



Los aperitivos y entradas en el sector de la restauración

The appetizers and entrances in the sector of the restoration

Aureliano del Toro Cabrera

Fecha de recepción: 12 de diciembre del 2015

Fecha de aceptación: 02 de enero del 2016

Los aperitivos y entradas en el sector de la restauración

The appetizers and entrées in the sector of the restoration

Aureliano del Toro Cabrera¹

Como citar: Del Toro Cabrera, A. (2016). Los aperitivos y entradas en el sector de la restauración. *Revista Universidad de Guayaquil*, 123(2), 73-83. DOI: <https://doi.org/10.53591/rug.v123i2.412>

Resumen

Si se asocia el conocimiento propio de la ciencia médica a la restauración, puede determinarse la existencia de una gran dicotomía en lo que a aperitivos y entradas o entrantes respecta. Usualmente estas terminologías son utilizadas por los profesionales indistintamente para identificar la misma cosa, cuando en realidad son dos servicios u ofertas bien delimitadas una de la otra. Según criterios de la medicina la secreción gástrica, de gran importancia en la digestión, se produce en tres fases denominadas psíquica o cefálica, gástrica e intestinal. La fase psíquica o cefálica comienza cuando el cerebro se acciona a través de estímulos que producen los sentidos del olfato o la vista, el evocar determinado alimento e incluso ingerir determinada bebida ligera que da la orden de poner en funcionamiento al sistema digestivo. En la fase gástrica ya es imprescindible el consumo de pequeñas porciones de alimentos que faciliten la secreción de jugos gástricos. Tomando en cuenta el funcionamiento fisiológico del organismo, todo aquello que se ingiere debe garantizar, en primer lugar, la función de crear un estímulo en el cerebro (aperitivos) y posteriormente preparar al estómago para que se pueda realizar una eficiente digestión con la llegada del bolo alimenticio (entradas). Considerando que los productos que se incluyen en la carta de cada restaurante responden a diversos factores y no se debe imponer un listado rígido u obligatorio, de tal manera que en este estudio se propone reflexiones, a tener presente a la hora de su confección.

Palabras clave: aperitivos, entradas, secreción gástrica, fase cefálica, fase gástrica

Abstract

The knowledge is associated with medical science which determine that exists a great dichotomy in appetizers and entrees. Usually these terminologies are used by professionals to identify the same thing, when actually two services or offers well demarcated from each other. According to criteria of medicine the gastric secretion (very important in digestion) which is produced in three phases named mental or cephalic, gastric and intestinal. The psychic or cephalic begins when the brain is activated through stimuli which produce the sense of smell and sight, evoking a determined food and even drink some soft drinks and receive an order to operate the digestive system. In gastric phase the crucial thing is to eat small food portion which should facilitate secretion of gastric juices. Taking into consideration the physiological functioning of the body, everything what is ingested firstly should guarantees the possibility to create a brain stimuli, appetizers, and afterwards prepares a stomach to carry out with an efficient digestion with the arrival of bolus (entrees). Consecrating the products which are included in the restaurant's menu respond on various factors which should not be a barrier and rigid, cause this study proposes reflections and we should be aware the time of confection.

Keywords: appetizers, entrees, gastric secretion, cephalic phase, gastric phase

¹ Máster en Gestión Turística, Universidad de Guayaquil, Ecuador. Correo electrónico: aurelianolatorocabrera@yahoo.com

Introducción

Cuenta la historia que en la antigua Grecia los simposios comenzaban con una copa de vino aromatizado con ciertas plantas, el cual se bebía antes de comer. A este hecho se le llamo *propoma*, que traducido significa aperitivo. La palabra griega *πρόπομα*, en español *própoma*, es la “bebida tomada antes de las comidas” (Perseus, 2014). En los inicios de la fabricación del vino, a los obreros que realizaban dicha labor les era permitido, cuando concluían sus jornadas de trabajo, beber un poco de este antes de marcharse a sus hogares. Esta práctica devino en costumbre y con ello la necesidad de acompañarla con pequeñas cantidades de alimentos como jamón, queso, chorizo, tocinos y otros, lo cual les permitió disfrutar mejor la bebida e ingerir mayor cantidad.

El consumo de una bebida antes de realizar la comida se hizo frecuente y se ha mantenido de generación en generación. Ejemplo de ello lo constituyen las recepciones, cócteles, banquetes, entre otros, ocasiones en que se ofrecen determinadas bebidas, acompañadas con pequeñas porciones de alimentos. Esa reducida cantidad de comida es conocida en algunos países como tapas y en otros bajo el nombre de entradas o entrantes. Inicialmente fueron utilizados en su elaboración productos distintivos de cada región. Con el transcurso del tiempo la relación fue haciéndose más extensa debido a que los establecimientos comenzaron a diversificar su oferta.

Hoy en día constituyen las entradas por excelencia de cualquier restaurante unas, pocas cantidades de jamón, queso, morcilla, chorizos, lomo ahumado, aceitunas, huevos, chicharrones, garbanzos con espinacas, albóndigas con distintas elaboraciones y salsas, mariscos, camarones, pimiento, pollo, papas, langosta y preparaciones a base de pastas.

Vale resaltar que en la actualidad no existe unanimidad de criterios en lo que a aperitivos respecta. En el *Diccionario de autoridades* se define como “cosa que abre y limpia las vías. Es voz usada de Médicos y Boticarios, que se aplica a cualquier medicamento que causa este efecto. Viene del Lat. *Aperire*” (RAE, 1726). Algunos profesionales consideran como tal una especie de comida ligera que se consume antes del plato principal y que sirve para abrir el apetito de los clientes. Otros incluyen en esta terminología a las bebidas de cierta graduación alcohólica que de igual manera son ingeridas previamente.

Con el objetivo de unificar y esclarecer las definiciones y con ello establecer la diferencia entre los aperitivos y las entradas, se realiza este trabajo. En muchas ocasiones estas terminologías son utilizadas por los profesionales, indistintamente, para identificar la misma cosa, cuando en realidad son dos servicios u ofertas bien delimitadas una de la otra. Confundirlas resulta un grave error. Se considera en la restauración, al igual que cualquier otra disciplina, mantener los mismos conceptos para todas las enseñanzas.

La problemática incitó a indagar sobre el funcionamiento del organismo humano a partir de su estudio fisiológico. Sirvió como base determinar si como aperitivos pueden considerarse a las pequeñas porciones de alimentos suministrados al organismo al comienzo de una comida o determinadas bebidas con cierta graduación alcohólica o sin alcohol que contengan componentes que propicien la secreción de jugos gástricos.

Luego de revisar la bibliografía especializada en gastroenterología, se comprobó que esa ciencia considera que todo aquello que se ingiere debe garantizar, en primer lugar, la función de crear un estímulo en el cerebro (aperitivos) y posteriormente preparar al estómago para que se pueda realizar una eficiente digestión con la llegada del bolo alimenticio (entradas).

Si se toma en cuenta que los principios a defender se sustentan sobre la base de lo que las ciencias médicas establecen en relación al funcionamiento fisiológico del organismo humano, resulta imprescindible abordar con cierta profundidad parte de la actividad que se genera en el aparato digestivo.

1. Metodología

La metodología utilizada para abordar la temática ha sido estructurada a través de diferentes fuentes bibliográficas. Ello ha permitido determinar la realidad sobre la dicotomía que existe respecto a los términos de aperitivos y entradas, como variables de estudio. El objetivo fundamental de la revisión bibliográfica en este artículo se centró en identificar los diferentes puntos de vista sobre los aportes teóricos que existen respecto al tema investigado, para determinar los aspectos relevantes conocidos, desconocidos y controvertidos sobre el objeto de estudio.

Según la Real Academia Española, revisar es “ver con atención y cuidado o someter algo a nuevo examen para corregirlo, enmendarlo o repararlo” (RAE, 2015). La definición permite considerar que a la revisión de fuentes bibliográficas

se le puede considerar como una investigación. En ella el investigador, a partir de las interrogantes creadas sobre un tema, comienza a buscar información a analizar para proporcionar un resultado.

Como se apuntó antes, se realizó una revisión sistemática para analizar un conjunto de evidencias sobre la dicotomía que existe entre aperitivos y entradas, mediante un riguroso proceso de investigación para identificar, evaluar y definir los procedimientos e impacto que causa en el sector de la restauración. Se asociaron las variables identificadas de los procedimientos a realizar durante el servicio de A&B, con las dos primeras fases del sistema digestivo, para poder proporcionar una información amplia sobre la correlación que existen entre ambas.

La investigación realizada ha sido exhaustiva, recopilando información sobre las dos primeras fases del sistema digestivo para asociarlas de una manera meticulosa y sistemática con los procedimientos del servicio en el restaurantes, con la finalidad de “presentar resultados nuevos e inesperados durante su curso, que podría llevar a que la investigación tome un rumbo diferente” (Shuttleworth, 2015). Mediante la investigación cualitativa se describió un conjunto de supuestos sobre el objeto de estudio desde el punto de vista ontológico, epistemológico y metodológico, para conocer la realidad objetiva de la problemática en estudio.

A través de la ontología se estudió la naturaleza del ser humano, su comportamiento y las formas de relacionarse frente a determinadas circunstancias durante su actividad social en el sector de la restauración, para categorizar lo que es esencial y fundamental en una determinada entidad de personas. Mediante la epistemología, como disciplina, se realizó un estudio sobre los fundamentos y métodos del conocimiento científico, basados en la fisonomía del ser humano para dar respuesta a la naturaleza y validez del conocimiento mediante funcionamiento del sistema digestivo, como parte de la filosofía de las ciencias médicas.

La **metodología** se ocupa del estudio de una “**serie de métodos y técnicas de rigor científico que se aplican sistemáticamente durante un proceso de investigación** para alcanzar un resultado teóricamente válido” (Significados, 2015). Cada análisis ha sido reflexionado y desarrollado a partir de las características fundamentales que inciden en los estímulos que incentivan la secreción de jugos gástricos, con la finalidad de lograr una comprensión más exhaustiva sobre la investigación realizada que sirva para obtener los mejores resultados sobre el objeto de estudio.

2. Desarrollo

El jugo gástrico se produce por las células parietales que se encuentran en el epitelio del estómago. Estas secreciones favorecen **la digestión del bolo alimenticio que llega a la cavidad estomacal**. En su composición se encuentra ácido clorhídrico, cloruro de potasio, cloruro de sodio, agua y varias enzimas que ayudan al proceso de digestión. Se produce en cantidades de 1500 - 2500 ml/día, por lo que “en el estómago hay un ambiente ácido (para permitir la digestión), de pH 2 a 3 en personas adultas, y 4 (más suave) en bebés lactantes” (Enciclopedia, 2015). **De tal manera, todo lo que llega al estómago pueda ser fácilmente desintegrado y asimilado por el organismo.**

Este proceso de secreción de los jugos gástricos ocurre en el interior del estómago en varias fases. Se estima que un tercio del total de la secreción se produce antes de comenzar a comer,

por la interrelación que existe entre el sistema digestivo y los órganos de los sentidos. **Dentro del proceso de digestión la secreción gástrica toma un lugar significativo. En ese mecanismo** interviene un grupo de factores estimulantes, los cuales son los responsables de desencadenarla en el estómago. Esto ocurre, según expresa el Dr. Raimundo Llanio Navarro, “a través de tres fases consecutivas llamadas: psíquica o cefálica, gástrica e intestinal” (Navarro, 2005).

3.1 Fase cefálica psíquica

La fase cefálica o psíquica ocurre cuando una persona recibe estímulos de tipo olfativo, visual, gustativo y hasta al evocar un determinado producto, creándose a su vez un mecanismo reflejo a través de impulsos nerviosos que alcanzan la corteza cerebral y el hipotálamo. Estos envían señales a través de los nervios vagos hacia el aparato digestivo. En este caso, el estómago, a través de su mecanismo fisiológico, comienza la secreción ácido péptico por la célula parietal.

Los estudios realizados por el investigador ruso Ivan Petrovich Pavlov, premio Nobel en 1904, sobre el principio de la secreción psíquica “demostraron que se inicia ya antes que el bolo alimenticio llegue al estómago y es influida por numerosos factores” (Universidad de Chile, 2015). Como se plantea, producto de la relación existente entre el sistema nervioso y el sistema digestivo, la secreción gástrica se inicia mediante una idea, la observación, la percepción del olor o el deguste algo ligero efectuado por los sentidos gustativos, olfativos, visuales, creando un estímulo nervioso cerebral que ocasiona un efecto reflejo en el mecanismo digestivo aun sin la presencia del bolo alimenticio.

Según el portal del Repositorio Institucional de la Universidad de Los Andes, SABER-ULA, “Las referencias del sistema nervioso central por vía vagal (fase cefálica) contactan con las fibras parasimpáticas postganglionares dentro de la pared del estómago. Estas liberan en sus terminales el péptido liberador de gastrina en la sinapsis sobre las células endocrinas que producen gastrina; y acetilcolina en los terminales que sinapsan con células parietales y células productoras de histamina. La gastrina viaja por vía sanguínea para estimular a las células parietales y células histaminérgicas y así aumentar la producción de ácido clorhídrico sin que aun el alimento haya llegado al estómago” (ULA, 2012).

Gracias a la intervención del sistema nervioso entérico, responsable de controlar impulsos nerviosos de todo el organismo, el cerebro recibe los estímulos producidos de fuentes externas, desencadenando así impulsos nerviosos que emiten sus señales a través del nervio vago que produce un reflejo condicionado o una reacción en el aparato digestivo. Esta reacción es la de incentivar a las células parietales a la generación de jugos digestivos o gástricos mediante pequeños estímulos que faciliten las condiciones futuras del proceso de digestión. En esta fase estos estímulos leves son capaces de generar alrededor de 500ml de jugo gástrico.

La producción de ácido por la célula parietal está condicionada por los estímulos neurógenos, endocrinos y químicos, donde “la fase cefálica, en la que la secreción ácida se produce como respuesta a estímulos gustativos, visuales, olfativos... Es una fase mediada por el nervio vago, cuya estimulación incrementa la secreción de ácido, pepsinógeno y gastrina” (AYALA, 2015).

Según la Dra. Vivian Sánchez “Este proceso empieza cuando el cerebro envía la orden de poner en marcha el sistema digestivo. Esa señal es transmitida al cerebro por los sentidos de la vista o el olfato que son los encargados del aviso ante la proximidad del alimento” (Sánchez, 2015). Se experimenta al oler el aroma del café, ingerir una bebida en específica o la ingestión de jugos naturales a base de frutas con determinada acidez que ayudan al estómago en la producción de jugos gástricos. De tal manera, el proceso de digestión se desarrolla con mayor eficiencia.

Puede considerarse también, como parte de esta fase, el observar la preparación de un coctel y de un alimento cuando las circunstancias lo permitan. En cualquier caso lo que se busca en esta primera fase es la presencia de un estímulo que resulte ligero para el sistema digestivo y no de algo voluminoso, pues, en ocasiones, por muy pequeña que sea la porción de alimento, puede entorpecer, de pronto, el buen funcionamiento del organismo. Esa es la razón por la cual se pretende que, inicialmente, se le faciliten al sistema digestivo productos que, además de presentar determinadas cualidades que estimulen la secreción de los jugos gástricos, sean fáciles de disolver al llegar al estómago.

Se considera que determinadas bebidas, además de su graduación alcohólica, pueden aportar las propiedades beneficiosas de las plantas que intervienen en su confección. Estas sustancias, conjuntamente con la capacidad que tiene el alcohol de estimular la secreción de ácido clorhídrico por las células parietales del estómago, incentivan la secreción de los jugos gástricos.

En un artículo publicado por saludyalgomas.com bajo el título “Secreciones Digestivas, Hormonas Gastrointestinales y su relación con los Alimentos” se plantea que “los Polipéptidos, Aminoácidos, Xantinas y el Alcohol estimulan la secreción gástrica”. (Salud, 2012). Según el Centro de asistencia terapéutica de Barcelona, “La ruta metabólica que sigue el alcohol cuando se consume no tiene nada que ver con el proceso digestivo normal. Éste pasa por el estómago al duodeno, donde se absorbe; posteriormente al torrente sanguíneo, lo que produce irritación y estimula la secreción de jugos gástricos” (CAT, 2008).

Es importante aclarar que el alcohol en dosis bajas tiene un efecto secretor de los jugos gástricos, todo lo contrario si se toma en cantidad excesiva. El consumo desmesurado de bebidas alcohólicas previo a la ingestión de la comida conlleva a un trastorno digestivo que no permite un proceso fisiológico adecuado.

3.2 Fase gástrica

La segunda fase, la gástrica, solo “se produce cuando el alimento llega al estómago y provoca el mayor porcentaje (y volumen) de secreción ácida de las tres fases” (Mataix & Muñoz, 1997). En ese momento es necesaria, y obligatorio la presencia de determinadas porciones de alimentos en el estómago para incentivar la digestión. Ello se debe a que la estimulación vagal directa está mediada por los reflejos entre los neumogástricos y los plexos intramurales del estómago.

La presencia de la comida (fase gástrica) proporciona un estímulo mecánico químico que “por acción de reflejos locales desencadenados por estímulos mecánicos de estiramiento dados por la presencia del alimento se logra producir secreción de ácido clorhídrico” (Mataix & Muñoz, 1997). La gastrina acelera la secreción de jugo gástrico, que tiene un alto contenido en pepsinógeno y ácido clorhídrico, para asegurar que, cuando la comida esté en el estómago, existan enzimas suficientes para digerirla. La liberación de gastrina puede estar producida por reflejos locales en el antro gástrico ocasionados por la distensión

mecánica y estímulos químicos como de aminoácidos, alcoholes, proteínas y sales biliares. Esto activa la liberación de acetilcolina la cual estimula la liberación de más jugos gástricos. Cuando las proteínas entran al estómago, unen iones hidrógeno, lo cual disminuye el pH del estómago hasta un nivel ácido (el valor del PH va de 0 a 14 siendo 0 el nivel más ácido y 14 el más básico).

Los minerales y algunas vitaminas necesitan que haya una acidez adecuada en el estómago para poder ser digeridos y, a continuación, absorbidos. El ácido clorhídrico es el encargado de optimizar el pH del estómago, es decir, su nivel de acidez, por lo que favorece la digestión y absorción de dichos nutrientes. A su vez, se aumenta la producción de una enzima denominada pepsina, encargada de la digestión de las proteínas. Si no existe suficiente cantidad de ácido clorhídrico, la presencia de pepsina resulta insuficiente, lo que hace que las proteínas no se degraden, no den lugar a aminoácidos (unidades con las que el organismo construye las proteínas) y, por tanto, pueda aparecer deficiencia en algunos aminoácidos esenciales.

La tercera etapa, la intestinal, no será abordada en el presente trabajo por no representar de interés para el tema en cuestión.

3.3 Componentes que incentivan la secreción gástrica

Los jugos gástricos producidos por la secreción de las células gástricas parietales están compuestos por agua, ácido clorhídrico, sales minerales y otros componentes como bicarbonato, potasio, sodio, enzimas y mucus entre otros. “La producción del ácido gástrico depende de un proceso celular efector constituido por histamina, acetilcolina y gastrina” (Ruíz, 1996).

Un notable número de plantas estimula la secreción de jugos gástricos para “de esta forma a facilitar y acelerar los procesos digestivos” (Santiago, 2012). La secreción de los jugos gástricos es importante para el proceso de digestión. Su insuficiencia produce efectos negativos durante la digestión, como la pesadez de estómago o las fermentaciones intestinales. “Existen plantas medicinales que pueden aumentar sensiblemente la producción de jugos gástricos, a base de segregación de las glándulas secretoras. En general, todas las plantas amargas y todas las especies y condimentos, aumentan la producción de jugos gástricos” (Santiago, 2012).

Entre los componentes que se utilizan en la fabricación de las bebidas aperitivas se encuentra la genciana, angélica, corteza de quina, melisa, verbena, enebro, granos de anís verde, hinojo, cúrcuma, jengibre, menta, tomillo, salvia, laurel, piel de cítrico, regaliz, canela, poleo, cardamomo, azafrán, ruda, ajeno, saúco, cáalamo aromático, cardó santo, alcachofas o alcaucil, coriandro, y centáurea menor.

Las bebidas alcohólicas fermentadas, como el vino y la cerveza, contienen histamina, un estimulante potente para la secreción de ácido gástrico, “la histamina es un potente secretagogo gástrico y desencadena excreción abundante de ácido por las células parietales, al actuar en los receptores H₂. También aumenta la producción de pepsina y factor intrínseco. Sin embargo la secreción de ácido también se produce por estimulación del neumogástrico (vago) y por la hormona entérica gastrina” (Club, 2013).

Los taninos son polifenoles que brindan sabor amargo y característico, son astringentes. La sustancia es considerada segregadora de jugos digestivos. Además, genera saliva, lo que facilita el proceso digestivo. Están presentes en

varias plantas -guayaba, laurel, albaricoque, cerezo, fresa, arándano, etc.-, y en los vinos.

Por sus propiedades intensamente amargas, la genciana es un apreciado tónico digestivo y aperitivo. Se usa con frecuencia como componente de bebidas tónicas amargas en los bitter, vermú, amargo de angostura. “Los principios amargos son una serie de componentes, entre los que se hallan ciertos alcaloides, aceites volátiles o lactonas sesquiterpénicas, que proporcionan el gusto típico amargo a las plantas que lo poseen. Su función inmediata es la estimulación de las papilas gustativas de la lengua lo que produce mayores niveles de saliva en la boca y mayor producción de jugos gástricos...” (Botanical, 2015).

La angélica es un componente que aumenta la secreción de los jugos gástricos, que se utiliza para preparar una serie de bebidas alcohólicas como son Vermouth, Benedictino, Chartreuse, Ginebra, Angostura, Pimm's, Lillet, Chartreuse, Benédicte, Angélica, Creme de Noyaux, Parfait Amour, licor 43, Amaretto, Fernet Branca, Campari, Kummel, Swedish Punsch, Metaxa, Pisang Ambon, absenta. Por las bondades que ofrece es considerado como un ángel caído del cielo, “para la extracción de la esencia, prefiriéndose una destilación en alto vacío respecto de la tradicional, ya que así se preservan los aromas más volátiles, obteniéndose un producto Premium, caso del gin” (Caunedo, 2008).

La bromelina, presente en mayor cantidad en la piña, es una enzima acción proteolítica que favorece la secreción de jugos gástricos, al deshacer las proteínas para una mejor asimilación de los aminoácidos que las componen.

Las frutas cítricas, la piña, mango, fresa, mora, arándano, sandía, melón, kiwi y vegetales como el brócoli, coliflor, pimiento, espinaca, repollo entre otros, son ricos en vitamina C (ácido ascórbico) considerado como defensor y regulador de los procesos de digestión.

Resulta importante señalar que un mismo alimento puede utilizarse como aperitivo y/o entrada según la forma en que se presente. Por ejemplo, dentro de la lista de aperitivos se puede incluir un jugo natural de piña. Sin embargo, una ensalada de frutas que de igual manera incluya esta, forma parte de las entradas. Vale resaltar que la diferencia entre cada terminología, asociada a las fases de secreción gástrica, recae fundamentalmente en el modo en que se ofertan los productos.

Cocteles o bebidas confeccionadas a partir de productos como el café o el té, incrementan la secreción del ácido gástrico. “Hay otras sustancias que, tras ser ingeridas, incrementan también la secreción ácida como son los iones calcio, la cafeína por inhibición de la fosfodiesterasa..... en la célula parietal, y el alcohol en altas concentraciones. También el café provoca incrementos en la secreción de ácidos gástricos” (Mataix & Muñoz, 1997).

Se cuenta con una notable variedad de bebidas alcohólicas en cuya composición se hallan ciertos principios amargos que proporcionan la propiedad de estimular la secreción de los jugos gástricos. Las bebidas de sabor amargo que permiten estimular el apetito se pueden clasificar como Fernet, Bitter, Amargo o Amaro. Los amaros son un tipo de licor italiano, elaborado a partir de la maceración de varios tipos de hierbas, raíces, flores, cortezas y piel de cítricos en alcohol. Puede beberse tras las comidas como digestivo pero por sus cualidades amargas y su contenido alcohólico, de 35% vol., constituye un magnífico aperitivo. Los biteres son bebidas alcohólicas con sabor amargo pronunciado debido a que son aromatizadas con esencias de

hierbas. Aunque pueden beberse como digestivo, por sus cualidades amargas y su contenido alcohólico de 45 % vol., constituyen un magnífico aperitivo. Por último, los fermentos son un tipo de bebida amarga, de graduación alcohólica comprendida entre 39 % vol. y 45 % vol., elaborada a partir de la maceración de diferentes tipos de hierbas en alcoholes procedentes de la uva, el cual se somete a la crianza en toneles de roble durante un periodo de seis a doce meses. El proceso le proporciona un color oscuro y un aroma intenso. Aunque pueden beberse como digestivo, constituye un magnífico aperitivo por sus cualidades amargas y su contenido alcohólico.

Entre los aperitivos amargos (Bitters) que se obtienen a partir de sustancias amargas o aromatizadas con partes de determinadas plantas, se encuentran: Amer Picón, Campari, Fernet Branca, Cynar, Hesperidina, Fratelli Branca, Beerenburg, Boonkamp, Dubonnet, Pinal, Lucano, Underberg, Imperio, Gancia, Vittone, Capri. Guillermo de Doppelgänger, Badhir Ramazzotti, Averna de Sicilia, Amaro Montenegro, Amaro Buiese IL Carnico Jägermeister, Luxardo Amaro Abano, Amaro Bio, Fernet Porta, Fernet Stock, Luxardo Fernet y Amaro Santa Maria Al Monte, Amaro Nonino, Amaro Florio, Amaro del Capo o Harry's, Fee Brothers Bitters, The Bitters Truth y el clásico Bitter Angostura. También pueden mencionarse los fermentos, elaborados a partir de las plantas alpinas, localizadas fundamentalmente en las montañas del Himalaya, donde existen cientos de especies aromáticas como los Amaro Alpino, Amaro Zara y Amaro Braulio.

Los aperitivos anisados se obtienen a partir de la maceración de granos de anís verde o anís estrellado, hinojo y sustancias aromáticas como el extracto de regaliz en alcohol, también se pueden elaborar a partir de la destilación. Los principales países productores de anís son España,

Francia que produce el anisete, Grecia, Turquía, México, Colombia e Italia con su Sambuca. Los aperitivos anisados se pueden clasificar anís en función de su contenido de azÚCAR:

- Anís seco: Tiene un sabor fuerte, su graduación alcohólica es de 40 % vol. y su contenido en azÚCAR es prácticamente nulo.
- Anís semisecco: Tiene una graduación alcohólica de 38 % vol. y su contenido en azÚCAR varía entre los 20g hasta los 100g deazÚCAR.
- Anís dulce: Tiene una graduación alcohólica de 35 % vol. y su contenido en azÚCAR supera los 100g de azÚCAR.

Entre las marcas más famosas se encuentran: Absenta & Absinthe, Pastís, Pernod, Ricard, Mastika, Ouzo, Sambuca, Anís escarchado, Raki, Anís, Anís del Chango, Anís Domecq, Anís Mico, Anís Chinchón, Anís Ocho Hermanos, Anís del Mono, Marie-Brizard, anís seco cazalla, anís chinchón dulce, anisrute.

Finamente tenemos al vermouth, una bebida aperitiva elaborada a partir de la maceración en vino blanco de determinadas sustancias amargas y ajeno, como es el caso del blanco, al estilo francés, que es seco. El vermouth, rojo al estilo Torino o de Italia, se le agrega caramelo, azÚCAR, que se mezclan con varias hierbas y especias como el clavo, canela, quinina, cítricos, manzanilla, jengibre, cardamomo, enebro, mejorana, cilantro, para infundir la preparación. Entre las marcas más reconocidas están, el tipo francés, de color blanco y seco el Dubonnet, Byrrh, Marsella y Chambéry y el tipo italiano de color rojo oscuro y sabor dulce Martini and Rossi, Carpano, Cinzano, Gancia y Gallo.

Como puede apreciarse, las bebidas aperitivas siempre estuvieron estrechamente ligadas a la cultura e historia de los pueblos. El vino Jerez en España, el Vermut en Italia y el Champagne en Francia, son muestra de ellos.

3. CONCLUSIONES

Al analizar con detenimiento lo abordado con anterioridad, considerando los conocimientos aportados por la medicina a la restauración, puede concluirse que existe dicotomía entre el proceso digestivo propio del organismo humano y el orden en que se ofertan los productos en la carta.

Por diversos motivos, en muchos restaurantes se prescinde de ofertar aperitivos, por lo que el sistema digestivo se ve forzado a violentar la primera etapa al tener que segregarse los jugos gástricos y al mismo tiempo acomodar al estómago para la ingestión de la comida.

Para enmendar dicha situación, se han relacionados los aperitivos y entradas, con las fases de secreción gástrica. Se toma en consideración que los productos en oferta en la carta de los restaurantes, responden en muchas ocasiones a variados factores. Por ello, no se propone un listado rígido u obligatorio. Vale resaltar que el objetivo fundamental de esta investigación lo constituye brindar un cúmulo de consideraciones, a tener presente a la hora de elaborar la carta, para que los productos que se incluyan y el orden en que se brinden puedan ser valorados por cada profesional.

En el trabajo se asumen como aperitivo - asociado a la fase psíquica o cefálica-, a un coctel o bebida de cierta graduación alcohólica o determinado jugo natural e infusión que se sirve antes de las comidas para estimular el apetito y que en su composición contiene elementos que contribuyen a la secreción inicial de jugos gástricos. "El estímulo que recibe y recae en el órgano estomacal se debe presentar regularmente de forma líquida" (Friedman, McQuaid, & Grendell, 2003).

Por otra parte, las entradas, asociadas a la fase gástrica, deben ser alimentos sólidos en pequeñas porciones, toda vez que cuando “el alimento llega al estómago. Este se distiende, gracias a su estructura muscular, y se inician los reflejos que estimulan la secreción ácida, que contiene ácido clorhídrico, pepsinógeno y gastrina” (AYALA, 2015). La secreción gástrica que se inicia a través de una pequeña porción de alimento - generalmente hecha a base de féculas encontradas en el pan, tostadas, harinas-, los cuales son sustancias ricas en carbohidrato y energía, producen la generación de ácido gástrico calórico. Pueden elaborarse a base de legumbres (ensaladas, salsas) que actúan en la

secreción gástrica y contracciones digestivas ya que poseen sustancias proteica y alcalina (componentes de asimilación de gastrina e histamina).

Finalmente, puede concluirse que, al estudiar el funcionamiento del sistema digestivo en su contexto natural, tal y como sucede, y asociarlo con los procedimientos del servicio de alimentos y bebidas en un restaurante, se corrobora que la dos primeras etapas de este servicio de A&B se relacionan estrechamente con las dos primeras fases del funcionamiento del sistema digestivo. su vez, debieran clasificarse en métodos *intelectuales* y métodos *estadísticos*.

Referencias bibliográficas

- Bosch A. Acidez gástrica. Preparados antiácidos. Offarm. 2006.
- Bryksa BC, Tanaka T, Yada RY. N-terminal modification increases the neutral- pH stability of pepsin. *Biochemistry*. 2003.
- Carretero M. Enfermedades relacionadas con la secreción gástrica. Offarm. 2007.
- Caunedo A, Herrerías JM. Protocolo diagnóstico y terapéutico de la pirosis. *Medicine*. 2008.
- Friedman, S., McQuaid, K., & Grendell, J. (2003). *Diagnóstico y tratamiento en gastroenterología*. Manual Moderno.
- Gabriel R, Permanyer C, Aguilar R, Rodríguez F. Abordaje de la úlcera péptica. Síndromes de hipersecreción ácida. *Gastroenterología y Hepatología Continuada*. 2004.
- Gómez Ayala AE. Enfermedad por reflujo gastroesofágico. *Farmacia Profesional*. 2007.
- Kordás K, Szalmay G, Bardoez S, Pusztai Á, Verga G. Phytohaemagglutinin inhibits gastric acid but not pepsin secretion in conscious rats. *J Physiol- Paris*. 2001.
- Lapa AJ. Validasao de plantas medicinais utilizadas nos distúrbios gatrointestinais. Sao Paulo: CYTED; 1998.
- Mataix Verdú, J., & de Victoria Muñoz, E. M. (1997). *Manual de fisiología digestiva*. Granada: Departamento de Fisiología, Universidad de Granada.
- Mataix Verdú, J., & de Victoria Muñoz, E. M. (1997). *Manual de Fisiología. Sistema Digestivo*. Granada: Departamento de Fisiología, Universidad de Granada.
- Milla ME. (1985). Estudio sobre el mecanismo de acción del principio activo taspina de sangre de grado. Tesis Bachiller en Biología. Lima, Perú: Universidad Peruana Cayetano Heredia.
- Monlau, D. P. (1856). *Diccionario Etimológico de la Lengua Castellana*. Madrid, España: Imprenta y Estereotipia de M. Rivadeneyra.
- Navarro, R. L. (2005). *Propedéutica clínica y semiología médica Tomo II. Página 798*. La Habana, Cuba: Ciencias Médicas.
- Pocock G, Richards Christopher D. (2005) *Filosofía humana: La base de la Medicina*. Barcelona: Ed. Elsevier.

- Real Academia Española. (1726). *Diccionario de autoridades*. Madrid España: Imprenta de Francisco del Hierro.
- Sanvodal M, Ayala S, Oré R, Arroyo JI. Inducción de la formación de moco gástrico por sangre de grado (croton palanostigma). *An Fac Med*. 2002.
- Sebastián JJ. Gastropatía por AInE. Efectos adversos. *Farmacia Profesional*. 2002.
- Páginas Web**
- ISFDyT n°35 "Vicente D'Abramo". (15 de septiembre de 2011). *Biología Humana*. Obtenido de <http://biohumana35.blogspot.com/2011/09/sistema-digestivo-control-de-la.html>.
- Salud y Algo más. (8 de October de 2012). *saludyalgomas.com*. Obtenido de <http://www.saludyalgomas.com/cuerpohumano/secreciones-digestivas-hormonas-gastrointestinales-y-su-relacion-con-los-alimentos>.
- Anónimo. (2012). *saber.ula.ve*. Obtenido de http://www.saber.ula.ve/bitstream/clase_04.pdf.
- AYALA, A.-E. G. (27 de marzo de 2015). *dFarmacia.com*. Obtenido de Educación Sanitaria: http://www.dfarmacia.com/farma/ctl_servlet?_Contenido&Categoria.
- Biblioteca Digital de la Universidad de Chile. (2015). *Sistemas de Servicios de Información y Bibliotecas SISIB*. Obtenido de http://mazinger.sisib.uchile.cl/repositorio/lb/ciencias_quimicas_y_farmacuticas/steinera/parte06/03c.html.
- Botanical-online*. (2015). Obtenido de <http://www.botanical-online.com/botanica2.htm>.
- CAT/Barcelona. (2008). © *CAT/Barcelona 2008*. Obtenido de <http://www.cat-barcelona.com/faqs/view/que-es-el-alcohol-y-que-efectos-produce>.
- Club Ensayos. (08 de abril de 2013). Obtenido de SISTEMA ENDOCRINO Y LAS HORMONAS QUE SEGREGA: <http://www.clubensayos.com/Ciencia/SISTEMA-ENDOCRINO-Y-LAS-HORMONAS/656199.html>.
- Enciclopedia de salud, dietética y psicología. (12 de febrero de 2015). *Enciclopediasalud.com*. Obtenido de <http://www.enciclopediasalud.com/categorias/otros-temas/articulos/ph-en-el-cuerpo-humano-y-la-salud>
- RAE. (2015). Obtenido de <http://lema.rae.es/drae/srv/search?k=ey=revisar>.
- saber.ula.ve*. (2012). Obtenido de http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/32972/12/clase_04.pdf.
- Sánchez, V. (24 de Febrero de 2015). *infomed*. Obtenido de Salud y Vida así somos: <http://www.sld.cu/saludvida/asisomos/temas>.
- Santiago Toscano, J. M. (5 de Febrero de 2012). Cuidados para el estómago. *El Pueblo*. Obtenido de <http://www.elpueblodeceuta.es/2012/02/20120205/201202058203.htm>.
- Shuttleworth, M. (2015). Obtenido de [explorable.com](http://explorable.com/es/diseño-de-la-investigación-cualitativa): <https://explorable.com/es/diseño-de-la-investigación-cualitativa>.
- Sielecki AR, F. A. (5 de July de 1990). *National Center for Biotechnology Information*. Obtenido de *Journal of Molecular Biology*: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Structure/mmdb/mmdbsrv.cgi?uid=74861>.
- translate.google*. (2014). <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l>. Obtenido de Herramienta Estudio Palabra griega: <http://translate.google.com.ec/translate?>