



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO “LA MANÁ”

CARRERA:

TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

TEMA:

**ELABORACIÓN DE TIPOS DE ENVUELTOS DE LA COCINA
LATINOAMERICANA APLICANDO TÉCNICAS DE COCCIÓN
MODERNA. PERIODO 2025 2-P**

Barragán Vásconez Jarvin Eduardo

Cevallos Moreira Manuel Armando

LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR

Febrero, 2026

RESUMEN

La presente investigación tiene como propósito elaborar y optimizar distintos tipos de envueltos representativos de la cocina latinoamericana mediante la aplicación de técnicas de cocción moderna, integrando tradición y tecnología en un solo proceso gastronómico. Los envueltos, elaboraciones típicas que emplean hojas naturales como envoltura (de plátano, maíz, bijao o repollo), constituyen un símbolo cultural profundamente arraigado en la identidad culinaria de los pueblos latinoamericanos. Sin embargo, su producción tradicional presenta limitaciones en cuanto a control de temperatura, inocuidad, uniformidad y conservación del producto final. Frente a este contexto, la aplicación de técnicas de cocción a baja temperatura y el uso de hornos combinados permite mejorar significativamente la textura, el sabor, la presentación y la vida útil de los envueltos, manteniendo intactos sus valores culturales y organolépticos. Estas innovaciones ofrecen mayor precisión térmica y reducen las pérdidas de nutrientes, contribuyendo a una gastronomía más sostenible, saludable y competitiva. A través de este proceso, se pretende demostrar que es posible modernizar los métodos tradicionales sin perder la esencia cultural ni el carácter artesanal de la preparación. Además, se busca generar un modelo culinario replicable que promueva la profesionalización del sector gastronómico y fomente la innovación dentro de las cocinas latinoamericanas. Este trabajo aporta al campo de las ciencias gastronómicas aplicadas, fortaleciendo la integración entre conocimiento técnico, cultura alimentaria y sostenibilidad. Asimismo, en el ámbito social y económico, promueve el rescate de recetas ancestrales bajo un enfoque moderno, potenciando su valor como recurso patrimonial y productivo.

Palabras clave: técnicas de cocción moderna, gastronomía latinoamericana, innovación culinaria, sostenibilidad gastronómica.