

GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES



Relator: Mauricio Araya N.

CONTENIDO

Modulo 1: La industria de la Gastronomía

Modulo 2: Organización del Establecimiento Gastronómico

Módulo 3: Creación de Emprendimiento Gastronómico Turístico

Módulo 4: El Plan de negocios

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.1. Origen y definición del término Gastronomía

a) Etimología:

La palabra gastronomía tiene su nacimiento en dos términos de origen griego, gastros que significa estómago y nomos que significa conocimiento.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.1. Origen y definición del término Gastronomía

b) Definición:

Se la define como el estudio de los alimentos en relación al ser humano y su entorno, así como el consumo que éste hace de los mismos. También considera el arte de su preparación.

El concepto abarca no solo a los alimentos por sí solos sino también:

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Carnes:

- ✓Bóvidos
- ✓Antílopes
- ✓Erizos
- ✓Liebres
- ✓Ratones
- ✓Hienas

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Panadería
(variedades):

- ✓ Con Higos
- ✓ Con Dátiles
- ✓ Aromatizados con cizaña
- ✓ Usaban moldes múltiples

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Repostería:

Pasteles de carne
Postres muy dulces
Diseños figurativos (galletas con emblemas reales)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Frutas
(realeza):

- ✓ Dátiles
- ✓ Higos
- ✓ Granadas
- ✓ Almendros
- ✓ Uvas
- ✓ Melón
- ✓ Sandía

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Apicultura:

- ✓ La miel para endulzar
- ✓ La cera para alumbrar

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Verduras:

- ✓ Ajo
- ✓ Cebolla
- ✓ Puerro
- ✓ Pepino
- ✓ Rábano
- ✓ Apio
- ✓ Loto
- ✓ Papiro
- ✓ Lechugas

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Legumbres:

- ✓ Habas (salario de los obreros)
- ✓ Garbanzos
- ✓ Lentejas
- ✓ Judías
- ✓ Guisantes

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Egipto:

Forma de
comer:

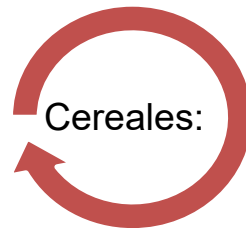
- ✓Protocolaria
- ✓Sentados
- ✓Usando tenedores y cucharas

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:



- ✓ Centeno
- ✓ Cebada
- ✓ Olivo
- ✓ Vid
- ✓ Trigo

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:



- ✓ Leche de cabra
- ✓ Leche de oveja
- ✓ Vino

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:



- ✓ Cilantro
- ✓ Comino negro

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:



- ✓Lentejas
- ✓Porotos (Alubias)
- ✓Garbanzos

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:



- ✓ Hervir (en templos se usaba las marmitas)
- ✓ Asar

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:

Carnes
(sólo puras):

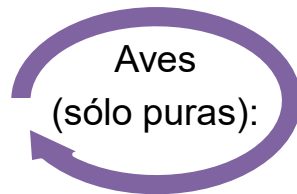
- ✓ Buey (solo ricos)
- ✓ Ternera (solo ricos)
- ✓ Cordero (ceremonias)
- ✓ Cabra (ceremonias)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:



- ✓ Gallinas
- ✓ Gallos

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:

Pescados:

✓ Solo los tenían escamas

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

a) Egipto y cultura hebrea:

➤ Hebreos:

Frutas:

- ✓Uvas
- ✓Higos
- ✓Granadas
- ✓Dátiles

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Pescados:

Atún	Rodaballo	Dorada	Salmonete
Pulpo	Pez espada	Esturión	Carpas (sagradas)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Pescados:

Técnica de cocción del
pescado:

Se inventa la cocción con:

- ❖Vino
- ❖Leche
- ❖Rellenado con queso
- ❖Setas
- ❖Cebollas
- ❖Hierbas aromáticas

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Carnes:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Carnes:

Técnica de preparación
(Jabalí):

- ❖ Salado
- ❖ Dorado
- ❖ Morcilla (prietas)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Carnes:

En el periodo helénico se rellenan los lechones con:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Carnes:

Técnica de preparación
(Ragú):

- ❖ Guisado de corzo, conejo o liebre
- ❖ Más vino tinto
- ❖ Sangre del animal
- ❖ La liebre aderezada con tomillo, aceite, comino, orégano y cebolletas.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Aves:

Pollos	Pintadas	Pavorreales	Patos	Ocas (primeros en cebar)
Garza real	Faisán	Perdiz	Codorniz	Tordos
	Alondras	Tórtolas	Papahígos	

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Aves:

Técnica de preparación
(Garza real, platillo
aristocrático):

- ❖ Se acompañaba con un pastelón de moras o bayas
- ❖ Nacimiento de la mortadela


1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Panadería:

También elaboraban distintos tipos de panes de:



Harina de trigo
Cebada
Avena
Mezclaban miel, aceite o queso


1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Panadería:

Técnicas de
cocción del pan:



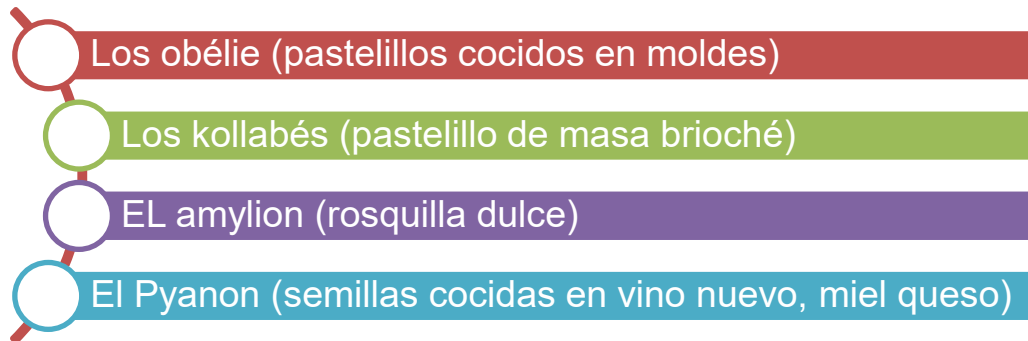
- ❖ En molde
- ❖ Al rescoldo
- ❖ Entre dos planchas de hierro
- ❖ A la sartén
- ❖ Amasado con leche
- ❖ El pan con variedades de especias
- ❖ Pan trenzado
- ❖ Pan croissant
- ❖ Alci (pan salado)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Repostería:

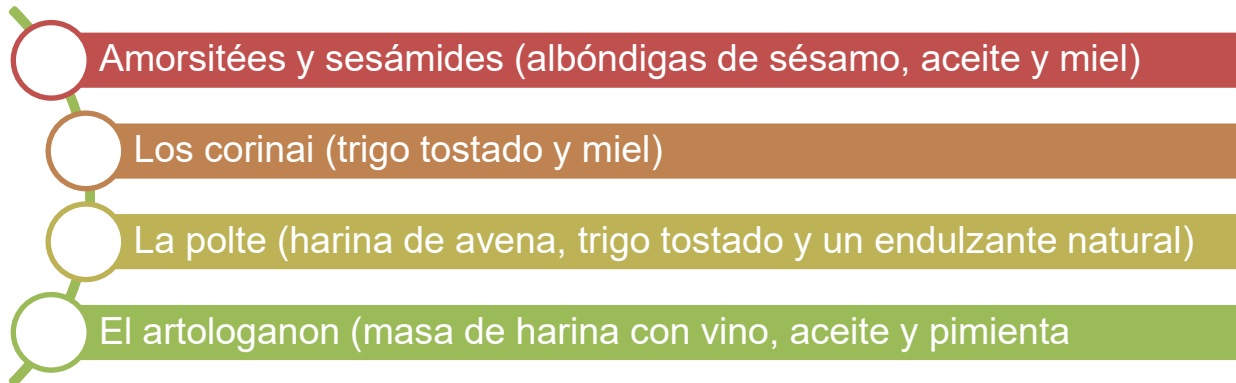


1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Repostería:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Frutas:

Miel y azúcar:

- ❖ Se ocupaban para endulzar y fabricar comida
- ❖ La obtenían del jugo de las flores, del maná y de ciertas cañas
- ❖ El azúcar de caña originaria de Asia, solo con fines medicinales

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Verduras:

Habas
(Egipto)

Lentejas

Rábanos

Puerros

Pepinos

Cebollas

Espárragos

Lechuga

Ajo

Coles

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Otras preparaciones:

La tisana
(cocción de):

- ❖ Granos
- ❖ Hierbas aromáticas
- ❖ Con vinagre

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Especias:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Aceite de oliva:

Tenía tres fines:

Primer prensaje (grasa comestible)

Oleo para ungirse en el cuerpo

Residuos como combustible para el alumbrado

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Costumbres griegas:

Banquetes:

- ❖ Los invitados comían estirados
- ❖ Apoyados sobre el brazo izquierdo
- ❖ Utilizar los dedos de la mano derecha

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

b) Grecia:

- Prestigiosos cocineros de Grecia:

Egis, de Rodas, el único que supo cocer perfectamente el pescado

Nereo, de Chíos, inventó el caldo de congrio

Chariades, de Atenas, nadie lo sobrepaso en ciencia culinaria

Lampria, invento la salsa negra a base de sangre

Apctonete, inventó el embutido

Euthyno, gran cocinero de las lentejas, legumbre base de la cocina griega

Ariston, maestro por excelencia, inventó guisados y la cocina de evaporación

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Hispania:

Nombre que le dieron los fenicios a la península Ibérica

Después fue utilizado por los
romanos

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Hispania:

- Durante el gobierno romano:

Como se afirma en el libro Historia de la Hispania romana, las fincas béticas debían ser plurales en producción, con:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Hispania:

- Durante el gobierno romano:

Oleum hispanicum:

- ❖ Importante en la alimentación
- ❖ Producto farmacéutico (hepatitis)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Hispania:

- Durante el gobierno romano:

Jamón ibérico:

- ❖ Extraordinaria calidad de las bellotas con las que eran alimentados
- ❖ Uno de los jamones más exquisitos (Cantabria y Cerdeña)
- ❖ Se utiliza el cerdo de pata negra (come bellotas que le dan fibra)

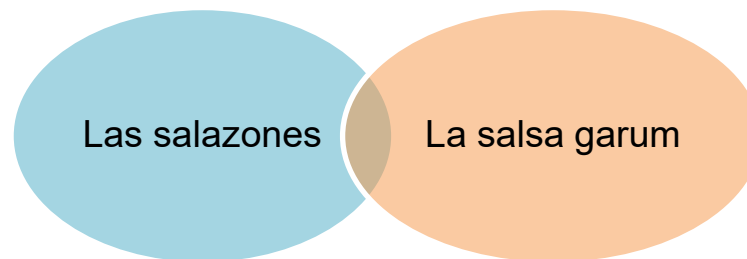
1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Hispania:

- Primeros aportes a la cocina:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Hispania:

- Primeros aportes a la cocina:

Salazón del pescado:

- ❖ Atún
- ❖ Esturión
- ❖ Morena
- ❖ Escombro
- ❖ Sardina

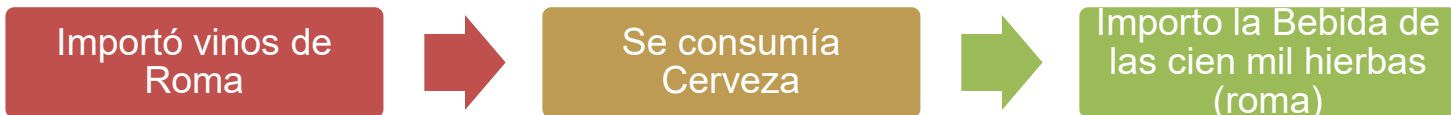
1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Hispania:

- Bebidas:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Imperio Persa:

• Aporte a la Cocina:

Caviar

Pistachos
(helados)

Helados de
rosas

Helados de
frutas

Cacarrones
(Palermo
persa)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Imperio Persa:

• Aporte a la Cocina:

Potajes,
cocidos y
estofados

Cuscús,
carnes y
verduras al
vapor

La baba
ghannoug
(puré de
berenjenas)

Hummus bi
tahine (puré
de garbanzos)

Tabbouleh
(plato libanés
con trigo
partido)

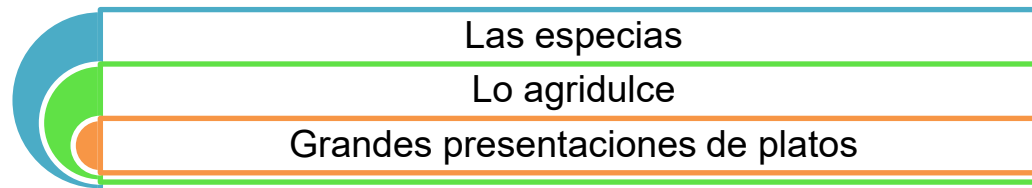
1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Imperio Persa:

Los persas heredan:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Imperio Persa:

• Cocina hispanoárabe:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Imperio Persa:

Se sazonaba con:

Zumo de naranja amarga

Agua de rosas

Flor de azahar

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Imperio Persa:

- Formas de Comer:
 - Comían sentados sobre cojines
 - Alrededor de la mesa baja
 - Sin platos individuales
 - No usaban ni cuchillo ni tenedor
 - Acompañaban la comida con pan

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

c) Edad Media:

✚ Imperio Persa:

• Vino:

- No se bebía durante las comidas
- Se bebía en reuniones de amigos alegres

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Italia:

- Se utilizan:



Jardineros
Artistas
Arquitectos
Confiteros
Perfumistas
Orfebres

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Italia:

- Aporte a la cocina:

El empleo de hierbas aromáticas en sus platos de carne

Gastronomía refinada y sofisticada

Grandes aportaciones culinarias

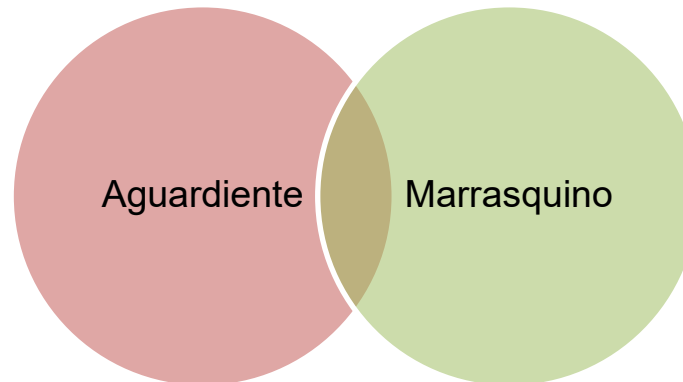
1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Italia:

- Aporte en bebidas:




1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

• Siglo XIII:



Pato a la naranja (canard à l'orange)
Consomé con el nombre de jus consumptum
Salsa bechamel (perfeccionado en Francia)
Turbante a foggia turchesca de sfoglia

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Siglo XIV:

Pollo al vino (coq
au vin francés)

Las codornices
(au raisin)

Al cassoulet

Aceite toscano

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Aporte de la cocina italiana:

El tenedor
(Venecia)

Copas de
cristal

La vajilla de
plata

Los cubiertos
de oro

Las
servilletas

Escudillas
(tazones sin
asa, caldo)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Aporte de la cocina italiana:

Bandejas

Mesas con
ruedas

Plataformas

Aguamaniles
(jarra con agua
y una vasija)

Candeleros de
plata

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Aporte de la cocina italiana:

Catalina de Médicis impone la moda de que:

- ✓ Los caballeros coman con las damas en la misma mesa

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Aporte de la cocina italiana:

Otras aportaciones fueron las dulcerías y helados:

El pain d'épices (pan de especias)

La frangipane (crema)

Los macaron (dulce. los franceses lo designan como pasta)

Los helados

Los sorbetes

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Siglo XVI:

- ✓ Libros de cocina:

La voluptuosidad honesta

La buena salud o del bienestar

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Siglo XVI:

- ✓ Libros de cocina:

Bartolomeo Sacci, conocido como Scappi, ofrecía variaciones de un ingrediente:

Enharinar o empanizar el pecho de ternera antes de freírlo

Proteger los faisanes del calor envolviéndolos en papel engrasado con manteca

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Francia:

- Siglo XVI:

- ✓ Libros de cocina:

Bartolomeo Sacci, conocido como Scappi, ofrecía variaciones de un ingrediente:

La cocción al baño maría del Zabaione (crema de yema, azúcar y vino)

Batir la gelatina con una cuchara de madera

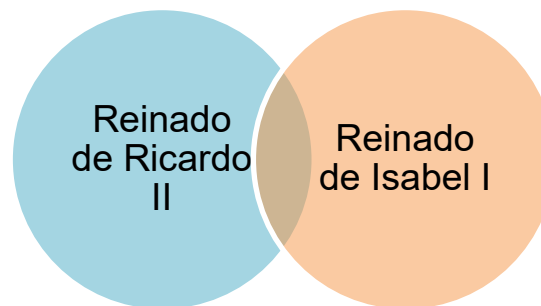
1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

La cocina inglesa tiene dos memorables:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

➤ Aportes extranjeros:

Influencia francesa

Presencia de los italianos

Vinos españoles y griegos

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

➤ Platos:

Yorkshire: Relleno de carne de Oca, Perdiz y Lengua de buey

Puddings de arroz

Apple pie (pastel de manzana)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

- Reinado de Isabel I:

Los cuarenta años en que reina Isabel de Inglaterra, de 1558 a 1603, representan una era de máxima vitalidad en la cocina.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

- Reinado de Isabel II:

➤ Recetarios:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

• Reinado de Isabel II:

➤ Recetarios:

Platos:

- ✓ El agua rosada
- ✓ Los grandes pastelones de caza
- ✓ Los de arroz
- ✓ Las salsas de menta
- ✓ Los capones al zumo de naranja
- ✓ Las manos de cerdo con manzanas
- ✓ Las recetas de la cocina benedictina inglesa

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

- Reinado de Isabel II:

- La cocina en las obras de Shakespeare:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

- Reinado de Isabel II:

➤ La cocina en las obras de Shakespeare: Elementos de la cocina:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

d) El Renacimiento:

✚ Inglaterra:

- Reinado de Isabel II:

➤ La cocina en las obras de Shakespeare: Comidas según épocas y tradiciones:

Cuaresma (pescado salado)

La Pascua (cordero, cerdo y ternera)

En verano (más carne, pescados y hortalizas)

En el otoño (ganso y la res)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Alexandre-Balthazar Grimond de la Reynière (1758-1838):

Ha quedado como modelo del perfecto gastrónomo que está a la misma altura de Brillat Savarin, ambos epicúreos de la mesa, han dejado obras fundamentales sobre la literatura del paladar.

Entre sus libros se cuenta:

Manual de los anfitriones (1808)

Almanaque de los gourmands (1803)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

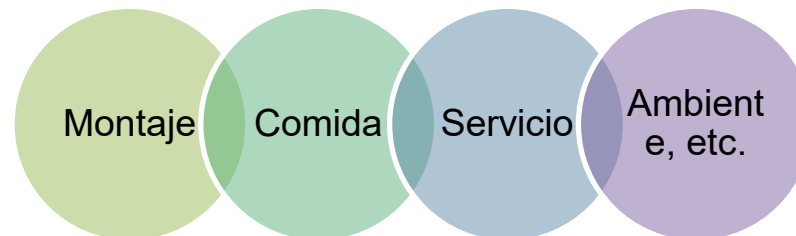
1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Alexandre-Balthazar Grimond de la Reynière (1758-1838):

✓ Almanaque de los gourmands (1803):

Era una recopilación de la Crítica gastronómica, publicación dedicada a criticar hasta en el más mínimo detalle de los restaurantes de su época como:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Alexandre-Balthazar Grimond de la Reynière (1758-1838):

✓ Almanaque de los gourmands (1803):

También organizó los jurados o Tribunales Gastronómicos, que se reunían en casa de Grimod y dictaminaban sobre:



Otorgaban un "Certificado de autenticidad", que fue tan estricto que prácticamente nadie podía acceder a obtenerlo.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Charles-Maurice de Talleyrand-Pédigord:

➤ Salsa a la Talleyrand:

Uno de sus cocineros más importantes fue Carême, quien en su honor creó la salsa que consistía en un Fondo de:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Jean Anthelme Brillat Savarin:

✓ Fisiología del gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente:

Obra teórica, histórica y puesta al día, dedicada a los gastrónomos parisienses por un profesor, miembro de diversas sociedades literarias y científicas.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Jean Anthelme Brillat Savarín:

Es el primero que considera a la gastronomía como de las bellas artes

Las recetas son muy prácticas

Incluye la más suntuosa y compleja pastelería de cocina de caza

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Jean Anthelme Brillat Savarín:

Savarín habla de la gastronomía como una ciencia, se apoya en la:

Física

Química

Medicina

Anatomía

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

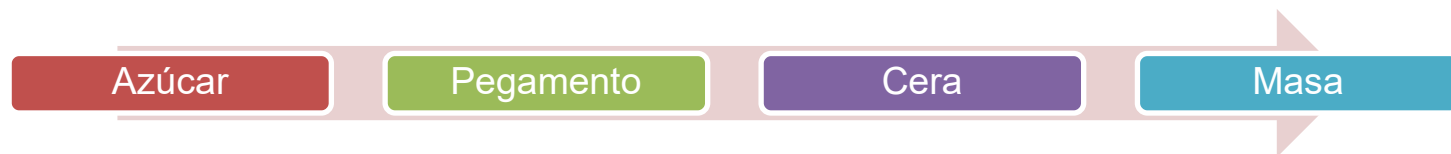
1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Antoine Carême:

Su verdadera pasión fue siempre la arquitectura. Diseñó sólidas y elaboradas decoraciones de mesa llamadas “Piezas montadas”.

Durante el neoclasicismo, sus mesas eran embellecidas con réplicas de las construcciones clásicas, elaboradas con:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Antoine Carême:

➤ Libros:

Carême fue un escritor nato, que en su madurez se convirtió en grafómano, escribiendo:

Le pâtissier royal parisien

Le maître d'hôtel français

L'art de la cuisine au XIX siècle

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Antoine Carême:

➤ Aporte a la cocina:

Sentar los principios de la cocina francesa

Se volvió higiénica

Elevó a los cocineros a la categoría de artistas

Combinación de colores con cuidado

Balance entre las texturas y sabores

Incluyo el montaje de las mesas

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Bella Época:

➤ Aporte a la cocina:

Fresas a la Cussy (champagne y nata)

Pollo Marengo (cangrejos, vino y champiñones)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ François Nicolás Appert

Las guerras napoleónicas sometieron a Francia al llamado "bloqueo continental" y a la carestía de alimentos.

Ello produjo un cultivo masivo de papa, que empezó a cultivarse en los años difíciles de la Revolución.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ François Nicolás Appert

➤ Aporte a la cocina:

Las Conservas (1809):

- ✓ Carnes
- ✓ Legumbres
- ✓ Frutos

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Auguste Escoffier:

Su carrera como cocinero perduró setenta y cuatro años, la más larga que se conozca, y le valió el título de "rey de los cocineros y cocinero de los reyes", ya que cocinó para todos los reyes de su tiempo, incluido el káiser de Rusia Guillermo II.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Auguste Escoffier:

➤ Aporte la cocina:

Llevó la cocina francesa a Inglaterra

Fundó la revista L'Art Culinaire (1873)

Escribió un libro muy importante, La Guide Culinaire (5.000 recetas)

Escribió además Mi cocina y Carnet d'Epicure

Publico el Proyecto de Mutua Asistencia para la Extinción del Pauperismo (1910)

División de las cocinas en brigadas: Cocina fría, Cocina caliente y Repostería

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Prosper Montagné (1865-1948):

Eminente práctico, estudioso de la gastronomía, erudito y letrado, de concepciones originales y osadas, fue uno de los primeros autores del siglo XX.

La profesión le viene de tradición, ya que fue hijo de un cocinero, y trabajó en París, San Remo y Montecarlo, donde obtuvo gran parte de su experiencia gastronómica.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

e) Edad Contemporánea:

✚ Prosper Montagné (1865-1948):

➤ Aporte a la cocina:

Trabajó en la primera edición del Larousse Gastronomique (1938)

Escribió el libro La cuisine diététique

Escribió también Le grand livre de cuisine

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Maurice-Edmon Sailland (Curnonsky) (1872-1956):

En 1927 fue elegido "Príncipe" de los gastrónomos a través de un plebiscito celebrado por un periódico entre cinco mil anfitriones y "cordons bleus"; llevó su título con una magnífica dignidad.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Maurice-Edmon Sailland (Curnonsky) (1872-1956):

➤ Libros:

28 volúmenes de la Francia gastronómica

El tesoro gastronómico de Francia

Cocinas y vinos de Francia

Elogio de la mesa

La mesa y el amor

Elogio a Brillat-Savarín

Libro de memorias

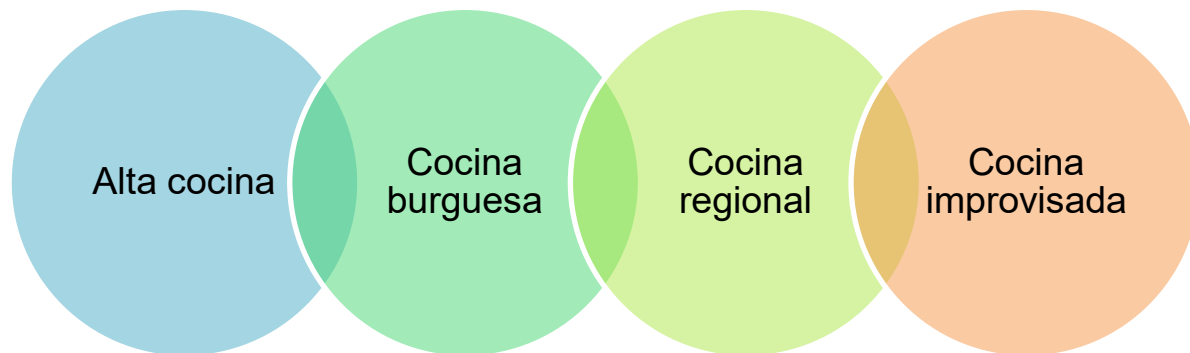
1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Maurice-Edmon Sailland (Curnonsky) (1872-1956):

➤ División de la cocina francesa:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Maurice-Edmon Sailland (Curnonsky) (1872-1956):

➤ Acuñó el término Gastronomada:

Persona que viaja por diferentes rincones de su país y en el mundo, para conocer y admirar las características peculiares de la gastronomía de cada región, que, no por ser regional, pierde el gusto de ser cocina digna de saborearse.

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Fernand Point (1897-1955):

Trabajó con su padre Auguste Point, que tenía un pequeño restaurante en Louhans.

Atraído por las figuras piramidales, Fernand nombró "La Pirámide" a su restaurante y lo usó como su símbolo, este aparecía en:

Sus menús (logo)

La mantequilla
(forma)

Pastelillos (forma)

Platillos (forma)


1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Fernand Point (1897-1955):

Point creía que la gran cocina no debe estar estática. El cocinero debe de ser creativo y debe:



Construir sus platillos
Modificándolos
Refinándolos
Cambiando sabores

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Fernand Point (1897-1955):

Además, estableció que el cocinero:

- No debe estar siempre en la cocina
- Debe ir al comedor y hablar con los clientes
- Conocer los gustos y desacuerdos de los clientes
- Cenar con los clientes
- Crear nuevos platillos al gusto de los comensales

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

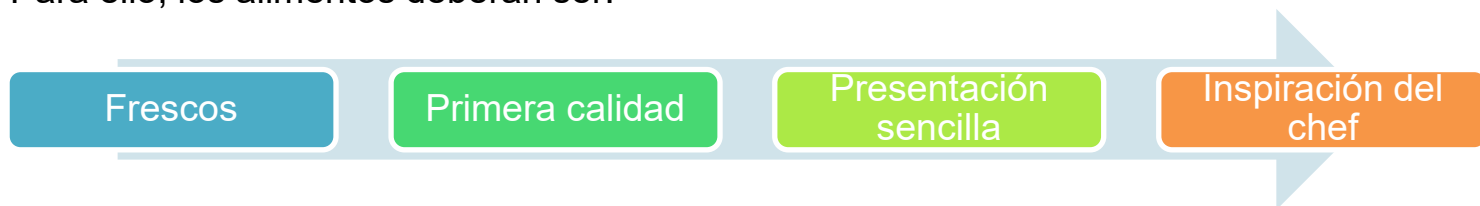
1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Nouvelle Cuisine:

En esta cocina se busca estéticamente que las figuras sean delgadas y esbeltas, pensando en la importancia de la salud.

Para ello, los alimentos deberán ser:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Nouvelle Cuisine:

Se utilizarán preparaciones y métodos de cocción orientales y americanas, como:



1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Nouvelle Cuisine:

Los métodos de preparación y cocción serán:

A la minute: con excepción del fumet

El bouillon; las verduras se preparan en cortes finos y al dente

El pescado se come en rosa o crudo

Se considera la ligereza del plato como una cualidad

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Nouvelle Cuisine:

Solamente se usarán bien cocidas para:

Purés

Espesantes

Mousses

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Nouvelle Cuisine:

Los principios de la Nouvelle Cuisine, que fueron formulados en 1976 por el cocinero Alain Saenderens, son conocidos como "Los 10 Mandamientos de La Nouvelle Cuisine":

No cocerás demasiado

Utilizarás productos frescos y de calidad

Aligerarás tu carta

No serás sistemáticamente modernista

Te servirás de las aportaciones de nuevas técnicas

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Nouvelle Cuisine:

Los principios de la Nouvelle Cuisine, que fueron formulados en 1976 por el cocinero Alain Saenderens, son conocidos como "Los 10 Mandamientos de La Nouvelle Cuisine":

Evitarás adobos, fermentaciones, marinadas, etc.

Eliminarás las salsas blancas y las salsas oscuras

No ignorarás la dietética

No harás trampa en los montajes de los platos


Deberás ser creativo

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Siglo XX:

✚ Paul Bocuse:



Primer joven cocinero con tres estrellas en la Guía Michelin (1961)
Obtuvo el título de "Meilleur Ouvrier de France" (mejor obrero de Francia)
Lanza la nueva cocina francesa
Crea lo que se llama "bande de Bocuse"
Escribió La Cuisine du Marché (la cocina de mercado (1980))

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Michel Guérard:

Pastelero francés que abrió su primer restaurante en 1965, llamado "Pot au feu":

Elaboró un menú dietético

Recibido las tres estrellas Michelin (1977)

Eugénie-les-Bains en el "primer balneario de adelgazamiento"

Publicó La Grande Cuisine Minceur, (Cocina de esbeltez)

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Ferrán Adrià:

La revista Gourmet lo ha nombrado "el Salvador Dalí de la cocina"



Es que es el chef más creativo del mundo



Recibió su primera estrella Michelin con El Bulli (Barcelona 1997)



The Restaurant Magazine da el premio al mejor restaurante del mundo

1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Ferrán Adrià:

➤ Platos:

- Huevo de codorniz caramelizado con nuez moscada, pimienta y sal Maldon
- Corazones de pepitas de pimientos
- Ostras merengadas
- Crocant de alga nori


1.1. Antecedentes generales de la gastronomía

1.1.2. Historia de la Gastronomía mundial

f) Silgo XX:

✚ Ferrán Adrià:

➤ Aporte a la cocina:



La "deconstrucción" (que crea utilizando sifones)
La "esferificación" (empleo de alginatos)
Nitrógeno líquido
Minimalismo de la presentación
Utilización de vajillas

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.1. Historia de la Gastronomía chilena

a) Culturas indígenas:

A la llegada de los españoles por primera vez a América, los aborígenes tienen, como es natural, la alimentación característica de la zona, están acostumbrados fundamentalmente a una dieta a base de:

Maíz

Porotos

Zapallo

Ají

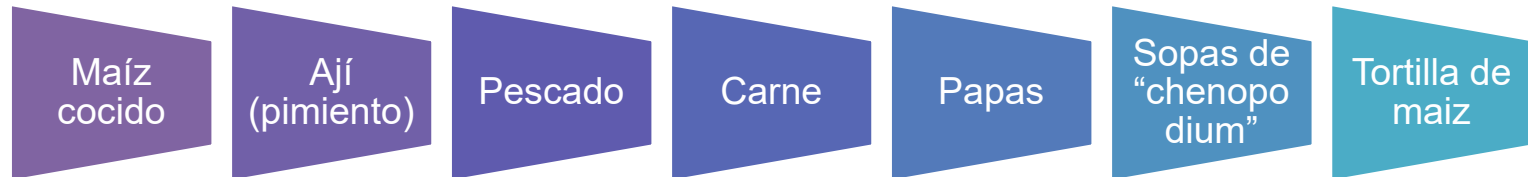
Algodón

Frutos
silvestres

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.1. Historia de la Gastronomía chilena

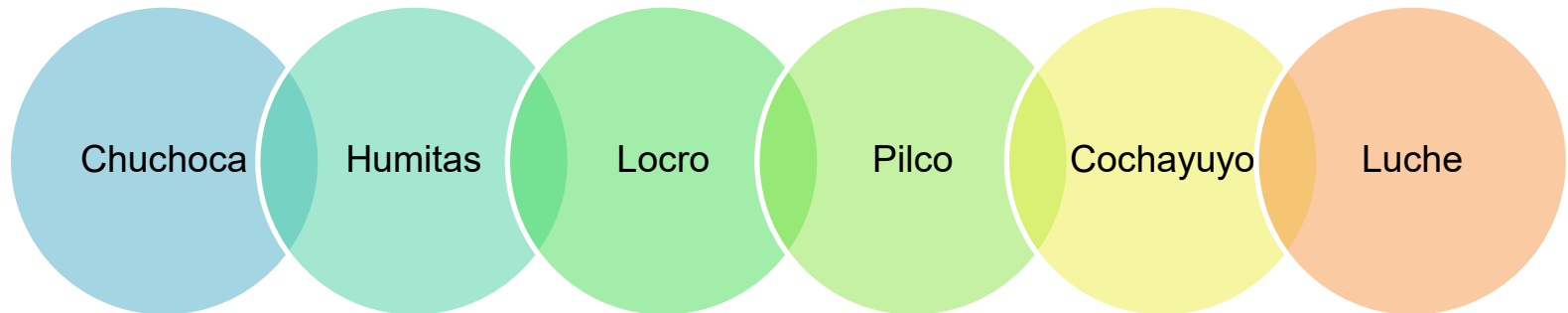
b) Comida de los conquistadores:



1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.1. Historia de la Gastronomía chilena

c) Periodo colonial:

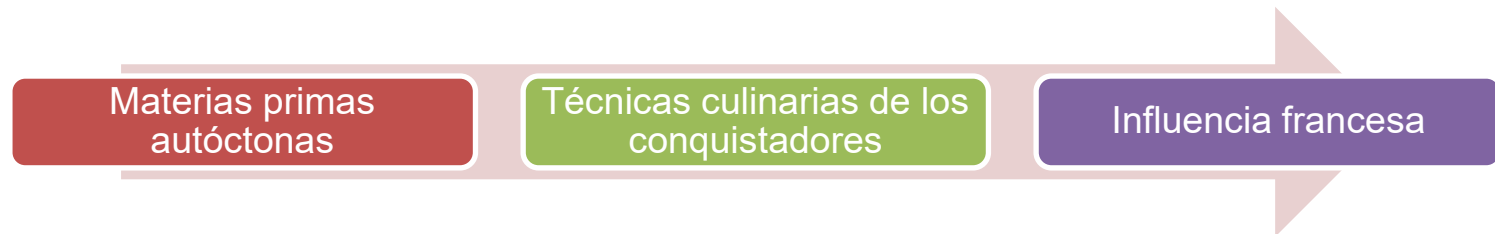


1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.1. Historia de la Gastronomía chilena

d) Cocina criolla:

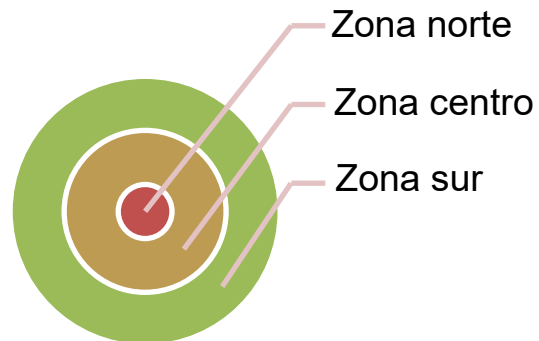
La cocina criolla fue el resultado de un proceso de mestizaje, con la asociación de:



1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

De acuerdo a lo indicado por algunos autores, en Chile se pueden establecer claramente a lo menos tres cocinas que comprenderían lo que se entiende por comida típica:



1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

a) Cocinas del norte grande:

Las cocinas del norte grande han sido formadas del aporte de los productos de las culturas indígenas del altiplano andino, los aymaras y atacameños, quienes desarrollaron una intensa agricultura basada en la producción de:

Locoto

Maíz

Oca

Papa

Quinoa

Zapallo

Carne de
alpaca

Carne de
llama

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

a) Cocinas del norte grande:

➤ Las comidas típicas aymaras:

- El asado
- El chairo
- El charqui
- La guatia

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

b) Cocinas del norte chico:

En el norte chico, destacan los valles de las regiones de Atacama y Coquimbo.

Bebidas:

- ❖ Batidos de frutas
- ❖ Mango sour
- ❖ Pajarete
- ❖ Serena libre
- ❖ Ulpo

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

b) Cocinas del norte chico:

En el norte chico, destacan los valles de las regiones de Atacama y Coquimbo.

Productos
gastronómicos:

- ❖ Las olivas
- ❖ Las uvas
- ❖ El queso de cabra
- ❖ Las papayas

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

c) Cocinas de la zona centro:

La cocina de la zona central está marcada por los productos agrícolas que prolíferamente crecen en los valles, en conjunto con los productos marinos en la zona costera.

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

c) Cocinas de la zona centro:

✓ Productos gastronómicos:

Maíz
Porotos
Quinoa
Maqui
Molle
Peumo
Guanaco
Peces
Machas
Caracoles
Lapas
Locos

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

c) Cocinas de la zona centro:

✓ Influencia indígena:

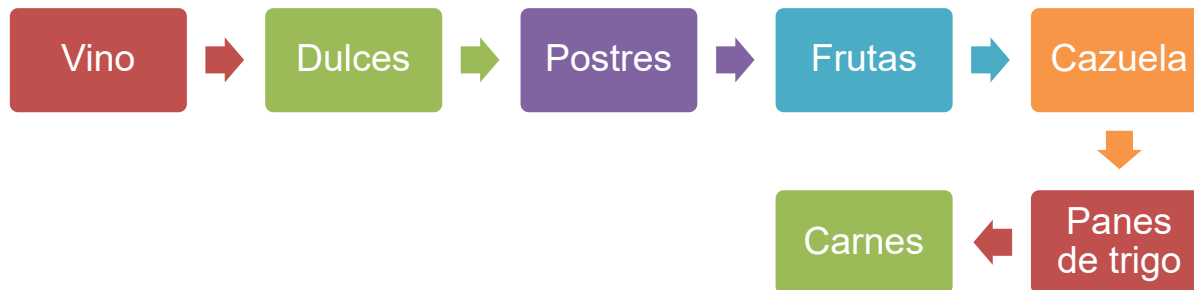


1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

c) Cocinas de la zona centro:

✓ Influencia española:




1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

c) Cocinas de la zona centro:

✓ Platos típicos de la zona:



Sopa de trilla
Pescado frito
Empanada de Camarón de tierra

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

c) Cocinas de la zona centro:

✓ Valles vitivinícolas:



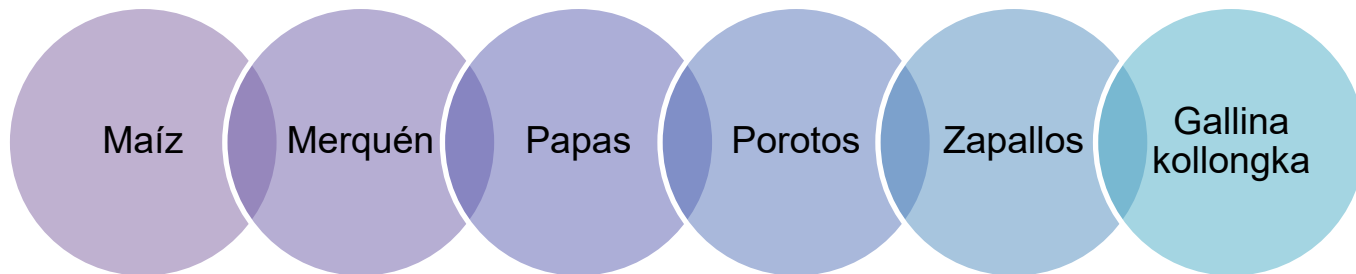
Poseen los mejores viñedos para la preparación del vino chileno, que se ha posicionado entre los mejores del mundo.

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

d) Cocinas de la zona sur:

➤ Cocina mapuche:



1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

d) Cocinas de la zona sur:

➤ Cocina mapuche:



- ❖ Frutos silvestres
- ❖ Hierbas del campo
- ❖ Animales de caza
- ❖ Pescados
- ❖ Mariscos
- ❖ Algas

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

d) Cocinas de la zona sur:

➤ Cocina chilota:

Influida por la mapuche, característica por sus cientos de variedades de papas (subespecie tuberosum) y los platos que se hacen con ellas, como:

Milcao
Chochoca

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

d) Cocinas de la zona sur:

➤ Cocina chilota:

• Platos Típicos:

- Caldillo de mariscos
- Curanto en olla o pulmay
- Empanadas de mariscos
- Sierra cancato a las brasas

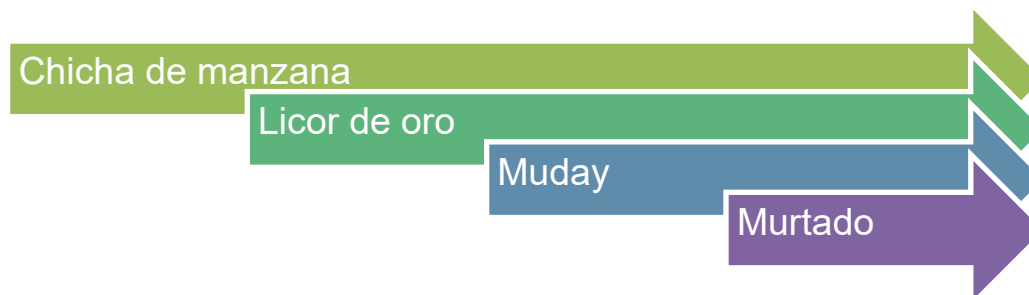
1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

d) Cocinas de la zona sur:

➤ Cocina chilota:

• Bebidas alcohólicas:



1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

d) Cocinas de la zona sur:

➤ Cocina alemana:

Colonización que se llevó a cabo en algunas zonas del sur de Chile durante el siglo XIX, y su cocina que se ha mezclado con materiales típicos de la zona, creando, lo que muchos gourmets han denominado, «maravillosa combinación» entre la comida alemana y mapuche.

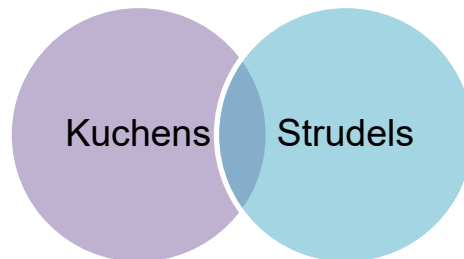
1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

d) Cocinas de la zona sur:

➤ Cocina alemana:

Lo que más se ha mantenido de la cocina alemana es su repostería, y claro ejemplo de esto son:



1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

e) Cocinas de la Patagonia y la Isla grande de Chiloé:

Dadas las condiciones extremas climáticas y el limitado acceso a productos vegetales y frutales, se configura una nueva zona climática, que surge y está determinada por su condición de australidad.

1.2. La Industria Gastronómica en Chile

1.2.2. Gastronomía Chilena

e) Cocinas de la Patagonia y la Isla grande de Chiloé:

✓ Técnicas de preparación:

Curanto en piedras (Chiloé y Patagonia)

Cordero al palo (Patagonia)