



**“ENFOQUE VANGUARDISTA EN LA GASTRONOMÍA DE LA CIUDAD
DE RIOBAMBA”
(FOCUS AT THE GASTRONOMY OF THE CITY OF RIOBAMBA)**

AUTORES

1 Carlos Eduardo Cevallos Hermida,

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, carcech99@hotmail.com

2 Juan Carlos Salazar Yacelga,

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, juancarlossalazaryacelga@hotmail.com

3 Efraín Rodrigo Romero Machado

Escuela superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, rodrigoromerom@hotmail.es

4 Norma Verónica Cárdenas Mazón

Escuela superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador,

verónica2012cardenas@hotmail.com

5 Martha Cecilia Avalos Pérez

Escuela superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, mavalosp0405@hotmail.com

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Carlos Eduardo Cevallos Hermida, Juan Carlos Salazar Yacelga, Efraín Rodrigo Romero Machado, Norma Verónica Cárdenas Mazón y Martha Cecilia Avalos Pérez (2019): “Enfoque vanguardista en la gastronomía de la ciudad de Riobamba”, Revista Caribeña de Ciencias Sociales (febrero 2019). En línea

<https://www.eumed.net/rev/caribe/2019/02/enfoque-vanguardista-gastronomia.html>

RESUMEN

Investigación de tipo Descriptivo y experimental en Técnicas Culinarias de Vanguardia Basadas en la Antropología Gastronómica del Cantón Riobamba, las variables que se analizaron fueron Preferencias Culinarias tradicionales, Técnicas Ancestrales y Cocina de Vanguardia. La presentación de los platos es a base del color, aroma, sabor, forma y presentación.

La aplicación de estas técnicas en los platos típicos podría aumentar el consumo, las ventas, el turismo gastronómico y de esta forma mantener vigente el arte culinario local. La introducción de la cocina contemporánea, llamada cocina de vanguardia es un estilo de cocina con características creativas en continua evolución; la propuesta de elaborar un recetario es para buscar nuevos caminos y retos que permitan innovar en el futuro la gastronomía ecuatoriana.

En el Estudio de Procedimientos para el Montaje y Decoración con enfoque vanguardista en Preparaciones tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Riobamba, se aplicó encuestas en una muestra definida de 13 profesionales gastronómicos nativos de la ciudad de Riobamba. Los datos que se tabularon y como resultados se obtuvo las 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 de Montaje.

SUMMARY

Descriptive and experimental type research in Vanguard Culinary Techniques Based on the Gastronomic Anthropology of the Riobamba Canton, the variables analyzed were Traditional Culinary Preferences, Ancestral Techniques and Vanguard Cuisine. The presentation of the dishes is based on color, aroma, flavor, form and presentation.

The application of these techniques in typical dishes could increase consumption, sales, gastronomic tourism and thus maintain the local culinary art. The introduction of contemporary cuisine, called avant-garde cuisine is a style of cuisine with creative characteristics in continuous evolution; the proposal to elaborate a cookbook is to look for new ways and challenges that allow to innovate in the future the Ecuadorian gastronomy.

In the Study of Procedures for Assembly and Decoration with an avant-garde approach in traditional preparations of the gastronomy of the city of Riobamba, surveys were applied in a defined sample of 13 native gastronomic professionals from the city of Riobamba. The data that were tabulated and as results were obtained from 24 to 54 years old, 93.7% male and 7.7% female.

The determinant genus in the plating was defined as the indistinctly of its particular texture. The location and height of the different products in a gourmet type preparation depends on the main genre used and the type of crockery used to assemble it.

It is recommended to apply the procedure plan for the assembly and decoration in gourmet preparations taking into account the food disposition in the plating, recommending the use of the systematic classification chart according to the type of protein to be used and the procedure guide booklet for the assembly and decoration in gourmet type preparations.

Keywords: Assembly, Decoration, Assembly Guide.

INTRODUCCIÓN

A lo largo del tiempo, el montaje de preparaciones culinarias 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.

Al montar una preparación tradicional riobambeña 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 en forma universal 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 simétrica con 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. Contribuyendo a fomentar buenas formas de alimentarse.

METODOLOGIA

LOCALIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, en La Escuela Politécnica de Chimborazo escuela de Gastronomía, la misma que está ubicada en la región Sierra Centro.

Con una duración de este estudio, fue de 6 meses (180 días), mismos que fueron distribuidos para el trabajo experimental, recolección de información, tabulación y análisis de resultados.

VARIABLES

Identificación de las variables

Proceso de montaje en preparaciones tradicionales de la ciudad de Riobamba.

Textura en preparaciones.

Ubicación y altura según forma en los géneros.

Montaje y decoración en preparaciones con enfoque vanguardista.

Definición

Proceso de montaje: puede ser definido como la ordenación rítmica de los elementos objetivos del plato tradicional. 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 con enfoque vanguardista: 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 tradicionales de Riobamba con enfoque vanguardista: Puede ser definido como el emplatado y/o embellecimiento de alimentos necesarios para la presentación hacia el comensal.

TIPO Y DISEÑO DE ESTUDIO

La presente investigación es de tipo descriptivo y enfoque experimental.

UNIVERSO O GRUPO DE ESTUDIO

El universo está constituido por un total de 13 personas profesionales en el área gastronómica de la Escuela de Gastronomía “ESPOCH”, 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 escuela anteriormente mencionada.

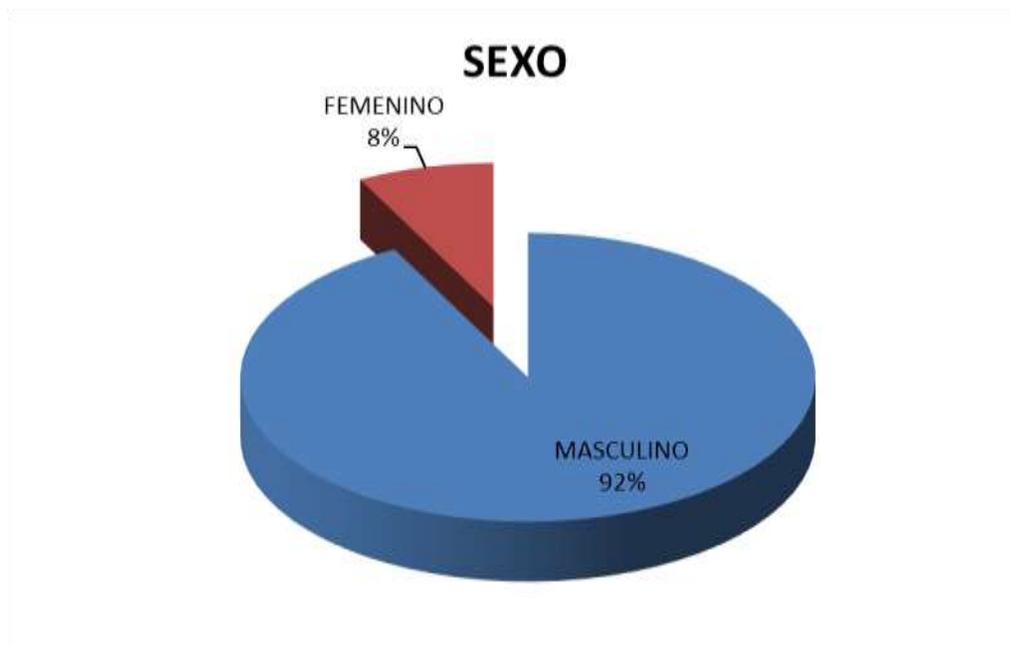
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

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 EGAS
- **ELABORADO POR:** Grupo de investigación.

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

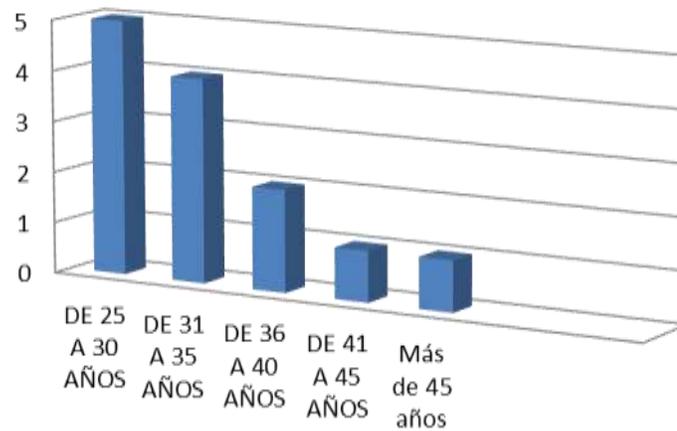
EDAD		
RANGO	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
De 25 a 30 años	5	38.46%
De 31 a 35 años	4	30.76%
De 36 a 40 años	2	15.38%
De 41 a 45 años	1	7.7%
Más de 45 años	1	7.7%
TOTAL	13	100%

FUENTE:
Encuesta

realizada a los profesionales EGAS
ELABORADO POR: Grupo de Investigación

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 con enfoque vanguardista se debe seguir normas de sanitación establecidas?

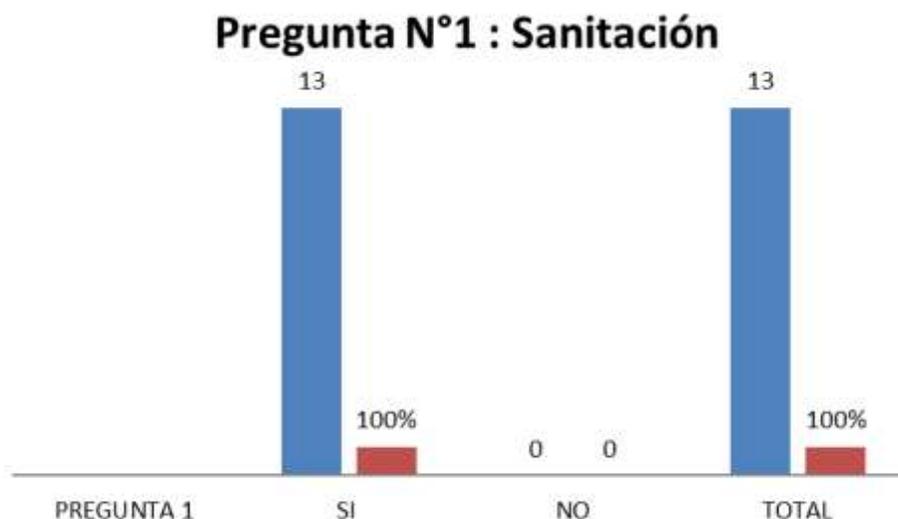
CUADRO N° 3: PREGUNTA N°1

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

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales EGAS

ELABORADO POR: Grupo de Investigación

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 de la Escuela de Gastronomía, el 100% de los mismo responde afirmando un SI.

Pregunta N° 2:

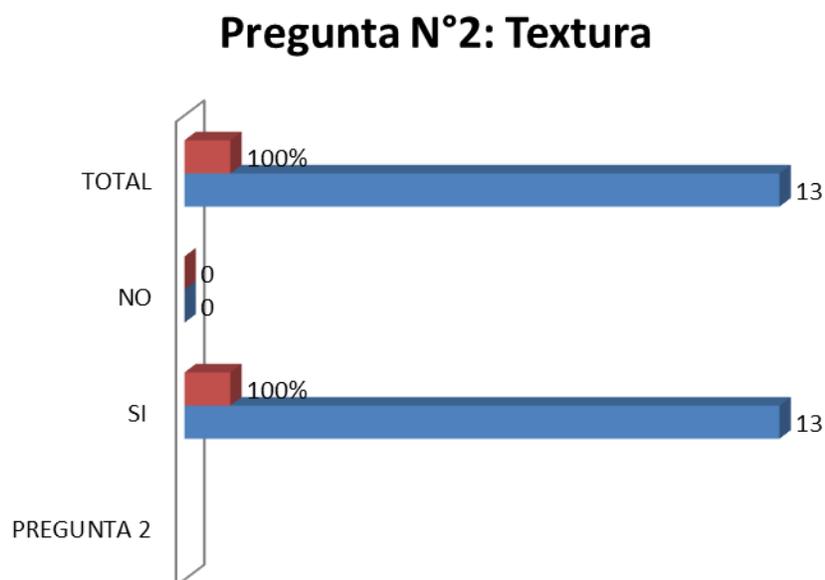
¿Usted antes de montar la preparación se fija en la textura que tiene el producto?

CUADRO N° 4: PREGUNTA N°2

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

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales EGAS
ELABORADO POR: Grupo de investigación.

GRÁFICO N° 4: PREGUNTA N°2



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

Pregunta N° 3:

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

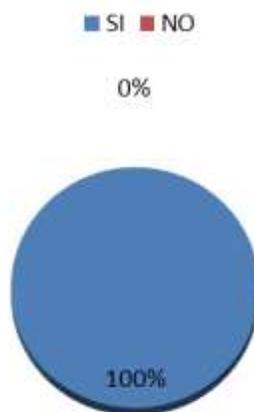
CUADRO N° 5: PREGUNTA N°3

PREGUNTA N° 3: FORMAS DEL PRODUCTO		
	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales EGAS
ELABORADO POR: Grupo de investigación.

GRÁFICO N° 5: PREGUNTA N°3

Pregunta N°3: Formas del Producto



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

Pregunta N° 4:

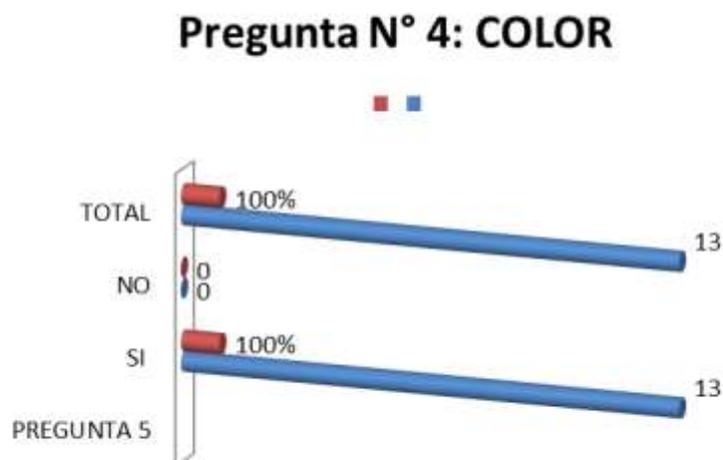
¿Afirma usted que el color de los alimentos en preparaciones con enfoque vanguardista debe estar presente?

CUADRO N° 6: PREGUNTA N°4

PREGUNTA N° 4: COLOR		
	N° DE PROFESIONALES	PORCENTAJE
SI	13	100%
NO	-	-
TOTAL	13	100%

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales EGAS
ELABORADO POR: Grupo de investigación.

- GRÁFICO N° 6: PREGUNTA N°4



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

Pregunta N° 5

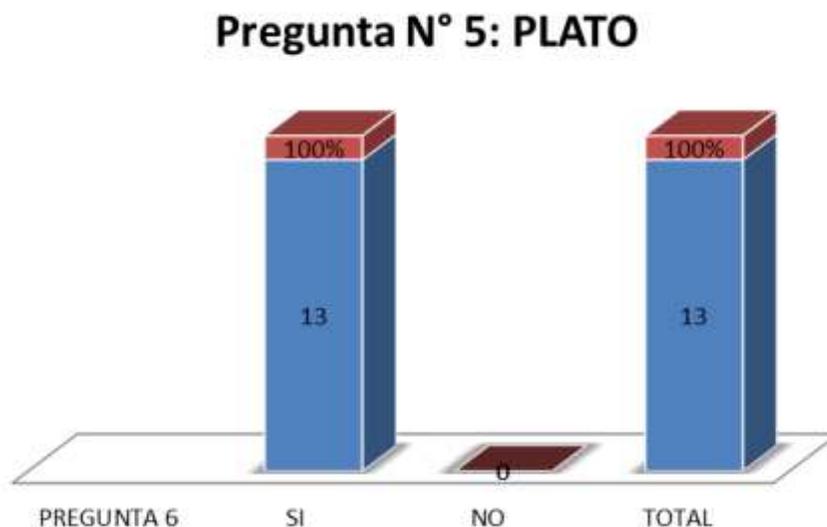
¿Para el emplatado de una preparación con enfoque vanguardista cree usted que el plato juega un papel fundamental en el montaje final?

- CUADRO N° 8: PREGUNTA N°6

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

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales EGAS
ELABORADO POR: Grupo de investigación.

GRÁFICO N° 7: PREGUNTA N°5



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

Pregunta N° 6

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

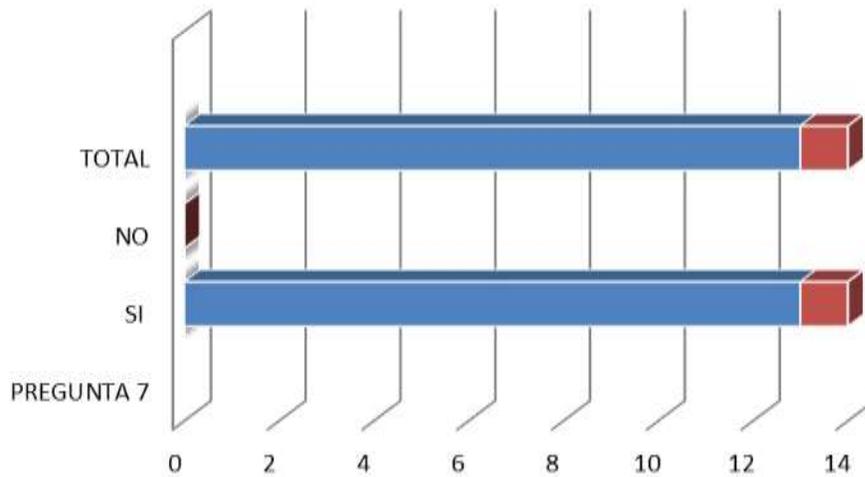
CUADRO N° 8: PREGUNTA N° 6

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

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales EGAS
ELABORADO POR: Grupo de investigación.

GRÁFICO N° 8: PREGUNTA N° 6

Pregunta N° 6: 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.

Plato Demostrativo: FRITADA



CUADRO N° 8: FRITADA RIOBAMBEÑA

		SI	NO	PORCENTAJE
		x		16.66%
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	Centro, Inferior, Superior, Bajo			

PLATO

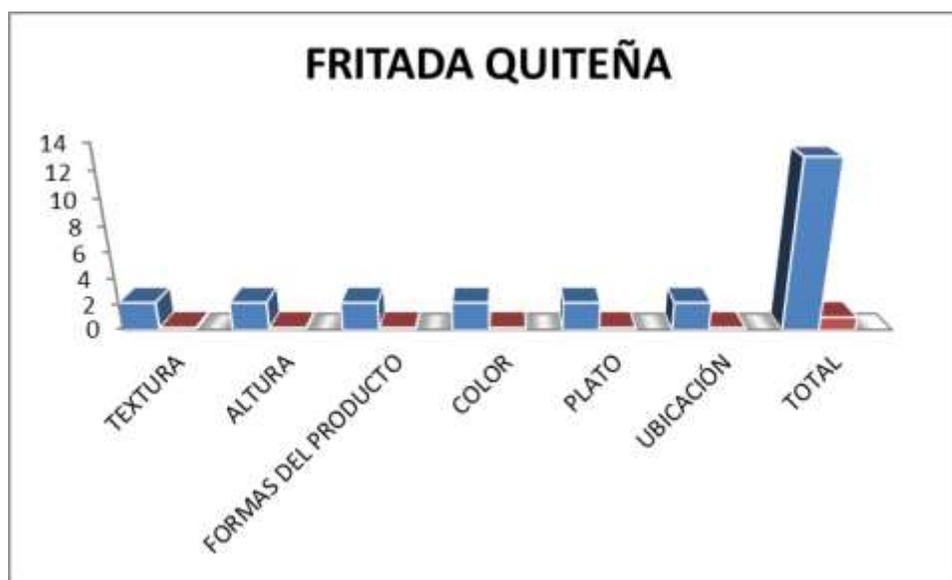
13 - 100%

TOTAL

FUENTE: Encuesta realizada a los profesionales EGAS

ELABORADO POR: Grupo de investigación.

GRÁFICO N° 9: FRITADA QUITENA



ELABORADO POR: Grupo de investigación.

Análisis del Segmento: En el análisis detallado de la tabla de valoración correspondiente al plato denominado "Fritada"; 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.

CONCLUSIONES

- El presente estudio determinó la notoria inexistencia de un reglamento estandarizado para el desarrollo del montaje y decoración en preparaciones con enfoque vanguardista para la gastronomía de Chimborazo.
- El género determinante para el emplatado con enfoque vanguardista es la proteína.
- Cada género proteico tiene su textura particular.

- La ubicación y altura de los diferentes productos en una preparación tradicional con enfoque vanguardista depende del género principal utilizado y del tipo de vajilla con la que se cuenta para el montaje de la misma.

RECOMENDACIONES

- Aplicar el plan de procedimientos para el montaje y decoración en preparaciones con enfoque vanguardista.
- Se recomienda tomar en consideración que en toda preparación vanguardista el 60% corresponde a la proteína, y el 40% restante esta correspondido, en; 28% carbohidratos y 12% guarniciones y salsas.
- 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 presente en la gastronomía tradicional de Chimborazo.
- Se recomienda el uso de la tabla de valoración comparativa como guía para que sea adecuado y funcional montaje.
- Se recomienda el uso del cuadro de clasificación y valoración sistemática según el tipo de proteína que contiene la preparacion a utilizar para el montaje y decoración.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

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

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

LA DECORACIÓN - PRESENTACIÓN (PLATOS)

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

2012- 11 - 13 (4)

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)

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)

ANEXOS

Anexo 1

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, Triangular, Romboidal, Etc.). Rectangular, Circular,

COLOR Brillante, Oscuro

PLATO Simétrico
Asimétrico
(Redondos, Rectangulares, Triangulares) Cuadrados,

UBICACIÓN EN EL PLATO Centro, Inferior, Superior, Bajo

TOTAL

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

Anexo 2

CUADRO DE CLASIFICACIÓN Y VALORACIÓN SISTEMÁTICA SEGÚN EL TIPO DE PROTEÍNA A UTILIZAR PARA EL MONTAJE Y DECORACIÓN EN PREPARACIONES CON ENFOQUE VANGUARDISTA.

TIPO DE CARNE	TEXTURA	TIPO DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN	COLOR	RECOMENDACIÓN
RES	FIRME	PLANCHA	8 – 12 MIN	Café Oscuro	Vegetales al vapor
	BLANDA	ESTOFADO	10 – 12 MIN	Café Marrón	Ensalada fresca
	CRUJIENTE	GRILL	10 – 14 MIN		
	DESMENUZABLE	ESTOFADO	12 – 15 MIN		
CERDO	FIRME	PLANCHA	8 – 10 MIN		
	BLANDA	ESTOFADO	10 – 12 MIN	Salsas agridulces	
	CRUJIENTE	FRITURA	12 – 15 MIN		
	DESMENUZABLE	ESTOFADO	10 – 14 MIN		
	AVES	FIRME	AL HORNO		

		ASADO/GRILL		oscuro	Pastas
	BLANDA	ESTOFADO/GUIISO	10 – 12 MIN		Papa Francesa
	CRUJIENTE	FRITURA			Papa Horno
	DESMENUZABLE	ESTOFADO/GUIISO	12 – 15 MIN		
			15 – 18 MIN		
PESCADOS	BLANDA	PLANCHA	5 – 8 MIN	Dorado claro	Vegetales al vapor
		GRILL	10 – 12 MIN		Ensalada Fresca
	DESMENUZABLE	VAPOR	10 – 15 MIN		Rissoto
		HORNO	12 – 15 MIN		
MARISCOS	BLANDA	PUNTO DE EBULLICIÓN	100°c 1 – 2 MIN	Blanco rojizo	Ensaladas Ceviches
	DESMENUZABLE	PLANCHA/GRILL	1 -2 MIN	Dorado	Guarniciones Complemento salsas

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

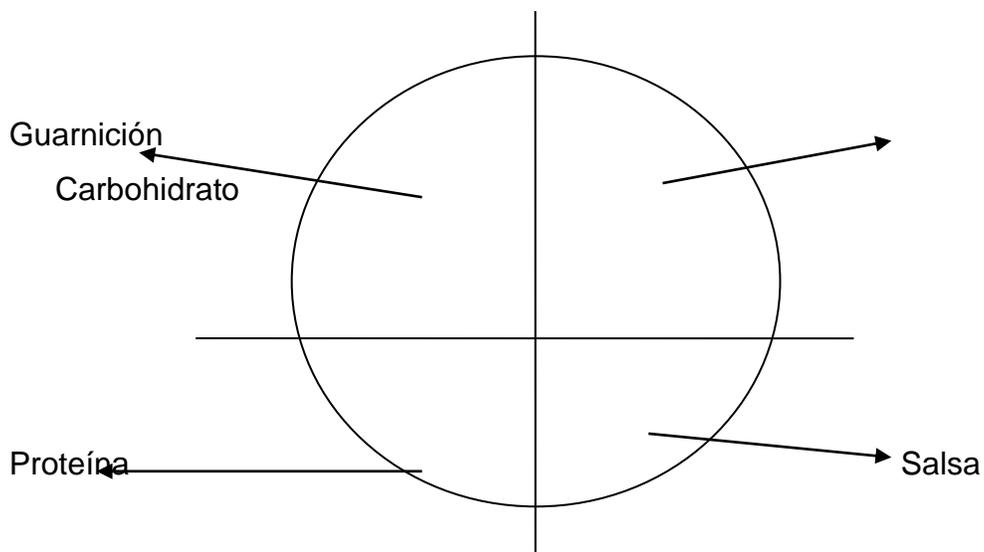
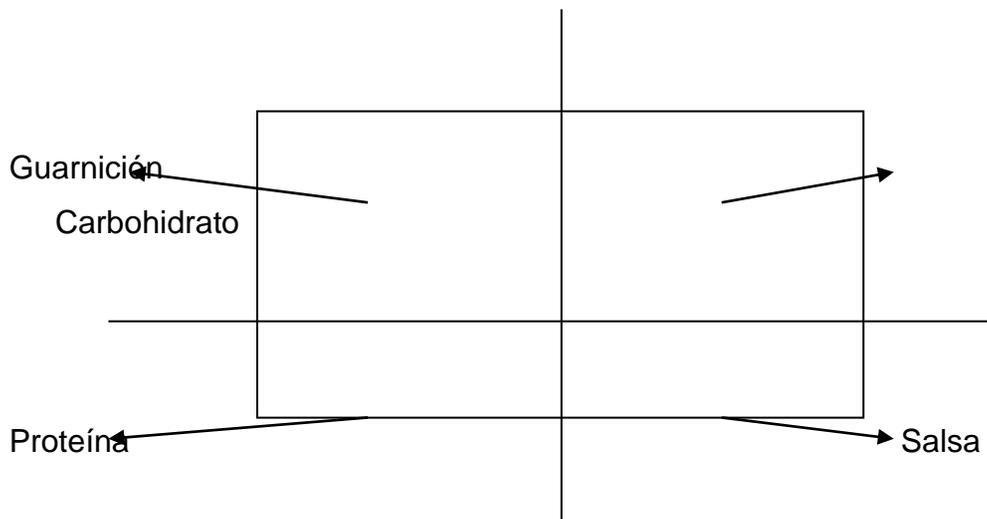
MONTAJE SUGERIDO Y COMPOSICIÓN

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%



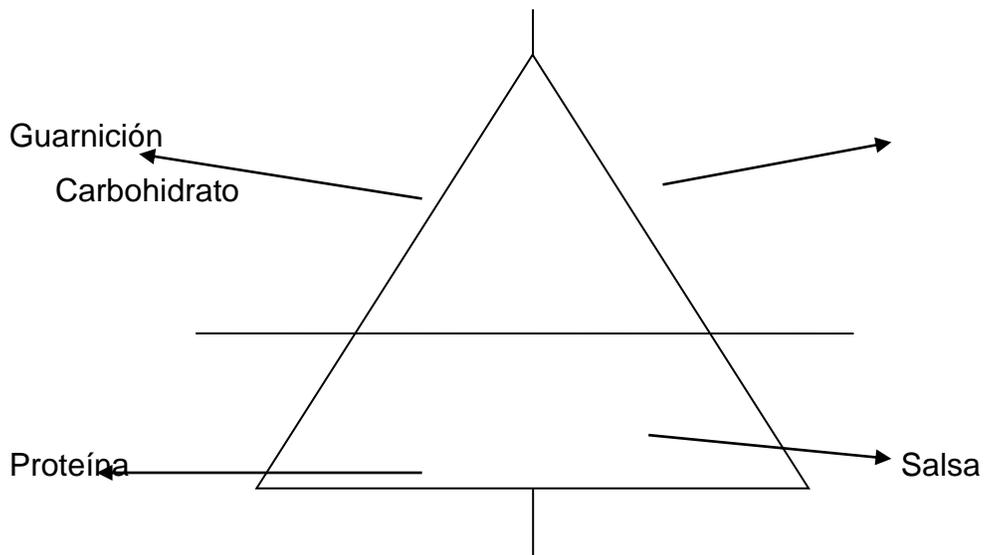
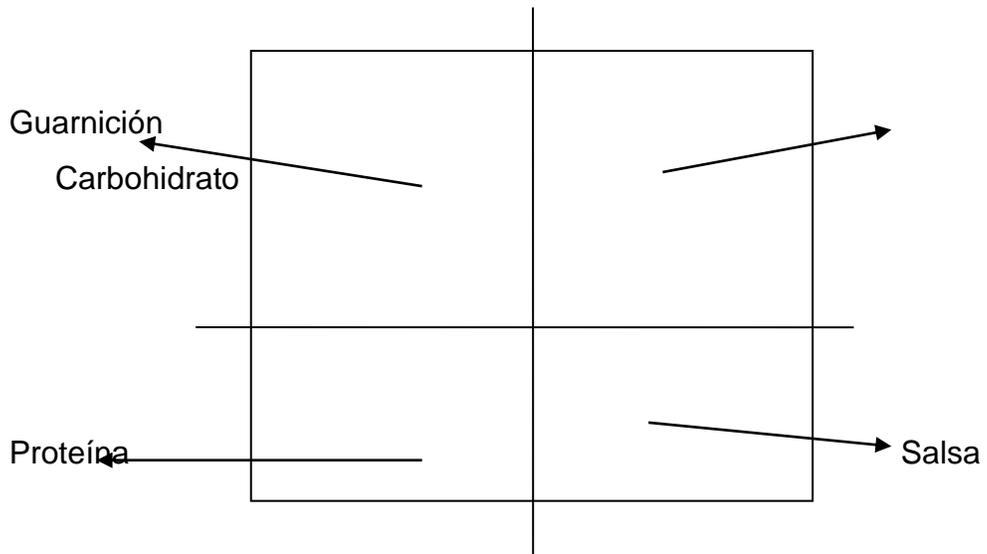
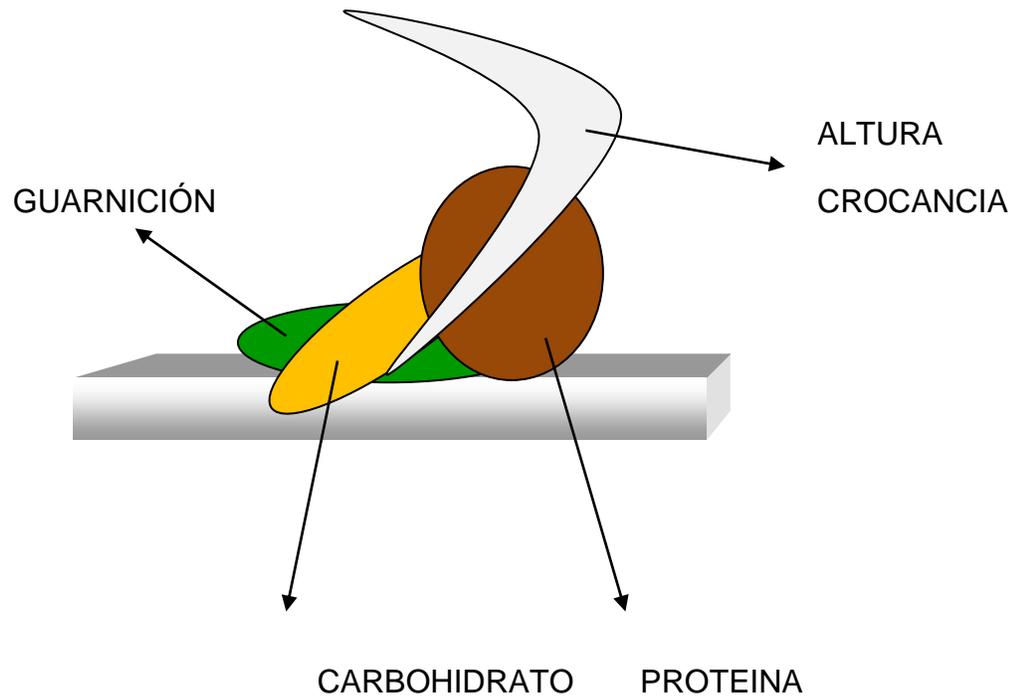


FIGURA DEL GÉNERO	PLATO RECOMENDADO
<i>CUADRADO</i>	REDONDO
<i>REDONDO</i>	CUADRADO
<i>TRIANGULAR</i>	REDONDO/CUADRADO
<i>CILINDRICO</i>	RECTANGULAR/CUADRADO



ELABORADO POR: Grupo de investigación.

