LA CHONTA (*Bactris
gasipaes*) Y EL CHONTACURO (*Larvas de Rhynchophorus Palmarum*)**

**Proyecto de intervención previo a la obtención del título de: Licenciado en
Gastronomía y servicio de alimentos y bebidas**

Línea de investigación:

Cocina Experimental y de Vanguardia

Autores:

EDGAR GABRIEL MÉNDEZ CALLE

0150762243

JUAN CARLOS SUCONOTA SUQUI

0106726409

CUENCA, ENERO 2020



1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*Bactris gasipaes*) y el chontacuro (*Larvas de Rhyrchophorus Palmarum*)

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE/CORREO ELECTRÓNICO

Edgar Gabriel Méndez Calle

gabriel.mendez@ucuenca.edu.ec

Juan Carlos Suconota Suqui

juan.suconota@ucuenca.edu.ec

3. RESUMEN DEL DISEÑO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

El presente proyecto pretende el estudio de la chonta y el chontacuro para la realización de una propuesta de cocina de autor con base a estos ingredientes.

Para ello inicialmente se abordará temas referentes a la chonta como sus características principales, zonas y calendario de producción, propiedades nutricionales y usos que se le da en la cocina actualmente.

Con respecto al chontacuro se investigará temas como sus características nutricionales y organolépticas, su hábitat, ciclo de vida y también se desarrollará temas sobre los usos tradicionales del chontacuro y las costumbres relacionadas con su producción en los diferentes lugares del Ecuador.

Se analizará el tema sobre la cocina de autor para determinar las principales técnicas y materiales usados, además de conocer las principales tendencias y características de esta cocina para lograr el desarrollo de una propuesta de recetas en base al chontacuro y la chonta.

Para el desarrollo del proyecto se empleará metodologías de investigación cuantitativa y cualitativa. Entre la metodología cuantitativa se realizará encuestas a estudiantes de gastronomía de la Universidad de Cuenca para conocer sobre la aceptación del proyecto como también su experiencia a cerca del consumo del chontacuro y la chonta, y si le gustaría consumirlo en nuevas



preparaciones. Tomando así algunas sugerencias para poder desarrollar la propuesta.

También se aplicará metodologías cualitativas con la realización de ensayos que permitirá conocer las propiedades organolépticas del chontacuro y la chonta para poder determinar las mejores combinaciones con otros ingredientes para aplicarlas en la elaboración de las recetas de autor. Finalmente se desarrollará las fichas correspondientes a preparaciones de sal y de dulce con los productos en estudio.

4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INTERVENCIÓN

Para el proyecto de intervención se ha observado la insuficiente explotación de la chonta que actualmente no es muy consumido por su poca explotación gastronómica, si bien es cierto la gente que conoce este producto lo consume, pero lo hace en recetas tradicionales como chicha, batidos con leche o directamente consumen el fruto y muy pocas personas en harinas o sus derivados. Al igual que el chontacuro es muy poco usado en la gastronomía ecuatoriana, a pesar de sus beneficios curativos y aporte proteínico se consume solamente en el territorio amazónico y sus preparaciones son limitadas como el maito y asados.

La chonta y el chontacuro resulta apetecible para las personas que lo conocen pero en las nuevas generaciones se ha perdido el interés por estos alimentos, no conocen sobre su valor nutritivo, sus beneficios o incluso sabiendo esto no lo consumen por el simple hecho de que no les gusta el sabor tradicional al que lo someten estos productos, motivo por el cual se ha visto la necesidad de elaborar una propuesta gastronómica en la que se pueda generar nuevos sabores para resaltar estos ingredientes y hacerlos más aceptables. Para lograr una nueva cultura alimenticia se estudiará: la cocina de autor, las generalidades y propiedades organolépticas y nutricionales de la chonta y el chontacuro para realizar una propuesta gastronómica en torno a estos productos.

5. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

El *Atlas Alimentario* de los pueblos Indígenas y Afro descendientes del Ecuador de Alba Moya permitirá conocer cuál ha sido la forma de alimentación de los



distintos pueblos de la Amazonía ecuatoriana y como incluían los chontacuros y otros gusanos en sus comidas.

En la revista *Entomotropica* volumen treinta en su artículo Insectos y Alimentación. Larvas de *Rhynchophorus Palmarum* L. un alimento de los pobladores de la Amazonía Ecuatoriana de los autores David Sancho, Manuel de Jesús Álvarez Gil, Lineth del Rocío Fernández Sánchez, se expone información sobre la historia de los chontacuros en la amazonía ecuatoriana, como llegó a ser parte de la alimentación de las personas que radican en esta zona y los demás usos que se le ha dado a este producto. Además se encuentra información acerca del valor nutritivo que contiene este producto y lo beneficioso que resulta su consumo.

En el artículo Caracterización del extracto graso de Larvas de *Rhynchophorus Palmarum* de la revista *Ciencia y Tecnología de Alimentos* de los autores David Sancho, David Landívar Valverde, Manuel de Jesús Álvarez Gil y Diego Sarabia se encuentra información acerca del contenido graso de algunos de los insectos y gusanos consumidos por indígenas sudamericanos.

En la revista *Amazónica Ciencia y Tecnología* volumen seis en su el artículo Los saberes ancestrales en el desarrollo local. Las Larvas de *Rhynchophorus Palmarum* L. como recurso alimentario de los pueblos amazónicos de los autores David Sancho Aguilera, Lineth del Rocío Fernández Sánchez, Manuel de Jesús Álvarez Gil, Danilo Pedro Sarabia Guevara y Josselyn Paulina Pico Poma, se extrae información acerca de las cualidades nutritivas de esta especie, así como también la factibilidad de criarlas y los precios que se encuentran en el mercado local.

En el artículo La chonta de la revista *Allpa* del autor Javier Carrera encontramos información sobre la historia, el cultivo, los usos en la gastronomía y propiedades nutricionales de la chonta. De la misma manera en el artículo el Cultivo del chontaduro (*Bactris gasipaes* H.B.K.) para fruto y palmito de la revista *Pronatta*, de los autores Julio Escobar, John Zuluaga, Jairo Rojas, Carlos Yasno, Carlos Cárdenas, encontramos información relevante para el desarrollo del segundo capítulo



Para conocer sobre las técnicas de cocina de autor nos basaremos en el libro *Cocina creativa o de autor* de Víctor Pérez Castaño, de ahí obtendremos información sobre las características de este tipo de cocina y sus principales representantes.

Del mismo modo el libro *Cocina creativa o de autor: Nuevas tendencias gastronómicas* escrito por Almudena Villegas Becerril expone información sobre el origen y las nuevas tendencias de cocina de autor.

6. OBJETIVOS, METAS, TRANSFERENCIA DE RESULTADOS E IMPACTOS

General

Aplicar las técnicas de cocina de autor para la elaboración de recetas en base a la chonta y el chontacuro.

Específicos

1. Conocer las características generales, propiedades nutricionales y usos de la chonta y el chontacuro.
2. Determinar las técnicas adecuadas de cocina de autor para aplicar a la chonta y el chontacuro.
3. Desarrollar un recetario con preparaciones de cocina de autor con base en la chonta y el chontacuro.

Meta

Desarrollo de una propuesta de veinte preparaciones de sal y dulce a partir de la cocina de autor con el uso de la chonta y el chontacuro.

Transferencia de resultados

Los resultados del proyecto se difundirá a través del recetario que será ofrecido a restaurantes locales como una opción para sus menús, además se lo entregará de forma digital al centro de Documentación Juan Bautista Vázquez de la Universidad de Cuenca para que el mismo este a disposición en la plataforma virtual de la Universidad.



Uno de los impactos que dará la realización de este proyecto es en lo económico ya que las personas que comercialicen el chontacuro y la chonta se verán más beneficiadas por la mayor demanda que puede proporcionar la elaboración de nuevas recetas con estos productos.

Otro impacto se verá reflejado en lo cultural, al integrar una propuesta en base al chontacuro y la chonta ofreciendo nuevos sabores, texturas y aromas lo que ayudara a potenciar el consumo de estos productos.

7. TÉCNICAS DE TRABAJO

Para la investigación se aplicará la metodología cuantitativa a través de encuestas que se realizará a estudiantes de gastronomía de la Universidad de Cuenca y expertos en gastronomía lo que permitirá conocer la aceptación del proyecto.

También en este proyecto se usará la metodología cualitativa con la realización de ensayos como trabajo de laboratorio que permitan determinar las mejores combinaciones de la chonta y el chontacuro con otros ingredientes para conseguir nuevos sabores, texturas y formas de preparación de los productos a estudiar, posterior a esto se realizará un test de degustación recurriendo a la ayuda de expertos en el área gastronómico para que expongan sus criterios y opiniones respecto a la propuesta planteada, de esta manera se podrá ver si se alcanzan los objetivos.

Para la elaboración de recetas se aplicará técnicas de cocina de autor en las que se incluirán: cocción al horno, cocción al vacío, ahumado, flambeado, laqueado, confitado, liofilización, espumas, gelatinas, aires o humos, criococina o cocina con nitrógeno líquido, deconstrucción, reconstrucción, esferificación, deshidratación, entre otros.



8. BIBLIOGRAFÍA

- Adrià, F., Soler, J. y Adrià, A. (2005). *elBulli2004*. España: Impresiones Generales S.A.
- Carrera, J. (2018). La chonta. *Allpa la voz de la tierra*. Recuperado de <https://www.allpa.org/>
- Escobar, C., Zuluaga, J., Rojas, J., Yasno, C. y Cárdenas, C. (mayo 1998). El cultivo de Chontaduro (*Bactris gasipaes* H.B.K) para fruto y palmito. *Pronatta*.
- Fernández, C. (2015). *Cocina Molecular y Fusión*. Madrid, España: Editorial LIBSA.
- Fernández, I., Sancho, D., Espinoza, J., y Barrera, J. (octubre 2014). La gastronomía típica de la amazonía, una alternativa turística en el Ecuador. Caso de estudio: Puyo, Pastaza. *Res Non Veba*. Recuperado de <http://biblio.ecotec.edu.ec>
- Hernando, A. (2014). Centro de Cualificación Turística. *Cocina Creativa*. Recuperado de <https://s3.amazonaws.com/>
- Hiraoka, M., y Mora, S. (2001). *Desarrollo sostenible en la Amazonía*. Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Myhrvold, N., y Young, C. y Bilet, M. (2011). *Modernist Cuisine El Arte y la ciencia de la cocina Volumen 2*. The Cooking Lab.
- Moya, A. *Atlas alimentario de los pueblos indígenas y Afrodescendientes del Ecuador (versión DX Reader)*. Recuperado de <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=56268>
- Pérez, V. (2013). *Cocina creativa o de autor*. España: Erai. Recuperado de
- Pico, J. (2014). *Evaluación de la calidad de las proteínas de larvas de *Rhynchophorus palmarum* L. (coleóptera corculionidae), a través del cálculo de puntaje químico de las proteínas. (Tesis de ingeniería Agroindustrial – Universidad estatal Amazónica)*. Recuperado de <http://www.repòsitorio.uea.edu.ec>



Rumbado, M. (2011). *Cocina creativa o de autor*. Málaga, España: IC Editorial.

Sancho, D., Álvarez Gil, M.J., y Fernández Sánchez, L. R. (septiembre 2015). Insectos y alimentación. Larvas de *Rhynchophorus palmarum* L, un alimento de los pobladores de la Amazonía Ecuatoriana. *Entomotropica*, 30(14), 135-149. Recuperado de <https://www.researchgate.net>

Sancho Aguilera, D., Landívar Valverde, D., Sarabia Guevara, D., y Álvarez Gil, M. (mayo-agosto 2015) Caracterización del extracto graso de Larvas de *Rhynchophorus Palmarum* L. *Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 25(2). Recuperado de <https://www.researchgate.net>

Universo, D. E. (12 de Octubre de 2009). *Gusanos chontacuros son parte de la dieta indígena en la Amazonía*. Guayaquil Guayas Ecuador.

Villegas, A. (2013). *Cocina creativa o de autor: Nuevas tendencias gastronómicas*. España: Ideas propias editorial.

9. TALENTO HUMANO

Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*Bactris gasipaes*) y el chontacuro (Larvas de *Rhynchophorus Palmarum*)

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	1 hora/semana/6 meses	300,00
Estudiantes	10 horas/semana/6 meses	600,00
Total		900,00

Fuente: Manual de trabajos de titulación

Autores: Juan Suconota, Gabriel Méndez

**10. RECURSOS MATERIALES**

Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*Bactris gasipaes*) y el chontacuro (Larvas de *Rhynchophorus Palmarum*)

Cantidad	Rubro	Valor \$
250	Fotocopias	12,50
100	Impresiones	25,00
2	Equipos de computo	700,00
1	Suministros de cocina	600,00
1	Suministro de oficina	100,00
1	Transporte/Alojamiento	250,00
1	Laboratorio de cocina de la facultad de hospitalidad de la Universidad de Cuenca	500,00
Total		2.187,00

Fuente: Manual de trabajos de titulación

Autores: Juan Suconota, Gabriel Méndez



11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*Bactris gasipaes*) y el chontacuro (Larvas de *Rhynchophorus Palmarum*)

Enero - Junio 2020

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

Fuente: Manual de trabajos de titulación

Autores: Juan Suconota, Gabriel Méndez

**12. PRESUPUESTO**

Aplicación de técnicas de cocina de autor para el desarrollo de recetas con base en la chonta (*Bactris gasipaes*) y el chontacuro (Larvas de *Rhynchophorus Palmarum*)

Concepto	Aporte del estudiante	Otros Aportes	Valor Total \$
Talento Humano (Investigadores)			2.078,40
Director		600,00	
Estudiante 1	739,20		
Estudiante 2	739,20		
Costo de movilización			250,00
Transporte	100,00		
Alojamiento	50,00		
Subsistencia	100,00		
Gastos de Investigación			137,00
Insumos	37,00		
Material de escritorio	50,00		
Bibliografía	30,00		
Internet	20,00		
Equipos, laboratorio y			1.800,00
Maquinaria		500,00	
Laboratorio			
Computador	700,00		
Máquinas	400,00		
Utensilios	200,00		
Otros	600,00	250,00	850,00
Total			5.115,40

Fuente: Manual de trabajos de titulación

Autores: Juan Suconota, Gabriel Méndez



13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

Capítulo 1. La Chonta

1.1 Antecedente de la Chonta

1.2 Características y propiedades nutricionales

1.3 Usos actuales en la gastronomía

Capítulo 2. El chontacuro

2.1 Generalidades

2.1.1 Origen, historia y alimentación

2.1.2 Hábitat y ciclo de vida

2.2 Características

2.2.1 Organolépticas

2.2.2 Nutricionales

2.3 Usos tradicionales de la gastronomía

2.3.1 Costumbres culturales

2.3.2 Lugares de producción en el Ecuador

Capítulo 3. Técnicas de cocina de autor

3.1 Cocina de autor

3.2 Antecedentes

3.3 Características

3.4 Técnicas de cocina de autor

3.4.1 Técnicas tradicionales

3.4.2 Cocina Fusión

3.4.3 Deconstrucción y Reconstrucción



3.4.4 Cocina Molecular

3.4.5 Cocina de Vanguardia

Capítulo 4. Fichas técnicas y mise en place

- 4.1 Chontacuros gratinados con queso de la Amazonía, crocante de harina de chontacuros y harina de maíz amarillo, germinados de trigo salteados.
- 4.2 Ceviche de trucha marinada en maracuyá y taxo, tagliatelle de chicha de chonta, crocante de piel de chontacuro, palmito encurtido
- 4.3 Salmon curado en naranja y limón mandarina, meloso de trigo nixtamalizado, salsa holandesa de mantequilla de chontacuros, crocante de harina de chonta.
- 4.4 Chontacuros flambeados con licor de maracuyá, pasta de harina de chonta, salsa de tomates verdes
- 4.5 Langostinos cocción criococina, crema de flor de calabaza con mantequilla de chontacuros, crocante de harina de chonta,
- 4.6 Bruschetta de pan de masa de madre con harina de chonta, chonta confitada, chontacuros aplanchados, salsa de queso y menta
- 4.7 Chontacuros crujientes empanizados en harina de chonta, vegetales sous vide con finas hierbas, mellocos encurtidos en vinagreta de naranjilla, salsa de guayusa.
- 4.8 Raviolis rellenos de chontacuros, salsa de chonta, germinados de quinua, tomates cherrys deshidratados
- 4.9 Deconstrucción de maitos: chontacuros cocinados al horno, aire de encurtido, croquetas de yuca y verde rellenos de pescado, salsa de tomate de árbol y naranjilla
- 4.10 Langostinos empanizados con harina de chonta y chontacuros, puré de papa chaucha y zanahoria blanca, aceite de albahaca y salsa de ají amarillo.
- 4.11 Lomo fino marinado en chicha de chonta y grasa de chontacuro cocción en criococina, espuma de papa china, aire de vino tinto.



- 4.12 Won ton de harina de chontacuros rellenos de pollo con salsa tipo bechamel de harina de chonta, salteado de brotes de soja y nabo chino, tomates deshidratados, salsa de café con salsa de soja.
- 4.13 Carré de cordero marinado en naranjilla sous vide, croqueta de quinua empanizadas en harina de chonta y chontacuro, salsa de taxo.
- 4.14 Helado de paila de cremoso de chonta con la utilización de nitrógeno líquido, salsa de licor de gusanillo de chonta
- 4.15 Galletas de harina de chonta y grasa natural de chontacuro, salsa de arándanos con hierba buena.
- 4.16 Mousse de chonta encostrado con nitrógeno líquido, tierra de chocolate, bizcocho de machica, salsa de mango y tomillo.
- 4.17 Tortilla dulce de harina de chontacuros, mousse de coco, espuma de chamburos, salsa de chonta.
- 4.18 Higos dulces empanizados con harina de chonta, bizcocho de sifón de harina de chontacuros, tocino confitado, salsa de toronjil y moras silvestres.
- 4.19 Coctel de vodka amazónico de chontacuro, huarmi poleo, ravioles de membrillo, hielo seco.
- 4.20 Milkshake de helado de cremoso de chonta, jugo de naranja y chantilly de remolacha.

Conclusiones

Bibliografía

Anexos



Anexo 2: Comercialización del Fruto de la Chonta y Chontacuros en Tayusa parroquia perteneciente al cantón Santiago de Méndez en la provincia de Morona Santiago.

Figura 9: Comercialización del fruto de la chonta.



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 10: Comercialización de chontacuros asados.



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota



Anexo 3: Procesos para la elaboración de productos.

Figura 11: Proceso de elaboración de harina de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 12: Proceso de extracción de grasa de chontacuros y elaboración de harina de chontacuros



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota



Figura 13: Subproductos elaborados a base de chonta y chontacuros para aplicación en recetas.

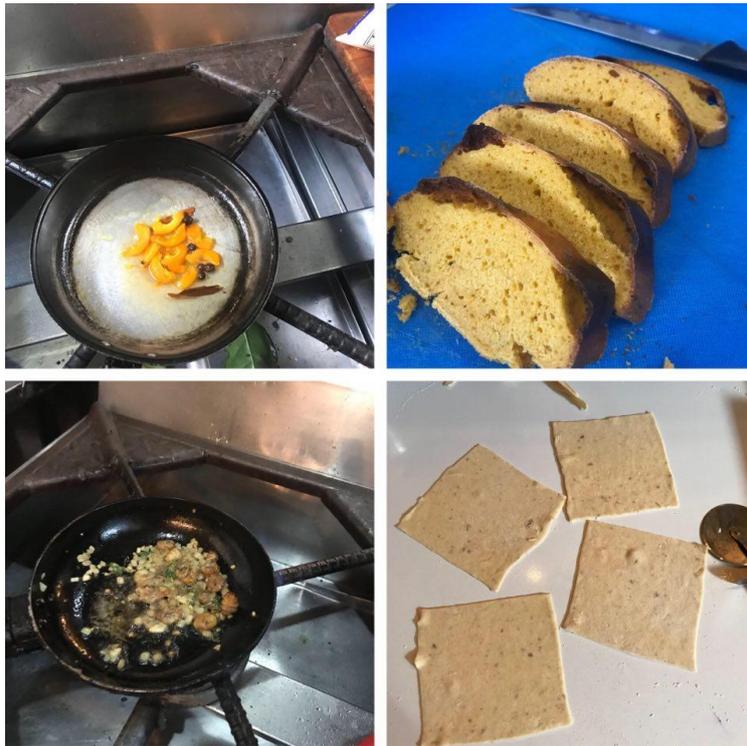


Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Anexo 4: Mise en place para elaboración de recetas.

Figura 14: Mise en place chontacuros gratinados



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 15: Mise en place ceviche de tilapia



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 16: Mise en place salmón curado



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 17: Mise en place chontacuros flambeados



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 18: Mise en place langostinos cocción criococina



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 19: Mise en place Bruschetta de pan de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 20: Mise en place chontacuros empanizados



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 23: Mise en place Langostinos en salsa de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 24: Mise en place Lomo fino marinado en chicha de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 25: Mise en place won ton de harina de chontacuros



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 26: Mise en place carne de cordero marinado en naranjilla



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 27: Mise en place helado de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 28: Mise en place galletas de harina de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 29: Mise en place mousse de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 30: Mise en place mousse de coco



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 31: Mise en place higos dulces empanizados en harina de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota

Figura 32: Mise en place coctel molecular



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota



Figura 33: Mise en place milkshake de helado de chonta



Foto: Gabriel Méndez y Juan Suconota