**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO Y HOTELERIA ITHI**

**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

# ANÁLISIS SITUACIONAL DE LAS TÉCNICAS DE GARNISH, APLICADAS EN EL ÁREA DE LA COCINA FRÍA DEL HOTEL QUITO Y PROPUESTA DE UN MANUAL BÁSICO DE GARNISH EN FRUTAS Y VERDURAS

Trabajo de investigación que se presenta previo a la obtención del título de Tecnólogo en Gastronomía

AUTOR: MILTON GIOVANNY VERA PILLO

DIRECTOR: LCDO. HENRY GUIDO PROAÑO ROBALINO

**QUITO – ECUADOR**

**2013**

## DEDICATORIA

A Dios por permitirme superar profesionalmente y su gran apoyo a momentos difíciles, y su grata compañía a lo largo de mi carrera.

A mi esposa Carolina por ser mi inspiración, compañera y mano amiga, siempre supo guía hacia el camino del amor y el éxito.

A mi preciado hijo Mathias ya que de no existir no tuviera la dicha de sentir las enormes dichas que nos da Dios, y por ser motivación absoluta para seguir adelante.

A mi madre Ximena, a mi padre Rafael, a mis hermanos Darwin, Byron y Bryan por estar siempre a mi lado y haberme ofrecido a lo largo de mi vida su amor cariño y confianza.

A Javier Bolaños que adelanto su partida al cielo y desde allí cuida de nosotros.

## AGRADECIMIENTO

Deseo agradecer principalmente a Dios y a mi madre por otorgarme la vida, a mi esposa Carolina por ser pilares fundamentales en mi vida y el apoyo de mi padre, mis hermanos y la ayuda desmerecida de mi suegra.

A mis compañeros de trabajo y al Hotel Quito por la ayuda y motivación dada para la realización de esta investigación conjuntamente de la mano de mi tutor Henry Proaño.

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Milton Giovanny Vera Pillo declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de grado con tema: "ANALISIS SITUACIONAL DE LAS TÉCNICAS DE GARNISH, APLICADAS EN EL ÁREA DE LA COCINA FRÍA DEL HOTEL QUITO Y PROPUESTA DE UN MANUAL BÁSICO DE GARNISH EN FRUTAS Y VERDURAS", es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

_____

Milton Vera

Quito, septiembre del 2013

## CERTIFICACIÓN DE DIRECCIÓN DE TRABAJO DE GRADO

LICENCIADO

Henry Guido Proaño Robalino

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO DE FIN DE CARRERA

Yo, Lic. Henry Guido Proaño Robalino, certifico haber revisado el presente informe de investigación con el tema: "ANALISIS SITUACIONAL DE LAS TÉCNICAS DE GARNISH, APLICADAS EN EL ÁREA DE LA COCINA FRÍA DEL HOTEL QUITO Y PROPUESTA DE UN MANUAL BÁSICO DE GARNISH EN FRUTAS Y VERDURAS", que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Superior Tecnológico de Turismo y Hotelería ITHI de Quito, por lo tanto se autoriza su presentación final para los trámites legales pertinentes.

Atentamente

_____

Lic. Henry Guido Robalino Proaño

**ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA**

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin carrera en conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERO:

El Lic. Henry Guido Robalino Proaño, por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera, y el Sr. Milton Giovanny Vera Pillo, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO; Milton Giovanny Vera Pillo, realizó el trabajo de fin de carrera titulado "Análisis situacional de las técnicas de garnish, aplicadas en el área de la cocina fría del Hotel Quito y propuesta de un manual básico de garnish en frutas y verduras", para obtener el título de Tecnólogo en Gastronomía en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", bajo la tutoría del Lic. Henry Guido Robalino Proaño.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI".

TERCERO: Comparecen, Henry Guido Proaño Robalino, en calidad de Tutor de trabajo de fin de carrera, Milton Giovanny Vera Pillo, como autor del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título:"Análisis situacional de las técnicas de garnish, aplicadas en el área de la cocina fría del hotel quito y propuesta de un manual básico de garnish en frutas y verduras" y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

| | |
|---|---|
| _____ | _____ |
| Lic. Henry Proaño R. | Sr. Milton Vera P. |

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

**PORTADA** i
**DEDICATORIA** ii
**AGRADECIMIENTO** iii
**DECLARACIÓN DE AUTORÍA** iv
**CERTIFICACIÓN DE DIRECCIÓN DE TRABAJO DE GRADO** v
**ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA** vi
**ÍNDICE DE CONTENIDOS** VII
**ÍNDICE DE TABLAS** ix
**ÍNDICE DE GRÁFICOS** x
**RESUMEN** xi
**INTRODUCCIÓN** 12
**PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN** 16
1.1 Identificación del problema de investigación. 16
1.2 Formulación del problema 19
1.3. Objetivos. 20
1.3.1 Objetivo general 20
1.3.2 Objetivos específicos 20
1.4. Justificación 21
1.4.1 Relevancia social 21
**SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO** 23
2.1 Fundamentación teórica 23
2.2 Estructura del marco teórico 24
**CAPITULO I: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL** 24
1.1 Ubicación geográfica 24
1.2 Antecedentes históricos 24
1.3 Manejo de sitio 28
1.5 Area de cocina fría del hotel quito 31
**CAPÍTULO II: EL GARNISH** 35
2.1 Introducción al garnish 35
2.2 Definición 38
2.3 Clasificación 39
2.3.1 Garnish en hielo 39
2.3.2 Garnish en caramelo 40
2.3.4 Garnish en mantequilla 43
2.3.5 Garnish en chocolate 45
2.3.6 Garnish en frutas y verduras 46
2.4. Normas de seguridad 46
2.5. Consejos útiles 48
2.6. Técnicas de corte 51
2.6.1 Tallado en bajo relieve 52
2.6.2 Tallado en alto relieve 52
2.6.3 Tallado en bulto 53
2.6.4 Tallado en frutas y verduras 53
2.7. Trabajo de flores 54
2.8. Figuras 55
**CAPÍTULO III: IDENTIFICACIÓN DE MATERIALES Y** 56
**HERRAMIENTAS PARA EL GARNISH** 56
3.1 HERRAMIENTAS 56

**CAPÍTULO IV MANUALES** 73
4.1. ¿Qué es un manual? 73
4.2. Tipos de manuales 73
4.3. Diseño de un manual 74
4.4. Elementos a tomar en cuenta 75
2.3 Hipótesis 76
2.3.1 Hipótesis nula 76
**TERCERA PARTE - METODOLOGÍA** 77
3.1 Tipo y diseño de investigación 77
3.2. Población y muestra 77
3.3. Instrumentos recolección de datos 77
3.4. Descripción del trabajo de campo 78
**CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS** 79
4.1. Presentación gráfica de resultados 79
4.2. Análisis e interpretación de resultados 88
4.2.1 Análisis situacional – observación 88
4.2.2 Presentación entrevista 89
4.2.3 Análisis entrevistas 96
4.3. Conclusiones 97
4.4 Recomendaciones 98
**QUINTA PARTE - PROPUESTA** 99
5.1. Título de la propuesta 99
5.2. Justificación 99
5.3. Impacto 99
5.4. Objetivos 100
5.4.1 General 100
5.4.2 Específicos 100
5.5. Ubicación sectorial y física 101
5.6. Viabilidad 101
5.7. Plan de ejecución 102
5.8. Recursos 103
5.8.1 Materiales 103
5.8.2 Económicos 104
5.8.3 Talento humano 104
**REFERENCIAS:** 105
**APÉNDICES** 106
APÉNDICE A 106
APÉNDICE B 107

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Organigrama administrativo hotel quito 29
Tabla 2 Estado del caramelo según su temperatura 41

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Utilización de instrumentos de tallado 80
Gráfico 2 interés al elaborar 81
Gráfico 3 creatividad 82
Gráfico 4 habilidad y destreza 83
Gráfico 5 disponibilidad de tiempo 83
Gráfico 6 disponibilidad de materia prima 85
Gráfico 7 utilización de guía didáctica 86
Gráfico 8 trabajo en equipo 87

**"ANALISIS SITUACIONAL DE LAS TÉCNICAS DE GARNISH, APLICADAS EN EL ÁREA DE LA COCINA FRÍA DEL HOTEL QUITO Y PROPUESTA DE UN MANUAL BÁSICO DE GARNISH EN FRUTAS Y VERDURAS"**

Autor: Milton Giovanny Vera Pillo
Director: Lic. Henry G. Proaño R.
Fecha: 29 Agosto del 2013

## RESUMEN

El Hotel Quito se encuentra ubicado en la ciudad de Quito en una prestigiosa zona comercial. Su trayectoria lo hace uno de los referentes y tradicionales hoteles de la capital y a pesar ser 4 estrellas hoy en día compite con los mejores.

La transformación de la gastronomía ha hecho que cierta actividad, como lo es el garnish pierda interés por parte de los gastrónomos, y a su vez este ocasiona problemas al momento que tienen que decorar bandejas y espejos con alimentos como también al tener que realizar un tallado para adornar un buffet.

Quienes son conocedores de este arte y lo practican lo hacen por su propia autoeducación o las enseñanzas que les dejaron varios chefs internacionales.

El tallado de frutas y verduras es una técnica que suele ir perfeccionándose paulatinamente con la práctica y para su desarrollo es importante tomar en cuenta las características principales de cada producto, como también sus formas de conservación.

Para obtener mejores resultados de las elaboraciones se debe contar con instrumentos apropiados como los son juegos de gubias y varios tamaños de cuchillos los cuales deben poseer un adecuado filo, así ayudaran a obtener un mejor acabado.

# INTRODUCCIÓN

El Garnish es un arte que va desapareciendo en los últimos años, su práctica es considerada como una obra magistral que toma mucho tiempo, además de ser una de las ramas más costosa de la gastronomía. Son pocos los profesionales que cuentan con el conocimiento necesario para realizarlo; en el Ecuador son muy pocas las personas que lo dominan, por ello se define al Garnish como una muestra de tradición, paciencia, destreza, conocimiento, imaginación, técnica y pasión.

El Garnish es el Arte de decorar o embellecer alimentos y/o bebidas, utilizando elementos comestibles; desde la más sencilla presentación hasta complejas decoraciones llenas de belleza, color y fantasía. Es aquí donde la imaginación da rienda suelta a toda la creatividad de la mente, con un detalle muy particular: el condicionar a la cabeza a que todo se puede hacer, caso contrario la misma se limita pensando que se necesita habilidad.

El Garnish también llamado Arte Mukimono, es el arte de tallado de infinidad de productos, el cual

agrega un toque de belleza singular a la cocina, otorgándole su inconfundible personalidad de delicadeza y buen gusto. La presentación de los platillos hace que sean una delicia al paladar y a los ojos.

El arte Mukimono consiste en tallar y realizar variados cortes a las verduras para convertirlas en flores, animales, y un sinnúmero de formas de gran belleza estética que se popularizó, en el siglo XVIII.

En Occidente se heredó el conocimiento asiático-griego y fueron los romanos los primeros en practicarlo, sus grandes banquetes y festines debían incluir obligatoriamente las obras de tallados y suntuosas decoraciones,

En la cocina la persona responsable de la decoración o tallado se lo conoce como Chef GardeManger, tornándose indispensable en todas las áreas de producción ya que se hace especial énfasis en el sentido de la vista, recordemos que al servir un

platillo o en la presentación de un Buffet la vista es el primer sentido que se ve beneficiado o afectado

Hoy en día quedan muy pocos GardeMangers en el mundo pues estos son quienes que se dedican a permitir que la imaginación vuele con la finalidad de brindar composiciones hermosas que decoren las mesas de los invitados.

Varias técnicas se mezclan en el Garnish, entre hojaldrina, azúcar, royal glasé, azúcar soplada, hielo, gelatinas, pan, vegetales, frutas, chocolate, sufratados, que dan formas de vida, encaminan una temática y demuestran la vocación e imploración a la delicadeza y agilidad en el movimiento de las manos, y el dejar volar a la imaginación al mundo de las fantasías.

Hoy se vuelve la presentación de platos en pequeñas decoraciones con un sinnúmero de tendencias y técnicas con insumos comestibles finamente tallados, acuarelas de colores, cantidades de géneros limitas, diversidad de técnicas de cocción y preparación respetando y manteniendo recetas de autor o tradicionales con platos, bandejas, espejos etc. de

variadas formas con movimiento que dan una delicada armonía y encanto a la vista.

Tomando en cuenta que para quienes se desenvuelven en el área de la cocina fría, el Garnish debe ser uno de los principales conocimientos para desarrollar mejores presentaciones al momento de montar un plato o decorar una bandeja como también un buffet.

Es muy importante no dejar que la comida rápida o chatarra termine con el arte de esta disciplina, ya que por bajar costos nos olvidamos que la belleza se alcanza en los detallas, y que estos son los que marcan la diferencia entre lo bueno y lo excelente.

# PRIMERA PARTE - PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

## 1.1 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.

El Hotel Quito, también conocido como el Hotel de la Ciudad, tiene abiertas sus puertas al público desde 1960. Su propietario hasta el año 2012 fue el IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) representado por la empresa Quito Lindo Quito Lindo S.A. y administrado por la empresa APH S.A. (Asesoría Profesional Hotelera).

A mediados del 2012 pasa a formar parte del BIES (Banco del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social). Y este se encarga de ponerlo en proceso de venta de sus instalaciones hasta la presente fecha por motivos políticos.

El hotel cuenta con espacios de entretenimiento y recreación como lo son el gimnasio, área de caminata, cancha de básquetbol, cancha de futbol, piscina temperada al aire libre, sauna turco, hidromasajes y spa, rodeado con los 3 más grande jardines de los hoteles de la ciudad. Su edificio fué declarado

Patrimonio de la Ciudad por parte de la municipalidad. Y es una joya arquitectónica con importantes reminiscencias.

El Hotel Quito es una empresa dedicada a la hospitalidad y prestadora de servicios hoteleros dentro de los cuales se destacan los servicios gastronómicos, desde sus inicios dado que en el país no existían centros de capacitación o universidades donde se pudieran enseñar carreras como gastronomía o administración gastronómica, el personal que presta sus servicios en el departamento de cocina a tenido una formación empírica y conforme a la llegada de distintas administraciones y el pasar de Chefs internacionales sus conocimientos fueron creciendo.

Hoy en día la empresa dentro de sus prioridades es ofrecer servicios profesionales, por ese motivo más del 50% de sus trabajadores de cocina es personal que se ha preparado en prestigiosos institutos o universidades, ya sean dentro o fuera del país, es por eso que es notable los cambios existentes en cuanto al tipo de

gastronomía que se ofrece en el lugar pues se combina la experiencia con la ciencia.

Si bien es cierto el garnish ya no es muy utilizado al 100% en la hotelería, en este lugar se utiliza para presentar los diferentes tipos de buffets, es por eso que dentro de los conocimientos básicos de cada uno de los trabajadores de la cocina en especial que quieres están encargados de la cocina fría deben ser técnicas de tallados en frutas y verduras para poder presentar bandejas para un mejor deleite visual de los comensales pues si bien lo dice el dicho que la comida entra por los ojos.

Es cierto que las habilidades no todas las personas las poseen, y algunos trabajadores tratan de hacer lo mejor posible al montar una bandeja de frutas, fiambres, etc. Pues tampoco existe el suficiente apoyo administrativo como para recibir capacitaciones tomando en cuenta que dicho tema es importante y mediante arte cada trabajador puede desarrollar sus destrezas.

Tratar de realizar un acabado de primera al momento de ejecutar un tallado sin las herramientas

adecuadas es una de las complicaciones generales existentes puesto que combinado con la falta de destreza obtener un buen resultado es un poco difícil, a esto se suma la falta de interés de muchos por este arte pues este necesita de precisión paciencia y creatividad.

Llevar a fondo esta práctica dentro de las instalaciones del Hotel Quito es un poco complicado debido que la falta de personal hace también que el tallado se realice de la manera más sencilla posible y en ocasiones deficiente, esto conlleva a un sin número de resultados como se destaca producto final deficiente y pérdidas económicas de materia prima.

## 1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿De qué manera influye la falta de un manual de técnicas básicas de garnish, en el desempeño de los trabajadores de la cocina fría del Hotel Quito?

Este manual influye en la formación académica de los empleados de la cocina fría del Hotel Quito, debido a que mediante las técnicas indicadas ellos ya no producirían pérdidas para la empresa en el ámbito económico y por ende el producto final dejaría de ser deficiente y de esta manera obtener mejores

presentaciones al momento de decorar un plato o un buffet completo.

## 1.3. OBJETIVOS.

### 1.3.1 Objetivo General

Realizar el análisis situacional del proceso de garnish utilizado en el área de cocina fría del Hotel Quito para el diseño un manual de técnicas básicas de garnish en frutas y verduras.

### 1.3.2 Objetivos Específicos

- Identificar las herramientas utilizadas para la elaboración de tallados en el área de cocina fría del Hotel Quito, determinando parámetros y recomendaciones para la elaboración de los mismos.
- Detectar las falencias existentes en el desempeño de los trabajadores de la cocina fría del Hotel Quito, en cuanto al conocimiento de técnicas de garnish.
- Seleccionar los temas necesarios para el diseño de un manual básico de técnicas de Garnish en frutas y verduras.

## 1.4. JUSTIFICACIÓN

Quienes desempeñan sus labores dentro del área de la cocina fría, sobre todo en establecimientos hoteleros, deben tener conocimientos básicos de cómo montar los alimentos que se van a exponer a los comensales, es por eso que mediante un previo análisis situacional se definirán las necesidades de forma general de los trabajadores de la cocina fría del Hotel Quito, para de esta manera realizar un manual de técnicas básicas de garnish y mediante este lograr un mejor desempeño de quienes realizan tallados en frutas y verduras, obteniendo así una mejor presentación de los trabajos realizados.

### 1.4.1 Relevancia social

En la actualidad existen muy pocas personas que poseen la habilidad de tallar, tomando en cuenta que en el Ecuador no hay centros especializados en donde se enseñen esta técnica, quienes gustan de este arte buscan la manera de auto educarse para poder presentar sus platos o bandejas de alimentos con mejor presentación, mientras que quienes desconocen de este arte, no saben cómo aplicar técnicas al momento de montar los alimentos transformados en verdaderas obras de arte.

El realizar un manual de técnicas básicas de garnish, permitirá que las personas que trabajan en la cocina fría del Hotel Quito desarrollen su creatividad, realizando diferentes tipos de tallados en frutas y verduras, y de esta manera contribuir al crecimiento profesional del Hotel Quito y presentar al cliente un producto novedoso y artístico para su deleite.

# SEGUNDA PARTE - MARCO TEÓRICO

## 2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Para la realización del presente trabajo se recopiló información de referencias como:

- Miño,Homero.2011.Arte Ancestral de la Gastronomía.10-01.2013
- El Garnish es un arte que va desapareciendo en los últimos años, su práctica es considerada como una obra magistral que toma mucho tiempo, además de ser una de las ramas más costosa de la gastronomía. Son pocos los profesionales que cuentan con el conocimiento necesario para realizarlo; en el Ecuador no serán más de tres personas que lo dominan, por ello se define al Garnish como una muestra de tradición, paciencia, destreza, conocimiento, imaginación, técnica y pasión.
- Sabatini, Marco. Decorar la mesa con frutas y verduras. editorial evergraficas,s.l. Milán
  Diseños básicos de flores talladas en verduras
- Harvey, Rosen. Melon Garnishing. Elberon, New Jersey.
  Manual fotográfico de diseños tallados en sandia y melón.

## 2.2. ESTRUCTURA DEL MARCO TEÓRICO

## CAPITULO I: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

### 1.1 UBICACIÓN GEOGRÁFICA

El Hotel Quito se encuentra ubicado al norte de la ciudad de Quito-Ecuador, en una de las zonas comerciales, a 10 minutos del centro histórico, 5 minutos de la zona nocturna y aproximadamente a 1h 30 minutos del Aeropuerto Mariscal Sucre en Tababela.

### 1.2 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

El Hotel Quito fue considerado como el pionero de la hotelería moderna en el Ecuador, nace el 6 de Agosto de 1960, originalmente la idea de formar un hotel de alta calidad en el ámbito internacional fue con motivo de la X Conferencia Interamericana a celebrarse en Quito, constituye un bien patrimonial del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

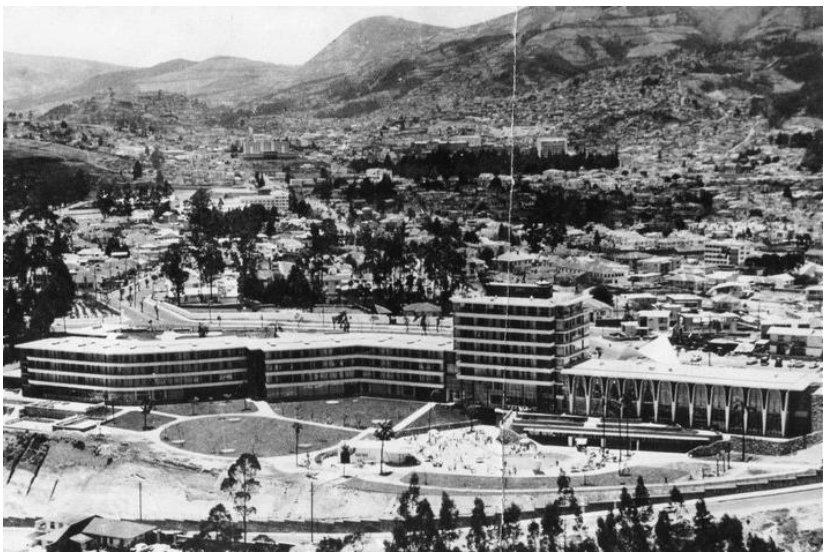


Ilustración N°1 Antiguo Hotel Quito
Fuente Fotografía: Sr. Jaime Brito

Desde sus inicios fue creado para dar un servicio de primera categoría, su aparición revolucionó el aspecto arquitectónico de la ciudad, así como también la visión del futuro de la actividad turística del Ecuador.

El primero de noviembre de 1967 se realizó el primer contrato de arrendamiento entre el IESS e Intercontinental Hotels Corporation, el mismo que fue firmado por veinte años y duró hasta el 30 de abril de 1988.

Ilustración N°2: Antiguo Hotel Quito
Fuente Fotografía: Sr. Jaime Brito

El 13 de Mayo de 1988 asume un nuevo contrato con los co-arrendatarios Ing. Hernando Velásquez y el Sr. Kent Prestwish, este nuevo arrendatario fue

sometido a los Contratos Colectivos con el Comité de Empresa de los trabajadores del Hotel Quito, pues el mismo hasta el 31 de diciembre de 1991 tenía 332 empleados.

El 30 de julio de 1999 el Hotel Quito es conocido como Hotel Quito – Orotels Switzerland ya que se encontraba administrado por la Cadena Hotelera Suiza Orotels Switzerland, quien empieza administrar conjuntamente con la Compañía Quito Lindo – Quito Lindo S.A de propiedad también del IESS, siendo el Gerente General el Sr. Harry Leitner.

El hotel cuenta con jardines, área de entretenimiento y recreación que es el más grande de los hoteles de la ciudad. Su edificio fue declarado Patrimonio de la Ciudad por parte de la municipalidad, y es una joya arquitectónica con importantes reminiscencias.

El Hotel Quito es una empresa dedicada a la hospitalidad y prestadora de servicios hoteleros dentro de los cuales se destacan los servicios gastronómicos.

Desde sus inicios, dado que en el país no existían centros de capacitación o universidades donde se pudieran enseñar carreras como gastronomía o administración gastronómica, el personal que presta

sus servicios en el departamento de cocina ha tenido una formación empírica y conforme a la llegada de distintas administraciones y el pasar de Chefs internacionales sus conocimientos fueron creciendo. Es así que el pasar por el hotel, era tomado como una escuela de formación gastronómica ya que muchas personas que fueron parte de su planta, hoy en día son reconocidos chefs que aprendieron a amar dicha profesión.

El Hotel Quito considera dentro de su visión, el ser uno de los mejores a nivel nacional con un talento humano preparado y capacitado para brindar un servicio de calidad, es por eso que a partir del año 2012 para sus distintas áreas prefiere contratar personal con estudios superiores en pos de manejar estándares de calidad en productos ofertados y atención al cliente.

Ilustración N°3: Hotel Quito
Fuente Fotografía: Sr. Jaime Brito

## 1.3 MANEJO DE SITIO

El Hotel Quito es una empresa de propiedad pública que tras varios años de pertenecer al IESS en el año 2012 tras la creación del BIESS pasa a formar parte de sus activos para someterse a proceso de venta, la cual a través de un directorio liderado por el presidente del Banco, administran mediante una sub-empresa privada llamada Quito Lindo Quito Lindo S.A.

En este tema se analizó lo relacionado a la estructura funcional de la empresa, la disposición del talento humano, los procesos, el grado de eficiencia operativa de la organización. Dentro de la organización también se analiza el compromiso personal con la empresa y la empresa con el personal ya que los dos actúan en función de satisfacción de necesidades en busca de logros económicos personales e interpersonales.

## 1.4. ORGANIGRAMA FUNCIONAL

| Auditor Nocturno | x | Jefe de Seguridad | x | Director A&B | x | Director de Mercadeo | x | Director Financiero | x | Director de Apoyo | x |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Jefe de Recepción | x | Compañía de Seguridad | | Asistente de A&B | | Ejecutivos de Ventas | x | Jefe de Contabilidad | | Jefe de RRHH | x |
| Supervisor de Recepción | x | Gerente La Playa | x | Analista de Operaciones | x | RRPP | x | Sub- contador | | Jefe de Compras | x |
| Jefe de Reservaciones | x | Gimnasio | | Gerente de Banquetes | x | Agencia | | Gerente CxC | | Jefe de Bodegas | |
| Jefe de Conserjería | x | Arrendatarios | | Chef de Cocina | | Jefe de Mantenimiento | | Asistente CxP | | Recepcionista de Mercaderías | |
| Director de Ama de llaves | x | | | Chef T.D.M. | | Asistente de Mantenimiento | | Cajero General | x | Médico | |
| Jefe de Lavandería | | | | Steward Ejecutivo | | Asistente de Mantenimiento | | Director de Sistemas | x | Comité de Empresa | |
| Jefe de Limpieza | | | | Restaurant Manager T.D.M. | x | | | | | Comité de Operaciones | |
| | | | | Capitán de Banquetes | | | | | | Todo el Personal | |

**Tabla 1: Organigrama Administrativo Hotel Quito**
Fuente: Políticas (Compass Hotel)

Cada uno de los departamentos está dirigido por un jefe de departamento en las siguientes posiciones:

Gerente de Habitaciones a cargo de camareras (os), botones y lavandería, este además controla recepción, conserjería, servicios uniformados, relaciones con los clientes, reservas, teléfonos, seguridad.

Gerente de Alimentos y Bebidas y Chef Ejecutivo, es el encargado de todo personal de cocina, saloneros, bármans, banquetes, es la persona idónea para entrenar, asistir y supervisar que todas las operaciones de este departamento mantengan los más altos estándares de

calidad y servicio, así como de la promoción e imagen del restaurante y del bar, realiza análisis del negocio para identificar los segmentos del mercado que se adapten a las necesidades de los huéspedes y usuarios del servicio de banquetes.

Gerente de mercadeo, a cargo de los sistemas y personal administrativo, supervisará todas las funciones contables de compras, cartera y de los sistemas de computación, implementará todos los controles internos y políticas que permitan la ejecución adecuada de las operaciones, elaboración de presupuestos operacionales de compras, ventas, de costos y de inversiones a corto y mediano plazo.

Gerente de ventas, a cargo de los ejecutivos de ventas, controla las ventas y las funciones de relaciones públicas, además supervisa la oficina de ventas las áreas de contacto con los huéspedes, los servicios especiales y promociones del Hotel.

Jefe de mantenimiento, supervisa a todo el personal de mantenimiento y reparaciones y los subcontratos de mantenimiento.

Jefe de Seguridad, tiene a su cargo todos los guardias que se encuentran ubicados en el hotel.

El personal de reservas, recepción, conserjería y teléfonos son los que se relaciona directamente con los clientes, por lo tanto debe recibir un entrenamiento multifuncional para poder satisfacer las exigencias de los clientes.

## 1.5. ÁREA DE COCINA FRÍA DEL HOTEL QUITO

El Hotel Quito cuenta con dos emplazamientos fríos:

**Zona fría de cocina principal**

Aquí se realizan actividades relacionadas con despacho para eventos relacionados a banquetes, producción de bandejas, ensaladas, salsas, encurtidos, espejos de fiambres y quesos para el Buffet diario en el restaurante Techo del Mundo tanto para el desayuno como para el almuerzo.

**Zona Fría del Restaurante Techo del mundo**

Quienes trabajan en esta área realizan las tareas de abastecer permanentemente las bandejas de ensaladas fiambre y quesos del buffet, como también el hacer producción y despacho de platos a la carta.

En este lugar es donde se debe realizar el garnish la persona encargada debe tallar en frutas y verduras para montar el buffet.

## 1.6. EVENTOS REALIZADOS EN EL HOTEL

El Hotel Quito cuenta con salones de recepciones en los cuales se realizan diversos eventos sociales como capacitaciones reuniones de trabajo y fiestas familiares como también empresariales. Dentro del montaje de los salones esta la decoración del buffet cuando estos son solicitados y el arreglo del mismo está a cargo del personal de cocina, para esto se utilizan:

- Mantelería de colores
- Niveles de madera
- Adornos de frutas de temporada
- Bandejas y espejos con fiambres y quesos
- Salsas frías
- Preparaciones calientes
- Variedad de postres y panes
- Ceviches
- Sopas frías y calientes

La decoración depende mucho de la temática del evento y en la actualidad para dichos eventos solo se utiliza el garnish al momento de montar las bandejas de fiambres y quesos, y lo demás se lo realiza con frutas frescas, espuma flex que se los tiene fabricados y figuras en acero que sirven de moldes para utilizar hojaldrina y dar la forma que necesitamos.

El restaurante Techo del Mundo cuenta con un buffet permanente de Lunes a Domingo, en el desayuno y el almuerzo este es el único lugar donde se exponen tallados de frutas y verduras en el centro de los alimentos fríos, y se varían los trabajos según el tipo de reservaciones o fechas importantes.

Si bien es cierto en la hotelería el uso del garnish se ha ido perdiendo de a poco en este hotel también es notorio su poca aplicación.

## 1.7. GARNISH APLICADO EN EL HOTEL

El garnish que se maneja en el área de cocina del Hotel Quito se observa es un tanto monótono, pues quienes tienen conocimiento de esta técnica, por motivos de tiempo o complejidad, desarrollan tallados sencillos y fáciles.

La innovación sobre esta práctica ha perdido fuerza a través de los años pues tiempo atrás, existieron personas que trabajaron diferentes tipos de materiales entre los más destacados el hielo, elemento que en la actualidad es totalmente escaso en el lugar.

El interés por realizar mejores presentaciones existe en los trabajadores pero, la mayoría no posee una formación sobre este tema y menos aun un material de apoyo, el cual le sirva como guía al momento de hacer tallados.

En el Hotel hay la facilidad de contar con variedad de materia prima para hacer garnish, esto quiere decir que hace falta el apoyo por parte de los Chefs en cuanto a dotar de herramientas necesarias, realizar capacitaciones y dotar de material de apoyo para ofrecer mejores presentaciones.

## CAPÍTULO II: EL GARNISH

### 2.1 INTRODUCCIÓN AL GARNISH

El garnish nace en los países orientales con el nombre de makimono en la región de Xian en China podemos decir que la cuna del tallado a partir de los siglos VI y VII durante la segunda dinastía Tang pues eran familias que se caracterizaban con la talla de frutas y vegetales.

Este arte toma fuerza a raíz de que en agradecimiento a los dioses por el regreso de la dinastía Tang al trono, luego de la usurpación de la dinastía Zhou, su emperador ordena realizar ofrendas de frutas las cuales conlleven el mayor esplendor posible, por tanto los grandes cocineros artesanos esculpieron llamativas figuras de animales característicos del lugar en frutas y vegetales.

Los llamativos y exóticos banquetes y ofrendas ofrecidos por los chinos a sus vecinos deslumbraban a los mismos, es así como el tallado de frutas y vegetales empieza a encajar dentro de sus costumbres y con la llegada de misioneros de España y Portugal a dicho lugar más con la expansión de los imperios, ya en los siglos XVI y XVII este arte se difunde por todos los países limítrofes de China.

En países como Tailandia, Japón, Vietnam, Camboya Malasia y Filipinas se fueron también implementando estas técnicas dentro de sus costumbres, tomando en cuenta que en cada uno de estos países existían variaciones según sus costumbres religiosas y gustos por su flora y fauna.

Tailandia fue uno de los países donde se desarrolla el tallado pero representando mas las formas de flores y ya no solo en frutas y vegetales sino también utilizando la mantequilla en épocas de escases de frutas y verduras, es por eso que se empiezan a crear las primeras escuelas de carving dentro de los monasterios y sus acabados eran cada vez mejor pues los detalles y apariencia real fueron mas notorias.

Llegados al siglo XX esta técnica se difunde por el mundo y la afición por la talla de frutas y vegetales se torna un elemento indispensable para decoración de platos y grandes buffets influenciados por los americanos y europeos y en la cual uno de los grandes chef representativos de la NouvelleCuisine como Paul Boucosse tomo como inspiración estas prácticas para el desarrollo de sus platos.

Tallar no solo consiste en dar figuras simétricas a los trabajos, sino también el saber jugar con los

colores y la sutiliza de cada una, jugar con la imaginación es una de las principales herramientas del decorar, para poder causar el mejor deleite ante la vista de las personas.

Es muy importante saber que varias de las bellezas culinarias son destinas mas para el deleite visual que para el paladar, esto depende del material utilizado en cada una de ellas, la personalidad de los trabajos realizados varia en ocasión es según los detalles concernientes al evento y la variabilidad de productos.

La flora que nos ofrece Ecuador es una de las grandes ventajas para poder realizar garnish, a esto nos resta simplemente tener gusto y creatividad por el tallado, suficiente paciencia coordinación de tiempo y equipo adecuado y de esta manera darle un toque final buscándole la mejor ubicación con un correcto punto focal para obtener una excelente fluidez visual.

El arte del garnish llego a ser uno de los complementos de la gastronomía, ya que la manera de presentar alimentos con formas y figuras hacia más llamativo a quienes se los iban a servir.

En el mundo de la gastronomía existen pocas personas interesadas por este arte pueda que causas de ello sea el miedo al no poder conseguir un terminado bueno o la poca importancia que se le da al mismo, sin embargo quienes desean ir mas allá de hacer una figura simple tratan de auto educarse y el transcurso de su trabajo perfeccionan sus técnicas y se atreven a realizar mejores presentaciones.

Hacer garnish no simplemente sirve para adornar buffets o platos con alimentos, el tallar figuras o representar formas en una fruta utilizado como centros de mesa remplazando las tradicionales flores, utilizar garnish en estos momentos se convierten al instante en motivo de conversación y las mismas alcanzan tal nivel de belleza que a ratos hacen olvidar que también se comen.

El tallado de frutas y verduras tiene el propósito de alcanzar la estética visual y estimulación del apetito de los comensales.

## 2.2 DEFINICIÓN

El garnish es el arte de tallar y moldear figuras con variedad de géneros y luego ser presentados en lugares donde se encuentran distribuidos los alimentos en forma

de buffet, se convierte lo más simple en algo sumamente maravilloso para lo cual se necesita ser muy creativo y artístico al realizar este trabajo pues lo importante es ser preciso en cada uno de los detalles.

## 2.3 CLASIFICACIÓN

### 2.3.1 Garnish en hielo

Quienes sobresalen en este arte son los japoneses y los americanos bebido al tipo de técnicas utilizadas en cada uno de sus trabajos.

En América se desarrolla la variedad de tallados a partir de la civilización maya y azteca, pues fueron ellos quienes de a poco fueron perfeccionando el tallado, la particularidad de sus tallados se los realizaba en rocas y piedras y en la actualidad se las aplica en varios tipos de garnish.

Este tipo de trabajos se los realiza en lugares con temperaturas bajas y si es el caso de hoteles se los trabaja en los cuartos fríos, cuando se quiere esculpir en hielo estas se las realizan minino con dos o tres horas de anticipación al evento, dependiendo la complejidad de la obra ya que estas se deriten a temperatura ambiente a menos que tengan una base

refrigerante, los detalles que hacen más llamativos estos tallados es la iluminación a color sobre ella.

**Pasos para tallado**

- Colocarse el uniforme adecuado (guantes de plástico, overol, lentes y botas.)
- Dibujar el modelo desde el punto de vista elegido y encuadre disponible
- Realizar una base para el fondo paralelo al plano de representación
- Marcar previamente la figura
- Utilizar herramientas adecuadas para su tallado( Sierra de aceite de 20 pulgadas, formón de 1½, serrucho, esmeril)
- Utilizar iluminación de colores sobre la figura

### 2.3.2 Garnish en caramelo

El arte del garnish en caramelo es otra de las características formas de presentar alimentos de los orientales, se cree que este arte nace conjuntamente con la dinastía Tang y la dinastía Song, es por eso que a este arte se lo conoce como el (Tanren) que significa Tang = caramelo y Ren = hombre, este nombre hace

referencia al artesano que lo confecciona como a quien lo invento.

Tabla 2 Estado del caramelo según su temperatura

| Punto | Temperatura | Tiempo de hervor | Prueba | Usos |
|---|---|---|---|---|
| Almíbar liviano o Sirope | 100º C (18-20º) | 3' | Se cocina hasta que el azúcar se disuelve en el agua. Se pasa una gota de almíbar sobre un plato, tocándola con el índice y el pulgar, los dedos quedan adheridos. Sumergiendo una espumadera, se forma una película que tapa los agujeros. | cócteles, frutas al natural, frutas en almíbar. |
| Hilo flojo | 103º C (29º) | 8' | Al tomarlo entre los dedos, forma un hilo fino y quebradizo, se corta en seguida. Si se tira desde lo alto con la cuchara, cae en forma de un hilo que se corta y sube. | para humedecer bizcochos, fabricar licores caseros, pintar piezas recién horneadas |
| Hilo fuerte | 104º C (30º) | 10' | Al separar los dedos se forma un hilo que no se corta. Volcándolo desde lo alto con la cuchara, el hilo se mantiene sin cortarse. | postres |
| Burbujas flojas | 105º C (33º) | | El almíbar, al hervir, forma burbujas en forma de perlitas redondas. | Fondants y glaseados |
| Burbujas encadenadas | 110º C (35º) | | Las burbujas son más grandes y saltan. Al separar los dedos el hilo no se corta. | Glaseados |
| Bolita blanda | 110º-115º C (37º) | 10' | Se toma almíbar con una cuchara y se lo deja caer en un vaso de agua fía. Se forma una bolita que se puede moldear con los dedos. | Merengue cocido, merengue italiano, fondants y caramelos blandos |
| Bolita dura | 116º-119º C (38º) | 12' | En el vaso de agua fría se forma una bolita más dura que la anterior. | Caramelos duros |
| Escarchado | 122º-126º C (39º) | | Se forma una bola que al morderla se pega entre los dientes | |
| Quebradizo | 129º-132º C (40º) | | Este es el punto del almíbar antes de convertirse en caramelo. La bola es dura y no se pega entre los dientes. | Toffes blandos |
| Caramelo | 150º-180º C (40º+) | 13' | Con una cuchara se echa una gota sobre una superficie de mármol, la gota queda compacta y dura. Levantando un hilo, se quiebra como vidrio. A partir de ahora comienza a tomar color. Esperar que tome el color deseado y retirar del fuego. | Acaramelar moldes, azúcar hilada, praliné |

Fuente:http://esolercocina.blogspot.com-como-hacer-adornos-de-caramelo.html

Esta es una de las técnicas que necesitan ser trabajadas con mucha precisión ya que para su desarrollo hay que tomar en cuenta la temperatura y el tiempo para su elaboración ya que las diferencias obtenidas desde los 100° a 160°C condicionan el aspecto físico final del caramelo cuando este se enfrié a temperatura ambiente además del tipo de azúcar es

necesario utilizar azúcar refinada o sea bien limpia porque si existe algún elemento extraño esta se cristalizara

### 2.3.3 Garnish en masa muerta

La masa muerta es una preparación elaborada a base de agua harina y sal la cual nos permite realizar infinidad de trabajos artísticos, la variedad de presentaciones empieza cuando el artista juega con la imaginación.

Para dar forma a cada uno de los trabajos se utiliza herramientas como el rodillo, cuchillos de varios tamaños, palillos y moldes de mazapán, además de nuestras manos, una de las particularidades de esta masa es que tiene un parecido al mazapán o distintos tipos de pastillaje lo cual es fácil al momento de dar algún tipo de forma.

La preparación de este tipo de masa y sus terminados dependen mucho del tiempo de preparación y el terminado que deseen darle, pues en ocasiones realizan la masa y enseguida las llevan al horno para a darle el color necesario, pero si se lo realiza con anterioridad esta debe ser guardada en una cámara de frio para que repose por un periodo de 12 horas y

después ser llevada al horno a 180°C hasta obtener el color requerido.

### 2.3.4 Garnish en mantequilla

El tallado en mantequilla, manteca, hojaldrina o margarina, se utilizaba para representar figuras acerca del desarrollo del budismo tibetano y eran consideradas obras únicas las mismas que eran presentadas a manera de ofrendas y en señal de respeto ante su Dios Buda.

Dicho arte se desarrolla debido a que según costumbres tradicionales de los pueblos de la India existía una categorización de ofrendas en las cuales constaban las siguientes:

- La flor
- El incienso
- El agua divina
- El Wa incienso
- Las frutas
- La luz de Buda

Dado que la situación ambiental de estos pueblos se vio afectada por cambios climáticos su flora se vio afectada y el pueblo tibetano debió adaptarse a estos

cambios y empezó a tallar varios tipos de flores en mantequilla.

El tallado en mantequilla se lo realiza a través de un moldeado artesanal el cual posee cierta complejidad debida a su consistencia, es por eso que para realizar trabajos en la misma se las debe hacer con ciertas condiciones de frio o de preferencia en días de invierno.

Tallar o moldear en este material en un principio fue difícil, sobre todo el desarrollar cada una de sus técnicas, por eso sus figuras fueron algo simples.

Al pasar el tiempo en unos de los monasterios se dio interés a este arte y se especializaron a monjes especializados en este arte, de esta manera se fue desarrollando cada vez sus técnicas pues la pasión por Buda y el Arte hizo que cada uno de los monjes enriqueciera cada vez sus presentaciones en cuanto a estructura y contenido.

> "Estoy empezando a pensar que lo que hago ya no es necesario. Hay buenos hoteles que siempre solían tener un artista de la cocina. Ahora, no. Me siento que todas las cosas que puedo hacer, y de las que me siento muy orgulloso, ya no importan más. Es muy triste, pero quiero trabajar".
> Chef VipulaAthukorale

Fuente:http://www.taringa.net/posts/arte/15923177/Esculturas-enmantequilla-e-Historia.html

### 2.3.5 Garnish en chocolate

Si bien es cierta la necesidad de decorar e innovar en las presentaciones de cada platillo mesa buffet no era simplemente la necesidad del Gardemanger, también quienes trabajan en el área de la pastelería debían poner su toque personal y artístico, es entonces que quienes poseían mayor habilidad en el tallado ponían a flote sus aptitudes y empezaron a desarrollar asombrosas figuras con el chocolate.

Quien iba a imaginar que el chocolate pasaría a ser de un manjar de dioses a un elemento para moldear figuras y embellecer la gastronomía pues en la actualidad el arte en chocolate es bastante apreciado dentro de la hotelería.

Tiempos atrás el moldear chocolate era de forma artesanal hoy en día con la ayuda de la tecnología y la variedad de materiales y utensilios su elaboración es menos compleja y existen diversas formas de trabajarlo, como son el tallado directo sobre planchas de chocolate, pinturas realizadas con chocolate templado y figuras y formas con chocolate plástico.

### 2.3.6 Garnish en frutas y verduras

El garnish en frutas y verduras es uno de los más comunes utilizados dentro de la gastronomía, sobre todo cuando se trata de montar un bufet o un centro de mesa.

Son pocos las personas que dominan esta práctica, sin embargo en el Ecuador somos muy afortunados al poder contar con mucha variedad de flora, la misma que nos servir de inspiración para hacer volar la imaginación y realizar infinidad de figuras.

El trabajar con frutas y verduras implica el saber elegir cada una de ellas ya que poseen distintas cualidades y están destinadas para cada tipo de forma según su característica organoléptica.

## 2.4. **NORMAS DE SEGURIDAD**

- Utilizar los utensilios necesarios para cada acabado.
- Verificar que las gurbias y cuchillos necesarios tengan el filo adecuado para que no existan cortaduras.

- Las gurbias deben ser de acero inoxidable y con mango recubierto para no cortarse al hacer presiones.

- Antes de realizar tallados en sandia, calabaza y melón, asegurarse de que no se mueva al momento de realizar presiones, ya que nos podemos cortar o se puede dañar el tallado.

- Tener a nuestro lado un bowl para colocar los desperdicios y verificar que no caigan en el piso, pues estos nos pueden ocasionar accidentes.

- Durante el tallado debemos dominar y dirigir la fuerza empleada.

- La presión aplicada en la fruta sea con puntilla o gurbia debe ser controlada.

- Al momento de armar toda la escultura asegurarla correctamente utilizando palillos y gelatina sin sabor sobre todo si esta tiene que ser trasladada de un lugar a otro.

## 2.5. CONSEJOS ÚTILES

Cuando se quiere realizar un tipo de tallado en el material deseado debemos tomar en cuenta las siguientes recomendaciones para antes durante y después de realizar el trabajo, estas nos ayudaran a obtener un mejor terminado y que este sea alejado por quienes lo aprecien.

- Sumerjir los tallados en agua bien fría, esta ayudara a que ellos se pongan rígidos y se obtenga un mejor terminado
- Para obtener flexibilidad en productos que necesiten ser doblados se los debe colocar en una solución de agua salada con una composición de dos cucharadas de sal con un cuarto de litro agua.
- Cubrir la fruta con extracto de limón para evitar que se oxiden y rosear gelatina sin sabor para preservarlas y hacerlas brillar
- Por lo general las figuras de consistencia más solida luego de ser remojadas se las puede congelar y utilizar cuando se las necesite, su tiempo de duración es de 8 a 10 meses según el tiempo que lleven expuestas al ambiente.

- La zanahoria el nabo, rábano, cebolla, apio y pimientos son alimentos que para su mejor utilidad se los debe almacenar sumergidas en agua fría.

- La manzana, la berenjena y el banano pelados son alimentos que al tener contacto con el ambiente tienden a oxidarse es por eso que los debe rosear con jugo de limón o vinagre.

- Para prolongar la duración de una sandia tallada se la debe cubrir con plástico filme y almacenarla en refrigeración

- Asegurarse que al equipo a utilizar tenga el suficiente filo y el mango este en perfecto estado para no sufrir cortaduras.

- Antes de empezar a realizar un trabajo asegurarse de contar con el equipo y material necesario.

- Para dar un mejor acabado a los tallados sean estos esculturas de animales, personas se las puede decorar con ojos de plástico.

- Se puede variar los colores naturales de las decoraciones utilizando colorantes vegetales,

el color dependerá del tiempo que se deje reposar sobre la mezcla (agua + colorante vegetal).

- Para presentar tallados de manera independiente se puede utilizar como base papa o zanahoria.
- Seleccionar las verduras y frutas adecuadas para el desarrollo de los tallado, pues depende de ello para obtener un mejor acabado, por lo general las deben ser de tamaño similar y sin manchas.
- Los vegetales como la zanahoria y la remolacha, se los debe trabajar a temperatura ambiente ya que si están fríos tienden a romperse con facilidad.
- La materia prima a utilizar no debe estar del todo madura.
- Antes de utilizar los diferentes géneros se los debe lavar y quitar raíces.
- Determinar los colores a combinar.
- Planear con anterioridad la figura a realizar para así no perder tiempo y desperdiciar material.

- Condicionar el grado de madurez de la fruta, el grosor de la cascara y la estabilidad de la pulpa.
- Trabajar con material hecho en acero inoxidable.
- Considerar la combinación de la piel y la pulpa de la materia prima.
- Los productos a utilizar no de ben estar demasiado maduros.

## 2.6. TÉCNICAS DE CORTE

Existen varias formas de cortar y tallar frutas pues estos ayudan a mejorar y dar realce a las presentaciones de alimentos crudos y cocidos, y hasta según la forma que se les dé en el caso de verduras disminuye su tiempo de cocción.

Es aconsejable tomar en cuenta siempre los factores de seguridad, materiales y herramientas para realizar un mejor terminado ya que esto es determinante para la estética del trabajo realizado.

### 2.6.1. Tallado en bajo relieve

En esta técnica las figuras sobresales pues en estas se destacan rostros e incluso algunos cuerpos en relieve natural, y se las puede observar solo de frente por tanto obtiene un solo ángulo

### 2.6.2. Tallado en alto relieve

Aquí se busca el realce de la figura a partir del centro sobre su entorno, esta técnica es utilizada en los relieves de monumentos, y se realizan distinciones según su postura:

- Erguida (figura de pie)
- Yacente (Tendida)
- Sedentes (Sentada)
- Orantes (Orando)
- Ecuestre (cuando es colocada sobre una base en alto como un muro)
- Grupal (Dos o mas figuras)
- Busto(representación de la mitad superior del cuerpo humano sin brazos)

### 2.6.3. Tallado en bulto

En esta su figura puede ser observada desde todos sus ángulos y su elaboración pueda variar de postura

Las figuras características de esta técnica son animales marinos mascotas o personajes históricos los cuales son expuestos sobre una base y dada la forma en la totalidad del material utilizado.

### 2.6.4. Tallado en frutas y verduras

De las grandes bellezas orientales la que sobresale es el tallado en géneros de frutas y verduras en cuanto a los productos a nuestro alcance en el Ecuador los productos que mejor se los utilizan para tallado son el daikon la zanahoria la calabaza el zapallo la sandia y el melón debido a la firmeza de su piel y pulpa.

Sin duda para realizar este tipo de trabajos se requiere de mucha paciencia y habilidad tomando en cuenta que no todas las personas que trabajan en cocina poseen las mismas capacidades para realizar tallados sobre todo si los mismos necesitan de precisión para mejorar el producto final.

La elaboración de estos trabajos hacen referencia a la imaginación de quien los realiza ya que en esto no existe reglas ni tampoco límites, cabe recalcar que

muchas personas trabajan con gurbias y cuchillos según la necesidad pero de la misma manera existen personas que tan solo con una puntilla o algo similar a un cuchillo thai realizan los mismos acabados.

## 2.7. TRABAJO DE FLORES

Existen varios tipos y formas de flores que se realizan, esto depende mucho según la técnica y habilidad de quien las realice.

Para realizar un tallado de flores sea en frutas o verduras antes se debe realizar un previo análisis en el cual se define la forma, el tamaño y textura que se dará al elemento, para realizar este trabajo se debe tomar muy en cuenta el delineamiento inicial para la figura y procurar no hacer muy profundos los cortes,

Una vez terminada la figura según su necesidad sea fruta o verdura sumergimos en agua fría para su mejor conservación o cubrimos con una solución de gelatina sin sabor, para luego ser montadas sobre la superficie determinada utilizando palillos de dientes o la misma gelatina.

## 2.8. FIGURAS

En el garnish se realizan infinidad de formas entre ellas también figuras de personas animales o cosas las cuales poseen un poco mas de creatividad imaginación y habilidad siempre tratando de llegar a lo real.

Los vegetales más utilizados para realizar estos trabajos son la zanahoria el daikon en frutas tenemos la calabaza el zapallo, el melón y la sandia.

Para empezar a tallar figuras siempre debemos tomar en cuenta la maduración pues de esto depende el terminado para su tallado como son alas, picos. Etc. se deben utilizar palillos de dientes o gelatina sin sabor para sujetar de esa manera mantenerlos firmes

Los detalles de cada figura son importantes es por eso necesario contar con un buen quipo de gurbias y cuchillos los cuales deben poseer un adecuado filo para que ayude a realizar mejor los cortes y evitar accidentes al realizar presión sobre los mismos.

## CAPÍTULO III: IDENTIFICACIÓN DE MATERIALES Y HERRAMIENTAS PARA EL GARNISH

### 3.1 HERRAMIENTAS

Para obtener terminados precisos al momento de realizar un tipo de corte sea en frutas o verduras, es importante realizarlo con la herramientas adecuadas como las gubias las mismas que tienen características propias para el terminado deseado como son ovaladas, onduladas y también en forma de V, como puede ser la utilización de una puntilla pico de loro o un cuchillo thai para personas más hábiles.

Imagen N°1: Acanalador
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Acanalador.** Sirve para realizar cortes a manera de extracción de pedazos de frutas y verduras co n la finalidad de decorar.

Imagen N°2: Acanalador Triangular
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Acanalador triangular:** sirve para pelar frutas y verduras y con él se realzan cortes originales al momento de tallar y rasgar.

Imagen N°3: Gubias estriadas
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Gubias estriadas:** Sirven para realizar cortes y dar formas de flores y hojas sobre todo en verduras y frutas con pulpa firme.

Imagen N°4: Cuchillo Thai
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Cuchillo Thai:** Elemento para uso exclusivo para realizar todo tipo de corte su particularidad es que posee mucho filo y su hoja es flexible.

Imagen N°5: Puntilla Curva (pico de loro)
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Puntilla Curva (pico de loro):** sirve por lo general par realizar cortes de torneado. Pero también a la ausencia de un cuchillo thai es también práctico para la talla de frutas y verduras.

Imagen N°6: Descorazonador
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Descorazonador:** Sirve para retirar el corazón de la manzana y dar terminados a las decoraciones.

Imagen N°7: Parisién (saca bocados)
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Parisién (saca bocados):** Esta herramienta sirve para sacar bocados de fruta o verdura en forma de esfera de diferentes tamaños.

Imagen N°8: Cuchillo de Chef
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Cuchillo de Chef:** Sirve para realizar cortes que necesiten de mayor presión en productos grandes y en ocasiones duros como: piña. Papaya, sandia, melón, zanahoria y rábano chino.

Imagen N°9: Decorador Triangular
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Decorador triangular:** Útil para realizar cortes en forma de V ya sea en elaboración de canastas, flores o realización de terminados en los trabajos.

Imagen N°10: Cortador guirnalda
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Cortador Guirnalda:** Adecuado para realizar espirales en forma de serpentina.

Imagen N°11: Pelador de mano
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Pelador de mano:** Nos permite retirar las cortezas de vegetales tales como papa, zanahoria, nabo, rábano chino, y frutas como la sandia y el mango,

Imagen N°12: Chaira
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Chaira:** Este instrumento sirve para devolver el filo a las herramientas por lo general los cuchillos e instrumentos de características similares.

Imagen N°15: Gelatina sin sabor
Fuente: http://articulo.mercadolibre.com.co/gelatina-sin-sabor-250-bloom

**Gelatina sin sabor:** Previo a una correcta hidratación con 1 parte de gelatina y 7 de agua y disuelta a baño maría esta solución nos ayuda a dar brillo a lo tallados como también a pegar entre si y hasta utilizar para mantener fijo la presentación sobre una base.

Imagen N°14: Palillos de brochetas
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Palillos de brochetas:** Posee las mismas funciones que el anterior sirve para dar soporte en el elemento tallado estas se utilizan con figuras más grandes y de mayor peso.

Imagen N°13: Palillos de dientes
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Palillos de dientes:** Útil para sostener y pegar hojas y flores sobre las bases.

Imagen N°16: Decorador Espiral
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Decorador espiral:** nos permite realizar cortes en espiral a los vegetales y los mismos luego pueden ser intercalados entre dar realce a las presentaciones.

Imagen N°17: Cortador de verduras ondulado
Fuente: http://www.cuchilleriadelprofesional.com/

**Cortador de verduras ondulado:** sirve para realizar cortes en vegetales de forma ondulada y así obtener una mejor presentación de los mismos.

## 3.2 MATERIALES

Al momento de tener planeado el tipo de tallado que vamos a realizar y la materia prima a utilizar se debe tener en cuenta siempre la frescura de las mismas mas el grosor de la cascara y su pulpa a continuación la descripción de cada una de ellas.

Imagen N°18: Cebolla paiteña y Cebolla perla
Fuente: http://es.wikipedia.org

**Cebolla paiteña y cebolla perla:** Estas deben estar frescas sin tallos brotados con una forma redonda y de tamaño medio, esta se utiliza para realizar variedad de flores y para su tallado es necesario colocar antes sobre agua fría para no ocasionar irritación a los ojos

Imagen N°19: Zanahoria
Fuente:http://curiosidades-vida-sana.blogspot.com/la-zanahoria-html

**Zanahoria:** para trabajar en este producto es preferible hacerlo cuando se encuentre a temperatura ambiente ya que si lo hacemos recién esta sacado del refrigerador

su consistencia es más delicada y tiende a quebrarse, así mismo para poder trabajarla en una consistencia mas suave es necesario remojarle en una solución salina (1 litro de agua 400gr de sal).

Imagen N°20: Daikon o Rábano Chino
Fuente: http://vibrantwellnessjournal.com/daikon_raddish.jpg

**Daikon o rábano chino:** De origen asiático para una mejor utilización deben ser rectos sin raíces ni fisuras es necesario colocar los tallados en agua fría para que no se oxiden.

Imagen N°21: Tomate de Riñón
Fuente: http://adelgazarfacil.net/dieta-del-tomate/

**Tomate de riñón:** Su apariencia debe ser correcta no debe tener fisuras su forma debe ser redonda y no deben estar lo suficiente maduros para agilitar su manipulación.

Imagen N°22: Rábano Rojo
Fuente: http://www.delagranja.co/node/82

**Rábano rojo:** Existen de varias formas redondos, ovalados y alargados, según la necesidad se utiliza siempre tomando en cuenta su frescura, estas obtienen un mejor acabado al sumergirlos en agua fría y se los puede conservar en la misma hasta tres días.

Imagen N°23: Calabaza o Zapallo
Fuente: http://granjaagropoli.com/calabaza/

**Calabaza o Zapallo:** Se los puede conseguir de muchas formas colores y tamaños, su particularidad es el grosor de su pulpa es por eso que son muy útiles al momento de realizar tallados y formar figuras y

paisajes, para su mejor conservación luego de terminar el tallado se la debe lavar con agua fría, secarle y guardarle en el refrigerador cubierto con plástico film.

Imagen N°24: limón
Fuente: http://plenilunia.com/-citricos/citrus-fruit-splashing/

**Limón:** La variación de colores ayuda al momento de decorar, y su utilidad favorece mucho sobre todo el zumo que se lo aplica para evitar oxidaciones en manzanas y berenjenas, la frescura del mismo beneficia al momento de realizar alguna figura.

Imagen N°25: Pimiento
Fuente: http://recetas.tavovalencia.com/recetas/pimientos

**Pimiento:** Estos deben ser de piel dura y sin fisuras negras, los conseguimos de distintos tamaños y colores y para un mejor terminado se los debe conservar en agua fría.

Imagen N°26: Col
Fuente: http://www.mrlucky.com.mx/consumidor_recetas_detalle/

**Col:** Las encontramos en verde y morado en ellas se pueden tallar rostros, figuras o utilizar sus hojas para dar infinidad de formas para realzar las presentaciones es importante trabajarlas en un estado fresco y retirar las hojas secas.

Imagen N°27: Jengibre
Fuente:http://portalvegetal.com/especiarias/especiarias-picantes/jengibre/

**Jengibre:** Por su forma nos ayuda a contrastar formas marinas cuando se realizan arreglos con temas marinos, su piel no debe estar arrugada estos son signos de frescura.

Imagen N°28: Melón
Fuente: http://www.fairtrasa.com/portfolio-items/melon/

**Melón:** Alimento de piel fina su pulpa puede ser amarilla o verde con ella se puede realizar hojas, flores o pasar a ser el género principal del tallado pues por su pulpa gruesa en ella se pueden realizar tallados de figuras y rostros, posee un alto grado de agua en su composición por eso es aconsejable trabajarla en un estado de no madurez y con elementos de bastante filo (cuchillos, gubias).

Imagen N°29: Remolacha
Fuente: http://www.tunutricionista.es

**Remolacha:** Según su forma esta puede ser larga intermedia o redonda en ella se pueden realizar tallados utilizando desde su tallo su contextura y forma debe ser uniforme y es aconsejable ya pelada dejarla reposar sobre agua fría salada de 15 a 20

minutos para evitar su decoloración al momento de trabajarla.

Imagen N°30: Papaya
Fuente: http://www.herbodescuento.com/product/enzima-de-papaya

**Papaya:** Es preferible trabajarla cuando aun no está lo suficiente madura y su piel es de color verde, al momento de realizar tallados debemos contar con cuchillos y gubias que tengan el suficiente filo y tratar de no hacer demasiada presión ya que de esta comenzara a correr liquido.

Imagen N°31: Sandia
Fuente: http://www.taotv.org/2011/08/11/la-sandia/

**Sandia:** Esta es la fruta que posee mayor atracción para realizar sinnúmeros de tallados, la dureza de su cascara y la firmeza de su pulpa hacen posible realizar trabajos extraordinarios, para ello debemos observar que esta no esté demasiado madura fijándonos en la

parte inferior pues su color amarillento es signo de madurez y su pile debe ser limpia y sin manchas, para su conservación se la debe colocar en refrigeración cubierta con film.

Imagen N°32: Piña
Fuente: http://verduradirecta.es/fruta/74-pina.html

**Piña:** Se la pueda trabajar pelada o no pelada toda la fruta en si es útil para realizar decoraciones desde su tallo, cascara y pulpa esta no posee mucha duración pues a ser manipulada empieza a botar liquido, se la debe conservar a recipientes hermético en refrigeración.

Imagen N°33: Mango
Fuente: http://www.mangoecuador.org/

**Mango:** Es necesario trabajarlo cuando este aun no está maduro y para un mejor terminado de formas es aconsejable colocarlo por 15 a 20 minutos sobre una solución salina para que este no se vuelva oscuro.

Imagen N°34: Berenjena
Fuente:http://todossomoscocineros.com/bocaditos-de-berenjena.html

**Berenjena:** Su pulpa debe ser firme y su corteza debe ser liza sin arrugas para su conservación se la debe colocar en una solución de agua con limón, vinagre o una pastilla de vitamina C esto ayudara a que no se oscurezca.

Imagen N°35: Manzana
Fuente imagen: http://www.fairtrasa.com

**Manzana:** Esta fruta se la debe trabajar de preferencia con su corteza y también sumergirla sobre una solución de agua con limón, vinagre o una pastilla de vitamina C esto ayudara a que no se oscurezca y también rociarle con la misma mientras de la talla.

Imagen N°36: Papa
Fuente: http://es.123rf.com/photo_2860253_raiz-de-un-vegetal-de-un-papa.html

**Papa:** Se aconseja luego de trabajarla cocerla al dente para una mejor conservación y se puede trabajar según la necesidad en cualquier tamaño siempre tomando en cuenta su uniformidad y frescura.

Imagen N°37: Pepinillo
Fuente: http://www.sakata.com.

**Pepinillo:** De preferencia se los debe trabajar a los que poseen forma recta y para su conservación y mejor presentación se los debe colocar en agua fría.

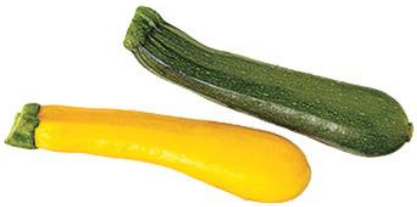


Imagen N°38: Zucchini
Fuente: http://www.realsimple.com/

**Zucchini:** Se lo obtiene de dos colores verde y amarillo y para su mejor presentación es aconsejable trabajarlos con toda su cascara estos no se los debe colocar demasiado tiempo en agua porque absorben y se vuelven débiles, si se desea alargar su duración se lo puede recubrir con gelatina sin sabor.

Imagen N°39: Puerro
Fuente:http://www.enterbio.es/verduras-y-vegetales-ecologicos-puerro

**Puerro:** La firmeza de su tallo y su brillo nos ayuda a obtener lindas presentaciones y para su estabilidad debido a que posee una superficie sedosa debemos ayudarnos con gelatina sin sabor o palillos de dientes.

## CAPÍTULO IV MANUALES

### 4.1. ¿QUÉ ES UN MANUAL?

Es un libro o un documento en el cual se reúne todos los datos esenciales y básicos acerca de una materia determinada, por tanto el término manual hace referencia a aquello que se realiza o produce con las propias manos, como puede ser el caso de cualquiera de los trabajos manuales que existen como lo son, la pintura, el tejido, la escritura, la gastronomía. Operarios de maquinarias, etc.

### 4.2. TIPOS DE MANUALES

**De políticas.-** Son una especie de criterios de actuación que, sin ser reglas, permiten tener un criterio de actuación en una empresa.

**Departamentales.-** Son Manuales que norman la actuación de su personal según el departamento al que están adscritos y las funciones que realizan.

**De bienvenida.-**Estos manuales generalmente tienen una breve historia de la empresa, desde su fundación hasta su realidad, incluyendo además la misión, la visión y el objetivo del a misma.

**De organización.-** Es un manual que contiene información sobre la estructura general de la empresa, y las funciones de cada área.

**De procedimientos.-** Es un manual especifico, que detalla cada una de las etapas que se llevan a cabo para realizar una actividad o proceso.

**De técnicas.-** Son manuales como su nombre lo dice, de formas para llevar a cabo una tarea específica.

**De puesto.-** Son manuales específicos para detallar las características y el alcance de las responsabilidades de un puesto ó un grupo determinado de cargos similares dentro de una empresa o institución.

## 4.3. DISEÑO DE UN MANUAL

Diseñar un documento que contenga la descripción de las actividades específicas que deben seguirse para la realización de distintas actividades, permite dar a conocer el funcionamiento de herramientas, tareas, técnicas y procesos adecuados.

No existe un modelo específico de manuales dirigidos a actividades determinadas, ya que los mismos se ajustan a su contenido y a quien va destinado.

Se deben tomar en cuenta características importantes al momento de diseñar como lo son:

- Portada
- Introducción
- Información de autor
- Índice de contenidos
- Metodología
- Procedimientos
- Características de herramientas
- Características de materia prima
- Glosario
- Bibliografía

**4.4. ELEMENTOS A TOMAR EN CUENTA**

- Fácil manejo
- Lenguaje claro
- Información concreta
- Gráficos e ilustraciones buena definición
- Métodos y técnicas

## 2.3 HIPÓTESIS

El análisis situacional de las técnicas de Garnish en la cocina fría del Hotel Quito, permitirá identificar las falencias del personal que labora en el mismo y de esta manera poder realizar un manual básico de técnicas de Garnish, logrando que sus empleados se desempeñen mejor y sean creativos al momento de presentar un producto elaborado.

### 2.3.1 Hipótesis Nula

El análisis situacional de las técnicas de Garnish en la cocina fría del Hotel Quito, no permitirá identificar las falencias del personal que labora en el mismo y de esta manera poder realizar un manual básico de técnicas de Garnish para mediante ello, lograr que sus empleados se desempeñen mejor y sean creativos al momento de presentar un producto elaborado.

# TERCERA PARTE - METODOLOGÍA

## 3.1 TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo se realizó una investigación Descriptiva en el área de la cocina fría del Hotel Quito, ya que se analizaron dos variables, al diagnosticar la situación existente y proponer la elaboración de un manual, por lo que se valdrá de una investigación de campo.

El diseño utilizado fue cualitativo cuantitativo debido a la utilización de técnicas como la entrevista y fichas de observación.

## 3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA

Por motivo de que la población es pequeña, no se saca muestra alguna y se trabaja con todo el personal implicado, constituyéndose en el universo de la población las 8 personas que laboran en el área de la cocina fría del Hotel Quito.

## 3.3. INSTRUMENTOS RECOLECCIÓN DE DATOS

- Fichas de observación: Se aplicó este método que consiste en utilizar todos nuestros sentidos para poder captar la realidad de cada persona, en base a la evaluación de parámetros. (Ver Apéndice A)

- Entrevista estructurada que constó de 6 preguntas las cuales fueron dirigidas al Chef y Sous Chef del Hotel Quito.(Ver Apéndice B)

### 3.4. DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO DE CAMPO

El presente análisis situacional fue realizado por el autor de esta investigación, en los días de menor demanda de eventos y ocupación del hotel, ya que se facilitó la observación y se pudo diagnosticar mejor las técnicas de Garnish aplicadas, para de esta manera poder emplear datos concretos en la elaboración del manual.

# CUARTA PARTE - PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

## 4.1. PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS

La observación realizada al personal que labora en el área de cocina fría del Hotel Quito permitió el análisis situacional del manejo de técnicas de garnish utilizadas, por lo que se presentan los resultados obtenidos.

Parámetros a evaluar:

- Utilización de instrumentos de tallado
- Interés por elaborar tallados
- Creatividad
- Habilidad y Destreza
- Disponibilidad de tiempo
- Disponibilidad de materia prima
- Utilización de guía de apoyo
- Trabajo en equipo

1.- Instrumentos de tallado

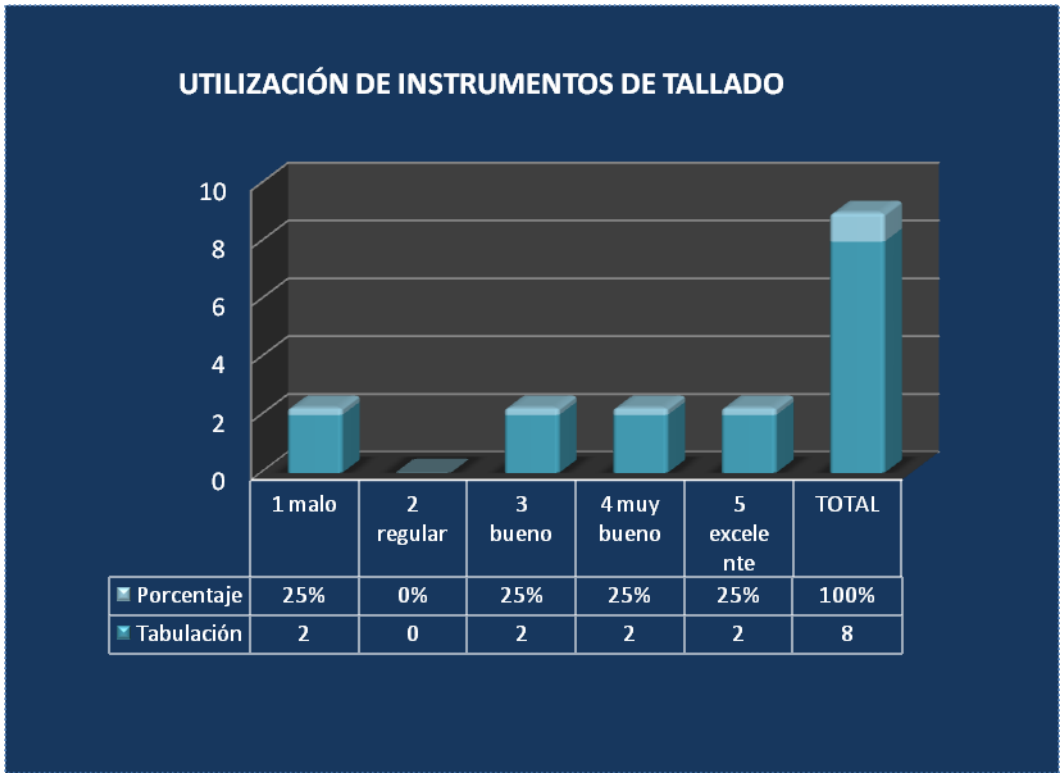



Gráfico 1 Utilización de instrumentos de tallado
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

La utilizacion de instrumentos de tallado es escasa debido a que ellos no las poseen y en el lugar no se les facilita los mismos, el 25% de quienes utilizan es porque las herramientas son de su propiedad.

2.- Interés

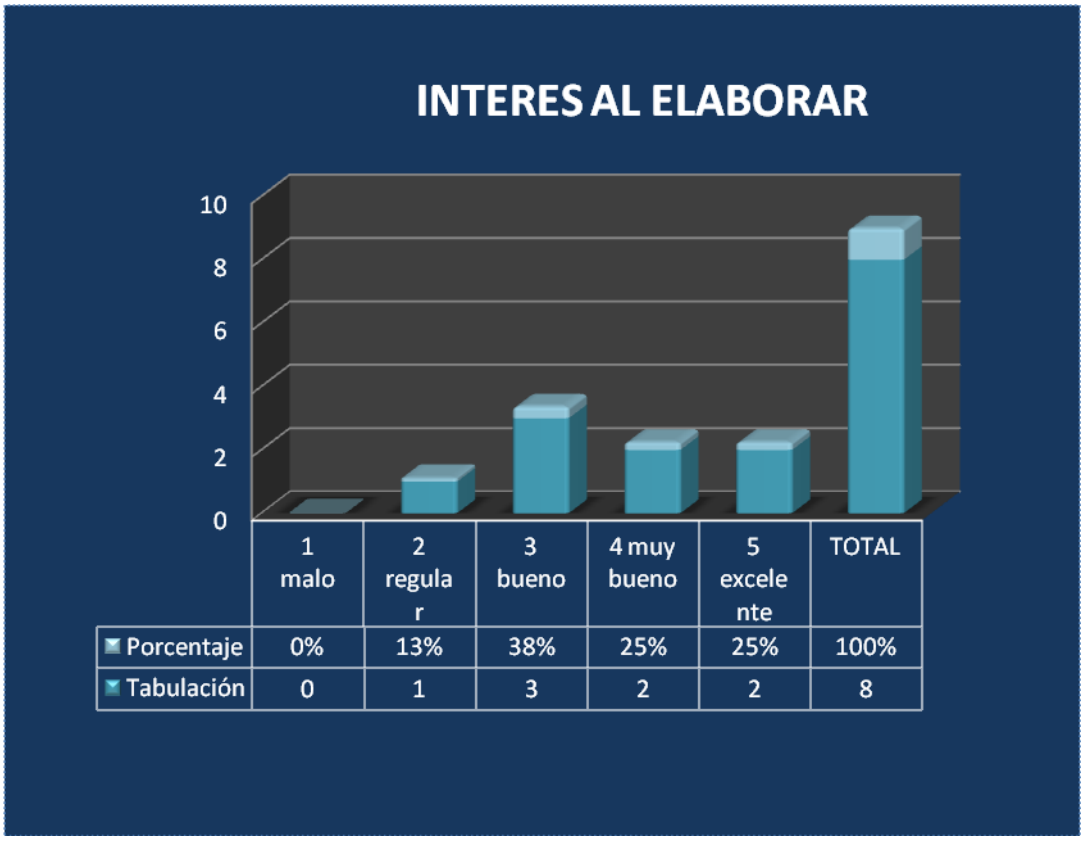



**Gráfico 2 Interés al elaborar**
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

El interés por elaborar garnish se nota más en quienes poseen esta habilidad y quienes no las tienen realizan cosas muy simples y pocos son los que demuestran interés por aprender o realizar cosas mejores.

3.- Creatividad

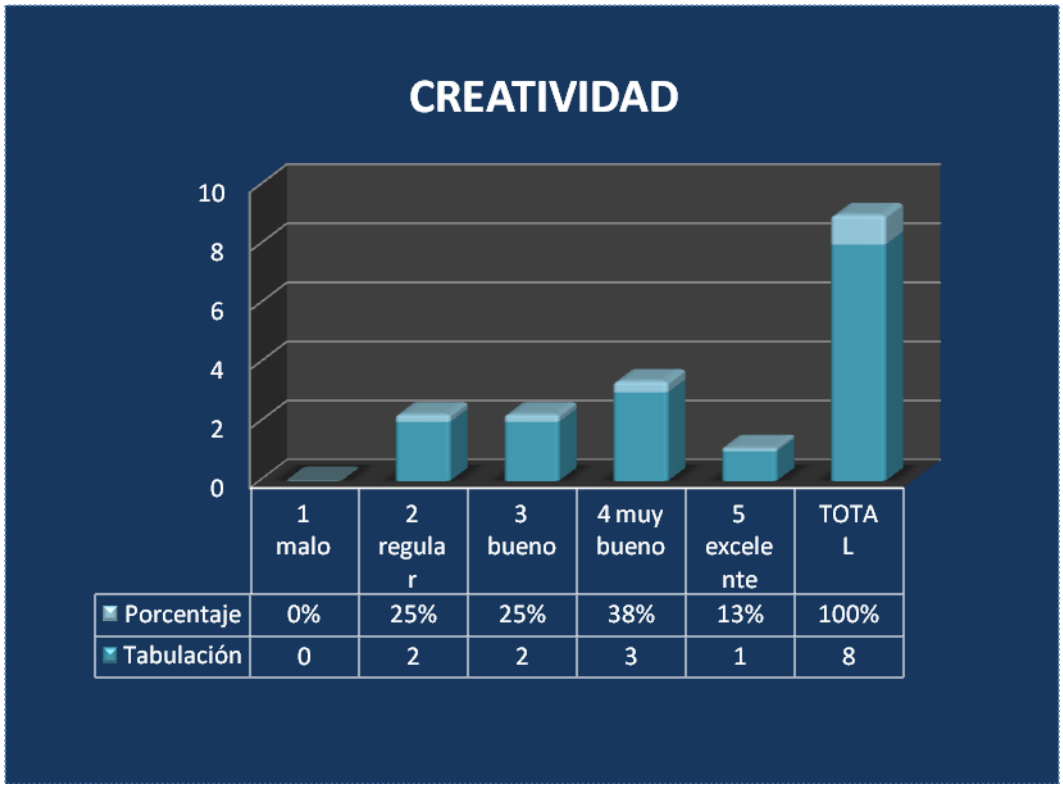



Gráfico 3 Creatividad
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

La creatividad no es tan notoria al momento de realizar los tallados ya que para decorar lo hacen de manera sencilla utilizando siempre las mismas figuras y no se atreven a innovar o hacer mejores presentaciones, existe variación solo cuando decora la persona que posee esta habilidad.

4.- Habilidad y destreza

**Gráfico 4 Habilidad y destreza**
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

Al decorar platos o tallar frutas y verduras es posible darse cuenta de quienes tienen habilidades y destrezas para ello, pues las presentaciones de platos y tallados demuestran su talento y capacidad.

5.- Tiempo

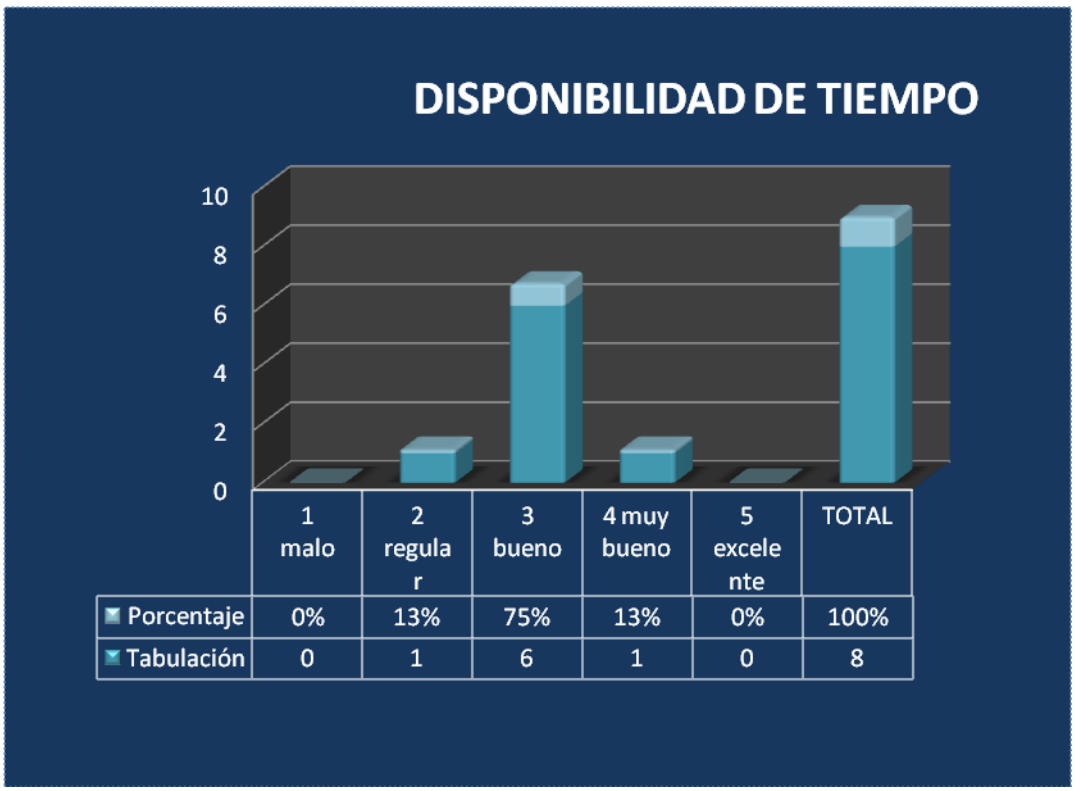



Gráfico 5 Disponibilidad de tiempo
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

Las personas que poseen la habilidad de tallar son pocas y deben realizar otras actividades diarias, es por eso que el tiempo es corto para dedicarlo a ello y tratan de hacer lo más sencillo posible, o adelantar de un día a otro.

6.- Materia prima

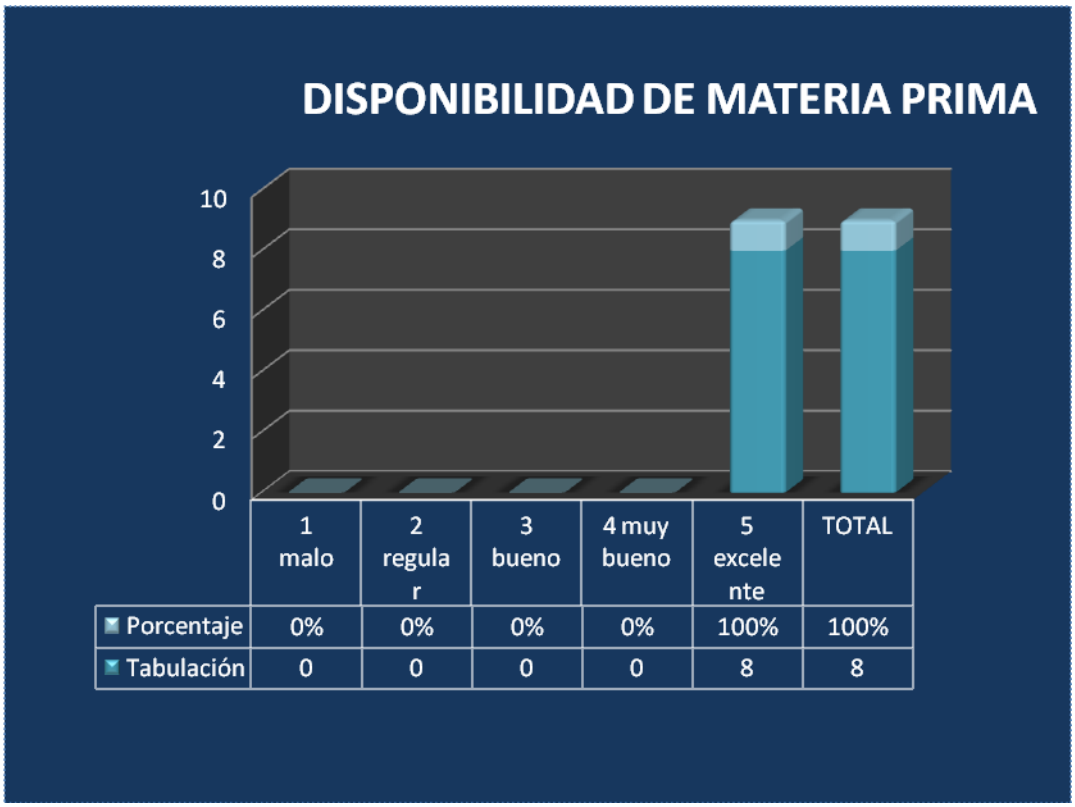



Gráfico 6 Disponibilidad de materia prima
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

Por el hecho de que en el lugar se preparan variedad de alimentos, se cuenta con una gran variedad de materia prima, y todo el tiempo están a dispocisión de quién la necesite y quiera realizar mejores presentaciones.

7.- utilización de guía de apoyo

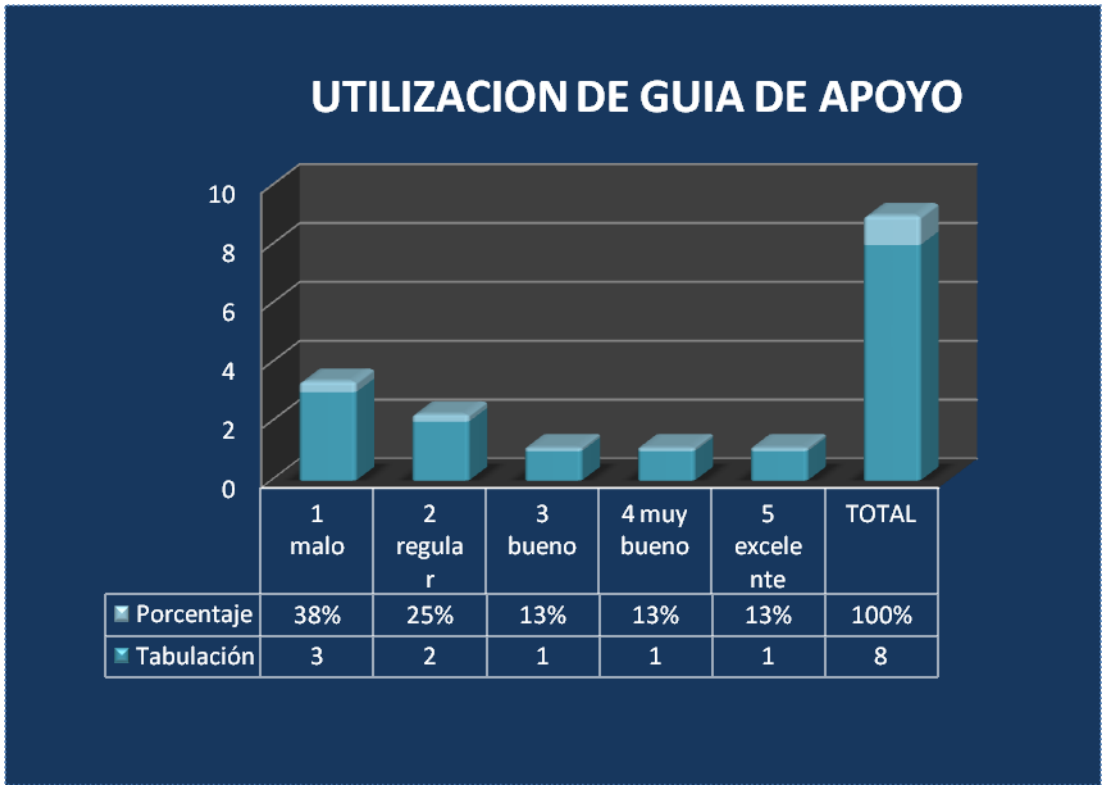



Gráfico 7 Utilización de guía de apoyo
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

Quienes deben realizar tallados para decorar no poseen una guía escrita de apoyo y cuando deben hacerlo se ayudan entre ellos o se guían con fotos tomadas recopiladas.

8.- Trabajo en equipo

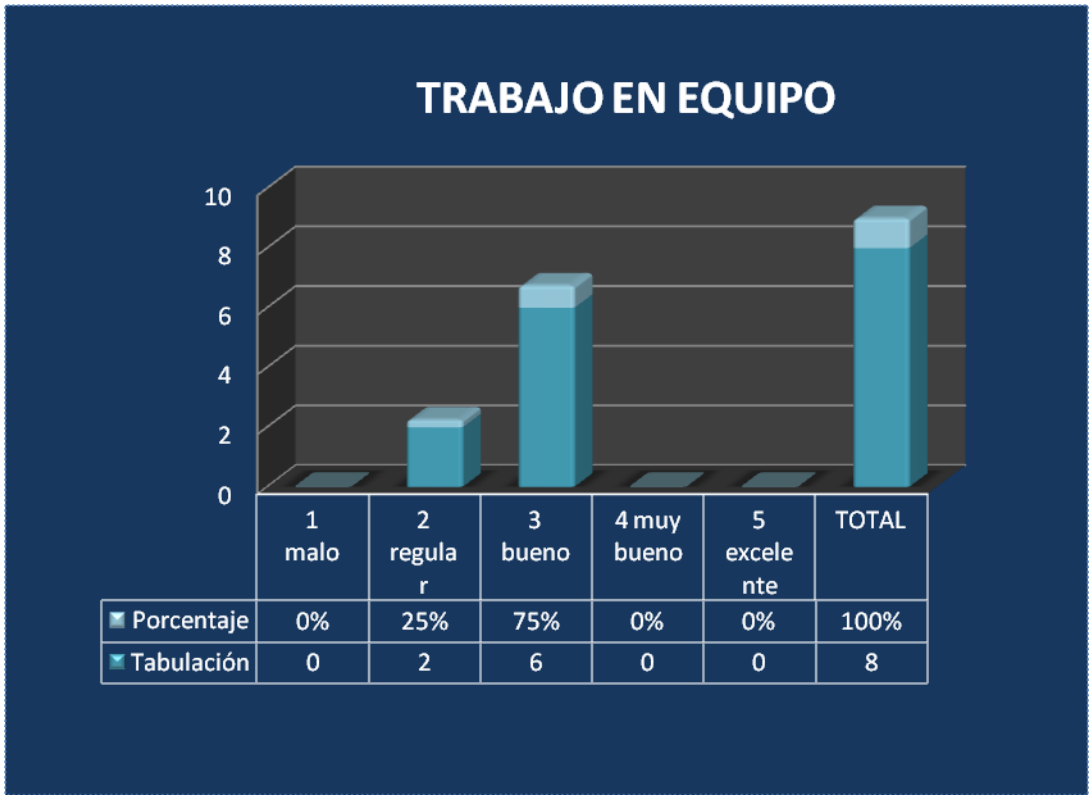



**Gráfico 8 Trabajo en equipo**
**Fuente: Hotel Quito**
**Elaborado por: Milton Vera**

**Análisis**

No existe el sufiente apoyo para trabajar en equipo pues cada trabajador tiene sus actividades definidas a realizar y esto cambia en ocasiones según la acumulación de trabajo que tengan.

## 4.2. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

### 4.2.1. Análisis situacional – Observación

De la observación realizada a quienes realizan las actividades en la cocina fría entre ellas el decorar todo tipo de alimentos, se puede decir que el personal no se encuentra capacitado en un 100% apto para realizar trabajos de garnish, y mucho menos aplicando las técnicas debidas, herramientas necesarias y tomando en cuanto consejos útiles para evitar accidentes.

El interés por parte de quienes deben realizar dicha actividad, como también de los directivos principales es muy bajo y de ser lo contario se mejoraría los niveles de presentación.

La habilidad, creatividad y destreza son fundamentales al momento de realizar trabajos de tallado, sin embargo no todos poseen estos dones, y tampoco buscan la manera de mejorar el trabajo y se conforman con lo poco que pueden hacer.

### 4.2.2. Presentación Entrevista

**Entrevistados**

**Manuel Ponce:** Chef de Cocina

**Wilson Oña:** Chef Restaurante Techo del Mundo

**Fernando Caicedo:** Sous Chef Restaurante Techo del Mundo

**1.- ¿Que es para Ud. el Garnish?**

**Chef Wilson Oña:** Para mí el garnish es una arte representado por frutas, verduras, especies e inclusive de los mismos insumos y para obtener una verdadera obra de arte se necesita de una persona capacitada las cuales sirven como decoraciones para los buffets, bocaditos, cocteles, ocasiones especiales y eventos.

**Chef Manuel Ponce:** Es la decoración de todo lo que se hace en frutas y legumbres, es la decoración e inspiración del chef en la cual se le expresa al cliente todo el cariño y la necesidad de ver un plato bien presentado.

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Es la una expresión misma del arte que los gastrónomos utilizan como material principal materiales que son utilizados para la preparación de alimentos.

**2-. ¿Cómo se ha ido desarrollando el garnish dentro de la actividad hotelera hasta la actualidad?**

**Chef Wilson Oña:** antes en el hotel Quito se desarrollaba bastante el garnish pero las eras van pasando y van apareciendo nuevas cocinas, nuevas técnicas de cocciones y de presentaciones, todas las bandejas de comida se presentaban con una decoración de garnish ya sea de un animal o algún motivo las cuales se las ubicaba en el centro o en la parte trasera de la bandeja, y de igual manera al contorno de las bandejas de ensaladas y los materiales que se utilizaban eran hielo, mantequilla, frutas y vegetales y un poco de masas muertas.

**Chef Manuel Ponce:** El siempre se ha caracterizado en el Hotel Quito hace unos 20 años atrás y cada día ha ido mejorando y superando las expectativas que el cliente las exige, utilizando la inspiración del chef para realizar las presentaciones.

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Con la implementación del ServSafe en la manipulación de alimentos el garnish ahí ido tomando transformaciones en su elaboración hasta llegar al punto de hacer garnish comestible convirtiéndolo en algo mucho más interesante tanto como para la vista como para el paladar. En la hotelería

esta normativas se las utilizada de manera mas estricta ya que estos estándares de manipulación dan un punto a favor para la calificación en su servicio.

**3.- ¿Cree Ud. que se debería realizar una capacitación al personal de la cocina del Hotel Quito sobre este tema y por qué?**

**Chef Wilson Oña:** Aquí es medio complicado y a la vez medio difícil porque al querer se debería seguir una tendencia dentro del hotel ósea nosotros deberíamos imponer ósea nosotros deberíamos decir vamos a realizar las decoraciones no solo para el restaurante sino también para los eventos, y entonces ahí debería existir no solo una persona que realice este trabajo sino varias con esta capacidad, y con la finalidad que todos en el hotel puedan ver esas maravillas, en todo caso para hacer esto se debería pedir autorización a la gerencia explicándole sobre la tendencia que queremos revivir o reactivar.

**Chef Manuel Ponce:** si ya que la profesión y la competencia nos exige a diario para ir mejorando.

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Definitivamente al citar la frase "la comida entra por los ojos". Es importante crear un interés visual primero y luego gustativo por

lo que se prepara o simplemente por el entorno en donde se va a servir los alimentos. De ahí la necesidad de la capacitación a todo el personal ya que todos necesitan conocer de las técnicas para la elaboración y ahí ampliar sus conocimientos es para quienes no son tan expertos en la materia y reforzar para quienes lo son.

**4.- ¿Cual es nivel de importancia que se le da este tema en el hotel?**

**Chef Wilson Oña:** Mucho implica las técnicas de cocción pues como antes lo mencione todo lo que pongamos en un plato debe ser para comernos al momento de servirse, no como antes que se realizaba figuras y se las regresaban.

**Chef Manuel Ponce:** La decoración no tiene mucha importancia por que el cliente cuando llega a un buffet es por la variedad de comida más no por la decoración.

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Desde el punto de vista decorativo del lugar se le da mucha importancia ya que continuamente se vienen haciendo decoraciones ya se a para el buffet o para bandejas de bocaditos, mas se ha dejado a un lado la decoración con garnish en platos al servirse.

**5.- ¿Qué opina acerca de la implementación de material didáctico al personal para el desarrollo de dicha actividad?**

**Chef Wilson Oña:** En eso no tendríamos problema porque gracias a la empresa que siempre nos facilita insumos, material las herramientas entonces yo no le vería misión imposible, al contrario tendría que conversar con el Sr. Joseph para decirle que necesitamos eso y que vamos a ir ciertas fechas o ciertos días y las decoraciones y como me supongo que con gusto estar el dispuesto para darnos el material e implementos que se necesiten.

**Chef Manuel Ponce:** Es muy bueno porque mediante el manual uno ya esta fijo y no esta dudando de que es lo que se va a presentar y esto nos ayuda a progresar con más ideas y desarrollar mejor el factor del tiempo.

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Siempre es importante en todo aspecto gastronómico tener un material de apoyo con el que se podrá desarrollar de mejor manera la creatividad de los que la practican.

**6.- ¿Ud. cree que se debería dar más apertura a quienes tienen esta habilidad que pueda desarrollar más sus habilidades?**

**Chef Wilson Oña:** Si para mi es motivo de felicitación para quienes desarrollan esto porque no todos lo realizan, ni yo mismo lo hago, y yo si felicito a las personas que tienen ese don para tallar para realizar y para ingeniarse el cómo hacer.

**Chef Manuel Ponce:** Todos no tenemos el mismo potencial y la misma inspiración para realizar las cosas pero es importantísimo que se sepa identificar estas habilidades y dar el apoyo necesario para que se puedan hacer mejor las cosas.

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Como ya se ha dicho y comprobado, la práctica hace al maestro y es por esto que quienes tienen habilidades deben explotarlas hasta llegar al punto de la perfección y esto solo se logra con la continuidad y mucha práctica.

**7.- ¿Qué opina acerca de la escasa utilización de garnish dentro de la hotelería?**

**Chef Wilson Oña:** Creo que si nosotros solicitamos y pedimos que se dé una capacitación a las personas que quieran por que quizá todo mundo tendrá interés pero no todos están calificados, cada quien tiene su don y quizás yo sería el pionero en decir que vamos a realizar hacer las demostraciones respectivas con el

personal apto puedan hacer y esa personas que saben, les vayan guiando al resto de personal que no tiene conocimiento.

**Chef Manuel Ponce:**(la respuesta dada no encaja en relación a la pregunta hecha).

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Por la continua transformación de la gastronomía, la hotelería ha dejado a un lado el garnish, dando paso a un nuevo tipo de decoración mas minimalista y excéntrica como es la decoración en el plato servido, dando color y diseños con los géneros que se ocupan en el armado del plato (Género cárnico, carbohidratos, vegetales y salsas.)

**8.- ¿Cuáles cree Ud. que sean los factores importantes para ofrecer un mejor garnish en el Hotel Quito?**

**Chef Wilson Oña:** Factores importantes para sobresalir el nombre del hotel Quito porque si nosotros realizamos garnish con gelatina, con mantequilla, con vegetales, con frutas con chocolate y decorando los platos de acuerdo al tipo de comida seriamos uno de los hoteles que mas llamen la atención y decir que estamos reactivando el garnish y eso sería bueno.

**Chef Manuel Ponce:** Los chefs en general debemos trabajar para que el cliente se sienta satisfecho, pues el garnish es importante al momento de decorar.

**Fernando Caicedo Sous Chef:** Un factor importante es la renovación de ideas en la utilización de productos para realizar dicho arte.

### 4.2.3. Análisis Entrevistas

En estas se puede apreciar que no existe un interés relevante sobre el tema, y también que con la evolución de la gastronomía, la práctica del garnish se ha ido perdiendo de a poco como también el interés por realizarlo y fomentarlo.

Como se puede dar cuenta en las respuestas acerca de este tema no parece ser de mayor interés en la actualidad para quienes están a la cabeza de la cocina del Hotel Quito. Si bien es cierto, años atrás esta actividad era la que daba realce a las presentación varios alimentos.

Al parecer hacer al momento de realizar la entrevista se logra hacer concientización sobre el deterioro de la actividad y parece ser existe la predisposición de mejorar o acerca algo por rescatar las buenas prácticas de garnish.

## 4.3. CONCLUSIONES

- El personal que labora en la cocina del hotel Quito posee muy poco conocimiento en cuanto a técnicas de garnish debido a que no se le da la suficiente importancia por parte de los directivos y las personas especializadas en el tema y además que esta forma de presentar productos mediante el tallado con el pasar de los tiempos se ha ido desvalorizando.
- La falta de conocimiento de estas técnicas produce, el poco interés por querer conocer más este arte, es por eso que no poseen herramientas adecuadas para realizar mejores trabajos y ejecutan tallados demasiados sencillos con tan solo una puntilla.
- Al no tener una formación académica hace que se pierda el interés en realizar este tipo de arte que depende mucho de la investigación de nuevas técnicas y procesos para realizar verdaderas obras de arte creatividad paciencia y entusiasmo además de la motivación que no se la da a los empleados por parte de los directivos
- La formación académica en las universidades e institutos en cuanto a garnish son básicas y de ahí para poder perfeccionar tallados en distintos

materiales depende mucho del interés y la habilidad de cada persona.

- Es necesario contar con material didáctico como un manual de técnicas de garnish o que hagan referencia al tema, que sirvan como guía al momento de realizar un tallado ya que este ayudaría a mejorar las presentaciones y a ahorrar tiempo.

## 4.4 RECOMENDACIONES

- Es necesario que directivos, Chefs en el Hotel Quito brinden la apertura necesaria para desarrollar un mejor garnish utilizando distintas técnicas y materiales.
- Realizar capacitaciones permanentes para fomentar el interés por este arte y así todo el personal podrá mejorar las presentaciones de los banquetes.
- Mientras no se obtenga la suficiente habilidad, experiencia y creatividad es adecuado utilizar un manual como fuente de apoyo al realizar las técnicas de tallado pues este ayudara a un mejor desempeño.
- Usar un manual de técnicas básicas de garnish permitirá desarrollar la creatividad y estimular el talento.

# QUINTA PARTE - PROPUESTA

## 5.1. TÍTULO DE LA PROPUESTA

Manual de Técnicas Básicas de Garnish en Frutas y Verduras

## 5.2. JUSTIFICACIÓN

La presente propuesta tiene como finalidad buscar un Manual de Técnicas Básicas de Garnish en Frutas y Verduras, puesto que el contenido del manual permitirá a los trabajadores del Hotel Quito, mejorar el desempeño de sus presentaciones al momento de decorar, ya que en el encontraran un apoyo didáctico el cual facilite y estimule la creatividad.

## 5.3. IMPACTO

El contar con un instrumento de apoyo didáctico ayudará a la formación y capacitación profesional del personal de cocina fría del Hotel Quito, pues el mismo se encuentra elaborado de acuerdo a sus necesidades y a través de su información detallada y precisase mejorará las presentaciones al momento de decorar con frutas y verduras, y su desempeño laboral será apropiado.

Contar con este tipo de información les permitirá realizar tallados con varios tipos de frutas y verduras y así se trabajará con productos de temporada, ayudando

de esta manera a que el decorar no sea un sinónimo de gasto extra dentro del presupuesto establecido.

Implementar este manual en el hotel quito causará un impacto social debido a que este es un beneficio para todos los sectores y grupos que puedan acceder a los servicios gastronómicos que se prestan.

## 5.4. OBJETIVOS

### 5.4.1. General

Incrementar la calidad de los trabajos realizados en tallados de frutas y verduras, mostrar utensilios, materiales y técnicas para poder presentar mejores trabajos cuando los trabajadores deban decorar sea desde una bandeja de fiambres y quesos hasta una escultura que adorne un buffet.

### 5.4.2. Específicos

- Mejorar los procedimientos de elaboración de tallados en frutas y verduras tomando en cuenta las recomendaciones de seguridad y técnicas.
- Proporcionar los conocimientos necesarios para la obtención de mejores terminados al momento de tallar.
- Ser una fuente didáctica útil para el desarrollo de garnish en frutas y verduras.

## 5.5. Ubicación sectorial y física

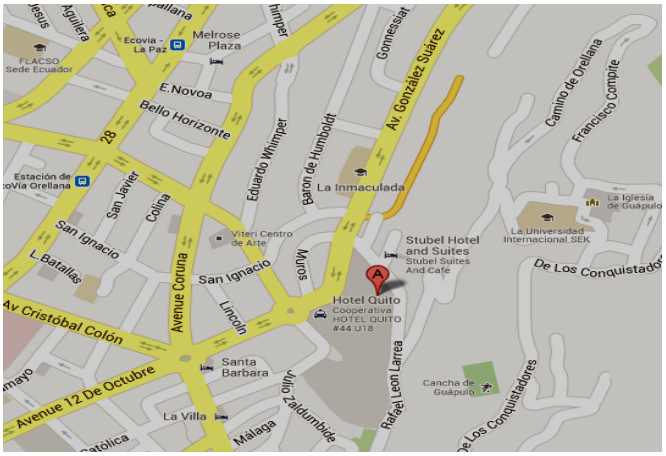



Ilustración N°4: Mapa de ubicación del Hotel Quito
Fuente: https://maps.google.com.ec/maps Hotel Quito

El Hotel Quito se encuentra ubicado al norte de la ciudad de Quito-Ecuador, esta localiza en la cima de una pequeña colina de la ciudad, en una de las zonas comerciales, a 10 minutos del centro histórico, 5 minutos de la zona nocturna y aproximadamente a 1h 45 minutos del Aeropuerto Mariscal Sucre en Tababela.

## 5.6. VIABILIDAD

El manual de técnicas básicas en frutas y verduras ayudara a los trabajadores de la cocina fría del Hotel Quito a mejorar sus presentaciones ya sea al momento de presentar una bandeja de alimentos o decorar un buffet.

Las necesidades están plasmadas en el y su contenido es de fácil entendimiento y el contenido posee las necesidades observadas en el momento de la investigación.

Implementar este material no implica gastos innecesarios ya que la inversión es mínima en comparación a los valores destinados para materiales.

La presentación del contenido será de fácil uso y mediante el se obtendrá mejores resultados al realizar tallados en frutas y verduras, esto ayudara a mejorar la estética de los alimentos y el progreso de quienes lo practiquen.

**5.7. PLAN DE EJECUCIÓN**

Con la información de resultados recopilada mediante el análisis situacional de técnicas de garnish en el Hotel quito, se realizará una base de datos en donde se identifiquen las necesidades de los trabajadores.

1. Enumerar y ordenar los pasos a seguir para la elaboración del manual.
2. Buscar apoyo didáctico relacionado al tema para definir ideas y afinar la estructura.
3. Identificar las figuras a realizar y establecer un listado.
4. Realización de figuras en las instalaciones del hotel Quito con ayuda del Sr. Stalin Medina (chef de partida).
5. Tomar fotografías Y almacenar una base de datos.

6. Los trabajos realizados se entregarán a los señores de la cocina fría para que sean utilizados según su necesidad.
7. Realizar un esquema en Word del manual ubicando las fotografías con sus respectivas descripciones.
8. Realizar los pasos de los tallados utilizando un lenguaje no demasiado técnico des
9. Definir los temas a tratar desde la introducción hasta los últimos consejos.
10. Coordinar con el encargado del diseño grafico la presentación, modelo y diseño del mismo.
11. Hacer impresiones de prueba y compartir con personas conocedoras y que se ajusten al objetivo, para identificar posibles errores.
12. Tomar en cuenta las recomendaciones dadas y proceder a realizar una versión final del trabajo.

## 5.8. RECURSOS

### 5.8.1. Materiales

| **MATERIAL** | **UNIDAD** | **CANTIDAD** |
|---|---|---|
| EQUIPOS | CÁMARA FOTOGRAFICA | 1 |
| | CELULAR | 1 |
| **SUMINISTROS** | CUADERNO | 1 |
| | LÁPIZ O ESFERÓ | 3 |

# Manual de Técnicas Básicas de Garnish en frutas y Verduras

Chef: Milton Vera

2013

**Investigador:**

Sr. Milton G. Vera P.

**Creación:**

Sr. Milton G. Vera P.

**Diseño Gráfico:**

Ing. Andrés Narváez

**Tallado artístico:**

Sr. Milton G. Vera P.

# Contenido

El Garnish ..... 5
Consejos útiles ..... 7
Técnicas de corte ..... 9
Tallado en bajo relieve ..... 9
Tallado en alto relieve ..... 9
Tallado en bulto ..... 9
Trabajo de Flores ..... 10
Figuras ..... 10
Tallado ..... 11
Herramientas ..... 12
Materiales ..... 15
Flor de Naranja Americana ..... 20
Rosa Tallada en Zanahoria ..... 21
Flor de Zanahoria Forma de Cono ..... 22
Flor de Pepeinillo y risos ..... 23
Flor de Pepinillo Doble Pétalo ..... 23
Margarita de Pepeinillo ..... 25
Listón de Puerro ..... 26
Flor de Alcachofa ..... 27
Flor "Crocus" de Pepinillo ..... 28
Margarita de Papanabo ..... 29
Margarita de Daikon ..... 30
Cisne de Daikon ..... 31
Flor de Melón ..... 32
Girasol de Cebolla Puerro ..... 33
Cartucho DE Pimiento Rojo ..... 34
Flores de Zucchini ..... 35
Rosa de Apio ..... 36
Flor de Invierno de Apio ..... 37
Hojas de Pepinillo ..... 38
Pavorreal de Daikon ..... 39
MUESTRA DE VARIADOS TRABAJOS FINALES ..... 40
SANDIA ..... 40

CALABAZA, .....¿Error! Marcador no definido.
MELÓN..... 47
ZANAHORIA,..... 47
DAIKON,..... 47
FONDANT Y..... 47
CHOCOLATE..... 47
CALABAZA ..... 47
DAIKON..... 49
MELÓN..... 50
ZANAHORIA..... 51
FONDANT CHOCOLATE ..... 51
Glosario.....52
Bibliografía..... 54

# El Garnish

El garnish nace en los países orientales con el nombre de makimono en la región de Xian en China podemos decir que la cuna del tallado a partir de los siglos VI y VII durante la segunda dinastía Tang pues eran familias que se caracterizaban con la talla de frutas y vegetales.

Este arte toma fuerza a raíz de que en agradecimiento a los dioses por el regreso de la dinastía Tang al trono, luego de la usurpación de la dinastía Zhou, su emperador ordena realizar ofrendas de frutas las cuales conlleven el mayor esplendor posible, por tanto los grandes cocineros artesanos esculpieron llamativas figuras de animales característicos del lugar en frutas y vegetales.

Los llamativos y exóticos banquetes y ofrendas ofrecidos por los chinos a sus vecinos deslumbraban a los mismos, es así como el tallado de frutas y vegetales empieza a encajar dentro de sus costumbres y con la llegada de misioneros de España y Portugal a dicho lugar más la Con expansión de los imperios, ya en los siglos XVI y XVII este arte se difunde por todos los países limítrofes de China.

En países como Tailandia, Japón, Vietnam, Camboya malasia y filipinas se fueron también implementando estas técnicas dentro de sus costumbres, tomando en cuenta que en cada uno de estos países existían variaciones según sus costumbres religiosas y gustos por su flora y fauna.

Tailandia fue uno de los países don se desarrolla el tallado pero representando mas las formas de flores y ya no solo en frutas y vegetales sino también utilizando la mantequilla en épocas de escases de frutas y verduras, es por eso que se empiezan a crear las primeras escuelas de carving dentro de los monasterios y sus acabados eran cada vez mejor pues los detalles y apariencia real fueron cada vez más notorias.

Llegados al siglo XX esta técnica se difunde por el mundo y la afición por la talla de frutas y vegetales se torna un elemento indispensable para decoración de platos y grandes buffets influenciados por los americanos y europeos y en la cual uno de los grandes chef representativos de la

Nouvelle Cuisine como Paul Boucosse tomo como inspiración estas prácticas para el desarrollo de sus platos.

Tallar no solo consiste en dar figuras simétricas a los trabajos, sino también el saber jugar con los colores y la sutiliza de cada una, jugar con la imaginación es una de las principales herramientas del decorar, para poder causar el mejor deleite ante la vista de las personas.

Es muy importante saber que varias de las bellezas culinarias son destinas mas para el deleite visual que para el paladar, esto depende del material utilizado en cada una de ellas, la personalidad de los trabajos realizados varia en ocasiones según los detalles concernientes al evento y la variabilidad de productos.

La flora que nos ofrece Ecuador es una de las grandes ventajas para poder realizar garnish, a esto nos resta simplemente tener amor por el tallado, suficiente paciencia coordinación de tiempo y equipo adecuado y de esta manera darle un toque final buscándole la mejor ubicación con un correcto punto focal para obtener una excelente fluidez visual

# Consejos útiles

Cuando se quiere realizar un tipo de tallado en el material deseado debemos tomar encuentra la siguientes recomendaciones para antes durante y después de realizar el trabajo, estas nos ayudaran a obtener un mejor terminado y que este sea alagado por quienes lo aprecien.

- Remojar los adornos en agua bien fría, esta ayudara a que ellos se pongan rígidos y se obtenga un mejor terminado
- Para obtener flexibilidad en productos que necesiten ser doblados se los debe colocar en una solución de agua salda la cual se compone de dos cucharadas de sal con un cuarto de agua.
- Cubrir la fruta con jugo de limón para evitar que se oxiden y rosear gelatina sin sabor para preservarlas y hacerlas brillar
- Por lo general las figuras de consistencia más solida luego de ser remojadas se las puede congelar y utilizar cuando se las necesite, su tiempo de duración es de 8 a 10 meses según el tiempo que lleven expuestas al ambiente.
- La zanahoria el nabo, rábano, cebolla, apio y pimientos son alimentos que para su mejor utilidad se los debe almacenar en agua fría.
- La manzana, la berenjena y el banano con alimentos que al tener contacto con el tienden a oxidarse es por eso que los debe rosear con jugo de limón o vinagre.
- Para prolongar la duración de una sandia tallada se la debe cubrir con plástico filme y guardar en refrigeración
- Asegurarse que al equipo a utilizar tenga el suficiente filo y el mango este en perfecto estado para no sufrir cortaduras.

- Antes de empezar a realizar un trabajo asegurarse de contar con el equipo y material necesario.
- Para dar un mejor acabado a las decoraciones se las puede decorar con ojos de plástico.
- Se puede variar los colores naturales de las decoraciones utilizando colorantes vegetales, el color dependerá del tiempo que se deje reposar sobre la mezcla (agua + colorante vegetal).
- Para presentar tallados de manera independiente se puede utilizar como base papa o zanahoria.
- Seleccionar las verduras y frutas adecuadas para el desarrollo de los tallado, pues depende de ello para obtener un mejor acabado, por lo general las deben ser de tamaño similar y sin manchas.
- Los vegetales como la zanahoria y la remolacha, se los debe trabajar a temperatura ambiente ya que si están fríos tienden a romperse con facilidad.
- La materia prima a utilizar no debe estar del todo madura.
- Antes de utilizar los diferentes géneros se los debe lavar y quitar raíces.
- Determinar los colores a combinar.
- Planear con anterioridad la figura a realizar para así no perder tiempo y desperdiciar material.
- Condicionar el grado de madurez de la fruta, el grosor de la cascara y la estabilidad de la pulpa.
- Trabajar con material hecho en acero inoxidable.
- Considerar la combinación de la piel y la pulpa de la materia prima.
- Los productos a utilizar no de ben estar demasiado maduros.

# Técnicas de corte

Existen varias formas de cortar y tallar frutas pues estos ayudan a mejorar y dar realce a las presentaciones de alimentos crudos y cocidos, y hasta según la forma que se les dé en el caso de verduras disminuye su tiempo de cocción.

Es aconsejable tomar en cuenta siempre los factores de seguridad, materiales y herramientas para realizar un mejor terminado ya que esto es determinante para la estética del trabajo realizado.

## Tallado en bajo relieve

En esta técnica las figuras sobresales pues en estas se destacan rostros e incluso algunos cuerpos en relieve natural, y se las puede observar solo de frente por tanto obtiene un solo ángulo

## Tallado en alto relieve

Aquí se busca el realce de la figura a partir del centro sobre su entorno, esta técnica es utilizada en los relieves de monumentos, y se realizan distinciones según su postura:

- Erguida (figura de pie)
- Yacente (Tendida)
- Sedentes (Sentada)
- Orantes (Orando)
- Ecuestre (cuando es colocada sobre una base en alto como un muro)
- Grupal (Dos o más figuras)
- Busto(representación de la mitad superior del cuerpo humano sin brazos)

## Tallado en bulto

En esta su figura puede ser observada desde todos sus ángulos y su elaboración pueda variar de postura

Las figuras características de esta técnica son animales marinos mascotas o personajes históricos los cuales son expuestos sobre una base y dada la forma en la totalidad del material utilizado.

## Trabajo de Flores

Existen varios tipos y formas de flores que se realizan, esto depende mucho según la técnica y habilidad de quien las realice.

Para realizar un tallado de flores sea en frutas o verduras antes se debe realizar un previo análisis en el cual se define la forma, el tamaño y contextura que se dará al elemento, para realizar este trabajo se debe tomar muy en cuenta el delineamiento inicial para la figura y procurar no hacer muy profundos los cortes,

Una vez terminada la figura según su necesidad sea fruta o verdura colocamos en agua fría para su mejor conservación o recubrimos con gelatina sin sabor, para luego ser montadas sobre la superficie determinada utilizando palillos de dientes o la misma gelatina sin sabor.

## Figuras

En el garnish se realizan infinidad de formas entre ellas también figuras de personas animales o cosas las cuales poseen un poco mas de imaginación y habilidad siempre tratando de llegar a lo real.

Los vegetales mas utilizados para realizar estos trabajos son la zanahoria y el Daikon y en que son frutas tenemos la calabaza o zapallo, el melón y la sandia.

Para empezar a tallar figuras siempre debemos tomar en cuenta la dureza del elemento y su maduración pues de esto depende el terminado para sus terminados como son en casos alas. Picos. Etc. se deben utilizar palillos de dientes o gelatina sin sabor.

Los detalles de cada figura son importantes es por eso necesario contar con un buen quipo de gubias y cuchillos los cuales deben poseer un adecuado filo para

que ayude a realizar mejor los cortes y evitar accidentes al realizar presión sobre los mismos.

## Tallado

De las grandes bellezas orientales la que sobresale es el tallado en géneros de frutas y verduras en cuanto a los productos a nuestro alcance en el ecuador los elementos que mejor se los utilizan para tallado son el Daikon la zanahoria la calabaza o zapallo la sandia y el melón debido a la firmeza de su piel y pulpa.

Sin duda para realizar este tipo de trabajos se requiere de mucha paciencia y habilidad tomando en cuenta que no todas las personas que trabajan en cocina poseen las mismas capacidades para realizar tallados sobre todo si los mismos necesitan de precisión para mejorar el terminado.

La elaboración de estos trabajos hacen referencia a la imaginación de quien los realiza ya que en esto no existe reglas ni tampoco límites, cabe recalcar que muchas personas trabajan con gubias y cuchillos según la necesidad pero de la misma manera existen personas que tan solo con una puntilla o lago similar a un cuchillo thai realizan los mismos acabados.

# Herramientas

Para obtener terminados precisos al momento de realizar un tipo de corte sea en frutas o verduras, es importante realizarlo con la herramientas adecuadas como las gubias las mismas que tienen características propias para el terminado deseado como son ovaladas, onduladas y también en forma de V, como puede ser la utilización de una puntilla pico de loro o un cuchillo thai para personas más hábiles.

**Acanalador.** Sirve para realizar cortes a manera de extracción de pedazos de frutas y verduras co n la finalidad de decorar

**Acanalador triangular:** sirve para pelar frutas y verduras y con él se realzan cortes originales al momento de tallar y rasgar.

**Gubias estriadas:** Sirven para realizar cortes y dar formas de flores y hojas sobre todo en verduras y frutas con pulpa firme.

**Cuchillo Thai:** Elemento para uso exclusivo para realizar todo tipo de corte su particularidad es que posee mucho filo y su hoja es flexible.

**Puntilla Curva (pico de loro):** sirve por lo general para realizar cortes de torneado. Pero también a la ausencia de un cuchillo thai es también práctico para la talla de frutas y verduras.

**Descorazonador:** Sirve para retirar el corazón de la manzana y dar terminados a las decoraciones.

**Parisién (saca bocados):** Esta herramienta sirve para sacar bocados de fruta o verdura en forma de esfera de diferentes tamaños.

**Cuchillo de Chef:** Sirve para realizar cortes que necesiten de mayor presión en productos grandes y en ocasiones duros como: piña. Papaya, sandia, melón, zanahoria y rábano chino.

**Decorador triangular:** Útil para realizar cortes en forma de V ya sea en elaboración de canastas, flores o realización de terminados en los trabajos

**Cortador Guirnalda:** Adecuado para realizar espirales en forma de serpentina.

**Pelador de mano:** Nos permite retirar las cortezas de vegetales tales como papa, zanahoria, nabo, rábano chino, y frutas como la sandia y el mango,

**Chaira:** Este instrumento sirve para devolver el filo a las herramientas por lo general los cuchillos e instrumentos de características similares.

**Palillos de dientes:** Útil para sostener y pegar hojas y flores sobre las bases.

**Palillos de brochetas:** Posee las mismas funciones que el anterior sirve para dar soporte en el elemento tallado estas se utilizan con figuras más grandes y de mayor peso.

**Gelatina sin sabor:** Previo a una correcta hidratación con 1 parte de gelatina y 7 de agua y disuelta a baño maría esta solución nos ayuda a dar brillo a lo tallados como también a pegar entre si y hasta utilizar para mantener fijo la presentación sobre una base.

**Decorador espiral:** nos permite realizar cortes en espiral a los vegetales y los mismos luego pueden ser intercalados entre dar realce a las presentaciones.

**Cortador de verduras ondulado:** sirve para realizar cortes en vegetales de forma ondulada y así obtener una mejor presentación de los mismos.

# Materiales

Al momento de tener planeado el tipo de tallado que vamos a realizar y la materia prima a utilizar se debe tener en cuenta siempre la frescura de las mismas mas el grosor de la cascara y su pulpa a continuación la descripción de cada una de ellas.

**Cebolla paiteña y cebolla perla:** Estas deben estar frescas sin tallos brotados con una forma redonda y de tamaño medio, esta se utiliza para realizar variedad de flores y para su tallado es necesario colocar antes sobre agua fría para no ocasionar irritación a los ojos

**Zanahoria:** para trabajar en este producto es preferible hacerlo cuando se encuentre a temperatura ambiente ya que si lo hacemos recién esta sacado del refrigerador su consistencia es más delicada y tiende a quebrarse, así mismo para poder trabajarla en una consistencia mas suave es necesario remojarle en una solución salina (1 litro de agua 400gr de sal).

**Daikon o rábano chino:** De origen asiático para una mejor utilización deben ser rectos sin raíces ni fisuras es necesario colocar los tallados en agua fría para que no se oxiden.

**Tomate de riñón:** Su apariencia debe ser correcta no debe tener fisuras su forma debe ser redonda y no deben estar lo suficiente maduros para agilitar su manipulación.

**Rábano rojo:** Existen de varias formas redondos, ovalados y alargados, según la necesidad se utiliza siempre tomando en cuenta su frescura, estas obtienen un mejor acabado al sumergirlos en agua fría y se los puede conservar en la misma hasta tres días.

**Calabaza o Zapallo:** Se los puede conseguir de muchas formas colores y tamaños, su particularidad es el grosor de su pulpa es por eso que son muy útiles al momento de realizar tallados y formar figuras y paisajes, para su mejor conservación luego de terminar el tallado se la debe lavar con agua fría, secarle y guardarle en el refrigerador cubierto con plástico film.

**Limón:** La variación de colores ayuda al momento de decorar, y su utilidad favorece mucho sobre todo el zumo que se lo aplica para evitar oxidaciones en manzanas y berenjenas, la frescura del mismo beneficia al momento de realizar alguna figura.

**Pimiento:** Estos deben ser de piel dura y sin fisuras negras, los conseguimos de distintos tamaños y colores y para un mejor terminado se los debe conservar en agua fría.

**Col:** las encontramos en verde y morado en ellas se pueden tallar rostros, figuras o utilizar sus hojas para dar infinidad de formas para realzar las presentaciones es importante trabajarlas en un estado fresco y retirar las hojas secas.

**Jengibre:** Por su forma nos ayuda a contrastar formas marinas cuando se realizan arreglos con temas marinos, su piel no debe estar arrugada estos son signos de frescura.

**Melón:** Alimento de piel fina su pulpa puede ser amarilla o verde con ella se puede realizar hojas, flores o pasar a ser el género principal del tallado pues por su pulpa gruesa en ella se pueden realizar tallados de figuras y rostros, posee un alto grado de agua en su composición por eso es aconsejable trabajarla en un estado de no madurez y con elementos de bastante filo (cuchillos, gubias).

**Remolacha:** Según su forma esta puede ser larga intermedia o redonda en ella se pueden realizar tallados utilizando desde su tallo su contextura y forma debe ser uniforme y es aconsejable ya pelada dejarla reposar sobre agua fría salada de 15 a 20 minutos para evitar su decoloración al momento de trabajarla.

**Papaya:** Es preferible trabajarla cuando aun no está lo suficiente madura y su piel es de color verde, al momento de realizar tallados debemos contar con cuchillos y gubias que tengan el suficiente filo y tratar de no hacer demasiada presión ya que de esta comenzara a correr liquido.

**Sandia:** Esta es la fruta que posee mayor atracción para realizar sinnúmeros de tallados, la dureza de su cascara y la firmeza de su pulpa hacen posible realizar trabajos extraordinarios, para ello debemos observar que esta no esté demasiado madura fijándonos en la parte inferior pues su color amarillento es signo de madurez y su pile debe ser limpia y sin manchas, para su conservación se la debe colocar en refrigeración cubierta con film.

**Piña:** Se la pueda trabajar pelada o no pelada toda la fruta en si es útil para realizar decoraciones desde su tallo, cascara y pulpa esta no posee mucha duración pues a ser manipulada empieza a botar liquido, se la debe conservar a recipientes hermético en refrigeración.

**Mango:** Es necesario trabajarlo cuando este aun no está maduro y para un mejor terminado de formas es aconsejable colocarlo por 15 a 20 minutos sobre una solución salina para que este no se vuelva oscuro.

**Berenjena:** Su pulpa debe ser firme y su corteza debe ser liza sin arrugas para su conservación se la debe colocar en una solución de agua con limón, vinagre o una pastilla de vitamina C esto ayudara a que no se oscurezca.

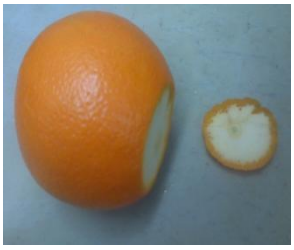
**Manzana:** Esta fruta se la debe trabajar de preferencia con su corteza y también sumergirla sobre una solución de agua con limón, vinagre o una pastilla de vitamina C esto ayudara a que no se oscurezca y también rociarle con la misma mientras de la talla.

**Pepinillo:** de preferencia se los debe trabajar a los que poseen forma recta y para su conservación y mejor presentación se los debe colocar en agua fría.

**Zucchini:** Lo obtenemos de dos colores verde y amarillo y para su mejor presentación es aconsejable trabajarlos con toda su cascara estos no se los debe colocar demasiado tiempo en agua porque absorben y se vuelven débiles, si se desea alargar su duración se lo puede recubrir con gelatina sin sabor.

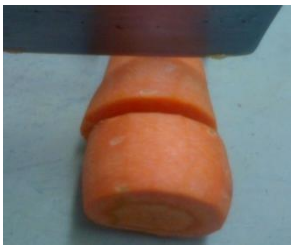
**Puerro:** La firmeza de su tallo y su brillo nos ayuda a obtener lindas presentaciones y para su estabilidad debido a que posee una superficie sedosa debemos ayudarnos con gelatina sin sabor o palillos de dientes.

# Flor de Naranja Americana



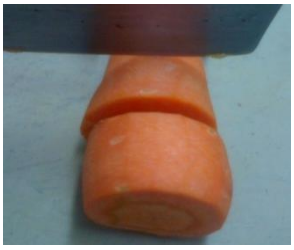
1. Colocar la naranja en posición horizontal y hacer un corte en la parte inferior para que obtenga estabilidad al voltearla.
2. Realizar 8 cortes sobre la cascara tratando de no llegar a la pulpa
3. Con ayuda de los dedos o de una puntilla retirar los la cascara en forma de pétalos con cuidado.
4. Hacer unos cortes con ayuda de una puntilla sobre cada uno de los pétalos hasta unos tres cuartos de su tamaño.
5. Ubicar cada una de las puntas de los pétalos hacia la pulpa, para que los cortes formen una apariencia de cachos.
6. Para una mejor presentación podemos colocar sobre la pulpa perejil crespo o una flor de frutilla.

# Rosa Tallada en Zanahoria



1. Seleccionar una zanahoria grande y gruesa la misma que no posea abolladuras y pelarla.
2. Cortar la base de 4 cm para tallar sobre ella.
3. En la parte más gruesa realizamos cortes en forma de media luna e inclinado, tratando de que coincida el ultimo con el primero.
4. Luego pelamos el contorno con una puntilla para que queden libres los pétalos.
5. Realizamos el mismo proceso anterior hasta donde sea manejable y dar el acabado en el centro como rosa o girasol.

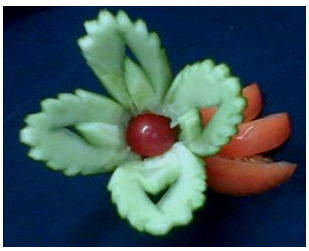
# Flor de Zanahoria Forma de Cono



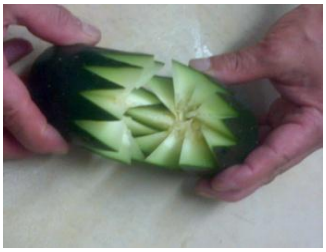
1. Seleccionar una zanahoria de grande, pelarla y partirla por la mitad.
2. Utilizar la parte delgada y darle forma de cono con ayuda de un pelador de verduras.
3. Con ayuda de un descorazonador realizamos cortes siguiendo la forma del cono, y tratando de que coincidan los pétalos al inicio y al final.

# Flor de Pepinillo con risos

1. -Seleccionar un pepinillo que no tenga manchas ni abolladuras y cortarlo por la mitad.
2. Con un parisién retiramos la comida del centro hasta obtener y grosor uniforme.
3. Realizamos dos cortes en cruz y sobre cada uno de ellos cortes curvos por los extremos y retirar los sobrantes.
4. Con una puntilla realizamos cortes sobre cada pétalo para que el pétalo sea menos grueso.
5. En cada pétalo hacemos cortes triangulares los cuales luego se desprenderán al colocarlos en agua fría.
6. En los filos de los pétalos hacer cortes en V con una gubia o una puntilla para dar mejor apariencia.



# Flor De Pétalos De Pepinillo



1. Seleccionar un pepinillo que se encuentre en perfecto estado y realizar cortes en V,
2. Para esto podemos utilizar una puntilla o una gubia dependiendo el tamaño de los pétalos.
3. Al separarlos con la ayuda de un parisién retiramos parte de la pulpa del centro.
4. Con una puntilla realizamos cortes entre la pulpa y la cascar de 1 mm. Y con la ayuda de los dedos desprendemos hasta la mitad.
5. En la parte de la cascara realizamos cortes triangulares para obtener el efecto de otros pétalos.

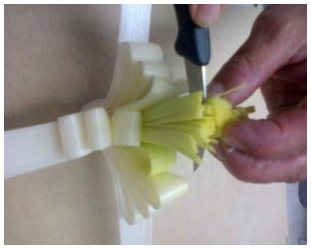
# Margarita de Pepinillo

1. Seleccionar un pepinillo freso y en buenas condiciones.
2. Cortar por la mitad  y con la ayuda de una parisién retirar la pulpa del mismo, hasta obtener un grosor de  2 mm.
3. Hacer un corte en la base para que se mantenga estable y realizar cortes verticales para formar los pétalos.

4. Cortar en V o en media luna las puntas y colocarlo en agua con hielo para que los pétalos se abran.
5. En el centro podemos colocar un parisién de zanahoria, tomate cherry.

# Listón de Puerro

1. Limpiar las hojas secas.
2. Retirar las hojas y la raíz.
3. Utilizar la puerro de aproximadamente 12 cm.
4. Hacer 2 cortes en forma de cruz sin llegar a la base.
5. Doblar las hojas desde el exterior hasta el interior y hundirlas para mantenerlas fijas, manteniendo las ultimas libres.
6. Esta acción la realizamos con todas las hojas y en el centro hacemos varios cortes verticales y los abrimos con ayuda de los dedos.
7. Los pétalos que quedaron libres les cortamos las puntas y en el centro hacemos un corte en forma de diamante.



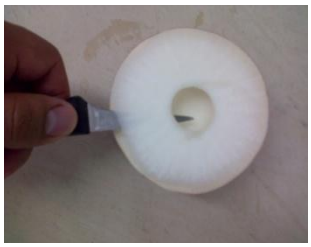
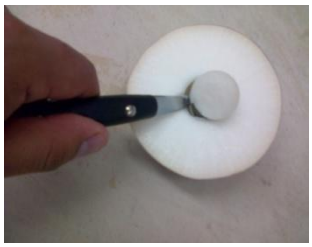
# Flor de Alcachofa

1. Seleccionar una alcachofa fresca y lo mas verde posible.
2. Desde la parte inferior de la misma procedemos a doblar de fuera hacia dentro cada hoja con la finalidad de ir formando una rosa.
3. Al culminar encantararemos las hojas más pegadas, pues procederemos acortar la punta, lo cual nos ayudara a dar una mejor apariencia.

# Flor "Crocus" de Pepinillo

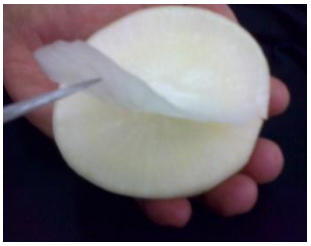
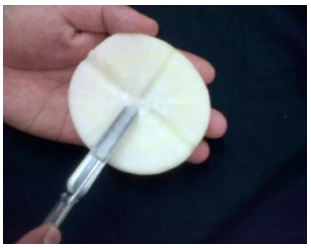
1. Seleccionamos un pepinillo y lo partimos por la mitad.
2. Con una gubia V realizar cortes para formar pétalos finos y alargados en alrededor de la cascara.
3. Retirar un tercio de de pepinillo con la ayuda de una puntilla.
4. Escavar una segunda corona de pétalos pero en la parte blanca alrededor del centro.
5. Retirar la parte central con cuidado, y sumergir en agua con hielo.
6. En parte central se puede colocar flores de tomate, zanahoria, perejil crespo o tomate cherry.

# Margarita de Papanabo

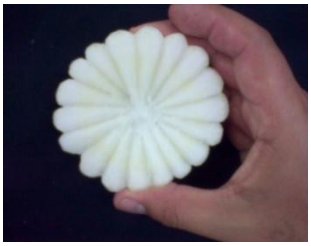



1. Seleccionar una papanabo que no tenga grietas.
2. Partirlo por la mitad y en una de ellas con la ayuda de una puntilla con un ángulo de 10 grados realizar un corte circular en la parte central.
3. Retirar con una parisién una bolita de la parte central.
4. Con la ayuda de una gubia risada realizamos cortes en forma de arco de afuera hacia adentro en todo el contorno.
5. Tallar los pétalos con pequeños cortes en v.
6. Colocar en el centro una bolita de zanahoria, remolacha o sandia sujetándola con un palillo de dientes.

# Margarita de Daikon

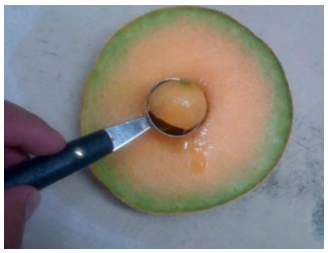
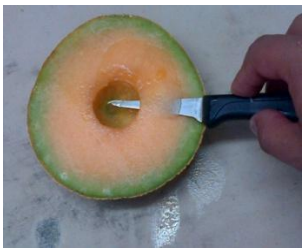
1. Cortar un pedazo de Daikon de 4 cm y pelamos su alrededor.
2. Con la ayuda de una puntilla con un ángulo de 10 grados realizar un corte circular en la parte central.
3. Con una gubia en V hacemos cortes en forma de arco en su alrededor.
4. En cada señal de la gubia realizar cortes en v para definir cada pétalo.
5. Sacamos una bolita de zanahoria con una parisién y en ella realizamos rayas con la ayuda de una gubia y colocamos en el centro de la flor sujeta con un palillo de dientes.

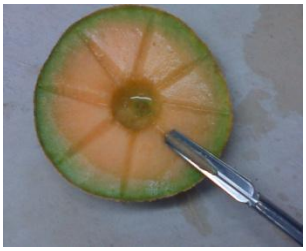


# Cisne de Daikon

1. De una parte del Daikon cortamos una lámina de 4mm.
2. En ella dibujar y cortar la forma de un cisne.
3. Retirar los sobrantes y con la ayuda de un cuchillo de Chef hacemos un corte por el centro sin hacerlo por completo.
4. Hacer cortes en v con una gubia o una puntilla en la parte superior e inferior de las alas.
5. Colocar un clavo de olor como el ojo del cisne.
6. Separar delicadamente las alas y coloque el final del cuello del cisne entre ellas.

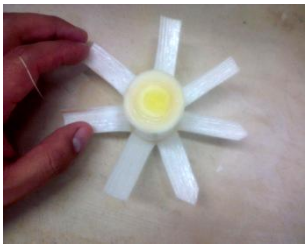
# Flor de Melón



1. Seleccionar un melón fresco y no maduro.
2. Cortar una de las puntas sin llegar a las pepas.
3. Sacar una bolita con una parisién.
4. Con la ayuda de una puntilla con un ángulo de 10 grados realizar un corte circular en la parte central.
5. Con una gubia V hacemos cortes de afuera hacia adentro, formando los pétalos.
6. En la parte posterior donde está señalada el corte de los pétalos hacer cortes en medialuna en los dos lados para dar forme de los pétalos.
7. Con la ayuda de una gubia pequeña hacer dos cortes en el centro de cada pétalo
8. Colocar en el centro una bola de papanabo.

# Girasol de Cebolla Puerro



1. Cortar una puerro de 5 cm y sujetarlos en una de sus partes con palillo de dientes.
2. Hacer 7 cortes en la primera hoja y bajarlos con ayuda de los dedos
3. Hacer cortes en V en las puntas de cada pétalo
4. Proseguir haciendo en mismo procedimiento 2 veces más.
5. Cortar el sobrante al ras de los pétalos
6. En una lámina de zanahoria de 1cm damos una forma redonda y con una gubia hacemos rasgos similares a los rasgos de un girasol.

# Cartucho DE Pimiento Rojo

1. Seleccionar una pimiento rojo de forma uniforme y sin abolladuras y fresco.
2. Realizar un corte sesgo y con una gubia retirar las venas blancas de la parte interior.
3. Con una puntilla damos la forma de tres pétalos, dos laterales y uno superior.
4. En cada pétalo con una puntilla hacer cortes en V.
5. En un trozo de zanahoria tallar la forma de un pistilo y sujetarlo en el interior del pimiento con un palillo de dientes.

# Flores de Zucchini

1. Seleccionar un Zucchini de forma uniforme, fresco y sin abolladuras.
2. Con la ayuda de gubias de varios tipos en V y risadas hacer incisiones verticales de 25 grados al contorno.
3. Hacer presión y retirar del sobrante.
4. Estas formas también podemos realizar con la ayuda de una puntilla.

# Rosa de Apio

1. Seleccionar un atado de apio lo más fresco posible y que se encuentre en perfecto estado.
2. Realizar un corte en la raíz sin retirarla por completo pues esta nos ayudara a mantener fijos los pétalos.
3. Hacer un corte horizontal en la parte inferior del atado de apio de 5 cm.
4. Retirar las hojas en mal estado.
5. Hacer cortes en forma de media luna en cada hoja formando la rosa.
6. Al llegar al parte amarilla cortar el restante y hacer un pistilo de zanahoria y colocar sobre la rosa.

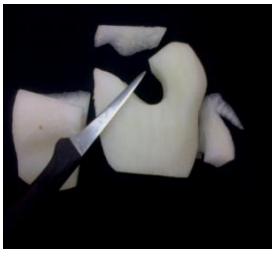
# Flor de Invierno de Apio

1. Cortar el apio previamente limpio de 10 cm.
2. En cada una de las ramas con la ayuda de una gubia redonda excavar hacia abajo.
3. Hacer de 4 a 5 ranuras en cada tallo y retirar cuidadosamente los trozos restantes.
4. Las ramas se volverán cada vez más pequeñas al ir acercándose al centro.
5. Sostener de la base y retirar las raíces no esculpidas.
6. Tallar un pistilo de zanahoria y colocar en el centro.
7. Colocar en agua con hielo para una mejor presentación y conservación.

# Hojas de Pepinillo

1. Pelar la piel del pepinillo de un grosor de 4mm este varía según el terminado del color de las hojas.
2. Dar la forma de hoja con una puntilla fila.
3. Según la decoración utilizar del lado deseado.
4. Hacer los cortes de los terminados de las hojas con la misma puntilla o con ayuda de una gubia.
5. Utilizar como decoraciones para realzar tallados en platos o centros de mesas.

# Pavorreal de Daikon



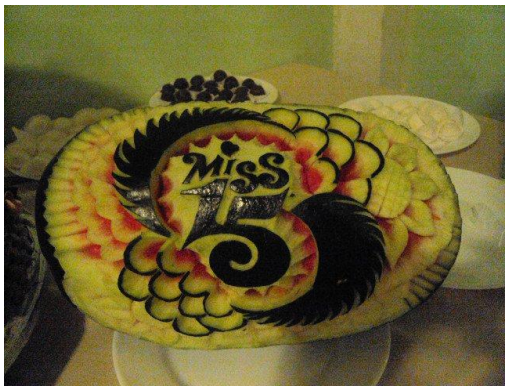
1. Seleccionar uno a dos piezas de Daikon según su tamaño.
2. Hacer un corte de 3 cm de grosor por 7 cm de diámetro y sobre el dibujar el contorno del ave.
3. Con la ayuda de una puntilla hacer los respectivos cortes retirar los sobrantes y dar la forma indicada.
4. Colocar el agua mientras en otro pedazo realizamos la forma del ala siguiendo los mismos pasos anteriores.
5. En láminas de 5mm realizar formas como las de la fotografía y reservarlas en agua fría.
6. Colocar sobre una base determinada sosteniendo cada pieza con palillos de dientes y gelatina sin sabor.

# MUESTRA DE VARIADOS TRABAJOS FINALES

# SANDIA

HotelQuito
2012

Feliz Día
de la Madre


MiSS
15

# MUESTRAS DE TRABAJOS TERMINADOS EN CA MELÓN ZANAHORIA, DAIKON, FONDANT Y CHOCOLATE

# CALABAZA

# DAIKON

# MELÓN

# ZANAHORIA

# FONDANT & CHOCOLATE

# GLOSARIO

**Altorrelieve:** técnica que busca que las figuras resalten más de la mitad de su grosor sobre su entorno.

**Ángulo:** porción de plano limitada por dos semirrectas con origen en un mismo punto. Las semirrectas se llaman lado inicial y final. Al origen común se le denomina vértice del ángulo.

**Bajorrelieve:** técnica en la que las figuras sobresalen del fondo menos de la mitad; la tercera dimensión se comprime, quedando a escasa profundidad. El bajorrelieve puede mostrar algunas partes destacadas de una figura, rostros e incluso algunos cuerpos, en relieve natural.

**Baya:** tipo más común de fruto carnoso simple, en el cual la pared entera del ovario madura, generalmente, en un pericarpio comestible. Ejemplos de bayas son la uva y el tomate, pero muchas otras frutas comunes se consideran botánicamente como bayas: los hesperidios como naranja y limón son bayas modificadas; el caqui, la berenjena, la guayaba, y el pimiento son consideradas bayas también.

**Carving:** arte contemplativo y muy creativo del tallado de frutas y verduras.

**Cushi:** palo de bambú.

**Daikon:** rábano japonés (*Raphanus sativus*); planta cuyo cultivo se destina al consumo de la raíz. De las subespecies se distingue el *Raphanus sativus* var. *Sativus* que se le llama rábano o rabanito, y el *Raphanus sativus* var. *Longipinnatus*, que se conoce normalmente como rábano blanco, daikon o rábano japonés. Es muy común en Asia oriental; aunque es famoso por su nombre japonés, tiene su origen en Asia continental, donde su cultivo como hortaliza se remonta a la antigüedad, posiblemente al año 2000 a. C. El término daikon deriva de 'dai' (largo) y 'kon' (raíz).

**Ensamblaje:** proceso artístico en el cual se consigue la tridimensionalidad colocando diferentes objetos o piezas muy próximos, unidos unos con otros.

**Espesura:** densidad o grado de fluidez de un líquido; frondosidad o grosor de un fruto.

**Estabilidad en la pulpa:** firmeza del fruto no maduro.

**Evento temático:** aquel que ayuda, sin lugar a dudas, a dejar en el imaginario del cliente ciertos atributos o potenciar un mensaje que una empresa o asociación quiere transmitir. Los eventos temáticos permiten la utilización de una imagen o concepto para remarcar y potenciar el mensaje que se quiere comunicar, ya sea referente al producto o a valores que se quieran incorporar a grupos de trabajos.

**Hortaliza:** conjunto de plantas cultivadas generalmente en huertas o regadíos, que se consumen como alimento, ya sea de forma cruda o preparada culinariamente, y que incluye las verduras y legumbres verdes (las habas y los guisantes). Las hortalizas no incluyen frutas ni cereales.

**Impurezas:** cualquier sustancia extraña a un cuerpo o materia.

**Mandolina:** utensilio de cocina empleado para rebanar verduras, queso, jamón, etc., fácilmente en rodajas uniformes de grosor. Existen diferentes modelos capaces de cortar fina juliana o incluso delgadas rebanadas de cebolla, nabo, apio, etcétera.

**Marcar:** trazar sobre alguna materia.

**Montaje:** acción de colocar la figura sobre una base de presentación una vez de haber finalizado su tallado.

**Mukimono:** arte que tiene su origen durante los siglos VI y VII en China, en el periodo de la dinastía Tang (618-907), cuyo objetivo es la decoración por medio de la escultura tallada en frutas y vegetales. En países asiáticos como Corea, Tailandia, Japón y Filipinas también se ha ido practicando este arte.

**Ornamento:** elemento o composición que sirve para embellecer personas y cosas. El variadísimo conjunto de adornos utilizados por los artistas para embellecer objetos u obras arquitectónicas.

**Profundidad:** distancia de un elemento con respecto un plano horizontal.

**Pulverizador:** aerosol, espray o vaporizador; recipiente donde se almacena un líquido.

**Raíz de taro:** órgano de las plantas que crece hacia el interior de la tierra, por el que se fijan al suelo y absorben las sustancias necesarias para su crecimiento

**Remolacha:** betabel; planta herbácea de la familia de las quenopodiáceas, de tallo grueso, hojas grandes, flores verdosas en espiga y raíz carnosa, comestible y de la cual se extrae azúcar.

**Resaltar** : acción de sobresalir una línea o forma sobre otra.

**Tallado:** dar forma a una materia.

**Tallado en bulto:** aquel que al ser tridimensional puede ser observado desde todos los ángulos.

# Bibliografía:


Alvarado, V. P. (2012). *Tallado artístico.* México: Red tercer milenio sc.

Blogger.com. (28 de Septiembre de 2008). Recuperado el 27 de Mayo de 2013, de http://thotkinji.blogspot.com/2008/11/historia-del-arte-mukimono.html

Blogger.com. (2012). *Todos somos cocineros*. Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de http://todossomoscocineros.blogspot.com/2011/06/bocaditos-agridulces-de-berenjena.html

Caicedo, S. C. (2 de Junio de 2013). Garnish. (M. Vera, Entrevistador)

chocozona. (2008). Recuperado el 24 de Mayo de 2013, de http://www.chocozona.com/el-arte-de-templar-chocolate-con-maquinas-de-temperado

Cocina en casa. (13 de Septiembre de 2011). Recuperado el 25 de Mayo de 2013, de http://esolercocina.blogspot.com/2011/09/como-hacer-adornos-de-caramelo.html

*Compra centro*. (2010). Recuperado el 12 de febrero de 2013, de http://www.educacionmultimedia.com/curso/cocina/Curso-Tallado-De-Frutas-Verduras-Como-Tallar-Queso-Vegetales-Facil-139.php

Cuchilleria del profesional.com. (2013). Recuperado el 27 de Abril de 2013, de http://www.cuchilleriadelprofesional.com/decoracion-de-frutas/759-es-set-decoracion-20-piezas-artist-triangle.html

Jurado, C. A. (2009). *Escultura en Frutas y Verduras.* Barcelona: Lexus.

Oña, C. W. (23 de Mayo de 2013). Garnish. (M. Vera, Entrevistador)

Ortiz, C. H. *Arte para el Arte Garnish.*

Ponce, C. M. (23 de mayo de 2013). Garnish. (M. Vera, Entrevistador)

Rosen, C. H. *Como crear decoraciones culinarias.*Elberton, New Jersey: International Culinary Consultans.

Rosen, C. H. *Melon Garnishing.*New Jersey.

Sabatini, M. (2007). *Decorar la mesa con frutas y verduras.* Milán: Everest.

Su-Huei, H. (1972). *Chinese appetizers & garnishes.* wei-chuan's cookbook.

Taringa. (2012). Recuperado el 23 de mayo de 2013, de http://www.taringa.net/posts/imagenes/12138481/Carving-Arte-en-frutas-y-verduras.html

### 5.8.2. Económicos

| MATERIAL | UNIDAD | CANTIDAD | V/UNITARIO | V/TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| **UTENSILLOS** | JUEGO DE GUBIAS | 1 | 100.00 | 100.00 |
| **FRUTAS Y VERDURAS** | | | | 100.00 |
| **DISEÑADOR GRÁFICO** | ARTE | 1 | 50.00 | 50.00 |
| **IMPRESIONES** | FULL COLOR | 30 | 1.00 | 30.00 |
| **PAPEL COUCHE** | HOJAS A4 | 30 | 0.25 | 7.50 |
| **TOTAL** | | | | **287.50** |

### 5.8.3. Talento humano

**Investigador:**

Sr. Milton Giovanny Vera Pillo

**Director de tesis:**

Lic. Henry Guido Proaño Robalino

**Creación:**

Sr. Milton Giovanny Vera Pillo

**Diseño Gráfico:**

Ing. Andrés Narváez

**Tallado artístico:**

Sr. Milton Giovanny Vera Pillo

## Referencias:


Alvarado, V. P. (2012). *Tallado artístico.* México: Red tercer milenio sc.

Blogger.com. (28 de Septiembre de 2008). Recuperado el 27 de Mayo de 2013, de http://thotkinji.blogspot.com/2008/11/historia-del-arte-mukimono.html

Blogger.com. (2012). *Todos somos cocineros*. Recuperado el 30 de Mayo de 2013, de http://todossomoscocineros.blogspot.com/2011/06/bocaditos-agridulces-de-berenjena.html

Caicedo, S. C. (2 de Junio de 2013). Garnish. (M. Vera, Entrevistador)

chocozona. (2008). Recuperado el 24 de Mayo de 2013, de http://www.chocozona.com/el-arte-de-templar-chocolate-con-maquinas-de-temperado

Cocina en casa. (13 de Septiembre de 2011). Recuperado el 25 de Mayo de 2013, de http://esolercocina.blogspot.com/2011/09/como-hacer-adornos-de-caramelo.html

*Compra centro*. (2010). Recuperado el 12 de febrero de 2013, de http://www.educacionmultimedia.com/curso/cocina/Curso-Tallado-De-Frutas-Verduras-Como-Tallar-Queso-Vegetales-Facil-139.php

Cuchilleria del profesional.com. (2013). Recuperado el 27 de Abril de 2013, de http://www.cuchilleriadelprofesional.com/decoracion-de-frutas/759-es-set-decoracion-20-piezas-artist-triangle.html

Jurado, C. A. (2009). *Escultura en Frutas y Verduras.* Barcelona: Lexus.

Oña, C. W. (23 de Mayo de 2013). Garnish. (M. Vera, Entrevistador)

Ortiz, C. H. *Arte para el Arte Garnish.*

Ponce, C. M. (23 de mayo de 2013). Garnish. (M. Vera, Entrevistador)

Rosen, C. H. *Como crear decoraciones culinarias.*Elberton, New Jersey: International Culinary Consultans.

Rosen, C. H. *Melon Garnishing.*New Jersey.

Sabatini, M. (2007). *Decorar la mesa con frutas y verduras.* Milán: Everest.

Su-Huei, H. (1972). *Chinese appetizers & garnishes.* wei-chuan's cookbook.

Taringa. (2012). Recuperado el 23 de mayo de 2013, de http://www.taringa.net/posts/imagenes/12138481/Carving-Arte-en-frutas-y-verduras.html

Utubersidad. (2013). Recuperado el 5 de Abril de 2013, de http://utubersidad.com/?page_id=7054&tubepress_page=2

APÉNDICES

**Apéndice A**

INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR DE HOTELERIA Y TURISMO ITHI

**FICHA DE OBSERVACION**

**LUGAR:** **FECHA:** **HORA:**

**NOMBRE DEL OBSERVADO:**

**CARGO:**

| **OBSERVACION:** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| UTILIZACION DE INSTRUMENTOS DE TALLADO | | | | | |
| INTERES AL ELABORAR | | | | | |
| CREATIVIDAD | | | | | |
| HABILIDAD Y DESTREZA | | | | | |
| DISPONIBILIDAD DE TIEMPO | | | | | |
| DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA | | | | | |
| UTILIZACION DE GUIA DIDACTICA | | | | | |
| APOYO ADMINISTRATIVO | | | | | |
| TRABAJO EN EQUIPO | | | | | |

**Apéndice B**

**INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR DE HOTELERIA Y TURISMO**

**ENTREVISTADO:** **CARGO:**

**FECHA:**

**ENTREVISTADOR:** **LUGAR:**

**HORA:**

1.- ¿Que es para Ud. el Garnish?

2-. ¿Cómo se ido desarrollando el garnish dentro de la actividad hotelera hasta la actualidad?

3.- ¿Cree Ud. que se debería realizar una capacitación al personal de la cocina del Hotel Quito sobre este tema y por qué?

4.- ¿Cual es nivel de importancia que se le da este tema en el hotel?

5.- ¿Qué opina acerca de una implementación de material didáctico al personal para el desarrollo de dicha actividad?

6.- ¿Ud. cree que se debería dar más apertura a quienes tienen esta habilidad que pueda desarrollar más sus habilidades?

7.- Que opina acerca de la escasa utilización de garnish dentro de la hotelería?

8.- Cuales cree Ud. que sean los factores importantes para ofrecer un mejor garnish en el Hotel Quito?

(Jurado, 2009)

(Sabatini, 2007)

(Alvarado, 2012)

(Su-Huei, 1972)

(Rosen)

(Rosen, Como crear decoraciones culinarias)

(Ortiz)

(Utubersidad, 2013)

(Compra centro, 2010)

(Taringa, 2012)

(chocozona, 2008)

(Cocina en casa, 2011)

(Blogger.com, 2008)

(Cuchilleria del profesional.com, 2013) (Blogger.com, 2012)