

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, arte culinario y turismo

**Estimulación Sensorial: Una Experiencia Vanguardista Basada en la Programación
Neurolingüística**

**Daniel Felipe Espinel Pulido
Richard Emanuel Tacuri Morales**

Gastronomía

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

Quito, 27 de abril de 2025

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, arte culinario y turismo

HOJA DE CALIFICACIÓN DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

**Estimulación Sensorial: Una Experiencia Vanguardista Basada en la
Programación Neurolingüística**

Daniel Felipe Espinel Pulido

Richard Emanuel Tacuri Morales

Nombre del profesor, Título académico

**Paola Torres , Máster en Gestión de
Empresas Hoteleras**

Quito, 27 de abril de 2025

© 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: Daniel Felipe Espinel Pulido

Código: 00212673

Cédula de identidad: 1720434206

Lugar y fecha: Quito, 27 de abril de 2025

Nombres y apellidos: Richard Emmanuel Tacuri Morales

Código: 00321886

Cédula de identidad: 1752080604

Lugar y fecha: Quito, 27 de abril de 2025

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UNPUBLISHED DOCUMENT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 trabajo presenta el diseño de una experiencia gastronómica sensorial centrada en los canales de aprendizaje de la Programación Neurolingüística, diseñada para explorar cómo las técnicas de vanguardia pueden mejorar la comprensión y aplicación de los canales de aprendizaje. La motivación detrás de esta investigación fue la búsqueda de un concepto que se adapte a las técnicas de vanguardia, de esta forma poder crear un menú más interactivo para los comensales, fomentando una experiencia gastronómica única.

A través de un enfoque metodológico que combina técnicas sensoriales, se busca crear un entorno inmersivo que permita a los participantes experimentar directamente los principios de la PNL. La investigación sugiere que la integración de experiencias sensoriales en el aprendizaje puede transformar el enfoque educativo tradicional promoviendo una mayor comprensión cognitiva con el contenido.

La PNL, diseñada como una metodología que analiza la manera en que los seres humanos estructuran sus pensamientos, emociones y conductas, brinda un recurso efectivo para potenciar el proceso educativo, no solo en el campo del crecimiento personal, sino también en escenarios prácticos como la cocina. Esta experiencia cómo la incorporación de técnicas sensoriales y neurolingüísticas puede modificar el contexto educativo en el ámbito gastronómico, promoviendo aprendizajes más relevantes, memorables y productivos.

Palabras Clave: Programación Neurolingüística, Experiencia Sensorial, Canales de Aprendizaje, Técnicas Innovadoras y Aprendizaje Activo

ABSTRACT

This paper presents the design of a sensorial gastronomic experience centered on the learning channels of Neuro-Linguistic Programming, designed to explore how cutting-edge techniques can enhance the understanding and application of these learning channels. The motivation behind this research was the search for a concept that would adapt to cutting-edge techniques, thereby creating a more interactive menu for diners, fostering a unique gastronomic experience.

Through a methodological approach that combines sensory techniques, the aim is to create an immersive environment that allows participants to directly experience the principles of NLP. The research suggests that integrating sensory experiences into learning can transform the traditional educational approach by promoting greater cognitive understanding of the content.

The NLP, was designed as a methodology that analyzes how human beings structure their thoughts, emotions, and behaviors, provides an effective resource for enhancing the educational process, not only in the field of personal growth but also in practical settings such as cooking. This experience demonstrates how the incorporation of sensory and neurolinguistic techniques can transform the educational context in the culinary field, promoting more relevant, memorable, and productive learning.

Keywords: Neuro-Linguistic Programming, Sensory Experience, Learning Channels, Innovative Techniques and Active Learning

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	8
Desarrollo Del Tema	9
Canales De Aprendizaje	9
Rapport - Primera Entrada	13
Visual - Segunda Entrada	16
Kinestésico - Plato Fuerte	18
Auditivo - Postre	20
Cocina Vanguardia	21
Cocina Nikkei	22
Conclusiones	24
Referencias Bibliográficas (Ejemplo Estilo APA)	25
Anexo 1: Primera Entrada	27
Anexo 2: Segunda Entrada	28
Anexo 3: Plato Fuerte	29
Anexo 4: Postre	30
Anexo 5: Receta Estándar (Primera Y Segunda Entrada)	31
Anexo 6: Receta Estándar (Plato Fuerte Y Postre)	32
Anexo 7: Menú	33
Anexo 8: Jueces De Degustación	34
Anexo 9: Receta Estándar – Rapport	35
Anexo 10: Receta Estándar – Visual	37
Anexo 11: Receta Estándar – Kinestésico	39
Anexo 12: Receta Estándar – Auditivo	42

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo final aborda el diseño y la implementación de una experiencia sensorial basada en los canales de aprendizaje de la Programación Neurolingüística (PNL). Esta experiencia tiene como objetivo explorar cómo las técnicas de vanguardia pueden potenciar la comprensión de los principios de la PNL, integrándolos en un entorno de aprendizaje más inmersivo e interactivo. El tema surge de la búsqueda de un concepto que se adapte a las técnicas de vanguardia e intención de crear un menú más interactivo para los comensales, fomentando una experiencia gastronómica única.

La experiencia se centró específicamente en la aplicación de técnicas de cocina de vanguardia, tales como la esferificación, la cocina al vacío (sous vide), la gelificación y el uso de ingredientes con propiedades sensoriales singulares. Estas técnicas no solo permiten innovar en la preparación de los alimentos, sino que también estimulan los sentidos de forma estratégica, alineándose con los estilos de aprendizaje visual, auditivo y kinestésico propios de la PNL. De esta forma, se diseñó un menú (véase en el anexo 7) en el que cada uno de los tiempos representa uno de los canales de aprendizaje, permitiendo al comensal vivir una experiencia integral y didáctica.

La relevancia de esta investigación radica en su conexión con tendencias globales en la gastronomía, donde cada vez se da mayor valor a las experiencias sensoriales, emocionales y narrativas durante el acto de comer. Restaurantes de alta cocina alrededor del mundo han comenzado a incluir elementos multisensoriales en sus menús, apostando por una cocina que no solo alimente, sino que también eduque, estimule y sorprenda. En el contexto ecuatoriano, esta propuesta cobra especial importancia, ya que se inserta en un entorno donde el sector gastronómico está en expansión, con una creciente valoración por la innovación culinaria y el rescate de ingredientes locales.

DESARROLLO DEL TEMA

La Programación Neurolingüística (PNL) se ha utilizado a menudo en áreas como la psicología, el coaching, la enseñanza y la comunicación interpersonal, debido a su enfoque aplicado en la mejora de la educación, la percepción y el comportamiento. Esta metodología, desarrollada en la década de 1970 por Richard Bandler y John Grinder, se basa en la premisa de que cada individuo percibe el mundo mediante sus propios canales sensoriales (visión, audición y tacto), y que estos canales afectan su forma de aprender, tomar decisiones y actuar (Gessen & Gessen, 2002).

En años recientes, este método ha empezado a implementarse en campos no convencionales como la creación de experiencias sensoriales, incluyendo la cocina. Existen investigaciones que relacionan la PNL con la gastronomía, se ha identificado su capacidad para modificar la experiencia del consumidor a través de la estimulación consciente de los sentidos. La cocina, en su naturaleza sensorial, brinda un ambiente apropiado para implementar principios de la PNL y producir experiencias de mayor relevancia. Mediante métodos que vinculan la percepción sensorial con la emoción y la memoria, se pueden elaborar platos y ambientes.

Canales de aprendizaje

Los canales o estilos de aprendizaje son las formas por las cuales los seres humanos perciben, analizan y retienen la información, cada una de manera eficaz. Las personas tienen un canal o estilo más activo por el cual aprenden, esto se ve influenciado por las diversas preferencias sensoriales, algunos lo hacen mediante lo que ven, otros aprenden mediante lo que hacen y el otro grupo aprende mediante lo que escucha.

Cómo se ha mencionado, existen tres maneras de aprender, son 3 canales de aprendizaje, de los cuales podemos destacar el canal visual, el canal kinestésico y el canal auditivo.

Un estilo de aprendizaje son las características personales que tiene un individuo el cual nace y las va desarrollando acorde a su crecimiento. Esto quiere decir que mediante ciertas actividades y sensorialmente retiene la información sin complicación. Existen casos en los que los distintos canales de aprendizaje se fusionan y el individuo puede aprender mediante la vista y el tacto ó el tacto y los sonidos, pueden fusionarse de varias maneras. La mayoría de los individuos utilizan uno más que los otros, ya que como se menciona cada uno se desarrolla diferente en cada uno. (UNITEC Blog, 2023)

El canal visual es uno de los estilos de aprendizaje más comunes. Las personas con preferencia por este canal tienden a recordar mejor la información cuando se presenta en formatos gráficos como diagramas, mapas conceptuales o imágenes (Redacción Blog UNITEC, 2023). Los individuos con este canal desarrollado tienden a pensar en imágenes, por lo cual, esto les permite relacionar los conceptos abstractos con ilustraciones gráficas, por ende, esto facilita su memorización y comprensión de la información.

Las personas que aprende mediante este canal se caracterizan por ser observadoras y muy detallistas, estos quieren decir que encuentran detalles que otros pasarían por alto. Además, eligen ver la información con una organización visual, es decir, que explicaciones largas verbales no les llaman mucho la atención. Un ejemplo, si una persona le pone a escuchar clases teóricas sin un apoyo visual, ella pierde el interés, sin embargo, aprenden mejor si se usa recursos como esquemas, videos, mapas conceptuales, diapositivas e incluso dibujos.

Así pues, la habilidad que tiene el individuo para detectar diferentes formas, colores, estructuras y patrones les ayuda a asociar cierta información con imágenes mentales duraderas,

esto es útil en áreas como el diseño, la geografía, la ciencia y las matemáticas. Un dato importante de estas personas es que tienen una inclinación hacia las artes visuales, realizan actividades como la pintura, el dibujo, la fotografía o la arquitectura.

A pesar de, pueden verse con ciertas dificultades, ya que no se procesa o se recuerda la información auditiva o verbal, debido a su alta atención a el apoyo visual y esto puede ocasionar cierta frustración al no tener algún grafico que les ayude a entender lo que escuchan. La expresión verbal para estos individuos puede costar un poco, es por eso que se han realizado estudios en donde identifican que estas personas pueden apoyarse mediante apuntes, colores, mapas, presentaciones visuales u organizadores de información, con esto tendrán un mejor aprendizaje activando más su canal fuerte.

Según SMOWL (2024), el canal kinestésico se caracteriza por la retención de información mediante la acción y el movimiento. Los individuos kinestésicos aprenden de mejor manera realizando ciertas actividades, interactuando, esto quiere decir que mediante la experiencia y el contacto directo y físico con los elementos o información que se les presenta, esto implica ser activo en el proceso de aprendizaje. (SMOWL, 2024)

Por esta razón, quienes tienen este canal dominante tienden a tener una conexión con su cuerpo y mente, como se mencionó anteriormente retienen la información mediante actividades físicas, manipulación de materiales, participaciones en dinámicas y experimentación con el tacto. Lo que caracteriza a los individuos es que no pueden estar inactivos por mucho tiempo, necesitan estar en constante actividad, por ello, se aburren al no tener estímulos físicos.

Probablemente, las personas pueden presentar ciertas dificultades para la retención de información si es que usan métodos tradicionales de aprendizaje como el lenguaje verbal (lecturas), ya que les cuesta mantener la concentración en clase si es que no existe la

participación y no obtienen buenos resultados memorizando la información verbal o visual. Lo que se mencionó, estos individuos necesitan involucrarse físicamente para poder aprender de forma efectiva y mantener la atención.

El canal auditivo es uno de los más comunes, ya que se basa en la capacidad de comprender la información a través del oído (Activación, s.f.), ya que se basa principalmente en la capacidad de memorizar y comprender la información mediante uno de los sentidos, en este caso es el oído. Los individuos con el canal auditivo potenciado aprenden de mejor manera escuchando explicaciones, repitiendo en voz alta o incluso en la participación de conversaciones, también escuchando sonidos que tengan relación a lo que están aprendiendo o a la información que se le está emitiendo. El lenguaje oral es la principal característica por la cual ellos captan la información y por ende procesan el conocimiento. (s.f)

Este canal auditivo les permite detectar diferentes matices en la voz, sonidos ambientales, ciertos ritmos y entonaciones. Gracias a esto les permite procesar la información de manera diferente a la kinestésica o visual. Los individuos se benefician del conocimiento hablado, diálogos, en conclusión, cualquier método que incluya el uso de la voz.

Las ventajas del canal auditivo también se ven reflejada en la facilidad de recordar lo que alguien menciona en una charla informal o clase. también al repetir los conceptos en voz alta logran memorizarla. Este grupo tiene preferencia en escuchar grabaciones o audiolibros por delante de leer en silencio. Por otro lado, su comunicación es muy efectiva, ya que, al lograr escuchar bien, logran retener muy bien la información y replicarla tal cual como fue mencionada. Su concentración en lugares ruidosos no se ve afectada, ya que se encuentran acostumbrados a mantener este sentido activo

Por otro lado, existe el Rapport conocida como la habilidad de establecer una relación de armonía, comprensión y lo más importante la confianza entre un cierto numero de personas.

Con esto, la conexión que se busca va más allá de una conversación común, el rapport trata de establecer un ambiente donde todos los involucrados se sientan en profunda comodidad, sientan la fácil interacción y valoración de sus criterios y por ende ser escuchados y escuchar al resto, dando como resultado una comunicación eficiente.

Este término “rapporter” tiene origen francés dando como significado a “construir una relación” . En términos psicológicos hace alusión a la sintonía mental y emocional, la cual permite a los individuos una mejor relación manejando el respeto y la empatía. Esta técnica es comúnmente utilizada en el campo de la psicología, educación, liderazgo y actualmente en el coaching, con el fin de buscar relaciones humanas duraderas y efectivas.

La importancia del rapport es fundamental, ya que genera un lugar donde las personas trabajan de manera más abierta y con confianza de sus acompañantes.

Logrando así conversaciones fluidas y más profundas, ya que lado y lado se sienten en confianza y hablan sin miedo a ser juzgadas. también existirá un entendimiento mutuo y mayor colaboración, esto es muy fundamental en los campos académicos, familiares y laborales. Por otro lado, se crearan vínculos o relaciones más empáticas, debido a que si se siente comprende el individuo, el también esta dispuesto a escuchar y comprender el mensaje del resto.

Rapport - Primera Entrada

Uno de los conceptos fundamentales que se tomo en cuenta al momento del desarrollo del menú fue la inclusión de rapport, como se menciona es la conexión y confianzas que se debe establecer entre un individuo y otro, en este caso los comensales y los anfitriones (Chefs). Lo que se buscó fue generar el ambiente de confianza y aceptación del menú a presentarse para

que tengan una experiencia gastronómica de alto valor significativo para los jueces de degustación (ver en anexo 8) y posterior para los comensales del menú.

Una vez mencionada la intención de este tiempo, nuestro menú no se basa únicamente en la presentación de 4 tiempos, sino va más allá teniendo como punto fundamental una narrativa sensorial en la que cada ingrediente construye un vínculo con el comensal y da a entender el mensaje a transmitir.

El primer tiempo representó sensorialmente los tres canales de aprendizaje: visual, kinestésico y auditivo. Se decidió incluir todos estos conceptos en un solo bocado, mediante un snack al estilo tapeo español, con esto se busca la interacción social, pero esto también permitió representar sabores y técnicas en pequeñas proporciones y manejables para el comensal.

El snack estuvo elaborado con varios ingredientes y técnicas las cuales contribuirían de manera significativa a la parte técnica, conceptual y sensorial (véase en el anexo 1).

Como primer elemento tenemos una tartaleta de alga nori, esta funciona como base comestible y tras un proceso de deshidratación en el horno que intensifica sus sabores marinos posteriormente una fritura profunda mediante la que toma la forma de tartaleta y también aporta más Crunch a la misma, dando un giro a la textura que se conoce con una nueva presentación moderna.

Además, se incorporó en el primer tiempo un salmón curado en sal de uvilla, similar a la técnica del gravlax, pero adaptándole a productos locales usando la uvilla y la misma que aporta un sabor diferente al gravlax tradicional, se decide utilizar estos ingredientes para fusionar técnicas clásicas con ingredientes ecuatorianos para presentar una propuesta de identidad e innovación.

El camarón marinado en base nikkei, representa la fusión de culturas, como se conoce la cocina nikkei es la mezcla entre la gastronomía peruana y japonesa, lo que se busca de esta técnica es el aporte de frescura, acidez y umami. Dentro de los ingredientes utilizados para este marinado se tiene zumo de limón, aceite de ajonjolí muy utilizado en la cultura japonesa, salsa de ají siras ha, salsa de soja y la propia ralladura del limón que aporta la frescura al plato. La técnica utilizada para resaltar los sabores es la impregnación, la cual consiste en un sellado al vacío repetido, rompiendo las fibras del camarón e introducción la base nikei y potenciando los sabores. Un ingrediente simple fusionado con ingredientes, técnicas y sabores que los transformaron.

Un crocante de jengibre, que más allá de aportar la crocancia dentro del plato, lo que se busco es fusionar el sabor tradicional de la cocina nikei y usarlo con otra textura diferente a la ralladura de este que tradicionalmente se usa. Teniendo un sabor intenso y aromático dentro del plato.

El falso caviar de naranja o caviar de naranja elaborado mediante el uso de técnicas de la cocina molécula o vanguardista, surge gracias al legado de chefs como lo es Ferran Adrià siendo el pionero en la cocina molecular. Este elemento agrega complejidad al plato, ya que visualmente lo hace atractivo, sensorialmente la textura que ésta tiene hace que el paladar del comensal explore nuevas sensaciones y una técnica que muestra la innovación constante dentro de la cocina y gastronomía mundial.

Por último, ensaladilla de algas o más conocida como wakame, un elemento asiático más dentro del plato, aporta un intenso sabor umami, una textura diferente al estar en proceso de conserva. Este ingrediente es utilizado como una guarnición más dentro del snack.

Mediante esta combinación de técnicas e ingredientes se vieron reflejados los canales de aprendizaje mencionados. El canal visual se activa mediante la fusión de colores y

elementos dentro del plato. Colores como el caviar de naranja, el verde de la tartaleta y el wakame, el color particular del salmón y camarón. Por otro lado, el dorado del crocante de jengibre y la forma que tenía similar a un panal de abejas, esto se da gracias al molde utilizado para su elaboración, todos estos elementos estimulan la vista del comensal.

Canal auditivo presente en la fusión de las texturas crujientes, de las se puede destacar la tartaleta del alga nori, el crocante del jengibre y el crujir del ajonjolí de la salsa wakame.

Por último, el canal kinestésico se busca activarlo mediante la manipulación del snack, debido a su presentación en forma de tapeo, el cual dice que se puede consumir con la mano y en la variedad de texturas que el comensal siente al consumirlo, como líquidas, suaves, crocantes y gelatinosas los cuales incentivan a una experiencia activa por parte del comensal.

Con esto, representamos una bienvenida a esta experiencia sensorial, pero también damos a conocer todo lo que se busca interpretar, nuestro concepto busca la integración de técnicas, creatividad, identidad de el conocimiento adquirido dando como resultado una experiencia gastronómica coherente, influyente y memorable desde el primer bocado.

Visual – Segunda Entrada

Para la representación del canal visual, se elaboró un plato el cual tiene como principal objetivo la fusión de colores, estética y una interacción visual usando técnicas que permitan al comensal interactuar y de manera directa evidenciar diferentes cambios dentro del plato. Se parte de un concepto muy conocido, un ceviche que se le cambia diversas texturas e implementan técnicas y sabores que representan la innovación y creatividad para lograr transmitir el mensaje de este tiempo (véase en el anexo 2).

La base del plato es una leche de tigre, conocida dentro de la cocina peruana, sin embargo, se fusiona con sabores tropicales, en este caso el mango logrando un resultado final de una base acevichada de mango con toques picantes, el objetivo es la obtención de un color primario intenso, en este caso el color amarillo que llama la atención del comensal, pero también cabe recalcar que se intensifico la acidez, ya que a continuación se detallara cual es la intención de realizar este cambio. Dentro de esta base acevichada de mango se integran el resto de las componentes.

La pesca que se utiliza en este ceviche es el robalo cuidadosamente limpiado y curado en cítricos, permitiendo cambiar su textura y facilitando el consumo. también gracias a este curado se obtiene un color blanquecino el cual contrasta el color amarillo de la base. Siendo un ingrediente fundamental dentro del ceviche y creando un nuevo color dentro del plato.

Sobre la pesca se implementa un velo de jengibre, se elabora a partir de una infusión de jengibre, utilizando la técnica de gelificación la cual genera una lamina transparente y con un intenso brillo al cual previamente se le añaden pétalos de flores que son comestibles, dando como resultado una intensificación en la dimensión visual del plato, ya que aporta varios colores como el rosado, el azul y violeta, dependiendo los colores de pétalos utilizados. Estimulando la atención emocional y sensorial del comensal.

El componente principal de este plato y con el que se generó interacción fueron las esferificaciones de col morada. La col al ser conocida por la propiedad que tiene para cambiar de color según el pH en el que se encuentra o se ve relacionado, fue parte para interactuar con el cliente en tiempo real. La función que realizan es que al ser fusionadas con la acidez de la base acevichada ocurre un cambio de color visible, la cual transforma el plato en tiempo real. Con esta intervención que estéticamente cambio el plato, también busco la fusión entre el canal visual y kinestésico con la interacción del comensal y el provoco este cambio.

Como ultimo ingrediente, se añade un crocante de camote, este tubérculo andino muestra la diversidad de ingredientes que se tiene en el país, con su clásico color naranja que aporta al plato generando una equilibrada composición de colores y aportando crocancia (sonidos) mostrando nuevamente la fusión de canales.

Con esta mezcla de técnicas modernas, ingredientes tradicionales y elementos visuales con intensidad, se logra que el individuo no solo pruebe un plato tradicional, sino que observe cambios, descubra nuevas texturas e interprete según su perspectiva estética y sensorial. El uso de la vista es fundamental en cada tiempo, sin embargo, en este se busca intensificar el uso de este sentido, dando como resultado la representación del canal visual.

Kinestésico – Plato fuerte

Para poder incluir el canal kinestésico en nuestra propuesta gastronómica, se ideó un plato el cual no solo sean un conjunto de sabores y texturas, sino que involucre al comenzar de manera directa en el proceso de emplatarlo y en la finalización del mismo. Mediante esta acción se busca incluir la interacción física con el alimento, dando como resultado una conexión y experiencia culinaria a otro nivel (véase en el anexo 3).

El plato fuerte este compuesto por una base de polenta, hidratada con fondo de vegetales y mantecada con una mantequilla compuesta de aceite de trufa, buscando cremosidad al momento de consumirlo. La trufa aporta un aroma profundo, muy característico de este ingrediente utilizado en la alta cocina. Sin embargo, este ingrediente no actúa solo como guarnición, sino que también crea un contraste opuesto para los componentes crocantes que se añadirán posteriormente.

Como proteína, se hizo uso de una tecla de cerdo, preparada con técnicas de cocina vanguardista. Para su elaboración se utilizó el método sous vide, mediante el cual permite una cocción controlada y sin tanto desperdicio, pero también ayuda a acelerar procesos al momento del servicio. El corte fue limpiado y previamente marinado con una mezcla de especias de las que podemos destacar el tomillo para aportar sabor, laurel, sal fundamental en la cocina, mantequilla para mantener hidratado el corte y varias especias más, después sellada al vacío y con una cocción a 70°C durante 17 horas con la ayuda de un termo circulador el cual nos permite controlar la temperatura de cocción. Esta cocción controlada y lenta ayuda a obtener como resultado una textura jugosa y extremadamente suave en el interior. Para su finalización, el corte fue sometido a una fritura profunda, siendo capaz de generar una capa exterior crocante con la piel de cerdo y por dentro suave. Es por eso que decidimos mencionar que esta fue hecha a doble cocción, por el proceso que tuvo previo al servicio.

Por otro lado, gracias a la cocción sous vide, se obtuvieron los jugos naturales del corte, los cuales fueron utilizados para la elaboración de una demi glace con el sabor intenso de la carne. Esta sirvió como acompañamiento del plato sobre el corte resaltando el sabor e impidiendo que el corte tienda a estar seco.

Dentro del plato fuerte se incluye dos guarniciones, dentro de las que destacamos:

Hongos shitake braseados en vino blanco, gracias a su textura y umami complementan a la proteína utilizada.

Vainitas chinas blanqueadas y caramelizadas en mantequillas aportando dulzor al plato y frescura.

La parte importante, y el componente que estimula la kinestesia se encuentra en la acción final que realizan los comensales. Al momento del servicio, los comensales reciben dos

tipos de toppings complementarios, mediante los cuales finalizaran el emplatado. Con esta interacción activa del cliente genera una conexión táctil y personalizada del plato.

Los toppings son:

Rábano encurtido, debido a su acidez al momento de consumirlo ayuda al equilibrio de la grasa del cerdo, sin embargo, también da tonalidades diferentes con su color rojo intenso.

Hilos de cebolla puerro crocante aportando aromas y texturas caramelizadas al plato.

ají fermentado, da el toque picante con sabores profundos desarrollados por el proceso de fermentación.

Con la presentación de este plato se busca que los clientes no sean un receptor pasivo como están acostumbrados comúnmente, sino que al participar, intervenir y personalizar hace propia su degustación. Reforzando el aprendizaje de la acción, el concepto del canal kinestésico.

Auditivo – Postre

Para concluir el menú sensorial, se presenta el canal auditivo en una propuesta dulce (postre) construido con texturas que al momento de ser consumidas generan sonidos perceptibles, logrando una estimulación al sentido del oído. El objetivo fue la introducción de elementos que no únicamente aportan sabor y textura, sino que ocasionan una respuesta clara e inesperada, brindando una experiencia multisensorial al cliente (véase en el anexo 4).

Uno de los elementos dentro del postre fue un crumble de menta, elaborado con una base de azúcar infusionada con menta fresca, lo característico de la menta es su frescura intensa al paladar. Sin embargo, la inclusión del crumble fue elaborado para producir un crujido profundo al momento de consumirlo, generando un sonido estimulante al canal auditivo,

también cabe mencionar que el color aportado por la clorofila es un verde intenso que aporta armonía al plato.

Como nuestro fuerte dentro de este plato, se elaboro un sorbete de cerveza, haciendo uso de cerveza pilsener ecuatoriana, homenajeando a un producto con identidad ecuatoriana. Durante su proceso para evitar el contenido alcohólico, la cerveza fue reducida para lograr la evaporación de alcohol, sin perder las notas que caracterizan a esta bebida. Pero, el elemento principal de esto fue la incorporación de azúcar efervescente, al tener contacto con la humedad del paladar produce una sensación sonora y chispeante, haciendo énfasis en el estallido de burbujas o el sonido de la espuma cuando se sirve la cerveza. Aumentando el aprendizaje auditivo dentro del plato

Para generar un balance de sabores y darle complejidad al postre, se añade un mousse de mandarina de Patate con un centro liquido de limón, pensado para interrumpir la dulzura del sorbete y el crumble, debido a su intensa acidez, logrando no saturar al paladar del comensal.

Se añadieron elementos aromáticos y visuales como un culis elaborado con frutos rojos y unos puntos de gel de frambuesa, dando un color rojizo intenso y sabores profundos.

Como resultado, todos estos elementos equilibran al postre al tener frescura, dulzor, acidez y armonía estética, sin embargo, lo auditivo dejó de ser secundario y es protagonista de esta experiencia. El sonido del crumble, la efervescencia del azúcar y las diferentes texturas suaves y crocantes permiten al comensal escuchar su plato, generando el aprendizaje auditivo dentro del mismo.

Cocina de Vanguardia

La cocina de vanguardia se caracteriza por la aplicación de técnicas científicas, el uso de nuevas tecnologías y la ruptura de modelos tradicionales en la gastronomía. Su propósito no es solo ofrecer nuevos sabores, sino también crear experiencias sensoriales únicas que sorprendan al comensal, estimulando no solo el gusto, sino también la vista, el olfato, el tacto y el oído.

Entre las técnicas más reconocidas de la cocina de vanguardia se encuentran la esferificación, la gelificación, las espumas, la cocina al vacío (sous-vide), entre otras. Estas innovaciones permiten modificar texturas, temperaturas y formas de los alimentos, potenciando así la creatividad culinaria. Esta corriente fue impulsada a nivel mundial por chefs como Ferran Adrià, Heston Blumenthal y Grant Achatz, quienes demostraron que la gastronomía puede ser una forma de arte conceptual.

En el contexto ecuatoriano, la cocina de vanguardia ha empezado a cobrar fuerza como un medio para revalorizar los productos locales mediante presentaciones modernas y técnicas internacionales, creando una identidad gastronómica contemporánea que respeta la tradición, pero que apuesta por la innovación.

Cocina Nikkei

La cocina Nikkei surge de la fusión entre la gastronomía japonesa y la peruana, como resultado de la migración japonesa al Perú a finales del siglo XIX. Esta corriente culinaria combina ingredientes y técnicas de ambas culturas, dando origen a platos únicos que equilibran sabores frescos, ácidos y umami.

Entre las características principales de la cocina Nikkei destacan el respeto por la frescura del producto, la técnica del corte preciso del pescado (influencia del sashimi japonés)

y el uso de ingredientes peruanos como el ají amarillo, la quinua, el maíz morado y la papa andina. Platos como el tiradito, el ceviche Nikkei o los makis con sabores tropicales son representativos de esta fusión.

Esta cocina no solo representa una fusión de sabores, sino también un puente cultural entre dos tradiciones culinarias milenarias. En este proyecto, la cocina Nikkei aporta técnicas y sabores que enriquecen la experiencia sensorial, fusionando elementos asiáticos y latinoamericanos en una propuesta gastronómica innovadora.

CONCLUSIONES

La elaboración de esta propuesta gastronómica basada en la estimulación sensorial y la Programación Neurolingüística (PNL) permitió evidenciar cómo la combinación de técnicas innovadoras, experiencias sensoriales y principios de aprendizaje puede transformar la manera en que los comensales interactúan y se conectan con los alimentos. A través de la activación de los canales visual, auditivo y kinestésico, fue posible crear una experiencia gastronómica integral que va más allá de la simple degustación, generando una vivencia inmersiva y significativa.

Este trabajo contribuye al desarrollo del área de hospitalidad y gastronomía al demostrar que, en el contexto ecuatoriano, existe un gran potencial para implementar propuestas de vanguardia que incorporen no solo técnicas culinarias modernas, sino también estrategias de aprendizaje sensorial. En comparación con enfoques internacionales, donde la experiencia del comensal ya es un elemento clave, esta propuesta se alinea con las tendencias globales de innovación y multisensorialidad, adaptándolas a los productos locales y a la identidad gastronómica del país.

Desde una perspectiva personal, este proyecto representó un importante aprendizaje sobre la importancia de integrar teoría y práctica de manera coherente, prestando especial atención a la experiencia emocional del consumidor. Asimismo, se fortalecieron habilidades técnicas en cocina molecular, cocina de vanguardia y en el diseño de experiencias gastronómicas.

Entre las principales dificultades encontradas estuvo la necesidad de adaptar los conceptos de PNL, tradicionalmente aplicados en educación o coaching, a un contexto gastronómico. Sin embargo, estos desafíos impulsaron la creatividad y fomentaron soluciones innovadoras con los medios disponibles.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Activación. (s.f.). *Todo sobre el canal de aprendizaje auditivo*. Recuperado el 11 de mayo de 2025, de <https://activacion.com/todo-sobre-el-canal-de-aprendizaje-auditivo/>
- Altamirano Espinosa, A., Nicolalde Velásquez, A. A., & Gualpa Chiluisa, A. M. (2024). *Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador*. *Revista Internacional Bastcorp*, 3(2). <https://doi.org/10.62943/bij.v3n2.2024.108>
- Estupiñán-Ricardo, J., & Mora-Litardo, K. de. (2017). La influencia de la programación neurolingüística en estudiantes universitarios en la República de Ecuador. *Luz*, 16(1), 104-113.
- Gessen, V., & Gessen, M. M. (2002). Programación neurolingüística. *Educere*, 6(19), 341-343. <https://www.redalyc.org/pdf/356/35601914.pdf>
- Gil, B. V. V. C. (s.f.). *Cocina de vanguardia: ¿Una propuesta de arte conceptual?* Academia.edu. https://www.academia.edu/download/108512043/Cocina_de_vanguardia_una_propuesta_de_arte_conceptual.pdf
- Hernández Sánchez, T., Vázquez Hernández, A., & Gutiérrez Rodríguez, J. F. (2021). Elaboración de un platillo aplicando la técnica de esferificación. *Boletín Científico de las Ciencias Económicas Administrativas del ICEA*, 10(19). <https://doi.org/10.29057/icea.v10i19.7914>
- Jago, M. (2020). *La programación neurolingüística en la mejora de la atención voluntaria*. Editorial Eidec.
- Jiménez, C. D. J. J. (2021). Cocina molecular: Una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Un Espacio para la Ciencia*, 4(1), 11-17. <https://revistas-manglaeditores.com/index.php/espacio-para-la-ciencia/article/view/24>
- Martínez Flores, V. H., Gutiérrez Villegas, J. N., Gutiérrez Villegas, I. I., Gutiérrez Armentas, E. M., Gutiérrez Villegas, M. A., & Niño Monroy, L. (2024). Los estilos de aprendizaje de la programación neurolingüística de Bandler y Grinder (visual, auditivo y kinestésico) en la asignatura "Emplea frameworks para el desarrollo de software en el nivel medio superior". *RICRICT Revista de Investigación Científica, Tecnológica e Innovación*, 2(4). <https://doi.org/10.5281/zenodo.14194090>
- McCausland-Gallo, G. (2015). Gastronomía peruana: Tradición e innovación. *Revista Ciencias Sociales*, 22(2), 173–188. <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/sociales/article/view/21859>
- Observatorio Tec de Monterrey. (2022, noviembre 2). Programación neurolingüística en el aprendizaje y la educación. *Observatorio de Innovación Educativa*. <https://observatorio.tec.mx/es/noticias/nacional/educacion/2022/11/02/programacion-neurolinguistica-en-el-aprendizaje-y-la-educacion>

Redacción Blog UNITEC. (2023, 20 de enero). *Estilos de aprendizaje: visual, auditivo o kinestésico*. Blog UNITEC. Recuperado el 11 de mayo de 2025, de <https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/estilos-de-aprendizaje-visual-auditivo-y-kinestesico-cual-eres/>

Rodríguez, M. (17 de Mayo de 2024). *Canales de Aprendizaje*. Obtenido de Child Hope Center Inc : <https://www.childhopecenter.com/blog/canales-de-aprendizaje>

SEFHOR. (2023). Características y técnicas de cocina de vanguardia. *SEFHOR*. <https://sefhor.com/cocina-vanguardia/>

SMOWL. (2024, 2 de julio). *Canal de aprendizaje kinestésico: características y estrategias*. Recuperado de <https://www.smowl.net/blog/canal-kinestesico>

Tsumura, M., & Chujoy, M. (2013). *Nikkei es Perú*. Universidad San Ignacio de Loyola.

UNITEC Blog. (20 de Enero de 2023). *Descubre tu estilo de aprendizaje: visual, auditivo o kinestésico*. Obtenido de UNITEC Blog: <https://blogs.unitec.mx/vida-universitaria/estilos-de-aprendizaje-visual-auditivo-y-kinestesico-cual-eres/>

ANEXO 1: PRIMERA ENTRADA-RAPPORT

ANEXO 2: SEGUNDA ENTRADA-VISUAL

ANEXO 3: PLATO FUERTE-KINESTÉSICO

ANEXO 4: POSTRE-ADITIVO

ANEXO 7: MENÚ-SENTIDOS Y PERCEPCIÓN

SENTIDOS Y PERCEPCIÓN

POR FELIPE ESPINEL Y RICHARD TACURI

RAPPORT

Base de alga nori, camarón nikkei, gravlax con sal de uvilla, caviar de naranja, tuile de jengibre y ensaladilla de algas.

VISUAL

Base acevichada de mango con corvina cocida en cítricos, velo de jengibre con flores comestibles, esferas de col morada, aceite de cilantro y camote frito.

KINESTÉSICO

Tecla de cerdo en doble cocción (sous vide - frito), acompañada de polenta con aceite de trufa, demiglass, vegetales glaseados, vegetales encurtidos y crocantes de puerro.

AUDITIVO

Mousse de mandarina y limón con coulis de frutos rojos y almendras cristalizadas, sorbete de cerveza con azúcar efervescente, crumble de menta y gel de frambuesa.

ANEXO 8: JUECES DE DEGUSTACIÓN

Jueces de Degustación	
Mario Jiménez	Chef Ejecutivo FoodService USFQ
Sebastián Navas	Coordinador de Gastronomía
Emilio Dalmau	Chef Profesor
Paola Torres	Coordinadora de Hospitalidad y Hotelería
Ana Lobato	Chef Profesor
Esteban Tapia	Chef Profesor
Luis Santamaría	Chef Ejecutivo EPIKUS
Néstor Toapanta	Chef Ejecutivo MARCUS

ANEXO 9: RECETA ESTANDAR - RAPPORT



Rapport

Realizado por: Richard Taguri, Felipe Espinel

Tipo: Entrada

Porciones: 1 por

Ingredientes:

Subreceta 1: Tartaleta de Alga Nori

- 2g Alga nori
- Aceite para freír

Subreceta 2: Gravlax con Sal de Uvilla

- 15g Lomo de salmón
- 15g Zumo de uvilla
- Sal
- Azúcar

Subreceta 3: Camarón en Base Nikkei

- Camarón cocido
- Sal
- Azúcar
- 5g Zumo de naranja

Preparación:

Subreceta 1: Tartaleta de Alga Nori

Cortamos la hoja de alga nori en forma circular con ayuda de un cortapastas. Con dos cucharones, moldeamos la hoja en forma cóncava y freímos en aceite caliente a 180 °C durante un minuto. Retiramos, escurrimos y reservamos sobre papel absorbente.

Subreceta 2: Gravlax con Sal de Uvilla

Preparamos una sal de uvilla mezclando el zumo con sal en proporción 1:3 y secamos al horno. Retiramos la piel del salmón y cubrimos el lomo con esta mezcla, dejándolo curar durante 24 horas. Luego fileteamos en láminas finas y porcionamos para el servicio.

Subreceta 3: Camarón en Base Nikkei

Preparamos una base Nikkei con sal, azúcar, zumo de naranja y limón, salsa de soya, sriracha, aceite de ajonjolí y ralladura de limón. Cocinamos el camarón, lo cortamos en cubos y lo colocamos en una funda al vacío junto con la base. Impregnamos con la máquina al vacío para concentrar el sabor umami.

Subreceta 4: Tuile de Jengibre

En un bowl mezclamos harina, mantequilla, aceite, jengibre en polvo y clara de huevo hasta obtener una masa homogénea. Colocamos en un molde con la forma

USFQ

- 5g Zumo de limón
- 10g Salsa de soya
- 5g Salsa ~~siracha~~
- 5g Aceite de ajonjolí
- Ralladura de limón

Subreceta 4: Tuile de Jengibre

- 5g Harina
- 5g Mantequilla
- Aceite
- 5g Clara de huevo
- Jengibre en polvo

Subreceta 5: Caviar de Naranja

- 5g Zumo de naranja
- 0.5g Agar ~~agar~~
- Aceite frío

deseada y horneamos a 170 °C durante 7 minutos. Retiramos del horno y reservamos.

Subreceta 5: Caviar de Naranja

Extraemos el zumo de naranja y lo llevamos a ebullición. Añadimos agar agar (1.5% del peso del zumo). En una jarra profunda con aceite bien frío, soltamos gotas de la mezcla con un biberón. Estas se gelifican al instante formando esferas. Luego las colamos y lavamos con agua para retirar el exceso de grasa.

ANEXO 10: RECETA ESTANDAR – VISUAL

Visual

Realizado por: Richard Tassari, Felipe Espinel

Tipo: Entrada

Porciones: 1 pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Corvina Encurtida en Cítricos

- 18 g Lomo de corvina
- 10 ml Zumo de limón
- Sal
- 5g Ralladura de limón

Subreceta 2: Base Acevichada de Mango

- 10g Apio
- 10g Cebolla
- 3g Ajo
- Partes de pescado
- 50g Zumo de limón
- 50g Pulpa de mango

Subreceta 3: Esferificación de Col Morada

- 10g Col morada
- Agua

Preparación:

Subreceta 1: Corvina Encurtida en Cítricos

Fileteamos el lomo de corvina, lo porcionamos y empacamos al vacío. Justo antes del servicio, dejamos reposar los filetes durante 5 minutos en zumo de limón con sal y ralladura de limón para que se cocinen ligeramente por acción del ácido cítrico.

Subreceta 2: Base Acevichada de Mango

Añadimos apio, cebolla, ajo, partes de pescado y zumo de limón. Cocinamos y trituramos hasta obtener una leche de tigre. Agregamos pulpa de mango para obtener una base acevichada con un toque afrutado.

Subreceta 3: Esferificación de Col Morada

Hervimos col morada en agua para extraer su color. Añadimos zumo de limón y gluconolactato, lo que provoca un cambio natural de color por el pH. Vertemos la mezcla en moldes de esfera y congelamos. Al momento del servicio, sumergimos las esferas congeladas en un baño de alginato para formar una membrana exterior, logrando una esferificación perfecta.

Subreceta 4: Aceite Verde

Trituramos hojas y tallos de cilantro con aceite en proporción 3:1 en la Thermomix hasta alcanzar los 90 °C. Colamos con un lienzo fino y reservamos en frío para conservar el color brillante y el aroma fresco del cilantro.

USFQ

- 2g Zumo de limón
- 1g ~~Gluconolactato~~
- 1g Alginato
- Moldes de esferas
- Baño de alginato

Subreceta 4: Aceite Verde

- 5g Cilantro (hojas y tallos)
- 10ml Aceite

Subreceta 5: Velo de Jengibre con Flores

- 10g Jengibre
- Agua
- Sal
- 0.5% de colapés
- 1% de agar agar
- Flores comestibles

Subreceta 6: Chips de Camote

- Camote
- Aceite para freír

Subreceta 5: Velo de Jengibre con Flores

Infusionamos jengibre con agua y sal, luego agregamos colapés y agar agar. Trituramos la mezcla para homogeneizarla. Vertemos en bandejas frías con silpat en una capa fina. Antes de que gelifique, añadimos flores comestibles para formar un velo translúcido con un mosaico de colores.

Subreceta 6: Chips de Camote

Lavamos y laminamos finamente el camote con mandolina. Freímos las láminas en aceite caliente a 180 °C hasta que estén doradas y crocantes. Retiramos el exceso de aceite y reservamos para el montaje.

ANEXO 11: RECETA ESTANDAR – KINESTÉSICO



Kinestésico

Realizado por: Richard Tacuri, Felipe Espinel

Tipo: Plato fuerte

Porciones: 1 pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Tecla de Cerdo

- 150g Tecla de cerdo
- 2g Tomillo
- 2g Ajo
- Sal
- Pimienta negra
- 5g Mantequilla
- Mix de especias
- Aceite para freír

Subreceta 2: Polenta Trufada

- 50g Polenta
- 100ml Fondo vegetal

Preparación:

Subreceta 1: Tecla de Cerdo

Porcionamos la tecla de cerdo en cantidades adecuadas para envasar al vacío. Preparamos un adobo con tomillo, ajo, sal, pimienta negra, mantequilla y un mix de especias. Sellamos al vacío y cocinamos en termocirculador a 70 °C durante 17 horas. Luego abrimos, reservamos los jugos para la salsa y porcionamos en 150 g. Al momento del servicio, freímos en aceite caliente hasta obtener una textura crujiente por fuera y suave por dentro.

Subreceta 2: Polenta Trufada

Cocinamos la polenta con fondo vegetal y sal. Reservamos al vacío. Al servicio, mantecamos con mantequilla compuesta (mantequilla clarificada + aceite de trufa). Rehidratamos con un poco más de fondo vegetal y corregimos el sabor.

Subreceta 3: Salsa Demi-Glace

Preparamos un fondo oscuro con huesos de pierna de cerdo y lo dejamos reducir hasta obtener una consistencia espesa. Añadimos mantequilla para darle textura y brillo. Rectificamos el sabor. Esta salsa se sirve junto a la carne.

Subreceta 4: Vainitas Chinas

Blanqueamos las vainitas en agua con sal para fijar el color. Luego las empacamos al vacío para conservar. Al servicio, simplemente se calientan para acompañar el plato.

USFQ

- 10g Mantequilla clarificada

- 2g Aceite de trufa

- Sal

Subreceta 3: Salsa Demi-Glace

- 100g Huesos de pierna de cerdo (patitas)

- Agua

- 10g Mantequilla

Subreceta 4: Vainitas Chinas

- 15g Vainitas chinas

- Agua con sal (para blanquear)

Subreceta 5: Hongos de Ostra Braseados

- 20g Hongos de ostra

- 5ml Vino blanco

- Agua

- 5g Mantequilla trufada

Subreceta 6: Toppings (tres elementos)

Subreceta 5: Hongos de Ostra Braseados

Braseamos los hongos con vino blanco hasta que estén tiernos. Al servicio, rehidratamos ligeramente con agua y mantequilla trufada para resaltar el sabor umami.

Subreceta 6: Toppings

– Aji Fermentado: Cortamos el aji en anillos y retiramos las semillas. Lo fermentamos con vinagre blanco, vinagre de manzana y azúcar. Reservamos en fundas al vacío.

– Pickles de Rábano: Laminamos finamente el rábano y lo introducimos en la misma base de fermentación. Empacamos al vacío para encurtir.

– Cebolla Puerro Frita: Cortamos el puerro en juliana fina, freímos a 180 °C hasta dorar y escurrimos el exceso de aceite. Reservamos para añadir textura crujiente al plato.

– Aji Fermentado:

- 10g Aji
- 5ml Vinagre blanco
- 10g Azúcar
- 5ml Vinagre de manzana

– Pickles de Rábano:

- 15g Rábano
- Base de fermentación (la misma del aji)

– Cebolla Puerro Frita:

- 10g Cebolla puerro
- Aceite para freír

ANEXO 12: RECETA ESTANDAR – AUDITIVO



Auditivo

Realizado por: Richard Tacuri, Felipe Espinel

Tipo: Postre

Porciones: 2-3 pax

Ingredientes:

Subreceta 1: Mousse de Mandarina

- 50ml Zumo de mandarina
- Cáscaras de mandarina
- 20ml Crema de leche
- 1g Gelatina sin sabor (hidratada con 5% de su peso en agua)
- 10ml Zumo de limón
- 0.1g Agar agar (para gel de limón)

Subreceta 2: Sorbete de Cerveza

- 15ml Cerveza
- 10g Azúcar
- 5g Glucosa
- 0.5g Estabilizante

Preparación:

Subreceta 1: Mousse de Mandarina

Exprimimos el zumo de mandarina y reservamos las cáscaras. Las blanqueamos para quitar la amargura y las procesamos con un poco de zumo para obtener una pasta. Realizamos una crema inglesa con el zumo de mandarina. Hacemos un gel de limón con agar agar y lo congelamos en moldes pequeños. Batimos la crema de leche, incorporamos la crema inglesa, la gelatina sin sabor y la pasta de mandarina. En moldes, vertemos la mousse, colocamos el centro de gel congelado, cerramos y abatimos a -40°C .

Subreceta 2: Sorbete de Cerveza

Pesamos los ingredientes y hervimos la cerveza para evaporar el alcohol. Mezclamos con glucosa, azúcar y estabilizante. Cocinamos al vacío a 90°C por 30 minutos. Reposamos 12 horas en frío. Mantecamos durante 20 minutos y reservamos en bowls metálicos.

Subreceta 3: Crumble de Menta

Procesamos azúcar y hojas de menta frescas en partes iguales hasta obtener un polvo dulce. Mezclamos con harina, mantequilla y un poco de aceite hasta formar una masa arenosa. Horneamos a 180°C por 10 minutos y reservamos.

Subreceta 4: Coulis de Frutos Rojos

Subreceta 3: Crumble de Menta

- 10g Azúcar
- 10g Hojas de menta frescas
- 10g Harina
- 10g Mantequilla

Subreceta 4: Coulis de Frutos Rojos

- 10g Frutos rojos
- Agua
- 5g Azúcar
- 1g Pectina

Subreceta 5: Gel de Frambuesa

- 10g Frambuesas
- Agua
- 0.1g Agar agar

Subreceta 6: Almendras Cristalizadas

- 5g Almendras
- 10g Azúcar
- 10ml Agua

Cocinamos los frutos con un poco de agua y azúcar hasta que se desintegren completamente. Trituramos con turbomix, añadimos pectina para estabilizar y corregimos el dulzor al gusto.

Subreceta 5: Gel de Frambuesa

Hervimos frambuesa con un poco de agua, trituramos y añadimos 1% de agar agar. Dejamos enfriar hasta que gelifique, cortamos en cubos y trituramos nuevamente con turbomix hasta obtener un gel liso.

Subreceta 6: Almendras Cristalizadas

Hervimos partes iguales de azúcar y agua para obtener un jarabe. Introducimos las almendras y dejamos reposar 10 minutos. Luego las secamos en horno a 180 °C por 20 minutos, asegurándonos de que no tomen color dorado.