

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y
ALIMENTOS**

TESIS PROFESIONAL

**CINCO TÉCNICAS CREATIVAS
PARA UN BUEN EMPLATADO**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

PRESENTAN

BRENDA IVETH URBINA CHACÓN

DIRECTOR DE TESIS

L.G. OSCAR RANULFO PÉREZ LLAVEN



AGRADECIMIENTOS Y/O DEDICATORIA

Agradezco principalmente a dios por darme la oportunidad de culminar esta hermosa etapa de mi vida, por proveerme de sabiduría en cada paso de mi desarrollo profesional, por darme salud para lograr mis objetivos y metas, por haber puesto en mi camino aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio, además de su infinita bondad y amor.

Agradezco infinitamente a mis padres, Margarita Chacón Pérez y Javier Urbina Marroquín por todo el esfuerzo que me brindaron, por demostrarme siempre su apoyo y nunca dejarme sola, principalmente a ti mama por darme la vida, por guiarme y creer en mi porque siempre me apoyaste a pesar de la distancia, que aunque no estuvimos juntas lo hemos logrado, a mi papa por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan y que me ha enseñado a ser siempre responsable, por darme los principios esenciales, por el valor mostrado para salir adelante y por su valor. Gracias a los dos por darme una carrera para mi futuro, todo esto se los debo a ustedes, su esfuerzo y sacrificio se está reflejado, gracias por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me han dado permitiéndome ser una persona de bien, pero más que nada por su amor.

Agradezco a mi hermana Sintli Yuribeth Urbina Chacón por brindarme su apoyo y dedicación en cada paso, por su compañía por estar conmigo en mis desvelos en los momentos difíciles, por estar conmigo en las buenas y en las malas, por apoyarme en cualquier duda que se presentaba durante mi formación por ser una amiga en la que pude confiar me siento muy agradecida con ella por su amor y cariño por ser la guía en este trayecto de mi vida.

Agradezco a mis abuelitos paternos, Mercedes Marroquín Alegría y Samuel Urbina Domínguez quienes con sus sabios consejos me orientaron a tener una mirada firme y así poder formarme como una persona de bien, estuvieron conmigo en los momentos difíciles, me dieron su cariño y siempre dándome ánimos para salir adelante y ser mejor persona.

Así mismo agradezco de corazón a mis abuelitos maternos, Rosa Artemisa Pérez y Rodulfo Chacón Pérez que a pesar de la distancia siempre han demostrado su gran amor, brindándome

su apoyo moral y afectivo, dándome sus sabios consejos los cuales siempre me sirvieron para tomar mis propias decisiones.

Estoy infinitamente agradecida con cada uno de mis maestros que pusieron en mí sus enseñanzas, enriquecieron mis conocimientos dándome el apoyo durante mi formación profesional y principalmente a mi asesor de tesis el Lic. Oscar Ranulfo Pérez Llaven por guiarme durante este trayecto de investigación, por la paciencia dedicada para poder desarrollar con claridad una de las herramientas fundamentales para concluir una carrera profesional.

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	4
OBJETIVOS.....	6
GENERAL.....	6
ESPECÍFICOS.....	6
MARCO TEÓRICO.....	7
HISTORIA DEL ARTE DE EMPLATAR.....	7
LA GASTRONOMÍA.....	8
EL EMPLATADO.....	10
EL EMPLATADO PERFECTO.....	12
TRADICIONAL.....	13
NO TRADICIONAL.....	14
ESTRUCTURADO.....	14
DISPERSO.....	15
EMPLATADO SIMÉTRICO.....	16
EMPLATADO EN ESCALA.....	16
EMPLATADO RÍTMICO.....	17
EMPLATADO HORIZONTAL.....	18
COMPOSICIÓN TRANSVERSAL.....	18
EMPLATADO TRIANGULAR O PIRAMIDAL.....	19
NORMAS DE PRESENTACION.....	21
EL EQUILIBRIO.....	21

LA UNIDAD	22
PUNTO FOCAL	22
FLUJO.....	23
PUNTOS IMPORTANTES PARA EMPLATAR.....	23
LA ELECCIÓN DE LA VAJILLA	23
DECORACIÓN	24
ALTURA	25
VOLUMEN	25
LA CREATIVIDAD EN LA SALSA.....	25
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS.....	25
CONTROL DE LAS TEMPERATURAS EN LOS ALIMENTOS.....	27
MEDIDAS Y PESOS.....	29
COMO ACERTAR EL COLOR DEL PLATO	30
COMBINAR LOS COLORES EN LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS	30
HERRAMIENTAS PARA UN BUEN EMPLATADO.....	32
AROS.....	32
PINZAS.....	32
BIBERONES	32
SOPLETES	32
LA EVOLUCIÓN DEL MONTAJE.....	33
LOS PRIMEROS MONTAJES.....	33
LA CAPACITACIÓN	33
¿CUÁNDO CAMBIO TODO ESTO?.....	34
METODOLOGÍA.....	36
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	36

POBLACIÓN.....	36
MUESTRA	37
MUESTREO.....	37
VARIABLES.....	37
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	37
DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR.....	38
TÉCNICAS DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO	39
PLAN DE CLASE.....	40
MÉTODO DE ENSEÑANZA	40
CRONOGRAMA PARA LA ESTRUCTURA DE LA CLASE DEMOSTRATIVA	43
PRESENTACIÓN Y ANALISIS DE RESULTADOS	49
CONCLUSIÓN.....	67
PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES.....	69
GLOSARIO	61
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	63
ANEXOS.....	65

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. MUESTRA DEL EMPLATADO TRADICIONAL (WUTH, 2014).	13
---	----

FIGURA 2. EMPLATADO NO TRADICIONAL (WUTH, 2014).	14
FIGURA 3. EMPLATADO ESTRUCTURADO (BERNAD, 2015).	15
FIGURA 4. EMPLATADO DISPERSO (MUÑOZ, 2017).	15
FIGURA 5. MUESTRA DEL EMPLATADO SIMÉTRICO (MUÑOZ, 2017).	16
FIGURA 6. EMPLATADO EN ESCALA (MUÑOZ, 2017).	17
FIGURA 7. TÉCNICA DE EMPLATADO RÍTMICO (MUÑOZ, 2017).	17
FIGURA 8. EMPLATADO HORIZONTAL (MUÑOZ, 2017).	18
FIGURA 9. TÉCNICA DE EMPLATADO COMPOSICIÓN TRANSVERSAL (MUÑOZ, 2017).	18
FIGURA 10. TÉCNICA DE EMPLATADO TRIANGULAR O PIRAMIDAL (MUÑOZ, 2017).	19
FIGURA 11. MUESTRA DE PUNTO FOCAL EN UN EMPLATADO (WUTH, 2014).	23
FIGURA 12. EXPOSICIÓN DE LAS TÉCNICAS DE EMPLATADO A LOS ALUMNOS DEL 6°C.	49
FIGURA 13. EXPOSICIÓN DE LAS CINCO TÉCNICAS DE EMPLATADO EN LA COCINA DE MULTIUSOS.	50
FIGURA 14. EMPLATADO CON TÉCNICA SIMÉTRICA Y RÍTMICA, SALMÓN CON SALSA DE MANGO.	50
FIGURA 15. EMPLATADO CON TÉCNICA HORIZONTAL Y PIRAMIDAL, CONSISTE EN UN POSTRE PERA AL VINO.	51
FIGURA 16. EMPLATADO CON TÉCNICA TRANSVERSAL, PULPO AL AJILLO EN SU SALSA.	51
FIGURA 17. DEMOSTRACIÓN DE LOS TRES MONTAJES CON CINCO TÉCNICAS DE EMPLATADO.	52
FIGURA 18. EMPLATADOS QUE SE ELABORARON CON LAS TÉCNICAS DURANTE LA CLASE.	53
FIGURA 19. ANTE DE LECHE EMPLATADO HORIZONTAL Y OTROS MONTAJES COMO EL EMPLATADO PIRAMIDAL (PRIMER EQUIPO).	54
FIGURA 20. CEMITAS RELLENAS CON UNA SALSA DE CHIPOTLE SOBRE EL PLATO, CON EL EMPLATADO SIMÉTRICO (SEGUNDO EQUIPO).	54

FIGURA 21. MOLE CON POLLO CON LA TÉCNICA DE EMPLATADO PIRAMIDAL (TERCER EQUIPO).....	55
FIGURA 22. ANTE DE LECHE CON LA TÉCNICA DE EMPLATADO HORIZONTAL (CUARTO EQUIPO).....	55
FIGURA 23. SEMITAS Y CHILES CON LA TÉCNICA DE EMPLATADO, RÍTMICA Y HORIZONTAL (CUARTO EQUIPO).....	56
FIGURA 24. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 1 ¿ANTES DE LA CLASE DEMOSTRATIVA TENÍAS ALGÚN CONOCIMIENTO SOBRE LAS TÉCNICAS DE EMPLATADO?.....	57
FIGURA 25. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 2 ¿QUE TANTO TE AGRADARON LAS TÉCNICAS DE EMPLATADO?.....	58
FIGURA 26. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 3 ¿CREES QUE HUBO UN CAMBIO EN TI, DESPUÉS DE SABER SOBRE LAS TÉCNICAS DE EMPLATADO QUE EXISTEN?.....	59
FIGURA 27. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 4 ¿QUÉ TAN BUENO ERES EMPLATANDO?.....	60
FIGURA 28. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N°5 ¿CREES QUE ES IMPORTANTE SABER EMPLATAR?.....	61
FIGURA 29. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 6 ¿CONOCES ALGÚN TIPO DE EMPLATADO?.....	62
FIGURA 30. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 7 ¿ALGUNA VEZ HABÍAS ESCUCHADO SOBRE LAS TÉCNICAS DE EMPLATADO QUE YA EXISTEN?.....	63
FIGURA 31. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 8 ¿DURANTE LA FORMACIÓN DE UN COCINERO CREES QUE SEA IMPORTANTE SABER SOBRE LAS TÉCNICAS DE EMPLATADO?.....	64
FIGURA 32. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 9 ¿CREES QUE LA CLASE DEMOSTRATIVA TE SIRVIÓ DE MUCHO?.....	65
FIGURA 33. PORCENTAJE SOBRE LA PREGUNTA N° 10 ¿CREES QUE SEA UNA BUENA IDEA QUE LA INSTITUCIÓN EN LA QUE ESTUDIAS ABRIERA UNA MATERIA SOBRE LOS EMPLATADOS?.....	66

INTRODUCCIÓN

El estilo del emplatado, dentro de la historia nos demuestra el autor (Wuth, 2014).

Que gracias al ingenio del cocinero se han creado estas técnicas que sorprenden y evolucionan día con día para mantener a la gastronomía en la prioridad de nuestros cocineros amantes de la cocina.

Por esta razón la presente investigación se enfoca en 5 técnicas de emplatado, que faciliten en el montaje a los alumnos de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas de la Licenciatura de Gastronomía durante el desarrollo de sus habilidades, tengan mayor habilidad al momento de emplatar, y así enriquecer su aprendizaje ya que esto servirá para las personas que se le dificulte poder desarrollar tipos de emplatado.

Existen técnicas en las que se facilitan los montajes durante la presentación de un platillo. Es por esto que al elaborar las 5 técnicas de emplatado nos ayudaran y facilitaran en el montaje; será de mucha utilidad y se incrementara la información necesaria para poder tener más habilidad al momento de presentar y emplatar.

Todo esto se llevara y se pondrá en práctica dentro de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas con 22 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, del 6º Semestre Grupo “C” donde se les explicara en que consiste cada técnica y demostraciones de platillos con algunas técnicas de emplatado y así ellos puedan presentar un montaje en base a la información que se les dio y por medio de ese ejercicio nos podremos dar cuenta de que tan satisfactorio fueron los resultados.

La técnica de emplatado se define como la manera en que un conjunto de procedimientos, materiales, pensamientos e innovaciones nos solucione el tipo de problema que uno quiera facilitar, el arte en los emplatados nos permite la combinación innovadora de diseñar los montajes y la creación de embellecer la comida. Conseguir el equilibrio entre el arte y la combinación de sabores y colores al momento de emplatar. Se debe recordar uno de los propósitos más importante para todo esto, implica que al mismo tiempo tenga un sabor agradable al paladar todo esto requiere de arte y conocimiento al mismo tiempo (Bonilla, 2015).

En relación a lo anterior, es de añadir que la técnica nace por necesidad humana de las personas, con el fin de modificar la problemática principal que uno se puede llegar a encontrar, en este caso los cocineros. Existen personas que desconocen de los tipos de técnicas que existen. Por ello se presentara las técnicas de emplatado y su herramienta e información necesaria para ayudar a los cocineros a concretizar sus ideas al momento del montaje que se desarrollan por medio de las técnicas de emplatado.

JUSTIFICACIÓN

Durante el desarrollo de investigación “técnicas creativas para un buen emplatado” donde por medio de estudios, experiencias y prácticas elaboradas ayudarán a reforzar las habilidades y conocimientos. Es un tema que servirá de mucha ayuda a cocineros que se les dificulta el emplatado y desconocen los tipos de técnicas que existen y que se pueden realizar al momento de emplatado, es por eso que uno de los propósitos es plasmar las 5 técnicas de emplatado, para que así vean desde otro punto de vista el poder emplatado y se les haga más fácil utilizando las técnicas de emplatado.

Todo eso servirá para reforzar la formación y referente a lo mencionado se puede dar cuenta que el emplatado tiene gran importancia como nos menciona el autor.

Los últimos años el emplatado de los alimentos ha cobrado mucha importancia para la mayoría de chef y restaurantes gourmet, logrando un elemento que los diferencia de los demás, muchos Chef de hoy en día son reconocidos a simple vista por la técnica de emplatado que utilizan. La manera en que montes tu platillo es tan importante como la dedicación que le inviertes para lograr el sabor, el emplatado apoyara la experiencia que harás vivir a tu comensal (Ruiz y Ruiz, 2013).

En base a las técnicas de emplatado que ya existen, se les dará a conocer a los alumnos de la UNICACH para ayudar en su formación como chef profesional que tienen dificultades para emplatado y así poder disminuir el problema del emplatado.

La investigación ayudará a definir por medio de experiencias, investigaciones y conocimientos el propósito y resultado del tema abordado, ya que servirá para reforzar la forma de emplatado con nuevas habilidades, creatividad, ideas innovadoras y agilizar el desempeño dentro de una cocina, como poner a la vista y alcance de los demás que tan importante es tener un mejor entendimiento de las técnicas que se pueden utilizar como una herramienta del buen conocimiento.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las técnicas de emplatado son parte fundamental para la cocina donde se debe aplicar el atractivo visual, además de los sabores, aromas, colores y texturas. También hay que tomar en cuenta que los montajes deben ir con equilibrio, unidad, punto focal y flujo es decir como en colores, aromas cantidades temperaturas etc. todo esto para tener una buena realización de un buen montaje.

Cabe mencionar que es un tema con mucha importancia ya que es uno de los principales problemas que se encuentra un cocinero en el momento de emplatar, también tener la idea que el montaje es subjetivo, ya que hay personas que piensan necesariamente que todo lo que se emplata debe ser comestibles cuando no debe ser de esa manera, porque como podemos ver en los platos del “NOMA” sus diseños son con materiales que no son comestible, él ocupa materiales decorativos para que se vea más llamativo, como piedras, pasto, pajas etc. Para el comensal por eso es importante tener conocimiento de las técnicas que podemos llegar a utilizar y los materiales que pueden ayudar a nuestra imaginación aparte de que ayuda a reforzar el conocimiento y las habilidades. Uno de los propósitos importantes es resaltar la importancia del porqué de cada montaje y sus formas, existen situaciones en las que se hace un montaje sin tener el conocimiento del porque se elaboró y de la manera en la que se emplata, su forma y su ubicación.

Es por eso que el dar a conocer los tipos de técnicas que ya existen sirva como guía de aprendizaje para los amantes de la cocina, que se les dificulta el diseñar o realizar un montaje y por medio de ello tenga el conocimiento de las diferentes formas de técnicas que existen dentro del emplatado para que puedan aplicarlas y así crear sus montajes sin dificultades, como bien se sabe dentro de las investigaciones y las creaciones de autores han elaborado sus propias técnicas, las cuales son: composición simétrica, composición asimétrica, rítmica, oblicua, escala, piramidal, cuadro, transversal, horizontal, circular o lineal, todas con un sentido y estética.

Vamos a entrar en materia: emplatar es la acción de preparar y presentar la comida en un plato que se va a sacar a la mesa, es muy importante ya que la comida entra por los ojos, por lo que tiene que ser apetitosa y apetecible para el comensal. Debe ser armónica, atractiva y estética.

No te olvides que para evaluar una comida lo primero que entra en juego es la vista, después el olfato y por último el gusto y si queremos que nuestra receta sea un éxito debemos prestar atención a la presentación que será lo primero que se juzgue” (Bernad, 2015).

De acuerdo a las reglas establecidas de diversos autores mencionan que existen dos tipos de emplatados:

1. La tradicional: Se refiere a la elaboración de montaje de la manera más sencilla es decir que lo que más debe de resaltar es la proteína.
2. No tradicional: Es todo lo contrario ya que el chef o cocinero ponga su creatividad y muestre su lado artístico, su estructura, su montaje, cantidades en los platillos y las habilidades ya que la composición de los componentes es libre y donde su imaginación juega un papel fundamental dentro de los emplatados.

Este tipo de montaje se subdivide en dos categorías estructurado: donde los elementos del plato se unen y forman una estructura donde la guarnición va de base, sobre esta la proteína, los elementos decorativos van encima y la salsa rodea la estructura, la altura es un elemento crucial en este tipo de montaje (Bonilla, 2015).

La siguiente categoría es llamada disperso: donde los elementos se distribuyen por todo el plato, normalmente el ingrediente principal va en el centro y es rodeado por las guarniciones de las salsas, aquí la altura no entra mucho pero los elementos se lucen y las técnicas. Por lo tanto dentro de la comida no tradicional entran los conocimientos en las que se aplicara diversas técnicas las cuales se crearan por medio de prácticas y pruebas, durante la elaboración de un emplatado las técnicas que a continuación se presentan con diversos nombres de acuerdo a las nuevas estructuras diseñadas. Dentro de eso se planteara algunas de las técnicas, una de ella será la composición simétrica, rítmica, horizontal, piramidal y transversal las cuales llevare a la práctica para crear nuevas ideas que favorezcan mi habilidad y creatividad en los emplatados.

“Emplatar no solo es colocar los alimentos ordenados de forma artística en el plato, sino que hay que cuidar más cosas: como el plato tiene que ser accesible, los colores, su sabor, texturas y la decoración siempre tiene que ser llamativa” (Bonilla, 2015).

OBJETIVOS

GENERAL

Diseñar una clase demostrativa con las técnicas y estrategias de emplatado dirigido a alumnos de la licenciatura en Gastronomía de la UNICACH para su mejor formación y desempeño.

ESPECÍFICOS

- Documentar 5 técnicas de emplatado que sirva como herramienta fundamental y facilite diversas habilidades a los alumnos en el montaje del plato.
- Elaborar una clase demostrativa para dar a conocer las técnicas de emplatado su validación y la capacitación de los alumnos del sexto grado grupo C de la licenciatura en gastronomía.
- Realizar la encuesta de validación de las técnicas de emplatado.

MARCO TEÓRICO

Durante la segunda mitad del siglo XVII comenzó a explorarse una nueva ciencia que mucho más tarde se llamaría gastronomía. Como resultado de este proceso, cocinar y comer dejaron de considerarse una simple necesidad para convertirse en un terreno donde la sofisticación resultaba posible y deseable (Sandoval, 2014).

HISTORIA DEL ARTE DE EMPLATAR

Antes del siglo XIX, la tendencia era presentar los platos rebosantes de comida en grandes vajillas. Fueron los colosales banquetes imperiales los que empezaron a popularizar lo que hoy día podríamos asemejar a un buffet. La comida se distribuía en grupos de varios platos para que, una vez en la mesa, cada uno se sirviera según su apetito. Eso sí, la decoración era ya un atractivo importante en la gastronomía. Carnes cubiertas de salsa, aves de caza adornadas con verduras, y plumas o frutas daban vida a estos banquetes (Sandoval, 2014).

Fue el crítico gastronómico Alexandre Grimond de la Reynière, quien entrado el siglo XIX introdujo el modelo actual de servicio plato a plato. Con esta iniciativa mostró la ventaja de comer algunos platos calientes y otros fríos, además de conseguir despertar en la sociedad el interés por el arte de la gastronomía. Sin embargo, no fue hasta los 70 cuando la presentación de los platos de comida cogió más protagonismo. Es entonces cuando los chefs robaron relevancia al personal de sala y concretamente. Surgió un creciente interés por mostrar las recetas con un aspecto más atractivo y armónico, cambiando las vajillas tradicionales por platos de gran diámetro que permiten jugar con el espacio y la composición.

Poco a poco, ir a cenar a un restaurante se convirtió en una experiencia más. El interés por la gastronomía se empezó a entender como un estilo de vida y los comensales esperaban propuestas que fueran más allá de su habitual ritual casero (Silva, 2012).

En los 80's el emplatado contaba con una vajilla circular, se montaban los alimentos siguiendo formas geométricas (Puerta, 2014).

En los 90's gracias a la globalización, los chefs empezaron a trabajar con ingredientes innovadores y a experimentar con técnicas hasta el momento ajenas a la gastronomía. La unión entre tecnología y nuevos métodos culinarios trajo consigo nuevas promesas gastronómicas (Puerta, 2014).

En la actualidad, el montaje de muchos platos radica en captar la atención en el centro, dejando espacios en blanco alrededor que se visten con puntos y pinceladas de salsa y vistosos espolvoreados. De este modo, el carácter minimalista se abre paso en varias de las grandes cocinas de nuestro panorama gastronómico (Puerta, 2014).

Los nuevos estilos y la gran cantidad de tendencias han creado sinergia entre ellas; esferificación, impresión 3D, cocción al vacío o deconstrucción son algunas de las que todos hemos oído hablar. Más allá de evolución, los hay que hablan de revolución en la cocina. Lo que en los 70's era una manera de exhibir los platos, ahora forma parte de la receta. En este momento, grandes chefs de la talla de Ferran Adrià, Joan Roca o Martín Berasategui exigen al emplatado adaptarse a sus creaciones (García, 2014).

Esta categoría comprende de donde viene el arte de emplatado, y donde se comprende todo aquellos controles que no sabíamos sobre de donde proviene y quienes fueron sus creadores, deben considerarse una herramienta de mayor importancia ya que pocas personas saben de ello (Rebón, 2018).

LA GASTRONOMÍA

Desde el punto de vista moral, es un acatamiento implícito a los deseos del creador que al comer para vivir, nos invita a él con el apetito, nos anima con el sabor y nos recompensa con el gusto (Sanchez, 2013).

Se entiende por gastronomía el razonamiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre, empleando los mejores alimentos esto lo consigue dirigiendo con principios fijos a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos en consecuencia, la

gastronomía seguramente pone en movimiento a labradores, cosecheros, pescadores, cazadores y la familia numerosa de cocineros cualquiera que sea el título o calificativos con que disfracen su práctica en la preparación de alimentos (Ruiz y Ruiz, 2013).

Esta investigación parte de una visión histórica que ha permitido establecer con claridad las dimensiones, variables e indicadores que dirigen en el proceso de enseñanza-aprendizaje lo cual tienen aspectos importantes de mencionar y abordar para efectos de investigación, por lo que es necesario hacer énfasis en los conceptos que dan origen a este proyecto y así contextualizar los siguientes puntos, ¿Qué son las técnicas y cuáles son? ¿Importancia del emplatado? ¿Estilos y formas de emplatado? ¿Reglas que hay que seguir al emplatado? así mismo mencionando diversos autores (Xanty, 2015).

Por lo tanto las técnicas será de gran utilidad para los amantes de la cocina ya que se desplazara emplatados o montajes para facilitar por medio de las técnicas, como mencionan el autor transmitirá información detallada y con un orden estético explicando los procedimientos dentro de una organización; a través de ellos logramos evitar grandes errores que se suelen cometer dentro de las áreas funcionales en este caso de la cocina estas técnicas servirán de mucha ayuda porque facilitará y orientará una forma más detallada siguiendo diversos pasos y así mismo poder emplatado de forma creativa y así mismo darnos cuenta de la gran importancia que tienen las técnicas para un buen emplatado, pero primero hay que saber que son las técnicas y su importancia.

En las épocas pasadas hablando de historia poner la comida en el plato en trozos distribuidos para que al cliente le fuera fácil comerlo, con el paso del tiempo con la evolución de las artes del montaje tomo riendas artísticas, en chef buscaba además de facilitar, sorprender y emocionar al presentar verdaderas piezas comestibles. La cocina es un arte, que requiere de elementos, procesos, procedimientos, materiales y creatividad los cuales, mezclados con amor y técnicas, dan satisfacción y placer a las personas comensales.

Las técnicas: determinan de manera ordenada la forma de llevar a cabo un proceso, sus pasos definen claramente cómo ha de ser guiado el curso de las acciones para conseguir los objetivos propuestos la manera en que un conjunto de procedimientos, materiales o intelectuales, es

aplicado en una tarea específica, con base en el conocimiento de una ciencia o arte, para obtener un resultado determinado (Massimo, 2006).

Técnicas de un emplatado: son parte importante de la cocina contemporánea donde el atractivo visual es clave para el éxito de un plato. conocer las técnicas de presentación de platos que pueden llevarse a cabo, los errores que no se deben cometer, las herramientas y útiles que pueden aprovecharse en la decoración de comidas, las reglas básicas que hay que tener en cuenta al emplatar y la elección de la vajilla para conseguir un resultado agradable para el comensal (Muñoz, 2017).

La decoración es el elemento que dará el toque de diseño final al plato, por lo que debe ser cuidada y enfocada a cada receta. No debemos caer en la tentación de saturar el plato de elementos decorativos. En alimentación, cantidad no es sinónimo de calidad y probablemente tendrás mejores resultados si buscas potenciar cada alimento en concreto dentro del plato y darle un sentido a tu composición (Muñoz, 2017).

EL EMPLATADO

Dentro de las cocinas cada vez se respira más arte y sensibilidad. Un ejemplo es el postre del chef Peter María Schurr (Restaurante Falco, dos Estrellas Michelin, Alemania), hecho de una base de helado de champán, tomate, arena de nueces tostadas, setas y polvo de algas, todo montado en una sencilla chancleta de playa (Cuenca y Uriel, 2017).

Una buena presentación debe fijarse en los colores, texturas, alturas, guarniciones, salsas y por supuesto en la vajilla, que no tiene por qué ser estrictamente un plato. Hoy en día, la sencillez y elegancia prevalecen ante los excesos y extravagancias. La clave está en dejarse llevar por la intuición y el buen gusto de uno mismo. En el emplatado, deberás añadir los últimos detalles para que tu receta esté completa.

Puedes ayudarte con las reglas de composición de cualquier cuadro, ya que el montaje de un plato también responde a pesos y armonías. La composición simétrica o la de escala transmiten una sensación de orden y armonía mientras que, la asimétrica, la oblicua y la rítmica,

desprenden dinamismo y vitalidad. Pero el emplatado, es un arte que no se aprende rápido, sino que se siente y forma parte de la receta (Muñoz, 2017).

Los expertos en la cocina entienden el emplatado como algo que trasciende con el paso de los tiempos la simple decoración de los platos y que comunica algo más al comensal por eso mismo tiende hacer atractivos y vistosos teniendo gran énfasis para expresar los alimentos ya que será el protagonismo principal ante la vista. Es por ese motivo que el aspecto de éstos debe ser muy cuidado y, sobre todo, que transmita la línea de nuestro concepto.

Así mismo las técnicas de un emplatado es de suma importancia conocerlo y ponerlo en práctica ya que dan pauta a plasmar diversos diseños con reglas a seguir para tener resultado más concretos y sin errores así mismo tener la certeza de que se degustara algo agradable ya que la ubicación de los alimentos dará un sentido al gusto por lo que todo tiene conexiones.

Ahora bien, existe diversidad de técnicas para un buen emplatado como; técnica en emplatado con la regla de los tercios, en diseño de platos con líneas curvas, técnica de emplatado central o con epicentro, en emplatado rítmico, en emplatado en escala, emplatado oblicuo, emplatado asimétrico, técnica en emplatado triangular o piramidal, romboidal, la triangulación o el diseño, es tan simple como colocar los ingredientes del plato realizando alguna de estas formas geométricas para conseguir un emplatado creativo.

Otra de las técnicas es emplatado con la Regla de los tercios: Es una regla usada en composición fotográfica que igualmente funciona en diseño de platos (García, 2016).

La regla de los tercios trata de dividir mentalmente el plato en 9 secciones iguales y componer el plato disponiendo el peso de la composición en una de ellas. Es especialmente eficaz si ubicamos el elemento principal en una esquina y disponemos otro elemento en la esquina contraria creando una diagonal imaginaria y el emplatado Transversal, es una composición muy fácil de llevar a la práctica y que aporta mucho dinamismo. Se trata de disponer los ingredientes en el plato de forma transversal, cruzando dos líneas al emplatado, entre otras (Muñoz, 2017).

Entonces a la hora de crear un plato existe una técnica muy sencilla que consiste en elegir unos productos que se complementen y combinen entre sí, analizar el racionamiento más adecuado, elegir las técnicas de emplatado que se van a aplicar y saber cómo queremos la terminación del plato; aunque exige el dominio de las técnicas, conocimiento de los productos y el dominio de los sentidos. Ahora conozcamos las 5 técnicas que llevaremos a cabo y en que se basan estas: técnica en emplatado simétrico, rítmica, horizontal, piramidal y transversal las cuales se desarrollaran.

EL EMPLATADO PERFECTO

¿Queremos transmitir una sensación de confort o modernidad? Podemos tener el mismo plato dando dos mensajes completamente diferentes de acuerdo al modo de emplatarlo, si nuestro restaurante es de corte tradicional, presenten los platos de una manera pulcra y tradicional. Si nuestro restaurante o propuesta es moderna presentemos los platos con la misma estética, pero tengamos siempre bien claro que si bien la creatividad es un acicate importante al momento de emplatarse tanto en una propuesta como en la otra, usemos siempre el sentido común (Cuenca y Uriel, 2017).

Cuando emplatemos un género procuremos que su soporte sea el indicado: Si lleva una salsa que nos interesa que nuestro huésped la deguste ofrezca cuchara, si el plato lleva caldo o una salsa ligera utilicen un plato hondo, si no lo lleva o la salsa es menos. No es necesario. Si se ofrece una carne que se tiene que trincar, ofrézcase el cuchillo indicado, no limitemos a nuestro cliente. Muchas veces por insistencia nuestra queremos obligar al cliente o a nuestro invitado a que coma con nuestras reglas, está muy bien, pero no seamos descorteses ni hagamos sentir a nuestro invitado incómodo. De la misma manera que un restaurante japonés ofrece cuchillo y tenedor a los que no quieren utilizar palillos, nosotros podemos ofrecer cubiertos a quienes lo necesiten (Guzmán, 2015).

Al hablar de la calidad del producto hemos indicado que éste constituye uno de los dos pilares en los que se basa la cocina. El segundo pilar está representado por la técnica. La técnica es el salvo conducto para un cocinero creativo. Cuando un cocinero elabora un plato extraordinario con una técnica perfecta existe el 80% de posibilidades de que esté bien hecho; el 20%

restante dependerá del gusto de cada persona y de la armonía del plato, aspectos que muchas veces son discutibles y discutidos (Ferran, 2018).

Como bien ya contextualizado las técnicas debemos de tener en cuenta que hay estilos, los cuales pueden servir de mucha ayuda para poder enriquecer un montaje. Es el estilo que se centra en innovar, en crear a costa de todo, de nuevos métodos de cocinado, de construir, fusionar, aplastar, reconstruir, deformar, importa menos la materia prima y la elaboración que el resultado final. Hay dos tipos de estilos:

TRADICIONAL

La manera más sencilla de disponer los elementos en el plato, donde se exhibe la proteína como gran protagonista junto con la salsa. El plato debe ser un reloj y los elementos se ponen según la posición de los números: Proteína y salsa a las 6, guarniciones a las 2 y 10 respectivamente. Este es muy usado para servicios de alimentación colectiva, banquetes y restaurantes económicos. Ya que es rápido de hacer, sencillo y muestra los ingredientes sin ocultar nada y no es necesario que lleve altura (Wuth, 2014).

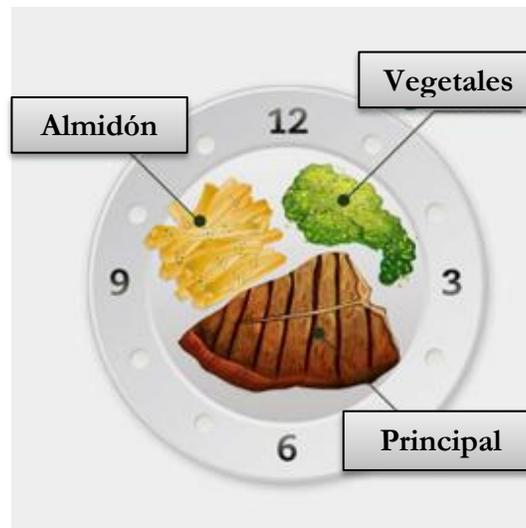


Figura 1. Muestra del emplatado tradicional (Wuth, 2014).

NO TRADICIONAL

El emplatado no tradicional se caracteriza por el uso de componentes decorativos y el cuidado de los detalles. Este emplatado es ideal para poner en juego la capacidad inventiva, dejando atrás las normas clásicas y teniendo en cuenta que hay dos maneras en que se puede disponer el emplatado no tradicional, es aquí cuando se rompen todos los esquemas y olvidamos lo anterior. La posición de los componentes es libre, predomina la creatividad y muestra el lado artístico de los chefs. Este estilo es el que predomina en restaurantes de alta gama, caterings finos y es lo preferido por cocineros artísticos, en establecimientos de alimentos de cierto nivel. Aunque claramente para ordenar esto, lo no tradicional se divide en 2 sub-categoría: estructurado y disperso (Wuth, 2014).



Figura 2. Emplatado no tradicional (Wuth, 2014).

ESTRUCTURADO

Los elementos del plato se unen y forman una especie de estructura, donde normalmente la guarnición va de base, sobre esta la proteína, decoración encima y rodeado por salsa. Lo bueno es que permite jugar mucho con la altura ya que es el elemento crucial del montaje y la habilidad arquitectónica del chef (Gourmet, 2017).



Figura 3. Emplatado estructurado (Bernad, 2015).

DISPERSO

Aquí se derrumba el edificio y los elementos se distribuyen por todo el plato, normalmente el ingrediente principal va al centro y es rodeado por las guarniciones y salsas. Aquí la altura no entra mucho, lo importante es que los elementos se lucen y las técnicas quedan a la vista.

El estilo tradicional sigue siendo el más preferido por su sencillez, y el no tradicional permite ofrecer algo más que solo sabor, aquí la altura no entra mucho, lo importante es que los elementos se lucen y las técnicas quedan a la vista (Wuth, 2014).

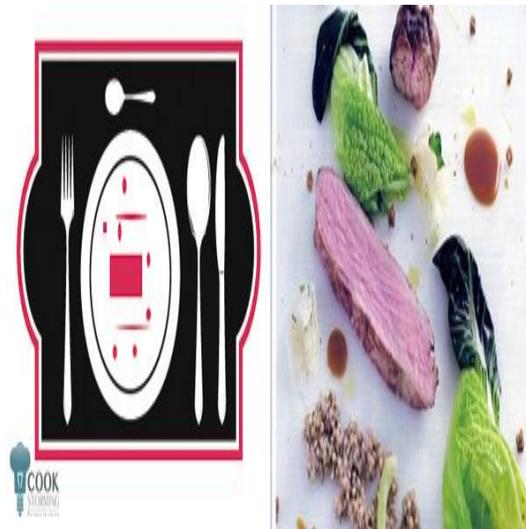


Figura 4. Emplatado disperso (Muñoz, 2017).

EMPLATADO SIMÉTRICO

Referida a un equilibrio bilateral y proporcional entre las partes del plato, con un equilibrio y serenidad entre el peso de los diferentes componentes. Existe igualdad de peso en las dos partes del plato, como alas de mariposa. Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma Naturaleza. Más que un tipo de emplatado solo podríamos definirlo como la base de las composiciones. Siempre que en un plato hay productos pares tendemos a una presentación al menos con notas simétricas. Sencillo y a la vez simple.



Figura 5. Muestra del emplatado Simétrico (Muñoz, 2017).

EMPLATADO EN ESCALA

Esta forma es fácil de definir. Se trata de un producto o diferentes pero con la misma forma, y tamaños diferentes de manera que puedan escalarse. La forma más habitual es siguiendo el perímetro del plato, ya sea redondo o cuadrado.

Esta técnica de emplatado se recomienda para tipos de plato donde la decoración ya tiene que formar parte del mismo de una forma completa, consiste en la elección de una figura geométrica y presentar el plato utilizando únicamente la forma elegida en diferentes tamaños (Galindo, 2012).



Figura 6. Emplatado en escala (Muñoz, 2017).

EMPLATADO RÍTMICO

Es una composición impactante visualmente y que aporta mucho dinamismo. Se trata de realizar repeticiones con el mismo diseño en el plato. Es la repetición de elementos principales por toda la vajilla y de otros menos importante. El plato, si se incluyen dos productos, ambos deberán estar copiados las mismas veces, ya sean principales o decorativos. Hace que sea dinámico y estimulante. Capta mucho más la atención del comensal. Es una técnica que provoca que el plato sea más llamativo. Esta técnica es muy usada en emplacados de postres.



Figura 7. Técnica de emplacado rítmico (Muñoz, 2017).

EMPLATADO HORIZONTAL

Aportan elegancia. Se trata de disponer en el plato los elementos formando líneas horizontales. Es fácil de trabajar cuando vamos a emplatar un producto con varias salsas o guarniciones que se presten para formar líneas. Es una buena opción para emplatar usando vajillas rectangulares.



Figura 8. Emplatado horizontal (Muñoz, 2017).

COMPOSICIÓN TRANSVERSAL

Es una composición muy fácil de llevar a la práctica y que aporta mucho dinamismo, se trata de disponer los ingredientes en el plato de forma transversal cruzando dos líneas al emplatar.



Figura 9. Técnica de emplatación composición transversal (Muñoz, 2017).

EMPLATADO TRIANGULAR O PIRAMIDAL

Jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano. En esta ocasión, los elementos se colocan formando un triángulo. Es importante que haya elementos con altura para provocar el efecto pirámide. Con estas técnicas se puede conseguir que un producto sencillo se convierta en sofisticado.



Figura 10. Técnica de emplacado triangular o piramidal (Muñoz, 2017).

Hay que saber qué el emplacado es el que mejor encaja con nuestro elemento principal y además, incorporar otros elementos para acompañarlo como, por ejemplo, salsas, frutas, cremas, mousses, frutos secos, etc. que acorde con el postre y que haya concordancia entre todos los elementos.

Emplatar no es otra cosa que disponer los alimentos en un plato para presentárselos al comensal. Esta noción que parece sencilla, en realidad entraña muchas horas de estudio para los chef y expertos en la cocina. Los grandes cocineros consideran la cocina como un arte, y como tal es un medio de comunicación. La presentación de los alimentos al comensal es parte fundamental de esa comunicación, pues ha de resultar agradable y sorprendente plasmado en las técnicas (Kitchen, 2009).

La mejor manera de aprender a montar platos es realizándolos una y otra vez por medio de la práctica y el estudio, y a la larga nos transformamos en avilés que cumplimos ordenes de

montaje, pero sin saber “por qué lo estamos haciendo de tal manera”. Hay veces que pensamos “por qué el chef lo habrá diseñado así” o “que bello se ve” o tal vez “yo le cambiaría esto” pero realmente eso no es lo indicado ya que para poder tener habilidades desarrolladas y hacernos chef más preparados debemos de tener en claro que para montar tiene un sentido y una disciplina (Munera, 2002).

Para que nuestra cocina evolucionara al ritmo que deseábamos, debíamos ampliar nuestra concepción de la creatividad y orientar nuestra búsqueda no tanto a mezclas de productos, sino a crear nuevos conceptos y técnicas. A partir de este año, la búsqueda técnico-conceptual fue nuestro principal baluarte creativo (Ferran, 2018).

El chef cuando emplata actúa como el pintor antes de crear un cuadro. Tiene delante de sus ojos un plato en blanco para componer una creación atractiva para quién va a disfrutar del mismo. Una combinación sofisticada de los seis elementos básicos a tener en cuenta a la hora emplatar: color, textura, altura, guarnición, salsa y vajillas.

Otros de los aspectos a considerar para poder tener buenas técnicas hay que saber que principalmente existen reglas para la diversidad de emplatados los cuales hay que tomarlos en cuenta:

Cuando un cocinero crea un plato, debe combinar texturas, aromas, colores, formas y sabores, de modo que el plato sea distinto a cualquier elaboración anterior y por supuesto que sea atractivo al apreciarlo por todos los sentidos.

Esto no es tan difícil, ni tampoco tan sencillo, puesto que exige el dominio y conocimiento del producto y las técnicas que empleemos, los gustos y requerimientos siguiendo diversidad de reglas (Hernando, 2010).

NORMAS DE PRESENTACION

EL EQUILIBRIO

Es crear un balance o compatibilidad entre los siguientes aspectos:

Lo recomendable es que un plato tenga variedad de alimentos sin recargar y principalmente que su presentación sea equilibrada.

Colores: Debe existir equilibrio de colores, los tonos brillantes naturales y los colores tierra son los preferido, pues se relacionan con lo apetitoso, lo fresco y lo natural (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

Los sabores: No deben de sorprenderse unos a otros. No debe exagerarse con las especias y condimentos. Es recomendable cuidar las combinaciones gustativas para que sean compatibles y no resulten agresivas al paladar.

Texturas: Una presentación debe tener una variedad de texturas tanto físicas como visuales que los ingredientes del plato este en base a su textura correcta, ya sea blando, crocante, suave, húmedo, en definitiva las texturas juegan un papel esencial a la hora de sorprender y de deleitar. En la Composición Gourmet las texturas nos hablan de las sensaciones físicas que experimentaremos cuando tengamos los alimentos en el paladar, a diferencia de los colores que nos hablan más del sabor y de la emoción: No es agradable ver en un platillo solamente texturas blandas y húmedas, y tampoco es agradable ver un platillo con solo texturas fuertes o secas.

Aporte Nutricional: La carne tiene un valor nutritivo sobresaliente en proteínas de alta calidad, minerales y vitaminas. Las vitaminas son bien utilizadas por el organismo, lo que asegura el aporte de aminoácidos indispensables. El contenido de hierro, fósforo, cinc y cobre es apreciable (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

Tipos de cocción: Un plato debe tener técnicas, que demuestran profesionalismo y creatividad. Ya sabemos que todo alimento admite cualquier método de cocción como hervido, salteado, frito, asado a la plancha y ahumado. En un plato es desaconsejable un mismo tipo de cocción

en todos sus componentes: 'proteína frita con guarniciones fritas puede resultar excesivos o poco atractivo al comensal (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

Formas: Existen diferentes formas en ello está el empleo de figuras geométricas las variaciones de esta resulta atractivo, por ejemplo si una preparación cuadrada se combina con líneas de salsa que le den dinamismo al conjunto. La geometría entra en cocina y buscamos dar una armonía de polígonos al plato (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

LA UNIDAD

Cuando los elementos de un plato se unen para formar una estructura, se llama unidad, para lograr cohesión y estructura. Ningún elemento debe de sobrar o estorbar, cada cosa en el plato debe de ser indispensable y formar un conjunto elegante y sencillo. No dispersar la atención e impedir dejar demasiados espacios blancos en el plato, son parte de la clave.

PUNTO FOCAL

Se trata de que los elementos del plato estén organizados de tal manera que la atención del comensal se centre en el alimento principal.

Este es uno de los puntos importantes, es decir la guía de nuestro plato, la función es un área específica que llama la atención y automáticamente nos dirige la vista hacia el resto del plato sin distraernos de otros elementos en el mismo plato.

Para que esto funcione, hacia la vista del comensal la ubicación de los elementos, su relación y cohesión es importante: Tenemos estructura y unidad, inmediatamente nos llama la atención la pequeña ensalada con las varas de cebollines para la decoración y al verlo apreciamos en conjunto el resto del plato sin mayores distracciones podemos apreciar todos los ingredientes que conforman el plato, también uno de los puntos importantes entran los colores que le dará mayor énfasis como punto focal, cada color se puede incrementar de manera en la que se va tratar y la temática que se llevara por ejemplo: si la temática son con platillos regionales de algún estado, se tendrían que adecuar los colores que hacen más énfasis en el estado para dar a resaltar ese toque (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).



Figura 11. Muestra de punto focal en un emplatado (Wuth, 2014).

FLUJO

Es la mezcla de equilibrio, unidad y punto focal, el flujo es lo que genera la sensación de vida y movimiento de un plato. Cuando la composición puede ser dividida en dos partes iguales, hablamos de un balance del flujo simétrico, el emplatado tradicional y el estructurado son ejemplos de balance simétrico. Cuando el flujo se dirige en varias direcciones el balance es asimétrico. Esto genera distintos puntos focales que aportan dinamismo a la composición. Un ejemplo de ello es el emplatado disperso.

Si los factores mencionados anteriormente están bien tratados, es posible desarrollar un sentido de movimiento o flujo de la presentación (Wuth, 2014).

PUNTOS IMPORTANTES PARA EMPLATAR

LA ELECCIÓN DE LA VAJILLA

Es fundamental tras saber el tamaño de la elaboración, poner platos muy grandes con poca comida será un error tan grande como lo contrario. Una buena presentación debe fijarse en los colores, texturas, alturas, guarniciones, salsas y por supuesto en la vajilla, que no tiene por qué ser estrictamente un plato. Hoy en día, la sencillez y elegancia prevalecen ante los excesos y extravagancias. La clave está en dejarse llevar por la intuición y el buen gusto de uno mismo. En el emplatado, deberás añadir los últimos detalles para que tu receta esté completa.

DECORACIÓN

La decoración es el elemento que dará el toque de diseño final al plato, por lo que debe ser cuidada y enfocada a cada receta. Hay elementos muy útiles para decorar ciertos platos, como las salsas deben permitir ver el género principal, son para acompañar, no para tapar el producto (excepción algunos glaseados y gratinados), las flores decorativas, que bien integrados en un plato pueden llegar a potenciar el sabor. No debemos caer en la tentación de saturar el plato de elementos decorativos (García, 2016).

Fondos, manchas, pinceladas y técnicas para dar efectos naturales, creativos y hermosos: Dibujo gourmet.

Los tres elementos primarios de la estética y la composición visual. Sensaciones de movimiento, ritmo, atracción y energía, con solo mirarlo.

La altura del platillo: Como aplicarla sin arriesgar la armonía de la composición gourmet. La altura en el plato es el elemento de la composición gourmet que nos proporcionara la sensación de Potencia, vigor, fuerza y respeto. Cuando vemos un platillo con el elemento de la altura en contraste perfecto con la totalidad del ítem, sentimos en verdad la presencia del platillo, su cuerpo y su energía latente (García, 2016).

Sabemos que esa altura no va a durar para siempre y que por lo tanto está en su mejor momento para ser ingerido. Provoca la confrontación con el plato y con la imponente energía que nos va a dar al probarlo. Estructurar el cuerpo del menú para lograr la altura, y que elementos decorativos serán apropiados a cada tipo de presentación. Razón por la cual muchos diseños gourmet pierden todo su poder de atracción a causa de la inestabilidad en los elementos de altura, o la ausencia total de esta.

ALTURA

La altura dependerá del tipo de técnica que se utilice como por ejemplo el montaje piramidal que es uno que se reconoce por la altura de los ingredientes y la forma en la que la representas el montaje del plato, un ejemplo de montaje alto sería las mil hojas y de montaje bajo serían las carpaccios (Puerta, 2014).

VOLUMEN

Hay determinados momentos en que el consumidor se conquista por el estómago, es decir, por la cantidad de productos en el plato. Al emplatar, esta no es la mejor opción. Debes ubicar los elementos justos creando una composición armoniosa, pues incorporar demasiados alimentos puede saturar al consumidor y generar sensación de saciedad (Puerta, 2014).

Los ingredientes que formen el plato deben ser comestibles (salvo algún hueso o espinas), no debemos poner elementos ajenos al plato de naturaleza (García, 2014).

LA CREATIVIDAD EN LA SALSA

El tiempo en donde la salsa se servía a un lado dispuesta en un cuenco o recipiente especial, ha pasado a mejor vida. Ahora, las salsas y aderezos forman parte intrínseca del propio plato. No sólo aportan sabor al plato, sino que le dotan de un aspecto de modernidad. Para presentar la salsa que acompaña el plato es importante la creatividad. Se puede decorar, por ejemplo, colocando puntos de salsa usando la manga pastelera o un biberón de cocina. Los aros de cocina también son nuestros aliados. Coloca el aro en el centro del plato y dispensa la salsa con una cuchara por el interior del aro realizando un semicírculo.

MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

El primer aspecto que debe cumplir la higiene es la calidad sanitaria que se define como la ausencia de organismos patógenos o de sus esporas y de sustancias tóxicas o riesgos físicos en los alimentos (Ruiz y Anton, 2003).

La higiene y la salud: es una ciencia aplicada que tiene como finalidad la conservación de la salud. Cuando la higiene se refiere a la elaboración y al servicio de alimentos se suele denominar manejo higiénico de alimentos, y es el conjunto de acciones de orientación,

educación, muestreo y verificación que deben efectuarse para proteger la salud del consumidor (Flores, González y Covadonga, 2012).

La higiene de los alimentos comprende a los aspectos desde la cosecha o matanza, recepción, procesamiento, almacenamiento, transporte, preparación, cocción y mantenimiento hasta el servicio de los alimentos.

Objetivos de la higiene: proveer alimentos seguros y sanos, mantener un ambiente limpio y seguro, contar con manipuladores sanos, prevenir la contaminación con microorganismos que causen enfermedades, minimizar factores físicos, químicos, bioquímicos y biológicos que causan el deterioro en los alimentos.

Higiene personal del manipulador de alimentos: para evitar ser portador de microorganismos patógenos y contaminar los alimentos toda persona debe observar las siguientes reglas básicas de higiene, baño diario, mantener el pelo limpio y recogido con cofia y red, lavarse las manos con mucha frecuencia y especialmente después de: ir al baño, toser, estornudar, fumar, manejar carne cruda, pollo, huevo, pescados, manipulación de cajas, paquetes, dinero, basura, mantener las uñas limpias arregladas y cortas, proteger las heridas de las manos con guantes desechables, evitar tocarse la cabeza y la cara, mantener limpio su uniforme, no chuparse los dedos, no manipular alimentos si está enfermo.

Métodos higiénicos para preparar, almacenar y mantener los alimentos: limpieza y desinfección, la carne cruda, pescado y mariscos deben lavarse al chorro de agua fría, las frutas y verduras se lavan con agua fría y jabón, después se enjuagan; si se van a consumir crudas se desinfectan con productos esenciales y se siguen las instrucciones.

Manejo higiénico: Una práctica importante para asegurar la calidad de los productos cárnicos es la inspección a la que la carne se somete en los tras otros. Estas se realizan en los animales en pie, en canal y específicamente en ciertas partes donde la posible enfermedad sea vidente.

CONTROL DE LAS TEMPERATURAS EN LOS ALIMENTOS

El calor durante la cocción, (ebullición, estofado, fritura, etc.) Destruye los microorganismos, por lo que es muy importante cocer lo mejor posible los alimentos, sobre todo aquellos en los que pueda estar presente algún microorganismo patógeno (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

El control de la temperatura de los alimentos, por tanto, es muy importante para garantizar que estos sean seguros. Debe garantizarse que se cocinan o enfrían de manera adecuada para minimizar el riesgo alimentario (Gutierrez y Bañuls, 2017).

Cuando se manipulan alimentos, una de las claves, además de la higiene, es el control de las temperaturas. Mantenerlos y conservarlos en las condiciones de frío adecuadas, así como establecer las mejores temperaturas de cocción y controlarlas, resulta fundamental para reducir el riesgo de bacterias patógenas (Chavarrias, 2014).

La Autora Marta Chavarrias dice que la mejor temperatura para conservar los alimentos es que, no todos los alimentos requieren las mismas condiciones de conservación. Debe tenerse en cuenta que, a medida que la temperatura disminuye, se reduce también la velocidad de crecimiento de muchos de los microorganismos hasta el punto que se detiene. De ahí que se consiga alargar la vida útil del producto y baje el riesgo microbiológico (Chavarrias, 2014).

En este caso, los requisitos de tiempo y temperatura dependerán del alimento y de los patógenos implicados (Chavarrias, 2014).

Seguridad de los alimentos en la cocina (Kitchen, 2015).

- **Aves**

Pollo y pavo enteros bien cocido 74°C

Relleno, cocido separadamente o dentro de la cavidad del ave 75°C

- **Ternera y buey**

Medio crudo 55-60 °C

Punto medio 65-70 °C

Bien cocido 75-80 °C

Rellenos 70°C

- **Cordero**

Punto medio 70-75 °C

Bien cocido 80 °C

Rellenos 70°C

- **Cerdo**

Bien cocido 63 °C

Rellenos 70 °C

- **Pescados**

Pescado bien cocido 63 °C

Rellenos 70 °C

- **Huevos**

Bien cocido 70 °C

La cocción de los alimentos, por tanto, ejerce una doble función. Por un lado, mejora las condiciones organolépticas como el color, el sabor y la textura. Y por otro, desempeña una acción higienizada.

La eficacia de este tratamiento dependerá del tipo de cocción al que se sometan los alimentos, ya que no es lo mismo hervir que freír porque no se alcanzan las mismas temperaturas (Gutierrez y Bañuls, 2017).

En el resultado de un buen plato intervienen muchos factores. Desde los utensilios y aparatos de cocina hasta la receta y la técnica utilizada, pasando por la materia prima empleada. Pero en el centro de todo se encuentra el componente principal: la mano del cocinero.

El buen cocinero hace de la cocina casi una forma de vida y nunca deja de aprender por medio de las experiencias vividas como los viajes, las salidas a restaurantes y en la práctica en la cual se aprenden diversas técnicas de emplatados, es importante como la forma de cocinar es la manera de presentar y emplatar.

Las técnicas de emplatado nos permiten modificar los tipos de montajes, en un repertorio establecido y reconocido las prácticas y las técnicas elaboradas en un determinado tiempo nos enseñan las habilidades que se puede llegar a tener.

Lo que llamamos técnicas de emplatado se encuentra en el punto de intercepción entre la tradición y la innovación, es tradición cuando está constituida por los conocimientos, habilidades, técnicas y los valores que han sido transmitidos. Es innovación cuando estos conocimientos, técnicas y valores modifican la posición del emplatado en el contexto gastronómico y se da la capacidad para experimentar nuevas ideas.

La forma de presentar la comida dentro del plato y de decorar la mesa es todo un arte. El éxito de la comida depende de la calidad de los ingredientes, su acierto en la forma de prepararlos y en la forma de presentarlos al comensal (Amantel, 2017).

El invento no nace solo del lujo y el poder, sino también de las necesidades de las personas y del poco conocimiento que tenemos. El encuentro de las personas con los escasos conocimientos o falta de habilidad para desarrollar tipos de emplatado se revela cada vez más el gigantesco conflicto al no saber que existen formas y tipos de técnicas para facilitar el aprendizaje del emplatado.

Por eso debemos de tomar en cuenta que cocinar es una actividad humana por excelencia, es el gesto que tenemos que transformar el alimento que nos brinda la naturaleza, las modificaciones que podemos llegar hacer, la combinación de los colores, sabores, y los ingredientes que aportamos en cada platillo, es por eso que nos permitirá llevar a la vista un gran plato por medio de técnicas que facilitaran el aprendizaje.

Así mismo implican la cocina en los emplatados hacen que no sean ideológicamente neutras y si un alimento esta desequilibrado se toma en cuenta que debemos aportar los colores y sabores adecuados para tener un mejor contraste en el montaje.

MEDIDAS Y PESOS

En la preparación de muchos alimentos el éxito depende, en gran parte de utilizar los ingredientes en las proporciones adecuadas para obtener resultados consistentes es

indispensable utilizar técnicas de medición idénticas, siempre que se prepare la misma receta (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

En lo que se refiere a las técnicas los ingredientes pueden pesarse o medirse en utensilios medidores estándar, pesarlos ingredientes tienen la ventaja de ser más exactos, siempre y cuando se usen balanzas calibradas adecuadamente. Sin embargo medir en recipientes estándares pueden resultar más práctico y rápido en estos casos los ingredientes se combinan de acuerdo a su volumen y no a su peso.

COMO ACERTAR EL COLOR DEL PLATO

De una forma fácil de entender, te daré las pautas para escoger el color más acertado para el plato, basándonos en el color predominante de la totalidad de la preparación, las proporciones de volúmenes, el origen cultural de la receta y el tipo de público al cual será dirigido el producto final (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

COMBINAR LOS COLORES EN LA PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS

Saber armonizar los colores de los alimentos y salsas que presentamos. Al igual que las formas pueden transmitir sensaciones de movimiento, o equilibrio, los colores transmiten al comensal sensaciones, por un efecto psicológico bien estudiado.

Básicamente, se recomienda usar colores claros para las zonas grandes y colores más oscuros para las zonas pequeñas o de acentos, para resaltar.

Los colores primarios, amarillo, rojo y azul, son los llamados colores “puros”, procedentes de la descomposición de la luz blanca. A su vez, los colores secundarios son aquellos que se obtienen por la mezcla de dos colores secundarios que son: El verde, el naranja y el violeta.

Y estos, al combinarse entre sí, proporcionan los colores terciarios. Los colores neutros, del blanco al gris, se pueden combinar a su vez con el resto de colores proporcionando una gama cromática casi ilimitada. Colores complementarios son aquellos que se enfrentan en la escala cromática (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

Los colores fríos, aquellos que van del gris, y del azul al verde y verde azulado, nos recuerdan el hielo y la nieve en la naturaleza, y nos provocan estados de calma y disminución del metabolismo. Sin embargo, los colores cálidos, rojos y amarillos, nos despiertan la atención, excitan el sistema nervioso y nos transmiten sensaciones de un día soleado.

A la hora de componer un plato, podremos optar por la armonía en los colores, es decir, usar dos o tres colores próximos en el arco cromático, siempre que tengan en común ser colores fríos o calientes. La elección de colores fríos o cálidos dependerá del efecto que queramos crear en el comensal.

En este caso usaremos uno de los colores como color dominante, de mayor extensión, que debe ser más neutro y ayuda a resaltar los otros colores. Otro será el color tónico, que debe resaltar en pequeños detalles, y puede ser complementario al dominante. Luego usaremos otro color intermedio, color de mediación, de transición entre los otros dos colores, normalmente más cercano al color dominante (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

Otra forma de composición es creando contrastes de color. Una de las formas es poniendo juntos diversos tonos cromáticos de un mismo color, es decir, verde claro con verde oscuro, por ejemplo. Otra forma muy efectiva es crear contrastes con colores complementarios, o usando colores fríos y cálidos juntos.

Las combinaciones de colores son muy variadas, pero como norma general, y para no complicarnos en exceso, lo más sencillo es utilizar un esquema moderado con colores cercanos en el arco cromático. Así conseguimos efectos muy atractivos, incluso combinando fríos y cálidos (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

Por ejemplo, anaranjado, amarillo y verde (dos cálidos y uno frío) consiguen un llamativo impacto visual por el toque frío del verde.

Como siempre, dejémonos llevar de nuestra intuición y sentido común a la hora de emplatar, pero no está de más tener en cuenta estas breves nociones de teoría del color a la hora de armonizar los tonos y colores (Flores, Gonzalez y Covadonga, 2012).

HERRAMIENTAS PARA UN BUEN EMPLATADO

El emplatado es muy importante a la hora de finalizar un plato que hayas preparado, ya sea un entrante, una comida o un postre. Es por este motivo que para que la decoración de tus platos sea todo un éxito, necesitas tener a mano algunos utensilios que te ayudarán a acelerar este proceso y que se convertirán en indispensables en tu cocina profesional (Viafara, 2017).

AROS

Una herramienta muy sencilla de utilizar y que, realmente, da buenos resultados a la hora elaborar la presentación de un plato es el aro para emplatar. Estos aros existen de forma cilíndrica, cuadrada y rectangular. La función principal es delimitar los alimentos escogidos, como por ejemplo ensaladas o guarniciones, en un área del plato. Los moldes se retiran justo antes de servir, presentándose así ante los comensales con una cuidada línea o expresión geométrica. Hay de diferentes tamaños y el material es de acero inoxidable. Son unos utensilios bastante económicos, la relación calidad-precio está más que justificada (Viafara, 2017).

PINZAS

Las pinzas son un utensilio que nos ayuda a ser muy precisos cuando queremos emplatar con una presentación impecable. Hay diferentes tamaños de pinzas por lo que nos ayuda a poder coger los trozos más pequeños y colocarnos en el plato con exactitud. Además, en el mercado podemos encontrar pinzas de silicona o de acero inoxidable (Viafara, 2017).

BIBERONES

Los biberones nos ayudan a decorar la presentación de nuestros platos con más exactitud por lo que nuestro plato quedará mucho más limpio si utilizamos esta herramienta. Rellena el biberón con la salsa con la que quieras acompañar el plato y decora con pequeñas dosis de salsas.

SOPLETES

El soplete nos ayudará a darle un toque diferente a nuestro plato. Para repostería lo podemos utilizar en cremas y tartas y en cocina para pimientos, carnes más crujientes, quesos, etc.

Algunos de ellos incorporan un regulador de llama, lo que nos permite una gran precisión en su manejo.

Con estas herramientas el emplatado será mucho más fácil de efectuar y, finalmente, lograr una presentación cuidada y elegante (Viafara, 2017).

En estos utensilios también hay diferentes tamaños y materiales. El biberón suele ser de plástico pero las boquillas podrían ser de plástico o de acero inoxidable.

LA EVOLUCIÓN DEL MONTAJE

Todo movimiento artístico evoluciona mientras el tiempo pasa, esto depende de moda, de gustos, de productos y tendencias. Y como la cocina tiene en su esencia la realización de un plato, este ha ido cambiando su forma de ser presentado a los comensales como si de nuevos cuadros se tratase, usando los mismos ingredientes, variamos técnica y detalles.

LOS PRIMEROS MONTAJES

Desde los tiempos anteriores, los platos eran presentados en grandes vajillas y de manera sencilla, piezas de carne cubiertas con salsa, papas y vegetales en otra cazuela adornados en las mesas con aves de caza, plumas y frutas. Como si de montaje de buffet se tratase. Llegando a la época de Brillat-Savarin de la mano de Antonin Careme, sus montajes eran dignos de banquetes con arquitectónicas piezas de pastelería, caza y tallado de verduras. Pero aun manteniendo el sistema de buffet a la mesa, puesto que los mismos comensales eran quienes se servían y armaban su propio montaje.

LA CAPACITACIÓN

Cada día se necesita más capacitar a gentes nuevas. El avance tecnológico y los problemas sociales requieren que las personas estén mejor preparadas en todos los aspectos para enfrentarse con éxito al mundo actual.

Ahora más que nunca es necesario que la sociedad establezca buenas relaciones entre sí; actualmente, la mayoría de las actividades humanas se realizan en equipo esto es que cada quien hace parte del trabajo de la comunidad necesitando de las actividades que desempeñan otros.

Es por eso que por medio de las investigaciones el ser humano conjunte todas sus experiencias y se prepare para desenvolverse productivamente en las técnicas que se conocen y se desconocen en la actualidad.

¿CUÁNDO CAMBIO TODO ESTO?

Aunque suene difícil, no fue hasta los años 60-70 cuando los restaurantes junto con sus chefs empezaron a llamar más la atención y la gastronomía se consagró como estilo de vida. Fueron aquellos años donde los platos requerían una presentación diferente a la que uno servía en casa. Puesto que la gente pagaba por comida, pero esperaba algo más, no solo en cuanto a la atención y decoración del local, querían ver obras de arte comestible y deseaban ver algo hermoso, que entrara por los ojos y llamara la atención puesto que daría mucho más gusto comerlo.

Y como el orgullo de los chefs hacia que la competencia aumentara, ellos pensaban y rediseñaban. Pasaban horas en sus aposentos trazando líneas de lápiz en papeles plasmando sus ideas de platos. “Tal vez si pongo esto aquí y muevo esto allá un poco de salsa aquí y hierbas por acá decían y dibujaban”.

Los años seguían, movimientos nuevos aparecían, junto con la globalización aparecían nuevos ingredientes, gracias a la tecnología se desarrollaban nuevas técnicas culinarias, aparecían nuevas promesas de individuos, nuevos cocineros y chefs que marcan tendencia. Todo esto y largos esfuerzos para finalizar en un plato que era devorado en minutos (Wuth, 2014).

Históricamente, las técnicas de emplatado han sido un tema que pocas personas dominan y es de esperar que con mejores conocimientos e información, ayudara a la transformación de las nuevas ideas que se tendrá y aumentara las probabilidades del éxito y los esfuerzos que se verá reflejado durante la práctica.

También significa enfrentar el futuro con el compromiso de construir un marco capaz de hacer mejor uso social de las técnicas que se van creando de generación en generación. Esto implica a la disposición a perseguir una profunda comprensión de las características y requerimientos de los nuevos paradigmas y el propósito de asimilar el cambio y promover la creatividad en todos los tipos de emplatado que se desarrollarán.

Platos y tendencias hay muchas, con infinitas posibilidades. Con el pasar de los años esto ha cambiado para impresionarnos cada vez más. Aunque hay lados que perduran con los montajes clásicos, hay otros que se dedican a reinventarlos como también están los que quieren crear un estilo único. Nuestro lienzo es la vajilla y nuestros colores la comida; y como siempre, nuestro límite es la imaginación. Bien el plato terminado es la mejor manera de describir al cocinero o chef.

Muchos chefs tienen el orgullo de declarar el montaje como la parte favorita en la elaboración del plato, depende de quienes tomen con seriedad la gastronomía de velar que toda la preparación sea impecable para que así la presentación del mismo sea digna de su elaboración. Puesto como decía un chef francés: Cuando decimos creatividad, decimos trabajo. Un plato representa una idea sobre la que se trabajó muchísimo hasta darle la forma deseada. Pero al repetirlo, casi nunca sale igual. Cada vez es una obra nueva (Wuth, 2014).

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

La presente investigación fue de tipo documental y descriptiva, ya que se realizaron investigaciones fundamentales y profundas con los documentos ya escritos para la elaboración de las cinco técnicas de emplatado.

La finalidad de la investigación descriptiva consistió en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades a realizar, objetos, procesos etc. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la identificación de las relaciones que existen. Su principal función fue recolectar los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento.

POBLACIÓN

La investigación va dirigido principalmente a alumnos del 6º de la licenciatura en gastronomía de la UNICACH, donde se capacitaron y se les explico con claridad las técnicas que existen en el emplatado, se trabajó con una actividad donde pude darme cuenta que tan claro les quedo el tema explicado y si en verdad funciono el objetivo principal es que hayan comprendido y facilitado los tipos de emplatado, se trabajó con un grupo de 22 personas en la cual la actividad consistió en dar la explicación de las cinco técnicas de emplatado, y darles una clase demostrativa para que después ellos me hicieran diseños de emplatado con las técnicas que se les explico durante la clase. Se trabajó con los equipos que ya estaban, en el que se formaron dos equipos de 5 y dos de 6, se les pidió que montaran un plato con los materiales que ellos ya tenían destinado a trabajar durante esa clase.

Todo esto con el fin de que los alumnos hayan comprendido el tema de una manera más divertida al momento de emplatar. Por último se cerró con una entrevista de 10 preguntas con incisos (ABC) en el que me ayudo a darme cuenta que tan importante fue para ellos el saber con más claridad sobre los emplatados, y que si se logró cambios a lo antes y después de su explicación, puesto que para su validación se les hizo una encuesta para los alumnos, y así pude aportar resultados bien definidos de la importancia de lo que les allá parecido las técnicas.

MUESTRA

La muestra estuvo conformada por una explicación de la clase demostrativa de las técnicas de emplatar a los alumnos de la UNICACH del 6º de la licenciatura en gastronomía. También se les realizó una encuesta a un total de 22 personas, donde anteriormente fueron capacitados para calificar si fue de gran utilidad la explicación y las muestras que se les dio al momento de emplatar.

MUESTREO

El muestreo utilizado fue elegido por conveniencia (no probabilístico), debido a la problemática que existe al momento de emplatar es por eso que se les dio a un grupo de jóvenes estudiantes de la licenciatura en Gastronomía de 22 personas que regularmente pasan o pueden pasar por este tipo de dificultades al momento de emplatar y para que esto tenga como mayor función durante la formación del estudio.

VARIABLES

Para este trabajo de investigación las variables a evaluar serán las siguientes:

Aplicación de las cinco técnicas de emplatar. El primer plato es un salmón en salsa de mango se utilizara la técnica (simétrica y rítmica) condimentado con pimienta, sal, romero y naranja, la salsa de mango lleva un ligero toque de vino blanco decorado con rábano, perejil frito, espárragos y naranjas a la parrilla. El segundo es un pulpo al ajillo en su salsa con la técnica de montaje (Transversal) con un mousse de aguacate, y como guarnición aros de cebollas asadas y papas salteadas con chile de árbol. El Tercer plato es un postre Pera al vino con frutos y hojas de menta y una tierra con toque de naranja, utilizando dos técnicas (horizontal y triangular).

Tipos de técnicas a utilizar. (Emplatar simétrico, emplatar rítmico, emplatar horizontal, emplatar transversal y composición triangular o piramidal).

Se evaluó la clase demostrativa, Por medio de una entrevista de 10 preguntas con incisos a subrayar (ABC) anexo 1.

Cuestionario de apoyo para 5 maestros para recaudación de información anexo 2.

INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Se elaboró una entrevista como herramienta de recolección de información que ayudara a recaudar datos para determinar la aceptación sobre el tema y lo que aprendieron durante la clase demostrativa.

La muestra estuvo conformada por instrumentos de cocina con las que se desarrollaron las cinco técnicas de emplatados.

- Cuchillos: 2 Piezas
- Sartenes: 3 Piezas
- Tablas: 4 Piezas
- Bowls: 5 Piezas
- Cucharas soperas: 2 Piezas
- Palas de madera: 2 Piezas
- Platos base: 3 Piezas
- Licuadora: 1 Pieza
- Cucharas grandes: 2 piezas
- Ramequin: 4 Piezas
- Tenedor: 1 Pieza
- Pelador: 1 Pieza
- Pinzas de emplatado: 1 Pieza
- Recipientes de plastico: 6 Piezas
- Estufa: 1 Pieza
- Refrigerador: 1 Pieza

DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

Las técnicas de investigación utilizadas se irán describiendo a continuación:

Investigación documental y descriptiva: Marco teórico las fuentes que se utilizaron para el desarrollo del contenido del tema abordado son fuentes secundarias como: Libros, páginas web, libros electrónicos, biblioteca y tesis con un total de 29 referencias incluidos.

Se hicieron entrevistas semiestructuradas para alumnos: Se aplicaron con incisos para los alumnos del 6ºC de la UNICACH de la licenciatura en Gastronomía (Anexo 1).

Se aplicó un cuestionario para los maestros de la UNICACH de la licenciatura en Gastronomía que constaba de 12 preguntas abiertas, esto únicamente para recopilación de información (Anexo 2).

Investigación de campo: Se realizó una entrevista, para los alumnos de la licenciatura en gastronomía del 6°C para saber qué tan importante fue para ellos la explicación de las técnicas de emplatado, como también que les pareció todo durante la clase demostrativa si les causó algún cambio, durante el antes y el después de llevar a cabo el tema.

TÉCNICAS DE ANÁLISIS ESTADÍSTICO

Se realizó estadísticas descriptivas a través de gráficos de frecuencia en el programa Excel para Windows tener los resultados precisos de que tan factible fueron los resultados.

Se elaboró una gráfica de los porcentajes de las opiniones en general de los alumnos que tan agradable fue para ellos el tema y si cumplió con uno de los propósitos que es ampliar la mente con las técnicas que ya existen para poder emplatar.

Se llevó a cabo el cuestionario a 5 maestros de la UNICACH, para recopilación de más información sobre el tema abordado.

PLAN DE CLASE

MÉTODO DE ENSEÑANZA

PLANEACIÓN DEL TEMA: Cinco técnicas creativas para un buen emplatado.

TIPO DE INVESTIGACIÓN: Documental y descriptiva.

DURACIÓN DE LA CLASE: 9 Horas

TÉCNICAS EXPUESTAS DURANTE LA CLASE DEMOSTRATIVA: Técnica simétrica, rítmica, horizontal, piramidal y transversal.

POBLACIÓN: Dirigido a 22 alumnos del 6ºC de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

APRENDIZAJE ESPERADO:

- Que los alumnos puedan desarrollar tipos de emplatados por medio de las técnicas con menos dificultades para emplatar.
- Poder comprender cada tipo de técnica.
- Crear más amplitud con la información necesaria de cada técnica.

SECUENCIA DIDÁCTICA (DESARROLLO):

- Se desarrollara la exposición de una clase demostrativa, impartida por Brenda Iveth Urbina Chacón, donde se les dará a conocer las características de cada técnica y como poder desarrollarla en diferentes tipos y formas de emplatado, dándoles la información adecuada de cada técnica para su entendimiento.

DEFINICIÓN DE CADA TÉCNICA:

Técnica horizontal	Se trata de disponer en el plato los elementos formando líneas horizontales. Es fácil de trabajar cuando vamos a emplatar un producto con varias salsas o guarniciones que se presten para formar líneas.
Técnica piramidal o triangular	Jugamos con las alturas, formando una pirámide en el plato, o bien un triángulo en plano. En esta ocasión, los elementos se

	colocan formando un triángulo.
Técnica transversal	Es una composición muy fácil de llevar a la práctica y que aporta mucho dinamismo, se trata de disponer los ingredientes en el plato de forma transversal cruzando dos líneas al emplatar.
Técnica rítmica	Es una composición impactante visualmente y que aporta mucho dinamismo. Se trata de realizar repeticiones con el mismo diseño en el plato. Es la repetición de elementos principales por toda la vajilla y de otros menos importante. El plato, si se incluyen dos productos, ambos deberán estar copiados las mismas veces, ya sean principales o decorativos.
Técnica simétrico	Transmite una sensación de orden y armonía procedente de la misma Naturaleza. Más que un tipo de emplatado solo podríamos definirlo como la base de las composiciones. Siempre que en un plato hay productos pares tendemos a una presentación al menos con notas simétricas. Sencillo y a la vez simple.

- Los alumnos comprenderán e identificarán cada técnica en el que podrán ponerlo en práctica durante la clase demostrativa, donde ellos elaborarán emplatados con las recetas ya programadas que son: un ante de leche, un chile relleno, unas cemitas rellenas y un mole con pollo, haciendo reconstrucciones de los emplatados con las técnicas la horizontal, la transversal, la piramidal, la rítmica y simétrica que se les explicara durante la clase.

RECURSOS:

- Información de las técnicas de emplatado, diapositivas, cañón, computadora.
- Para las recetas que se elaboraran durante la clase demostrativa y así tener un mejor entendimiento les presentare la preparación de las recetas de: Un Salmon en salsa de mango con la técnica simétrica y rítmica, una pera al vino con la técnica horizontal y piramidal, y un pulpo al ajillo con la técnica transversal.
- Para la preparación de las recetas donde les daré una presentación de montaje con cada técnica de emplatado se ocuparan los utensilios de cocina como: cuchillos, sartenes, tablas para picar, bowls, cucharas soperas, palas de madera, platos base, licuadora, cucharas grandes, ramequines, tenedor, pelador, pinzas para emplatar, estufa, recipientes de plástico y refrigerador.

OBSERVACIONES DE LA CLASE:

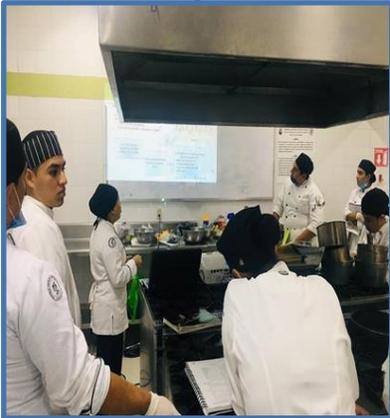
- Los alumnos se mostraron participativos y brindaron interés al tema, se les hizo de mucha utilidad, ya que poniendo en práctica las cinco técnicas se les hizo más fácil al momento de emplatar.
- Se les hizo un tema fundamental durante su formación ya que los alumnos no conocían sobre ello.
- Disfrutaron la clase demostrativa y comprendieron con facilidad las técnicas de emplatado y se trabajó con claridad para su mejor comprensión.

CRONOGRAMA PARA LA ESTRUCTURA DE LA CLASE DEMOSTRATIVA

Clase demostrativa impartida por Brenda Iveth Urbina Chacon dirigida a los alumnos del Sexto Grado grupo C de la Licenciatura en Gastronomía.

Exposición de Técnicas de emplatado y presentaciones.

Técnica simétrica, rítmica, horizontal, piramidal y Transversal.



Después de la exposición los alumnos pudieron observar por medio de los platillos que elaboré para que identificaran con más claridad las cinco técnicas de emplatao.

Demostración de tres montajes:
*Salmón con salsa de mango con la técnica simétrica y rítmica.
*Pera al vino con técnica horizontal y piramidal.
*Pulpo al ajillo con la técnica transversal.



Después de la exposición y demostración; los alumnos crearon sus propios emplataos con las técnicas que se les dio a conocer durante la clase demostrativa.



Primer equipo presento un Ante de leche aplicando la técnica horizontal.

Para la elaboración de las recetas, se formaron equipos y en base a lo que ya tenían programado para trabajar que era mole, ante de leche, chile relleno y semita en esos platillos hicieron una reconstrucción en la que plasmaron sus técnicas de emplatado.



Durante la presentación de sus montajes los alumnos explicaban que técnica de emplatado plasmaban en cada platillo y que características hace distinguir cada técnica, todo esto con el fin de ver que tan claro les quedo el tema y si hubo buen entendimiento sobre ello.

Segundo equipo presento cemitas rellenas con una salsa de chipotle sobre el plato, representando un emplatado con la técnica simétrico.

Los alumnos lograron representar varios tipos de emplatado como unas semitas con el emplatado simétrico, un chile relleno y con su salsa formando líneas transversales.



Todos los alumnos desempeñaron sus conocimientos adquiridos durante la clase y cada uno aportaba ideas centrales para representar cada platillo con su técnica.



Representaron en sus platillos técnicas como la horizontal. cada uno de los equipos logró entender cada técnica y saber representarlo. Otra de las técnicas que utilizaron fue la transversal y lo representaron en un ante de leche.

El Tercer equipo nos presentó un mole con pollo representando la técnica piramidal.



Emplatado con la técnica piramidal, como se observa en la figura anterior no cumple con la altura pero esta si muestra la representación de la figura geométrica.

Los alumnos se mostraron atentos le brindaron la atención adecuada al tema se mostraron participativos.



Lograron comprender bien el tema.
También representaron un chile relleno logrando líneas cruzadas para poder cumplir con el emplatado.

El cuarto equipo presento en diferentes platillos varias técnicas de emplatao como: Ante de leche con la técnica horizontal, y unas cemitas rellenas con la técnica simétrico.



Reconstrucción de chile relleno con la técnica horizontal y simétrico (simétrico por la similitud y cantidad que se observa en el emplatao).



Semitas



Las semitas rellenas representa varias técnicas de emplatao, tanto rítmica y simétrico, porque como podemos observar en la imagen se observa ritmo, igualdad en tamaños y cantidades etc.

PRESENTACIÓN Y ANALISIS DE RESULTADOS

Se realizó una clase demostrativa a 22 alumnos del 6^oC de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas sede Tuxtla Gutiérrez, que se realizó el día 21 de marzo en la cocina de Multiusos con la supervisión del docente L.G Óscar Ranulfo Pérez Llaven. Se llevó a cabo una exposición de una clase demostrativa de las 5 técnicas de emplatado.

En las siguientes figuras se muestra el desarrollo de la clase abordada en la exposición y demostración de las técnicas de emplatado, el objetivo de estas es dar a conocer las evidencias que demuestran la clase que se dio para resultados definidos.



Figura 12. Exposición de las técnicas de emplatado a los alumnos del 6^oC.



Figura 13. Exposición de las cinco técnicas de emplatado en la cocina de multiusos.

Durante la exposición de la clase demostrativa se pudo notar la importancia que tiene el tema abordado, los alumnos se mostraron atentos e interesados en la clase demostrativa ya que se les hizo un tema con mucha importancia y que no conocían.

Después de la exposición se hizo una demostración de tres montajes que en dos platos presente dos técnicas de emplatado en cada uno y el tercero tenía una técnica y así fue que se les dio una demostración de las 5 técnicas de emplatado, en las siguientes imágenes se presentan 3 montajes con las técnicas que les presente.



Figura 14. Emplatado con técnica simétrica y rítmica, salmón con salsa de mango.

El Primer plato consta de un salmón a la parrilla que esta emplatado con dos técnicas que son la simétrica por similitud y modo espejo, rítmica porque lleva un seguimiento de cantidades y formas condimentado con sal, pimienta, romero, jugo de naranja y acompañado con una salsa de mango hecho a base de pulpa de mango, un toque de vino blanco, perejil y decorado con láminas de rábano, junto con unos espárragos salteados en mantequilla y sobre el salmón una fritura de perejil para darle un toque crocante y por ultimo ocupamos rebanadas de naranjas por mitades para la decoración del platillo.

El tipo de emplatado que se elaboró fue de gran entendimiento ya que reflejo y sirvió como gran ejemplo exacto para poder llevar correctamente las dos técnicas de emplatado que se

quería tener desde un principio, todo esto con el fin de que los alumnos comprendieran exactamente cada técnica viéndose reflejado en el emplatado.



Figura 15. Emplatado con técnica horizontal y piramidal, consiste en un postre pera al vino.

El segundo plato es una pera al vino con una tierra de galleta, como decoración ocupamos frutos rojos y hojas de menta en este emplatado se llevó a cabo las dos técnicas; la horizontal y la piramidal. La horizontal son las líneas que se ven a simple vista de forma horizontal en el plato y la piramidal es cuando se forman al momento de formar una figura piramidal o triangular en el plato.



Figura 16. Emplatado con técnica transversal, pulpo al ajillo en su salsa.

En el Tercer plato se presentó un pulpo al ajillo en su salsa, como decoración ocupamos las papas cambray ligeramente salteadas con un poco de chile de árbol y jugo de limón, cebollas asadas y un mousse de aguacate.

Se le llama técnica transversal porque logran unirse dos líneas cruzadas, logrando acomodar una tierra de tocino cruzándolo al mismo tiempo junto con la salsa.



Figura 17. Demostración de los tres montajes con cinco técnicas de emplatao.

Por último se tiene la demostración de tres montajes todo esto con el único fin de dar a entender con más claridad el tema “cinco técnicas creativas para un buen emplatao” les prepare después de la exposición 3 emplataos con 5 técnicas donde en dos emplataos iban dos técnicas como son: en el salmón la simétrica y la rítmica, y en la pera al vino la horizontal y piramidal.

En un emplatao iba una técnica que era el pulpo al ajillo en su salsa con la técnica transversal, todo esto con el fin de dar a conocer con más claridad las 5 técnicas con las que se trabajó durante la clase demostrativa y para que después de eso ellos desarrollaran las demostraciones con sus propios insumos tomando en cuenta todo lo que se les explicó durante la clase, el conocimiento necesario y que se pudieran dar cuenta a simple vista en que se basa cada técnica y echar andar las ideas por medio de las técnicas.



Figura 18. Emplatados que se elaboraron con las técnicas durante la clase.

Después de presentarles mis emplatados como ejemplo y guía para los alumnos gastronómicos, se inició con la dinámica donde se formaron 2 equipos de 5 integrantes y 2 equipos de 6 lo cual se les pidió que los ingredientes que ya tenían para la clase ya programada por su docente fue crear reconstrucciones con las recetas e ir implementando las técnicas de emplatados donde buscaron y adecuaron dichos alimentos. Las recetas que se llevaron a cabo fueron: mole, ante de leche, chile relleno y cemita, al llevar a cabo las recetas pude notar el diálogo y la observación qué los alumnos tenían cuando realizaban los emplatados e hicieron uso de diversas técnicas que ya fueron de su conocimiento.

La dinámica consistió en presentar cualquier tipo de emplatado de las técnicas que se les explico durante la clase demostrativa, y presentaron las técnicas: simétrica, horizontal, transversal, rítmica y piramidal como resultado pude darme cuenta que el tema fue por mayoría comprendido. En las siguientes imágenes se muestran algunos montajes elaborados por los alumnos.



Figura 19. Ante de leche emplataado horizontal y otros montajes como el emplataado piramidal (Primer equipo).

El primer equipo nos presentó un ante de leche con la técnica del emplataado horizontal y durante la presentación de sus montajes nos explicaban que técnica de emplataado nos presentaron y del porqué, todo esto con el fin de saber si les quedo en claro lo que son las técnicas de emplataado.



Figura 20. Cemitas rellenas con una salsa de chipotle sobre el plato, con el emplataado simétrico (Segundo equipo).

También en la figura N° 20 se observa unas cemitas con el emplatado simétrico y en la de alado se logra ver un plato con mole con la técnica horizontal y transversal con líneas cruzadas.



Figura 21. Mole con pollo con la técnica de emplatado piramidal (Tercer equipo).

Como muestra en la figura N° 21 se observa un mole con pollo, representándolo en una técnica piramidal, porque, aunque no muestre altura la representación de la figura geométrica se cumple en el emplatado. Otros alumnos del mismo equipo nos presentaron montajes como el transversal en un chile relleno utilizando una salsa para poder desarrollar el emplatado.



Figura 22. Ante de leche con la técnica de emplatado horizontal (Cuarto equipo).

El mismo equipo de la figura N° 22 elaboro varias técnicas de emplatado como por ejemplo también nos presentaron unas semitas con la técnica de emplatado rítmica como se muestra en la figura N°23 y con unos chiles rellenos elaboraron una reconstrucción utilizando la técnica horizontal.



Figura 23. Semitas y chiles con la técnica de emplatado, rítmica y horizontal (Cuarto equipo).

A continuación se muestran los resultados obtenidos sobre la entrevista semi estructurada que se elaboró al final de la clase demostrativa que constaba de 10 preguntas cerradas con incisos ABC, que fue dirigida a 22 alumnos del 6°C de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas todo con el fin de saber el porcentaje y los resultados más claros.

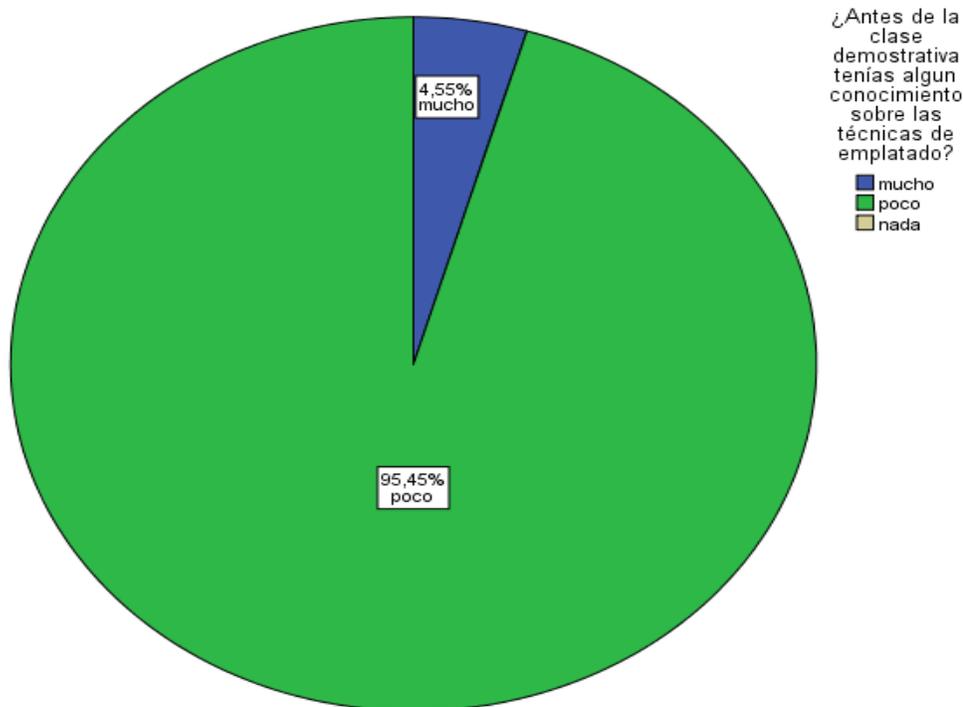


Figura 24. Porcentaje sobre la pregunta N° 1 ¿Antes de la clase demostrativa tenías algún conocimiento sobre las técnicas de emplatado?

En la figura 24 los resultados obtenidos sobre la pregunta ¿Antes de la clase demostrativa tenías algún conocimiento sobre las técnicas de emplatado? Los resultados obtuvieron un porcentaje mayor ya que el grupo tenía poco conocimiento sobre las técnicas de emplatado, por medio de la entrevista se pudo obtener estos resultados con más claridad, se obtuvo un porcentaje de 95.45 % por mayoría sin el conocimiento de las técnicas de emplatado y 4.55 % de las personas que ya sabían sobre el tema.

Todo esto sirvió para darnos cuenta que es un tema que muchos de los alumnos de nuestra institución desconocen sobre el tema y que se les puede facilitar más al momento de saber con más amplitud sobre el tema.

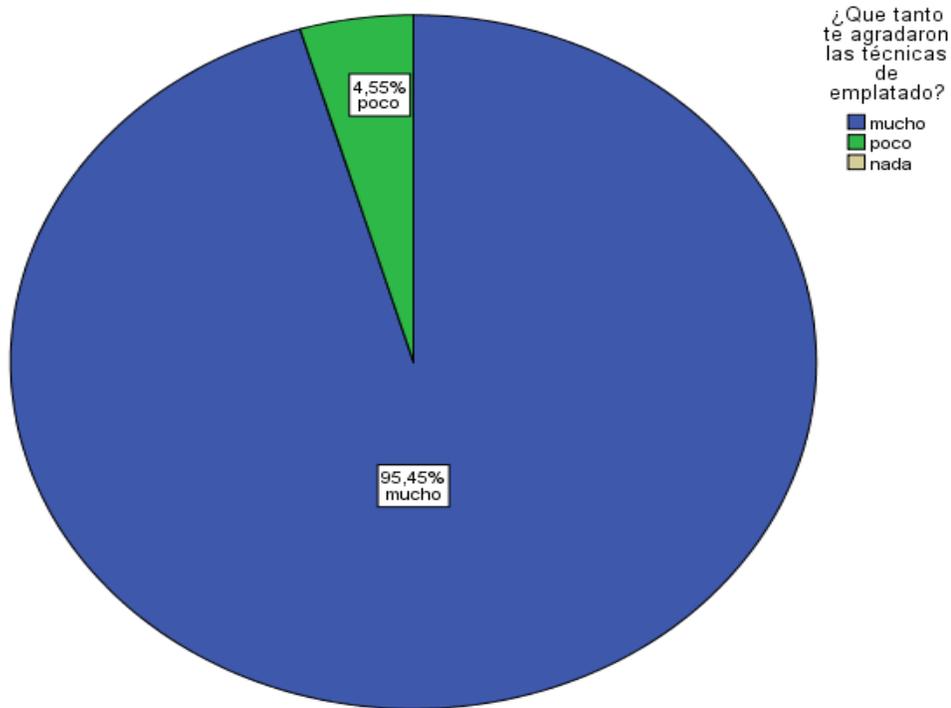


Figura 25. Porcentaje sobre la pregunta N° 2 ¿Que tanto te agradaron las técnicas de emplatado?

En la figura 25 se puede observar que un 4.55 % no le agrado el tema abordado, pero el 95.45 % si fue de sus agrado teniendo como buenos resultados a la mayoría del porcentaje todo eso se reflejó durante la clase ya que trabajaron con mucho interés durante toda la clase demostrativa todo eso fue de gran agrado hacia el grupo, aparte de que desde un principio se les hizo un tema muy interesante y que por mayoría no conocían.

Otro de los puntos importantes es que los alumnos eran muy participativos al momento de cualquier pregunta que ellos deseaban saber al momento de la clase y se pudo observar porque al momento de dar la clase demostrativa se mostraron atentos y participativos durante la clase, los resultados de la figura N° 25 nos muestra que el tema fue de mucho agrado para el grupo y fue uno de los más importantes motivos por el cual ellos le brindaran la importancia y atención necesaria al tema.

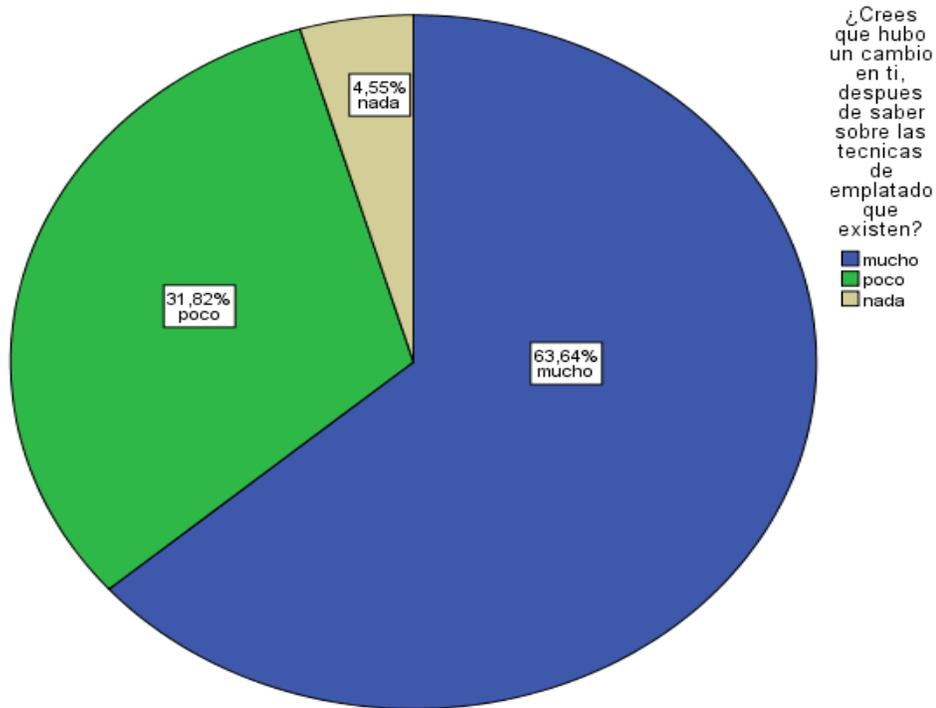


Figura 26. Porcentaje sobre la pregunta N° 3 ¿Crees que hubo un cambio en ti, después de saber sobre las técnicas de emplatado que existen?

En la figura 26 se obtuvieron los resultados de la pregunta ¿Crees que hubo un cambio en ti, después de saber sobre las técnicas de emplatado que existen? Como podemos observar se obtuvo un porcentaje de 63.64 % lo cual refleja que a 14 personas respondió que mucho, logrando un cambio después de la clase demostrativa ya que no conocían nada sobre el tema y un 31.82 % puso que hubo poco cambio después de la clase, y como una mínima parte un 4.55 % no logro comprender el tema.

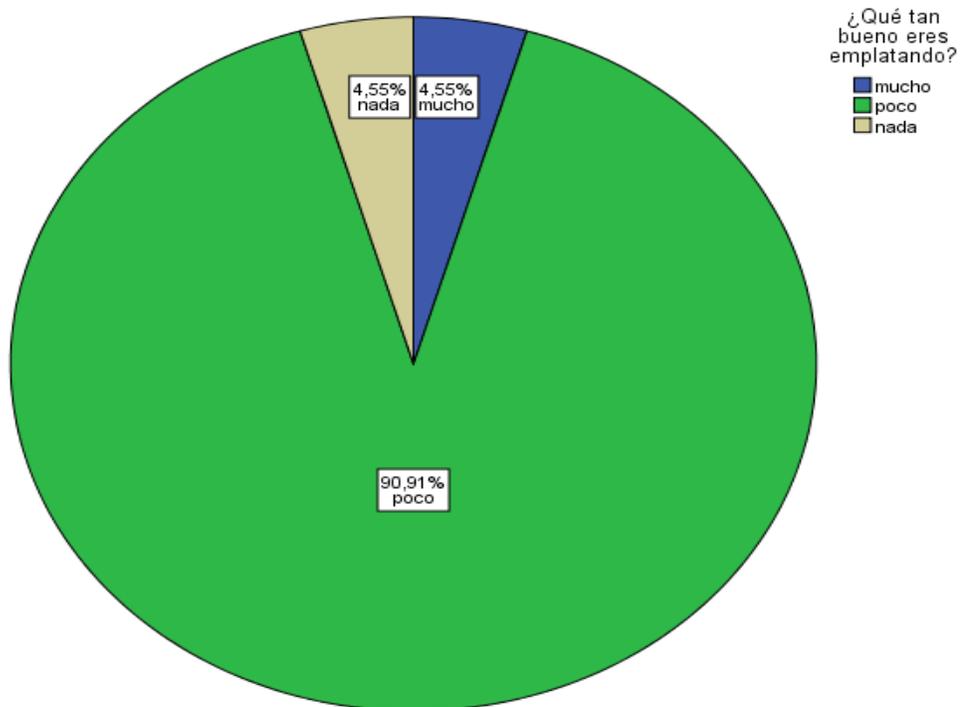


Figura 27. Porcentaje sobre la pregunta N° 4 ¿Qué tan bueno eres emplatando?

En la figura 27 se tuvo resultados más claros de la problemática que se puede observar en la formación de un cocinero pasando como desapercibida uno de los puntos importantes durante la formación como futuros gastronómicos de la pregunta N° 4 qué tan bueno eran emplatando los alumnos del 6°C, siendo el 90.91 % de los alumnos dijeron que sabían muy poco y el 4.55 % que equivale a una persona contestó que sabe emplatado mucho y tuvimos de igual manera un 4.55% contestó que nada, eso quiere decir que la mayoría no sabe emplatado. Además de que pudimos darnos cuenta que es uno de los problemas más frecuentes que tiene un cocinero como son: el no saber emplatado, dificultad para emplatado, poca creatividad en el emplatado, carecen de poco conocimiento y desconocen de las técnicas que existen y que nos pueden llegar a facilitar el emplatado.

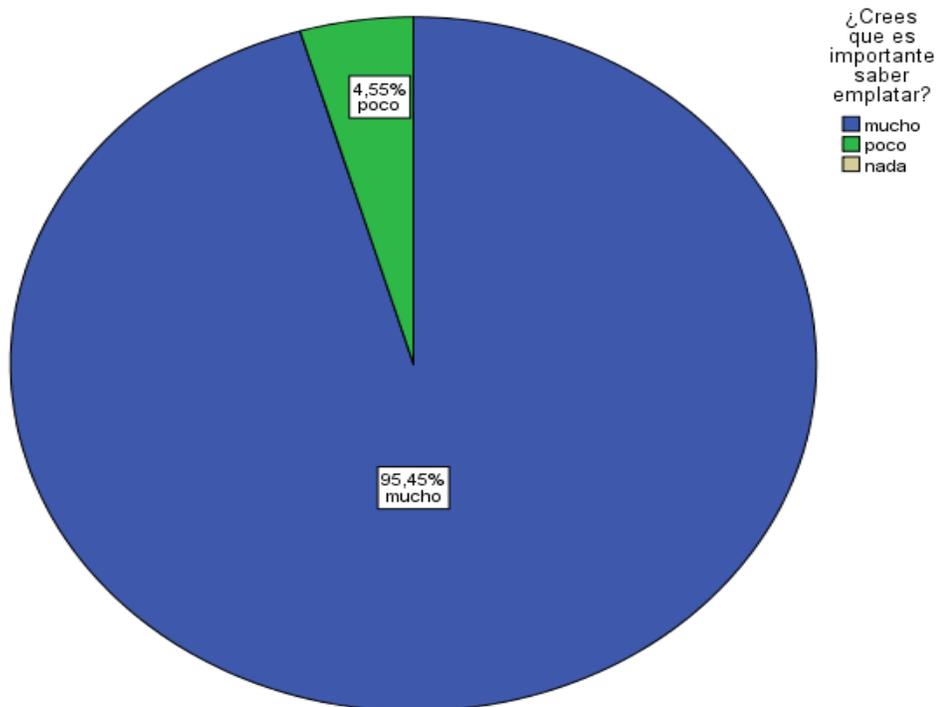


Figura 28. Porcentaje sobre la pregunta N°5 ¿Crees que es importante saber emplatar?

En la figura 28 se puede observar los resultados de la pregunta crees que es importante saber emplatar, ellos respondieron con un porcentaje del 95.45 % que equivale a 21 personas respondieron que mucho y un 4.55 % dijo que poco.

Es importante mencionar que en este grupo se observó que la mayoría les dificultó realizar emplatados por la falta de poco conocimiento del tema, por lo tanto al presentar la clase demostrativa fueron enriqueciendo sus conocimientos y de qué manera ponerlo en práctica. Los resultados que se obtuvieron fueron buenos ya que aparte de que demostraron sus aprendizajes y comprensión en la presentación de sus montajes observe que hubo trabajo en equipo, resolvieron diversas problemáticas como grupo.

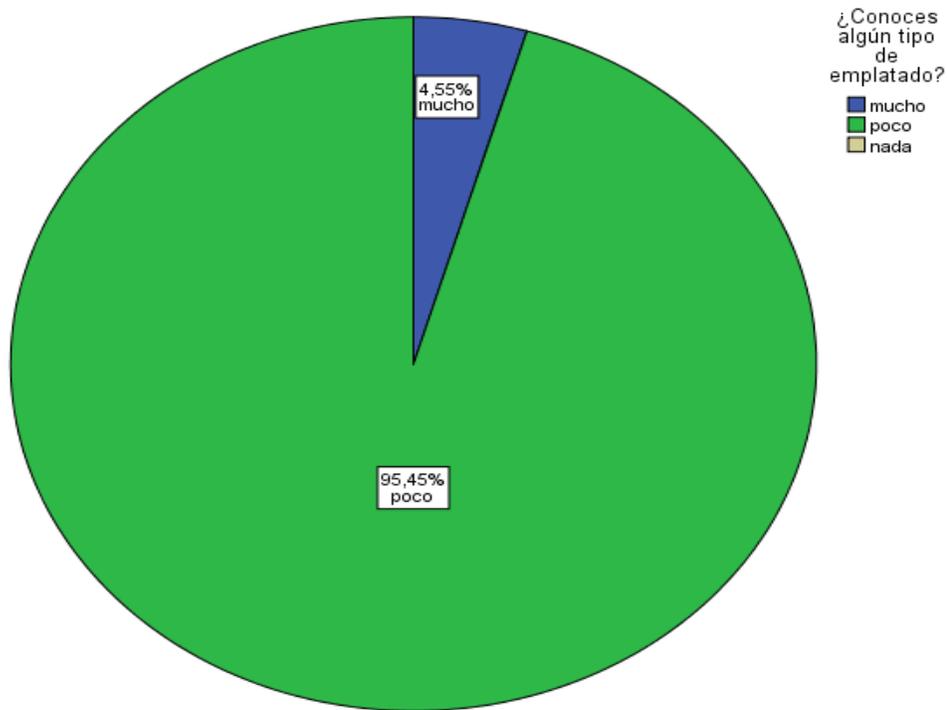


Figura 29. Porcentaje sobre la pregunta N° 6 ¿Conoces algún tipo de emplatado?

En la figura 29 los resultados que se obtuvo de la pregunta conoces algún tipo de emplatado, los alumnos respondieron con un porcentaje del 95.45 % que esto refleja que fue mayoría la que respondió que conocía poco sobre tipos de emplatado, y un 4.55 % que es 1 persona dijo que mucho. viendo con claridad que la falta de conocimiento de las técnicas o de saber emplatado es un problema básico dentro de la cocina y que por medio de la explicación sobre las técnicas cada alumno pudo ampliar más su conocimiento gracias a la explicación que se les dio por medio de la clase demostrativa.

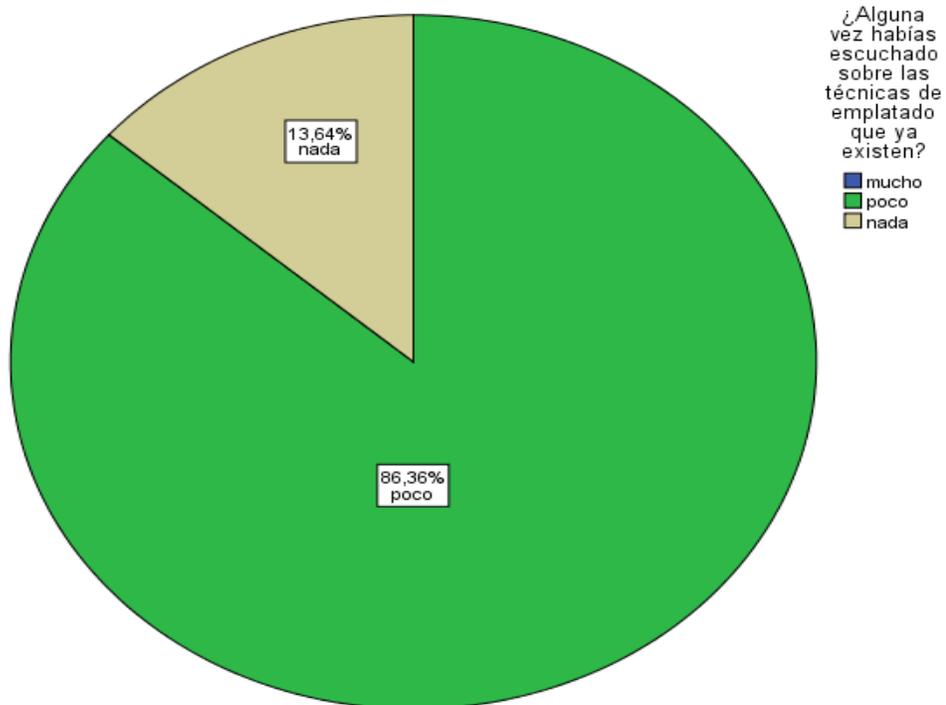


Figura 30. Porcentaje sobre la pregunta N° 7 ¿Alguna vez habías escuchado sobre las técnicas de emplatado que ya existen?

De acuerdo a la figura 30 los resultados de la pregunta, ¿Alguna vez habías escuchado sobre las técnicas de emplatado que ya existen. La mayoría del salón respondió que poco reflejando un total del 86.36 % y un 13.64 % dijo que nada.

Es por eso que al momento de dar a conocer el tema sobre las técnicas de emplatado y la clase demostrativa ellos se mostraron muy interesados en el tema, también se pudo observar el esfuerzo que le pusieron, y sobre todo se vio reflejado en cada uno de los montajes que ellos presentaron.

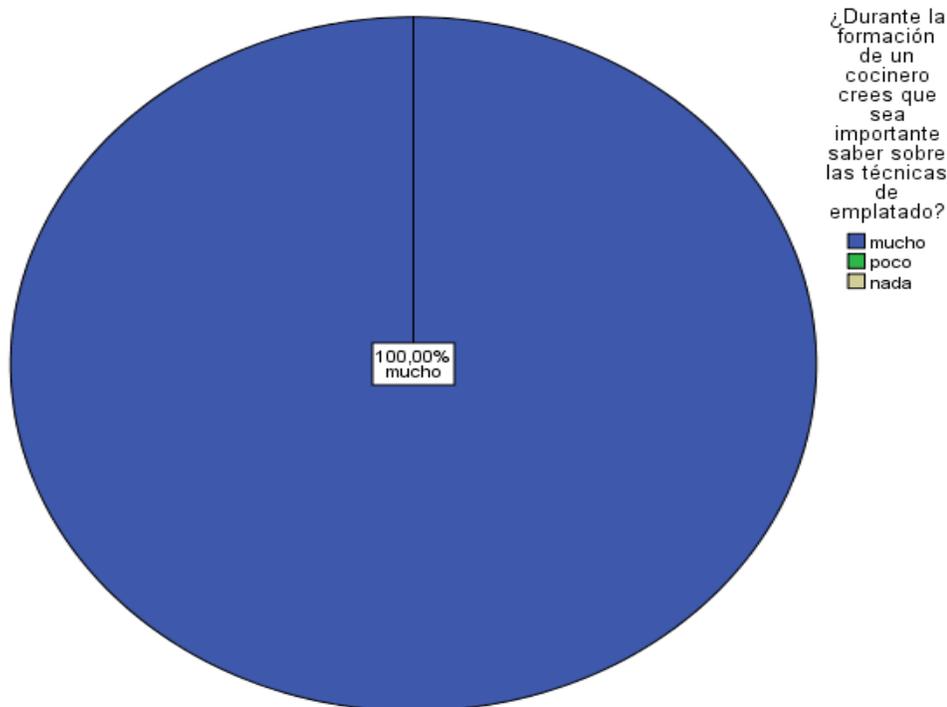


Figura 31. Porcentaje sobre la pregunta N° 8 ¿Durante la formación de un cocinero crees que sea importante saber sobre las técnicas de emplatado?

En la figura 31 se tiene los resultados de la pregunta, ¿Durante la formación de un cocinero crees que sea importante saber sobre las técnicas de emplatado?

Se obtuvo un total de 100 % lo que refleja que los 22 alumnos respondieron que sí, al tener conocimientos de las técnicas les favorece porque eso le da amplitud a ser un innovador, creativo y trabaja con un orden y un sentido, emplatado es un arte porque no es solo de que se vea bonito si no que tenga un significado, por lo tanto para un cocinero emplatado con técnicas es un punto a su favor y en sus conocimientos favoreciendo el paladar de su comensal. En la parte negativa de un cocinero al no saber emplatado se le dificulta en diversas situaciones, en el tiempo ya que al usar una técnica favorece sus habilidades y sabe que ira primero. Aparte de ser creativo y dinámico los alumnos llegaron a la reflexión que un buen cocinero debe de estar complementado en tener conocimientos de estas técnicas.

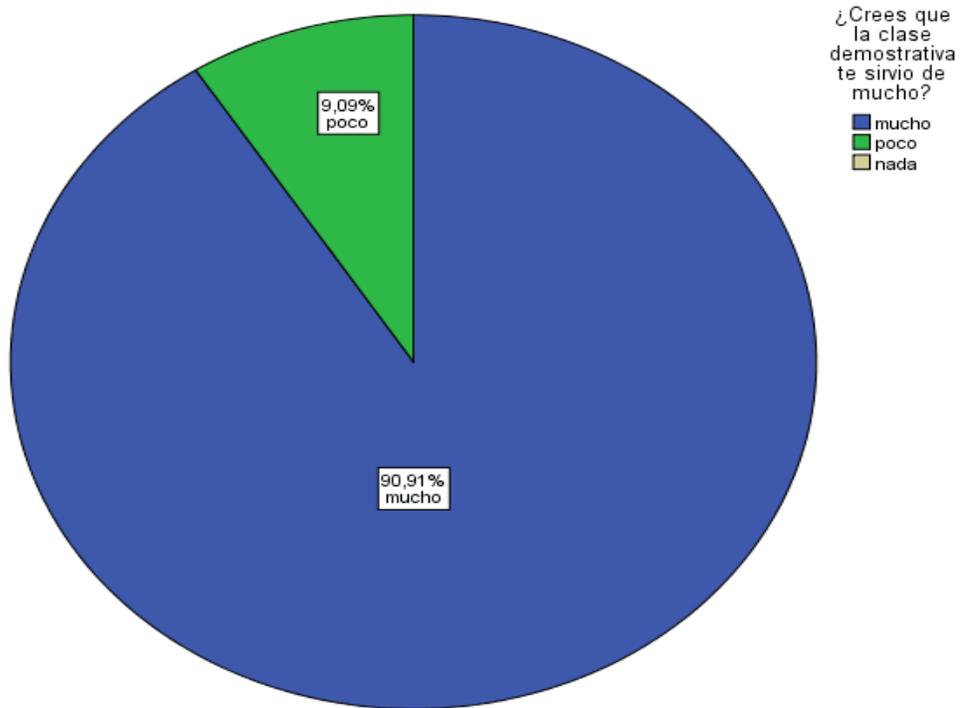


Figura 32. Porcentaje sobre la pregunta N° 9 ¿Crees que la clase demostrativa te sirvió de mucho?

En la figura 32 se observa los resultados de la pregunta, ¿Crees que la clase demostrativa te sirvió de mucho? siendo un 90.91 % dijo que mucho y un 9.09 % dijo que poco, dejando con un porcentaje muy bueno y satisfactorio ya que a la mayoría le sirvió de mucho la clase demostrativa sobre las técnicas de emplatado.

Todo esto generando buenas alternativas después de conocer sobre las técnicas que ya existen y en base a eso tengan un conocimiento más amplio y puedan desarrollar más su imaginación al momento de emplatar.

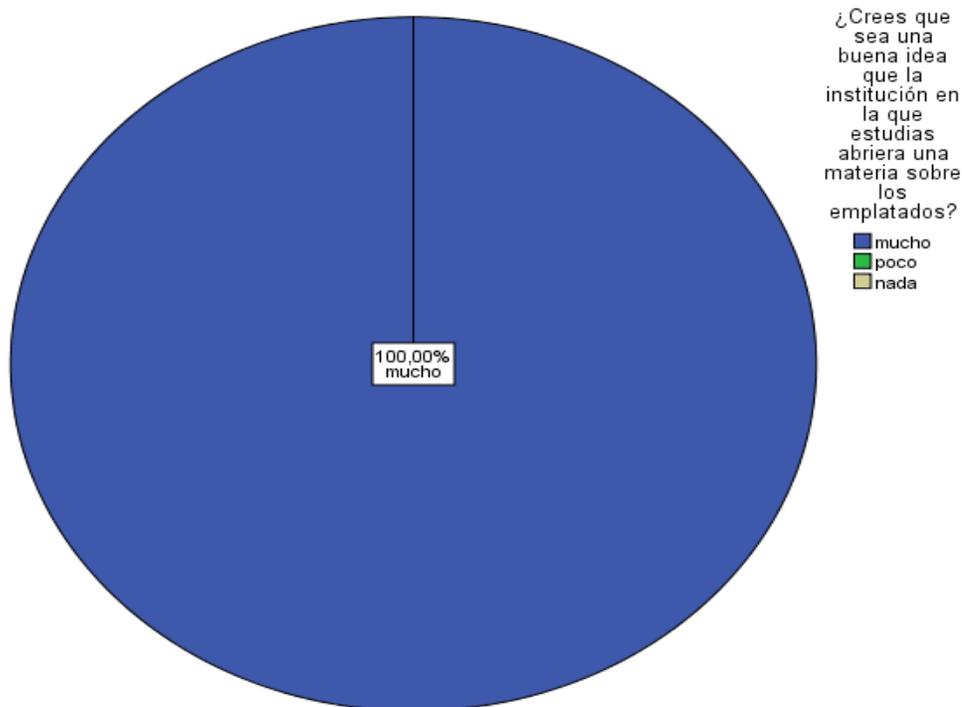


Figura 33. Porcentaje sobre la pregunta N° 10 ¿Crees que sea una buena idea que la institución en la que estudias abriera una materia sobre los emplatados?

En la Figura 33 se observa el porcentaje sobre la pregunta ¿Crees que sea una buena idea que la institución en la que estudias abriera una materia sobre los emplatados? como bien se puede observar que el 100 % contesto que mucho, lo que realmente demuestra que sería una buena idea la apertura de una materia enfocada única y específicamente en los emplatados todo esto con el único beneficio de la mejor formación del cocinero para que no padezca sobre cómo realizar los montajes ya que como bien se sabe de la vista nace el amor hacia la comida, desde que vemos el plato nos refleja el deseo de que tan rico nos podemos llegar a imaginar el sabor del platillo presentado.

CONCLUSIÓN

Al realizar la presente investigación del tema “cinco técnicas creativas para un buen emplatado” se demostró la importancia y la aceptación del tema por los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas; la cual me ha permitido ampliar mis conocimientos sobre la utilización del tema técnicas de emplatado y así facilitar a los alumnos y todo aquel amante de la cocina al momento de diseñar un montaje, así mismo se adquirió tres momentos que dejó mucho aprendizaje, los cuales son: (El antes, el durante y el después) los cuales hacen una reflexión del proceso que se llevó a cabo.

El (antes) consistió en la elección del tema a desarrollar con los alumnos, conociendo a fondo las características de las técnicas de emplatado como son la simétrica, rítmica, horizontal, piramidal, transversal y de la manera que podría ser aplicada, como actuar en diversas situaciones utilizando las técnicas como estrategias de emplatados tomando en cuenta las características y necesidades de un cocinero o alumno en su formación como gastrónomo, así mismo el material de herramienta fue adecuado para la aplicación de estas técnicas. Esta parte fue fundamental dentro del proceso al implementar una clase demostrativa donde se centró bien el conocimiento sobre el tema, plantear los propósitos y objetivos, derivado de una lluvia de ideas y conocimientos se desarrollaron las técnicas de emplatados teniendo como mirada fija lo que realmente se plasmó en cada platillo.

El (durante) se aplicó el diseño de diversas formas en los emplatados para desarrollar con los alumnos, en estas se implementaron las cinco técnicas creativas dentro de una cocina en la que se llevó a cabo una clase demostrativa con el 6°C en la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, las cuales brindaron diversos conocimientos en la que intervine durante la aplicación de las técnicas ya mencionadas, se tuvo la habilidad de adecuar cada técnica en diversos montajes para ampliar distintos aprendizajes y conocimientos nuevos en los alumnos, poniendo a prueba que las herramientas con las que se trabajó fueron significativas y a partir de ello los alumnos mostraron interés mediante la demostración visual en diapositivas y al momento de dar a conocer las cinco técnicas en los emplatados.

Pudieron comprender características muy específicas para cada técnica y que en base a eso después de la capacitación ellos pudieron hacer muestras de emplatados muy bien elaborados, esto fortalece la aplicación de categorías en diversos entornos y situaciones. Hacer el uso de estas técnicas y ponerlo en práctica enriquece los conocimientos en diversidad de saberes y en

la aplicación con los alumnos, plasmar y diseñar distintos montajes adecuándolos en técnicas y habilidades más significativas.

El (después) a través de la investigación se plasmó la clase demostrativa donde se trabajó cinco técnicas creativas para un buen emplatado con los alumnos donde se pudo notar lo mucho que se logró hacia el tema y el avance de toda la creatividad mediante reglas que podían obtener en un montaje, por lo tanto ha dejado aprendizajes que mediante la práctica y la intervención en diversas situaciones han sido significativos.

Se logró comprobar que los resultados obtenidos fueron apropiados y satisfactorios ya que la mayoría de los alumnos tuvieron mayor comprensión del tema gracias a la clase demostrativa que se llevó a cabo ellos pudieron comprender características muy específicas para cada técnica y que en base a eso después de la capacitación ellos pudieron hacer muestras de emplatados muy bien elaborado.

Es importante mencionar que hoy en día hay muchos avances en el mundo de la gastronomía que descubren nuevas formas más atractivas de presentar un platillo y como una de ellas pueden ser las técnicas que ya existen y que pocas personas conocen, para poner en prácticas tipos de emplatado, estas técnicas serán de gran utilidad y eje de herramienta para adecuarlas en cualquier escenarios y situación culinarias.

PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES

Una de las propuestas es implementar talleres dentro de la institución de la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH) con el fin de capacitar a los alumnos durante su formación como futuros gastrónomos, que conozcan más sobre las técnicas de emplatado que existen y que por medio de ello se tenga la agilidad al momento de diseñar un montaje.

Se propone que la institución tenga la iniciativa de implementar una materia para llevar a cabo específicamente sobre los montajes, ya que es un tema que la institución le falta reforzar y complementar su formación, brindarle el interés adecuado para que los futuros gastrónomos tengan esa preparación.

Preparar un espacio para impartir conferencias que hablen con una información más amplia sobre las técnicas de emplatado que existen y cómo podemos llegar a facilitar más los montajes y de qué manera se pueden trabajar.

Crear una plataforma social donde los alumnos encuentren la información necesaria sobre técnicas de emplatado, todo esto con el fin de que ellos tengan una herramienta para reforzarse en uno de los campos fundamentales en la gastronomía y en base a ello tengan como guía de aprendizaje paso a paso el proceso que conlleva cada técnica y como se desarrolla, ya que es uno de los puntos importantes de las preparaciones de un gastrónomo.

GLOSARIO

Concretizar: Concretar, hacer concreta, exacta y precisa una cosa concretizar sus aspiraciones.

Subjetivo: Es un adjetivo que identifica algo como propio de la manera de pensar o sentir de una persona, está basado en la percepción de los sentidos y la valoración e interpretación que una persona le puede dar.

Colosales: La palabra colosal es un adjetivo que se utiliza para caracterizar y describir el tamaño de una persona, una figura, una obra de arte o una construcción, es decir que es extraordinariamente grande o sobresaliente.

Sinergia: Procede de un vocablo griego que significa “cooperación”. El concepto es utilizado para nombrar a la acción de dos o más causas que generan un efecto superior al que se conseguiría con la suma de los efectos individuales.

Acatamiento: Aceptación voluntaria de una norma o autoridad: se exige el acatamiento de las reglas del juego.

Dinamismo: Cualidad de las cosas, empresas o actividades que tienen actividad, movimiento e innovación y que están en constante transformación o la hacen posible.

Pulcra: Que es o está extremadamente limpio y cuidado.

Acicate: Estímulo positivo que mueve a una persona a realizar una acción o a actuar de determinada manera.

Crucial: Que es decisivo o determinante para el desarrollo o solución de algo, el concepto se suele utilizar para hacer mención a un momento decisivo o crítico.

Vigor: Es la fuerza o actividad notable. Algo que se realiza con vigor es hecho con un ímpetu especial. Las personas vigorosas son aquellas que tienen mucha energía o que actúan con brío.

Item: El concepto de ítem tiene varios usos. El término puede hacer referencia a los diversos elementos o unidades que forman parte de un conjunto.

Saciedad: La noción hace referencia a la sensación que se produce al satisfacer de manera excesiva un cierto deseo o una necesidad.

Intrínseco: El significado de intrínseco se refiere a aquello que es natural o propio de la cosa que se habla. Se refiere a la esencia propia de algo en concreto, como también podría ser su peculiaridad.

Cromático: Es un adjetivo con el cual se define a todo aquello que pertenece o se refiere a los colores.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- AMANTEL, C. Guía básica de emplatado. 2017.
- BERNAD, C. Cocina y aficiones técnicas de emplatado 1 como presentar tus platos. 2015.
- BONILLA, M. Trucos para emplatado como un chef. 2015.
- CHAVARRIAS, M. El control de la Temperatura en los alimentos. 2014.
- CUENCA, R. y URIEL, R. El arte de emplatado. d.f: Susaeta. 2017.
- FERRAN, A. Los secretos de bulli. 2018.
- FLORES, E.G., GONZALEZ, G.M. y COVADONGA, T.M. Iniciación de las técnicas culinarias segunda edición. 2. d.f: Limusa Noriega Editores. 2012.
- GALINDO, O.K. Montajes de platos. S.l.: Gastronomía del Instituto Culinario de México campus Puebla. 2012.
- GARCIA, A. Técnicas de emplatado 1 como presentar tus platos apuntes. 2016.
- GARCIA, C. El arte de emplatado. 2014.
- GOURMET, G.C. El arte de emplatado. 2017.
- GUTIERREZ, A.M. y BAÑULS, G. Gastrolaboratorio técnicas de emplatado. 2017.
- GUZMAN, H. Técnicas de emplatado o como empezar a comer con la mirada. 2015.
- HERNANDO, A. Cocina creativa. 2010.
- KITCHEN, P. Directo al paladar, el sabor de la vida. 2009.
- KITCHEN, P. Seguridad de los alimentos en la cocina. 2015.
- MASSIMO, M.V. La comida como cultura. España: Treas. 2006.
- MUNERA, K. La forma en la cual se gestiona un manual. 2002.
- MUÑOZ, V. Guía completa sobre técnicas de emplatado. Cursos pro. d.f: s.n. 2017.
- PUERTA, B. El Arte de emplatado. Venezuela: s.n. 2014.
- REBÓN, A. Emplatado. 2018.
- RUIZ, de L. y ANTON, C. Preparación higiénica de los alimentos. México: La industria Trillas. 2003.
- RUIZ, E. y RUIZ, M. Cocina de vanguardia. . España: 2006.
- SANCHEZ, A.E. Manual de administración y gastronomía. 2007. México: Trillas.
- SANDOVAL, R. El Arte de emplatado. Venezuela: s.n. 2014.
- SILVA, A.E.S. Gastronomía como hacer montajes gourmet. 2012.
- VIAFARA, H. Herramientas para saber como emplatado. 2017.

WUTH, H. Presentacion y montaje de un plato, la guia definitiva. 2014.

XANTY, E. Tecnicas basicas de emplatado. 2015.

ANEXOS



ANEXO 1. ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y ALIMENTOS



Semestre: 6°C

Folio N°: 1

Instrucciones: En el siguiente cuestionario encontraras 10 preguntas con sus respectivas respuestas de incisos. Subraya la que creas que sea tu respuesta.

1. ¿Antes de la clase demostrativa tenías algún conocimiento sobre las técnicas de emplatado?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
2. ¿Qué tanto te agradaron las Técnicas de emplatado?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
3. ¿Crees que hubo un cambio en ti, después de saber sobre las Técnicas de emplatado que existen?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
4. ¿Qué tan bueno eres emplatado?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
5. ¿Crees que es importante saber emplatado?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada

6. ¿Conoces algún tipo de emplatado?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
7. ¿Alguna vez habías escuchado sobre las técnicas de emplatado que ya existen?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
8. ¿Durante la formación de un cocinero crees que sea importante saber sobre las técnicas de emplatado?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
9. ¿Crees que la clase demostrativa te sirvió de mucho?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada
10. ¿Crees que sea una buena idea que la institución en la que estudias abriera una materia sobre los emplatados?
 - A. Mucho
 - B. Poco
 - C. Nada



ANEXO 2. CUESTIONARIO DIRIGIDO A MAESTROS DE LA
UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y ALIMENTOS



Nombre del docente:

Folio N°: 2

Instrucciones: En el siguiente cuestionario encontraras 10 preguntas abiertas sobre “Técnicas de emplatado” Contesta con tus propias palabras.

1. ¿Qué es un emplatado?
2. ¿Conoces algún tipo de emplatado?
3. ¿Qué es lo que más se te dificulta al momento de emplatar o montar?
4. ¿Crees que es importante saber emplatar?
5. ¿Conoces sobre las Técnicas de emplatados?
6. ¿Conoces libros, páginas web, revistas o algún programa con técnicas de emplatado? ¿Cuáles son?
7. ¿Qué piensas sobre las técnicas de emplatado?
8. ¿Crees que sea importante crear combinación de colores agradables en el emplatado?
9. ¿Cuál crees que sea la importancia del buen emplatado?
10. ¿Para ti que factores debe cumplir un buen emplatado?
11. ¿Crees que el no saber emplatar sea un problema grave para los cocineros o alumnos?
12. ¿Tú como docente implementarías alguna materia sobre las técnicas de emplatado?