



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
“LA MANÁ”

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR:

Previo a la Obtención del Título de:

TECNOLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA:

**“PRODUCCION DE EXTRACTOS DE PLANTAS DE LA ZONA PARA SU
APLICACIÓN EN LAS NUEVAS TENDENCIAS DE MIXOLOGIA
MOLECULAR EN EL CANTÓN LA MANÁ, 2024”**

AUTOR:

CARLOS JOEL VEGA MONTERO

LA MANÁ, MARZO 2024

RESUMEN

Este tema se ha concebido para el disfrute de aquellos que aprecian la diversidad de cócteles en el Cantón de La Mana. Los cocteles de la zona muestran notables disparidades respecto a aquellos generados en el marco de este proyecto, donde se integran extractos de plantas aromáticas en la mixología molecular.

Considerando la incorporación de distintos elementos, tales como aditivos y compuestos químicos, se advierte una modificación significativa en la experiencia de consumo de cócteles, otorgándoles una dimensión más llamativa y distintiva.

La distinción primordial entre los cócteles convencionales y ordinarios radica en la implementación de la mixología en este proyecto, lo que conlleva la creación de cócteles novedosos y estéticamente atractivos mediante la ampliación de la utilización de pulpas naturales de plantas locales en el ámbito de la cocina molecular.

El propósito central de esta iniciativa consiste en integrar el empleo de plantas aromáticas provenientes de La Mana, específicamente en forma de extractos, con el fin de aplicarlos en el contexto de la mixología molecular.

EXECUTIVE SUMMARY

This theme has been conceived for the enjoyment of those who appreciate the diversity of cocktails in the Canton of La Mana. The cocktails of the area show notable disparities with respect to those generated within the framework of this project, where aromatic plant extracts are integrated into molecular mixology.

Considering the incorporation of different elements, such as additives and chemical compounds, there is a significant modification in the cocktail consumption experience, giving them a more striking and distinctive dimension.

The primary distinction between conventional and ordinary cocktails lies in the implementation of mixology in this project, which entails the creation of novel and aesthetically appealing cocktails by extending the use of natural pulps from local plants into the scope of molecular cuisine.

The significant purpose of this initiative is to integrate the use of aromatic plants from La Mana, specifically in the form of extracts, in order to apply them in the context of molecular mixology.