

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte culinario y Turismo.

**Histéresis:
Una Trayectoria Culinaria**

**Luciana Salgado Tillería
Jorge Eduardo Jaramillo Muñoz**

Gastronomía

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

Quito, 1 de diciembre de 2024

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**Histéresis:
Una Trayectoria Culinaria**

**Luciana Salgado Tillería
Jorge Eduardo Jaramillo Muñoz**

Nombre del profesor, Título académico:

Ana Lobato Font, Profesora

Quito, 1 de diciembre de 2024

© 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: Luciana Salgado Tillería

Código: 00201285

Cédula de identidad: 1724588015

Lugar y fecha: Quito, 1 de diciembre de 2024

Nombres y apellidos: Jorge Eduardo Jaramillo Muñoz

Código: 00322041

Cédula de identidad: 0705271229

Lugar y fecha: Quito, 1 de diciembre de 2024

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UNPUBLISHED DOCUMENT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>.

AGRADECIMIENTOS

Jorge Eduardo Jaramillo Muñoz:

Quiero agradecer profundamente a mis padres Jorge Eduardo Jaramillo Mogrovejo y Natalia Mariuxi Muñoz Jaramillo por ser mi guía constante y un pilar fundamental en mi vida. De igual manera quiero agradecer a mis hermanos Jorge Isaac Jaramillo Muñoz, Jorge Alejandro Jaramillo Muñoz y Linda Susana Jaramillo Muñoz.

Gracias por siempre acompañarme y de igual manera ser un pilar fundamental en mi vida, agradezco también su apoyo incondicional y también por creer en mí, incluso en los momentos más difíciles.

También quiero agradecer a mi hermana Noelia Alejandra Jaramillo Muñoz por cuidarme y velar por mi desde el cielo.

Gracias por enseñarme que el trabajo, esfuerzo y dedicación son la clave para lograr cualquier meta.

También quiero agradecer a mis grandes amigos Luciana Salgado, Carla Villamarín, Eduardo Aguilar, Elías Padilla, María Paz Henao, que siempre estuvieron conmigo sin importar lo que pase, este logro también es suyo.

Finalmente, quiero agradecer a Julio Salem Boschetti y Claudia Carrera, por ser las primeras personas en darme una oportunidad profesional, gracias a ustedes pude forjar mi carácter y darme cuenta qué cocinar es lo que más amo en mi vida. Gracias a ustedes pude lograr mis sueños.

Siempre los voy a llevar conmigo a donde sea que yo vaya.

Gracias Totales.

Luciana Salgado Tillería

Agradezco a la paciencia que me sostuvo, a los errores que me enseñaron, a las risas que me iluminaron, a los llantos que me hicieron más fuerte, a las frustraciones que se convirtieron en aprendizajes, a los sabores y olores que crearon recuerdos, a lo que perdí y a lo nuevo que volví a descubrir. Agradezco también a la confianza en mí misma, a los sueños que me impulsaron, y al riesgo que me animó a dar cada paso. Cada experiencia, buena o mala, ha sido parte esencial de este recorrido, dándole sentido y dirección a mi camino. Este logro no habría sido posible sin las personas y los lugares que me brindaron apoyo, inspiración y una chispa de creatividad para alimentar mi pasión.

A mis padres, gracias por ser mi fortaleza incondicional, por caminar siempre a mi lado y por creer en mí incluso en los momentos más difíciles. A mi hermano, mi motor y mi fuente de inspiración, gracias por recordarme con tu ejemplo que los sueños se alcanzan con el corazón. A Elías, la persona que me da su mano, su corazón y la fuerza que a veces siento perder, gracias por ser mi refugio y mi apoyo. También a mis amigos Jorge, Edu, Maca, Soha, Sami, Jose Miguel, Camila, Iva, Gene, Pina y todos.

A toda mi familia, gracias por confiar en mí y acompañarme en este viaje. Finalmente, me agradezco a mí misma, por no rendirme, por creer, por soñar, y por llegar hasta aquí.

Gracias.

RESUMEN

La histéresis en la física se define como “La tendencia de un material a conservar sus propiedades en ausencia del estímulo que la ha generado” En este trabajo queremos llevar esta definición del campo de la física al campo de la gastronomía, haciendo un recorrido por distintas etapas dentro de nuestras carreras, remarcando la importancia del aprendizaje y los distintos procesos que existen de este, centrándonos en momentos o experiencias que pudimos vivir. Dentro de este recorrido podemos ver las distintas influencias que tuvimos cada uno, dentro de estas experiencias se encuentran visiones europeas de la gastronomía, industria Michelin, el Ecuador y sus sabores tradicionales, etc.

Palabras clave: Histéresis, Aprendizaje, Recorrido, Gastronomía, Ecuador, Evolución

ABSTRACT

Hysteresis in physics is defined as "The tendency of a material to retain its properties in the absence of the stimulus that generated them." In this work, we aim to take this definition from the field of physics to the field of gastronomy, reflecting on various stages within our careers and highlighting the importance of learning and the different processes involved in it, focusing on moments or experiences we have lived.

Through this journey, we can observe the various influences each of us has had. Among these experiences are European perspectives on gastronomy, the Michelin industry, Ecuador and its traditional flavors, and more.

Keywords: Hysteresis, Learning, Journey, Gastronomy, Ecuador, Evolution

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción.....	10
1.1 Propósito y contexto del proyecto	
1.2 Objetivos	10
1.3 Justificación.....	11
2. Desarrollo del Tema	12
2.1 Influencias culturales en la búsqueda de la excelencia Gastronómica	12
2.1.1 América Latina: La transmisión del conocimiento culinario	12
2.1.1.1 La Importancia de la Oralidad en la Cultura Culinaria de América Latina	13
2.1.1.2 La Transmisión del Conocimiento Culinario en la Familia y la Comunidad	14
2.1.1.3 La Influencia de la Oralidad en las Variaciones de los Platos.....	14
2.1.1.4 Desafíos en la Preservación de la Tradición Culinaria a través de la Oralidad.	15
2.1.2 Europa: Los compañeros del deber y el aprendizaje de otros artesanos	16
2.1.2.1. Filosofía y Valores de Les Compagnons du Devoir	16
2.1.2.2. El Sistema de Aprendizaje: El "Tour de France"	17
2.1.2.3. La Influencia de Les Compagnons en la Gastronomía Francesa	17
2.1.2.4. El Papel de Les Compagnons en la Preservación de los Oficios Artesanales	18
2.1.2.5. El Impacto de Les Compagnons en la Comunidad Europea y Más Allá	19
2.1.3 Asia: El concepto del "Shokunin" y la búsqueda de la perfección	20
2.1.3.1. La Filosofía y Ética del Shokunin	20
2.1.3.2. La Técnica y Precisión del Shokunin en la Cocina Japonesa	21
2.1.3.3. La Conexión del Shokunin con el Comensal.....	21
2.2 La creación del Menú	22
2.2.1 Jordi	23
2.2.2 Luciana.....	24
2.2.3 Causa.....	25
2.2.4 Pausa.....	26
2.2.5 Efecto.....	26
2.3 Entrevistas a Chefs o profesores que influyeron en el desarrollo profesional	27
2.3.1 Entrevista a Julio Salem Boschetti.....	27
2.3.2 Entrevista a Luis Santamaría	29
2.3.3 Entrevista a Esteban Tapia	32
2.3.4 Entrevista a Emilio Dalmau.....	34
2.3.5 Entrevista a Verónica Salgado.....	35
2.3.6 Entrevista a Sebastián Navas	37
3. Conclusiones.....	39
4. Referencias bibliográficas.....	41
5 Anexos	
5.1 Anexo A: Recetario.....	43
5.2 Anexo B: Fotografías Menú.....	55
5.3 Anexo C: Menú y Comité de jueces.....	57

INTRODUCCIÓN

1.1 Propósito y contexto del proyecto.

La histéresis en la física se define como “La tendencia de un material de conservar sus propiedades en ausencia del estímulo que la generó”. Según la RAE “La Histéresis es el fenómeno por el que el estado de un material depende de su historia previa” Es un concepto que históricamente ha tenido definiciones en distintas ramas como la: Física, Matemática, Biología y Química. Sin embargo, hemos analizado a profundidad este término y sus distintos significados y pensamos en que se puede adaptar a la rama gastronómica, esto hace un poco más de sentido sobre todo cuando se menciona que este trabajo de titulación en realidad vamos a contar una historia, una historia que narra experiencias gastronómicas y personales, o incluso momentos en los que este proceso de Histéresis se ve evidenciado en la gastronomía.

1.2 Objetivos

El principal objetivo de este trabajo de investigación es demostrar la evolución de los cocineros desde sus inicios y de qué forma las experiencias que se viven influyen en el proceso de formación en el entendimiento de la gastronomía como un arte. Así como valorizar esta industria por su contexto que abarca una temporalidad ancestral hasta la modernidad y vanguardia, dándole el valor que merece esta profesión.

1.3 Justificación

La alta cocina en el Ecuador es una industria que no tiene mucho tiempo existiendo. Poniendo de manifiesto así la falta de conocimiento sobre la industria en general, donde muchas veces se hace de lado o no se valoriza adecuadamente la carrera en sí. Tomando inspiración en grandes figuras nacionales e internacionales queremos demostrar la forma en que estas figuras pueden influenciar en este proceso. Sobre todo, porque son figuras que han llevado esta industria nacional a lo más alto del mundo. Somos afortunados de estar en el Ecuador, un país que tiene una biodiversidad enorme y como olvidarnos de la diversidad cultural que de igual manera influye.

2. DESARROLLO DEL TEMA

2.1 Influencias culturales en la búsqueda de la excelencia gastronómica

En el contexto de este proyecto de tesis, hemos optado por explorar cómo el proceso de aprendizaje culinario varía significativamente en distintas partes del mundo y cómo estos enfoques únicos reflejan no solo técnicas y conocimientos, sino también valores y tradiciones culturales. En nuestra trayectoria, hemos estado influenciados por diversas culturas culinarias que modelan la manera en que abordamos la gastronomía y la búsqueda de la excelencia en nuestra profesión. Este recorrido nos ha permitido entender que el aprendizaje en el mundo culinario no sigue una estructura homogénea; al contrario, se nutre de la historia, las prácticas y las filosofías de las culturas que dan forma a cada tradición.

Para representar esta diversidad de influencias, hemos analizado y adaptado el aprendizaje gastronómico desde tres perspectivas: la transmisión de conocimientos orales en América Latina, el riguroso aprendizaje estructurado de los *compagnons du devoir* en Europa y el concepto japonés de “*shokunin*”, un compromiso de vida hacia la perfección. Cada uno de estos enfoques no solo nos ha brindado nuevas técnicas y perspectivas, sino que también nos ha permitido comprender cómo el conocimiento se transfiere y evoluciona a través de generaciones, manteniendo viva la esencia de cada cultura.

2.1.1 América Latina: La Transmisión Verbal del Conocimiento Culinario

La transmisión verbal del conocimiento culinario en América Latina es un fenómeno cultural complejo y significativo, que se caracteriza por la transferencia de saberes y técnicas de generación en generación. (Unidad latina, 2014). Este conocimiento abarca prácticas tradicionales, historias, técnicas de cocina, y el uso de ingredientes específicos en recetas autóctonas, adaptadas al contexto social y geográfico de la región.

2.1.1.1. La Importancia de la Oralidad en la Cultura Culinaria de América Latina

En muchas comunidades latinoamericanas, especialmente en las zonas rurales y en las culturas indígenas, la transmisión del conocimiento culinario se da principalmente de manera oral. Esta tradición no solo preserva recetas, sino que también mantiene vivo el contexto cultural e histórico de los platillos, permitiendo que la identidad cultural continúe vigente. La oralidad trasciende la mera instrucción práctica sobre la preparación de alimentos; también transmite valores culturales, creencias y el significado profundo de los ingredientes dentro de cada comunidad.

En este sentido, la UNESCO destaca la importancia de estos procesos: *“También es esencial que pervivan las ocasiones de transmitir conocimientos entre personas, de mantener una interacción de los ancianos con los jóvenes y de narrar relatos en la escuela y el hogar”* (UNESCO, s.f.). Estos espacios de interacción no solo son fundamentales, sino que deben vivirse plenamente, ya que la experiencia y el conocimiento de los mayores constituyen una fuente invaluable para garantizar la

continuidad de estas tradiciones a lo largo del tiempo, asegurando su transmisión a las generaciones futuras.

2.1.1.2. La Transmisión del Conocimiento Culinario en la Familia y la Comunidad

Las familias juegan un papel central en la transmisión del conocimiento culinario en América Latina. Para muchas personas, la primera interacción con las técnicas de cocina y los ingredientes se da en el hogar, donde las generaciones mayores, especialmente las abuelas y madres, enseñan a los jóvenes cómo preparar los platos tradicionales. Esta transmisión de conocimiento es vista como un acto de amor y como una forma de preservar la historia familiar. La cocina latinoamericana depende de la enseñanza verbal y práctica en el seno familiar, lo que permite que las recetas mantengan su autenticidad. La transmisión de saberes culinarios en la familia asegura que las generaciones más jóvenes no solo aprendan a cocinar, sino que comprendan el valor cultural de los alimentos y sus técnicas. Dentro de este aspecto, donde el seno familiar es clave para difundir el conocimiento, hay que tomar en cuenta lo que pasa hoy en día con la rápida urbanización de los lugares donde ya no hay mucha interacción ya que este interés se ve afectado por la influencia de la tecnología. (Unesco,sf).

2.1.1.3. La Influencia de la Oralidad en las Variaciones de los Platos

La transmisión oral, también permite que las recetas evolucionen y se adapten a los recursos disponibles y a las necesidades de la comunidad. Cada vez que una receta es compartida verbalmente, existe la posibilidad de que se modifique ligeramente, ya

sea por la reinterpretación del que la recibe o por los cambios en los ingredientes según la disponibilidad regional. Esta evolución de las recetas crea variaciones únicas de un mismo platillo en diferentes partes de América Latina. La variabilidad en los platillos es una manifestación de la adaptabilidad cultural, donde la esencia del plato se mantiene, aunque sus componentes y técnicas puedan cambiar. La transmisión verbal del conocimiento culinario facilita la adaptación y la innovación dentro de las recetas, enriqueciendo la diversidad gastronómica de la región.

2.1.1.4. Desafíos en la Preservación de la Tradición Culinaria a través de la Oralidad

A pesar de su valor cultural, la transmisión verbal enfrenta desafíos en la era moderna. La globalización, la migración y el cambio de estilos de vida han llevado a una disminución en la transmisión de estos conocimientos de manera oral. Las generaciones más jóvenes a menudo prefieren recetas escritas o digitales, lo que puede resultar en una desconexión con las prácticas culinarias tradicionales. (Unesco, sf). La tecnología y los medios digitales han alterado la forma en que se adquiere el conocimiento culinario, reemplazando la transmisión oral con videos y recetas en línea. La modernización y la dependencia de fuentes escritas o digitales han limitado el aprendizaje a través de la observación y la práctica, reduciendo el contacto intergeneracional que antes era esencial en la cocina.

La transmisión verbal del conocimiento culinario en América Latina es una práctica esencial para la preservación de la identidad cultural y el patrimonio gastronómico. A través de la oralidad, los platillos tradicionales han perdurado y evolucionado,

adaptándose a las necesidades de cada generación. Sin embargo, el avance de la tecnología y los cambios en los estilos de vida presentan desafíos para esta forma de transmisión, lo que destaca la importancia de valorarla y fomentarla como un medio de conservar las raíces culturales.

2.1.2. Europa: Les Compagnons du Devoir y el Aprendizaje de Otros Artesanos

Les Compagnons du Devoir et du Tour de France es una organización artesanal histórica en Europa, particularmente en Francia, que data del período medieval. Nació en el contexto de los gremios, con el objetivo de estructurar y dignificar los oficios artesanales. Esta organización está formada por un grupo de hombres y mujeres que se dedican a transmitir conocimientos técnicos, valores éticos y una profunda apreciación por el oficio a través de un sistema de aprendizaje itinerante conocido como el "Tour de France". La organización agrupa a múltiples oficios tradicionales como la carpintería, la herrería, la albañilería y la panadería, y fomenta un aprendizaje basado en la práctica y la experiencia. (Musée du Compagnonnage de Tours, 2018).

2.1.2.1. Filosofía y Valores de Les Compagnons du Devoir

La filosofía de Les Compagnons du Devoir se centra en la excelencia, la responsabilidad y el sentido de comunidad. Esta organización cree que un buen artesano debe poseer tanto habilidad técnica como un fuerte sentido ético y de respeto hacia su oficio y hacia la comunidad en la que trabaja. (Brillet, & Hulin, 2009). La filosofía de los Compagnons combina excelencia técnica y responsabilidad moral,

buscando formar no solo artesanos, sino individuos que valoren la dedicación y el respeto por su oficio. La ética profesional y el respeto por el trabajo bien hecho son la base de la formación de Les Compagnons, que convierte cada oficio en un arte de servicio y dedicación.

2.1.2.2. El Sistema de Aprendizaje: El "Tour de France"

El sistema de formación de Les Compagnons se caracteriza por el "Tour de France", un viaje de aprendizaje que implica que los aprendices (llamados "compagnons") viajen por distintas regiones de Francia (y a menudo también de Europa) para formarse en diferentes talleres y aprender de múltiples maestros. Durante este viaje, los aprendices pasan de taller en taller, trabajando bajo la supervisión de diferentes maestros, lo que les permite conocer diversas técnicas y enfoques en su oficio. (Thievenaz, 2021)

"El Tour de France" permite a los aprendices formarse en la práctica con diferentes maestros, lo cual enriquece su experiencia y les proporciona una visión más completa y detallada de su oficio. Este sistema fomenta el aprendizaje continuo, la humildad y la adaptabilidad, ya que cada nuevo taller trae consigo nuevos desafíos y estilos de trabajo. (Thievenaz, 2021). El aprendizaje itinerante brinda una educación completa, en la que cada aprendiz no solo aprende técnicas, sino que también se sumerge en una comunidad artesanal diversa y multicultural.

2.1.2.3. La Influencia de Les Compagnons en la Gastronomía Francesa

En el ámbito gastronómico, Les Compagnons han tenido una influencia importante en la preservación y evolución de las técnicas culinarias clásicas. La organización forma

a chefs y artesanos en oficios complementarios como la panadería, la repostería y la charcutería, lo que permite a los aprendices desarrollar un conocimiento integral de la cocina francesa y europea. La formación que brinda Les Compagnons en gastronomía dota a los aprendices de una base sólida en técnicas tradicionales, a la vez que promueve la innovación y adaptación de estos conocimientos a las demandas actuales. De esta manera, los Compagnons no solo preservan la tradición culinaria, sino que también fomentan la creatividad y la innovación. Los Compagnons han sido guardianes de la tradición culinaria, fomentando una transmisión de saberes que enriquece tanto el patrimonio culinario como la creatividad individual de cada aprendiz.

2.1.2.4. El Papel de Les Compagnons en la Preservación de los Oficios Artesanales

Les Compagnons han jugado un rol crucial en la preservación de los oficios artesanales en Europa, en especial en Francia. Su sistema de formación asegura que las habilidades necesarias para desempeñar cada oficio se mantengan y transmitan a las nuevas generaciones. La habilidad de Les Compagnons para adaptarse sin perder de vista sus principios fundacionales es lo que les permite preservar y renovar los oficios artesanales en la sociedad moderna. (Brillet & Hulin, 2009). Los Compagnons han expandido sus programas para incluir oficios contemporáneos como la tecnología y la construcción moderna, lo cual refleja su capacidad de adaptación sin sacrificar los principios fundamentales de ética y dedicación al oficio. Este enfoque también ha permitido que la organización continúe atrayendo a jóvenes interesados en mantener viva la tradición artesanal, mientras se adaptan a las

innovaciones de la sociedad actual. Les Compagnons preservan la autenticidad y tradición de los oficios a la vez que incorporan técnicas modernas, haciendo posible que los jóvenes mantengan y fortalezcan la conexión con el pasado en un mundo que cambia rápidamente.

2.1.2.5. El Impacto de Les Compagnons en la Comunidad Europea y Más Allá

El impacto de Les Compagnons du Devoir no se limita a Francia, ya que su modelo de enseñanza ha sido adoptado e influenciado a otras tradiciones de aprendizaje en Europa y más allá. (Doffémont, 2021). Los valores de excelencia, ética y responsabilidad promovidos por esta organización se reflejan en el respeto y la admiración que los artesanos europeos tienen por sus oficios, y muchos países han estudiado y adaptado este modelo para sus propios sistemas de formación artesanal. Su influencia también se ha extendido a través de asociaciones y programas de intercambio en otros países, promoviendo una red internacional de aprendizaje artesanal.

Les Compagnons du Devoir representan un modelo único de formación que ha inspirado programas de aprendizaje alrededor del mundo, destacando la importancia del conocimiento artesanal y del aprendizaje basado en valores. El legado de Les Compagnons se extiende más allá de las fronteras de Francia, convirtiéndose en un modelo de referencia en la formación de artesanos a nivel internacional.

Les Compagnons du Devoir son mucho más que una organización de formación artesanal; representan una filosofía de vida y trabajo basada en la excelencia, el

compromiso social y el aprendizaje continuo. Su sistema de aprendizaje itinerante y su enfoque en la transmisión oral y práctica de conocimientos permiten que las nuevas generaciones mantengan viva la tradición artesanal y, al mismo tiempo, adapten sus habilidades a las necesidades contemporáneas. La influencia de Les Compagnons se extiende no solo en Europa, sino también en otros países, destacando el valor universal del trabajo artesanal.

2.1.3 Asia: El Concepto de *Shokunin* y la Búsqueda de la Perfección

2.1.3.1. La Filosofía y Ética del Shokunin

El "shokunin" se diferencia de otros términos para definir a un artesano debido a su implicación ética y responsabilidad social. Este concepto japonés se refiere a alguien que, además de perfeccionar sus habilidades, adopta una perspectiva comunitaria y de respeto hacia su entorno. El "shokunin" como "aquella persona que no solo domina su oficio, sino que también tiene un compromiso genuino con la sociedad a través de la calidad y el servicio. (Maurice, 2018). En el contexto gastronómico, esto significa que el chef shokunin no solo busca preparar un buen plato, sino que también tiene la intención de nutrir y enriquecer la vida de quienes disfrutan de su comida. El shokunin posee un alto grado de autodisciplina y una constante búsqueda de mejora en su trabajo. Esta dedicación a la excelencia se basa en la mejora continua, que está profundamente arraigado en la cultura japonesa y se aplica tanto a la técnica como a la ética profesional. Esta filosofía también se observa en el trato respetuoso hacia los ingredientes y en la responsabilidad de utilizar solo los mejores productos, lo cual asegura una experiencia culinaria de alta calidad. (Kintsugi, 2024). El shokunin no se

detiene en su desarrollo personal; en su trabajo persiste una constante reflexión y un sentido de responsabilidad que va más allá de los beneficios individuales, pues busca el beneficio del otro a través de la excelencia.

2.1.3.2. La Técnica y Precisión del Shokunin en la Cocina Japonesa

La técnica es otro elemento clave en la identidad del shokunin, perfecciona cada acción con una precisión casi ritual. Los maestros de sushi, por ejemplo, pasan años dominando habilidades específicas como cortar pescado o preparar el arroz, antes de ser considerados "shokunin". Este nivel de detalle y minuciosidad no solo asegura la calidad del plato, sino que también honra la historia y tradición de la cocina japonesa. Cada aspecto del proceso, desde el afilado del cuchillo hasta el momento de servir el plato, es considerado sagrado para el shokunin, quien busca crear una conexión especial entre el alimento y el comensal a través de un proceso perfeccionado. (Stalker, 2018).

Además, la precisión técnica del shokunin se extiende más allá de las habilidades físicas; también incluye el conocimiento profundo de los ingredientes y la naturaleza de cada plato. Para los chefs shokunin, los ingredientes son el reflejo de las estaciones y deben ser tratados con respeto, siguiendo principios de sazón y frescura que realzan sus cualidades naturales. "El shokunin" no solo prepara un platillo; también interpreta la naturaleza a través de él, respetando la esencia del ingrediente y sus cualidades. (Stalker, 2018). La capacidad del shokunin de transformar ingredientes comunes en algo excepcional radica en su habilidad para comprender y trabajar en armonía con la naturaleza misma del alimento.

2.1.3.3. La Conexión del Shokunin con el Comensal

El shokunin busca no solo impresionar, sino generar una conexión significativa con quien disfruta de su comida. El shokunin se preocupa por cada detalle, no solo por perfección estética, sino para crear una experiencia que conmueva profundamente al comensal. Esto significa que la comida no es solo un plato para consumir, sino un mensaje que el chef transmite, logrando que los comensales sientan el respeto y dedicación detrás de cada creación. Esta conexión espiritual entre el chef y el comensal es un valor que distingue a la filosofía del shokunin y explica por qué la cocina japonesa es valorada como una experiencia completa que va más allá del sabor. (Maurice, 2018). Para el shokunin, cada plato es una forma de comunicar el trabajo y el respeto por el alimento, y esta dedicación permite que el comensal se sienta parte del proceso y de la historia que el chef ha creado.

La figura del "shokunin" en la gastronomía representa un compromiso con la excelencia, la ética y el respeto hacia el proceso culinario, los ingredientes y los comensales. Su influencia se expande globalmente, inspirando a chefs y amantes de la cocina a valorar más la dedicación, la autenticidad y la relación con la comida.

2.2 La creación del menú

Histéresis: La histéresis en la física se define como "El estado de un material se ve afectado por sus estados anteriores" (Universidad Complutense de Madrid)

En este menú queremos llevar esta definición a la gastronomía haciendo un recorrido por distintas etapas, experiencias o momentos que de alguna u otra manera afectaron para que Jorge y Luciana sean las personas y cocineros que son hoy en día.

2.2.1 Primera entrada: Jordi

Se empieza el menú degustación con la perspectiva del proceso del aprendizaje de Jorge. En este caso el plato se direcciona directamente con la experiencia que Jorge vivió en Barcelona, Catalunya, España. Jorge en el año 2023 tuvo la oportunidad de realizar un intercambio a España donde realizó prácticas preprofesionales en el restaurante Lasarte de Martín Berasategui en Barcelona.

Martín Berasategui es un chef español con una trayectoria enorme dentro del campo de la gastronomía en el panorama mundial, actualmente es el chef español con más Estrellas Michelin en su haber. Lasarte es la apuesta que hizo Martín en Barcelona una ciudad con una cultura gastronómica muy amplia y en realidad en el 2017 Lasarte de la mano de Paolo Casagrande (chef ejecutivo del restaurante) se convierte en el primer restaurante de la Ciudad Condal en conseguir el reconocimiento de las 3 Estrellas Michelin (Monument Hotel, sf).

En un dialogo personal de Jorge con Paolo Casagrande, Paolo comentó “Las 3 estrellas se deben a 3 diferentes aspectos: el primero mi cocina, el segundo la pastelería de Xavi Donnay y el tercero la sala de Joan Carles Ibañez”. Este comentario se resume en que un restaurante de este nivel tiene que mantener los altos estándares con la mejor calidad de profesionales a cargo. Esto se refuerza directamente con el galardón que obtuvo Xavi Donnay con el “The Best Pastry Chef”

en el 2020 y en adición el galardón otorgado a Joan Carles Ibañez en la Gala Michelin 2024 con el “Michelin Service Award” a la trayectoria del jefe de sala del restaurante. Esto es importante debido a que la convivencia de estos profesionales con Jorge influyó fuertemente su carácter y hacen ver una perspectiva distinta de lo que es la gastronomía en general. Por toda esta influencia el plato y su nombre se ven fuertemente influenciados por esta experiencia.

El plato es un brujo curado, orejas de judas glaseadas en una salsa de miso, rábanos en vinagreta, pistacho picado y para terminar souquet de peixe.

2.2.2 Segunda entrada: Luciana

El menú degustación continúa con la perspectiva del proceso de aprendizaje de Luciana. En este caso el plato se direcciona hacia experiencias y gustos personales de Luciana. Sobre todo, en la tradición de la comida callejera quiteña ya que evoca memorias y emociones a través de estos sabores. Luciana tuvo la oportunidad de realizar pasantías en el restaurante Kriollo donde pudo trabajar con Carolina Sánchez e Iñaki Murua. Este restaurante hace honor a estos sabores tradicionales elevándolos a la alta cocina, esta experiencia creo en ella una no hizo más que afianzar este amor por los sabores ecuatorianos en Luciana.

Las calles de Quito brindan una diversidad de sabores y experiencias que marcan fuertemente el paladar de las personas. Es importante tener en cuenta que el mestizaje es muy importante dentro de la cultura ecuatoriana, debido a que se introdujo una cultura totalmente nueva, con ello dentro de la gastronomía de igual manera se introdujeron productos, técnicas, artefactos que eran totalmente nuevos.

Poco a poco la gastronomía se adaptó involucrando productos locales con los traídos del nuevo mundo. El tiempo fue avanzando y el Quito colonial quedó lleno de historia que se transmitía fuertemente por la gastronomía (Pérez, 2017)

Esta historia que se convirtió en sabores que han influenciado fuertemente a Luciana, como lo son las parrillas que se ven las calles de Quito, por esta razón Luciana toma varios platillos insignia de las calles y les da otro protagonismo haciendo un plato que está compuesto por mollejas de ternera a la parrilla marinadas en un chimichurri casero, que hace alusión a las vísceras que son muy comunes en estos espacios, otro componente es el choclo el cual está representado en una crema de choclo o también conocido como crema de choclo, también se acompaña este plato con una mayonesa que se encuentra en los puestos callejeros que es básicamente hecha con culantro y ajo, donde aporta más personalidad al plato, por otro lado para cortar la grasa de las mollejas de ternera, Luciana decide poner su toque haciendo un lactofermento de tomatillos verdes lo cual este componente brinda un pico de sabor mediante las notas de levadura y vinagre que se dan por el fermento, y por ultimo para aportar una crocancia al plato, hilos de puerro.

Por esto el plato comprende de:

Mollejas a la Meunière, salsa de miso, crema de choclo, tomatillos lactofermentados, hilos de puerro crocantes, mayonesa de pincho (la que se encuentra en estos puestos callejeros).

2.2.3 Plato Fuerte: Causa

Dentro de la historia es el momento donde Jorge y Luciana se conocen. Un punto de partida, donde estos cocineros se les dio la oportunidad de entrar en la cocina clásica del restaurante italiano “Al Mercato” ubicado en la ciudad de Quito. El chef Julio Salem Boschetti quiteño de nacimiento, pero con ascendencia italiana formó uno de los restaurantes con más tradición italiana en Quito y el chef fue el primero en darle esta oportunidad que tanto necesitaban Jorge y Luciana. Aquí es donde aprenden lo que es el trabajo en equipo, el respeto al producto y sobre todo el verdadero significado de entender las bases de la cocina con la verdadera cocina clásica italiana.

En realidad, este acontecimiento es la causa que Jorge y Luciana sigan y se hayan afianzado en la gastronomía. Es por esta razón que el plato tiene este nombre.

El plato es: Bife Angosto uruguayo madurado 30 días, aceite infundado de anchoas y ajo, gnocchis artesanales salteados en mantequilla y salvia, tomates confitados y parmigiano reggiano.

2.2.4 Pre postre: Pausa

Siguiendo con el hilo de la historia, este tiempo representa el punto donde Luciana y Jorge se encuentran antes de graduarse, necesitan darse un tiempo para reflexionar y analizar todas las posibilidades a futuro dentro del contexto en el que se encuentran.

Se presenta un:

Sorbete de mandarina de Patate, aceite de oliva extra virgen denominación de origen jaén, Andalucía, España y sal.

2.2.5 Postre: Efecto

Llega el final del menú donde Jorge y Luciana después del recorrido universitario donde tuvieron la oportunidad de salir y experimentar el mundo real de la cocina deciden ser un poco más intrépidos y atrevidos para culminar esta experiencia.

Se presenta una mousse de hongos de pino y chocolate de maíz tostado, un gel de limón quemado y achiote, mermelada de mucilago de cacao y ají, pralin de tostado, crocante de achiote.

2.3 Entrevistas a chefs o profesores que influyeron en el proceso

Se entrevistaron a 6 figuras que fueron influyentes en la carrera gastronómica de Luciana y Jorge. Estas entrevistas buscan tener distintas visiones sobre lo que es el proceso de aprendizaje desde una perspectiva distinta bajo la visión del entrevistado. Las entrevistas se realizan bajo un formato de podcast donde se considera que la fluidez de la conversación pueda obtener información más personal.

2.3.1 Entrevista a Julio Salem Boschetti

Julio Salem Boschetti es chef italo ecuatoriano propietario del restaurante “Al Mercato” en la ciudad de Quito. Es una figura importante dentro de la gastronomía italiana en Quito ya que, su restaurante “Al Mercato” ha sido uno de los restaurantes con más tradición italiana en la ciudad desde que abrió en el 2011. En este restaurante Luciana y Jorge empezaron su carrera profesional en la gastronomía, también es aquí donde se conocieron. Julio comentó que su interés por la gastronomía viene directamente de su viaje a Bologna, Italia, donde a sus 18 años fue a estudiar filosofía y letras en la Universidad de Bologna. Aquí es donde empieza

su carrera gastronómica trabajando en trattorias tradicionales de la ciudad para poder pagar sus gastos, cabe destacar que Julio no había tenido una experiencia cercana a lo que es trabajar en una cocina profesional. Aquí poco a poco fue conociendo la tradición de la gastronomía italiana y la hizo parte de su vida. Fue progresando poco a poco y trabajo en varios restaurantes de Bologna. Aquí se dio cuenta que quiere hacer esto el resto de su vida y así lo hizo.

Por razones de la vida, tuvo que volver al Ecuador donde se planteó abrir un restaurante donde pueda traer la gastronomía italiana a Quito, así nace el restaurante “Al Mercato”. Su forma de ver la gastronomía se basa netamente en la tradición italiana con un menú poco diversificado, pero, que concentra toda la esencia de la gastronomía italiana.

Para Julio es muy importante la tradición, él supo mencionar que la tradición en algún momento fue la vanguardia y poco a poco fue avanzando y quedando en tradición. Y dentro de esta tradición para Julio es muy importante la familia y eso es lo que él intenta conseguir con su restaurante formar una familia y de esta forma sigue consiguiendo resultados.

Julio supo mencionar que la educación formal en la cocina es muy importante tanto como el aprendizaje dentro de una cocina profesional, una va de la mano de la otra, sin embargo, él también considera que una persona muy teórica en una cocina puede volverse “lento”, pero el conocimiento teórico dentro de una cocina brinda una serie de herramientas con las que se puede resolver muchas más situaciones o problemas que se presenta dentro de una cocina.

Para finalizar Julio supo mencionar la evolución de Luciana y Jorge dentro de la cocina, él pudo conocerlos cuando recién empezaban en la carrera y se siente

orgulloso de poder decir que el día de hoy son cocineros consolidados, evidentemente con fortalezas y formas de trabajar y pensar distintas.

2.3.2 Entrevista a Luis Santamaría

La entrevista ofrece una mirada profunda a la trayectoria profesional del Chef Luis Santamaría, quien comparte sus reflexiones sobre su formación, su experiencia en el extranjero y su perspectiva acerca de la gastronomía como una herramienta transformadora en lo social, cultural y económico.

El interés de Luis Santamaría por la gastronomía no nació en un ambiente romántico o familiar, como sucede con muchos cocineros. De hecho, fue una decisión espontánea, influida por programas de televisión especializados en cocina. Durante su juventud, buscaba una carrera que le apasionara y donde pudiera evitar materias como matemáticas, pero pronto se dio cuenta de la importancia de las bases teóricas en cualquier disciplina.

Ingresó a la universidad con poca experiencia previa y se sintió abrumado al ver que sus compañeros ya dominaban conceptos técnicos y tenían paladares más educados. Sin embargo, este reto lo motivó a profundizar en la investigación y aprender de manera autodidacta. Pasó largas horas viendo entrevistas y técnicas de cocina, descubriendo que la gastronomía podía ser un medio para expresar identidad, provocar emociones y generar impacto más allá de lo culinario.

Luis identifica varios puntos de inflexión en su carrera:

- **La influencia de Nuema:** La oportunidad de trabajar en este restaurante ecuatoriano lo inspiró a explorar las raíces locales y experimentar con ingredientes nacionales desde una perspectiva innovadora. Aunque ya no

comparte ciertas visiones actuales del establecimiento, reconoce el impacto que tuvo en su desarrollo.

- **La experiencia internacional:** Su tiempo en Francia y Suecia marcó un antes y un después. En Francia, se sumergió en el rigor técnico y la historia culinaria, mientras que en Suecia descubrió la importancia de los detalles y la excelencia en cada aspecto del servicio. Aunque admiraba la perfección técnica, también cuestionaba el impacto ambiental de ciertos procesos, como la importación excesiva de productos.

Estas vivencias no solo le brindaron habilidades técnicas, sino también una perspectiva más amplia sobre la gastronomía como una disciplina conectada con la sostenibilidad, la cultura y la economía.

Reflexiones sobre la educación gastronómica

Como profesor universitario, Luis enfatiza que la formación en cocina debe equilibrar la tradición con la modernidad. En su clase de cocina mundial, busca que los estudiantes comprendan la evolución histórica de la gastronomía, desde figuras como Escoffier hasta las tendencias actuales. Considera que es esencial enseñarles a pensar más allá de las recetas y explorar cómo cada técnica o ingrediente tiene un trasfondo cultural.

Asimismo, subraya la necesidad de que los estudiantes vivan experiencias prácticas más cercanas a la realidad laboral. Propone iniciativas como visitas a productores y proveedores, lo que fortalecería la conexión entre el aula y el mercado real. En su

opinión, esto ayudaría a que los futuros cocineros entiendan mejor la trazabilidad de los productos y el esfuerzo detrás de cada ingrediente.

La gastronomía como herramienta de cambio

Luis Santamaría ve la cocina como un espacio donde confluyen arte, política y emoción. Desde su perspectiva, un plato no solo debe ser delicioso o visualmente atractivo, sino también comunicar un mensaje y evocar recuerdos. Esto lo llevó a reflexionar sobre el potencial de la gastronomía para fortalecer la identidad ecuatoriana, un aspecto que considera subestimado dentro del país.

Durante la entrevista, compartió anécdotas sobre cómo ciertos platos pueden conectar profundamente con las personas, despertando emociones intensas. Por ejemplo, recordó un sorbete de mandarina que evocó recuerdos de la infancia en los Andes ecuatorianos, mostrando cómo la cocina puede ser un puente entre la memoria personal y la identidad colectiva.

Desafíos del sector gastronómico en Ecuador

Luis señala que, aunque Ecuador cuenta con una riqueza culinaria inigualable, aún enfrenta barreras como:

- **Falta de colaboración:** Existe poca cooperación entre cocineros y una cultura de competencia poco constructiva.
- **Desconocimiento de los productores:** Los chefs deben fortalecer sus relaciones con proveedores locales para asegurar calidad y sostenibilidad.

- **Apoyo institucional limitado:** Las academias podrían facilitar más contactos con productores y fomentar proyectos conjuntos que promuevan productos locales.

Además, enfatiza que, para ganar reconocimiento internacional, el sector debe combinar creatividad con orgullo por lo propio. Señala como ejemplo el trabajo conjunto entre restaurantes y proveedores en países como Perú, un modelo que podría inspirar cambios en Ecuador.

Luis se siente inspirado por la riqueza cultural y natural de Ecuador. Cada vez que viaja al extranjero, refuerza su admiración por los ingredientes locales y su potencial en la alta cocina. Cree firmemente que Ecuador puede destacar globalmente, pero esto requiere un esfuerzo colectivo, no solo entre cocineros, sino también con productores, académicos y otros actores de la cadena gastronómica.

La trayectoria del Chef Luis Santamaría es un testimonio de cómo la pasión, el aprendizaje constante y la conexión con las raíces locales pueden transformar la gastronomía en un vehículo para la creatividad y el cambio cultural. Su enfoque en la innovación con respeto por la tradición es un modelo inspirador para cocineros que buscan posicionar a Ecuador como un referente mundial en la cocina.

2.3.3 Entrevista a Esteban Tapia

La entrevista exploró diferentes aspectos clave del desarrollo profesional en la gastronomía, enfocándose en la importancia de la educación, el trabajo en equipo, la conexión con los proveedores y la valorización de los productos locales. En primer lugar, se destacó el papel fundamental de la educación formal en la formación de los

profesionales, subrayando que, si bien los conocimientos técnicos son esenciales, es en el ámbito práctico donde realmente se afianzan las habilidades. La capacidad de aplicar la teoría en situaciones reales es crucial, y por ello se enfatizó la necesidad de ofrecer a los estudiantes experiencias fuera del aula, como salidas de campo y la oportunidad de interactuar directamente con los productores, para que puedan entender mejor los desafíos que enfrentarán en el mercado laboral.

Además, se discutió la importancia del trabajo en equipo, algo vital en el entorno de una cocina profesional. Se mencionó que el éxito de un restaurante no depende solo de la habilidad individual de los chefs, sino de la capacidad del equipo para colaborar y comunicarse de manera efectiva. En una cocina, los tiempos son ajustados, la presión es constante y las decisiones deben tomarse rápidamente, por lo que la habilidad para coordinarse y trabajar juntos se vuelve esencial. Se resaltó que un buen equipo de trabajo no solo mejora la eficiencia, sino que también fomenta un ambiente de respeto y apoyo mutuo, lo que a su vez eleva la calidad del servicio y de la experiencia para el cliente.

Otro tema clave fue la conexión con los proveedores, especialmente los locales. Se destacó que trabajar estrechamente con productores cercanos no solo garantiza la frescura y calidad de los ingredientes, sino que también impulsa la economía local y promueve la sostenibilidad. En la entrevista se señaló que es fundamental reconocer y valorar los productos nacionales, ya que estos son la base para construir propuestas gastronómicas auténticas y de calidad. Este enfoque permite que los restaurantes se conecten de manera más profunda con la comunidad y, al mismo tiempo, favorezcan un modelo más responsable y consciente de producción y consumo.

Por último, la conversación tocó la visión para el futuro de la gastronomía en Ecuador. Se reflexionó sobre cómo la gastronomía puede convertirse en un motor de cambio cultural y social, no solo en un negocio orientado al beneficio económico. Se destacó el enorme potencial que tiene Ecuador debido a su rica biodiversidad y patrimonio culinario, aunque se reconoció que es necesario un cambio de mentalidad en la industria. Para que el sector gastronómico alcance su máximo potencial, es fundamental que los profesionales trabajen juntos, colaboren más y se enorgullezcan de su identidad local, promoviendo el producto ecuatoriano y destacando la gastronomía del país en el ámbito internacional.

En conclusión, la entrevista subrayó que el éxito en la gastronomía depende de un enfoque integral que combine la formación técnica con la práctica, el trabajo en equipo y la conexión con la comunidad. Además, se reconoció la importancia de valorar lo local y de crear experiencias auténticas que no solo sirvan para nutrir, sino también para transformar y conectar a las personas con su cultura y sus raíces. Este enfoque consciente y comprometido con el cambio social y cultural es esencial para que el sector gastronómico en Ecuador se consolide y se posicione como un referente mundial.

2.3.4 Entrevista a Emilio Dalmau

Emilio Dalmau es un chef y profesor ecuatoriano de la Universidad San Francisco de Quito. Tiene grandes influencias catalanas, sin embargo, su estilo de cocina se direccionó hacia la cocina francesa. Su interés por la gastronomía se da por influencias familiares, sin embargo, no era algo de lo que estaba totalmente decidido.

Finalmente tuvo la oportunidad de ir a estudiar gastronomía en Argentina, aquí es donde nace su real interés en la carrera, también es donde toma gran influencia de su estilo gastronómico gracias a sus profesores de origen francés. Posteriormente tuvo la oportunidad de viajar por el mundo trabajando en cocina aprendiendo de distintos estilos o formas de ver la cocina.

Hubo un momento donde Emilio cambió la cocina por la enseñanza gastronómica, menciona que son etapas que atraviesa una persona, también esto demuestra la variedad de trabajos que puede realizar un cocinero al estar consolidado.

Para finalizar, Emilio destaca el crecimiento de Luciana y Jorge, sobre todo por que existen distintos eventos o acontecimientos que se realizaron cuando cursaron la clase que ahora harían distintos por que no están satisfechos con el resultado que obtuvieron. El considera que es parte del crecimiento y evolución de un estudiante.

2.3.5 Entrevista a Verónica Salgado

La entrevista con Verónica Salgado, profesora de servicio, protocolo y marketing para restaurantes, entre otras materias dentro del colegio de hospitalidad y artes culinario, exploró su enfoque único sobre cómo estos elementos esenciales transforman la experiencia gastronómica. A través de su trayectoria, Verónica ha demostrado que el protocolo y el marketing van más allá de reglas y estrategias, convirtiéndose en herramientas clave para establecer conexiones auténticas con los clientes.

Desde sus inicios en la hospitalidad, Verónica reconoció el valor del detalle en el servicio. Durante la entrevista, compartió cómo su interés por el protocolo nació al observar su capacidad para diferenciar a un restaurante y fidelizar a los clientes. Para

ella, el servicio no es solo técnica, sino una actitud que refleja empatía y profesionalismo, elementos fundamentales para crear experiencias memorables.

Al hablar del marketing, Verónica enfatizó su visión estratégica. Considera que una marca gastronómica no solo se construye con una buena oferta culinaria, sino a través de una narrativa que conecte emocionalmente con los comensales. Resaltó el papel de las redes sociales como herramientas poderosas, siempre y cuando se usen para transmitir la esencia del restaurante y no solo para promocionar productos.

Uno de los temas centrales fue la importancia del protocolo. Verónica explicó cómo el respeto por las normas y la atención a los detalles son pilares que generan confianza y elevan la experiencia del cliente. Sin embargo, destacó que el protocolo debe adaptarse a los cambios culturales y tecnológicos, convirtiéndose en un diferenciador competitivo más que en una barrera rígida.

La conversación también abordó los desafíos de formar a las nuevas generaciones de profesionales gastronómicos. Verónica señaló que muchos estudiantes llegan con ideas limitadas sobre lo que implica el servicio y el protocolo, pero su objetivo como docente es ampliar esas perspectivas. A través de ejemplos prácticos y un enfoque dinámico, busca que los alumnos descubran el impacto del servicio en la experiencia integral del cliente.

Los estudiantes que participaron en la entrevista destacaron la influencia de Verónica en su formación. Para ellos, sus clases han cambiado su percepción sobre el servicio y el marketing, ayudándolos a desarrollar una comprensión más profunda de cómo estos elementos interactúan para crear experiencias únicas. Uno de ellos mencionó: “Antes veía el protocolo como algo rígido, pero ahora entiendo que es una herramienta poderosa para conectar con las personas”.

Finalmente, Verónica compartió su visión sobre el futuro de la gastronomía en Ecuador. Considera que el país tiene un potencial inmenso, pero necesita más colaboración entre los actores del sector y una mayor apreciación por lo propio. Según ella, los restaurantes no solo deben ofrecer buena comida, sino ser espacios de conexión y debate que reflejen la riqueza cultural del país. La entrevista mostró a Verónica Salgado como una profesional apasionada por elevar los estándares de la gastronomía. Su enfoque integral en servicio, protocolo y marketing inspira a quienes buscan destacar en la industria, mientras su labor como docente deja una marca significativa en la formación de futuros líderes gastronómicos.

2.3.6 Entrevista a Sebastián Navas

La entrevista con Sebastián Navas fue un poco más guiada hacia experiencias que vivió en su carrera. Una de las frases que sorprendían al inicio de la entrevista era “No quiero vestirme de traje ni resolver problemas” esto se menciona ya que sus padres querían que estudie leyes en la universidad, sin embargo, Sebastián es una persona de mundo y eso es lo que decidió hacer, recorrer el mundo. Aquí es donde conoce distintas culturas alrededor del mundo y se enamora de la gastronomía.

Así decidió estudiar gastronomía.

Tuvo un proyecto de un restaurante de almuerzos que después de un tiempo dejó para emprender otro camino, en este caso es su maestría. Poco tiempo después recorrió el mundo del chocolate certificándose en ello justamente cuando trabajaba en un restaurante en Florencia, Italia. Entendió que el chocolate es mucho más que un producto y empezó a tener una pasión muy cercana con este noble producto.

Siguió con su carrera guiada un poco más hacia el chocolate y es cuando tuvo la oportunidad de ser Coordinador de la carrera de Gastronomía en la Universidad San Francisco de Quito. Esta entrevista tuvo un desenlace curioso, termino vestido de traje y resolviendo problemas, algo que ahora siente es el lugar en el que tiene que estar.

Sebastián estuvo presente en el proceso de Luciana y Jorge. Comenta que la evolución es evidente y sobre todo destaca la pasión que tienen.

CONCLUSIONES

Finalmente, podemos mencionar que el proceso de aprendizaje culinario es algo mucho más profundo que únicamente estudiar gastronomía, si no que, está muy ligado a las experiencias que se pueden vivir a lo largo del camino que es la formación de un cocinero. Se puede evidenciar que esta formación se ve directamente influenciada por los métodos de aprendizaje, influencias de distintos estilos, o incluso el lugar en el que se desarrolla este proceso.

Por una parte, se puede ver un proceso influenciado directamente por una experiencia de intercambio que realizó Jorge donde tuvo la posibilidad de hacer pasantías en un restaurante 3 Estrellas Michelin, un aprendizaje marcado por la cultura catalana e influencias de un restaurante Michelin. el involucrarse con una cultura totalmente nueva generó una nueva forma de ver la gastronomía y en adición esta experiencia Michelin fue puliendo las actitudes y aptitudes hasta llegar a una interpretación de la gastronomía no como un medio de alimentar personas, si no que, un medio de transmitir emociones, sensaciones, en otras palabras, un medio para poder hacer arte.

Por otro lado, también se puede ver un proceso influenciado directamente por una experiencia que destaca la tradicionalidad de Quito. una ciudad que con su rica cultura e identidad culinaria marcaron a Luciana. Quito al ser la capital más antigua de América del Sur brilla por su rica historia que hablando gastronómicamente se cuenta a base sabores y platos que sostienen a la capital del Ecuador.

Esta rica historia culinaria ha logrado distinguirse y esto se logra en base de reconocidos chefs ecuatorianos que llevan esta tradicionalidad a la alta gastronomía.

sin embargo, consideramos importante también mencionar la labor de un grupo de personas que no siempre reciben el reconocimiento que se merece, estos artesanos que sostienen y han logrado que esta tradición culinaria sea pasada de generación en generación, nos referimos a estas personas que trabajan en los mercados y en las calles de la capital. Estas personas que han logrado mantener esta identidad viva en base a los sabores y las emociones que evocan a más de un quiteño cuando prueba alguna preparación. Cabe destacar que estos sabores forman parte de un patrimonio no material de la capital. y esto en realidad es la forma de ver la gastronomía por parte de Luciana, identidad y tradición. De igual manera es lo que la lleva al restaurante Kriollo en la ciudad de Quito. Un restaurante donde destacan estos sabores callejeros e identidad gastronómica a la alta cocina. Por otro lado, es importante mencionar la labor de llevar esta tradición al mundo, una labor que realiza constantemente la chef Carolina Sánchez en su restaurante Ikaro ubicado en Logroño.

En conclusión, podemos demostrar que en base a experiencias o incluso momentos que marcaron fuertemente las personalidades y actitudes en la cocina en la carrera de Luciana y Jorge llevaron a que puedan ser cocineros consolidados y que quieren seguir descubriendo un mundo de posibilidades llevando su identidad y su estilo por delante.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Brillet, F., & Hulin, A. (2009). La vision prospective à l'épreuve de la tradition: le devenir des métiers des compagnons du devoir. *Revue management et avenir*, (5), 354-370.
- Doffémont, P. (2021). La transmission chez les Compagnons du Devoir 2020. *Éducation & didactique*, 133-136.
- Kintsugi, T. (2024). Exploring Japan's Shokunin Culture: The Art of Dedication. <https://toki-kintsugi.com/article/shokunin-culture/>
- Luz Manosalva Méndez, « La cocina como espacio de representación del cuerpo y expresión social y cultural de lo cotidiano en América Latina », *Textures* [En ligne], 28 | 2024, mis en ligne le 11 avril 2024, consulté le 05 novembre 2024.
URL : <https://publications-prairial.fr/textures/index.php?id=1066Auteur>
- Musée du Compagnonnage de Tours. (2018). Histoire. <https://www.museecompagnonnage.fr/le-compagnonnage/histoire>
- Stalker, N. (2018). *Devouring Japan: Global perspectives on Japanese culinary identity*. Oxford University Press.
- St. Maurice, G. (2018). Cuerpos sensoriales en el centro de las cocinas tradicionales de los restaurantes japoneses actuales. *Estudios japoneses* , 38 (1), 1–20. <https://doi.org/10.1080/10371397.2018.1465803>
- Thievenaz, J. (2021). Conceptions du processus de transmission sur le terrain de la formation des Compagnons du Devoir. *Éducation & didactique*, 191-201.

Unidad Latina. (2024). Patrimonio inmaterial y tradiciones orales en América Latina.

https://unidadlatina.org/historia/tradiciones-orales-en-america-latina/#%C2%BFQue_son_las_tradiciones_orales

Unesco. (sf). Tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial. <https://ich.unesco.org/es/tradiciones-y-expresiones-orales-00053>

Villalva Guevara, M. R., & Inga Aguagallo, C. F. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades, 13, 129-142. <https://doi.org/10.37135/chk.002.13.08>

Monument Hotel. (s.f.). Lasarte Barcelona, Restaurante 3 estrellas Michelin. Recuperado de <https://www.monumenthotel.com/es/restaurante-lasarte-barcelona-3-michelin/>

Maurice, G. (2018). Cuerpos sensoriales en el centro de las cocinas tradicionales de los restaurantes japoneses actuales. Estudios japoneses , 38 (1), 1–20. <https://doi.org/10.1080/10371397.2018.1465803>

Pérez, E. V. (2017, diciembre 15). Gastronomía quiteña como referente cultural de la ciudad. Recuperado de Universidad San Francisco de Quito: <https://core.ac.uk/download/pdf/160260087.pdf>

Ramírez, N. (2012). La importancia de la tradición oral: El grupo Coyaima - Colombia <https://www.redalyc.org/pdf/1053/105325282011.pdf>

5. Anexos

5.1 Anexo A: Recetario

Plato: Jordi

por: Jorge jaramillo y luciana salgado

Souquet de Peixe

- 500 gr Cáscaras de camarón
- 5000 gr Pez Brujo
- 1000 gr Cebolla Paiteña
- 5 gr Azafrán
- 5 gr Pimentón Español
- 30 ml Aceite de oliva virgen extra

Brujo Curado

- 1000 gr Filete de Brujo (Filetes de la anterior preparación)
- 1400 gr de Sal Fina
- 800 gr de azúcar blanca
- 200 gr de Eneldo fresco

Rábanos en Vinagreta

- 500 gr Rábanos Cósmicos
- 500 ml Vinagre de vino blanco
- 1000 ml Agua
- 400 gr Azúcar blanco
- 10 gr Sal

Orejas de Judas

- 100 gr Orejas de Judas secas

Proceso:

Souquet de Peixe

1. Filetear el pez brujo y reservar los huesos para hacer un fumet.
2. Cuando el fumet esté listo en una olla a parte refreír las cáscaras de camarón hasta conseguir un dorado uniforme y agregar las cáscaras de camarón.
3. Después de una hora en temperatura baja triturar el caldo con las cáscaras para extraer todo el sabor.
4. Colar la preparación y hacer una marca con la cebolla paiteña, es importante agregar el azafrán en este momento para que suelte su sabor en el AOVE, de igual manera agregar el pimentón e inmediatamente volver a cocinar este caldo texturizado.
5. Dejar reducir hasta que agarre punto, terminar con sal. Para servir colocar en una jarra para hacerlo en mesa

Brujo curado

1. Revisar que el brujo no tenga espinas y de haberlas retirarlas. Cuando el brujo este limpio es importante secarlo muy bien con papel de cocina.
2. Mezclar uniformemente la sal, el azúcar y el eneldo fresco picado. Colocar la mitad de la mezcla del azúcar, la sal y el eneldo en un gastro hondo y sobre

esta mezcla colocar los filetes de brujo secos, colocar la otra mitad de la mezcla y asegurarse que cubra totalmente a los filetes.

3. Después de 6 horas retirar los filetes y lavarlos muy bien para retirar cualquier rastro de la mezcla. Secarlos bien y reservar en bolsas al vacío. Después se hace porciones de finas láminas de 30 gramos.

Rábanos en vinagreta

1. Mezclar el vinagre, el agua, el azúcar y la sal en una olla y esperar que los sólidos se mezclen bien con los líquidos, esperar que enfríe.
2. Mezclar la vinagreta con los rábanos laminados en mandolina y dejar reposar 20 minutos.

Plato: Luciana

por: Jorge jaramillo y luciana salgado

Crema de Choclo

Ingredientes

- 1lt Agua
- 500gr Choclo Tierno
- 150gr Cebolla Larga
- 60gr Cebolla Perla
- 15gr Aceite de Achiote

Chimichurri

Ingredientes

- 500gr Aceite de Oliva
- 75gr Cilantro
- 75gr Perejil
- 40gr Orégano
- 8gr Coriandro
- 15gr Mostaza Amarilla
- 100gr Vinagre de Vino Tinto

Mollejas de Ternera Marinadas**Ingredientes**

- 500kg Mollejas de Ternera
- 60gr Cebolla Perla
- 60gr Cebolla Paiteña
- 1uni Ajo
- 60gr Zanahoria
- 30gr Ramas de perejil y cilantro
- 350gr Chimichurri

Mollejas de Ternera a la Meunier**Ingredientes**

- 75gr Mantequilla Noisette

- Mollejas previamente marinadas

Mayonesa de Pincho

Ingredientes

- 200gr Mayonesa
- 30gr Cilantro
- 20gr Cebolla Larga
- 9gr Mostaza Amarilla
- 3gr Ajo
- 8gr Limón Sutil

Hilos de Puerro

Ingredientes

- 800gr Puerro
- 1lt Aceite de canola

Proceso:

Crema de choclo:

1. Cortar en brunoise las cebollas y el ajo.
2. En una olla, hacer un sofrito con el aceite de achiote, las cebollas y el ajo.
3. En una licuadora, procesar el choclo tierno.
4. Una vez que este cristalina las cebollas, poner el choclo procesado junto con el agua.

5. Cocinar a fuego bajo por 35min, probar la mezcla hasta sentir que el choclo ya este cocinado.
6. Mover constantemente, ya que se pega a la base.
7. Ya listo, licuar la mezcla. Debe estar fría. Cernir para descartar los pedazos no deseados.
8. Agregar sal al gusto.

Plato: Causa

por: Jorge jaramillo y luciana salgado

Aceite de Anchoa y Ajo

Ingredientes

- 1lt Aceite de Oliva
- 90gr Achoa
- 30 gr Ajo

Mantequilla de Salvia

Ingredientes

- 500gr Mantequilla
- 120gr Salvia

Gnocchi de Papa

Ingredientes

- 1kg Papa Chola

- 120gr Harina
- 5gr Sal

Bife angosto

Ingredientes

- Bife 150 gr
- Aceite de anchoas y ajo: 10 ml

Aceite de anchoas y ajo

Proceso

1. Colocar en una bolsa al vacío todos los ingredientes.
2. Infusionar a 60 grados por 3 horas.

Mantequilla y salvia

Proceso

1. Colocar en una bolsa al vacío la mantequilla y la salvia deshojada.
2. Infusionar a 60 grados por 3 horas.
3. Gnocchis de papa

Gnocchis de papa

Proceso

1. Cocinar las papas aproximadamente 35min, verificar si están cocinadas.
2. Pelar las papas mientras están calientes y pasar por un chino fino.

3. Enfriar la papa por mínimo una hora en el frío.
4. Una vez fría la mezcla mezclar con la harina y la sal.
5. Hacer una masa homogénea sin mezclar de más.
6. Hacer rollitos con la masa del ancho de un dedo y de largo 10cm.
7. Cortar del tamaño deseado.
8. Cocinar en agua hirviendo hasta que floten.

Bife de chorizo

Proceso

1. En una bolsa poner los filetes de bife y el aceite de anchoas y ajo
2. Cocinar a la parrilla hasta conseguir el termino
3. Para terminar, colocar aceite de anchoas y sal maldon.

Plato: Pausa

por: Jorge jaramillo y luciana salgado

Ingredientes

- 2500 gr Mandarina de Patate
- 210 gr azúcar Blanca
- 3.5gr estabilizante de sorbete
- 5.5 gr estabilizante neutro
- 196 ml agua
- 91 gr glucosa atomizada

Proceso

1. Sacar el jugo de las mandarinas y colarlo. Después dejarlo en la congeladora, se necesita que esté a punto de granizado.
2. Para la base de sorbete separar en un bowl la mitad de la azúcar blanca, el estabilizante de sorbete, el estabilizante neutro y la glucosa.
3. En una olla poner el agua con la otra mitad del azúcar. Cuando el agua con azúcar llegue a los 40 grados centígrados agregar todos los polvos y dejar que se incorporen bien. Es importante bajar la temperatura de la base de la forma más rápida posible.
4. Cuando esta haya bajado la temperatura mezclar con el jugo de mandarina en textura de granizado con un túrmix.
5. Dejar reposar la mezcla en una bolsa de vacío al menos 1 día. Cuando pase el día de reposo para que la mezcla madure y esté en óptimas condiciones poner a montar el sorbete. Y almacenar en un recipiente de plástico para que no se cristalice.
6. Para servir realizar una quenelle del sorbete y agregar unas gotas de Aceite de Oliva Extra-Virgen denominación de origen Jaén- Andalucía- España y unas escamas de sal maldon.

Plato: efecto

Por: Jorge Jaramillo y Luciana Salgado

INGREDIENTES

Mousse de hongos de Pino y chocolate de maíz tostado

- 331 gr de Puré de hongos de pino
- 40 ml Agua

- 555 gr chocolate de maíz tostado
- 1072 gr crema de leche
- 5 hojas de colapez

Gel de achiote y limón quemado

- 200 gr de zumo de limón quemado
- 7 gr de Agar Agar
- 2 gr de pasta de achiote
- 100 gr de azúcar

Mermelada de ají y cacao

- 200 gr de pulpa de cacao
- 10 gr de ají criollo

Tostado con caramelo

- 50 gr de tostado
- 50 gr de azúcar

Bizcocho cuchara

- 160 gr harina de trigo
- 100 gr harina de almendra
- 8 huevos

- 160 gr azúcar

Proceso

Mousse de hongos de pino y chocolate de maíz tostado

1. Hidratar los hongos y pasarlos con túrmix para conseguir un puré.
2. Derretir el chocolate y hacer una especie de ganache con el puré de hongos y el agua.
3. Hidratar las hojas de gelatina y agregarlas a la ganache, afinar la mezcla con un túrmix.
4. Semi montar la crema de leche y agregar en tres partes la ganache.
Depositar en moldes y congelar.

Gel de achiote y limón quemado

1. Cortar los limones por la mitad, pasarlos por una parrilla caliente hasta que se quemen y extraer el zumo.
2. Realizar un TPT con el azúcar y poner la pasta de achiote.
3. Calentar el TPT y agregar el Agar Agar, esperar que hierva y agregar el zumo de limón quemado.
4. Poner a enfriar y triturar con un túrmix hasta que esté brillante y sin grumos.
5. Colar el resultado.

Mermelada de ají y cacao

1. Sacar las semillas del ají y blanquearlo 3 veces, cortarlo en brunoise.
2. Cocinar la pulpa hasta que se reduzca a la mitad.
3. Agregar el ají cortado y mezclar. Dejar enfriar

Tostado con caramelo

1. Hacer un caramelo y pasar el tostado para que se caramelicé.
2. Dejar enfriar el resultado y molerlo para conseguir un polvo

Bizcocho cuchara

1. Separar las yemas de las claras de los huevos.
2. Montar las claras y cuando empiece a espumar agregar la mitad del azúcar y terminar de montarlas.
3. Por otro lado, montar las yemas y agregar la otra mitad del azúcar.
4. Tamizar las dos harinas y mezclar en tres partes con las yemas y las claras.
5. Poner en una bandeja y hornear a 180 grados por 10 mi

5.2 Anexo B: Fotografías del menú.

Jordi:



Luciana:



Causa:



Pausa:



Efecto:



Fotografías por: Sebastián Arguello.

5.3 Anexo C: Menú

HISTÉRESIS

POR LUCIANA SALGADO &
JORGE JARAMILLO

JORDI

Brujo curado en frío, orejas de Judas
glaseadas, rábanos en vinagreta,
pistacho, suquet de peixe. 

LUCIANA

Mallejas de ternera glaseadas al
miso, crema de choclo, mayonesa de
pincho, tomatillos lactofermentados,
hilos de puerro crocantes. 

CAUSA

Bife angosto uruguayo madurado, aceite
de oliva infusionado con anchoas y ajo,
gnocchis artesanales salteados en
mantequilla y salvia, Parmigiano
Reggiano, tomates confitados. 

PAUSA

Sorbete de mandarina de Patate, aceite de
oliva virgen extra con denominación de
origen Jaén, sal Maldon. 

EFECTO

Mousse de hongos de pino y chocolate de
malz tostado, gel de limón quemado y
achiote, mermelada de cacao y ají, praliné
de tostado, bizcocho de almendra,
crocante de achiote. 

MARCUS
RESTAURANTE

\$25.00

INCLUIDO IMPUESTOS

Comité de jueces:

1. Mario Jiménez
2. Sebastián Navas
3. Ana Lobato Font
4. Emilio Dalmau
5. Esteban Tapia