

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Mex Honhap: Fusión México y Corea del Sur**

**Francisco José Torres Alban  
María Elisa Vinueza Luz**

**Gastronomía**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Gastronomía

Quito, 17 de diciembre de 2023

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

## **HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

**Mex Honhap: Fusión México y Corea del Sur**

**Francisco José Torres Alban**

**María Elisa Vinueza Luz**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Andrés Terán Zavala, Chef**

Quito, 17 de diciembre de 2023

## © DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Francisco José Torres Albán

Código: 00320719

Cédula de identidad: 1726831470

Lugar y fecha: Quito, 17 de diciembre de 2023

Nombres y apellidos: María Elisa Vinuesa Luz

Código: 00211956

Cédula de identidad: 1723157762

Lugar y fecha: Quito, 17 de diciembre de 2023

## **ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN**

**Nota:** El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETHeses>.

## **UNPUBLISHED DOCUMENT**

**Note:** The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETHeses>.

## RESUMEN

El siguiente escrito trata sobre la globalización gastronómica y cultural que se ha ido dando en los últimos años, y la influencia que se ha generado en la comida a partir de esto. A lo largo del artículo se mencionan temas de importancia como la fusión gastronómica, las bases de la comida típica tanto de Corea como de México, la influencia a nivel mundial que se genera a partir de tendencias en redes sociales como TikTok. Además, se muestra en primer plano los resultados de una globalización culinaria, es decir como gracias a la gran cantidad de migrantes en un país pueden generarse fusiones alimentarias como es el caso de MexHonhap, un menú fusión entre dos increíbles y totalmente diferentes culturas, que en cierto punto el picante es el punto de unión. En este menú se muestra el éxito de una fusión y como es el proceso creativo a partir de la implementación tanto de los ingredientes base como de las técnicas típicas.

De igual forma, se narra la historia de cada uno de los países (Corea y México), para de esta manera entender los gustos y preferencias de la población de cada cultura y sobre todo como se han desarrollado con el paso de la historia algunos de los platillos que son parte de la dieta diaria de las personas que habitan estas regiones. En la actualidad la cocina fusión se ha puesto de moda y se han abierto establecimientos alrededor del mundo para mostrar estos procesos creativos llenos de sabor. Algunos claros ejemplos de fusión son la comida Tex-mex, la cocina nikkei, entre otros.

MexHonhap es un menú fusión entre la cultura de Corea y México a base de platillos típicos que se presenta en un total de 4 tiempos.

Palabras clave: fusión, Globalización, Cultura, Gastronomía, Picante.

## ABSTRACT

The following writing is about the gastronomic and cultural globalization that has been taking place in recent years, and the influence that has been generated on food from this. The article mentions important topics such as gastronomic fusion, the bases of typical food from both Korea and Mexico and the global influence generated from trends on social networks such as TikTok. Furthermore, the results of culinary globalization are shown in the foreground, that is, how thanks to the large number of migrants in a country, food fusions can be generated, such as in the case of MexHonhap, a fusion menu between two incredible and different cultures, which at a certain point, the spiciness is the unifying point. This menu shows the success of a fusion and what the creative process is like from the implementation of both the base ingredients and the typical techniques.

Likewise, the history of each of the countries (Korea and Mexico) is narrated, to understand the tastes and preferences of the population of each culture and, above all, how some of them have developed throughout history. the dishes that are part of the daily diet of the people who inhabit these regions. Fusion cuisine has become fashionable, and establishments have opened worldwide to show these creative processes full of flavor. Some clear examples of fusion are Tex-Mex food, and Nikkei cuisine, among others.

MexHonhap is a fusion menu between the cultures of Korea and Mexico based on typical dishes presented in a total of 4 courses.

Keywords: fusion, Globalization, Culture, Gastronomy, Spicy.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>Introducción .....</b>	<b>8</b>
<b>Desarrollo del Tema .....</b>	<b>10</b>
Cultura coreana.....	10
Cultura mexicana .....	13
Gastronomía Coreana .....	15
Gastronomía mexicana .....	17
Cocina fusión.....	18
Globalización de ambas culturas.....	20
Bases gastronómicas (en ambas culturas) .....	22
Aspectos negativos de la Globalización .....	25
Cocina de Vanguardia y MexHonhap.....	29
MexHonhap.....	29
<b>Conclusiones.....</b>	<b>32</b>
<b>Referencias bibliográficas .....</b>	<b>34</b>
ANEXO A: RECETA ESTÁNDAR, TOSTADAS DAKGANGJEONG .....	36
ANEXO B: RECETA ESTÁNDAR, BIRRIA MANDÚ .....	38
ANEXO C: RECETA ESTÁNDAR, BIBIMBAP AL PASTOR.....	40
ANEXO D: RECETA ESTÁNDAR, CHAMOYADA COREANA .....	42
ANEXO E: TOSTADAS DAKGANGJEONG.....	44
ANEXO F: BIRRIA MANDÚ.....	45
ANEXO G: BIBIMBAP AL PASTOR.....	46
ANEXO H: CHAMOYADA COREANA.....	47
ANEXO I: Jurado Degustación.....	48

## Introducción

Hoy en día la globalización cultural es más frecuente y esto sucede debido a una gran variedad de factores, entre los más comunes que se pueden encontrar los siguientes: la migración la cual se da debido a problemas en la economía en los países y más aún en los de tercer mundo, las relaciones comerciales, nuevas tendencias en redes sociales es decir la fácil promulgación de la comida, el aumento en viajes que por lo general que se da en nuevas generaciones, entre otras. A partir de esto, las diferentes culturas se ven influenciadas en ciertos aspectos como por ejemplo con la gastronomía, así pues, se va introduciendo tendencias alimentarias como las fusiones gastronómicas. En este caso se explica una fusión entre dos países totalmente diferentes que nace gracias al gran número de inmigrantes de ambas naciones que se localizan en una ciudad de los Estados Unidos ubicado al norte de América. En los Ángeles California se dio por primera vez la fusión de comida coreana y mexicana al preparar un taco de kimchi, esto fue algo tan novedoso que se empezó a expandir por diferentes partes del mundo llegando hasta estar presente en restaurantes locales tanto mexicanos como coreanos. Lo importante a la hora de realizar este nuevo tipo de tendencia culinaria es no dejar de lado las bases de ninguna de las dos cocinas, es necesario usar ingredientes típicos de cada una de las culturas, además, no crear una confusión al momento de elaborar el platillo, ya que puede resultar ofensivo, así como que los sabores no sean los adecuados para ambas partes.

Es importante conocer el comportamiento y gustos de la población, para así entender la cultura e incluso la gastronomía. A medida que ha transcurrido el tiempo se han desarrollado en muchas ocasiones de manera accidental recetas, que son la base para aquellas ideas que con las nuevas tendencias culinarias hoy en día se las modifica o se da una presentación

diferente e innovadora utilizando la vanguardia. Muchos de estos platillos hoy en día son muy famosos y decenas de personas hacen lo imposible por probarlos.

En la actualidad con la facilidad de trasladarse de un lugar a otro, se ha vuelto una tendencia tanto turística como gastronómica, en la cual se organizan viajes a destinos específicos con el objetivo de probar la comida típica que se muestra en las redes sociales. A partir de esta moda y gracias a la migración es más fácil que se abran restaurantes de comida típica o de comida que está en tendencia como una alternativa accesible y cómoda para aquellos que no tienen la oportunidad de viajar. En estos tiempos encontrar en los supermercados ingredientes para la elaboración de comida típica extranjera es muy fácil, se tiene al alcance productos como: tortillas de maíz mexicanas, tajín, chamoy, sriracha, arroz para sushi, pasta, entre otros.

En el presente trabajo de titulación se presentará el menú con nombre “MEXHONHAP”, un menú degustación de 4 tiempos en donde se pone en práctica una nueva tendencia culinaria como es la fusión entre dos interesantes gastronomías que son la mexicana y la coreana. A lo largo de los diferentes platillos se van a incorporar sabores típicos de cada una de las culturas, por otro lado, se implementará el tipo de picante tradicional, que se ocupa de manera tradicional en las diferentes recetas. En MexHonhap, se eligió las elaboraciones insignias de cada país y se las fusiono, se elaboró desde kimchi hasta tostadas mexicanas.

## **Desarrollo del Tema**

### ***Cultura coreana***

Corea del Sur es un país que se ubica en el continente asiático oriental, comparte frontera con la República Democrática Popular de Corea (Corea del Norte) quienes en un inicio conformaban una sola nación hasta el año 1945. Es considerada una de las naciones con mayor antigüedad del planeta gracias a los diferentes estudios arqueológicos que se han realizado a lo largo de los años, por ello, la historia, la cultura y la gastronomía de Corea posee una gran riqueza. Corea ha experimentado durante su historia varios conflictos e invasiones que provocaron cierta influencia en su gastronomía, los países que destacaron en esta influencia son China y Japón, algunos de los elementos que comparten y se asemejan entre los platillos de estos países son el picante, los fideos, el arroz e incluso los mariscos. Los modales y la organización de una mesa en la cultura coreana son de suma importancia, nunca puede faltar el arroz, la sopa, así como los diversos acompañantes, por lo general el más importante de ellos es el Kimchi (Fernández, 2014). Por lo general, los platillos que se van a compartir se colocan en el centro de la mesa. Es sustancial colocar cuchara y palillos de izquierda a derecha en el puesto de cada uno de los comensales, a la hora de consumir los alimentos se debe usar primero la cuchara para la sopa, el arroz, entre otros. Mientras que los palillos se usan únicamente a la hora de degustar los alimentos secos o acompañantes, en la cultura coreana es de mal gusto utilizar la cuchara y palillos al mismo tiempo, además, para la población compartir es muy significativo ya que crea relaciones más cercanas (Manríquez, 2010). En la antigüedad a la hora de consumir alimento era estrictamente prohibido hablar en la mesa, pero, con el paso del tiempo y la evolución de las nuevas generaciones esto se ha ido perdiendo, llegando a permitirse socializar a la hora de comida como se suele hacer en la cultura occidental.

La pregunta importante es ¿Cómo nace la comida coreana?, las técnicas que se implementaron en la cocina de esta nación son en base a las necesidades, así pues, al ser una zona con presencia de altas temperaturas tanto en el verano como en el invierno, existió la necesidad de conservar los alimentos y evitar que se echaran a perder. Dando inicio al uso de uno de sus legados culturales más importantes que fue la introducción de los alimentos fermentados. Con respecto a la comida y los hábitos de los coreanos en el ámbito gastronómico se puede evidenciar que hasta la actualidad se mantienen, ya que organizar y cocinar como se realizaba en la época real en donde se servían varios platos que obligatoriamente debían complementarse entre sí. Gracias a la agricultura y la extensa variedad de productos como: granos, vegetales, soya, arroz, pimiento, mariscos, entre otros, las recetas se basan de estos ingredientes, además, los alimentos exóticos que se utilizan como medicina tienen gran valor puesto que se implementan en ciertos platillos típicos, por ejemplo, semillas de pino, caqui seco o incluso dátiles rojos (Dueñas, 2014). Dentro de esta cultura tanto la medicina como el arte culinario comparten el mismo principio, lo que quiere decir que la comida para la población es valiosa y considerada como una de las mejores medicinas. Por esta causa, este tipo de cocina está ligada de manera directa a la geografía, el clima e incluso a las costumbres que realizaban sus antepasados.

Por otro lado, Corea tiene una población que cuida mucho de su aspecto físico, es por esto, que su alimentación se basa en el alto consumo de verduras, fermentos, té e incluso vegetales. Es importante conocer de la cultura y los intereses de los habitantes, es así como desde hace varios años se reconoce como un país artístico en donde la música, la comida, la pintura, la caligrafía y la cerámica son los protagonistas de esta. Dentro de la civilización Coreana se realiza una tradición similar a la que se realiza en México, consiste en recordar y

honrar a los muertos, la diferencia de esta tradición en Corea es que el homenaje no es únicamente un día, sino que se basa en cuatro rituales, que son los siguientes: Gijesa consiste en homenajear el aniversario de un familiar fallecido, Charye se realiza dos veces al año y consiste en realizar una celebración en memoria de los muertos, por lo general los coreanos llevan su vestimenta típica y preparan platillos típicos, Sije consiste en asistir a la tumba de un pariente de quinta generación con el fin de realizar un homenaje, por último Myoje, en el cual se realiza un ritual en frente de la tumba de un familiar de cuarta generación (Zitzmann Betancourt, Johanna Gómez, Luis Henrique, 2018).

Corea del Sur es un país que se ha vuelto muy popular con el tiempo, esto debido a la mayor presencia de películas o telenovelas coreana en TV internacional, adicional del surgimiento de grupos musicales como el K-pop, la cultura se dio a conocer más gracias a estos factores volviéndose una cultura globalizada, por otro lado, la migración de coreanos por el mundo y la creación de restaurantes han sido la clave para que las diferentes naciones evidencien la riqueza y los manjares que tiene este tipo de preparaciones. Asimismo, la fusión entre distintos tipos de comida se empezó a realizar de una manera más común y fácil (Molnar, 2019).

Si se habla de la cultura gastronómica de este país, se puede mencionar que existe una gran extensión en cuanto a las tradiciones, por ejemplo, Hanjeonsik o traducido al español como “Menú del día” se basa en un amplio menú el cual consiste en varios platillos o varios acompañamientos, desde aperitivos fríos hasta platos al vapor, es importante tener en cuenta que el menú del Hanjeongsik se realiza de acuerdo con la estación o a la región. Esta tradición se realiza con el fin de representar los banquetes que se realizaban en los palacios reales en el pasado.

La gastronomía con el paso de los años ha experimentado ciertos cambios, dejando detrás las elaboraciones clásicas, pero no olvidándolas. Todo comenzó con la tendencia viral de TikTok que consistía en probar el mejor pollo frito, lo sorprendente fue que se elaboraba en Corea del sur, este tipo de elaboración surge en la época de la guerra ya que era una opción barata y sencilla de elaborar, se alimentaba con este pollo tanto a los soldados coreanos como a los estadounidenses. Fue la opción que se usó para sustituir del pavo, y así de cierta forma celebrar junto a los soldados estadounidenses el día de acción de gracias. A partir de esto, el famoso y delicioso pollo coreano se popularizó en los hogares de la población al finalizar la guerra, convirtiéndose en un platillo esencial tanto para los almuerzos como para las cenas, era una opción económica que rendía y satisfacía a todos los integrantes de las familias.

Es importante conocer cómo nació esta elaboración ya que es parte de la historia y cultura de este país, a medida que ha ido avanzando el tiempo y con la internacionalización, el pollo coreano ha llegado tan lejos que se incorpora en elaboraciones que no son típicas de este país, además que en varios países se ha abierto restaurantes de cocina coreana para mostrar la cultura o se ha incorporado en elaboraciones como un sustituto, es decir hoy en día aún en ciertas cenas de acción de gracias se ofrece pollo coreano o de igual forma la población de este país lo consume en fiestas familiares como un acto de felicidad y celebración, ya que se come con las manos lo que representa la felicidad, diversión y la unión.

### ***Cultura mexicana***

Los Estados Unidos Mexicanos se encuentra ubicados en la parte meridional de América del Norte, manteniendo frontera con los Estados Unidos de Norte América. Es considerado como uno de los países más grande debido al extenso territorio, a causa de esto México cuenta con una numerosa población. “México sostiene una cultura en base a la tradición indígena

además de la española, esto se da a partir de la colonización” (México, 2022). Esta civilización cuenta con una gran variedad de culturas, ya que ciertos elementos proceden de distintos continentes específicamente de España o a su vez de la parte católica. Si nos adentramos en la gastronomía mexicana, algunos de los componentes más importantes que se pueden encontrar son: las elaboraciones a base de maíz, los frijoles y la gran variedad de chiles picantes que existen en la zona. La cocina mexicana es reconocida a nivel mundial y se la puede encontrar en cualquier parte del mundo, esto se da a causa de alta tasa de migración, por otro lado, en el año 2010 la UNESCO declaró a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (Unesco, s.f.).

Este reconocimiento hacia el arte culinario del país se otorgó debido a que es un tipo de comida que expresa mediante sus elaboraciones la excelencia tanto en las técnicas culinarias antiguas como modernas, la variedad de ingredientes que posee esta nación en su territorio, las costumbres de los habitantes y la conducta de cada una de las regiones. Cada una de las elaboraciones que se realiza en los 32 estados mexicanos añade tradiciones, muestra su cultura e incorpora ingredientes que representan la forma de ser de su población. Con respecto a los platos característicos se pueden citar cuatro de los más importantes y estos son los siguientes: tamales de Oaxaca, mole de Puebla, pozole de Jalisco y flautas de Sinaloa. Cada una de las regiones muestra la diversidad, la identidad, los ingredientes, la forma en que se alimentan e incluso las distintas formas de servirse y consumir los alimentos, es por esto por lo que la comida mexicana es considerada como un importante indicador de la cultura ya que con solo observar la comida típica nos dice mucho de la población y de la ubicación geográfica (Lopez, 2014).

En cuanto a la historia del arte culinario de este país, se puede mencionar que en los inicios los tres elementos más importantes y que más se utilizaban son el maíz, el frejol y el chile.

Además de los implementos como las hierbas, la carne animal, el chocolate, los mariscos, etc. Otro de los acontecimientos importantes es el mestizaje culinario que vivió este pueblo, a partir de esto se introdujo productos que para bien o para mal hoy en día son aportados para las elaboraciones típicas, algunos de estos ingredientes son la harina, la grasa animal, lechuga, entre otros.

En cuanto al “MexHonhap” los ingredientes y recetas se han incorporado con el fin de mostrar la versatilidad de las preparaciones que hacen que este tipo de comida sea perfecto para incursionar en la fusión con otro tipo de cultura. Es interesante las coincidencias que ambos países comparten en el proceso de preparación de sus platos más relevantes. Como muestra de esto, se puede apreciar que ambas comidas cuentan con elementos picantes, el cerdo es una de las proteínas más usadas e inclusive la incorporación de salsas y vegetales.

### ***Gastronomía Coreana***

Este tipo de cocina tiene como base los aromas y los sabores característicos, es altamente nutritiva y baja en calorías. Los principales ingredientes que son utilizados para dar sazón a las recetas son los siguientes: pimiento rojo coreano (picante), cebolletas, salsa de soya, jengibre y lo más importante los diferentes géneros fermentados como las alubias (Dueñas, 2014). Se dice que esta arte culinaria mezcla la parte agrícola antigua más las costumbres nómadas. A continuación, se mostrarán las elaboraciones más icónicas de la cultura culinaria de Corea del Sur:

- **Bibimbap:** es básicamente un arroz mezclado, consiste en una mezcla de arroz, vegetales, cerdo y pasta de chile más conocida como “Gochujang”. Este platillo es servido en un bol y como elemento final se incorpora un huevo para potenciar el

sabor. El nacimiento de esta elaboración nace de una costumbre en la que se entrega comida como ofrenda en las ceremonias, para no echar a perder esa comida que sobraba, se realizaban bowls gigantes de arroz e incorporaban todas las sobras (Zuleta, 2020).

- **Kimchi:** es algo esencial en la cultura coreana y que nunca puede faltar en la mesa a la hora de consumir los alimentos. El kimchi es una elaboración que se realiza a base de la fermentación de la col china, nabo, jengibre y chiles coreanos. Básicamente es una guarnición de verduras fermentadas que se da sabor con una variedad de picantes. Por otro lado, en esta elaboración se puede evidenciar técnicas culinarias importantes que fueron utilizadas en el pasado, lo interesante es que inicialmente fue una técnica implementada para mantener los alimentos de las altas y bajas temperaturas. Además, dentro de esta civilización el kimchi es consumido en cada una de las comidas, es decir desde el desayuno, el almuerzo, la cena o hasta en los restaurantes (Zuleta, 2020).
- **Mandú:** es un tipo de pasta rellena, por lo general se suele rellenar de carne (cerdo) y vegetales. Se sirven fritos o en un caldo lleno de sabor, en corea del sur lo más común es comerlos junto al caldo (Dueñas, 2014).

Es importante resaltar la trascendencia del Kimchi, ya que fue uno de los platillos que más se consumían en las épocas más difíciles de este país, además, de la larga trayectoria de este fermento. El Kimchi es un super alimento esencial en la mesa de la población, gracias a esto y al existir alrededor de 187 variaciones, la Unesco declaró a la cultura del Kimchi como “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”.

## *Gastronomía mexicana*

La cocina mexicana tiene como base la sazón y los ingredientes característicos de los pueblos de donde se originan. Es un tipo de comida que tiene como elementos principales el maíz (en sus diferentes elaboraciones), el frejol, los chiles, el aguacate, el nopal, entre otros. Con la llegada de los españoles a este territorio la gastronomía se vio influenciada ya que se introdujeron distintos alimentos los cuales hoy en día son parte de estos platillos. Dentro de los platillos más representativos se puede encontrar los siguientes:

- **Tamales:** es una de las preparaciones más antiguas de la cultura mexicana, se puede elaborar con 2 tipos de hoja diferentes puede ser de maíz o plátano, además, el relleno varía según el lugar en donde se lo prepara.
- **Pozole:** consiste en un consomé que se prepara a partir del maíz cocido y una proteína como el pollo, por lo general se hace este platillo en fechas especiales.
- **Tacos al pastor:** la preparación más icónica de México consiste en carne de cerdo sazonada con una variedad de chiles, especias e incluso achiote. Se lo suele acompañar de piña y sus respectivas salsas.
- **Mole:** es un platillo que con el pasar de la historia y los años se ha ido modificando, se elaboraba típicamente a base de chiles y especias, con la evolución de la cocina los chefs en la actualidad han mejorado este platillo utilizando otros ingredientes y técnicas. Los ingredientes principales para la elaboración de este platillo son los siguientes: chiles (ancho, chipotle, entre otros), chocolate (se suele usar amargo con el fin de dar potencia, sabor, toques dulces e incluso amargos), especias (comino, canela, etc), ajo y cebolla, entre otro tipo de ingredientes que van a depender del tipo de región o gusto. Existe una amplia variedad de moles, hay desde el mole poblano hasta el mole amarillo. Este platillo básicamente es una salsa especiada dulce y amarga que se le agrega a la proteína al gusto.

Dentro de la cocina mexicana los sabores que más predominan en los platillos son: los chiles ya que son la base para salsas y condimentos, las especias como la canela, la pimienta y el calvo de olor nunca pueden faltar. Si se habla de las guarniciones que se implementan en este tipo de comida nunca pueden faltar las tortillas, los frijoles y las salsas picantes.

### ***Cocina fusión***

Este tipo de cocina tiene como principal objetivo fusionar a dos culturas mediante preparaciones gastronómicas, estas fusiones se pueden realizar de distintas maneras, por ejemplo, utilizando ingredientes originarios de un lugar para mejorar una preparación o a su vez en una misma preparación agregar ingredientes y las bases de ambos tipos de cocina (Vega, 2021). Este tipo de combinaciones se remontan a la antigüedad debido a las migraciones étnicas que se daban, esto sucedía por lo general entre regiones, ciudades y hasta provincias. Los historiadores afirman que “en los viajes que realizaba Marco Polo en el siglo XIII, se registraron las primeras fusiones culinarias por la escasez de alimentos” (Vegas, 2022), lo que quiere decir que durante estas expediciones fueron implementando ingredientes de distintas naciones para alimentarse y es así como inconscientemente nace este tipo de cruce entre culturas. Entre los años 60 y 70 dentro de los Estados Unidos los chefs famosos de la época empezaron a popularizar el término “fusión culinaria”, pero con el paso de los años esto se ha transformado en una tendencia global. En la actualidad este concepto ha tomado más fuerza debido a la globalización, ya que al migrar o incluso al observar un tipo de comida en redes sociales hace que las personas quieran probar este estilo de comida y de esta manera inician las combinaciones entre una comida típica junto a una internacional (Carrillo Flórez, Cristhian J, López García, Rodolfo A. , 2019). Además, hoy por hoy estudiar en el exterior es más accesible y más chefs realizan este tipo de intercambios, al regresar al país de origen implementan esas nuevas influencias y conocimientos en su país.

Dentro de los principales factores por los que se realiza fusión dentro de una cocina es por: creatividad, para potenciar sabores, combinar tendencias y mejorar recetas o incluso para ofrecer una nueva oferta gastronómica. Este nuevo género culinario ha tenido éxito en la fusión de ciertos países, uno de ellos y el más común es los platillos “TEX-MEX”, en donde se fusiona la sazón y los ingredientes mexicanos más representativos con los gustos y sabores de la frontera de Estados Unidos. Otro ejemplo de cocina fusión es en la comida china en donde se mezclan ciertos ingredientes, técnicas e incluso sabores de las preparaciones japonesas y coreanas. Lo importante a la hora de poner en práctica la combinación de dos países en el ámbito culinario, sin duda es el conocimiento de las técnicas como de las bases de la cocina, para de esta manera obtener un resultado exitoso (Vegas, 2022).

Para poner en práctica esta nueva tendencia, es importante analizar el plato típico, en otras palabras, utilizarlo como base para empezar a adicionar los elementos del segundo plato seleccionado dependiendo el país, ciudad o región que se eligió. Una vez se realiza lo antes mencionado, se va a conseguir un platillo innovador e incluso diferente el cual va a expresar de una manera clara el concepto de fusión. Es un tipo de cocina que no se limita ya que depende de la creatividad del chef para poder empezar una nueva creación entre dos géneros diferentes, dentro de las creaciones insignia que se pueden encontrar en el mercado, se tiene las siguientes: la fusión entre la cultura peruana y japonesa, la cual ha creado un platillo que consiste en representar un ceviche con ingredientes frescos, ligeros, además de, el pescado o mariscos crudos que son macerados con limón, es una de las preparaciones más famosas del género nikkei (Jácome, 2020). Otro gran ejemplo es el “Chicken Tikka Masala”, un plato que contiene elementos como el curri picante o yogurt, el cual representa la unión entre Gran Bretaña y la India.

Así como existen aspectos positivos, de la misma manera hay negativos, para muchos esta nueva tendencia culinaria no es del todo buena ya que en cierto punto el mezclar dos culturas hará que se pierda la identidad tanto de la gastronomía como de la cultura en sí. De igual forma, el mayor reto a la hora de poner en práctica una mezcla de dos géneros es que se cumplan con las bases y que se cree un platillo en donde los sabores combinen y sea lleno de sazón.

En el caso del “MexHonhap” se ha fusionado dos de las culturas más populares que son México y Corea del Sur, la finalidad de esta creación es representar los platillos más icónicos de cada uno de los países integrando los elementos más representativos en cada elaboración, por ejemplo, La birria mandú consiste en una representación de un típico mandú coreano, pero esta relleno con ingredientes mexicanos (birria de res) y los coreanos (chorizo típico), además, de ciertos elementos que van a complementar y potenciar el sabor, dejando como resultado una unión exitosa.

### ***Globalización de ambas culturas***

Es importante conocer que la globalización se da de una manera tan rápida que atraviesa las fronteras y continentes sin límites, de cierta forma esto ayuda a ir estableciendo relaciones con el mundo de manera política, social, cultural e incluso económica. Dos importantes ejemplos de este tipo de globalización que se pueden evidenciar son de la cultura mexicana y de la cultura coreana por el mundo.

El gobierno coreano inició una campaña enfocada en la globalización de su gastronomía, lo que se quiere lograr a partir de esto es mostrar al mundo la variedad de platillos que han estado presentes durante décadas como es el Kimchi, además de, otros de los icónicos

platillos que se elaboran en esta gran nación. Según un estudio realizado por la Fundación de comida coreana (KFF en inglés), en donde se ha evidencio un incremento en la apertura de establecimientos de cocina coreana alrededor del mundo. Con la popularidad y la expansión de las telenovelas como del K-pop, se espera mostrar más a fondo como es la cultura coreana, para de esta manera iniciar no solo con la globalización de la comida si no con una globalización cultural (López, 2018).

México es uno de los países con mayor índice de migración debido a la escasez de empleo dentro del territorio, por lo general, los mexicanos se trasladan principalmente a su país vecino Estados Unidos de Norteamérica con el objetivo de encontrar un mejor estilo de vida. Alrededor del mundo se han asentado una cantidad importante de ciudadanos mexicanos, se puede concluir que gracias a lo antes mencionado la cultura mexicana se abierto un nombre en todos los rincones del planeta, teniendo como estandarte a su gastronomía. La cual es de vistosos colores y llena de ingredientes en sus preparaciones siendo llamativos a la vista de todos.

Por otro lado, al revisar los estándares convencionales de la comida mexicana, se ha tenido la idea distorsionada de que preparaciones tales como: los burritos, la crema agría, los tacos tex-mex, etc. No son parte de la cocina propia de este país. Actualmente cualquier persona que tenga a la en supermercados y tiendas productos mexicanos tiene la capacidad de realizar estas preparaciones, todo se debe a la alta concentración de productos de este país en los parajes del mundo.

### ***Bases gastronómicas (en ambas culturas)***

Dentro de las bases que se utilizan en la elaboración de recetas coreanas, se pueden encontrar alimentos esenciales como: el arroz, los vegetales (en más de una presentación), el picante, las carnes, los mariscos e incluso las algas. Asimismo, se implementa una extensa variedad de fermentos y salsas que necesitan de madurar por un largo período de tiempo, se ha puesto en práctica este tipo de técnicas en la comida típica de esta nación con la finalidad de potenciar los sabores, las propiedades nutricionales y lo más importante que la conservación del producto sea prolongada (Dueñas, 2014). Es importante mencionar y destacar los principales tipos de salsas fermentadas que se utilizan para dar sazón a los diferentes platillos, estas salsas son las siguientes:

- **Doenjang:** es una pasta que se realiza a partir de la fermentación de la soya, siendo parte esencial de la cocina coreana, ya que es un condimento básico para las diferentes elaboraciones que conforman la gastronomía de este país. La preparación de los fermentos en esta parte de Asia se lleva a cabo de una manera diferente, ya que se ocupa el “Meju”. El Meju es un bloque de soya seca utilizado como ingrediente clave para realizar tanto las pastas como las salsas picantes de esta cocina (Ibáñez, 2022).
- **Ganjang:** es la salsa que se elabora a partir de los bloques de soya, los ingredientes principales son el agua, la soya y la sal. Por lo general se la suele usar como reemplazo de la salsa de pescado debido a la gran cantidad de sal que posee (Ibáñez, 2022).
- **Gochujang:** es una pasta picante de color rojo, su preparación toma alrededor de 40 días dado que primero se debe realizar la pasta Doenjang. El Gochujang se suele usar en elaboraciones como el bibimbap, el pollo frito e incluso en la sazón de pescados, carnes, etc (Ibáñez, 2022). El sabor de esta salsa picante es un tanto especial ya que

tiene presente toques dulces, salados y picantes. Actualmente, se ha catalogado como la nueva salsa tabasco o incluso como la nueva sriracha.

El arroz es un alimento que sin duda no puede faltar en la alimentación de esta cultura, principalmente se lo utiliza por su buen sabor, por su legado histórico y por la variedad de nutrientes presentes en este grano. Cuando llegó por primera vez este cereal al territorio coreano se mezclaba con una variedad de granos y semillas para que de esta manera tenga un rendimiento más largo y su costo no sea elevado. Además, el arroz para la población era la representación de vida y prosperidad.

Es evidente que la cocina mexicana es totalmente diferente a la coreana, pero es cierto que hay un género que une, en cierto punto las hace similares, esto es la implementación del picante en las diversas elaboraciones, en las recetas de estas dos culturas se usa una variedad de ajís o elementos que hacen que se convierta en un estilo de comida picante.

Existe una lista interminable de los ingredientes o elaboraciones base para elaborar los platillos típicos mexicanos, pero en esta ocasión se van a resaltar los más importantes:

- **Tomatillos:** similar al tomate, es más pequeño y de color verde. Se ocupa para realizar la famosa salsa verde, la birria, enchiladas, las proteínas, entre otras elaboraciones típicas (Rosa, 2022).
- **Orégano:** el orégano mexicano seco se ocupa como sazón y condimento en recetas como sopas, frijoles, salsas para tacos, entre otros (México, 2022).
- **Epazote:** es una hierba aromática que se ha utilizado desde la época de los aztecas como condimento. Esta hierba tiene aromas similares a la menta, al anís e incluso al

orégano. Es esencial en los frejoles, en las sopas e incluso en las preparaciones en donde el maíz es la base (Rosa, 2022).

- **Chiles:** es considerado uno de los ingredientes mexicanos más famosos a nivel mundial, es el componente esencial para dar esa característica picante en la comida. Existe varios tipos de chiles y dependiendo la preparación se utilizará un diferente, dentro de los más utilizados se pueden encontrar los siguientes: chipotle, chile ancho, guajillo, habanero, jalapeño, etc (Iturriaga, 2017).
- **Tomate:** es el ingrediente base para la elaboración de la mayoría de las salsas, sopas y los diferentes platillos típicos.
- **Aguacate:** es la fruta más utilizada en los platos gracias a su buen sabor y a su cremosa textura. El aguacate es considerado un ingrediente principal ya que se lo incorpora en todo, la preparación más popular sin duda es el guacamole (Rosa, 2022).
- **Tortillas de maíz:** es la base de la mayoría de los platos mexicanos, las tortillas han estado presente en la dieta de esta población durante años. Se las suele hacer fritas, cocinadas en la plancha, como tostadas, totopos, etc (Iturriaga, 2017).

En el caso de MexHonhap, se han incorporado la gran mayoría de los ingredientes que se menciona anteriormente, ya que es evidente que son la base de los platillos típicos de cada país, dentro de las elaboraciones fusión se implementó aguacate, los diferentes tipos de picante coreanos, el arroz, el kimchi, los chiles, el tomate, el tomatillo e incluso las tortillas. Para poder realizar cocina fusión es importante primero conocer las bases gastronómicas y los ingredientes que más se utilizan, una vez se conoce esta información, se generan las diferentes recetas.

### ***Aspectos negativos de la Globalización***

Así como existen aspectos positivos de la globalización, en cierto punto se han desarrollado una variedad de aspectos negativos no solo en la cultura de los diferentes países analizados, sino también en la parte gastronómica. Debido a la expansión global de la cultura de los diferentes países, la gastronomía de estos se ha visto afectada llegando a tener un daño en la identidad culinaria (Lara, s.f.). Fundamentalmente esta pérdida se da el momento en la que se abren restaurantes en el extranjero y no se encuentran ni los ingredientes originales ni un experto en las bases del tipo de cocina que se está replicando, en varias ocasiones al intentar replicar una receta específica del algún país se puede llegar a una confusión. El problema se vuelve más grande en el momento en que esto se empieza a comercializar o se viraliza, llegando a causar indignación en la cultura originaria de esa receta.

La globalización culinaria ha traído en cierta medida una especie de sobreexplotación de recursos naturales y el daño de la biodiversidad, debido a que, al generar interés en la gastronomía de un país en específico. Los ingredientes (en muchas ocasiones exóticos) se empiezan a exportar y la demanda aumenta. Por ejemplo, en el caso de que en una salsa se ocupe una hierba extraña, al empezar a producir en masa el peligro que puede existir es una extensión en la especie dejando como resultado la sustitución o incluso la eliminación del ingrediente en la receta, y el peor daño es que se deje de producir el ingrediente o producto para la población local.

Otro aspecto preocupante que nació a partir de la globalización gastronómica/cultural indudablemente es las malas prácticas alimentarias o más bien dicho las prácticas culinarias poco sostenibles, con el crecimiento en la producción de alimentos como carne, entre otros.

Esto genera mayor uso de envases plásticos, mayor contaminación por parte de fábricas, el uso de transporte a largas distancias trae como resultado una contaminación importante en el medio ambiente, entre otro tipo de aspectos (Coma, 2021).

Por ejemplo, en el caso de MexHonhap, si una persona procedente de cualquiera de las dos culturas ven lo que se realizó con su comida típica pueden llegar a molestarse y a generar un reclamo por la pérdida de esa identidad culinaria que se mencionó. Aparte, si no se utiliza la teoría como es debida, se puede llegar a generar una confusión culinaria y esto se saliera del concepto propuesto.

Si se habla de una globalización cultural, es cierto que ha favorecido en la expansión de ideas y sobre todo la interconexión de sociedades, pero de igual forma han surgido intranquilidad en cuanto a la pérdida en la identidad cultural. Según la UNESCO, menciona que existe un tipo de amenaza en las culturas más débiles (por lo general los países tercermundistas) hacía las culturas que son más dominantes, dejando como resultado una alteración en el idioma, en las costumbres, en la comida, en las costumbres e incluso en las tendencias (Anta, 2022).

### ***Uso del picante en ambas gastronomías***

Existe una teoría que explica la razón del uso del picante en su comida, en la antigüedad el picante o los chiles era utilizados con la finalidad de conservar todas las preparaciones que realizaban en su vida diaria, ya que el picante posee características antibacterianas, además, al poseer estas propiedades se vuelve beneficioso para la salud humana llegando de esta manera a proteger de los agresores microscópicos (Víctor Rincón, Tarsicio Torres, Porfirio López, Luis Moreno, 2019). Por otro lado, México es uno de los países con mayor producción de chiles, es por esto por lo que se ha implementado el picante desde dulces, bebidas, snacks, hasta en lo que se consume en el día a día. Según un estudio realizado por

Paul Rozin, se ha comprobado que la principal razón por la que se consume picante es por la “sensación de riesgo”, la cual consiste en las reacciones que tiene el cuerpo humano a la hora de consumir algo picante, por ejemplo, el ritmo cardíaco aumenta, la respiración se acelera, las papilas gustativas se activan y los sabores se sienten más, entre otros. Los mexicanos describen que al comer algo picoso, se sienten vivos con más energía, es por esto por lo que incluso al comer una botana se enchilan (Paul Rozin, Carl Spence, 2018).

El picante se ha considerado una tradición culinaria, debido a la variedad de chiles existentes en el territorio mexicano. La presencia de los chiles (en sí del picante) se ha convertido en un símbolo de identidad culinaria, cultural e incluso una tradición. Tanto así que en cualquier parte del mundo se reconoce este tipo de gastronomía como una de las más picantes, dentro del top de los países con la comida más picosa, México se encuentra entre los primeros puestos. Es difícil definir cuál es la región o país que tiene la comida más picante, ya que depende de la cultura y de las costumbres, pero se determina en base a la comida que tiene los sabores más intensos y que hace arder con tan solo el primer bocado (Torres, 2022).

Por otro lado, la característica principal de la comida coreana sin duda es el peculiar sabor picante, esta singularidad se ha dado gracias a los distintos factores culturales e históricos. Dentro de la gastronomía coreana, los ingredientes que dan el picor a la comida típica coreana son el gochugaru y el gochujang. Al igual que en la cultura mexicana, los coreanos implementan estos sabores intensos y picantes con el objetivo de obtener beneficios en la salud de la población, como, por ejemplo, mejorar la circulación sanguínea o incluso para tener una mayor resistencia en las épocas frías, el consumo de picante es de ayuda para el metabolismo y el sistema inmunológico (Delmonte, 2022). Además, otras razones por la que se usa el picante en este estilo de comida son gracias a una tradición culinaria, se puede decir

que la comida coreana se considera una experiencia única ya que se ofrecen sabores excepcionales en donde se realizan fusiones entre lo picante, lo dulce, lo ácido y sobre todo el umami.

Una de las elaboraciones más famosas en esta cultura es el kimchi, un platillo que se elabora a partir de chiles y una variedad de ingredientes picantes. Es una preparación que se consume en la dieta diaria de la población coreana, se dice que mientras más picante, más delicioso. Como ya se mencionó anteriormente, el uso del picante está ligado a un bienestar personal, el consumo de comida picante se cómo forma de aliviar el estrés, este es un país en donde trabajo es muy presionado y la población se enfoca y se centra más en los estudios y en el trabajo, es por esto por lo que buscan el alivio a través de la buena comida (Delmonte, 2022).

Otra razón por la que el picante está presente en la dieta diaria de los coreanos es debido a que en la antigüedad este territorio sufrió una crisis y la economía estaba en su peor momento, el precio de la sal era extremadamente alta, pero el ají en polvo era económico, gracias a este suceso se empezó a sustituir la sal por el chile en polvo japones. Por lo general, las preparaciones típicas son de color rojo y llevan mucho ají en polvo con el fin de que los platillos se vean llenos de sabor y muy pero muy picantes (Zea, 2023).

En el caso de las dos culturas el picante es de los mejores componentes que pueden existir dentro de su gastronomía, es algo que ya viene en el ADN de la población. En el caso de los mexicanos es muy típico enchilarse desde el desayuno hasta en la cena y en la cultura coreana existe una tradición llamada “Maepbusim” que se basa en la tolerancia al picante de las diferentes comidas típicas. Se suelen realizar competencias en donde gana la persona que más resiste el picante (Zitzmann Betancourt, Johanna Gómez, Luis Henrique, 2018).

### ***Cocina de Vanguardia y MexHonhap***

La cocina de vanguardia o comúnmente conocida como cocina moderna, representa la evolución del mundo gastronómico mediante la implementación de técnicas modernas, texturas diferentes, otro tipo de conceptos y el uso de nuevo ingredientes (Tortosa, 2023). El reconocido chef español Ferran Adrià, es de los primeros en el desarrollo de este tipo de cocina, agregando en sus platillos las herramientas y técnicas científicas como las esferas, la gelificación, entre otros. El objetivo principal es dar la vuelta a las elaboraciones, teniendo como resultado algo diferente, innovador y sobre todo novedoso.

Dentro de MexHonhap, se implantaron varias técnicas de vanguardia, por lo que se puede definir como un menú vanguardista. Algunas de las técnicas implementadas fueron las siguientes: las esferificaciones de pepino, el gel de limón, el aire de limón, el gel de salsa de mandú, la gelatina de jengibre, la espuma de cebolla caramelizada y la espuma de frejol dulce.

### ***MexHonhap***

La unión de habilidades y pasiones culinarias se las ve reflejadas en esta tesis. Una amistad que fue cultivada varios semestres atrás y une con la pasión hacia la comida mexicana y coreana, las cuales acostumbran a ser destinos habituales en salidas gastronómicas. De esta manera nació MÉX HONHAP, un menú que resalta las riquezas de dos culturas tan destacables gastronómicamente hablando. El término “MEX” proviene de México y “HONHAP”, en coreano, significa fusión, reflejando así la propuesta gastronómica que se ofrece. MEX HONHAP no es solo un símbolo de amistad, si no, es la oportunidad de brindar

una diversidad culinaria y a la vez cultural en un solo proyecto, reflejando lo tradicional con toques innovadores.

La importancia de esta fusión recae en lo fascinante. Actualmente en la gastronomía, la fusión de distintas tradiciones gastronómicas no solo es una oportunidad para explorar y conocer nuevos sabores, sino que supera la experiencia gastronómica. En este caso, la fusión de comida mexicana y coreana presentada muestra técnicas de preparación y presentación, así como los ingredientes propios de cada cultura. Se traslada mucho más allá de solo recetas, es el entendimiento de las raíces culturales y fundamentos tradicionales de cada cocina para una fusión auténtica.

Creatividad gastronómica, base infaltable para la fusión de técnicas, sabores y culturas. El manifiesto de una combinación armoniosa de ingredientes y técnicas culinarias típicas de cada región, representando respetuosamente una experimentación gastronómica en una expresión artística dirigida al deleite de paladares abiertos a la innovación y experimentación de “algo nuevo”. La colaboración de una amistad para la creación del menú fue fundamental. La comunicación, entendimiento mutuo y la confianza permitieron el intercambio de ideas y un buen trabajo en equipo. Esta sinergia potenció la creatividad y le añade un punto de vista emotivo reflejado en la pasión por la carrera y la importancia de la amistad que intentó brindar experiencias culinarias nuevas y satisfacer paladares.

La preservación de las tradiciones culinarias a la vez en que se exploran nuevas creaciones: En estos tiempos, el mundo gastronómico que ya conocemos está en una constante evolución, las combinaciones de técnicas de vanguardia innovadoras con lo tradicional se siguen experimentando. A pesar de esto, el despliegue de innovaciones es importante, así como el no

perder ni olvidarse de las raíces tradicionales culinarias apegadas por siglos a cada cultura, ya que estas confirman la identidad de estas.

La gastronomía es una manifestación cultural que va mucho más allá de los sabores y las recetas; refleja la historia, las tradiciones y las creencias de una comunidad. Es crucial encontrar un equilibrio entre el desarrollo de nuevas ideas y el mantenimiento de las tradiciones. La fusión de lo tradicional y lo innovador permite la evolución de la gastronomía sin desvanecer la riqueza cultural que la sustenta ni su autenticidad.

"MEX HONHAP" celebra la creatividad al fusionar dos culturas gastronómicas diferentes mientras se respetan las tradiciones culinarias de México y Corea. Esta propuesta es un homenaje a las bases culinarias y culturales arraigadas de ambas regiones, así como una expresión de la creatividad actual y un legado de ambas regiones y su cultura.

La conservación de lo tradicional es un espacio de creación en el que lo antiguo y actual buscan coexistir de manera armoniosa, esto brinda la oportunidad de explorar y pisar en el pasado al mismo tiempo en que se mira y camina hacia el futuro de la gastronomía. La experiencia culinaria se enriquece de esta manera a la par que ayuda con la preservación y la difusión de la identidad gastronómica.

## Conclusiones

Finalmente, gracias a la globalización y al fácil acceso para trasladarse de un lugar a otro, nace la chispa de seguir las tendencias que se van dando, en este caso la necesidad de probar comida exótica de los distintos lugares del mundo. A partir de esto, la alternativa más económica es replicar recetas con el objetivo de probar algunos de los platos típicos que tanto se muestra en las redes. Gracias a esto, algunos de los ingredientes que se necesitan para replicar las recetas se empiezan a importar y comercializar, en la actualidad es muy común encontrar fácilmente tajín, chamoy, fideos asiáticos, las diferentes variedades de chiles, ingredientes necesarios para la elaboración de sushi, etc.

Se logro entender que el continente americano es el punto de inicio de la mezcla gastronómica tanto de la cultura mexicana con la coreana. Se tiene a California como el ejemplo más claro de todo esto, donde se puede encontrar el primer taco de kimchi, que engloba un nuevo platillo que hace referencia a estos dos países, teniendo como finalidad que la globalización es parte fundamental en la sociedad actual.

El picante es la base fundamental para todas las preparaciones de ambas culturas donde sobresalen en el caso de México las variedades de chiles usadas en muchas de las preparaciones del día a día, así como por Corea donde el Gochujang, Gochugaru son esenciales en un plato típico de esta cultura, es por esto, que ambas culturas comparten el gusto por los sabores picantes, dejando en claro la alta compatibilidad al momento de realizar una fusión entre ellas.

En el menú presentado se utilizó ingredientes y preparaciones importantes, así como que representan a cada cultura, es por ello, que hubo combinaciones tales como: Kimchi con nopales, chorizo coreano con birria de res, crumble de ají con sorbet de lychee, entre otros.

Todo esto sin dejar de resaltar a cada una de las culturas, siendo una combinación que sin lugar a duda creo algo novedoso y de actualidad.

## Referencias bibliográficas

- Carrillo Flórez, Cristhian J, López García, Rodolfo A. . (10 de 03 de 2019). *UDES*. Obtenido de Fusión cocina asiática y latina:  
<https://repositorio.udes.edu.co/entities/publication/e73a7c5b-dd40-45a1-9f58-6a5334d43ccc>
- Anta, C. (14 de 05 de 2022). *UNESCO: Los tres pilares de la identidad cultural*. Obtenido de [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000069316\\_spa](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000069316_spa)
- Coma, J. (22 de 04 de 2021). *Producción ganadera y contaminación ambiental*. Obtenido de [https://www.produccion-animal.com.ar/sustentabilidad/46-ganaderia\\_y\\_contaminacion.pdf](https://www.produccion-animal.com.ar/sustentabilidad/46-ganaderia_y_contaminacion.pdf)
- Delmonte, R. (2022). Obtenido de *Cocina Coreana en el Mundo*.
- Dueñas, C. (13 de 04 de 2014). *COCINA COREANA*. Obtenido de MUNDO:  
<https://www.eafit.edu.co/centros/asia-pacifico3/Documents/mapcuatro2014-1.pdf#page=85>
- Fernández, P. (08 de 09 de 2014). *Corea del Sur: sinergia de industrias culturales y turismo*. Obtenido de [http://www.revgeosur.udec.cl/wp-content/uploads/2016/08/revgeosur\\_4\\_n5\\_fernandez.pdf](http://www.revgeosur.udec.cl/wp-content/uploads/2016/08/revgeosur_4_n5_fernandez.pdf)
- Ibáñez, E. (2022). *La cocina coreana tradicional*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5262949>
- Iturriaga, J. (16 de 09 de 2017). *La cocina Mexicana: patrimonio cultural de la humanidad*. Obtenido de <https://go.gale.com/ps/i.do?id=GALE%7CA296952025&sid=googleScholar&v=2.1&it=r&linkaccess=abs&issn=14023357&p=IFME&sw=w&userGroupName=anon%7Ef1182dce&aty=open-web-entry>
- Jácome, J. D. (2020). *Cocina Nikkei*. Obtenido de <https://repositorio.usfq.edu.ec/handle/23000/9711>
- Lara, A. (s.f.). *El concepto de globalización: aspectos positivos y negativos de la globalización*. Obtenido de academia.edu
- Lopez, A. (10 de 01 de 2014). *La gastronomía mexicana como industria patrimonial*. Obtenido de <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/32651>
- López, N. (07 de 02 de 2018). *Sociedad y cultura en la República de Corea*. Obtenido de [https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract\\_id=3112859](https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3112859)
- Manríquez, J. (2010). *Historia mínima de Corea*. México D.F: El Colegio de México AC .
- México, G. d. (16 de 05 de 2022). *Platillos y bebidas típicas de México*. *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/ejn/articulos/10-platillos-y-bebidas-tipicas-de-mexico>
- Molnar, V. (20 de 05 de 2019). *Universidad Nacional de San Martín*. Obtenido de *La ola K-POP rompe en América Latina: un fanatismo transnacional para las Relaciones Exteriores de Corea del Sur*:  
<https://www.perio.unlp.edu.ar/ojs/index.php/question/article/view/2115>
- Paul Rozin, Carl Spence. (2018). *Why is piquant/spicy food so popular?* Obtenido de *International Journal of Gastronomy and Food Science*:  
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X18300234>
- Rosa, A. d. (20 de 05 de 2022). *Universidad Juárez Autónoma de Tabasco* . Obtenido de *Cocina Mexicana* : <https://revistas.ujat.mx/index.php/ecosoc/article/view/507>

- Torres, R. E. (13 de 06 de 2022). *Importancia de la Gastronomía Prehispánica en el México Actual*. Obtenido de [https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/51601022/Articulo\\_Mexicana-libre.pdf?1486051356=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DArticulo\\_Mexicana.pdf&Expires=1702256501&Signature=NeEucFx4oiRVMwZlzLT-rpCthklhQUSAvMI6fbCra4A3VjqggUPdtZoqp6XdhZpYjh9](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/51601022/Articulo_Mexicana-libre.pdf?1486051356=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DArticulo_Mexicana.pdf&Expires=1702256501&Signature=NeEucFx4oiRVMwZlzLT-rpCthklhQUSAvMI6fbCra4A3VjqggUPdtZoqp6XdhZpYjh9)
- Tortosa, J. C. (10 de 02 de 2023). *La cocina de vanguardia: Cuando los restaurantes dan paso a los espacios de sensaciones*. Obtenido de <file:///C:/Users/carlos/Downloads/295893-Text%20de%20l'article-412173-1-10-20150709-1.pdf>
- Unesco. (s.f.). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán*. Obtenido de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Vega. (2021). *Dialnet*. Obtenido de Cocina fusión: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7957929>
- Vegas, R. (10 de 09 de 2022). *Universitat de Barcelona*. Obtenido de Cocina Fusión: <https://www.barcelonaculinaryhub.com>
- Víctor Rincón, Tarsicio Torres, Porfirio López, Luis Moreno. (18 de 03 de 2019). Obtenido de [https://www.researchgate.net/profile/Luis-Latournerie/publication/235657255\\_Los\\_chiles\\_de\\_Mexico\\_y\\_su\\_distribucion/links/553c39f70cf2c415bb0b2c2b/Los-chiles-de-Mexico-y-su-distribucion.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Luis-Latournerie/publication/235657255_Los_chiles_de_Mexico_y_su_distribucion/links/553c39f70cf2c415bb0b2c2b/Los-chiles-de-Mexico-y-su-distribucion.pdf)
- Zea, D. (08 de 03 de 2023). *Cocina coreana: tradición centenaria a la vanguardia*. Obtenido de <https://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/map/article/view/2485>
- Zitzmann Betancourt, Johanna Gómez, Luis Henrique. (25 de 05 de 2018). *Una ventana a Corea del Sur*. Obtenido de <http://repository.usergioarboleda.edu.co/handle/11232/1045>
- Zuleta, D. (05 de 10 de 2020). *Universidad EAFIT*. Obtenido de Cocina coreana: tradición centenaria a la vanguardia: <https://publicaciones.eafit.edu.co/index.php/map/article/view/2485>

*ANEXO A: RECETA ESTÁNDAR, TOSTADAS DAKGANGJEONG*

# Tostadas Dakgangjeong

**Realizado** Elisa Vinueza y

**por:** Francisco Torres

**Tipo:** Entrada Tibia

**Porciones:** - pax

## Ingredientes:

### Sub-receta 1:

Tortilla de maíz

### Sub-receta 2:

Pechugas de pollo

Sal

Azúcar

Pimienta molida

Aceite vegetal

Jengibre en polvo

Ajo pelado

Harina de trigo

Maicena

Leche entera

Crema agria

### Sub-receta 3:

Salsa de tomate

Miel de maíz

Gochujang

Azúcar

Gochugaru

Salsa de soya

Ajo pelado

Pimienta molida

## Preparación:

### Sub-receta 1:

Cortar las tortillas en formas variadas

Freír

### Sub-receta 2:

Picar el pollo en tamaños similares y sazonarlo con sal, azúcar, pimienta, aceite, harina, jengibre, ajo picado y soju.

Dejamos reposar.

Rebozamos

Freír

### Sub-receta 3:

Mezclar todos los ingredientes en una olla.

Cocinarlos sin dejar de mover hasta que hierva por unos minutos aproximadamente

Dejar enfriar.

### Sub-receta 4:

Mezclar la mayonesa con el gochujang

### Sub-receta 5:

Exprimir el zumo de limón

Salsa Katsu  
 Vinagre blanco  
 Mermelada de frutilla  
 Hueso de pollo  
 Agua

**Sub-receta 4:**

Mayonesa  
 Gochujang

**Sub-receta 5:**

Limón Mayer  
 Azúcar  
 Agua  
 Lecitina

**Sub-receta 6:**

Azúcar  
 Vinagre blanco  
 Agua  
 Alga kombu  
 Daykon  
 Rábano  
 Zucchini

**Sub-receta 7:**

Limón Mayer  
 Azúcar  
 Agua  
 Agar agar

Realizar un TPT con agua y azúcar  
 Mezclar y agregar lecitina  
 Hacer el aire

**Sub-receta 6:**

Realizar un Pickle con agua, vinagre, azúcar y el alga kombu hasta que todo se integre  
 Picar de la forma deseada los vegetales  
 Poner en los vegetales el Pickle  
 Pasar 3 veces al vacío

**Sub-receta 7:**

Exprimir el zumo de limón  
 Realizar un TPT con agua y azúcar  
 Agregar el agar agar y refrigerar  
 Pasar el mixer hasta la textura deseada

## ANEXO B: RECETA ESTÁNDAR, BIRRIA MANDÚ

# Birria Mandú

**Realizado** Elisa Vinueza y

**por:** Francisco Torres

**Tipo:** Entrada Caliente

**Porciones:** - pax

### Ingredientes:

#### **Sub-receta 1:**

Masa rollo primavera

#### **Sub-receta 2:**

Res costilla  
Res rabo  
Vinagre blanco  
Cebolla perla  
Canela rama  
Ajo pelado  
Tomatillo fresco  
Chile ancho seco  
Chile guajillo seco  
Tomate riñón  
Aceite vegetal  
Clavo de olor  
Pimienta negra en grano  
Mejorana  
Orégano seco  
Sal cristal

#### **Sub-receta 3:**

Carne molida cerdo  
Cebolla de verdeo  
Azúcar  
Jengibre  
Salsa de soya

### Preparación:

#### **Sub-receta 1:**

Cortar la masa en tres círculos de igual tamaño

#### **Sub-receta 2:**

Hidratar los chiles secos  
Tatemar los tomates y la cebolla previamente picados  
Hacer un caldo de res  
Licuar los chiles, el tomate y la cebolla  
Hervir el licuado con los demás ingredientes  
Cocinar la costilla previamente salada con el licuado y el caldo de res por 4 horas aproximadamente

#### **Sub-receta 3:**

Picar la cebolla y pelar y rallar el jengibre  
Mezclar todos los ingredientes en el orden de la receta y mezclar en un solo sentido

#### **Sub-receta 4:**

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix hasta que se texturice

#### **Sub-receta 5:**

Licuar y filtrar

#### **Sub-receta 6:**

Suflar la tapioca con los polvo

#### **Sub-receta 7:**

Caramelizar las cebollas

Salsa de ostras  
Aceite vegetal  
Aceite de ajonjolí  
Pimienta molida

**Sub-receta 4:**

Salsa de soya  
Vinagre blanco  
Azúcar  
Agua  
Agar agar

**Sub-receta 5:**

Hierbas verdes  
Aceite vegetal

**Sub-receta 6:**

Tapioca en grano  
Polvo alga nori  
Gochugaru  
Harina de trigo

**Sub-receta 7:**

Crema de leche  
Cebolla perla  
Aceite vegetal  
Xantana  
Carga de sifón

Pasar por el túrmix con crema de leche  
Agregar xantana y claras hasta que texturice  
Agregar al sifón y cargar

## ANEXO C: RECETA ESTÁNDAR, BIBIMBAP AL PASTOR

# Bibimbap al Pastor

**Realizado** Elisa Vinueza y  
**por:** Francisco Torres  
**Tipo:** Plato fuerte  
**Porciones:** - pax

### Ingredientes:

#### **Sub-receta 1:**

Pargo filete  
 Sal  
 Pimienta molida  
 Harina de trigo  
 Panko  
 Huevo

#### **Sub-receta 2:**

Naranja agria  
 Aceite vegetal  
 Chile guajillo seco  
 Chile ancho seco  
 Pasta de achiote  
 Ajo pelado  
 Canela en rama  
 Clavo de olor

#### **Sub-receta 3:**

Arroz  
 Jugo de kimchi  
 Salsa de soya  
 Gochujang  
 Aceite de ajonjolí  
 Sal

#### **Sub-receta 4:**

Nopal

### Preparación:

#### **Sub-receta 1:**

Limpiar el pescado y porcionarlo  
 Sal pimentar el pescado  
 Apanarlo, en harina, huevo, Panko  
 Freír

#### **Sub-receta 2:**

Hidratar los chiles secos con la canela y el clavo de olor  
 Licuar todos los ingredientes

#### **Sub-receta 3:**

Cocinar el arroz  
 Saltearlo con los demás ingredientes

#### **Sub-receta 4:**

Salar la col china 1 hora antes  
 Picar los vegetales y rallar el jengibre  
 Mezclar los condimentos para crear la sala de kimchi  
 Sazonar los vegetales con salsa  
 Guardar en un recipiente hermético con plástico que cubra y no permita el paso de oxígeno  
 Dejar 3 días fuera del refrigerador y luego, refrigerar

#### **Sub-receta 5:**

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix hasta que se texturice.

Col china  
 Zanahoria  
 Daykon  
 Cebolla de verdeo  
 Chile guajillo seco  
 Cebolla perla  
 Jengibre  
 Ajo pelado  
 Agua  
 Gochugaru  
 Ajonjolí blanco  
 Salsa de pescado  
 Sal parrillera

**Sub-receta 5:**

Piña  
 Azúcar  
 Agua  
 Humo líquido  
 Agar agar

**Sub-receta 6:**

Aguacate  
 Limón sutil  
 Sal  
 Agua

**Sub-receta 7:**

Pepinillo fresco  
 Vinagre blanco  
 Azúcar  
 Agua  
 Agar agar  
 Aceite vegetal

**Sub-receta 8:**

Cebolla puerro  
 Aceite vegetal

**Sub-receta 6:**

Abrir el aguacate y recuperar la pulpa.  
 Con un túrmix, mixear todos los ingredientes hasta la textura deseada.

**Sub-receta 7:**

Picar el pepinillo del tamaño deseado  
 Hervir el agua, el vinagre y el azúcar hasta que se integren. Dejar entibiar.  
 Agregar el hervido al pepinillo  
 Encurtir y mezclar con agar agar y hacer las perlas en el aceite frío

**Sub-receta 8:**

Picar finamente la cebolla  
 Freír

## ANEXO D: RECETA ESTÁNDAR, CHAMOYADA COREANA

# Chamoyada Coreana

**Realizado** Elisa Vinueza y

**por:** Francisco Torres

**Tipo:** Postre

**Porciones:** - pax

### Ingredientes:

#### **Sub-receta 1:**

Frejol rojo dulce  
Leche entera  
Clara de huevo  
Azúcar  
Xantana  
Carga de sifón

#### **Sub-receta 2:**

Jengibre  
Pera  
Agua  
Leche condensada  
Hierba buena  
Gelatina sin sabor

#### **Sub-receta 3:**

Polvo de almendra  
Mantequilla sin sal  
Azúcar  
Harina de trigo  
Ají en polvo

#### **Sub-receta 4:**

Huevo  
Azúcar  
Mantequilla sin sal  
Harina de trigo

### Preparación:

#### **Sub-receta 1:**

Realizar una crema inglesa  
Mezclar con la pasta de frejol dulce  
Agregar xantana y clara de huevo hasta texturizar  
Pasar a un sifón y cargar

#### **Sub-receta 2:**

Hervir el jengibre con la pera, hierva buena y agua  
Licuar y agregar leche condensada  
Con gelatina en polvo texturizamos y dejamos que cuaje

#### **Sub-receta 3:**

Mezclar todos los ingredientes  
Hornear a 170 grados centígrados por 12 minutos

#### **Sub-receta 4:**

Cremar la mantequilla con el azúcar  
Agregar los ingredientes húmedos y luego los secos  
Refrigerar aproximadamente 1 hora  
Hornear a 170 por 15 minutos y acabar a 180

#### **Sub-receta 5:**

Realizar la base del sorbete con agua, azúcar, dextrosa, glucosa, estabilizante y sal  
Agregar la pulpa de Lychees y llevar a hervir por un minuto

Leche entera  
 Canela en polvo  
 Sal  
 Bicarbonato de sodio

**Sub-receta 5:**

Lychees  
 Dextrosa  
 Glucosa atomizada  
 Estabilizante de  
 sorbete  
 Agua  
 Sal  
 Chocolate blanco  
 Tajín  
 Chamoy

**Sub-receta 6:**

Crema de leche  
 Leche entera  
 Yema de huevo  
 Azúcar  
 Cobertura 56%

**Sub-receta 7:**

Cerveza  
 Canela  
 Azúcar  
 Clara de huevo  
 Aceite vegetal  
 Harina de trigo

Agregamos la mezcla al chocolate troceado hasta que se integre

A baño maría inverso enfriamos para dejar reposando mínimo un día

Pasar por la mantecadora y acabar con chamoy y tajín encima

**Sub-receta 6:**

Realizar una crema inglesa  
 Agregarla al chocolate troceado hasta que se integre  
 Colocar en una manga y refrigerar

**Sub-receta 7:**

Reducir la cerveza un 80% con azúcar y canela  
 Realizar la masa de tuile con la reducción  
 Pasar a molde y hornear a 160 por 12 minutos

*ANEXO E: TOSTADAS DAKGANGJEONG*



***ANEXO F: BIRRIA MANDÚ***

***ANEXO G: BIBIMBAP AL PASTOR***

***ANEXO H: CHAMOYADA COREANA***

***ANEXO I: Jurado Degustación***

Damián Ramia, Decano Colegio de hospitalidad, arte culinario y turismo USFQ

Mario Jiménez, Chef ejecutivo Food Service USFQ

Sebastián Navas, Director de Gastronomía USFQ

Juan Carlos Valdivieso, profesor de la USFQ

Emilio Dalmau, Chef y profesor de la USFQ

Esteban Tapia, Chef y profesor de la USFQ

Milton Cepeda, Chef y profesor de la USFQ

Andrés Terán, Chef ejecutivo Marcus y Catering USFQ