

Preparación y evaluación del perfil sensorial de ñoquis de yuca en salsa de hogao con tocineta y queso Paipa: Un acercamiento a la fusión culinaria de técnicas y sabores entre Colombia e Italia

Juan Jacobo Floyd Velasco

Universidad Javeriana Cali
Facultad de Creación y Hábitat
Carrera de Gastronomía y Artes Culinarias
Santiago de Cali
2023

Preparación y evaluación del perfil sensorial de ñoquis de yuca en salsa de hogao con tocineta y queso Paipa: Un acercamiento a la fusión culinaria de técnicas y sabores entre Colombia e Italia

Juan Jacobo Floyd Velasco

Director:

Gustavo Valderrama

Trabajo de proyecto de grado

Universidad Javeriana Cali

Facultad de Creación y Hábitat

Carrera de Gastronomía y Artes Culinarias

Santiago de Cali

2023

Palabras clave:

- Cocina italiana
- Gastronomía colombiana
- Fusión culinaria
- Técnicas de cocina
- Innovación gastronómica
- Gastronomía cultural

2. INFORMACIÓN DEL ESTUDIANTE/DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO		
Nombre del estudiante:	Juan Jacobo Floyd Velasco	
Identificación	C.C.	1006107945
Programa Académico	Gastronomía y Artes culinarias	
Correo electrónico	jjfloyd@javerianacali.edu.co	
Nombre del director:	Gustavo Valderrama	

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	5
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	7
OBJETIVO GENERAL	10
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
MARCO TEÓRICO	11
ESTADO DEL ARTE	13
MATERIALES Y MÉTODOS	15
RESULTADOS	19
DISCUSIÓN	28
CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS FUTURAS	31
BIBLIOGRAFÍA	32
ANEXOS	33

RESUMEN

El problema central abordado es entrelazar ingredientes tradicionales italianos, utilizando insumos y técnicas propias de la gastronomía colombiana, para contribuir a la diversificación de la oferta gastronómica local y a la valorización de los ingredientes autóctonos colombianos.

La solución propuesta es la creación de una deconstrucción de ñoquis de yuca, un plato que fusiona ingredientes y técnicas de ambos países, aprovechando la tendencia creciente de la cocina fusión y el intercambio cultural que ha caracterizado la relación entre Italia y Colombia.

El propósito es innovar en el campo culinario a través de la fusión, creando platos que no solo sean novedosos en sabor y técnica, sino que también respeten y celebren la herencia cultural de ambos países con un fin de disfrutar de una nueva experiencia gastronómica con menor impacto medioambiental por contrarrestar la importación de alimentos y volviendo así una experiencia más económica y versátil. La metodología empleada incluyó el estudio de las técnicas tradicionales de cocina italiana y colombiana, la selección de ingredientes endémicos y la experimentación para balancear los sabores y texturas característicos de cada cultura.

Los resultados fueron prometedores, mostrando que es posible crear platos que mantengan la integridad de cada tradición culinaria mientras se crea algo completamente nuevo. La conclusión es que la fusión culinaria ofrece un campo fértil para la innovación, permitiendo que las cocinas nacionales se enriquezcan mutuamente.

Mirando hacia el futuro, el proyecto abre perspectivas para explorar más platos y técnicas, posiblemente dando lugar a una nueva ola de innovaciones culinarias que pueden trascender las fronteras y continuar uniendo a las personas a través de la comida. Este trabajo establece las bases para futuras investigaciones y desarrollos en el campo de la fusión culinaria.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

La gastronomía trasciende la simple colección de recetas o técnicas para convertirse en una representación vivida del alma de una nación, encapsulando su historia, tradiciones e influencias culturales (Mintz & Du Bois, 2002).

La cocina fusión, aunque popularizada en las últimas décadas, tiene raíces que se remontan a tiempos antiguos, en los que las migraciones y los intercambios comerciales desencadenaron la fusión de culturas y, por ende, de gastronomías. En la era moderna, con el crecimiento del turismo y la globalización, esta tendencia ha crecido enormemente.

Chefs como Wolfgang Puck, en particular, han desempeñado un papel crucial en este auge.

Puck, con su enfoque en fusionar sabores asiáticos y franceses, ha ejemplificado cómo se pueden combinar tradiciones culinarias dispares para crear platillos innovadores

(UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE s. f.)

En este contexto, es particularmente notable la escasez de platos que fusionen la culinaria italiana, famosa por sus pastas, salsas y meticulosas técnicas de cocción, con la colombiana, que se destaca por su riqueza en ingredientes endémicos y estilos de cocción únicos (Hazan, 1997).

La relación entre Italia y Colombia, aunque no se centre específicamente en la gastronomía, tiene matices interesantes. Durante el siglo XX, la migración italiana a América Latina, en búsqueda de oportunidades económicas, trajo consigo influencias culturales variadas. Estos migrantes se establecieron en varios países, incluido Colombia, y aportaron con ellos tradiciones, costumbres y, por supuesto, influencias culinarias que se entrelazaron con la cocina local (Camillo et al., 2010), Si bien la gastronomía no fue el foco principal de esta

fusión, existen elementos en la comida colombiana que muestran influencias europeas, incluidas las italianas.

Esta ausencia no es un detalle menor, ya que restringe severamente las opciones disponibles para los comensales locales y turistas interesados en experiencias culinarias diversificadas. En términos comerciales, también representa un territorio inexplorado para los restauradores y chefs que buscan innovar y enriquecer sus menús.

América Latina ha sido un caldo de cultivo para la fusión culinaria. Por ejemplo, la cocina nikkei, nacida de la confluencia de tradiciones culinarias peruanas y japonesas, ha ganado renombre internacional, en parte gracias a chefs como Nobu Matsuhisa. Matsuhisa ha llevado esta fusión a escenarios globales, mostrando cómo se pueden combinar ingredientes y técnicas de estas dos ricas tradiciones (Hosking, 1996). Otra fusión notable en América Latina es la comida chifa, que une elementos de la cocina china con la peruana, dando lugar a platos icónicos que se han integrado en la identidad gastronómica de la región (De Hospitalidad et al., s. f.).

Este punto es respaldado por estudios de mercado que muestran un crecimiento constante en el segmento de restaurantes de cocina fusionada, lo que implica un potencial económico significativo para este tipo de innovaciones culinarias. Sorprendentemente, a pesar de la creciente popularidad de la cocina fusión y la abundancia de ingredientes y técnicas disponibles en ambas tradiciones culinarias, aún existe una escasez notable de iniciativas que busquen unir estos dos ricos legados gastronómicos (Pollan, s. f.).

Esta brecha en el panorama culinario no solo crea un terreno fértil para la innovación, sino que su resolución podría tener efectos profundos en la economía local y el turismo,

abriendo las puertas a un nuevo segmento de consumidores y turistas en busca de experiencias gastronómicas únicas (Presilla, 2009). Más allá de expandir simplemente el repertorio culinario, abordar esta brecha tiene el potencial de actuar como un modelo de cómo la gastronomía puede servir como un puente entre diferentes culturas. En este sentido, la culinaria puede jugar un papel en promover tanto la diversidad como la unidad, generando un impacto significativo que va más allá de la mesa de comedor.

Este proyecto pretende investigar y desarrollar un prototipo de “plato” fusionado que integre la tradición culinaria italiana con ingredientes y técnicas propias de la gastronomía colombiana para contribuir a la diversificación de la oferta gastronómica local y valorizar los ingredientes autóctonos colombianos.

OBJETIVO GENERAL

Generar un prototipo de “plato fusionado”, a partir de la deconstrucción de sus ingredientes tradicionales italianos, utilizando insumos y técnicas propias de la gastronomía colombiana, para contribuir a la diversificación de la oferta gastronómica local y a la valorización de los ingredientes autóctonos colombianos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir las características principales de la gastronomía italiana y colombiana, identificando su historia y sus elementos comunes, así como las diferencias que puedan enriquecer la propuesta de fusión.
- Diseñar una receta fusión de ñoquis de yuca en salsa de hogao, queso Paipa y tocineta, tomando en cuenta las técnicas de cocina tradicionales de ambos países, y realizando pruebas sensoriales para ajustar sabores y texturas.
- Caracterizar el perfil sensorial del plato fusión de ñoquis de yuca en salsa de hogao, queso Paipa y tocineta, utilizando descriptores sensoriales.

MARCO TEÓRICO

La cocina fusión se refiere a la combinación de elementos culinarios, ingredientes y técnicas de dos o más tradiciones gastronómicas distintas para crear platillos novedosos (UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE LA COCINA FUSIÓN», s. f.). Surgió como una manifestación del mundo globalizado, en el que las fronteras geográficas y culturales se han vuelto más permeables.

Históricamente, la relación entre Italia y Colombia no se ha centrado en la gastronomía, pero la migración italiana a América Latina en el siglo XX ha dejado rastros en la cultura y gastronomía local.

Ingredientes y primeros intentos de fusión:

Los migrantes italianos trajeron consigo ingredientes como pastas, aceite de oliva, vinos y ciertos embutidos y quesos. En Colombia, que ya contaba con una riqueza gastronómica basada en ingredientes como maíz, yuca, papa y frijoles, la fusión de estas tradiciones culinarias ha sido un proceso natural (Arango, 2012). El sabor de la tierra: Historia de la alimentación en Colombia. Bogotá).

Los primeros intentos de fusión podrían haber sido sencillos, como la adaptación de las pastas italianas utilizando salsas y condimentos locales. Un ejemplo podría ser una pasta servida con una salsa basada en el hogao colombiano (Arango, 2012).

La cocina italiana se caracteriza por sus propiedades sensoriales:

Visual: La presentación de platos vistosos con colores vivos, como se ve en la pizza margherita, es emblemática (Bastiachich, 2011).

Olfato: Los aromas de aceite de oliva, ajo, tomate, albahaca y orégano son distintivos, junto con el aroma intenso de quesos y embutidos como el parmesano y el prosciutto (Hazan, 1997).

Gusto: El equilibrio entre dulzura, acidez y salinidad es esencial, resaltando la simplicidad y autenticidad de los ingredientes (CARLOS ORDÓÑEZ (COmp.)).

Tacto: Las texturas varían desde lo crujiente de las pizzas hasta lo suave de las pastas y risottos, con un énfasis en la frescura (Gio Ponti, 1950).

Cocina Colombiana - Características sensoriales

Visual: La cocina colombiana ofrece una variedad cromática debido a la diversidad de frutas y verduras utilizadas. Los platos suelen ser abundantes y menos estructurados que en la italiana, reflejando la riqueza de la biodiversidad del país (Capatti & Montanari, 2015).

Olfato: Predomina el aroma del maíz, carnes cocidas y especias como el comino. Es común el aroma dulce de las preparaciones con panela o de postres como el arroz con leche, elementos esenciales que definen la cocina colombiana (CARLOS ORDÓÑEZ (COmp.)).

Gusto: La cocina colombiana equilibra sabores dulces, salados y ácidos. Se utilizan ingredientes autóctonos que le dan un sabor distintivo, como la yuca, el plátano y la guanábana, proporcionando una paleta de sabores única y característica (Arango, 2012).

Tacto: Las texturas varían desde lo crujiente de las empanadas y arepas hasta lo suave y cremoso de los natillas o postres, ofreciendo una experiencia sensorial diversa y satisfactoria (Arango, 2012).

ESTADO DEL ARTE

Otras fusiones:

TexMex: Esta fusión entre la cocina tejana y mexicana ha dado lugar a una serie de platillos que se han popularizado en todo el mundo, como nachos, burritos y fajitas. Combina los robustos sabores de la tradición mexicana con ciertos ingredientes y estilos de cocción del sur de Estados Unidos.(Page & Dornenburg, 2008).

Nikkei (Perú-Japón): Originada por la inmigración japonesa a Perú, esta fusión combina ingredientes y técnicas de ambas gastronomías. Ejemplos notables incluyen tiraditos y ciertos estilos de ceviche con toques japoneses, como el uso de pescado crudo y salsas a base de soya. (De Hospitalidad et al., s. f.).

En la gastronomía italiana, destacamos su énfasis en ingredientes frescos y de alta calidad, así como en técnicas de preparación meticulosas. La pasta, y en particular los gnocchi, son fundamentales en esta tradición culinaria, con las pequeñas bolas de masa hechas comúnmente de patata y harina como un elemento clave (Capatti & Montanari, 2015). En contraposición, la rica biodiversidad de Colombia aporta a una diversidad culinaria que se caracteriza por ingredientes autóctonos como la yuca y el queso Paipa, además de técnicas tradicionales como el hogao. Con la creciente popularidad de la fusión gastronómica, que combina elementos de diferentes tradiciones culinarias (Arango, 2012)este proyecto aspira a contribuir de manera significativa a este campo emergente. La tendencia de la fusión ha experimentado un crecimiento notable, especialmente en el segmento de restaurantes que ofrecen esta tipología de cocina (Pollan, s. f.).

En el aspecto del análisis sensorial, la evaluación de cualidades organolépticas como el sabor, la textura y el olor es fundamental. Este enfoque se utiliza para apreciar cómo estos factores influyen en la percepción general del consumidor (Pablo de Olavide & Cordero-Bueso, s. f.). Al mismo tiempo, innovar en gastronomía tiene el potencial de valorizar ingredientes locales y fortalecer la identidad cultural, lo cual es especialmente relevante para Colombia, donde la riqueza de ingredientes autóctonos ofrece un enorme potencial para la innovación y el desarrollo económico local.

Para concluir, este marco teórico sienta las bases para una exploración detallada y contextualizada de la fusión gastronómica entre las cocinas italiana y colombiana. A través de un enfoque cuidadoso en la selección de ingredientes, técnicas de preparación y análisis sensorial, el proyecto no sólo aspira a enriquecer el campo de la innovación gastronómica, sino también a valorizar ingredientes autóctonos y fortalecer la identidad cultural a través de la comida.

MATERIALES Y MÉTODOS

- Describir las características principales de la gastronomía italiana y colombiana, identificando su historia y sus elementos comunes, así como las diferencias que puedan enriquecer la propuesta de fusión.

Las fuentes seleccionadas para el proyecto de grado fueron escogidas cuidadosamente, enfocándose en abordar la gastronomía desde diversas perspectivas. Para entender la evolución de la cocina italiana, se consultó "La cucina italiana. Storia di una cultura" de Capatti y Montanari. Obras como "The Flavor Bible" de Dornenburg y Page y "Essentials of Classic Italian Cooking" de Hazan resultaron fundamentales para comprender sabores y técnicas italianas. Desde un enfoque más técnico sobre la percepción alimentaria, se incluyó "Evaluación sensorial de los alimentos" de Lawless y Heymann.

La investigación también se enriqueció explorando la intersección entre comida y cultura, recurriendo a "La antropología de la alimentación" de Mintz y Du Bois. Se amplió la perspectiva sobre alimentación y cultura con libros como "In Defense of Food" de Pollan, "Gran Cocina Latina" de Presilla y "Sabores colombianos" de Romero. Además, "Remembrance of Repasts" de Sutton se utilizó para conectar la comida con la memoria y la cultura.

Para complementar estas fuentes, se recurrió a Google Académico, lo que permitió el acceso a estudios y artículos relevantes. La búsqueda se complementó con recursos de bibliotecas universitarias, y se revisaron artículos seleccionados para profundizar en temas específicos relacionados con la gastronomía. Además, se utilizó una variedad de recursos audiovisuales para enriquecer aún más la investigación.

- Diseñar una receta fusión de ñoquis de yuca en salsa de hogao, queso paipa y tocineta, tomando en cuenta las técnicas de cocina tradicionales de ambos países, y realizando pruebas sensoriales para ajustar sabores y texturas.

Para crear una fusión culinaria de Ñoquis de yuca con salsa de hogao, queso Paipa y tocineta, se comenzó estudiando las técnicas tradicionales italianas de preparación de ñoquis, combinándolas con la riqueza de los ingredientes colombianos. Se necesitaron yuca, huevo, harina, sal, tocineta, queso Paipa y los ingredientes básicos para el hogao: cebolla, tomate, ajo, aceite, sal y pimienta. Además, se equipó la cocina con utensilios esenciales como una olla, sartén, rallador, cuchillo, tabla de picar, colador y rodillo.

El proceso inició con la yuca, que se peló y se cocinó en agua salada. Una vez blanda, se ralló y se añadió huevo, sal y harina de manera gradual hasta obtener una masa uniforme. Esta masa se dividió y formó en cilindros, de los cuales se cortaron pequeñas porciones para hacer los ñoquis. Paralelamente, en una sartén, se cocinó la tocineta hasta alcanzar una textura crujiente y se reservó. En la misma grasa, se sofrieron cebolla, tomate y ajo. Luego, se añadió el queso Paipa rallado para obtener una salsa cremosa.

Los ñoquis se cocinaron en agua hirviendo hasta que flotaron. Finalmente, se sirvieron bañados en la salsa y decorados con la tocineta crujiente.

- Caracterizar el perfil sensorial del plato fusión de ñoquis de yuca en salsa de hogao, queso Paipa y tocineta, utilizando descriptores sensoriales.

Para caracterizar el perfil sensorial del plato fusión, ñoquis de yuca en salsa de hogao con queso Paipa y tocineta, se implementó un análisis detallado que abarcó todos los aspectos sensoriales del plato, poniendo especial énfasis en la utilización exclusiva de ingredientes autóctonos de Colombia. Esta estrategia no solo garantizó la autenticidad y el sabor local, sino que también permitió fusionar tradiciones culinarias manteniendo la esencia de cada una.

En el desarrollo del perfil sensorial del innovador plato de fusión "ñoquis de yuca en salsa de hogao con queso Paipa y tocineta", se consultó una bibliografía especializada que resultó esencial para el diseño metodológico del análisis sensorial. Dos obras fundamentales guiaron este proceso.

La primera, "Sensory Evaluation Techniques" (5th ed.) de Morten Meilgaard, Gail Vance Civille y B. Thomas Carr, es un recurso integral que proporciona una variedad de métodos y técnicas para la evaluación sensorial, abarcando desde procedimientos básicos hasta enfoques más complejos y detallados. Esta obra fue particularmente útil para establecer los protocolos necesarios para analizar cada una de las dimensiones sensoriales del plato, garantizando un enfoque sistemático y reproducible.

La segunda obra clave fue "Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices" (2nd ed.) de Harry T. Lawless y Hildegarde Heymann, que proporcionó una base teórica sólida sobre los principios de la evaluación sensorial. Su enfoque práctico en la descripción de cómo establecer un perfil sensorial fue invaluable. La orientación sobre cómo recoger y analizar datos sensoriales resultó ser de suma importancia para la interpretación de las

características únicas del plato y para entender cómo las distintas cualidades sensoriales se combinaban para crear una experiencia culinaria cohesiva y placentera.

Inicialmente, se procedió a la elaboración del plato, asegurándose de que todos los ingredientes provinieran de fuentes colombianas. Posteriormente, se organizó un espacio con un panelista experto en evaluación sensorial. La evaluación se estructuró en torno a descriptores sensoriales específicos. A nivel visual, se observaron aspectos como el color y la presentación del plato. Olfativamente, se identificaron los aromas predominantes que emanaban de la preparación. En el aspecto gustativo, se analizaron los sabores principales y su equilibrio. Táctilmente, se evaluó la textura de los ñoquis y la consistencia de la salsa, proporcionando así un análisis integral de la experiencia sensorial del plato.

RESULTADOS

- Describir las características principales de la gastronomía italiana y colombiana, identificando su historia y sus elementos comunes, así como las diferencias que puedan enriquecer la propuesta de fusión.

Elementos en común:

Autenticidad: Tanto la cocina italiana como la colombiana valoran la autenticidad y la frescura de los ingredientes. Las recetas tradicionales se transmiten de generación en generación y reflejan la historia y la cultura de cada país, enfatizando la importancia de mantener vivas las tradiciones culinarias.

Equilibrio de sabores: Ambas cocinas buscan un equilibrio en los sabores, ya sea entre dulzura, acidez y salinidad en la italiana, o entre dulces, salados y ácidos en la colombiana, demostrando la universalidad del placer gastronómico en el equilibrio de sabores (Camillo et al., 2010).

Uso de ingredientes frescos: En ambas cocinas se prioriza el uso de ingredientes frescos y de calidad, ya sean vegetales, carnes o quesos, destacando la importancia de la materia prima en la creación de platos memorables (Camillo et al., 2010).

Valor cultural: Tanto en Italia como en Colombia, la comida es vista no solo como una necesidad, sino como una forma de socialización, celebración y expresión de la identidad cultural, subrayando la comida como un pilar fundamental de la cultura («Italian Cuisine: A Cultural History», 2004).

¹Similitudes y diferencias entre la Gastronomía Italiana y Colombiana: (Quintero-Angel et al., 2023).

Gastronomía Colombiana	Gastronomía Italiana
Basada en ingredientes como maíz, papa, yuca y legumbres.	Se centra en diferentes tipos de pasta, tomate, aceite de oliva, madurados y quesos.
Utiliza técnicas como la cocción lenta y el asado.	Emplea métodos como el al dente en pastas y risottos.
Predominio de sabores fuertes y combinación de dulce y salado.	Sabores equilibrados con hierbas aromáticas y especias.
El plato nacional es la bandeja paisa, tamales y lechona.	El plato nacional es variado, puede ser la pizza o la pasta.
La comida de calle es muy popular, como las arepas.	La comida de calle incluye pizza al taglio y gelato.
Uso de frutas tropicales en jugos y postres.	Uso de frutas de estación en postres y como digestivos.
Influencia indígena, africana y española.	Influencia de las distintas regiones de Italia.
El café es una bebida nacional importante.	El vino y el café espresso son bebidas icónicas.

¹ **Nota.** Comparación entre la gastronomía Italiana y Colombiana.

Fuentes "The Silver Spoon" ("Il cucchiaino d'argento" en italiano)

"Cocina Colombiana" de Carlos Ordóñez,

"Essentials of Classic Italian Cooking" de Marcella Hazan.

Después de que se realizó una exhaustiva y detallada revisión bibliográfica, se determinó que las raíces de la gastronomía italiana estaban profundamente arraigadas en la rica diversidad geográfica y cultural que caracteriza a sus múltiples regiones. Esa cocina, reconocida a nivel mundial, se construyó sobre la base de ingredientes sencillos, pero de alta calidad y fresca, como la pasta, el aceite de oliva virgen, varios tipos de quesos y el inconfundible sabor de los tomates maduros. De todas las pastas que ofrecía, los ñoquis destacaron por su textura y versatilidad. Por otro lado, en Colombia, la riqueza gastronómica se manifestó a través de sus variadas regiones, siendo el fruto de la mezcla de influencias indígenas, africanas y españolas. Era común encontrar en sus platos ingredientes autóctonos como la yuca y el maíz, y salsas tradicionales como el hogao, que aportaban sabor y carácter a sus preparaciones. En ambas cocinas, había un énfasis claro en la frescura de los ingredientes y en preservar las tradiciones culinarias. No obstante, más allá de los ingredientes y técnicas, lo que realmente destacó y unió a estas dos culturas fue el profundo valor cultural y social que la comida representaba, convirtiéndose en un punto de encuentro, celebración y tradición en ambas sociedades.

- Diseñar una receta fusión de ñoquis de yuca en salsa de hogao, queso Paipa y tocineta, tomando en cuenta las técnicas de cocina tradicionales de ambos países, y realizando pruebas sensoriales para ajustar sabores y texturas.

Las diferencias entre los dos platos, los ñoquis de yuca en salsa de hogao con queso paipa y tocineta y los ñoquis tradicionales de papa en salsa de pomodoro con queso parmigiano reggiano y guanciale, reflejan variaciones significativas en términos de ingredientes regionales y técnicas de preparación que impactan en el perfil de sabor y textura de cada plato:

1. Base de la masa de ñoquis:

- La yuca, utilizada en el plato nuevo, aporta una textura más elástica y un sabor más dulce comparado con la papa, que es el ingrediente clásico de la versión tradicional y confiere a los ñoquis una textura suave y un sabor neutro.

2. Salsas:

- La salsa de hogao es más compleja en sabores, debido a la inclusión de condimentos adicionales como ajo, cebolla y comino, lo que ofrece un contraste más robusto frente a la salsa de pomodoro, que es típicamente más simple y fresca, centrándose en la dulzura y acidez natural del tomate.

3. Quesos:

- El queso paipa es un queso semi-duro, con un sabor que puede variar de suave a fuerte dependiendo de su maduración, pero generalmente es menos intenso que el parmigiano reggiano, que es conocido por su sabor profundo, afrutado y nuez, así como por su textura granulosa que añade una capa adicional de complejidad al plato.

4. Proteínas curadas:

- La tocineta, que en la nueva versión aporta un sabor pronunciado y una textura crujiente, contrasta con el guanciale, que es menos ahumado y tiene una textura más suave y un sabor más sutil, con un perfil graso que se derrite y se integra en la salsa de una manera diferente.

Durante el proceso de deconstrucción de la receta de ñoquis de yuca en salsa de hogao, queso Paipa y tocineta, se desglosaron y analizaron meticulosamente cada uno de los ingredientes y técnicas utilizadas, con el objetivo de entender y resaltar su origen y función dentro del plato. Tradicionalmente, los ñoquis italianos se elaboran con papa, pero para esta fusión se seleccionó la yuca, considerando su prominencia en la cocina colombiana. Se identificó que el hogao, queso Paipa y tocineta eran representativos de Colombia, y se investigó su preparación y combinación tradicional.

Al transformar la yuca en puré, se observaron sus propiedades y cómo interactuaba con otros ingredientes, como el huevo, sal y harina, para formar una masa coherente. Para la salsa, se examinó la técnica de sofrito de la tocineta, y cómo la cebolla, tomate y queso Paipa se incorporaban para crear una mezcla homogénea y sabrosa.

Una vez cocidos los ñoquis y preparada la salsa, se analizó la combinación de texturas y sabores, identificando puntos de mejora. Finalmente, se realizó una degustación detallada, tomando en cuenta comentarios y ajustando los sabores según las observaciones. La deconstrucción permitió no solo entender la receta a nivel técnico, sino también resaltar la fusión cultural y culinaria entre Italia y Colombia, destacando la importancia de cada componente en el plato final.

- La deconstrucción de ambos platos, ingrediente por ingrediente, revela las siguientes diferencias en sus componentes fundamentales:

- 1. Base de los ñoquis:**

- **Yuca:** En el plato nuevo, la yuca es el ingrediente principal de la masa, aportando una textura más densa y un sabor ligeramente dulce.
- **Papa:** En el plato tradicional, la papa proporciona una masa más ligera y un sabor neutro, que absorbe bien los sabores de la salsa.

2. Salsas:

- **Salsa de hogao:** Compuesta por tomates, cebolla, ajo, comino y a veces otros condimentos, la salsa de hogao es rica y fragante, con una complejidad de sabores que reflejan la cocina colombiana.
- **Salsa de pomodoro:** Hecha principalmente de tomates triturados, condimentada solo con sal, pimienta, ajo y albahaca, la salsa de pomodoro es más simple y fresca, destacando el sabor puro del tomate.

3. Quesos:

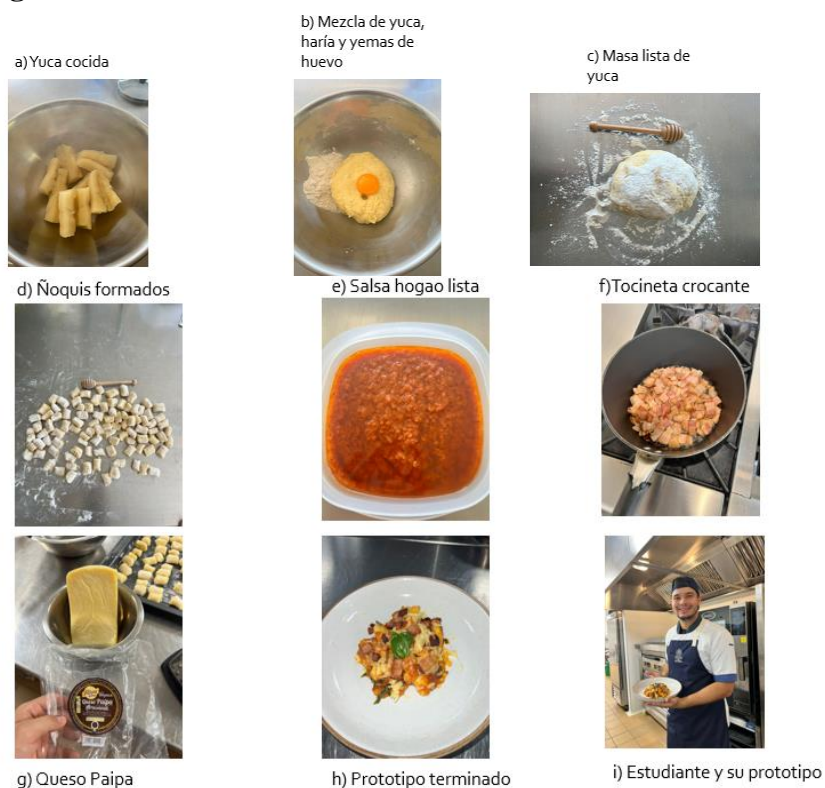
- **Queso paipa:** Este queso colombiano puede ser suave o tener un sabor más intenso si está más maduro, pero en general, tiende a tener una textura semi-dura y un sabor menos saliente que el parmigiano reggiano.
- **Queso parmigiano reggiano:** Un queso italiano añejo con un sabor potente, salado y umami, y una textura cristalina y granulada, que añade un acabado distinguido al plato.

4. Carnes curadas:

- **Tocineta:** Ahumada y curada, la tocineta aporta un sabor potente y una textura crujiente que contrasta con la suavidad de los ñoquis de yuca.
- **Guanciale:** Una grasa más delicada y un sabor más suave caracterizan al guanciale, que se derrite en la boca y se funde en la salsa, añadiendo sutileza al plato.

Proceso de realización de ñoquis de yuca en salsa de hogao con queso Paipa y tocineta²

Figura 1:



² Nota. Proceso de elaboración de ñoquis

Figura 1. a) yuca cocida, b) Mezcla de yuca harina y yemas de huevos, c) Masa lista de yuca, d) Ñoquis formados, e) Salsa hogao, f) tocineta crocante, g) queso Paipa, h) prototipo terminado, i) Estudiante y su prototipo.

- Caracterizar el perfil sensorial del plato fusión de ñoquis de yuca en salsa de hogao, queso Paipa y tocineta, utilizando descriptores sensoriales.

Se realizó una caracterización sensorial de dos variantes de ñoquis, ofreciendo un estudio comparativo único en el ámbito culinario. Por un lado, se encontraban los tradicionales ñoquis en salsa pomodoro, enriquecidos con queso Parmigiano y guanciale. Estos ñoquis, elaborados a partir de papa, proporcionaban una experiencia sensorial distintiva: su textura era suave y ligeramente elástica, deleitando el paladar. La salsa pomodoro, caracterizada por su frescura y dulzura sutil, complementaba a la perfección, mientras que el guanciale añadía un contraste salado y graso. El toque final lo brindaba el parmesano, cuyo sabor umami y textura granulada realzaban el conjunto.

En contraste, se presentaban los ñoquis de yuca, servidos en salsa de hogao y acompañados de queso Paipa y tocineta, ingredientes representativos de Colombia. Estos ñoquis se diferenciaban notablemente: la yuca proporcionaba una textura más firme y un sabor más sobresaliente, sirviendo como base para los demás sabores. La salsa hogao, rica en tomate y cebolla, era intensamente aromática. La tocineta, cumpliendo un papel similar al guanciale, ofrecía un sabor salado distintivo. Por su parte, el queso paipa, un distintivo colombiano, aportaba una cremosidad singular y un sabor que balanceaba lo salado con un toque ligeramente ácido.

Perfil sensorial de los ingredientes principales de la receta de ñoquis tradicionales y ñoquis de yuca:³

Figura 2:



³ **Nota.** Descriptores sensoriales de los ingredientes de ñoquis tradicionales y ñoquis de yuca
Fuentes: Hazan, M. (1992). Essentials of Classic Italian Cooking. New York: Alfred A. Knopf.

Álvarez, R. (2015).

(CARLOS ORDÓÑEZ (Comp.) Gran Libro de la cocina colombiana, cocina, s. f.).

DISCUSIÓN

El análisis comparativo de las cocinas italiana y colombiana revela una valiosa maestría de tradiciones culinarias con elementos comunes y diferencias distintivas que ofrecen un terreno fértil para la innovación gastronómica. Ambas cocinas se caracterizan por su amor hacia los ingredientes frescos y sus técnicas de cocina casera, resaltando la importancia de la comida como eje central de la vida social y familiar. La historia de la gastronomía italiana se remonta a tiempos antiguos y se distingue por su diversidad regional, enfocándose en el uso de hierbas aromáticas, pastas y quesos. Por su parte, la cocina colombiana se nutre de influencias indígenas, africanas y europeas, destacándose por su variedad de carnes, tubérculos y el uso de salsas como el hogao. A pesar de estas afinidades, las diferencias son notables: mientras Italia privilegia el aceite de oliva y las pastas, Colombia hace énfasis en granos como el maíz y en productos como la yuca. Estas divergencias constituyen la base para enriquecer la propuesta de fusión, permitiendo la integración de ingredientes y técnicas de ambas culturas.

La creación de la receta fusión de ñoquis de yuca en salsa de hogao con queso Paipa y tocineta refleja un cuidadoso balance entre innovación y tradición. Técnicamente, la preparación de los ñoquis de yuca representó una adaptación del método italiano, ajustándose a la textura más firme y menos elástica de la yuca comparada con la papa tradicional. La inclusión del hogao y queso Paipa se alinea con técnicas colombianas de incorporar sabor a través de salsas y quesos locales. La tocineta, elemento común en ambas cocinas, sirvió como puente aromático entre los dos mundos culinarios. Los resultados de las pruebas sensoriales indicaron que la armonía entre los sabores robustos del queso y la tocineta con la sutileza de

la yuca creó una experiencia gustativa balanceada, aunque los ajustes en la sazón y textura fueron necesarios para alinear el plato con el perfil sensorial deseado.

En la preparación de los ñoquis de yuca, se manejó la textura más firme y el diferente contenido de humedad de este tubérculo, lo que planteó un desafío único en la formación de una masa homogénea. A esto se sumó el desafío de equilibrar los sabores de la salsa hogao, el queso Paipa y la tocineta, evitando que alguno dominara sobre los demás, en especial considerando la base de sabor contundente de la yuca. Asimismo, se tuvo especial cuidado en no obtener ñoquis demasiado densos o pesados, una posible consecuencia de la firmeza natural de la yuca.

La caracterización del perfil sensorial del plato fusión fue determinante para validar la homologación de los dos perfiles gastronómicos. Los descriptores sensoriales, como la suavidad de los ñoquis, la cremosidad del queso Paipa y la riqueza umami de la tocineta, se interrelacionaron de forma que el resultado fue un plato que, si bien es innovador, mantiene un sentido de familiaridad con ambas cocinas. Sin embargo, es relevante señalar que la homologación no busca una similitud directa, sino más bien una complementariedad que respete la identidad de cada cocina mientras crea una nueva experiencia. El perfil sensorial resultante fue el de un plato que captura la esencia de ambas tradiciones, ofreciendo una experiencia de sabor que es a la vez novedosa y familiar.

En cuanto a las limitaciones metodológicas, se reconoce que la preparación de un plato fusión involucra variables que pueden ser difíciles de estandarizar, como la consistencia en la calidad de los ingredientes autóctonos y las diferencias inherentes en las técnicas de cocción. Además, al establecer los descriptores sensoriales, se enfrenta el desafío de

subjetividad y la variabilidad individual de los evaluadores, lo cual puede influir en la percepción del perfil sensorial del plato. Estas limitaciones sugieren que el diseño de futuras investigaciones podría beneficiarse de un enfoque más sistemático en la selección y entrenamiento de los panelistas sensoriales, así como en la estandarización de procedimientos de preparación para garantizar una replicabilidad más fiable en distintos entornos culinarios.

CONCLUSIONES Y PERSPECTIVAS FUTURAS

El proyecto explora la intersección entre las tradiciones culinarias de Italia y Colombia, con un enfoque particular en el desarrollo de un plato innovador que fusiona elementos distintivos de ambas cocinas. Al deconstruir los ñoquis de yuca y complementarlos con una salsa de hogao enriquecida con tocineta y queso Paipa, esta propuesta no solo ofrece una nueva experiencia gastronómica, sino que también contribuye a la diversificación de la oferta gastronómica local, valorizando al mismo tiempo los ingredientes colombianos autóctonos. La metodología aplicada abarcó desde el estudio minucioso de técnicas culinarias tradicionales hasta la experimentación metódica con ingredientes locales, buscando el equilibrio perfecto entre sabores y texturas. Los resultados obtenidos han sido alentadores, demostrando la viabilidad de fusionar tradiciones culinarias manteniendo su integridad individual y, al mismo tiempo, dando vida a creaciones novedosas. Esto reafirma la idea de que la fusión culinaria es un campo abundante en oportunidades de innovación, permitiendo una enriquecedora interacción entre cocinas.



Mirando hacia adelante, el proyecto no solo allana el camino para la exploración de más platos y técnicas culinarias, sino que también promete ser el precursor de una nueva ola de innovaciones gastronómicas que podrían superar las barreras culturales. Este esfuerzo inicial brinda las bases para investigaciones más profundas y desarrollos continuos en el campo de la fusión culinaria. Con el objetivo de mejorar el prototipo actual, futuras iniciativas podrían incluir un análisis más detallado de las preferencias de los consumidores, pruebas de mercado más amplias, y la incorporación de tecnologías emergentes en la preparación de alimentos que puedan optimizar los procesos y realzar la experiencia cultural.

BIBLIOGRAFÍA

- Arango, C. (2012). El sabor de la tierra: Historia de la alimentación en Colombia. Bogotá: Villegas Editores.
- Bastianich, L., & Lynch, T. (2011). Lidia's Italy in America. New York: Alfred A. Knopf.
- Capatti, A. & Montanari, M. (2003). La cucina italiana. Storia di una cultura.
- Dornenburg, A. & Page, K. (2008). The Flavor Bible. Little, Brown and Company.
- Hazan, M. (1997). Essentials of Classic Italian Cooking. Knopf.
- Lawless, H.T. & Heymann, H. (2010). Evaluación sensorial de los alimentos: principios y prácticas.
- Mintz, S. & Du Bois, C. (2002). La antropología de la alimentación y la alimentación. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99-119.
- ORDÓÑEZ, CARLOS. Gran libro de la cocina colombiana. Biblioteca Nacional de Colombia, 2016.
- Pollan, M. (2009). In Defense of Food: An Eater's Manifesto. Penguin.
- Pollan, M. (2013). Cooked: A Natural History of Transformation. New York: Penguin Books.
- Presilla, M.E. (2009). Gran Cocina Latina: The Food of Latin America. W.W. Norton & Company.
- Romero, A. (2015). Sabores colombianos: un viaje a través de la cocina regional. Editorial Planeta.
- Sutton, D.E. (2001). Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory. Berg.
- The Silver Spoon Kitchen (2011). The Silver Spoon. Phaidon Press.

ANEXOS

Anexo 1: Ficha técnica de la receta de ñoquis de yuca en salsa de hogao con queso paipa y tocineta.

 Pontificia Universidad JAVERIANA Cali			FORMATO FICHA TECNICA Facultad creación y habitad	
SEMESTRE: Séptimo			PORCIONES: 5 PAX	
UTENSILIOS: CUCHARA, TABLA, procesador, BOWL, olla, sartén, palito para servir miel, NOMBRE DE LA RECETA: Ñoquis de yuca en salsa de hogao con queso paipa y tocineta NOMBRE DEL RESPONSABLE: Juan Jacobo Floyd Velasco				
INGREDIENTES	Unid.	Cant.	DESARROLLO DE LA RECETA	
Yuca pelada	KG	1	<p>Preparar la Yuca: Cocina la yuca hasta que esté suave, luego májala hasta obtener una masa suave.</p> <p>Hacer los Ñoquis: Mezcla la masa de yuca con un poco de harina, huevo, sal y pimienta. Forma pequeños ñoquis y cocínalos en agua hirviendo hasta que floten.</p> <p>Salsa de Hogao: Para el hogao, fríe cebolla y tomate en aceite, sazonando con ajo, comino, sal y pimienta.</p> <p>Cocinar la Tocineta: Fríe la tocineta hasta que esté crujiente y resérvala.</p> <p>Montar el Plato: Sirve los ñoquis en un plato, cubre con la salsa de hogao, añade la tocineta crujiente y, finalmente, espolvorea con queso Paipa rallado.</p>	
Yema Huevo	Unid.	2		
Harina de trigo	G	200		
Sal	G	15 arox		
Tomates maduros	Unid.	6		
Cebolla larga	Unid.	1		
Dientes de Ajo	Unid.	2		
Aceite vegetal	ML	35		
Pimienta negra	G	2		
Tocineta	G	250		
Queso paipa	G	200		