

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

**Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo**

**La representación del arte mediante la gastronomía**

**María Paz Henao Villacís  
Alex Fernando Santamaría Gaibor**

**Gastronomía**

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

Quito, 13 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**

**La representación del arte mediante la gastronomía**

**María Paz Henao Villacís**

**Alex Fernando Santamaría Gaibor**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Ana Lobato Font, Profesora**

Quito, 13 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:                   María Paz Henao Villacis

Código:                                    00322373

Cédula de identidad:                 1724769565

Lugar y fecha:                         Quito, 13 de diciembre de 2024

Nombres y apellidos:                   Alex Fernando Santamaría Gaibor

Código:                                    00320988

Cédula de identidad:                 1726439969

Lugar y fecha:                         Quito, 13 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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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>.

## RESUMEN

El objetivo del presente estudio es analizar la relación que existe entre el arte y la gastronomía, tomando al arte como una forma de expresión y a la gastronomía como el medio por el cual se puede expresar. Durante el estudio se abordará una breve definición tanto de lo que es gastronomía como lo que es arte, hasta llegar al punto en el que las dos definiciones se conectan y se entiende que la gastronomía es una forma de representar al arte. Esto se logra gracias a un menú de cuatro tiempos en el cual se representan distintos cuadros en cada tiempo mediante el simbolismo y la cromática, utilizando diferentes ingredientes y técnicas para representar el cuadro en el plato.

**Palabras clave:** gastronomía, creatividad, conexión, representación, arte, transmitir, cultura, técnicas e ingredientes.

## ABSTRACT

The objective of this study is to analyze the relationship between art and gastronomy, considering art as a form of expression and gastronomy as the medium through which it can be conveyed. The study includes a brief definition of both gastronomy and art, leading to the point where the two concepts connect, demonstrating that gastronomy is a way of representing art. This connection is achieved through a four-course menu in which each course represents a different painting, using symbolism and color schemes. Various ingredients and techniques are employed to translate the painting into a culinary experience on the plate.

**Keywords:** gastronomy, creativity, connection, representation, art, communication, culture, techniques, ingredients.

## **AGRADECIMIENTO**

Queremos expresar nuestra más profunda gratitud a nuestros padres, por haber hecho posible nuestro gran recorrido y crecimiento, tanto personal como profesional. Gracias por siempre apoyarnos y creer en nosotros. También, agradecemos de corazón a nuestra familia, amigos y a quienes estuvieron siempre presentes brindando apoyo y ayuda en todo momento. A nuestra tutora de tesis, Ana Lobato Font, le extendemos nuestro más sincero agradecimiento por guiarnos con dedicación y por brindarnos su tiempo, conocimientos y valiosa orientación.

Reconocemos también el esfuerzo de la entrega de los docentes, coordinadores y al decano del colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo, quienes nos enseñaron con pasión y compromiso. Finalmente, extendemos nuestra gratitud a la Universidad San Francisco de Quito por acogernos con calidez y brindarnos una gran experiencia.

A todos ustedes, gracias por ser parte de este recorrido inolvidable.

## TABLA DE CONTENIDO

<b>1. Introducción .....</b>	<b>9</b>
<b>2. Desarrollo del Tema .....</b>	<b>11</b>
2.1 Introducción al arte.....	11
2.2 Introducción a la gastronomía.....	13
2.2.1 La gastronomía en el Ecuador .....	17
2.3 El arte a través de la gastronomía.....	20
2.4 Representación de cuadros de arte a través de un menú gastronómico.....	23
2.4.1 Entrada fría.....	24
2.4.2 Entrada caliente .....	25
2.4.3 Plato fuerte .....	27
2.4.4 Postre.....	29
<b>3. Conclusiones .....</b>	<b>33</b>
<b>4. Referencias bibliográficas .....</b>	<b>35</b>
<b>5. Anexos.....</b>	<b>36</b>
Anexo A: Cuadro "El Columpio" .....	36
Anexo B: Representación gastronómica del cuadro "El Columpio" .....	36
Anexo C: Cuadro "El Beso" .....	37
Anexo D: Representación gastronómica del cuadro "El Beso".....	37
Anexo E: Cuadro "La Creación de Adán" .....	38
Anexo F: Representación gastronómica del cuadro "La Creación de Adán".....	38
Anexo G: Cuadro "La Noche Estrellada" .....	39
Anexo H: Representación gastronómica del cuadro "La Noche Estrellada" .....	39
Anexo I: Listado de jueces de degustación.....	40
Anexo J: Receta Entrada fría .....	41
Anexo K: Receta Entrada caliente .....	43
Anexo L: Receta Plato fuerte.....	46
Anexo M: Receta Postre .....	48

## INTRODUCCIÓN

Este trabajo final explora la intersección entre el arte y la gastronomía, una relación que ha evolucionado para dar lugar a la "gastronomía artística", en la que los alimentos no solo cumplen una función nutricional, sino que se presentan como una forma de expresión visual y cultural. Esta disciplina multidimensional ha ganado relevancia en el campo de las artes, y en sectores turísticos y culturales, creando una experiencia integral que fusiona los sentidos y las emociones.

La relevancia del tema reside en su capacidad para enriquecer la percepción estética de la comida. Los chefs al rededor del mundo han comenzado a incorporar principios artísticos en sus presentaciones, inspirándose ya sea en sus culturas, técnicas o productos naciones e internacionales y mostrando platos no solo complacientes al paladar, pero a todos los sentidos, que llevan a los comensales a vivir una experiencia completa. En cuanto al menú presentado como tesis práctica, esta relación entre arte y gastronomía permite visibilizar tanto productos diversos como técnicas innovadoras, presentando platos que narran la historia, representan simbólica y cromáticamente las obras escogidas.

En esta introducción es importante definir algunos conceptos que orientan este análisis. El término "arte en la gastronomía" se refiere a la aplicación de elementos estéticos y compositivos para hacer que los platos no solo se perciban por su sabor, sino también por su valor visual y simbólico. La "experiencia gastronómica", por otro lado, implica una vivencia sensorial que va más allá del gusto, integrando la vista, el olfato, el tacto y, en algunos casos, la memoria emocional.

A lo largo de este trabajo se analizarán las definiciones de arte y gastronomía y se hablará de la relación entre las dos, no solo como temas individuales, pero creando una

conexión entre ambas. Además de no solo introducir al arte como tal y a la gastronomía, pero presentar la gastronomía del Ecuador y sus características, así logrando comprender que tan amplia y diversa es en nuestro país.

## DESARROLLO DEL TEMA

### 2.1 Introducción al arte

El arte, según la RAE, es la: "Manifestación de la actividad humana mediante la cual se interpreta lo real o se plasma lo imaginado con recursos plásticos, lingüísticos o sonoros" (2023). Esta definición refleja el origen del arte como una forma de expresión que abarca tanto lo visible como lo que no se puede tocar. En cualquier contexto, el arte es un tema subjetivo, pues todas las personas tienen diferentes opiniones, creencias y perspectivas al respecto. Sin embargo, lo que se puede concordar públicamente es cómo ha evolucionado el arte desde la antigüedad y lo interesante que se ha vuelto junto a sus diferentes definiciones y perspectivas del mundo.

Así es como el arte, al igual que otras manifestaciones culturales como la gastronomía, está profundamente influenciado por su entorno, la cultura, los momentos históricos e incluso la necesidad que han tenido y tienen las sociedades. Es una herramienta mediante la cual los seres humanos han podido transmitir su creatividad, plasmar eventos, pensamientos y sentimientos, e incluso dejar un legado e historias que trascienden por las generaciones futuras.

En la antigüedad, el arte se limitaba a lo que las personas podían reconocer como manifestaciones básicas como la pintura, la música, la escritura, la danza y la literatura. Estas disciplinas eran consideradas como los pilares fundamentales de lo que se entendía por arte. Con el tiempo, la definición del arte se ha expandido para incluir muchas otras prácticas y formas de expresión. En la actualidad, otras disciplinas como la fotografía, el diseño, las artes digitales, el cine o cualquier tipo de representación que transmita un mensaje, son reconocidas como expresiones artísticas. Esto refleja que el arte, tal como se lo define en su esencia, es la manifestación de una actividad que se desea plasmar o transmitir.

Desde la prehistoria, el arte ha estado presente como una forma de documentar y comunicar la realidad. Los seres humanos de esta época plasmaban su día a día en las paredes de piedra y cuevas, utilizando los materiales disponibles en su entorno, como arcilla, carbón y óxido. Estas primeras manifestaciones artísticas no solo muestran cómo vivían, sino también cómo imaginaban y comprendían el mundo que los rodeaba. La relevancia del arte es tan antigua como el concepto mismo, ya que cada época ha creado su propia forma, definición y significado de lo que considera arte. Este valor también depende de los factores que han influido en su creación, como el contexto histórico, cultural y social.

Es importante reconocer que el arte no solo es un reflejo del tiempo en que se representa, sino también una herramienta intrínseca de la humanidad para progresar dentro de la sociedad. A través del arte, los seres humanos han explorado y desarrollado su creatividad, reflexionando sobre sí mismos y estableciendo conexiones profundas con su entorno y entre ellos. Cada disciplina artística permite a las personas expresar sus ideas, emociones y perspectivas, creando una conexión entre los individuos y la comunidad.

Por otro lado, juega un papel crucial en la comprensión de las identidades, costumbres y vivencias de diferentes culturas y sociedades. Mediante las diversas formas de expresión artística, se transmiten valores, tradiciones y perspectivas únicas sobre el mundo. Cada obra, ya sea un cuadro, una melodía o un poema, lleva consigo un mensaje que puede ser interpretado de múltiples maneras según el que los observe o reciba, permitiendo una grandiosa cantidad de significados que trascienden en el tiempo y el espacio.

Dentro de los últimos siglos, la evolución del arte ha sido marcada por movimientos y corrientes que han cambiado las bases establecidas. Por ejemplo, desde el Renacimiento, que celebró la razón y la belleza clásica, hasta el arte moderno y contemporáneo, que exploran lo

abstracto, lo conceptual y lo nuevo, el arte ha demostrado ser una forma de resistencia y de adaptación a los cambios ya sean sociales o culturales.

Así, el arte no solo se limita a ser una representación estética o emocional, sino que también es un poderoso medio para educar, inspirar y transformar. A través de sus diferentes manifestaciones, el arte permite comprender la diversidad de la vida humana y fomentar la empatía hacia las perspectivas de los demás logrando entender lo que desean plasmar. También es un vehículo para la innovación, ya que desafía las fronteras de lo conocido y abre puertas hacia nuevas formas de pensar y crear.

En cuestión, el arte es una expresión fundamental del ser humano, que trasciende el tiempo y las fronteras. Es una herramienta para transmitir, interpretar y plasmar la realidad y la imaginación. Desde las pinturas rupestres hasta las obras más modernas y únicas, el arte ha evolucionado continuamente, reflejando las complejidades de la experiencia humana y adaptándose a todo tipo de cambio que se presente. Su impacto en la humanidad es innegable, ya que no solo embellece el mundo, sino que también lo enriquece al ofrecer nuevas perspectivas y formas de comprender nuestra existencia. Así es como se introduce a la gastronomía, la cual representa creatividad y transmite lo que el chef desea que llegue a los comensales e incluso al mundo en general.

## **2.2 Introducción a la gastronomía**

La gastronomía es considerada como una manifestación cultural que trasciende la simple preparación y consumo de alimentos. Es un reflejo de la historia, los valores y las tradiciones de las sociedades; un medio que nos ayuda a entender el entorno en el que hay tanto relaciones sociales como transformaciones conforme pasa el tiempo.

La gastronomía, según la RAE, es el: “Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (2023). Esta definición refleja que la gastronomía puede llegar a ser considerada un estudio del arte y la ciencia de la alimentación. La gastronomía no se limita a la elaboración de recetas de diferentes platos, sino que incluye la selección de ingredientes, diferentes técnicas en cada preparación, la presentación que se le quiere dar a cada plato y, en un sentido más amplio, una experiencia tanto sensorial como emocional que se experimenta cada vez que una persona hace el acto de comer.

Además de comprender lo técnico y lo creativo de la gastronomía, esta también es una disciplina que estudia la relación de los seres humanos con su entorno natural y cultural a través de los alimentos. Por esta razón, la gastronomía es tanto una práctica cotidiana como un símbolo de identidad y pertenencia, lo cual influye tanto en la historia, economía, geografía y sociología de un entorno. Como es mencionado anteriormente, la gastronomía tiene una relación bastante fuerte con la cultura e identidad de un entorno social. Estas están fuertemente conectadas, ya que los alimentos reflejan el entorno en el que se desarrollan comunidades, los recursos naturales y las tradiciones que las han moldeado. Cada plato que es creado dentro de una comunidad tiene una historia que contar, desde los ingredientes que son utilizados y dependen del clima, estaciones o tiempos en los que son cultivados hasta las técnicas que son heredadas generación tras generación. Por ello, la gastronomía se convierte en una expresión tangible de la cultura y un medio para preservar la identidad de un pueblo y sus costumbres.

En muchos casos, las recetas tradicionales actúan como un puente entre el pasado y el presente, permitiendo que las comunidades puedan mantener vivas sus raíces culturales mediante la gastronomía. Por ejemplo, las comunidades tanto del oriente, la costa y la sierra del Ecuador tienen diferentes formas de preparar la yuca al igual que existen varias técnicas y presentaciones en las que se puede utilizar dicho producto. Los ingredientes, las recetas

ancestrales y las técnicas que se van pasando de generación en generación en cada comunidad son símbolos de resistencia y orgullo ante los siglos de cambios y mestizaje cultural que se ha sufrido en todos estos años.

Es importante saber que la gastronomía fortalece el sentido de identidad y pertenencia de una persona hacia una comunidad o entorno. Al compartir una comida tradicional, las personas no solo están consumiendo alimentos, también participan en un acto simbólico que refuerza los lazos sociales y las tradiciones familiares, convirtiendo a la gastronomía en un conducto para poder transmitir los valores, memorias y emociones que nuestros ancestros tenían en su momento de compartir en familia. Además, esta transmisión no se limita al ámbito familiar, sino que también involucra la comunidad y el intercambio cultural, lo que enriquece tanto el patrimonio individual como el colectivo.

Asimismo, la gastronomía es reconocida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Este concepto comprende las prácticas, conocimientos, técnicas, ingredientes y habilidades que las comunidades consideran parte de su herencia cultural. La gastronomía cumple con estos criterios al ser un legado que ha sido transmitido generación tras generación, evolucionando en respuesta a los cambios sociales que sufre una comunidad y fortaleciéndose con un sentido de identidad y continuidad.

Algunos ejemplos destacados de la gastronomía como patrimonio inmaterial incluyen la cocina tradicional mexicana, la preparación del café turco, la dieta mediterránea, los vinos, los quesos y los procesos con los que son elaborados, o comidas tradicionales como la fanesca o el encebollado. Estas prácticas no solo celebran la riqueza culinaria, sino que promueven la sostenibilidad, cohesión social y el respeto por la biodiversidad de cada país, región y entorno.

La importancia de que la gastronomía sea reconocida como patrimonio cultural inmaterial comprende un compromiso con la preservación tanto de los conocimientos tradicionales, ingredientes autóctonos, técnicas ancestrales y tradicionales como con la promoción de la transmisión de estas prácticas a las futuras generaciones. Esta transmisión no solo asegura la continuidad de la tradición, sino que también fomenta la innovación culinaria, ya que los chefs y comunidades contemporáneos reinterpretan las recetas tradicionales adaptándolas a nuevos contextos sin perder su esencia. Además, la gastronomía actúa como un puente intercultural, permitiendo que las tradiciones culinarias de una región sean compartidas y apreciadas a nivel global, lo que genera un diálogo enriquecedor entre diferentes culturas.

Otro aspecto relevante de la gastronomía es su impacto en la economía local y global. La gastronomía puede ser un motor económico al promover el turismo gastronómico, que atrae a personas interesadas en explorar y experimentar la riqueza culinaria de distintas regiones. Este tipo de turismo fomenta la creación de empleos, el desarrollo de infraestructura y el crecimiento de pequeñas y medianas empresas locales, como restaurantes, mercados y productores agrícolas. Asimismo, los productos locales y autóctonos adquieren mayor visibilidad, lo que contribuye a su valoración y conservación.

El turismo gastronómico también refuerza el concepto de sostenibilidad. Al fomentar el uso de ingredientes locales y de temporada, se reduce la huella de carbono asociada al transporte de alimentos, mientras que las prácticas tradicionales de cultivo y producción suelen ser menos intensivas y más respetuosas con el medio ambiente. En este sentido, la gastronomía no solo es un reflejo del patrimonio cultural, sino también una herramienta para abordar los desafíos ambientales y promover la sostenibilidad a nivel global.

Por otro lado, la gastronomía tiene un impacto significativo en la salud. La alimentación es un componente clave del bienestar humano, y las tradiciones culinarias pueden ofrecer

modelos de dietas equilibradas y nutritivas. Por ejemplo, la dieta mediterránea, reconocida por la UNESCO, no solo es valorada por su sabor, sino también por sus beneficios para la salud, como la reducción del riesgo de enfermedades cardiovasculares. Al promover hábitos alimenticios saludables basados en tradiciones locales, la gastronomía puede desempeñar un papel en la lucha contra problemas globales como la obesidad y las enfermedades relacionadas con la mala alimentación.

Además, la gastronomía fomenta la creatividad y la innovación. Los chefs y los amantes de la cocina combinan técnicas tradicionales con enfoques modernos para crear experiencias culinarias únicas. Este dinamismo ha dado lugar a movimientos como la cocina molecular, que utiliza principios científicos para transformar ingredientes en formas y texturas innovadoras, o la cocina de fusión, que mezcla influencias de distintas culturas para crear nuevos sabores. Estos enfoques no solo enriquecen el panorama gastronómico, sino que también demuestran cómo la gastronomía puede evolucionar manteniendo sus raíces culturales.

En resumen, la gastronomía es mucho más que el acto de comer; es una manifestación cultural integral que abarca historia, identidad, economía, sostenibilidad, salud e innovación. A través de la gastronomía, las comunidades encuentran una forma de expresarse, preservar sus tradiciones y adaptarse a los cambios del mundo moderno. Ya sea mediante la preparación de un plato ancestral o la creación de una experiencia culinaria innovadora, la gastronomía sigue siendo un pilar fundamental de la humanidad que conecta el pasado, el presente y el futuro.

### **2.2.1 La gastronomía en el Ecuador**

El Ecuador es un país que se destaca por su diversidad geográfica y cultural, esto se refleja bastante en su rica tradición culinaria. Gracias a las combinaciones de las 4 regiones del país que comprenden las islas Galápagos, la costa, la sierra y la amazonia, el país cuenta con

una amplia variedad de ingredientes, técnicas y sabores que hacen que su gastronomía sea un patrimonio invaluable. Si se compara al Ecuador con otros países en base a la diversidad de ingredientes y alimentos que se pueden conseguir, los otros países se quedarían bastante atrás. Esto se debe a que las condiciones climáticas del país favorecen bastante al crecimiento de varios tipos de plantas y frutos durante todo el año, el hecho de que el Ecuador sea un país que no tiene estaciones como Japón hace que los productos puedan ser cultivados durante todo el periodo del año, debido a que solo tocaría esperar a que sea temporada de crecimiento del producto.

La cocina ecuatoriana tiene raíces profundas que vienen de tradiciones prehispánicas, estas con el tiempo fueron enriquecidas por la influencia de la colonia y el mestizaje cultural que se sufrió hace algún tiempo. Algunos ingredientes emblemáticos del Ecuador como el maíz, la papa, la quinua y el cacao ya eran base de la alimentación de las culturas indígenas que se encontraban antes de la colonia. Sin embargo, con la colonización por parte de los españoles, diferentes ingredientes y técnicas culinarias fueron introducidos como el trigo, la carne de res y el uso de especias. Con este intercambio nació una cocina mestiza que mezclaba las tradiciones tanto indígenas como europeas en una “cocina fusión”.

Como fue mencionado anteriormente, el Ecuador posee una gran diversidad gracias a cada una de sus regiones. En cada región podemos encontrar distintas técnicas e ingredientes que son utilizados por las personas que viven ahí y que su uso y tradiciones fueron pasados de generación en generación.

- Región costa: la gastronomía de la región costera del Ecuador se caracteriza por el uso de mariscos, frutas tropicales y en especial por el uso del plátano verde. El plátano verde es utilizado en un amplio número de recetas y platillos y diversas técnicas, algunos de los platillos más icónicos en los que se utiliza el plátano verde son los corviches, el bolón de

verde, patacones, tortillas de verde, el tigrillo, etc. También hay platillos como el encebollado o el ceviche que son representativos de esta zona.

- Región sierra: la región andina del Ecuador posee una gastronomía más arraigada al uso de ingredientes cultivados de la tierra, como el maíz o la papa. Así mismo se utilizan bastante las carnes. Algunos de los platos más emblemáticos de esta región son el hornado, el loco de papa, los llapingachos, empanadas de morocho, etc.
- Región Amazonía: a diferencia de la costa y la sierra, la gastronomía de la Amazonía se caracteriza por utilizar ingredientes frescos y exóticos. Algunos productos que destacan son los clásicos chontacuros, la yuca, el palmito, el garabato yuyo y el paiche. Las preparaciones que son elaboradas con los ingredientes de la amazonia resaltan por ser simples y siempre resaltando la frescura de estos.
- Islas Galápagos: la gastronomía de la región insular del Ecuador combina influencias continentales con las adaptaciones locales. En esta región debido a su gran biodiversidad es fácil encontrar algunos productos que no se encuentran en las otras regiones del Ecuador. Uno de estos productos es el pez brujo el cual es consumido ampliamente tanto en las islas como en las otras regiones del país. Este pez se caracteriza por tener un color anaranjado y un sabor similar al de los mariscos, esto es gracias a su dieta que consiste en mariscos como langostas y cangrejos.

En los últimos años, la gastronomía ecuatoriana ha ganado varios reconocimientos internacionales, esto se debe al gran trabajo de chefs que promueven tanto los ingredientes locales como las técnicas tradicionales de cada región del país. Uno de los ingredientes que ayudó a poner al Ecuador en el mapa culinario global fue el cacao fino de aroma, el cual es considerado como uno de los mejores cacaos del mundo.

### 2.3 El arte a través de la gastronomía

La relación entre arte y gastronomía es un campo de estudio fascinante que examina cómo la comida se transforma en un medio de expresión cultural y artística. A lo largo de la historia, los alimentos no solo han satisfecho necesidades nutricionales, sino que también han servido como símbolos de identidad, celebraciones y rituales. En este contexto, la gastronomía se convierte en una plataforma para la creatividad, permitiendo a los chefs emplear técnicas artísticas en la preparación y presentación de sus platos.

La gastronomía como forma de arte se remonta a las civilizaciones antiguas, donde la comida se consideraba parte de rituales y ceremonias que requerían una presentación específica y significativa. A comienzos de la Edad Media, la relación entre arte, diseño y gastronomía adquirió una dimensión importante, marcada por el simbolismo religioso predominante en la época. La exhibición gastronómica jugó un papel decisivo en la sociedad. En este contexto, “habrá que esperar hasta el siglo XIV para que el chef francés Taillewin elabore nuevos libros de cocina que se convertirían en el punto de partida del arte culinario moderno” (Santamaria, 2022). Esta evolución muestra cómo la gastronomía se ha ido integrando paulatinamente en la cultura y el arte como expresión más profunda de valores sociales y espirituales.

A medida que se desarrolló la representación pictórica, la comida adquirió un significado simbólico, que junto con el arte Barroco en el año XVII el cual “ fue un período cultural, científico, tecnológico, filosófico, político, económico” (Calvo, 2015), influyó significativamente en la gastronomía, sobre todo de una forma cultural y social, pues la comida siempre se reflejó como una necesidad y las actividades diarias se basaban en conseguir la misma, así como sus preparaciones se basaban en las influencias culturales presentes. Así como declara Gonzales Lara (2009, p.18), a través de Barzola y Soto (2020, p. 15) “ este define a la gastronomía como un estudio de la manera en que se relacionan dos variables: la cultura y el

alimento. Es así como el autor conceptualiza a la gastronomía como una ciencia de carácter humano cuyo eje central es la comida y la misma estudia diversos componentes culturales”.

Este cambio coincidió con un resurgimiento de los libros de cocina y los tratados culinarios, que consolidaron la gastronomía como un campo de conocimiento sistemático y culturalmente significativo. Durante este período, el arte y la gastronomía comenzaron a dialogar más estrechamente, creando un precedente para la interconexión de disciplinas antes consideradas separadas.

Una auténtica revolución culinaria se produjo en el siglo XVIII, cuando nació un nuevo concepto de artista y surgieron los fundamentos de la estética como rama de la filosofía. Este siglo también vio el auge de la naturaleza muerta como fuente de placer estético, y la cocina francesa se consolidó como la más famosa del mundo, ayudada por la publicación de numerosos libros de recetas. Además, surgieron restaurantes que revolucionaron la mesa y la presentación de los alimentos. La introducción de menús, nuevas técnicas culinarias y relaciones más estructuradas con los proveedores transformaron la gastronomía, elevándola de una simple actividad artesanal a un ámbito digno de consideración artística. (Santamaría, 2022, p. 30).

De la misma manera, no fue hasta la alta cocina francesa del siglo XVIII que comenzó a desarrollarse una estética de la comida, en la que la disposición y presentación visual de los platos adquirió un valor propio. A partir de entonces, el arte culinario empezó a ser reconocido como una forma de creatividad similar a la pintura o la escultura, con los chefs utilizando ingredientes como elementos visuales para transmitir historias y emociones.

El arte en la gastronomía también involucra técnicas de otros campos, como el uso de color, forma y textura para crear composiciones visuales atractivas. En el siglo XX, con la influencia de movimientos como el cubismo, el surrealismo y más recientemente el arte

contemporáneo los chefs comenzaron a experimentar con las presentaciones, creando experiencias gastronómicas que invitan a la reflexión y que en ocasiones rompen con las convenciones tradicionales.

En la antigüedad siempre se consideró a la gastronomía como un oficio, cuyo objetivo era únicamente reproducir la cocina tradicional. Sin embargo, “en pleno siglo XXI, la percepción del sector culinario ha sufrido cambios importantes. De la misma manera, hoy en día un chef ya no es considerado un artesano, sino un artista”. (Alemanes, 2023, p.2). Este cambio refleja cómo la gastronomía ha abrazado la creatividad y la innovación, convirtiéndose en un medio de expresión de conceptos artísticos y emocionales.

Actualmente, la cocina de vanguardia rinde homenaje al mundo del arte en todas sus manifestaciones, incluida la pintura, la escultura, la literatura y la música. Algunos platos se inspiran en estas disciplinas, lo que demuestra cómo la gastronomía puede trascender su inventiva y convertirse en una forma de arte por derecho propio. Esta transformación culminó con el surgimiento de la cocina moderna, que consolidó la gastronomía como un elemento central del arte moderno. En este contexto, la gastronomía dejó de ser un medio secundario e instrumental y pasó a ocupar un lugar protagonista en la expresión artística.

Aunque la cocina implica procesos científicos, mirar únicamente su aspecto técnico reduciría su alcance. Al igual que otras artes como la pintura, la escritura o la escultura, la gastronomía combinan elementos técnicos y artísticos que juntos crean una experiencia única. Esta dualidad fortalece su posición como disciplina que abarca la ciencia, el arte y la filosofía. La combinación de la teoría y la práctica gastronómica son igualmente importantes para su desarrollo y evolución.

El significado del arte y su relación con la gastronomía varía según el momento histórico y el contexto cultural. Como señala Waysel (2020, p. 18), existen diversas posiciones

que van desde ver el arte como una expresión de sentimiento hasta enfoques centrados en la técnica o la experiencia estética. Estas perspectivas también se aplican a la gastronomía, que puede verse como una necesidad humana elevada al nivel del arte, y como una disciplina que combina creatividad, cultura y tecnología para crear experiencias inolvidables.

La gastronomía es un reflejo de la evolución social y cultural de la humanidad. La disciplina incorpora ahora los conceptos de innovación, sostenibilidad y responsabilidad social, tanto desde la perspectiva del chef como del consumidor. Esta nueva visión ha creado conciencia sobre la importancia de proteger y valorar las expresiones culturales transmitidas a través de la gastronomía. La diferencia entre comida y gastronomía es que esta última busca ir más allá, convirtiendo la preparación y presentación de los alimentos en un arte.

En este sentido, la gastronomía se convierte en una disciplina integral que abarca desde la producción de los alimentos hasta su presentación. La calidad y técnica utilizada por los chefs es fundamental para lograr una experiencia culinaria que vaya más allá de la funcionalidad. “La sociedad actual está unificando las grandes artes con las no tan conocidas y así hemos visto como la despensa de un artista puede influir en su paleta” (Molinero, 2001, p.13). Este enfoque nos permite ver la gastronomía no sólo como un medio para satisfacer necesidades básicas, sino también como una herramienta para explorar y celebrar la creatividad.

#### **2.4 Representación de cuadros de arte a través de un menú gastronómico**

A continuación, se hará un análisis respecto al menú de tesis práctica, el cual fue creado con creatividad e imaginación, con el fin de poder representar cuatro cuadros de arte escogidos, a través de los ingredientes y platos creados, de una manera tanto simbólica como cromática. El nombre escogido para este menú es “Meraki”, lo cual atribuye un significado de

realizar las cosas con amor y con pasión, de meterle corazón a las actividades o procesos realizados, con el finde obtener el mejor resultado.

#### **2.4.1 Entrada fría**

En este tiempo se representó al cuadro "El Columpio" (Anexo A). Este cuadro fue hecho en el año 1767 por el artista Jean Honoré Fragonard. Se decidió escoger este cuadro debido a que representa el simbolismo de la delicadeza, en el cuadro se puede apreciar a una doncella que está siendo balanceada en un columpio y a cada lado tiene a dos hombres, uno que es el amante y el otro que es el esposo. La doncella se representa como una figura femenina y delicada y a su alrededor tenemos un fondo lleno de flores igual haciendo alusión a la delicadeza que está representando el cuadro.

- Pesca curada: para realizar el gravlax de picudo primero se realiza la mezcla de curado, de azúcar y sal en partes iguales, eneldo, y zumo de limón. Luego, se cubre la pesca en filetes, con esta mezcla, se empaca al vacío y se deja curar de 2 a 24 horas.
- Fumet: para esta preparación se refrién en una olla vegetales como zanahoria, puerro, cebolla perla y apio, además de dorar cabezas de pez para aumentar sabor. Luego, se deja todo en la olla y se agrega agua, se especia la preparación y se deja hervir por 40 minutos.
- Fondo de col: se corta una col morada y se la coloca en agua, se lleva a hervor por 10 minutos hasta que el agua tome un color azulado, se especia para que tenga sabor.
- Salsa de ruibarbo: hervir el ruibarbo desde frio, dejar en fuego bajo por 30 minutos, colar y dejar enfriar. Agregar miel de agave, azúcar, apio, cebolla paitaña, cascaras de limón, zumo de limón y jengibre, dejar marinar de 12 a 24 horas. Luego retirar las cascaras de limón y jengibre y por último licuar el líquido con el resto de los ingredientes.

- Gel de mango: calentar pulpa de mango, sin que llegue a hervir, agregar azúcar hasta que tenga un dulzor equilibrado, agregar agar agar y dejar hervir. Una vez haya hervido, colocar en un recipiente y dejar enfriar para que gelifique, ya gelificado triturar y obtendrá una consistencia espesa.
- Tuille de coco: mezclar pulpa de coco, harina de coco, claras de huevo, una pizca de sal, azúcar impalpable, harina de trigo en un recipiente, mezclar hasta tener una masa homogénea. Utilizar en el molde deseado y hornear a 160 grados centígrados por 5 minutos.
- Edamames salteados: pelar los edamames, y colocar en un sartén con aceite de oliva y sal hasta que se observen brillantes.

Se escogió estos ingredientes en base a una interpretación de lo que se observa en el cuadro, en este caso utilizamos la pesca curada que resulta delicada y tierna en representación de la delicadeza de la dama que se encuentra en el centro del cuadro. Asimismo, el gel de mango da un dulzor a la pesca lo cual balancea la cromática y simbólicamente representa la dulzura de la mujer. Por otro lado, el utilizar la salsa y el fondo de pez, se representó con el fondo al esposo que resultaba más visible, como en el plato, y a la salsa de ruibarbo al amante que se encontraba escondido atrás de ella. En cuestión simbólica estos dos líquidos se juntan entre sí, pero no se mezclan del todo, lo cual genera una conexión inconsciente entre ellos a través de la dama. Finalmente, el tuille de coco y los edamames tienen una representación del entorno que los rodea.

Representación gastronómica del cuadro "El Columpio" (Anexo B).

#### **2.4.2 Entrada caliente**

En el segundo tiempo se representó el cuadro "El Beso" (Anexo C). El cuadro "El beso" fue hecho en el año 1909 por el autor Gustav Klimt con una técnica de óleo sobre tela. Se decidió utilizar este cuadro para la segunda entrada debido a que representa el simbolismo del amor, protección y unión. En el cuadro están representadas dos personas abrazadas bajo una manta dorada y se encuentran encima de un campo de flores.

- Fondo de cerdo: sofreír vegetales como cebolla paiteña, cebolla perla, zanahoria, apio y puerro en una olla con aceite vegetal, además tostar huesos de cerdo y juntar todo, colocar agua hasta cubrir y agregar especias como pimienta dulce, tomillo, romero, orégano, anís estrellado, laurel. Dejar hervir por 4 horas, colar el líquido y luego dejar reducir a fuego bajo hasta obtener la consistencia y sabor deseado, rectificar el sabor con una preparación de vino tinto y azúcar, y especias como tomillo, sal y pimienta.
- Bondiola de cerdo: en una olla de presión sofreír vegetales como en el fondo de cerdo y sellar la bondiola de cerdo con aceite de oliva. Una vez todo listo, deglasear con vino tinto, dejar hervir hasta que se evapore el alcohol y cubrir con agua, cerrar la olla y cocinar por 2 horas.
- Pasta amarilla y negra: mezclar harina de trigo, sal, yemas de huevo, aceite de oliva y agua hasta tener una masa homogénea. Dejar reposar en el frío por 30 minutos, laminar la masa hasta que quede fina y lisa.  
  
Para la pasta de color negro, se realiza el mismo proceso, pero al agregar los líquidos, se agrega tinta de calamar.
- Espuma de ajo negro: realizar una bechamel con mantequilla, harina y leche, agregar cabezas de ajo y triturar todo hasta que no queden grumos, si es necesario pasar por un colador fino. Por último, sazonar al gusto, se puede usar tanto fría como caliente y agregar a un sifón.

- Semillas de mostaza: en una olla pequeña colocar las semillas de mostaza junto con agua, azúcar y vinagre. Dejar hervir a fuego medio-bajo, sacar las semillas lavarlas y repetir el proceso de 2 a 3 veces, dependiendo de que tan suaves o crocantes se deseen las semillas.
- Crocante de parmesano: en un recipiente agregar queso parmesano rallado, mantequilla y harina, triturar todo junto hasta tener un tipo de mezcla. Estirar la misma con una espátula sobre un silpat o papel cera, meter al horno a 160 grados Celsius por 7 minutos. Finalmente romper el crocante como se desee.

Estos ingredientes fueron escogidos con el fin de representar visual y simbólicamente el cuadro, en cuestión visual, se realizaron unos cappelletti marmoleados de color amarillo y negro, representando los colores que se identifican a primera vista, por otro lado, la espuma de ajo negro tuvo una combinación perfecta con el tono negro del cuadro. Asimismo, como el crocante que agrego un tono amarillo al plato. Por otro lado, en cuestión simbólica, la pasta represento la unión, cuidado y protección que se tienen los amantes del cuadro, el uno sobre el otro, así la pasta rellena representando el cubrir y proteger al relleno. De igual manera, la salsa rodea a la pasta representando el cubrimiento de la manta y el calor que se genera debajo de esta.

Representación gastronómica del cuadro "El Beso" (Anexo D)

### **2.4.3 Plato fuerte**

En el tercer tiempo se representó el cuadro "La creación de Adán" (Anexo E). La obra de arte "La creación de Adán" fue hecho por Miguel Ángel en el año 1511, actualmente se encuentra en la capilla Sixtina y es un fresco que fue pintado en la bóveda de esta. Este cuadro nos representa una conexión entre lo espiritual y lo terrenal.

- Bife de chorizo: empacar el bife en una bolsa al vacío, agregar mantequilla, aceite de oliva, sal, pimienta y ramas de tomillo. Cocinar al vapor en sous vide a 54 grados Celsius por 2 horas. Al sacar la carne, sellar en parrilla.
- Pure de arveja y cardamomo: cocinar las arvejas con laurel y cardamomo hasta que hierva, hacer un refrito de cebolla perla y ajo, triturar las arvejas con el refrito hasta tener una consistencia más espesa. Agregar sal, pimienta, leche y pasar por un colador fino para evitar tener grumos.
- Tortilla de camote: cocinar el camote y papa hasta que estén suaves pero firmes. Luego, hacer un refrito con cebolla perla, ajo y achiote, aplastar el camote y las papas en el refrito. Finalmente, cuando se tenga una masa que se pueda moldear, dar forma a las tortillas y sellar con un poco de aceite antes de servir para crear una capa crocante.
- Echalotes confitados: colocar los echalotes dentro de una bolsa al vacío, cubrir con aceite de oliva, agregar sal, hojas de laurel y romero. Cocinar a vapor a 90 grados Celsius por 2 horas.
- Vegetales glaseados: hervir las zanahorias y espárragos, cortarlos a la mitad y saltar en un sartén con mantequilla y sal.
- Fondo de res: sofreír vegetales como cebolla paiteña, cebolla perla, zanahoria, apio y puerro en una olla con aceite vegetal, además tostar huesos de res y juntar todo, colocar agua hasta cubrir y agregar especias como pimienta dulce, tomillo, romero, orégano, anís estrellado, laurel. Dejar hervir por 4 horas, colar el líquido y luego dejar reducir a fuego bajo hasta obtener la consistencia y sabor deseado, rectificar el sabor con tomillo, sal y pimienta y vino blanco, dejar hervir el alcohol.
- Salsa de res, vino tinto y cereza: una vez reducido el fondo, agregar vino tinto, cerezas sin semilla y jugo de cerezas, dejar reducir junto con pimienta dulce, romero,

tomillo, orégano y sal al gusto. Colar para evitar residuos de otros ingredientes o especias.

En caso del plato fuerte se escogió el bife de chorizo con el fin de representar la fuerza y el poder que se transmite y percibe a primera vista del cuadro, el bife con la salsa juntos representa el poder que se muestra que tiene Dios, además de cromáticamente representar el fondo de color rojo vino. Por otro lado, los vegetales y las tortillas de camote representan simbólicamente la parte terrenal que se observa en el cuadro en representación a Adán, incluso asemejando los colores del cuadro como los espárragos verdes. Finalmente, se buscó el transmitir la conexión que se observa en el cuadro, con la que se plasmó en el plato, haciendo que las preparaciones hagan que los ingredientes conecten perfectamente, generando un equilibrio como lo terrenal y espiritual.

Representación gastronómica del cuadro "La Creación de Adán" (Anexo F)

#### **2.4.4 Postre**

En el cuarto y último tiempo se representó el cuadro "La noche estrellada" (Anexo G). El cuadro "La noche estrellada" fue hecho en el año 1889 por el autor Vincent van Gogh con una técnica de óleo sobre lienzo. Este cuadro representa una forma de ver el mundo a través de los ojos del autor, nos muestra la locura que ya estaba sufriendo van Gogh con las diferentes texturas, colores y formas que están plasmadas en el cuadro.

#### Entremet:

- Mousse de chocolate 70%: semimontar crema de leche, hervir leche con azúcar, una vez tibia agregar colapez o gelatina hasta que se disuelva bien, y agregar este líquido al chocolate, mezclar hasta que se derrita el chocolate y dejar enfriar la mezcla. Luego, juntar la crema de forma envolvente con la mezcla del chocolate, hasta que todo este perfectamente mezclado.

- Confit de arándanos: poner los arándanos en una olla, agregar azúcar y un chorrito de agua, dejar hervir y aplastar los arándanos hasta que queden trocitos pequeños. Agregar pectina y dejar hervir. Finalmente, agregar la mezcla en moldes de silicona.
- Praliné de avellanas: tostar avellanas y retirar la cascara, luego realizar caramelo únicamente derritiendo azúcar, y cubrir las avellanas con el mismo. Una vez frías las avellanas, triturar hasta obtener una pasta.
- Feulletine: mezclar en partes iguales harina de trigo, azúcar impalpable, clara de huevo y mantequilla, mezclar hasta tener una masa homogénea, estirar con una espátula en un silpat una capa muy fina y hornear a 160 grados Celsius por 4 minutos.
- Bizcocho de miel y almendra: cremar mantequilla con azúcar morena y el azúcar impalpable, debe tener una consistencia bastante esponjosa. Agregar progresivamente las yemas una por una y le miel a esta mezcla, luego agregar almendras trituradas e incorporar. Por otro lado, hacer un merengue con las claras de huevo y azúcar, hasta que quede bien estable. Finalmente agregar el merengue de forma envolvente a la mezcla anterior hasta que todo esté bien combinado, hornear a 201 grados Celsius por 7 minutos.
- Glaseado espejo: hervir el agua con el azúcar y luego agregar la cocoa. Por otro lado, agregar la crema y la gelatina o colapez, debe estar completamente mezclado. Se puede usar un túrmix para eliminar cualquier burbuja de aire. Para glasear el entremet debe estar a una temperatura de entre 30 y 32 grados Celsius.
- Sopa fría de guanábana: infusionar butterfly pea azul en agua por 10 minutos y luego agregar azúcar para formar un almíbar. Luego, en una licuadora juntar la pulpa de guanábana con el almíbar hasta obtener el color y sabor deseado.
- Gel de maracuyá: calentar pulpa de mango, sin que llegue a hervir, agregar azúcar hasta que tenga un dulzor equilibrado, agregar agar agar y dejar hervir. Una vez haya

hervido, colocar en un recipiente y dejar enfriar para que gelifique, ya gelificado triturar y obtendrá una consistencia espesa.

- Confit de mucílago de cacao: calentar el mucilago de cacao con azúcar al gusto, agregar pectina y llevar a hervor, luego dejar enfriar la mezcla.
- Crumble de caramelo salado: derretir el azúcar hasta tener un caramelo, retirar del fuego y agregar la mantequilla. Luego agregar harina y mezclar con cuidado, agregar la sal y la harina de almendra, mezclar hasta tener una consistencia de masa. Separar la masa en pedacitos sobre un silpat y hornear a 160 grados Celsius por 15 minutos hasta que este crocante.
- Sorbete de piña y limón: realizar un almíbar mezclando glucosa en polvo y dextrosa en tres cuartas partes del azúcar y llevar a 40 grados Celsius luego de agregar agua. Pesar el estabilizante del helado con el resto del azúcar y mezclar con la otra mezcla en forma de lluvia, dejar hervir que llegue a 82 grados Celsius por un minuto y retirar del fuego. Finalmente mezclar el almíbar con la pulpa de piña y ralladura de limón, ácido ascórbico y cremar para obtener la consistencia de sorbete.

Para la representación de este cuadro, se decidió utilizar una amplia cantidad de ingredientes y preparaciones o técnicas debido a la variedad de elementos presentes en el cuadro. Cromáticamente, las preparaciones se asemejan mucho a los colores de la pintura, por este motivo se escogió una gran variedad de frutas e ingredientes que se diferencian bastante por su color, asimismo, el entremet al ser de chocolate representa el ciprés del cuadro como el helado y el crumble la luna y el círculo amarillo pálido detrás de ella. En cambio, en cuestión de simbología este cuadro transmite mucha armonía y diversidad de las cosas e incluso dimensiones, también representa una confusión e intento de conectar la belleza con la tristeza, por lo cual en el plato se creó confusión con la combinación de

ingredientes que al final transmiten una mezcla perfecta de sabores y emociones al probarlos.

Representación gastronómica del cuadro "La Noche Estrellada" (Anexo H).

## CONCLUSIONES

Este trabajo nos ha permitido analizar a profundidad la relación entre el arte y la gastronomía, en especial en cómo esta ha dejado de ser algo básico como lo es el comer y se ha transformado en una forma de representación de diferentes culturas historias y sociedades. A lo largo de la investigación, se analizó que la gastronomía ha sido importante desde tiempos pasados, y ha evolucionado junto con el arte, además siendo presente en la vida humana debido a que el acto de comer siempre fue una necesidad, la cual ha inspirado a los artistas a plasmarla en sus obras mostrando cómo la gastronomía más allá de ser una actividad común, también se convierte en una forma de expresión creatividad e interpretación.

Este análisis ha permitido comprender a la gastronomía como una conexión directa entre la cultura, creatividad e innovación. además, crea una nueva perspectiva sobre cómo disciplinas que se han considerado distintas, como el arte y la gastronomía, pueden llegar a conectarse de manera que enriquecen nuestra percepción de que la cocina también es arte. Es necesario el sugerir, investigar más sobre la gastronomía, para poder ampliar su reconocimiento y considerarla como arte por sí misma, especialmente porque no solo se trata de consumir o preparar alimentos, sino de también generar experiencias únicas, permitiendo a cada persona interpretar lo que tiene frente a sí, como el observar un cuadro de arte.

Cabe mencionar que la investigación sobre la introducción al arte fue compleja, debido a que es un tema bastante subjetivo y la relación de este con la gastronomía no está completamente clara en todo contexto. además, la gastronomía no es reconocida de manera tan amplia como arte, lo que dificultó encontrar fuentes que sustentaran esta perspectiva. Sin embargo, este estudio resulta fundamental para la gastronomía, ya que demuestra que la carrera tiene un potencial significativo para innovar, admirar y para la inspiración. esto puede

inspirar a experimentar más, creando, no solo platos que alimentan, sino que cuentan historias, provocan emociones y despiertan la creatividad.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alemany Garrido, R. (2023). El arte de la gastronomía: la protección de las creaciones culinarias por la propiedad intelectual
- Calvo, M. (2015). *Barroco*. ¡HA! <https://historia-arte.com/movimientos/barroco>
- De Alva, C. I. G. (2019). Historia de la gastronomía
- López, L. S. M., Rodríguez, M. B., & Castillo, S. E. M. (2010). La gastronomía
- Luján, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Debate
- Molinero, M. L. S. (2001). El arte y la gastronomía. *Cuadernos de Aragón*, (27), 5-32
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: Diccionario de la lengua española, 23.<sup>a</sup> ed., [versión 23.7 en línea]. <<https://dle.rae.es>> [2024]
- Santamarina Martínez, A. (2022). Las relaciones existentes entre el arte y la gastronomía: el caso de Andoni Luis Aduriz y Mugaritz
- Tocagón Imbaquingo, N. A., & Muñoz Camino, D. L. (2023). *La gastronomía molecular como ciencia, arte e innovación* (Bachelor's thesis)
- Waysel, T. H. (2020). ¿Es la gastronomía un arte? *Sosquua*, 2(1), 9-27

**ANEXOS**

**ANEXO A: CUADRO "EL COLUMPIO"**



**JEAN-HONORÉ FRAGONARD**

**(1767)**

**ANEXO B: REPRESENTACIÓN GASTRONÓMICA DEL CUADRO "EL COLUMPIO"**



**ANEXO C: CUADRO "EL BESO"**



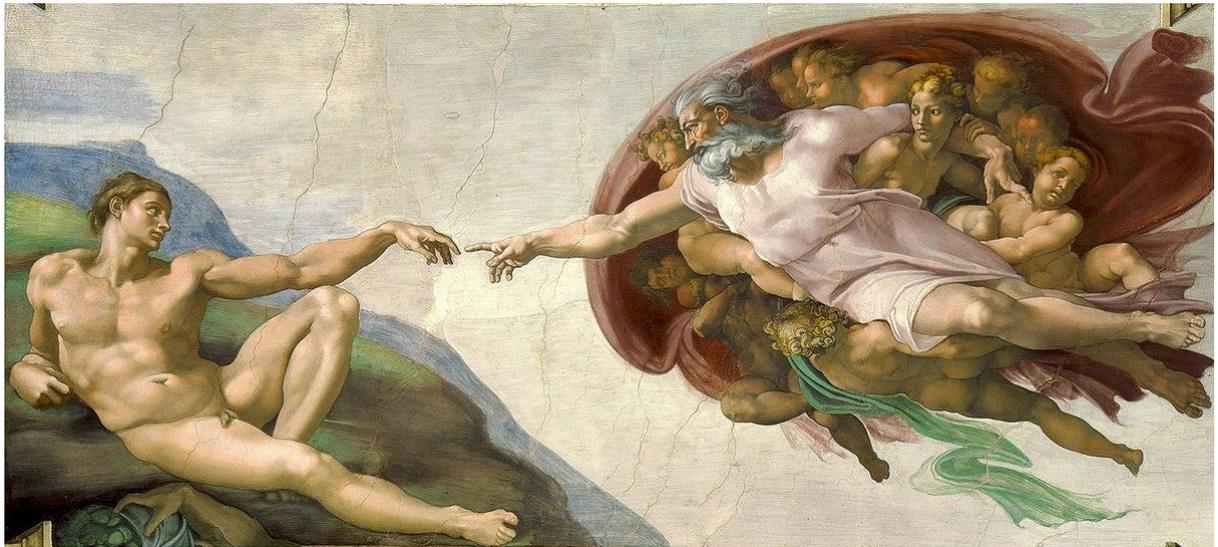
**GUSTAV KLIMT**

**(1909)**

**ANEXO D: REPRESENTACIÓN GASTRONÓMICA DEL CUADRO "EL BESO"**



**ANEXO E: CUADRO "LA CREACION DE ADAN"**



**MIGUEL ANGEL**

**(1511)**

**ANEXO F: REPRESENTACIÓN GASTRONÓMICA DEL CUADRO "LA CREACION DE ADAN"**



**ANEXO G: CUADRO "LA NOCHE ESTRELLADA"**



(1889)

**VAN GOGH**

**ANEXO H: REPRESENTACIÓN GASTRONÓMICA DEL CUADRO "LA NOCHE ESTRELLADA"**



**ANEXO I: LISTADO DE JUECES DE DEGUSTACION**

<b>Nombre</b>	<b>Cargo dentro de la USFQ</b>
Damián Ramia	Decano Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo Gerente General San Francisco FoodService Profesor
Esteban Tapia	Chef Profesor
Mario Jimenez	Chef Profesor
Ana Lobato	Chef Profesor
María Gracia Torres	Administradora Marcus
Luis Santamaría	Chef Ejecutivo USFQ Catering

## ANEXO J: RECETA ENTRADA FRÍA

**Gravlax de picudo, salsa de col y salsa de ruibarbo “El columpio”**

**Realizado por:** María Paz Henao y Alex Santamaria

**Tipo:** Entrada fría

**Porciones:** 1 pax

**Ingredientes:****Gravlax de picudo**

1100gr sal  
1000gr azúcar  
200gr eneldo  
30gr zumo de limón  
500gr filete de picudo

**Caldo de col**

100gr agua  
10gr cebolla paiteña  
10gr cebolla perla  
10gr apio  
10gr zanahoria  
50gr cabezas de pescado  
200gr col morada  
Sal

**Salsa de ruibarbo**

100g ruibarbo  
200ml agua  
10gr apio  
10gr cebolla paiteña  
40gr limón meyer  
10gr azúcar moreno  
15gr syrup d'agave  
7gr jengibre

**Preparación:****Gravlax de picudo**

Porcionar el picudo en filetes de 500 g.  
Hacer la mezcla de curado con la sal, azúcar y el eneldo.  
En una bolsa al vacío meter 150 g de la mezcla de curado junto con el filete de pescado y 30 g de zumo de limón.  
Sellar al vacío la funda y dejar curar en la refrigeradora de 12 a 24 horas.  
Pasado el tiempo, retirar los filetes de las bolsas y lavarlos con agua fría y secar bien con papel de cocina.  
Realizar filetes pequeños y delgados del tamaño de un rectángulo y reservar en la refrigeradora en una bandeja con papel cera y un poco de aceite.

**Caldo de col**

Preparar un fumet con las cabezas de pescado, apio, cebolla perla, cebolla paiteña, zanahoria y la mitad del peso del agua.  
En otra olla poner el resto de la cantidad de agua junto con la col morada cortada en trozos hasta obtener un fondo azul.  
Filtrar el fumet y mezclar con el fondo azul de col, corregir el sabor con sal.

**Salsa de ruibarbo**

En una olla poner el agua con el ruibarbo y dejar que se cocine hasta que hierba, una vez lleve a hervir, tapar con plástico filme y dejar en fuego bajo por 30 minutos, pasados los 30 minutos colar y reservar hasta que se enfríe.  
Cortar la cebolla, el apio y el jengibre en trozos y extraer el zumo de los limones y también las cascaras.  
Una vez frío el fondo de ruibarbo, poner el resto de los ingredientes cortados junto con el azúcar moreno y el syrup, mezclar bien y dejar en la refrigeradora de 12 a 24 horas.

### **Edamames salteados**

100gr edamames  
20gr aceite vegetal

### **Gel de mango**

10gr pulpa de mango  
3gr agar agar  
5gr azúcar

### **Tuille de coco**

10 gr maicena  
5gr harina de coco  
5gr aceite vegetal  
35gr pulpa de coco  
10gr claras de huevo  
5gr sal  
2.5gr azúcar micro

Una vez marinado el fondo, retirar las cascara de limón y el jengibre y licuar con el resto hasta obtener una salsa líquida, colar y reservar.

### **Edamames salteados**

Retirar los edamames de la vainita y lavar.

En un sartén poner el aceite y una vez caliente poner los edamames junto con sal y pimienta, saltear por 30 segundos o hasta que estén brillantes y retirar.

Reservar.

### **Gel de mango**

En una olla poner la pulpa de mango junto con el agar agar y llevar a ebullición.

Retirar de la olla y poner en un envase a refrigerar hasta que la mezcla solidifique, triturar con la ayuda de una licuadora de inmersión hasta tener un gel liso y sin grumos.

### **Tuille de coco**

Pesar todos los ingredientes y mezclar con la ayuda de una licuadora de inmersión hasta obtener una mezcla lisa.

Disponer de varios moldes de tuille y esparcir la mezcla.

Hornear por 5 minutos a 160°C y reservar.

### **El columpio**

En un plato poner 6 filetes pequeños de picudo curado en forma de reloj, poner de base una pequeña cantidad de la salsa de col, en cada punta exterior del filete de pescado poner puntos de gel de mango, en tres de los puntos de gel colocar edamames salteados y en los otros puntos poner pétalos de borraja o brotes, en el centro del plato poner el tuille de coco y disponer la salsa de ruibarbo en un salsero.

A la hora de servir, poner la salsa de ruibarbo en el plato ya servido y disfrutar.



## ANEXO K: RECETA ENTRADA CALIENTE

**Cappellettis marmoleados rellenos de cerdo “El beso”**

<b>Realizado por:</b>	María Paz Henao y Alex Santamaria
<b>Tipo:</b>	Entrada
<b>Porciones:</b>	1 pax

**Ingredientes:****Masa de pasta:**

250gr harina  
100gr yemas de huevo  
4.5gr sal  
10gr aceite  
58ml agua  
2gr tinta de calamar

**Relleno de bondiola de cerdo:**

90gr bondiola de cerdo  
300gr agua  
25gr vino tinto  
15gr cebolla perla  
15gr zanahoria  
15gr cebolla puerro  
15gr apio  
6gr tomillo  
6gr romero  
10gr brandy  
sal

**Fondo de cerdo:**

200gr huesos de cerdo  
500ml agua  
40gr vino tinto  
20gr brandy  
5gr cardamomo  
5gr anís  
20gr zanahoria

**Preparación:****Masa de pasta:**

Formar un volcán con la harina y en el centro poner el resto de los ingredientes, mezclar integrarlos y amasar hasta tener una masa lisa y homogénea.

Para la masa de color negro, seguir el mismo proceso, únicamente agregar la tinta de calamar.

Dejar reposar cubierta con plástico filme a piel por media hora en el frío.

Una vez reposada la masa, laminar con ayuda de un rodillo o una laminadora hasta tener un grosor de 2mm.

**Relleno de bondiola de cerdo:**

Cortar la bondiola de cerdo en pedazos medianos y sellar en una olla de presión con aceite, una vez sellados retirar de la olla.

Disponer de todos los vegetales en la olla con un poco más de aceite y sofreír, volver a poner el cerdo, agregar vino y brandy. Una vez evaporado el alcohol, cubrir con agua y especias.

Cocinar por 2 horas.

Una vez cocinado retirar los pedazos de cerdo y desmecharlos.

Reservar el caldo de cocción del cerdo.

Sazonar el relleno con sal al gusto y un poco del caldo de cocción del cerdo y reservar.

**Fondo de cerdo:**

Cocinar los vegetales en una olla con aceite, retirar los vegetales y tostar los huesos de cerdo en la olla.

Agregar de nuevo los vegetales junto con vino tinto y brandy, después de que se evapore el alcohol, añadir el agua junto con las especias y dejar hervir a fuego lento por 3 horas o más. Colar todos los ingredientes y reservar el fondo de cerdo.

20gr apio  
15gr puerro  
15gr cebolla perla

### **Salsa de cerdo fortificada:**

250ml fondo de cerdo  
200ml jugo de cocción bondiola  
8ml vino tinto  
2gr tomillo  
2gr romero  
3gr pimienta dulce  
sal  
10gr azúcar

### **Espuma de ajo negro:**

10gr mantequilla  
10gr harina  
100ml leche  
5gr ajo negro  
Sal  
Hoja de laurel

### **Crocante de parmesano**

20gr queso parmesano  
16gr mantequilla  
8gr harina

### **Semillas de mostaza encurtidas:**

120gr semillas de mostaza  
6gr vino de manzana o vino blanco  
60gr agua  
8gr azúcar morena  
2gr sal

### **Salsa de cerdo fortificada:**

Mezclar la cantidad de fondo de cerdo junto con la cantidad del jugo de cocción de la bondiola en una olla.

Añadir vino tinto, las especias, el azúcar y dejar que el alcohol del vino se evapore.

Corregir el sabor con sal al gusto y dejar reducir hasta tener la textura de una salsa ligera.

### **Espuma de ajo negro:**

Derretir la mantequilla en un sartén, una vez derretida, añadir la harina hasta formar una roux.

Cocinar la roux hasta que la harina se cocine.

Añadir la leche poco a poco hasta formar una bechamel.

Agregar el ajo negro junto con una hoja de laurel y sal y pimienta al gusto, mezclar los ingredientes hasta que la salsa espese.

Una vez espesa retirar la hoja de laurel y triturar la bechamel con ayuda de una licuadora de inmersión hasta tener una salsa lisa. Pasar por un cernidor si es necesario.

Meter la salsa dentro de un sifón, meter la carga de co2 y dejar reposar.

### **Crocante de parmesano:**

Rallar el queso parmesano y mezclar con el resto de los ingredientes hasta tener una masa, esparcir la masa en un silpat y hornear a 160°C por 10 minutos. Una vez horneada dejar enfriar y romper en pedazos pequeños.

### **Semillas de mostaza encurtidas:**

Mezclar todos los ingredientes menos las semillas de mostaza en una olla hasta que se disuelva el azúcar y la sal.

Añadir las semillas de mostaza y cocinar a fuego lento, ir añadiendo agua poco a poco hasta que las semillas se hidraten y estén cocinadas.

Una vez cocinadas retirar y reservar.

### **“El beso”:**

Para marmolear la pasta, una vez laminada, cortar en tiras de 1cm de ancho la pasta negra, colocarlas sobre la pasta amarilla con un poco de tintura de huevo y pasar por la laminadora.

Es importante alargar manualmente un poco las tiras de pasta negra, y sobre todo que tenga el mismo grosor que la pasta amarilla donde se va a pegar.

Cortar la masa de pasta con ayuda de un timbal o cortador de pasta mediano, rellenar la masa con 10 gramos del relleno de bondiola de cerdo, cerrar la masa con ayuda de un poco de huevo batido en las orillas y hacer la forma de cappelletti.

En una olla poner a hervir agua con sal, una vez este hirviendo el agua colocar los cappellettis y cocinar de 2 a 3 minutos o hasta que la masa este al dente. Una vez cocinados, dorar los cappellettis en mantequilla y reservar.

Para emplatar poner de base la salsa de cerdo fortificada, encima 3 cappellettis, en el centro de los cappellettis poner la espuma de ajo negro y encima de los cappellettis decorar con las semillas de mostaza encurtidas y brotes, por último, poner el crocante de parmesano encima de la espuma de ajo negro y disfrutar.



## ANEXO L: RECETA PLATO FUERTE

**Bife de chorizo, vegetales salteados, tortilla de camote, puré de arveja y salsa de res con vino tinto y cerezas “La creación de Adán”****Realizado** María Paz Henao y Alex**por:** Santamaria**Tipo:** Plato fuerte**Porciones:** 1 pax**Ingredientes:****Bife de chorizo:**

150gr bife de chorizo  
 10gr tomillo  
 25gr aceite de oliva  
 20gr mantequilla  
 Sal y pimienta

**Puré de alverja:**

50gr alverja  
 10gr cebolla blanca  
 15 gr aceite vegetal  
 Laurel  
 100gr agua  
 Cardamomo  
 10gr mantequilla  
 Sal

**Vegetales****salteados:**

15gr zanahorias cósmicas  
 10gr espárragos  
 10gr mantequilla  
 Sal

**Chalotas confitadas:**

15gr chalotas  
 25gr aceite de oliva

**Preparación:****Bife de chorizo a la parrilla:**

Sazonar el bife de chorizo con sal y pimienta al gusto.  
 Colocarlo en una bolsa al vacío junto con el tomillo, el aceite de oliva y la mantequilla, sellar al vacío.  
 Cocinar en sous vide o en un horno a vapor a 54°C por una hora.  
 Una vez cocinado sacar de la bolsa y sellar a la parrilla y reservar.

**Pure de arveja y cardamomo:**

Cocinar la arveja en una olla con agua junto con una hoja de laurel, sal y el cardamomo hasta que la arveja este suave.  
 Hacer un refrito con cebolla, ajo, aceite y reservar.  
 Retirar la hoja de laurel de la olla y pasar la arveja junto con el cardamomo y un poco del agua a una licuadora.  
 Licuar hasta obtener un pure fino, añadir el agua de cocción poco a poco hasta tener la textura deseada. Añadir mantequilla para aligerar y sazonar con sal y pimienta al gusto.

**Zanahorias y espárragos salteados:**

Pelar las zanahorias y los espárragos y cortarlos en bastones de 4 cm.  
 Blanquearlos y luego en un sartén con mantequilla, saltar los vegetales hasta que estén glaseados, sazonar con sal al gusto y reservar.

**Chalotas confitadas:**

Limpiar bien las chalotas y ponerlas en una funda al vacío junto con aceite de oliva, tomillo y sal al gusto. Cocinar en sous vide o en horno a vapor a 95°C por 1 hora y media o hasta que estén suaves por dentro.  
 Retirar de la funda las cebollas y reservar.

**Tortilla de camote:**

Pelar el camote amarillo y la papa chola. Cocinar en diferentes ollas con agua desde agua fría, una vez este hirviendo el agua, añadir sal al gusto y cocinar hasta que estén suaves pero firmes.

Tomillo  
Sal

### **Tortilla de camote:**

30gr camote  
amarillo  
20gr papa chola  
5gr cebolla perla  
3gr ajo  
5ml aceite de  
achiote  
Sal y pimienta  
10gr mantequilla

### **Fondo de res:**

200gr huesos de  
res  
40gr vino tinto  
5gr romero  
5gr tomillo  
5gr pimienta  
dulce  
20gr zanahoria  
15gr puerro  
15gr cebolla perla  
10gr orégano  
3gr laurel  
500ml agua

### **Salsa de res, vino tinto y cerezas**

300ml fondo de  
res  
100ml vino tinto  
2gr eneldo  
2gr tomillo  
Sal  
20gr cerezas  
30gr jugo de  
cerezas

Hacer un refrito con cebolla perla, ajo y el aceite de achiote y reservar.  
Pasar el camote y la papa por un procesador de alimentos o majar a mano hasta tener una masa, mezclar esta masa con el refrito y ajustar la sazón con sal al gusto. Formar tortillas de 45gr.

### **Fondo de res:**

Sudar los vegetales en una olla con aceite, retirarlos, poner un poco más de aceite y tostar los huesos de res.

Una vez sellados los huesos, poner de nuevo los vegetales junto con el vino tinto, después de que se evapore el alcohol, añadir el agua junto con las especias y dejar hervir a fuego lento aprox. por 3 horas.

Colar y reservar el fondo.

### **Salsa de res, vino tinto y cerezas:**

Mezclar el fondo de res junto con el vino tinto y el resto de los ingredientes, dejar reducir hasta obtener una salsa ligera, cernir las especias y reservar.

### **“La creación de Adán”:**

Para emplatar, poner pure de arveja alrededor del plato en forma de semi círculo, dentro del círculo poner el bife de chorizo cortado a la mitad, a lado la tortilla de camote y encima las zanahorias y espárragos glaseados junto con la chalota confitada. Poner un poco de sal maldon encima de la carne y servir junto con la salsa de cerezas vertida encima de la carne.



## ANEXO M: RECETA POSTRE

**Entremet de mousse de chocolate y sopa fría de guanábana "La noche estrellada"****Realizado** María Paz Henao y**por:** Alex Santamaria**Tipo:** Postre**Porciones:** 1 pax**Ingredientes:****Entremet :****Mousse de****chocolate:**

8ml leche  
 2gr azúcar  
 2gr gelatina  
 18gr chocolate 70%  
 35gr crema de leche

**Confit de****arándanos:**

15gr arándanos  
 10gr azúcar  
 6gr pectina

**Praliné de avellanas:**

15gr avellanas  
 10gr azúcar

**Feulletine:**

15gr harina  
 15gr mantequilla  
 15gr claras de huevo  
 15gr azúcar micro

**Bizcocho de miel y almendras**

7gr mantequilla  
 3gr azúcar micro pulverizada  
 3gr azúcar morena  
 7gr yemas de huevo  
 2gr miel

**Preparación:****Entremet de mousse de chocolate:****Mousse de chocolate:**

Montar la crema con ayuda de una batidora hasta que la crema esté semi montada.

En una olla poner la leche, azúcar, y gelatina y llevar ebullición, en un bowl a parte poner el chocolate y añadir la mezcla de la leche poco a poco hasta que el chocolate se derrita.

Enfriar un poco la mezcla del chocolate con la leche e integrar en forma envolvente con la crema hasta que toda la mezcla este homogénea.

**Confit de arándanos:**

En una olla poner a cocinar los arándanos junto con el azúcar. Una vez se empiece a caramelizar agregar la pectina y dejar hervir por 1 minuto.

Triturar la mezcla en un recipiente plástico o licuadora, Disponer en moldes de medio cilindro, pequeños, y dejar reposar en la refrigeradora.

**Praliné de avellanas:**

Tostar las avellanas y pelarlas.

Realizar un caramelo con el azúcar y cubrir las avellanas peladas sobre un silpat. Dejar enfriar.

Triturar en una procesadora de alimentos o una robocup hasta obtener el Praliné, una textura pastosa.

**Feulletine:**

Mezclar todos los ingredientes hasta tener una pasta lisa y homogénea.

En una bandeja de horno con silpat, esparcir toda la mezcla con ayuda de una espátula de codo.

3gr harina  
12gr almendras  
molidas  
11gr claras de huevo  
5gr azúcar

### **Glaseado espejo de cacao**

12ml agua  
18gr azúcar blanco  
8gr cacao en polvo  
10gr crema de leche  
2.5gr colapez

### **Sopa fría de guanábana:**

250gr pulpa de  
guanábana  
250ml agua  
150gr azúcar  
5gr Butterfly pea  
azul

### **Confit mucilago de cacao:**

10gr mucilago de  
cacao  
3gr pectina  
4gr azúcar blanca

### **Gel de maracuyá:**

10gr pulpa de  
maracuyá  
5gr azúcar blanca  
3gr agar agar  
1gr colapez

### **Crumble caramelo salado:**

7gr azúcar blanco  
5gr mantequilla  
5gr harina  
5gr harina de  
almendra  
0.5gr sal

### **Sorbete de piña y limón:**

#### **Almíbar:**

Hornear a 160°C por 4 minutos.

### **Bizcocho de almendras y miel:**

Crema la mantequilla con ayuda de una batidora junto con el azúcar micro, una vez cremada añadir el resto de los ingredientes menos las claras de huevo.

Montar las claras de huevo hasta punto de nieve y mezclarlas con la mezcla de bizcocho en 3 tandas de forma envolvente hasta tener una masa homogénea.

Esparcir la mezcla de bizcocho en una lata de horno y hornear a 160°C por 15 minutos.

### **Glaseado espejo de cacao:**

En una olla mezclar todos los ingredientes menos la colapez.

Hidratar la colapez por 8 minutos y añadirla una vez la mezcla esta tibia.

Usar el túrmix para quitar burbujas de aire y usar una vez este a 40°C.

### **Sopa fría de guanábana:**

En una olla infundir el agua con el té butterfly pea azul por 10 minutos, después añadir el azúcar hasta formar un almíbar y reservar.

Licuar la pulpa de guanábana junto con el almíbar y colar.

### **Confit de mucilago de cacao:**

En una olla mezclar el mucilago de cacao junto con el azúcar y la pectina, cocinar hasta tener la consistencia de una salsa espesa.

Reservar.

### **Gel de maracuyá:**

En una olla mezclar la pulpa de maracuyá junto con el azúcar y el agar agar. Llevar a ebullición.

Hidratar la colapez en agua por 8 minutos y añadir a la mezcla de maracuyá una vez este tibia.

Sacar de la olla a un recipiente para enfriar en la refrigeradora hasta que gelifique.

Una vez gelificada, triturar con la ayuda de una licuadora de inmersión hasta tener un gel liso.

### **Crumble de caramelo salado:**

Realizar un caramelo con el azúcar, una vez hecho el caramelo, mezclarlo con la mantequilla.

Pesar los secos y añadir el caramelo con la mantequilla hasta que esté homogéneo todo.

Esparcir en una lata de horno y hornear a 160C por 8 minutos.

9gr sacarosa  
 1.4gr dextrosa  
 3gr glucosa en polvo  
 0.15gr Estabilizante para sorbete  
 12ml agua

#### **Base de sorbet**

12gr pulpa de piña  
 12gr almíbar  
 0.5gr ácido ascórbico  
 2ml agua  
 Ralladura de limón

Salido del horno, trocear en pedazos pequeños, dejar que se enfríe y reservar.

#### **Sorbete de piña y limón:**

##### **Almíbar:**

En un bowl pesar la dextrosa, glucosa en polvo, y tres cuartos del peso del azúcar.

En otro bowl pesar el resto del azúcar junto con el estabilizante de helado.

En una olla poner el agua junto con el primer bowl de polvos y mezclar hasta que llegue a una temperatura de 40°C, una vez llegue a esa temperatura añadir el otro bowl con estabilizante y mezclar bien hasta que se disuelva todo, llevar esta mezcla a ebullición por un minuto y retirar de la olla y reservar.

##### **Base de helado:**

Mezclar la pulpa de piña con el almíbar el ácido ascórbico, la ralladura de limón y el agua hasta tener una base homogénea, dejar reposar la mezcla de 12 a 24 horas para que el almíbar pueda madurar.

Pasado el tiempo pasar la base de helado por una cremadora de helados y reservar.

##### **Entremet mousse de chocolate:**

Para hacer el entremet, poner mousse en moldes de semi esfera cubriendo la mayoría del molde, rellenar con el núcleo de arándanos, el Praliné mezclado con el feuilletine, encima el bizcocho de almendras y sellar con un poco más de mousse, llevar al congelador hasta que el mousse este firme.

Una vez firme el mousse, retirar del molde y glasear con el glaseado de cacao. Se puede glasear poniendo los mousses encima de una rejilla y esparciendo el glaseado con la ayuda de una jarra para que el mousse se cubra por todos lados. Reservar en una congeladora hasta servir.

##### **La noche estrellada:**

Para emplatar, poner el mousse en el centro del plato, alrededor poner la sopa fría de guanábana con la ayuda de un biberón.

Encima de la sopa fría poner puntos del confit de mucilago de cacao y gel de maracuyá.

En la esquina superior derecha poner un poco del crumble de caramelo salado que ayudara a sostener el quenelle de sorbet de piña.

Por último, se puede poner un pedazo de papel de oro encima del entremet de mousse para decorar.

