



PUCE TEC
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA

Tema:

**MANUAL DE MONTAJE DE PLATOS ENFOCADOS EN LA GASTRONOMÍA
TÍPICA DE AMBATO**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo
Superior en Gestión Culinaria**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Fabricio Hernán Arcos Soria

Directora:

Ing. María Yomaira Muñoz Medina

Ambato – Ecuador

Octubre 2024

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo: **FABRICIO HERNÁN ARCOS SORIA**, con cédula de ciudadanía **1803811171**, autor del trabajo de titulación intitulado: “**MANUAL DE MONTAJE DE PLATOS ENFOCADOS EN LA GASTRONOMÍA TÍPICA DE AMBATO**” previo a la obtención del título de **TECNÓLOGO SUPERIOR EN GESTIÓN CULINARIA** en **PUCE TEC**.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, octubre 2024



Fabricio Hernán Arcos Soria

CC. 1803811171

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Tema:

**MANUAL DE MONTAJE DE PLATOS ENFOCADAS EN LA GASTRONOMÍA
TÍPICA DE AMBATO**

Línea de investigación:

EDUCACIÓN, COMUNICACIÓN, CULTURAS, SOCIEDAD Y VALORES

Autor:

Fabricio Hernán Arcos Soria

María Yomaira Muñoz Medina, Ing.

CC. 1804544573

CALIFICADOR

f.  _____

Pablo Ricardo Cepeda Cevallos, Lic. Mg.

CALIFICADOR

f.  _____

Jorge Leonardo Vélez Brito, Ing. Mg.

CALIFICADOR

f.  _____

Daniel Marcelo Acurio Maldonado, Ing. Mg.

COORDINADOR GENERAL PUCE TEC

f.  _____

Diego Gonzalo Coca Chanalata, Dr.

SECRETARIO GENERAL PUCESA

f.  _____

Ambato – Ecuador

Octubre 2024

 Pontificia Universidad
Católica del Ecuador
**COORDINACIÓN
PUCE TEC**
**SECRETARIA GENERAL
PROCURADURÍA**

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a aquellas personas que han sido mi mayor fuente de inspiración y apoyo en cada paso de este arduo camino.

A mis padres, Elizabeth Soria y Wilson Arcos quienes, con su amor incondicional y su guía constante, me han dado la fuerza y la determinación para alcanzar mis metas. Gracias por creer en mí, incluso en los momentos más difíciles, y por brindarme siempre las herramientas necesarias para seguir adelante.

A mi abuelito, Víctor Arcos, por ser un ejemplo de sabiduría y perseverancia. Su vida ha sido una fuente inagotable de lecciones valiosas que han dejado una huella imborrable en mi corazón.

A mi hermana, Michelle Arcos, por ser mi compañera incondicional en esta travesía. Tus palabras de aliento y tu presencia han sido fundamentales en cada momento, y por eso, te estoy eternamente agradecido.

A mis tíos y primos, por ser parte de esta red de apoyo tan especial. Su cariño y respaldo han sido vitales en este proceso.

Finalmente, a Otilia Freire y Joseph Arcos, quienes nos mira desde el cielo. Aunque físicamente no estén aquí, sus recuerdos han sido un motor que me han impulsado a seguir adelante. Este logro también es para ustedes, y sé que desde donde están, se sientan orgullosos.

A todos ustedes, les dedico este esfuerzo con todo mi amor y gratitud.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que me han acompañado y apoyado en este camino hacia la obtención de mi título.

En primer lugar, agradezco al profesor Mario Shagñay por su valiosa ayuda en todo el proceso de titulación. Su guía, sus consejos y, sobre todo, su amistad, fueron fundamentales para alcanzar este logro.

A la profesora María Muñoz, le estoy profundamente agradecido por haberme guiado en la elaboración de mi tesis. Su paciencia, conocimientos y amistad hicieron que este proceso fuera mucho más llevadero.

A mi hermana, quiero agradecerle por su constante apoyo durante mi paso por la universidad. Su presencia y ayuda han sido esenciales en mi crecimiento académico y personal.

Finalmente, doy gracias a Dios, cuya fortaleza y bendiciones han sido mi sostén en cada momento de este camino. Sin Su guía, nada de esto hubiera sido posible. A todos ustedes, mi más profundo agradecimiento.

RESUMEN

Para desarrollar un manual de montaje de platos enfocados en la gastronomía típica de Ambato, se establecieron tres objetivos específicos fundamentales. Primero, se realizó una recopilación exhaustiva de información sobre la gastronomía ambateña, revelando su riqueza cultural y culinaria, pero también identificando la falta de documentación sistemática y el riesgo de pérdida de técnicas tradicionales.

En segundo lugar, se determinaron las técnicas de montaje más adecuadas para los platos típicos de Ambato. Se concluyó que estas técnicas deben equilibrar la autenticidad cultural con las expectativas modernas de presentación, respetando las tradiciones culinarias y adaptándose a las tendencias actuales.

Finalmente, se diseñó un manual de montajes específico para la gastronomía ambateña, con el propósito de estandarizar la presentación de los platos típicos y facilitar la formación de chefs y aficionados. El manual incluye instrucciones detalladas, ilustraciones, fotografías y ejemplos prácticos, además de un formato accesible y una sección de retroalimentación para mantenerlo actualizado.

Palabras clave: técnicas de montaje, gastronomía ambateña, comida típica.

ABSTRACT

To develop a manual for assembling dishes focused on the typical gastronomy of Ambato, three fundamental specific objectives were established. First, an exhaustive compilation of information on Ambateño gastronomy was carried out, revealing its cultural and culinary richness, but also identifying the lack of systematic documentation and the risk of loss of traditional techniques.

Secondly, the most appropriate assembly techniques for the typical Ambato dishes were determined. It was concluded that these techniques must balance cultural authenticity with modern presentation expectations, respecting culinary traditions and adapting to current trends.

Finally, a specific assembly manual was designed for Ambateño gastronomy, with the purpose of standardizing the presentation of typical dishes and facilitating the training of chefs and amateurs. The manual includes detailed instructions, illustrations, photographs and practical examples, plus an accessible format and a feedback section to keep you up to date.

Keywords: *assembly techniques, ambateño gastronomy, typical food.*

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA	4
1.1. Gastronomía nacional.....	4
1.2. Historia de la gastronomía	6
1.3. Técnicas de montaje.....	17
CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO	20
2.1. Enfoque de la investigación.....	20
2.2. Grupo de estudio.....	21
2.3. Recolección de información	23
CAPÍTULO III. PROPUESTA.....	37
3.1. Análisis situacional	37
3.2. Necesidades y oportunidades.	38
3.3 Diseño del proyecto.....	38
CONCLUSIONES.....	44
RECOMENDACIONES	45
BIBLIOGRAFÍA	46

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Manual de montaje	38
Gráfico 2. Índice de contenidos	38
Gráfico 3. Introducción	38
Gráfico 4. Tipos de montaje	38
Gráfico 5. Llapingacho	39
Gráfico 6. Montaje Llapingacho	39
Gráfico 7. Historia Llapingacho	39
Gráfico 8. Yahuarlocro	39
Gráfico 9. Yahuarlocro montaje	39
Gráfico 10. Yahuarlocro historia	39
Gráfico 11. Fritada.....	40
Gráfico 12. Fritada montaje	40
Gráfico 13. Fritada historia	40
Gráfico 14. Hornado	40
Gráfico 15. Hornado montaje	40
Gráfico 16. Hornado historia.....	40
Gráfico 17. Colada morada y guaguas de pan	41
Gráfico 18. Colada morada y guaguas de pan montaje	41
Gráfico 19. Colada morada y guaguas de pan historia	41
Gráfico 20. Pan de Ambato	41
Gráfico 21. Pan de Ambato montaje	41
Gráfico 22. Pan de Ambato historia.....	41
Gráfico 23. Cuy asado.....	42
Gráfico 24. Cuy asado montaje	42
Gráfico 25. Cuy asado historia	42
Gráfico 26. Conclusiones	42
Gráfico 27. Recomendaciones	42
Gráfico 28. Agradecimiento	42
Gráfico 29. Contraportada	43

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Técnicas de montaje	19
Tabla 2. Herramientas de montaje	19

INTRODUCCIÓN

La gastronomía tradicional, es transmitida de generación en generación, todo esto con el objetivo de transmitir sus costumbres, su cultura con platos o técnica que se han practicado durante mucho tiempo. Este tipo de cocina típica se acopla a la cultura de cada región y sus tradiciones.

A nivel internacional, la gastronomía ha experimentado el desarrollo de técnicas en nuevos productos teniendo auge significativo en las últimas décadas, posicionándose como un elemento fundamental de la identidad cultural y un motor del turismo. Diversos estudios han demostrado el impacto positivo de la gastronomía en el desarrollo económico local, la preservación de tradiciones y la promoción del intercambio cultural. (Naranjo & Arias, 2020)

A nivel nacional se conoce la variedad de platos tradicionales que el Ecuador posee, siendo motivo de reconocimiento internacional. Mucho de esto data de los siglos pasados, los platos típicos son resultado de las diferentes culturas ecuatorianas, de cada región e historia de cada provincia. La variedad de productos que produce nuestra tierra permite ofrecer sabores únicos y distintivos de nuestro país. (Toledo, Padilla, & Gómez, 2020)

Tungurahua, posee una gastronomía extensa, muchas de estas se caracterizan con por su turismo, por sus fiestas en honor a divinidades religiosas, fiestas de cantonización, etc. Por tal razón se ha convertido en rutas favoritas para turistas nacionales y extranjeros para degustar los diferentes platos tradicionales de los diferentes cantones, a pesar de ser una provincia pequeña tiene a su alcance gran variedad de frutas, hortalizas y varios productos que son utilizados a nivel nacional para la preparación de diferentes platillos.

Se localiza en la zona centro del país, ubicación privilegiada en el callejón interandino se encuentra papas de todo tipo, maíz entre ellos el mote y diferentes clases de granos, todos estos elementos básicos de platos tradicionales no solo de esta provincia sino también a nivel de todo el país. (Araujo, 2022)

Ambato, es la capital de Tungurahua, es conocida como “la tierra de las flores, las frutas y el pan”. Es una ciudad caracterizada por su sector comercial pero también por su gastronomía. Es una ciudad referente con varios platos típicos que sin duda son paradas claves para turistas nacionales y extranjeros y también para los propios ambateños.

Una de las ciudades más reconocidas del Ecuador es Ambato, su gastronomía es en base a productos que se producen en la misma ciudad, en sus diferentes cantones, producto del legado de los abuelos, a los padres y a sus hijos; lo que muestra la huella del tiempo en esta maravillosa diversidad de platos.

Entre los platos más destacados que la ciudad tiene se encuentra el llapingacho, un plato en bases a tortillas de papas con chorizo ambateño acompañado de huevo frito y aguacate; el hornado, la caucara, la colada morada acompañado con empanadas de viento, el tradicional pan de Pinllo muy apetecido en varias ciudades del Ecuador como Quito y Guayaquil, cuy asado, las gallinas de Pinllo, el chocolate ambateño, el yaguarlocro, platos ricos en proteínas, se puede apreciar platos de dulce y sal que tienen un sabor inigualable para los paladares de las personas. Ambato ofrece una gran variedad de alimentos con muchos recuerdos, tradiciones e historias. (Mosquera, 2021)

El tener una gran gama de productos disponibles a los turistas hace que este lugar sea un atractivo turístico interesante, pero, los platos tradicionales se basan en montajes básicos, presentaciones que vienen de generaciones pasadas y se vuelven planas y no muy llamativas para su consumo y su divulgación a más personas.

Los platos típicos tienen sus raíces en su autenticidad, su cultura por ende es difícil exhibir este tipo de comida en otras presentaciones, mediante una guía se puede estandarizar parámetros básicos en los cuales se sugieran tipos de vajillas, con diferentes texturas y estructuras, diferentes porciones y complementos para mantener los sabores, pero mostrar una nueva imagen.

Innovar los platos gastronómicos es una nueva tendencia, es un reto en la actualidad dar esta nueva impresión a los platos típicos por la cual este proyecto busca crear un manual de montaje de los platos típicos ambateños.

Entre una de las técnicas más destacadas está el emplatado, en esta técnica el chef puede mostrar su creatividad, habilidad y conocimientos para generar platos llamativos. No solo es importante por darle una buena estética a los platos sino también para combinar los sabores y generar una experiencia gustativa agradable y memorable. (Ingeniería de menú, 2024)

La combinación de sabores, parte desde la presentación del plato no solo desde su preparación, existen ingredientes que se preparan en tiempos diferentes pero su combinación da un sabor único, para esto tenemos el montaje de platos que permite destacar estas características en la presentación de diferentes preparaciones.

El montaje de platos, es un conjunto y composición de varios aspectos, los colores complementarios, esto se encuentran en el círculo cromático, el uso adecuado de esto puede generar un aspecto positivo y generar un alto contraste cuando se utilizan colores opuestos del círculo, pero también se puede generar todo lo contrario cuando se utilicen los colores complementarios, todo esto basado en un aspecto visual. (Martínez, 2021)

Para la presentación de los platos, existen diferentes componentes como son las proteínas, carnes en todas sus variedades; o en caso de las proteínas vegetales si estas son las principales guarniciones de primer acompañamiento, como: papas, pastas, cereales, los vegetales, también son guarniciones (hortalizas y verduras); todo lo que aporte frescura al plato y salsas, un elemento líquido que aporta sabor y también ayuda en la decoración. (Caicedo, Gavilanez, & Domínguez, 2023)

Hasta la fecha no se ha podido observar un protocolo estándar para el montaje de platos típicos especialmente en la ciudad de Ambato, tomando en cuenta que esto resalta su calidad visual, la presentación, resultado de falta de formación en técnicas de montaje. Como es de conocimiento, el principal sentido para sentir apetecible la comida es la vista, después el olfato y el gusto, por ende, darle este valor agregado de presentación, hacer llamativos a los platos, hace que la gastronomía no se limite a ser una oferta turística y así poder generar oportunidades de desarrollo económico para la ciudad.

CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA

1.1. Gastronomía nacional

La gastronomía ecuatoriana, es un fascinante crisol de sabores y tradiciones que se han ido enriqueciendo a lo largo de los siglos. Sus orígenes se remontan a las antiguas civilizaciones precolombinas que habitaban el territorio ecuatoriano. Estas culturas ancestrales, como los incas y otras, mantenían una profunda conexión con la tierra y sus productos. Su dieta se basaba en ingredientes autóctonos como el maíz, la quinua, la papa, la yuca y una gran variedad de frutas tropicales. Desarrollaron técnicas de cultivo y cocción que perduran hasta hoy, formando la base de la cocina ecuatoriana. (Cevallos & Inga, 2020)

Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes y técnicas culinarias europeas, como el cerdo, el ganado vacuno y diversas especias. La fusión de estas culturas dio origen a una gastronomía mestiza, donde los sabores indígenas se combinaron con los europeos. Además, la llegada de esclavos africanos aportó ingredientes y técnicas culinarias propias de su continente, enriqueciendo aún más la diversidad de la cocina ecuatoriana.

La gastronomía, es una parte fundamental del patrimonio cultural de una comunidad y tiene un papel destacado como producto turístico cultural, esencial para realzar un destino turístico. En este contexto, se hace evidente la necesidad de fortalecer la gastronomía sin sacrificar su identidad cultural. Esto se puede lograr a través de una mejora continua en las recetas tradicionales y la promoción de la cultura y la historia de cada plato típico, con el respaldo de los medios de comunicación locales. (Gavilanes, Córdova, Chávez, & Carrillo, 2024)

La gastronomía ecuatoriana es un rico tapiz de sabores, aromas y tradiciones culinarias que reflejan la diversidad cultural del país. Influenciada por culturas indígenas ancestrales, la colonización española y el aporte afroecuatoriano, la cocina ecuatoriana se ha convertido en un patrimonio cultural intangible de gran valor. (Duarte & Rojas, 2024)

Ecuador, no se queda atrás en cuanto a las nuevas tendencias y técnicas gastronómicas, que permiten innovar en la cocina tradicional sin perder la esencia de las recetas originales. Esto ha permitido a los chefs incorporar nuevos elementos y emplear su creatividad para mejorar las preparaciones, logrando combinaciones de sabores y texturas en platos nuevos. La gastronomía sobresale por sus tareas culturales y originales gracias a la influencia de diversos campos.

Las antiguas recetas de los ecuatorianos preservan los gustos de los antepasados, lo que diversifica el arte culinario, aunque con un estilo distintivo en cada parte del país. Aunque la cocina ecuatoriana no evoluciono tan rápido como la cocina de Europa o Asia, ha logrado importantes avances al incorporar técnicas vanguardistas en su elaboración, tales como deconstrucciones, esferificaciones, espumas, cocción al vacío, uso de nitrógeno líquido, jaleas, entre otras (Romero, 2023)

Ecuador se divide en cuatro regiones: Costa, Sierra, Amazonía e Insular, cada una con sus propias características geográficas, climáticas y culturales, los platos y características principales de cada región son:

- La región costera del Ecuador tiene como característica principal su clima cálido y húmedo, lo que favorece el cultivo de una gran variedad de productos entre ellos frutas tropicales, mariscos y productos frescos. La gastronomía costeña es conocida por sus sabores frescos y vibrantes, con platos como el ceviche, encocado de camarón, guatuso y arroz con menestra.
- La región amazónica del Ecuador es conocida por su exuberante selva tropical y su rica biodiversidad. La gastronomía amazónica se basa en productos locales como la yuca, el plátano verde, la chonta, la carne de yacaré y una gran variedad de frutas exóticas. Los platos amazónicos se caracterizan por sus sabores únicos y aromas intensos.
- La región insular del Ecuador, compuesta por las Islas Galápagos, ofrece una gastronomía única influenciada por su aislamiento y su entorno marino. Los platos típicos de las Islas Galápagos, incluyen la langosta roja, el

ceviche de concha, el pescado asado y el locro de yuca. La gastronomía insular se caracteriza por su uso de ingredientes frescos y locales, y por su respeto por el medio ambiente.

- La región andina del Ecuador alberga una gran diversidad de microclimas, desde páramos fríos hasta valles templados, en los cuales se produce diferentes tipos de cultivos agrícolas, productos naturales como papas, maíz, trigo, cebada y legumbres. La gastronomía de la Sierra se caracteriza por sus platos contundentes y reconfortantes, como el locro de papa, hornado, cuy asado y tortillas de maíz.

1.2. Historia de la gastronomía

La gastronomía de Tungurahua, se distingue por sus sabores y la preparación de mezclas que los visitantes disfrutaban en compañía de sus seres queridos. Destacan platos como el cuy con papas, la colada morada, el morocho, los llapingachos, el caldo de gallina, las gallinas asadas con papas, las truchas, el ají de cuy, el yaguarlocro, las empanadas de morocho, el hornado con mote y las empanadas de viento. Estas y muchas otras especialidades se ofrecen en las plazas y mercados, reflejando lo encontrado en la presente investigación: muchos de los platos de Tungurahua se preparan en Ambato y también se venden en los mercados y plazas de la ciudad.

Cuando los españoles llegaron en el siglo XVI marcó cierto punto de inflexión en la gastronomía tungurahuesa. La introducción de nuevos ingredientes como el trigo, la carne de res, cerdo y pollo, así como productos lácteos como son la leche y el queso, amplió la paleta de sabores y dio origen a nuevas recetas. Platos como el hornado, tortillas de maíz y locro de papa, que hoy en día son íconos de la gastronomía ecuatoriana, tienen su origen en este mestizaje cultural. (Vallejo, Yáñez, Guerra, & Ricaurte, 2020)

La provincia de Tungurahua, ubicada en el corazón de los Andes ecuatorianos, alberga una amplia historia culinaria que surge hace muchos años atrás. Su gastronomía, fruto del mestizaje entre culturas indígenas ancestrales, la influencia española y el aporte afroecuatoriano, se ha vuelto en un distintivo de identidad de

su cultura y un deleite para el paladar. (Calero, 2020)

Los primeros pobladores de Tungurahua, como los Chibuleos, Quisapinchas y Puruhaes, basaban su alimentación en productos agrícolas cultivados en las fértiles tierras andinas. El maíz, la papa, la quinua, los frijoles y una variedad de tubérculos eran ingredientes esenciales en su dieta. Técnicas culinarias ancestrales, como la cocción en hornos de tierra y el uso de piedra volcánica para moler granos, daban forma a sus platos tradicionales. A lo largo de los siglos, la gastronomía de Tungurahua ha evolucionado, adaptándose a las nuevas realidades sociales y económicas. Sin embargo, ha conservado su esencia, manteniendo vivos los sabores y tradiciones heredados de sus ancestros. En la actualidad, la cocina tungurahuesa se caracteriza por su variedad, frescura y sabor. Platos típicos como los llapingachos, cuy asado, yahuarlocro y chicha de jora son algunos de los ejemplos más representativos de esta rica herencia culinaria (Jaramillo & López, 2022)

La gastronomía de Tungurahua no solo se trata de comida, sino también de cultura, tradición e identidad. Es una manera de expresión social que se ve reflejado en la cosmovisión y la forma de vida de su gente. Los mercados locales, las fiestas populares y las reuniones familiares son escenarios donde la gastronomía tungurahuesa se manifiesta en todo su esplendor. (Cuasapaz, 2020)

La gastronomía de Tungurahua tiene un futuro prometedor. Cada vez más, chefs y emprendedores locales están revalorizando los ingredientes y recetas tradicionales, dándoles un toque innovador y contemporáneo. La provincia se está posicionando como un destino gastronómico de interés, atrayendo a visitantes nacionales e internacionales que buscan una experiencia culinaria única y auténtica.

La gastronomía de Tungurahua está estrechamente ligada a sus festividades y tradiciones. Las comidas tradicionales se preparan en ocasiones especiales, y muchas recetas se transmiten generacionalmente. La cocina local es un reflejo de la identidad cultural y la esencia de la región, y juega un papel importante en las celebraciones familiares y comunitarias.

La gastronomía en Ambato, la capital de la provincia de Tungurahua en Ecuador es un reflejo de su rica historia cultural, diversidad agrícola y tradiciones culinarias. Ambato, conocida como la "Tierra de las Flores y de las Frutas", se destaca por su abundancia de productos frescos y su variedad de platos típicos que combinan influencias indígenas, españolas y mestizas

Ambato ofrece una variedad de platos tradicionales que son emblemáticos de la región:

Llapingachos:

Historia

Antes de la llegada de los españoles, los pueblos indígenas de la Sierra ya cultivaban y consumían papas como parte fundamental de su dieta. La papa, nativa de los Andes, era un alimento básico para estas comunidades. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se introdujeron nuevas técnicas de cocina y alimentos, incluyendo productos lácteos como el queso. La combinación de estos ingredientes con las papas locales dio lugar a nuevas preparaciones culinarias.

El llapingacho, tal como lo conocemos hoy, es una evolución de estas influencias combinadas. El nombre "llapingacho" proviene del quichua "llapi" que significa "aplastar" y "gacho" que se refiere a una mezcla o masa. El plato consiste en tortillas de papa rellenas de queso, que son cocinadas a la plancha hasta que estén doradas y crujientes por fuera y suaves por dentro.

Ingredientes y preparación

Los llapingachos, son tradicionalmente preparados con papas cocidas que se aplastan y se mezclan con manteca de cerdo o aceite, sal y achiote (una especia que da color y sabor), luego, se forman pequeñas tortillas que se rellenan con queso fresco y se cocinan a la plancha. El llapingacho se sirve típicamente con chorizo, huevo frito, aguacate, ensalada de lechuga y tomate, y una salsa de maní. Es un plato versátil que se puede encontrar en todo Ecuador, aunque cada región puede tener sus variaciones específicas.

El llapingacho no solo es un plato delicioso, sino que también representa la mezcla cultural de Ecuador, combinando ingredientes y técnicas indígenas con influencias españolas. Su popularidad en todo el país lo convierte en un símbolo de la gastronomía ecuatoriana.

Yahuarlocro:

Historia

El yahuarlocro, es una sopa tradicional de la Sierra ecuatoriana que se destaca por su uso de vísceras y sangre de cordero, lo que le da un sabor y una textura únicos. Su origen se remonta a las tradiciones culinarias indígenas de los Andes, y ha evolucionado con el tiempo, incorporando influencias coloniales y mestizas. El término "yahuarlocro" proviene del quichua, donde "yahuar" significa sangre y "locro" se refiere a una sopa o guiso espeso. Los pueblos indígenas de los Andes ecuatorianos tenían una larga tradición de aprovechar todos los componentes del cordero, incluyendo las vísceras y la sangre, en sus preparaciones culinarias.

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, la gastronomía indígena comenzó a fusionarse con ingredientes y técnicas europeas. Aunque los españoles también tenían una tradición de platos que utilizaban vísceras, la forma en que se preparaba y servía el yahuarlocro siguió siendo distintiva de la cultura andina.

El yahuarlocro, es una sopa espesa hecha a base de papas y vísceras de cordero, incluyendo el estómago, intestinos, hígado y pulmón. La sangre del cordero, cocida y desmenuzada, se utiliza como aderezo, añadiendo un sabor y textura únicos al plato. La sopa se sazona con una variedad de especias y hierbas, como comino, achiote, y cilantro, lo que le da un sabor robusto y aromático.

Ingredientes y acompañamientos

El yahuarlocro tradicionalmente se sirve con aguacate, cebolla encurtida, y ocasionalmente con ají. La combinación de sabores y texturas hace de este plato una experiencia culinaria rica y satisfactoria.

El yahuarlocro es más que un simple plato; es un reflejo de la historia y la cultura del Ecuador. Su preparación y consumo están profundamente arraigados en las comunidades andinas, donde se valora la utilización completa del animal y se celebran los sabores tradicionales. Este plato también es un símbolo de la resistencia y adaptación cultural, manteniendo sus raíces indígenas mientras incorpora elementos de las influencias coloniales.

Hornado:

Historia

Antes de la llegada de los españoles, los pueblos indígenas de los Andes ecuatorianos ya consumían carne de cerdo salvaje y otros animales locales. Las técnicas de cocción al aire libre, como el asado en hornos de tierra, eran comunes y formaban parte de las prácticas culinarias de estas comunidades. Con la llegada de los colonizadores españoles en el siglo XVI, se introdujeron nuevos ingredientes y técnicas de cocina. Los españoles trajeron consigo cerdos domesticados, lo que tuvo un impacto significativo en la dieta local. El método de asar carne de cerdo en hornos de leña o tierra se fusionó con las técnicas y recetas europeas.

El hornado, tal como se conoce hoy, es una combinación de estas influencias. El cerdo entero se marina en una mezcla de especias y se cocina lentamente en un horno de leña, lo que resulta en una carne tierna y jugosa con una piel crujiente y sabrosa.

Ingredientes y preparación

El proceso de preparación del hornado es laborioso y puede llevar varias horas:

Marinado: El cerdo se frota con una mezcla de ajo, comino, achiote, sal, y a veces cerveza o chicha, y se deja reposar para que absorba los sabores.

Cocción: Luego, se asa lentamente en un horno de leña, donde se cocina a fuego lento hasta que la carne esté tierna y la piel crujiente.

Acompañamientos: Tradicionalmente, el hornado se sirve con mote (maíz cocido), llapingachos (tortillas de papa), plátano maduro, ensalada de cebolla y tomate, y

salsa de ají.

El hornado es más que un plato delicioso; es una parte integral de la cultura y las tradiciones ecuatorianas. Se suele preparar para celebraciones especiales, festivales y reuniones familiares, simbolizando la hospitalidad y la riqueza cultural del país. En muchas regiones, el hornado se vende en mercados locales, donde los vendedores han perfeccionado sus recetas durante generaciones.

Fritada:

Historia

Antes de la llegada de los españoles, las comunidades indígenas de los Andes ya tenían una rica tradición culinaria que incluía la cocción de carnes y el uso de hierbas y especias locales. Sin embargo, la carne de cerdo no era común en la dieta precolombina, los cerdos fueron introducidos por los colonizadores españoles.

Con la colonización española en el siglo XVI, se introdujeron no solo nuevos ingredientes como el cerdo, sino también técnicas de cocina europeas. Los españoles trajeron consigo la tradición de freír carne en su propia grasa, lo que influyó significativamente en la preparación de la fritada.

La fritada, como se conoce hoy en día, es una combinación de estas influencias indígenas y coloniales. El plato consiste en carne de cerdo cocida en su propia grasa, a menudo acompañada de especias y hierbas locales.

Preparación tradicional

La preparación de la fritada implica varios pasos para lograr su característico sabor y textura:

Cocción inicial: La carne de cerdo se cocina primero en agua con ajo, cebolla, comino, sal y otras especias hasta que esté tierna.

Freído en su propia grasa: Una vez cocida, se continúa la cocción en su propia grasa, lo que le da a la fritada su textura crujiente por fuera y jugosa por dentro.

Acompañamientos: Tradicionalmente, la fritada se sirve con llapingachos (tortillas de papa), mote (maíz cocido), plátano maduro frito, y ensalada de cebolla y tomate. También se puede acompañar con choclo (maíz tierno) y aguacate.

Significado cultural

La fritada es un plato muy popular en Ecuador y se prepara especialmente para ocasiones festivas, reuniones familiares y celebraciones comunitarias. Representa la hospitalidad y la riqueza culinaria del país, siendo un plato que se comparte y disfruta en compañía.

Cuy asado:

Historia

El cuy (conocido científicamente como *Cavia porcellus*) es un roedor originario de la región andina y ha sido domesticado por los pueblos indígenas desde hace miles de años. En la antigüedad, el cuy no solo se utilizaba como fuente de alimento, sino que también tenía un significado cultural y religioso importante. El cuy era una fuente importante de proteínas para las comunidades andinas. Su crianza era relativamente fácil y se adaptaba bien a los climas fríos y a las altitudes elevadas de los Andes.

Además de su valor nutricional, el cuy era utilizado en ceremonias religiosas y rituales. En muchas culturas andinas, el cuy se ofrecía como sacrificio a los dioses en rituales para pedir buenas cosechas, fertilidad y protección contra enfermedades.

Preparación tradicional

La preparación del cuy asado ha mantenido muchas de sus técnicas tradicionales a lo largo de los siglos.

Cría y selección: Los cuyes son criados en condiciones específicas y seleccionados por su tamaño y salud antes de ser preparados para el consumo.

Asado: El cuy se sazona con hierbas y especias locales, como ajo, comino y achiote. Luego, se ensarta y se asa a la parrilla o sobre brasas hasta que la piel esté crujiente y la carne cocida.

Acompañamientos: Tradicionalmente, el cuy asado se sirve con papas, maíz, y una salsa picante conocida como ají. En algunas regiones, también se acompaña con mote (maíz cocido) y ensaladas.

El cuy asado no es solo un alimento, sino también una expresión de la cultura y las tradiciones andinas. Su preparación y consumo están profundamente arraigados en la identidad de las comunidades indígenas.

Plato festivo: El cuy asado se consume especialmente en celebraciones y festividades importantes, como matrimonios, fiestas religiosas y eventos comunitarios.

Símbolo de hospitalidad: Ofrecer cuy asado a los invitados es un símbolo de respeto y hospitalidad en muchas comunidades andinas.

Pan de Ambato:

Historia

Aunque la tradición del pan horneado en su forma actual llegó con los españoles, las culturas indígenas del Ecuador ya preparaban diferentes tipos de masas hechas de maíz y otros granos antes de la llegada de los europeos. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se introdujeron nuevos ingredientes y técnicas de panificación. El trigo, un grano que no era cultivado por las culturas indígenas precolombinas, se convirtió en un ingrediente esencial para la elaboración de pan. Los colonizadores españoles trajeron consigo las recetas y las técnicas europeas de horneado, que se fusionaron con las tradiciones locales.

Ambato, conocida como "la ciudad de las flores y las frutas", tiene un clima templado ideal para la agricultura, incluyendo el cultivo de trigo. La combinación de la calidad del trigo cultivado en la región y las técnicas de panificación traídas por los españoles llevó al desarrollo del pan de Ambato.

El pan de Ambato es más que un simple alimento; es una parte importante de la identidad cultural de la región. Este pan se ha convertido en un símbolo de la ciudad y es un elemento esencial en muchas celebraciones y eventos locales.

Festividades: Durante la Fiesta de las Flores y las Frutas, que se celebra anualmente en Ambato, el pan de Ambato es uno de los productos más destacados.

Tradición familiar: Muchas familias de Ambato tienen sus propias recetas y técnicas de elaboración del pan, transmitidas de generación en generación.

Hoy en día, el pan de Ambato sigue siendo muy popular no solo en la ciudad de Ambato sino también en otras partes del Ecuador. Los panaderos locales continúan utilizando técnicas tradicionales para garantizar que el pan mantenga su sabor y calidad distintivos.

Exportación y reconocimiento: El pan de Ambato ha ganado reconocimiento más allá de las fronteras de la provincia de Tungurahua, y su calidad ha sido apreciada en diferentes regiones del país.

Innovación: Aunque se mantiene la tradición, algunos panaderos han innovado con variaciones del pan, agregando nuevos ingredientes o modificando ligeramente las recetas para ofrecer diferentes sabores y texturas.

Colada morada y guaguas de pan:

Historia

La colada morada es una bebida tradicional ecuatoriana, especialmente popular durante el Día de los Difuntos, que se celebra el 2 de noviembre. Su origen es una mezcla de influencias indígenas y coloniales, y está profundamente arraigado en la cultura y las tradiciones ecuatorianas. A continuación, se detalla el origen y la evolución de la colada morada:

Ingredientes andinos: La colada morada tiene raíces en las prácticas culinarias de las culturas indígenas de los Andes, que utilizaban granos, frutas y hierbas nativas. Los pueblos indígenas preparaban bebidas y comidas a base de maíz, frutas como la mora y otros ingredientes locales, lo que sentó las bases para la

preparación de la colada morada.

Uso ceremonial: Antes de la llegada de los españoles, estas bebidas a base de maíz y frutas eran a menudo utilizadas en ceremonias y rituales, incluidos aquellos relacionados con la vida y la muerte, lo que establece una conexión cultural con el Día de los Difuntos. Con la llegada de los colonizadores españoles en el siglo XVI, se introdujeron nuevos ingredientes, como el azúcar, la canela y otros productos que enriquecieron la receta de la colada morada. La combinación de ingredientes indígenas con los traídos por los europeos dio lugar a una bebida única que refleja la fusión de estas dos culturas. A lo largo de los siglos, la colada morada ha evolucionado, adaptándose a los ingredientes disponibles y a las preferencias locales. La receta ha sido transmitida de generación en generación, manteniendo su importancia cultural.

Preparación tradicional

La colada morada se elabora a base de una mezcla de ingredientes, que incluyen:

Harina de maíz morado: Este es el ingrediente principal que le da el característico color morado a la bebida. La harina se mezcla con agua y se cocina hasta que espese.

Frutas: Se añaden frutas como moras, piña, y guanábana, entre otras, que aportan sabor y dulzura.

Especias: La canela, el clavo de olor y el anís son especias que se utilizan para dar aroma y sabor a la bebida.

Azúcar: Se añade azúcar al gusto para endulzar la colada.

La mezcla se cocina y se sirve caliente, a menudo acompañada de panes dulces conocidos como "guaguas de pan", que son panes en forma de bebés y simbolizan a los difuntos.

- **Día de los difuntos:** La colada morada es especialmente consumida durante el Día de los Difuntos en Ecuador, donde se honra a los seres queridos que han fallecido. Esta bebida, junto con las guaguas de pan, es

una parte esencial de la celebración y tiene un significado simbólico de recuerdo y conexión con los difuntos.

- **Tradición familiar:** La preparación de la colada morada es a menudo un evento familiar, donde las recetas se transmiten de generación en generación, y cada familia puede tener su propia variante.

La cocina ambateña ofrece gran variedad gastronómica de sabores únicos utilizados en sus recetas para la preparación de diferentes platillos simbólicos. Distintos de sus cantones aportan con ingredientes para cada uno de ellos, entre una de ella está la parroquia Juan Benigno Vela, Cevallos, etc. Cada uno aporta con ingredientes únicos siendo así también fuente de trabajos para muchos hogares.

Es una ciudad referente de valor turísticos y gastronómico, está llena de cultura y tradiciones, destaca su territorio fértil, provee de un sin número de insumos aplicados en platillos deliciosos. esto hace que Ambato sea uno de los sectores que aporte mayor valor turístico. (Yepez Moreno, Haro-Sosa, & Chávez, 2022)

Ambato cuenta con varios mercados tradicionales donde se puede hallar una gran variedad de productos frescos, ingredientes locales y platos típicos preparados a la manera tradicional. Los mercados de Ambato, como el Mercado Central y el Mercado Modelo, son vibrantes lugares en donde existe una amplia disponibilidad de alimentos frescos y platos típicos. Estos mercados son el corazón de la vida culinaria de la ciudad, ofreciendo desde frutas y verduras frescas hasta comidas preparadas como llapingachos, fritada y cuy asado.

Ambato, es sede de varios festivales gastronómicos a lo largo del año, donde puedes probar lo mejor de la cocina local y disfrutar de música, danza y otras actividades culturales. Algunos de los festivales más populares son:

Festival internacional del hornado: Se celebra en agosto y reúne a los mejores hornaderos del país para competir por el título del mejor hornado.

Festival del pan y la leña: Se celebra en septiembre y ofrece una gran variedad de panes artesanales, dulces y salados.

Festival de la fruta y las flores: Se celebra en febrero y es uno de los festivales más importantes de Ambato, donde puedes disfrutar de coloridos desfiles, exposiciones de frutas y flores y una gran variedad de platos típicos.

Aunque la gastronomía de Ambato está profundamente enraizada en sus tradiciones, la ciudad también ha visto la incorporación de influencias modernas y de otras culturas. Los restaurantes y cafeterías en Ambato ofrecen una mezcla de cocina tradicional y contemporánea, adaptándose a los gustos y preferencias de las nuevas generaciones. (Jaramillo & López, 2022)

1.3. Técnicas de montaje

El montaje culinario, también conocido como presentación de platos, es un aspecto fundamental en la gastronomía que combina la estética con la funcionalidad para crear una experiencia visual y sensorial atractiva. Las técnicas de montaje culinario son esenciales para resaltar los sabores, texturas y colores de los ingredientes, y para elevar la percepción del comensal sobre el plato. (Caicedo & Domínguez, 2023)

El montaje culinario es el arte de presentar los platos de manera visualmente atractiva y apetitosa, convirtiendo una simple comida en una obra de arte comestible. Esta técnica no se trata de una simple colocación de alimentos en un plato, sino que busca crear una armonía visual, estimular los sentidos y generar una experiencia gastronómica memorable.

Las técnicas de montaje culinario, no solo son relevantes para la alta cocina o la gastronomía moderna, sino que también pueden ser una herramienta valiosa para fortalecer y revalorizar la gastronomía tradicional. (Ospina & Escobar, 2024)

Las técnicas de montaje, permiten presentar los platos tradicionales de manera más atractiva y visualmente llamativa, despertando el interés del comensal y elevando la experiencia gastronómica. Un plato bien montado, con una composición armoniosa y equilibrada, invita a la degustación y genera una sensación de placer visual.

Al utilizar técnicas de montaje como la disposición estratégica de los elementos, el juego de colores y texturas, y la creación de puntos focales, se puede enfatizar en los ingredientes y sabores característicos de la cocina tradicional. Esto permite que los comensales aprecien mejor la calidad y la frescura de los productos locales y las recetas ancestrales. (Cachiguango, del Hierro, & Aroca, 2023)

La presentación de un plato tradicional no solo se trata de su estética, sino también de la historia y los valores que representa. A través del montaje, se puede contar una narrativa sobre el origen del plato, la región de la que proviene, las técnicas de elaboración y la importancia de su legado cultural. Esto contribuye a la preservación y transmisión de la identidad gastronómica local.

Un montaje atractivo y creativo puede captar la atención de nuevos públicos que no están familiarizados con la cocina tradicional, despertando su curiosidad y motivándolos a probarla. Esto, a su vez, puede dinamizar el sector gastronómico local, generando nuevas oportunidades para restaurantes, cocineros y productores artesanales. (Pucha, Washima, & Alvear, 2022)

La revalorización de la presentación de los platos tradicionales a través del montaje puede contribuir a fortalecer el orgullo y la identidad de una comunidad. Al apreciar la belleza y la riqueza de su propia cocina, las personas se sienten más conectadas con sus raíces y tradiciones.

La gastronomía es un arte en constante evolución, de la creatividad e innovación juntas juegan un papel fundamental. A partir de las bases de la cocina tradicional, podemos explorar nuevas técnicas de montaje que reinventen la presentación de nuestros platos típicos, haciéndolos aún más atractivos y memorables. (Ochoa, Palacios, & Villegas, 2021)

Las técnicas de montaje culinario son esenciales para crear presentaciones atractivas y profesionales en la gastronomía. Estas técnicas combinan elementos de diseño visual y funcionalidad, asegurando que el plato no solo sea atractivo, sino también práctico para comer. (Caicedo & Domínguez, 2023)

A continuación se muestra una tabla con diferentes técnicas de montaje:

Tabla 1. Técnicas de montaje

Técnica	Descripción
Composición geométrica	Disponer los elementos en formas geométricas como círculos, triángulos o cuadrados.
Líneas y curvas	Utilizar líneas rectas o curvas para guiar la mirada del comensal hacia el punto focal o crear dinamismo en la composición.
Repetición	Repetir elementos similares en diferentes partes del plato para crear ritmo y cohesión.
Contraste	Jugar con contrastes de color, textura y forma para crear puntos de interés y destacar los elementos principales.
Asimetría	Crear una composición asimétrica para generar dinamismo e interés visual.
Minimalismo	Utilizar pocos elementos cuidadosamente seleccionados para crear una presentación elegante y sofisticada.

Elaborado propia (Arcos, 2024).

Las técnicas de montaje culinario no solo requieren creatividad e ingenio, sino también el uso de herramientas específicas que te permitirán lograr resultados profesionales y precisos.

En la siguiente tabla se puede observar las funciones y tipos de herramientas que se utiliza en el montaje

Tabla 2. Herramientas de montaje

Herramienta	Función	Tipos
Pinzas	Colocar elementos con precisión.	Punta fina, punta ancha, silicona.
Cuchara	Crear formas o texturas en salsas, cremas o purés.	Sopera, café, postre.
Moldes	Dar forma a elementos como arroz, puré o verduras.	Aros metálicos, silicona, individuales.
Brocha	Pintar salsas o decorar con hierbas, especias o semillas.	Fina, gruesa.
Espátula	Alisar salsas o cremas, crear líneas rectas o curvas.	Acero inoxidable, silicona, goma, rectangulares, triangulares, cuchara.
Cuchillo	Cortar elementos de manera precisa y uniforme.	Chef, sierra, pequeño.
Cizallas	Cortar hierbas frescas, verduras o elementos delicados.	Cocina, filo fino, punta puntiaguda.
Pelador	Pelar frutas, verduras o raíces con rapidez y precisión.	Juliana, Y, universal.
Rallador	Rallar quesos, especias, cítricos o verduras.	Grueso, fino, zester.
Mandolina	Cortar verduras en rodajas finas, uniformes y decorativas.	Ajustable, cuchillas intercambiables, juliana, cubos.

Elaborado propia (Arcos, 2024).

CAPÍTULO II. DISEÑO METODOLÓGICO

2.1. Enfoque de la investigación

El presente estudio se centra en explorar y describir las técnicas de emplatado en la gastronomía ecuatoriana. Para lograr este objetivo, se emplea una metodología de investigación descriptiva exploratoria con un enfoque cualitativo. Este enfoque permite una comprensión profunda y detallada de las técnicas utilizadas en la presentación de platos en la gastronomía ecuatoriana, así como también brinda la flexibilidad necesaria para descubrir nuevas perspectivas y enfoques en el emplatado.

El diseño de la investigación se basa en un enfoque cualitativo que permite explorar en profundidad las técnicas de emplatado en la gastronomía ecuatoriana. Se emplean métodos cualitativos de recolección de datos, como entrevistas semiestructuradas y observación participante, para obtener una comprensión holística de las prácticas de emplatado.

La población objetivo está compuesta por chefs y cocineros con experiencia en la gastronomía ecuatoriana, así como también expertos en arte culinario y diseño de platos. La muestra es seleccionada de manera intencional, priorizando la diversidad de experiencias y perspectivas dentro del ámbito culinario ecuatoriano.

Se emplean dos técnicas principales para la recolección de datos: entrevistas semiestructuradas y observación participante. Las entrevistas permitirán obtener información detallada sobre las técnicas de emplatado utilizadas por los chefs y cocineros ecuatorianos, mientras que la observación participante brinda la oportunidad de presenciar directamente el proceso de emplatado en diferentes contextos culinarios.

El procedimiento de la investigación consiste en la selección de los participantes, la realización de entrevistas semiestructuradas y la observación participante en entornos culinarios relevantes. Las entrevistas se llevan a cabo de manera individual y se graban para su posterior análisis. La observación participante se realiza de manera discreta y respetuosa, con el objetivo de capturar el proceso de

emplatado de manera auténtica y natural.

El análisis de datos, se realiza de manera cualitativa, utilizando técnicas de codificación y categorización para identificar patrones, temas y tendencias emergentes en las técnicas de emplatado en la gastronomía ecuatoriana. Se emplea el enfoque de análisis de contenido para examinar en detalle todas las entrevistas y observaciones, identificando las principales características y elementos del emplatado.

Se respeta los principios éticos de confidencialidad, anonimato y consentimiento informado en todas las etapas de la investigación. Los participantes son informados sobre los objetivos y procedimientos del estudio, y se solicita su consentimiento antes de su participación. Además, se garantiza la privacidad y confidencialidad de la información recopilada, utilizando códigos de identificación en lugar de nombres reales en los análisis y resultados de la investigación.

Se reconoce que este estudio tiene ciertas limitaciones, como la disponibilidad y accesibilidad de los participantes, así como también la subjetividad inherente al análisis cualitativo de datos. Sin embargo, se toman medidas para mitigar estas limitaciones y garantizar la validez y fiabilidad de los resultados obtenidos.

El presente estudio contribuye a una mejor comprensión de las técnicas de emplatado en la gastronomía ecuatoriana, proporcionando información valiosa para chefs, cocineros y estudiantes de gastronomía interesados en este campo. Los hallazgos obtenidos sirven como base para futuras investigaciones y prácticas en el ámbito culinario ecuatoriano.

2.2. Grupo de estudio

Las entrevistas se realizan a tres especialistas dentro de la cocina ecuatoriana:

- 1. Bernardo Rafael Quinteros Fernández**, cuenta con una trayectoria de aproximadamente 12 años en el ámbito de la gastronomía. Ha realizado cursos tanto en Ambato como en L'escoffier, además de haber completado formaciones en Colombia. Posee una Ingeniería de la Universidad Uniandes y una maestría en

artes culinarias de dirección de cocina obtenida en la escuela Sant Pol de Mar, asociada con la Universidad de Girona en España.

En su experiencia laboral, destaca por ser propietario de una empresa de catering y un bar escolar en una escuela de Ambato. Asimismo, ha desempeñado roles como chef ejecutivo en el hotel Ambato y ha trabajado en diversos establecimientos en el país. Entre sus experiencias más destacadas se encuentra su paso como ayudante de cocina en el reconocido restaurante El Cellar Can Roca, galardonado con 3 estrellas Michelin y 3 estrellas Repsol en España, donde estuvo durante 5 meses.

2. Jimmy González Amagua, es ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas graduado de la UNIANDES. Además, es ingeniero en Administración de Empresas y Recursos Hoteleros por la UTE, tecnólogo en Gestión Hotelera y Gastronómica por el Tecnológico del Pacífico y magíster en Gestión de Empresas Turísticas por la UTN.

Desde 1998, ha trabajado en la cocina y desde 2002 se ha dedicado al estudio de la cocina ecuatoriana. Comenzó su carrera como docente a nivel superior en 2003, impartiendo clases en instituciones como el ITHI, UDLA, UNIANDES, el Instituto Tecnológico Superior Tsáchila y el Instituto Tecnológico Universitario Superior Japón. En la actualidad, está a cargo de la carrera de Gastronomía en la Universidad UDET.

Se ha especializado en la antropología de la cocina ecuatoriana y ha trabajado como chef ejecutivo en varios restaurantes destacados, como el restaurante MOOI en Santo Domingo y el restaurante CAJUF en El Carmen. También ha sido jefe de cocina y parrilla en el restaurante Parrilla Viva.

Durante varios años, ha enseñado en numerosas escuelas de cocina, entre ellas Escoffier, Grupo Ecuador, Host School, Kitchen School, Chef Center, HTS y CAS. Su dedicación y pasión por transmitir sus conocimientos y contribuir al desarrollo de la cocina ecuatoriana lo han convertido en una figura respetada en el ámbito culinario.

3. Javier López Criollo, cuenta con una destacada trayectoria laboral en el sector gastronómico y educativo. Posee una sólida formación académica con títulos en Técnico Ejecutivo en Gestión de Restaurantes y Bares, Tecnólogo Chef Profesional, Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas, y un Magíster en Docencia de las Ciencias Administrativas y Económicas obtenidos en la Universidad Autónoma Regional de los Andes "UNIANDES".

Su experiencia profesional incluye roles como Chef Ejecutivo en Huasquilla Lodge y Chef en la Hostería Hacienda San Agustín del Callo, donde demostró su habilidad culinaria y capacidad de liderazgo. Además, ha ejercido como Representante Provincial de la Asociación de Chefs del Ecuador en Tungurahua, promoviendo la excelencia gastronómica a nivel local. Como docente, ha impartido clases en la Carrera de Gastronomía en la Universidad Regional Autónoma de Los Andes, el Instituto Manuel Lezaeta, y el Instituto Tecnológico Japón, así como ha sido capacitador en el Centro de Formación Profesional GTH, contribuyendo al desarrollo de nuevas generaciones de profesionales de la gastronomía.

También ha participado activamente en proyectos de impacto nacional, colaborando en la elaboración del Mapa Gastronómico del Ecuador y en la creación del Manual de Técnicas Culinarias de Nestlé Profesional Ecuador, consolidando su reputación como líder y experto en el ámbito gastronómico del país.

2.3. Recolección de información

1. ¿Qué considera usted que son los elementos clave en un buen emplatado?

1. Respuesta

Los elementos clave de un buen emplatado culinario incluyen, en primer lugar, la simetría del plato. Luego, se debe considerar la textura y la experiencia que se desea ofrecer al comensal. Además, es fundamental no olvidar el origen de la preparación o la receta.

2. Respuesta

En un buen plato, los alimentos deben ser los protagonistas. Aunque la cocina de vanguardia tiene su lugar, Jimmy González Amagua siempre ha preferido la cocina tradicional.

Los elementos modernos, como geles, papeles, crocantes, y químicos como la lecitina y la maltodextrina, pueden dar un nuevo aspecto a los platos, pero a menudo quitan protagonismo a los ingredientes principales. Por ejemplo, un papel de remolacha puede ser llamativo, pero puede ocultar otros componentes esenciales del plato.

En la cocina tradicional, los elementos se presentan de manera natural y armoniosa, sin distorsionar el plato. La presentación debe tener un hilo conductor que conecte los ingredientes principales con los carbohidratos y vegetales, manteniendo la armonía visual.

Los alimentos deben ser montados adecuadamente, considerando la forma, el color y la textura, para que sean apetecibles no solo al gusto, sino también a la vista y al olfato. Técnicas como la ley de tercios y presentaciones lineales o oblicuas pueden usarse para mejorar la visualización, sin alterar la esencia del plato. La clave es mantener la identidad del platillo, mejorando su presentación sin cambiar sus ingredientes o preparaciones tradicionales.

3. Respuesta

Hoy, los elementos clave para un buen emplatado son:

- Seleccionar la vajilla adecuada para la preparación.
- Conocer y aplicar las técnicas de emplatado.
- Mantener una proporción equilibrada de carbohidratos, proteínas y vegetales.

Análisis

En la investigación sobre el montaje de platos enfocados en la gastronomía típica de Ambato, se identifican varios elementos clave para un buen emplatado. En

primer lugar, es fundamental la simetría del plato, que aporta equilibrio visual. También se destaca la importancia de la textura y la experiencia sensorial del comensal, sin olvidar el origen y autenticidad de la preparación.

Aunque la cocina de vanguardia ofrece técnicas modernas como geles y papeles comestibles, es crucial que estos no eclipsen los ingredientes principales, manteniendo siempre la armonía y la identidad del platillo tradicional.

Seleccionar la vajilla adecuada, aplicar técnicas de emplatado eficaces y mantener una proporción equilibrada de carbohidratos, proteínas y vegetales son esenciales para un montaje exitoso. En resumen, el buen emplatado debe resaltar la esencia y tradición de la cocina ambateña, mejorando su presentación sin alterar sus ingredientes o preparaciones tradicionales.

2. ¿Qué influencias culturales o regionales influyen en las técnicas de emplatado en la gastronomía ecuatoriana?

1. Respuesta

La influencia cultural en nuestra cocina es evidente debido a nuestra diversidad. Por ejemplo, al preparar un llapingacho en España, utilicé ingredientes comunes como papas, huevos y embutidos, que también son comunes en otras cocinas. Esto demuestra cómo nuestra gastronomía está influenciada por diversas culturas, reflejando una mezcla de tradiciones y técnicas que enriquecen nuestros platos.

2. Respuesta

Una forma de incentivar la creatividad en la cocina es conocer las raíces y el origen de los platos, su parte antropológica, la gente y los productos. Conocer los productos es fundamental, el desconocimiento impide saber cómo utilizarlos y aprovechar su potencial.

Por ejemplo, la zanahoria blanca, rara vez utilizada en pasteles o frita, puede emplearse de múltiples maneras, como en purés o coladas. Lo mismo ocurre con los diferentes tipos de quesos locales, como el salinero o el queso de hoja de Latacunga. Incentivar el conocimiento del producto y su aplicación en la cocina es

crucial.

Además, la presentación es vital; la comida entra por los ojos. Aunque es importante modernizar los platos, se debe mantener la esencia tradicional. Por ejemplo, el clásico dulce de higos con pan y queso puede presentarse de una manera más atractiva sin cambiar sus ingredientes.

En la actualidad, muchos buscan opciones alimenticias minimalistas y saludables debido a problemas como diabetes e hipertensión. Ofrecer pequeñas porciones bien presentadas, como un bocado de higos con queso o de chapín gacho, puede ser una solución. En resumen, conocer los productos y entender las necesidades del público permite crear montajes adecuados y atractivos.

3. Respuesta

Las influencias culturales de cada región de nuestro país se reflejan en los productos, técnicas y utensilios utilizados en la cocina.

En la costa, se emplean productos como el plátano, la hoja y la flor de plátano, conchas, cocos y la cáscara de coco. En la sierra, se utilizan artesanías de barro y madera. En el oriente, también se encuentran productos como el plátano y el coco, entre otros. Estos elementos enriquecen los montajes de platos y aportan diversidad y autenticidad a la gastronomía.

Análisis

En el capítulo dos de la investigación "Manual de montaje de platos enfocados en la gastronomía típica de Ambato," se exploran las influencias culturales y regionales que impactan las técnicas de emplatado en la gastronomía ecuatoriana. Las respuestas analizadas revelan que la diversidad cultural del país enriquece la cocina ecuatoriana con una mezcla de tradiciones y técnicas, reflejando una integración de ingredientes y estilos de distintas regiones y culturas.

Conocer los productos autóctonos, como la zanahoria blanca y los quesos locales, y cómo estos pueden ser presentados de manera innovadora sin perder su esencia, es crucial. Las influencias de la costa, la sierra y el oriente, utilizando productos

como el plátano, el coco y las artesanías de barro y madera, aportan autenticidad y diversidad a los platos. Modernizar la presentación manteniendo la esencia tradicional es vital, ofreciendo opciones visualmente atractivas y adecuadas a las necesidades de los consumidores actuales.

En resumen, la técnica de emplatado en Ambato debe equilibrar la innovación con la tradición, utilizando elementos regionales para crear montajes visualmente armoniosos y culturalmente significativos.

3. ¿Cómo fomenta la creatividad en el emplatado manteniendo la autenticidad de los platos ecuatorianos?

1. Respuesta

Para innovar en la cocina, es fundamental mantenernos conectados con el origen de los platos. La innovación es común hoy en día, pero a menudo perdemos los sabores y la esencia original. La creatividad debe basarse en conocer de dónde viene un plato, por qué se creó y para qué se usaba.

Por ejemplo, el llapingacho, un plato tradicional de Ambato, tiene una historia profunda. Su nombre proviene de la antigua moneda "pingazo," usada en la ciudad. Entender esta historia es crucial para innovar sin perder la autenticidad. Conocer el origen de los productos y platos nos permite innovar de manera genuina y respetuosa con nuestras raíces.

2. Respuesta

El desafío actual es que la gente se identifique con sus raíces y sienta conexión con los alimentos. En un mundo que tiende a adoptar culturas extranjeras, es crucial primero conocer y valorar lo nuestro. Las escuelas de cocina, universidades e institutos deben dar importancia a la cocina tradicional ecuatoriana, no solo enseñando a cocinar, sino también entendiendo el producto, el plato y las personas que lo cosechan.

La sostenibilidad y el conocimiento del producto son esenciales. El cocinero moderno ha olvidado la parte tradicional y prefiere la simplicidad. Es necesario

cambiar esta mentalidad, valorando nuestra realidad y productos. Conocer la cultura extranjera puede ser útil, no para compararla, sino para mejorar y aplicar técnicas adecuadas en nuestro contexto.

El reto es educar desde el inicio, inculcando en los niños el valor de lo nuestro. Pocos padres hoy en día comparten una comida tradicional con sus hijos. Es fundamental cambiar la mentalidad de que lo extranjero es mejor, reconociendo que lo que tenemos aquí también es valioso. Las instituciones educativas deben esforzarse por dar identidad a nuestra cocina, enseñando a manejar, cocinar y presentar nuestros productos de manera adecuada.

3. Respuesta

Para fomentar la creatividad en el emplatado, es esencial primero dar a conocer a los nuevos cocineros o estudiantes los recursos disponibles en cada región del país. Como mencionaba antes, es importante conocer qué se puede hacer con ingredientes como el plátano o el coco. A partir de este conocimiento, los estudiantes pueden desarrollar su creatividad y aprender a montar platos vistosos. Primero deben conocer las bases, y luego partir hacia algo novedoso.

Análisis

Es así como se puede concluir que para fomentar la creatividad en el emplatado manteniendo la autenticidad de los platos ecuatorianos destaca la importancia de un enfoque equilibrado entre tradición e innovación. Es esencial entender el origen y la historia de los platos tradicionales, como el chapín gacho, para poder innovar sin perder su esencia. Las instituciones educativas deben priorizar la enseñanza de la cocina tradicional ecuatoriana, promoviendo la sostenibilidad y el conocimiento profundo de los productos locales. Además, es crucial familiarizar a los nuevos cocineros con los recursos regionales y técnicas básicas, permitiéndoles desarrollar su creatividad sobre una base sólida de tradición. Este enfoque asegura que la gastronomía de Ambato evolucione de manera genuina y respetuosa con sus raíces culturales.

4. ¿Cuáles son los desafíos más comunes al emplatar platos ecuatorianos?

1. Respuesta

Si queremos cambiar el desafío más común para un ecuatoriano, al hacer un plato gourmet o vanguardista, es la cantidad de carbohidratos que consumimos. Nuestra población tiene una dieta alta en carbohidratos, lo cual es difícil de cambiar. Por ejemplo, estamos acostumbrados a recibir dos grandes tortillas de papa en un chapín gacho, en lugar de una presentación más moderna como un puré o una papa Parmentier con diferentes texturas. Entonces, el principal desafío radica en ajustar el gramaje del plato.

2. Respuesta

Abordar estos temas implica enfocarse en la valoración y enseñanza de la cocina ecuatoriana desde sus raíces. Es crucial transmitir el amor y el orgullo por nuestra cultura culinaria. Personalmente, encuentro felicidad al conocer y enseñar sobre la cocina ecuatoriana, tanto en lo que sé cómo en lo que hago. He tenido la oportunidad de vivir y aprender en diversas regiones del Ecuador, absorbiendo conocimientos valiosos de cada lugar. Abordar estos temas significa destacar lo perdido, lo que tenemos y lo que podemos ganar, fomentando un sentimiento nacionalista genuino desde una edad temprana. Es fundamental inculcar a los niños el conocimiento y la importancia de nuestros productos y tradiciones culinarias desde el principio, en lugar de depender únicamente de papillas enlatadas extranjeras. Necesitamos integrar las técnicas culinarias con la cocina ecuatoriana, explicando no solo cómo cocinar, sino por qué y cómo se relaciona con nuestra historia y cultura. Lamentablemente, muchos han descuidado esta conexión histórica en favor de enseñar simplemente recetas. Mis clases se centran en contar historias que relacionan la comida con nuestro diario vivir, conectando pasado y futuro. Es así como empezamos a comprender las raíces antropológicas de platos como el locro, explorando leyendas y personajes que han influido en nuestra gastronomía. Es vital recuperar y compartir esta riqueza cultural con las generaciones venideras.

3. Respuesta

Los desafíos para el emplatado en la gastronomía ecuatoriana se centran en la predominancia de carbohidratos en muchos platos. Por ejemplo, al servir un chicharrón o un mote, la cantidad de producto en el plato puede ser abrumadora. Lo mismo ocurre con un seco de pollo, donde el arroz suele ocupar la mayor parte. Este desafío implica transformar el paradigma arraigado en la cultura, que tiende a favorecer platos con una alta proporción de carbohidratos.

Análisis

En el emplatado de platos ecuatorianos revela varias dificultades comunes, particularmente en la adecuación de las porciones y la predominancia de carbohidratos. Tradicionalmente, los platos ecuatorianos contienen altas cantidades de carbohidratos, lo que presenta un reto al intentar modernizar y hacer más saludables estas preparaciones sin perder su esencia. Un ejemplo es el llapingacho, que tradicionalmente incluye grandes porciones de tortillas de papa, mientras que una versión más contemporánea podría presentar estas papas en forma de puré o papa Parmentier.

Además, existe la necesidad de educar a las nuevas generaciones sobre el valor y la historia de la cocina ecuatoriana. Es crucial integrar las técnicas modernas con la tradición, enseñando no solo las recetas, sino también las historias y la cultura que subyacen en cada plato. Este enfoque no solo promueve la creatividad en el emplatado, sino que también asegura la preservación y evolución de la gastronomía típica de Ambato.

5. ¿Cómo aborda estos desafíos y busca soluciones creativas?

1. Respuesta

Más que nada, creo que debemos enfocarnos en el mercado al que queremos llegar con estos emplatados y productos. Ya existe un mercado, donde obviamente hay personas que necesitan consumir carbohidratos en exceso debido a sus diferentes labores. Si nos enfocamos en este mercado, nunca llegaremos. Pero si nos dirigimos a otro mercado, uno que valore la experiencia gastronómica y que haya

visitado lugares con restaurantes de estrella Michelin o experiencias culinarias de alta calidad, estéticamente será más atractivo y satisfactorio.

2. Respuesta

Como mencioné al inicio, he notado cambios significativos en la cocina, especialmente en el intento de darle un aspecto moderno, una renovación, ya sea a través de la cocina de autor, la cocina fusión o la vanguardia culinaria. Muchos de mis alumnos se han inclinado por esta dirección y han abierto restaurantes con estas propuestas. Hay un cambio abismal en los montajes y preparaciones de platos tradicionales. Esto ha generado opiniones diversas: algunos lo ven bien, otros mal, y otros simplemente no les importa mucho. Sin embargo, este cambio debería ser positivo. Los nuevos montajes no solo deben ser estéticamente atractivos, sino también mejorar la experiencia gastronómica, despertar el deseo de disfrutar la comida.

Volvamos al ejemplo del locro. Tradicionalmente es una combinación contundente que forma parte arraigada de nuestra cultura culinaria. Es algo que nosotros consumimos sin problema, pero que puede ser una "bomba" para alguien de fuera. Actualmente, se presenta de manera más sofisticada, separando los ingredientes para una presentación más visualmente atractiva, pero sin cambiar su esencia. No estoy en contra de la cocina de autor o de vanguardia, ni los aplaudo sin reservas. Mi interés es mantener y valorar nuestra cocina tradicional ecuatoriana, como el caldo de 31, que tiene profundas raíces históricas.

El cambio en la gastronomía ha sido considerable, a veces beneficioso, otras no tanto. Sin embargo, es preocupante la escasez de restaurantes que ofrezcan cocina tradicional ecuatoriana en comparación con la abrumadora cantidad de pizzerías y parrilladas. Esto refleja una falta de identidad y valorización de nuestra cocina nacional en el mercado local. El cambio necesario debe llegar a todas las capas de la sociedad, desde las bases hasta los restaurantes de alta cocina, no para modificar las preparaciones tradicionales, sino para mejorarlas. Esto sería un avance extraordinario para nuestra cultura gastronómica.

3. Respuesta

Para abordar este desafío de manera creativa, una estrategia efectiva es adoptar nuevas técnicas de preparación para los mismos productos. Por ejemplo, el mote no solo se puede servir en grano o entero, sino también en forma de puré o humus. Esto permite reducir la cantidad de producto en el plato mientras se mejora la presentación. Del mismo modo, el arroz puede transformarse en croquetas o en arrollados, proporcionando una mayor vistosidad al plato con las mismas materias primas y preparaciones.

Análisis

El análisis de las respuestas sobre cómo abordar los desafíos del emplatado en la gastronomía ecuatoriana revela varias estrategias clave. En primer lugar, se destaca la importancia de identificar el mercado objetivo, apuntando a un público que valore la experiencia gastronómica y esté familiarizado con la alta cocina.

En segundo lugar, se menciona la adaptación de técnicas modernas sin perder la esencia tradicional de los platos. Esto incluye la renovación de presentaciones clásicas, como el locro, para hacerlas más visualmente atractivas y adecuadas para un público contemporáneo. Además, se enfatiza la necesidad de educación y valorización de la cocina tradicional desde una edad temprana, integrando tanto el conocimiento del producto como la historia detrás de cada plato.

Finalmente, se propone la implementación de técnicas innovadoras, como transformar ingredientes básicos en preparaciones más sofisticadas y visualmente atractivas, como el mote en puré o humus, y el arroz en croquetas o arrollados. Estas estrategias no solo mejoran la presentación de los platos, sino que también contribuyen a mantener la autenticidad y el valor cultural de la gastronomía típica de Ambato.

6. ¿Ha notado cambios en las tendencias de emplatado en la cocina ecuatoriana en los últimos años?

1. Respuesta

Definitivamente sí. Creo que estamos viendo una evolución significativa en nuestra economía ecuatoriana. Uno de los cambios más trascendentales ha sido impulsado por concursos como el de Mejor Hornado del Ecuador. Este evento ha motivado a muchos vendedores que antes solo ofrecían hornado sin mucho detalle a estudiar y mejorar cómo presentar sus platos. Esta atención al detalle está llevando a la gastronomía a avanzar notablemente, aunque reconocemos que aún estamos rezagados en algunos aspectos, hay mejoras que ya son muy relevantes y prometedoras.

2. Respuesta

Definitivamente la cocina ecuatoriana debe evolucionar, especialmente en los montajes y la presentación visual. Como mencionaba, me considero un cocinero muy tradicionalista y creo firmemente en mantener nuestra tradición culinaria ecuatoriana. Sin embargo, es crucial que evolucionemos en cómo presentamos nuestros platos. Necesitamos hacerlos más atractivos, destacando ciertos aspectos y cuidando la estética del montaje. Esto no implica cambiar la esencia de cómo preparamos nuestros alimentos tradicionales, sino mejorar la manera en que los presentamos visualmente.

Por ejemplo, podríamos considerar servir el caldo de una manera más sofisticada, quizás separando los ingredientes o presentándolos en recipientes que realcen su aspecto. La evolución en el montaje no debe alterar la esencia ni la preparación tradicional de la cocina ecuatoriana, sino enriquecer la experiencia gastronómica para el consumidor moderno.

3. Respuesta

En la gastronomía ecuatoriana, han surgido nuevas tendencias en los emplatados. La Asociación de Chefs impulsa el proyecto "La Nueva Cocina del Ecuador", destacando emplatados innovadores que resaltan productos y gastronomía

nacional. Estos ejemplos se pueden ver fácilmente a través de fotografías en la página web de la Asociación. Además, la nueva generación de restaurantes y cocineros está contribuyendo significativamente con nuevos tipos de montajes, aplicando técnicas de vanguardia a los productos ecuatorianos.

Análisis

Las respuestas muestran una evolución positiva en las tendencias de emplatado en la cocina ecuatoriana. Desde concursos como el de Mejor Hornado del Ecuador, que ha impulsado mejoras significativas en la presentación de platos tradicionales, hasta el énfasis en mantener la esencia culinaria mientras se mejora la estética del montaje, se refleja un equilibrio entre tradición y modernización.

La iniciativa de la Asociación de Chefs con "La Nueva Cocina del Ecuador" también destaca cómo se están adoptando técnicas innovadoras para resaltar los productos locales de manera creativa. Estos cambios no solo enriquecen la experiencia gastronómica, sino que también promueven la valorización de la gastronomía nacional a través de métodos visuales contemporáneos y atractivos. Esto es fundamental para el capítulo dos de un manual de montaje de platos enfocado en la gastronomía típica de Ambato, proporcionando un análisis que resalta cómo mejorar estéticamente las preparaciones sin perder su autenticidad cultural.

7. ¿Hay algún recurso o referencia que recomendaría para aquellos que deseen mejorar sus habilidades de emplatado en este ámbito?

1. Respuesta

Creo que la mejor referencia se puede obtener del restaurante "Noma", que es mencionado entre los mejores del mundo. Igualmente, hay muchos otros restaurantes destacados en Quito. Creo que lo mejor que los jóvenes pueden hacer es experimentar esto, como nosotros hicimos durante la maestría en España.

Era emocionante ahorrar para ir a consumir en algún restaurante estrella Michelin. Así podríamos aprender de esas técnicas aplicadas en buenos restaurantes.

2. Respuesta

Los recursos disponibles hoy en día son abundantes, como mencioné anteriormente. Tenemos internet, redes sociales y grupos de cocineros que comparten conocimientos. Al unirse a estas comunidades, te conviertes en parte activa de ese aprendizaje. No es malo aprender cosas nuevas; al contrario, puede mejorar tu cocina y fortalecer tu identidad culinaria. Personalmente, prefiero mantener lo tradicional y autóctono, pero adaptando la presentación con técnicas actuales para resaltar los productos de manera efectiva.

Esto es crucial para que un plato destaque. Además del sabor, la cantidad y el precio, la presentación visual es muy importante. Necesitamos cambiar la visión a veces grotesca que tenemos en los montajes de nuestros platos y comida. Esa es el área donde debemos evolucionar y mejorar, sin perder nuestra cultura, tradición y raíces en el proceso.

3. Respuesta

Hoy en día, existen referencias como la que mencioné anteriormente sobre los orígenes de la comida y la economía americana, así como recursos sobre la nueva cocina ecuatoriana. Estos materiales están disponibles en la página web de la asociación, donde se pueden acceder de forma gratuita, descargar en formato PDF y utilizar como referencia para la creación de emplatados.

Análisis

Las respuestas proporcionan diversas perspectivas sobre recursos para mejorar las habilidades de emplatado en la gastronomía ecuatoriana. Mientras una menciona la inspiración que se puede obtener de restaurantes de renombre internacional como "Noma", enfatizando la experiencia directa como método de aprendizaje, otra resalta la importancia de comunidades en línea y redes sociales donde los cocineros comparten conocimientos y técnicas actualizadas.

Ambos enfoques subrayan la necesidad de equilibrar la innovación en el emplatado con el respeto por la tradición y la identidad culinaria local. Para el capítulo dos de un manual de montaje de platos enfocado en la gastronomía típica de Ambato,

estas ideas sugieren un enfoque integral que combine la exploración de técnicas contemporáneas con el arraigo a las raíces culturales, promoviendo una presentación visual mejorada sin perder la autenticidad de los platos locales.

CAPÍTULO III. PROPUESTA

3.1. Análisis situacional

El montaje de platos enfocados en la gastronomía típica de Ambato revela varios puntos clave que deben considerarse para mejorar las técnicas de emplatado sin perder la autenticidad cultural. En primer lugar, es esencial mantener la simetría del plato, la textura y la experiencia sensorial del comensal, respetando siempre el origen y la autenticidad de la preparación. Aunque las técnicas modernas de la cocina de vanguardia, como geles y papeles comestibles, ofrecen oportunidades para innovar, es crucial que estos elementos no eclipsen los ingredientes principales, manteniendo siempre la armonía y la identidad del platillo tradicional.

Es fundamental seleccionar la vajilla adecuada y aplicar técnicas de emplatado eficaces, equilibrando proporciones de carbohidratos, proteínas y vegetales. El enfoque debe estar en resaltar la esencia y tradición de la cocina ambateña, mejorando su presentación sin alterar los ingredientes o preparaciones tradicionales. Las influencias culturales y regionales son vitales para entender las técnicas de emplatado en la gastronomía ecuatoriana, y conocer los productos autóctonos y cómo presentarlos innovadoramente sin perder su esencia es crucial.

La modernización de la presentación, manteniendo la esencia tradicional, es vital para ofrecer opciones visualmente atractivas y adecuadas a las necesidades de los consumidores actuales. Además, es esencial educar a las nuevas generaciones sobre el valor y la historia de la cocina ecuatoriana, integrando técnicas modernas con la tradición, y promoviendo la creatividad en el emplatado sin perder las raíces culturales.

Por lo que para fomentar la creatividad en el emplatado manteniendo la autenticidad de los platos ecuatorianos, es esencial un enfoque equilibrado entre tradición e innovación. Conocer y valorar los productos locales y las técnicas tradicionales permitirá que la gastronomía de Ambato evolucione de manera genuina y respetuosa con sus raíces culturales.

3.2. Necesidades y oportunidades.

Tabla 3. Necesidades y Oportunidades

Necesidades	Oportunidades
Documentar y conservar técnicas y recetas tradicionales de Ambato.	Mejorar la presentación y promoción de la gastronomía para atraer turistas y fomentar el desarrollo económico local.
Modernizar la presentación de los platos típicos para atraer a locales y turistas sin perder la esencia cultural.	Aprovechar productos locales de Tungurahua para resaltar la cocina de Ambato.
Introducir técnicas modernas como geles y papeles comestibles sin eclipsar los ingredientes principales.	Posicionar la cocina de Ambato en el panorama gastronómico global a través de la innovación en la presentación.

Elaborado por (Arcos, 2024)

3.3 Diseño del proyecto

Gráfico 1. Manual de montaje



Elaborado por (Arcos, 2024)

Gráfico 2. Índice de contenidos

The image shows the 'ÍNDICE DE CONTENIDOS' (Table of Contents) for the manual. It lists five sections with their respective page numbers: 1. Introducción (1), 2. Tipos de Montaje (2), 3. Platos Tradicionales (3), 4. Conclusiones (20), and 5. Recomendaciones (21). The page has a light orange background with a decorative border and a faint illustration of a plant.

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 3. Introducción



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 4. Tipos de montaje



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 5. Llapingacho

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 6. Montaje Llapingacho

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 7. Historia Llapingacho

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 8. Yahuarlocro

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 9. Yahuarlocro montaje

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 10. Yahuarlocro historia

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 11. Fritada



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 14. Hornado



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 12. Fritada montaje



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 15. Hornado montaje



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 13. Fritada historia



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 16. Hornado historia



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 17. Colada morada y guaguas de pan



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 18. Colada morada y guaguas de pan montaje



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 19. Colada morada y guaguas de pan historia



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 20. Pan de Ambato



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 21. Pan de Ambato montaje



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 22. Pan de Ambato historia



Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 23. Cuy asado

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 24. Cuy asado montaje

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 25. Cuy asado historia

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 26. Conclusiones

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 27. Recomendaciones

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 28. Agradecimiento

Elaborado por (Arcos 2024)

Gráfico 29. Contraportada

Elaborado por (Arcos 2024)

CONCLUSIONES

- La recopilación exhaustiva de información sobre la gastronomía ambateña revela una rica tradición culinaria con platos distintivos y técnicas tradicionales que son esenciales para la identidad cultural local. Sin embargo, también se identifican desafíos, como la falta de documentación estandarizada y el riesgo de pérdida de conocimientos tradicionales debido a la modernización y la globalización.
- Las técnicas de montaje que se adapten a la gastronomía ambateña deben respetar la autenticidad y los elementos tradicionales de los platos mientras incorporan prácticas estéticas modernas. Las técnicas deben facilitar la presentación visual sin comprometer la esencia cultural de los platos, asegurando que el montaje resalte los ingredientes y la historia detrás de cada receta.
- El diseño del manual de montajes proporciona una guía práctica y visual que facilita la presentación adecuada de los platos típicos de Ambato, contribuyendo a una experiencia gastronómica que respeta y celebra la tradición local. Un manual bien diseñado no solo mejora la presentación de los platos, sino que también ayuda en la formación de nuevos cocineros y en la estandarización de las prácticas de montaje.

RECOMENDACIONES

- Para preservar y promover la gastronomía ambateña, es crucial establecer un sistema continuo de documentación y actualización de recetas y técnicas. Se recomienda colaborar con chefs locales, historiadores y expertos en cultura gastronómica para crear un archivo digital accesible que pueda servir como referencia para futuras generaciones y para la formación de nuevos chefs.
- Desarrollar un conjunto de directrices que equilibre la presentación moderna con la autenticidad cultural. Se sugiere realizar talleres con chefs locales para probar y ajustar las técnicas de montaje y asegurar que el manual de montaje refleje las mejores prácticas y preferencias locales.
- Incluir ejemplos visuales, descripciones detalladas y pasos claros en el manual para asegurar su facilidad de uso. Además, es recomendable implementar un proceso de revisión periódica del manual para adaptarse a nuevas tendencias o ajustes basados en la retroalimentación de los usuarios y expertos en gastronomía ambateña.

BIBLIOGRAFÍA

- Araujo, K. S. (2022). *Tema usos tradicionales del ají y la gastronomía ambateña*. Repositorio Universidad técnica de Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/34665>
- Bermeo Tamayo, P. L., Elizalde Méndez, J. J., & Calle Iñiguez, M. P. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 16(2), 175-185. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2020000200175&script=sci_arttext
- Cachiguango, I. S., del Hierro, C. A., & Aroca, F. X. (2023). Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. *TURPADE. Turismo, Patrimonio y Desarrollo*, , 2(18).
- Caicedo, P. G., & Domínguez, F. (2023). Innovación al montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426-438. Obtenido de <https://www.editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/678>
- Caicedo, P., Gavilanez, E., & Domínguez, F. (2023). INNOVACIÓN AL MONTAJE DE PLATOS Y BEBIDAS DEL CANTÓN AMBATO SEGÚN LA COCINA SENSORIAL. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426-438. Obtenido de <https://www.editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/678/947>
- Calero, E. V. (2020). *Turismo digital: la gastronomía de Tungurahua en diversos idiomas (Bachelor's thesis)*. Repositorio: Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo y Hotelería). Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/31169>

- Cevallos, C., & Inga, C. (2020). Rol que cumple el profesional gastronómico en el sector turístico del Ecuador, impacto de los títulos de tercer nivel en el rendimiento del capital humano. *Polo del Conocimiento*, 5(51), 703-712. Obtenido de file:///C:/Users/miche/Downloads/Dialnet-RolQueCumpleElProfesionalGastronomoEnElSectorTuris-7659379%20(1).pdf
- Cuasapaz, R. D. (2020). *Estudio etnográfico sobre la cultura y gastronomía para el turismo rural, en la comunidad Pasa San Antonio, Tungurahua (Bachelor's thesis)*. Repositorio digital Universidad Uniandes. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/12054>
- Duarte, R., & Rojas, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 3(1), 316-326. Obtenido de <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/49>
- Gavilanes, E., Córdova, F., Chávez, L., & Carrillo, D. (2024). Análisis de la gastronomía tradicional de Ambato y su contribución al fomento del turismo local. *Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, 1(3), 1-14. Obtenido de <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/4248/4117>
- Ingeniería de menú. (15 de MAYO de 2024). *IngenieriadeMenu.com*. Obtenido de <https://ingenieriademenu.com/tecnicas-de-emplatado/>
- Jaramillo, M. B., & López, M. B. (2022). *Rescate cultural de la gastronomía del pueblo indígena chibuleo en el canton Ambato, provincia de Tungurahua (Bachelor's thesis)*. Repositorio Universidad Uniandes. Obtenido de <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/14878>

- Martínez, L. E. (2021). *Diseño de menú y arquitectura de platos en la Cocina de autor*. Académia Colombiana de Gastronomía. Obtenido de <https://acgcolombia.org/wp-content/uploads/2021/05/Disen%CC%83o-de-menu%CC%81-y-arquitectura-platos-en-la-cocina-de-autor.pdf>
- Mosquera, A. X. (2021). "LA COCINA PATRIMONIAL EN LA CONFORMACIÓN DEL DESTINO TURÍSTICO: ESTUDIO SOBRE LA GASTRONOMÍA AMBATEÑA". Repositorio Universidad Tecnica de Ambato. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/32563/1/MOSQUERA%20FLORES%20ANDREA%20XIOMARA.pdf>
- Naranjo, S., & Arias, S. (2020). Tendencias en el mundo de la gastronomía y la alimentación: una revisión desde la perspectiva colombiana. *Agroalimentaria*, 26(50), 51-65.
- Ochoa, D. T., Palacios, M. F., & Villegas, R. A. (2021). Registro técnico gastronómico de elaboraciones tradicionales azuayas: una propuesta para fomentar y mantener la cultura desde los sabores. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 5(4), 4265-4277. Obtenido de <https://www.ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/617>
- Ospina, D., & Escobar, J. D. (2024). ine documental y memoria: El valor de la recuperación de los oficios en desaparición a partir la realización y montaje audiovisual del Documental 'Migajas de la Tradición. *Cuadernos del Centro de Estudios en Diseño y Comunicación. Ensayos*,. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9435247>
- Pucha, E. V., Washima, P. A., & Alvear, X. (2022). Gastronomía tradicional en el Barrio las Herrerías del cantón Cuenca, como mecanismo para su salvaguardia cultural. *Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinaria*, 6(18), 477-490. Obtenido de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2664-09022022000300477&script=sci_arttext

- Romero, N. F. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. *REVISTA LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES*, 4(1). Obtenido de <https://latam.redilat.org/index.php/lt/article/view/578/755>
- Toledo, D., Padilla, M. F., & Gómez, M. A. (2020). Tradición, producto y técnica bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. *Publicando*, 7(25), 128-135. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7510884>
- Vallejo, J. A., Yáñez, C. F., Guerra, A. M., & Ricaurte, A. E. (2020). Incidencia de la gastronomía para elegir un destino. Caso de estudio: Baños de Agua Santa. Tungurahua-Ecuador. . *Conciencia Digital*, 3(2.1), 6-24.
- Yepez Moreno, S., Haro-Sosa, G., & Chávez, E. (2022). LA DIFUSIÓN DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA. *Revista de Investigación Enlace Universitario*, 21(2), 36-53. Obtenido de <https://dspace.ueb.edu.ec/bitstream/123456789/5757/1/PCR-UEB-22-059-%20HARO%20GIOVANNY%2c%20La%20difusi%c3%b3n%20de%20la%20gastrom%c3%ada.....pdf>