



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

“LA MANÁ”

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

TRABAJO DE INTEGRACION CURRICULAR

Previo a la obtención del título de:

TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA:

**UTILIZACION DE TIERRAS COMESTIBLES A BASE DE FRUTAS Y
HORTALIZAS TRADICIONALES DE LA ZONA PARA LA
APLICACIÓN EN SALSAS FUSIONADAS EN EL CANTÓN LA
MANÁ, 2024**

AUTORAS:

VIVIANA KATERINE MERO MORALES

MARCELA NOHEMÍ GARCÍA CASTRO

LA MANÁ, MAYO 2024

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo por objetivo emplear frutas y hortalizas de la zona para la elaboración de tierras comestibles y su utilización en la preparación de un menú de tres tiempos (entrada, plato fuerte y postre). Debido a que en la zona del cantón La Maná se cultiva una gran cantidad de frutas y hortalizas se decidió aprovecharlas logrando obtener productos novedosos en la gastronomía. Se empleó una metodología de tipo descriptiva, documental y experimental, y con la aplicación de encuestas se recabó información importante para la ejecución de la propuesta. Una de las técnicas de vanguardia es la técnica de terrificación, en la que se emplea una base grasa y la maltodextrina, aditivo que permite que los alimentos adopten una textura similar a la tierra. Después de identificar las características de las frutas y hortalizas tradicionales del cantón se estableció que los productos a emplear sean el ají charapita, albahaca, cacao, café y guayaba para la elaboración de tierras comestibles, para lo cual se utilizó 25 gr de maltodextrina por cada 10 gr de aceite o grasa aromatizada, una vez obtenidas las tierras comestibles se emplearon en diferentes preparaciones gastronómicas. Con la participación de un grupo focal se realizó una degustación determinando así que las tierras son muy versátiles en cualquier platillo, debido a los aromas o colores de las tierras empleadas que poseen gracias a la fruta u hortaliza de las que están elaboradas. Se concluyó que la utilización de tierras comestibles en la presentación de propuestas gastronómicas realza las características organolépticas de cada preparación, siendo así una propuesta factible.

Palabras claves: Terrificación, cultivos tradicionales, maltodextrina, cocina de vanguardia, gastronomía

ABSTRACT

The objective of this research project was to use fruits and vegetables from the area for the preparation of edible soils and their use in the preparation of a three-course menu (appetizer, main course and dessert). Since a large amount of fruits and vegetables are grown in the canton La Maná, it was decided to take advantage of them to obtain innovative products for gastronomy. A descriptive, documentary and experimental methodology was used, and with the application of surveys important information was collected for the implementation of the proposal. One of the cutting-edge techniques is the soilfication technique, which uses a fat base and maltodextrin, an additive that allows the food to adopt a texture similar to soil. After identifying the characteristics of traditional fruits and vegetables of the canton, it was established that the products to be used were the charapita bell pepper, basil, cocoa, coffee and guava for the preparation of edible soil, for which 25 grams of maltodextrin were used for every 10 grams of oil or flavored fat; once the edible soil was obtained, it was used in different gastronomic preparations. With the participation of a focal group, a tasting was carried out, thus determining that the soils are very versatile in any dish, due to the aromas or colors of the soils used, which they possess thanks to the fruit or vegetable from which they are made. It was concluded that the use of edible soils in the presentation of gastronomic proposals enhances the organoleptic characteristics of each preparation, thus being a feasible proposal.

Key words: soilfication, traditional crops, maltodextrin, avant-garde cuisine, gastronomy.