



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“ESTUDIO DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MONTAJE Y
DECORACIÓN EN PREPARACIONES TIPO GOURMET. 2011”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRÓNOMICA

JUAN PABLO CAZAR RUIZ

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

Lic. Juan Carlos Salazar Y.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de tesis, certifican que la investigación titulada: “**Estudio de Procedimientos para el Montaje y Decoración en Preparaciones Tipo Gourmet**”; de responsabilidad del Señor Juan Pablo Cazar Ruiz, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Lic. Juan Carlos Salazar Y.

.....

DIRECTOR DE TESIS

Dra. Janet Fonseca J.

.....

MIEMBRO DE TESIS

FECHA: 05 de junio de 2013

AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública y Escuela de Gastronomía, por permitirme integrar y formar parte de su institución, para realizar y cumplir esta gran meta.

A mi Director de Tesis, el Lic. Juan Carlos Salazar Y. y a la Dra. Janet Fonseca J., quienes con sus conocimientos, contribuyeron para el desarrollo de la presente investigación.

A mis mentores y tutores, quienes con su colaboración, presión e ideas han hecho posible la culminación de la presente investigación.

DEDICATORIA

Primordialmente a Dios por permitirme estar vivo, a mis padres, Jorge Vicente y Mariana de Jesús, quienes fomentaron en cada momento, el espíritu de lucha y entrega, para alcanzar el éxito en mi vida.

A mis hermanos, queridos y amados seres, quienes con su preocupación, dedicación y tiempo han sido el camino para que alcance ésta meta y sueño anhelado.

A las verdaderas personas y amigos quienes han implantado un cambio en mi vida, con quienes se ha camino y han sido participes de un propósito en la vida.

RESUMEN

Investigación de tipo Descriptivo y enfoque Experimental, en el Estudio de Procedimientos para el Montaje y Decoración en Preparaciones Gourmet, aplicándose encuestas en una muestra definida de 13 profesionales gastronómicos de Radisson Royal Quito Hotel. Los datos se tabularon mediante el programa Microsoft Excel. Como resultados edades comprendidas de 24 a 54 años, el 93,7% sexo masculino y 7,7% sexo femenino.

Se definió como género determinante en el emplatado la proteína indistintamente de su textura particular. La ubicación y altura de los diferentes productos en una preparación tipo gourmet depende del género principal utilizado y, del tipo de vajilla con la que se cuenta para el montaje de la misma.

Se recomienda aplicar el plan de procedimientos para el montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet tomando en cuenta la disposición de alimentos en el emplatado, recomendando el uso de del cuadro de clasificación sistemática según el tipo de proteína a utilizar y el prospecto guía de procedimientos para el montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet.

Palabras Clave: Montaje, Decoración, Guía Gastronómica.

SUMARY

The current study is based on an Experimental approach and a Descriptive method regarding to a Study of the Procedures for Food Plating and Gourmet Decoration through surveys in the Radisson Royal Quito Hotel where it was considered a defined sample a thirteen professional gourmet chefs whose ages ranged between 24 and 54 years old.

The collected data were tabulated through the Microsoft Excel software. The results showed that 93,7% of the people in charge to serve and assemble the meals presentation were male while 7,7% corresponded to female.

The protein was defined as the decisive nutritional category during plating; indistinctly of its particular texture. The arrangement of the servings and its height in a gourmet preparation depends on the main food category as well as the crockery to be used for decorating and presenting a meal.

It is recommended to implement the plan of procedures for assembling and decorating gourmet preparations taking into account the food servings during the plating process, it is also advisable to use the systematic classification chart according the type of protein to be used as a culinary ingredient as well as to follow the prospect guide for food assembling and decoration in gourmet preparations

Keys words: Assembling, plating, decoration, gastronomic guide.

INDICE DE CONTENIDOS

	Página
I.- INTRODUCCIÓN	1
II.- OBJETIVOS	2
General	2
Específicos	2
III.- MARCO TEÓRICO	3
1.- MONTAJE	3
1.1.- Tipos de Montaje	9
2.- DECORACIÓN	11
2.1.- Claves para la Decoración	11
2.2.- Tipos de Alimentos para la Decoración	13
2.3.- Tipos y Denominaciones en Platos	16
3.- IMAGINACIÓN Y CREATIVIDAD	20
3.1.- Definición	20
3.2.- Imaginar y Crear	21
4.- INNOVACIÓN	22
4.1.- Razones para Innovar	22
4.2.- Innovación Gastronómica	22
5.- LA NOUVELLE CUISINE	24
6.- COCINA FUSIÓN	27
7.- COCINA DE AUTOR	29
7.1.- FILOSOFÍA	29
7.2.- SERVICIO Y PERSONAL	30
7.3.- MONTAJE Y PRESENTACIÓN	31
7.4.- DECONSTRUCCIÓN Y RECONSTRUCCIÓN	32
8.- COCINA MOLECULAR Y/O DE VANGUARDIA	34
9.- ALTURA	36
10.- COLOR Y TEXTURA	38

10.1.- COLOR	38
10.2.- TEXTURA	41
IV. METODOLOGÍA	43
A.- LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	43
1.- Identificación de las variables	43
2.- Definición	43
3.- Operacionalización	45
C.- TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO	48
D.- UNIVERSO DE ESTUDIO	48
E.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	48
1.- Plan para recolección de la información	48
VI. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	50
a) Análisis e interpretación de las Encuestas	50
b) Análisis e interpretación del Tabla de Valoración	59
VII. CONCLUSIONES	87
VIII.- RECOMENDACIONES	88
RESÚMEN	
SUMMARY	
IX.- REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	89
X.- ANEXOS	

INDICE DE CUADROS

	Página
CUADRO N°1: SEXO	50
CUADRO N°2: EDAD	51
CUADRO N°3: PREGUNTA N°1	52
CUADRO N°4: PREGUNTA N°2	53
CUADRO N°5: PREGUNTA N°3	54
CUADRO N°6: PREGUNTA N°4	55
CUADRO N°7: PREGUNTA N°5	56
CUADRO N°8: PREGUNTA N°6	57
CUADRO N°9: PREGUNTA N°7	58
CUADRO N°10: SEXO	59
CUADRO N°11: EDAD	60
CUADRO N°12: MOZZARELLA CAPRESSE	61
CUADRO N°13: CAUSA DE PULPO	63
CUADRO N°14: MARMITAKO DE CAMARÓN	65
CUADRO N°15: CEVICHE CALIENTE DE CAMARÓN	67
CUADRO N°16: CEVICHE AL ESTILO PERUANO	69
CUADRO N° 17: ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO	71
CUADRO N°18: FILETES DE TRUCHA EN EMULSIÓN	73
CUADRO N°19: LOMO FINO EN COSTRA DE PISTACHOS	75
CUADRO N°20: FRITADA QUITENA	77
CUADRO N°21: CAMARONES REVENTADOS AL COCO	79
CUADRO N°22: CHURRASCO ECUATORIANO	81
CUADRO N°23: EMPANADAS DE MOROCHO	83
CUADRO N°24: CREMOSO DE POLLO	85

INDICE DE GRÁFICOS

	Página
GRÁFICO N°1: SEXO	50
GRÁFICO N°2: EDAD	51
GRÁFICO N°3: PREGUNTA N°1	52
GRÁFICO N°4: PREGUNTA N°2	53
GRÁFICO N°5: PREGUNTA N°3	54
GRÁFICO N°6: PREGUNTA N°4	55
GRÁFICO N°7: PREGUNTA N°5	56
GRÁFICO N°8: PREGUNTA N°6	57
GRÁFICO N°9: PREGUNTA N°7	58
GRÁFICO N°10: SEXO	59
GRÁFICO N°11: EDAD	60
GRÁFICO N°12: MOZZARELLA CAPRESSE	62
GRÁFICO N°13: CAUSA DE PULPO	64
GRÁFICO N°14: MARMITAKO DE CAMARÓN	66
GRÁFICO N°15: CEVICHE CALIENTE DE CAMARÓN	68
GRÁFICO N°16: CEVICHE AL ESTILO PERUANO	70
GRÁFICO N°17: ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO	72
GRÁFICO N°18: FILETES DE TRUCHA EN EMULSIÓN	74
GRÁFICO N°19: LOMO FINO EN COSTRA DE PISTACHOS	76
GRÁFICO N°20: FRITADA QUITAÑA	78
GRÁFICO N°21: CAMARONES REVENTADOS AL COCO	80
GRÁFICO N°22: CHURRASCO ECUATORIANO	82
GRÁFICO N°23: EMPANADAS DE MOROCHO	84
GRÁFICO N°24: CREMOSO DE POLLO	86

I.- INTRODUCCIÓN

A lo largo del tiempo, la decoración ha variado constantemente, desde presentaciones abigarradas, sobreabundantes e incomedibles, con productos tales como ceras, hojas de árboles; a decoraciones simplificadas y sencillas en la actualidad. Actualmente para la decoración empleamos ingredientes naturales y comestibles, bien contrastados o en perfecta armonía. El menú aunque sea cuidadosamente planeado, nos puede fallar si la presentación no es la adecuada, al momento en que los alimentos se emplatan y se presenta al cliente. Al montar un plato debemos disponer en él de manera atractiva y realzar los ingredientes o las preparaciones que entran en su composición. El objetivo de montar platos atractivos es estimular los sentidos del comensal para que desee probar los alimentos.

Las normas para la presentación de alimentos no se limitan a las comidas frías o calientes, sino a la buena comida. Los chefs presentan los alimentos con la intención de estimular todos los sentidos de los invitados. Una apariencia atrayente y significativa fomenta los deseos de probar la comida. La comida debe verse natural, sin combinaciones drásticas o artificiales. Los colores dominantes deben ser suaves, naturales y combinables.

Buscar altura, combinar en forma natural y simétrica los ingredientes, técnicas y procedimientos de cocción, puntos de enfoque, equilibrio, color, contraste; son algunas de las muy variadas y conocidas formas que se tiene para obtener un plato digno en presentación y gusto. Adoptar nuevas formas y estilos, aporta un balance ideal en el aspecto de comer en cantidad por calidad. Esto ayuda a fomentar buenas formas de alimentarse, las referencias que se debe tomar como base para conjugar los alimentos en un producto final, la textura que debe poseer cada alimento para que se fusione de una manera positiva con los demás géneros que acompañan el plato.

II.- OBJETIVOS

a) General

- Elaborar el estudio de procedimientos para el montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet. 2011

b) Específicos

- Establecer el proceso de montaje en preparaciones gastronómicas tipo gourmet.
- Establecer qué tipo de textura debe contener una preparación gourmet.
- Determinar la ubicación y altura según la forma y color de los géneros utilizados en el montaje del plato gourmet.
- Promover la práctica de montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet mediante el estudio de procedimientos.

III.- MARCO TEÓRICO

1. MONTAJE

El montaje puede ser definido como la ordenación rítmica de los elementos objetivos del plato. Consiste en escoger, ordenar y unir una selección de alimentos a registrar, según una idea y una dinámica determinada, a partir del aporte de su creador.

En culturas diferentes al montaje se da un nombre muy distintivo como el de emplatar, que es la acción de preparar y presentar con destreza la comida sobre la fuente o el plato de comida que se llevara a la mesa, siguiendo una decoración.

El proceso de emplatar ha ganado importancia en la actualidad, la forma de organizar y presentar los alimentos se tiene en cuenta; ya que la comida primeramente entra por los ojos; la presentación de las distintas recetas debe ser atractiva para el comensal. Un buen emplatado debe ser armónico, con sentido estético y atractivo, cabe destacar que es la vista el primer sentido en apreciar una receta, seguido por el olfato, para luego ser el paladar quien haga el último examen. Por eso la combinación y el orden de presentación dentro del plato debe lucir apetitosa.

Para conseguir emplatados perfectos, las grandes cocinas utilizan *aros de montaje* para emplatar con distintas formas, alturas y tamaños. Aunque se utilizan principalmente en pastelería, también dan buenos resultados para resolver el emplatado de forma rápida y sencilla. Con ellos se pueden agrupar los alimentos en capas, con distintas formas y ubicados en un área del plato.

Dentro de lo que podríamos llamar cocina creativa, podemos hablar de una parte importante en el éxito de un plato, que es el emplatado y presentación de platos, lo que normalmente se entiende como “decoración” de platos en sentido amplio.

Desde tiempos de los romanos, con su gusto por los excesos y el lujo, se empezaron a presentar los platos de formas a cual más original, y se valoraba el merito de un cocinero por su capacidad de impresionar a los comensales. Se habla de banquetes en los que se servía un cisne, dentro del cual, una vez abierto, venía un ganso, que a vez, al abrirlo, dejaba escapar pájaros vivos que aleteaban entre los asistentes, asombrados.

Hoy día, está claro, no se estilan estos excesos, y la decoración tiende a ser lo más sencilla y elegante posible, huyendo de barroquismos. Básicamente, se deja llevar por la intuición y buen gusto, pero hay varias reglas que sirven como guía explicita en este arte contemporáneo y necesario en el actual mundo de la Gastronomía moderna.

En primer lugar, si disponemos de suficiente vajilla, la elección del plato es importante. Normalmente suele quedar mejor un plato muy neutro, con color pastel claro, o incluso blanco, y si es sin dibujos mucho mejor. Las vajillas clásicas más decoradas son otra opción, siempre que tengan una decoración sencilla y neutra, y si es posible sólo en los bordes.

Generalmente se prefiere platos grandes, lisos, donde la comida, aunque sea una ración generosa, tenga espacio alrededor y no llene por completo la vajilla usada. Lo de las cantidades a servir es algo muy discutible. Las raciones en hostelería están muy medidas, a veces en exceso.

Las nuevas modas tienden a pequeñas cantidades, sobre todo en la cocina molecular, más experimental. Sin embargo, no es lo mismo si vamos a servir un plato de pasta o un estofado tradicional, las cantidades en este caso pueden ser mayores.

Se puede adoptar diferentes formas de composición básica:

Composición simétrica. Referida a un equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato, con un equilibrio entre el peso de los diferentes componentes. Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa. Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma naturaleza.



Composición asimétrica. Dividimos la composición en dos partes asimétricas, una con mayor peso que la otra. Transmite un mayor dinamismo y tensión, digamos mayor vitalidad.



Composición rítmica. Repetición de elementos principales con alternancia de otros menos importantes. Crea un efecto dinámico y estimulante, que capta mucho la atención.



Composición oblicua. Líneas transversales y giradas respecto al espectador-comensal, que crean un efecto tridimensional de profundidad, y que transmite gran dinamismo.



Composición en escala. Elementos que se repiten con diferentes tamaños, de forma proporcional.

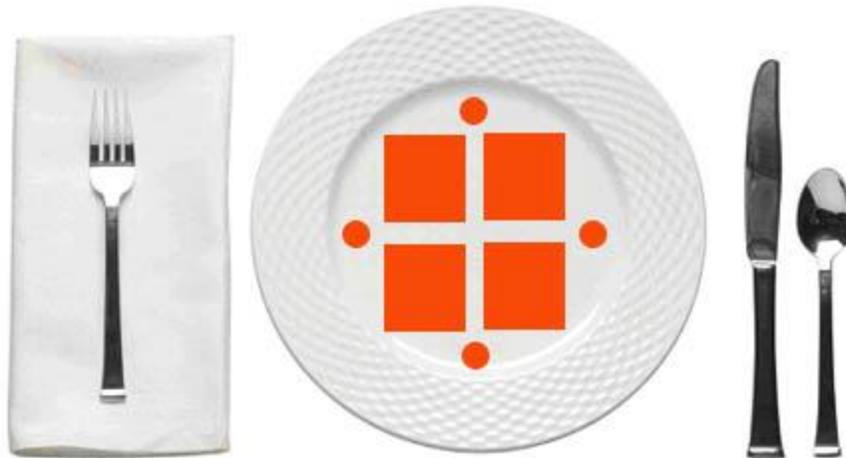


En función de estos conceptos básicos, podemos realizar varios tipos de composición:

Composición triangular o piramidal. Jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano.



Composición en cuadrado, tanto en horizontal como en vertical. Establecemos la composición en base a cuadrados o rectángulos simétricos.



Composición circular o lineal, respecto a un punto central, disponemos los elementos de forma circular u ovalada, creando un efecto de dinamismo muy interesante. (1)



Estas formas de composición básicas se pueden combinar asimismo en el mismo plato, creando presentaciones más sofisticadas. La experiencia y saber hacer nos guiarán sobre la mejor forma de presentar cada plato.

Una buena recomendación, para empezar, es ensayar en casa diferentes presentaciones con cada plato, hasta ver la que más nos gusta, siguiendo la guía que se ha presentado anteriormente. El emplatado y presentación de

platos es casi un arte en si mismo, no se aprende en un día, y requiere que desarrollemos un cierto sentido estético.

1.1. TIPOS DE MONTAJE

Relativo a la decoración, montaje y/o emplatado de un plato, se conocen variedad de formas, tamaños y figuras al momento de realizar un trabajo de relevancia e importancia como este. Partiendo desde las bases y cimientos de los personajes que revolucionaron la gastronomía hasta aquellos que hoy en día crean sus estilos, tenemos a continuación:

TRADICIONAL: este estilo se asocia con la esfera de un reloj. El ítem principal y la salsa se colocan a las seis, los almidones o carbohidratos se colocan a las dos y los vegetales a las diez. La disposición de los alimentos recuerda una cara sonriente. La presentación tradicional de los alimentos es rápida, resulta fácil de hacer y se puede realizar con un mínimo de entrenamiento. Los servicios de banquetes y los restaurantes económicos se benefician de este estilo de presentación:

NO TRADICIONAL: se utilizan dos métodos de presentación de alimentos. Estructurar y dispersar son los términos que se asocian a la presentación no tradicional de los alimentos.

Estructurar: Articular, distribuir, ordenar las partes de un conjunto.

Dispersar: Separar y diseminar lo que estaba o solía estar reunido. Desplegar en orden abierto.

Este estilo permite una mayor creatividad en la presentación, pero requiere una cabal comprensión de los condimentos, el gusto, las texturas y la combinación de sabores. La presentación no tradicional de los alimentos exige un nivel más alto de entrenamiento y resulta apropiado para restaurantes de precios moderados como también para los de alto nivel.

ESTRUCTURADO: una base de verduras, las féculas o la salsa se concentran en el plato y se dispone el ítem principal sobre ésta o alrededor del centro. Se debe prestar especial atención a la compatibilidad de los ítems del plato.

DISPERSO: el ítem principal se centra en el plato y todos los acompañamientos se dispersan. Una vez más se debe prestar gran atención a la compatibilidad de los ítems.

Ambos

métodos acentúan la compatibilidad y combinación de los alimentos. Mediante el método no tradicional el Chef podrá ofrecer más que sabor.

UNIDAD: La disposición debe servir a una unidad cohesiva. Puesto que generalmente la elegancia proviene de la simpleza, mientras menos área de atención mejor resulta la presentación.

PUNTO FOCAL: La disposición de la bandeja o plato debe poseer un punto focal (punto o área hacia el cual se dirige automáticamente la vista). La existencia y ubicación de este punto focal depende en gran medida de la ubicación y relación de los diversos componentes.

FLUJO: Si los factores previamente mencionados (equilibrio, unidad, punto focal), son manejados adecuadamente, es posible desarrollar un sentido de movimiento o flujo en el plato. Si la disposición es simétrica, el sentido del flujo puede suprimirse “atrayendo” la mirada hacia el medio del plato o bandeja; si es asimétrica, la sensación de flujo es mayor. (2)

Al igual que las diferentes formas en composiciones básicas en el emplatado, los tipos de montaje sugieren algo similar, pero cabe recalcar que en las composiciones se habla de una forma básica sin demasiada estilización o trabajo, comparada con los tipos de montaje que hablan de una estilización adecuada y específica, mostrándonos como debemos y que debemos hacer y utilizar al momento de emplatado un plato específicamente.

2. DECORACIÓN

- Adornar, embellecer, engalanar un espacio escénico con varios componentes que aporten elegancia y sincronía a un elemento principal.
- Conjunto de elementos que adornan un ambiente, etc.
- Arte que estudia la combinación de los elementos ornamentales.

2.1. CLAVES PARA LA DECORACIÓN

La gastronomía es uno de los elementos que mejor permiten conocer una cultura. Es un lenguaje universal que conjuga los gustos y costumbres de los pueblos, motiva el desplazamiento de personas y es la base para el fortalecimiento de la economía de diferentes regiones del mundo, razones que permiten al turismo gastronómico adquirir una importancia cada vez mayor.

Actualmente se observa el incremento de diversas tendencias gastronómicas, que al relacionarse con el interés del público para degustar las delicias que configuran la cultura gastronómica, produce una fuerte tendencia mundial para la explotación, conocimiento y acercamiento a los diferentes estilos de cocina de cada región.

Esta tendencia genera cambios alimenticios cuyo denominador común busca crear nuevas combinaciones de sabores, a las que nunca antes un cocinero se hubiera atrevido. Ahora, se rompen las barreras de las texturas conocidas, brindándole al comensal nuevas experiencias en cada bocado.

Se destaca igualmente el profundo conocimiento sobre materias primas que tienen los profesionales gastronómicos, y la estrecha relación que existen entre productores y cocineros, que genera nuevas opciones para elaborar platos con todo tipo de insumos, gracias al intercambio y al mayor conocimiento de los productos a nivel mundial.

En la cocina actual no sólo las recetas son las protagonistas, sino que la presentación de las mismas juega un papel fundamental para gustar más a los comensales. Esto se debe a que, **“la cocina es la unión de sensaciones, observación y sentido común”**.

Esta preocupación por la presentación cuidada de las recetas también ha llegado hasta la cocina de nuestra casa. Un plato bien decorado hace que, en muchas ocasiones, sepa mejor.

El proceso de emplatar no comienza en el momento en que la comida ya está preparada y vamos a servirla. Sino que, “es necesario cocinar con la cabeza, es decir, antes de poner una sartén al fuego tenemos que pensar cómo queremos emplatar y así cocinaremos”. Si se imagina cómo quiere presentar la receta se sabrá si se necesita, por ejemplo, que el alimento se tueste más o menos o que una salsa sea más o menos líquida.

Precisamente las salsas son uno de los elementos de la propia comida que ayudan a darle un color y toque especial a las recetas expuestas en los platos. Por un lado, podemos preparar una salsa para nappar, es decir, cubrir totalmente el producto o, por otro lado, una salsa sólo para decorar. En el primer caso, tendremos que cocinarla más líquida que en el segundo. De ahí la importancia de que se piense en ella antes de hacerla, no en el momento de emplatarla cuando será complicado cambiarla.

También conviene apuntar que decorar nuestro plato no significa saturarlo de elementos. “Un plato de comida no está mejor presentado por tener más cosas”, La sencillez y el minimalismo en la decoración culinaria son fundamentales. Una cuestión a considerar es la perspectiva, es decir, “emplatamos desde la verticalidad del plato, pero el comensal lo ve desde un ángulo inferior a 45°”.

A pesar de ello, y gracias a la libertad que la propia cocina ofrece, el poder de elegir qué es lo más o menos decorativo o bonito está en manos de cada uno.

(3)

2.2 TIPOS DE ALIMENTOS PARA LA DECORACIÓN

Cuando los cocineros intentamos expresar todo nuestro conocimiento, memoria y técnica en un plato lo primero que pensamos es si la combinación que estamos proponiendo sobre el plato verdaderamente va a causar esa sensación de sorpresa, de satisfacción.

Esta decoración y presentación en los platos debe ser requisitos ineludibles si se busca generar una buena impresión en el comensal. Así se garantiza que éste tenga una experiencia gastronómica completamente satisfactoria.

Esta práctica puede ser, desde un trabajo sumamente sencillo, hasta un complejo y elaborado oficio. Sin embargo, lo que realmente importa es que complementen los platos con armonía.

Es necesario que los alimentos decorativos estén siempre frescos y que tengan una apariencia sana y atractiva, de esta manera se estará transmitiendo la calidad de los ingredientes usados y se genera confianza hacia lo que se va a comer.

Hierbas: Toda planta pequeña cuyo tallo es tierno y perece después de dar la simiente en el mismo año, o a lo más al segundo, a diferencia de las matas, arbustos y árboles, que echan troncos o tallos duros y leñosos.

Deben ser muy frescas y aromáticas. No es aconsejable el uso de hierbas deshidratadas. Sus colores y aromas ayudan a resaltar el plato, le dan vida y sensación de frescura. También se usan para darle color a los aceites. Dentro de las hierbas más usadas se encuentran las siguientes:

- **Perejil:** Es de origen mediterráneo y puede ser de dos tipos, perejil liso y perejil rizado. Es muy común en la presentación de los platos y tiene un sabor suave que combina muy bien con la mayoría de los alimentos.
- **Estragón:** Hay de dos tipos, estragón francés, de sabor y aroma finos y el estragón ruso, que tiene un sabor más intenso y amargo. Es conveniente usarlo fresco pues conserva más su sabor.
- **Albahaca:** Se usa sobre todo como aromatizante y tiene hojas bastante débiles que se deben usar frescas para que no pierdan su aroma.
- **Cebollín:** Tiene el sabor delicado de la cebolla, se suele añadir en el momento antes de servir. Sus hojas largas, huecas y de un verde intenso lo hacen ideal para la decoración.
- **Hierbabuena:** Es una de las hierbas más comunes en la decoración. Se combina muy bien con los postres y la coctelería. Se usa siempre fresca.

Espicias: Sustancia vegetal aromática que sirve de condimento.

Se deben usar en polvo o en trozos comestibles para que hagan parte de una experiencia gastronómica placentera. Se pueden espolvorear de manera aleatoria o controlada y disponer de una forma regular con la ayuda de plantillas o estencils (El estarcido, también llamado estencil es una técnica artística de decoración en que una plantilla con un dibujo recortado es usada para aplicar pintura, lanzándola a través de dicho recorte, obteniéndose un dibujo con esa forma).

- **Pimienta:** puede ser negra, verde o blanca. Esto depende del estado de maduración de los granos al ser recolectados. Se puede usar en pepas completas o molerla directamente sobre el plato.

- **Anís:** La variedad de anís estrellado permite usarlo entero para la decoración, mientras que el anís corriente es apto para espolvorearse. Tiene un sabor y un aroma fuertes, por lo que se debe usar con cuidado para que no interfiera y desequilibre el sabor del plato.
- **Canela:** Esta corteza se puede usar en polvo o en rama y por lo general acompaña postres o dulces.
- **Clavos:** Se puede usar entero o molido, su función es básicamente aromatizante.

Salsas: Composición o mezcla de varias sustancias comestibles desleídas, que se hace para aderezar o condimentar la comida.

Se pueden usar en función de su densidad y color. Sirven para enmarcar, conectar, dirigir o separar los elementos de un plato. Por lo general se usa la misma salsa que lleve la receta. En el caso de los postres, pueden ser salsas de chocolate, caramelo o frutas que lo complementen.

Aceites: Sustancia grasa, líquida a temperatura ordinaria, de mayor o menor viscosidad, no miscible con agua y de menor densidad que ella, que se puede obtener natural o sintéticamente.

Se usan para dar brillo y saborizar. Adicionalmente se pueden teñir con hierbas, especias o vegetales para lograr efectos de contraste de color en el plato.

Crocantes.- Generalmente se emplean para dar volumen y altura a un plato, además de agregar un elemento crujiente a la preparación. En este caso, es importante que el alimento tenga algún tipo de relación estrecha con la

preparación, o en su defecto, que la complemente. Se pueden elaborar a partir de muchos alimentos, por ejemplo frutas, vegetales, panes, masas de pastelería, glucosa, chocolate y queso, entre otros. (4)

2.3 TIPOS Y DENOMINACIONES EN PLATOS

El plato es uno de los principales utensilios de la cocina sobre el que reposa, y se sirve, la gran mayoría de los alimentos.

Se trata de una superficie abierta, más o menos cóncava, elaborada de diferentes materiales como porcelana, vidrio, metal, plástico, barro, etc.

En la actualidad existen diversidad de formas, tamaños, materiales utilizados en su fabricación, que de una u otra forma aportan para que engalane los alimentos que van a ser servidos en estos.

El plato tiene una gran importancia al emplatar, el contenido debe disponerse de acuerdo o con la relación a la forma que se percibe y de la superficie que lo contiene.

Los platos pueden tener cuatro formas básicas:

Redondos.- De forma circular; esférica y/o semejante a ella.



Cuadrados.- Dicho de una figura plana: Cerrada por cuatro líneas rectas iguales que forman otros tantos ángulos rectos.



Rectangulares.- Dicho principalmente del triángulo o del paralelepípedo: Que tiene ángulos rectos.



Triangulares.- Polígonos de tres lados.

Los triangulares no tienen formas puras, sino que sus aristas y ángulos son ligeramente curvados, mientras que los rectangulares y cuadrados si mantienen esas formas.



A la hora de disponer los alimentos en ellos se pueden agrupar en dos grupos: El de formas suaves, los platos redondos y triangulares y los de formas duras, los platos rectangulares y cuadrados. Introducir líneas curvas en las formas

suaves, en el mismo sentido que la forma perimetral, da una sensación de armonía integradora.

En las formas duras, se integran mejor las líneas rectas, siempre en paralelo con aquellas que delimitan los bordes. Pero si se varía la disposición de los elementos sobre el plato la cosa cambia: En el caso de las disposiciones concéntricas, en las que todo gira alrededor del elemento principal, no se perciben cambios ni sensaciones poco armónicas al cambiar de plato. Pero cuando existen disposiciones en paralelo y líneas rectas, contrastan bruscamente con la armonía de lo redondeado del entorno.

Modificando la disposición de algunos elementos dando formas curvas, todo se integra mejor en el plato. Naturalmente el beneficio de la disposición en los montajes de platos va dirigido especialmente a la amplitud que de una u otra forma se tiene de la decoración de un plato.

Formas clásicas como la cilíndrica, innovaciones como formas rectangulares, triangulares y cúbicas, de tamaño largo, ancho; son varios aportes que; con la debida técnica y manejo de montaje, hará que el plato acompañado de sus componentes, sea una forma nueva y limpia de presentar un montaje con una jerarquía única y elementos de alta calidad.

Los platos, son uno de los elementos estrella a la hora de componer una mesa. No hay que restarle importancia a los cubiertos y la cristalería, pero la vajilla suele ser, el elemento más usado y representativo.

Al momento de emplatar, la persona encargada del montaje y decoración; en una forma muy peculiar y única como lo es el Chef, es el encargado de disponer y promover las diferentes formas de platos para la decoración. Esto depende

únicamente de un factor específico como lo es, el de que alimento se va a montar.

Por estética y profesionalidad al momento de realizar el trabajo se observa los componentes necesarios para realizar este, como lo son los alimentos principales o genero principal, carbohidratos, proteínas, salsas y guarniciones; pero así mismo se tiene en cuenta la otra cara de la moneda, como en esta petición lo es el menaje y vajilla específicamente los platos.

Los platos de presentación concordando con la época y su evolución; han ido cambiando tanto en formas, tamaños y materiales usados para su fabricación, esto hace referente a que la genialidad de los Chefs se vea reflejada al momento de la utilización de estos. Se tiene muy en cuenta la forma de los ingredientes entrantes en el montaje, tanto así que se ve de una forma explícita la concordancia y el equilibrio entre ellos, manteniendo una sincronía y jerarquía total al momento de la exhibición en su degustación.

3. IMAGINACIÓN Y CREATIVIDAD

3.1 DEFINICIÓN

La **imaginación** (del latín *imaginatio*, *-ōnis*) es un proceso superior que permite al individuo manipular información generada intrínsecamente con el fin de crear una representación percibida por los sentidos de la mente. Intrínsecamente generada significa que la información se ha formado dentro del organismo en ausencia de estímulos del ambiente. En lo que respecta a sentidos de la mente son los mecanismos que permiten "ver" un objeto que se había visualizado previamente pero que ya no se encuentra presente en el ambiente. (5)

La **creatividad**, denominada también inventiva, pensamiento original, imaginación constructiva, pensamiento divergente o pensamiento creativo, es la generación de nuevas ideas o conceptos, o de nuevas asociaciones entre ideas y conceptos conocidos, que habitualmente producen soluciones originales.

“La creatividad es la capacidad de crear, de producir cosas nuevas y valiosas, es la capacidad de un cerebro para llegar a conclusiones nuevas y resolver problemas en una forma original. La actividad creativa debe ser intencionada y apuntar a un objetivo. En su materialización puede adoptar, entre otras, forma artística, literaria o científica, si bien, no es privativa de ningún área en particular. La creatividad es el principio básico para el mejoramiento de la inteligencia personal y del progreso de la sociedad y es también, una de las estrategias fundamentales de la evolución natural. Se caracteriza por la originalidad, por la adaptabilidad y por sus posibilidades de realización concreta.

Creatividad es la producción de una idea, un concepto, una creación o un descubrimiento que es nuevo, original, útil y que satisface tanto a su creador como a otros durante algún periodo”. (6)

3.2 IMAGINAR Y CREAR

Dentro del amplio concepto que la Gastronomía abarca, son amplios los procesos que se tiene sobre el arte de plasmar el conocimiento y pensamiento en una obra gastronómica.

Preparar y montar un plato al estilo gourmet, no solamente se remonta al hecho de disponer los alimentos y servir adecuadamente, sino más bien en la armonía que estos deben cumplir dentro del espacio determinado para esto. Inicialmente el Chef o la persona que crea un plato, innatamente dibuja un bosquejo en su mente de la obra que está a punto de crear y plasmar.

La imaginación está acorde a la creatividad, pero se recalca que primero debe estar presente el hecho de imaginar para luego crear, ya que de la imaginación depende como vaya a ir complementada la preparación y de esta la creación o el plasmar lo que primero imaginamos y estamos creando.

Imaginar y crear, casi abarca un concepto mismo, pero la mayor y casi única diferencia es que cada persona, conocedora del arte culinario es libre de conjugar y explorar dentro de su imaginación lo que se decida crear, siempre y cuando se esté acorde con los alimentos y los sabores característicos que vaya a tener cada género en cada platillo.

4. INNOVACIÓN

La innovación, según el diccionario de la Real Academia Española, es la creación o modificación de un producto, y su introducción en un mercado. Un aspecto esencial de la innovación es su aplicación exitosa de forma comercial. No sólo hay que inventar algo, sino, por ejemplo, introducirlo (Difusión

(negocios)) en el mercado para que la gente pueda disfrutar de ello. En las palabras de Eudald Domènech: “La innovación por la innovación no sirve para nada. Innovar es crear productos que hagan la vida más fácil.”

La innovación exige la conciencia y el equilibrio para transportar las ideas, del campo imaginario o ficticio, al campo de las realizaciones e implementaciones.

4.1 RAZONES PARA INNOVAR

- Mejora la relación con el cliente al presentarle nuevos beneficios.
- Permite nuevos argumentos de ventas.
- Aumenta el nivel de ventas al presionar sobre el índice de sustitución de producto.
- Mejora la imagen de empresa presentándola como activa y moderna.
- Establece barreras de entrada a la competencia.

4.2 INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

Muchos de los cocineros más creativos que hay en estos momentos no son absolutamente innovadores porque no cumplen la faceta de utilidad. La utilidad, es decir la creatividad, se puede dar a través de la tradición con mucha más facilidad que cuando no hay referencias.

Un cocinero creativo se puede escudar precisamente en eso con cualquier elemento que presente, en la ausencia de referencias cuando innova. Aquí se ha hablado de la velocidad. La velocidad es un elemento importante dentro de la innovación.

Existe una cosa preocupante porque la cocina va a una velocidad tan extraordinaria que se cree que se ha saturado a la gente. Vamos demasiado acelerados y demasiado por delante de lo que es la sociedad. Con un peligro real de que muchas veces estamos obligados a presentar cosas diciendo que

son innovadoras sin reflexionar o sin darles el valor real. Hay que correr, hay que ser innovadores y por tanto tenemos que presentar muchas cosas.

Siempre que se presenta una región, una comunidad siempre se presentan en una mesa sus productos gastronómicos. Y se pone toda la responsabilidad de la cultura gastronómica en el producto. Y el producto no es definitorio. Es simplemente uno de los elementos que apoyan lo que puede ser la gastronomía de una zona. Pero no es definitorio. Se define más una forma de hacer. La interpretación, la técnica, la elaboración, es mucho más importante en este caso que el producto. El producto es importante pero el caballo de batalla está en las formas. Insisto en lo de las formas porque es lo que de alguna manera hace que la cocina pierda, se vaya desdibujando. (7)

5. LA NOUVELLE CUISINE

Corrían los últimos años de la década del sesenta donde la ciencia lo invadía todo y el progreso era cada vez más. La abundancia de estos tiempos reflejaba su distinción en la delgadez de las personas, se cambiaba el estereotipo de mujer hermosa de más bien de líneas redondas, a una de silueta mucho mas esbelta, en el fondo se veía venir un cambio en la gastronomía básicamente

motivado por la distinción entre lo bueno y lo sano.

En 1970 dos críticos gastronómicos franceses, Henry Gault y Christian Millau, lanzaron la denominación Nouvelle Cuisine para identificar una corriente nueva promovida por algunos jóvenes cocineros que comenzaban a liberarse de lo que consideraban la rutina y las normas rígidas impuestas por Escoffier para la gran cocina o cocina de restaurante, entre los que estaban Michel Guèrard y Paul Bocuse, quien a la larga sería el más representativo.

Aducían que la cocina debía ser menos rica, se proponía el uso de menos grasa, la frescura y el sabor mas natural de los ingredientes, especialmente de los vegetales que se debían cocinar al dente, asimismo del pescado que debía servirse más firme, se quería la substitución de las harinas substituyéndolas por crema para engrosar las salsas, la utilización de ingredientes, esencias y especias poco usuales para ese momento así como la liberación de su uso, se aceptaba la introducción de ingredientes y de prácticas orientales y se prestaba mucha atención a la presentación, o mejor, a la decoración del plato. En la práctica, además de esos principios más o menos justificados, se agregó el uso de platos de gran diámetro, para darle más importancia al arreglo y decoración de los platos, aceptando de paso el uso de las manos para el manejo de los alimentos que iban a la mesa haciendo hincapié en la higiene, e incluyendo dibujos hechos con las salsas y con la utilización de ingredientes, flores, vegetales crudos o cocidos, en pequeñas cantidades e independientes de la preparación en sí, pero que incluso entraban a formar parte del nombre del plato en el menú, aunque no fueran para comer. (8)

Con la “nouvelle cuisine” aparecieron nuevas formas de presentar los platos. Se hacían figuras geométricas con los ingredientes o se buscaba la simetría en las presentaciones. A principios de los ochenta, se empezaron a usar platos de gran diámetro en donde se cubría el fondo con una/o varias salsas de colores

contrastantes, principalmente coulis y se realizaban figuras usando palillos, la punta del cuchillo, etc. Los platos son muy vistosos pero es una técnica fácil de realizar y se abuso del uso de los coulis en los platos dulces y en los salados lo cual los hacía muy similares.

Actualmente se tiende a buscar la tercera dimensión, esto es, darle altura a la presentación. El comensal percibe el plato desde un ángulo de unos 45 grados y es desde esa perspectiva desde la que debemos montar el plato. Este estilo de montaje permite una mayor creatividad en la presentación, y requiere un gran dominio de la combinación de los sabores. Exige un nivel más alto de entrenamiento y se realiza en los restaurantes de gran nivel. (9)

Es muy importante poner atención a que las preparaciones utilizadas sean compatibles entre sí. Jerarquía de los elementos del plato en la actualidad. En el estilo estructurado debemos analizar la importancia de la unidad de las preparaciones en el plato contra las áreas de atención. La disposición de las preparaciones en el plato debe servir a una unidad cohesiva, ya que normalmente la elegancia proviene de la simpleza, mientras menos áreas de atención mejor será la presentación.

Es muy importante definir el punto focal en este estilo de montaje para que las preparaciones proyecten integración y armonía. Ya que si están dispersas por el plato tendremos muchos puntos de atención.

La Regla de los Tercios, utilizada como regla de composición por los pintores desde hace siglos, consiste en situar el centro de interés fuera del centro de la composición. Es el sistema empleado para compensar las imágenes, tanto verticales como horizontales. Se aplica en el cine y la fotografía. Consiste en dividir el espacio en tercios, como resultado de esto quedan las líneas que, en sus cortes, indican los puntos máximos de interés. Las líneas de corte se hacen coincidir con el horizonte, verticales de edificios, árboles u otros elementos para crear sensación de profundidad en las miradas y dinamismo en los movimientos.

Para aplicar esto en el montaje del plato, debemos olvidarnos de la disposición en planta que ofrecen las imágenes anteriores y centrarnos en la imagen en perspectiva natural o aérea, que es la que el comensal o el cocinero, perciben del plato. Entonces debemos tener en cuenta que, como en el planteamiento del montaje, siempre se busca altura; el motivo principal del plato deberá situarse en uno de los dos puntos del fondo, puesto que, si lo colocamos en alguno de los de adelante, hará un efecto de barrera, impidiéndonos ver o dificultando el acceso de lo que se disponga por detrás. Ambas presentaciones están ubicadas en los puntos de interés que determinan los tercios, pero la diferencia es notable, el primero no deja ver la guarnición, y el segundo tiene profundidad. Centrándonos en los dos puntos de interés de la zona posterior, tampoco es aleatorio haber elegido el izquierdo en lugar del derecho.

Normalmente la mayoría de los comensales son diestros, por lo que su perspectiva va desde el lado anterior derecho hasta el posterior izquierdo (al revés si se es zurdo), lo que da sensación de profundidad.

6. COCINA FUSIÓN

La cocina fusión es un concepto que se aplica en gastronomía para indicar la mezcla de diferentes estilos culinarios provenientes de diferentes culturas. Se utilizan distintos ingredientes, esencias, condimentos, técnicas de cocción y de preparación, etc.

Esta fusión de cocinas puede darse por varios motivos, por la creatividad de los cocineros, por la simple, fusión de culturas, como consecuencia del

desplazamiento de las personas, o por influencias geográficas o económicas. Esta tendencia toma lo mejor de cada cultura y lo va fusionando con lo mejor de otras. Las mezclas pueden resultar en algo maravilloso y muy sabroso.

Este movimiento o estilo de cocina nace en Oceanía, específicamente en Australia. Australia es el país de la sencillez y simplicidad, y la cocina no es una excepción, lo que no significa escasez de ideas o austeridad gastronómica. Todo lo contrario, se caracterizan por los sabores limpios, mezclas culinarias inteligentes, abundante uso de verduras y frutas acompañando a los guisos es lo que ofrecen las mesas australianas.

Los australianos ven como algo muy sagrado y respetable la riqueza de los alimentos autóctonos que les brinda la tierra. En los últimos años se ha producido una tendencia a revalorizar la comida aborigen, sobre todo en el Territorio del Norte. Además en este continente se busca el disfrute en la mesa a la vez que la salud, por la cual tienen verdadera obsesión.

Las características del suelo y del clima hacen que esta región sea generosa e ideal para el cultivo de frutas tropicales por lo que ofrece una exuberante especie de frutas. Se consiguen papayas, manzanas de las Filipinas, carambola de Malasia, pomelos gigantes, mangos descomunales y ananás rojos, etc. Con todos estos regalos de la tierra y la cercanía de la cultura asiática, no paso mucho tiempo para que los cocineros comenzaran a utilizar productos traídos de todas partes de Asia para incorporarlos a sus platos. Nadie se propuso a hacer esta fusión, nada más ocurrió y luego, mas adelante ya se estableció como un estilo marcado donde había cabida para mucho más.

El resultado es una cocina de tan ilimitada capacidad de absorción ante propuestas exóticas y diversas .Es una gastronomía distinta, ligera, simple, fresca, poco estructurada, exuberante, influenciada en gran medida por la dieta mediterránea y asiática.

Los australianos disfrutaban hoy en día de una variada y colorida cocina hecha a base de platos de prácticamente todas las nacionalidades del mundo, generalmente sanos y bajos en grasas. Así por ejemplo incluye el aceite de oliva de los países mediterráneos o el aceite de cacahuets de los países asiáticos. Se comenzaban a crear platos tradicionales con un toque distinto y con sabores que la gran mayoría no había probado, siempre con la idea de hacer preparaciones con elementos que combinaran entre si y no mezclar por mezclar. Productos como el cardamomo, la salsa de soja, los chiles de Asia, el ajonjolí o las preparaciones agridulces ya eran mucho más comunes o por decirlo de otra manera, no se miraban con ojos de extrañeza como pasaba anteriormente. No tardo mucho para que este movimiento se esparciera por todo el mundo, quizás ya había pasado un poco en la Nouvelle Cuisine, en el sentido de utilizar productos orientales, pero no del mismo modo, ni con la misma fuerza. Esto daba rienda suelta a hacer lo que se quisiera en la cocina, lo tradicional era bueno pero ya no era novedoso, de manera que lo que más marcó, fue sobretodo el impulso a la creatividad y la utilización de nuevos productos de todas partes del mundo.

7. COCINA DE AUTOR

Como todo, la cocina cambia, se transforma evoluciona y mejora, dando como resultado nuevas tendencias, olores, colores y texturas, que se conjugan y convierten, a la hora de comer, en una exquisita fiesta de sabores.

La gastronomía es un arte que permite experimentar, imaginar y crear. La receta no marca el límite de lo permitido. Más bien, es una brújula que guía al chef hacia un nuevo horizonte. El verdadero límite está en la capacidad que cada uno tenga para idear y componer los más curiosos pero exquisitos platos.

Precisamente, de eso se trata la cocina de autor. Es un laboratorio de ideas donde se preparan increíbles propuestas que rompen cualquier esquema y

molde establecido. Es una total aventura de sabor. Los exponentes de esta nueva corriente culinaria no ven a la comida como simples alimentos o como una necesidad, sino como un placer que debe ser disfrutado al máximo, no por el chef sino por los comensales. Es por eso que cada detalle, por más pequeño que sea, está totalmente calculado.

7.1 FILOSOFÍA

Según algunos, hablar de Cocina de Autor es hablar de Nouvelle Cuisine, hablar de Cocina Fusión es muchas veces mas una confusión y hablar de la Nueva Cocina es no hablar de la Cocina Tradicional. Lo cierto es que cada tipo o estilo de cocina a dejado rastros y lo que en estos momentos se está practicando, aunque a algunos no le guste el nombre, es la Cocina de Autor. **¿Por qué Cocina de Autor?** Por el simple hecho de que las bases de la cocina tradicional se siguen utilizando, se ocupan muchos principios de la Nouvelle Cuisine y la utilización de todo tipo de productos como en la cocina fusión es sinónimo de globalización y conocimiento de los productos. Es una simbiosis de varios estilos, cada cocinero prepara lo que mejor le parece y lo presenta a su manera, siempre respetando lo que al fin y al cabo se trata la alta cocina, presentar una necesidad (alimentarse) con buen gusto, en todo el sentido de la palabra.

Decir que la Cocina de Autor tiene una filosofía sería en cierto modo contradecir el nombre que recibe, por ende cada chef que practique este tipo de cocina tendría una propia identidad y filosofía. Sin embargo hay algunos cánones que se encuentran para hacerse una idea general de lo que se trataría y a lo que apunta la Cocina de Autor. Como se mencionaba anteriormente, la Cocina de Autor recoge un poco de todos los estilos anteriores, incluso se podría decir que recoge únicamente lo mejor de cada uno de estos, ya que este solo hecho implica un desarrollo culinario.

Quizás el punto más importante a destacar ***es ver la comida no solo como una necesidad, sino que más a modo de un placer***, así, el comer será un todo que envolverá los sentidos por completo, no solamente el gusto

7.2 SERVICIO Y PERSONAL

Decíamos que la Cocina de Autor iba más allá de dar alimento con buen gusto, es por esto que no solamente el personal de cocina tiene que estar capacitado o al menos instruido, sino que cada uno de los que trabaja tiene una función esencial para que no falte ninguna pieza en el puzzle.

Primero que nada, el chef deja de ser esa persona inculta que trabaja en las penumbras de los fogones. Hoy, en la mayoría de los casos, el chef es dueño del establecimiento, ya sea en sociedad o solo, es una persona que también debe saber además de cocina, administración, higiene, nutrición entre otras.

Su batallón son los cocineros pero al fin y al cabo es el quien va a la cabeza de esta obra que necesita una sincronización perfecta entre todos los integrantes, cocineros, maîtres, saloneros, etc. El personal de servicio también ha sufrido cambios, ya no son aquellos que toman la comanda y servían, sino que son personas que tienen que tener un trato correcto con la gente, saber aconsejar en ciertas circunstancias y saber explicar cada uno de los platos que están en la carta.

7.3 MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Ya en la Nouvelle Cuisine se ampliaba el diámetro de los platos para dejar más espacio para la creatividad pero hoy se va mas allá, cada preparación necesita un plato distinto ya sea por aspecto visual o porque tiene una forma especial de comérselo o por alguna otra razón que todavía no se ah divulgado, pero el hecho

está claro y el juego de colores, formas y texturas es cada vez mas importante. Se toma mucho en cuenta el orden de comer las distintas partes de un plato o la forma, debido a que el sabor será distinto de una forma u otra.

Se siguen ciertos puntos en cuanto a una preparación en cuanto al montaje y presentación; deben haber distintas texturas, se juega por lo general con la armonía de los colores, tiene que existir volumen, no es necesario recargar los platos, no se aceptan electos no comestibles como guarniciones, la simpleza es muy importante porque da la sensación de limpieza, pureza y dar a entender de que nada esta puesto al azar, sino que cada elemento en la preparación es consecuencia y complemento a la vez.

En definitiva el montaje es la presentación del producto ante los ojos del comensal, se le da gran importancia, muchas veces es el chef quien está chequeando todas las preparaciones y montándolas para que no hayan fallos. El fin es llegar a lograr una personalidad marcada, que con el solo hecho de ver un plato saber de quién es y que se reconozca su estilo.

7.4 DECONSTRUCCIÓN Y RECONSTRUCCIÓN

Pareciera ser que son dos términos un tanto complejos sobre todo refiriéndonos a la cocina. En el fondo son dos maneras distintas de enfocar una nueva elaboración de un plato ya conocido, no es cambiar ingredientes ya que no se está buscando hacer un plato nuevo, sino que es dar en cierto modo un distinto ángulo o un distinto punto de vista a un preparación.

Como la originalidad y la creación son una de las características principales de la Cocina de Autor, se debe destacar este tipo de ideologías por que antes no se solían hacer por el simple hecho de que es solamente la evolución natural de

la cocina, en ves de hacer un huevo pochado con su cáscara, se hace en agua a punto de ebullición con un porcentaje de vinagre y sin la cáscara, se obtiene un resultado muy parecido con una técnica distinta, eso es la evolución natural dentro de la cocina.

Primero que nada hay que dar a entender que deconstrucción y reconstrucción son dos términos distintos, por ende dos métodos de plantearse algo de diferente forma. Para poder entender mejor la diferencia se puede ver un plato específico.

Tomando un plato típico como es una tortilla de patata, entendemos por deconstrucción la separación de cada uno de los elementos utilizados para su elaboración y reagruparlos de una forma diferente a la original de manera de restituir en la memoria del comensal el sabor de la tortilla de patatas típica.

Si a partir de una preparación como podría ser un helado de cebolla estofada, la juntamos con el resto de los ingredientes, patata y huevo básicamente, de forma de crear un plato con los mismos ingredientes que una tortilla de patata típica, pero con sabores distintos, estamos reconstruyendo este plato. Este estilo se basa en la cocina de memoria y en la cocina tradicional para demostrar técnicas, texturas, sabores y sensaciones distintas. Es muy importante recalcar de que si no hay conocimiento previo del plato, el objetivo principal no se logra, es decir que si se diera el caso de que cierto comensal, tomando el ejemplo anterior, no conociera o no hubiera probado nunca antes una tortilla de patatas, las sensaciones no serian las mismas a un comensal que si la haya comido antes.

También se produce una cierta incertidumbre por parte de los comensales ya que nunca se podrá saber si el plato es una deconstrucción o una reconstrucción ya que el resultado puede ser igual, lo que se diferencia de uno y otro es la forma de replantearse elementos, uno es la idea completa, el otro es a partir de una

elaboración, buscar la combinación correcta con el resto de los ingredientes que faltan.

8. COCINA MOLECULAR Y/O DE VANGUARDIA

Por su parte, la cocina molecular inicio en Europa en 1988, después de años de experimentos y estudios. El termino fue acuñado por el científico francés Hervé This y el físico húngaro Nicholas Kurti, quienes investigaron las relaciones existentes entre las propiedades físico-químicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que se someten, como por ejemplo el batido, la gelificación, la viscosidad.

Las mayores innovaciones en cuanto a procedimientos, técnicas y equipos en esta nueva tendencia son:

Espumas: se puede lograr que alimentos como verduras, quesos o frutas obtengan una textura similar al de una mousse lo que hace que los aromas se mantengan intactos y mucho más suaves.

Gelatinas calientes: se caracteriza por soportar altas temperatura, lo que permite que se mantengan calientes y en estado sólido.

Aires: son agregados que sirven para llevar al plato un determinado aroma. Generalmente son vistos sobre las comidas en forma de burbujas o de globos y dejan escapar diferentes aromas antes de ser probados.

Nitrógeno líquido: la ultra congelación con nitrógeno a -196°C es ideal para congelar cualquier alimento. A partir del uso del nitrógeno se logran congelamientos instantáneos que evitan la formación de cristales de hielo y, además permiten texturas realmente sorprendentes.

Deconstrucción: se trata de tomar los ingredientes principales de un plato y manipularlos por separado para, así, cambiar totalmente sus texturas.

Cocina al vacío: mediante esta forma de cocción los alimentos son puestos en bolsas, cerrados al vacío y cocinados, durante tiempo y temperatura determinada.

Empacadora al vacío: herramienta fundamental para conservar la vida útil de los alimentos, los alimentos se empacan por medio de bolsas estériles, lo que ayuda a mantener sus características organolépticas.

Horno Combi: horno programable con la ventaja de utilizar calor seco y vapor

Gastrovac: este equipo permite la cocción al vacío, por medio de baja presión y ausencia de oxígeno, reduce las temperaturas conservando mejor los nutrientes, el sabor y la textura de los alimentos

Termostato roner: los productos envasados al vacío son ideales para cocerse en este equipo, que también es útil para la pasteurización de los alimentos, funciona creando un baño maría que mantiene la temperatura constante e idéntica en todas las partes del recipiente, tanto en la base como en el recipiente,. Su temperatura va de 5 a 100.

Sifones: consiste en incorporar aire a un género. Espumas y salsas.

Parilla de clavos: el producto se cocina con rapidez, de adentro hacia afuera, evitando que se pierda sus nutrientes y jugosidad.

Soplete: imprime grandes temperaturas en forma focalizada

Pacojet: mediante una cuchilla de titanio a gran velocidad, este equipo puede procesar alimentos en porciones, convirtiéndolas en cremas. Posibilita la creación de emulsiones y granizados de cualquier tipo.

Termomix: muele y tritura el alimento debido a sus cuchillas.

9. ALTURA

Dimensión perpendicular a la base de un cuerpo o una figura y considerada por encima de esta, desde la parte inferior a la superior. (10)

La altura en el emplatado hace referencia a la elegancia que va a tener el producto terminado. Básicamente para obtener un acabado de primera calidad se debe tener referencia a producto y mano de obra de altísima calidad.

La altura de un plato consiste en asignar a los géneros puntos en los que obtengan distinción y sobre todo decoración cada uno de ellos sin minorar relevancia al género principal que está en cada plato. Para obtener una altura adecuada se debe tener en cuenta que productos estamos usando en el momento del montaje.

Una altura bien trabajada supone un plato con estilización única e imbatible. Para trabajar la altura en los platos debemos poseer alimentos que sean aptos para realizar varias figuras, crocantes o cortes. Estos alimentos van a poseer las características indispensables para trabajar sin ningún obstáculo.

Hoy en día, vemos una evolución muy notoria. Surgen nuevos estilos y hay más tendencias, no nos centramos solo en una sino en varias. Escuchamos de nuevas técnicas como al vacío, cocción lenta, esterificación, cocción en presión y atmosfera controlada, etc. Más que evolución, surge la revolución.

La cocina y los chefs están en su mejor momento y cada vez vemos mejores profesionales que realizan su trabajo con gran dedicación. Los estilos de Ferran Adriá, Yves Thuries y Michel Bras son mezclados y rediseñados para mostrar el absoluto potencial creativo.

Platos y tendencias hay muchas, con infinitas posibilidades. Con el pasar de los años esto ha cambiado para impresionarnos cada vez más. Aunque hay lados que perduran con los montajes clásicos, hay otros que se dedican a reinventarlos como también están los que quieren crear un estilo único. Nuestro lienzo es la vajilla y nuestros oleos la comida; y como siempre, nuestro límite es la imaginación. Bien el plato terminado es la mejor manera de describir al Chef. Puesto que es su carta de presentación hacia sus comensales o amigos.

Muchos chefs tienen el orgullo de declarar el montaje como la parte favorita en la elaboración del plato, depende de quienes tomen con seriedad la gastronomía de velar que toda la preparación sea impecable para que así la presentación del mismo sea digna de su elaboración. Puesto como decía un chef francés: ***“Cuando decimos creatividad, decimos trabajo. Un plato representa una idea sobre la que se trabajo muchísimo hasta darle la forma deseada. Pero al repetirlo, casi nunca sale igual. Cada vez es una obra nueva”***. (11)

10. COLOR Y TEXTURA

10.1 COLOR

Un aspecto importante que debemos tener en cuenta es cómo combinar los colores en la presentación de platos, es decir, saber armonizar los colores de los alimentos y salsas que presentamos.

Al igual que las formas pueden transmitir sensaciones de movimiento, o equilibrio, los colores transmiten al comensal sensaciones, por un efecto psicológico bien estudiado. Básicamente, se recomienda usar colores claros para las zonas grandes y colores más oscuros para las zonas pequeñas o de acentos, para resaltar.

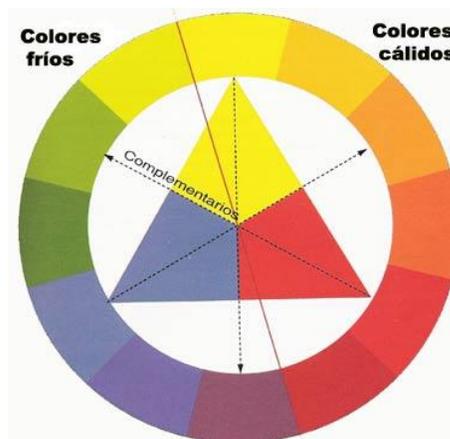
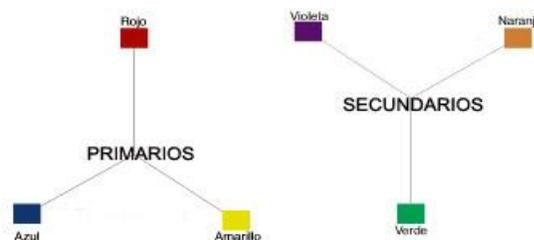
Las dos categorías principales de colores con los cuales se trabaja son los tonos tierra y los colores brillantes. El trabajo con estas dos categorías facilitará la combinación de alimentos y colores. La ejecución de los principios culinarios

básicos juega el papel más importante. Si los alimentos se complican mediante ingredientes y combinaciones innecesarias, se pierde la belleza de la simpleza.

Los métodos de cocción compatibles fomentan la experiencia de los gustos básicos, texturas y la apariencia en las comidas. Los aderezos y salsas deben aportar y complementar, no convertirse en el punto de atención, ni cubrir o neutralizar sabores.

Los colores primarios, amarillo, magenta y azul cian, son los llamados colores “puros”, procedentes de la descomposición de la luz blanca. A su vez, estos colores se combinan para dar los colores secundarios:

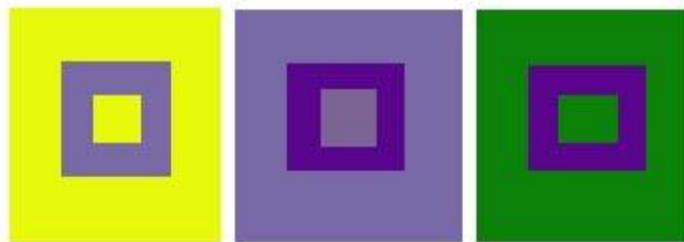
- Amarillo + magenta = rojo
- Amarillo + cyan = verde
- Magenta + azul = violeta



Y estos, al combinarse entre sí, proporcionan los colores terciarios. Los colores neutros, del blanco al gris, se pueden combinar a su vez con el resto de colores proporcionando una gama cromática casi ilimitada. Colores complementarios son aquellos que se enfrentan en la escala cromática.

Los colores fríos, aquellos que van del gris, y del azul al verde y verde azulado, nos recuerdan el hielo y la nieve en la naturaleza, y nos provocan estados de calma y disminución del metabolismo. Sin embargo, los colores cálidos, rojos y amarillos, nos despiertan la atención, excitan el sistema nervioso y nos transmiten sensaciones de un día soleado.

A la hora de componer un plato, podremos optar por la armonía en los colores, es decir, usar dos o tres colores próximos en el arco cromático, siempre que tengan en común ser colores fríos o calientes. La elección de colores fríos o cálidos dependerá del efecto que queramos crear en el comensal.

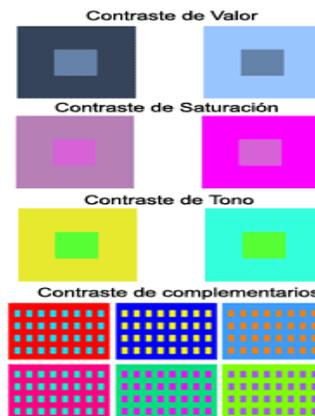


En este caso usaremos uno de los colores como color dominante, de mayor extensión, que debe ser más neutro y ayuda a resaltar los otros colores. Otro será el color tónico, que debe resaltar en pequeños detalles, y puede ser complementario al dominante. Luego usaremos otro color intermedio, color de mediación, de transición entre los otros dos colores, normalmente más cercano al color dominante.

Otra forma de composición es creando contrastes de color. Una de las formas es poniendo juntos diversos tonos cromáticos de un mismo color, es decir, verde

claro con verde oscuro, por ejemplo. A estos tipos de platos se les llama platos **monocromáticos**.

Otra forma muy efectiva es crear contrastes con colores complementarios, o usando colores fríos y cálidos juntos.



Las combinaciones de colores son muy variadas, pero como norma general, y para no complicarnos en exceso, lo más sencillo es utilizar un esquema moderado con colores cercanos en el arco cromático. Así conseguimos efectos muy atractivos, incluso combinando fríos y cálidos. Por ejemplo, anaranjado, amarillo y verde (dos cálidos y uno frío) consiguen un llamativo impacto visual por el toque frío del verde.

Como siempre, dejémonos llevar de nuestra intuición y sentido común a la hora de emplatar, pero no está de más tener en cuenta estas breves nociones de teoría del color a la hora de armonizar los tonos y colores. (12)

10.2 TEXTURA

El sabor y la textura son dos criterios que se utilizan para caracterizar y aceptar o rechazar los alimentos. El concepto de *sabor* que resume una experiencia olfativa y de gusto parece claro, aunque no todos están de acuerdo con el término utilizado. En el idioma inglés se acepta que la conjunción del gusto (*taste*) y el olor (*smell*) se denomine *flavour*. En el idioma castellano, la Asociación Española de Normalización y Certificación ha propuesto el poco

agraciado anglicismo *flavor*, palabra próxima a *flavo* (de color entre amarillo y rojo, como el de la miel).

El concepto de *textura* no está tan claro cuando se utiliza en gastronomía. En los alimentos la palabra *textura* se utiliza cuando se pretende destacar la sensación que nos produce su estructura o la disposición de sus componentes.

La medida de la textura de los alimentos no es una tarea fácil. El procedimiento clásico consiste en invitar a alguien a degustar el alimento en cuestión y pedirle, después, que nos dé su opinión. Con esta idea, se suele entrenar a un grupo de expertos para que reseñen de la manera más objetiva posible y utilizando términos corrientes las características que han detectado en los alimentos. Se pretende que este grupo organoléptico represente al consumidor típico y sea capaz de dar respuestas acertadas. Claramente se trata de un procedimiento de medida muy subjetivo.

La ciencia de los materiales puede ayudarnos a buscar procedimientos objetivos para medir la textura de los alimentos, ya que, con toda seguridad, sus propiedades mecánicas, su estructura y condiciones de procesado en la boca, están directamente relacionadas con la *textura* percibida durante la ingestión. Pero queda mucho camino por recorrer: el proceso de la masticación y deglución es complejo y todavía no ha sido analizado con el detalle necesario para aplicar las técnicas de la ciencia de los materiales y, por otro lado, los expertos en materiales le han dedicado poca atención a los alimentos, que son materiales complejos, muy jerarquizados y con un comportamiento reológico que no se puede ignorar.

La sensación crujiente, que puede considerarse una característica textural de algunos vegetales y frutas depende, en gran medida, de la disposición de las células, de la adherencia entre ellas y de su turgencia. La textura característica

de la carne se debe a la estructura fibrosa del tejido muscular y a la forma de separar las fibras cuando la masticamos. Los hongos se han utilizado como sustitutivo de la carne desde hace más de 2.000 años. Los vegetarianos han intentado reproducir la estructura fibrosa de la carne a partir del hongo *Fusarium graminearum*. Quizás, una propiedad de los materiales como la energía de fractura y sus distintos valores para las direcciones longitudinal y transversal a las fibras podría darnos una idea de la textura de estos alimentos.

Existen texturas, duras, crujientes, suaves, masticables, homogéneas, etc. (12)

IV. METODOLOGIA

A.- LOCALIZACIÓN Y TEMPORIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, la misma que está ubicada en la región Sierra Norte.

El tiempo de duración de este estudio, fue de 6 meses (180 días), comprendidos entre Octubre de 2012 y Marzo del 2013, mismos que fueron distribuidos para el trabajo experimental, recolección de información, tabulación y análisis de resultados.

B.- VARIABLES

1. Identificación de las variables

- Proceso de montaje en preparaciones gourmet.
- Textura en preparaciones gourmet.
- Ubicación y altura según forma en los géneros.
- Montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet.

2. Definición

- **Proceso de montaje:** puede ser definido como la ordenación rítmica de los elementos objetivos del plato. Consiste en escoger, ordenar y unir una selección de alimentos a registrar, según una idea y una dinámica determinada, a partir del aporte de su creador.
- **Textura en preparaciones gourmet:** En los alimentos la palabra TEXTURA se utiliza cuando se pretende destacar la sensación que nos produce su estructura o la disposición de sus componentes.
- **Ubicación y altura según forma en los géneros:** Asignar a los géneros puntos en los que obtengan distinción y sobre todo decoración cada uno de ellos sin minorar relevancia al género principal que está componiendo cada plato.
- **Montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet:** Puede ser definido como el emplatado y/o embellecimiento de alimentos necesarios para la presentación hacia el comensal.

3. Operacionalización

VARIABLES	CATEGORÍA /ESCALA	INDICADOR
Textura en Preparaciones Gourmet Sabor	ORDINAL	Muy Agradable Agradable Poco agradable Desagradable
Textura	ORDINAL	Firme Crujiente Blanda Desmenuzable
Forma	ORDINAL	Grande Mediano Pequeño Porción por c/plato
Tamaño	NOMINAL	g kg onz

VARIABLES	CATEGORÍA /ESCALA	INDICADOR
<p>Proceso de Montaje Sanitación</p> <p>Orden de montaje de géneros</p> <p>Forma</p> <p>Composición: Simétrica</p> <p>Asimétrica</p> <p>Rítmica</p>	<p>NOMINAL</p> <p>ORDINAL</p> <p>ORDINAL/NOMINAL</p> <p>ORDINAL</p> <p>ORDINAL</p> <p>ORDINAL</p>	<p>Temperatura (géneros) Asepsia (Chef) Tiempo</p> <p>Géneros Carbohidratos Vegetales Proteínas Salsas</p> <p>Cuadrada, Rectangular Triangular, Circular Romboidal, Ect.</p> <p>Igualdad de peso</p> <p>Mayor, Menor Grande, Pequeño</p> <p>Relevancia elementos</p>

Composiciones	ORDINAL/NOMINAL	Simétrica Asimétrica Rítmica Oblicua Escala
----------------------	-----------------	---

C. TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

La presente investigación es de tipo descriptivo y enfoque experimental.

D. UNIVERSO O GRUPO DE ESTUDIO

El universo está constituido por un total de 13 personas profesionales en el área gastronómica de Sociedad Hotelera Cotopaxi S.A. “RADISSON ROYAL QUITO HOTEL”, la información se ha clasificado, organizado y transformado en tablas de fácil interpretación.

Es necesario aclarar que el universo de personas expuesto en la presente investigación tiene que ver con el número de personas que laboran en la empresa anteriormente mencionada, obteniendo así la información necesaria para el estudio detallado en el presente documento.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

1. Plan para la recolección de información

Los datos recogidos se transformarán mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación o cuadros según las variables de la investigación y los estudios estadísticos de datos para presentación de resultados. Para ello se desarrollarán las siguientes actividades:

- Se recibirán datos de las encuestas aplicadas a los profesionales del Hotel Radisson Royal, de la ciudad de Quito.
- Se tabulará en cada ítem los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias.
- Por cada ítem se realizará un histograma de porcentajes.
- Se obtendrán conclusiones por cada uno de los ítems.
- Se desarrollarán los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas recomendaciones.
- El informe será elaborado mediante la implementación de la metodología específica para el efecto.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

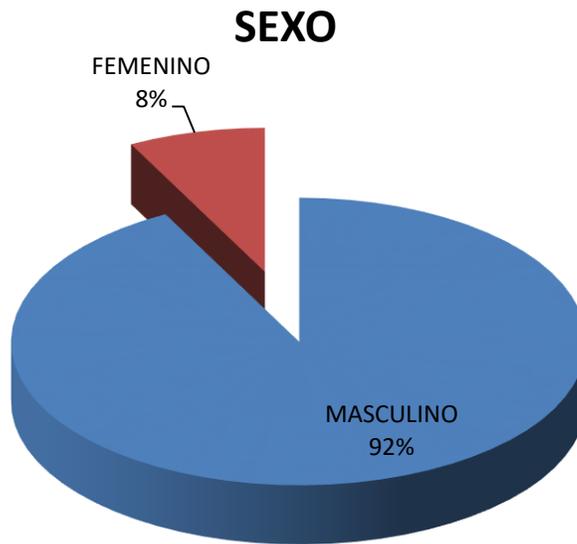
a) Análisis e Interpretación de las encuestas

CUADRO N°1: SEXO

GÉNERO	N° PROFESIONALES	PORCENTAJE
Masculino	12	92.3%
Femenino	1	7.7%
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 1: SEXO



Análisis del Segmento: Del total de profesionales encuestados, se observó que la mayoría son personas de género masculino con un 92% y con una minoría del 8% la conforma una persona de género femenino, dando un total del 100% generado por las 13 personas encuestadas.

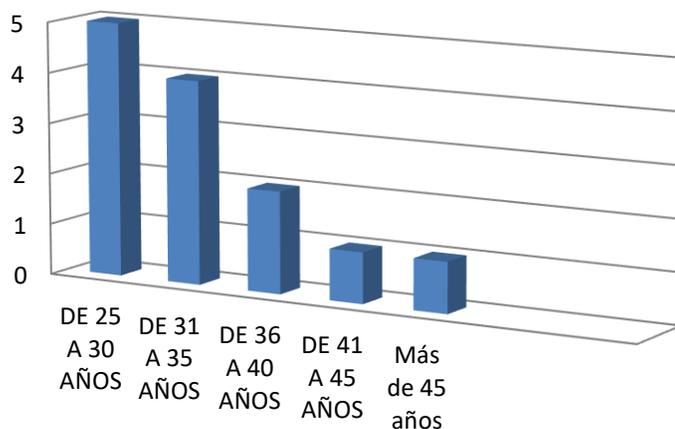
CUADRO N°2: EDAD

EDAD		
RANGO	N° PROFESIONALES	DE PORCENTAJE
De 25 a 30 años	5	38.46%
De 31 a 35 años	4	30.76%
De 36 a 40 años	2	15.38%
De 41 a 45 años	1	7.7%
Más de 45 años	1	7.7%
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N°: 2 EDAD

EDAD



Análisis del Segmento: Del total de profesionales encuestados, se observa que 5 individuos son personas comprendidas entre los 25 y 30 años generando un 38.46%, 4 personas comprendidas entre los 31 y 35 años generan un 30.76%; 2 conforman el 15.38% en un rango de 36 a 40 años, 1 persona en un rango de 41 a 45 años conforma el 7.7% y el último individuo de una edad superior a los 45 años conforma el 7.7%; dando como resultado el 100% de un total de 13 personas encuestadas.

Pregunta N°1:

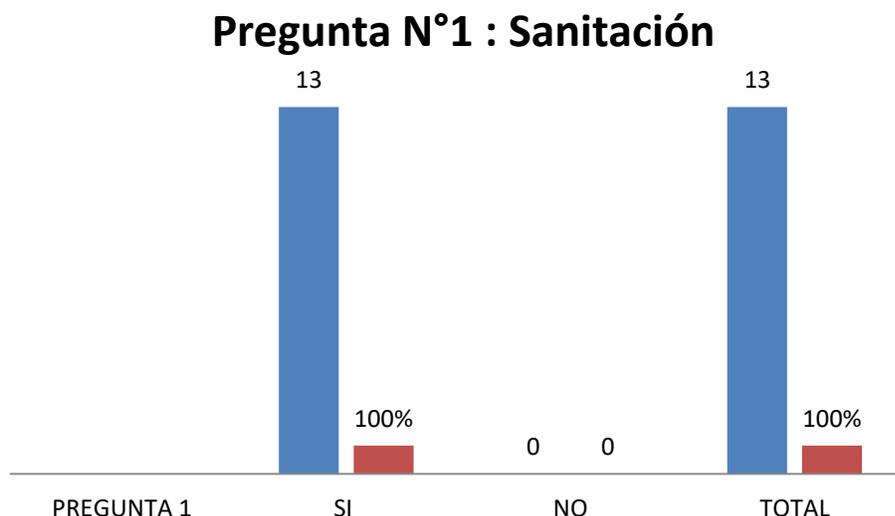
¿Cree usted que para elaborar un montaje gourmet se debe seguir normas de sanitación establecidas?

CUADRO N° 3: PREGUNTA N°1

PREGUNTA N° 1: SANITACIÓN		
RANGO	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 3: PREGUNTA N°1



Análisis del Segmento: Se observó que del total de los encuestados (13) en la pregunta n°1 de la encuesta a profesionales del Hotel Radisson, el 100% de los mismo responde afirmando un SI contundente.

Pregunta N° 2:

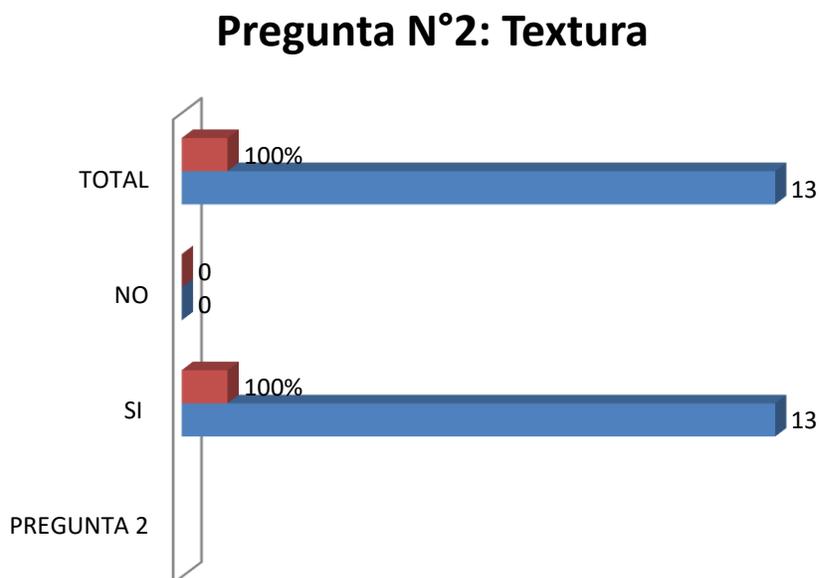
¿Para montar se fija en la textura que tiene el producto un plato usted?

CUADRO N° 4: PREGUNTA N°2

PREGUNTA N° 2: TEXTURA		
RANGO	N° DE PROFESIONALES	DE PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson

GRÁFICO N° 4: PREGUNTA N°2



Análisis del Segmento: El 100% de los profesionales encuestados consideran como un SI que la textura juega un papel principal en el emplatado.

Pregunta N° 3:

¿Cree usted que es necesario la presencia de altura en el montaje de un plato gourmet?

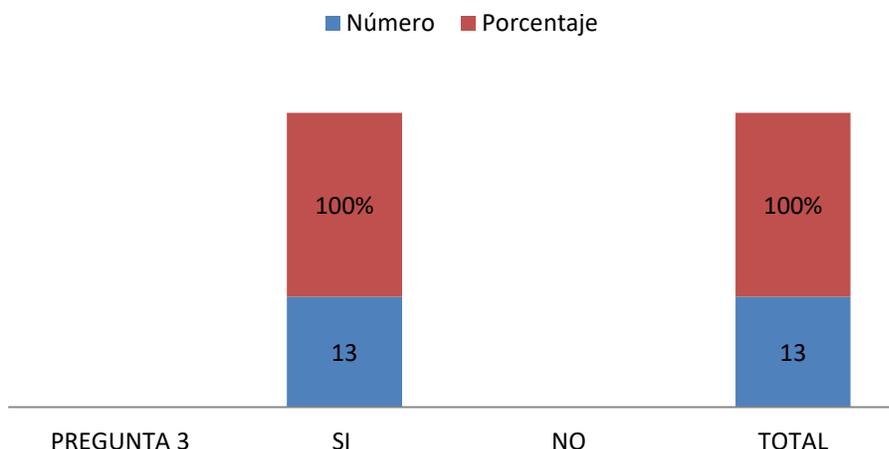
CUADRO N° 5: PREGUNTA N°3

PREGUNTA N° 3: ALTURA		
	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 5: PREGUNTA N°3

Pregunta N°3: Textura



Análisis del Segmento: Se observó que la totalidad de los encuestados conformados por 13 personas (100%), creen la necesidad de presencia de altura en el montaje de un plato tipo gourmet.

Pregunta N° 4:

¿Para el montaje de un plato gourmet se debe tener en cuenta las formas del producto preparado?

CUADRO N° 6: PREGUNTA N°4

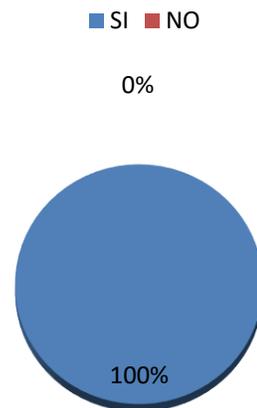
PREGUNTA N° 4: FORMAS DEL PRODUCTO		
	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-

TOTAL	13	100%
-------	----	------

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 6: PREGUNTA N°4

Pregunta N°4: Formas del Producto



Análisis del Segmento: La totalidad de los encuestados respondieron con plenitud y convicción que para el montaje de un plato tipo gourmet SI se debe tener en cuenta las formas del producto preparado.

Pregunta N° 5:

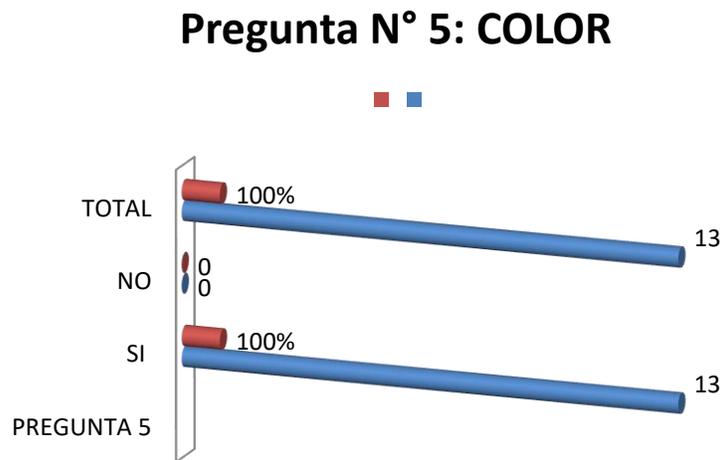
¿Afirma usted que el color de los alimentos en preparaciones gourmet debe estar presente?

CUADRO N° 7: PREGUNTA N°5

PREGUNTA N° 5: COLOR		
	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 7: PREGUNTA N°5



Análisis del Segmento: Se observa que los 13 profesionales encuestados que conforman el 100% afirman que el color en preparaciones gourmet debe estar siempre presente.

Pregunta N° 6

¿Para el emplatado de una preparación gourmet cree usted que el plato juega un papel fundamental en el montaje final?

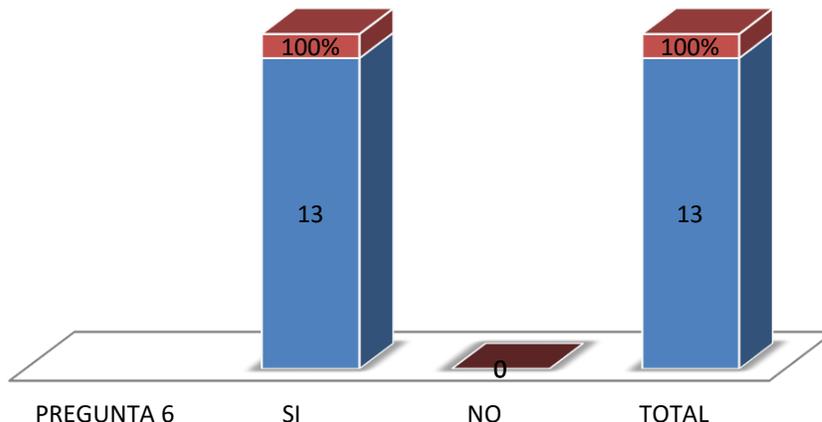
CUADRO N° 8: PREGUNTA N°6

PREGUNTA N° 6: PLATO		
RANGO	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 8: PREGUNTA N°6

Pregunta N° 6: PLATO



Análisis del Segmento: La totalidad de profesionales encuestados (100%), creen que para el emplatado de una preparación gourmet el plato juega un papel primordial en el montaje final.

Pregunta N° 7

¿La ubicación de los productos en el emplatado ayuda a que haya armonía entre los mismos?

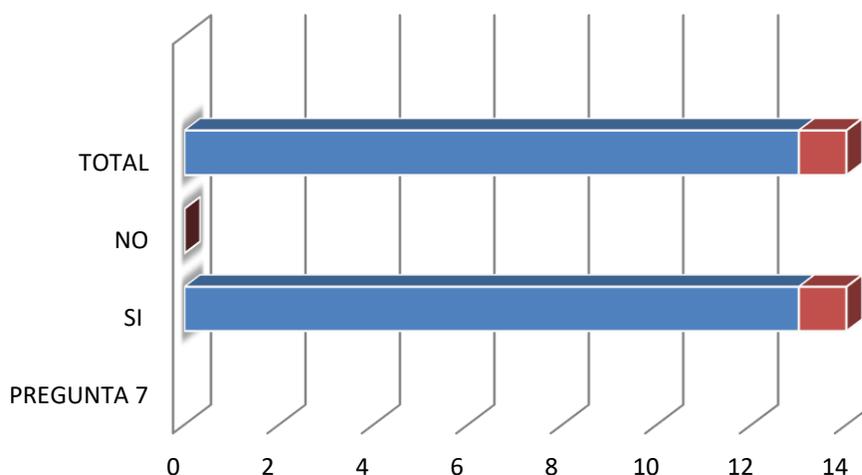
CUADRO N° 9: PREGUNTA N° 7

PREGUNTA N° 7: UBICACIÓN		
	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 9: PREGUNTA N° 7

Pregunta N° 7: ARMONIA



Análisis del Segmento: De la totalidad de 13 encuestados que conforman el 100%, indican que la ubicación de los productos en el emplatado final ayuda para que haya armonía entre los mismos.

b) Análisis e Interpretación de la Tabla de Valoración

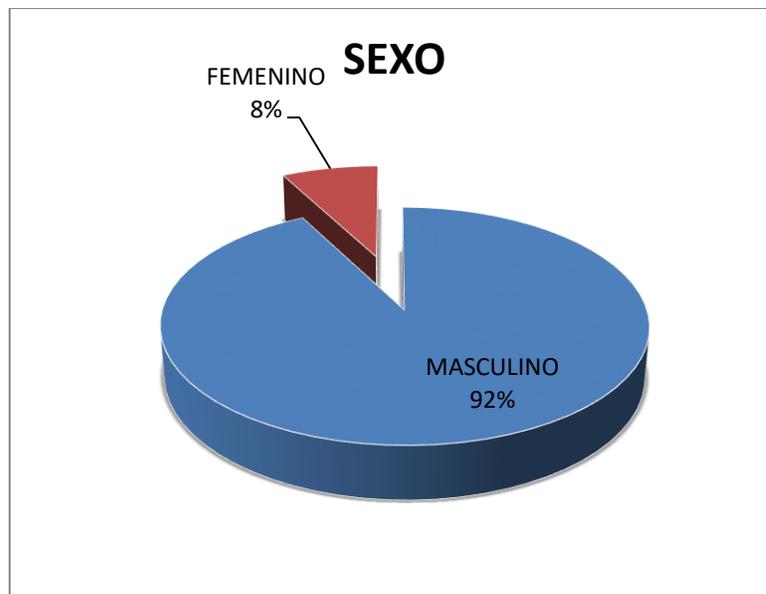
CUADRO N° 10: SEXO

GÉNERO	N° PROFESIONALES	PORCENTAJE
Masculino	12	92.3%
Femenino	1	7.7%

TOTAL	13	100%
--------------	-----------	-------------

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 10: SEXO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 12-02-2013

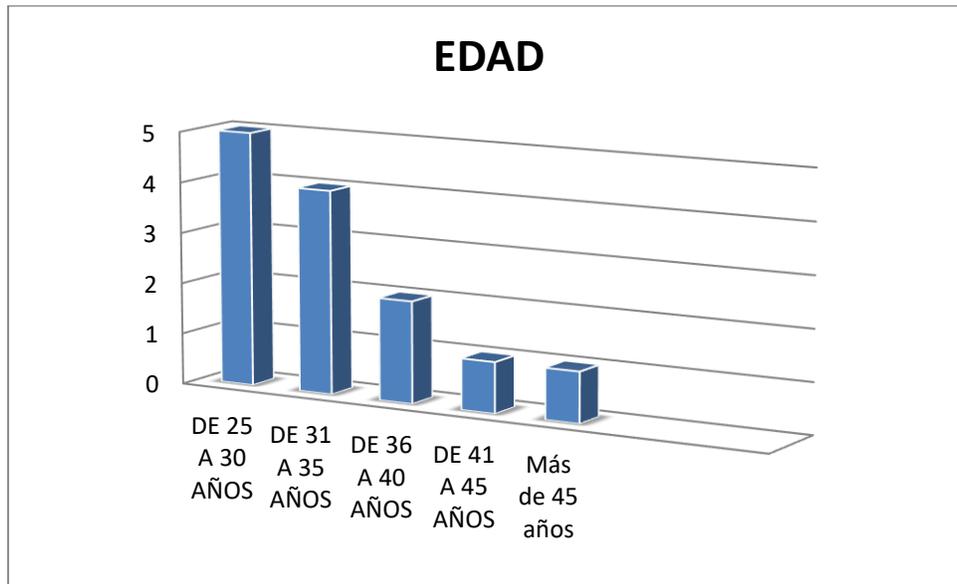
CUADRO N° 11: EDAD

EDAD		
RANGO	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
De 25 a 30 años	5	38.46%

De 31 a 35 años	4	30.76%
De 36 a 40 años	2	15.38%
De 41 a 45 años	1	7.7%
Más de 45 años	1	7.7%
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel Radisson
ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 11: EDAD



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 12-02-2013

Plato Demostrativo N° 1: MOZZARELLA CAPRESSE



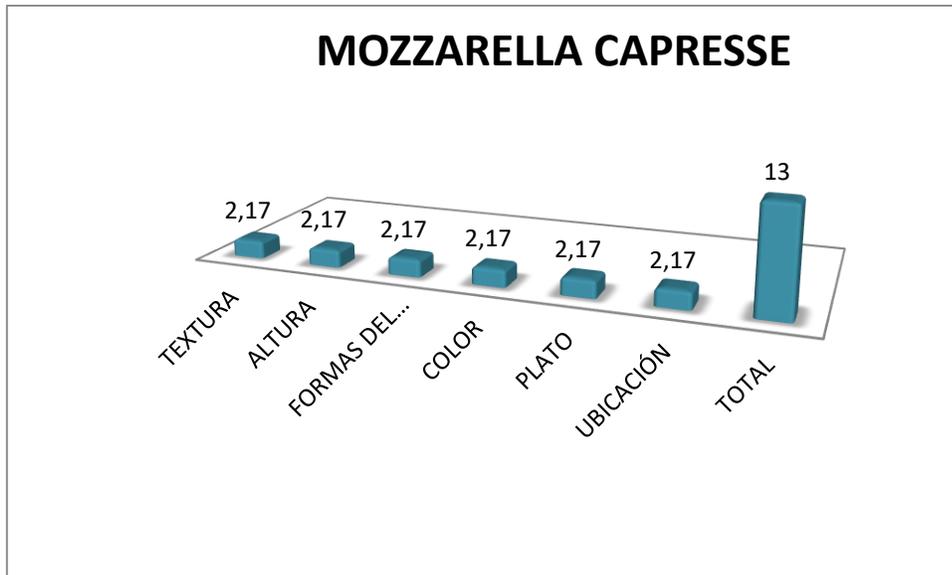
CUADRO N° 12: MOZZARELLA CAPRESE

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	x		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	x		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	x		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	x		16.66%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Rectangulares, Triangulares), Cuadrados	x		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	x		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON

ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 12: MOZZARELLA CAPRESSE



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: Del total de 13 profesionales que participan en las encuestas y la tabla de valoración, el 100% responden SI a todos los parámetros expuestos en dicha tabla, siendo así que por cada ítem identificado, el 16,66% afirma su respuesta en textura, del mismo modo el 16.66% en la altura, el 16.66% en las formas de los productos vistos, el 16.66% en el color; el mismo la importancia del plato en el montaje y el 16.66% en la ubicación de los productos para generar armonía, dando un total de 13 personas encuestadas generando el 100%.

Plato Demostrativo N° 2: CAUSA DE PULPO



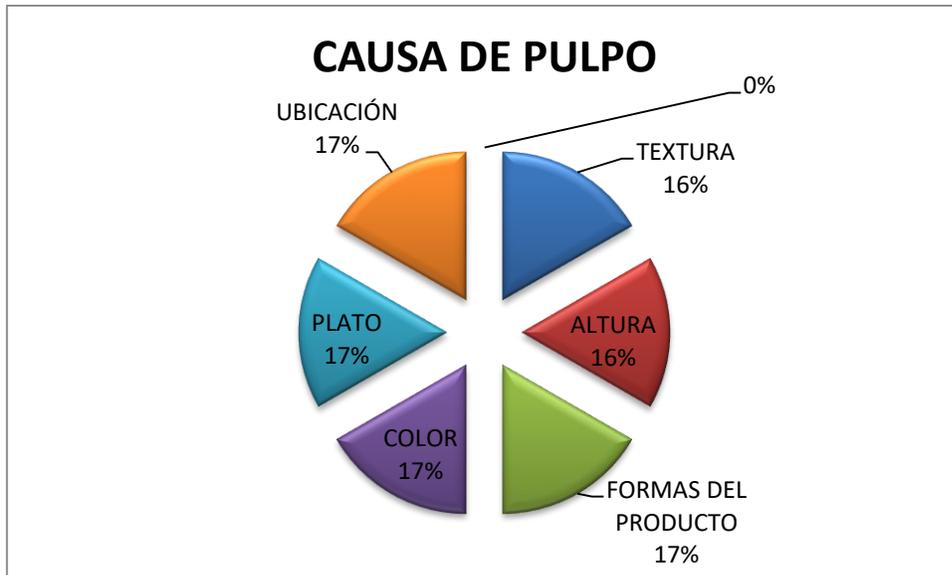
CUADRO N° 13: CAUSA DE PULPO

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	x		16%
ALTURA	Alta, Baja	x		16%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica Asimétrica (Cuadrada, Rectangular, Triangular, Circular, Romboidal, Etc.).	x		17%
COLOR	Brillante, Oscuro	x		17%
PLATO	Simétrico Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	x		17%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	x		17%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON

ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 13: CAUSA DE PULPO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: El análisis de la tabla de valoración; indica, que el 100% de los profesionales encuestados están de acuerdo que el plato demostrativo denominado “Causa de Pulpo”, reúne los parámetros mencionados tanto como la textura, altura, formas del producto, color, plato y ubicación en el montaje final.

Plato Demostrativo N° 3: MARMITAKO DE CAMARÓN



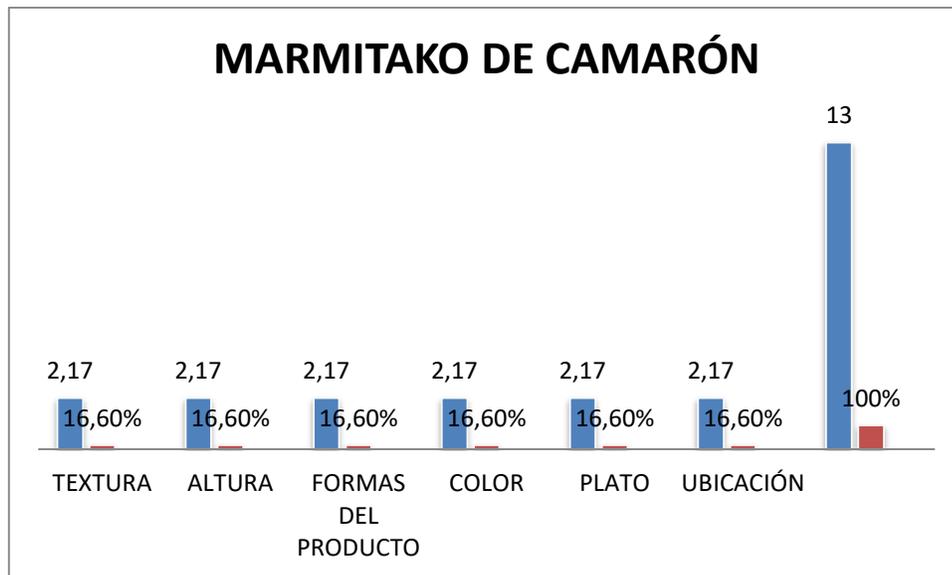
CUADRO N° 14: MARMITAKO DE CAMARÓN

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	X		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	X		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	X		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	X		16.66%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Rectangulares, Triangulares), Cuadrados	X		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	X		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON

ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 14: MARMITAKO DE CAMARÓN



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: Del total del análisis de la tabla de valoración, las 13 personas profesionales encuestados afirman que si existe la presencia de textura (firme y crujiente), altura (alta), formas del producto final, color (brillante), plato de forma simétrica y la ubicación de los productos en el centro; dando como totalidad el 100%.

Plato Demostrativo N° 4: CEVICHE CALIENTE DE CAMARÓN



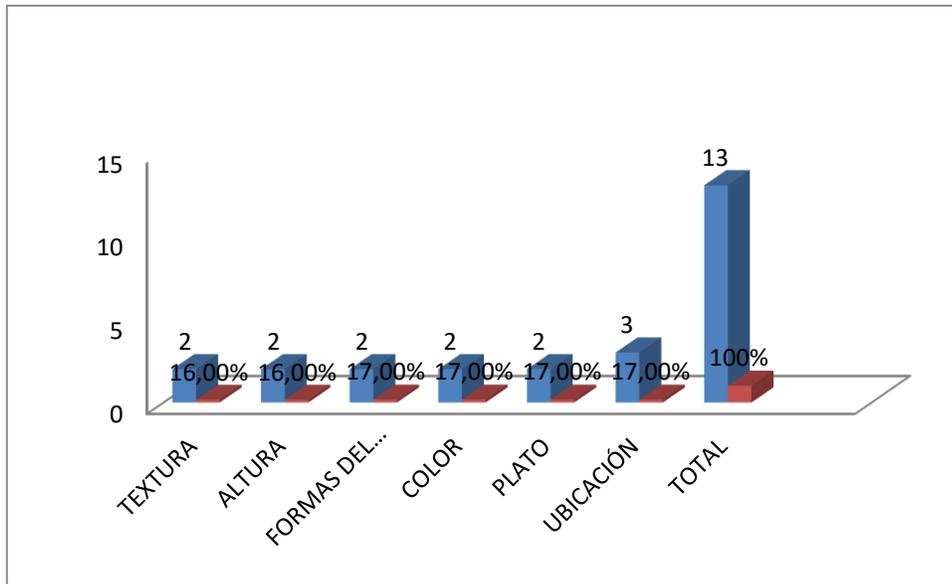
CUADRO N° 15: CEVICHE CALIENTE DE CAMARÓN

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	x		16%
ALTURA	Alta, Baja	x		16%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	x		17%
COLOR	Brillante, Oscuro	x		17%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Rectangulares, Triangulares, Cuadrados)	x		17%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	x		17%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON

ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

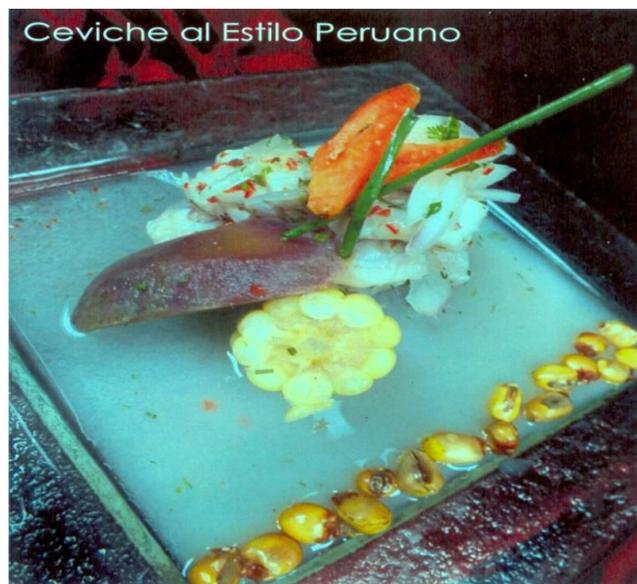
GRÁFICO N° 15: CEVICHE CALIENTE DE CAMARÓN



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: De 13 profesionales encuestados que conforman el 100%, todos están de acuerdo que el plato demostrativo “Ceviche caliente de Camarón”; reúne los parámetros de valoración reflejados en la tabla, generando que la textura, altura, formas del producto, color, plato y ubicación estén presentes en el análisis final del plato.

Plato Demostrativo N° 5: CEVICHE AL ESTILO PERUANO



CUADRO N° 16: CEVICHE AL ESTILO PERUANO

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	x		16%
ALTURA	Alta, Baja	x		16%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	x		17%
COLOR	Brillante, Oscuro	x		17%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	x		17%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	x		17%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON

ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 16: CEVICHE AL ESTILO PERUANO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: El 100% de los profesionales encuestados que es un total de 13 individuos, afirman sus respuestas que en el plato demostrativo denominado “Ceviche al estilo Peruano”, existe la clara presencia de textura de tipo blanda y crujiente, altura baja, formas en los productos, color oscuro; plato simétrico de forma cuadrada y que la ubicación de los productos en la parte superior generan una armonía entre los mismos.

Plato Demostrativo N° 6: ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO



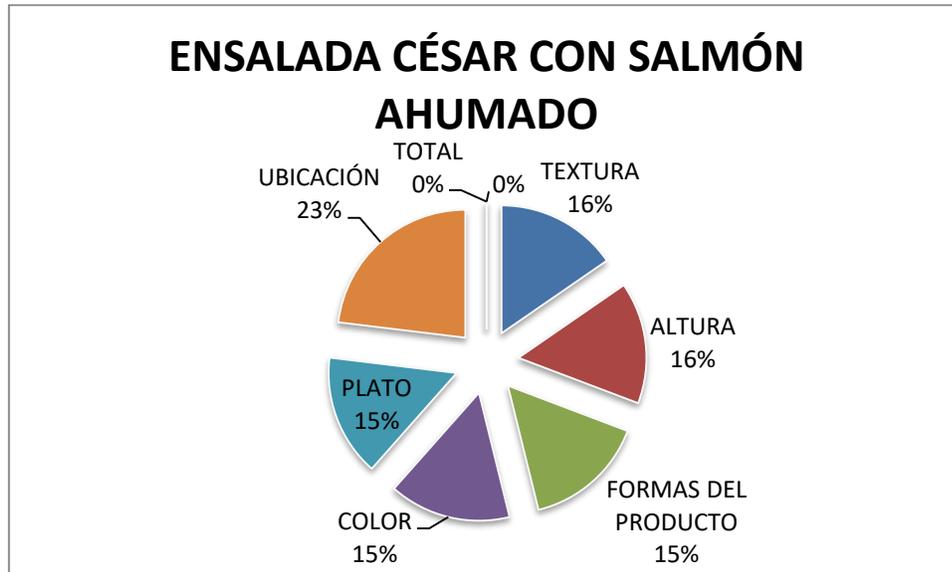
CUADRO N° 17: ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	x		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	x		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica Asimétrica (Cuadrada, Rectangular, Triangular, Circular, Romboidal, Etc.).	x		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	x		16.66%
PLATO	Simétrico Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	x		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	x		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON

ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 17: ENSALADA CÉSAR CON SALMÓN AHUMADO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: En el análisis detallado de la tabla de valoración correspondiente al plato denominado “Ensalada César con Salmón ahumado”; el total de los profesionales encuestados afirman sus respuestas exponiendo que está presente la textura en un 16%, altura 16%, formas del producto 15%, color 15%, plato 15% y ubicación de los productos en el plato un 23%, generando así el 100% de los datos tabulados.

Plato Demostrativo N° 7: FILETES DE TRUCHA EN EMULSIÓN DEL BOSQUE

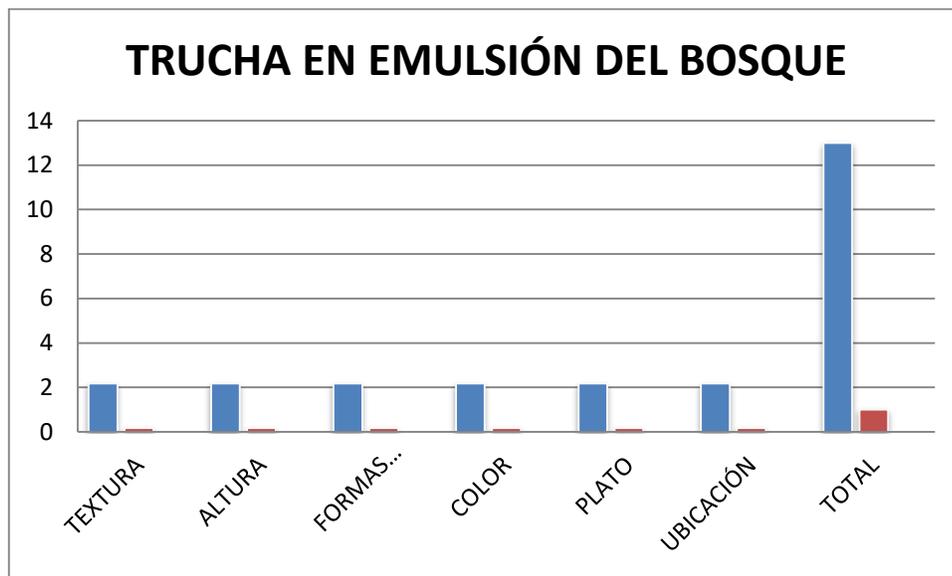


CUADRO N° 18: FILETES DE TRUCHA EN EMULSIÓN DEL BOSQUE

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	x		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	x		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica Asimétrica (Cuadrada, Rectangular, Triangular, Circular, Romboidal, Etc.).	x		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	x		16.66%
PLATO	Simétrico Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	x		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	x		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON
ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 18: FILETES DE TRUCHA EN EMULSIÓN DEL BOSQUE



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: Del total de 13 profesionales que participan en las encuestas y la tabla de valoración, el 100% responden SI a todos los parámetros expuestos en dicha tabla, siendo así que por cada ítem identificado, el 16,66% afirma su respuesta en textura, del mismo modo el 16.66% en la altura, el 16.66% en las formas de los productos vistos, el 16.66% en el color; el mismo la importancia del plato en el montaje y el 16.66% en la ubicación de los productos para generar armonía.

Plato Demostrativo N° 8: LOMO FINO EN COSTRA DE PISTACHOS

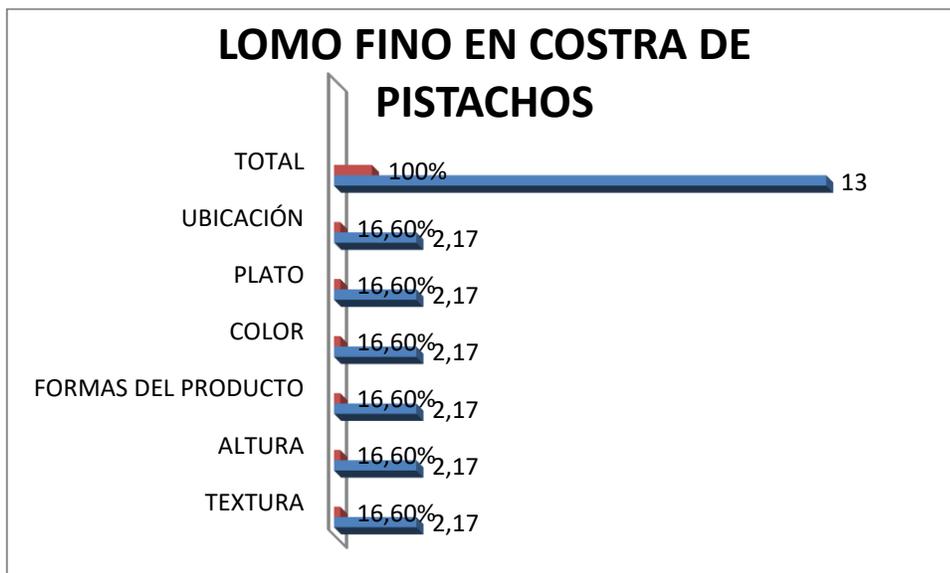


CUADRO N° 19: LOMO FINO EN COSTRA DE PISTACHOS

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	X		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	X		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	X		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	X		16.66%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	X		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	X		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 19: LOMO FINO EN COSTRA DE PISTACHOS



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: De 13 profesionales encuestados que conforman el 100%, todos están de acuerdo que el plato demostrativo denominado “Lomo fino en costra de Pistachos”; reúne los parámetros de valoración reflejados en la tabla, generando que la textura, altura, formas del producto, color, plato y ubicación estén presentes en el análisis final del plato.

Plato Demostrativo N° 9: FRITADA QUITAÑA

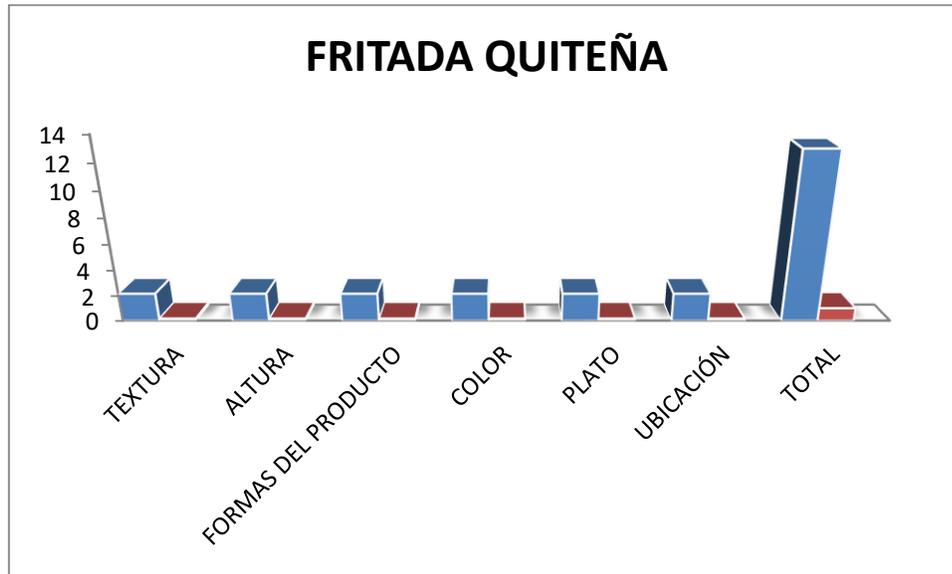


CUADRO N° 20: FRITADA QUITAÑA

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	x		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	x		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	x		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	x		16.66%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	x		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	x		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 20: FRITADA QUITAÑA



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: En el análisis detallado de la tabla de valoración correspondiente al plato denominado “Fritada Quiteña”; el total de los profesionales encuestados afirman sus respuestas exponiendo que existe la presencia de textura firme y crujiente, altura, formas del producto, color brillante, plato simétrico de forma rectangular y la ubicación de los productos en el plato en el centro, generando así el 100% de los datos tabulados.

Plato Demostrativo N° 10: CAMARONES REVENTADOS AL COCO



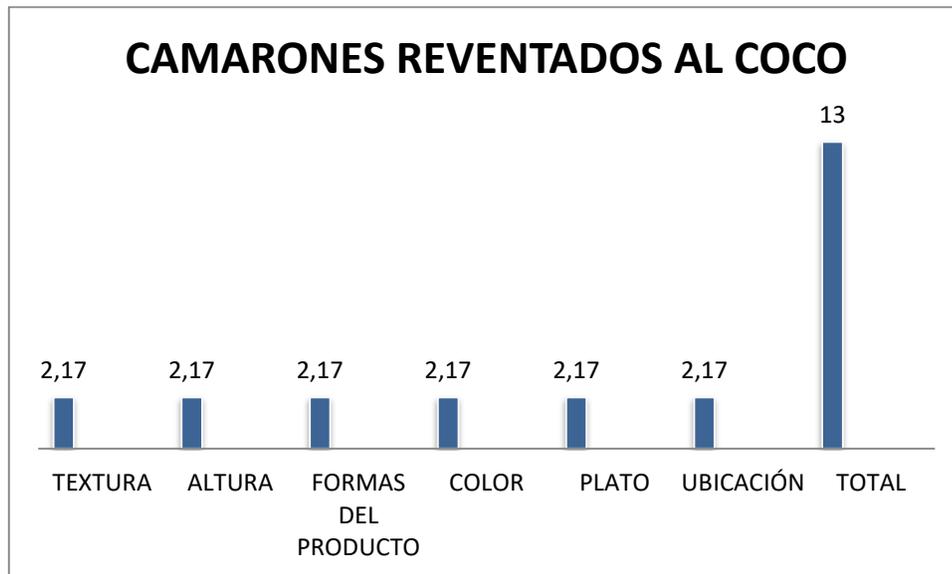
CUADRO N° 21: CAMARONES REVENTADOS AL COCO

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	X		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	X		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	X		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	X		16.66%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Rectangulares, Triangulares), Cuadrados	X		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	X		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON

ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 21: CAMARONES REVENTADOS AL COCO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: De la totalidad de profesionales encuestados que forman el 100%, se afirma en el análisis correspondiente a la tabla de valoración del plato demostrativo “Camarones reventados al Coco” que existe la presencia de una textura firme crujiente, altura alta, que las formas en los productos son simétricas, que hay la dominancia de un color brillantes, que el plato que se utilizo para el montaje es simétrico, y que la ubicación central de los productos generan armonía entre los mismos.

Plato Demostrativo N° 11: CHURRASCO ECUATORIANO

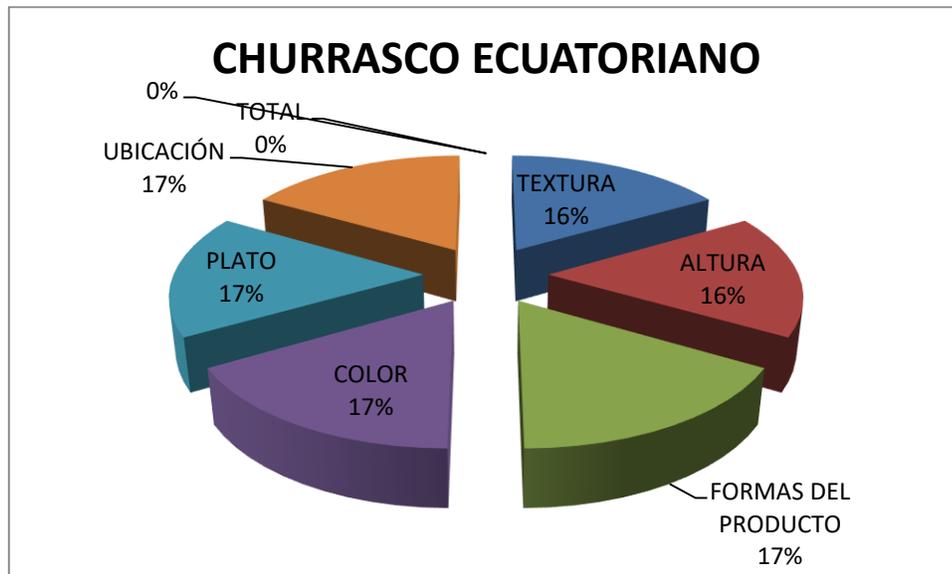


CUADRO N° 22: CHURRASCO ECUATORIANO

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	X		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	X		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Etc.), Rectangular, Circular, Romboidal, Etc.)	X		17%
COLOR	Brillante, Oscuro	X		17%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Rectangulares, Triangulares), Cuadrados	X		17%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	X		17%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 22: CHURRASCO ECUATORIANO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: En el análisis detallado de la tabla de valoración correspondiente al plato denominado "Churrasco Ecuatoriano"; el total de los profesionales encuestados afirman sus respuestas exponiendo que está presente la textura crujiente en un 16%, altura baja 16%, las formas del producto simétricas con el 17%, el color oscuro 17%, plato simétrico 17% y la ubicación en el centro de los géneros en el plato, generando así el 100% de los datos tabulados.

Plato Demostrativo N° 12: EMPANADAS DE MOROCHO

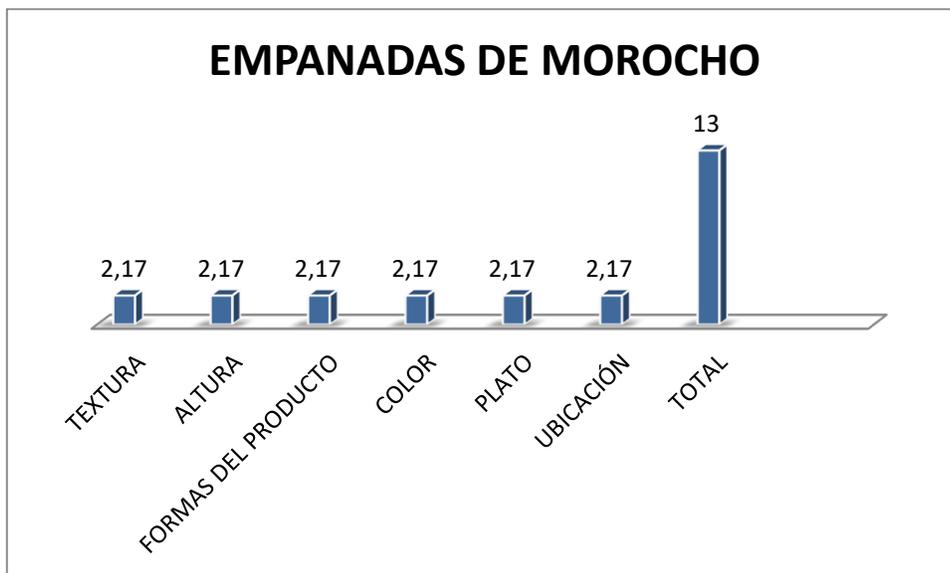


CUADRO N° 23: EMPANADAS DE MOROCHO

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	X		16.66%
ALTURA	Alta, Baja	X		16.66%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Triangular, Circular, Rectangular, Romboidal, Etc.).	X		16.66%
COLOR	Brillante, Oscuro	X		16.66%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	X		16.66%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	X		16.66%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 23: EMPANADAS DE MOROCHO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: Del total de 13 profesionales que participan en las encuestas y la tabla de valoración, el 100% responden SI a todos los parámetros expuestos en dicha tabla, siendo así que por cada ítem identificado, el 16,66% afirma su respuesta en textura, del mismo modo el 16.66% en la altura, el 16.66% en las formas de los productos vistos, el 16.66% en el color; el mismo la importancia del plato en el montaje y el 16.66% en la ubicación de los productos para generar armonía, dando un total de 13 personas encuestadas generando el 100%.

Plato Demostrativo N° 13: CREMOSO DE POLLO

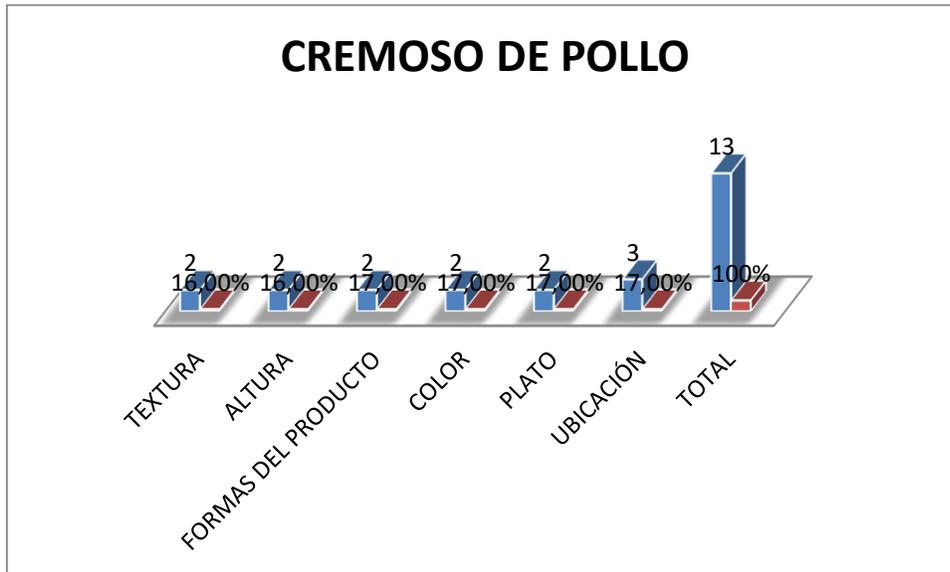


CUADRO N° 24: CREMOSO DE POLLO

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable	X		16%
ALTURA	Alta, Baja	X		16%
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica, Asimétrica (Cuadrada, Rectangular, Triangular, Circular, Romboidal, Etc.).	X		17%
COLOR	Brillante, Oscuro	X		17%
PLATO	Simétrico, Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)	X		17%
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo	X		17%
TOTAL		13	-	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales del Hotel RADISSON
 ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo

GRÁFICO N° 24: CREMOSO DE POLLO



ELABORADO POR: Cazar Juan Pablo
FECHA: 15-02-2013

Análisis del Segmento: De 13 profesionales encuestados que conforman el 100%, todos están de acuerdo que el plato demostrativo “Cremoso de Camarón”; reúne los parámetros de valoración reflejados en la tabla, generando que la textura, altura, formas del producto, color, plato y ubicación estén presentes en el análisis final del plato.

VI. CONCLUSIONES

- El presente estudio determinó la notoria inexistencia de un reglamento estandarizado para el desarrollo del montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet.
- El género determinante para el emplatado tipo gourmet es la proteína.
- Cada género proteico tiene su textura particular.
- La ubicación y altura de los diferentes productos en una preparación tipo gourmet depende del género principal utilizado y, del tipo de vajilla con la que se cuenta para el montaje de la misma.

VII. RECOMENDACIONES

- Aplicar el plan de procedimientos para el montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet.
- Se recomienda tomar en consideración que en toda preparación tipo gourmet el 60% corresponde a la proteína, y el 40% restante esta correspondido, en; 28% carbohidratos y 12% guarniciones.
- Se recomienda tomar en consideración los tiempos y técnicas de cocción empleados en cada uno de los géneros principales, en este caso el de la proteína.
- Se recomienda el uso de la tabla de valoración comparativa como guía para el adecuado y funcional montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet.
- Se recomienda el uso del cuadro de clasificación y valoración sistemática según el tipo de proteína a utilizar para el montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet.

VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- **Chamorro, A. Santiago.** Cocina de Autor. Quito: Unimarket. 2009

- **EMPLATADO (PRESENTACIÓN DE PLATOS)**

<http://www.directoalpaladar.com/>

2012- 11 - 10 (1)

- **MONTAJE DE PLATOS (TÉCNICAS)**

<http://www.buenastareas.com/>

2012- 11 - 10 (2)

- **EMPLATAR (CLAVES)**

<http://www.cocinayhogar.com/>

2012- 11 - 13 (3)

- **LA DECORACIÓN - PRESENTACIÓN (PLATOS)**

<http://www.revistalabarra.com.co/>

2012- 11 - 13 (4)

- **IMAGINACIÓN (CULINARIA)**

<http://es.wikipedia.org/>

2012- 11 - 14 (5)

- **CREATIVIDAD (TÉCNICAS)**
<http://www.psicologia-positiva.com/>
2012– 11 – 15 (6)

- **GASTRONOMÍA (INNOVACIÓN)**
<http://www.ibermatica.com/>
2012– 11 – 15 (7)

- **NOUVELLE CUISINE (TÉCNICAS)**
<http://dechefachef.tripod.com/>
2013-01-11 (8)

- **COCINA FUSION**
<http://dechefachef.tripod.com/>
2013-01-11 (8)

- **MONTAJE - PLATOS (HERRAMIENTAS)**
<http://www.buenastareas.com/>
2012– 11 – 16 (9)

- **ALTURA (MONTAJE - PLATOS)**
<http://es.thefreedictionary.com/>
2012– 11 – 17 (9)

- **MONTAJE – PLATOS (EVOLUCIÓN)**
<http://www.imchef.org/>
2012– 11 – 21 (10)

- **COLORES - SABORES (COCINA)**
<http://marcsalas.wordpress.com/>
2012– 11 – 25 (11)

- **ALIMENTOS (TEXTURA)**
<http://www.uv.es/>
2012– 12 – 10 (12)

- **Armendáriz, S. José L.** Técnicas Elementales de Cocina. Madrid:
Paraninfo. 2006

- **Sparrowe, R. T. Chon, K.** Atención al Cliente en Hostelería. Australia:
Paraninfo. 2001

- **Teubner, Ch.** Los Alimentos del Mundo. León: Everest. 2004

- **Flores de, G. M.** Las Cocinas de Europa: Cocina Francesa, Europa
Mediterránea, Escandinava. México: Trillas. 2008

IX. ANEXOS

Anexo 1

Concepto de Gourmet.- Un gourmet o gurmé (gastrónomo) es una persona con gusto delicado y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos.

Parámetros: Un catador de comida distingue en sus observaciones, si un plato es "delicatessen", es decir, si va de acuerdo con las exigencias que requieren las debidas preparaciones de los productos alimenticios de la más alta gastronomía. Existe una amplia variedad de comidas y bebidas gourmets: desde embutidos, jamones, quesos, caviars, pastas, carnes, aves, mariscos, salsas, mermeladas, panes, semillas, granos, chocolates, postres, vinos, licores, cafés y hasta helados.

A la hora de emplatar se puede considerar *delicatessen* desde las composiciones más sencillas hasta las más laboriosas como, por ejemplo, los adornos florales comestibles. Ser gourmet es, al mismo tiempo, poseer un cúmulo de experimentados conocimientos en la materia gastronómica; así como sostener un estilo de vida, ser gustoso por los mejores sabores, y por lo tanto selectivo. Suele suceder que quien adopta esta forma de percibir el mundo, su gusto no solamente se enfoca hacia la comida, sino que también se extiende por el buen vestir y la buena música.

Concepto de Gastrofía.- es la denominada ciencia de los apetitos, los gozos y los sentimientos, se fusionan en esta ciencia por igual el conocimiento culinario con el placer por la comida, la bebida, el erotismo, la música y las costumbres. Es denominado como el arte de los placeres de la mesa.

Anexo 2

Técnicas de Cocción

Al Horno.- Es una técnica de cocción con calor seco, sin agregados de grasa, ni líquido, sin tapa y sobre placas o moldes.

Papillote.- Esta técnica culinaria proviene de Francia, consiste en envolver los alimentos en papel de aluminio y cocinarlos al horno. Es importante que los paquetes que se formen estén cerrados herméticamente. Hay que considerar también, el tamaño de los ingredientes a cocer, para que todos estén en su punto. Se puede utilizar todo tipo de alimentos, aunque lo más habitual, es utilizar pescados y verduras.

Ventajas:

- Se realzan los sabores, los alimentos se cocinan en su propio jugo y mantienen su humedad.
- Es una técnica sencilla, limpia y rápida (el tiempo de cocción es de 10 a 30 minutos en horno casero).
- Se conservan casi intactos todos los nutrientes, especialmente vitaminas y minerales.
- No hay necesidad de agregar grasas o aceite para la cocción.

Wok.- Los asiáticos son los creadores del wok. Es una sartén profunda, amplia y ovalada, diseñada para cocinar de forma rápida y saludable. Su forma particular, permite que el calor se reparta de un modo uniforme e intenso. La alta temperatura del wok, sella el exterior de los alimentos y permite una cocción rápida en su interior, Esto hace que queden dorados y crujientes por fuera pero jugosos por dentro.

Es necesario antes de cocinar, que todos los ingredientes estén cortados en rodajas o láminas finas y con un mismo grosor para que se cocinen por igual. Este método, es ideal para cocinar carnes rojas y blancas, así como vegetales.

Ventajas:

- Se utiliza un mínimo de aceite, tan solo se debe engrasar lo necesario.
- Se mantiene el color y el sabor de los alimentos.
- El tiempo de cocción es muy corto.
- Puede utilizárselo para cocinar al vapor (colocando una rejilla y agua en el fondo).

Cocción al Vapor.- Es uno de los métodos de cocción más saludables. Es de origen oriental y consiste en cocer los alimentos con el vapor que suelta el agua, sobre una rejilla, colocada dentro de un recipiente con agua en su interior. Se debe cuidar que los alimentos y el líquido del fondo del recipiente, no entren en contacto. Generalmente, si uno habla de cocinar al vapor, piensa únicamente en verduras y arroz; sin embargo, hoy en día, ésta técnica de cocción se utiliza para todo tipo de alimentos. Como sugerencia, al agua se le pueden añadir hierbas aromáticas, así la comida tendrá un mayor sabor y aroma.

Ventajas:

- No existen pérdidas de vitaminas y minerales.
- Se conservan los aromas y sabores naturales de los alimentos.
- Los alimentos mantienen su aspecto, forma y color.
- No es necesario utilizar grasas o aceites para cocinar.
- La comida no se pega, ni se quema.

Cocción al Agua.- Consiste en cocer los alimentos en abundante cantidad de agua.

Ventajas:

- Las pérdidas por difusión son importantes. Aproximadamente el 35% de carbohidratos, vitaminas hidrosolubles y sales minerales, pasan al líquido de cocción. Por ejemplo, al preparar un caldo, si queremos obtener un caldo con sabor, se debe partir del agua fría.
- Si el agua está hirviendo, cuando se sumerge el alimento, éste queda en la superficie y son menores las pérdidas por difusión; así, si queremos obtener una carne sabrosa, la pondremos cuando el agua esté hirviendo
- Las pérdidas de nutrientes, son menores cuando el alimento absorbe el agua de cocción que cuando el alimento pierde el agua de constitución; los alimentos deshidratados o con bajo contenido en agua (cereales, legumbres) tienen pérdidas menores que los alimentos ricos en agua como las verduras o las carnes. La cocción con abundante agua, debe estar reservada para alimentos con poco contenido en agua como legumbres o pastas y alimentos ricos en nitratos, provenientes de alimentos como las espinacas, en los que se eliminan sustancias tóxicas pero se empobrece el alimento en vitaminas y minerales.

Estofados.- Como en la cocción al vapor, las pérdidas se reducen al mínimo, cocer un alimento en su propio jugo, produce una concentración de minerales que se conservan en su totalidad, a condición de consumir el jugo de cocción. Las pérdidas de vitaminas se deben únicamente al calor (las pérdidas de vitaminas hidrosolubles son del 10 al 20%).

Cocción a Presión.- Se realiza mediante las ollas a presión. La presión, es mayor que la presión atmosférica, la temperatura de ebullición aumenta por encima de los 100°C, siendo el tiempo de cocción breve, lo que proporciona un ahorro importante de vitaminas. Las vitaminas soportan mejor temperaturas elevadas durante poco tiempo que temperaturas más bajas durante un tiempo más largo. Si se realiza correctamente, la cocción a presión, es el mejor método de cocción, pero si la

cocción se prolonga más de lo necesario, puede también ser el peor, ya que obtendremos entonces un hervido de alimentos sin valor nutricional.

Asados.- Los alimentos se introducen en el horno muy caliente; la cocción al horno, favorece la conservación de los nutrientes al formar una "costra protectora" que concentra los minerales y que influye muy poco en el contenido de vitaminas, también puede contribuir, a desengrasar la carne y las aves, si se procura eliminar el jugo que desprenden; es decir, hay que pinchar la piel con la para que la grasa fluya, de manera que solamente se aproveche la parte no grasa del jugo.

Cocción por Microondas.- El microondas, no debe reemplazar al horno tradicional, ya que se trata sobre todo, de un complemento en una cocina. El microondas debería utilizarse únicamente para:

- Descongelar en minutos los alimentos congelados. La rapidez de la operación, presenta grandes ventajas desde el punto de vista de la higiene (no existe desarrollo de bacterias).
- Recalentar en segundos un plato ya cocinado, como el puré de papas, las legumbres, pan, pastas, etc.
- Cocer alimentos ricos en agua de dimensiones reducidas y poco espesor. Cuanto más rico en agua sea el alimento, más rápido se calienta.
- Cocer rápidamente las verduras y el pescado, si grasa, al mismo tiempo que conserva todo su aroma.

Los microondas emiten ondas electromagnéticas dentro del aparato y actúan sobre las moléculas de agua que contienen los alimentos y las agitan a gran velocidad. El calor generado se propaga a todo el alimento rápidamente por conducción. Es mejor el horno con plato giratorio o con generador giratorio para que las ondas se repartan mejor. El horno microondas se recomienda, particularmente, para la cocina hipocalórica.

Cocción al Grill o Parrilla.- Ésta técnica de cocción, es ideal para carnes, pescados y vegetales. Parrilla y grill, cumplen la misma función al cocinar. Se diferencian en que la parrilla, por el uso del carbón, aporta sabores ahumados y si se añaden hierbas al carbón proporciona deliciosos aromas y sabores a los alimentos.

- Los cortes de res más apropiados para esta técnica de cocción son los churrascos, lomos, puntas y costillas.
- Las aves suelen trocearse, ya que al colocarse enteras su cocción no es uniforme.
- Los pescados más apropiados son la sardina, salmón, corvina.
- Los vegetales deben cocinarse con su piel, aunque también pueden cocinarse envueltos en papel de aluminio.

Cuadro y/o Tabla de Valoración

		SI	NO	PORCENTAJE
TEXTURA	Firme, Crujiente, Blanda, Desmenuzable			
ALTURA	Alta, Baja			
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica Asimétrica (Cuadrada, Rectangular, Triangular, Circular, Romboidal, Etc.).			
COLOR	Brillante, Oscuro			
PLATO	Simétrico Asimétrico (Redondos, Cuadrados, Rectangulares, Triangulares)			
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro, Inferior, Superior, Bajo			
TOTAL				

	TEXTURA	ALTURA	FORMAS DEL PRODUCTO	COLOR	PLATO	UBICACIÓN	%
SI							
NO							
TOTAL							

ANEXO 4

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN EN PREPARACIONES TIPO GOURMET. 2011”

OBJETIVO: La presente encuesta, tiene por objetivo, la recolección de información para el estudio de procedimientos en el montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet. Los datos obtenidos en esta investigación, son de uso exclusivo del investigador.

DATOS PERSONALES:

Nombre: _____

Sexo: Masculino
Femenino

Profesión: _____

Edad: _____

Conteste marcando con una X la respuesta seleccionada:

1.- Cree usted que para elaborar un montaje gourmet se debe seguir normas de sanitación establecidas

SI **NO**

Porque: _____

2.- Para montar un plato usted se fija en la textura que tiene el producto

SI **NO**

Porque: _____

3.- Cree usted que es necesario la presencia de altura en el montaje de un plato gourmet

SI NO

Porque: _____

4.- Para el montaje de un plato gourmet se debe tener en cuenta las formas del producto preparado

SI NO

Porque: _____

5.- Afirma usted que el color de los alimentos en preparaciones gourmet debe estar presente

SI NO

Porque: _____

6.- Para el emplatado de una preparación gourmet cree usted que el plato juega un papel fundamental en el montaje final

SI NO

Porque: _____

7.- La ubicación de los productos en el emplatado ayuda a que haya armonía entre los mismos

SI NO

Porque: _____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN EN PREPARACIONES TIPO GOURMET. 2011”

OBJETIVO: La presente tabla de valoración, tiene por objetivo, la recolección de información para el estudio de procedimientos en el montaje y decoración en preparaciones tipo gourmet. Los datos obtenidos en esta investigación, son de uso exclusivo del investigador.

De la siguiente preparación, marque con una x SI o NO respectivamente según corresponda los parámetros mostrados a continuación:

NOMBRE DE PLATO:

		SI	NO
TEXTURA	Firme Crujiente Blanda Desmenuzable		
ALTURA	Alta Baja		
FORMAS EN EL PRODUCTO FINAL	Simétrica Asimétrica Cuadrada, Rectangular Triangular, Circular Romboidal, Ect.		
COLOR	Brillante Oscuro		
PLATO	Simétrico Asimétrico Redondos Cuadrados Rectangulares Triangulares		
UBICACIÓN EN EL PLATO	Centro Inferior Superior Bajo		

Anexo 4

CUADRO DE CLASIFICACIÓN Y VALORACIÓN SISTEMÁTICA SEGÚN EL TIPO DE PROTEÍNA A UTILIZAR PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN EN PREPARACIONES TIPO GOURMET

TIPO DE CARNE	TEXTURA	TIPO DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COLOR	RECOMENDACIÓN
RES	FIRME	PLANCHA	8 – 12 MIN	Café Oscuro Café Marrón	Vegetales al vapor Ensalada fresca
	BLANDA	ESTOFADO	10 – 12 MIN		
	CRUJIENTE	GRILL	10 – 14 MIN		
	DESMENUZABLE	ESTOFADO	12 – 15 MIN		
CERDO	FIRME	PLANCHA	8 – 10 MIN	Marrón Oscuro	Vegetales al vapor Salsas agridulces
	BLANDA	ESTOFADO	10 – 12 MIN		
	CRUJIENTE	FRITURA	12 – 15 MIN		
	DESMENUZABLE	ESTOFADO	10 – 14 MIN		
AVES	FIRME	AL HORNO ASADO/GRILL	8 – 10 MIN	Dorado oscuro	Ensaladas Pastas Papa Francesa Papa Horno
	BLANDA	ESTOFADO/GUIISO	10 – 12 MIN		
	CRUJIENTE	FRITURA	12 – 15 MIN		
	DESMENUZABLE	ESTOFADO/GUIISO	15 – 18 MIN		
PESCADOS	BLANDA	PLANCHA GRILL	5 – 8 MIN 10 – 12 MIN	Dorado claro	Vegetales al vapor Ensalada Fresca Rissoto
	DESMENUZABLE	VAPOR HORNO	10 – 15 MIN 12 – 15 MIN		
MARISCOS	BLANDA	PUNTO DE EBULLICIÓN	100°C 1 – 2 MIN	Blanco rojizo Dorado	Ensaladas Ceviches Guarniciones Complemento salsas
	DESMENUZABLE	PLANCHA/GRILL	1 -2 MIN		

NOTA: Sin importar el género proteínico con el que se trabaje, al momento del emplatado gourmet, la textura crujiente se la puede obtener, mediante, la combinación de las diferentes técnicas de cocción conocidas con los diferentes tipos de rebosados y empanizados.

1.- Recepción de Productos

La inocuidad y la vida útil de los alimentos deben cuidarse desde el momento en el que se elige quién será el proveedor, ya que los alimentos tienen una vida útil muy reducida y un costo de reposición ampliamente variable. Debido a que existen algunos proveedores en el mercado que no son debidamente controlados, debemos contar con un procedimiento efectivo de recepción de las mercaderías:

- *Especificaciones de recepción:* es conveniente que éstas sean entregadas al proveedor para que también esté al tanto de qué será lo que se evalúe de cada producto, y así poder cumplir con lo requerido.
- Orden de compra: porque solamente se puede verificar lo que se sabe que va a llegar.
- *Tiempo para el control y correcto almacenamiento posterior:* lo ideal es que todo lo que esté apto se reciba y almacene en el momento. De igual manera se debe proceder con el rechazo de los productos que puedan verse alterados por el mal transporte y manejo.
- *Lugar para recibir:* de fácil acceso para los proveedores y en lo a teniente al contacto con el almacenamiento sin estorbar la producción o el despacho de comidas. Asimismo, debe ser apto para inspeccionar alimentos.
- *Elementos necesarios para poder controlar y registrar la inspección realizada.* Por ejemplo, balanza, termómetro, planilla para registros de recepción, entre otros.

2.- Limpieza y Almacenaje

Los procedimientos de almacenamiento deben asegurar una rápida rotación y controles sencillos:

- *De acuerdo a los volúmenes de almacenamiento* es factible que se obtengan distintos sectores para el almacenamiento de alimentos. Estos deben sectorizarse en relación con su flora contaminante habitual.
- *Es útil que se efectúen controles en la apertura y cierre* de cada turno por parte de los empleados encargados de los almacenes.
- *Realizar inventarios periódicos* de aquellos elementos de alto valor de reposición

o en los determinantes del costo de materias primas dentro del local.

3.- Inspección de personal

Cerciorarse que el personal que esté involucrado con el proceso de recepción, almacenaje, transporte y producción del producto; ya sea en forma general y terminada, cumpla con los estándares de higiene y sanitación:

Uniforme completo
Malla
Mascarilla
Gorra, cofia, toca
Guantes
Asepsia (desinfección, esterilización, purificación)
Utensilios de trabajo

4.- Requisición y Porcionamiento

Una requisición de compra es una autorización del Departamento de Compras con el fin de abastecer bienes o servicios. Ésta a su vez es originada y aprobada por el Departamento que requiere los bienes o servicios.

CONTIENE:

1 Nombre del solicitante
2 Departamento del solicitante
3 Centro de costos del solicitante
4 Número de proyecto
5 Nombre del artículo
6 Código o número del artículo
7 Cantidad solicitada
8 Proveedor o sugerencia del mismo
9 Fecha de entrega requerida

5.- Control de Temperatura (fresco)

Las características de los alimentos pueden dividirse en dos grandes grupos, según el tipo de variable evaluada:

- Características Cuantitativas
- Características Cualitativas

Las Características Cuantitativas son aquellas en que la variable evaluada es cuantificable/medible por un instrumento (termómetro, balanza, huincha, otros), obteniéndose una variable discreta o continua. Por ejemplo: Temperatura, peso, diámetro (calibre), talla, pH, otros.

Las Características Cualitativas son aquellas que se evalúan con los sentidos sensoriales. A estas características se les puede llamar características organolépticas (características evaluadas con los órganos de los sentidos).

Recordando que los humanos contamos con 5 sentidos:

- Sentido de la Vista
- Sentido del Olfato
- Sentido del Gusto
- Sentido del Tacto
- Sentido de la Audición

Con cada uno de estos sentidos podemos determinar frescura de los alimentos y aptitud para el consumo.

6.- Método de Cocción y tiempo de preparación (8 min)

Dependiendo de los productos, alimentos y textura deseada, se pueden aplicar los siguientes métodos de cocción referenciales:

Blanquear	Papas, legumbres, trozos de carne, huesos o menudencias.
Escalfar	Huevos Pescados fumet Aves fondo claro Carnes fondo claro
Hervir/Sancochado	Papas c/ebu Legumbres secas c/ebu Fondos claros s/ebu Carnes s/ebu Legumbres caliente c/ebu Arroz c/ebu Pasta alimentaria c/ebu

Cocer Al Vapor	Productos de carnicería Pollos, pescados Legumbres Papas Cereales Arroz * Sopas * Potajes * Excepciones: Cocinar en agua calentada Por la presión del vapor.
Freír	Papas Pescados Carnes Coquelets Legumbres diversas Entremeses
Grille/Emparrillar	Trozos de carnes pequeñas y medianas (escalopas, churrasco, chateaubriand). Pequeños peces Crustáceos Aves Legumbre: Zucchini, Berenjena, Pimientos, etc.
Gratinar	Pescados Carnes Aves Papas Legumbres Pastas alimentarias
Cocer Al Horno	PateS PapaS Tortas, queques, tartas Souffles Pudings Galletas
Asar	Carnes rojas y blancas de carnicería (solamente pedazos tiernos). Pescados gruesos Aves Caza

	Papas
Glacear	
Poleer	Aves (pollos, pava pintada, pato). Aves de caza (perdiz, pato salvaje, faisán) Aves secas y de caza que deben tener albardilla. (con tocino usualmente)
Estofar	Frutas. Legumbres Champiñones. Pescados. Pedazos pequeños de carne.
Confitar	
Saltear	Legumbres diversas (no apropiado para legumbres porosas) Pedazos de ave Pequeños peces Carne cortada en trozos o en lonjas (escalopas, bistec, churrascos, tournedo, medallón, etc. Trozos pequeños de carne tierna (picada, filetes, goulash, lomo saltado) Papas salteadas.

7.- Control de Temperatura (cocido)

- Blanquear 150° C
- Escalfar NO +80° C
- Hervir/ Sancochado (100°c)
- Cocer al vapor
Steamer 0.5 -1
Bar (120° C) Presión 0,4 - 0,5
- Freír (160°c – 180° c)
- Griller - Emparrillar
Carnes Rojas (220°c- 250°c)
Carnes Blancas (150°c- 200°c)
- Gratinar (250°c – 300°c)

- Cocer al horno
Carnes Blancas (140°C – 220°C)
Carnes Rojas (180°C – 250°C)
- Asar
Carnes Blancas (110°C – 170°C)
Carnes Rojas (180°C – 200°C)
- Glasear (150°C-200°C)
- Poeler
Carnes Blancas (140°C - 160°C)
Carnes Rojas (160°C - 180°C);
- Estofar 100° c
- Confitar 80 °C.
- Saltear 140°C. – 160°C.

8.- Denominación de formas, texturas, sabores y colores en los alimentos

FORMA

CARNE	AVES	PESCADOS	MARISCOS
<ul style="list-style-type: none"> • TIPOS DE CORTE DE RES Y CERDO • Redondas • Cuadradas • Rectangulares • Ovoidales • Asimétricas • Simétricas • Entrecot • Chuleta de aguja • Filete • Chatos • T-Bone • Turnedos • Escalope • Filet Mignon • Etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Redondas • Cuadradas • Rectangulares • Ovoidales • Asimétricas • Simétricas • Pechuga • Filete • Suprema 	<ul style="list-style-type: none"> • Redondas • Cuadradas • Rectangulares • Ovoidales • Asimétricas • Simétricas • Aletas • Filetes 	<ul style="list-style-type: none"> • Independiente del género

TEXTURA

Mostradas anteriormente en el Cuadro De Clasificación Y Valoración Sistemática Según El Tipo De Proteína A Utilizar Para El Montaje Y Decoración En Preparaciones Tipo Gourmet.

SABOR

Independiente de las proteínas, carbohidratos y guarniciones que se utilicen en cada preparación.

COLOR

Independiente de la diversas formas, métodos y técnicas de cocción, almacenaje, transporte y entrega de los productos utilizados en el montaje y decoración.

9.- Elección de menaje

Platos (redondos, rectangulares, cuadrados, triangulares)
Porcelana, vidrio, metal, plástico, barro, etc.
Cubiertos (tenedores, cuchillos, cucharas, cuchara pequeña, etc.)
Servilletas
Vasos
Copas (agua, vino)
Mantelería

10.- Elección de utensilios para el montaje

Tablas (carnes, aves, mariscos, verduras)
Pinzas
Guantes para manipulación del producto (látex)
Sartenes
Ollas
Cucharas
Cucharetas
Bols
Espátulas
Diablo

11.- PASOS PARA MONTAR y TIEMPO

- a) Determinar el género a trabajar
- b) Identificación del corte de la carne
- c) Selección de la vajilla a utilizar
- d) 1.- Carbohidratos
- e) 2.- Guarnición
- f) 3.- Proteína
- g) 4.- Salsa
- h) 5.- Altura
- i) Control de Tiempo y °T

Desde piezas de mayor tamaño a piezas de menor tamaño para que no ingresen a la zona de peligro.

NOTA: tener en cuenta que la zona de peligro comprende entre 4.4°C (40°F) a 60°C (140°F).

- j) Control de °T a través de la línea caliente y tiempo de vida

El mantenimiento de temperaturas superiores a 55°C garantiza la seguridad alimentaria de los alimentos desde un punto de vista microbiológico, dado que a partir de dicha temperatura, no hay microorganismos patógenos que sean capaces de multiplicarse.

Mantenga caliente los alimentos calientes (en o sobre los 140 °F (60°F). Coloque los alimentos cocidos en platos para calentar, mesas de vapor precalentadas, bandejas para calentar o ollas de cocción lenta.

- k) Transporte al comensal y tiempo

Generalmente el mesero es la persona encargada de dar el servicio, generar sugerencia de alimentación y ofertar el tipo de bebida para el maridaje de la carne con la que el cliente o gourmet vaya a deleitar su paladar.

En el transporte del producto final (preparación) el mesero es el encargado de transportar los alimentos y presentarlos al cliente de tal manera que este denote:

- Frescura en los alimentos

- Se maneja un principio básico en la cocina: “LO FRIO SE SIRVE FRIO Y LO CALIENTE SE SIRVE CALIENTE”.
- El ángulo de presentación del plato debe ser a 45° de la perspectiva del cliente.
- En el montaje del plato, se debe manejar el principio de la equidad; cada género independientemente del papel que cumpla no debe opacar o saturar la presencia de otros.
- De cualquier ángulo con el que se presente montaje final debe ser vistoso y agradable al cliente, de tal manera que este genere reacción de apetito y gusto visual.
- El tiempo aproximado de entrega entre COCINA – SERVICIO – CLIENTE es de 30 segundo a 1 minuto.



30 seg - 1 min 1

I) Menaje en la mesa para la degustación

Vajilla

Cubertería (tenedor, cuchillo, cuchara, cucharita, paleta de mantequilla)

Petit Menaje (salero, pimentero)

Copas (Vino, Agua)

Servilleta

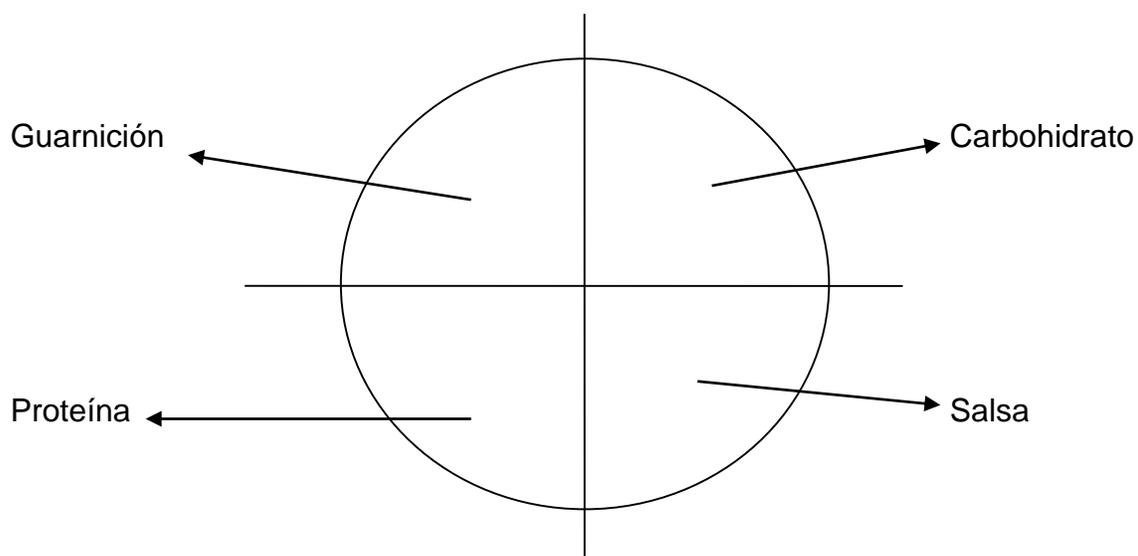
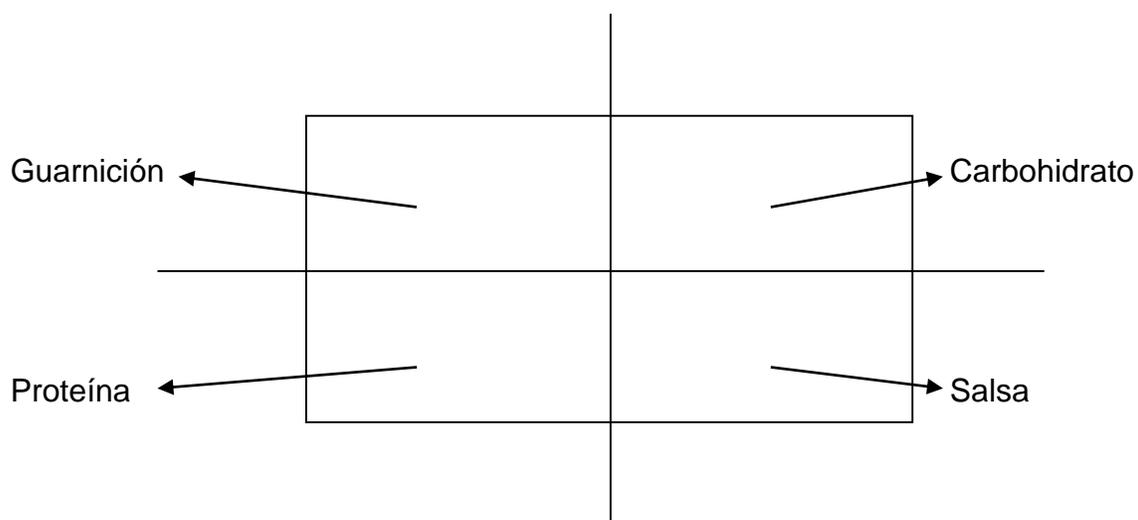
12.- MONTAJE SUGERIDO Y COMPOSICIÓN

Independientemente de formas, colores, sabores, aromas y texturas que se vayan a manejar en los alimentos que participan en el emplatado final, se sugiere de forma general la siguiente composición de alimentos en el emplatado:

PROTEÍNA: 50%

CARBOHIDRATOS: 25%

GUARNICIÓN: 25%



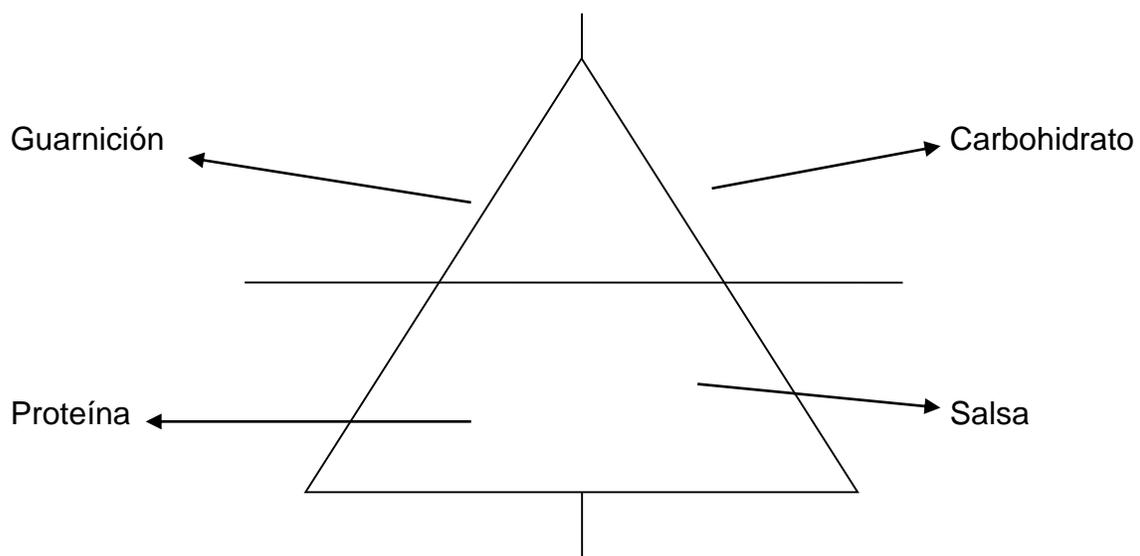
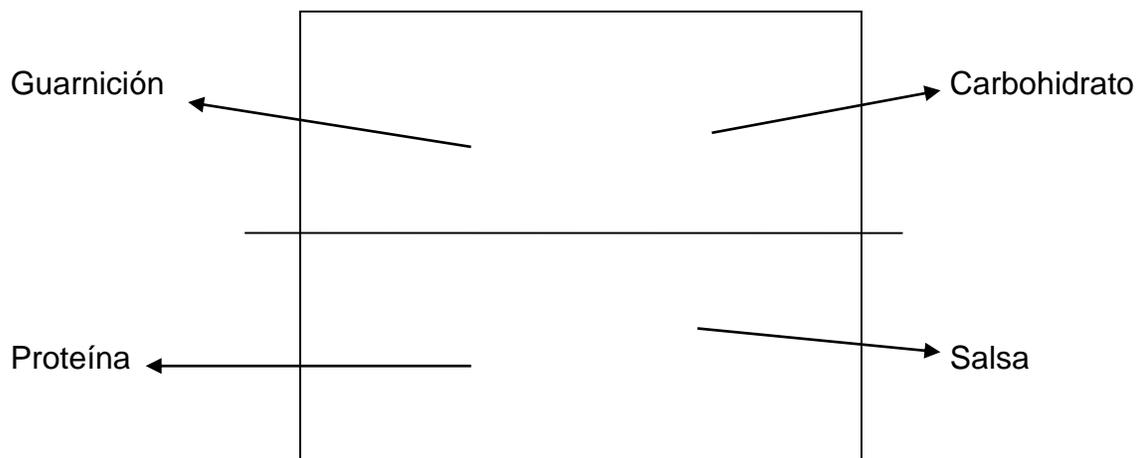
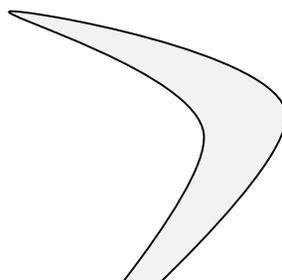
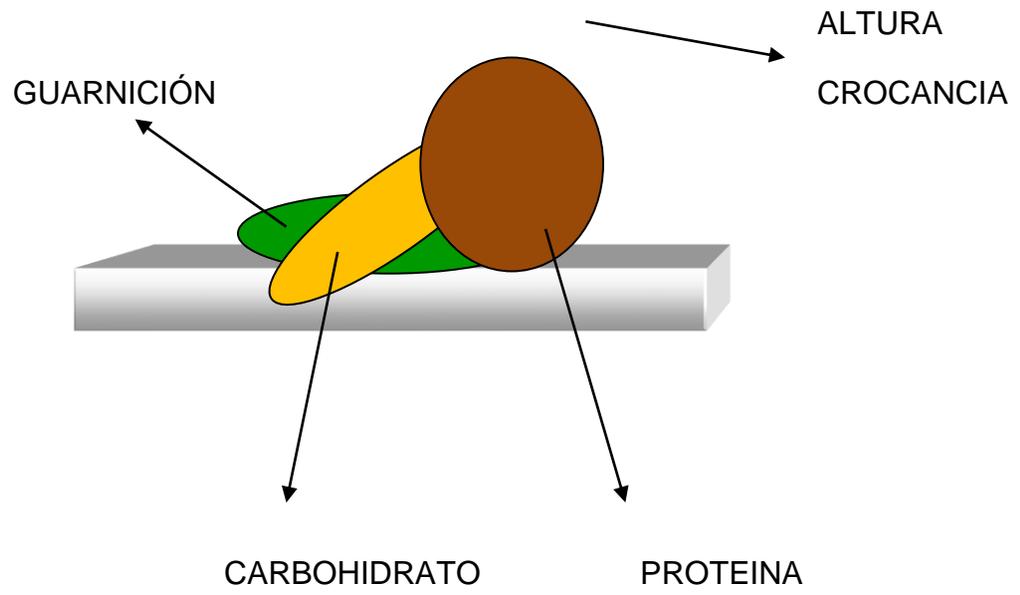


FIGURA DEL GÉNERO	PLATO RECOMENDADO
<i>CUADRADO</i>	REDONDO
<i>REDONDO</i>	CUADRADO
<i>TRIANGULAR</i>	REDONDO/CUADRADO
<i>CILINDRICO</i>	RECTANGULAR/CUADRADO





Fuente: Cazar Ruiz Juan Pablo

FOTOGRAFÍAS:

Mozarella Capresse



Causa de Pulpo



Empanadas de Morocho



Ensalada César Con Salmón Ahumado



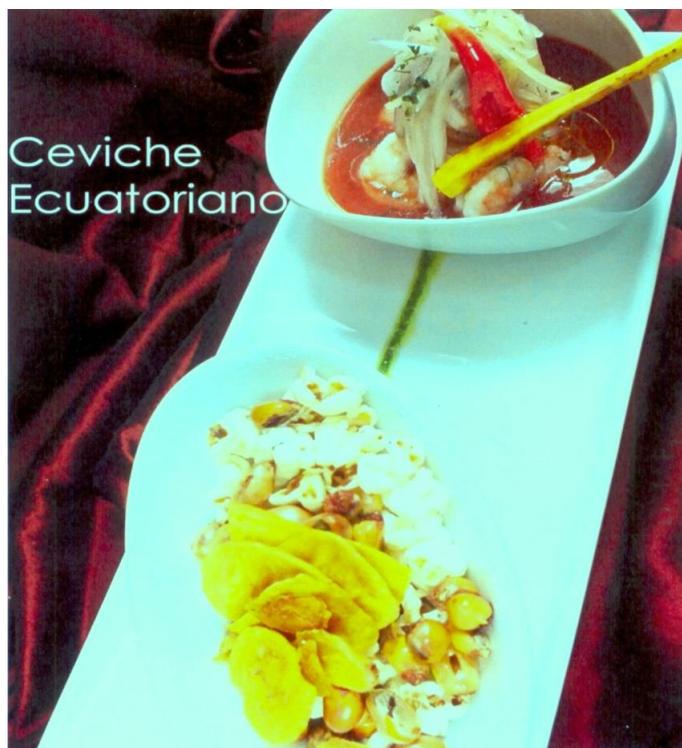
Marmitako de Camarón



Ceviche al Estilo Peruano



Ceviche de Camarón



Ceviche Caliente de Camarón



Filetes de Trucha en Emulsión del Bosque



Langostinos en Mariposa a la Plancha

Langostinos en Mariposa a La Plancha



Lomo en Costra de Pistachos



Churrasco Ecuatoriano



Fritada Quiteña



Cremoso de Pollo



Camarones Reventados al Coco

