



GASTRONOMÍA

Tesis previa a la obtención del título de Licenciado en
Gastronomía.

AUTOR: VICTORIA FERNÁNDEZ

TUTOR: Mg. IVANOVA RIOFRÍO

MENÚ: COCINA CONTEMPORÁNEA

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación

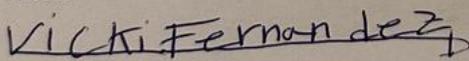
Yo, Victoria Fernández declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre "Menú: Cocina Contemporánea" como requisito para optar al grado de Licenciada en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, 11 de diciembre del 2024, firmo conforme:

Autor: Victoria Fernández

Firma: 

Número de Cédula: 1715544563

Dirección: Tumbaco- El Carrizal

Teléfono: 0983355098

Correo electrónico: mafernandezpe@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Victoria Fernández declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

Victoria Fernández

María Victoria Fernández Peñaherrera

Autor del proyecto de investigación

Yo, Victoria Fernández, certifico que conozco al autor del presente trabajo de titulación que lo ha desarrollado bajo los preceptos de originalidad y autenticidad, tomando en consideración los lineamientos para su divulgación pública del contenido sin perjuicio a terceros.

Ivanova E. Riofrío F.

.....
Mg. Ivanova Elizabeth Riofrío Freire
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Menú: Cocina Contemporánea” presentado por María Victoria Fernández Peñaherrera, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 11 de diciembre 2024



.....
Mg. Ivanova Elizabeth Riofrío Freire
Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 11 de diciembre del 2023

Victoria Fernandez

María Victoria Fernández Peñaherrera

C.C.: 1715544563

DEDICATORIA

A mí querido papito Gonzalito, por su amor y por ser mi fuente de fortaleza en la tierra y ahora desde el cielo. A mi madre Gigi, por toda su comprensión y por estar siempre a mi lado, brindándome su confianza. A Marcelita y José por su constante ánimo en cada paso de este camino. A Xavier por ser mi amor. A mi adorada abuelita Whitney por ser un pilar de amor y porque su presencia ha sido fundamental para que nunca deje de creer en mis sueños.

A mi tutora Dalila, por su invaluable paciencia, por darme la orientación necesaria y sabiduría en este proceso. A mis Chefs porque han compartido su conocimiento y me han enseñado a amar aún más esta hermosa profesión.

Gracias a todos por acompañarme en esta etapa importante de mi vida y por ser la razón por la que hoy celebro este logro.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, quiero expresar mi agradecimiento a Dios y a toda mi familia quienes siempre han sido mi apoyo incondicional y me han dado las fuerzas para seguir adelante, por su amor, paciencia, por enseñarme el valor del esfuerzo y dedicación.

Desde mi corazón un agradecimiento a mi tutora Dalila quien me ha enseñado que todo lo puedo y a ser segura de mi misma, por su paciencia infinita durante toda esta etapa universitaria, su guía ha sido mi clave para poder seguir creciendo académicamente y profesionalmente.

Gracias a mis queridos Chefs quienes me han compartido sus técnicas culinarias, la pasión por la gastronomía y a su vez por desafiarme e inspirarme a seguir aprendiendo en cada paso de este camino maravilloso.

Finalmente, a todas las personas que han compartido conmigo en este recorrido con cualquier palabra de aliento o un consejo, este logro es de todos.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación.....	2
Declaración de originalidad.....	3
Aprobación del tutor.....	4
Declaración de autenticidad.....	5
Dedicatoria.....	6
Agradecimiento.....	7
Resumen.....	9
Abstrac.....	10
Desarrollo de Concepto.....	11
Carta en Español.....	13
Carta en Inglés.....	14
Recetas estándar con fotografías y costos.....	15
Análisis de trazabilidad de alimentos.....	21
Ensayo académico sobre la historia, patrimonio y valor cultural de la propuesta de menú.....	24
Presentación y Justificación de Bebidas y Maridajes de Vinos.....	27
Cuadro demostrativo del tipo de servicio.....	29
Conclusiones y Recomendaciones.....	31
Bibliografía.....	33

RESUMEN

Este trabajo presenta un menú de cocina moderna inspirado en la abundancia culinaria de Ecuador, con una perspectiva vanguardista que amalgama sabores clásicos con métodos culinarios contemporáneos. El menú consta de tres platos: un entrante, un plato principal y un postre. El plato principal, un carpaccio de salmón, combina componentes frescos y nutritivos, con un toque de acidez y frescura que resalta la calidad del pescado, proporcionando un contraste con la suavidad del corte. El lomo con romero, servido con espárragos, papas y un toque de glaseado de oporto, es el plato principal. Esta mezcla fusiona la jugosidad de la carne con el sabor terroso de los espárragos y la profunda dulzura del vino de oporto. Finalmente, el mousse de chocolate para el postre, complementado con una refrescante granita, es una combinación ideal de texturas que ofrece un final refinado y equilibrado, con un maridaje de vinos que realza cada plato.

El menú manifiesta la tendencia de la gastronomía moderna, que integra métodos contemporáneos, presentaciones innovadoras y un énfasis en la calidad de los ingredientes. Este trabajo busca resaltar la adaptabilidad de los productos ecuatorianos y su capacidad para ajustarse a las tendencias gastronómicas globales, sin perder su identidad local. Esta perspectiva no solo celebra los sabores de Ecuador, sino que también ofrece a los consumidores una experiencia sensorial que fusiona lo tradicional con lo contemporáneo.

ABSTRAC

This work showcases a modern cuisine menu inspired by Ecuador's culinary abundance, with an avant-garde perspective that amalgamates classic flavors with contemporary culinary methods. This menu consists of three courses: an appetizer, a main course and a dessert. The main course, a salmon carpaccio, blends fresh and nutritious components, with a hint of acidity and freshness that underlines the quality of the fish, providing a contrast with the softness of the cut. The loin with rosemary, served with asparagus, potatoes and a little port glaze, is the main meal. This blend fuses the juicy texture of the meat with the earthy taste of the asparagus and the deep, sweet nuance of the port wine. Finally, the chocolate mousse for dessert, complemented by a refreshing granita, is an ideal combination of textures that provides a refined and balanced finish to a balance of wine that enhances each dish.

The menu manifests the fashion of modern gastronomy, which integrates contemporary methods, innovative presentations and an emphasis on the quality of the ingredients. This work aims to highlight the adaptability of Ecuadorian products and their ability to adjust to global gastronomic trends while keeping local identity intact. This perspective not only celebrates Ecuador's tastes, but also offers consumers a sensory experience that fuses the traditional with the traditional.

1.- DESARROLLO DE CONCEPTO:

El presente trabajo se basa en la implementación de técnicas de cocina contemporánea en el Ecuador basándome en el menú propuesto en el cual puedo reflejar una fusión entre las técnicas modernas y tradiciones culinarias ecuatorianas, utilizando productos locales de alta calidad y técnicas innovadoras que resalten la biodiversidad del país con técnicas globales en la gastronomía (Gimeno, 2023).

Este enfoque gastronómico busca crear una experiencia sensorial única, donde el respeto por los ingredientes autóctonos y las técnicas modernas se combinan para ofrecer una propuesta culinaria sofisticada y accesible. El menú propuesto refleja este concepto al incorporar ingredientes frescos y locales en cada uno de los platos, mientras se mantienen técnicas contemporáneas de presentación y cocción (Gimeno, 2023).

La cocina con técnicas contemporáneas en la elaboración de mi pan focaccia ha evolucionado ya que incorpora métodos que mejoran la textura como el sabor sin dejar de lado a la esencia que lo caracteriza, principalmente nos basamos en la fermentación lenta que da como resultado una masa madre exquisita y lista para usarla, después de aplicar nuestro amasado suave y hacer varios dobleces durante el amasado entre un tiempo de 30 minutos por dobles, da como resultado una textura más aireada y ligera en el pan final, de igual manera, el uso de aceites aromatizados para darle un toque moderno y aromático que enriquecen el pan (Gimeno, 2023).

El uso de la técnica de marinado para la entrada (carpaccio de salmón), la cual permite que el salmón adquiera un sabor más complejo y ligeramente transformado, sin perder su frescura (Rada, 2024).

El método de cocción sous vide para el lomo de res de mi plato fuerte facilita la obtención de una textura perfectamente suave y llena de jugo. Se prepara la carne en un recipiente

sellado al vacío a una temperatura regulada en agua caliente durante dos a tres horas dependiendo del grosor del lomo entre 55°C y 60°C para un ambiente térmico medio. Este método garantiza que el lomo se cocine de forma homogénea, preservando su jugosidad y facilita un control exacto del punto de cocción. Tras la cocción sous vide, es posible sellar el lomo en una sartén con un poco de mantequilla, hierbas como el romero y ajo para dorar la carne y aportar un sabor intenso sin sacrificar su sabor característico adicional con una reducción de vino oporto (Bleu, 2018).

La receta francesa de mousse de chocolate que me compartió mi abuelita es un clásico dentro de mi familia por lo tanto usando técnicas contemporáneas le hemos dado una evolución, logrando así una textura aún más suave y un sabor más intenso. Derretimos la mantequilla junto al chocolate, mientras montamos la nata hasta alcanzar una consistencia aireada, además, lo que la hace especial es el uso de técnicas modernas es la incorporación de claras de huevo mezcladas con almíbar provocando ligereza y una textura más sedosa (Bras, 2020).

La granita que prepararé como bebida refrescante para mi menú se va a basar en la congelación controlada y la texturización de cristales de hielo, esto se logra con una congelación constante, así se crea una granita más estable y menos propensa a derretirse rápidamente dando como resultado a una experiencia sensorial agradable para el comensal. A su vez, utilizaré vinos los cuales desempeñan un papel esencial como acompañantes y como protagonistas en algunos de mis platos que enriquecen la experiencia gastronómica (Hutch, 2018).

Carta en español

Cocina Contemporánea

Menú

Pan

Pan focaccia acompañado con aceite de oliva y balsámico

Entrada

CARPACCIO DE SALMÓN

Láminas de salmón fresco, bañadas en zumo de limón acompañado de queso parmesano, alcaparras y rúcula

Plato Fuerte

LOMO FINO DE RES

Lomo fino en salsa glaseada de oporto, acompañado de espárragos y papas salteadas con romero.

Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE

Mousse de chocolate república del cacao

Bebida

GRANITA DE LIMÓN

VINOS: Cordero con Piel de Lobo (rose)
Travesía (malbec)
Prosecco Mionetto

CAFÉ MONTAÑÉS (café de bajativo)

¡Gracias por acompañarnos!



Carta en inglés

Contemporary Cuisine.

Menu

Bread

Focaccia bread served with olive oil and balsamic

Starter

SALMON CARPACCIO

Fresh salmon slices, drizzled with lemon juice, accompanied by parmesan cheese, capers, and rucula

Main Course

BEEF STEAK

Tenderloin in a glazed Port wine sauce, accompanied by asparagus and rosemary sautéed potatoes.

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE

República del Cacao chocolate mousse

Drinks

Lemon granita.

Wines: Cordero con Piel de Lobo (rose)
Travesía (malbec)
Prosecco Mionetto

Montañés Coffee (digestif coffee)

Thank you for celebrating with us!



Recetas estándar con fotografías y costos

NOMBRE RECETA

PAN FOCACCIA

NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	250,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,38	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
2	Agua	150,00	ml	\$ 0,00050	\$ 0,08	\$ 0,50	Litro	1.000	ml
3	Levadura Seca	3,50	gramo	\$ 0,01500	\$ 0,05	\$ 3,75	gramo	250	gramo
5	Sal	2,50	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,00	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Sal	30,00	ml	\$ 0,01200	\$ 0,36	\$ 12,00	Litro	1.000	ml
7	Sal en grano	1,50	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,00	\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
8	Menta	5,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,04	\$ 8,00	Kilogramo	1.000	gramo
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

PROCESO DE PREPARACIÓN

Se mezcla primero la harina con la sal y la levadura, luego se añade el agua poco a poco, mientras se amasa hasta que la masa tenga una consistencia suave y elástica. El aceite se incorpora al final para darle la textura deseada.

El amasado debe ser firme pero sin exceso de presión, para evitar dañar la estructura de gluten, por 10 min y poder activarlo.

Cubrir la masa con un paño húmedo o plástico para mantener la humedad y evitar que se seque.

Estirar la masa en un molde rectangular ligeramente enharinado, asegurándonos de que la masa quede uniforme y aplicamos presión suave con los dedos para crear los huecos típicos en la superficie.

Dejar reposar la masa nuevamente por 30 minutos en el molde antes de hornear.

Rociar la masa con aceite de oliva (15 ml) y espolvorear sal en grano y menta fresca sobre la superficie.

Precalentar el horno a 200°C y hornear la focaccia durante 20-25 minutos hasta que esté dorada y crujiente por fuera.

Sacar la focaccia del horno y dejar enfriar sobre una rejilla para que se mantenga crujiente.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 0,91	Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,95	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0024	Costo por porción ÷ Peso cada

PUNTOS CRÍTICOS

El espacio donde se fermente la masa esté a temperatura ambiente, alrededor de 25 °C, para un buen desarrollo de la levadura.

Amasar la mezcla hasta que la masa esté suave y elástica.

Dejar en reposo la masa por segunda vez para que esponje correctamente mientras se hornea.

El tiempo de horneado debe ser preciso.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La técnica de amasado, fermentación y horneado, es crucial para lograr su textura esponjosa y crujiente. El amasado inicial activa el gluten, lo que proporciona elasticidad a la masa. La fermentación permite que la levadura trabaje, creando una miga aireada, mientras que la segunda fermentación asegura que la masa se esponje adecuadamente antes de hornear. Durante el horneado, el aceite de oliva rociado sobre la superficie favorece una costra crujiente, mientras que la sal en grano y la menta fresca aportan sabor y una textura contrastante.

Victoria Fernández

ELABORADO POR:
Victoria Fernández

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-24

FECHA ACTUALIZACIÓN
28-ene-25

NOMBRE RECETA	
CARPACCIO DE SALMÓN	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Salmón fresco (lomo limpio)	400,00	gramo	\$ 0,01600	\$ 6,40	\$ 16,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Limón (zumo fresco)	25,00	ml	\$ 0,02000	\$ 0,50	\$ 1,00	Kilogramo	50	ml
3	Rúcula	75,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,75	\$ 10,00	Kilogramo	1.000	gramo
5	Tomates cherry	150,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,75	\$ 5,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Queso parmesano	50,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 1,25	\$ 25,00	Kilogramo	1.000	gramo
7	Acaparras	25,00	gramo	\$ 0,01200	\$ 0,30	\$ 12,00	Kilogramo	1.000	gramo
8	Acetate de oliva	25,00	ml	\$ 0,01200	\$ 0,30	\$ 12,00	Litro	1.000	ml
9	Sal	5,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,01	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
10	Pimienta negra molida	2,50	gramo	\$ 0,01500	\$ 0,04	\$ 15,00	Kilogramo	1.000	gramo
11									
12									
13									
14									
15									

PROCESO DE PREPARACIÓN

Cortar en láminas muy finas utilizando un cuchillo afilado.

Lavar y secar la rúcula.

Cortar los tomates cherry a la mitad o en cuartos, según el tamaño.

Mezclar el zumo de limón (5 ml por porción), aceite de oliva (5 ml por porción), una pizca de sal y pimienta negra.

Colocar lascas de queso parmesano (10 g) encima de la preparación.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 10,29
EXTRAS 5%	\$ 0,51
COSTO TOTAL RECETA	\$ 10,81
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,16
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0144

↑ Precios totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Subtotal + Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción = Peso cada

PUNTOS CRÍTICOS

Calidad del salmón, debe ser fresco y apto para consumo crudo

Vegetales frescos

Cortes finos y delgados del salmón

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Los cortes de las láminas de salmón requieren de un corte fino para poder seguir con la técnica de rociado ya que esta asegura una distribución uniforme del aderezo sobre el salmón, realizando su sabor sin sobrecargarlo. Por otro lado, la emulsión del aderezo, al combinar adecuadamente el aceite de oliva con el zumo de limón, aporta una textura suave y uniforme, intensificando la armonía de sabores en el plato.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Loncheado o corte fino

Rociado

Emulsión

Victoria Fernández

ELABORADO POR:
Victoria Fernández

Ivanova Riofrío

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-24

FECHA ACTUALIZACIÓN
28-ene-25

NOMBRE RECETA	
LOMO FINO DE RES Y VEGETALES SALTEADOS	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 gramo



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Lomo fino de res	750,00	gramo	\$ 0,02200	\$ 16,50	\$ 22,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Espárragos	250,00	gramo	\$ 0,01200	\$ 3,00	\$ 12,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Papas	500,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,75	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
5	Romero	10,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 0,25	\$ 2,50	Atado	100	gramo
6	Aceite de Oliva	50,00	ml	\$ 0,01200	\$ 0,60	\$ 12,00	Litro	1.000	ml
7	Sal	5,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,01	\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
8	Pimienta	2,50	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,02	\$ 4,00	gramos	500	gramo
9	Mantequilla	50,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,25	\$ 5,00	Kilogramo	1.000	gramo
10	Vino oporto	100,00	ml	\$ 0,02000	\$ 2,00	\$ 20,00	Litro	1.000	ml
11	Caldo de carne	50,00	ml	\$ 0,00500	\$ 0,25	\$ 5,00	Litro	1.000	ml
12									
13									
14									
15									

PROCESO DE PREPARACIÓN

Sellar el lomo en una bolsa hermética marinado y cocinarlo a una temperatura constante y precisa en un baño de agua a 57. 62C por una hora y media dependiendo del grosor de la carne.

Sellarlo una vez que este 2 min por cada lado conservando los jugos del interior.

Cortar las papas en cubitos y cocinarlas durante 10 min luego sacarlas y escurrirlas. Saltearlas con aceite de oliva y romero durante 5min a fuego lento.

Lavar y cortar los espárragos y saltearlos en un sartén con aceite de oliva durante 4min

Reducción de salsa de oporto agregamos 100ml de vino oporto y 50ml de caldo de res. Llevar a ebullición durante 5

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 23,63	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,18	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 24,81	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,96	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0198	Costo por porción ÷ Peso cada

PUNTOS CRÍTICOS

Sobrecocer la carne a temperaturas elevadas y a destiempo.

Sobrecargar al sartén de papas y cocinarlas demasiado.

Sobrecocción de los espárragos

Reducir demasiado la salsa oporto

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El lomo fino de res cocinado mediante el método sous vide asegura una cocción uniforme, conservando los jugos naturales y logrando una textura tierna al mantener la carne a una temperatura controlada de 55 °C para un término medio. Esta técnica permite resaltar los sabores naturales de la carne y las especias como el romero. El sellado posterior en sartén a alta temperatura aporta una costra dorada que intensifica el sabor y mejora la presentación. Los vegetales, salteados rápidamente, conservan su textura y frescura, complementando la jugosidad de la carne. La reducción de la salsa de Oporto agrega profundidad aromática y un toque sofisticado al plato.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Sous - vide

Sellado

Reducción de vino Oporto

Salteado

Victoria Fernández
ELABORADO POR:
 Victoria Fernández

Ivanova Rofrío
REVISADO POR:
 Ivanova Rofrío

FECHA ELABORACIÓN
 15-dic-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 28-ene-25

NOMBRE RECETA	
MOUSSE DE CHOCOLATE	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate República del Cacao	150,00	gramo	\$ 0,01800	\$ 2,70	\$ 18,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Mantequilla sin sal	50,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,25	\$ 2,50	Kilogramo	500	gramo
3	Huevos	3,00	unidad	\$ 0,30000	\$ 0,90	\$ 0,90	unidad	3	unidad
5	Cofiac	25,00	ml	\$ 0,02000	\$ 0,50	\$ 20,00	Litro	1.000	ml
6	Azúcar	25,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,04	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

PROCESO DE PREPARACIÓN

Derretir la mantequilla junto al chocolate a baño maría, removiendo constantemente para que tenga una textura lisa y brillante, temperatura del chocolate no debe pasar los 45C.

Añadir el cofiac a la mezcla, dejar enfriar a temperatura ambiente para que no esté demasiado caliente al integrar con las yemas, evitando que las mismas se coagulen.

Batir a punto de nieve las claras de huevo y añadir a la mezcla.

Verter en los frascos que vayan a servirse y dejar en refrigeración durante 4 a 5 horas.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,39 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>
EXTRAS 5%	\$ 0,22 <small>Subtotal * % Extras</small>
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,61 <small>Subtotal + Extras</small>
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,92 <small>Costo Total Receta + No. porciones</small>
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0061 <small>Costo por Porción + Peso cada</small>

PUNTOS CRÍTICOS

Control de temperatura

Montado de claras

Integración correcta

Refrigeración adecuada

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Usamos métodos clásicos para lograr una textura aireada y un sabor intenso. El baño María asegura que el chocolate se derrita suavemente sin quemarse, preservando su brillo y propiedades. El montado a punto de nieve de las claras aporta aireación, mientras que la incorporación con movimientos envolventes evita perder la ligereza, dando como resultado una textura esponjosa. La refrigeración final permite estabilizar la mousse, logrando una consistencia firme pero delicada. Este proceso equilibra precisión y cuidado para resaltar los sabores y garantizar una experiencia sensorial sofisticada.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Baño María

Montado a punto de nieve

Movimientos envolventes

Refrigeración

Victoria Fernández
 ELABORADO POR:
 Victoria Fernández

Ivanova Riofrío
 REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 15-dic-24
 FECHA ACTUALIZACIÓN
 28-ene-25

NOMBRE RECETA	
GRÁNITA DE LIMÓN	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 ml



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limon	2,00	unidad	\$ 0,40000	\$ 0,80	\$ 0,40	unidad	1	unidad
2	Azúcar	30,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,05	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
3	Agua	160,00	ml	\$ 0,00050	\$ 0,08	\$ 0,50	Litro	1.000	ml
5	Cofiac	25,00	ml	\$ 0,02000	\$ 0,50	\$ 20,00	Litro	1.000	ml
6	Cáscara de limón	2,50	gramo	Incluye con los limones					
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

PROCESO DE PREPARACIÓN

Exprimir los limones para obtener 40 ml de jugo. Rallar ligeramente la cáscara sin llegar a la parte blanca para obtener 2,5g de ralladura.

Calentar 160ml de agua y disolver los 30g de azúcar hasta obtener un jarabe claro.

Dejar enfriar antes de usar y mezclar el jarabe frío con el jugo de limón y la ralladura.

Verter en las copas individuales y luego colocar en el congelador al menos 3-4 horas, removiendo cada 30 minutos con un tenedor para romper los cristales de hielo y obtener una textura esponjosa.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,43	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,50	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,30	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0075	Costo por Porción ÷ Peso cada

PUNTOS CRÍTICOS

Congelación

Jarabe simple

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La técnica de la granita de limón consiste en congelar una mezcla de agua, jugo de limón fresco y azúcar mientras se raspa periódicamente con un tenedor para crear una textura ligera y granulada. Este método destaca por su simplicidad y su capacidad para realzar los sabores naturales, ya que evita el uso de máquinas elaboradas. La granita de limón es refrescante y versátil, ideal como postre, intermezzo entre platos o acompañamiento para frutas frescas, ofreciendo una experiencia sensorial que combina frescura, acidez y dulzura en cada bocado.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Almibar

Congelación

Raspado

Victoria Fernández

ELABORADO POR:
Victoria Fernández

Ivanova Riofrío

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-24

FECHA ACTUALIZACIÓN
28-ene-25

NOMBRE RECETA	
VINO ROSADO, TINTO Y PROSECCO	
NÚMERO PORCIONES	5 porción
PESO CADA PORCIÓN	120 ml



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vino Rosado Cabemet Franc: Cordero con Piel de Lobo	750,00	ml	\$ 0,01733	\$ 13,00	\$ 13,00	Millilitro	750	ml
2	Vino Tinto: Travesía	750,00	ml	\$ 0,02860	\$ 21,45	\$ 21,45	Millilitro	750	ml
3	Mionetto Prosecco	750,00	ml	\$ 0,01733	\$ 24,74	\$ 13,00	Millilitro	750	ml
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

PROCESO DE PREPARACIÓN

Este vino es ideal para maridar con platos de mariscos, como ensaladas de camarones, ceviches o pescados blancos. Su frescura y acidez lo hacen perfecto para equilibrar la suavidad de estos ingredientes.

Un vino de cuerpo medio, mezcla de Cabernet Sauvignon y Malbec, excelente para acompañar carnes rojas. Un plato ideal sería lomo de res o cortes a la parrilla con una salsa robusta.

Vino rosé, el toque suave y afrutado del Amonía Rosé equilibra el dulzor de los postres sin abrumarlos, mientras que su frescura complementa la textura de los postres ligeros.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 59,19 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>
EXTRAS 5%	\$ 2,96 <small>Subtotal * % Extras</small>
COSTO TOTAL RECETA	\$ 62,15 <small>Subtotal + Extras</small>
COSTO POR PORCIÓN	\$ 12,43 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>
COSTO POR GRAMO	\$ 0,1036 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada</small>

PUNTOS CRÍTICOS

Vino rosé: Es ideal servirlo entre 10-12°C, lo que resalta su frescura sin perder las notas frutales.

Vino tinto: Debe servirse entre 16-18°C para resaltar sus aromas y sabores.

Prosecco ideal entre 6 y 8°C. Servirlo más frío podría enmascarar sus aromas, mientras que a mayor temperatura pierde frescura y efervescencia.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El control de la temperatura de servicio es clave: los vinos tintos deben servirse a temperaturas más altas para resaltar su complejidad y taninos, mientras que los vinos blancos y rosados requieren temperaturas más frescas para mantener su frescura y resaltar sus notas frutales. Además, la aeración es crucial para los tintos, permitiendo que liberen su complejidad y suavicen los taninos mediante decantación. Los vinos blancos y rosados, por su ligereza, no necesitan estos procedimientos, pero sí es fundamental elegir la copa adecuada: copas estrechas para los blancos y más amplias para los tintos, optimizando la liberación de sus aromas. Estas técnicas aseguran una experiencia sensorial completa y disfrutable de cada tipo de vino.

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Aeración

Servicio por etapas

Uso de una copa adecuada

Victoria Fernández

ELABORADO POR:
Victoria Fernández

Ivanova Riofrío

REVISADO POR:
Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-dic-24

FECHA ACTUALIZACIÓN
28-ene-25

Análisis de trazabilidad de alimentos

SALMÓN

En Ecuador la trazabilidad del salmón implica un seguimiento estricto debido a que este no es un producto nativo, el salmón que consumimos es generalmente importado y la trazabilidad abarca desde los países que lo exportan incluyendo sus procesos de producción, la distribución y la venta dentro de nuestro país (Cedeño, 2023).

1. Obtención de materia prima

El origen del salmón que se consume en Ecuador es importado principalmente de los países productores como Chile, Noruega o Canadá, estos pueden venir de pesca salvaje, a los cuales se les etiqueta como "wild caught" y de acuicultura que son criados en granjas con sistemas controlados. Tras la captura inicial se somete a eviscerado y prelavado, manteniendo estrictas condiciones de cadena de frío (0-4°C para fresco o -18°C para congelado) (Cervantes, 2022).

2. Transporte Internacional

La cadena de frío se debe mantener entre 0 y 4°C para salmón fresco, y congelación a -18°C o menos para productos congelados, a su vez documentar tiempos de transporte marítimo o aéreo (Cedeño, 2023).

3. Ingreso al Ecuador

Para ingresar al Ecuador primero se hace una inspección en la aduana, el salmón debe cumplir con las normativas sanitarias locales supervisadas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). Control de documentación, certificados sanitarios y posibles análisis microbiológicos. Luego su almacenamiento obligatoriamente debe ser en frigoríficos, estos deben cumplir condiciones de refrigeración o congelación verificadas y

La técnica de la granita de limón consiste en congelar una mezcla de agua, jugo de limón fresco y azúcar mientras se raspa en un molde para formar una granita granulada. Este método destaca por su simplicidad y su capacidad para realzar los sabores naturales, ya que evita el uso de más frutas y azúcares. La granita de limón es refrescante y versátil, ideal como postre, intermezzo entre platos o acompañamiento para frutas frescas, ofreciendo una experiencia sensorial que combina frescura, acidez y dulzura en cada bocado.

registradas. También pasa por el Código Orgánico de Salud (COS) ya que este establece requisitos para el ingreso y comercialización de productos alimenticios en el país y con las normas de cumplimiento de estándares internacionales de calidad y sostenibilidad (HACCP, ISO 22000) (Cervantes, 2022).

LOMO DE RES

La trazabilidad del lomo fino de res, (en este caso me enfocare en la Corporación Favorita) ya que será mi proveedor, este es un proceso meticuloso el cual garantiza la calidad y seguridad del producto cárnico desde el origen hasta la llegada al consumidor (Favorita, 2021).

1. Obtención de la Materia Prima

La Corporación Favorita a través de su misma empresa Agropesa, es la que se encarga del faenamiento del ganado vacuno y porcino en el Ecuador ofreciendo una variedad de productos cárnicos con alta calidad, donde se eligen animales que cumplen estándares específicos de salud y calidad, asegurando así que la carne sea de primera (Favorita, 2021).

2. Procesamiento, Faenamiento y Empaquetado

Las instalaciones debes ser certificadas por lo que Agropesa opera con plantas de faenamiento que cumplen con normativas sanitarias a nivel nacional e internacional garantizando las condiciones higiénicas y ópticas durante el procesamiento, en el despiece y corte, el lomo fino se extrae cuidadosamente durante el despiece de la terneza y calidad superior, siguiendo procesos estandarizados para mantener las características organolépticas. El empaque es al vacío para preservar la frescura y prolongar la vida útil reduciendo la oxidación, etiquetándolo con información detallada con fecha de procesamiento, número de lote, origen y fecha de caducidad facilitando la trazabilidad y confianza al consumidor (Favorita, 2021).

3. Distribución, Almacenamiento y Comercialización

El lomo fino de res debe mantenerse en cadena de frío constantemente desde las instalaciones de Agropesa hasta los puntos de venta de Corporación Favorita como Supermaxi y Megamaxi, asegurando que el producto conserve calidad y seguridad alimentaria, la distribución se realiza mediante sistemas logísticos que garantizan tiempos de entrega adecuados siendo así que el producto llegue a la cadena de supermercados donde son puestos en exhibición manteniendo su frescura y calidad (Favorita, 2021).

4. Control de Calidad y Seguridad Alimentaria

El lomo fino al igual que todos sus cárnicos debe tener certificaciones como HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), esta garantiza la implementación de sistemas de control de calidad y seguridad alimentaria en todos los procesos, llevando un monitoreo constante asegurando el cumplimiento de los estándares establecidos y mejoras continuas de procesos (Favorita, 2021).

Ensayo académico sobre la historia, patrimonio y valor cultural de la propuesta de menú

Menú Contemporáneo en la Gastronomía Ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana contiene una riqueza natural relativamente grande ya que en el mismo país podemos estar a diferentes climas tropicales fríos o nublados a corto tiempo al ir de región en región. Trasladándonos así a los tiempos precolombinos hasta la actualidad, ya que el Ecuador ha construido su identidad culinaria gracias a la combinación de ingredientes autóctonos con técnicas tradicionales e influencia de corrientes internacionales. Por lo tanto, fluye la necesidad de combinarlo con lo moderno, dando como resultado a creaciones gastronómicas que preserven el valor cultural y respondan a demandas contemporáneas (Moreta, 2023).

La propuesta presentada de mi menú muestra la combinación de elementos locales y técnicas globales, destacando los platos como el pan focaccia, carpaccio de salmón como entrada, plato fuerte un lomo fino de res, mousse de chocolate como postre, acompañado de bebidas refrescantes como la granita y un maridaje exquisito con vinos y prosecco (Moreta, 2023). En este menú analizaremos como el menú propuesto refleja la riqueza cultural y gastronómica del Ecuador mediante técnicas internacionales y productos locales (Moreta, 2023).

En la historia y evolución de la gastronomía en Ecuador hemos descubierto a través de la historia que tenemos raíces precolombinas donde el uso de ingredientes autóctonos como el cacao, maíz, ají y hierbas frescas se encuentran en nuestra alimentación diaria, con la llegada de los españoles y su colonización ellos introdujeron ingredientes como el trigo, la res y diversas maneras ahora llamadas técnicas de cocción europeas que influyeron en la transformación de platos locales (Moreta, 2023). Durante el proceso de globalización y migraciones trajeron nuevas influencias culinarias principalmente de España, Italia y Francia estas corrientes internacionales se han

integrado en la cocina ecuatoriana, permitiendo crear propuestas innovadoras y contemporáneas como la de este menú (Arias, 2015).

La focaccia que serviré es un pan tradicional de la cocina italiana, aquí en Latinoamérica es una influencia europea que migro en épocas pasadas y que día a día a ido ganando territorio y haciendo conexión entre las culturas, la menta y la sal en grano son ingredientes locales donde no solo refresca el plato, sino que realza la riqueza de productos ecuatorianos adaptando una técnica contemporánea a un contexto tropical (Fuchs, 2022).

El carpaccio, originario de Italia, es una técnica en la que nos permite resaltar la frescura de los ingredientes, utilizamos salmón, un producto importado debido a las demandas de la gastronomía contemporánea en Ecuador, lo vamos acompañar con zumo de limón, fruto de gran presencia en el país y este le otorga un toque local al plato. El limón, con un uso ancestral en la cocina ecuatoriana, refuerza el vínculo entre modernidad y tradición (Gimeno, 2023).

El lomo fino de res es una de las piezas apreciadas del ganado ecuatoriano, es un producto de alta calidad que refleja la importancia de la ganadería en el país. La técnica sous vide, de origen francés, aporta precisión y permite mantener la ternura de la carne. El sellado final realza los sabores y aromas del plato, acompañado de una deliciosa salsa de vino oporto haciendo la perfecta combinación entre los jugos de la carne y la suavidad del vino (Rosales, 2023).

La granita es una bebida de origen siciliano, ha esta la hemos adaptado con éxito en climas tropicales como el ecuatoriano para refrescar en días calurosos. El uso del limón local no solo refresca el paladar, sino que cuya versatilidad lo convierte en protagonista en múltiples preparaciones (Grappa, 2022).

El cacao ecuatoriano, conocido mundialmente como cacao fino de aroma, es un símbolo del patrimonio cultural del país. Al combinarlo con la técnica francesa del mousse, este postre

pone en valor un producto autóctono, destacando la identidad ecuatoriana y su legado ancestral en la producción de chocolate (Larrea, 2024).

Vino Cordero con Piel de Lobo: Es un producto ecuatoriano que resalta la creciente industria vitivinícola del país. Su inclusión en el menú refleja la búsqueda de identidad local a través de vinos que celebran el potencial geográfico y climático de Ecuador (Borderío, 2024).

Travesía Dos hemisferios: Este vino, producido en la línea ecuatorial, simboliza el equilibrio entre hemisferios y la diversidad del territorio ecuatoriano. Representa el compromiso del país por posicionarse en el mercado internacional de vinos de calidad (Pato, 2020).

Prosecco Mionetto: Originario de Italia, el Prosecco actúa como un símbolo de la conexión global de la gastronomía. Su inclusión en el menú aporta sofisticación y realza la entrada, demostrando la armonía entre lo internacional y lo local (Mionetto, 2024).

La propuesta de menú contemporáneo presenta a la gastronomía del Ecuador como una combinación de técnicas globales y productos locales. Desde mi pan focaccia con menta hasta mi postre mousse de chocolate con cacao ecuatoriano, cada preparación rinde homenaje a la historia, el patrimonio y el valor cultural del país (Bleu, 2018).

Este menú es un ejemplo claro de cómo la gastronomía ecuatoriana puede innovar sin perder su identidad, manteniendo vivo el legado cultural y respondiendo a los desafíos de un mundo globalizado. La unión entre tradición y modernidad permite no solo deleitar el paladar, sino también contar una historia que resuena con la diversidad y riqueza del Ecuador (Bleu, 2018).

Presentación y Justificación de Bebidas y Maridajes de Vinos

En el mundo de la gastronomía, las bebidas y sus maridajes juegan un papel fundamental para resaltar y complementar los sabores de los platillos. La selección de bebidas como la granita de limón, vinos ecuatorianos como Cordero con Piel de Lobo y Travesía de Dos Hemisferios y el clásico Prosecco Mionetto eleva la experiencia culinaria (Pato, 2020).

Granita de Limón

La granita de limón tiene una textura ligera y su carácter es refrescante, es ideal como apertura o intermedio en un menú. La acidez natural limpia el paladar, preparándolo para disfrutar de platos más complejos. Esta granita es especialmente útil en menús con ingredientes grasos o intensos, ya que contrasta y equilibra. Marida bien con entradas frescas como ceviches ecuatorianos o ensaladas de hierbas y cítricos, en este caso se lo acompañara a mi entrada que es la de carpaccio de salmón y a su vez será la bebida utilizada en el caso si no quisieran tomar nada de alcohol (Fuchs, 2022).

Vino Cordero con Piel de Lobo

Este vino es producido en Ecuador, es de carácter robusto y sus notas de frutas maduras y especias, ayudan y es ideal para maridar con carnes rojas. Su origen ecuatoriano lo conecta profundamente con la identidad local, mientras que su perfil moderno resalta la innovación vitivinícola del país. Su inclusión dentro de mi menú, especialmente en la entrada resaltara la buena combinación de sabores y la importancia de dar protagonismo a productos nacionales en el panorama gastronómico (Borderío, 2024).

Vino Travesía – Dos Hemisferios

El Travesía es un vino ensamblaje que combina lo mejor de las uvas cultivadas en la región de Playas, Ecuador. Con un balance perfecto entre acidez y cuerpo, es una elección versátil que

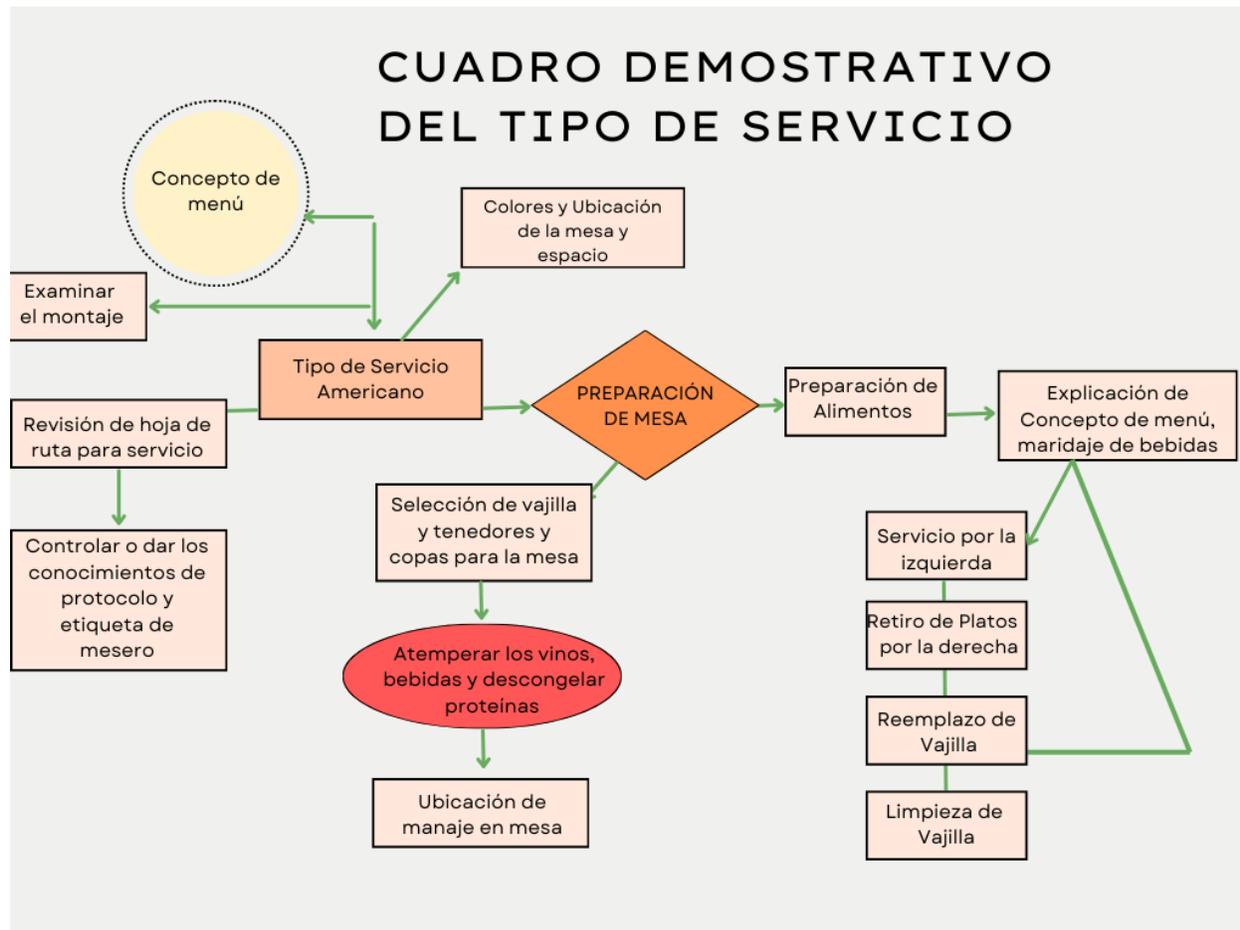
puede acompañar desde un plato de mariscos como langostinos al ajillo, hasta preparaciones que involucren a carnes rojas. Este vino representa el esfuerzo y la innovación del sector vitivinícola ecuatoriano, siendo un embajador de la calidad del país (Pato, 2020).

Prosecco Mionetto

El Prosecco Mionetto, con su burbujeante frescura y dulzura moderada, es perfecto para cerrar una experiencia gastronómica o acompañar postres ligeros como frutas frescas, tartas de limón o mousse de chocolate. Además, es ideal para brindar, simbolizando celebración y sofisticación (Mionetto, 2024).

Finalmente, cada una de estas bebidas ha sido seleccionada no solo por su calidad y origen, sino también por su capacidad para enriquecer las experiencias sensoriales para mis comensales. Estas bebidas enfatizan la relevancia de las bebidas en el diseño de un menú completo y en la exploración de los vínculos entre lo tradicional y lo moderno.

Cuadro demostrativo del tipo de servicio



Cuadro N1. Elaborado por: Victoria Fernández

Tipo de servicio utilizado.

Servicio Americano.

Este servicio proporciona a los meseros un mejor manejo de platos dentro del servicio, donde el punto central de partida es la cocina sirviendo comandas individuales. Este tipo de servicio se caracteriza por ser rápido y menos informal, los platos que se sirven son directamente desde la cocina a la mesa, teniendo en cuenta que se sirvan por la parte derecha quedando el plato y proteínas frente al comensal, el retiro se lo realiza por la parte izquierda, tener en cuenta que las bebidas se sirvan por la parte derecha y se retiren por el mismo lado (Herrero, 2024).

Detalle gráfico y justificación de ambientación y montaje de mesa



Los tonos principales de la mesa y servilletas utilizare un color beige que es un color neutro que aporta equilibrio y permite destacar los elementos decorativos, como el centro de mesa en color naranja, verde y blanco, mientras que los platos color blanco nos permite resaltar los tonos de cada uno de los alimentos que serviremos. Este montaje es ideal para eventos especiales ya que combina armonia visual y a una atmósfera que invita a la conversación y el disfrute.

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusión:

El menú presentado evidencia cómo las técnicas gastronómicas modernas me han permitido resaltar los ingredientes locales, elevando calidad y presentación para responder a las demandas de la cocina contemporánea. En la preparación del pan focaccia, se aplicó la técnica de fermentación lenta, la cual realza los sabores y texturas, complementada con ingredientes frescos como menta y sal en grano, que aportan un toque ecuatoriano. El carpaccio de salmón, una técnica italiana que consiste en cortar finas láminas de pescado, permitió destacar la frescura del salmón, enriquecido con limón local, un ingrediente emblemático de la cocina ecuatoriana.

El lomo fino de res se preparó con la técnica sous vide, que garantiza una cocción uniforme y conserva la jugosidad de la carne. Posteriormente, se selló en sartén para realzar los sabores y aportar una textura caramelizada, logrando un equilibrio perfecto entre sabor y ternura. Para el mousse de chocolate, se utilizó una técnica clásica francesa de emulsión y aireación, que aporta ligereza al postre mientras se exalta el sabor único del chocolate ecuatoriano. Finalmente, la granita de limón empleó el método de congelación y raspado, adaptado para los climas tropicales, proporcionando frescura y acidez.

Recomendación:

Ampliar el uso del sous vide ya que esta técnica permite conservar las propiedades de los ingredientes y alcanzar una cocción precisa. Su implementación en más preparaciones garantizaría una mayor calidad en los platos, especialmente en proteínas como carnes y pescados.

Explorar más técnicas tradicionales adaptadas e integrar métodos clásicos internacionales, como la fermentación o la aireación en postres, con ingredientes autóctonos, para innovar sin perder la conexión con los productos locales. Continuar utilizando técnicas como el carpaccio o el

sellado en sartén para resaltar las cualidades organolépticas de los ingredientes ecuatorianos, manteniendo la frescura y el sabor auténtico de cada elemento.

La integración de estas técnicas culinarias no solo asegura preparaciones innovadoras y de alta calidad, sino que también consolida a la cocina ecuatoriana como una propuesta competitiva en el escenario internacional, destacando la riqueza de sus productos y la versatilidad de sus ingredientes en contextos modernos.

Bibliografía

- Arias, S. (2015). *Gastronomía de Ecuador*. Obtenido de Historia y Origen de la Gastronomía Contemporánea de Ecuador: https://camaradecomercioempresarial.org/wp-content/uploads/wpcf7o_files/58996a1cccafd8ba431f4739846951declase%201%20-%20Luis%20Arias.pdf
- Bleu, G. (09 de 07 de 2018). *Red de Universidades Anáhuac*. Obtenido de ¿Qué es la cocina al vacío o cocina “sous vide”? : <https://www.anahuac.mx/generacion-anahuac/que-es-la-cocina-al-vacio-o-cocina-sous-vide#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20el%20E2%80%9Csous%2D,impide%20la%20proliferaci%C3%B3n%20de%20microbios>.
- Borderío*. (14 de 05 de 2024). Obtenido de Vino Cordero con Piel de Lobo: <https://www.mosquitamuertawines.com/cordero-con-piel-de-lobo/>
- Bras, M. (30 de 07 de 2020). *Cocina Francia*. Obtenido de Mousse au chocolat o Mousse de chocolate: <https://cocinafrancia.com/2020/07/30/mousse-au-chocolat/>
- Cedeño, D. V. (23 de 02 de 2023). *Apolo*. Obtenido de EL CONTROL DE LA TRAZABILIDAD EN LA PRODUCCIÓN ACUÍCOLA: <https://apolo.ec/el-control-de-la-trazabilidad-en-la-produccion-acuicola/>
- Cervantes, U. (30 de 11 de 2022). *MPCEIP - Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca*. Obtenido de Dirección de Control y Diagnóstico Sanitario: <https://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2022/12/Guia-basica-de-trazabilidad-para-el-sector-pesquero-y-acuicola.pdf>
- Favorita, C. (2021). *AGROPESA*. Obtenido de <https://www.agropesa.com.ec/>

- Fuchs, L. (05 de 10 de 2022). *Directo al Paladar*. Obtenido de La focaccia perfecta: <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-panes/como-hacer-focaccia-perfecta-receta-basica-muchas-ideas-para-personalizarla>
- Gimeno, E. (24 de 01 de 2023). *GASMA*. Obtenido de Gastronomy & Management: <https://gasma.es/tecnicas-de-cocina-modernas/>
- Grappa, G. (20 de 12 de 2022). *Sabor a Italia*. Obtenido de La historia del origen y la preparación de la granita de Sicilia: <https://saboraitaliamex.com/historias-y-experiencias/la-historia-del-origen-y-la-preparacion-de-la-granita-de-sicilia/>
- Herrero, B. L. (30 de 06 de 2024). *Qamarero*. Obtenido de Qué es el servicio americano? Sus características: <https://qamarero.com/blog/que-es-el-servicio-americano-sus-caracteristicas/>
- Hutch, F. (22 de 11 de 2018). *Cook for you life*. Obtenido de Granita de limón: https://www.google.com/search?q=tecnicas+de+la+granita+de+limon&rlz=1C1CHBF_esEC1059EC1059&oq=tecnicas+de+la+granita+de+limon&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigAdIBCDgxMTFqMGo0qAIA sAIA&sourceid=chrome&ie=UTF-8
- Larrea, P. (09 de 10 de 2024). *República del Cacao*. Obtenido de La Mejor Tarta de Chocolate del Mundo: <https://republicadelcacao.com/la-mejor-tarta-de-chocolate-del-mundo-by-chef-pachi-larrea/>
- Mionetto*. (18 de 03 de 2024). Obtenido de El mejor maridaje para tu Mionetto Prosecco: <https://mionetto.mx/maridaje-con-mionetto/>

Moreta, D. (10 de 04 de 2023). *El Comercio*. Obtenido de Las nuevas tendencias de la cocina ecuatoriana: <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/cuenca-azuay-gastronomia-alimentos-chefs.html>

Pato, S. (13 de 12 de 2020). *Público*. Obtenido de Aprende a maridar el vino con la comida: <https://www.publico.es/ahorro-consumo-responsable/aprende-a-maridar-el-vino-con-la-comida/>

Rada, J. (16 de 06 de 2024). *Público*. Obtenido de Carpaccio de salmón crudo: marinado con alcaparras y cebollita... ¡delicioso!: <https://www.publico.es/culturas/recetas/carpaccio-salmon-crudo-marinado-alcaparras-cebollita-delicioso.html>

Rosales, A. (2023). *Pan Crudo*. Obtenido de Lomo Fino: <https://pancrudo.ec/product/lomo-fino/>