



*Asesorías y Tutorías para la Investigación Científica en la Educación Puig-Salabarría S.C.
José María Pino Suárez 400-2 esq a Lerdo de Tejada, Toluca, Estado de México. 7223898478*

RFC: AT1120618V12

Revista Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores.

<http://www.dilemascontemporaneoseduccionpoliticaayvalores.com/>

Año: VI

Número: Edición Especial.

Artículo no.:86

Período: Junio, 2019.

TÍTULO: La caña de azúcar y su aporte a la cocina fusión para la innovación gastronómica en el cantón Quevedo.

AUTORES:

1. Ing. Mario Estuardo Cartagena Herrera.
2. Lic. Karen Clemencia Triviño Vera.
3. Máster. Sergio Sixto González Rodríguez.

RESUMEN: Esta investigación tiene como objeto incluir las propiedades vitamínicas de algunos derivados de la caña de azúcar, aplicando las técnicas de *nouvell cuisine* mediante la cocina fusión a los procesos de elaboración de la cocina ancestral o tradicional del cantón Quevedo, tomaremos como referencias algunos productos y recetas típicas de la zona, para obtener como resultado una cocina moderna que sirva de referencia para los restaurantes de la región y para la innovación de sus menús.

PALABRAS CLAVES: marmoleado, guarapo, técnicas de cocción, recetas ancestrales.

TITLE: Sugar cane and its contribution to fusion cuisine for gastronomic innovation to Quevedo.

AUTHORS:

1. Ing. Mario Estuardo Cartagena Herrera.
2. Lic. Karen Clemencia Triviño Vera.
3. Máster. Sergio Sixto González Rodríguez.

ABSTRACT: This research aims to include the vitamin properties of some sugar cane derivatives, applying the techniques of *nouvell cuisine* through fusion cuisine to the processes of elaboration of the ancestral or traditional cuisine to Quevedo, we will take as references some products and recipes typical of the zone, to obtain as result a modern cuisine that serves as reference for the restaurants of the region and for the innovation of their menus.

KEY WORDS: marbling, guarapo, cooking techniques, ancestral recipes.

INTRODUCCIÓN.

La modernización de la cocina presenta como uno de sus referentes a la cocina fusión, que permite utilizar o fusionar diferentes productos culinarios representativos de alguna zona o región, para dar como resultado una preparación representativa y moderna tanto en el sentido visual como en el aspecto de sabor al momento de ser degustado.

El uso de los derivados de la caña de azúcar (guarapo, panela, entre otros), fusionado con proteínas, frutas verduras o cereales permite potenciar el aspecto vitamínico de una receta de cocina, logrando así aportar para la salud de los seres humanos que degustan este tipo de platillos.

Por otro lado la rica y variada gastronomía del cantón Quevedo al igual que sus productos emblemáticos como la guayaba, la carambola, el banano, el maíz, el cacao, entre otros, en lo que tiene que ver a los peces de la zona están el bocachico, la dama; proteínas de origen animal como la carne vacuna y la porcina, las tradicionales aves como la gallina pico mocho, variedades de patos, conjuntamente con las especias y condimentos utilizadas tanto dulces como la hierbaluisa, el cedrón, el anís, el comino, el jengibre, el ajo, la chillangua o culantro de poso son utilizados en todas las preparaciones de la cocina ecuatoriana en general permitiendo transformar y dar origen a nuevos platillos con mayor presencia vitamínica en beneficio de la salud humana.

DESARROLLO.

La gastronomía es el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su medio ambiente o entorno, comprende la transformación que sufren los elementos con la aplicación de una técnica de cocción. Cabe anotar también que existen consideraciones con la agronomía, la nutrición, la economía, la antropología, la medicina, algunos entendidos en la materia manifiestan que es una ciencia y otros que es un arte.

La gastronomía no es sinónima de comer sólo por necesidad, su alcance es más profundo porque se trata de una expresión cultural construida socialmente, que otorga identidad a grupos de personas que comparten una tradición culinaria en territorios locales y regionales, y permite el desarrollo mediante el aprovechamiento de recursos de flora y fauna.

En principio, se trata de una oferta alimenticia con significados simbólicos, plagada de conocimientos e historia. Adicionalmente, el reconocimiento oficial de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, demanda acciones que favorezcan su impulso, transmisión y continuidad.

Así, las políticas públicas deben enfocarse en el fomento gastronómico identitario, ya que su endogeneidad exige tanto la protección de alimentos y bebidas tradicionales como su pertinente proyección entre la comunidad que los consume y los turistas o visitantes.

Al ser la aplicación de la ciencia y la tecnología, a un dominio donde están presentes, elementos éticos, estéticos, y fisiológicos de una determinada cultura gastronómica todos los individuos se alimentan para sobrevivir (régimen alimentario) pero lo hacen guardando diferencias (régimen alimentario diferenciales) el gastrónomo plasma sus ideas en el plato apoyado en la modernidad de las nuevas ideas gastronómicas (*noubell cuisine*).

Tabla 1. Ficha descriptiva.

TIPO DE COCINA: Fusión.	INGREDIENTES: ✓ Néctar de caña de azúcar ✓ Suprema de gallina pico mocho ✓ Tomate riñón semimaduro ✓ Cebolla colorada o paiteña ✓ Cebolla perla ✓ Pimiento morrón ✓ Pimiento verde ✓ Carambola ✓ Dientes de ajo ✓ Anís estrellado ✓ Hojas de chillangua ✓ Manteca de gallina ✓ Vinagre de manzana ✓ Comino ✓ Sal
GASTRÓNOMO: Ing. Mario Cartagena	
NOMBRE DEL ATRACTIVO: Gastronomía de Quevedo	
CATEGORÍA: Plato Fuerte	
TÉCNICA: • Mixta • Estofar y Asar	
SUBTÉCNICAS • Marmoleado en el Ave • Corte brunoise y juliana en verduras y frutas	

Tabla 2. Desarrollo de la receta.**Receta: Marmoleado de Gallina.**

No de Porciones: 1		Peso por Porción
Cantidad	Ingredientes	Procedimiento
100 ml.	✓ Néctar de caña de azúcar	1.- Macerar 30 minutos la gallina con el néctar de caña, una vez transcurrido ese tiempo retirar el líquido y reservar. 2.- Realizar los procesos de corte de verduras, frutas y reservar. 3.- Previo refrito cocinar a Simer las verduras, frutas, manteca sal y comino hasta obtener una salsa. 4.- Incorporar el néctar de caña, el vinagre, mezclar y bañar la gallina, hornear durante 15 minutos y presentar el plato.
120 gr.	✓ Suprema de gallina pico mocho	
60 gr.	✓ Tomate riñón semimaduro	
60 gr.	✓ Cebolla colorada o paiteña	
60 gr.	✓ Cebolla perla	
60 gr.	✓ Pimiento morrón	
60 gr.	✓ Pimiento verde	
80 gr.	✓ Carambola	
5 gr.	✓ Dientes de ajo	
5 gr.	✓ Anís estrellado	
10 gr.	✓ Hojas de chillangua	
80 gr.	✓ Manteca de gallina	
100 gr.	✓ Vinagre de manzana	
3 gr.	✓ Comino	
10 gr.	✓ Sal	
10 gr.		

Con esta reflexión, el autor (Smolec, 2017) señala que la cocina fusión se ha visto insertada en la gastronomía internacional, en los años 70 chefs estadounidenses combinaban e incluían en sus platos ingredientes enriquecidos por cultura y tradición, Se puede decir que la cocina fusión es un sinónimo de sofisticación en términos más simples la cocina fusión es tomar un plato tradicional de una cultura y prepararlo con productos y técnicas de otras regiones.

Por otro lado (Bonilla, 2017) menciona que la cocina fusión pretende buscar la belleza en la interconectividad, mediante las técnicas de cocción y sus preparaciones, generando sabores originales de varios países y culturas.

Sin duda alguna que la migración de personas a otras regiones del mundo y la apertura de las fronteras da origen al intercambio de productos originándose así mixturas de ingredientes y nuevos sabores en el paladar de las personas.

El origen de la caña de azúcar difícilmente puede ubicarse con precisión en relación al espacio y al tiempo, sin embargo, la mayoría de autores coincide en que se origina en Nueva Guinea. La literatura hindú la traslada a unos 3000 años a. C. y la literatura China a unos 475 a. C. La obtención de azúcar cruda la ubican a unos 400 a. C.; a Persia llega en el año 500 d. C. y a Egipto en el 710 d. C. El cultivo se extiende por toda Asia y el norte de África hasta el sur de Europa. Desde España en 755 d. C. llegó a las islas Canarias desde donde Colón la llevó al nuevo mundo en 1493 a partir de donde se extendió su cultivo por Centro y Sudamérica.

En la época de la conquista el cultivo de la caña se expandió en América, donde además se devastaron grandes cantidades de bosques para dar paso al cultivo de la caña, como sucedió en las islas de Barbados, Antigua y Tobago. Similar situación ocurrió en Brasil, donde los portugueses la llevaron entre años 1516 y 1600 con un vertiginoso crecimiento. La gran expansión de la azúcar en toda Latinoamérica se explica no solo por el clima favorable sino por la demanda en aumento al momento

de consumirla. Ello explica la razón por la que América Latina superó en producción al resto del mundo en menos de cien años.

En Ecuador se cultivan 81000 ha para la producción caña de azúcar, considerada una planta noble de fácil sembrado en climas cálidos, cuenta con numerosos nutrientes, la caña de azúcar aporta poco contenido de sodio y colesterol, careciendo también de grasas saturadas, cuenta con magnesio, potasio, hierro, y calcio,

Sin duda alguna Ecuador es un país muy diverso, posee potenciales turísticos gastronómicos con una cultura propia de cada lugar, sin embargo, con el pasar de los años se ha descubierto nuevos alimentos que poseen grandes cantidades de vitaminas necesarias para el cuerpo humano, la caña de azúcar es una de ellas el ministerio de agricultura y ganadería fomenta el consumo de este producto incentivando incluso en el aspecto económico a pequeños productores de caña de azúcar.

Autores como: (Vega, Freire, Guananga, Real, Alarcón, & Aguilera, 2018), (Fernández, Rodríguez, Pozo, & Espinosa, 2016), (Unigarro, 2015) hacen énfasis que a la luz del tiempo, Ecuador ha ido adquiriendo diferentes elementos y costumbres de varios continentes como Europa, África, Asia, entre otros, aportando a nuestra cocina cultura, y tradición, permitiendo así también el intercambio de productos como frutos, granos y plantas (ajos, cebollas, habas, coles, caña de azúcar), y la adopción popular del chanco, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, lo cual contribuyeron a mejorar la dieta y reforzar el arte culinario que hoy degustantan deliciosamente propios y extraños.

CONCLUSIONES.

Se puede asegurar que el cantón Quevedo, provincia de los Ríos en el Ecuador, cuenta con una rica tradición culinaria que lo tipifica como un lugar de excelencia para el disfrute de manjares suculentos, variados y exóticos.

Se considera que las recetas compendiadas contribuyen al desarrollo de los procesos de preservación cultural del cantón Quevedo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

1. Bonilla, R. (2017). Cocina fusión, el concepto y las uniones posibles. Parte 1. El Conocedor. Recuperado de: <http://revistaelconocedor.com/cocina-fusion-el-concepto-y-las-uniones-posibles-parte-1/>
2. Fernández, L., Rodríguez, Z., Pozo, J., y Espinosa, J. (2016). Estrategias para el Fortalecimiento del Turismo Gastronómico en el Cantón Pastaza, Ecuador. Revista Amazónica Ciencia y Tecnología, 5(2), 118-136.
3. Smolec, A. (2017). Cocina fusión:gastronomía sin fronteras . conchaytoro.com. Recuperado de: <https://conchaytoro.com/blog/cocina-fusion-gastronomia-sin-fronteras/>
4. Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. Transculturaciones en el caso ecuatoriano. Antropología Cuadernos de investigació, (15), 21-34.
5. Vega, V., Freire, D. A., Guananga, N. I., Real, E., Alarcón, M. D., y Aguilera, P. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores, Año: VI, Número: 1, Artículo no.:69, Período: 1ro de septiembre al 31 de diciembre del 2018. https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/_files/200004010-bd19ebe1a9/18.09.69%20Gastronom%C3%ADa%20ecuatoriana%20y%20turismo%20local..pdf

BIBLIOGRAFÍA.

1. Orden Mejía, M., Carvache, W., y Carvache, M. (2017). Perfil y Preferencias de los Visitantes en Destinos Con Potencial Gastronómico: Caso ‘Las Huecas’ de Guayaqui. ROSA DOS VENTOS- Turismo e Hospitalidade, 9(2), 200-215.

2. Subsecretaría de Patrimonio, Proyecto de Patrimonio Alimentario. (2014). De la chacra al fogón.Travesía por las rutas de la papa, elplátano, la yuca y el maíz. Quito, Ecuador: Digital Center.
3. Pazos, J. (2008). EL SABOR DE LA MEMORIA. Historia de la cocina quiteña. Quito, Ecuador : FONSA.
4. Torres, R., Morales, D., Ballinas, M., y Neváres, G. (2015). El Nopal: planta del semidesierto con aplicaciones en farmacia, alimentos y nutrición animal. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, 6(5), 1129-1142.

DATOS DE LOS AUTORES.

1. **Mario Estuardo Cartagena Herrera.** Ingeniero en Gestión de Alimentos y Bebidas. Profesor Tiempo Completo en UNIANDES, Quevedo. Email: uq.mariocartagena@uniandes.edu.ec
2. **Karen Clemencia Triviño Vera.** Licenciada En Empresas Turísticas y Hoteleras. Docente de la Facultad de Dirección de Empresas de la Universidad Regional Autónoma de los Andes UNIANDES – Quevedo. Email: uq.vinculacion@uniandes.edu.ec
3. **Sergio Sixto González Rodríguez.** Docente-Investigador de la Universidad Regional Autónoma de los Andes en la Carrera de Administración de Empresas y Negocios. Títulos: Licenciado en Economía. Máster en Desarrollo Regional. Email: gsergiosixto@yahoo.es

RECIBIDO: 8 de mayo del 2019.

APROBADO: 19 de mayo del 2019.