

**UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

**Chimborazo: Un paradigma de tradición y transición hacia la  
modernidad**

**Kevin David Vinza Portilla**

**Arte Culinario y Administración de Alimentos y Bebidas**

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito  
para la obtención del título de  
Licenciado en Arte Culinario y Administración de  
Alimentos y Bebidas

Quito, 20 de mayo de 2021

# **UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**

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

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

**Chimborazo: Un paradigma de tradición y transición hacia la  
modernidad**

**Kevin David Vinza Portilla**

**Nombre del profesor, Título académico**

**Mario Jiménez, Chef Ejecutivo  
Tutor de tesis**

Quito, 20 de mayo de 2021

## © 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: Kevin David Vinza Portilla

Código: 00128116

Cédula de identidad: 060396854-6

Lugar y fecha: Quito, 20 de mayo de 2021

## **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## **UNPUBLISHED DOCUMENT**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

Chimborazo provincia andina ubicada en la sierra centro ecuatoriana, productiva en explotaciones ganaderas y agrícolas. Su particular gastronomía posee ingredientes andinos heredados del pasado precolombino y un mestizaje con productos introducidos durante la época colonial, dando como resultado una cocina diversa y llena de tradiciones que se preserva hasta la actualidad. En este proyecto se toma las particularidades de la cocina tradicional de Chimborazo en combinación de las técnicas modernas se realiza un menú con nuevas presentaciones y maridajes, que se sustentan en una investigación con base histórica, antropológica, cultural y técnica.

**Palabras clave:** Tradición, cultural, típico, sincretismo, ancestral, modernista, maridaje, fermentación.

## ABSTRACT

Chimborazo is an Andean province located in the central Ecuadorian highlands, productive in livestock and agriculture. Its particular gastronomy has Andean ingredients inherited from the pre-Columbian past and a mixture of products introduced during the colonial era, resulting in a diverse cuisine full of traditions that is preserved to this day. This project takes the particularities of the traditional cuisine of Chimborazo in combination with modern techniques and creates a menu with new presentations and pairings, which are based on a historical, anthropological, cultural and technical research.

**Key words:** Tradition, culture, classic, syncretism, ancestral, modernist, pairing, fermentation.

## TABLA DE CONTENIDO

|  |    |
|--|----|
| Introducción .....                               | 10 |
| Objetivo General .....                           | 11 |
| Objetivos Específicos .....                      | 11 |
| Etapa Precolombina.....                          | 12 |
| Colonización.....                                | 13 |
| Sincretismo.....                                 | 15 |
| Transición.....                                  | 17 |
| Metodología .....                                | 18 |
| Propuestas.....                                  | 18 |
| Ingredientes base.....                           | 19 |
| Técnicas y texturas .....                        | 20 |
| Ilustraciones.....                               | 21 |
| Entrada I: Caminando por la Chakra.....          | 23 |
| Entrada II: Ascenso al Paramo .....              | 24 |
| Plato Fuerte: La Merced .....                    | 26 |
| Postre: Explosión de Volcanes .....              | 28 |
| Bebida: Champús .....                            | 30 |
| Bajativo: Licor de Uvillas .....                 | 31 |
| Conclusiones .....                               | 32 |
| Referencias bibliográficas .....                 | 34 |
| Anexo A: Recetas Estándar Entrada I.....         | 35 |
| Anexo B: Recetas Estándar Entrada II.....        | 35 |
| Anexo C: Recetas Plato Fuerte.....               | 35 |
| Anexo D: Recetas Postre.....                     | 36 |
| Anexo E: Recetas Bebida.....                     | 36 |
| Anexo F: Recetas Estándar Bajativo .....         | 36 |
| Anexo G: Recetas Estándar Menú .....             | 37 |
| Anexo H: Arte Menú.....                          | 37 |
| Anexo I: Fotografía Camiando por la Chakra ..... | 38 |
| Anexo I: Fotografía Asenso al Paramo .....       | 38 |
| Anexo I: Fotografía La Merced.....               | 39 |
| Anexo I: Fotografía Explosión de Volcanes .....  | 39 |

**ÍNDICE DE TABLAS**

|  |    |
|--|----|
| Tabla 1 Marco Lógico Paradigma .....   | 19 |
| Tabla 2 Ingredientes Base Menú .....   | 19 |
| Tabla 3 Ingrediente Base Bebidas ..... | 20 |
| Tabla 4 Técnicas y Texturas .....      | 20 |



**ÍNDICE DE FIGURAS**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Ilustración 1 Idea Entrada I ..... | 21 |
| Ilustración 2 Idea Entrada II..... | 21 |
| Ilustración 3 Plato Fuerte .....   | 22 |
| Ilustración 4 Postre.....          | 22 |

## INTRODUCCIÓN

Chimborazo es una provincia de tradiciones culinarias muy diversas en todos sus cantones y parroquias, pero su cocina ha mantenido en un paradigma muy conservador y poco experimentado debido a varios factores como la situación geográfica, turística, cultural, económica, etc. En esta región de la sierra centro posee varios productos ancestrales con gran potencial, pero son poco visibilizados por la falta de nuevas propuestas y un bajo interés por la historia etnográfica de los alimentos, dando como resultado que la cocina de Chimborazo no haya tenido la transición hacia una cocina modernista que reivindique las raíces. Por ende, es importante la etnohistoria de los productos ancestrales y los productos que fueron introducidos al nuevo mundo para comprender el sincretismo que ha dado forma a la cocina tradicional. Además, es importante tomar en cuenta otros aspectos antropológicos para comprender mejor la relación que hay entre, festividades, religión, agricultura, tradición, etc., con la identidad gastronómica local. Partiendo de estas premisas se puede elaborar el menú que contenga la autenticidad de Chimborazo sin perderse las tradicionales con las técnicas de vanguardia.

**Objetivo General**

Desarrollar un menú y maridaje que este a la vanguardia inspirado en la provincia de Chimborazo partiendo de sus técnicas ancestrales e ingredientes de la zona.

**Objetivos Específicos**

1. Realizar una investigación con una base en historia, etnografía, antropología, tradiciones, etc., como punto de partida.
2. Experimentar varias opciones de productos combinando técnicas tradiciones y modernistas.
3. Elaborar la propuesta de menú en cuatro tiempos con su respectivo maridaje y recetas estándar

## **Etapas Precolombina**

La provincia que actualmente conocemos como Chimborazo durante el tiempo precolombino fue conocida como la nación de los Puruháes de los cuales hay registros que datan hace “4.000 a.C. [...] que se estableció al pie del Chimborazo con su capital la antigua Liribamba [...] muy cerca de la laguna de Colta” (Hernández, 2016, p.18), esta cultura constituía una confederación de cacicazgos, pero con una identidad. Para cuando Colon desembarco en el nuevo mundo la nación Puruhá compartía frontera con otros pueblos grandes como el reino de los Shyris al norte, al sur con los Cañaris y mosaico pueblos amazónicos al este y diferentes culturas costeras al oeste.

Para describir la alimentación de los habitantes de esta época se puede analizar en particular a uno de los cacicazgos que integraba la nación de los Puruháes como son los Achambas que vivieron al noreste de la provincia actual. La importancia de este pueblo radica en que fue uno de los primeros en practicar la agricultura, aunque de forma arcaica mediante el sistema de las chacras

No conocieron el arado, practicaron un sistema simple y rudimentario de cultivo [...] consistía en hacer huecos en la tierra con estacas puntiagudas de madera dejando a los costados pequeñas acequias [...] cultivaba con éxito maíz, papas, porotos, mellocos, ocas, quinoa, calabazas o sambos, zapallos, jícamas y hasta ají. (Hernández, 2016, p.20)

Con la producción de estas verduras sus habitantes a más de ser alimento practican el trueque con otros pueblos cercanos por diversos artículos como tejidos.

Los Puruháes trabajaron la arcilla que extraían de los yacimientos de diferentes sitios para elaborar artículos de uso ceremonial. Además, crearon utensilios funcionales en la cocina como “la confección de ollas, platos, tazas, pundos” (Hernández, 2016, p.20), este último sería usado para la fermentación del maíz con el fin de obtener la bebida más importante conocida como la chicha.

Ahora bien, los pueblos precolombinos desarrollaron diferentes técnicas para la conservación de los alimentos ya sea para su almacenamiento y durabilidad o para el transporte destinado al trueque, cabe destacar que la deshidratación fue la forma principal de conservación mediante la su exposición al sol o por medio del ahumado. El investigador ecuatoriano Eduardo Estrella en su libro *El Pan de América* describe nueve formas de conservación las cuales son: asoleo, salado-soleo, cocción asoleo, cocción-remojo-soleo, putrefacción-soleo, salado-ahumado, congelación-remojo- soleo, maceración asoleo, tostado molido. (pg. 58-60).

En materia de preparación de los alimentos los pueblos disponían técnicas como: guisado, hervir, asado, fermentación. El cronista jesuita José de Acosta deja constancia de ello dando la siguiente descripción “Cómense también las papas así frescas cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible, que se da también en lugares calientes, hacen cierto guisado o cazuela, que llaman loco” (Pino Días, F.,2008, pg. 150), en esta crónica se puede reafirmar que la elaboración de sopas tiene una tradición muy antigua y que sigue en la memoria de todo un pueblo.

### **Colonización**

Parte de la identidad que forma nuestra cultura gastronómica está fuertemente influenciada por el viejo mundo especialmente por los colonizadores que provenían del antiguo Imperio Español que tenía otro tipo de alimentación y costumbres; se introdujeron en el nuevo mundo las especies de animales mayores como ganado vacuno y caballar, también especies medianas como porcinos, caprinos y ovinos. El padre Juan de Velasco uno de los historiadores más

importantes de la época menciono que “en 1.756 había en Chambo una gran cantidad de telares que funcionaban en manos de chambeños quienes tejían con lana de ovejas, paños, ponchos y bayetas de muy buena calidad” (Hernández, 2016, p.40), confirmando que en esas fechas ya estaba establecida toda una industria lo cual significa la introducción y adaptación de estos animales fue un éxito.

Además, siendo introducido el ganado vacuno se mejoró la producción agrícola gracias a las técnicas del arado con bueyes y el uso del azadón. En cuanto a las plantas que trajeron los colonizadores españoles están la mayoría de las hortalizas como: cebolla, col, coliflor, lechugas, nabo, rábano, zanahorias, remolacha, etc., el historiador padre Francisco Gonzales Suarez basando sus estudios a partir de las obras del padre Juan de Velasco afirmo que “a partir del año 1600, los españoles entregaron a los chambeños las primeras semillas de cebada, trigo, habas y moras de castilla” (Hernández, 2016, p.40). Entonces, se puede deducir que a comienzos del siglo XVII comenzaron a introducirse en la actual provincia de Chimborazo nuevas semillas de cereales y hortalizas.

Una vez introducidas las nuevas variedades de plantas y animales del viejo mundo, la cocina sufriría una especie de sincretismo o transculturación con los productos del nuevo mundo dando origen a una cocina mestiza o criolla mucho más rica, el escritor Julio Pazos Barrera menciona que:

La dieta de los blancos—españoles— incluía entre otros productos, trigo, azúcar, carnes de vaca, cerdo, carnero y gallina. Sin embargo, indica que debido a que la cocina de este grupo social estaba a cargo de mujeres nativas, los platos eran preparados con técnicas nativas y su elaboración llegó a incluir productos andinos. La cocina tradicional también fue influenciada por productos foráneos como la cebada, arvejas, habas, col, la raspadura y la manteca de cerdo. (Unigarro, C., 2010, p. 101).

Se puede derivar que la identidad gastronómica se fue creando gradualmente y ha permanecido en una lenta evolución con el pasar del tiempo.

### **Sincretismo**

Para explicar la gastronomía actual de la provincia de Chimborazo es necesario observar con un enfoque antropológico ya que son las personas quienes han creado y preservado las tradiciones, que a su vez han sufrido cambios lentos y graduales en cada época. La visión del antropólogo Edward Tylor sobre la cultura es “esa totalidad compleja que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, las leyes, las costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad” (Kottak, 2011, p.29), mediante esta definición podemos saber que las personas vamos adquiriendo diversos atributos de tradiciones más antiguas y se van asimilando, como sucedió al momento de la colonización donde se fueron fusionando los ingredientes andinos con productos que fueron traídos del nuevo mundo.

Ahora bien, una vez creada esa nueva identidad mestiza donde se fusionaron varios aspectos de la cultura, la gastronomía no fue la excepción a la regla, la cual se fue heredando a la posteridad en un proceso que se conoce como enculturación que en la antropología define como “un proceso de aprendizaje consciente e inconsciente, y con la interacción con otros, cada persona, de inmediato, interioriza, o incorpora, una tradición cultural [...] La cultura también se transmite a través de la observación” (Kottak, 2011, p.29), para explicar esto el mejor ejemplo son las festividades y tradiciones católicas que cada año se han celebrado desde que se instituyó en la colonia y posteriormente se conservó en la república, la gastronomía juega un papel fundamental en estas fiestas principalmente se sirven una serie de platos por ejemplo:

Con el chancho se elaboran fritadas, hornados o picantes; con la res suele hacerse el estofado con mote; el borrego se hace asado; mientras que con el cuy se hace loco o ají. También son tradicionales la fanesca en Semana

Santa y la colada morada para la fiesta de difuntos. Entre las bebidas festivas, se encuentra la chicha, de gran importancia para las comunidades indígenas; destacan las chichas de jora, de cebada, de morocho y de avena. En fiestas cívicas, es muy popular el canelazo, así como los licores de frutas. (Unigarro, 2010, p.150).

Aunque varios de estos platos se realicen en otras partes del callejón interandino, en la provincia de Chimborazo hay detalles o particularidades que marcaran la diferencia, incluso entre cantones ya que muchos tienen condiciones climáticas distintas donde la producción agrícola puede variar.

Un factor importante para comprender la gastronomía de Chimborazo es la agricultura ya en nuestra sociedad cumple demandas muy importantes en la alimentación y la economía de los sectores rurales, visto desde la óptica antropológica se explica que “las tres estrategias adaptativas basadas en la producción de alimentos en las sociedades no industriales son la horticultura, la agricultura y el pastoreo [...] Los horticultores usan herramientas simples como azadones y bastones para cavar” (Kottak, 2011, p.179,180), tal y como se describe en muchas zonas de la ruralidad aún se sigue practicando ese tipo de agricultura con técnicas antiguas como el arado mediante bueyes, el uso de los azadones en las pequeñas parcelas hortícolas y se hace la rotación de tierras de cultivo a potrero para el pastoreo del ganado vacuno y ovino.

Chimborazo al estar en la cordillera de los andes tiene un relieve geográfico lleno de montañas, nevados, hoyas, valles, etc., lo cual dificulta introducir tecnología agrícola de forma extensiva como se hace en las llanuras, para ello se desarrollaron los cultivos en terrazas llamadas chakra andina en la cual las producciones principales son “el cultivo de papa y sus diversas variedades, además de otros tubérculos y raíces andinas como el melloco, la oca y la Mashua [...] La crianza de ovinos, vacunos y camélidos [...] En el ciclo de rotación intervienen principalmente los cultivos de haba y cebada, y a menudo quinua y chocho sembrados en franjas” (FAO, 2015,



p. 22), se puede determinar que la zona geográfica influye mucho en la identidad gastronómica ya que de esta depende el tipo de agricultura que se realiza y eso se puede ver claramente reflejado en platos como: el locro de papas, la timbushca, el hornado, las coladas, etc., que tiene ingredientes que se producen localmente.

### **Transición**

Basándome en la identidad gastronómica de Chimborazo, seleccione algunos platos representativos e ingredientes locales para construir un menú renovado con una interpretación moderna, esto significa que entran nuevas técnicas de cocción que vendrán a mejorar los sabores y las características organolépticas de los ingredientes presentados en el plato, además el montaje tendrá una estimulación visual en el comensal. También, el maridaje tiene una importancia fundamental, ya que los pueblos han desarrollado las bebidas según los sabores de la comida local y eso se ha transmitido de forma involuntaria a las siguientes generaciones, por lo cual en este menú tendrá presencia un maridaje que represente esa identidad con una bebida y un bajativo.

## **Metodología**

Para el desarrollo de este menú utilizare la metodología de marco lógico como herramienta que me permitirá un mejor “proceso de conceptualización, diseño, ejecución y evaluación” (Ortegón, E., Pacheco, J., Prieto, A., 2005, p. 13), potenciando el proceso creativo con el fin de identificar los problemas de forma correcta e implementar las soluciones optimas sin dejar ninguna parte del proceso del menú al azar y a su vez cumpliendo con los objetivos propuestos al inicio.

A lo largo del proceso creativo del menú se trabajará con tablas de ideas, propuestas, causas y efectos, con el objetivo visibilizar con mayor facilidad los futuros resultados que se esperan obtener, a su vez se realizaran seguimientos con el fin de implementar estrategias de corrección en caso de presentarse problemas. Finalmente se realizará una evaluación que permita comprobar si el desarrollo del cumplió los objetivos establecidos, los diseños y elaboraciones.

### **Propuestas**

Paradigma Chimborazo es el propósito central con el que se debe comenzar desde parte baja de las actividades, que a su vez estas se formaran en componentes y se llegaría a los fines que son los objetivos del menú. En el siguiente cuadro se resume de forma concisa los pasos a seguir para la elaboración del menú:

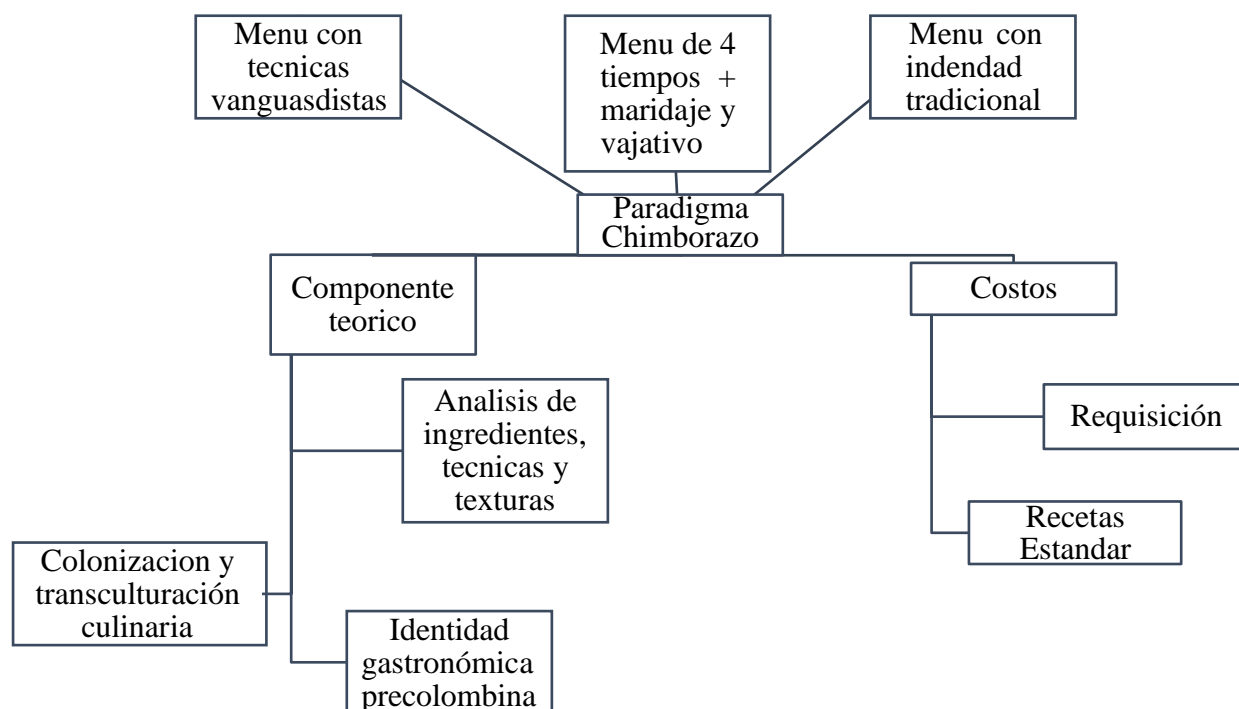


Tabla 1: Marco Lógico Paradigma

Estructura Analítica MML (Ortegón, E., Pacheco, J., Prieto, A., 2005, p. 22)

### Ingredientes Base

En el siguiente cuadro se detalla los ingredientes que tendrán más relevancia y serán destacados al momento de construir el menú:

| <b>Tiempo</b> | <b>Fruta o Verdura</b>                | <b>Lácteo</b> | <b>Cereal o Harina</b> | <b>Especia</b>    | <b>Proteína</b>     | <b>Fondo o base de:</b> |
|---------------|---------------------------------------|---------------|------------------------|-------------------|---------------------|-------------------------|
| Entrada I     | Achogcha<br>Zanahoria<br>Blanca       | Queso fresco  | Maíz<br>Quinoa roja    |                   | Huevo de codorniz   | Res                     |
| Entrada II    | Col<br>repollo<br>Papa chola<br>Maní  |               | Mote                   | Achiote<br>Comino |                     | Res                     |
| Plato Fuerte  | Tomate<br>Lechuga<br>Rábano<br>Choclo |               |                        |                   | Cerdo lomo de falda | Demi glase de Cerdo     |

|        |  |             |   |          |  |  |
|--------|--|-------------|---|----------|--|--|
| Postre | Manzana<br>Mortño<br>Taxo<br>Babaco<br>Ají<br>Tomate<br>de Árbol | Mantequilla | Harina<br>de<br>Trigo<br>Harina<br>de<br>Quinoa | Ishpingo |  |  |
|--------|--|-------------|---|----------|--|--|

Tabla 2: Ingredientes base menú

En el siguiente recuadro se detalla los ingredientes clave para las bebidas que acompañaran el menú:

| Tiempo   | Fruta                        | Cereal o harina            | Especia            | Espirituoso   | Endulzante |
|----------|------------------------------|----------------------------|--------------------|---------------|------------|
| Bebida   | Naranjilla<br>Babaco<br>Piña | Morocho<br>partido<br>Mote | Hoja de<br>naranja | Ninguna       | Panela     |
| Bajativo | Uvilla                       |                            |                    | Agua ardiente | Azúcar     |

Tabla 3: Ingredientes base Bebidas

### Técnicas y texturas

| Tiempo menú  | Técnicas Culinarias   | Texturas a obtener:   |
|--------------|---|---|
| Entrada I    | Hervir (fondo), tostar, cortar, emulsionar, moler, pure, cocción a la plancha.    | Crocante seco, crujiente húmedo, fibroso crocante, cremoso.         |
| Entrada II   | Hervir y tostar (fondo oscuro), rehogar, espuma sifón, macerar.                   | Líquido caliente, espumoso, crocante seco, fibroso blando, fibroso. |
| Plato Fuerte | Tostar y Hervir (fondo oscuro), reducir (demi glase), marinar, sous vide, brasear | Fibroso suave, líquido semi espeso.                                 |

|          |   |   |
|----------|---|---|
| Postre   | Tamizar, montar, gelificar, acremar, incorporar, batir, hornear, reducir, congelar. | Gelatinoso semiduro, líquido semi espeso, crujiente seco, cremoso frío. |
| Bebida   | Hervir, infusionar, escaldar, licuar, cortar, fermentar.                            | Líquido, fibroso semi duro.   |
| Bajativo | Macerar, fermentar, gasificar.  | Líquido, semi gaseoso.  |

Tabla 4: Técnicas y Texturas

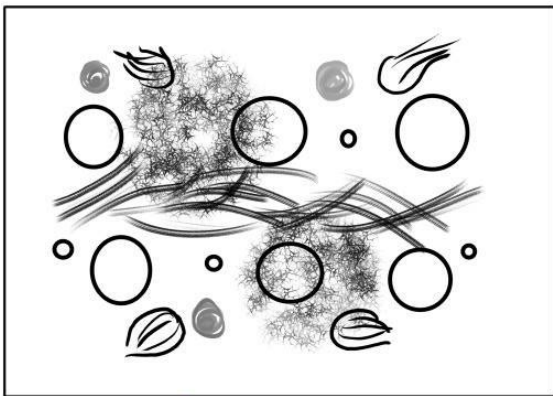
Ilustraciones<sup>1</sup>

Ilustración 1: Idea Entrada I

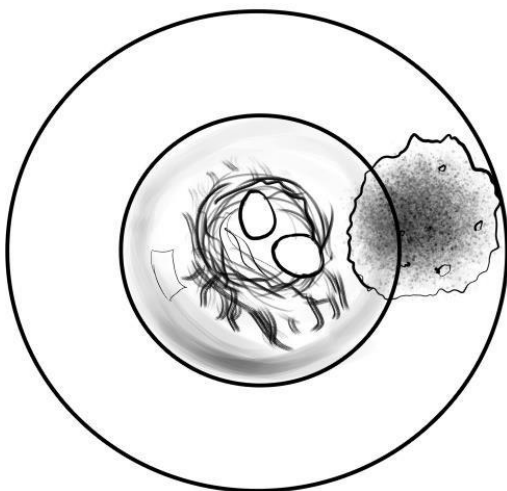


Ilustración 2: Idea Entrada II

<sup>1</sup> La bebida y el bajativo no tendrán ilustración ya que estas no tienen un diseño como poseen los emplatados.

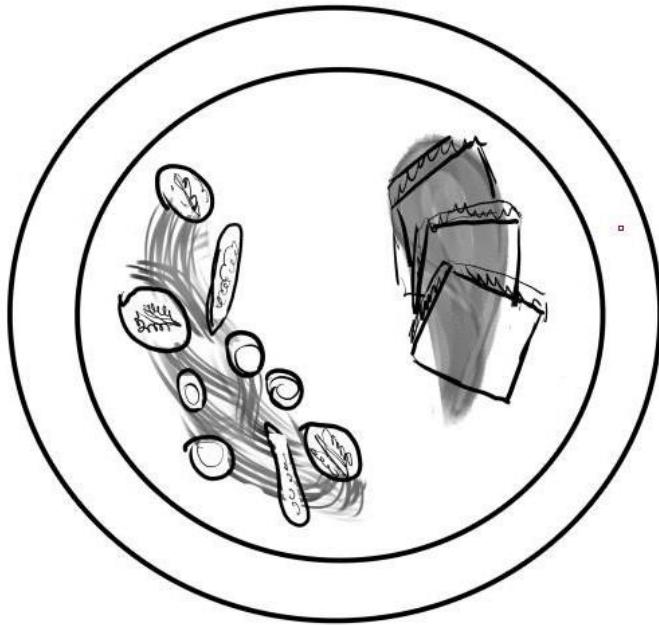


Ilustración 3: Idea Plato Fuerte

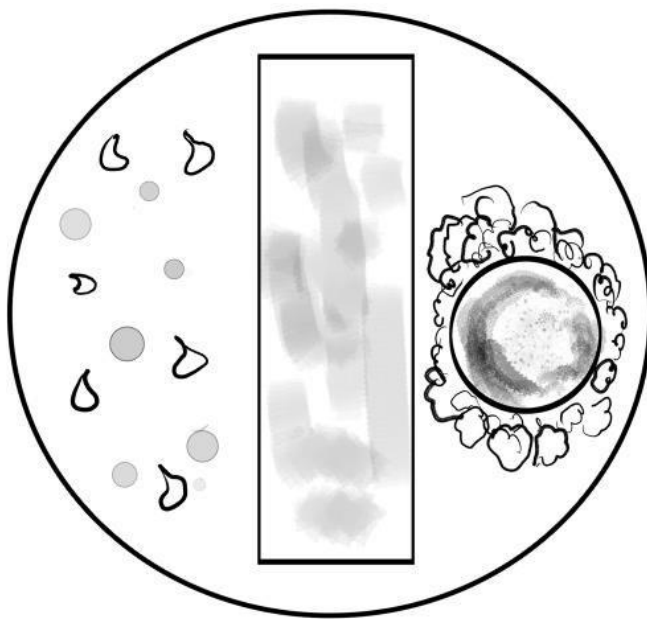


Ilustración 4 Idea Postre

## Entrada I: Caminando por la Chakra

Esta entrada está inspirada en las huertas o parcelas de los habitantes del cantón Penipe, además de ser famosa por sus tortillas de maíz hechas en piedra y al estar situado geográficamente cerca del volcán Tungurahua siempre ha tenido una importante caída de ceniza cuando este erupciona enriqueciendo con nutrientes las tierras aumentando la capacidad de cultivar diferentes productos.

### Ingredientes

Para el fondo de serrano de res:

- 800 gr. de hueso de Res
- 400 gr. de zanahoria
- 80 gr. de cilantro
- 400 gr. de cebolla blanca
- 10 gr. de ajo
- 2 lt. de agua

Croquetas de maíz:

- 400 gr. de harina de maíz
- 200 gr. de choclo desgranado
- 500 ml. de fondo de res
- 90 gr. de queso cremoso
- 10 gr. manteca de cerdo

Ensaladilla de Achogcha:

- 400 gr. de achogchas
- 50 gr. de limón
- 400 gr. de aguacate

### Reducción de Res

- 600 ml. de fondo de res
- 10 gr. de maicena

### Pure de zanahoria blanca

- 200 gr. de zanahoria blanca
- 50 ml. de crema de leche
- 20 gr. de mantequilla

### Lamina Crocante

- 20 gr. de queso fresco

### Elaboración:

Colocar al horno a tostar los huesos de res junto con las zanahorias y las cebollas previamente cortadas en dados medianos, después llevar a hervir en agua junto con el ajo y el cilantro por 2 horas a fuego medio. Para elaborar las tortillas, primero se debe moler el choclo y junto con la harina de maíz se incorpora la manteca de cerdo y el fondo en una olla a fuego lento, una vez lista la masa se rellena con el queso rallando y se da forma a las tortillas. Finalmente, las cocina las tortillas en un sartén engrasado con manteca de cerdo a fuego lento. Para la preparación de la ensaladilla, se procede a cortar las achogchas en juliana fina, después se realiza una mayonesa de aguacate junto el limón en un procesador, finalmente se incorpora ambos. Para el pure se envuelve las zanahorias en papel aluminio con sal y aceite, se lleva al horno por una hora después se pasan por un chino para obtener una masa fina, después se mezcla con la manquilla y la crema de leche. Para el crocante se ralla el queso, se coloca en un silpat y se lleva al horno por 5 minutos a 180 grados Celsius.

#### 5.1. Entrada II: Ascenso al Paramo

Los ecuatorianos desde los tiempos precolombinos hemos tenido en la memoria el gusto por la sopa, el cual se mantiene hasta la actualidad, por ende, la inspiración de esta entrada es la



timbushca que representa perfectamente la cocina mestiza y acompaña a los agricultores de las alturas para soportar el clima andino y a su vez obtener más energía. Entonces, se deconstruirá para darle una presentación que estimule la visualmente al comensal, pero sin perderse su raíz identitaria.

#### Ingredientes

##### Para el fondo:

- 500 gr. de costilla de res
- 100 gr. de cebolla blanca
- 1500 lt. de agua
- 150 gr. de zanahoria
- 20 gr. de cilantro
- 10 gr. de ajo

##### Rehogado:

- 150 gr. de cebolla blanca
- 10 gr. de ajo
- 7 ml. de aceite de achiote

##### Col Encurtida:

- 300 gr. de col verde
- 200 ml de vinagre
- 10 gr. de ajo
- 5 gr. de comino
- 2 gr. de azúcar
- 3 gr. de sal

##### Espuma de maní y achiote:

- 2 cargas de sifón

- 3 gramos de agar agar
- 5 ml de achiote en pasta
- 30 gr de maní en pasta
- 50 ml de leche

#### Crocante

- 100 gr. de mote

#### Elaboración:

Colocar al horno a tostar la costilla de res junto con las zanahorias y las cebollas previamente cortadas en dados medianos, después llevar a hervir en agua junto con el ajo y el cilantro por 2 horas a fuego medio. Picar la cebolla junto con el ajo y llevar al sartén engrasado con achiote a fuego medio, esperar a que este translucido para incorporar el fondo. Después de reducir con el refrito se debe procesar y cernir. Cortar las papas en slices cuadrados usando una mandolina. Procesar el mote hasta hacer una pasta y realizar el crocante. Cortar la col en juliana fina y encurtir con el vinagre. Para la espuma se debe hervir la leche junto con la pasta de maní, el achiote, finalmente licuar y cernir para mezclar el agar agar y añadir la mezcla al sifón, el cual debe reposar en la refrigeradora antes de usarse.

#### Plato Fuerte III: La Merced

El choque de dos mundos se representa en este plato debido al cerdo traído del viejo mundo combinado con los ingredientes nativos, lo llamo la Merced porque su esplendor se encuentra en el mercado que lleva este nombre en la ciudad de Riobamba donde se ofrece uno de los hornados más famosos del Ecuador junto, etc. En este plato se realiza una reinterpretación que representará al cerdo de forma modernista y minimalista.

#### Ingredientes:

##### Para el cerdo

- 750 gr. de lomo de falda de cerdo

- 3 unidades bolsas para cocción al vacío
- 10 ml. de aceite de oliva
- 10 gr. de ajo
- 10 gr. de orégano fresco
- 50 gr. de naranjas
- 115 ml. cerveza

#### Demi Glase

- 400 gr. de hueso de cerdo
- 150 gr. de puerro
- 150 gr de apio
- 30 gr. de mantequilla
- 20 gr. de harina
- 115 ml. de cerveza

#### Ensalada

- 50 gr. rábano baby
- 50 gr. rábano cósmico
- 80 gr. de tomate cherry amarillo
- 80 gr. de tomate Cherry
- 100 gr. de lechuga romana baby
- 30 gr. de perejil
- 100 gr. de choclitos baby

#### Elaboración:

Cortar el lomo de cerdo de manera uniforme y con el mismo peso, colocar en las bolsas de vacío junto el ajo, aceite, orégano, sal, pimienta, zumo de naranja y cerveza. Dejar por 72 horas a 70 grados Celsius. Finalmente retirar de las bolsas y dorar el cerdo con el soplete. Para el demi-

glase tostar los huesos junto con los vegetales en el horno, retirar y añadir agua y dejar reducir. Al final de la reducción añadir la cerveza y continuar la reducción. Realizar una roux oscura con el que se mezclara la reducción. Para la ensalada laminar los tubérculos y los tomates con un corte por el centro.

#### Postre IV: Explosión de Volcanes

Este postre tiene una inspiración en la cordillera andina que adorna a la provincia, con grandes elevaciones de volcanes en unión con distintas mesetas y valles. A su vez los ingredientes que forman parte del postre se hallan en estos ecosistemas. EL postre estará compuesto por seis técnicas que dejaran una experiencia gustativa y visual incomparable.

Ingredientes:

##### Crumble

- 650 gr. de manzana
- 80 gr. de mantequilla
- 20 gr. de limón
- 40 gr. de azúcar
- 5 gr. ishpingo
- 50 gr. de almendra molida
- 30 gr. harina de trigo
- 20 gr. harina de quinoa
- 40 gr. de azúcar morena

##### Helado

- 3 gr. de estabilizante de helado
- 40 gr. de glucosa atomizada
- 130 gr. de azúcar
- 40 gr. leche en polvo 0% grasa

- 520 ml. leche entera
- 150 ml. crema de leche
- 15 gr. dextrosa monohidratada
- 150 gr. de tomates de árbol
- 3 unidades de huevos

#### Culis

- 500 gr. de babaco
- 15 gr. de ají rojo nacional
- 40 gr. azúcar

#### Jellies

- 650 gr. taxo
- 100 gr. azúcar
- 1 gr. agar agar
- 150 gr. glucosa
- 100 ml. agua

#### Merengue francés

- 200 gr. mortíño
- 40 gr. azúcar
- 4 unidades de huevos
- 100 gr. azúcar micro impalpable

#### Elaboración

Pelar y cortar las manzanas en dados pequeños, derretir la mantequilla en un sartén, añadir las manzanas, encima esparcir azúcar y el jugo de limón. Para la masa, mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y reservar en el refrigerador media hora. Esparcir la masa sobre una bandeja y añadir los trozos de manzana y llevar al horno por 10

minutos a 180 grados celcius. Para el helado, primero se debe hacer una mermelada de tomate de árbol, agregar la glucosa, la crema de leche, la leche en polvo y continuar la cocción, se añade los polvos estabilizantes previamente mezclados sin dejar de batir.

Añadir poco a poco el líquido en las yemas de los huevos sin parar de mezclar y regresar a la olla como si fuese una crema inglesa. Finalmente enfriar de manera rápida y llevar a refrigeración por 8 horas para que la mezcla pueda madurar. Para el culis perlar y cortar en dados medianos el babaco y cocinar con azúcar, con el ají se debe desvenar y retirar las pepas, se debe sancochar una vez para reducir el nivel de picante, finalmente se debe licuar el babaco con el ahí y reducir hasta que tener un dulce semi espeso.

Para los jellies se debe extraer el zumo de los taxos, después mezclar el azúcar con el agar agar y batir en agua fría, se añade la glucosa y se comienza a hervir a fuego medio hasta alcanzar los 106 grados celcius por 8 minutos, finalmente se deja enfriar un poco y se añade en el molde de silicona. Previamente para hacer los mini suspiros de debe licuar los mortiños y colocar sobre el azúcar, el cual debe ser deshidratado en el horno para obtener un azúcar compuesto con sabor a mortiño. Para hacer merengue tipo francés, separar claras y yemas, llevar las claras a la batidora, con el azúcar de mortiño, añadir de poco mientras se está batiendo las claras a punto de nieve, una vez hecho el merengue, en el mismo bol incorporar el azúcar impalpable, después colocar en una manga pastelera con una boquilla lisa y realizar varios volcanes sobre un silpad para llevar al horno.

#### Bebida: Champús

Esta mazamorra dulce se consumía en los meses de verano en algunos de los pueblos de Chimborazo, por ende, considero que es la perfecta combinación para maridar el menú, partiendo del principio en que las bebidas están desarrolladas para combinarse con la comida local.

Ingredientes:

- 200 gr. morocho partido
- 80 gr. naranjilla
- 100 gr. panela en bloque
- 200 gr. babaco
- 50 gr. mote
- 10 gr. hoja de naranja
- 50 gr. piña

**Elaboración:**

Realizar una infusión con la hoja de naranja y la cascara de piña, además de mezclar con la panela. Moler el morocho hasta tener un polvo el cual se debe incorporar en la previa infusión y picar el mote hasta que quede fino. Realizar un culis de babaco el cual será mezclado con la infusión anterior y finalmente servir con el mote previamente picado.

**5.2. Bajativo: Licor de Uvilla**

**Ingredientes:**

- 300 gr. uvillas
- 150 gr. azúcar
- 100 ml. aguardiente

**Elaboración:**

Colocar en una botella de vidrio las uvillas con el azúcar y dejar fermentarse por 4 varios días y verificar la gasificación todos los días. Finalmente, se debe licuar y cernir para retirar las semillas. antes de servirse se debe mezclar con el aguardiente en la coctelera con hielo.

## CONCLUSIONES

El problema que me planteé en un inicio fue sobre la base de la cocina típica de la provincia de Chimborazo, la cual se mantiene un paradigma tradicional ya que los cambios que ha sufrido a lo largo de la historia han sido mínimos, por ende, me propuse a revolucionar dicha cocina llevando hacia la modernidad mediante técnicas de vanguardia, pero el objetivo fue no perder la esencia por la cual hice énfasis en los ingredientes de la zona.

Para llegar a cumplir los objetivos, comencé por el área de investigación donde me sumergí en la historia, tomando como punto de partida la época precolombina en la cual existían civilizaciones como el pueblo Puruhá que tenía su identidad bien definida, pero este funcionaba como una especie de confederación ya que los cacicazgos era independientes, por esa razón hice énfasis en los axambas, describiendo su forma de vida en varios aspectos como la agricultura, alimentación y herramientas para tener una noción de la cocina de precolombina. Además de sumarle la época colonial que vivió la provincia desde los escritos de algunos historiadores de la época como el Padre Juan de Velasco o el Padre Francisco Gonzales Suarez que describieron todo el aporte que hizo la corona española con los productos traídos del viejo mundo.

Además, considere a la antropología como herramienta para poder describir el proceso de fusión o sincretismo que hubo entre la cultura gastronómica europea con la precolombina, para ello la etnohistoria de los alimentos fue crucial para comprender que productos ya existían en el nuevo mundo y como se dio la cocina mestiza que tenemos actualmente, además de comprender mediante la enculturación como se heredó a la posteridad.

Partiendo de esa base teórica desarrollé el menú en el cual mantuve la presencia de los ingredientes precolombinos como las achogchas, la zanahoria blanca, el babaco, la patata, etc., también incluí ingredientes de origen europeo como el cerdo, la res, productos lácteos, etc. Y aquí fue donde decidí poner nuevas técnicas para realizar las deconstrucciones, por ejemplo: la



cocción al vacío, el demi glase, espumas, merengues, heladería, gelificaciones, etc. Para tener un desarrollo adecuado utilicé en mi metodología como herramienta la matriz de marco lógico aplicado hacia la gastronomía con el cual pude visualizar con más facilidad los resultados que deseaba obtener.

En el momento de la elaboración del menú tuve que hacerle frente algunas dificultades más relacionadas con el contexto de la pandemia del COVID -19, ya que el proceso se tuvo que realizar en confinamiento, esto represento un desafío ya que los equipos cocina de una casa no es igual de practica y funcional que la de una cocina con equipos industriales, pero eso se resolvió con una planificación minuciosa y sumando más tiempo de trabajo al momento de realizar el menú.

En cuanto a los costes de las recetas estándar planifiqué con un food cost del 28%, mi costo de producción de cada menú es de 6,25\$, el costo de venta sin incluir el IVA y el servicio es de 22,31\$ y el costo de mi requisición fue de 27,89\$. Lo cual satisfactoriamente me deja un amplio margen ya que el menú de estudiante se vende en 25\$. Teóricamente los costos funcionan correctamente para ser llevado a la venta en el restaurante Marcus. En cuanto a problemas puedo decir que el plato fuerte y el postre elevaron mis costos en un principio, en el caso del plato fuerte al tener una proteína y en el postre como al realizar múltiples técnicas. Como recomendación puedo sugerir que el menú de puede simplificar en cuanto a técnicas e ingredientes con la finalidad de disminuir el tiempo que requiere su elaboración.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Estrella, E. (1988) *El Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador* (2da edición). Ediciones ABYA YALA: Quito, Ecuador.
- FAO (2015) *Iniciativa SIPAN – Ecuador: Primer informe de caracterización de 8 sistemas ingeniosos de patrimonio agrícola nacional* (1ra Edición). Quito: Ministerio de Cultura y Patrimonio, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Ferrandi Paris (2017) *French Pâtisserie: Master recipes and Techniques from The Ferrandi School of Culinary Arts*. Paris: Flammarion, S.A.
- Greweling, P. (2013) *Chocolates and Confections: Formula, theory and Technique for the Artisan confectioner* (2nd Ed.) The Culinary Institute of America. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hernández, J. (2016) *Historia de Chambo: La despensa del Ecuador*. Quito: Editorial Pedro Jorge Vera de la Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión
- Kottak, F. (2011) *Antropología Cultural: Ganarse la vida, capítulo 7* (14th ed.). McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A.
- Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011) *Modernist Cuisine Vol 2: Techniques and Equipment*. The Cooking Lab, LLC.
- Myhrvold, N., Young, C., Bilet, M. (2011) *Modernist Cuisine Vol 4: Ingredients and Preparations*. The Cooking Lab, LLC.
- Ortegón, E., Pacheco, J., Prieto, A. (2005) *Metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas*. New York: CEPAL
- Pino Días, F. (2008) *Historia Natural de las Indias, capítulo XVII*. Editorial CSIC Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- The Culinary Institute of America (2012) *Garde Manger: The art and craft of the cold kitchen* (4th edition). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Unigarro, C. (2010) *Patrimonio Cultural Alimentario* (1ra edición). Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador.

**ANEXO A: RECETAS ESTANDAR ENTRADA I**

| Caminando por la Chakra  |                 |               |              |                |
|--------------------------|-----------------|---------------|--------------|----------------|
| <b>PAX</b>               | 3               |               |              |                |
| <b>Ingrediente</b>       | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> | <b>Costo</b> | <b>Total</b>   |
| Tortilla de maiz         | 1,19            | Kg            | \$ 1,43      | \$ 1,70        |
| Ensaladilla de achogcha  | 0,85            | Kg            | \$ 1,77      | \$ 1,51        |
| Salsa de Res (reducción) | 0,61            | Lt            | \$ 0,96      | \$ 0,59        |
| Pure de zanahoria blanca | 0,27            | Kg            | \$ 1,75      | \$ 0,47        |
| Queso fresco (crocante)  | 0,02            | Kg            | \$ 5,10      | \$ 0,10        |
| Cantidad Total           | 0,97            |               |              |                |
| <b>COSTO TOTAL</b>       |                 |               |              | <b>\$ 4,37</b> |
| Costo por kilogramo      |                 |               |              | \$ 4,25        |
| Costo por Porcion        |                 |               |              | <b>\$ 1,46</b> |

**ANEXO B: RECETAS ESTANDAR ENTRADA II**

| Asenso al Paramo         |                 |               |              |                |
|--------------------------|-----------------|---------------|--------------|----------------|
| <b>PAX</b>               | 3               |               |              |                |
| <b>Ingrediente</b>       | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> | <b>Costo</b> | <b>Total</b>   |
| Fondo                    | 2,1             | Lt            | \$ 0,86      | \$ 1,81        |
| Reahogado                | 0,23            | Kg            | \$ 0,20      | \$ 0,05        |
| Col encurtida            | 0,538           | kg            | \$ 0,18      | \$ 0,09        |
| Espuma de mani y achote  | 0,358           | Kg            | \$ 0,84      | \$ 0,30        |
| Papas chola              | 0,3             | Kg            | \$ 0,20      | \$ 0,06        |
| Mote cocinado (crocante) | 0,1             | Kg            | \$ 0,10      | \$ 0,01        |
| Cantidad total           | 1,21            | Kg            |              |                |
| <b>COSTO TOTAL</b>       |                 |               |              | <b>\$ 2,32</b> |
| Costo por kilogramo      |                 |               |              | \$ 2,80        |
| Costo por porción        |                 |               |              | <b>\$ 0,77</b> |

**ANEXO C: RECETAS ESTANDAR PLATO FUERTE**

| La Merced           |                 |               |              |                |
|---------------------|-----------------|---------------|--------------|----------------|
| <b>PAX</b>          | 3               |               |              |                |
| <b>Ingrediente</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> | <b>Costo</b> | <b>Total</b>   |
| Cerdo Sous Vide     | 1,58            | Kg            | \$ 2,06      | \$ 3,26        |
| Demi glace de cerdo | 0,9             | Kg            | \$ 0,88      | \$ 0,79        |
| Ensalada            | 0,49            | Kg            | \$ 0,73      | \$ 0,36        |
|                     |                 |               |              | \$ -           |
|                     |                 |               |              | \$ -           |
|                     |                 |               |              | \$ -           |
| Cantidad total      | 0,99            |               |              |                |
| <b>COSTO TOTAL</b>  |                 |               |              | <b>\$ 4,41</b> |
| Costo por kilogramo |                 |               |              | \$ 4,37        |
| Costo por porción   |                 |               |              | <b>\$ 1,47</b> |

## ANEXO D: RECETAS ESTANDAR POSTRE

| Explosión de Volcanes     |          |        |         |                |
|---------------------------|----------|--------|---------|----------------|
| PAX                       | 3        |        |         |                |
| Ingrediente               | Cantidad | Unidad | Costo   | Total          |
| Crumble de manzana        | 0,89     | Kg     | \$ 0,80 | \$ 0,71        |
| Helado de tomate de arbol | 1,5      | Kg     | \$ 1,08 | \$ 1,62        |
| Culis de babaco y ají     | 0,56     | Kg     | \$ 0,21 | \$ 0,12        |
| Jellies de taxo           | 0,9      | Kg     | \$ 1,35 | \$ 1,22        |
| Merengue de mortiño       | 1        | Kg     | \$ 0,44 | \$ 0,44        |
|                           |          |        |         | \$ -           |
|                           |          |        |         |                |
| Cantidad total            | 1,62     |        |         |                |
| <b>COSTO TOTAL</b>        |          |        |         | <b>\$ 4,10</b> |
| Costo por kilogramo       |          |        |         | \$ 6,62        |
| Costo por porción         |          |        |         | <b>\$ 1,37</b> |

## ANEXO E: RECETAS ESTANDAR BEBIDA

| CHAMPUS             |          |        |         |                |
|---------------------|----------|--------|---------|----------------|
| PAX                 | 3        |        |         |                |
| Ingrediente         | Cantidad | Unidad | Costo   | Total          |
| MOROCHO PARTIDO     | 0,2      | Kg     | \$ 2,46 | \$ 0,49        |
| NARANJILLA          | 0,08     | Kg     | \$ 1,50 | \$ 0,12        |
| PANELA BLOQUE       | 0,1      | Kg     | \$ 1,30 | \$ 0,13        |
| BABACO              | 0,2      | Kg     | \$ 1,15 | \$ 0,23        |
| MOTE COCINADO       | 0,05     | Kg     | \$ 1,80 | \$ 0,09        |
| HOJA DE NARANJA     | 0,01     | Kg     | \$ 3,00 | \$ 0,03        |
| PINA                | 0,05     | Kg     | \$ 0,73 | \$ 0,04        |
|                     |          |        |         | \$ -           |
| Cantidad Total      | 0,23     |        |         |                |
| <b>COSTO TOTAL</b>  |          |        |         | <b>\$ 1,09</b> |
| Costo por kilogramo |          |        |         | \$ 0,25        |
| Costo por porción   |          |        |         | <b>\$ 0,36</b> |

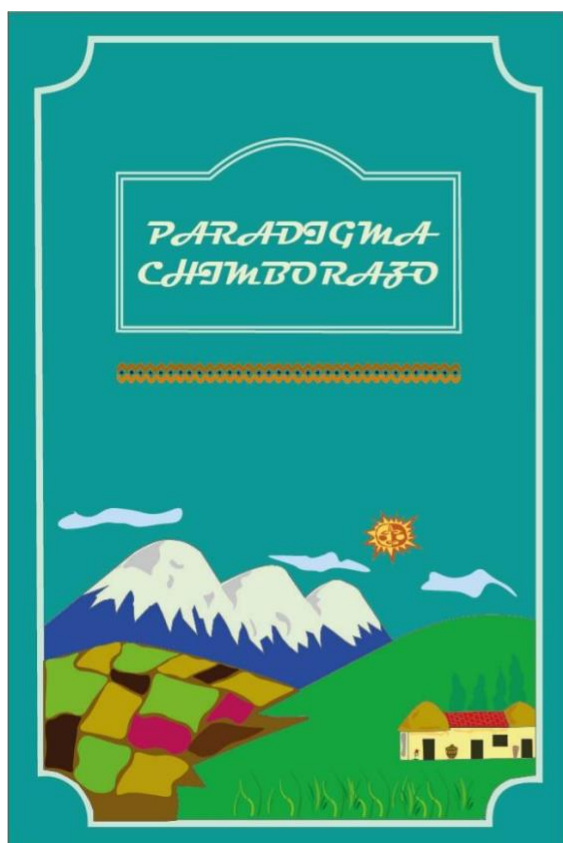
## ANEXO F: RECETAS ESTANDAR BAJATIVO

| Bajativo de Uvilla  |          |        |          |                |
|---------------------|----------|--------|----------|----------------|
| PAX                 | 3        |        |          |                |
| Ingrediente         | Cantidad | Unidad | Costo    | Total          |
| UVILLAS C/C         | 0,3      | Kg     | \$ 2,30  | \$ 0,69        |
| AZUCAR              | 0,15     | Kg     | \$ 0,74  | \$ 0,11        |
| AGUARDIENTE         | 0,1      | Kg     | \$ 16,23 | \$ 1,62        |
|                     |          |        |          | \$ -           |
|                     |          |        |          | \$ -           |
|                     |          |        |          | \$ -           |
|                     |          |        |          |                |
| Cantidad total      | 0,18     |        |          |                |
| <b>COSTO TOTAL</b>  |          |        |          | <b>\$ 2,42</b> |
| Costo por Kilogramo |          |        |          | \$ 0,44        |
| Costo por Porción   |          |        |          | <b>\$ 0,81</b> |

## ANEXO G: RECETAS ESTANDAR MENÚ

| Paradigma Chimborazo          |          |        |             |          |
|-------------------------------|----------|--------|-------------|----------|
| PAX                           | 3        |        |             |          |
| Ingrediente                   | Cantidad | Unidad | Costo       | Total    |
| Caminando por la Charka       | 0,97     | Kg     | \$ 1,46     | \$ 1,42  |
| Asenso al Paramo              | 1,21     | Kg     | \$ 0,77     | \$ 0,93  |
| La Merced                     | 0,99     | Kg     | \$ 1,47     | \$ 1,46  |
| Explosion de Volcanes         | 1,62     | Kg     | \$ 1,37     | \$ 2,21  |
| Champus                       | 0,23     | Lt     | \$ 0,36     | \$ 0,08  |
| Bajativo Uvilla               | 0,18     | Lt     | \$ 0,81     | \$ 0,15  |
|                               |          |        |             |          |
|                               |          |        |             |          |
| Cantidad total                | 5,02     |        | Costo Total | \$ 6,25  |
| Precio de venta               |          |        |             | \$ 22,31 |
| Precio de venta con Impuestos |          |        |             | \$ 25,00 |
| Food Cost                     |          |        |             | 28%      |

## ANEXO H: ARTE MENÚ



**ANEXO I: FOTOGRAFIA CAMINANDO POR LA CHAKRA**



**ANEXO J: FOTOGRAFIA ASENSO AL PARAMO**



**ANEXO K: FOTOGRAFIA LA MERCED****ANEXO L: FOTOGRAFIA EXPLOSIÓN DE VOLCANES**