

Fecha de recepción: 15 de noviembre de 2019  
Fecha de aceptación: 3 de diciembre de 2019

# 04

Repostería fusión de autor, enfocada en  
las culturas de México y Tailandia<sup>1</sup>



**Tgl. Gabriela Dután**  
**Tgl. Cristina Sempértegui**  
**Lic. Daniel Toledo**

mcsempertegui@sudamericano.edu.ec  
gedutan@sudamericano.edu.ec  
datoledo@sudamericano.edu.ec

## Resumen

**A**nte el crecimiento a gran escala de la restauración y el ánimo del gastrónomo por diferenciarse ante su clientela, este artículo presenta un diseño de propuestas gastronómicas creativas que fusionan postres de las culturas de México y Tailandia, intentando generar una propuesta que sorprenda al comensal con combinaciones de sabores armónicos y contrastados.

1 Este artículo surge como propuesta derivada del Proyecto Integrador de Saberes



**P**ara ello se lleva a cabo un proceso de fusión en el que se genera la propuesta a partir de un esquema de cinco etapas para establecer un producto final. El proceso se inicia, así, por determinar los países involucrados en la fusión, analizando aspectos geográficos, históricos y culturales de los mismos. Luego, se selecciona el tipo de fusión a aplicar y se delimita la forma de fusión enfocada a las características gastronómicas y culturales más representativas de los países en cuestión. Seguidamente, se plantea el concepto de fusión, generando una visión gastronómica de autor que represente dichos países. A continuación, se recopila información sobre técnicas, sabores e ingredientes de cada elaboración seleccionada y se contrastan estos elementos para generar una propuesta de elaboración. Como último paso, se aplican técnicas experimentales, a través de pruebas que permitan crear una versión final del plato fusión de autor.

Así pues, bajo este esquema y proceso (que no dejan de seguir los presupuestos de una metodología de enfoque mixto) se realizaron con éxito varias propuestas gastronómicas de fusión, lo que demuestra la importancia de seguir dichas etapas de manera cronológica y ordenada. Finalmente, y como evidencia del trabajo realizado, constan los posters: Brownilandia y The Balls, expuestos el 1 de agosto del 2019, dentro del proyecto final de la asignatura Repostería fusión de autor, mediante un restaurante abierto para 30 personas.

### **Palabras clave:**

Cultura Gastronómica Mexicana, Cultura Gastronómica Tailandesa, Cocina Fusión, Cocina de Autor, Esquemas Creativos.



## Abstract

Currently, restoration in Ecuador has grown on a large scale. This leads the gourmet to differentiate himself before his clientele. Thus, the goal of this article is to present a design of creative gastronomic proposals that merge desserts from the cultures of Mexico and Thailand, trying to surprise the diner with combinations of flavors that achieve correct harmony and contrast.

The fusion process analyzes a five-stage scheme to establish a final product. The process begins determining the countries involved in the fusion, analyzing their geographical, historical, and cultural aspects. Secondly, establishing the type of fusion to be applied, defining the form of fusion focused on the most representative, gastronomic and cultural characteristics of the countries. Thirdly, establishing the Fusion Concept, generating a gastronomic vision of the author that represents these countries. As a fourth stage, gathering information on techniques, flavors and ingredients of each selected preparation and contrasting them to generate a preparation proposal. And finally, applying experimental techniques, through tests that allow creating a final version of the author's fusion dish.

In this way, several gastronomic fusion proposals were made, applying the aforementioned scheme. This demonstrates the importance of following these stages in a chronological and orderly manner. The desserts: Brownilandia and The Balls appear as evidence of the work done and exhibited on August 1, 2019, within the final project of the Fusion Kitchen subject, through a restaurant opened for thirty people.

### Keywords:

Mexican gastronomic culture, Thai gastronomic culture, fusion cuisine, author cuisine, creative schemes.

# Introducción

La cocina fusión ha ganado popularidad desde su introducción como concepto a mediados de la década del setenta. Sin embargo, ésta ha estado presente de modos no formales, gracias a procesos migratorios que han llevado consigo costumbres, ingredientes y técnicas gastronómicas. De hecho, bien podría decirse que la cocina fusión es tan antigua como el arte de cocinar en diálogo con otras culturas. Así, según Portinari (2017, p. 1), se pueden encontrar ya algunos ejemplos de fusión en la relación que mantuvieron griegos y romanos con Oriente Medio e India (sobre todo, en el comercio y uso de especias).

Ahora bien, la práctica gastronómica moderna está relacionada con la labor del cocinero como expresión artística; esto es, como una práctica que requiere de estudio, habilidad e ingenio para mantenerse a la vanguardia de técnicas y tendencias; para ampliar sabores, texturas y aromas.

En ese sentido, la fusión es una técnica que permite al cocinero ciertas posibilidades en relación a su labor creativa. Sin embargo, es una técnica que requiere una investigación minuciosa tanto de los ingredientes y técnicas que componen las elaboraciones tradicionales como de los aspectos geográficos, históricos y culturales en los que se producen. Todo esto, con la finalidad de lograr platos que, con creatividad e innovación, combinen sabores y texturas y mantengan las características más representativas de la cocina tradicional (Rouge, s. f., párr. 6).

Este artículo da a conocer el proceso que se siguió para lograr un número concreto de platos de cocina de autor, como parte del Proyecto Integrador de Saberes denominado “Repostería fusión enfocado en las culturas de México y Tailandia”; tal proceso constó de una serie de pasos que van, desde la investigación bibliográfica a la observación y análisis o al método experimental y demostrativo.



# Metodología

El proyecto Repostería Fusión de Autor se desarrolló basado en un marco de investigación exploratoria. Se mantuvo un enfoque mixto, direccionado a métodos analíticos que hacen uso de técnicas documentales, de campo y de laboratorio, distribuidas en un modelo secuenciado de cinco etapas:

**Etapla 1:** se desarrolló una investigación bibliográfica para obtener datos geográficos, culturales e históricos de México y Tailandia.

**Etapla 2:** a través de técnicas de observación, se examinaron las diferentes características organolépticas de cada uno de los ingredientes que componen el postre típico de cada país, así como las técnicas empleadas en su elaboración.

**Etapla 3:** mediante una metodología analítica se realizó un estudio de contraste para determinar el producto final deseado. En esta etapa se determinaron aspectos como: técnicas a utilizar con cada ingrediente, sabor y textura que se desea obtener, características organolépticas esperadas.

**Etapla 4:** con el uso de técnicas experimentales, se llevó a la práctica los análisis teóricos hechos con anterioridad. Esto se realizó en el

laboratorio del Instituto Tecnológico Particular Sudamericano, donde se registró cada proceso y técnica empleada en bitácoras del trabajo. Así pues, y sólo luego de varias pruebas que permitieron obtener los resultados deseados, se procedió a estandarizar las recetas en un documento denominado Ficha técnica; este documento tiene la finalidad de reflejar: la materia prima, las cantidades, las técnicas, los utensilios, los tiempos, los equipos que se usaron para lograr el producto final deseado.

**Etapla 5:** finalmente, se presentaron los platos de cocina fusión en un restaurante abierto a un grupo focal de 30 personas, entre las que se encontraban autoridades, docentes del Instituto, el maestro tutor y familiares de los estudiantes. Vale decir, en este sentido, y después de haber observado las experiencias de los asistentes, que los resultados finales fueron los esperados.

## Esquema para realizar la fusión

El proceso de fusión gastronómica se fundamentó en un esquema cronológico y ordenado, que consta de seis fases:

### Fase 1

Seleccionar los países a fusionar: esta es la primera etapa que se debe analizar al momento de realizar la propuesta gastronómica. Así pues, se decidió fusionar México y Tailandia debido a que estos países guardan cierta similitud en sus gastronomías; son factores a destacar: los sabores picantes, las elaboraciones fuertemente condimentadas, o ciertos ingredientes recurrentes en ambas gastronomías, tales como: el coco, el mango, el tamarindo, el chile, el limón, la cúrcuma, entre otros.

### Fase 2

Selección de tipo de fusión: una vez seleccionadas las gastronomías a fusionar, se debe delimitar el tipo de fusión a implementar.

TIPO DE FUSIÓN	País A	País B
	Ingredientes	Ingredientes
	Ingredientes	Elaboraciones típicas
	Elaboraciones típicas	Elaboraciones típicas

Cuadro 1. Elaboración de los autores.



En este caso, para desarrollar la propuesta gastronómica planteada, se escogió realizar la fusión entre las elaboraciones típica del país A con las elaboraciones típicas del país B, quedando establecido:

ELABORACIÓN VERSUS ELABORACIÓN	Países	México	Tailandia
	Elaboraciones típicas	Champurrada	Sorbete de mango
	Elaboraciones típicas	Capirotada	Tartaleta rellena de Lemon Curd

Cuadro 2. Elaboración de los autores.

### Fase 3

Formas de fusionar: esta delimitación permite seleccionar las características más representativas de las gastronomías seleccionadas, ya sean por homologación geográfica -sectores con similares características geográficas y de producción agroalimentaria- o por contraste geográfico -sectores con diferentes características geográficas y de producción agroalimentaria- (Toledo, 2019, p. 3).

### Fase 4

Determinar el concepto de la fusión: en esta etapa se debe generar la propuesta gastronómica que refleje las características más representativas de las gastronomías seleccionadas (Toledo, 2019, p. 3). Es importante señalar, en ese sentido, que el concepto gastronómico se basó en la fusión de postres típicos de México y Tailandia y que un factor predominante al desarrollar las recetas fue el uso de ingredientes como el maíz y cacao, propios de la cocina mexicana y del mango, la lima, el limón y el jengibre, característicos de la tailandesa. Otro factor tomado en cuenta fue la similitud de sabores entre dichos países, entre ellos: el picante, el dulce y el ácido.



### Se obtuvieron las siguientes preparaciones:

- De la fusión entre la champurrada mexicana con el sorbete de mango tailandés, se obtuvo el postre Brownilandia;
- De la fusión ente la capirotada mexicana con la tartaleta rellena de crema de limón y lima tailandesa, se logró el postre The Balls.

## Fase 5

Análisis de tres etapas: el denominado análisis de tres etapas se lo realiza a través de un cuadro matriz, en el cual se especifican ingredientes, técnicas y aspectos culturales de cada elaboración tradicional; esto permite contrastar cada preparación y generar la propuesta gastronómica fusión de autor, analizando técnicas, métodos e ingredientes a utilizar.

Vale decir, finalmente, que dicha propuesta tendrá que ser diagramada para un correcto análisis (Toledo, 2019, p. 3).



## Descripción y análisis cultural, histórico y geográfico de los postres típicos

Dentro de esta etapa se realizó una investigación bibliográfica sobre: conceptualización, situación cultural, histórica y geográfica de los postres típicos seleccionados. Se presenta, a continuación, un resumen relacionado con cada elaboración tradicional analizada.

**Champurrado:** el champurrado, bebida originaria de Oaxaca según Domínguez (2015, p. 1), es una bebida dulce y espesa, cuya consistencia se obtiene a partir de un atole (mezcla de maíz con agua) al que se le agrega chocolate, especias dulces y piloncillo (tal es el nombre que se le daría a la panela en México). Hoy en día, los mexicanos suelen preparar esta bebida tradicional en ollas de barro y la sirven acompañada con tamales o churros, en cualquier época del año. Hay que decir, además, que esta bebida presenta variaciones, según el lugar de México en que se la prepare y consuma; así, por ejemplo, hay champurrados en los que se añade leche, pinole o canela.

No hay que olvidar, finalmente, que el champurrado fue una de las bebidas sagradas que se bebía en rituales y ceremonias, en culturas prehispánicas de la zona (Alpuente, 2018, p. 1).

**Sorbete de mango:** este es un sorbete de frutas ligero y refrescante, con un suave toque picante aportado por el jengibre fresco. Su ingrediente principal, en todo caso, es el mango o mamuang (como se lo conoce en Tailandia), una de las frutas orientales más fáciles de conseguir en Occidente, y de las más apreciadas en Tailandia, tanto en ensaladas y desayunos como en dulces y helados (Lozano, 2014, párr. 9). Otro ingrediente importante de esta receta es la lima kaffir (una fruta exótica pero imprescindible en muchas cocinas asiáticas, sobre todo en la tailandesa), que otorga acidez y olor agradable (Pepekitchen, 2012, párr. 1).

**Capirotada:** elaboración mexicana con ascendencia española. En su país de origen se trataba de una especie de budín con carne y embutidos servido, típicamente, en la época de cuaresma. Tras su llegada al Nuevo Mundo, sin embargo, la receta se fue transformando. Así, la primera variación fue remojar pan viejo del budín en una salsa con jitomate, especias y piloncillo. Luego, poco a poco, sufrió alteraciones hasta convertirse en un postre, sin perder por ello su relación con la tradición religiosa de la cuaresma (Buena vida, 2019, párr. 6).

Actualmente, la capirotada es realizada con una base de pan duro, tortillas viejas, panela aromatizada con especias, queso añejo, pasas, cacahuete y nueces.

Es considerado un postre típico de la parte noroeste del país, sobre todo en los estados de Jalisco, Sinaloa, Sonora y Zacatecas (Tejeda, 2014, párr. 3).

Tartaleta rellena de crema de limón y lima kaffir: tartaleta elaborada con masa quebrada y relleno preparado con crema de limón y ralladura de lima. Resulta imprescindible destacar en relación a este postre, el aporte que da uno de sus ingredientes fundamentales: la lima tailandesa (o lima kaffir).

Originaria del sureste asiático tropical, esta lima es un ingrediente imprescindible en multitud de platos de la cocina tailandesa e indonesia, quizá debido a que, como Rachel Cooks Thai (2013, párr. 6) explica, basta una pequeña porción de lima kaffir para que los postres adquieran un potente sabor y fragancia específicos.

## Esquema del postre Brownilandia

Brownilandia		
Forma de Fusión:	País A: México	País B: Tailandia
Nombre de elaboraciones a usar.	Champurrado	Sorbete de Mango
Investigación de ingredientes	Agua Canela en rama Harina de maíz Chocolate de mesa Vainilla Panela Azúcar morena Agua Pimienta dulce Clavo de olor	Mango Jengibre Zumo de lima Azúcar Hielo
Investigación de Técnicas/Métodos/ Sabores de las elaboraciones	Agua, panela, vainilla, canela, pimienta dulce, clavo de olor, chocolate/aromatizar, harina de maíz, mezcla aromarizada/ batir/espersar	Mango, jengibre, zumo de lima, azúcar/ procesar Mezcla, hielo/batir
Investigación de ingredientes/insusmos que acompañan histórica, cultural y geográficamente a las elaboraciones.	<p>El champurrado es una bebida caliente de México que preparaban los aztecas para usar durante sus rituales. En su receta, es un tipo de atole que se prepara con maíz y chocolate, además de agua y piloncillos. Esta bebida se acompaña con los tamales. El atole tiene origen en los aztecas. Dicha civilización aprovechaba el maíz que cultivaba para preparar toda clase de bebidas y comidas. Para preparar el champurrado los aztecas solían agregar granos de cacao, ya que por aquel entonces no conocían el azúcar. .</p> <p><b>Sabores:</b> dulce, especiado</p>	<p>Tailandia es el tercer productor de mango en el mundo, por lo tanto esta fruta es muy consumida en su alimentación. El sorbete de mango es consumido en cualquier época del año, además de que utiliza ingredientes típicos como la lima y jengibre.</p> <p><b>Sabores:</b> ácido, dulce, picante, frutal.</p>


<b>Técnicas/Métodos/ Sabores para la Elab- oración de Autor</b>	<p>           Azúcar, mantequilla, margarina/Cremar            Cremado, glucosa, miel, huevos, chocolate derretido/Mezclar            Harina de maíz, harina de trigo/Mezclar            Masa/Hornear/160Grados C/40min./Brownie            Claras de huevo, azúcar/Merengue italiano            Pulpa de mango, jengibre, merengue italiano, cmc/Batir/Helado de paila            Coco, harina panela, glucosa/Crocante            Claras de huevo, jengibre//Merengue suizo/ Suspiros            Masa quebrada, jengibre/Tierra            Plátano, azúcar, especias dulces, crema de leche, aceite de oliva/Puré            Nuez/Procesar/Tierra         </p>
<b>Diagrama elaboración de Autor</b>	

Figura 1. Análisis del postre Brownilandia.  
 Fuente: elaboración de autores.



The Balls		
Forma de Fusión:	País A: México	País B: Tailandia
Nombre de elaboraciones a usar.	Capirotada	Tartaleta rellena de Kaffir Lemon Curd
Investigación de ingredientes	Pan Canela Pasas Panela Nueces Maní Azúcar Clavo de olor	Harina Mantequilla Huevos Azúcar Jugo de Limón Ralladura de limón Yema de huevo
Investigación de Técnicas/Métodos/Sabores de las elaboraciones	Pan/fritura Panela/Miel Miel, canela, clavo de olor/Aromatizar Miel aromatizadas, Nueces, pasas, maní/Mezclar Pan frito, Miel y frutos secos/Servir  <b>Sabores:</b> Aromáticos, dulces	Azúcar,mantequilla/Crema/ Manqteuilla cremada, huevos harina/Arenar Masa quebrada/Horneado Yema de huevo, huevo, azúcar/ blanquear baño María limón mantequilla zumo de limón/ Derretir/Incorporar yemas blanqueadas Tartaleta, lemon curd/Rellenar  <b>Sabores:</b> dulce, cítrico, frutal


<b>Investigación de ingredientes/insumos que acompañan histórica, cultural y geográficamente a las elaboraciones.</b>	La Capirotada es un postre típico mexicano, elaborado con pan, panela aromatizada y mezclado con frutos secos. siguiendo con la tradición cristiana, hay quien argumenta que los ingredientes tienen interpretaciones religiosas: el pan como el cuerpo de Cristo; la miel su sangre, la canela recuerda la madera de la cruz y los clavos de olor a los que se utilizaron para crucificarlo.	Tartaleta rellena de Kaffir Lemon Curd, la cocina tailandesa se caracteriza por una mezcla de sabores en sus preparaciones como son picante, salado, dulce, amargo y ácido, por tal razón la tartaleta rellena de lemon curd se convirtió en uno de los postres tradicionales, ya que se integra algunos de dichos sabores. Además el ingrediente principal de esta receta es el limón, siendo este uno de los más producidos en dicho país.
<b>Técnicas/Métodos/Sabores para la Elaboración de Autor</b>	Lemon curd,, yogurt griego, azúcar, gelatina/Mouse Chocolate semiamargo/Atemperar chocolate semiamargo/Esferas/Rellenar con mousse de lemon curd leche, canela, clavo de olor / Aromatizar Yemas de huevo azúcar y la vainilla/Blanquear/Incorporar a la leche aromatizada/ Espesar Pasas, ron/Macerar Crema, pasas maceradas/Mezclar Chocolate blanco/Derretir/Esferas/Rellenar con crema de ron pasas Maní, harina, glucosa, azúcar/Crocante Maní/Tierra Cáscara de limón/Confitar/65Grados C 4h Claras de huevo, azúcar, polvo, nuez//Macarrons <b>Sabores:</b> Dulce, ácido, amargo, salado, frutal	
<b>Diagrama elaboración de Autor</b>		

Figura 2. Análisis postre The Balls. Fuente: elaboración de autores.



## Fase 6

### Sesiones experimentales

Esta etapa, que se llevó a cabo en el laboratorio del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, tuvo como finalidad elaborar las propuestas gastronómicas fusión de autor. Para ello, se registró cada proceso en un documento denominado Bitácora. Cada bitácora cuenta con información detallada sobre cantidades, ingredientes, técnicas, temperaturas, tiempos usados y características organolépticas obtenidas.

Bitacora 1 Helado Mango						73	
Fecha de elaboración:	10/7/2019						
Producto	Ingredientes	Peso	Método de Cocción	Temperatura de Cocción	Características Organolépticas	Temperatura de Servicio	Observaciones
Helado de Mango	Pulpa de Mango	800	Refrigeración	Menos 4°C	Sabor: Frutal	4°C	El helado de Mango salió con características deseadas
	Claras de Huevo	125			Textura: Cremosa		
	Azúcar Cristal	250			Olor: Frutal		
	Agua	100			Color: Amarillo		
	Sal en Grano	400					
	Hielo	1000					
	Cmc	4					

Cuadro 3. Ejemplo de bitácora.  
Fuente: elaboración de los autores.



Finalmente, una vez obtenido el producto final deseado, se procedió a estandarizar las bitácoras en un documento denominado Ficha técnica; en este tipo de documento se puede encontrar información relacionada a la materia prima, las cantidades, las técnicas, los utensilios, los tiempos y equipos utilizados, con el fin de lograr homogeneidad y garantizar cada proceso productivo.

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO PARTICULAR SUDAMERICANO			
FICHA TÉCNICA:	Helado de mango con ácido chipotle		
Tipo de plato:	Postre		
	Ingredientes		
	Cant.	Und.	Nombre
	800	lt.	Pulpa de mango
	125	gr.	Clara de huevos
	250	gr.	Azúcar cristal apra almíbar
	100	gr.	Agua
	400	gr.	Sal en grano
	1000	gr.	Hielo
	4	gr.	Cmc
	24	gr.	Acido cítrico
	45	gr.	Azúcar
	6	gr.	Ají Chipotle



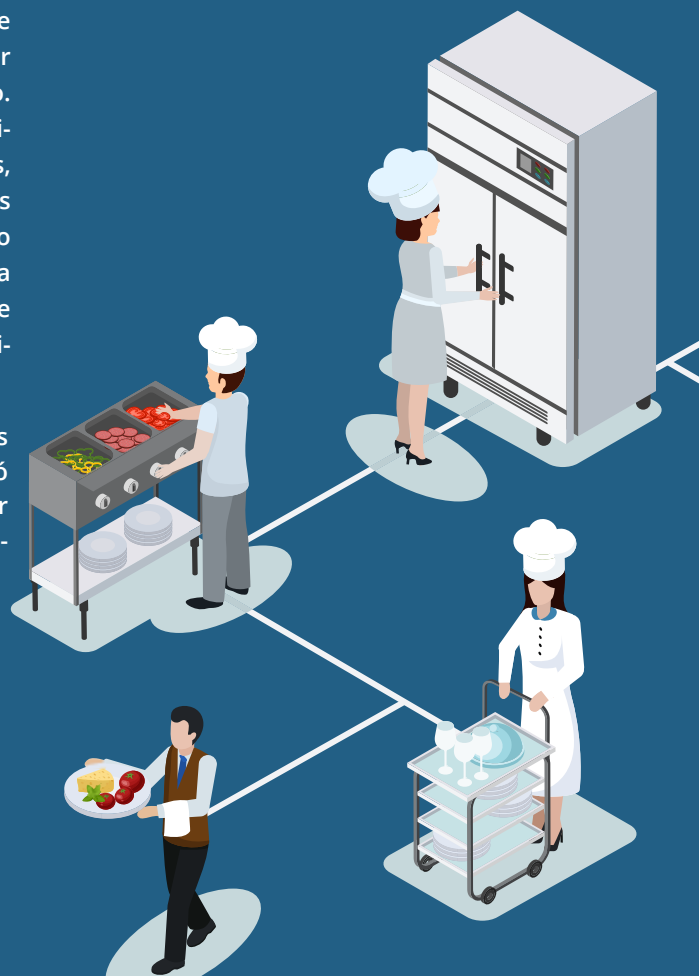
MISE EN PLACE			
TÉCNICAS DE CORTE			
Pulpa de mango	N/A	Claras de Huevo	N/A
Azúcar cristal para almíbar	N/A	Agua	N/A
Sal en grano	N/A	Hielo	N/A
Cmc	N/A	Ácido cítrico	N/A
Azúcar	N/A	Ají Chipotle	N/A
TÉCNICAS DE COCCIÓN			
Agua, azúcar/coción/115 Grados C. Claras de huevo/Punto de nieve Claros punto nieve, almíbar/Merengue italiano Merengue italiano, pulpa de mango, cmc/Mezcla/batir paila Helado/Congelar/-0°C Ácido cítrico, azúcar, ají Chipotle/Mezclar Helado/mezcla de ají/Espolvorear/Servir			
EAUÍPOS Y UTENSILIOS			
Cuchillo de chef, tabla de picar, kitchen, espátula de calor, termómetro dulce, pailas, cuchara de palo, refrigerador			
PREPARACIÓN			
1. Realizar un merengue italiano con azúcar y el agua. 2. Mezclar la pulpa de mango con el merengue italiano y el cmc. 3. Batir en la paila hasta tomar consistencia. 4. Congelar hasta servir. 5. Mezclar el ácido cítrico con el azúcar y el ají. Espolvorear esta mezcla en el helado y servir.			
OBSERVACIONES			

Figura 3. Ejemplo de ficha técnica.  
Fuente: elaboración de los autores.

# Evento de degustación

Para determinar los resultados obtenidos en las propuestas fusión de autor, se realizó un simulacro de restaurante de cocina fusión de autor. Sabores Internacionales, que es como se denominó a dicho restaurante, tuvo tres sesiones prácticas con un número de comensales en ascenso: la primera y segunda apertura se llevó a cabo en el Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, donde se adecuó un aula con los elementos necesarios para cumplir con el concepto del restaurante y la demanda de turno. La tercera práctica, por otro lado, se realizó en el local Villa Hermosa para un grupo focal de treinta comensales, conformado por autoridades, maestros y familiares de los estudiantes del sexto ciclo de Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano. Para esta ocasión el menú incluyó cuatro postres; entre estos, vale recalcar, los postres con mayor demanda fueron Browni-landia y The Balls.

Es importante mencionar, asimismo, que después del cierre de cada una de las presentaciones, se realizó un análisis de comandas servidas con el fin de enmendar errores suscitados y mejorarlos para el siguiente simulacro de restaurante.



# Conclusiones

La realización del proyecto denominado Repostería fusión de autor permitió a los estudiantes desarrollar su creatividad, puesto que lograron crear recetas propias, que plasman nuevos sabores, aromas y texturas en cada elaboración. Asimismo, los estudiantes fueron capaces de llevar a la práctica técnicas clásicas como técnicas innovadoras, demostrando el conocimiento aprendido en el Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano y mejorando sus saberes al ser capaces de crear recetas propias mediante la fusión de ingredientes.

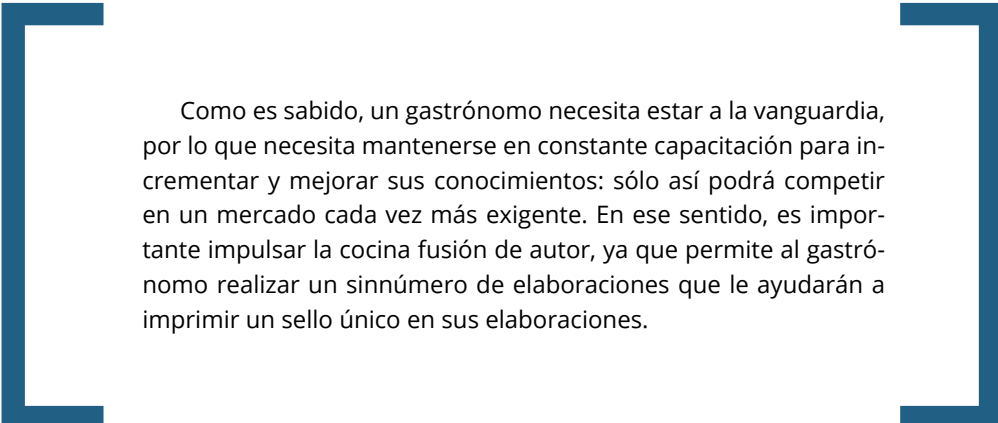
También se debe destacar la experiencia de los comensales, quienes tuvieron la oportunidad de degustar los postres fusión de autor, dando como resultado una buena aceptación de los mismos hacia la cocina vanguardista.

Se determina, finalmente, que el esquema planteado en este artículo, para proponer una propuesta gastronómica de cocina fusión, funciona correctamente, ya que los resultados obtenidos fueron óptimos durante el desarrollo de cada una de las elaboraciones presentadas. Asimismo, cabe recalcar que dicho esquema puede ser útil para los estudiantes, no solo al pensar en propuestas de fusión gastronómica, sino también al diseñar y crear recetas únicas y vanguardistas en su vida diaria, a partir de análisis minuciosos de aspectos técnicos, geográficos, culturales, etc.

Como experiencia de este trabajo investigativo y práctico se concluye que el esquema aquí empleado trae consigo pautas necesarias para desarrollar una idea innovadora. De esta manera, se espera que preparaciones como esta logren sorprender y conquistar al comensal.



## Recomendaciones

A pair of large, thick blue brackets, one on the left and one on the right, framing the central text block.

Como es sabido, un gastrónomo necesita estar a la vanguardia, por lo que necesita mantenerse en constante capacitación para incrementar y mejorar sus conocimientos: sólo así podrá competir en un mercado cada vez más exigente. En ese sentido, es importante impulsar la cocina fusión de autor, ya que permite al gastrónomo realizar un sinnúmero de elaboraciones que le ayudarán a imprimir un sello único en sus elaboraciones.



## Referencias bibliográficas:

Alpuente, P. (junio, 2018). Champurrado tradicional mexicano. Recetas gratis. Recuperado de: <https://www.recetasgratis.net/receta-de-champurrado-tradicional-mexicano-11619.html>

Buena vida (enero, 2019). La capirotada y su origen. Vanguardia. Recuperado de: <https://vanguardia.com.mx/articulo/la-capirotada-y-su-origen>

Domínguez, M. (2015). Atole champurrado. Recuperado de: <https://prezi.com/pcmtz1u4a5aq/ato-le-champurrado/>

Lozano, C. (agosto, 2014). 10 frutas que tienes que probar en Tailandia. Viaja en mi mochila. Recuperado de: <http://www.viajaenmimochila.com/10-frutas-que-tienes-que-probar-en-tailandia/>

Pepekitchen. (agosto, 2012). Sorbete de mango, receta de Tailandia. Thermomix por el mundo. Recuperado de: <https://blogosferathermomix.es/thermomixporelmundo/2012/08/03/sorbete-de-mango-receta-de-tailandia-con-thermomix/>

Portinari, B. (agosto, 2017). La vuelta al mundo. Nikkei, cajún, texmex o chifa, ¿te atreves a mezclar sabores. Summum. Obtenido de: [https://www.abc.es/summum/gastronomia-gourmet/abci-cocina-fusion-vuelta-mundo-delicatessen-201703140834\\_noticia.html](https://www.abc.es/summum/gastronomia-gourmet/abci-cocina-fusion-vuelta-mundo-delicatessen-201703140834_noticia.html)

Rachel. (febrero, 2013). Thai-Inspired Mini Kaffir Lime Tarts. Rachel Cooks Thai. Recuperado de: <https://rachelcooksthai.com/thai-inspired-mini-kaffir-lime-tarts/?fbclid=IwAR24wA-P81eNWJQpkGszSyH-b58xtGzgH6MGHNtK5tsHerGvn3aonk8Y0kBY>

Rouge, R. (s/f). El concepto de la cocina fusión. Rita Rouge. Recuperado de: <https://ritarouge.com/el-concepto-de-la-cocina-fusion/>

Tejeda, G. (marzo, 2014). La capirotada ¿Qué es? ¿Cuál es la original? Directo al paladar. Recuperado de: <https://www.directoalpaladar.com.mx/ingredientes-y-alimentos/la-capirotada-que-es-cual-es-la-original>

Toledo, D. (2019). Cocina fusión. Recuperado de: <https://prezi.com/o1a80-450zap/cocina-fusion/>