



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco tiempos

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

15 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para competitividad, sostenible global y local

Sub línea: Gestión de servicios turísticos y gastronómicos

AUTOR: Flores Ramos Jonathan Mauricio

ASESORA: Mgs. Lorena Arellano

IBARRA, NOVIEMBRE 2022

CERTIFICACIÓN DE ASESOR

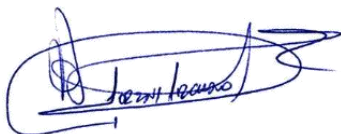
Ibarra, 27 de septiembre 2022

Mgs. Lorena Arellano

ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hotelera, de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Lorena Arellano', enclosed within a blue oval scribble.

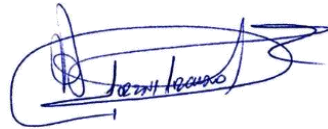
(f)

Mgs. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f):

Mgs. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802



(f):

Mgs Gonzalo Rubio

C.C.: 1001933462



(f):

Mgs. Patricia Saltos

C.C.: 1002683017

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Jonathan Mauricio Flores Ramos, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 15 de noviembre de 2022

f):



Jonathan Mauricio Flores Ramos

C.C.: 1003662390

AUTORÍA

Yo, Jonathan Mauricio Flores Ramos, portador de la cédula de ciudadanía N°1003662390, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

f): 

Jonathan Mauricio Flores Ramos

C.C.: 1003662390

DECLARACIÓN y AUTORIZACIÓN

Yo: Jonathan Mauricio Flores Ramos, con CC: 1003662390, autor del trabajo de grado intitulado: Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco tiempos, previo a la obtención del título profesional de “Licenciado en Administración de Empresas Gastronómicas”, en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras GESTURH.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede- Ibarra, 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 Sede Ibarra a difundir a través del Repositorio Digital de la PUCESI el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ibarra, 15 de noviembre, 2022

(f.) 

Jonathan Mauricio Flores Ramos

C.C. 1003662390

Índice

CERTIFICACIÓN DE ASESOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vii
1. RESUMEN y PALABRAS CLAVE	xi
1.1. Resumen	xi
1.2 Palabras Clave	xii
2. ABSTRACT.....	xii
3. INTRODUCCIÓN	1
4. ESTADO DEL ARTE.....	4
5. MATERIALES Y MÉTODOS	22
5.1 Metodología.....	22
5.2 Métodos	22
5.3 Tipos de investigación.....	22
5.3.1 Investigación histórica. –	23
5.3.2 Investigación cuasi-experimental. –.....	23
5.3.3 Investigación explicativa. –.....	23
5.4 Técnicas e instrumentos	23
5.4.1 Técnicas	23
5.4.2 Encuestas.....	24
5.4.3 Entrevistas.....	24
5.4.4 Observación.....	24

5.5 Instrumentos	24
5.6 Cálculo de la muestra	24
5.7 Procedimiento.....	26
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	28
6.1 Resultados	28
6.1.1 Resultados de las Encuestas	28
6.1.2 Entrevistas	43
6.2 Discusión	78
7. PROPUESTA.....	82
7.1 Macro localización	83
7.2 Micro localización	84
7.2.1 Información de Otavalo.....	86
7.3 Desarrollo de la propuesta	90
7.3.1 Infraestructura	91
7.3.2 Equipamiento	92
7.3.3. Detalle de costos del menú.....	93
7.4 Descripción de la propuesta:	93
7.4.1 Descripción de la etapa administrativa.....	96
7.4.2 Descripción de la etapa de gestión operativa	98
7.4.3 Descripción de la etapa de producción culinaria.....	98
7.4.4 Servicios complementarios	114
8. CONCLUSIONES	115
9. RECOMENDACIONES.....	116
10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	117
11. CERTIFICADO ANTIPLAGIO	120

12. ANEXOS	121
------------------	-----

Índice de Tablas

Tabla 1 Pruebas degustativas	26
Tabla 2 Plan de saneamiento básico	30
Tabla 3 Equipos de cocina de vanguardia.....	31
Tabla 4 Tabla de entrevistados.....	55
Tabla 5 Población de la ciudad de Otavalo.....	99
Tabla 6 Equipamiento de Cocina.....	104
Tabla 7 Costos por cada tiempo.....	105
Tabla 8 Primer Tiempo	113
Tabla 9 Segundo Tiempo	116
Tabla 10 Tercer Tiempo.....	118
Tabla 11 Cuarto Tiempo	120
Tabla 12 Quinto Tiempo.....	123

Índice de Figuras

Figura 1 Cálculo de la Muestra.....	37
Figura 2 Edad.....	40
Figura 3 Género	41
Figura 4 Lugar de Residencia	42
Figura 5 Ocupación.....	43
Figura 6 Frecuencia de Consumo	44
Figura 7 Acompañamiento	45
Figura 8 Aspectos del Servicio	46

Figura 9 Valor que está dispuesto a pagar	47
Figura 10 Ha participado en menús de degustación	48
Figura 11 Conoce alguna técnica vanguardista	49
Figura 12 Técnicas vanguardistas conocidas.....	50
Figura 13 Aprender nuevas técnicas y métodos	51
Figura 14 Conocer y aprender preparaciones ecuatorianas	52
Figura 15 Aceptación de experiencia culinaria.....	53
Figura 16 Mapa del Ecuador.....	95
Figura 17 Mapa de Otavalo	97
Figura 18 Plano del local	103
Figura 19 Flujograma de Experiencia gastronómica interactiva	106
Figura 20 Procedimiento de la elaboración del Emborrajado de Pata	112
Figura 21 Procedimiento de la elaboración de la masa Emborrajado.....	112
Figura 22 Procedimiento de la elaboración del Ají de Piedra	112
Figura 23 Procedimiento de la elaboración del Ceviche de Wahoo	114
Figura 24 Procedimiento de la elaboración del Canguil.....	114
Figura 25 Procedimiento de la elaboración de los Patacones	115
Figura 26 Procedimiento de la elaboración del Falso Caviar de Limón.....	115
Figura 27 Procedimiento de la elaboración del Llapingacho.....	117
Figura 28 Procedimiento de la elaboración del Maíz Tostado	117
Figura 29 Procedimiento de la elaboración del Arroz Marinero	119
Figura 30 Procedimiento de la elaboración de la Espuma de Aguacate	119
Figura 31 Procedimiento de la elaboración del Áspic de Higo	121
Figura 32 Procedimiento de la elaboración de la Esferificación de Queso	122
Figura 33 Procedimiento de la elaboración del Higo Deshidratado	122

1. RESUMEN y PALABRAS CLAVE

Una experiencia gastronómica interactiva brinda la posibilidad de experimentar y aprender todo el proceso de elaboración de un platillo, compartir conocimientos sobre métodos y técnicas aplicados a la cocina tradicional ecuatoriana. Esta investigación se propone desarrollar una experiencia gastronómica interactiva con el comensal a través de un menú ecuatoriano de cinco tiempos aplicando métodos y técnicas de cocina vanguardista. La metodología parte de una investigación aplicada con enfoque mixto, el cual recoge datos cuantitativos obtenidos mediante encuestas realizadas a 167 personas de la ciudad de Otavalo; los datos cualitativos se obtuvieron aplicando seis entrevistas semi-estructuradas con nueve preguntas abiertas, concertadas con profesionales de la rama gastronómica. Se hizo uso de los métodos inductivo-deductivo y analítico-sintético, a través de los cuales se sentaron las bases teóricas del objeto de estudio y se llegó a construir las conclusiones finales. Por otra parte, la investigación experimental contribuyó a argumentar la propuesta desde la visión del investigador. Los resultados más relevantes demuestran el desconocimiento de las técnicas vanguardistas por parte de la población y de los responsables a cargo de los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Otavalo; así mismo, el perfil del potencial cliente de locales que ofrezcan ser partícipes en la elaboración de los alimentos, aplicando técnicas de vanguardia define a personas de entre x a z años, género x, que sale a comer 2 veces por semana entre amigos, está dispuesto a pagar 25 dólares por menú. Finalmente, el respeto por los ingredientes de las preparaciones tradicionales radica en utilizar productos Km 0 o de proximidad, aplicar técnicas y métodos de cocción tradicionales, usar utensilios apropiados, manteniendo la identidad culinaria local. Se concluye que aplicar métodos y técnicas de vanguardia en la cocina tradicional permite que el comensal obtenga una experiencia diferenciada brindando el deleite a través de los sentidos.

Palabras Clave. Cocina tradicional, experiencia gastronómica, cocina vanguardista, menú de degustación, Otavalo.

2. ABSTRACT

An interactive gastronomic experience offers the possibility of experiencing and learning the entire process of preparing a dish, sharing knowledge about methods and techniques applied to traditional Ecuadorian cuisine. This research aims to develop an interactive gastronomic experience with the diner through a five-course Ecuadorian menu applying avant-garde cooking methods and techniques. The methodology is based on an applied research with a mixed approach, which collects quantitative data obtained through surveys of 167 people in the city of Otavalo; Qualitative data was obtained by applying six semi-structured interviews with nine open questions, arranged with professionals from the gastronomic branch. Inductive-deductive and analytical-synthetic methods were used, through which the theoretical foundations of the object of study were laid and the final conclusions were reached. On the other hand, the experimental research contributed to argue the proposal from the perspective of the researcher. The most relevant results demonstrate the ignorance of the avant-garde techniques by the population and those responsible for the gastronomic establishments of the city of Otavalo; Likewise, the profile of the potential client of premises that offer to be participants in the preparation of food, applying cutting-edge techniques defines people between x and z years, gender x, who go out to eat twice a week with friends, is willing to pay 25 dollars for menu. Finally, respect for the ingredients of traditional preparations lies in using Km 0 or proximity products, applying traditional cooking techniques and methods, using appropriate utensils, maintaining the local culinary identity. It is concluded that applying cutting-edge methods and techniques in traditional cuisine allows the diner to obtain a differentiated experience, providing delight through the senses.

KEY WORDS: Traditional cuisine, gastronomic experience, avant-garde cuisine, tasting menu, Otavalo.

3. INTRODUCCIÓN

La alternativa de ofertar una experiencia gastronómica interactiva concede la posibilidad de experimentar junto a un gastrónomo, todo el proceso de elaboración de un platillo y aprender de eso, también compartir conocimiento sobre métodos y técnicas de vanguardia aplicadas a la cocina tradicional ecuatoriana, conjuntamente a todos los procesos profesionales que implica el desarrollo de diferentes preparaciones, adentrándose también en un deleite sensorial lo que brinda la oportunidad de evidenciar una experiencia gastronómica creativa y novedosa.

El mercado gastronómico en la actualidad, ha visto la necesidad de adaptarse a las nuevas tendencias y gustos de los comensales quienes buscan nuevas experiencias gastronómicas. Un restaurante con técnicas vanguardistas ofertara preparaciones que satisfagan a sus clientes mediante la combinación de texturas, sabores, olores, colores y formas, por otro lado, un gran problema es el desconocimiento de técnicas y métodos vanguardistas en las cocinas de restaurantes de la ciudad de Otavalo; otra problemática es la desarticulación de la cultura autóctona, que induce al descuido de la procedencia ancestral, dejando de lado el reconocimiento de las raíces gastronómicas inherentes; por consiguiente, se plantea como objetivo general desarrollar una experiencia gastronómica interactiva con el comensal a través de un menú ecuatoriano de cinco tiempos aplicando métodos y técnicas de cocina vanguardista, respetando los ingredientes de las diferentes preparaciones; estos resultados se verán plasmados en un video.

La metodología de este proyecto parte de una investigación aplicada con enfoque mixto debido a que se realiza una serie de procesos para obtener resultados cuantitativos y cualitativos; los primeros reflejan el perfil del cliente potencial y los segundos se dirigen al estudio de características de los procesos de: gelificación, esferificación, terrificación, espuma y cocción al vacío, para poder deconstruir ciertos platillos de comida ecuatoriana. Se desarrollan 3 métodos de investigación que son: Inductivo-Deductivo; Analítico-Sintético; y Experimental. Además, se desarrolla 3 tipos de investigación: Investigación histórica; Investigación cuasi-experimental; e Investigación explicativa. A continuación, se aplican técnicas como: las encuestas que constan de nueve preguntas cerradas; realizadas a 167 unidades que corresponden a la muestra. Por otro lado, se desarrolla seis entrevistas a diferentes profesionales de la rama gastronómica; finalmente la observación contiene datos de establecimientos que ofertan servicios similares a los de la presente propuesta.

Los resultados más relevantes fueron, el primero es Cristian Carrera que sostiene que el mercado gastronómico es cada vez más exigente, por lo que, deconstruir recetas tradicionales potencia nuestra gastronomía. Por su parte el Chef Vado Brugués aporta que, aplicar técnicas como la cocina a baja temperatura, puede ayudar significativamente a la cocina tradicional, debido a que, cuando se mejoran las recetas tradicionales la cocina evoluciona. Un tercer testimonio es del Chef Daniel Samaniego, que menciona que se debe generar primero un ambiente acogedor, brindar confianza, con un alto estándar de limpieza y procesos de producción, pulcro y con buenos equipos, sacar a relucir el profesionalismo de quien emplee el servicio ofertado. Finalmente, la chef docente Dayané Arroyo no considera viable la propuesta, ya que no se debería alterar nada en cuanto a preparaciones tradicionales, si fuese el caso de la presentación, se la podría hacer más creativa.

Este trabajo consta de 5 apartados como son: el primero contiene un Estado del Arte en donde se abordan temas como: las experiencias gastronómicas, el cambio constante de la gastronomía, la tendencia *eatertainment*, *open kitchen* o Cocinas abiertas, principales técnicas vanguardistas, cocina tradicional, la deconstrucción en cocina, entre otras; en el segundo apartado se desarrollan la metodología; este estudio parte de una investigación básica con enfoque mixto donde se aplican métodos como el inductivo-deductivo, analítico-sintético y experimental; así mismo, se desarrollan tres tipos de investigación: histórica, cuasi-experimental y explicativa. Las técnicas de investigación fueron: encuestas, entrevistas y observación. En el tercer apartado se encuentran los resultados tanto cuantitativos como cualitativos. Entre los primeros, se demuestra el desconocimiento de las técnicas vanguardistas por parte de la población y de los responsables a cargo de los establecimientos gastronómicos de la ciudad de Otavalo; así mismo, el perfil del potencial cliente de locales que ofrezcan ser partícipes en la elaboración de los alimentos, aplicando técnicas de vanguardia define a personas de entre x a z años, género x, que sale a comer 2 veces por semana entre amigos, está dispuesto a pagar 25 dólares por menú. Finalmente, el respeto por los ingredientes de las preparaciones tradicionales radica en utilizar productos Km 0 o de proximidad, aplicar técnicas y métodos de cocción tradicionales, usar utensilios apropiados, manteniendo la identidad culinaria local. Entre los segundos, los más relevantes de estos son las técnicas que se van a aplicar (cocción al vacío, esferificación, terrificación, espuma, gelificación) al menú diseñado en la propuesta que consiste en (emborrinado de pata, ceviche de wahoo, llapingacho, arroz marinero e higos con queso); el cuarto apartado contiene la discusión donde se realiza la triangulación de los resultados de las encuestas, entrevistas, el estado del arte y punto de

vista del autor en cuanto a la factibilidad de este proyecto. Por último, se presentan las conclusiones y recomendaciones de la investigación.

4. ESTADO DEL ARTE

A continuación, se presenta la revisión bibliográfica de distintos autores que dan a conocer su investigación y sus puntos de vista gastronómicos, aportando información de experiencias gastronómicas, métodos y técnicas vanguardistas que se utilizan en la actualidad en cocina y en la gastronomía ecuatoriana; dicha información ayudará al desarrollo del presente proyecto y a la fácil comprensión del lector sobre el mismo.

La gastronomía en la actualidad se encuentra en constante cambio, por lo tanto, intenta mantener un equilibrio entre lo tradicional y lo vanguardista; a partir de eso se pretende brindar una experiencia gastronómica que va más allá de degustar un plato; al respecto Björn & Kauppinen - Räisänen (2017) citado en Escobar (2020) mencionan:

las experiencias gastronómicas son únicas, aunque, al mismo tiempo y de forma general, bastantes subjetivas. Estas se pueden concretar en lo que se relaciona con conocer nuevos ingredientes y/o en conocer nuevas formas de cocinar los ingredientes o de consumir los alimentos. (p. 3)

En ese contexto, se pretende brindar a los comensales la experiencia de conocer nuevas formas de cocción y que aprendan a realizarlas como parte de su experiencia gastronómica.

La gastronomía está en una evolución permanente para adaptarse a las tendencias de consumo que exige la demanda. A la par se generan nuevos conceptos que con el pasar del tiempo se convierten en el lenguaje técnico de esta actividad. En ese sentido nace un concepto que combina el acto de comer con el tiempo de ocio.

Se enfoca en comprender las construcciones simbólicas y de significado que les atribuyen las personas a sus experiencias vividas en restaurantes temáticos de la ciudad de Medellín; estos hacen parte fundamental de la tendencia eatertainment, que ha surgido y se destacan situaciones de consumo inéditas que fusionan gastronomía y entretenimiento (Cardona et al., 2019, p. 58).

Los restaurantes temáticos constituyen una alternativa en donde la experiencia puede ser significativa; la comida y entretenimiento juntos pueden convertirse en una oferta diferenciada, que satisfaga al cliente más exigente, logrando posicionar al establecimiento, a la vez que el consumo incrementa y con él los ingresos del local.

Los mismos autores manifiestan que los locales que ofertan el concepto de *eatertainment*, pueden convertirse en un puntal fundamental para la restauración. En ese contexto Lipovetsky (2007) menciona:

De esta manera, los restaurantes que desarrollan el concepto de *eatertainment* pueden ser vistos como parte de la economía de la experiencia; una nueva era en la que los consumidores se centran en la cadena de valor otorgada por la experimentación de sensaciones y momentos memorables, que además incluyen creatividad en cada acontecimiento vivido. Los procesos –unidos al objetivo de motivación– se deben a la forma como se desea estimular al consumidor, ya sea por modalidades de transmisión de información (visual, auditiva, olfativa y táctil), por Ex- pros o entes originadores de estímulos, así como por espacio y tiempo (usando coherencia cognoscitiva –que facilita la comprensión de la idea– y variedad sensorial, en cuanto a elementos de ejecución como colores, iluminación, textura, sabor, etc.). (pp. 59-62)

En referencia a lo que se ha indicado, este proyecto busca ofrecer experiencias impactantes, pero a la vez íntimas, en un ambiente privado donde el comensal se sentirá protagonista de los alimentos que va a consumir.

Otro factor importante son los insumos o ingredientes que se van a utilizar; en lo posible hay que poner en valor la producción local y de cercanía; el uso de alimentos nativos, autóctonos, posibilitan reforzar la identidad de los territorios e integrar a esta cadena de valor a pequeños productores locales.

Por ello, ésta se define como un estilo de gastronomía que busca innovar, a través del uso de diversos ingredientes, que se presentan de forma novedosa con el uso de técnicas que van

construyendo, fusionando y transformando los mismos, dando lugar al origen de nuevos platos. (Maldonado et al., 2019, párr. 11)

Es así como la innovación e investigación marca una diferencia significativa dentro de la gastronomía que siempre está en constante evolución al momento de elaborar un platillo y en su presentación siendo así del agrado del comensal.

Otro aspecto importante dentro de la experiencia gastronómica, es el de *open kitchen* o cocinas abiertas; la cocina pasó de ser un back office, a convertirse en un espacio visible donde el comensal puede observar la dinámica dentro de ella, logrando democratizar el quehacer de los cocineros, lo cual implica altos estándares de organización y gestión en la cocina.

Al respecto CGCultura Gourmet (2019) menciona:

Las cocinas abiertas ya no son una novedad en los restaurantes, pero es verdad que son un detalle que enriquece la experiencia. Esta forma de organizar el espacio permite al cliente ver los procesos de preparación del plato, la limpieza del lugar y las técnicas empleadas en las recetas. Incluso va más allá: posibilita la interacción de los chefs con los comensales. Además, permite que los olores y colores de los alimentos lleguen hasta el salón incluso antes de que los platos estén sobre la mesa. (párr. 4)

Esta modernización y diseño de la cocina, permite al cliente una conexión con el personal; ya no recibe sólo una preparación terminada, ahora puede mirar los procesos y la dinámica que se genera en el área, lo cual es una experiencia significativa para el comensal, y una responsabilidad para los colaboradores del establecimiento.

Estos procesos motivan y estimulan al consumidor a través de mensajes visuales como psicología del color, luz, formas; auditivos como el sonido de las frituras, mezclas; olfativas de las especias, condimentos, ahumados, flambeados; táctiles texturas, superficies y gustativas como el umami (Cardona et al., 2019) y la posibilidad de incluir dos nuevos sabores *starchy*' y el adiposo.

Pero la experiencia gastronómica no es exclusiva de los restaurantes, también en la intimidad del hogar se pueden lograr vivencias inolvidables. Así lo afirma Lipovetsky (2007) citado en Cardona et al. (2019)

[...] también existe la vida ociosa de experiencia individual y personal, es decir, aquella en la que no influye el mercado y en cambio es recreada por cada persona en las actividades realizadas en casa de sus amistades, en el hecho de salir a la calle, de Industrias creativas y culturales La entrada principal 122 123 no hacer nada, de cocinar, de motivarse por la decoración, del gusto por la naturaleza, etc. Tal paralelo explica cómo las personas desean espectáculos impactantes e hiperreales, pero también sienten interés por un mundo íntimo de experiencias privadas, produciendo un vaivén entre ambas tendencias experienciales. (pp. 61-62)

El presente proyecto se propone desarrollar una experiencia gastronómica interactiva con el comensal a través de un menú ecuatoriano de cinco tiempos aplicando métodos y técnicas de cocina vanguardista. En la actualidad se vive un ambiente gastronómico en cambio constante, donde lo tradicional y lo vanguardista va muy de la mano y de esta manera se pretende realizar una revolución en la cocina con un enfoque sostenible utilizando productos de gran calidad, se aspira crear experiencias gustativas inolvidables, mostrar una gran destreza técnicas y aplicando diversos métodos de cocción a cada uno de los productos gastronómicos que conforman un plato.

En el contexto de vanguardia en la cocina, el autor Beltrán (2020) afirma:

La cocina de vanguardia muchas veces se menciona como una cocina de invención, se la confunde en muchos casos con la cocina de autoría; sin embargo, es más una cocina muy evolutiva, progresa con el tiempo y tiene mucha relación con la investigación y los saberes del conocimiento, de los implementos y los elementos que la caracterizan. Está en el sendero que tiene relación con el saber y el sabor, dos elementos que juegan un papel muy importante para la cocina. La disciplina también tiene relación, pues potencia la inspiración con la que se va a innovar, la inteligencia y la creatividad con la que las creaciones van a ser descubiertas. Los platillos de la cocina de vanguardia son muy completos, son en muchos casos muy complejos, la ejecución de los mismos requiere 19 un estudio, un

proceso y en muchos ámbitos una explicación y un ensayo de prueba y error. Se trata de converger entre la filosofía del buen comer y la fisiología del comer. (pp. 42-43)

En ese sentido, querer plasmar técnicas de vanguardia a una comida tradicional implica no sólo estudiar, sino realizar un proceso de prueba y error hasta finalmente lograr el objetivo, así se pueden romper las barreras de lo común y abrir un camino a lo creativo sin perder la esencia de una preparación tradicional.

Detrás de cada plato, de cada aroma, hay una infinidad de historias que promueven el disfrute en cada uno de los bocados que el comensal degusta, hoy en día las técnicas y métodos con las que cada uno de ellos son elaborados son muy importantes, es así que Ramírez & Salinas (2020) mencionan:

La diferenciación de un negocio es parte fundamental para su permanencia a través del tiempo, juega un papel muy importante debido a que transmite exclusividad en la posición que la empresa represente dentro del mercado, los cuales son cada vez más exigentes por la alta competitividad. (p. 27)

Aplicar métodos y técnicas de vanguardia es primordial para la permanencia en el mercado de un establecimiento de alimentos y bebidas, entre las principales técnicas están: la emulsión, esferificación, gelificación, terrificación, que no son complicadas de elaborar y que dan un plus a la cocina.

Existe una gran cantidad de técnicas y métodos de cocción para realizar este tipo de cocina, varias de ella requieren de la utilización de ciertos equipos para realizarlas, en la presente investigación se nombran técnicas básicas que no requieren de equipos especializados sino más bien sólo de algunos aditivos o sustancias que ayudarán a el cambio físico en cuanto a textura, aspecto visual y también sabor de los diferentes alimentos o preparaciones.

Las técnicas básicas según Beltrán (2020) son:

Emulsión: ... es la mezcla homogénea de líquidos que de entrada son muy líquidos y no se fusionan entre sí. Un claro ejemplo de ello es el agua y el aceite. Para que la mezcla no se disperse dado que por la naturaleza de sus elementos es inestable, se utilizan emulsionantes. Por ejemplo, la yema de huevo que tradicionalmente se ha empleado en occidente para hacer soufflés, mayonesas, helados, sorbetes, mousses, bizcochos, pasteles; En Asia, para el mismo propósito se ha empleado desde siempre la lecitina de soja. Pero actualmente tanto en la gastronomía como en la pastelería se está haciendo uso de nuevos emulsionantes que tienen la particularidad de no aportar sabor a la mezcla, consiguiendo así sabores más puros, una de las obsesiones de la cocina molecular. **Esferificación:** la idea principal de esta técnica ... es encapsular líquidos en esferas de capa gelatinosa y conseguir la textura de una especie de bola que imita la textura y la forma de las huevas de pescado. Estas bolitas tienen una textura blanda por fuera y líquida en el interior, sin ningún sabor invasivo lo que incita a la sorpresa. En el desarrollo de esta técnica para conseguir una capa exterior gelatinosa se debe utilizar un ingrediente esencial muy considerado dentro de la cocina de hoy en día. Este ingrediente es: Alginato sódico que es un espesante natural que se obtiene de las algas y una solución rica en calcio hecho con cloruro sódico. Para su correcta preparación se debe disolver el alginato en el líquido que quiera encapsular que puede ser jugo de frutas, un licor o una infusión aromática. Se debe tener lista una disolución de cloruro sódico con agua y continuando el procedimiento se incorpora la mezcla de alginato y líquido en una jeringuilla o una pipeta y van vertiendo las gotas de la mezcla en la disolución de cloruro sódico cálcico. **Gelificación** Consiste en convertir líquidos en geles o gelatinas. Es una técnica culinaria antigua, usada sobre todo en repostería, en la que se empleaban hojas de cola de pescado. En la actualidad la cocina molecular emplea sustancias que no alteran el sabor del producto final. Existe una amplia variedad de estos nuevos gelificantes como el vegetal que es una mezcla de alga y goma garrofin; el alginato, que proviene de la mezcla de diferentes algas *fucus*, *laminaria*, *macrocrustis*; el *gelburguer* una mezcla de alginato y calcio retardante; la goma xantana que se obtiene de una bacteria, un polisacárido de origen vegetal obtenido por fermentación de azúcares; el *agar agar*; obtenidos de un tipo de alga roja y de uso habitual en Japón

desde el siglo XV. **Terrificación** Consiste en conseguir un material graso, como líquidos o pastas de aceites con un alto contenido graso y convertirlo en polvo. Lo ideal es que presenten un resultado terroso, es utilizado por lo general en preparaciones dulces y el ingrediente más utilizado es el chocolate. (pp. 44-46)

Dichas técnicas cambian la presentación de un platillo y por ende toda la perspectiva que tiene un comensal antes de servirse una preparación permitiendo que su disfrute sea mucho mayor y su experiencia inolvidable.

La gastronomía ha sufrido un cambio significativo y es así como se puede identificar toda su evolución con el paso del tiempo, pasó de ingerir alimentos por saciar una necesidad a su ingesta por su aporte y valor nutricional sobre todo hacerlo con moderación y en las cantidades que el cuerpo lo necesita, es así que para esto se ha venido dando una transformación al momento de servirse un platillo por lo que se ha convertido en toda una vivencia en sí. “... las experiencias gastronómicas de los viajeros son multidimensionales e influyentes en muchos niveles y tienen una característica dinámica que merece la atención ...” (Björk & Kauppinen-Räsänen, 2016, párr. 1). En el mismo contexto, el autor Taar (2014) dice “La gastronomía se ha convertido en una herramienta para utilizar la autoexpresión creativa de uno; da satisfacción y disfrute” (p. 2), por lo que no sólo se ve una preparación plasmada en un plato, se la percibe, se la capta con todos los sentidos.

La innovación en la cocina, se ha dado de una manera realmente sorprendente, en algunos casos la cocina ancestral y típica han sido motivo de sutiles modificaciones, manteniendo la tradición e historia de las diferentes preparaciones; o grandes cambios plasmándose en algo novedoso. Al respecto Poveda et al. (2021) afirman

Las prácticas alimentarias han ido evolucionando en todas las localidades, sean estas zonas urbanas o rurales, debido al incremento del flujo turístico nacional e internacional, lo que ha generado que los emprendedores gastronómicos incorporen en sus preparaciones productos ancestrales comunes y no comunes, así como, técnicas tradicionales y de

vanguardia como es la cocina molecular, para generar una fusión que sea de interés para propios y extraños. (p. 3)

El tema de la tradición juega un papel importante para algunos clientes que son reacios a cambios radicales en la presentación de los platos; sin embargo, hay otros que son abiertos a probar nuevas experiencias.

Las recetas de cocina no son solo indicaciones acerca de proporciones, medidas y técnicas de elaboración. Las recetas de cocina también son historia de la alimentación, la sociedad y la cultura de nuestras generaciones pasadas y presentes. Son también indicadores sociales, indicadores de creatividad y símbolos de pertenencia. Son recuerdos, olores e imágenes que nos transportan a todo tipo de lugares. Son tradición, memoria, belleza, pasión, complejidad, armonía, felicidad y magia. (Mata & Usunáriz, 2020, p. 3)

Por lo que plasmar esa tradición en algo nuevo es dar un plus a una preparación y hacerla más novedosa a la perspectiva de un consumidor que busca llevarse una experiencia nueva, es así que, los métodos y técnicas vanguardistas juegan un papel muy importante en la cocina actual por lo que es de vital importancia aprender estos conocimientos y saber aplicarlos correctamente.

Uno de los puntos de mayor fortaleza que tiene el turismo ecuatoriano es su gastronomía, debido a su sabor y sus preparaciones típicas y tradicionales que se puede observar en cada región. En la actualidad se intenta rescatar este patrimonio cultural debido a que las nuevas generaciones no presentan ningún interés por aprender la preparación e historia de estos platos, por lo cual es necesario dar a conocer su importancia y el valor cultural que tiene la gastronomía típica ecuatoriana. En ese sentido Carvajal & Díaz (2020) mencionan que:

La gastronomía ecuatoriana es el resultado de la influencia de diferentes culturas que se asentaron en el país, así como del proceso de colonización español con el cual se dio una fusión culinaria entre el continente europeo y americano, la introducción de nuevos productos como el trigo, cebada, arroz, plátano, caña de azúcar, col, lechuga, alverja, lenteja, haba, naranja, limón, durazno, higo, mango, mora, pimienta, comino, ajo, perejil,

culantro, hierba luisa, arrayán, manzana, fideos, aceite, y animales gallina, pato, ganso, vaca, conejo, ovejo, chivo, cerdo, etc., generó una gastronomía con rasgos culturales extranjeros, no solo por los productos que llegaron sino por los métodos y técnicas empleados para la producción de estos. (p. 23)

Esto aporta a una infinidad de preparaciones gastronómicas que incluso a pesar de llevar el mismo nombre; cada región tiene su manera propia de prepararla en muchas ocasiones con algo distintivo al plato que le da ese toque característico al momento de degustar. Tomando en cuenta también que las condiciones climáticas del país han permitido su fácil adaptación y por ende su fácil disponibilidad en los mercados locales en cuanto a la gran diversidad de productos.

Haciendo hincapié a uno de los objetivos principales de la investigación actual se tomó como referencia lo que menciona Antamba (2020):

La identidad cultural está basada en las costumbres y tradiciones que tiene un grupo social que funcionan como elemento para relacionar a las personas. Las costumbres y tradiciones que tiene el Ecuador hacen posible que cada etnia situada en un territorio tenga su propia identidad cultural. (p. 23)

Para muchos pueblos dentro del Ecuador, su identidad cultural es precisamente su comida típica, su comida tradicional, las cuales se han ido dejando de consumir por la pérdida de cultura gastronómica que se ha sufrido en los últimos años con la llegada al Ecuador de nuevas cocinas como la mexicana, japonesa, china, entre otras, siendo estas por decirlo de cierta forma las de mayor aceptación, ocasionando un desinterés por consumir lo propio. Por ello, para Gómez (2020) “[...] la gastronomía es sumamente importante dentro de lo que es la cultura de un pueblo” (p. 34). Por lo tanto, el realce de la gastronomía es muy relevante por lo que aplicar nuevos métodos y técnicas es una oportunidad para hacerla más llamativa al consumidor.

En cuanto a la gastronomía tradicional es importante mencionar que se trata de mantener la esencia de una cultura, ya sea por medio de la forma de preparar un alimento o de respetar sus ingredientes para que esta mantenga su sabor; la gastronomía es muy variada y existen varias ramas

que se derivan de ella como: la cocina de autor, la alta cocina, la cocina tradicional; Peralta (2019) dice:

Las cocinas tradicionales juegan un papel importante en la preservación de tradiciones de una región pues son estas las encargadas de transmitir el conocimiento cultural y simbólico de los sabores a nuevas generaciones a través de las prácticas culinarias y la repetición de recetas heredadas que en muchos de los casos se convierten en tesoros preservados por familias enteras o por grupos de una comunidad como parte de su acervo identitario. (p. 31)

Al igual que es importante saber utilizar los productos de temporada que se dan en las diferentes zonas aledañas al sector en el que se desarrolla la investigación, también se debe aprovechar los mismos, promoviendo una gastronomía sustentable siendo quienes generan empleo a diferentes productores.

El mismo autor respecto al patrimonio alimentario y el aprovechamiento de los productos de temporada menciona:

Los tipos de gastronomía pueden variar según la época, las regiones, la cultura, la religión, entre otros factores que rigen los estilos de vida de diversos grupos sociales alrededor del mundo, cada forma de consumo, de preparación, de recolección, de percibir los productos e ingredientes, los climas y localizaciones pueden influir directamente en el arte gastronómico de una región y es por ello que la gastronomía se puede percibir como una ventana de sabores que permite explorar una región a través de sus ingredientes. (Peralta, 2019, p. 30)

Se deben emplear las diferentes condiciones que se presentan naturalmente en la producción agrícola y enriquecer la gastronomía local aplicando esos beneficios a las diferentes preparaciones para dar un plus a los platillos, a la vez posicionar gastronómicamente a un sector, fomentando sostenibilidad al momento de aprovechar los elementos que la naturaleza brinda plasmándolos en un platillo que posteriormente será degustado por el comensal diversificando la oferta gastronómica como por ejemplo un menú de degustación.

Los menús de degustación en la actualidad han marcado una tendencia por su variedad, la perspectiva que se le da a una preparación, lo visual y más que nada por el componente sorpresa que genera curiosidad en los comensales. Como afirma Cárdenas et al., (2018)

La degustación o cata, es una operación en la se tiene que coordinar un complejo mecanismo de estímulos que, al involucrar los sentidos humanos, origina diferentes sensaciones: el reconocimiento y la interpretación de las sensaciones se designan con el término percepción. (p. 256)

Al igual que la cata de vino juegan un papel importante todos los sentidos (vista, olfato, gusto y tacto) al momento de hablar de una experiencia gastronómica sensorial se puede hablar de un placer gastronómico, para cada comensal su percepción al momento de degustar un platillo va a ser diferente ya que incluso se puede ir más allá de sus expectativas y jugar con su memoria.

Pruebas degustativas

El sentido del gusto juega un papel muy importante en la degustación de platillos, sin dejar de mencionar los otros sentidos como la vista y el olfato. Con el paso del tiempo el hombre ha desarrollado mecanismos para evaluar el gusto o no por ciertos alimentos; estas herramientas son útiles al momento de diseñar menús, para lograr la plena satisfacción en los clientes.

En tabla (1) se describen los tres tipos de pruebas degustativas:

Tabla 1

Pruebas degustativas

Las pruebas Degustativas	
Nombre de la Prueba	Concepto
Las pruebas afectivas	Refieren a aquellas en las cuales el juez expresa su reacción subjetiva del producto, indicando si le gusta o si prefiere otro. Por lo general se realizan con paneles inexpertos o con solamente consumidores. Entre las pruebas afectivas están las de medición del grado de satisfacción y las de aceptación.

Las pruebas discriminatorias	Aquellas que no requieren conocer la sensación subjetiva que provoca un alimento, se busca establecer si hay diferencia o no entre dos o más muestras, y en algunos casos la magnitud o importancia de esa diferencia. Las pruebas discriminativas más usadas son las pruebas de comparación apareada simple, triangular, dúo – trío, comparaciones múltiples y de ordenamiento.
Las pruebas descriptivas.	Refieren aquellas pruebas donde el juez establece los descriptores que definen las características sensoriales de un producto y así cuantifican las diferencias existentes entre varios productos. Consiste en describir el color y el sabor integral de un producto, así como sus atributos individuales. A través de estas pruebas se define el orden de aparición de cada atributo, grado de intensidad de cada uno, sabor residual y amplitud o impresión general del sabor y el olor.

Nota. Adaptado de Cárdenas, N., Cevallos, C., Salazar, J. C., Romero, E., Gallegos, P., & Cáceres, M. (2018). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo. *Revista científica dominios de las ciencias*, 253-263. <https://doi.org/ISSN: 2477-8818>. Ecuador

Se puede apreciar el placer gastronómico de diferentes maneras; los sentidos juegan un papel importante pero también podemos sentir un deleite al recordar un sabor de nuestra infancia o juventud el cual a través de la memoria ya nos brinda una experiencia gastronómica a lo cual, al momento de degustar un platillo nuestro paladar llega a un punto máximo de deleite el cual muchas veces a través de diferentes programas, series, o películas han tratado de transmitirnos.

En ese mismo contexto Cambra, (2020) dice:

El placer gastronómico también puede servirse a lo grande, en forma de banquete. La fiesta de Babette es quizás el mejor ejemplo de este ritual de compartir la comida en el cual se despliega un valor adicional al alimento. Pero también pueden ser pequeñas comidas, compartidas en pareja o con amigos, con o sin vino, lo que despliegue el paladar y el análisis del movimiento subjetivo: *Entre Copas* (2004); *My Blueberry Nights* (2007) y la reciente serie *Foodie Love* (2019) hablan de la relación de la comida con el amor y el encuentro con el otro. (p. 8)

Este estudio pretende aprovechar las experiencias y las necesidades de los clientes para brindar vivencias inolvidables al momento de compartir con sus seres queridos.

El mismo autor amplía ese contexto cuando afirma que:

Asimismo, la comida puede expresar la evocación de la memoria: siempre recordaremos el pasado mediante el aroma de la magdalena de Proust, pero además podremos volver a la infancia en dos microsegundos como el estricto crítico gastronómico en *Ratatouille*, que se ve conmovido por la tradicional –y aparentemente simple– comida francesa que da nombre al film. Cuando recuerda el tibio plato de comida y la caricia de su madre es cuando por fin puede sentir y saborear el placer de la comida, sin anotaciones severas de por medio. (Cambra, 2020, pp. 8-9)

Por lo que, la gastronomía no solo es ingerir alimentos para saciar diferentes necesidades, se ha convertido en algo que va más allá de eso, es recordar, sentir, aprender, disfrutar y compartir. Es así que, muchas veces al momento tan solo de percibir un aroma permita trasladarse en el tiempo y volver a disfrutar una experiencia que quedó plasmada en la memoria, tomando en cuenta que el sabor de las preparaciones, o que el sonido que sea acorde, transmita un ambiente perfecto para la ocasión, al igual que la deconstrucción de los platillos en sí.

La deconstrucción en cocina es un término que nació en España y que fue llevado a la cocina tanto local como internacional, consiste en la descomposición de sabores aportando texturas diferentes a los platillos manteniendo sus ingredientes base y la armonía en su presentación. La gastronomía brinda la oportunidad de experimentar con los sentidos y expresar la identidad de quien prepara un platillo en el cual se fusiona la creatividad con la tradición y es plasmada en el montaje final de un plato, llevando la esencia original de la preparación combinada en texturas diferentes en platos tradicionales de manera que su sabor se intensifique. Esta técnica pretende generar una sensación y experiencia al comensal que no sepa diferenciar a simple vista el platillo ya que este va a estar presentado en forma muy distinta a la original, la presentación de hecho va a ser muy novedosa (Blog BCH, 2021).

Una de las partes que se considera fundamentales dentro de la cocina de vanguardia es la deconstrucción de platillos, es así que, para poder plasmar una preparación tradicional a una forma

gourmet es necesario deconstruir a la misma, modificar las texturas de sus componentes y presentarla de una manera diferente, más artística y de agrado visual del comensal sin mencionar que al sentir sus diferentes texturas se va a complementar su experiencia gastronómica.

Por consiguiente, la deconstrucción se ha convertido en una parte fundamental de la cocina en la actualidad, debido a que su aplicación permite modificar las texturas a diferentes preparaciones, permitiendo hacer a un platillo mucho más vistoso presentado de una forma más creativa y permite además sentir en el paladar el mismo sabor de la comida, pero con una estructura diferente, para ello es necesario conocer sobre qué es la deconstrucción de un platillo dentro de la cocina por lo que:

... ¿qué es exactamente la deconstrucción? Según la Real Academia Española: el desmontaje de un concepto o de una construcción intelectual por medio de su análisis, mostrando así contradicciones y ambigüedades. Deconstruir es, por lo tanto, la acción y efecto de deshacer analíticamente los elementos que constituyen una estructura conceptual. Y el deconstruccionismo, la teoría que sostiene la imposibilidad de fijar el significado de un texto o de cada una de sus partes, debido a que cada lectura implica una nueva interpretación de lo leído. Pero al margen del deconstruccionismo como escuela filosófica (ver Jaques Derrida), la deconstrucción es, en resumen, un concepto de naturaleza crítica, que define el todo de un sistema en función de la tensión establecida entre sus partes, ¡considerando dicho sistema como algo! abierto, equívoco, desdibujado, siempre contradictorio. (Casesmeiro, 2004, párr. 3)

Por lo tanto, brindar la oportunidad de experimentar sensaciones diferentes al momento de presentar platos más creativos de lo habitual, se rompe la perspectiva de una comida convencional y se enriquece la experiencia gastronómica de los comensales al presentarla de una manera más artística, sin dejar de lado algo muy importante que son las Buenas Prácticas de Manufactura, conocer de ellas y aplicarlas.

Las BPM constituyen los principios elementales y generales sobre el manejo de alimentos en condiciones higiénicas apropiadas con el fin de reducir los riesgos propios que derivan de la manipulación y producción de los alimentos para lo cual se establecen métodos y procedimientos que sirven de pauta a fin de implementar programas de inocuidad, proporcionando cierto control sobre las condiciones de operación en las áreas afines,

haciendo que estas se encuentren en un estado funcional favorable para la producción de alimentos [...]. (Oliva, 2011) (citado en Zambrano, 2019, p. 19)

Las BPM dan la oportunidad de ofrecer un servicio integral de calidad, ya que una experiencia gastronómica innovadora debe ir acompañada de la garantía de inocuidad alimentaria que satisfaga las necesidades del consumidor; al mismo tiempo, el establecimiento se asegura de cumplir con los parámetros que la legislación local exige.

Los pasos a seguir en la aplicación de las BPM radican básicamente en la información incluida en la tabla (2).

Tabla 2

Plan de saneamiento básico

Plan de saneamiento básico
Programa de Limpieza y Desinfección
Programa de Abastecimiento de Agua Potable
Programa del Manejo Integrado de Plagas
Programa de Control Integrado de Residuos Sólidos
Programa de Control Integral de Residuos Líquidos
Programa de Mantenimiento y Calibración
Programa de Capacitación para Manipuladores de Alimentos

Nota: Copa, T. (2020). Actualización, Ejecución Y Verificación Del Sistema De Buenas Prácticas De Manufactura (Bpm) De La Planta Procesadora De Quinoa Y Sus Derivados Coprobich (Escuela Superior Politécnica del Chimborazo). Recuperado de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/13970/1/96T00577.pdf>

La aplicación de un control de saneamiento, es el primer paso para lograr una oferta de calidad, basada en seguridad alimentaria y altos estándares de calidad en todos los procesos que impliquen servicio de alimentos y bebidas.

Otro aspecto importante dentro de esta investigación, corresponde a los equipos necesarios para la transformación de los alimentos.

Los equipos más importantes que se utilizan en la cocina de vanguardia se los puede resumir en la información contenida en la tabla (3).

Tabla 3

Equipos de cocina de vanguardia

Equipos de cocina de vanguardia	
Nombre	Descripción
Sous vide	Una técnica que nos permite sellar los alimentos al vacío utilizando bolsas de plástico, posteriormente los sumergimos en baños de agua caliente para controlar así su temperatura. Este tipo de preparación te permitirá determinar el punto de cocción de los alimentos con mucha precisión, pues se usan temperaturas bajas que van desde los 60°C hasta los 90°C.
Parrilla inversa	Esta técnica de cocción toma el nombre de anti-parrilla o parrilla inversa, pues usa un tipo de parrilla que, en lugar de calentar, enfría rápidamente los alimentos. De esta forma se logra llegar a temperaturas de hasta -34.4 °C, sin necesidad de usar nitrógeno líquido. Este método logra texturas frías y cremosas ya que es capaz de congelar cremas, mousses, purés y salsas; por este motivo se usa bastante en repostería de vanguardia.
Pistola de ahumado	Técnica de cocina de vanguardia utilizada por los mejores chefs del mundo para ahumar o caramelizar los alimentos de una forma muy rápida y sencilla, ofrece una comida de sabor exquisito sin

necesidad de aplicar calor directo, ya que es capaz de marinar los alimentos con el humo antes de cocinarlos.

Evaporador de Rotación o Rotostat	Instrumento empleado en los laboratorios de química para separar sustancias por medio de la evaporación, su uso se comenzó a adaptar en la cocina de vanguardia en el año 2004, gracias a que podía retener los aromas de ingredientes como el chocolate, café o fresas sin necesidad de dejar rastros físicos de ellos.
Pacojet	Un instrumento capaz de preparar helados y sorbetes, así como preparaciones saladas estilo mousses, rellenos y salsas. Lo primero que se debe hacer es congelar los ingredientes a -22°C durante 24 horas, posteriormente los colocamos en el pacojet y dejamos que su cuchilla procese el alimento con cortes muy finos para crear una pasta suave. Algunas de sus mayores ventajas es que no desperdicia alimentos, ahorra tiempo, produce resultados de alta calidad y te permite ser muy creativo e innovador.
Centrífuga	El uso de este instrumento nos permite separar la parte sólida de la líquida en los alimentos, Por ejemplo, se pueden utilizar fresas para extraer el líquido y volverlo gelatina, mientras el puré lo transformamos en coulis; de esta forma podemos crear un postre de fresa centrifugada. También te será posible conseguir agua de gran pureza.
Deshidratador	Esta técnica de cocina de vanguardia nos permite deshidratar las frutas y verduras rápidamente. Gracias a este método, los alimentos pueden eliminar el agua evitando dañarse, no pierden sus nutrientes y pueden adquirir texturas y sabores muy concentrados.

Sifón

La introducción de este aparato en la cocina de vanguardia tiene aproximadamente 20 años, se utiliza con frecuencia en la cocina molecular para producir tanto espumas frías como calientes, con una textura suave y esponjosa parecida al mousse, pero con la ventaja de que no necesita usar lácteos ni huevos. Se recomienda que el sifón esté hecho con materiales metálicos.

Nota: Porras, R. (2021). Técnicas de cocina de vanguardia. Recuperado 27 de noviembre de 2021, de Aprende Institute website: <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>. México

Todos los datos encontrados constituyen un aporte importante para el desarrollo de la propuesta final de esta investigación, puesto que son estudios recientes, que constituyen la base teórica científica sobre la cual se desarrollarán los siguientes apartados.

5. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1 Metodología.

El presente estudio es una investigación aplicada con enfoque mixto, debido a que se realizarán una serie de procesos para poder deconstruir una serie de platillos de comida ecuatoriana aplicando diferentes métodos y técnicas de cocción para plasmarlos en menús de degustación de cinco tiempos; para ello se requiere un estudio, búsqueda y elección de diferentes platillos para experimentar técnicas con los diferentes elementos que conforman el plato y así cambiar desde la manera de presentarlo, hasta las diferentes texturas sentirá el comensal en su paladar. Por otro lado, también se deberá realizar una planificación previa de cómo hacer parte al comensal en el proceso de elaboración del menú partiendo de la idea principal que es que este intervenga en el mismo brinda una mayor experiencia gastronómica.

5.2 Métodos

Inductivo – Deductivo. – Se va de lo particular a lo general, ya que se buscará diferentes platillos para aplicar métodos y técnicas y deconstruirlos, con la finalidad de crear una oferta gastronómica diferente a la habitual.

Analítico-Sintético. – Después de revisar la bibliografía se plasmarán los métodos y técnicas a utilizar en un menú ecuatoriano de cinco y siete tiempos.

Experimental. – Se realizarán procesos de prueba error para elegir que métodos y técnicas van acorde al platillo brindando armonía y realizando diferentes movimientos en cada uno de ellos.

5.3 Tipos de investigación

Para el desarrollo de este estudio, se aplicarán tres tipos de investigación:

5.3.1 Investigación histórica. –

Ya que se pretende indagar en la historia de preparaciones propias del Ecuador y plasmarlas en menús vanguardistas aplicando métodos y técnicas de vanguardia en la cocina, presentado los diferentes platos de una manera más elegante y llamativa respetando los ingredientes propios de las preparaciones.

5.3.2 Investigación cuasi-experimental. –

Se analizará la mejor manera de relacionar el proceso de elaboración de diferentes platillos con los comensales que están dispuestos a vivir la experiencia que conlleva estar en la cocina de un restaurante, además se la realizará en un ambiente donde las personas puedan desarrollarse de forma natural, aprender y ser parte de la elaboración de un menú de comida ecuatoriana, donde se apliquen métodos y técnicas vanguardistas de una manera sencilla.

5.3.3 Investigación explicativa. –

Se realizará con el objetivo de enseñar nuevos métodos y técnicas de cocción a las personas amantes de la cocina, permitir que se familiaricen con normas de buenas prácticas de manufactura e higiene alimentaria, con todo lo que conlleva la gastronomía sostenible y sustentable y que puedan plasmar ese conocimiento en su diario vivir y compartir conocimientos culinarios.

5.4 Técnicas e instrumentos

5.4.1 Técnicas

Para la investigación actual se emplearán las siguientes técnicas:

5.4.2 Encuestas.

Se las aplicará a los clientes potenciales para analizar datos de aceptación del presente proyecto

5.4.3 Entrevistas.

Se realizará a profesionales de la gastronomía ecuatoriana, haciendo mención que dichas preguntas serán abiertas para poder centrarse en su conocimiento y absorber todas las buenas cosas que sepan aportar a la realización de este proyecto.

5.4.4 Observación.

Se llevará a cabo el levantamiento de información in situ, con la finalidad de evidenciar el estado actual de la oferta gastronómica.

5.5 Instrumentos

- Cuestionario. – consta de 10 preguntas cerradas.
- Guía de entrevista: consta de 5 preguntas abiertas.
- Ficha de observación
- Teléfono celular
- Computador Portátil

5.6 Cálculo de la muestra

En la figura No 1 se muestra que para la obtención de datos y tabulación de encuestas de la presente investigación se ha tomado en cuenta a la Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Otavalo que según el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos [INEC], abarca un total de 85.082 personas, por lo que se deberá realizar una totalidad de 383 encuestas, según el cálculo de la muestra realizado en la calculadora automática de la página *web QuestionPro*, donde los rangos utilizados fueron: 5% de margen de error y 95% de porcentaje de nivel de confianza.

Figura 1

Cálculo de la muestra

Nivel de Confianza : 95% 99%

Margen de Error:

Población:

Tamaño de Muestra:

Nota: Adaptado de Calculadora de Tamaño de Muestra QuestionPro [Fotografía], por QuestionPro, 2021, <https://www.questionpro.com/es/calculadora-de-muestra.html>

Fórmula de cálculo

$$n = \frac{N * \sigma^2 * Z^2}{(N-1)E^2 + \sigma^2 * Z^2}$$

Descripción de la fórmula

n= Tamaño de la muestra, número de unidades a determinar

N= Universo o población para estudiarse (Se conoce puesto que es finito)

σ^2 = Varianza de la población respecto a las principales características que se van a representar. Es un valor constante que equivale a 0,25, ya que la desviación típica o estándar tomada como referencia es $\sigma = 0,5$. El valor de la desviación estándar es aconsejable obtenerla sobre la base de la aplicación de una encuesta piloto.

N-1 = corrección que se usa para muestras mayores a 30 unidades

E= límite aceptable de error de muestra que varía entre 0.01 – 0.09 (1% y 9%).

Z= Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va a realizar el tratamiento de las estimaciones. Es un valor constante que si se lo toma en relación al 95% equivale a 1,96.

Al remplazar los valores se obtienen los siguientes datos:

Cálculo de la muestra:

$$n = \frac{85.082 \times (0.5)^2 \times (2.58)^2}{(85.082 - 1) \times (0.10)^2 + (0.5)^2 \times (2.58)^2}$$

$$n = \frac{85.082 \times 0.25 \times 6.66}{(85.082 - 1) \times 0.01 + 0.25 \times 3.8416}$$

$$n = \frac{141584.96}{850.81 + 1.66}$$

$$n = \frac{141584.96}{852.47}$$

$$n = 166.09$$

$$n = 167$$

5.7 Procedimiento

Primera fase. - Los datos cuantitativos se recogieron en forma híbrida, puesto que por la pandemia y por qué el tamaño de la muestra fue grande, no se lograba recogerlos todos de manera presencial. En total se aplicaron 28 encuestas presenciales y 145 de forma virtual, las cuales se enviaron vía correo electrónico y RRSS en formato *Google Forms*. En cuanto a los datos cualitativos, se aplicó 6 entrevistas semi estructuradas, todas ellas de forma virtual. Los resultados obtenidos están dentro de lo planificado.

Segunda fase. - Los datos cuantitativos se procesaron a través de una tabulación de resultados de las respuestas que se obtuvieron. Para su presentación se optó por usar gráficos y un análisis individual por cada pregunta. Al final se redactó un análisis general de las respuestas, desde el criterio a las mismas por parte del investigador.

Tercera fase. - El tratamiento de los datos cualitativos, se basó en la recopilación de respuestas a entrevistas semi estructuradas, cuyo guion tuvo 9 preguntas abiertas, para dar mayor oportunidad de interpretación al entrevistado y de aportar con la mayor cantidad de información

desde su conocimiento adquirido a lo largo de su carrera como profesional. La operativización de los resultados, se la manejó de la siguiente manera: a) Recogida de datos; b) Relación de entrevistados (indicando quiénes y su ocupación; c) Transcripción de la información obtenida; d) Interpretación de los resultados desde la perspectiva que brinda la triangulación, es decir, comparando la información bibliográfica, las respuestas recibidas y el punto de vista del investigador. Finalmente, se incluye un análisis general de los resultados de las entrevistas.

Cuarta fase. - Esta fase concluye con la discusión de resultados, en donde se compara lo que se obtuvo en esta investigación y lo que se aportó en el estado del arte. Luego de esto, se desarrolla la propuesta que corresponde al tema de esta investigación que es: Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco tiempos.

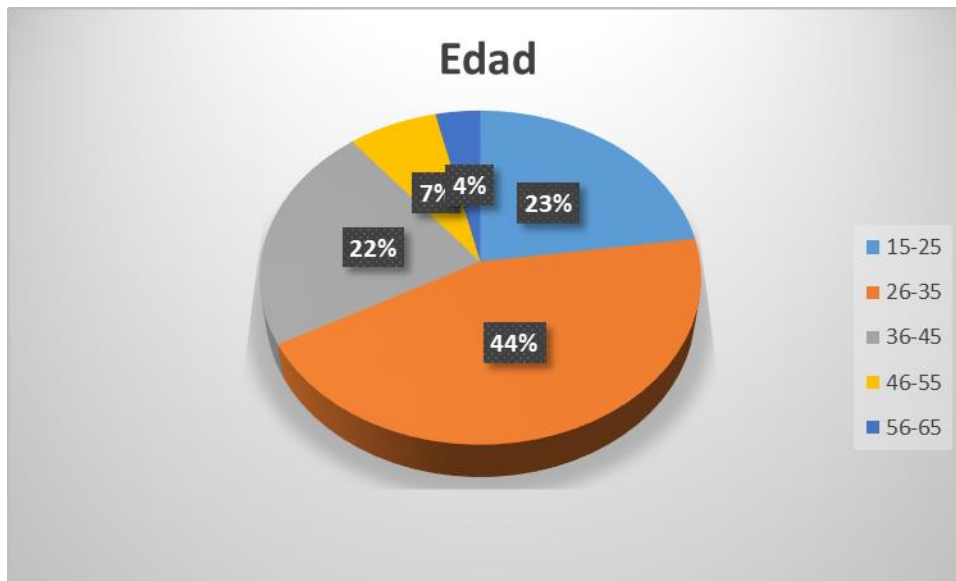
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

6.1 Resultados

6.1.1 Resultados de las Encuestas

Figura 2

Edad

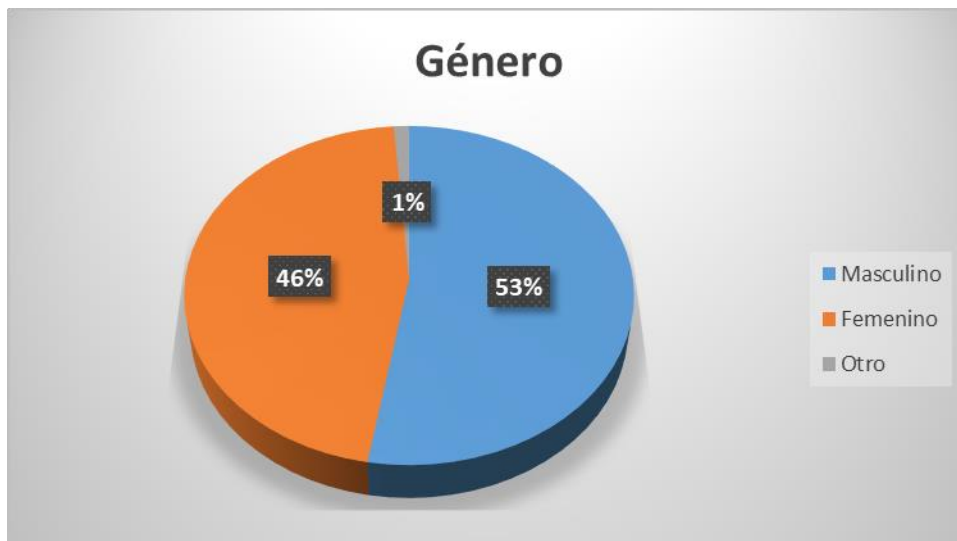


Análisis

Dentro de las respuestas obtenidas, el rango más alto corresponde a la población económicamente activa, es decir, personas que perciben un sueldo que les permite ser parte de la oferta activa de Otavalo. En segundo lugar, hay una igualdad entre personas jóvenes y adultos que de acuerdo a las respuestas, son empresarios o empleados privados, lo cual asegura ingresos mensuales. Todo ello hace viable una propuesta como la de esta investigación, en la que se requiere que el comensal disponga de ingresos fijos.

Figura 3

Género



Análisis

El reporte de datos indica que la mayoría de encuestados fueron del género masculino, con una diferencia poco significativa con respecto al género femenino. Esto favorece al objetivo de esta investigación; se considera que los hombres como jefes de familia, pueden tomar la decisión de acudir a un establecimiento con una oferta novedosa, en donde a la vez se ponga en valor la cocina ecuatoriana, interactuando mientras se lleva a cabo la preparación del menú.

Figura 4

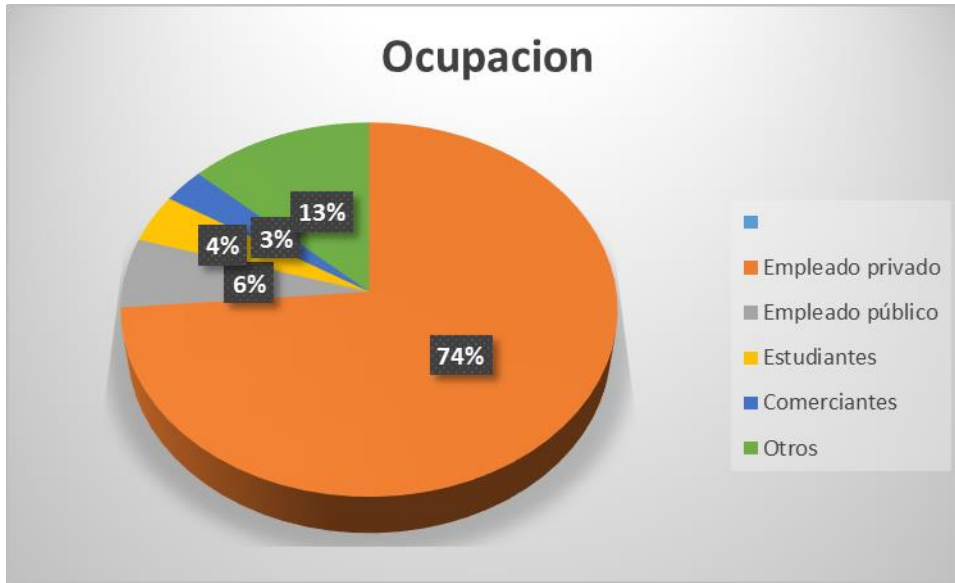
Lugar de Residencia



Análisis

De acuerdo a los resultados es evidente que la mayoría de respuestas, provienen de personas que residen en la región Sierra. Estos datos son de gran ayuda puesto que nuestro mercado objetivo se dirige especialmente a clientes serranos en general e imbabureños en particular, quienes serían los consumidores frecuentes del negocio que se propone establecer.

Figura 5
Ocupación



Análisis

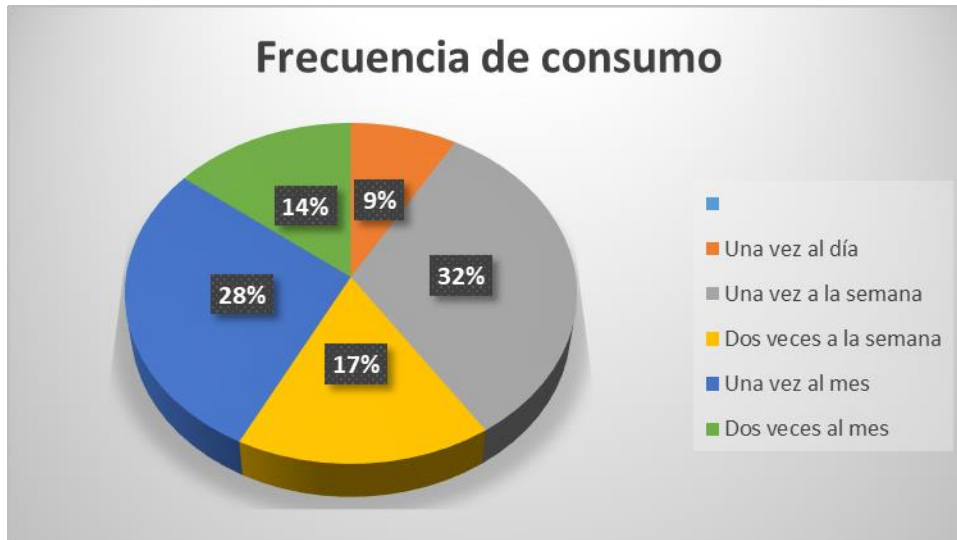
Las respuestas evidencian que la población económicamente activa que fue encuestada, se encuentra en el sector privado, es decir, son profesionales autónomos con ingresos fijos, a los que se les puede considerar de un nivel medio alto en el aspecto económico. Esta categorización es relevante debido a que la propuesta necesita un sustento económico sostenible, y ese público objetivo, cumple con los requerimientos del establecimiento a crearse.

1. ¿Con qué frecuencia va a un restaurante a comer (degustar) comida ecuatoriana?

Instrucción: Escoja 1 sola opción

Figura 6

Frecuencia de Consumo



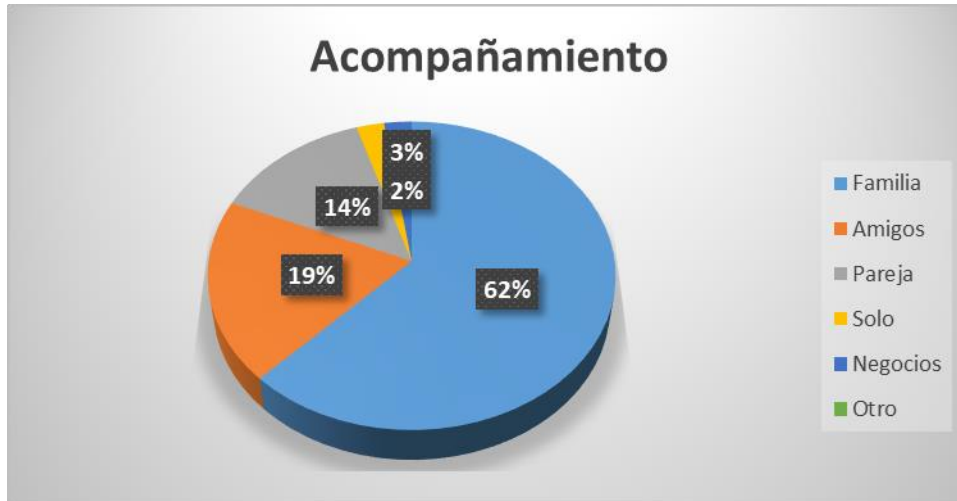
Análisis

Acudir una vez a la semana a participar de una experiencia interactiva, es factible porque el establecimiento trabajará bajo reserva, el servicio pretende brindar exclusividad en un ambiente íntimo y confortable; el lugar no considera ofertar eventos a gran escala. Por otro lado, tomando en cuenta las demás respuestas se intuye una asistencia constante lo que garantiza que las personas interesadas puedan beneficiarse de los servicios ofertados.

2. ¿Con quién suele ir a comer a un restaurante? Escoja 1 sola opción

Figura 7

Acompañamiento



Análisis

Salir a comer en familia es lo primordial para la mayoría de encuestados, tomando en cuenta que habría interacción entre muchas personas, lo cual es beneficioso para el desarrollo de la experiencia ofertada en el establecimiento. En segundo lugar, se encuentra la opción de comer entre amigos, creando la oportunidad de compartir en un ambiente más distendido e informal, lo cual posibilita una mayor difusión a través de las redes sociales que estos manejan

3. Califique los siguientes aspectos del servicio que ha recibido en su última visita a un restaurante. Escoja una opción en cada fila

Figura 8

Aspectos del Servicio



Análisis

Los consumidores consideran que el sabor de la comida es lo más significativo del último establecimiento que han visitado, En vista que el trato recibido en la última visita de los comensales a un establecimiento gastronómico, no ha alcanzado la excelencia, esto se puede tomar como un punto a favor para el establecimiento que se pretende crear; el mismo que pretende garantizar un servicio completo, desde la entrada hasta la salida del comensal, y todo lo que conlleva ese proceso, como por ejemplo, el trato del personal, la limpieza, la decoración, el sabor de las preparaciones, la comodidad y el buen estado del menaje; todos estos componentes deben crear una sinergia que agraden al cliente y cumpla sus expectativas.

4. ¿Qué valor estaría dispuesto a pagar por un menú de comida ecuatoriana de 5 tiempos?
por favor escoja una sola opción. La moneda es dólares americanos

Figura 9

Valor que está dispuesto a pagar



Análisis

Tomando en cuenta las respuestas anteriores, donde la frecuencia de visita es una vez a la semana; los ingresos pertenecientes a una clase media alta; también que acudirían en familia, y la mayoría son habitantes del sector, se presume que el primer año se trabajaría con el rango de precios (40-45 dólares por persona), hasta lograr obtener una cartera de clientes frecuentes y un buen posicionamiento en el mercado. Posterior a ello, se haría un reajuste de precios y un rediseño del menú, para obtener un margen de rentabilidad significativo. Para lograr llegar a un margen de ventas de 65 dólares en adelante, se aplicarían estrategias de marketing de servicios complementarios como maridaje, catas, barismo, etc.

5. ¿Ha tenido la oportunidad de ser partícipe de un menú de degustación?

Figura 10

Ha participado en menús de degustación



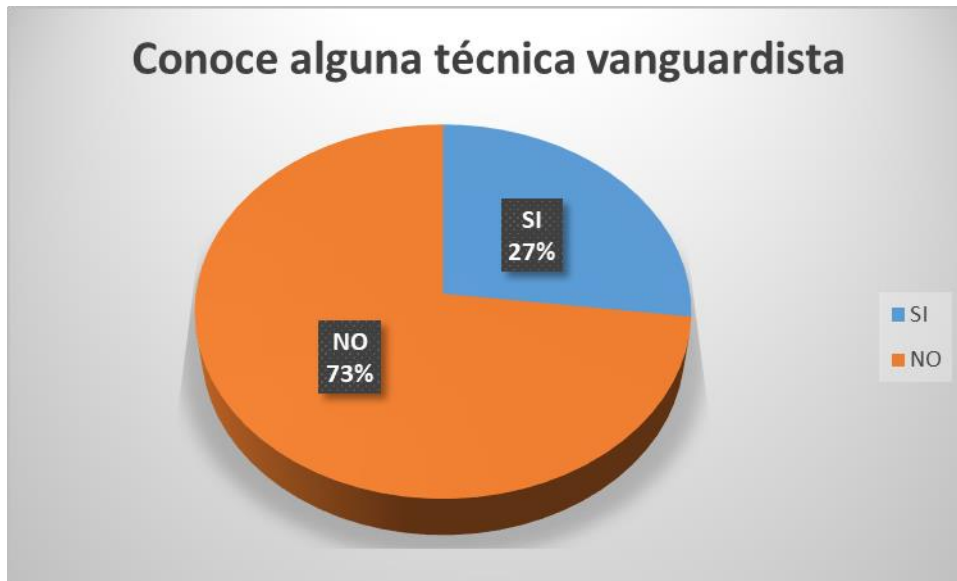
Análisis

En la actualidad en la ciudad de Otavalo, no existen establecimientos que ofertan menús de degustación, así como se evidencia en los resultados, que los encuestados en su mayoría no han participado en el menú ya mencionado; debido a la falta de cultura alimentaría que se evidencia en una ciudad muy tradicional. Por otra parte, los establecimientos, se especializan en otro tipo de comida dirigido a un mercado popular, Finalmente se aprecia que la oferta ha iniciado un proceso de innovación buscando un público más selectivo.

6. ¿Conoce alguna técnica vanguardista aplicada a la cocción de alimentos?

Figura 11

Conoce alguna técnica vanguardista



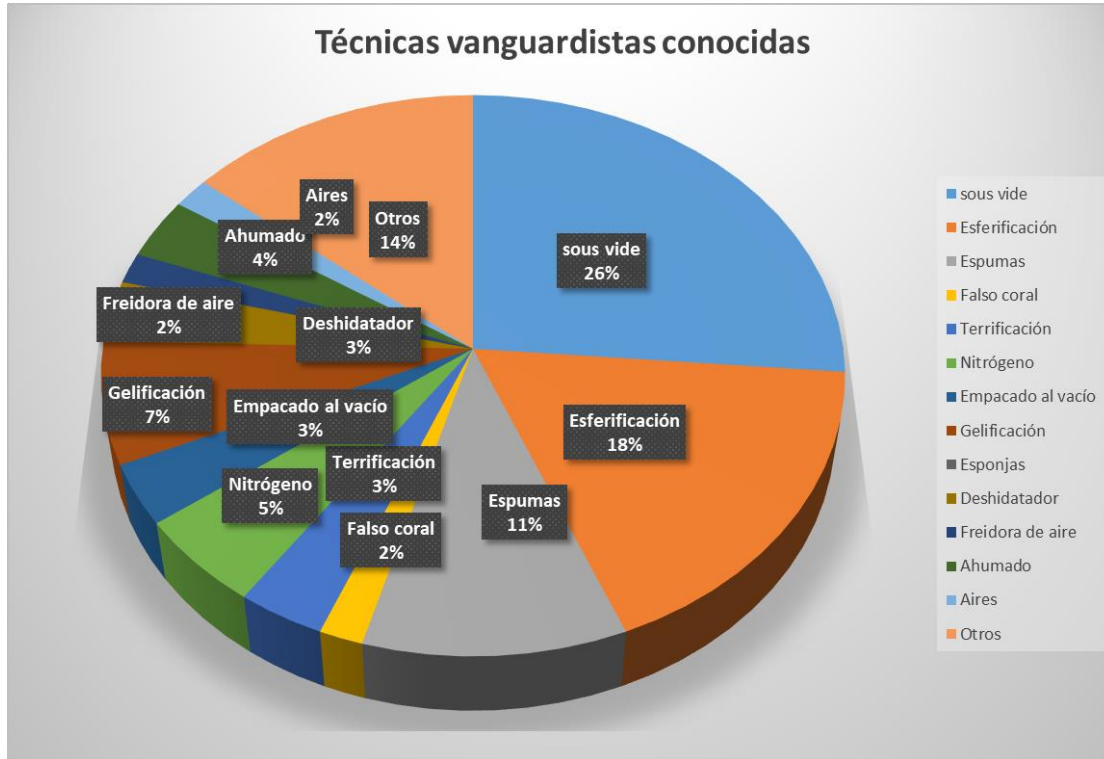
Análisis

Los resultados muestran un alto margen de desconocimiento en cuanto a las técnicas vanguardistas; esto puede deberse a que la gente busca preparaciones conocidas por temor a que estas no sean de su agrado, mientras que un bajo porcentaje si las conoce, intuyendo que no precisamente adquirieron esa oportunidad dentro de la ciudad donde se lleva a cabo la investigación.

Si su respuesta fue afirmativa, ¿qué técnica conoce?

Figura 12

Técnicas vanguardistas conocidas



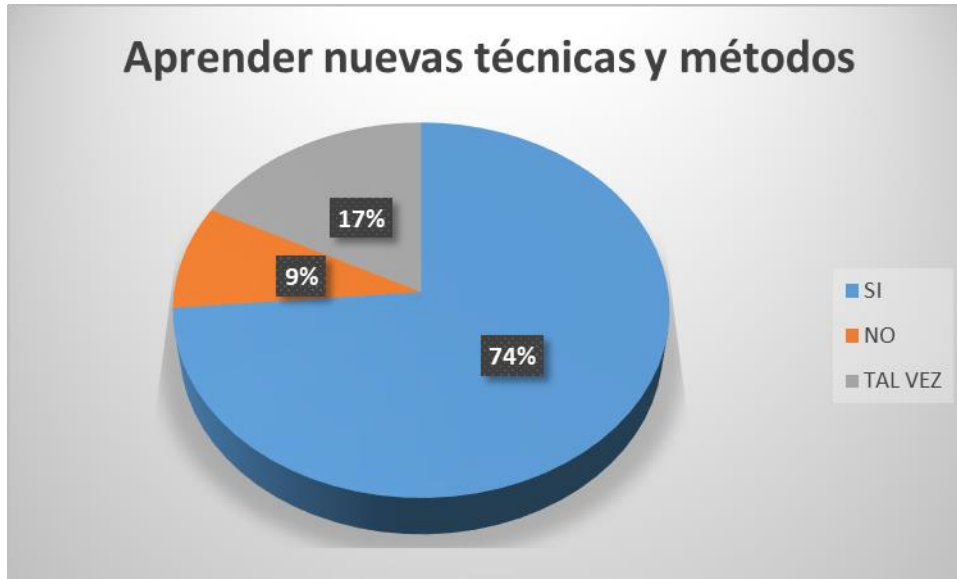
Análisis

Se puede deducir que la técnica más conocida es la de Sous vide, debido a que es una tendencia actual, la misma que aprovecha los nutrientes y conserva las propiedades organolépticas de los productos, En segundo lugar, se encuentra la técnica de esferificación y espumas, que son comúnmente usadas en programas y concursos de cocina en la actualidad. En cuanto al ítem otros, muchos de los encuestados generalizaron las diferentes técnicas como cocina molecular; también se pudo evidenciar la confusión entre técnicas y métodos. Finalmente, una parte de los encuestados manifestaron tener incertidumbre en cuanto al conocimiento de técnicas ancestrales de cocción, con las técnicas de vanguardia de la actualidad.

7. ¿Le gustaría aprender nuevas técnicas y métodos de cocción para que pueda aplicarlas?

Figura 13

Aprender nuevas técnicas y métodos



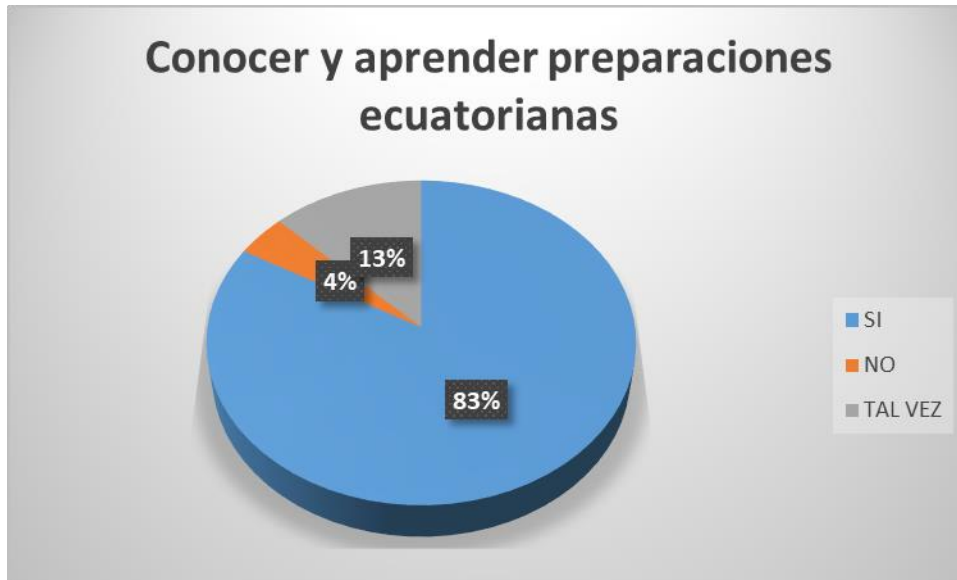
Análisis

La mayoría de las personas encuestadas presentan empatía e interés por la propuesta de aprender nuevos métodos y técnicas de cocción aplicadas a la cocina tradicional. Esto supone una oportunidad para que los establecimientos diversifiquen su oferta e incursionen en la innovación de sus menús ofertados, rompiendo el esquema de la cocina tradicional, motivándolos a que adquieran equipos apropiados y a la vez se capaciten en cuanto a la cocina actual que cada vez sigue desarrollándose.

8. ¿Le gustaría conocer parte de la historia de algunas preparaciones ecuatorianas y también aprender a elaborarlas?

Figura 14

Conocer y aprender preparaciones ecuatorianas



Análisis

Existe un alto apego a la cocina tradicional, su historia y su forma de prepararla. Esto da muestra que es factible presentar una propuesta donde su esencia sea la comida tradicional, pero deconstruirla aplicando métodos y técnicas de vanguardia, presentándola de una manera más creativa e innovadora. Se puede concluir que, al abordar la historia de los platillos, se está contribuyendo a la conservación del patrimonio culinario del territorio, respetando los ingredientes propios de las diferentes preparaciones.

9. ¿Cuánta aceptación tendría para Ud. Ser parte de una experiencia culinaria en la cual sea una pieza fundamental de la elaboración de diferentes platillos?

Figura 15

Aceptación de experiencia culinaria



Análisis

Existe un bajo margen de personas a las cuales no les llama la atención ser parte de una experiencia gastronómica donde sean parte del proceso debido a que no tienen gusto o placer por la cocina; por otro lado, la gran mayoría de los encuestados muestra interés y predisposición en ser parte de la propuesta, lo cual muestra la viabilidad del proyecto aportando un modelo de negocio diferenciado.

6.1.1.1 Análisis general de las encuestas

La obtención de datos cuantitativos, aportó significativamente a la investigación puesto que con ellos se pudo conocer los gustos, grado de conocimiento y aceptación sobre la propuesta; exigencia de servicio, precio que estarían dispuestos a invertir, frecuencia de consumo de preparaciones ecuatorianas. Con estos componentes se podría definir un perfil de un potencial cliente que sería un profesional autónomo, con un nivel económico medio alto, residente en Imbabura, con un conocimiento básico de cocina, que visita establecimientos de alimentos y bebidas en familia, dispuesto a invertir entre 40 y 45 dólares por persona y que está dispuesto a ser parte del proceso gastronómico innovador. El proyecto pretende cumplir las necesidades de los clientes, aplicando un servicio de calidad, observando protocolos de bioseguridad, aplicando técnicas y métodos de vanguardia a las preparaciones, contando con equipos apropiados para el desarrollo de la oferta, adentrándose en el aspecto sensorial del cliente. Las preguntas cerradas dieron la oportunidad de operativizar de manera adecuada la información recabada; y las preguntas semi-cerradas, aportaron datos cualitativos interesantes que se desarrollarán en la propuesta. El levantamiento de la información se realizó en el ámbito geográfico de la provincia de Imbabura, en el mes de noviembre del 2021, manejando una muestra de 167 unidades de análisis.

6.1.2 Entrevistas

Las entrevistas realizadas para el desarrollo del presente proyecto, se las realizó a distintos profesionales de la rama gastronómica, con la finalidad de conocer sus opiniones y su punto de vista con respecto al tema de esta propuesta; Se realizó un guion de entrevista, que fue enviado previamente a las personas que participaron en las mismas, para que tengan conocimiento de las preguntas que se les iba a realizar y tengan más claras sus ideas y estén mejor preparados al momento de responder las mismas; Las entrevistas se las llevó a cabo de manera virtual entre el 23 y 26 de noviembre del 2021, mediante diferentes apps digitales las cuales ayudaron a que la entrevistas a dichas persona se lleven a cabo de la mejor manera.

6.1.2.1 Tabla de los Entrevistados

Tabla 4

Datos de los entrevistados

Código	Nombre	Fecha de Entrevista	Ocupación
E1	Francisco Guevara	Noviembre 23 - 2021	Profesor de Gastronomía
E2	Vado Brugués	Noviembre 24 - 2021	Chef
E3	Mauricio Artieda	Noviembre 24 - 2021	Chef - Docente
E4	Cristian Carrera	Noviembre 25 - 2021	Heladero ODNI FRIOLAB
E5	Daniel Samaniego	Noviembre 25 - 2021	Chef - Panadero
E6	Dayané Arroyo	Noviembre 26 - 2021	Chef – Docente

6.1.2.2 Guion de la Entrevista

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?
 2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?
 3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?
 4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?
 5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?
 6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?
 7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?
 8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?
- ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

6.1.2.3 Interpretación de las Entrevistas

E1. Francisco Guevara (Profesor de Gastronomía).

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

La deconstrucción gastronómica aporta a la diversificación de emplatados, dando toques creativos a platos que son conocidos por la población de manera tradicional, en este sentido, pienso que para promocionar este tipo de cocina es una buena alternativa. (esto dependerá cual sea la oferta del restaurante, si es un restaurante típico tradicional, la presentación debe mantener la tradición, por otro lado, si es un restaurante de cocina ecuatoriana con influencias novedosas, actuales y creativas, sirve bien la deconstrucción).

Con lo mencionado, la aceptación que tendría dependerá la clientela que será el público objetivo.

Ejemplo: si presentamos un plato deconstruido a personas mayores de 65 años, es posible que no le guste un caldo de patas que no parezca como tal esa preparación.

El comensal es diverso y la oferta gastronómica debe saber a quién está enfocada.

2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

Es un formato novedoso, que puede llamar mucho la atención del comensal, si el precio no difiere tanto con un menú normal, inclusive podría ser, además de creativo innovador en la oferta gastronómica local (Ecuador).

3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

Es muy difícil que la creatividad culinaria, tenga acogida dentro de ciudades relativamente pequeñas y tradicionales, porque la población puede resultar muy pequeña como para mantener un negocio creativo.

La cultura alimentaria influye mucho en la decisión del comensal, si toda la vida la población ha comido de una manera el hornado de choncho (plato tradicional) se requerirá mucho tiempo para que cambie de formato su plato y consuma hornado en otras texturas (talvez lo haga

un par de veces)

Mientras el entorno de educación y cultura mejora en una localidad, la demanda culinaria también, ya que cocina es cultura, en cierto modo cocina cuando es cultura es arte, y para hacer arte se requiere una actitud creativa. Por lo tanto, y tomando en cuenta la gran problemática educativa y cultural de nuestro país, hay que tener mucho cuidado de donde y cuando generar ofertas gastronómicas basadas en la creatividad, ya que será duro tener una acogida favorable que genere ganancias.

Un menú tradicional con ciertos toques creativos, basados en la deconstrucción pienso que tendría mayor acogida que un menú 100% deconstruido.

4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

Mantener el contexto local, por ningún motivo el comensal debería sentir que se le sirvió poco y que pago mucho, es cultural que el ideal de una comida (festiva, restaurante profesional o en general fuera de su casa) para el ecuatoriano, debe ser rica, suficiente y asequible, si cambia esto, no habrá buena acogida.

Aunque no me haya preguntado, pero ¿cuándo cambiará esta realidad?

Mejora de educación formal, de los hogares y el conocimiento cultural, mejora la percepción del comensal en torno a cómo se alimenta y lo ve como un estilo de vida, es ahí cuando valorará al productor, los productos, los conocimientos culinarios heredados y fundamentalmente al cocinero que se ha formado profesionalmente.

5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

Es una apuesta demasiado dura para el entorno local a la fecha actual, a menos que esta oferta sea dirigida a un público eminentemente turista (que busque aprender sobre la cultura local y novedades) sería complejo mantener una oferta de ese nivel.

Hay un pequeño error conceptual, ya que no hay técnicas de vanguardia, si de cocinas: creativa, fusión, tecno emocional, molecular etc. y que la unión de todas ellas es posible que genere una oferta con intención vanguardista.

Respondiendo a la pregunta, pienso que la cocina tradicional tiene códigos tanto de sabor como de texturas, de colores y olores, estos códigos deben ser descifrados por el cocinero, para

poder aplicar cambios físicos y químicos en los alimentos y que puedan mejorar los emplatados, pero mantener esos sabores que son los que el comensal por su arraigo cultural siempre buscará porque es parte de sí.

Mi mayor consejo es, que el cocinero tenga claro que estilo de cocina quiere trabajar, que este estilo sea parte fundamental de la filosofía del restaurante y evidentemente este esté reflejando en todo el menú, es decir la esencia o idiolecto culinario del cocinero creativo comunicando esto al comensal a través de sus platos.

6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

La participación constante del comensal, además que esta participación debe generar en él elementos educativos, esto permitirá crear recuerdos (en lo posible placenteros) y claro hará que recomiende y además regrese.

El comensal puede:

- Cocinar.
- Escuchar.
- Hacer arte.
- Relajarse.
- Reflexionar.
- Enojarse.
- Sentir en su piel.

Y más sentimientos que podemos generar a través de la alimentación y ofertas bien estructuradas.

7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

Excelente idea para generar recuerdos duraderos en el cliente.

8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

- Puede participar en las compras de los productos.
- Puede participar en la cosecha o recolecta de productos.
- Puede participar en el acondicionamiento del producto (lavado de cangrejos, extraer leche, desgranar choclo y un largo etc.)
- Puede participar en el mise en place de la preparación.
- También en la preparación como tal (proceso culinario).
- Además, en el emplatado.

9. ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

E2. Vado Brugués (Chef)

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

Bueno en la primera pregunta, la verdad es que en mi opinión, a mi manera antes de la cocina no encuentro mucho lugar en la idea de deconstruir, sí que le doy mucho sentido a adaptar o a poner al día, actualizar con mejores técnicas de cocciones, pero me gustan los platos raros, no me gustan tan complejos sinceramente, no soy de este tipo de cocinar, soy más un cocinero técnico no extremadamente creativo sinceramente y me gusta una cocina de gusto fácil, fácil sin tantas complicaciones, a veces cuando voy a comer me gusta, complicarme me gusta ver pero cuando pienso en mi manera de cocinar, no pasa por este estilo.

2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

Bueno, en esta parte, donde se busca esta interactividad, la verdad es que aquí me gusta que la gente interactive, que juegue o que entre dentro de roll del plazo, aquí sé que mi opinión si es importante, conseguir la complicidad el comensal, y seguramente, buscar a un tipo de riesgo de juego de algún tipo de interactividad nos puede ayudar a que sea mejor, pero con equilibrio, creo

que los excesos sólo se lo pueden permitir aquellos genios que son capaces de chocarnos, de hacernos mover, de buscar un algo que difícilmente lo que la mayoría vemos.

3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

Sin respuesta

4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

Bueno, yo vengo de un tiempo donde al principio era más importante la cantidad, ahora mismo no, aquí en Cataluña esto ya se ha superado, ya que la gente pues está bien servida, cada día come mucho y hay una idea más de equilibrio. Menú degustación, yo creo que no tiene que ser excesivo, tiene que ser la cantidad suficiente, genial para que la gente quede satisfecha sin reventar de comida, creo que el equilibrio está muy bien, este equilibrio de calidad y cantidad tiene que ser la parte del éxito.

5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

Bueno, aplicar técnicas no sé si se dice de vanguardia o no tan de vanguardia; técnicas más precisas, más técnicas, más tecnificadas como cocina a baja temperatura con control de temperatura, puede ayudar muchísimo a la cocina tradicional, yo siempre explico de un plato de mi madre que cocinaba, una sopa de tomillo con un huevo que los sobre cosía, ahora yo hago exactamente lo mismo, pero cocino creo que a la perfección un huevo, de manera que sé, que sea cremoso, estoy seguro que a mí madre le encantaría este plato, el hecho de que lo comía cada día pero, ponerlo al día es seguro que le gustaría muchísimo, porque cuando se mejora incluso recetas tradicionales avanzamos.

6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

Bueno, las experiencias sensores creo que, demasiadas veces nos limitamos al gusto o sabor y lo que se llama *flavor*, la mezcla de olor y gusto, incluso la oída, pueden ser pueden ser importantes. Me acuerdo de un plato en Mugaritz, donde se levantaba el plato para que estuviese

más cerca de la nariz de los comensales, eran geniales, me gusta mucho los juegos de olor, de hecho, con el *Celler* preparamos un juego de olores que aún utilizó, que es una genialidad para hacer aprender a oler, a disfrutar del olor.

7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

Compartir una experiencia en la cocina es algo excepcional, yo tuve la suerte de vivirlo en “*El Bulli*” comiendo un día en la cocina del *Bulli* y la verdad es que es increíble, pero como como he apuntado, creo que en una pregunta más arriba, que sea en un sitio, que lo pueda hacer muy bien sin ruido, sin olores, sin estrés, sin gritos, bueno, pero esto es lo mejor que he visto.

8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

Bueno, alguna estrategia para ganarnos al cliente, yo sería muy franco y le pediría recuerdos, de gustó, de aromas, de dolores y lo intentaría poner en el plato, me gustaría hacerle un plato a mí, a medida, hacer su plato con el gusto, tengo una compañera que hace unos menús en función de estos, del plato que nos gusta a los que nos invitan y es una cosa increíble.

9. ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

Bueno, como Gastronomía interactiva, hay un aspecto cultural, hay un aspecto de *memory*, hay un aspecto de cultura, de tradición, que creo que buscar en los platos esta complejidad, este recuerdo, este vago recuerdo en la mente, donde mezclamos olores, sabores, gustos, incluso colores; puede ser increíble, pero tenemos que ir para atrás, tenemos que ir al principio, tenemos que buscar recuerdos de nuestra infancia o de la infancia nuestros clientes.

E3. Mauricio Artieda (Chef - Docente)

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

Pues bueno, Bajo mi criterio, las cocinas en si van evolucionando, cocinas regionales de

todo el mundo han tomado pues, esa constante evolución, una de esas evoluciones que en algún momento con la tendencia que Ferrán Adrián impuso; es de la deconstrucción de los platos, si bien es cierto, fue como un empuje para las cocinas tradicionales y regionales puedan también dar un paso hacia la parte de la experimentación y pues utilizar dentro de las técnicas de su preparación técnicas de vanguardia, pues creo que está tendencia de utilizar técnicas que deconstruyan un plato y dé otra forma de presentación, otra forma de texturas, es bueno, es bastante aceptable en su punto de esta tendencia, fueron muy, muy bien aceptadas, lo interesante de todo esto es que se respete mucho las armonías que hay dentro de una preparación tradicional, tanto en sabores como en el origen, en la esencia que tiene la receta, los ingredientes, eso es bastante importante no para poderte construir, si no pues estaríamos aplicando muy mal el concepto de esta tendencia, entonces pues llevar a otro nivel el plato pero rescatando ese origen qué es lo importante de esto y por ende pues tuvo muy buena aceptación está tendencia.

2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

Bueno, con crear pues una cocina interactiva como dice la segunda la segunda pregunta. eso es bastante dinámico, que en este caso el comensal también sea parte de la preparación de un plato y especialmente del que se va a servir, esto, lo que genera son experiencias que en realidad es lo que le llama mucho la atención a un cliente, pues, ser parte de la preparación que el mismo se va a servir, esto ahora mismo se lo aplica en muchas cocinas del mundo y con muy buena aceptación, y esto lo podemos ver mucho en redes sociales, cómo la gente se ingenia en que el cliente ahora sea participe, también de esta parte de la cocina, y qué tiene muy, muy buena aceptación.

3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

Con la tercera pregunta, qué es sobre considerar, que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional, debe considerar, en realidad hay que tratar de romper esquemas, pues sí bien es cierto la cocina por eso es que ha evolucionado, no porque a alguien se le ocurrió hacer ciertas preparaciones o darle un toque diferente, si se puede decir, a lo tradicional, y pues tuvo muy buena aceptación, y de eso, después se creen tendencia, pues, es bueno siempre probar cosas nuevas, somos una sociedad bastante tradicionalista, pero ahí está la creatividad del cocinero, en

tratar de romper esos esquemas de la cocina tradicional sin que esto se vea afectado en la preparación para que tenga muy buena aceptación

4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

Con lo de la cuarta pregunta, que es sobre la cantidad, es decir la hora en que se sirve un plato ,pues sí, y es lo que a veces hace la gente prefiere; en realidad el menú degustación no está bajo el concepto de que sea un menú, pues bastante escaso en comida en realidad un menú degustación pues, se tiene algunos pases de servicio que a la final esto si se complementa; no hay menos degustación con 13 - 20 platos que se sirven en un solo servicio, entonces, pues en realidad esto no sería el inconveniente, la cantidad de comida que se sirva porque la final después de algunos platillos, así sean en cantidades y eso lo del menú degustación, porque son algunos platillos que se sirven en una cierto servicio, entonces tiene que ser las cantidades, pues no demasiado para que se pueda comenzar pues, pueda lograrse y degustar todos entonces aquí, no hay ningún inconveniente, no estás mal aplicado el concepto de que un menú degustación pues es un menú escaso de comida.

5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

Con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en la cocina tradicional, pues como lo mencionaba anteriormente, si uno se va aplicar este tipo de técnicas, que se tiene que tener el conocimiento necesario, primeramente sobre la preparación de origen, los productos, las técnicas en sí, para poder nosotros dar un paso más, subir un nivel más, que es pues, el aplicar técnicas vanguardistas para la preparación de sus platos tradicionales, caso contrario si nosotros no conocemos en ci el concepto de origen del plato tradicional, difícilmente lograremos entender qué tipo de técnica de vanguardia nosotros podemos aplicar.

6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

Bueno, con la pregunta que es sobre qué se le recomendaría para pues, ampliar las experiencias sensoriales en establecimiento de A&B, las recomendaciones más importantes,

después que dentro de los menús que disfruta el comensal sean productos bastante frescos, donde se pone en juego el factor sensorial, olfato, cuando un comensal recibe un plato de mariscos, que esos mariscos huelan a mar, huelan a frescos, pues definitivamente la reacción de comensal es positiva bajo ese esquema de detener un plato de mariscos, igualmente la utilización de productos muy muy muy cercanos a uno, pues hace también que el comensal tenga una gran aceptación, porque se le está dando ese valor agregado al producto, eso pues funciona mucho y más en estos restaurantes que dan al comenzar este tipo de experiencias, frescura, calidad de producto, productos que sean muy muy muy muy de su entorno, que a la final son productos que a veces no se lo toma mucho en cuenta, pero que si el cocinero tiene la creatividad y esa habilidad de coger y transformarlo en algo aún más rico, más delicioso, más aceptado, para el comensal, pues en realidad eso es todo una experiencia que puede vivir el cliente.

7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

Con respecto a la otra pregunta, qué es: cuál es su opinión acerca de compartir un área dedicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal, pues es una de las cosas que bueno no es tan nuevo, pues, muchos restaurantes han tratado de que el cliente, el comensal, sean como muy muy muy parte del ambiente del servicio, y ahí están las famosas cocinas vistas, eso, lo que le daba al cliente, es más bien la seguridad de ver una cocina bastante organizada, ve como los cocineros preparan los alimentos que después van a ser servidos, les gustabas por ellos, entonces en realidad esto no es algo novedoso, pero ahora, no solamente se han quedado como cocinas vista, sino pues que ahora pues, el tratar de que el comensal sea parte de un show gastronómico, de cómo se prepara un plato a vista del cliente, pues eso también se ha puesto como muy muy habitual en los en los restaurantes, aunque tampoco es un concepto nuevo, pero que lo han puesto más y más en práctica hoy en día.

8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

Y pues con la última pregunta que dice, una recomendación de alguna estrategia para llevar a cabo pues la participación del cliente con este proceso culinario, que sea parte de este pues, podría ser no sé, una pequeña recomendación en la parte de las bebidas, hacerle que el cliente el

mismo se prepare su aperitivo y montar todo un escenario donde las bebidas están ahí, que el conozca un poco más respecto a los ingredientes, darle la alternativa de preparar, jugar un poco con esta cuestión de realizar bebidas a base de hielo seco por ejemplo, que tienen esas reacciones bastante llamativas no, la formación del humito que sale del hielo seco, jugar un poco con algún otro tipo de aditivo donde tenga un tipo de reacción con alguna bebida, y queso, que se le sorprenda al cliente que en realidad es como un poco más seguro también, hacerlo participar con algo de cocina caliente y que puede tener algún tipo de incidente como mancharse la ropa o algo por el estilo, entonces esto por ejemplo con la parte los aperitivos y las bebidas, es un buen tema que se prepare su propio café, como una charla de café mismo, pues que escoja, seleccione, pruebe, deguste, experimente; podría ser también una forma de hacerlo participar al cliente de una parte del proceso culinario.

9. ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

Sin respuesta

E4. Cristian Alexander Carrera (Heladero ODNI FRIOLAB)

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

Para poder hablar de este tema, primero tenemos que dominar la historia gastronómica de nuestras raíces y a través de ese conocimiento aprender a RESPETAR nuestra materia prima ya que su esencia pura es la que nos permitirá innovar y crear nuevos conceptos e ideales gastronómicos.

Es decir, partiendo de este principio básico estoy completamente de acuerdo con deconstruir nuestras recetas tradicionales con la finalidad de potenciar la gastronomía ecuatoriana y hacer que esa tradición se transforme en una visión futurista de un mercado que cada vez nos exige más a nivel gastronómico.

Ecuador es un país que a través de sus cocineros y chefs ha logrado modernizar la carta cultural, histórica y artística de sus platos por ende la aceptación de implementar nuevas formas de cocinar e interpretar la cocina de nuestro país es bien aceptada sobre todo en demanda que ahora busca una alimentación que no sólo satisfaga sus necesidades fisiológicas, sino que también sea

un espejo de sus sentidos.

2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

Es la parte más hermosa de la cocina, ya que el chef o cocinero ya no es un ser aislado que cocina para sí mismo, al contrario, en la actualidad somos intérpretes de los gustos y exigencias de nuestros comensales.

El chef ya no tiene la última palabra sobre lo que cocina, porque no existe perfección en aquello que cada día nos motiva a expresar creatividad, flexibilidad, elegancia y versatilidad; porque si de COCINAR se trata no importa la forma sino el sentimiento con el que lo hagamos y esa fusión entre COCINERO y COMENSAL nos permite perpetuar la tradición de una manera vanguardista.

3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

Considero que sí, porque ya no vivimos en una ciudad cien por ciento tradicional, ahora nuestra sociedad busca explorar y vivir nuevas experiencias que satisfagan sus sentidos y aviven sus emociones a través de la gastronomía.

Si Dios te da el talento para INNOVAR dentro de la gastronomía tradicional de nuestro país y crear un menú donde se explore la diversidad de materia prima y a la vez se adapte a comensales cada vez más exigentes en cuanto a su alimentación, se logrará imprimir una marca propia y crear historia a partir de nuestro trabajo presente.

4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

Es una respuesta difícil de contestar ya que tenemos que identificar dos tipos de comensales, aquellos que buscan llenarse para saciar su hambre y el otro tipo que busca alimentarse para saciar más allá de su necesidad fisiológica.

Como gastrónomos tenemos la responsabilidad de EDUCAR A nuestros comensales, y ese es el reto al cual debemos enfrentarnos, la CANTIDAD nunca debe ser nuestra carta de presentación, poco a poco debemos introducir nuevas formas de alimentar en donde la simpleza de una receta sea capaz de llenar los sentidos de nuestros comensales.

No existen sabores simples, existen mentes des complicadas que con poco crean mucho.

5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

- Tratar la materia prima con respeto, sin alterar su esencia porque no debemos olvidar que un tomate por más vanguardista que sea siempre tiene que saber a tomate.
- Conocer las características organolépticas de nuestros ingredientes, para a través de ese conocimiento saber mezclar y combinarlos adecuadamente y así obtener recetas únicas y con firma propia.
- Estudiar, aprender e implementar nuevas formas de transformar la materia prima en grandes recetas.
- Sentirte orgulloso de tus raíces gastronómicas y través de ellas construir un presente donde el futuro sea tu carta de presentación.
- Dentro de la cocina ARRIÉSGATE, pierde el miedo a experimentar, a crear y a soñar, nada es imposible cuando se cambia el NO PUEDO por un ¿CÓMO LO HAGO?

6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

- Saber para qué tipo de público está orientado nuestro servicio (sin ser clasistas).
- Entablar una comunicación directa con el comensal, saber qué es lo que quiere nos permitirá saber qué es lo que podemos ofertar.
- Genera un ambiente físico acorde a lo que ofertamos en nuestro menú.
- Si es un menú degustación tratar que este cuente una historia de principio a final.
- Crea una necesidad de alimentación y genera una adicción a través de lo que preparas.
- Diversifícate, implementa nuevas técnicas gastronómicas, fusiona sabores y mezcla texturas.
- Innova, dale un valor agregado aquello que ya existe.
- Emplea tecnología no sólo para cocinar sino también para entablar una comunicación directa con tus comensales.
- Adapta cada receta a cada cliente, se capaz de ser un intérprete y un artista de los gustos de tus comensales.
- Se tú mismo, la mejor experiencia gastronómica es aquella que nos permite conocer al chef a través de lo que cocina.

7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

Bueno, en la actualidad por el acontecimiento que estamos viviendo es complicado que personas que no están capacitadas para estar dentro de una cocina interactúen de manera directa.

Sin embargo, si destinamos un área en la cual el comensal pueda interactuar de una forma en la que su seguridad física no se exponga, crearemos un concepto de cocina sin barreras.

8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

- Crear una aplicación tecnológica a través de una app donde el cliente puede ser participe desde la elección de su materia prima, y que pueda observar a través de ella el proceso de elaboración de su platillo.
- Terminar la preparación en sala.
- Crear un juego de emociones en donde cada tiempo del menú se adapte al estado de ánimo del comensal.
- Genera un espacio abierto en donde todo se pueda observar.
- Facilita opciones al comensal, que tu menú no sea rígido, en la flexibilidad está el éxito de vivir una experiencia gastronómica única.

9. ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

Simplemente haz lo que hagas con pasión, la gastronomía ya no busca chefs estrellas que cocinen por ego.

Enseña a través de tu talento, se capaz de conquistar el mundo con una sola meta HACER DE LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA una cocina de exportación.

E5. Daniel Samaniego (Chef - Panadero)

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

Cómo deconstrucción como tal, es una forma interesante de entender, al final una reinterpretación no, es cierto de cómo utilizar los productos en una empresa vanguardista porque el tema no, la idea con los métodos, con las técnicas que se van descubriendo en el mismo producto, tal vez van creando o apegándose a la misma noción, pero dándole un vuelo, entonces, en el panorama en el que estamos, por lo menos de que ya hay comida de alta cocina, hay más espacio para gente que quiere comer, que quiere sentir algo distinto a través de una experiencia gastronómica que es justamente este tema de los servicios, de las experiencias, lo que dices tú no cierto. Entonces, es interesante siempre poder generar esta propuesta porque vas a tener el cliente, porque vas a ver gente qué le va a interesar, va haber gente que siempre va a estar ahí como viendo un menú fusión una cosa que es como un encocado que le meten tailandés y tal vez la gente va a reaccionar, o al menos esta zona de Imbabura, yo soy de Quito y estoy viviendo hace un par, bueno, volví y vine, pero desde el 2019 estudio y vivo acá, y me refiero a estudiar, porque bueno en esta profesión, estoy como que viendo cómo se desarrolla el mercado, cómo funcionan las cosas, viendo que el mercado de Ibarra es distinto qué Otavalo, qué el de Atuntaqui, qué el de Cotacachi, en el que yo vivo, entonces, lo que yo sí te puedo decir es que hay mucho territorio para esta interpretación, pero lo que yo sí te puedo decir, justo el término deconstrucción, puede ser muy bien marcado y muy claro en lo que nosotros sabemos no cierto, pero tú deberías pensar en cómo vendes el término, es más fácil sí en vez de deconstrucción usas una reinterpretación, supón, en una experiencia, lo que yo hago justamente es cocina Novo Andina, entonces a mí me permite rápidamente dar la noción de qué son nuevas, modernas técnicas aplicadas al producto Andino; yo trabajo mucho en la parte local, desarrollo ambiental, entonces, es a lo que yo me dedico no cierto, esto también me permiten marcar rápido, y me permite como compartir y vender, entonces yo no digo deconstruyo un plato, que es muy claro que la deconstrucción es que justo un plato, un punto y es interesante también pero, es un tipo de reinterpretación al final no cierto, entonces; la otra cosa es que también lo que yo te digo mucho, es que como la apliques, entonces, hay un mercado por lo menos si es que es, por eso yo te quería preguntar bien porque dice a ver en el contexto yo puedo ver más; yo trabajé en Otavalo y ayude a desarrollar una cocina dentro de un hotel, y en ese sentido es muy de doble filo, porque si tú apuntas mucho a un *target* que fue nuestro, que fue el

de turismo, y el turismo interno como externo, pero más el externo, comenzaron a llegar porque también él *lobby* que hacía el hotel, que era un hotel medio de paso, un hostel, ayudaba a que vengan estos turistas y nosotros estuvimos abiertos qué, casi un mes, un poco más, justo antes de la pandemia, yo abrí como para el 14, 12... para el 10 de febrero, yo ya abrí como para hacer esa semana de San Valentín y nada, logramos el primer mes, cerrar febrero bien con todo el feriado y todo y nada, nos cogió... entonces ahí nos dimos cuenta de que cuando teníamos que intentar generar el turista interno, no, ni siquiera el turista interno perdón, el cliente interno es decir Otavalo no nos querían pagar ni \$4 por algo, me entiendes, entonces porque nuestra comida, la comida que yo elaboré en ese restaurante, era basado en un clásico muy de proteínas básicas, qué es lo que a la gente le gusta más, unas sopas, entradas, era una chuleta que ni sé qué, pero le hacía una chuleta ahumada, con alguna reducción de mortíño, cosas por el estilo... así teníamos eso y nada, el precio nuestro que manejábamos, un sándwich costaba \$6 por el estilo, Entonces a eso es a lo que yo quiero ir, que si es que se ve después para un proyecto o sea cualquier negocio que sea de comida de alto nivel, es decir si hablamos de una reinterpretación o hablamos de algún término, un estilo de cocina, bueno pero bien hecho, por ejemplo aquí en Cotacachi hay un restaurante que se llama *bandaman... Bandanam*, qué es un restaurante hindú, de unos manes hindús, yo un poco le *stalkee* al chef y es un *man* que, no sé qué sí has visto has cachado, como en estos países de medio oriente no, perdón asiáticos, india es gigante, pero son como parecidos son como primos cercanos de todos los harenes y esas hue***, hay estas líneas hoteleras, pero así estúpidas, gigantes, y le vi pues a este mansito, que trabajaba ahí, y entonces pues, ahí te das cuenta que o sea son esas apreciaciones lo que yo también te puedo compartir, a mí me entrevistaron igual compañeros tuyos entonces, lo que yo comparto siempre es que, es como que es una vida en general, es un estilo de vida que uno tiene que generar, yo digo no o sea, a mí me parece que es innegable la conexión de mi vida, mi rutina, sí, mi estilo diario de vida con la gastronomía, o sea yo siempre estoy pensando en... o sea desde que me levanto y digo primero voy a desayunar hoy y después me voy a comer una... en algún lugar, aprovechar acá, como en este lugar para ver qué están haciendo, si es que es de estos gringos, si es que es de estos japoneses, qué sé yo, o sea siempre estar viendo me entiendes, ver las tendencias, ver quién está cocinando ahí, por eso yo te digo yo vi este restaurante Bandanam, vino hace dos meses y comenzaba a chequear y todo mundo ahora le cacha aquí en Cotacachi, es súper bueno porque es genial, a mí me encanta ir a comer ahí, también que me refuerza porque yo también hago comida hindú, yo sé hacer curris, y o sea hacer mezclas, me entiendes, a eso voy, o

sea todo es cómo parte de.

2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

Eso qué es la otra parte de la primera respuesta, es como que hay que saber aplicar súper bien el cómo vas a entregar la oferta de valor contra el precio para que sea accesible, para que la percepción de la gente sea buena, porque, la otra pregunta por ejemplo, el nivel de aceptación depende mucho de a quien le das, entonces si haces un locro de papas, que es un ejemplo, es muy deconstruido, es muchas de las cosas que aquí, en cocina tradicional, deconstruyó, una papa con cuy y te mandas un cuy rule con un suflé perdón, un reventado de la piel y algún suflé de papa, en vez de papa me entiendes, alguna hue*** así y le das eso aún mayorcito de 70 años, es como que muy posiblemente no vas a causar una buena sensación, entonces, cómo le vas a dar ese valor agregado, cómo lo acepte esa persona, desde el precio, desde aquí, es en dónde, cómo lo haces entonces, tal vez es un restaurante súper bonito y todo y no al revés o sea, es un restaurante con un espacio medio raro y todo y sacas una comida espectacular, o sea, tal vez si es que la ambientación es como que rara, me refiero un comedor normal de cuatro mesas de plástico y todo, pero quieres mandar, no sé y sacas un plato de vajilla de \$20 con un cuy ahí desenvuelto, no va a ser lo más ideal me entiendes, tienes que generar el espacio, tienes que generar el ambiente, tienes que generar todo, lo que es a la tercera pregunta más o menos, de qué, no sé si es la tercera pregunta exactamente... pero en la parte en la que yo te digo que es muy importante o aconsejo cómo desarrollar la experiencia, es justamente pensar en la gente, y pensar en todo lo que necesitas para que la gente sepa que todo ese trabajo debe ser entre cocina y servicio, lo que nosotros decimos sala, entonces ese movimiento tiene que ser muy importante, porque sala hace todo el soporte para que tú puedas, al momento que sale todo, sacar un plato gigante, un plato hermoso, y la sala mismo te ayuda a decir bueno... este es un curado de llama, hecho con esta hue*** de no sé dónde y este *man*, que nos dio las alcaparras, es un licor macerado de agave con ni sé qué cosa, eso es lo que te ayuda a que no sea solo poner y servir un plato, ya que también puede ser una cocina de vista, tú tendrías que generar por ejemplo, un como estilo de servicio, de estos carritos que entran entonces, tal vez sea el primero, si son cinco tiempos, entonces, los primeros dos o tal vez, de bienvenida, llegas tú tal vez, y ayudas a servir el snack, tal vez, con el cóctel, alguna hue*** que vayas a dar,

no sé, un aperitivo, yo creo que sería una buena idea de entrada, después dejas que el *hostess* pase el segundo o tercer tiempo, después en el cuarto sales ahí, como en el segundo fuerte podría ser, dependiendo de cómo lo manejes no, porque yo sé mandar dependiendo, aquí en Imbabura me dado cuenta que son más salados que dulces, entonces yo antes mandaba pre postre y postre, yo hacía un menú de 4 de 5, generalmente yo lo hacía así porque en Quito en cambio, la gente es más golosa entonces en vez de mandar entrada y fuerte, yo en lugar de mandarte dos fuertes yo te mandaba un postre así tuco y una cremita, compré de postre una fruta, alguna hue*** macerada, alguna cosa, algún sifón, un aire y un postre después bonito no, entonces como te digo, puedes ver si es que en el cuarto tiempo sales con un carro francés, con un carro de servicio, sales con una de inducción de alguna cosa no sé, si les terminas una *demi glace* mal hecha, y qué sé yo, un poco de naranja encima de la carne, te consigues una de esas mini pistolitas de humo, así tal vez, en un segundo plato de sal, con los aires con un plato base, y dejarles 3, 2 cositas bueno 4 ya es bastante, una bestia, pero cómo vas a ser de tiempos, o sea como... que se yo, al tercer tiempo es una salsa, un lomo, o vas a servir un plato como que llegue con una jarrita, vas a servir, espejo de salsa pequeño, alguna ensalada me entiendes, y el menú con el carbohidrato y una proteína en el centro, entonces cositas así, eso es experiencias, eso es sensorial me cachas, justamente darle a los manes los productos, las cosas para que ellos también... ellos mismo... hazles jugar bastante con la vajilla y con los cubiertos loco, podría ser que trabajes con alguna sopa puesta al hilo, sí me cachas, porque sensorial es todo, o sea yo te digo una de las experiencias que yo sé hacer, es que la gente camine el oscuro, hacer un tipo *mapping*, y del *mapping* el *man* le combinaba con un sonido de Bipz Entonces esta mie*** se movía y aparte, había unas pantallas colgantes que tenían ahí, entonces se veía una hue*** y hacía como que pa pa pa pa entonces, mientras se hacía como un paso de comida o cosas así, montábamos 6 flores, entonces, todo lo que tú puedas estimular, o sea ándate a la raíz de lo que estás haciendo, mira lo sensorial, a mí me sirve mucho hacer como un papelote y poner los cinco sentidos, y pensar en sentidos o sea, en lo sensorial, entonces, qué puede ser oído, influenciado por esto pasar uno por ejemplo, uno de los juegos para hacer usar el sonido, pasar a la gente esas planchas de piedra volcánica caliente, que cuando vos le pasas la plancha caliente, tú solo llegas con la carne y le dices verán que está caliente y chin, suena, entonces es todo ese juego que haces, sale el aroma, botas encima de la piedra caliente un poco de canela o alguna cosa que saque humo, entonces dices piedra caliente, romper cáscara de huevo frente del *man*, deshidratada, qué sé yo, todo didáctico, entonces... eso es como la cuarta, algo medio me

pase, pero entre lo que yo leí que respondí era entre la uno y la cuatro, más o menos, era lo que eran consejos, experiencia sensorial y qué pensaba yo de lo sensorial, lo que yo pienso de lo sensorial, o no de sensorial, de una experiencia interactiva era, de qué la gente participe con su comida y de su elaboración, eso es espectacular.

3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

Claro, cómo te digo yo, siempre va a ser cómo tú lo apliques, sí le pones a pesar pollo al *man* no, cag*** perdón, se me sale lo jovial, pero si le... qué sé yo, sí le haces deshojar pétalos de flores, y va a poner encima de un helado antes de qué se lo coma, por ahí puede ser, yo hacía por ejemplo, en unos talleres sensoriales, les enseñaba a pelar, a desgranar frijol, entonces, eso obviamente tenía un almíbar, y un poco más hecho, pero yo les decía alguna vez y sucedía mucho de los 8 uno 3 nunca habían tocado una vaina de frejol loco, en su vida... entonces era como verle a hacer entender la relación con el alimento, entiendo que, después de eso pelaban un poco, seguimos conversando y después ya cocinábamos el frejol y hacíamos una menestra y qué sé yo...

Ya te entendí, súper bien sabes qué así como lo planteas verás, hay una forma interesante, hay muchas cómo estás de *Chef at Home*, o sea tú estás haciendo bienvenida a tu gente, a gente, que está bueno, pero en el mismo concepto se hacen muchas experiencias de *Chef at Home* que puedes ver así como de referencia en los Estados Unidos y en Australia, en Londres; entonces hay plataformas incluso, es como... gente que son chef's y que solo ya entran dentro de un hogar y gente que se contacta dice, ve *brother*, yo quiero una cena mexicana para 12 personas en mi casa, haciéndole acá, y que el tipo venga dos horas antes a hacernos la terminación y todo eso y participamos, hay gente que dice no, yo sólo quiero un servicio rápido de comida turca para ni sé cuántos y tal, acá sólo que venga y haga 10 minutos de servida y ya, entonces, hay muchas experiencias, y hay una que se marca como la tuya, entonces con eso puedes tener referencias que sería súper bueno y es una gran idea loco, es súper buena, entonces ahí lo que tú tienes que hacer es en recomendaciones, para mi es el espacio, o sea tiene que ser full pulcro, tienes que generar confianza que es muy importante porque estás invitando a gente que es un comensal, que es un desconocido, es como tres veces más la confianza que pone alguien que ir a un restaurante normal me entiendes, es un referido, entonces tú tienes que generar ese ambiente de para que la gente se sienta a gusto, para que la persona se sienta en confianza, me refiero a que también como... no es que va a ir y encontrar una tabla cruzada de madera y ahí encima va a ponerse a picar me cachas,

ni siquiera en mesa, o sea, tiene que estar bien, tienes que tener buenos estándares de limpieza, tienes que por decirlo... sacar a relucir tu profesionalidad, estándares de higiene correctos, buena preparación, mise en place, equipos buenos, no tienen que ser caros, hay unas líneas por ejemplo de inoxidable chinos que son hermosos, que los gastos estos, qué son... estos, los cuadrados que tienen tapa y todo, algunos te pueden costar los buenos en Montero \$5 cada uno y con tapa \$8 o \$7, y los chimbones hay a \$3 con todo, entonces son detalles no; si es interesante.

4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

Ya justo eso sí te respondí bien claro en la tercera, pero el tema ahí, para mí, es la degustación y como lo apliques, entonces para mí es, nunca usar el término degustación, porque la gente se hace directo esas ideas y más bien tu jugar dentro de lo del mercado y que es la segunda pregunta, calidad contra cantidad, entonces da cantidad, de ley tienes que dar cantidad, pero tienes que enseñar, que es lo que yo hago, yo hago menús de 4 tiempos todo el tiempo, por ejemplo ahora con la "Caja Ronca" vamos a hacer uno, yo siempre hago uno con cada uno de Cotacachi porque soy medio residente, en un local, mientras yo soy panadero, panadero de madrugada, de una panadería artesanal de masa madre ahorita, pero toda la vida he hecho esto, entonces de menús qué es lo que tienes que hacer mucho es que no le cambies, no le pongas degustación, si no, yo le pongo en Cotacachi y funciona como menú gourmet, porqué, los gringos siempre entienden lo que es gourmet, ese es mi público y es a lo que voy, hay gente *foodie* que sabe lo que viene a comer cada vez hago una tailandés, una mexicana, qué hago ni sé qué cosas me entiendes, entonces siempre estoy ahí, haciendo comida de mundo, qué es lo que les falta, entonces hay manes de todo el fok*** mundo, tipos que vivieron 10 años entre 20 países Asiáticos y no tienen comida, entonces yo hago eso y cobro obviamente un menú de \$15 para 4 tiempos, \$16,50 con maridaje... para la zona de Imbabura sí es un valor medio elevado, pero es full, pero cuando ya te das cuenta de lo que yo doy, es full, porque yo doy 4 tiempos y aparte yo en mis tiempos por lo menos el fuerte yo si te meto tu buen purezote ahí y ahí es ser inteligente y jugar aquí en Imbabura en general, por eso la gente, mucha gente... aparte si te digo en Imbabura son baratas las verduras, no te vayas al digamos, eso soy yo personalmente, no vayas al mayorista, es una hija de put*** si es que respetas a la vida y a los productores, no vayas al mayorista, pero hay muchas alternativas buenas, entonces

no te cuesta, o sea te va a costar unos 40 centavos más pagarle bien a un medio que no le saqué tanto la put*** al productor de papas; con que le mandes unos 150 gramos de papas al puré terminado que tiene unos 5 de mantequilla entre toda la mezcla final, no te va hacer daño me cachas, pero vas a ir a la fuente así sobre un poco, put*** digan bien, él si no ha sido gourmet...

Yo soy chef consultor de soberanía alimentaria de mi línea de trabajo, han sido desde hace 6 o 7 años de investigar y trabajar con productores locales y justamente en Imbabura tengo un contacto.

5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

Por eso, ahí me paré... porque digo, o sea es inmenso pues loco, o sea es inmenso lo que puedes usar, lo que yo te recomiendo, una de las principales cosas es usar ejemplos, fuentes de desarrollo de información local, porque ahí estás hablando de lo que estamos hablando, de cocina local y hay una línea muy fuerte de eso en nuestro país, mucho se va a centrar en la cocina en Quito, comienza a verle el Juan Sebastián Pérez, comienza a verle al Gallardo del Zero Lab, comienza a verles, en general te recomiendo eso, estás justo por esa línea, después, hay un montón de restaurantes de Quito que son interesantes de ir, o sea... pero ya de cocinas específicas y todo, el "Urko"; comienza a buscar "Etnia"; el "Chuti Piqueos"; busca referentes, busca gente, ve lo que lo que hace el Kike, ver lo que hace el Juan Sebastián Gallardo, síguete a un *man* que se llama Carlos Castillo, Juan Carlos, espérate es... Juan, Juank Castillo sí, está en Facebook con k JuanK y seguido es el *man* que se fue con el Juan Sebastián a Madrid es el *man* que está en medio del comité para el los *50 Best*, que fue recién la premiación con el *Young Gray* de República de cacao y todo eso, entonces es uno de los que hacen el *lobby* para traer el *50 Best* acá, entonces mira lo que hace, siempre espíale al Virgilio, mira todas esas cosas me cachas, mira la lista de *50 Best*, mira el "Amaranta"; mira el "Domm"; mira todos los que van saliendo, el "Tegi"; el "1884"; o sea mira eso, a eso me refiero porque ahí van vanguardias, muchas son cocinas regionales pero hay, aquí como Ecuador busca los referentes, también mira lo que hace el César que es el chef del Swissôtel, mira lo que hace el "Shamuico"; el Samuel Ortega; que es este chef de "El de Abajo"; mírale al Daniel, sigue el "Dos Suces"; síguete al "María"; a estos manes de los Morocho; o sea hay un montón de cosas que cachar, entonces es uno de los principales consejos que te puedo dar, ver para afuera es muy importante, pero eso sería lo segundo bueno, es el primero en este punto, dependiendo porque si están estudiando y todo pero pues justo eso, o sea tienes que tener

referentes, porque después por ejemplo cuando ya vas caminando un poco más, desarrollas tu cocina de autor y te das cuenta hasta ver innatamente qué, ponte la mía es basada mucho en soberanía alimentaria, en relación con el producto, de estacionalidad y también como es mucho producto yo estudio mucho la parte nutricional y enfoques, de cierta manera a un nivel básico medio, que ya pasa un poquito, porque yo sí manejo combinaciones y tanta vaina, manejo un poco de cómo conservar nutrientes, qué sé yo... pero siempre con esta tendencia vanguardista re interpretativa aplicada de producto local pero muy andino, o sea, trabajo mucho con el producto de la costa y todo... pero es porque después dé, ya he podido estar en algunas cosas, en algunos lugares se va viendo esa lógica, pero igual, yo siempre estoy viendo, siempre tienes que ver qué está pasando, cuáles son las tendencias, qué es lo que sucede, eso para mí es bien importante porque justo eso es vanguardia y de ahí el otro concepto, para mí otra cosa que es importante es el conocimiento, que estudies full, genera conocimientos, una cosa es ver leer el conocimiento y otra cosa es coger y aplicar, ver cómo hacer una esterificación, qué punto poner de agar-agar en esta hue***, cómo cargar el sifón, o ver la receta de 10 de clara, 30 de clara y eso... sino que entender por qué falta eso, cuánto de clara, le voy a meter a un producto en un sólido, en polvo, qué va a ser, sí va a ser más denso, qué tengo que subir la clara y poner más azúcar, meter dos de nitrógeno, combinar nitrógeno con CO₂, o sea todo eso es lo que tú necesitas para desarrollar una cocina de vanguardia porque a la final digamos el norte de una cocina de vanguardia, así de desarrollo, es que sea una referencia que tú puedas mostrar, porque no puedes hacer una cocina de vanguardia reinterpretada, de otra persona, no sé si me hago entender... o sea el Ferrán Adrià hizo todo lo que hizo y porque o sea lo creó el *man* y muchos siguen los pasos del *man*, pero verás el "Tegui", qué se yo el "AXA"; un montón de gente solo sigue haciendo cocina de vanguardia, tal vez basada en lo que este *man* medio descubrió y estandarizó, lo mismo que Karem lo mismo que Escoffier pero sigues creando me entiendes, y eso se logra, yo creo que para mí... este es el norte de una de estas cocinas de inventiva, es la esencia, o sea es invención justamente, no puedes toda la vida solo seguir copiando y remedando lo que hace todo mundo.

6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

Yo más bien... juega, has y que sea bien trillado ahí, y cómo es tu tesis, si la vas a aplicar has el juego ese de la banda de ojos loco, es súper trillado, es muy repetitivo y clásico, pero tribal has de un sentido y desarróllalo bien, es interesante, yo como aplicaba ese, era que entraban al

establecimiento con los ojos cerrados ya enviados por un *Host* cada persona, es decir que para el momento inicial de la cena, si es que entraban 12 personas yo tenía 12 giles que me acolitaban para que le lleven a cada uno a su puesto me cachas, y los manes con los ojos vendados, entonces también es un tema de confianza, le rompes unos esquemas y después cuando se sacan la venda sigue todo oscuro porque el lugar era 100% oscuro, entonces es cómo romperles y obviamente, cuando iban caminando, mientras iban caminando habíamos puesto como hojarasca en el camino, cosa que caminaban y escuchaban el cra cra cra y había un incienso al fondo, tiraba aroma de palo santo y canela, un *Host* que les iba tocando a cada uno mientras caminaba y escuchaban el sonido, a la par olían, perdóname escuchaban el sonido del piso y aparte olían también una mini música de fondo, de esas que parecen un cuenco tibetano, entonces es como tú... es como te digo te haces tus mapas mentales, de que vos veas, porque ahí ves tus recursos, porque ves tus posibilidades, ves las extensiones, qué puedes usar, entonces ese es el último consejo que te puedo yo dar si vas hacer sensorial tápales los ojos loco.

7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

Claro, eso sí creo que le había visto medio de reojo porque te quise responder esa que es justo eso, tú tienes que hacer un set, tienes que hacer un montaje del espacio de cocina, que sea seguro; que sea limpio; que sea amigable para la gente, que ellos se sientan en confianza con el espacio, eso es lo más importante, para eso, para que vean un espacio prolijo, que no se vea sucio, que no sé, que sea un mesón bueno, que tengas una buena tabla, un cuchillo afilado, un buen mandil, que estés limpio, qué sé yo... es la profesionalidad que tú puedas mostrar, eso es bien importante para poder abrir y compartir tu espacio; yo justo doy talleres así, o sea una amiga tiene un taller en la casa, centro de sanación pero en Tumbaco y como que la cocina es un lugar un espacio abierto bonito, así tipo americana, el taller me entiendes, o sea yo les voy dando el taller y también les doy una cena, o sea mi taller cuesta \$40 y les doy como una clase de cocina, les hago módulos para 4 talleres, a la par de que les voy dando teoría vamos cocinando, al final comemos un menú de 4 tiempos y sale, entonces lo que tiene, lo más importante es que tú tienes que armar bien el espacio, tienes que armar bien tu agenda, para que puedas lograr la experiencia, necesitas armar todo este espacio, está organización, está planificación, saber tus tiempos, puedes escribir cuál es la teoría que les vas a dar, les puedes mandar impreso qué es lo que yo hago, con las recetas

y todo, pones una agenda de 15 minutos para vos mismo, 15 minutos converso, 25 de mise en place inicial y cosas así.

8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

Ya te dije una, por ejemplo, llevar algunos puntos sin terminación a la mesa, esa es una, otra sería tener una cocina semi lista y cuándo tú vayas a montar los platos, invitarle a que el *man* se ponga un mandilcito y le enseñes a montar, después el *man* mismo se lleve a la mesa su comida, pero también no sólo en el montaje, les puedes decir a las personas que ellos van a llegar media hora antes de que el fuerte esté listo, para ser recibidas como con un cóctel o alguna hue*** y que van a entrar a cocinar contigo, con una copa de vino y una tabla me entiendes, entonces tú vas a estar ahí, ya con las papas listas, tienes listos los pesajes de puré y todo, entonces le invitás que haga el majado o el puré y terminas de hacer la carne que sé yo, si me cachas, hacer algo así también en tu caso, que sea como parte de la comida y todo eso.

9. ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

Una última, trabaja con fuego loco, o sea en el carrito de estación francesa, podrías llevarte un mini caldero o no sé, alguna de esas cocinas de servicio... no sé si es que has visto, de esas cocinas de llama, de esas que son como que son modernas, que son como para encender un caldero con un calderito como antes, utiliza el fuego porque el fuego siempre llama la atención, flambea marida, también eso es bien importante, ofrece siempre maridaje loco y marida bien, aprende a hacer *pairings* si me cachas, trabaja en eso para que puedan sentarse, siempre es rico llegará o que alguien te invite no, o si vas a cocinar con alguien en su casa o algo tomarte una copa de vino o algo así si me cachas, entonces es bueno, incluso sin alcohol, entonces una bebida no tiene que ser necesariamente alcohólica no, eso podría ser otra.

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

Bueno, voy contestando las preguntas, la primera pregunta que dice, ¿cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y que aceptación asuma que puede tener? Bueno, como yo ya le había comentado en todo lo que es tradicional en sí, no debería toparse en su preparación, de ahí si hablamos en la presentación sí, en la presentación sí podría ser, pero en preparación no, preparación debería conservarse, como hace la abuelita, como hace la mamá, toda esa tradición oral que ha pasado de generación en generación, en cuanto a la presentación podría modificarse sí, para que salga un poco más llamativo, para que despierte visualmente la atención de los comensales, es y destacó que tiene mucho que ver en dónde se va a llevar a cabo esta degustación, está exhibición o esta preparación, no es lo mismo ofrecer platillos de cocina tradicional deconstruidos en su presentación en un restaurante en Quito, en Guayaquil, en Manta, ciudades con renombre, a ofrecerlo aquí en Ibarra o en otra ciudad pequeña de por aquí, bueno, aquí todavía estamos en pañales, prueba de eso es los *50 Best*, todavía nos falta mucho por destacar, esa es mi percepción en cuanto a la primera pregunta.

2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

La segunda pregunta qué dice ¿qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal en la cual este se aparte de la elaboración de los platillos que va degustar? también hay que ver en qué contexto se lo hace, por ejemplo se me ocurre algún taller, de cocina vanguardista tradicional o lo que sea, en donde se invité a los comensales o a las personas que van a degustar qué sé yo, terminar de hacer algo, a poner un aderezo, una salsa, eso sí sería interesante mirar, pero habría que ver cómo se enfoca esta idea, sí, me agrada que haya interacción del comensal y la persona que está a cargo de servicio de cocina, sería una bonita experiencia.

3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

En cuanto a la tercera pregunta, ¿considera ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable por qué? Bueno, esta se enlaza con la primera que

decía no que no sería lo mismo ofertarlo en Quito, en Guayaquil, en Manta, en Cuenca... a ofertarlo en Ibarra, en Atuntaqui, yo creo que aún no estamos preparados sinceramente, aún estamos todavía con ese esquema mental de que todo tiene que ser como hemos visto por años, de que aún no estamos cambiando el sentido de la perspectiva de presentación, entonces un menú de degustación mmm... sí, puede que sí, puede que no, tal vez si el menú de degustación se lo hace con personas que conocen del tema, que saben de esto, que están inmersos en el mundo o en el ámbito de la gastronomía, yo creo que tendría una acogida favorable presentarlo; pero tal vez con personas que desconocen del tema, que están acostumbrados a recibir cantidades generosas, pues sería un poco más dificultoso.

4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

Y coincidentalmente se enlaza con la pregunta 4, ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación? justamente es lo que decía no, habrá que educar al comensal, habrá que educarlo visualmente, habrá que educarlo nutricionalmente y también el tema conocimiento; creo que es esto se podría hacer siempre y cuando haya una conversación previa, un conocimiento previo, explicarle como, porque, cuando, en qué consiste, un porque, muchas veces tenemos esa resistencia al cambio no, para personas que no han visto esto, que prefieren la cantidad en realidad, va a ser un poquito dificultoso, entonces, yo considero que habría que explicar primero para poder ofertar, habría que decirles cómo funciona, para que un poco conozcan y no estén tan renuentes a esto.

5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

La siguiente pregunta es ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales? el consejo que di inicialmente es que no sé tope la preparación, no se tope los métodos, las técnicas de cocción, se respete, eso sí, o sea, si tiene que ser un yahuarlocro sea un yahuarlocro, pero quizás se destaque en tema presentación, eso puedo aportar yo, pero si es netamente tradicional no tope la preparación, destaque presentación, ahora, sí estoy haciendo una cocina innovadora pues obviamente ahí puedo mezclar las técnicas vanguardistas tanto en preparación como en presentación.

6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

La siguiente pregunta dice ¿qué estrategia recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de alimentos y bebidas? pues depende el establecimiento de alimentos y bebidas, eso deberíamos tener muy claro, depende a qué *target* nos estamos enfocando, depende cuáles van a ser nuestros comensales, no puedo generalizar establecimiento de alimentos y bebidas porque yo no puedo recomendar una experiencia sensorial en un lugar donde venden los típicos platos de tortilla con huevo, o sea eso es una, prácticamente una hueca, es un lugar donde se come barato, donde se come abundante, donde la gente no aprecia presentación, lo único que le interesa es el sabor, entonces depende mucho el establecimiento, ahora, sí estamos hablando de establecimientos de restaurantes de tres cuatro tenedores que han destacado últimamente, pues como experiencia sensorial variar texturas puede ser, quizá acompañar la comida con alguna música de fondo que resalte lo que están degustando, tal vez bueno en Quito, había ya este restaurante donde atendía a oscuras no, que era dirigido por personas no videntes, en el cual sí, la experiencia sensorial era mucha, mucho más intenso por el mismo hecho de no poder ver entonces, se sentía diferente a lo que estamos acostumbrados, sé que Zero Lab también hace una experiencia sensorial cuando venda los ojos de sus comensales al ofrecer un menú, entonces por ese lado iría, primero determinar qué establecimiento y segundo de acuerdo al menú que se va a ofrecer pues resaltar estás particularidades para que vaya armonizado con todo.

7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

La siguiente pregunta que dice ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde esté sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir? Bueno, mi opinión en este aspecto es, que primero pues la cocina debería estar pulcra, si debería haber una total limpieza, un total orden, procesos ya establecidos, bien definidos, tiempos, un mise en place impecable, como para poder compartir este tipo de experiencia, no tengo nada en contra, me agrada la idea, resalto siempre depende el establecimiento en el que queramos aplicar esto sí, y también resaltó el hecho de que pueden ser comensales que no tengan ni la más mínima idea de lo que van a hacer entonces, sí sería primordial

una charla, una pequeña inducción acerca de cómo tiene que ser su comportamiento, entiendo que deberían pues, estos comensales también utilizar toca o malla para evitar contaminación, estar las manos lavadas, no sé si de pronto podría ser en otro lugar no en la cocina, podría adecuarse un área para hacer este tipo de cosas no, porque qué sé yo una señora llega con maquillaje o cuando uno va a una cena a algún lugar especial pues va emperifollado, guapísimo, entonces como que no combina mucho el hecho de ir guapísimo y entrar una cocina, por el tema de seguridad alimentaria no, entonces quizás destinar un espacio diferente, no necesariamente la cocina en donde se pueda hacer esta actividad.

8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

Bueno, la siguiente pregunta dice ¿nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente en una parte del proceso culinario que el luego va a consumir? yo creo que esta experiencia podría ser en servicio, a lo que comúnmente se le conoce como sala ya para terminar la cocción, podríamos ofertar algún tiempo de este menú que se va a ofertar, perdón la redundancia, en el cual el cliente tenga participación culminando el producto, que se yo poniendo una salsa ejemplo, se me ocurre que podemos pasar un postre como una esfera de chocolate, el cliente le añada un *ganash* caliente y este pues obviamente se va a derretir, entonces sería una participación sensorial que al caliente le llamaría la atención o bueno como "Alinea", hizo este postre en el que hacia el montaje pues del mismo frente al cliente y ponía los pedacitos de frutas y tortas y todo esto y finalmente pues lanzaba un globo de chocolate y este se rompía frente al cliente, llama también mucho la atención; nosotros alguna vez en un evento hicimos algo parecido, pero para que el cliente tenga participación en lugar de lanzar esta esfera de chocolate que ya estaba previamente elaborada con nitrógeno para que se pueda romper, lo pusimos en un plato y le dimos una cuchara al cliente para que el cliente rompa esta esfera y pueda degustar lo que había dentro, entonces puede ser en sala justo antes del servicio.

9. ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

y bueno para finalizar dice, ¿En caso de no haber abordado algún tema que considera importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas podría darnos su aporte? En sí no he visitado restaurantes acá que ofrezcan esta experiencia interactiva entre el cliente y la persona

que está en servicio o en cocina, más bien yo tengo un referente que en este caso esta "Arzak", cuándo se tuvo la oportunidad de ir allá, el menú, dependiendo el tiempo había una interacción entre el comensal y la persona de servicio, en este sentido pues ellos tenían unas *Tablet's* por ejemplo, bueno no, en si no era el menú, pero voy a tratar de acordarme, el postre... no, la entrada era como un ceviche o algo así y abajo de este plato en la mesa que estaba de vidrio, había una *tablet* que simulaba las olas del mar, entonces todo iba en conjunto con la comida que se servía y bueno, finalmente cuando ya terminó el menú, cuando ya se culminó con el menú de degustación, se ofreció pasar a la a la cocina a conocer sus instalaciones, este estaba pues como en una vitrina se podría decir y muy amablemente Elena Arzak salió a saludar y bueno a preguntar si todo estuvo bien y había algún comentario, entonces yo creo que deberíamos trabajar en el sentido de educar primero, de educar para poder cambiar, porque como decía anteriormente todo cambió genera resistencia y es necesario primero dar este conocimiento a las personas, empezar a educarlas para que tengan otro punto de vista, para que puedan abrir la mente y para que puedan entender que la cantidad no es lo adecuado muchas veces, sí sino que la calidad puede primar en unos platos de degustación ya sea que su presentación sea pequeña es lo ideal no, es diferente comer en cantidad que comer calidad, entonces resaltó este tema de "Arzak", acá pues conozco el Zero Lab y como experiencia interactiva no habido mucho, salvo que nos han comentado cómo está elaborado el menú y bueno, nos han explicado las técnicas que han utilizado.

6.1.2.4 Análisis de las Preguntas de la Entrevistas

1. ¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

En cuanto a la primera pregunta, **E1**. Menciona que es una buena alternativa debido a que la deconstrucción aporta diversificación de emplatado, dando toques creativos a los mismos, complementando a esto **E3**. Sostiene que la deconstrucción abre una puerta a la experimentación que se ha venido dando desde mucho antes a la cocina tradicional en sí, utilizando en ella técnicas de vanguardia dando otra forma a su presentación, **E4**. Aporta que el mercado gastronómico es cada vez más exigente, por lo que, deconstruir recetas tradicionales potencia nuestra gastronomía, y así como **E5**. Establece que vivimos en la actualidad en un panorama donde existe la alta cocina por lo cual el comensal se va a ver interesado en este tipo de propuestas, el presente proyecto es

factible; por otro, **E6.** y **E2.** No ven muy viable la propuesta ya que, el primero de ellos considera que no se debería topar nada en cuanto a preparaciones tradicionales, si fuese el caso de presentación, de una manera más creativa, podría ser el caso, pero en cuanto a la elaboración de las recetas tradicionales no y el segundo, no ve mucho lugar a la deconstrucción de una preparación, más bien adaptarse en cuanto a conocimiento y prefiere una cocina sin tantas complicaciones.

2. ¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

Con respecto a esta pregunta, **E2.** nos menciona que es muy importante que el comensal interactúe, que juegue y entre en el roll del cocinero, que se logre esa complicidad con él, **E3.** A su vez comparte con lo anteriormente mencionado ya que este tipo de interactividad con el cliente genera experiencias, por lo que **E1.** Lo ve desde su punto de vista novedoso, creativo e innovador en cuanto a la oferta gastronómica de un lugar que puede llamar mucho la atención de los clientes, ya que no se trata sólo de ofertar un producto determinado, como así lo destaca **E4.** Hay que encontrar el complemento entre cocinero y comensal ya que así se perpetua la tradición, sin importar el cómo de la preparación, si no el sentimiento con la que se realizó la misma, para lo cual se necesita como lo sostiene **E5.** Se debe generar primero un ambiente acogedor, brindar confianza, con un alto estándar de limpieza y procesos de producción, pulcro, con buenos equipos, sacar a relucir el profesionalismo de quien emplee el servicio ofertado, para que como aporta **E6.** Se pueda invitar al comensal a ser parte de la elaboración de ciertas fases de la producción de los alimentos que al final se va a servir

3. ¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

En esta pregunta, se pueden evidenciar un poco de controversia, debido a los distintos puntos de vista de los entrevistados, **E4.** Considera favorable la acogida que el presente proyecto oferta, ya que las ciudades en la actualidad no son cien por ciento tradicionales en cuanto a cultura gastronómica, hoy por hoy, se busca explorar nuevas experiencias **E3.** Aporta que para lograr precisamente lo antes mencionado, hay que romper esquemas, de hecho, la cocina ha evolucionado justamente por eso, a lo que, **E5.** Menciona que, para que esto tenga acogida es muy necesario tener en cuenta el cómo se venda esta oferta y cómo se aplique la propuesta; por otro lado, **E1.** y **E6.** Comparten que este trabajo, no llegaría a tener un alto grado de aceptación debido a que, por

un lado, una ciudad muy pequeña no podría sustentar la demanda que conlleva un establecimiento con cierta creatividad culinaria; y por otro lado, se estima que las personas de estas ciudades no tienen un esquema mental de cambio, sino más de verlo todo de la misma manera siempre, por lo que en caso de querer ejecutar el proyecto, se debería buscar a personas que estén inmersas en este mundo gastronómico para que exista un cierto grado de factibilidad

4. ¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

Las respuestas a esta pregunta permiten asumir que es necesario primero educar al comensal, visualmente, nutricionalmente e históricamente en cuanto a preparaciones tradicionales así lo sostiene menciona **E6.** y **E4.** al aportar que como gastrónomos estamos en la responsabilidad de educar a nuestros comensales, que la cantidad, no debería ser una carta de presentación, se deben introducir nuevas formas de alimentar, donde la simpleza de una preparación sea capaz de transmitir lo que deseamos. **E1.** comparte a su vez que se debe mejorar la educación formal, de conocimientos culturales y de la percepción de nuestros comensales en torno a cómo estos se alimentan, ya que un menú de degustación, según **E2.** y **E3** No tiene que ser excesivo, hay que servir la cantidad suficiente para que nuestro cliente quede satisfecho, se debe buscar un equilibrio entre la cantidad y la calidad ya que el simple hecho que se sirven algunos platillos en un cierto servicio, se debe proporcionar en cantidades suficientes para que se pueda lograr la degustación completa; en cambio, **E5.** Considera que, si es necesario dar cantidad, ya que el cliente en ciudades pequeñas eso es lo que más busca.

5. ¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

Entre los aportes de la actual pregunta, tenemos **E2.** La aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales, pueden ayudar mucho a la cocina ya que, cuando se mejora, en especial estas preparaciones, la gastronomía avanza, evoluciona, para lo cual, **E3.** Sostiene que, para que estas sean aplicadas, se debe tener un conocimiento previo en cuanto a la preparación original, los productos y las técnicas que se van a realizar, una vez logrado esto se podrá dar un paso hacia adelante, subir un escalón gastronómico aplicando lo ya mencionado en los diferentes platillos, es así como **E4.** Aporta que, para lograrlo, se debe estudiar en especial, como se van a implementar estas nuevas formas de transformación que va a sufrir la materia prima para convertirse en grandes recetas, tomando muy en cuenta el aporte de **E1.** en cuanto a que el

cocinero, debe tener en claro el estilo de cocina en el que quiere basarse para trabajar, ya que es fundamental para plasmar la filosofía del establecimiento reflejada en las preparaciones del menú que se va a ofertar, para lograrlo, **E5**. contribuye que usar como base, fuentes locales de desarrollo gastronómico actual, la misma que está pegando fuerte hoy por hoy, es una gran ayuda para tener claras las ideas de en qué línea gastronómica vamos a enfocarnos, para lograr llegar al cliente y satisfacer sus necesidades; por otro lado, **E6**. preferiría que no se topen las preparaciones, métodos y técnicas; que se respete eso en cuanto a preparaciones tradicionales a menos que se vaya a realizar una cocina innovadora en la cual se pueda aplicar libremente lo mencionado antes.

6. ¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

Esta pregunta aportó mucho a la actual investigación ya que son cosas que fortalecen la idea de ejecución del presente proyecto, **E2**. Menciona que, nos limitamos demasiado al sentido del gusto, pero la mezcla entre este y el olor, es muy importante y más aún si se logra seguir complementando con el oído, por ejemplo, **E1**. Contribuye que la participación del comensal creará recuerdos; **E5**. y **E6**. aconsejan que se juegue con el comensal, que se propongan cosas trilladas, es necesario diversificar, implementar métodos y técnicas, fusionar sabores, mezclar texturas, implementar tecnología, ser un artista y poder llegar al cliente en cuanto a su percepción y que este lo interprete a su manera, mejorando la experiencia culinaria haciéndonos conocer a través de lo que cocinamos, para lo cual, **E3**. Considera muy importante trabajar con productos frescos, que el comensal disfrute de eso y que sea parte del placer sensorial saber que se trabajó con productos de calidad. **E6**. Estima que un punto muy importante en este tema juega el tipo de establecimiento en el que se va a desarrollar la propuesta, y cuál va a ser el *target* al se va a enfocar el proyecto.

Análisis.

7. ¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

La opinión de E1. A esta pregunta fue positiva ya que considera excelente que se pretenda plasmar recuerdos duraderos en los comensales, **E2**. Aporta que las experiencias que se dan en cocina son excepcionales y más aún, después lograr compartir en un lugar tranquilo, sin ruido, olores, estrés, es lo mejor que puede pasar; **E3**. Y **E6**. Mencionan que es muy necesario darle al cliente esa seguridad al mostrar una cocina bastante organizada y ver como el cocinero prepara diferentes platillos, para lo cual, el espacio debe estar pulcro en todo sentido y sobre todo, se debe tener muy bien definidos los procesos que conlleva realizar el proyecto actual, *mise en place*, tiempos de cocción, por consiguiente **E5**. Aporta que lo primordial es hacer un *set*, hacer un previo montaje del área en la que se va a trabajar, debe ser un lugar prolijo para que el comensal sienta *comfort* al estar ahí, y evidenciar todo el proceso del cual va a ser parte.

8. ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

Las principales recomendaciones en cuanto a las entrevistados son, de **E1**. Que los comensales puedan ser parte del acondicionamiento de los diferentes productos y el *mise en place* de las preparaciones, en la preparación y el emplatado; **E2**. Podemos ganarnos a los clientes, tratando de enfocarnos en sus recuerdos, con gustos, aromas, colores, intentando plasmar sus recuerdos en un plato, haciendo al mismo suyo, haciéndolo un momento increíble para él; para **E3**. **E5**. y **E6**. Algo fundamental es la participación del comensal en elaboraciones casi terminadas, ya sea en alguna bebida o dejando que el comensal sea quien termine o nosotros mismo la cocción de algún elemento que sea parte del platillo en frente de él; llevar un *ganash* y que el cliente sea el encargado de verter el mismo en su preparación; y **E4**. Brindar procesos en los cuales, cada tiempo se adapte al estado de ánimo del comensal jugando un poco con sus emociones, dejando libre la creatividad del cliente con un menú no sea rígido, sino más bien flexible, para que este pueda dejarse llevar y deje que sus emociones sean las que hagan sentir una nueva experiencia.

9. ¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

Tomando en consideración esta pregunta, **E4**. Considera importante que, lo que quiera que se vaya a realizar, se realice con pasión, la gastronomía no busca Chefs que cocinen por ego, hay que buscar hacer a la cocina ecuatoriana, una cocina de exportación para lo cual **E1**. Aporta que, para lograrlo, lo primero que hay que hacer es ir al principio, retroceder en el tiempo y buscar nuestros recuerdos de la infancia, los nuestros y los del cliente; **E6**. es notable que hay que, a través de nuestro conocimiento, educar a las personas para que cambien su punto de vista y consigan abrir su mente y así logren entender que muchas veces la cantidad de las preparaciones no es lo adecuado, que la calidad debe primar ya que no es lo mismo comer en cantidad que comer calidad.

6.1.2.5 Análisis General de la Entrevistas

Las respuestas de los entrevistados del actual proyecto muestran sus aportes en cuanto a la viabilidad del mismo, así como también aportan sus conocimientos y experiencias convirtiendo en consejos prácticos para el desarrollo del mismo; entre las principales cosas que se pueden destacar es en cuando a la educación gastronómica que se debe dar prioridad para lograr llegar a los comensales y que la aplicación de métodos, técnicas y sobre todo una presentación más artística y novedosa cumpla las expectativas de estos, además lograr un equilibrio y armonía para que el menú ofertado logre satisfacerlos; por otro lado es muy importante investigar, estar al tanto con respecto a lo que se oferta en la actualidad en el país, observar y aprender de los demás gastrónomos que surgen, sus restaurantes y el tipo de cocina que realizan para retroalimentarse de estas propuestas y poder tener claras las ideas y plasmarlas en nuestros platillos otorgándoles a cada uno de ellos un toque de originalidad; no obstante, respecto a la experiencia que se pretende ofertar, la interactividad con el comensal juega un papel importante ya que esta, quedará grabada en su memoria debido a que realizó algo nuevo y novedoso antes de servirse un platillo que, por el mismo hecho del proceso del cual fue parte, va a tener la oportunidad cuando vuelva a degustar nuevamente ese platillo, el sabor de la memoria regresará y recordará dicha experiencia a lo cual se suma además el aspecto sensorial; es muy importante sacar a relucir el profesionalismo en cuanto a procesos, limpieza, desarrollo y ejecución de las fases del proceso de experiencia interactiva principalmente porque esto va a dar confianza al comensal haciendo mucho más

agradable su experiencia; para finalizar, aplicar métodos y técnicas vanguardistas a preparaciones tradicionales tiene una alta aceptación ya que de esta manera la cocina, la gastronomía de un lugar evoluciona y con ella las personas que están involucradas en ese cambio, mejorando su perspectiva alimentaria y nutricional y sobre todo se da el valor cultural que estas merecen.

6.2 Discusión

Una experiencia gastronómica puede llegar a ser inolvidable, rompiendo la barrera de lo simple y cotidiano, transformándola en una experiencia sensorial e interactiva plasmándola en un menú con preparaciones ecuatorianas tradicionales. La problemática detectada radica principalmente en los escasos establecimientos que presten un servicio con oferta gastronómica diferenciada e innovadora al momento de presentar un platillo de comida tradicional en la ciudad de Otavalo. Partiendo de la importancia de generar una fuente de ingreso económico en la provincia de Imbabura, cantón Otavalo, se puede afirmar que la alternativa de brindar una experiencia gastronómica interactiva, es un proyecto viable, sobre todo para aquellos amantes de la gastronomía que no sólo buscan una experiencia sensorial y gustativa al momento de servirse un platillo elaborado en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas, si no también tener la posibilidad de experimentar junto a un profesional gastrónomo, todo el proceso de elaboración, aprender de eso y también compartir sus conocimientos o procesos que ayuden a la preparación del menú planeado. Este trabajo se plantea como objetivo "Desarrollar una experiencia gastronómica interactiva con el comensal a través de un menú ecuatoriano de cinco tiempos aplicando métodos y técnicas de cocina vanguardista"

En el contexto de cocina de vanguardia, el autor Beltrán (2020) afirma qué es en sí, una cocina de inversión, que puede ser confundida con una cocina de autor; es una cocina evolutiva debido a que progresa con el tiempo y para ello se requiere de investigación para lograr obtener los saberes del conocimiento necesario para su ejecución y desarrollo; además se debe tener conocimiento previo de instrumentos e implementos necesarios que se utilizarán en los procesos de cocción; sus platillos son muy completos y en ocasiones complejos, los cuales requieren de estudio, procesos, y a menudo de una explicación; para lograrlo, se requiere la realización de ensayos prueba error, convergiendo entre la fisiología del comer y la filosofía del buen comer. Para aplicar la cocina de vanguardia en preparaciones tradicionales se ha definido el siguiente

menú de cinco tiempos: Emborrajado de pata de cerdo, Ceviche de Wahoo, Llapingacho, Arroz Marinero e Higos con queso.

Los resultados obtenidos en la presente investigación, demuestran que, en cuanto a métodos y técnicas de vanguardia, basándose en la pregunta número 6 de las encuestas realizadas: ¿Conoce alguna técnica vanguardista aplicada a la cocción de alimentos?, el 73% de la población, no conoce acerca de técnicas de vanguardia; esto es un punto favorable para la presente investigación, debido a que se pretende compartir conocimientos a los comensales sobre este tema. El 27% de estos, sí las conoce; por consiguiente, la segunda parte de esta pregunta dice: Si su respuesta fue afirmativa, ¿Qué técnica conoce? Dando como resultados, entre las más conocidas las siguientes: Sous Vide (26%), que en realidad no es una técnica, pero sí el equipo con el cual se desarrolla la cocción al vacío; con relación a esta, Porras (2021) dice que, mediante una bolsa de plástico, sumergida en baños de agua caliente controlando su temperatura, se pueden sellar los alimentos, permitiendo con mucha precisión determinar su punto de cocción ya que la temperatura para la misma va desde los 60°C hasta los 90°C; esta técnica se aplicó a la cocción de la pata de cerdo en la preparación del emborrajado. Por otro lado, un 18% conoce la técnica de Esferificación que según Beltrán (2020) menciona que la idea principal de esta técnica "es encapsular líquidos en esferas de capa gelatinosa y conseguir la textura de una especie de bola que imita la textura y la forma de las huevas de pescado. Estas, tienen una textura blanda por fuera y líquida en el interior" (pp. 44-46); la misma que será aplicada a la preparación del ceviche de wahoo, realizando una esferificación de limón como parte del platillo. Un 7% conoce la técnica de gelificación, a lo cual el mismo autor sostiene que dentro de la cocina molecular, se emplean sustancias que no alteren el sabor de la preparación, además existe una amplia variedad de gelificantes vegetales siendo una mezcla entre alga y goma, productos fundamentales para la aplicación de la gelificación en la preparación de higos con queso. Un 3% respondió conocer la técnica Terrificación; continuando con el aporte de Beltrán (2020) "[...] Consiste en conseguir un material graso, como líquidos o pastas de aceites con un alto contenido graso y convertirlo en polvo. Lo ideal es que presenten un resultado terroso, es utilizado por lo general en preparaciones dulces y el ingrediente más utilizado es el chocolate" (pp. 44-46), la aplicación de esta técnica se realizó al tostado en la preparación de llapingachos. Una última es la técnica de espuma, para la cual se requiere la aplicación de un sifón (dispensador de cremas a baño maría), en este caso se realizará una espuma de aguacate en la preparación del arroz marinero. Pero la aplicación de esta técnica se necesita un sifón que, si bien

es cierto, Porras (2021) menciona que: Aproximadamente se introdujo este equipo en la cocina hace 20 años, se lo utiliza frecuentemente en la cocina molecular para la elaboración de espumas frías o calientes, su textura es esponjosa y suave, muy parecida al *mousse*, para su elaboración no se necesita usar lácteos ni huevos; dentro del 14% de los encuestados que corresponde el ítem otros, se menciona que conocen la utilización del sifón en la cocina.

Tomando en cuenta además el aporte de tres entrevistados, en relación a “deconstruir platillos de cocina tradicional”, Francisco Guevara (Profesor de Gastronomía) menciona que es una buena alternativa, debido a que la deconstrucción aporta diversificación al emplatado, ya que dan toques creativos a los mismos; en ese contexto el Blog BCH (2021) publica que esta técnica genera intriga en el comensal al no saber diferenciar a simple vista el platillo que va a ser presentado, ya que se lo realizará de una manera muy distinta y novedosa a la que comúnmente está acostumbrado a ver, puesto que la gastronomía fusiona creatividad con tradición, plasmando el sentimiento que el cocinero pretende expresar; además, esta da un sentido de identidad al platillo en el montaje final; Mauricio Artieda (Chef - Docente) sostiene que la deconstrucción abre una puerta a la experimentación que se ha dado a la cocina tradicional desde mucho antes, utilizando en ella técnicas de vanguardia brindando otra forma de presentación.

Parte de la cocina vanguardista es la cocina creativa que se define como “[...] un estilo de gastronomía que busca innovar, a través del uso de diversos ingredientes, que se presentan de forma novedosa con el uso de técnicas que van construyendo, fusionando y transformando los mismos, dando lugar al origen de nuevos platos” (Maldonado et al., 2019, párr. 11). La innovación da paso a nuevos platillos, que, en este caso, permitirá cambiar texturas y dar otra presentación a las preparaciones de cocina tradicional ecuatoriana, enfocándose también en la perspectiva sensorial.

Por otro lado, Dayané Arroyo (Chef - Docente) no considera viable la propuesta; no se debería alterar nada en cuanto a preparaciones tradicionales, si fuese el caso de la presentación, se la podría hacer más creativa, esto concuerda con este trabajo que pretende aplicar métodos y técnicas de vanguardia al emplatado, manteniendo su esencia. Así mismo, Mata & Usunáriz (2020) afirman que las recetas de cocina son parte de la historia de la alimentación de un pueblo, de una sociedad, de una cultura plasmada en pasadas y actuales generaciones; son indicadores sociales, de creatividad, además estas se consideran como un símbolo de pertenencia; son recuerdos que

nos transportan a muchos lugares mediante su olor, su sabor e imagen; es belleza, armonía, pasión, tradición, complejidad, memoria, siendo todo esto, una de las razones por las cuales se va a respetar la receta tradicional, para luego aplicar técnicas vanguardistas que modifiquen su color y texturas, logrando presentarlas de una manera más artística y creativa.

Para plasmar una experiencia gastronómica, como menciona Björn & Kauppinen - Räsänen (2017) citado en Escobar (2020) “las experiencias gastronómicas son únicas, aunque, al mismo tiempo y de forma general, bastantes subjetivas. Estas se pueden concretar en lo que se relaciona con conocer nuevos ingredientes y/o en conocer nuevas formas de cocinar los ingredientes o de consumir los alimentos” (p. 3), esta propuesta pretende fusionar gastronomía y entretenimiento, para una experiencia diferente e innovadora; en ese contexto Cardona et al., (2019) dice que en la tendencia *eatertainment* sobresalen situaciones inéditas de consumo que unen a la gastronomía con el entretenimiento; los establecimientos que aplican este concepto, son parte fundamental de la economía de la experiencia enfocada en la cadena de valor que ofrecen la experiencia sensaciones y los momentos memorables.

En cuanto a formar parte de una experiencia culinaria, los resultados reflejan que el 6% de la población no participaría debido a que su gusto o placer por la cocina es nulo o casi nulo; mientras que el 96% si lo haría, dando un alto margen de aceptación en cuanto a querer vivir una experiencia gastronómica; Cardona et al., (2019) mencionan que las personas cuentan con una vida inactiva individual y personal de experiencia, es decir, la que es creada por cada una de ellas en sus actividades no cotidianas, las mismas que no están influenciadas por el mercado, por ejemplo, las realizadas con sus amistades, sentirse motivado por la decoración, agrado por la naturaleza, el hecho de salir a la calle, el no hacer nada, etc.; esto sería un indicador de cuánto desean espectáculos impactantes e hiperreales, manteniendo un interés por experiencias privadas en algo más íntimo generando un vaivén de tendencias experienciales; esta investigación intenta cumplir esas expectativas, brindando una experiencia distinta, adaptando una novedosa propuesta al hecho de disfrutar de comida fuera de casa; tomando la respuesta de los entrevistados a la pregunta: ¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?, el aporte de Francisco Guevara (Profesor de Gastronomía) es, hacer participar a los comensales en el acondicionamiento del producto (lavado del elemento, desgranar choclo, etc.), que participe en la *mise en place*, en ciertas

fases de algunas preparaciones y en el emplatado final, por ende, parte de la ejecución de esta investigación es hacer parte al comensal de ciertos procesos de elaboración de los platillos del menú propuesto, aplicando técnicas de vanguardia al momento del emplatado final, para lograr una presentación distinta en las preparaciones tradicionales mencionadas anteriormente.

Entre las limitaciones de esta investigación se pueden mencionar los costos de equipos que por su elevado precio es mejor importarlos; así mismo, los productos químicos necesarios para el desarrollo de cocina de vanguardia no están al alcance por su costo excesivo. Para futuras investigaciones, se sugiere abordar temas en cuanto a la experiencia visual, creando vajilla propia por el autor para ampliar la perspectiva sensorial.

7. PROPUESTA

La alternativa de ofertar una experiencia gastronómica interactiva concede la posibilidad de experimentar junto a un gastrónomo, todo el proceso de elaboración de un platillo y aprender de eso, también compartir conocimiento sobre métodos y técnicas de vanguardia aplicadas a la cocina tradicional ecuatoriana, conjuntamente a todos los procesos profesionales que implica el desarrollo de diferentes preparaciones, adentrándose también en un deleite sensorial lo que brinda la oportunidad de evidenciar una experiencia gastronómica creativa y novedosa.

Los resultados del trabajo de campo aportaron con información desde la perspectiva profesional de la gastronomía; el primero es Cristian Carrera que sostiene que el mercado gastronómico es cada vez más exigente, por lo que, deconstruir recetas tradicionales potencia nuestra gastronomía. Por su parte el Chef Vado Brugués aporta que, aplicar técnicas como la cocina a baja temperatura, puede ayudar significativamente a la cocina tradicional, debido a que, cuando se mejoran las recetas tradicionales la cocina evoluciona. Un tercer testimonio es del Chef Daniel Samaniego, que menciona que se debe generar primero un ambiente acogedor, brindar confianza, con un alto estándar de limpieza y procesos de producción, pulcro y con buenos equipos, sacar a relucir el profesionalismo de quien emplee el servicio ofertado. Finalmente, la chef docente Dayané Arroyo no considera viable la propuesta, ya que no se debería alterar nada en cuanto a preparaciones tradicionales, si fuese el caso de la presentación, se la podría hacer más creativa.

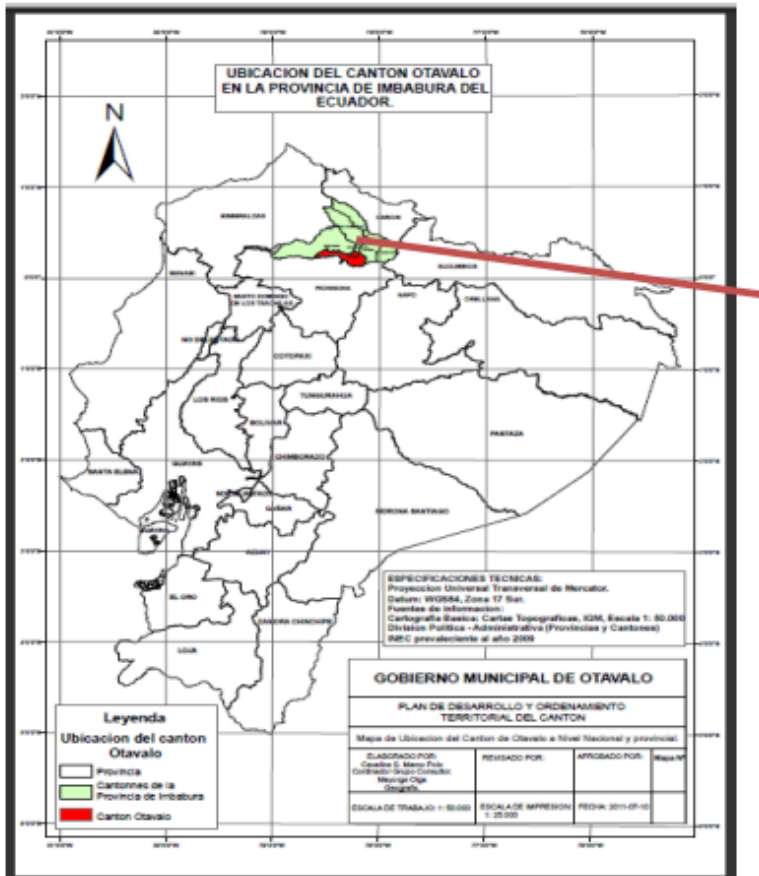
Se decidió aplicar las siguientes técnicas: cocción al vacío, esferificación, terrificación, espuma, gelificación; al menú diseñado en la propuesta que consiste de: emborrinado de pata, ceviche de wahoo, llapingacho, arroz marinero e higos con queso; concluyendo la evidencia de la propuesta actual en un video.

7.1 Macro localización

El cantón Otavalo está ubicado en la zona norte del Ecuador y al sur oriente de la provincia de Imbabura. Tiene una superficie de 579 km², según los nuevos límites otorgados por el Gobierno Municipal de Otavalo. La ciudad de Otavalo se localiza al norte del callejón interandino a 110 kilómetros de la capital Quito y a 20 kilómetros de la ciudad de Ibarra, se encuentra a una altura de 2.565 metros sobre el nivel del mar, y está ubicada geográficamente en las siguientes coordenadas: 78° 15' 49'' longitud oeste; 0° 13' 43'' latitud norte. Altitud y clima: Hay diferencias altitudinales, desde los 1.100 m.s.n.m., en la zona de Selva Alegre, hasta los 4.700 metros sobre el nivel del mar, en el cerro Imbabura. La temperatura promedio es de 14 grados centígrados. Idioma oficial: Kichwa y Castellano. Moneda: dólar norteamericano. Límites del cantón Otavalo según el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Otavalo. El cantón se encuentra limitado: al norte con los cantones Cotacachi, Antonio Ante e Ibarra; al sur limita con el cantón Quito (Pichincha); al este con los cantones Ibarra y Cayambe (Pichincha) y al oeste con los cantones Quito y Cotacachi (GAD Otavalo, 2022).

Figura 16

Mapa del Ecuador



Nota: adaptado de Cevallos, (2011). PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA PARROQUIA San Juan de Ilumán. En *Junta Parroquial de Ilumán* (p. 9).
https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Parroquial/PDOT_ILUMAN.pdf

7.2 Micro localización

División Política Administrativa del cantón Otavalo, está integrado por la ciudad del mismo nombre y por once parroquias dos urbanas y nueve rurales. Las parroquias rurales son: Eugenio Espejo, San Pablo del Lago, González Suárez, San Rafael, San Juan de Ilumán, Dr. Miguel Egas Cabezas, San José de Quichinche, San Pedro de Pataquí y Selva Alegre. La parroquia urbana del Jordán comprende las siguientes comunidades: Cotama, Guanansi, Gualapuro, La Compañía, Camuendo, Libertad de Azama. La parroquia urbana San Luis incluye las comunidades de: Imbabuela Alto y Bajo, Mojanda, Mojanda Mirador, Mojandita, Taxopamba, Cuatro Esquinas. Las comunidades de las parroquias rurales varían en cuanto a número; Quichinche es la parroquia

con más comunidades, esta presenta un total de 24. La Tabla 1 muestra su distribución y la Tabla 2, la superficie del cantón y de las parroquias de acuerdo a la división planteada por el Gobierno Municipal. Existe una variación de superficie de 507 a 579 Km². Por otro lado, la organización territorial de este cantón, difieren los límites que tenía el cantón hasta el censo 2001, con la nueva división política administrativa suministrada por el Gobierno Municipal de Otavalo en el 2011; el cantón incrementa su territorio en 71.53 Km². En este contexto las parroquias que han aumentado su territorio son: Miguel Egas en un 75.44%, Eugenio Espejo en un 24.74%, González Suárez en un 2.12%, San José de Pataquí en un 12.61%, San José de Quichinche aumenta en un 31.53 % y Selva Alegre en un 29.12%. Por consiguiente, las parroquias que disminuyen su territorio son la capital cantonal San Luis de Otavalo 8.1 Km², San Juan de Ilumán 0.82 Km², San Pablo 0.57Km² y San Rafael 1.58Km² (GAD Otavalo, 2022).

En la figura 17, se muestra la ubicación de la ciudad de Otavalo y sus límites territoriales:

Figura 17

Mapa del Otavalo



Nota: tomado de EcuRed, (2022) *Cantones de Imbabura - Cantón Otavalo (Ecuador)*. Recuperado 19 de julio de 2022, de [https://www.ecured.cu/Cantón Otavalo %28Ecuador%29#/media/File:Cantones de Imbabura.png](https://www.ecured.cu/Cantón_Otavalo_%28Ecuador%29#/media/File:Cantones_de_Imbabura.png)

7.2.1 Información de Otavalo

7.2.1.1 Historia

Es importante conocer el origen y la raíz de nuestra esencia en cuanto a historia, tener presente de dónde venimos, para saber hacia dónde queremos ir, es así que es primordial saber algunos datos del lugar de donde provenimos para lo cual se relata un poco de la historia de esta linda ciudad en los siguientes párrafos:

El plan de vida de Otavalo (2001), resume la síntesis histórica del cantón y señala que de legitimarse la hipótesis del HOMO OTAVALENSIS u HOMO OTAVALUS nuestra antigüedad dataría de unos 28.000 años atrás. Si diferentes son los testimonios que buscan explicar la presencia de los primeros habitantes del sector, es lógico deducir que el origen de la palabra OTAVALO tiene varias interpretaciones. En base al idioma Chaima (Caribe-Antillano). Otavalo provendría de OTO-VA-L-O que significa “lugar de los antepasados”. Si es el Cara el generativo, del Pansaleo OTAGUALÓ, GUALÓ o TAGUALO se interpretaría como “casa”. Con el fundamento del idioma Chibcha OTE-GUA-LO daría el significado “en lo alto grande laguna” y por último en lengua de los indígenas de la zona se traduciría “como cobija de todos” y SARANCE como “pueblo que vive de pie”.

Por las evidencias, es más seguro afirmar que en toda la comarca se hablaba la lengua caranqui la que, por motivo de las dos conquistas consecutivas: La Inca y la española, fueron sustituyéndose paulatina y relativamente en forma tardía.

La invasión Inca se produce a finales del siglo XV y los primeros 25 años del siglo XVI. La férrea resistencia ofrecida especialmente por los Cayambis, Carangues y Otavalos determinó que Túpac Yupanqui no pueda consolidar su dominación. El Otavalo primitivo se ubicaba a orillas del Lago San Pablo en lo que hoy se conoce como San Miguel, Sarance se localizaba más al norte.

Con las reducciones de Toledo Virrey de Lima, los españoles eligen a Sarance como centro administrativo colonial, pero le atribuyen el nombre de Otavalo por ser más conocido y por el respeto que infundía en la población indígena.

El repartimiento de la Encomienda de Otavalo se inicia con Sebastián de Benalcázar quien lo funda en el año de 1534, teniendo como patrono a San Luis. El 18 de Julio de 1557, el gobernante de Quito, Gil Ramírez Dávalos ratifica como primer corregidor a Francisco de Araujo, desde 1563

se le da oficialmente el trato de Corregidor fijando su residencia y administración en el Ayllu Sarance.

Los primeros Corregidores de Otavalo fueron: Francisco de Araujo, quien ingresa a sus funciones en 1557, Pedro Hernández de la Reina que asume el cargo en 1559 y Hernando de Paredes quien se hace responsable de esa importante función entre 1563 y 1565. (GAD Otavalo, 2022).

7.2.1.2 Población

La población de la ciudad Otavalo está distribuida de la siguiente manera:

Tabla 5

Población de la ciudad de Otavalo

POBLACIÓN DE LA CIUDAD DE OTAVALO	
POBLACIÓN URBANA	44.536
POBLACIÓN RURAL	65.925
POBLACIÓN TOTAL	110.461

7.2.1.3 Clima

La temperatura de la ciudad de Otavalo varía mucho según la temporada y época del año en la que se encuentre, es así que, citando a Weather Spark (2022) se puede afirmar que, en la temporada de lluvia el clima es nublado, mientras que, en la temporada seca, el clima es parcialmente nublado, por lo que durante todo el año este es muy cómodo. Por lo general, la temperatura de la ciudad varía de 11 °C. a 21 °C. y rara vez baja a menos de 8 °C. o sube a más de 23 °C. Se evidencian dos temporadas en el transcurso del año, del 5 de septiembre al 9 de octubre se denomina la temporada templada cuyo promedio diario es más de 21 °C.; *el mes más*

cálido de la ciudad en cuanto a todo el año se da en el mes de agosto cuya temperatura máxima en promedio es de 20 °C. y mínima de 11 °C. Del 9 de febrero al 27 de abril, se aprecia la temporada fresca cuya temperatura máxima en promedio es de menos de 20 °C. El mes más frío en la ciudad es noviembre con una temperatura mínima promedio de 11 °C y máxima de 20 °C.

7.2.1.4 Economía de Otavalo

Otavalo, muy conocida por ser una ciudad de artesanos y por la producción especialmente de ponchos¹ además, por sus atractivos turísticos como cascadas, lagos y lagunas es una ciudad de comerciantes. Flores, (2009) se puede resaltar que, los indígenas de la ciudad de Otavalo debido a que no solo se destacan por su habilidad en la producción de artesanías sino también por lograr tener una gran destreza en el comercio, son conocidos como “Mindalaes”. La economía del cantón Otavalo, hasta los años 80, estuvo basada netamente en las artesanías y el turismo, gracias al talento artesanal de sus pobladores y a la gran cantidad de atractivos turísticos con los que cuenta dicha locación; su agricultura, por otro lado, es la principal fuente de supervivencia a diferencia del resto de indígenas de la serranía ecuatoriana, pero se la utiliza primordialmente para el consumo familiar, por consiguiente los productos de la agricultura, no se los aprovecha tanto para comercialización de los mismos sino más bien para cubrir necesidades propias y ser aprovechados en el momento para sus propios productores. La especialización de diferentes productos artesanales y textiles usado como una de sus mejores estrategias, han llevado a un gran éxito comercial de los mismos en los mercados nacionales e internacionales, para lo cual, cada comunidad del sector, aprovechando sus conocimientos ancestrales logró especializarse en la producción de diferentes productos, permitiéndoles así formar una red consolidada de comerciantes indígenas.

7.2.1.5 Actividad turística en Otavalo

Históricamente, el turismo en la ciudad de Otavalo ha sido una de sus principales fuentes de ingresos económicos debido a la riqueza turística con la que este cantón cuenta, es así que, basándose en la investigación de Tulcanaza (2019), se aprecia que, en la actualidad las empresas

¹ Ponchos: Prenda de abrigo que consiste en una manta cuadrada o rectangular, de lana o paño, con una abertura en el centro para pasar la cabeza, y que cubre desde los hombros hasta más abajo de la cintura (Flores, 2009).

relacionadas con esta rama, ofertan paquetes turísticos, promocionando el turismo comercial, cultural, de vacaciones, de aventura, y especialmente el rural natural que es por lo general donde se encuentran la mayor cantidad de lagos, cascadas, lagunas y ríos, logrando de esta manera que el turismo en el cantón incremente y además este logre generar un impacto ambiental, social y económico significativo, especialmente para las diferentes comunidades y para la ciudad en sí, aprovechando las diferentes temporadas y festividades.

Entre las más importantes, están las del mes de febrero, que se celebra la fiesta del *Pawkar Raymi*; en el mes de Julio, la fiesta del *Inti Raymi*, entre fines del mes de Agosto e inicios de Septiembre, las fiestas del Yamor y la del *Kolla Raymi*; mientras que en el mes de Diciembre, la fiesta del *Kapak Raymi*; adicional a estas festividades se celebran otras que son tradicionales al igual que los feriados; son temporadas que atraen muchos turistas tanto nacionales como extranjeros, generando así un crecimiento económico significativo, beneficiando a los habitantes del cantón y siendo de cierta manera un impulso para los emprendimientos que están ligados a esta actividad, como por ejemplo la gastronomía que juega un papel muy importante en cuanto a historia y tradición de un lugar por sus platillos y preparaciones que mantienen viva la esencia de un sector.

7.2.1.6 Oferta gastronómica en Otavalo

El aporte principal de esta investigación aborda el tema gastronómico, a través de una propuesta de implementación de un establecimiento de Alimentos y Bebidas poco convencional; es importante conocer un poco más de la oferta culinaria de Otavalo. Al respecto, Quinche & Sánchez (2016) mencionan que, el valor de la gastronomía se debe sustentar como un elemento y fenómeno cultural; como algo simbólico y funcional, ya que hace posible el bienestar y sobre todo el desarrollo de los pobladores de un sector, en este caso uno que es muy tradicional y conservador, agradecido por sus productos y más que nada por los medios que intervienen para que estos lleguen a las mesas de los hogares, considerando entre los más importantes, la Pacha Mama a quien se rinde un culto de agradecimiento en una de las fiestas más emblemáticas del cantón, con la fiesta de los hijos del sol, el *Inti Raymi*.

Dentro de las costumbres locales, al *Inti Raymi* se lo representa con platos tradicionales aplicando en ellos una gran variedad de métodos y técnicas culinarias e ingredientes propios, sembrados y cultivados por las personas residentes de la localidad, relacionando las costumbres y

tradiciones, enfocándolas a los diferentes platillos tradicionales tanto de las comunidades como de la ciudad en sí; existe una gran variedad de platos típicos en los diferentes sectores, siendo un complemento muy importante para el turismo local; es muy importante que se reconozca y se potencie dicha gastronomía para de esta manera brindar una cultura culinaria al turista nacional o extranjero, una de sus mejores experiencias en cuanto a lo gustativo y visual.

En la ciudad existen un sin número de restaurantes, no solo de comida tradicional, o local, si no también temáticos, de especialidad y sobre todo *fast food*, el incremento de establecimientos de alimentos y bebidas ha sido significativo y la variedad de comida que ahora se puede encontrar es increíble, no solo hay restaurantes de comida ecuatoriana si no que se puede apreciar una oferta gastronómica de diferentes partes del mundo; Tituaña (2015) comparte la idea de que cada restaurante de cierta manera se caracteriza por la comida que oferta y esto es lo que lo diferencia del resto de establecimientos, y es digno de destacar como cada uno de ellos está inspirado por plasmar el ambiente y cubrir la demanda gastronómica del país al que representa o intentan hacerlo.

Por otro lado, hay que recalcar que la gastronomía del Ecuador está siendo impulsada por los nuevos gastrónomos y por los que ya tienen un poco más de experiencia, quienes pretenden resaltar su esencia, logrando ya un reconocimiento gastronómico internacional; es de vital importancia ofertar productos y un servicio de calidad a los turistas logrando que especialmente la comida tradicional tenga una buena imagen en cuanto a lo visual y un gran sabor, respetando al producto y a la preparación como tal, y que mejor haciéndolo en una de las ciudades con mucha tradición y que tienen como principal actividad económica el turismo.

En ese contexto, la Federación Nacional de Ecuatorianos con Discapacidad Física ([FENEDIF], 2022) publica que la comida tradicional, es un conjunto de valores y bienes tanto morales como culturales y, justamente hablando de Otavalo se tiene uno muy emblemático como es el Yamor, que se lo consume justamente en una de las fiestas más representativas de la localidad cuya festividad de hecho tiene el mismo nombre de la preparación.

7.3 Desarrollo de la propuesta

A esta actividad se la ha denominado: Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco tiempos, cuyo objetivo principal es enseñar métodos y técnicas de cocción vanguardista, al igual que una correcta

manipulación de alimentos, químicos, equipos y utensilios de cocina; la deconstrucción de platillos tradicionales, su historia y sobre todo, cómo realizar las preparaciones en sí; emplatados novedosos y creativos; permitir al comensal tener una experiencia más confortable y amena, en un lugar privado y exclusivo haciendo su estancia más prolongada a lo habitual en un establecimiento tradicional de alimentos y bebidas; compartir momentos gratos y la oportunidad de vivir por un momento las cosas maravillosas que se realiza en una cocina; brindar un servicio elegante y de calidad; el lugar donde se realizarían estas actividades es un sitio particular, poco convencional, pero que cumplirá las expectativas de los clientes, tiene las siguientes prestaciones y ambientes:

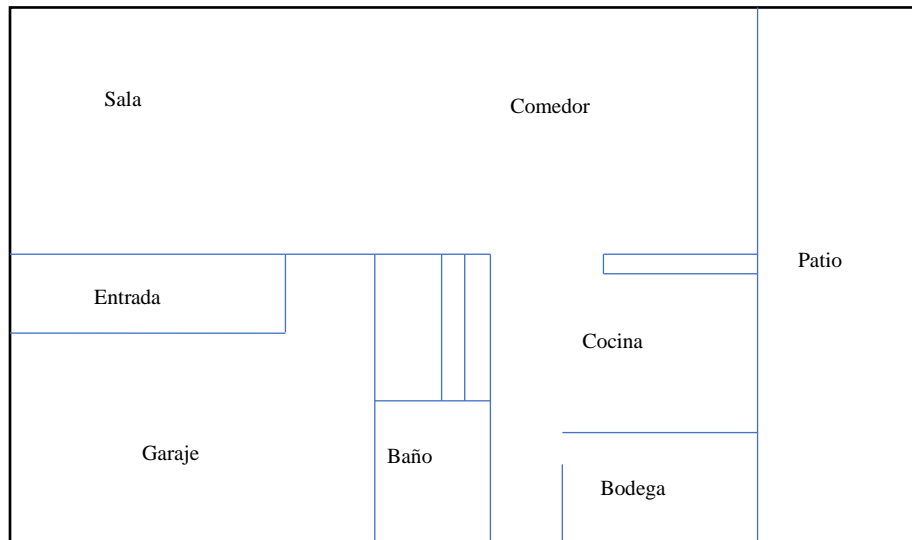
- Entrada
- Sala
- Comedor
- Cocina
- Bodega
- Baño
- Patio
- *Garaje*

7.3.1 Infraestructura

El establecimiento cuenta con una superficie de 200 m², de los cuales 40 m² corresponden a la sala y comedor que es un ambiente compartido; 14m² para la cocina siendo este el lugar más destacado de donde se desarrolló este proyecto. Estos fueron los 3 ambientes principales en los cuales se trabajó y se dio a cabo la experiencia gastronómica interactiva.

Figura 18

Plano del local



7.3.2 Equipamiento

El establecimiento cuenta con tres grupos de equipamientos de cocina que son: los equipos más comunes, equipos de vanguardia y otros equipos complementarios, los mismos que se enuncian en la tabla 6:

Tabla 6

Equipamiento de Cocina

Común	Vanguardia	Complementarios
Refrigerador	Sous Vide	Salseros
Cocina	Empacadora al Vacío	Fundas de Empacado al Vacío
Microondas	Sifón	Papel Film
Licuadaora	Batidora de Inmersión	Delantal
Balanza	<i>Silpat</i>	Capsulas de Nitrógeno
Cacerolas		Moldes / Cortadores de Masas

Sartenes	Cucharillas Medidoras
Cuchara de Palo	Cuchara Perforada
Tabla de Picar	Piedras de Moler
Cuchillos	
Cubertería	
Cristalería	
Vajilla	
Posilleros	
Pinzas	
Recipientes para Hornear	
Pelador de Papas	

7.3.3. Detalle de costos del menú

Tabla 7

Costos por cada tiempo

Tiempo gastronómico	C/T	C/U
Emborrajado de Pata	3.54	1.77
Ceviche de Wahoo	8.64	4.32
Llapingacho	3.48	1.74
Arroz Marinero	11.37	5.68
Higos con Queso	8.12	4.06

Nota: Los valores del C/T reflejan el costo por las 2 personas que fueron parte de la experiencia gastronómica y el C/U al valor por cada una.

7.4 Descripción de la propuesta:

(Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco tiempos)

Para operativizar la información, se presenta un flujograma (Figura 19) el cual muestra el proceso de la propuesta: Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco tiempos, los mismos que consisten en:

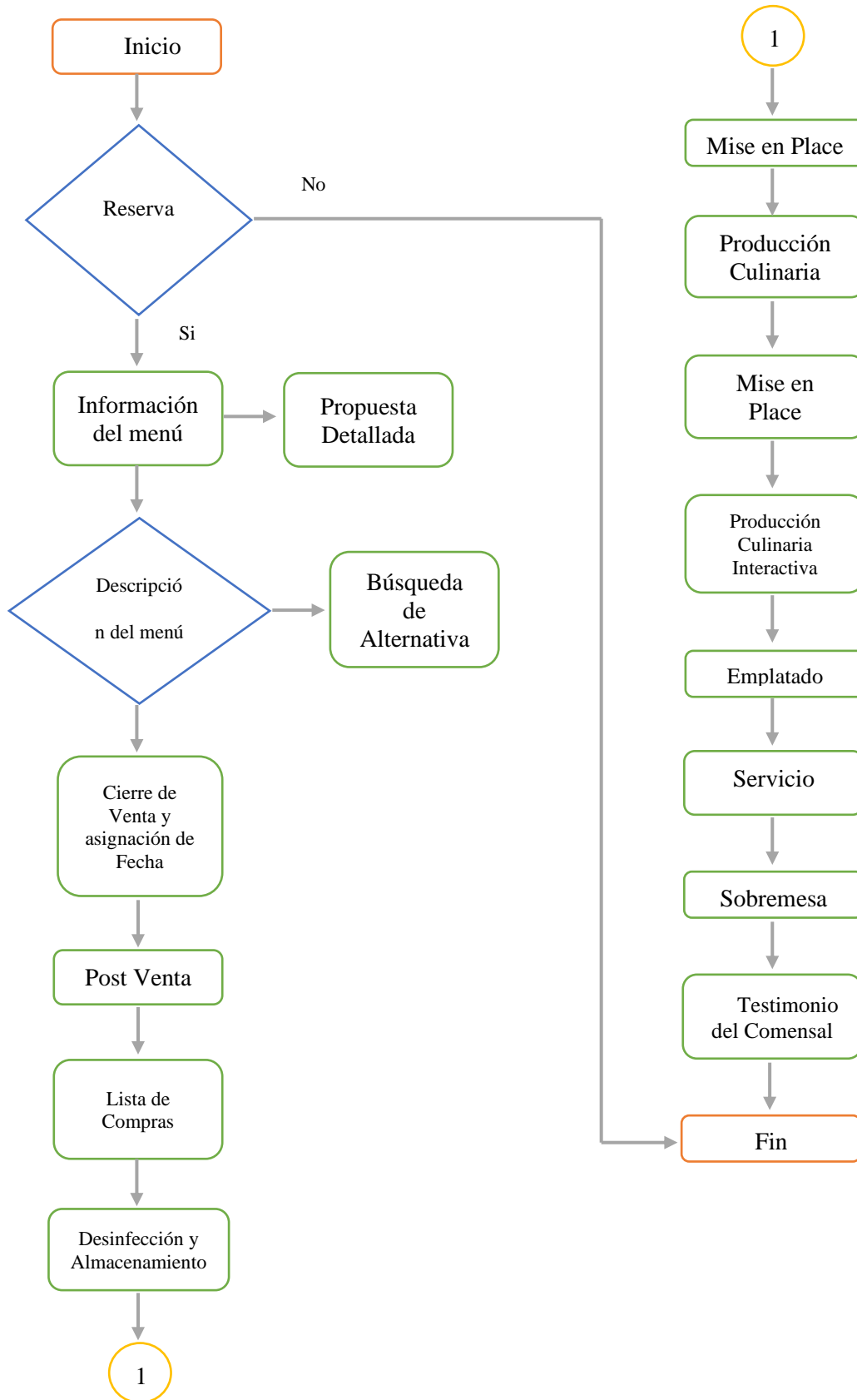
- Emborrado de pata.
- Ceviche de wahoo.
- Llapingacho.
- Arroz marinero.
- Higos con queso.

Las preparaciones se escogieron en base al criterio del investigador aprovechando la riqueza gastronómica de la costa y sierra ecuatoriana, dando una armonía a los productos de dichas regiones.

Para el desarrollo del proceso se ha elaborado un flujograma el cual se detalla a continuación:

Figura 19

Flujograma de Experiencia gastronómica interactiva



7.4.1 Descripción de la etapa administrativa

7.4.1.1 Reserva. –

Para el desarrollo del presente proyecto, se ha planteado trabajar bajo la modalidad de reservación, debido a que se pretende generar exclusividad a los clientes. Esta, está destinada para eventos especiales, ofertando una propuesta poco común y diferente a la que las personas están acostumbradas a vivir o evidenciar, de esta manera, en este punto, es necesario explicar en qué consiste la experiencia gastronómica que se pretende impartir y qué papel juega el cliente dentro de ella, además se fijará el costo que tendrá por persona el menú que se oferta y las fechas de disponibilidad para su desarrollo, es importante que las personas que van a reservar tengan predisposición ya que se pretende hacerlos parte de algunos procesos culinarios aplicando ciertos métodos y técnicas de cocción además del emplatado final incrementando cada vez más su experiencia.

7.4.1.2 Información del menú. –

Si la el cliente acepta la propuesta ofertada, se procede a detallar el menú con el cual se va a trabajar y del que este va a ser parte; primando su participación en diferentes procesos culinarios, aplicados a cinco tiempos; primer tiempo, emborrajado de pata para el cual será necesario cocinar previamente la pata de cerdo al el sous vide durante 16 horas, en este proceso el comensal aprenderá a elaborar la masa para realizar el emborrajado y se describirá el proceso de cocción al vacío y como se aliño dicho elemento, una vez realizada la masa se procederá a freírla; segundo tiempo, ceviche de wahoo, se aplicará al zumo de limón una técnica llamada esferificación, obteniendo así un falso caviar de limón el cual será parte del ceviche al momento de su montaje o emplatado; tercer tiempo, Llapingacho, se realizará una terrificación al tostado, siendo este, uno de los ingredientes fundamentales de los que consta este platillo; cuarto tiempo, arroz marinero, en esta preparación se va a utilizar un sifón y capsulas de nitrógeno para el desarrollo de una espuma de aguacate, la cual será una complemento de dicho platillo; y por último, el quinto tiempo, consiste en una preparación muy tradicional, higos con queso, a los cuales se pretende realizar una gelificación, dando como concluida la aplicación métodos y técnicas culinarias de vanguardia de las que se habla en la presente investigación.

7.4.1.3 Descripción del Menú. –

El menú consiste en: Emborrinado de pata, Ceviche de Wahoo, Llapingacho, Arroz Marinero e Higos con Queso, en este punto, es importante preguntar si el cliente presenta algún tipo de alergia a algún tipo de comida, o ingrediente que estará presente en la presente oferta gastronómica, de serlo, se procederá a buscar una solución para evitar problemas de salud tratando de no alterar el producto final y la preparación como tal, si así fuera el caso se optaría por omitir dicho elemento o remplazarlo, y ya sea un caso muy extremo realizar un cambio de preparación por otra similar, generando de esta manera seguridad y confianza en el cliente.

7.4.1.4 Cierre de Venta y Asignación de Fecha. –

Para concluir con la primera fase de dicha propuesta, es necesario realizar el cierre de ventas, en el cual se hablará del método de pago, mismo que constará de un 60% del costo total previo para poder realizar la lista de compras, adquisición de la misma y así asegurar la participación del cliente y el 40% final se recibirá el día del evento, se lo podrá realizar en efectivo o mediante un depósito o transferencia bancaria. En cuanto a la designación de fecha, el comensal deberá proponer la fecha que guste y en caso de no tener otra reservación se la realizará sin inconvenientes, caso contrario se pretende quedar de acuerdo en una fecha donde las dos partes, estén de acuerdo en realizar dicho evento.

7.4.1.5 Post Venta

Se pretende realizar este punto con el objetivo de saber el punto de vista del cliente en cuanto a la experiencia gastronómica vivida, es de gran importancia conocer su opinión y sobre todo saber en qué puntos mejorar, qué parte del proceso le gustó más y si se cumplieron sus expectativas, esta etapa se la realizará ya sea mediante una encuesta después del evento, una llamada telefónica o un video contando las vivencias de su participación.

7.4.2 Descripción de la etapa de gestión operativa

7.4.2.1 Lista de Compras. –

Una vez recibido el pago de la cuota inicial se procederá a realizar la lista de compras que será necesaria para la elaboración de cada tiempo del menú ofertado, lo cual consiste de: condimentos, vegetales, proteínas, carbohidratos, entre otros productos necesarios. Se procurará trabajar con productores propios de la zona, especialmente con agricultores del sector, también con productos de temporada y así fomentar una gastronomía sostenible y sustentable, pagando precios justos a productores y proveedores manteniendo un control de calidad en cada uno de los productos a adquirir; en caso de productos que no se encuentren en la zona, verificar que cumplan con la cadena de frío al momento de ser transportados y adquiridos o en caso de otros que estén debidamente empacados y conservados.

7.4.2.2 Desinfección y Almacenamiento. –

En este punto, una vez realizada la adquisición de los productos necesarios para la elaboración del proyecto, se procederá a lavarlos y desinfectarlos, separando lo perecedero de lo no perecedero y se los almacenarán según sea necesario, optando por el mejor método de conservación de los mismos, siendo estos en una alacena, en refrigeración o de ser el caso se procederá a congelar según los días previos a la reservación del evento para mantener en buen estado los productos.

7.4.3 Descripción de la etapa de producción culinaria

A continuación se detalla el proceso a seguir en cada tiempo del menú.

7.4.3.1 Mise en place. –

En el caso de este, el primer mise en place, se lo realiza de manera previa al evento, sólo, sin el comensal, con la finalidad de tener la mayor cantidad por no decir toda la preparación de los diferentes tiempos casi lista, por motivo de frescura y mantener siempre caliente las preparaciones, este, consta de preparar especialmente los elementos que más tardan en cocer y que por tiempo,

para no alargar mucho la permanencia en cocina del cliente, evitar que se agobie y sobre todo de ahorrar la mayor cantidad posible de tiempo para así alcanzar a realizar todas las actividades de las que consta la experiencia gastronómica que se oferta.

7.4.3.2 Producción Culinaria. –

La producción culinaria consiste en tener listo, en caso de los 5 tiempos, la mayor cantidad posible de preparaciones, ya que no sería prudente tener a un cliente mucho tiempo dentro de cocina para no cansarlo, por ejemplo mientras se cocina la pata de cerdo del emborrajado de pata, en el sous vide, cuya cocción dura 16 horas, por ende, es necesario realizar el mise en place y la producción culinaria previa a la llegada del cliente y así cuando esto esté listo, sea más fácil comenzar con las preparaciones de las cuales el comensal va a ser parte, posteriormente con la deconstrucción de las preparaciones de los platillos en su debido momento antes de ser emplatadas.

7.4.3.3 Mise en place (Comensal). –

Considerado el segundo mise en place, en el cual el cliente ya va a ser parte de la producción culinaria planeada, en este punto, se procede a tener todo separado, organizado y más que nada ya se haya delegado cada una de las funciones que el cliente va a realizar de una forma muy profesional para que todo salga de la mejor manera, determinando tiempos, pesando cada ingrediente que será usado para poder aplicar las técnicas que se requieran para ser aplicadas en las preparaciones ya elaboradas con anterioridad y mientras esto se va a dando, explicar al comensal lo que se realizó anteriormente y como se fue preparando cada cosa con el objetivo que este pueda posteriormente preparar algo que le haya gustado o tenga interés de volver a realizar, en este punto se utilizaran especialmente los productos químicos que se van a enseñar a utilizar a los comensales además de procesos básicos que en su mayoría serán fritos a su debido tiempo y el uso de algunos equipos de cocina poco habituales.

7.4.3.4 Producción Culinaria Interactiva. –

Una vez esté todo claro, se procederá a realizar las preparaciones finales, especialmente aplicar los productos químicos a las diferentes preparaciones junto al comensal quien es el eje principal de este proceso, tomando en cuenta que se debe explicar cada una de ellas, el proceso y

técnica para realizar parte de la cocina molecular que de alguna manera sale a flote, se procede a realizar las esferificaciones, terrificación, gelificación y espuma de las preparaciones, y como algo secundario las preparaciones que no requieren de mucho tiempo, la combinación o mezcla de ingredientes, frituras y cocción de elementos juntos para que las preparaciones al momento de ser servidas se mantengan calientes y no sea necesario recalentar algún tiempo en cuanto a preparaciones calientes.

7.4.3.5 Emplatado. –

Una vez lista la producción culinaria se explica al comensal sobre las diferentes técnicas de emplatado y se deja a su propia imaginación la manera más creativa posible que encuentre para el emplatado de los platillos que va a degustar, presentando la vajilla destinada a cada tiempo del proyecto, ampliando la experiencia del mismo haciéndolo parte de algo tan importante y vistoso debido a que el emplatado juega un papel muy importante visualmente dándole color, simetría y sobre todo ese toque artístico que todos llevamos dentro y plasmarlo en un plato que posteriormente será servido para sí mismo.

Descripción y evidencia de procesos por tiempos.

En este punto es necesario describir los procesos que se realizarán en los diferentes puntos que se detallan anteriormente, definiendo los procesos que se llevará a cabo con los comensales, explicándolos con detalle por cada tiempo:

PRIMER TIEMPO - EMBORRAJADO DE PATA

Para este tiempo, será necesario cocinar previamente la pata de cerdo al sous vide durante 16 horas; en este proceso el comensal aprenderá a elaborar la masa para realizar el emborrajado, una vez realizada la misma se procederá a freírla entre los 180 y 200 grados centígrados.

Procedimiento de la elaboración del Emborrajado de Pata y sus Acompañantes

Figura 20

Procedimiento de la elaboración del Emborrajado de Pata

1.- Lavar bien la pata de cerdo; 2.- Condimentar la pata con sal, pimienta, pasta de ajo, condimento a las finas hiervas, comino y pasta de maní; 3.- Empacar la pata al vacío, añadir mantequilla al empacado; 4.- Calentar agua y encender el Sous Vide para lograr la temperatura ideal (80°C); 5.- Una vez lograda la temperatura dejar cocinar pata durante 16 horas; 6 Realizar la masa del emborrajado; 7.- En una cacerola calentar aceite; 8.- Una vez caliente el aceite, sumergir la pata en la masa del emborrajado y freírla por sus dos lados. 9 Emplatar y acompañar con ají de piedra.
--

Figura 21

Procedimiento de la elaboración de la Masa para Emborrajado

1.- Pesar los elementos; 2.- En un vaso colocar el agua y la sal; 3.- En un bowl pequeño colocar la harina, el polvo de hornear y un huevo; 4.- Mezclar y añadir el agua poco a poco; 5.- Agregar el elemento a la masa y freír.
--


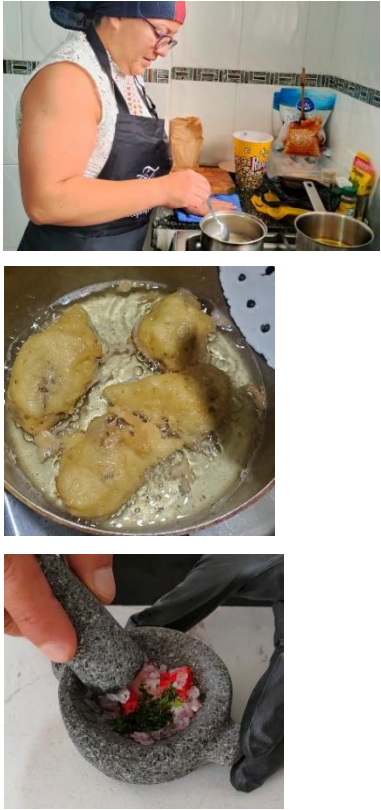
Figura 22

Procedimiento de la elaboración del Ají de Piedra

1.- En una piedra de moler colocar los ingredientes; 2.- Moler los elementos hasta lograrlos triturar casi por completo y queden bien mezclados; 3.- Añadir un chorro de agua; 4.- Mesclar hasta obtener la textura deseada; 5.- Rectificar sabor; 6.- Servir.
--

Tabla 8

Primer Tiempo

Investigador	Anexo	Cliente	Anexo
<ul style="list-style-type: none">• Compra y desinfección de los productos.• Condimentar los productos necesarios• Empacado al vacío• Cocción mediante el <i>Sous Vide</i>• Conservación del producto		<ul style="list-style-type: none">• Pesar los ingredientes para la masa del emborrajado• Mezclar los ingredientes• Freír la masa junto al producto determinado• Elaboración del ají de piedra• Emplatado	

SEGUNDO TIEMPO - CEVICHE DE WAHOO

Se aplicará al zumo de limón una técnica llamada esferificación, obteniendo así un falso caviar de limón el cual será parte del ceviche al momento de su montaje o emplatado, mismo que se lo realiza con gelatina sin sabor, activándola y mezclando junto al zumo, para después pasarlo por aceite frío y de esta manera obtener el falso caviar con el sabor deseado en este caso, limón.

Procedimiento de la elaboración del Ceviche de Wahoo y sus Acompañantes

Figura 23

Procedimiento de la elaboración del Ceviche de Wahoo

1.- Descongelar el Wahoo; 2.- En una cacerola hervir agua; 3.- Una vez esta llegue a punto de ebullición sumergir el wahoo 2 minutos (si sus lomos son muy gruesos, cortar), de preferencia hacerlo trozo por trozo para aportar su sabor al caldo; 4.- Cortar el wahoo en cubos; 5.- Extraer el zumo de vario limones y sumergir el wahoo en ellos para curtirlo; 6.- Reservar; 7.- Picar los pimientos y la cebolla en fine brunoise, el tomate en small dice y finamente el cilantro y perejil; 8.- Extraer el zumo de las naranjas y del limón; 9.- Mezclar el caldo del wahoo con el zumo de naranja y de limón agregar a la mezcla sal y pimienta; 10.- Mezclar el liquido con el wahoo, tomate, cebolla, pimientos, cilantro y perejil. 11.- Rectificar Sabor; 12.- Acompañar con canguil, patacones y un falso caviar de limón.

Figura 24

Procedimiento de la elaboración del Canguil

1.- En una cacerola calentar el aceite; 2.- Una vez el aceite caliente añadir el canguil
3.- Tapar la cacerola y una vez que comience a reventar remover; 4.- Colocar el canguil en un bowl una vez este terminado; 5.- Añadir sal; 6.- Rectificar sabor; 7.- Servir.

Figura 25

Procedimiento de la elaboración de los Patacones

1.- Pelar el plátano verde; 2.- Calentar aceite en una cacerola; 3.- Cortar el plátano para hacer los patacones; 4.- Una vez caliente el aceite freír ligeramente el plátano; 5.- Retirar el plátano del aceite y proceder a aplastarlos suavemente para que no se deshagan; 6.- Una vez formado ya el patacón volver a freír; 7.- Retirar del aceite el patacón y añadir sal mientras están calientes; 8.- Rectificar Sabor; 9.- Servir
--






Figura 26

Procedimiento de la elaboración del Falso Caviar de Limón

1.- Extraer el zumo de los limones; 2.- Colocar en un vaso aceite y reservarlo en el refrigerador; 3.- Activar la gelatina sin sabor (leer sus indicaciones); 4.- Calentar el zumo de limón; 4.- Colocar la gelatina sin sabor en el zumo caliente y mezclar bien; 5.- Una vez el zumo se haya enfriado un poco colocarlo en un gotero o dispensador de salsas para proceder a esferificar; 6.- Verter gota a gota el líquido en el aceite una vez que este esté muy frío; 7.- Colar el aceite y retirar las esferas; 8.- Pasar las esferas por agua para quitar el exceso de aceite; 9.- Reservar
--

Tabla 9

Segundo Tiempo

Investigador	Anexo	Cliente	Anexo
<ul style="list-style-type: none">• Compra y desinfección de productos• Cortes de vegetales• Cocción y corte del Wahoo• Curtir y reservar el Wahoo• Refrigeración del aceite	  	<ul style="list-style-type: none">• Extracción de Zumos• Fondo base para el ceviche• Elaboración del Canguil, Patacones, Falso Caviar de limón• Emplatado	 

TERCER TIEMPO - LLAPINGACHO

Se realizará una terrificación al tostado, siendo este, uno de los ingredientes fundamentales de los que consta esta preparación, se pretende dar color, altura y un emplatado artístico y simétrico debido a la variedad de colores que se presentan en los diferentes movimientos con los que cuenta este platillo.

Procedimiento de la elaboración del Llapingacho y sus Acompañantes

Figura 27

Procedimiento de la elaboración del Llapingacho

1.- Pelar la papa; 2.- Cocinar la papa en una cacerola; 3.- Una vez la papa haya llegado a punto de ebullición, agregar un poco de sal; 4.- Colar el agua de la papa y la misma colocar en un bowl para proceder a hacerla puré; 5.- Agregar un poco de aceite de achiote para aportar color; 6.- Picar cebolla larga finamente, tomate y aguacate en cubos, cebolla en pluma (curtirla), lechuga en chifonade y el chorizo en bastones; 7.- Desmenuzar el queso; 8.- Realizar un refrito con la cebolla larga; 9.- Realizar las tortillas de papa; 10.- Colocar el refrito junto con queso como relleno de las tortillas; 11.- Freír las tortillas, el chorizo y el huevo; 12.- Realizar un encurtido de cebolla y tomate; 13.- Acompañar la preparación junto a una terrificación de maíz tostado.
--

Figura 28

Procedimiento de la elaboración del Maíz Tostado

1.- Lavar el maíz; 2.- En una cacerola calentar aceite; 3.- Una vez caliente el aceite, Añadir el maíz; 4.- Cortar una cebolla larga; 5.- Remover el maíz prolongadamente hasta que esté dorado; 6.- Añadir la cebolla al maíz; 7.- Una vez el maíz ya se haya tostado colar el aceite; 8.- Reservar y añadir sal mientras el maíz tostado está aún caliente; 9.- Rectificar sabor; 10.- Reservar; 11.- Una vez la preparación esté fría, triturar hasta tener un aspecto de tierra con ayuda de una batidora de inmersión o un mazo de madera.

Tabla 10

Tercer Tiempo

Investigador	Anexo	Cliente	Anexo
<ul style="list-style-type: none">• Compra y desinfección de productos• Cortes necesarios para la elaboración de algunos componentes del platillo• Refritos• Cocción de la papa• Dar forma triangular a la tortilla• Realización el Maíz tostado• Conservación adecuada de los elementos requeridos	 	<ul style="list-style-type: none">• Fritura de la tortilla, Huevo y chorizo• Trituración del maíz tostado• Emplatado	  

CUARTO TIEMPO - ARROZ MARINERO

En esta preparación se va a utilizar un sifón y capsulas de nitrógeno para el desarrollo de una espuma de aguacate, la cual será un complemento de dicho platillo, además se hornearán conchas para ponerlas como decoración junto al arroz marinero y a la espuma de aguacate dándole una presentación diferente al mismo.

Procedimiento de la elaboración del Arroz Marinero y sus Acompañantes

Figura 29

Procedimiento de la elaboración del Arroz Marinero

1.- Descongelar los mariscos; 2.- En una cacerola colocar agua y ponerla a hervir; 3.- Una vez el agua haya llegado a punto de ebullición agregar sal, un chorro de aceite y el arroz; 4.- Una vez el arroz esté cocinado, colar el exceso de agua y dejar en llama baja a que se seque bien; 5.- Picar pimiento rojo, verde y cebolla en brunoise; 6.- Realizar un refrito con la cebolla y los pimientos; 7.- Añadir al refrito el mix de mariscos y dejarlos cocinar por 5 min. 8.- Una vez pasado este tiempo, Añadir el arroz y agregar el aceite de achiote y la salsa de soja para darle color a la preparación; 9.- Precalear el horno; 10.- Lavar bien las Conchas; 11.- Abrirlas; 12.- Añadir a las conchas un poco de cebolla, pimientos, zumo de limón y una pizca de sal 13.- Hornearlas 5 minutos; 14.- Acompañar la preparación con espuma de aguacate








Figura 30

Procedimiento de la elaboración de la Espuma de Aguacate

1.- Pelar el aguacate; 2.- Pesar los ingredientes; 3.- Con ayuda de una batidora de inmersión mezclar bien el aguacate, leche, sal y azúcar; 4.- Una vez lista la mezcla, pasarla por un colador a un posillero; 5.- Por medio del mismo colador agregar a la preparación unas gotitas de limón; 6.- Mezclar ligeramente; 7.- Pasar la mezcla al sifón (medio litro); 8.- Tapar el sifón y colocar una cápsula de nitrógeno; 8.- Una vez la cápsula haya ingresado su contenido al sifón, ponerlo boca abajo y batir un par de ocasiones; 9.- Servir desde el sifón hasta haber terminado su contenido completamente.

Tabla 11

Cuarto Tiempo

Investigador	Anexo	Cliente	Anexo
<ul style="list-style-type: none"> • Pedido previo para la obtención de productos de mar frescos • Compra y desinfección de productos • Cortes de vegetales • Empaquetado y conservación de los diferentes elementos a utilizar 	  	<ul style="list-style-type: none"> • Lavado de las conchas • Refrito y Cocción de mariscos • Elaboración de la preparación del aguacate • Utilización del sifón obteniendo la espuma de aguacate • Preparación y horneado de conchas • Elaboración del Arroz marinero • Emplatado 	   

QUINTO TIEMPO - HIGOS CON QUESO

Es una deconstrucción total de dicha preparación, se pretende realizar una gelificación a la miel o dulce del higo formando un áspic con trozos del mismo dentro de ella para lo cual se utilizará Agar Agar, se pretende realizar también una esferificación directa utilizando el queso y un crocante con higos deshidratados. dando como concluida la aplicación métodos y técnicas culinarias de vanguardia de las cuales el cliente va a ser parte en este proyecto.

Procedimiento de la elaboración de los Higos con Queso y sus Acompañantes

Figura 31

Procedimiento de la elaboración del Áspic de Higo

1.- Lavar bien los productos; 2.- Cortar el rabito de los higos; 3.- Cortar en forma de cruz en la parte superior e inferior de los higos (no muy profundas); 4.- Reservar los higos por 24 horas en agua; 5.- Sancochar los higos en una cacerola; 6.- Enfriar y exprimir el agua de los higos (amargo); 7.- En otra cacerola, calentar el agua y el dulce hasta que este se diluya; 8.- Añadir clavo de olor y pimienta dulce; 9.- Retirar del fuego y cernir; 10.- Colocar la miel junto con los higos y dejarlos cocinar hasta lograr el punto deseado (no remover muy seguido); 11.- Una vez logrado su punto, dejar enfriar y reservar; 12.- Una vez frio el dulce, pesar 1 litro del mismo, completarlo con agua; 13.- Rectificar sabor, añadiendo más dulce según se requiera; 14.- Mezclar la preparación con agar agar; 15.- Hervir la mezcla; 16.- Cortar los higos en small dice; 17.- Verter un poco de la mezcla en un recipiente para formar el áspic; 18.- Una vez este casi gelificado, colocar los higos y verter más de la preparación; 19.- Esperar unos minutos y completar con la mezcla hasta cubrir los higos; 20.- Una vez bien gelificado, retirar del molde; 21.- Reservar; 22.- Para su emplatado, acompañarlo con higos deshidratados y esferificaciones de queso.

Figura 32

Procedimiento de la esferificación de Queso

1.- En 1 litro de agua disolver 5 g. de alginato con ayuda de una batidora de inmersión
2.- Dejar reposar la mezcla en un recipiente (12 horas recomendable); 3.- Cortar el queso;
4.- Licuar el queso con un poco de leche hasta formar una salsa; 5.- Añadir a la salsa cloruro de calcio 5 g. por cada 500 ml.;
6.- Con ayuda de una cuchara medidora, formar las esferas tomando en cuenta primero sumergir la cuchara en la mezcla de alginato, después colocar la salsa en la cuchara y sumergir el líquido por completo en la mezcla de alginato;
7.- Para limpiar las esferas es recomendable sumergirlas por dos baños diferentes de agua con ayuda de una cuchara perforada;
8.- Reservar.




Figura 33

Procedimiento de la elaboración del Higo Deshidratado

1.- Precalentar el horno; 2.- Cortar el higo en rodajas; 3.- Colocar un silpat en una lata;
4.- Poner las rodajas del higo sobre el silpat y meterlos al horno; 5.- Bajar la temperatura del horno a 150°C.;
6.- Dejar los higos 25 min. por un lado y 15 min. del otro; 7.- Retirar los higos del horno y reservar hasta que se enfríen; 8.- Reservar

Tabla 12

Quinto Tiempo

Investigador	Anexo	Cliente	Anexo
<ul style="list-style-type: none">• Compra y desinfección de productos• Preparación de los Higos• Elaboración de la salsa de queso y mezcla con calcio• Mezcla y conservación de agua con alginato• Deshidratación de los Higos• Elaboración del Áspic utilizando Agar Agar• Conservación adecuada de las preparaciones		<ul style="list-style-type: none">• Elaboración de las esferificaciones de queso aplicando la esterificación directa• Desmoldar el Áspic• Emplatado	 

7.4.3.6 Servicio. -

Una vez terminado el emplatado, los clientes proceden al comedor a sentarse y esperar que sus platillos sean servidos, en este punto se realizará la presentación de cada plato mientras se lo sirve para brindar un servicio de excelencia y plasmar profesionalismo con todos los protocolos de servicio desde el momento de servir cada plato y el retiro del mismo, con un ambiente acorde a la ocasión para que el comensal sienta gozo y disfrute del sabor de las preparaciones mientras cada tiempo del menú son servidos y degustados con serenidad.

7.4.3.7 Sobre mesa. –

Un extra que conlleva el disfrute de esta experiencia es la sobremesa, punto en el cual se procede a trasladar al cliente a una sala donde se sienta cómodo y pueda disfrutar de una buena conversación o un tiempo adicional con sus seres queridos sin tener que realizar la típica actividad después de comer en un restaurante que consiste en salir del mismo e ir a buscar otro lugar donde poder seguir compartiendo ese tiempo extra con su acompañante, la idea parte de brindar un lugar tranquilo y cómodo para que el cliente se permita un tiempo adicional de calidad.

7.4.3.8 Testimonio de Comensales. –

Para terminar con la velada, se procederá a realizar una encuesta para verificar que el servicio brindado cumplió todas las expectativas del comensal y darle la apertura al mismo de ayudarme a mejorar el servicio con sus quejas o sugerencias de la experiencia que fueron parte, así también, se pretende transmitir esos intereses sobre el bienestar e importancia que se debe dar a un cliente, resaltando su importancia y brindando la oportunidad que este pueda llegar a convertirse en un cliente ocasional, optando por que se lleve un buen concepto de este trabajo y que considere volver a requerir este servicio, que en este caso es lo más primordial en cuanto al interés propio y a su vez, nos recomiende a sus conocidos.

7.4.4 Servicios complementarios

7.4.4.1 Ambientación. –

Se requiere que para este punto el ambiente del lugar donde se va a realizar el presente proyecto transmita limpieza y pulcritud, un sitio que plasme sencillez y elegancia, donde el comensal pueda sentirse cómodo, sin la necesidad de sentir que el espacio está cargado de cosas que tal vez no encajen en su armonía o tranquilidad, tomando en cuenta la cocina, comedor y sala, que serán los tres ambientes en los cuales el cliente estará y permanecerá un tiempo considerable.

7.4.4.2 Maridaje. -

Con la intención de mejorar la experiencia y complementar el servicio se brindará una botella de vino el cual combine perfectamente con cada tiempo del menú en este caso será un vino rosado y así el cliente pueda incrementar su experiencia sensorial, la misma que se podrá seguir sirviendo en la sobremesa mientras sigue compartiendo de las personas a su alrededor sin tener la intención de que este se embriague, sino más bien que pueda compartir con una bebida alcohólica, en caso de ser necesario se tendrá presente una bebida no alcohólica para el momento de la sobremesa para las personas que no beban alcohol en este caso un té helado de horchata.

8. CONCLUSIONES

- Se determinó 5 platos de cocina ecuatoriana para aplicar métodos y técnicas vanguardistas, plasmados en un menú degustación de 5 tiempos: Emborrajado de Pata, Ceviche de Wahoo, Llapingachos, Arroz marinero, Higos con queso.
- Los métodos elegidos fueron: para el Emborrajado de Pata se aplicó la técnica de cocción al vacío con ayuda de un sous vide; para el Ceviche de Wahoo se realizó un falso caviar de limón; una terrificación de maíz tostado acompañó a la preparación del Llapingacho; en la preparación del Arroz marinero se realizó una espuma de aguacate; finalmente se realizó una deconstrucción de la preparación tradicional de Higos con queso transformándola en un ápic para lo cual se aplicó la técnica de gelificación.
- Se diseñó una propuesta organizada partiendo desde un flujograma con todos los procesos que se llevarán a cabo para la realización de la propuesta plasmándola en la experiencia de los comensales. Los procesos muestran desde una lista de compras, limpieza y desinfección de los alimentos, mise en place, producción culinaria, emplatado y servicio
- La experiencia gastronómica se registró en un video el cual se lo puede observar por medio de un código QR.

9. RECOMENDACIONES

- Aplicar métodos y técnicas de vanguardia a platillos tradicionales del Oriente ecuatoriano, deconstruir, cambiar su presentación y utilizar productos endémicos propios de cada sector.
- La aplicación de un *Flavour Blaster* para formar esferas de humo que cubran el platillo o la bebida que se va a servir.
- Crear un canal en Youtube de experiencias gastronómicas junto a diferentes comensales realizando diferentes preparaciones; a su vez, la academia debería aprovechar estos espacios para difundir eventos y prácticas internas.

10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Antamba Giovanni. (2020, enero). “RESCATE DEL MORTIÑO COMO FRUTA ANCESTRAL DE LA PROVINCIA DE IMBABURA EN LA APLICACIÓN DE COCTELES”. <https://dspace.pucesi.edu.ec/handle/11010/560?locale=en>
- Beltrán, D. (2020). Propuesta para la creación de una cafetería especializada en dulces y bebidas tradicionales de la región Costa con técnicas de vanguardia. (Vol. 2507, Número February). <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/49679/1/BINGQ-GS-20P24.pdf>
- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Exploring the multi-dimensionality of travellers’ culinary-gastronomic experiences. *Current Issues in Tourism*, 19(12), 1260-1280. <https://doi.org/10.1080/13683500.2013.868412>
- Blog BCH. (2021). *Deconstrucción en la cocina y en gastronomía*. Barcelona Culinary Hub. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstruccion-cocina>
- Calculadora de tamaño de muestra | QuestionPro. (s. f.).
- Cárdenas, N., Cevallos, C., Salazar, J. C., Romero, E., Gallegos, P., & Cáceres, M. (2018, julio). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo. *Revista científica dominios de las ciencias*, 253-263. <https://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/article/view/807>
- Cardona, M., Muñoz, O., & Vélez, C. (2019). Industrias creativas y culturales. El valor de las experiencias en las construcciones simbólicas de los consumidores: el eatertainment, la gastronomía y los restaurantes temáticos. <https://repository.upb.edu.co/handle/20.500.11912/4989>
- Carvajal, María & Díaz, P. (2020). UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS.
- Cevallos, M. (2011). PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL DE LA PARROQUIA San Juan de Iluman. En Junta Parroquial de Ilumán (pp. 1-172). https://www.imbabura.gob.ec/phocadownloadpap/K-Planes-programas/PDOT/Parroquial/PDOT_ILUMAN.pdf
- CGCultura Gourmet. (2019). Gastronomía Sensorial – CG Cultura Gourmet. <https://cgculturagourmet.wordpress.com/2019/10/14/gastronomia-sensorial/>
- EcuRed. (2022). Cantones de Imbabura - Cantón Otavalo (Ecuador). https://www.ecured.cu/Cantón_Otavalo_%28Ecuador%29#/media/File:Cantones_de_Imbabura.png

- Escobar, L., López, R., Cargía, G., & de los, M. B. (2020). Relevancia de la gastronomía en las personas extranjeras que visitan la ciudad de Córdoba (España). 41(43), 2020.
- Federación Nacional de Ecuatorianos con Discapacidad Física FENEDIF. (2022, julio 18). Gastronomía | Imbabura | Guía Virtual de Turismo Accesible para personas con Discapacidad. Gastronomía. <https://turismoaccesible.ec/site/information/region-sierra/imbabura/gastronomia/>
- Flores, L. (2009). LAS POLÍTICAS PÚBLICAS PARA EL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL DE OTAVALO [FACULTAD LATINOAMERICANA DE CIENCIAS SOCIALES FLACSO]. <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/handle/10469/1178>
- Gomez, A. (2020). RESCATE DE LAS TRADICIONES Y TÉCNICAS ANCESTRALES GASTRONÓMICAS ES EL PROGRAMAPROFESIONALDE GASTRONOMÍA ALTA COCINA DE LA UNAB PARA EL FORTALECIMIENTO DEL PATRIMONIO COLOMBIANO CULTURAL. <https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/11811>
- Mata, Carlos & Usunáriz, M. (2020). Carlos Mata Induráin y Miren Usunáriz Iribertegui (eds.) «MELIOR AURO». ACTAS DEL IX CONGRESO INTERNACIONAL JÓVENES INVESTIGADORES SIGLO DE ORO (JISO 2019). <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775035>
- Porras Espinosa, R. (2020). Técnicas de cocina de vanguardia. Aprende.Com. <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>
- Poveda Morales, T. C., Bonilla Veloz, S. E., Girón Rodríguez, L. D., Arriciaga Cruz, V. D., Poveda Morales, T. C., Bonilla Veloz, S. E., Girón Rodríguez, L. D., & Arriciaga Cruz, V. D. (2021). Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. Dilemas contemporáneos: educación, política y valores, 8(3). <https://doi.org/10.46377/DILEMAS.V8I3.2678>
- Otavallo, G. (2022). Situación Geográfica. Alcaldía de Otavallo. <http://www.otavallo.gob.ec/otavallo/situacion-geografica.html>
- Quinche, M., & Sánchez, J. (2016). Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador. parroquia San Pablo del Lago cantón Otavallo [UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE]. <http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/5731/1/02%20LGAS%20026%20TRABAJO%20DE%20GRADO%20.pdf>
- Ramírez, Guillermo; Salinas, A. (2020). Estudio de Factibilidad Para la Creación de una Pastelería con Base en la Técnica de Trampantojo en la Ciudad de Guayaquil. En Angewandte Chemie International Edition, 6(11), 951–952. <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/51516?mode=simple>

- Taar, J. (2014). The Best Culinary Experience. Factors that Create Extraordinary Eating Episodes. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 122, 145-151.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814013342>
- Tituaña, M. (2015). “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE GOURMET TRADICIONAL EN EL CANTÓN OTAVALO, PROVINCIA DE IMBABURA” [UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE].
http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/3876/1/02_ICA_970_TESIS.pdf
- Tulcanaza, J. (2019). EVALUACIÓN DE LOS IMPACTOS SOCIOCULTURALES DELA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN LA CIUDAD DE OTAVALO -IMBABURA [Universidad Técnica del Norte].
http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/9725/2/02_TUR_125_TRABAJO_DE_GRADO.pdf
<https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2014.01.1317>
- Weather Spark. (2022). El clima en Otavalo, el tiempo por mes, temperatura promedio (Ecuador). <https://es.weatherspark.com/y/20032/Clima-promedio-en-Otavalo-Ecuador-durante-todo-el-año>
- Zambrano, I. (2019). *Diseño de una guía de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la cocina de la Hostería «San Luis» en Tabacundo Pichincha, Ecuador* [Universidad Iberoamericana del Ecuador - UNIBE].
<http://repositorio.unibe.edu.ec/bitstream/handle/123456789/160/ZAMBRANO%20CAMPA%20C3%91A%20IBETH%20CAROLINA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

11. CERTIFICADO ANTIPLAGIO

CERTIFICADO ANTIPLAGIO

Mauricio Flores Introducción - Discución.docx

por JONATHAN MAURICIO FLORES RAMOS

Fecha de entrega: 27-ene-2022 02:10p.m. (UTC-0500)
Identificador de la entrega: 1749449186
Nombre del archivo: 1707_JONATHAN_MAUROCIO_FLORES_RAMOS_Mauricio_Flores_Introducción_-_Discución_739262_1433073598.docx (658.67K)
Total de palabras: 25701
Total de caracteres: 128113

Mauricio Flores Introducción - Discución.docx

INFORME DE ORIGINALIDAD

6%

INDICE DE SIMILITUD

6%

FUENTES DE INTERNET

%

PUBLICACIONES

2%


TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE



Mst. Lorena Arellano
C.C / pasaporte

Fecha: 30 de enero 2022

12. ANEXOS


PUCC

Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra
Telf: (06) 2615 500 Fax: (06) 2615 446

SOLICITUD

• FECHA: 09/08/2021

• DIRIGIDO A: MSc. Gonzalo Rubio
Director de la Escuela (G-51180)

• SOLICITANTE: Flores Ramos Jonathan Mauricio
ID: 562306

• CEDULA: _____

• CARRERA: Gestión de Empresas

• NIVEL: Octavo

• ASUNTO: Solicito respetuosamente se me apruebe el Plan del trabajo de titulación con el tema de
determina: "Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un
menú ecuatoriano de cinco y siete tiempos"

FIRMA SOLICITANTE

• CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN - FECHA: 12 de agosto de 2021
09 de agosto del 2021

HORA: 17h50

MSc. Paola Salazar O.
ASISTENTE DE LA ESCUELA DE GESTURH

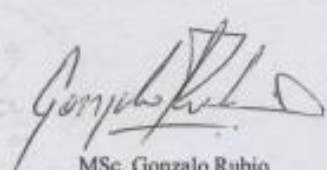
• RESOLUCIÓN

DIRECCIÓN DE LA ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS. Vista la solicitud que antecede la Dirección de la Escuela y de acuerdo al Consejo de Escuela del 13 de agosto de 2021, Acta N° 007, se da lectura a la solicitud presentada por: **Flores Ramos Jonathan Mauricio**, en la que solicita la aprobación del Plan de Trabajo de Titulación con el tema: **"Experiencia gastronómica interactiva aplicando métodos y técnicas vanguardistas en un menú ecuatoriano de cinco y siete tiempos"**.

Los Miembros de Consejo de Escuela resuelven: **APROBAR** la solicitud.

Ibarra, 16 de agosto de 2021

• FECHA DE RESOLUCIÓN


MSc. Gonzalo Rubio
DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GESTURH

Modelo de Encuesta



Mauricio Flores

Objetivo: El presente cuestionario ha sido diseñado por parte de un estudiante de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, con la finalidad de recopilar información acerca de: Experiencias gastronómicas interactivas en un menú ecuatoriano, información que será utilizada únicamente con fines académicos. Agradecemos su colaboración.

Datos Generales:

Edad:

Genero:

Hombre ()

Mujer ()

Otro()

Cuestionario:

1. ¿Con qué frecuencia acude a comer a un restaurante y elige servirse comida ecuatoriana? Instrucción: Puede escoger 1 o varias opciones

Una vez al día ()

Una vez a la semana ()

Dos veces a la semana ()

Una vez al mes ()

Dos veces al mes ()

2. ¿Con quién suele ir a comer en un restaurante?

Familia ()

Amigos ()

Solo ()

Negocios ()

Pareja ()

Otro

3. Califique los siguientes aspectos del servicio que ha recibido en su última visita a un restaurante como: EXCELENTE, BUENO, REGULAR o MALO

Excelente Bueno Regular Malo

Trato del personal

Sabor de la comida

Comodidad

Limpieza general

Estado del menaje

Decoración

4. Qué valor estaría dispuesto a pagar por un menú de comida Ecuatoriana de 5 tiempo:

35 y 40 dólares () 51 y 55 dólares ()

46 y 50 dólares () 56 y 60 dólares () más de 60 dólares ()

5. ¿Ha tenido la oportunidad de ser partícipe de un menú de degustación?

Si ()

No ()

6. ¿Conoce alguna técnica vanguardista aplicada a la cocción de alimentos?

Si () Cuál

No ()

7. ¿Le gustaría aprender nuevas técnicas y métodos de cocción que pueda aplicarlas?

Si ()

No ()

8. ¿Le gustaría conocer parte de la historia de algunas preparaciones ecuatorianas y también aprender a elaborarlas?

Si ()

No ()

9. ¿Entre las siguientes opciones cuales son determinantes para Ud. al momento de elegir un restaurante para celebrar una ocasión especial?

Instrucción: Asigne con 1 el de mayor importancia y con 6 el de menor importancia

Calidad de las preparaciones ()

Cantidad en los platillos ()

Costo de la preparación ()

Ambiente del establecimiento ()

Atención ()

Limpieza ()

10. Cuanta aceptación tendría para Ud. Ser parte de una experiencia culinaria en la cual sea una pieza fundamental de la elaboración de diferentes platillos

Alta ()

Media ()

Baja ()

No participaría ()

¡Agradecemos su valiosa colaboración!



Entrevista

Objetivo: La presente entrevista ha sido realizada por un estudiante de la carrera de Gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, con la finalidad de recopilar información acerca de: Experiencias gastronómicas Interactivas en un Menú ecuatoriano de 5 tiempos, información que servirá para diseñar una propuesta donde los comensales interactúen en la preparación y/o, montaje de los platos a servirse. Los datos obtenidos tendrán un uso exclusivamente académico. Agradecemos su colaboración.

Datos Generales:

Nombre: Francisco Guevara

Ocupación: Profesor de Gastronomía

Guion de la Entrevista

¿Cuál es su opinión acerca de deconstruir platillos de cocina tradicional y qué aceptación asume que pueda tener?

¿Qué opina con respecto a la idea de realizar cocina interactiva con el comensal, en la cual este sea parte de la elaboración de los platillos que va a degustar?

¿Considera que ofertar un menú de degustación en una ciudad muy tradicional tendría una acogida favorable, por qué?

¿En un entorno donde se prefiere la comida en cantidad más que de calidad, cuál es su opinión en ofertar un menú de degustación?

¿Qué consejos puede aportar con respecto a la aplicación de técnicas de vanguardia en platillos tradicionales?

¿Qué estrategias recomendaría para ampliar la experiencia sensorial en un establecimiento de Alimentos y bebidas?

¿Cuál es su opinión acerca de compartir un área delicada como la cocina, para brindar una experiencia interactiva con el comensal donde este sea parte de la elaboración de los alimentos que va a consumir?

¿Nos podría recomendar alguna estrategia para poder llevar a cabo la idea de la participación del cliente, en una parte del proceso culinario que luego él va a consumir?

¿En caso de no haber abordado algún tema que considere importante dentro de las experiencias gastronómicas interactivas, podría darnos su aporte?

Fotos del trabajo experimental





















Testimonios:

T1: Agradeció el ser parte de la experiencia gastronómica brindada, le gustó ser parte de la preparación de los platillos que iba a degustar; le pareció interesante el hecho de que alguien le explique cómo preparar ciertas cosas, como manipular ciertos alimentos y sobre todo algo muy importante fue la riqueza histórica de las preparaciones que se brindó en el transcurso del proyecto; el tema del emplatado fue algo muy novedoso, donde ya no prima el ver cantidad si no calidad, formas texturas y colores, destacando además su valor nutricional; Recomienda que la experiencia brindada la siga aplicando a nuevos comensales debido a que no es muy común pero es muy enriquecedor.

T2: En cuanto a la degustación de los platos, le gustó mucho el sabor, la preparación de los diferentes tiempos en general; es algo nuevo e importante el aprender a emplatarse de una manera distinta; le pareció gratificante el hecho de aprender datos históricos tanto de productos como de preparaciones; la experiencia gastronómica de la cual fue parte le pareció muy bonita.



**ESCUELA DE GESTIÓN EN
EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS "GESTURH"**

CÓDIGO:

CARRERA:


Hotelería

Gastronomía


RECETA ESTÁNDAR #1

NOMBRE DEL PLATO:		Emborrajado de Pata		Porción Estándar (g.):	422,5	No-PAX:	2	
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO			
250	g.	Pata de Cerdo	0,004	1,07				
5	g.	Sal	0,003	0,01				
3	g.	Pimienta	0,002	0,01				
30	g.	Pasta de Ajo	0,004	0,12				
15	g.	Condimento a las Finas Hiervas	0,020	0,30				
3	g.	Comino	0,012	0,04				
60	g.	Pasta de Maní	0,009	0,53				
50	g.	Mantequilla	0,005	0,26				
318	g.	Masa para Emborrajado	0,003	1,04				
111	g.	Ají de Piedra	0,002	0,17				
				Costo Total:	3,536			
				Costo Porción:	1,768			
PROCEDIMIENTO				TIEMPO DE PREPARACIÓN				
1.- Lavar bien la pata de cerdo; 2.- Condimentar la pata con sal, pimienta, pasta de ajo, condimento a las finas hiervas, comino y pasta de maní; 3.- Empacar la pata al vacío, añadir mantequilla al empacado; 4.- Calentar agua y encender el Sous Vide para lograr la temperatura ideal (80°C); 5.- Una vez lograda la temperatura dejar cocinar pata durante 16 horas; 6 Realizar la masa del emborrajado; 7.- En una cacerola calentar aceite; 8.- Una vez caliente el aceite, sumergir la pata en la masa del emborrajado y freirla por sus dos lados. 9 Emplatar y acompañar con ají de piedra.				Área Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input checked="" type="checkbox"/>		Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 17		Otro (H.) <input type="checkbox"/> 17
				GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		INSTRUMENTACIÓN
				Tabla		Bowl		
				Empacadora al Vacío		Pinzas		
				Funda de Empacado al Vacío				
				Cacerola				
				Sous Vide				
Nombre del Docente:				Nombre del Alumno:		Mauricio Flores		


RECETA ESTÁNDAR #2

NOMBRE DEL PLATO:		Masa para Emborrinado		Porción Estándar (g.):	284	No-PAX:	2
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
120	g.	Harina	0,001	0,11			
5	g.	Polvo de Hornear	0,018	0,09			
120	ml.	Agua	0,001	0,09			
3	g.	Sal	0,003	0,01			
70	g.	Huevo	0,003	0,20			
250	ml.	Aceite	0,002	0,54			
			Costo Total:	1,036	TIEMPO DE PREPARACIÓN Área Fria <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
			Costo Porción:	0,518			
PROCEDIMIENTO							
1.- Pesar los elementos; 2.- En un vaso colocar el agua y la sal; 3.- En un bowl pequeño colocar la harina, el polvo de hornear y un huevo; 4.- Mezclar y añadir el agua poco a poco; 5.- Agregar el elemento a la masa y freír.			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN				
			Balanza digital				
			Vaso				
			Bowl				
			Varilla tipo globo				
Nombre del Docente:			Nombre del Alumno:		Mauricio Flores		


RECETA ESTÁNDAR #3

NOMBRE DEL PLATO:		Ají de Piedra		Porción Estándar (g.):	55,5	No-PAX:	2
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
40	g.	Ají Criollo	0,001	0,02			
3	g.	Sal	0,003	0,01			
15	g.	Pasta de Ajo	0,004	0,06			
8	g.	Cebolla Perla	0,001	0,01			
15	g.	Cilantro	0,002	0,03			
30	ml.	Agua	0,002	0,05			
			Costo Total:	0,17	TIEMPO DE PREPARACIÓN Área Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
			Costo Porción:	0,085			
PROCEDIMIENTO			1.- En una piedra de moler colocar los ingredientes; 2.- Moler los elementos hasta lograrlos triturar casi por completo y queden bien mezclados; 3.- Añadir un chorro de agua; 4.- Mesclar hasta obtener la textura deseada; 5.- Rectificar sabor; 6.- Servir.				
			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
			INSTRUMENTACIÓN				
			Piedra de Moler				
			Mortero de Piedra				
Nombre del Docente:			Nombre del Alumno:		Mauricio Flores		


RECETA ESTÁNDAR #4

NOMBRE DEL PLATO:		Ceviche de Wahoo		Porción Estándar (g.):	1167	No-PAX:	2		
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO				
300	g.	Wahoo	0,014	4,17					
320	g.	Limón Sutil	0,002	0,50					
65	g.	Pimiento Rojo	0,005	0,35					
53	g.	Pimiento Verde	0,002	0,08					
106	g.	Cebolla Paiteña	0,001	0,14					
120	g.	Tomate Riñón	0,001	0,18					
30	g.	Cilantro	0,002	0,05					
15	g.	Perejil	0,002	0,03					
293	g.	Naranja	0,001	0,25					
281	g.	Limón Meyer	0,000	0,10					
5	g.	Sal	0,003	0,01					
3	g.	Pimienta	0,002	0,01					
163	g.	Canguil	0,002	0,33					
520	g.	Patacones	0,002	0,80					
60	g.	Falso Caviar de Limón	0,027	1,65					
			Costo Total:	8,636	TIEMPO DE PREPARACIÓN Área <input type="checkbox"/> Fria <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input checked="" type="checkbox"/> 8 Otro (H.)				
			Costo Porción:	4,318					
PROCEDIMIENTO									
1.- Descongelar el Wahoo; 2.- En una cacerola hervir agua; 3.- Una vez esta llegue a punto de ebullición sumergir el wahoo 2 minutos (si sus lomos son muy gruesos, cortar), de preferencia hacerlo trozo por trozo para aportar su sabor al caldo; 4.- Cortar el wahoo en cubos; 5.- Extraer el zumo de vario limones y sumergir el wahoo en ellos para curtirlo; 6.- Reservar; 7.- Picar los pimientos y la cebolla en fine brunoise, el tomate en small dice y finamente el cilantro y perejil; 8.- Extraer el zumo de las naranjas y del limón; 9.- Mezclar el caldo del wahoo con el zumo de naranja y de limón agregar a la mezcla sal y pimienta; 10.- Mezclar el liquido con el wahoo, tomate, cebolla, pimientos, cilantro y perejil. 11.- Rectificar Sabor; 12.- Acompañar con canguil, patacones y un falso caviar de limón.			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>				
			INSTRUMENTACIÓN						
			Bowl		Batidora de Inmersión				
			Cacerola						
			Tabla						
			Cuchillos						
			Posilleros						
			Nombre del Docente:			Nombre del Alumno:		Mauricio Flores	


RECETA ESTÁNDAR #5

NOMBRE DEL PLATO:		Canguil		Porción Estándar (g.):	81,5	No-PAX:	2
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
90	ml.	Aceite	0,002	0,194			
70	g.	Canguil	0,002	0,13			
3	g.	Sal	0,003	0,01			
			Costo Total:	0,33	TIEMPO DE PREPARACIÓN Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
			Costo Porción:	0,165			
PROCEDIMIENTO							
1.- En una cacerola calentar el aceite; 2.- Una vez el aceite caliente añadir el canguil 3.- Tapar la cacerola y una vez que comience a reventar remover; 4.- Colocar el canguil en un bowl una vez este terminado; 5.- Añadir sal; 6.- Rectificar sabor; 7.- Servir.			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>				
			INSTRUMENTACIÓN				
			Cacerola Bowl				
Nombre del Docente:			Nombre del Alumno:		Mauricio Flores		


RECETA ESTÁNDAR #6

NOMBRE DEL PLATO:		Patacones		Porción Estándar (g.):	260	No-PAX:	2		
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO				
267	g.	Plátano Verde	0,001	0,25					
250	ml.	Aceite	0,002	0,54					
3	g.	Sal	0,003	0,01					
				Costo Total:	0,796				
				Costo Porción:	0,398				
PROCEDIMIENTO				TIEMPO DE PREPARACIÓN					
1.- Pelar el plátano verde; 2.- Calentar aceite en una cacerola; 3.- Cortar el plátano para hacer los patacones; 4.- Una vez caliente el aceite freír ligeramente el plátano; 5.- Retirar el plátano del aceite y proceder a aplastarlos suavemente para que no se deshagan; 6.- Una vez formado ya el patacón volver a freír; 7.- Retirar del aceite el patacón y añadir sal mientras están calientes; 8.- Rectificar Sabor; 9.- Servir				Área		Min.		Otro (H.)	
				Fría <input type="checkbox"/>	Caliente <input type="checkbox"/>	5	15	20	30
				GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input type="radio"/>		MEDIO <input checked="" type="radio"/>	ALTO <input type="radio"/>
				INSTRUMENTACIÓN					
				Tabla					
				Cuchillo					
				Cacerola					
				Cucharón Perforado					
				Bowl					
Nombre del Docente:				Nombre del Alumno:		Mauricio Flores			


RECETA ESTÁNDAR #7

NOMBRE DEL PLATO:		Falso Caviar de Limón		Porción Estándar (g.):	775,25	No-PAX:	2				
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO						
843	g.	Limón Meyer	0,000	0,30							
500	ml.	Aceite	0,002	1,08							
7,5	g.	Gelatina Sin Sabor	0,016	0,12							
200	ml.	Agua	0,001	0,15							
			Costo Total:	1,646	TIEMPO DE PREPARACIÓN						
			Costo Porción:	0,823							
PROCEDIMIENTO			Área		Min.						
			Fría <input type="checkbox"/>	Caliente <input type="checkbox"/>	5	15	20	30	45	60	Otro (H.) <input type="checkbox"/>
1.- Extraer el zumo de los limones; 2.- Colocar en un vaso aceite y reservarlo en el refrigerador; 3.- Activar la gelatina sin sabor (leer sus indicaciones); 4.- Calentar el zumo de limón; 4.- Colocar la gelatina sin sabor en el zumo caliente y mezclar bien; 5.- Una vez el zumo se haya enfriado un poco colocarlo en un gotero o dispensador de salsas para proceder a esferificar; 6.- Verter gota a gota el líquido en el aceite una vez que este esté muy frío; 7.- Colar el aceite y retirar las esferas; 8.- Pasar las esferas por agua para quitar el exceso de aceite; 9.- Reservar			GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input type="radio"/>	MEDIO <input type="radio"/>	ALTO <input checked="" type="radio"/>				
			INSTRUMENTACIÓN								
			Tabla			Dispensador de Salsas					
			Cuchillo			Cacerola					
			Posillero			Dispensador de Salsas					
			Vaso			Colador					
			Cuchara								
Nombre del Docente:			Nombre del Alumno:			Mauricio Flores					

RECETA ESTÁNDAR #8

NOMBRE DEL PLATO:		Llapingacho		Porción Estándar (g.):	799	No-PAX:	2		
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO				
240	g.	Papa Chola	0,003	0,63					
10	g.	Sal	0,003	0,03					
60	ml.	Aceite de Achiote	0,006	0,34					
84	g.	Cebolla Larga	0,000	0,04					
120	g.	Tomate	0,001	0,18					
382	g.	Aguacate	0,001	0,50					
106	g.	Cebolla Paiteña	0,001	0,14					
90	g.	Lechuga	0,000	0,01					
100	g.	Chorizo	0,006	0,62					
75	g.	Queso	0,005	0,38					
3	g.	Pimienta	0,002	0,01					
3	g.	Comino	0,012	0,04					
70	g.	Huevo	0,003	0,20					
255	g.	Terrificación de Maíz Tostado	0,001	0,37					
				Costo Total:	3,479				
				Costo Porción:	1,7395				
PROCEDIMIENTO				TIEMPO DE PREPARACIÓN					
1.- Pelar la papa; 2.- Cocinar la papa en una cacerola; 3.- Una vez la papa haya llegado a punto de ebullición, agregar un poco de sal; 4.- Colar el agua de la papa y la misma colocar en un bowl para proceder a hacerla puré; 5.- Agregar un poco de aceite de achiote para aportar color; 6.- Picar cebolla larga finamente, tomate y aguacate en cubos, cebolla en pluma (curtirla), lechuga en chifonade y el chorizo en bastones; 7.- Desmenuzar el queso; 8.- Realizar un refrito con la cebolla larga; 9.- Realizar las tortillas de papa; 10.- Colocar el refrito junto con queso como relleno de las tortillas; 11.- Freír las tortillas, el chorizo y el huevo; 12.- Realizar un encurtido de cebolla y tomate; 13.- Acompañar la preparación junto a una terrificación de maíz tostado.				Área		Min.		Otro (H.)	
				Fría <input type="checkbox"/>	Caliente <input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 15	<input type="checkbox"/> 20	<input checked="" type="checkbox"/> 30
				GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input type="radio"/>		MEDIO <input checked="" type="radio"/>	ALTO <input type="radio"/>
				INSTRUMENTACIÓN					
				Tabla				Posillero	
				Cuchillo				Sartén	
				Cacerola					
				Colador					
				Bowl					
Nombre del Docente:				Nombre del Alumno:		Mauricio Flores			


RECETA ESTÁNDAR #9

NOMBRE DEL PLATO:		Terrificación de Maíz Tostado		Porción Estándar (g.):	127,5	No-PAX:	2
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
120	g.	Maíz	0,001	0,15			
90	ml.	Aceite	0,002	0,19			
42	g.	Cebolla Larga	0,000	0,02			
3	g.	Sal	0,003	0,01			
			Costo Total:	0,371	TIEMPO DE PREPARACIÓN Área <input type="checkbox"/> Fria <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input checked="" type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
			Costo Porción:	0,1855			
PROCEDIMIENTO			GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>				
1.- Lavar el maíz; 2.- En una cacerola calentar aceite; 3.- Una vez caliente el aceite, Añadir el maíz; 4.- Cortar una cebolla larga; 5.- Remover el maíz prolongadamente hasta que esté dorado; 6.- Añadir la cebolla al maíz; 7.- Una vez el maíz ya se haya tostado colar el aceite; 8.- Reservar y añadir sal mientras el maíz tostado está aún caliente; 9.- Rectificar sabor; 10.- Reservar; 11.- Una vez la preparación esté fría, triturar hasta tener un aspecto de tierra con ayuda de una batidora de inmersión o un mazo de madera.			INSTRUMENTACIÓN				
			Colador de metal		Batidora de Inmersión		
			Cacerola				
			Tabla				
			Cuchillo				
		Bowl					
Nombre del Docente:			Nombre del Alumno:		Mauricio Flores		


RECETA ESTÁNDAR #10

NOMBRE DEL PLATO:		Arroz Marinero		Porción Estándar (g.):	870,5	No-PAX:	2			
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO					
250	g.	Mix de Mariscos	0,015	3,66						
200	g.	Arroz	0,001	0,22						
5	g.	Sal	0,003	0,01						
50	ml.	Aceite	0,002	0,11						
65	g.	Pimiento Rojo	0,005	0,35						
53	g.	Pimiento Verde	0,002	0,08						
106	g.	Cebolla Paiteña	0,001	0,14						
3	g.	Pimienta	0,002	0,01						
3	g.	Comino	0,012	0,04						
90	ml.	Aceite de Achioté	0,006	0,52						
90	ml.	Salsa de Soja	0,005	0,43						
250	g.	Conchas	0,020	5,00						
320	g.	Limón Sutil	0,002	0,50						
256	g.	Espuma de Aguacate	0,001	0,30						
Costo Total:				11,369						
Costo Porción:				5,6845						
PROCEDIMIENTO				TIEMPO DE PREPARACIÓN						
1.- Descongelar los mariscos; 2.- En una cacerola colocar agua y ponerla a hervir; 3.- Una vez el agua haya llegado a punto de ebullición agregar sal, un chorro de aceite y el arroz; 4.- Una vez el arroz esté cocinado, colar el exceso de agua y dejar en llama baja a que se seque bien; 5.- Picar pimiento rojo, verde y cebolla en brunoise; 6.- Realizar un refrito con la cebolla y los pimientos; 7.- Añadir al refrito el mix de mariscos y dejarlos cocinar por 5 min. 8.- Una vez pasado este tiempo, Añadir el arroz y agregar el aceite de achioté y la salsa de soja para darle color a la preparación; 9.- Precalentar el horno; 10.- Lavar bien las Conchas; 11.- Abrirlas; 12.- Añadir a las conchas un poco de cebolla, pimientos, zumo de limón y una pizca de sal 13.- Hornearlas 5 minutos; 14.- Acompañar la preparación con espuma de aguacate				Área		Min.		Otro (H.)		
				Fría <input type="checkbox"/>	Caliente <input checked="" type="checkbox"/>	5	15	20	30	45
				GRADO DE DIFICULTAD:		BAJO <input checked="" type="radio"/>		MEDIO <input type="radio"/>	ALTO <input type="radio"/>	
				INSTRUMENTACIÓN						
				Bowl				Sartén		
				Cacerola				Lata para Hornear		
				Colador						
				Tabla						
				Cuchillo						
Nombre del Docente:				Nombre del Alumno:		Mauricio Flores				

RECETA ESTÁNDAR #11

NOMBRE DEL PLATO:		Espuma de Aguacate		Porción Estándar (g.):	128	No-PAX:	2
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
175	g.	Aguacate	0,001	0,23			
60	ml.	Leche	0,001	0,06			
3	g.	Azúcar	0,002	0,01			
3	g.	Sal	0,003	0,01			
15	g.	Limón Meyer	0,000	0,01			
			Costo Total:	0,304	TIEMPO DE PREPARACIÓN Área Fría <input type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/> Min. <input checked="" type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>		
			Costo Porción:	0,152			
PROCEDIMIENTO							
1.- Pelar el aguacate; 2.- Pesar los ingredientes; 3.- Con ayuda de una batidora de inmersión mezclar bien el aguacate, leche, sal y azúcar; 4.- Una vez lista la mezcla, pasarla por un colador a un posillero; 5.- Por medio del mismo colador agregar a la preparación unas gotitas de limón; 6.- Mezclar ligeramente; 7.- Pasar la mezcla al sifón (medio litro); 8.- Tapar el sifón y colocar una cápsula de nitrógeno; 8.- Una vez la cápsula haya ingresado su contenido al sifón, ponerlo boca abajo y batir un par de ocasiones; 9.- Servir desde el sifón hasta haber terminado su contenido completamente.					GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input type="radio"/> MEDIO <input checked="" type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>		
					INSTRUMENTACIÓN		
					Tabla <input type="checkbox"/> Sifón <input type="checkbox"/> Cuchillo <input type="checkbox"/> Cápsula de Nitrógeno <input type="checkbox"/> Batidora de Inmersión <input type="checkbox"/> Colador <input type="checkbox"/> Posillero <input type="checkbox"/>		
Nombre del Docente:					Nombre del Alumno: Mauricio Flores		

RECETA ESTÁNDAR #14

NOMBRE DEL PLATO:		Higos Deshidratados		Porción Estándar (g.):	70,5	No-PAX:	2
Cantidad	Unidad de medida	PRODUCTO	Costo Unitario	Costo Total	FOTO		
141	g.	Higos	0,001	0,15			
Costo Total:				0,15			
Costo Porción:				0,075			
PROCEDIMIENTO		Área <input type="checkbox"/> Fría <input checked="" type="checkbox"/> Caliente <input type="checkbox"/>		TIEMPO DE PREPARACIÓN Min. <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 30 <input checked="" type="checkbox"/> 45 <input type="checkbox"/> 60 <input type="checkbox"/> Otro (H.) <input type="checkbox"/>			
1.- Precalentar el horno; 2.- Cortar el higo en rodajas; 3.- Colocar un silpat en una lata; 4.- Poner las rodajas del higo sobre el silpat y meterlos al horno; 5.- Bajar la temperatura del horno a 150°C.; 6.- Dejar los higos 25 min. por un lado y 15 min. del otro; 7.- Retirar los higos del horno y reservar hasta que se enfrien; 8.- Reservar				GRADO DE DIFICULTAD: BAJO <input checked="" type="radio"/> MEDIO <input type="radio"/> ALTO <input type="radio"/>			
				INSTRUMENTACIÓN			
				Tabla <input type="checkbox"/>			
				Cuchillo <input type="checkbox"/>			
				Lata para hornear <input type="checkbox"/>			
				Silpat <input type="checkbox"/>			
				Plato <input type="checkbox"/>			
Nombre del Docente:				Nombre del Alumno:		Mauricio Flores	