

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“PROPUESTA DE MENÚ DE AUTOR BASADO EN EL AGUACATE HASS A TRAVÉS DE UN ANÁLISIS CREATIVO”

Autor: Alejandro Tinoco Ortiz

Tesis presentada para obtener el título de:
Licenciado en Gastronomía

Nombre del asesor:
Mtra. Ilse Montserrat Hernández

Este documento está disponible para su consulta en el Repositorio Académico Digital Institucional de la Universidad Vasco de Quiroga, cuyo objetivo es integrar, organizar, almacenar, preservar y difundir en formato digital la producción intelectual resultante de la actividad académica, científica e investigadora de los diferentes campus de la universidad, para beneficio de la comunidad universitaria.

Esta iniciativa está a cargo del Centro de Información y Documentación “Dr. Silvio Zavala” que lleva adelante las tareas de gestión y coordinación para la concreción de los objetivos planteados.

Esta Tesis se publica bajo licencia Creative Commons de tipo “Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada”, se permite su consulta siempre y cuando se mantenga el reconocimiento de sus autores, no se haga uso comercial de las obras derivadas.





Licenciatura en Gastronomía

“Propuesta de menú de autor basado en el aguacate Hass a través de un análisis creativo”

TESIS

Que para obtener el título de:
Licenciado en Gastronomía

PRESENTA

P.L.G. Alejandro Tinoco Ortiz

ASESOR

Mtra. Ilse Montserrat Hernández

CLAVE: 16PSU0108E

ACUERDO: LIC100416

MORELIA, MICHOACÁN

NOVIEMBRE 2023

Agradecimientos

En primer lugar quiero agradecer a mis padres, Jose Alberto Tinoco Farfán y María Teresa Ortíz González, por su apoyo incondicional y su constante aliento a lo largo de este arduo proceso para poder cumplir todos mis objetivos personales y académicos. Ellos son los que con su cariño me han impulsado siempre a perseguir mis metas y nunca abandonarlas frente a las adversidades. También son los que me han brindado el soporte material y económico para poder concluir con este proyecto.

A mi hermano José Alberto Tinoco Ortiz que siempre fue una fuente de inspiración y apoyo.

Un agradecimiento muy especial a mi asesora de tesis, la chef y maestra en la uvaq, Ilse Montserrat Adame Hernández por su dedicación y paciencia, que fueron esenciales en la elaboración de este trabajo. Su mentoría no solo me proporcionó conocimientos valiosos, si no que también me inspiró a alcanzar estándares más altos en mi investigación.

A mis respetados maestros, cuyas enseñanzas y orientaciones han sido cruciales en mi formación académica. Oliver Infante Lara y Cristina A. Cárdenas Esquivel. Su dedicación y amor por la gastronomía han dejado una huella imborrable en mi aprendizaje, y estoy agradecido por la oportunidad de haber sido su estudiante.

A la universidad Vasco de Quiroga, mi gratitud por proporcionarme un entorno propicio para el crecimiento académico y personal.

En conjunto, estas personas han contribuido de manera significativa a mi educación y al logro de este hito académico. Estoy profundamente agradecido por el impacto positivo que han tenido en mi vida y en mi carrera. Sin su apoyo, este logro no habría sido posible.

Tabla de contenido

Introducción..... 8

Antecedentes 10

 Cocina M - Uruapan, estado de Michoacán 10

 A vocados - España. “*The most famous healthy food restaurant*” 11

 Avocaderia - Nueva York - cuatro sucursales 12

 elBulli- con Ferran Adriá.- Juli Soler- Albert Adriá 13

 Mugaritz - chef Andoni Luis Aduriz 14

 Enigma Albert Adriá 15

Planteamiento del problema..... 16

 Pregunta general de investigación 17

 Preguntas particulares de investigación..... 17

Supuesto..... 17

Objetivo general 18

 Objetivos particulares 18

Justificación..... 19

Capítulo I El aguacate como superalimento 20

1.1 Historia del consumo del aguacate y consumo per cápita 20

1.2 El aguacate como fruta: morfología y taxonomía del aguacate 22

1.3 Establecimiento de plantación..... 24

 1.3.1 Condiciones edafoclimáticas 24

 1.3.2. Cosecha y polinización 25

1.4 Variedades..... 25

1.5 Aporte nutricional del aguacate..... 27

1.6 (Distribución) Sistema agroalimentario del aguacate..... 27

1.7 Importancia económica y exportaciones..... 28

 1.7.1 Proyección comercial a nivel nacional 28

 1.7.2. Proyección comercial a nivel mundial..... 29

Capítulo II Metodología..... 31

2.1 Investigación con enfoque cualitativo..... 31

2.2 Población de estudio..... 31

2.3 Evaluación sensorial en Escala hedónica y Grupo Focal..... 32

2.4 Escala hedónica utilizada en las encuestas de aceptabilidad sensorial.....	33
Capitulo III La evolución de las tendencias gastronómicas	34
3.1 Cocina tradicional	34
3.2 Nouvelle Cuisine	35
3.3 Alta pastelería.....	36
3.4 Alta cocina.....	37
3.5 Cocina de vanguardia.....	38
3.6 Cocina de autor	39
Capitulo IV Conformación de menú.....	40
4.1 Historia del menú y la carta (enfocado hacia los primeros menús).....	40
Menú:	40
4.2 Cocina internacional.....	41
Cocina internacional	41
4.3 Tipos de menú	41
Tipos de menú:	41
4.4 Estandarización de menú.....	42
Capítulo V Procesos creativos aplicados a la gastronomía.....	44
5.1 Historia del proceso creativo para la conformación de un menú	44
5.2 Proceso creativo - Definición	45
5.3 Fases del proceso creativo	45
5.4 Manifiesto de los distintos niveles de desarrollo de la creatividad	46
5.5 Características del proceso creativo.....	47
5.6 Pasos del proceso creativo	47
5.7 Metodología del proceso creativo en la alta cocina para un menú o carta: El Bulli	48
5.8 Metodología del proceso creativo en la alta cocina para un menú: EL MUGARITZ	51
5.9 Procesos creativos en la historia de la gastronomía	52
5.10 Proceso creativo para el menú Cómeme Avocados respaldado por el del Bulli, Mugaritz, y el propio.....	53
Capitulo VI Propuesta de menú cómeme avocados y su proceso creativo.....	54
6.1 Lluvia de ideas - Cuaderno creativo	55
6.1.1. Entradas	57
6.1.2. Fuertes	57
6.1.3. Postres.....	57
6.2 Recetas seleccionadas	59
6.3 Food Pairing	63
6.3.1 El Aroma	63

6.3.2 El Gusto	63
6.3.3 Funcionamiento del foodpairing o maridaje de ingredientes	64
6.3.4 Foodpairing del aguacate	65
6.4 Pruebas, experimentos y cata	68
6.4.1 Clasificación de etapas de maduración del aguacate Hass para platillos	77
6.5 Se toma en cuenta el paladar mental del cocinero, y se piensa en la cadena de producción	79
6.6 Bosquetaje de platillos	80
6.7 Prototipo del platillo	89
6.8 Formula de producción	97
6.9 Producción	108
6.10 Prueba definitiva para la aceptabilidad sensorial (<i>flavor</i>) y reacciones anotadas.....	109
Capítulo VII Resultados del análisis sensorial del menú cómemme avocados.	113
7.1 Propuesta final del menú	114
7.2 Análisis de la prueba sensorial del menú cómemme avocados	115
7.3 Análisis sensorial del gráfico en las pruebas de las entradas y fuertes con aguacate	116
7.4 Análisis sensorial del gráfico de las pruebas en postres y el agua con aguacate	119
Conclusiones	122
Bibliografía	123
Índice de figuras	128
Índice de tablas	130
Apéndices y Anexos.....	131

Resumen

Esta tesis está orientada a tener una clara estructura en el proceso creativo para dar a lugar a platillos innovadores conformando un menú de alimentos. Cuando hablamos de una pintura de algún artista, o creación de platillo de un chef por ejemplo, no se tiene visto todo el trabajo que se requirió para llegar a tener una obra artística. En el caso del cocinero, es todo muy efímero y repentino que no hay documentación de como llegaron al resultado.

Ahora existen herramientas que nosotros investigamos y analizamos en conjunto con las características para concebir un platillo como lo es el *foodpairing* o maridaje de ingredientes entre ellos mismos. Nos enfocamos e inspiramos en la organización de la alta cocina en España como El Bulli y el Mugartiz y en tendencias gastronómicas para empezar el nuestro enfocado hacía un ingrediente estrella que queríamos realzar ya que es muy importante en nuestra cultura.

Este proyecto de investigación tiene antecedentes de dónde salió nuestra fuente de inspiración como lo son algunos restaurantes referencia en hacerle honor al aguacate como en Uruapan y España.

El aguacate en Michoacán es del que estamos hablando, o mejor llamado oro verde. Analizamos desde su historia, consumo gastronómico, usos cosmeticos, industriales hasta su anatomía y beneficios para el ser humano.

En el segundo vemos los métodos de investigación por el cuál se encamino la tesis que fue meramente cualitativa con alguna metrica cuantitativa de consumo per capita en Morelia para darnos una idea que es un producto muy consumido a pesar de su valor económico.

El tercer capitulo nos habla de la evolución de las tendencias gastronómicas en el mundo desde la cocina tradicional hasta la alta cocina de hoy en día con usos de cocina molecular.

El cuarto capítulo es una referencia al marco teórico de como es la conformación de un menú y como el cocinero tiene habilidades y conocimientos no solo de cocina si no también de administración, diseño, fotografía, química, nutrición, etc.

El quinto capítulo es acerca de los procesos creativos interdisciplinarios y como se sustenta en el capitulo seis en nuestro menú comeme avocados.

El séptimo son todos los resultados de nuestro analisis sensorial de las pruebas del menú comeme avocados dónde explicamos el por qué del menú y su relación con los ingredientes.

Abstract

This thesis is aimed at having structure in the creative processes to create a food menu. When we talk about a painting by an artist, or the creation of a dish by a chef for example, we have not seen all the work that was required to achieve an artistic work. In the case of the cook, it is all very ephemeral and sudden that there is no documentation of how they arrived on the plate.

Now there are tools that we investigate and analyze in conjunction with the characteristics to conceive a dish, such as food pairing. We focused and were inspired by the organization of haute cuisine in Spain such as El Bulli and Mugaritz to star ours focused on a star ingredient that we wanted to highlight since it is very important in our culture.

This research project has a history of where our source of inspiration came from, such as some reference restaurants that honor avocado, such as in Uruapan and Spain and in gastronomic trends.

The avocado in Michoacán is what we are talking about, or better called green gold. We analyze from its history, gastronomic consumption, cosmetic and industrial uses to its anatomy and benefits for humans.

In the second we see the research methods by which the thesis was directed, which was merely qualitative with some quantitative metric of per capita consumption in Morelia to give us an idea that is a highly consumed product despite its economic value.

The third chapter tells us about the evolution of gastronomic trends in the world from traditional cuisine to today's haute cuisine with uses of molecular cuisine.

The fourth chapter is a reference to the theoretical framework of how a menu is created and how the chef has skills and knowledge not only of cooking but also of administration, design, photography, chemistry, nutrition. etc.

The fifth chapter is about interdisciplinary creative processes and how it is supported by chapter six in our *coméme avocados* menu.

The seventh are all the results of our sensory analysis of the menu tests where we explain the reason for the menu and its relationship with the ingredients.

Introducción

El aguacate, también conocido como “oro verde”, ha experimentado en las últimas décadas un ascenso meteórico en popularidad y aceptación culinaria a nivel mundial. Este fruto versátil y nutritivo no solo ha conquistado los paladares con su cremosidad única, sino que también ha emergido como un elemento central en la creación de innovadores platos y experiencias gastronómicas. En este contexto, surge la necesidad de explorar a fondo el proceso creativo involucrado en la elaboración de un menú donde el aguacate desempeñe un papel destacado.

El arte de diseñar un menú va más allá de simplemente listar platos; implica una cuidadosa consideración de factores como la estacionalidad, la combinación de sabores, la presentación estética y, por supuesto, la incorporación de ingredientes distintivos. En este sentido, el aguacate se presenta como un lienzo culinario en blanco, capaz de integrarse armoniosamente en una variedad de preparaciones que van desde lo tradicional hasta lo vanguardista.

Esta tesis se sumerge en el fascinante mundo del proceso creativo para la confección de un menú donde el aguacate se erige como protagonista. A través de un análisis exhaustivo, exploraremos cómo los chefs, restauradores y creativos gastronómicos abordan el desafío de utilizar este ingrediente en diversas formas, desde entradas hasta postres, destacando la importancia de la originalidad y la innovación en la escena culinaria contemporánea.

El aguacate, con sus cualidades sensoriales únicas y su versatilidad, se presenta como un elemento que no solo satisface los gustos del comensal, sino que también despierta la curiosidad y el deleite del paladar. Este estudio pretende desentrañar los procesos mentales detrás de la creación de experiencias culinarias que celebren la riqueza del aguacate y, al mismo tiempo, arrojar luz sobre cómo este fruto puede ser incorporado de manera efectiva en el diseño de menús que destaquen la creatividad y la excelencia gastronómica.

Presentamos aquí el manual operativo de creatividad para crear un menú.

1. La idea ó lluvia de ideas para desarrollar algún concepto, técnica o platillo
2. De un listado de ideas se seleccionan los deseados
3. Se desarrolla desde uno o más métodos creativos ó desde una intuitiva.
4. Se comienzan los experimentos ó pruebas y catas con el personal, se documenta todo el proceso con fotos y anotaciones por escrito en un cuaderno creativo

5. Se hace un análisis del paladar mental del cocinero, foodpairing y combinaciones anteriores de platillos y trabajos recientes, búsqueda de tendencias
6. Bosquetaje del platillo y su anatomía en un cuaderno creativo
7. Se tiene el prototipo del platillo, forma de emplatado y servicio
8. Definición del menú y fórmula de la cadena de producción
9. Producción
10. Se sirve el platillo, encuestas de aceptabilidad sensorial, *flavor* con una escala hedónica de atributos: sabor, textura, olor y color. Captar reacciones del comensal.
11. Últimos retoques para validarlo y pasarlo al catálogo final

Antecedentes

Cocina M - Uruapan, estado de Michoacán

Cocina M es una reflexión e interpretación de esos muchos caminos que por años, en diferentes países, y varios restaurantes, nos han estado enseñando sus diferentes métodos, técnicas y formas. De todas esas lecciones hemos recopilado nuestras favoritas, para crear un restaurante donde siempre quisiéramos estar, un sitio con versatilidad en su concepto, menús y ambientes.” (M, s.f.)

Se expuso de antecedente a este restaurante ubicado en el corazón de Uruapan, por qué los dueños que son empresarios y productores locales de Aguacate en Uruapan. En su carta de cocina mexicana tienen muchos platillos que le dan valor a este producto local. Ella siendo chef a lo largo de su trayectoria por Miami, estuvo junto al chef Adoni Luis Aduriz del restaurante Mugartiz, genio de la cocina de vanguardia en el País vasco, le enseñó a Mariana muchas lecciones de cocina contemporáneas modernas. Junto a su marido, un sommelier colombiano, abrió en su tierra natal, Cocina M con mucha modernidad e innovación.

Se exponen platillos que nos llamaron la atención como lo es la paleta magnum de aguacate con berries, y una presentación exquisita y moderna con diferentes técnicas. Mole de aguacate con *Pork belly* de cerdo negro y un lado una sutil rebanada de aguacate flameado con cascára lo cuál nos hace pensar que era aguacate Criollo. Un tipo de aguacate que se puede consumir con todo y cascára. Un guacamole de hamachi trufado y pistaches decorado con verdolaga y alguna especie de tierra. Una tostada de tzirita que es un tipo de pasta elaborada con semillas de distintos chiles y se come con tostadas, tortillas recién hechas o totopos.

Todas estas creaciones acompañadas de un lugar con techos muy altos y muy moderno, con artesanías de Michoacán, relacionandolo con una cultura de identidad y más a parte las creaciones de Mariana acompañadas de un buen maridaje de vino o cócteles, selectivos para degustarlos.

A vocados - España. “The most famous healthy food restaurant”

Cuenta con aproximadamente nueve sucursales situados y dispersos por toda España que se les pone el nombre en honor algún arte, chef, avenida atracción, país, o tipo de dieta “*Gluten free*”.

Su página web es muy llamativa y colorida, pero nos percatamos que desde un principio de su imagen están siendo muy claros quiénes son, de qué se trata el lugar en cuanto a materiales, decoración, arte y colores, que mensaje quieren dar y a qué parte de clientela están destinados qué es prácticamente a todo el mundo. A vocados cuenta con una paleteta de colores café con textura amaderada ya que sus locales tienen mucha madera y representan lo orgánico. Su nombre es un juego de palabras en inglés y español.

A continuación tienen varios escritos que señalan desde un principio sus locales y artes decorativos, en dónde están establecidos cerca de avenidas representativas o con alguna otra atracción que ver para los turistas o locales. Lo cuál ellos mismos dicen que es para que te enamores a primera vista del lugar y te invite a entrar. Mucha vegetación, y bombas de luz cálida led. Te ofrecen confort y calidez como si estuvieras en casa.

Cuentan con un menú que no especifican que se basan en el aguacate pero su descripción es la siguiente: Tanto nuestra carta como nuestros platos destacan por su sencillez, dando protagonismo a los alimentos que vas a comer, de un modo muy fácil de verse sobre el plato pero a su vez presentados de forma atractiva y muy visual, transformándose en un deseo a simple vista. Es un claro guiño a los tiempos que vienen y sobretodo a la vida sana, siempre basado en productos frescos, de calidad, saludables y de proximidad. Cuentan con una amplia gama a mi parecer; de diez ensaladas, cuatro pokes, cuatro tartares, once panes y tostas que entre ellos cambian de forma artesanal el pan, tres carpaccios, dieciocho diferentes combinaciones de pizzas donde puedes cambiar tu masa de pizza por una verde que es de espinacas, negra que es de carbon activado y la masa tipo tradicional, todas ellas estilo napolitana. Cinco postres el cual el más representativo de ellos es el avocado *cake* como un tipo pie. y además te venden todos los *toppings* que quieras, hasta a mi imaginación me da que puedas armar tu propia pizza o platillo quizás.

Nos llamo la atención la pizza de trufa con huevo estrellado y aguacate, pizza de aguacate una icónica de ellos con pesto, aguacate, mozzarella y plantas, avocado toasts con diferentes *toppings* como lo es salmón ahumado y decorado de una forma sutil y bella. Ensalada de queso

cabra con una manita de aguacate, y claro representando a México unos nachos con carnitas y presentados con 2 bolas de pico de gallo y otra de guacamole.

Tienen marcados en todos sus platillos y al final, que tipo de alimento le están dando al cliente como libre de azúcares refinados, gluten, veganos, vegetarianos, etc.

Sin duda es el lugar del cuál más nos hemos inspirados, impactados por qué el aguacate no es autoctono de ese País.

Avocaderia - Nueva York - cuatro sucursales

Este restaurante posee un alto grado de concientización por medio de su página web, ya que al entrar te explica que es un lugar de comida confortable y de bienestar que nutre a sus clientes de una manera en que cuidan los procesos no invasivos al producto, frescos y de temporada elegidos de un productor que comparta la idea de una economía local circular y que trate bien a sus trabajadores más aparte que sean libres de agentes contaminantes tóxicos y buena relación con el medio ambiente. Básicamente es lo que quieren dar a entender a través de su enorme y sorprendente proyecto de marketing, una ética impecable.

Al final, te dicen que si quieres pertenecer a su equipo de trabajo teniendo los mismos valores y directrices que ellos en comer sanamente y divertirse “ensuciándose” las manos como cocinero.

Tienen toda una cultura del aguacate en relación a lo sano y nutritivo, y son selectivos del productor de fruta o verdura o carne para su restaurante, que seán de la más alta calidad.

En su menú tienen bowls de estación por algunos productos que solo se consiguen de forma temporal. Después nos impresionaron tus bowls únicos de firma, todos con alguna señal que son libres de crueldad animal, o que son gluten free, veganos o vegetarianos.

El bowl de portobello, contiene el hongo, arroz, pollo libre de hormonas y a base de dieta vegetariana, hummus, kale. Sus porciones son increíbles y muy vastas.

Solamente tienen dos avocado *toasts* más sin embargo puedes hacer el tuyo propio, tres tipos de hamburguesa que se ven deliciosas, dos de ellas con salmón, dos *sides* como son hummus y guacamole con pico de gallo, una sopa. Su menú realmente es corto pero muy claro en lo que les funciona y a lo que la gente les gusta.

elBulli- con Ferran Adrià.- Juli Soler- Albert Adrià

Tomamos como referencia la estructura que plantea el restaurante El Bulli.

“Es muy difícil ser innovador al más alto nivel en cualquier disciplina. Para algunos chefs, se trata simplemente de combinar ingredientes, pero eso es algo que puedes hacer con los ojos cerrados”

Ferran Adrià (Adrià F. , s.f.)

“Con la perspectiva del tiempo, creo que eh hecho muchas cosas que no se habían hecho antes. No me gusta pensar que fui el primero en nada, pero si fui uno de los primeros en algunas cosas” Albert Adrià (Adrià A. , El bulli foundation , s.f.)

Al final del año 1987, el binomio de Ferran y Juli, estructuraron un plan que dividía la temporada en dos partes: seis meses de servicio y seis meses de cierre del restaurante. En el año 2000 se creó elBullitaller, en Barcelona donde partiendo de ahí, se estableció un modelo de creatividad que se fue perfeccionando. En lugar de crear un platillo a partir de un concepto una idea, durante los meses de cierre, en el taller se iban trabajando centenares de ideas para conceptos, elaboraciones y técnicas que daban lugar a recetas acabadas y a menús. A pesar de todas las variables y recursos del proyecto, se imponían ante una auditoría creativa que proveía un elevado nivel de eficiencia y eficacia. Lo que termino la longevidad creativa de elBulli.

El Bulli en 1990 con la sociedad de Juli Soler y Ferran Adrià, reinvertía el 20% de su facturación en creatividad y que siempre prefirió al negocio su jugada por la vanguardia.

El Bulli situado en Rosas (Gerona), decidió cerrar de forma temporal el lugar, para dejar de funcionar como restaurante y convertirse en una fundación dedicada a la investigación de la disciplina. El restaurante obtuvo muchos galardones y premios, entre uno de ellos el mejor restaurante del mundo hasta en cinco ocasiones en los años 2002, 2007, 2008 y 2009 por el prestigioso *Restaurant Magazine*.

“El Bulli es uno de los restaurantes más influyentes de los últimos tiempos, y parte de su éxito viene por la capacidad de innovar que ha demostrado en sus propuestas culinarias. Tiene definida su propia metodología para la concepción de platos compuesta por 8 fases (Adrià, Soler y Adrià, 2010, p.64).” (Ganix Lasa Erle, 2012)

Mugaritz - chef Andoni Luis Aduriz

Estas técnicas y procesos tanto del el Bulli como el Mugaritz se aplican también en la creación de nuevos productos industriales. (Ganix Lasa Erle, 2012)

El respetado chef Andoni, uno de los chefs más influyentes a nivel internacional de nuestro tiempo. Apuesta siempre por la innovación, creatividad y la interdisciplinariedad en la cocina. Este encuentro de exploración e investigación persistente le han llevado a empujar los límites de la gastronomía. Ha sido considerado una de las 100 personas más creativas del mundo según la revista Forbes.

Cuenta con dos estrellas Michelin y cierra durante cuatro meses al año para dedicarlas completamente al proceso de creatividad en el restaurante. El Mugaritz es una combinación entre vanguardia y cocina tradicional vasca y su lema es: “Nos gusta alimentar la mente.”

La curiosidad, los sentidos o el deseo, de descubrir y explorar lo desconocido donde se ejerce la libertad sensorial para poder superar la imposición de las costumbres. Durante aproximadamente tres horas, y a través de veintitrés a veinticinco creaciones, cuentan y construyen historias, gestos y emociones alrededor de la mesa y fuera de ella. Sabores, aromas, vistas y texturas que se degustan y se sienten con las manos para estimular todo sentido reencontrándose con los hábitos más básicos.

En contraste a lo que se plantea en El Bulli, a la hora de inventar propuestas se reconocen dos perspectivas, denominadas conceptos y platos. Por parte, se generan conceptos que contienen el servicio del plato en su generalidad, con objetivo de generar una experiencia que dejaría una huella emocional en el comensal, una nueva experiencia. Este aspecto engloba, el servicio, ambientes, estilos y los ritmos de servicio. La otra parte es a la hora de generar nuevas ideas, el un enfoque, es el desarrollar específicamente el plato o producto a servir. (Aduriz, Mugaritz, s.f.)

Enigma Albert Adriá

Enigma es el único restaurante de Albert Adrià en España, con una oferta inspirada en los productos de temporada y en todo el conocimiento, bagaje técnico y experiencia a la hora de cocinar que ha adquirido el chef en sus más de 35 años de trayectoria profesional.

El resultado es un menú variado y cambiante con alrededor de 25 elaboraciones.

Enigma es sobre todo un restaurante de producto de temporada, más allá de las cuatro estaciones.

Se trabaja mes a mes sobre el producto que encontramos en los mercados y a este producto se le aplica todo el conocimiento técnico que tenemos, siempre al servicio de este. Pero se busca no sólo la calidad del producto sino también la calidad de la idea.

Es un menú con un contexto según el ciclo estacional de los productos, dejando algunas elaboraciones que se quedan todo el año debido a su atemporalidad, el resto van siendo incorporados o retirados, para que en caso de volver puedan probar recetas nuevas y diferentes.

Si se busca conceptos nuevos y de vanguardia en cocina, visitar su pagina puede encontrar inspiración. Se muestran algunos platillos que hace en su restaurante Enigma, se muestra como es toda una experiencia sensorial ya que el restaurante esta fisicamente adaptado para impresionar y hacer sentir emociones con una arquitectura tradicional-contemporanea. Tiene eventos en los que ah colaborado con Dom Perignon, Bacardi, una ruta por 5 diferentes restaurantes el mismo día. Tickets su antiguo restaurante de barrio de cocina vasca. Una eminencia.

(Adriá, s.f.)

Planteamiento del problema

Nos enfocamos a la problematización de que no existe en la cocina ni en la alta cocina si quiera un proceso claro de esquematización para crear un platillo, todo se sigue disfrazando desde la intuición y ejecución del cocinero en su día a día o trabajos anteriores. Por eso es necesario y nos obligamos a centrarnos en concretar el proceso creativo en pasos para minimizar las variables de riesgo y catalizar el desarrollo de nuevos conceptos en un menú.

Con el uso de la investigación en antecedentes, técnicas, productos y la disciplinariedad de algunas otras profesiones como lo son el diseño industrial, queremos producir un esquema de alto nivel respaldado de conocimientos nuevos, que hacen obsoletos a los pasados. Así tendremos una innovación protegida con eficacia y eficiencia a la hora de ejecutar mejor y mejores menús para la necesidad del cliente final.

El análisis del *foodpairing* fue una herramienta de investigación bastante útil a la hora de hacer una asociación de aromas de los alimentos y qué da como resultado el 80% del sentido del gusto en boca. Que funciona mejor con qué y el por qué. Todo está en hallar el origen. Investigación del producto y sus técnicas, la alta cocina como fuente de inspiración de innovación y vanguardia. Para ello es necesario hacer una investigación de calidad mixta: cuantitativa y cualitativa que nos llevará al producto final, un menú creativo de autor dónde el aguacate sea el ingrediente estrella y que funcioné para dar una experiencia nueva, absolutamente sensorial en todos los aspectos.

Pregunta general de investigación

- ¿Qué aceptabilidad tiene el aguacate como ingrediente focal implementando un proceso creativo para la conformación de un menú atractivo de autor?

Preguntas particulares de investigación

- ¿Cómo es el análisis del *foodpairing* del aguacate Hass y su asociación con otros ingredientes para la creación de platillos?
- ¿Cómo es la adaptabilidad del aguacate Hass de acuerdo a sus características organolépticas para ser implementado como ingrediente focal en los diferentes platillos que conforman un menú de autor?
- ¿Existen los establecimientos con estas características en Morelia dirigidos hacia esta cultura del aguacate como ingrediente central de su menú?
- ¿Cuáles son los elementos o procesos que se requieren para la elaboración de un menú creativo?

Supuesto

Es el proceso creativo es una herramienta esencial para la creación y estructuración de una propuesta de menú permitiendo fundamentar la toma de decisiones así como los elementos implementados.

Objetivo general

Generar un menú atractivo de autor, enfocado al aguacate como ingrediente central a través de un proceso creativo estructurado.

Analizando la aceptabilidad del aguacate y la cadena alimentaria y sus procesos que conlleva producir cada alimento y darle valor extra a este. Esta propuesta sustentada en un método organizacional creativo para crear un menú eficaz, eficiente apoyado en la cultura del aguacate, dándonos una identidad y honor cuidando todos los aspectos de técnicas de vanguardia, tradicionales, el producto, la idea y la necesidad del consumidor para que, a partir de este, creemos nuevas experiencias sensoriales para el comensal.

Avanzar con las nuevas tendencias, cocina de vanguardia y las influencias de otras en ella. Tendencias culinarias de innovación que van encaminadas a la sustentabilidad, sostenibilidad y relaciones con los productores locales de los insumos para la calidad final.

Objetivos particulares

- Conocer el *foodpairing* del aguacate Hass y su asociación a otros ingredientes para la creación de platillos.
- Conocer la adaptabilidad de el aguacate a sus diferentes propuestas en un menú de especialidad.
- Conocer el consumo del aguacate per capita en Morelia mediante encuestas
- Identificar los establecimientos en Morelia de alimentos y bebidas con un concepto dónde se estructure el aguacate como ingrediente central.
- Desarrollo de procesos para la conformación de un menú creativo.

Justificación

Las razones que nos han llevado a justificar esta investigación son importantes por qué se necesita de una estructura para el proceso creativo de ideas a platillos en los restaurantes, de manera sistemática, es por ello que dentro de este menú de autor y el consumo del aguacate demostramos que a través de él se pueden obtener mejores resultados con menos riesgo de aceptabilidad, por medio de los porcentajes altos de eficiencia y eficacia. Se requiere investigación y pruebas experimentales.

Analizamos levemente procesos sustentables y sostenibles: nuestros procesos a través de nuestra huerta de aguacate impulsada y regulada por mecanismos gubernamentales y de APEAM. Cuidando todo aspecto de cultivo y cosecha de nuestro aguacate Hass. para obtener un producto de primera calidad respetando el medio ambiente. Apoyado de nuestros huertos y de otros de la familia, podemos tener la cadena que supla el aguacate constantemente a buen precio y sobre todo la locación de estos para una mejor logística y transporte.

Basado en lo anterior se busca llegar a la aplicación del proceso creativo para poder conseguir un menú de acuerdo a un concepto de especialidad en el cuál es un menú creativo, atractivo y contemporáneo enfocado al ingrediente estrella: el aguacate HASS (Persea americana Mill) en cada uno de nuestros platillos.

Este menú se desarrolla manteniendo sus raíces en tradiciones como algunas de sus cocciones e ingredientes frescos de temporada. Atractivo y creativo por el hecho de adaptarlo a perfiles dulces y salados. Contemporáneo ya que reinventamos y deconstruimos platillos de un menú de nueve tiempos y una bebida enfocados al aguacate Hass. Hacemos honor al oro verde manteniendo una excelente calidad de este y técnicas para transformarlo analizando sus diferentes fases de maduración para su aplicación.

En nuestra propuesta de carácter novdeoso queremos reflejar el aguacate hass en distintas presentaciones para ofrecer una experiencia nueva culinaria. Buscamos reinventarnos manteniendo en vista a toda una cocina internacional, pero, dándole una suma importancia a nuestra cocina madre y patrimonio de la humanidad: la mexicana.

Capítulo I El aguacate como superalimento

Analizamos el ingrediente como tal. El origen e historia y evolución, las características de la anatomía del fruto y del árbol, las mejores condiciones del mundo (Michoacán) para su cosecha como es: la tierra y el clima para que se de un producto de alta calidad, su importancia económica y como es qué se exporta, la cadena agroalimentaria y su grado de valía por toda la gente que trabaja en ella.

1.1 Historia del consumo del aguacate y consumo per cápita

“Durante el año 2021, una persona en México consumió una media de aproximadamente ocho kilogramos de aguacate o palta. Esta cifra se ha mantenido estable durante los últimos tres años, tras la subida de 200 gramos experimentada en 2019.” (Statista, 2022).

Abordamos desde hace cuanto se conoció y dio inicio al consumo de el aguacate en México. Encontramos una tesis de agronomía llamada “El Clúster del Aguacate en México. Un crecimiento sostenido a partir de la producción y desarrollo del mercado”. (Rodríguez, 2021)

Para entender el origen del consumo de la palta o aguacate, debemos primero saber que las condiciones de paisaje, clima y tierra han sido aptas ya que la región ubicada en el centro del país orientada al oeste, esta adecuada a los exuberantes volcanes que una vez hicieron erupción ahora forma parte del eje volcánico a travesado aproximadamente un 45% de su superficie y de la sierra madre del sur. Esto propicio un suelo favorable y ventajoso para el cultivo de sinfín de verduras y de frutas, pero en especifico el aguacate.

El umbral se empalma con el cultivo de el café; luego de que Mariano Michelena, héroe de la primer insurrección contra la colonia en 1808, visitase Tierra Santa, trajo consigo mismo unas semillas de café del puerto de Moca que disepersó en Nuevo Urecho y de ahí se fue ampliando. En el siglo XIX el cultivo del café comenzó a tener un valor económico nacional.

Durante la invasión francesa en 1863, la capital del estado se trasladó transitoriamente a Uruapan, se popularizo favoreciendo el desarrollo económico de la región ganando premios por ejemplo en la Feria de Filadelfia, dando inicio a la siembra del árbol de aguacate a lado de los cafetales para darle una sombra, y producir en los mercados próximos una fruta con mucho valor comercial.

A la mitad del siglo pasado la valía del café se desplomó, haciendolo poco rentable y forzar otras opciones de producción. Se resigna al café y da origen a la necesidad de producir

otros productos con mayor vida de anaquel es cuando los productores de aguacate, se empeñaron a escudriñar las mejores variedades. Se trabajó con la variedad Fuerte, originaria de Puebla, similar a los criollos; resistentes a las heladas y mayor vida de anaquel.

Se efectuaron cuantiosas visitas a California, Estados Unidos, donde además de estudiar el diseño de los huertos y su manejo y desarrollo, empataron otras variedades que fueron injertadas en las plantas criollas, naciendo un nuevo estribo en el área de servicios relacionados: las empresas de viveristas.

Las primeras varetas importadas fueron la Rincón, Choquete, Mc Arthur, Sutano, Anaheim, Wurtz, Lula, Booth 7, Booth 8, Hass, etc. Hass avasalló por su larga vida de anaquel por su gruesa piel y duración en el árbol, su productividad, amplio periodo de floración y sabor parecido amantequillado.

Así se da el arranque a un progreso de una nueva industria para el mercado nacional y mundial (de exportación, donde en la cadena agroalimentaria participaban principalmente empacadores, quienes de manera selectiva escogían la fruta y la trasladaban a Japón, Unión Europea y centro América principalmente, y el remanente o gran parte al mercado nacional. (Rodríguez, 2021)

1.2 Origen del aguacate y su distribución

“El aguacate, es un árbol frutal perteneciente a la familia Laurácea, científicamente denominado (*Persea americana*), es un género que agrupa alrededor de 190 especies, de las cuales 90 se encuentran distribuidas desde el sur de los Estados Unidos de Norteamérica y alrededor de 100 en el sudeste de Asia. En México se tienen 26 especies de *Persea Mill*, las cuales tiene como principal área de distribución el suroeste de país, donde estados como Chiapas, Oaxaca y Veracruz son los estados que cuentan con una mayor diversidad de especies.” (Álvarez, Pecina, Acosta, & Almeyda, 2018)

Dice CONABIO (2020), los aguacates son originarios del Sur de México y América Central, también se evidencia que su punto de origen y de las diversas variedades de la especie (*Persea americana*) está en México, asimismo se halla enlazada a la variedad cultural existente en Mesoamérica; se han encontrado aguacates antiguos desde la Sierra Madre Oriental en el estado de Nuevo León México hasta Costa Rica en Centroamérica y de algunas zonas altas de Guatemala, donde se cultivaba antes de la

llegada de los españoles. El nombre “ahuacatl” procede del náhuatl, palabra que significa “Testículos del árbol” lo que sustenta la hipótesis de su origen.” (Álvarez, Pecina, Acosta, & Almeyda, 2018) (Castillo, 2021).

1.2 El aguacate como fruta: morfología y taxonomía del aguacate

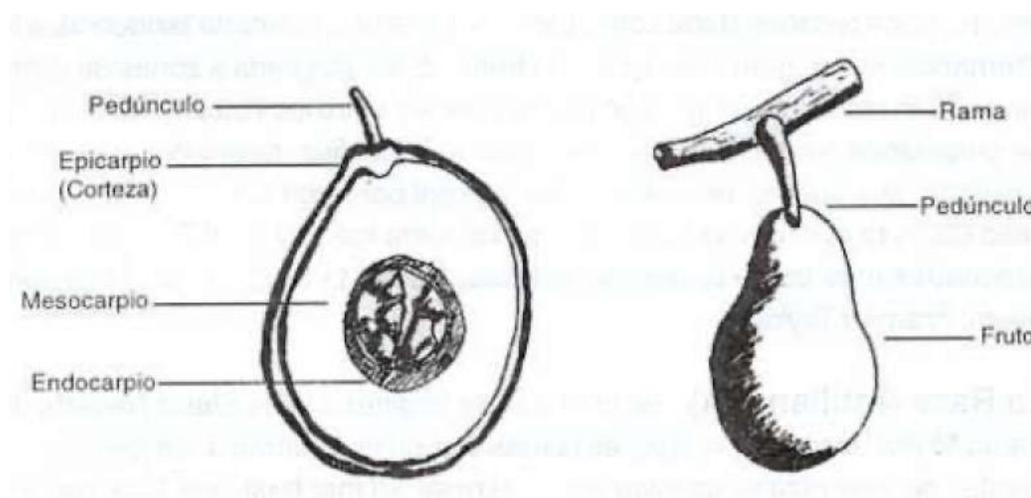
El aguacate es un árbol perennifolio, frondoso y de gran porte, con tallo recto de alturas de 8 a 12 metros, ramas gruesas, madera quebradiza, cuando criollos o muy viejos pueden alcanzar alturas hasta de 19 metros, sin embargo, es sensible al frío y a la humedad ambiental. Las hojas son de forma ovalada, lanceolada o elíptica, y de dimensiones entre 7.5 y 40 cm, pubescentes y de color rojo o bronceado cuando jóvenes, cuando maduras se tornan lisas y de color verde (Perea Rubio, 2021).

El número de flores es muy abundante en un árbol de aguacate, pero muy pocas (0.1%) se transforman en fruto. Las flores poseen órganos sexuales masculinos (estambres) y femeninos (pistilos); son trímeras, pequeñas (3 a 7 mm de longitud), agrupadas en una panícula, hermafroditas, pubescentes, con pedicelos cortos. Presentan un cáliz de tres sépalos y una corola tripéala, con 12 estambres, nueve funcionales y tres estaminodios; tienen un pistilo con un solo carpelo y el ovario con un solo óvulo. Su color puede ir desde un crema, amarillo, verde, café y rojo. Su duración es de dos días, antes de ser fecundadas o caer. Además, es una especie que presenta dicogamia y protoginia, esto es, que las flores abren dos veces, actuando primero como flores femeninas y, posteriormente, como masculinas (Vega, 2019).

Los frutos es lo mas apreciado del árbol, son bayas comestibles piriformes de unos 12 x 9 a 15 x 10 cm; tienen el exocarpio verde oscuro con numerosas escamas morenas, mesocarpio muy carnoso y oleoso, de color amarillo claro al interior y verde hacia el exterior y conteniendo una semilla ovoide de 5 a 6 cm de largo (Figura 1).

La porción amarilla del mesocarpio debe su color a los pigmentos β -caroteno, criptoxantina, luteína crisantemaxantina e isoluteína. Presenta una superficie lisa o rugosa, además tiene un rango de peso bastante amplio que en las variedades comerciales oscila entre los 120 g y los 2.5 kg, y de color verdoso con piel fina o gruesa. Es un fruto climatérico, que durante su estadio de maduración manifiesta una respiración acelerada después de haber alcanzado su estado de sazón; no madura en el árbol (como otras frutas climatéricas), y alcanza su madurez a los 13 días en promedio después de haber sido cortadas.

Figura 1 El fruto del aguacate



Fuente: Perea Rubio, 2021

El grado óptimo de madurez del fruto para realizar la recolección es difícil de determinar por la diversidad de variedades y ambientes, así como por las variaciones en la duración del período de floración a cosecha y por las diferencias en el contenido de aceites que se van acumulando durante la maduración del fruto. El criterio de madurez que ha prevalecido ha sido el basado en el contenido de grasa en el fruto (Perea Rubio, 2021).

Tabla 1 Clasificación taxonómica del aguacate

Nombre científico	<i>Persea americana</i>
<i>Reino</i>	<i>Plantae</i>
<i>Subreino</i>	<i>Tracheobionta</i>
<i>Clase</i>	<i>Magnoliophyta</i>
<i>Orden</i>	<i>Laureles</i>
<i>Familia</i>	<i>Lauraceae</i>
<i>Genero</i>	<i>Persea</i>
<i>Especie</i>	<i>Persea americana</i>
<i>Categoría</i>	Cultivar

Fuente: Perea Rubio, 2021

1.3 Establecimiento de plantación

“La siembra se hace por trasplante; la distribución de la planta puede ser 0.60 x 0.60 x 0.60 hasta 0.80 x 0.80 c 0.80 m. Los suelos recomendados para su desarrollo son los de textura ligera, profundos, con un pH neutro o ligeramente ácido de 5.5 a 7 y bien drenados.” (SAGARPA, 2017).

1.3.1 Condiciones edafoclimáticas

El aguacate Hass a más de 1,800 m/snm aguanta bastante en el árbol haciendo el huerto un refrigerador natural pero más sin embargo llega a ser sensible al frío lo cual a veces en temporadas de heladas extremas o granizo representa perdidas económicas para el productor promedio-bajo. y sensible a la humedad ambiental por lo que se recomienda plantarlo en zonas libres de heladas y de vientos calurosos y secos. (Familia, 2023)

“La precipitación y temperatura son los otros dos factores de mayor incidencia en el desarrollo del cultivo; por ejemplo, los 1,200 mm anuales bien distribuidos son más que suficientes. También se recomienda que sea en altitudes entre 800 y 2,500 m, en tierras arcillosos o franco-arcillosos, siempre que exista un buen drenaje.” (SAGARPA, 2017).

1.3.2. Cosecha y polinización

“Los aguacates se pueden adquirir durante todo el año. El color de la piel te va diciendo el grado de madurez del fruto. Los aguacates vienen también de un clima tropical lo cual, si hay temperaturas bajas, se cosecha más pronto y a partir de 1,800 msnm se tardan más en madurar y pueden aguantar más.” (INFOAGRO, s.f.). La polinización es efectuada mayormente por abejas y otros insectos.

1.4 Variedades

En la actualidad se reconocen tres razas diferentes de aguacate: la Mexicana (*Persea americana* variedad *drymifolia*), la Guatemalteca (*P. americana* variedad *guatemalensis*) y la Antillana (*P. americana* variedad *americana*). Hoy en día existe más de 400 variedades comerciales que se producen en México y centroamérica, las cuales son híbridos entre las diferentes razas, entre las que destacan las variedades de climas subtropicales Hass, Bacon y Fuerte; producto de las razas Mexicana y Guatemalteca; siendo la variedad “Hass” la más distribuida a nivel mundial; la cual fue creada mediante una semilla de una raza de aguacate originario de Guatemala durante el año 1926 en un huerto de California y otro de México en 1935, esta variedad se introdujo en el mercado mundial en 1960 y actualmente es una de las comunes. (Barrientos-Priego, 2000)

Cada una de las razas tiene características agronómicas bien definidas las cuales se resumen en la siguiente Tabla 2.

Tabla 2 Principales características de las razas del aguacate

<i>Características</i>	<i>Mexicana</i>	<i>Antillana</i>	<i>Guatemalteca</i>
Color de yema	verde	verde	violeta
Hojas con olor anís	si	no	no
Floración	De enero a marzo	De febrero a marzo	De enero a abril
Resistencia al frío	Alta	Poca	Intermedia
Resistencia a la salinidad	Poca	Mucha	Intermedia
Resistencia a la clorosis	Poca	Mucha	Poca
Tamaño del fruto	Pequeño (50 – 300g)	Grande (400 – 1500g)	Mediano (200 – 500g)
Características de la piel	Muy fina y lisa	Algo gruesa, fina y brillante	Gruesa, lechosa y rugosa.
Características de la pulpa y semilla	Semilla grande y poca pulpa	Pulpa abundante	Pulpa abundante y semilla pequeña
Forma del pedúnculo	Alargado y cilíndrico diámetro uniforme	Cilíndrico y de ensanchado	Forma truncocónica
Maduración	Fin de verano – otoño	Verano y principio de otoño	Fin de invierno y primavera
Calidad del fruto	Buena	Buena	Muy buena

Fuente: Ceja Blanca, 2019

1.5 Aporte nutricional del aguacate

Existe una variación en la composición nutricional del aguacate dependiendo la estacionalidad de su cosecha, siendo su contenido lípidico es su mesocarpio de los componentes mas destacables con un contenido promedio de 15 – 30% dependiendo el cultivar y la estacionalidad; se considera una de las principales fuentes naturales de lípidos monoinsaturados como el linoleico y linolénico. A continuación, se muestra en la Tabla 3, la composición proximal de la pulpa del aguacate.

Tabla 3 Composición proximal en 100g de pulpa fresca de aguacate

<i>Componente</i>	<i>Cantidad</i>
Agua	75g
Lípidos	15.4g
- Poliinsaturados	1.69g
- Linoleico	0.18g
- Linolénico	0.04g
Carbohidratos	5.9g
Proteínas	1.7g
Fibra dietética	1.6g

Fuente: Ávila y otros, 2023

1.6 (Distribución) Sistema agroalimentario del aguacate

“El Sistema Agroalimentario son todas las actividades relacionadas con la producción y distribución de productos alimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de la alimentación humana en una sociedad determinada.” (Rural, 2021)

1.7 Importancia económica y exportaciones

“El cultivo de aguacate produce 310 mil empleos directos” (Servicio Nacional de Sanidad, 2020).

Con el sustento de la Secretaría de Agricultura, productores michoacanos de aguacate exportaron en enero a Estados Unidos 127 mil toneladas del fruto, lo que despuso las perspectivas para esta período, consideradas en 125 mil toneladas, en merced directo de más de 100 mil familias que se han adaptado de manera extraordinaria a los huertos michoacanos, por lo que han dejado de migrar. (Servicio Nacional de Sanidad, 2020)

“México es el principal productor de aguacate, superando el millón de toneladas anuales, seguido por Chile y República Dominicana (tabla), mientras el continente americano concentra el 60 % de las plantaciones mundiales de este frutal” (Pérez Álvarez, Ávila Quezada, & Coto Arbelo) Desarrollo de mercado su situación actual es apuntalar a México como primera potencia exportadora de aguacate a través de un programa óptimo en materia fitosanitaria y el empuje logístico para llegar a nuevos mercados en Estados miembros de la Unión Europea y la Asociación Europea de libre comercio.

1.7.1 Proyección comercial a nivel nacional

A nivel nacional el aguacate representa aproximadamente el 4.39% del pib agrícola nacional, y en producción de frutas el 8.84%.

A la fecha se satisface 100% de los requerimientos nacionales con producción interna; asimismo las importaciones mundiales se han elevado 171.97% en la actual década, lo que ha generado un incremento en las exportaciones principalmente con destino a Estados Unidos, Japón y Canadá.

Michoacán es el estado líder en producción nacional con un millón 668 mil 356 toneladas, lo cual representa el 76.3 por ciento de la producción anual, según estadísticas de 2018 publicadas por el Centro de Información de Mercados Agroalimentarios (CIMA).

La variedad "Hass" encabeza la exportación, al ser la que respeta los estándares de calidad de países como Estados Unidos, Japón y Canadá, principales compradores del aguacate michoacano.

La variedad tipo "Hass" es una fruta más grande y de mayor calidad. Otra variación nativa es el criollo o "fuerte", que no se acostumbra a exportarse y es más de consumo local o nacional.

1.7.2. Proyección comercial a nivel mundial

En la representación internacional, es el principal proveedor con una aportación del 45.95% de la valía de las exportaciones mundiales. Nada más para dar una idea, simplemente E.U.A en el superbowl, se han llegado a consumir 100,000 toneladas nada más para ese evento.

En 2016 las exportaciones mexicanas figuraron un porcentaje muy significativo de las importaciones de aguacate en los siguientes países: Guatemala con un 100%; Canadá con un 95.41%; Japón con un 92.72%, Estados Unido con un 91.32% y el Salvador con un 90.23%.

Figura 2 “Proyección comercial del aguacate a nivel mundial”

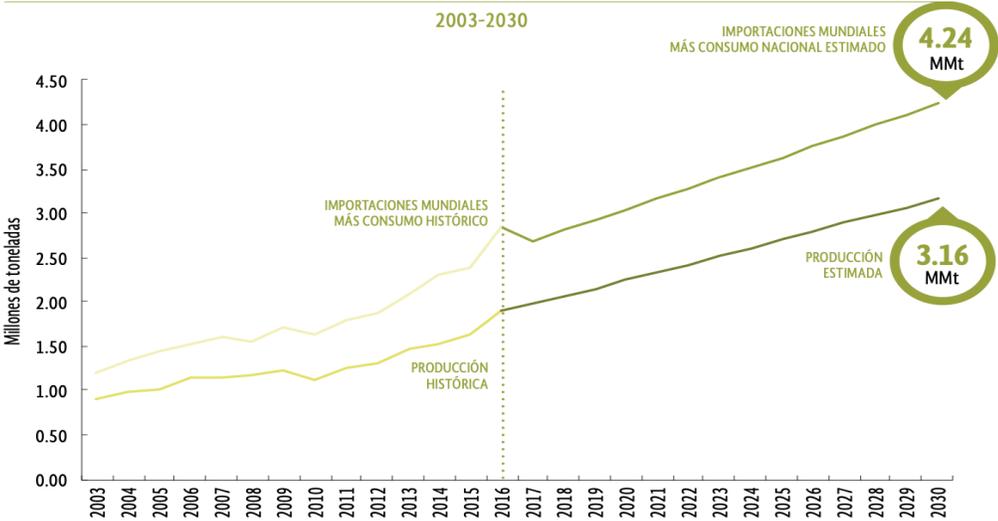
AÑO/PERIODO	ESTIMACIONES**				CRECIMIENTO ACUMULADO**				CRECIMIENTO PROMEDIO ANUAL**	
	2016	2018	2024	2030	2003-2016	2016-2018	2016-2024	2016-2030	2003-2016	2016-2030
Producción potencial*** (millones de toneladas)	1.89	2.05	2.61	3.16	108.76%	8.74%	26.92%	67.28%	5.82%	3.49%
Exportaciones (millones de toneladas)	1.02	1.17	1.65	2.14	722.78%	14.15%	41.77%	109.04%	17.60%	5.04%
Valor de exportaciones (millones de dólares a precios de 2016)	2,227.25	2,542.44	3,604.40	4,655.78						

Estimaciones y crecimiento del aguacate. E Fuente: (SAGARPA, 2017)

La producción local de aguacate en México, durante la temporada de julio 2019 a junio del 2020 se agencio más de 2.4 millones de toneladas, 7% más en balance con el periodo 2018 a 2019 de la misma temporada, dando un efecto de exportaciones próximas a 860,000 toneladas aportando un 45% al mercado mundial de las exportaciones. Michoacán es el principal estado productor de este fruto en México. El aguacate de Michoacán es sobresaliente y apreciado en todo el mundo, especialmente en los Estados Unidos, país vecino al que se exportan cada año más de 1.2 millones de toneladas. Se coloca en tercer lugar solo detrás del jitomate y de la cerveza.

En la última década, el consumo de aguacate se ha acrecentado cerca de 3 puntos porcentuales como promedio cada año en los países de América del Norte y de Europa, así como en China y el Sureste Asiático. En este argumento, están grandes mercados potenciales para la importación del mismo aguacate, solicitando magnos volúmenes de este, sin embargo, la producción a nivel mundial evoluciona a un ritmo menor que la demanda. (Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, 2022)

Figura 3 “Proyección de la producción de aguacate al 2030”



Fuente: (Secretaría de Agricultura, 2017)

“México se erige como el mayor productor y exportador global de aguacate, seguido por Países Bajos, Perú, Chile y España. Con una participación del 46% de las exportaciones en el mundo, México (1) aporta al mercado global 926 mil toneladas de Aguacate Hass con un valor de USD 2.025 millones y un precio promedio de USD 2.184 por tonelada” (Madero Romero, 2019).

Capítulo II Metodología

2.1 Investigación con enfoque cualitativo

A través de un análisis de percepción social el enfoque cualitativo facilita el desarrollo de preguntas, antes, durante y después de la recolección de datos. Este enfoque de investigación nos permite perfeccionar y responder a las preguntas de investigación planteadas, reflejando un proceso circular donde se lleva a cabo un análisis de los hechos e interpretación de estos previo a un análisis de las fuentes que fueron analizadas y que se encuentran relacionadas a nuestro tema de investigación favoreciéndonos en la construcción de los antecedentes literarios relacionados a nuestro tema de investigación. (Sampieri, 2018)

Basados en el planteamiento del problema donde se busca a través de un desarrollo de proceso creativo la creación de un menú exponiendo como ingrediente principal el aguacate, en cada una de nuestras propuestas de platillos el aguacate reflejará su lugar como uno de los elementos principales que conforma cada uno de los platos que se proponen.

Para poder conformar el menú creativo se llevará a cabo un enfoque cualitativo como se menciona con anterioridad donde primero se realizará una búsqueda documental relacionados a los procesos creativos que han llevado a cabo chefs internacionales reconocidos por sus ofertas gastronómicas creativas sistematizando cada uno de los pasos que se deben de realizar al momento de llevar a cabo una conformación de menú en cualquier entorno gastronómico.

Debido a lo antes mencionado es que se realizó una búsqueda documental de procesos creativos en el rubro gastronómico al igual que otras disciplinas como diseño, ingeniería industrial, arquitectura entre otras, que pudieran aportar la información necesaria para generar la estructura de un proceso creativo aplicado a nuestra propuesta de menú de autor implementando el aguacate Hass como ingredientes principales.

2.2 Población de estudio

En un contexto de investigación, cuando nos referimos a la población o universo, hacemos referencia al conjunto de sujetos que comparten características similares y que por lo tanto hacen de interés de acuerdo con el objetivo de investigación. (Sampieri, 2018)

Por lo anterior, en nuestra investigación se seleccionó a un grupo de personas que comparten el gusto por la degustación de nuevas propuestas culinarias al igual que el gusto por el conocimiento cultural a través de la gastronomía. Las personas seleccionadas han tenido la experiencia de degustar platillos en diferentes restaurantes de la ciudad de Morelia, en el estado, nacional e internacionalmente logrando un paladar conocedor que nos facilitaría llevar a cabo un proceso de análisis de nuestra propuesta de platillos a través de una evaluación sensorial de escala hedónica.

Los participantes se encontraron conformados por Veronica Tabarez Arriaga de 31 años, Sandra Karina Fajardo Ortiz de 31 años, Monica Pérez Ponce de León de 27 años, María Teresa Ortíz González de 54 años, Alejandro Vergara Abascal-Sherwell de 29 años, José Alberto Tinoco Ortiz de 30 años, Hector Baldomero Esquivel Cortés de 28 años, Luis García Valencia de 27 años, José Alberto Tinoco Farfán de 55 años. Por último, considero de suma importancia que la valoración de la prueba sea realizada de manera estricta también por su creador, yo, Alejandro Tinoco Ortiz de 27 años.

2.3 Evaluación sensorial en Escala hedónica y Grupo Focal

Para poder evaluar la aceptación de nuestra propuesta de platillos fue implementada una evaluación sensorial en “Escala Hedónica” lo cual nos permitió registrar la percepción y aceptación de nuestro producto basándonos en cuatro elementos básicos durante un proceso de análisis y aceptación o rechazo de alimentos como lo es el color, olor, sabor y textura teniendo cada uno de ellos la oportunidad de seleccionar una escala de 1 a 5 donde 1 hace referencia a que el platillo le disgusta mucho y como opuesto a esto el numero 5 nos refleja cuando el platillo es mucho de su agrado. Por otra parte, se anexó un apartado de comentarios y sugerencias mismos que fueron datos concentrados y analizados gráficamente.

A continuación, se presenta el documento presentado como instrumento de recolección de datos relacionados a la prueba hedónica o aceptación, misma que concluyó a través de un grupo focal el cual enriqueció la información obtenida, ya que fue otra de nuestras herramientas para la obtención de datos el cual consiste en indagar en la valoración y expectativa (Parra, 2021)

2.4 Escala hedónica utilizada en las encuestas de aceptabilidad sensorial

Figura 4 "Encuesta de escala hedónica a cuatro atributos"

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura

Fuente: Elaboración propia, 2023

Capítulo III La evolución de las tendencias gastronómicas

La evolución de las tendencias nos da conocimiento de como es que la cocina y sus técnicas fueron creciendo de manera que se fue refinando poco a poco desde las cocinas más antiguas y tradicionales que contienen rituales y festividades como medio sociocultural y económico, además, de lo más burdo y tosco en los reinos de Europa hacía platos con porciones más pequeñas y sabores más sutiles y simples.

Hasta la Nouvelle Cuisine, la cocina molecular y cosas mucho más complejas con técnicas de cocción más cuidadosas. Podemos darnos cuenta que camino tomar, que ahí que cambiar, para innovar y estar en desarrollo y modernidad en este mercado tan evolutivo, rápido, globalizado.

3.1 Cocina tradicional

La cocina tradicional como base de todas las cocinas, son los cimientos y raíces de las distintas cocinas mundiales, que nos remiten a nuestro hogar, infancia y calor de la familia. Hoy sigue vigente en algunas cocinas de restaurantes manteniendo una perspectiva purista. Esta invadida de matices y sabores lo cuál en cada región varía en función de la zona aun que exista una base de la cual partir favoreciendo a crear recetarios al día de hoy con más ingredientes. Sus características es que son ingredientes económicos para la región referida, fáciles de conseguir y muy nutritivos. Sus aspectos más importantes son:

- 1.- Es una cocina de reflejo sociocultural: surge a partir de los productos de la tierra de la zona geográfica en concreto. En base a las necesidades de la comunidad influenciadas por la zona en la que viven y los víveres de los que acomodan como son los productos de estación y estas mismas han ido desplegando diferentes técnicas de cocción a un mismo producto. Así es como se da origen a un recetario popular que va identificando a los diferentes lugares dentro de un mismo país o región. Mismas recetas que se transmiten de generación en generación para su preservación.

- 2.- Cocina de base: de características sencillas y que entrañas técnicas y productos clásicos, a lo largo de toda la vida. La comida y sus guisos de comunidad o rituales a la lumbre extrae todo el sabor y texturas naturales de los alimentos. Cuando estos se cocinaban a fuego

lento. De esta base de cocina tradicional emergen otros tipos de influencia de cocinas, como la cocina de vanguardia, por ejemplo, que se necesita de evolucionar como todo.

3.- Cocina de aprovechamiento

Desde tiempos ancestrales, nuestros ancestros o pasados, no disponían de la tecnología, electrodomésticos que actualmente nos ayudan a mantener la vida de anaquel, frescura y calidad de los alimentos. Es por eso que la cocina tradicional una muy importante característica es el total aprovechamiento de los ingredientes. Antes de tirarlos, se procesaban diferentes recetas con un mismo producto. Era para no comer siempre lo mismo y los límites eran la creatividad. Por ello es que forma parte del origen de nuestra historia e identidad y cultura popular. (Ramón, s.f.)

3.2 Nouvelle Cuisine

Como divergencia a la cocina clásica, es una forma más antigua de la alta cocina - cocina de autor.

Es un movimiento gastronómico que nace en Francia, en la época de los sesenta y setenta a manos del fundador chef Paul Bocuse y Michel Guérard, Fernand Point, los hermanos Jean y Pierre Troisgros. Aun que el nuevo término fue acuñado por los críticos culinarios Henri Gault y Christian Millau por allá del 1973 en su guía gastronómica para enlazar a un tipo de cocina disruptiva con los mandatos tradicionales de la alta cocina clásica francesa.

- Es estilo se concentró al maximizar los 5 sentidos con una cocina más ligera y sutil donde la cocina y la presentación era lo más importante.
- En vez de salsas pesadas espesadas con harina, salsas ligeras con yemas de huevos, manteca y crema con más aporte de sabor.
- Uso de hierbas frescas, especias, salsas y caldos más livianos y suaves
- Uso de la creatividad que mezcla tradición y modernidad
- Platos enfocados a la presentación, más atractivos visualmente.
- Porciones más pequeñas en vez de porciones copiosas, todo enfocado a la grandiosidad del producto.

- El camarero tiene la nueva tarea de la presentación de la comida
- Combinación de sabores y colores para hacer contraste en vez de cubrir elementos
- Un servicio de comida menos entrometido, con la elegancia y sabor puro mezclado con la simpleza.

La manera de servir los platillos en pequeñas porciones en un grande plato, como motivo de burla en la cultura popular hasta el día de hoy ha sido de gran influencia en el mundo culinario. (cocina, s.f.)

“Uno de los avances más importantes lo provocó Ferran Adriá en el año 1993. Profundizando en el desarrollo de nuevos platos distinguiendo, estructurando el progreso creativo dónde crea las partidas de desarrollo”. (Ganix Lasa Erle, 2012)

3.3 Alta pastelería

Antónimo a la pastelería tradicional que se limita a recrear las recetas ya conocidas y es el arte de crear postres sofisticados y visualmente atractivas mediante ingredientes de calidad, técnicas avanzadas con un enfoque a la innovación y sostenibilidad. En esta hay un chef especializado llamado chef patiesier, que se encarga de la parte experimental y creativa, lo que, desarrollándola, llevan a una mejor y técnica eficiente y como resultado un proyecto creativo de la receta.

Esta busca la calidad asada en ingredientes naturales transformados para una tendencia en pastelería y producir cosas mas llamativas.

Hay un constante uso de nuevas técnicas derivadas de la alta cocina y cocina de vanguardia como lo son: espumas y aire, espesamientos, gelificaciones.

- Confitería: producción de caramelos, chocolates y otros productos a base de azúcar
- Repostería: arte de preparar y decorar postres y dulces
- Pastelería: enfocada a la creación de pasteles y tartas. (Hub, BCH al punto: alta pasteleria , s.f.)

Existen actualmente boutiques dulces dedicadas a la alta pastelería en Francia, dónde los grandes pasteleros ofrecen sus colecciones de acuerdo a la estación, por ejemplo, pastelería de otoño-invierno y primavera-verano. Menús dulces llenos de matices delicados y sutiles que

llaman la atención por su forma y color como por el olor a mantequilla y crema chantilly. (Panea, 2020)

3.4 Alta cocina

Este movimiento culinario también llamado Haute Cuisine o alta cocina, nace en Francia en el siglo XIX de la mano de Antonin Careme. Sus principales características fueron el refinamiento del producto y la elaboración para aprovechar mejor sus características con la finalidad de sorprender con platos elegantes al público y deleitarlos con sabores más delicados. Y es a lo que actualmente llamamos cocina clásica.

Derivado de la revolución francesa en 1789, para la abolición de la monarquía y la nobleza, los chefs y cocineros de la aristocracia comenzaron prestar sus servicios en los restaurantes y hoteles dónde encontraron una nueva fuente de ingresos y una nueva forma para desarrollar su oficio, derroche de creatividad, unida a la revolución tecnológica a partir del segundo siglo pasado, dando como resultado establecimientos consagrados casi exclusivamente a la innovación culinaria.

Hoy por hoy la alta cocina se centra en la obsesión de la ostentosa decoración, sentido artístico y arquitectónico. Todos estos restaurantes dedicados a desarrollar platos con mucha creatividad y gusto, pero como regla número uno, la calidad de los ingredientes y sus presentaciones atractivas.

Productos seleccionados al detalle, con vasto conocimiento para aprovecharlos empleando técnicas de cocina con precisión. Gracias a esto se obtienen mejores cualidades organolépticas de los ingredientes. Cabe destacar que no necesariamente es el empleo de nuevas técnicas o tendencias de cocina como lo es la cocina moderna y molecular; pero si podemos encontrar en un plato alguna composición con alguna técnica o ingrediente de cocina molecular.

Todo esto se compagina con alto nivel gastronómico para dar creaciones únicas con sabores, texturas, aromas y colores perfectamente combinados apoyados sobre un proceso creativo de los grandes cocineros que los ejecutan. Salsas, guarniciones como forma de complementar estos que son los toques finales que dan personalidad al plato. (Valerdi, 2019) (Hub, BCH al punto alta pasteleria , s.f.)

3.5 Cocina de vanguardia

A finales de los 60, Francia y su cocina estaba temblorosa llena de cambios con la revolución social que se estremecía en las calles. Michel Guérard, Paul Bocuse, los hermanos Troisgros se meneaban hacia el recetario de Escoffier, líder de la modernidad de la cocina francesa.

Los cocineros se proyectaron como empresarios y emprendedores en diferentes vertientes diferentes a la restauración. Conferencias, cursos, apariciones de tv, Invención de productos y maquinarias, publicidad, etc. Ferran Adriá junto a Joan Roca Marín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Paco Pérez fueron exponiendo la cocina de vanguardia. Adriá liderando la cocina de vanguardia española a finales del siglo XX, naciendo hasta hace poco relativamente un chef estrella con un salto acelerado para el entonces de esa época.

El prestigio de guías, presencia mediática, reconocimientos beneficiaran a los restaurantes de estos chefs que lideran la industria, haciendo largas filas de espera en sus listas.

Se instalan maquinarias de vanguardia y nuevas técnicas avanzadas para procesar el producto y su presentación. Los procesos de trabajo consiguen un control como el uso del stock y compras para incrementar la rentabilidad. (CESAE, s.f.)

Nace entonces en España en los años 80 y 90's. Centralizado en el País Vasco y categorizada como la nueva cocina vasca. A manos de los chefs Ferrán Adriá o José mari Arzak que jugaron un papel súper importante en el origen y su evolución. Este movimiento culinario rompe con lo clásico con ayuda de las últimas tecnologías. La innovación se hizo presente e hizo que se expandiera por todo el mundo. (Hub, BLOG BCH , s.f.)

- Se caracteriza por ser una cocina de Innovación-Creativa en constante evolución para impresionar a través de nuevos retos. Cada platillo es único y tiene una gran investigación y experimentación detrás
- Se caracteriza por tener estética, porciones pequeñas en menú degustación, diferentes gamas cromáticas, texturas y sabores para siempre tener el elemento sorpresa
- El sabor sobre todo como la estrella, al ser un bocado ligero también y proporcionar una experiencia que te deje con ganas de más
- Empleo de técnicas modernas, trabajando lo que son las texturas y temperaturas frío-caliente crujiente-suave

- Fusión y mestizaje de otras cocinas y culturas para la apertura de visión
- Uso de técnicas y productos derivados de la industria alimentaria como lo son los texturizantes, gelificantes, emulsionantes, espumas y aires
- Integración de otras disciplinas
- Creación de una experiencia al comensal, en vez de solo ir a comer. (Hub, BLOG BCH , s.f.) (CESAE, s.f.)

En este modelo de negocio, no es rentable, a menos que puedan revitalizar propuestas de grandes chefs al usarlas de forma coherente en los restaurantes. Los grandes chefs de este modelo, ah sido para ellos un escaparate de lo Imposible, marcando un camino, pero siendo rentable por otras actividades paralelas para al menos tener una retribución. Ahora se centran en gestionar, formar y asesoras a otros establecimientos o personas. (CESAE, s.f.)

3.6 Cocina de autor

Es de estilo personal del cocinero, siempre busca lo disruptivo que salga fuera de lo corriente para romper paradigmas y reglas, siguiendo sus propios criterios a juzgar y suele a inventar platos entorno al área geográfica donde vive para seleccionar lo mejor de materias primas. Este tipo de cocina se deriva de la cocina tradicional regional. (Hernando, 2018)

Capítulo IV Conformación de menú

En un servicio de alimentación la parte primordial es el menú, este es el complejo de alimentos que dispone un platillo en cualquier lapso de comida (desayuno, comida o cena). Por otra parte la carta es la síntesis de todos y cada uno de los platos que allí se sirven, en el que van contenidos los menús. Para que el menú sea apropiado y aceptado, se deben elegir alimentos de fácil acceso y preparación, se debe analizar el costo de cada recurso tangible para poder concretar el precio de los mismos, siempre y cuando se adecuen a los existentes en el mercado

En cuanto al diseño de estos deben ser de material resistente y atractivos, es decir con un tamaño y tipo de letra adecuado, así como con colores que no sean opacos y los platillos deben ir en orden acorde a los tiempos de comida. Además se debe prestar atención a la estandarización de los platillos para evitar pérdidas económicas y de clientes.

El diseño y la elaboración de los menús y la carta darán prestigio a la empresa, así mismo la relación entre los sabores, la textura y el valor nutrimental que estos lleven. En el siguiente escrito se explica más a fondo como elaborar un menú, las partes que este lleva, como se definen los costos, entre otros puntos.

4.1 Historia del menú y la carta (enfocado hacia los primeros menús)

Menú: “Detalle de los platos que componen una comida, y por extensión, papel, cartón o cualquier otro espacio en el que se escribe el nombre de dichos platos. A diferencia de la carta, el menú es una proposición de comida cuya composición fija el restaurador (chef) y la carta es un conjunto de platos que pueden servirse al gusto del cliente.” (cocina, diccionario gastronómico , s.f.)

Auguste Escoffier decía que elaborar un menú es uno de los aspectos más difíciles del oficio del restaurador: es preciso encontrar el equilibrio justo entre los productos disponibles, las especialidades que caracterizan al restaurante, la indispensable renovación y el placer del comensal (comida copiosa o ligera, tradicional u original)” (cocina, diccionario gastronómico , s.f.)

4.2 Cocina internacional

Cocina internacional: “Puede entenderse como el estudio de la relación que tiene el humano con su alimentación y su entorno. Y lejos de lo que se piensa, este estudio abarca mucho más que sólo la comida. La gastronomía abarca varios componentes culturales, como instrumentos y utensilios, técnicas, sabores y mucho más.

Distintas preparaciones representativas para aplicarlos a propuestas de autor. Involucra un proceso creativo en el que, partiendo de las bases aprendidas, puedes proponer tus propias fusiones de sabores y técnicas, dándole un toque único.” (Universidad, 2019).

4.3 Tipos de menú

Tipos de menú:

- Menú a la carta
- Menú del día o de la casa
- Menú cíclico
- Menú degustación
- Menú concertado

Menú a la carta: enumera los precios de cada artículo por separado, ofrecen mucha más flexibilidad y brindan una mejor experiencia gastronómica. Los comensales pueden elegir artículos individuales y combinarlos como quieran. Los alimentos y bebidas se clasifican en diferentes grupos y secciones. Como las proteínas, pastas, ensaladas, refrescos, cervezas, destilados.

(IngenieradeMenú.com, s.f.)

Término a la carta: locución francesa que quiere decir a elección del consumidor. Al contrario que la palabra menú, impone una selección preestablecida. (IngenieradeMenú.com, s.f.)

Menú del día: cambian a diario, según los productos disponibles o lo que haya preparado el cocinero. (IngenieradeMenú.com, s.f.)

Menú cíclico: parte del menú que tiene opciones repetidas durante un período específico de tiempo. Por ejemplo, puede haber un menú del día diferente dos semanas, y luego el ciclo de menú comenzaría nuevamente desde el principio. (IngenieradeMenú.com, s.f.)

Menú de degustación: está compuesto por una gran cantidad de platillos elegidos por el restaurante y generalmente consideradas especialidades de la casa. Surgen con el fin de ofrecer nuevos platos para poderlos incluir después, en el menú a la carta del restaurante. (IngenieradeMenú.com, s.f.)

Menú concertado: el cliente ha contratado con antelación y concertado con el chef del restaurante, tanto en el precio como en la composición del menú. Usado en grandes grupos en catering y eventos.” (IngenieradeMenú.com, s.f.)

4.4 Estandarización de menú

“Estandarización: Es un proceso mediante el que una serie de procesos se ajustan o se adecúan a un estándar. En este sentido, adaptar los procesos a un modelo que se considera de referencia. Se consigue con el fin de la automatización de la resolución de problemas y formulación de reglas que permitan un orden de una actividad determinada para obtener un mayor beneficio.” (Economipedia, 2020).

Objetivos de la estandarización: El más primordial o destaque es la automatización en la resolución de los problemas existentes, sin embargo, existen otros:

- Resolver problemas
- Mejorar procesos
- Generar un mayor rendimiento
- Ordenar la actividad y su contexto
- Mejora de resultados
- Reducción de costes indirectos y directos
- Automatización de procesos
- Efectividad y rapidez de los procesos y toma de decisiones” (Economipedia, 2020)

Beneficios de estos objetivos:

- Asegurar que el proceso del trabajo sea el correcto
- Reduce costos
- Reduce tiempos
- Agiliza y acorta procesos
- Mejora la atención al cliente
- Mejora la calidad del producto y servicio
- Permite hacer mejores previsiones
- Permite adaptarnos mejor a los cambios en el entorno y globalización
- Impulsa la cultura empresarial
- Permite una mayor liberalización de la gerencia
- Facilita la gestión y resuelve problemas.” (Economipedia, 2020)

Capítulo V Procesos creativos aplicados a la gastronomía

Es lúcido el lazo y correspondencia entre las técnicas que se muestran en la disciplina del diseño, y algunos métodos que se aplican en la cocina. Lo que revela que, mediante la exploración de más técnicas y herramientas de una disciplina a otra, el potencial de mejorar en la actividad aumentará considerablemente en términos de grado de innovación y capacidad creativa.

En este capítulo cinco analizamos todas las perspectivas de los procesos creativos en las elaboraciones de ya sea una carta, un menú, degustación. Dónde nos empapamos de una estructura escondida en los restaurantes que la mayoría no tiene documentación de como se da cabida a la creatividad en conjunto con el buen maridaje de ingredientes y técnicas para inventar un platillo con mayor aceptación del comensal y pueda ser toda una experiencia culinaria, alimentaria.

5.1 Historia del proceso creativo para la conformación de un menú

Se pone en énfasis el hecho interdisciplinario por que se involucran muchas otras especialidades, pero dos disciplinas como lo es la restauración y diseño profundizan en el proceso de la creación de productos culinarios, con el objetivo final de crear una experiencia ligada al propio alimento. En este proceso es importante la investigación o las tareas de exploración, tanto un método concreto para poder desarrollar y autenticar un buen proyecto. (CEI, CEI escuela de diseño y marketing , 1991-2023)

“En muchas ocasiones la actividad del chef ha sido considerada como artística (Hamilton y Todolí, 2009), y ha existido más de un análisis entorno al proceso creativo que rodea la cocina profesional (Stierand y Lynch (2008); Horng y Hu (2008)), para poder clarificar los aspectos más característicos que describen la actividad creativa en la cocina.” (Ganix Lasa Erle, 2012)

Se recalca que estos procesos se establecieron para la alta cocina. Pero se deduce que es la estructura que se debiera seguir en cualquier negocio que se dedica a la restauración. Todavía hoy por hoy, en la industria restaurantera no existen metodologías específicas para la creación de nuevos conceptos o platos, y varios trabajan de forma independiente en ese sentido, apoyado en su propia experiencia.

5.2 Proceso creativo - Definición

Es un acumulado de lluvia de ideas o pensamientos que pasa a través de una metamorfosis por el cual se origina algo novedoso, para establecer una idea en el plano material con un orden y estructura adecuado.

La creatividad del mismo modo se dedica profundamente para dar respuesta a un problema existente. Lo cuál explica por qué es importante desarrollar los procesos cognitivos, habilidad de pensamiento e investigaciones para hallar la solución apropiada a ese problema.

Tener creatividad es gozar de capacidad de inventar algo nuevo, y esta, está relacionada a un papel fundamental en la concepción y materialización de una idea.

Tiene una serie de elementos emocionales, espirituales e intrínsecos del ser humano como la: espontaneidad, inspiración, libertad, sensibilidad, excitabilidad.

Esto nos da a entender que se atañe a procesos mentales imaginarios, de los cuáles se endurecen las áreas de confianza, seguridad y autoestima de las personas, al mismo tiempo aumenta la amplitud de adaptación y armonía de cambios donde se deban afrontar retos. (CEI, CEI escuela de diseño y marketing , 1991-2023)

5.3 Fases del proceso creativo

- Preparación: período de inicio del proceso creativo, dónde se estudia y observa el contexto para definir la problematización y hacer una lluvia de ideas.
- Incubación: período del cuál se establecen parámetros para concebir una idea orientada a resolver determinado problema.
- Iluminación: en esta parte la idea cobra fuerza y en la memoria de va construyendo.
- Verificación: la intención del proyecto cobra un pensamiento crítico y su función es validar si la idea es funcional y eficaz.
- Adaptación y Difusión: es la fase final del proceso creativo, dónde se materializa la idea para crear un proceso innovador y moderno para acarrear un buen marketing y proceso de embalaje. (CEI, CEI escuela de diseño y marketing , 1991-2023)

Al final de todos estos procesos materializando una idea, se puede dar una modificación del concepto original pensado como estrategia comercial para la adaptación del producto a las distintas necesidades del mercado, la creatividad es personaliza en cada individuo, aun que tienen factores comunes:

- Fluidez: se piensan varias soluciones a un problema
- Originalidad: potencial para crear soluciones innovadoras a la problemática
- Flexibilidad: adaptación de la solución a la única realidad. (CEI, CEI escuela de diseño y marketing , 1991-2023)

5.4 Manifiesto de los distintos niveles de desarrollo de la creatividad

1. Nivel expresivo: produce la referencia a la expresión de sentimientos, dónde la creatividad es libre y espontánea declarando que no depende de técnicas o habilidades.
2. Nivel Productivo: es un nivel de creatividad que nace de las destrezas y aptitudes de las personas, técnica de ejecución que se basa en la cantidad del producto más que por el contenido.
3. Nivel inventivo: este se relaciona con la capacidad de invención, desarrollo de procesos novedosos y se aplica en los campos de ciencia y arte dónde se descubre una nueva forma de perspectiva.
4. Nivel innovador: esta es una forma en la cual se producen cambios positivos a través de un producto o servicio que incluye al ámbito cultural, socio económico, originalidad qué es un factor clave para este tipo de nivel.
5. Nivel Emergente: se levantan nuevos pensamientos, se crean nuevas ideas desde cero es un tipo de nivel que define a las personas creativas. (CEI, CEI escuela de diseño y marketing , 1991-2023)

5.5 Características del proceso creativo

Todo proceso creativo enreda una serie de características importantes para potenciar el desarrollo de la creatividad, entre ellas son:

- Intuición
- Curiosidad
- Perspicacia
- Poder de toma de decisiones
- Imaginación
- Capacidad para ver las cosas fuera de la caja
- Independencia
- Autonomía

Estas peculiaridades son una serie de combinaciones para el desarrollo de nuevas ideas y soluciones para las problemáticas planteadas. A nivel laboral por ejemplo de la industria restaurantera o de cualquier otra, es relevante para destacarse de la competencia y generar pensamientos más allá de las demarcaciones preestablecidos. (CEI, CEI escuela de diseño y marketing , 1991-2023)

5.6 Pasos del proceso creativo

Se dictan de manera importante los siguientes pasos para un adecuado desarrollo del proceso creativo.

1. El propósito: en este primero, es importante estar seguro de lo que se quiere obtener.
2. Análisis de datos: es un sitio relevante del proceso en el cuál se toma en cuenta la disponibilidad de los recursos y la información compilada.
3. Sensaciones: se analiza si la idea es buena.
4. Juicio Crítico: es uno de los pasos imprescindibles ya que, a través de él se crea un debate sobre el concepto de la idea para justificar los argumentos que acrediten o desapruében esa idea.
5. Viabilidad: capacidad de producción de ideas para darles una respuesta adecuada, dónde se toman en cuenta los medios que se requieren para lograr concretar la idea.

6. Alternativas: es un punto clave cuando se va a desenvolver el proceso creativo, ya que, se muestran diferentes opciones para alcanzar el objetivo establecido.
7. Conclusión y decisión: después de analizar todos los pasos del proceso creativo se obtiene una conclusión y decisión de que la idea es la apropiada y comienza el desarrollo para materializarla. (CEI, 1991-2023)

5.7 Metodología del proceso creativo en la alta cocina para un menú o carta:

El Bulli

La gran mayoría de los restaurantes hoy en día, no tienen identificado su proceso creativo, y menos aún los han revelado o compartido en alguna publicación literaria.

Tomamos como referencia la estructura que plantea el restaurante El Bulli y por otro, el que se maneja en el restaurante Mugaritz.

El Bulli situado en Rosas (Gerona), decidió cerrar de forma temporal el lugar, para dejar de funcionar como restaurante y convertirse en una fundación dedicada a la investigación de la disciplina. El restaurante obtuvo muchos galardones y premios, entre uno de ellos el mejor restaurante del mundo hasta en cinco ocasiones en los años 2002, 2007, 2008 y 2009 por el prestigioso Restaurant Magazine.

“El Bulli es uno de los restaurantes más influyentes de los últimos tiempos, y parte de su éxito viene por la capacidad de innovar que ha demostrado en sus propuestas culinarias. Tiene definida su propia metodología para la concepción de platos compuesta por 8 fases (Adrià, Soler y Adrià, 2010, p.64) “ (Ganix Lasa Erle, 2012).

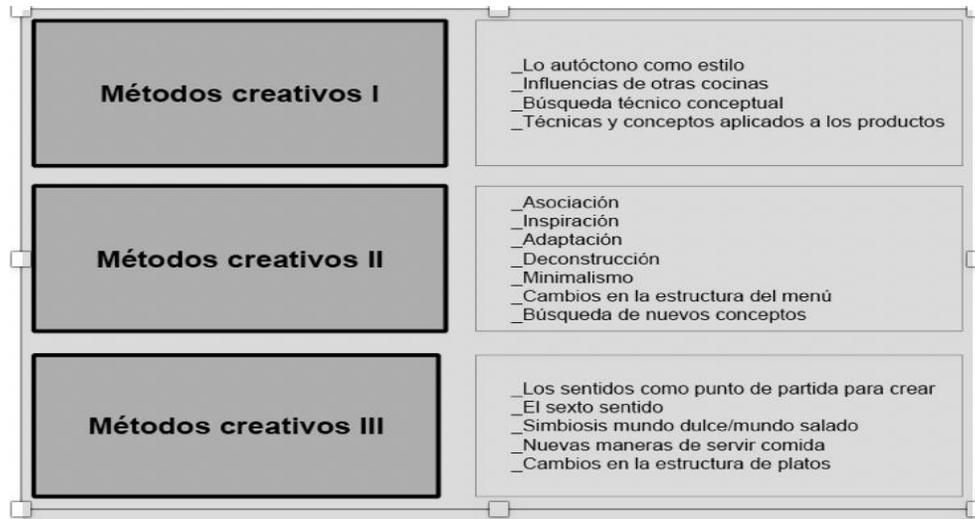
1. A partir de un taller o área, un miembro del equipo creativo adquiere una idea para desarrollar una técnica, un concepto o platillos nuevos.
2. La idea se desarrolla comenzando de uno o más métodos creativos o de una intuitiva.
3. Se llevan a cabo experimentos ó pruebas para dar con resultados que se documentan con fotografías y anotaciones en los cuadernos creativos.
4. Se lleva a cabo un analisis de pruebas con el paladar mental de los cocineros y también se consultan las tablas de combinaciones de platos anteriores de elBulli.
5. La prueba final da como resultado un prototipo, que se transforma en un platillo en las cocinas de elBulli.

6. El inédito plato se sirve en el restaurante. El equipo creativo contempla las reacciones u observaciones de los primeros comensales para acabar de perfeccionar el plato.
7. Suceden los últimos retoques. Puede haber una necesidad de hacer que el plato resulta más fácil o atractiva de comer, de potenciar o reducir los contrastes de texturas o de modificar la presentación.
8. Una vez terminado el platillo, se añade al catálogo general. (Ganix Lasa Erle, 2012)

“Tal y como se cita en la fase 2 del proceso, el desarrollo de las ideas conceptuales del restaurante El Bulli se desarrolla mediante diferentes métodos creativos que se muestran en la Figura 1 (Adrià, Soler y Adrià, 2010, p.136). Muchos de estos métodos o herramientas son similares a los utilizados en la disciplina del diseño. Los métodos y las herramientas ayudarán a sacar el potencial de los profesionales destinados a crear un nuevo concepto, pero el éxito del resultado dependerá de la creatividad y la habilidad del chef para canalizar y proyectar sus ideas (Press y Cooper, 2009).

Estos métodos son fruto de una trayectoria larga y de constante trabajo. Algunos de los métodos que se aplican en El Bulli se aplican en otras disciplinas artísticas (Adrià, Soler y Adrià, 2010), y más de una técnica precisamente, se utilizan en la creación de nuevos productos industriales.

Figura 5. “Métodos creativos de El Bulli”



Fuente: (Ganix Lasa Erle, 2012)

Estos métodos creativos de la cocina nos ayudan a ensanchar la banda de la creatividad para la ideación de nuevos platos.

5.8 Metodología del proceso creativo en la alta cocina para un menú: EL MUGARITZ

“Estas técnicas y procesos tanto del el Bulli como el Mugaritz se aplican también en la creación de nuevos productos industriales”. (Ganix Lasa Erle, 2012)

Un referente en la investigación en el ámbito restaurantero catalán con cocina de vanguardia alimentando la mente con veintitrés a veinticinco creaciones superando la imposición de las costumbres y haciendo sabores, historias, gestos y emociones alrededor de la mesa es el gran restaurante Mugaritz del chef Andoni Luis Aduriz. uno de los chefs más influyentes de nuestro tiempo y considerado una de las cien personas más creativas del mundo en cuánto a la revista Forbes. (Aduriz, s.f.)

Su forma de proceso creativo se toma en cuenta lo siguiente.

1. Encuentros del equipo creativo, para hacer una lluvia de ideas sobre las experiencias, trabajos o desarrollos recientes
2. Selección de ideas que pasan a la fase de desarrollo
3. Desarrollo: selección de técnicas, ensayos y catas
4. Definición y traspaso de fórmula a la cadena de producción
5. Producción
6. Validación
7. Servicio y control

En contraste a lo que se plantea en El Bulli, a la hora de inventar propuestas se reconocen dos perspectivas, denominadas conceptos y platos. Por parte, se generan conceptos que contienen el servicio del plato en su generalidad, con objetivo de generar una experiencia que dejaría una huella emocional en el comensal, una nueva experiencia. Esta aspecto engloba, el servicio, ambientes, estilos y los ritmos de servicio.

La otra parte es a la hora de generar nuevas ideas, un enfoque, es el desarrollar específicamente el plato o producto a servir. Se determina un proceso específico desglosado en diferentes etapas muy parecido al proceso global que proponen: ideación, desarrollo, definición, transmisión a la cadena de producción, disección de las partes del plato, elaboración, ensamblaje y servicio.

Para la generación de ambos tipos de desarrollos, se siembran muchos encuentros y sesiones de lluvia de ideas, pero no identifican métodos creativos específicos, tal y como lo hace el restaurante El Bulli.

“Cabe destacar el origen de la ideación en ambos casos. Un planteamiento que no tiene en cuenta el usuario final, ya que la creación de ideas se basa en la inspiración de los miembros del equipo creativo. Por otro lado, resulta altamente interesante desde la perspectiva del diseño industrial, el planteamiento de desarrollo denominado *conceptual* por Mugaritz. Donde entienden el producto dentro de un contexto específico, y plantean un servicio en torno a un producto o plato gastronómico.” (Ganix Lasa Erle, 2012)

5.9 Procesos creativos en la historia de la gastronomía

“ Si se mejora la eficacia y la eficiencia, podrá asegurarse una longevidad creativa.” (Ferran, Adria)

La influencia sobre la vida de unos de los personajes más aclamados en la gastronomía por su trayectoria y aportación a la cocina de creativa de vanguardia Ferran, Albert Adrià es la Nouvelle Cuisine. Un único y puro movimiento disruptivo en más de 100 años, cambiando la historia (su perspectiva) de la cocina.

Para comprender el origen de este atlas, hay que viajar a la esencia de elBulli. Durante 25 años, de 1987 a 2011, el equipo del restaurante de Cala montjoi trabajó vigorosamente con el fin de evolucionar el lenguaje de la cocina y encontrar un estilo propio, siempre con la exigencia de ser lo más disruptivos posible. Se impuso un dialogo interdisciplinario con otros campos creativos: diseño industrial, diseño gráfico, química, física, arquitectura, pintura, fotografía, filosofía, escultura, musica...

La buena cocina y la cocina regular tiene un fuerte contraste dónde se evidencia al mirar la sensación de satisfacción del cliente que un plato genera. Elementos que resultan que no hay un balance presente en el plato. Uno puede tener una vasta y generosa comida sin sentirse satisfecho y la buena cocina es lo opuesto, el cliente puede sentir satisfecho con poca comida, pero no siente necesidad de más, esta se evidencia en la nouvelle cuisine. “Entre menos más”. Aquí se destaca la sencillez y el honor a los alimentos, haciéndolos resaltar aún más.

5.10 Proceso creativo para el menú Cómeme Avocados respaldado por el del Bulli, Mugaritz, y el propio.

12. La idea ó lluvia de ideas para desarrollar algún concepto, técnica o platillo
13. De un listado de ideas se seleccionan los deseados
14. Se desarrolla desde uno o más métodos creativos ó desde una intuitiva.
15. Se comienzan los experimentos ó pruebas y catas con el personal, se documenta todo el proceso con fotos y anotaciones por escrito en un cuaderno creativo
16. Se hace un análisis del paladar mental del cocinero, foodpairing y combinaciones anteriores de platillos y trabajos recientes, búsqueda de tendencias
17. Bosquetaje del platillo y su anatomía en un cuaderno creativo
18. Se tiene el prototipo del platillo, forma de emplatado y servicio
19. Definición del menú y fórmula de la cadena de producción
20. Producción
21. Se sirve el platillo, encuestas de aceptabilidad sensorial, *flavor* con una escala hedónica de atributos: sabor, textura, olor y color. Captar reacciones del comensal.
22. Últimos retoques para validarlo y pasarlo al catálogo final

Métodos creativos: Cocina tradicional, internacional, fusión, lo autóctono, técnicas de cocción, nuevas maneras de servir el producto, perspectiva minimalista, deconstrucción, nuevas combinaciones como el cambio de estructura de platos, nuevas maneras de servir la comida, enfoque de técnicas y conceptos al producto ó ingrediente, influencias de otras cocinas que se aplican en el restaurante, simbiosis de lo dulce y salado, foodpairing y las nuevas tendencias en la industria restaurantera.

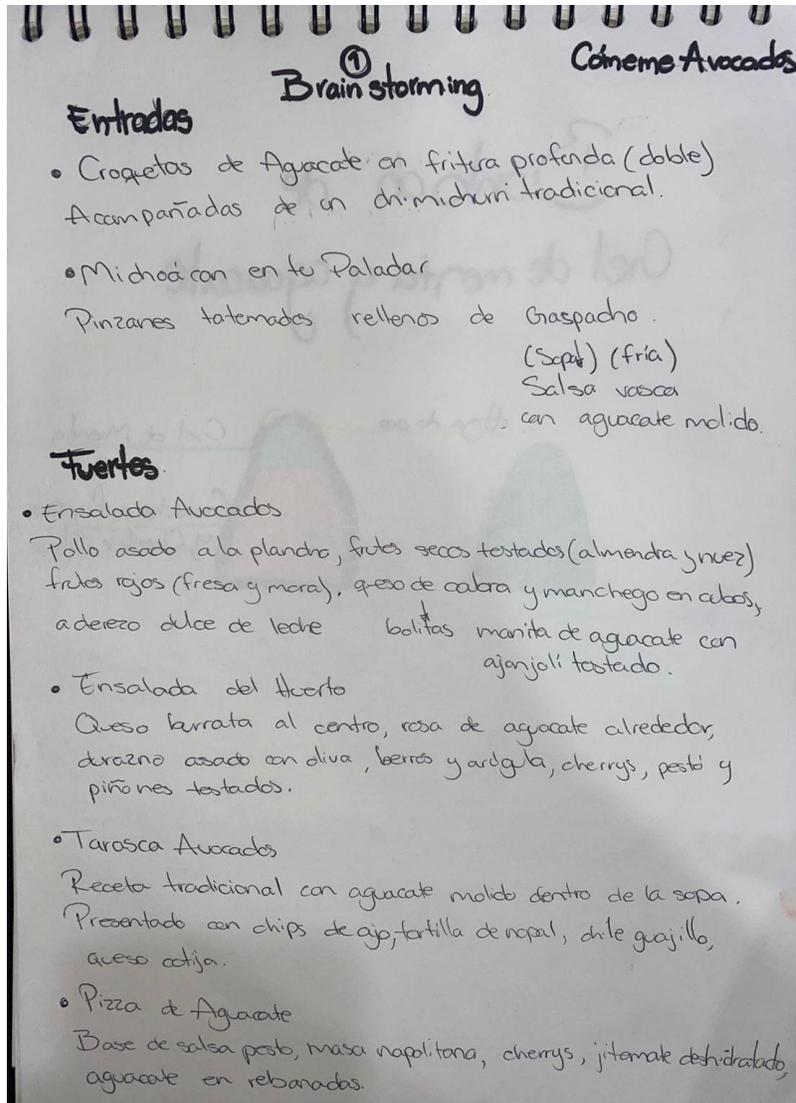
Si no se tiene mucha experiencia en asociar sabores y técnicas, es recurrir e invertir tiempo en la investigación de técnicas culinarias, nuevas cocinas, restaurantes y sus platillos, chefs de renombre, productos y sus características organolépticas para transformarlos.

Capitulo VI Propuesta de menú cómeme avocados y su proceso creativo.

A lo largo de este capítulo se expone todo el proceso creativo en conjunto con los pasos en orden y estructurados de manera que cualquiera que quiera realizar un menú de característica creativa de autor, pueda usarlo para crear algo único con personalidad. Cabe destacar que algunos platillos puedan funcionar de manera atemporal y la gran mayoría deban cambiar conforme a las estaciones o lapsos de tiempo, tendencias y capacidad de ver lo que el comensal requiere ó tenga nuevas necesidades alimentarias.

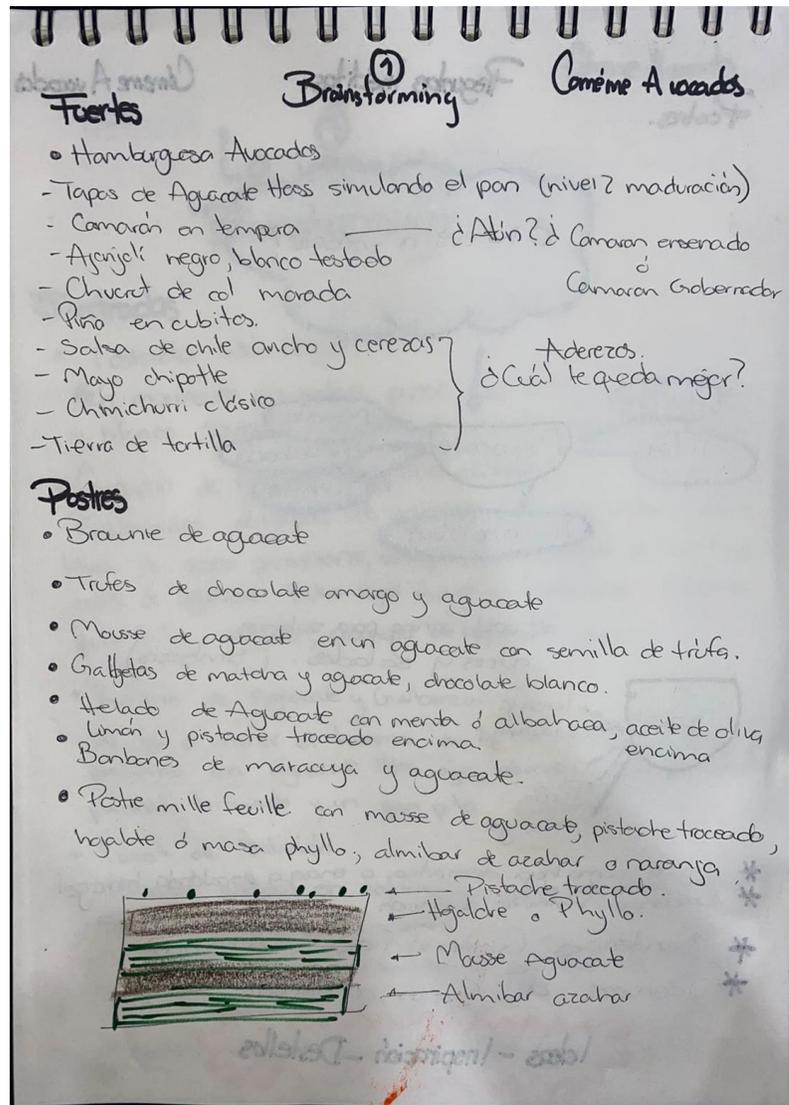
6.1 Lluvia de ideas - Cuaderno creativo

Figura 6 Brainstorming



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 7 "Brainstorming"



Fuente: Elaboración propia, 2023.

6.1.1. Entradas

- Tostada avocados - atún dragon. Tostada untada de una mayonesa de estragón, atún en salsa ponzu, poro frito, ajonjolí negro y blanco tostado
- Carpaccio de aguacate y mango
- Hummus de aguacate con garbanzo acompañado de un pan pita
- Croquetas de aguacate en fritura profunda acompañado de un chimichurri tradicional
- Toast de salmón ahumado con smash de aguacate, queso fresco ranchero, cilantro y pimentón triturado, manojos de cherrys asados.
- Michoacán en tu paladar, salado-dulce NO ES TEMPORADA
- Pinzanes tatemados rellenos de crema de aguacate fría y limón.

6.1.2. Fuertes

- Ensalada avocados: Pollo, mix de lechugas, frutos secos tostados, frutos rojos, queso cabra, queso manchego, aderezo dulce de leche, y mano de aguacate con ajonjolí tostado
- Ensalada del huerto: Queso burrata, rosa de aguacate, durazno, berros y arugula, pesto, cherrys y piñones tostados.
- Tarasca avocados: Receta tradicional con el aguacate dentro molido presentado con chips de ajo, tortilla de nopal, chile guajillo, queso cotija.
- Pizza de aguacate con jitomate deshidratado

6.1.3. Postres

- Brownie de aguacate
- Trufas de chocolate y aguacate
- Mousse de aguacate en un aguacate
- Galletas de manteca-aguacate y chocolate blanco
- Helado de aguacate, limón y pistache troceado
- Bombones de maracuya y aguacate
- Ópera tradicional cambiando la grasa de la mantequilla por la del aguacate en algunas composiciones
- Mille feuille con crema diplomática vainilla y aguacate o mousse de aguacate

Anarquía del oro verde deconstrucción

Utilizar diferentes componentes para crear un platillo de aguacate hass en diferentes presentaciones. Como:

- gel de lima
- esponja de chocolate
- crocante (simulando piedras dulces) de menta
- aceite de aguacate
- sorbete de aguacate
- crema de aguacate acidificada.

Postre Mille - feuille

1. Hojaldras ó masa phyllo
2. Gelatina de aguacate
3. Mousseline de vainilla
4. Pistache troceado arriba con un sabor salado - dulce
5. Finalizamos decorado con almíbar perfumado de azahar o naranja

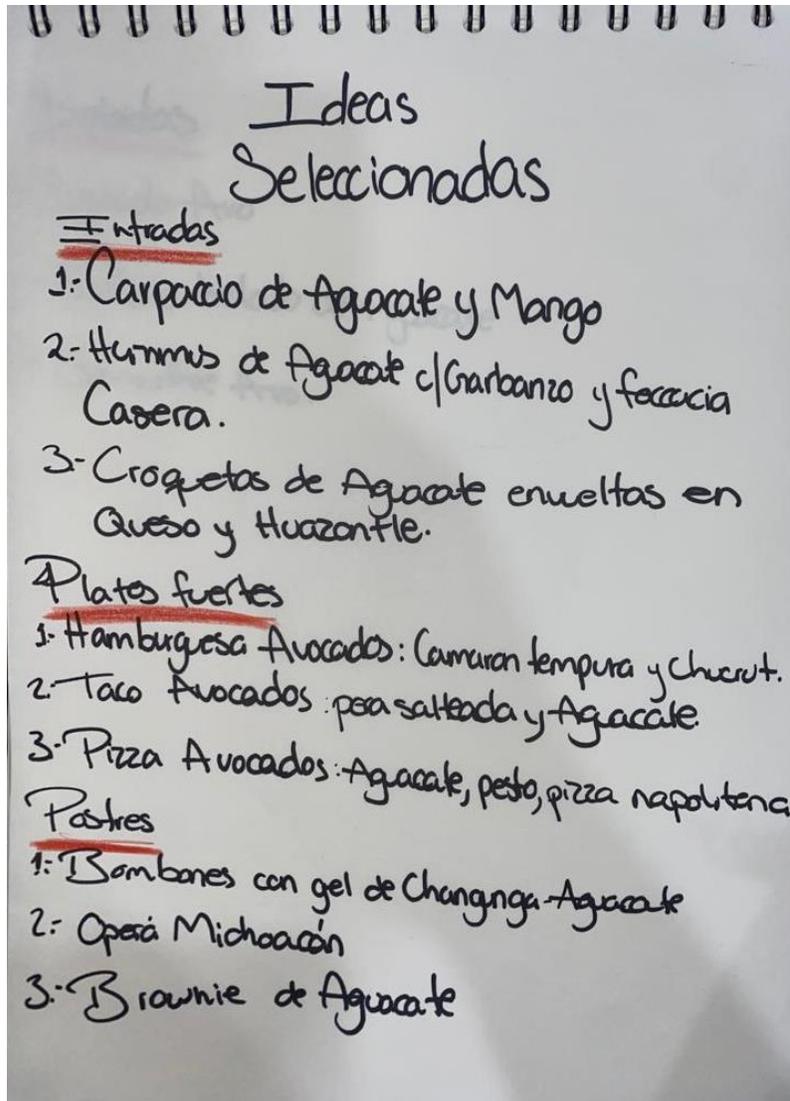
Descripción del postre: capas intercaladas de 3-4 pisos de hojaldras ó masa phyllo, un mousse de aguacate con pistache troceado arriba.

Bebida

- Aguacate y piña con chía

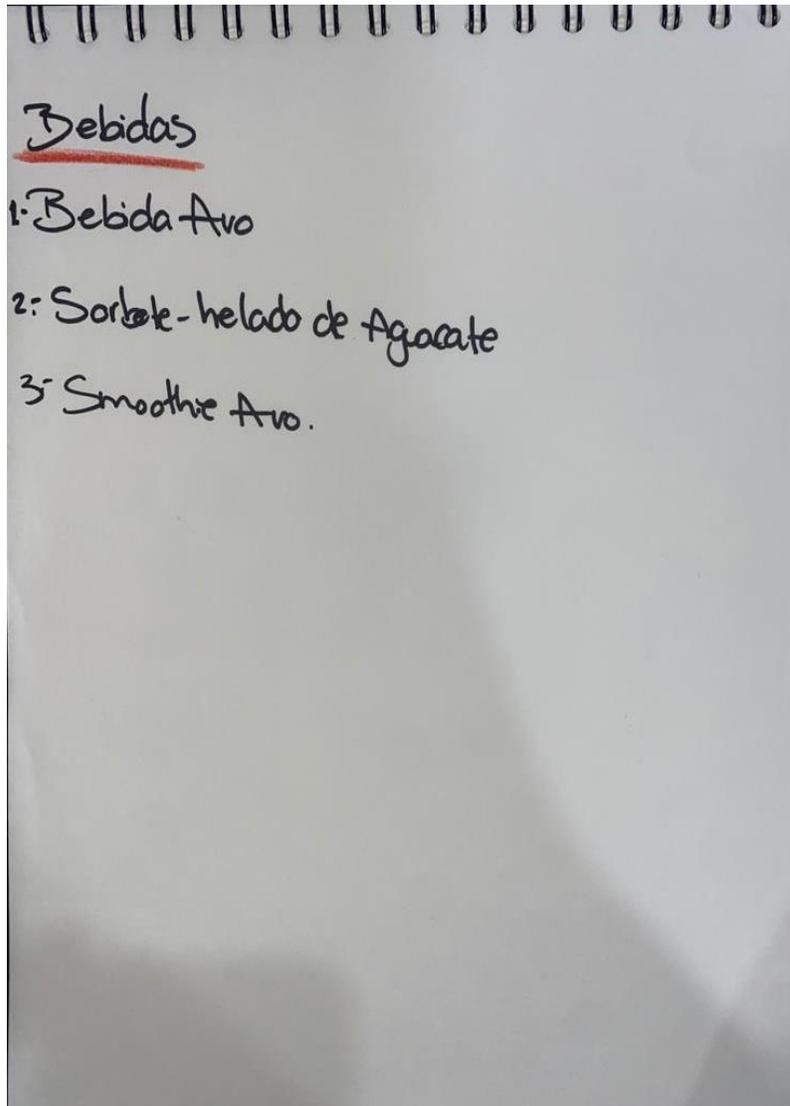
6.2 Recetas seleccionadas

Figura 8 "Ideas seleccionadas"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 9 "Ideas seleccionadas"



Fuente: Elaboración propia

Entradas

1. Carpaccio de aguacate y mango

Carpaccio de aguacate Hass de nuestro huerto y mango Heidi de la región de tierra caliente, frutos rojos (moras azules y frambuesas), nido de arúgula con poro frito, lascas de queso parmesano, cremoso de aguacate, vinagreta de vinagre balsámico y gotas de toronja.

2. Humus de aguacate con garbanzo y Focaccia casera

Humus de aguacate Hass del huerto con garbanzo, acidificado con limón de tierra caliente, encima unas gotas de aceite de aguacate, pimentón triturado y chips de plátano.

3. Croquetas de aguacate envueltas en Huazontle

Croquetas de aguacate Hass del huerto en cubos, envueltas en quelites (Huazontle), empanizado en Panko con doble fritura profunda, decorado con hinojo, acompañado de un espejo de mole rojo con semillas de cilantro.

Platos fuertes

4. Hamburguesa Avocados

Tapas de aguacate Hass del huerto abrazando a trozos de atún empanizado en Panko, chucrut de col morada, piña en cubos, acompañado un aderezo a base de cereza y chile ancho.

5. Taco Avocado

Taco de tortilla de maíz, rebanadas de pera con pimienta cayena y salteada en mantequilla-piloncillo-ajo, rebanadas de aguacate Hass chamuscado, cremoso de aguacate con polvo de chapulín y verdolaga.

6. Pizza Avocados

Pizza al estilo napolitano: masa fermentada por 1 día mínimo con una hidratación del 70%, pesto a base de piñones y albahaca, queso edamental, queso rebanadas de aguacate Hass, jitomate deshidratado, durazno.

Postres

7. Bombones con gel changunga - aguacate Hass

Bombones en forma de aguacate hechos de un casco de chocolate amargo Turín 70% y rellenos de un gel de menta y aguacate.

8. Ópera Michoacán

Entremet 7 capas alternando de un biscuit de limón, crema de praliné, crema de lima y aguacate Hass para finalizar con un glaseado verde y pistaches.

9. Brownie de aguacate

Receta de clásica de Brownie con aguacate Hass dentro de la mezcla con zanahoria rallada, crema diplomática de vainilla y puntos de gel de frambuesa decorado con nibs de cacao. Montado sobre una rebanada de aguacate.

Bebidas

10. Bebida Avo

Nuestra clásica agua fresca de aguacate Hass, piña, limón y menta.

11. Sorbete-helado de aguacate y manzano

Sorbete-helado hecho con humo de chips de manzano por medio de una contaminación a la emulsión del aire dentro del producto, acompañado de moras azules y hojas de menta.

12. Smoothie Avo

Smoothie de aguacate Hass, limón, naranja, toronja y pistachos encima.

6.3 Food Pairing

Componiendo sabores y platos

La ciencia detrás de los grandes emparejamientos de ingredientes y como es que funciona.

La razón es que los ingredientes combinan bien es que comparten aromas clave en común. Se toma en cuenta que el 80% de nuestra experiencia en sabor, en gusto está determinada por nuestro sentido del olfato, lo cuál explica por que es tan agradable en paladar las combinaciones de ingredientes que emiten fuertes aromas.

6.3.1 El Aroma

Analizamos la importancia del aroma en consecuencia que cuando se dice que algo sabe rico, realmente es por qué huele bien. El 80% de nuestra experiencia en sabor esta determinada nuevamente por nuestro sentido olfativo lo cuál deja el otro 20% al sentido del gusto y del tacto de la experiencia alimentaria general.

Nuestro sentido olfativo es capaz de distinguir hasta al menos 10,000 diferentes moléculas odorantes asociados a fragancias y aromas. Nuestra experiencia sensorial del sabor y su percepción, ambas ocurren dentro de la nariz cuando inhalamos componentes aromáticos volátiles, así como en boca y detrás de nuestras gargantas cuando exhalamos.

6.3.2 El Gusto

Por el otro lado la diferencia con el gusto es que este esta fácilmente conectado con nuestra experiencia en sabor por lo cuál no se debe confundir con sabor totalmente. Somos capaces de detectar 5 sabores básicos como el dulce, salado, amargo, ácido y umami.

Una prueba para comprobar que esto es real, trata de taparte la nariz con los dedos y bebe un sorbo de café. ¿Realmente que es lo que pasaría? El café contiene uno de los más complejos perfiles aromáticos, comprendiendo más de mil diferentes compuestos aromáticos. Si, si tomas ese sorbo de café pinchando tu nariz, notarás que de repente todos esos deseables aromas tostados y frutales se vuelven imperceptibles, reduciendolo a nada más que una bebida de sabor amargo.

6.3.3 Funcionamiento del foodpairing o maridaje de ingredientes

Dos o más ingredientes combinan entre si cuando comparten ciertos componentes aromáticos claves. Cada ingrediente es analizado en una base de datos en laboratorios para determinar sus específicos perfiles aromaticos. Estos resultados son comparados con otros mil setecientos ingredientes que han sido estudiados para determinar las mejores coincidencias.

Ejemplo el jengibre puede contener decenas de diferentes moléculas aromáticas, pero en realidad solo las más dominantes son las encargadas de su aroma característico.

Otro ejemplo calculando maridajes en esta aplicación que encontramos en Internet. Es cuando los científicos aislaron los datos aromaticos relevantes para nuestro sentido olfativo de por ejemplo el jitomate cherry y el esparrago combinan muy bien por que comparten aromas verdes y florales. (Tse, s.f.)

Figura 11 "Maridaje del aguacate"

AGUACATE

Albahaca	Puerro	Piña
Carne	Limon	Pistachos
Pan	Langostinos	Salmón ahumado
Chile	Limonaria	Tomates
Cebollina	Mango	Vinagreta
Cilantro	Menta	Balsámico
Cangrejo	Cebolla	
Pepino ajo	Naranja	
Toronja	Perejil	

Fuente: (Hernando A. , 2018)

Cuando se comprende la esencia de un ingrediente el cocinero puede trabajar para mejorar el sabor de este utilizando el método de cocción adecuado, pues rescata y dimensiona las características de ese ingrediente principal. A través de la combinación de sabores que se armonizan y se ayudan unos con otros para obtener ese plato especial.

Lo primordial es respetar el sabor original y básico de ese ingrediente principal además de estar seguro de trabajar con la mejor calidad posible de ingredientes. Ya que esto afecta directamente el producto final, como ejemplo podemos comprar el sabor del perejil o cilantro de la huerta vs el que tenemos en la nevera. Estar muy conciente de los ingredientes que se van a utilizar y cuales son las características que contribuyen a mejorar el ingrediente principal.

Un chef debe mirar la esencia del ingrediente cuando decide su preparación, factores como la materia prima; el clima y la estación, las técnicas empleadas, la combinación de texturas, el uso de ingredientes crudos y/o cocidos y las especias con que los combinamos. Las técnicas empleadas cambian la percepción del comensal al calentarse el azúcar se siente más, al enfriarla se esconde el dulce, cuando hacemos un helado antes de congelarlo es demasiado dulce.

Si se considera que el ingrediente es perfecto tal vez no se deba alterar demasiado, por ejemplo una langosta fresca mientras menos afectemos su sabor y textura más delicioso puede

ser el plato. Pimiento con piel o sin piel, uno es delicado y elegante, el otro fuerte y brusco. Los ingredientes se deben usar lo más cerca de su naturaleza, para preservar su verdadero rol.

(Hernando A. , 2018)

Otro método que utilizamos es la intuitiva la platillos anteriores, o experiencias propias en viajes alrededor del mundo como vía hacia la creatividad de concepción de platillos. Meramente un método empírico.

6.4 Pruebas, experimentos y cata

Figura 12 "Huazontle (Izq) y Aguacate Hass (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 13 "Julianas de poro para carpaccio (Izq) y pruebas al comensal (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 14 "Esferas de aguacate con huazontle (Izq) y Esferas empanizadas (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 15 "Esferas en fritura profunda (Izq) y platillo prueba (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 16 "Selección de materia prima (Izq) y prueba de carpaccio aguacate (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 17 "Proceso del mole con cilantro y hoja de aguacate (Izq) y ceniza de tortilla (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 18 "Proceso del hummus (Izq) y vinagreta para carpaccio (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 19 "Aguacate macerado en tequila (Izq) y tacos de pera con aguacate (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 20 "Proceso de focaccia casera. receta Irving Quiroz"



Fuente: Elaboración propia

Figura 21 "Masa fermentada (Izq) y salsa pesto (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 22 "Pizza avocados (Izq) y jitomates deshidratados (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 23 "Proceso de crema de praline con aguacate"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 24 “Jarabe de limón (Izq) y mise and place para ópera (Der)”



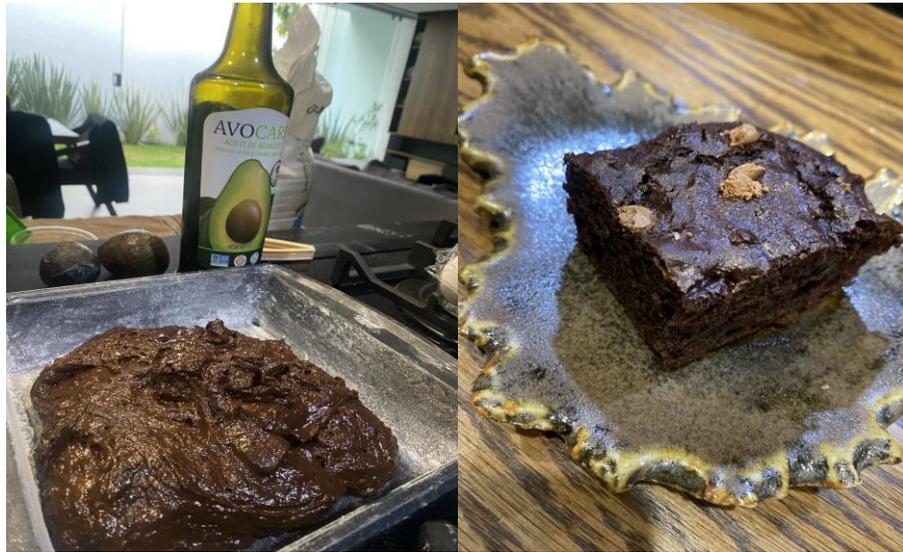
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 25 “Proceso de la Jaconde (Izq) y pastel ópera (Der)”



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 26 "Proceso del brownie de aguacate (Izq) y Brownie prueba de emplatado (Der)"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 27 "Bombón con ganache de aguacate, chocolate blanco y gel de menta"



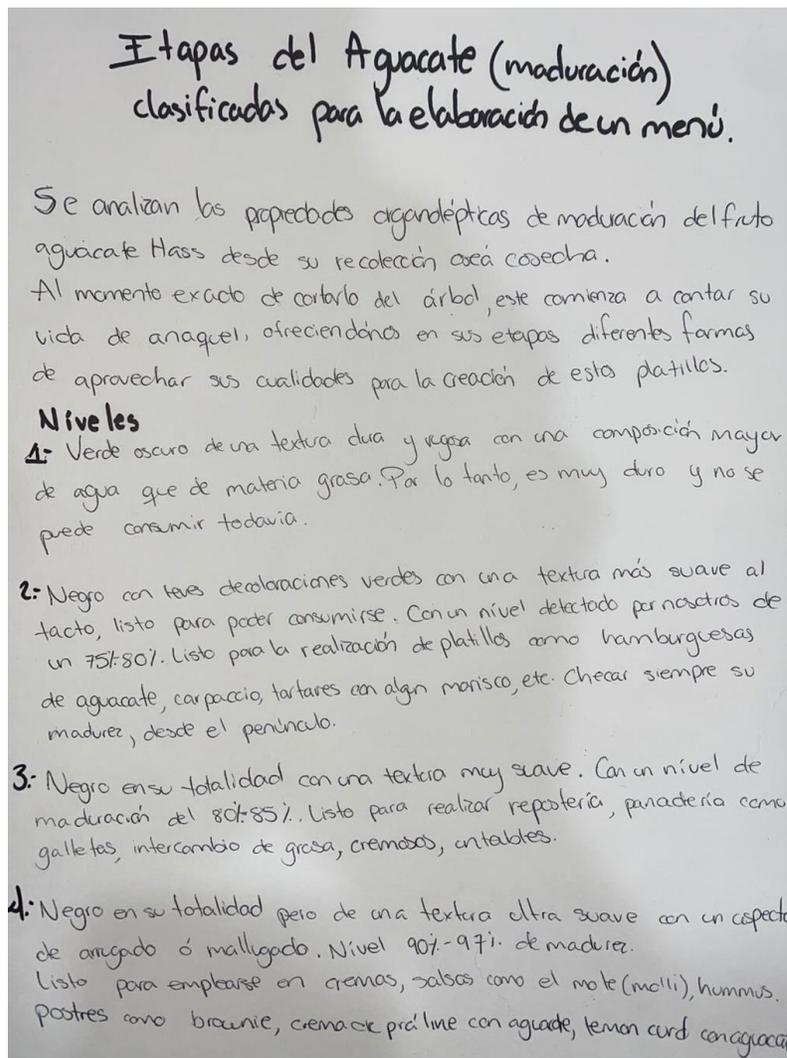
Fuente:Elaboración propia, 2023

6.4.1 Clasificación de etapas de maduración del aguacate Hass para platillos

En el desarrollo de este menú, se realiza una clasificación propia del chef en este caso yo mismo, que nos sirve para implementarlo en el restaurante con eficacia, rapidez y organizacional. Nos basamos en fotos, color, textura y composición del aguacate HASS. (american perseas mills) Solo este tipo de especie de aguacate usaremos.

Desde nuestro punto de vista, no existen muchas desde el primer contacto con la cosecha (recolección del fruto) al momento de cortarlo se empieza a contar su vida de anaquel, y nos ofrece en sus etapas diferentes formas de aprovechar sus cualidades.

Figura 28 "Etapas del aguacate"



Fuente: Elaboración propia, 2023

1. Negro verduzco de una textura dura y rugosa con una composición mayor de agua que de materia grasa. Por lo tanto, es muy duro y no se puede consumir.
2. Negro con leves decoloraciones verdes. con una textura mas suave listo para consumirse. 70-75% madurado. Para realizar platillos como hamburguesas de aguacate, Carpaccios, Tartar. etc. Checar siempre desde el penúnculo su madurez.
3. Negro totalmente con una textura muy suave. 80-85% de madurado. Listo para realizar repostería, panadería como galletas, usarla de manteca.
4. Negro en su totalidad de una textura ultra suave con un aspecto de arrugado o mallugado lista casi para que se pasen de su consumo. 90-95% de madurez. Listos para emplearse en cremas, potages, salsas, postres).

6.5 Se toma en cuenta el paladar mental del cocinero, y se piensa en la cadena de producción

En este proceso viene siendo intangible por que viene de la intuitiva que engloba una conjunción de los sabores, aromas, texturas, colores del producto en la mente del cocinero/chef y su ejecutar en técnicas, procesos culinarios para analizar la viabilidad de reproducirlo a mayor escala, también se toma en cuenta el *foodpairing* y el concepto que quiere reflejar como cocina tradicional fusionada con la internacional.

Nuestro menú es basado en la comida mexicana y michoacana para ser específicos fusionada con algunos ingredientes y platillos internacionales.

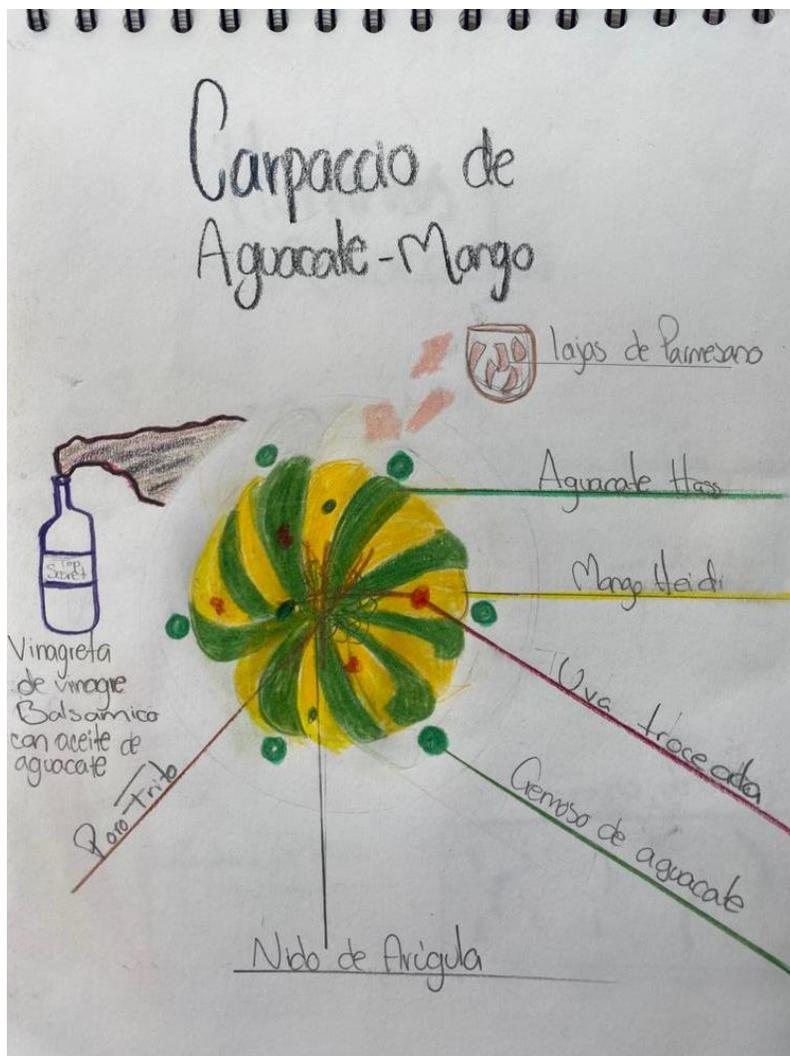
Aparte del maridaje de ingredientes, hicimos una extensa investigación acerca de nuestros antecedentes y nos sumergimos en las redes sociales de nuestros restaurantes favoritos y chefs favoritos como medio de inspiración y creación.

En el proceso de formula de producción es básicamente una receta, en un formato de estandarización, para que nos de siempre el mismo resultado y calidad. Establecer la cadena de producción en las cocinas y poderlo aumentarlo o disminuirlo al número de platillos que se requiera, con las porciones y gramajes de cada ingrediente que se va utilizar en la receta.

En este caso, nuestra meta es solo dar a conocer el proceso creativo y estructura de un menú si se quiere llevarlo a un plano físico como plan de negocios, es de vitalidad, costear el platillo y ver si es objetivo, eficaz y viable.

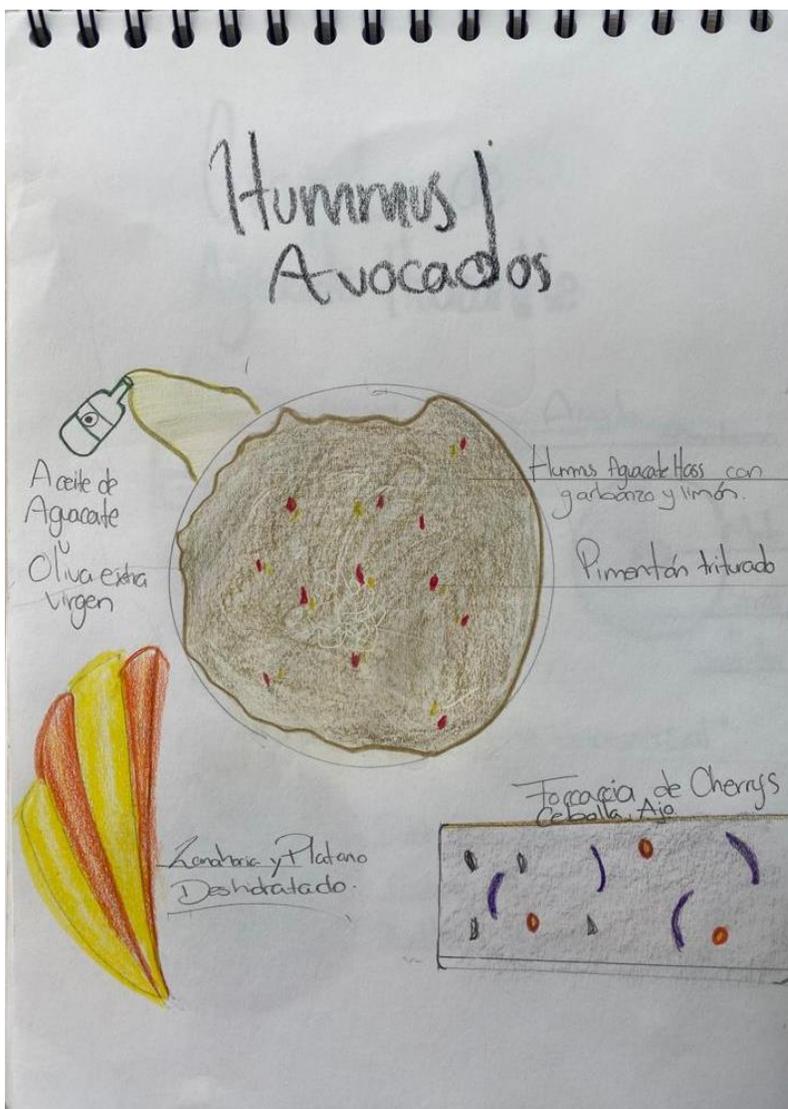
6.6 Bosquetaje de platillos

Figura 29 "Carpaccio de aguacate y mango"



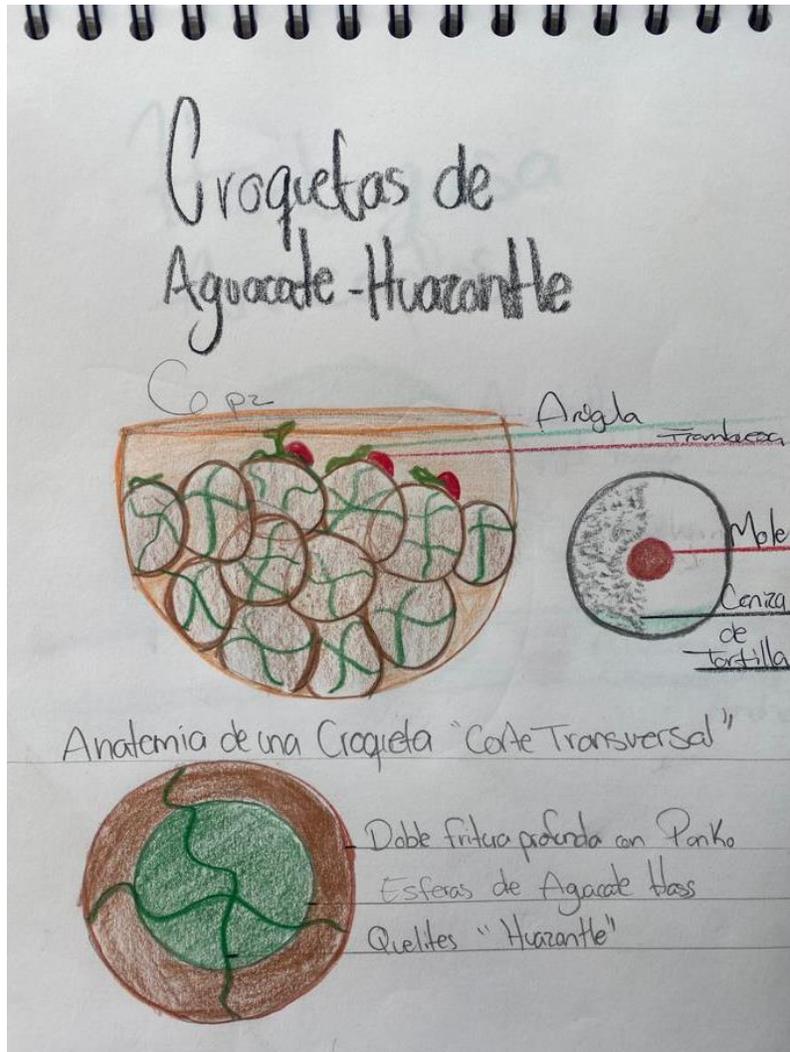
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 30 "Hummus de aguacate"



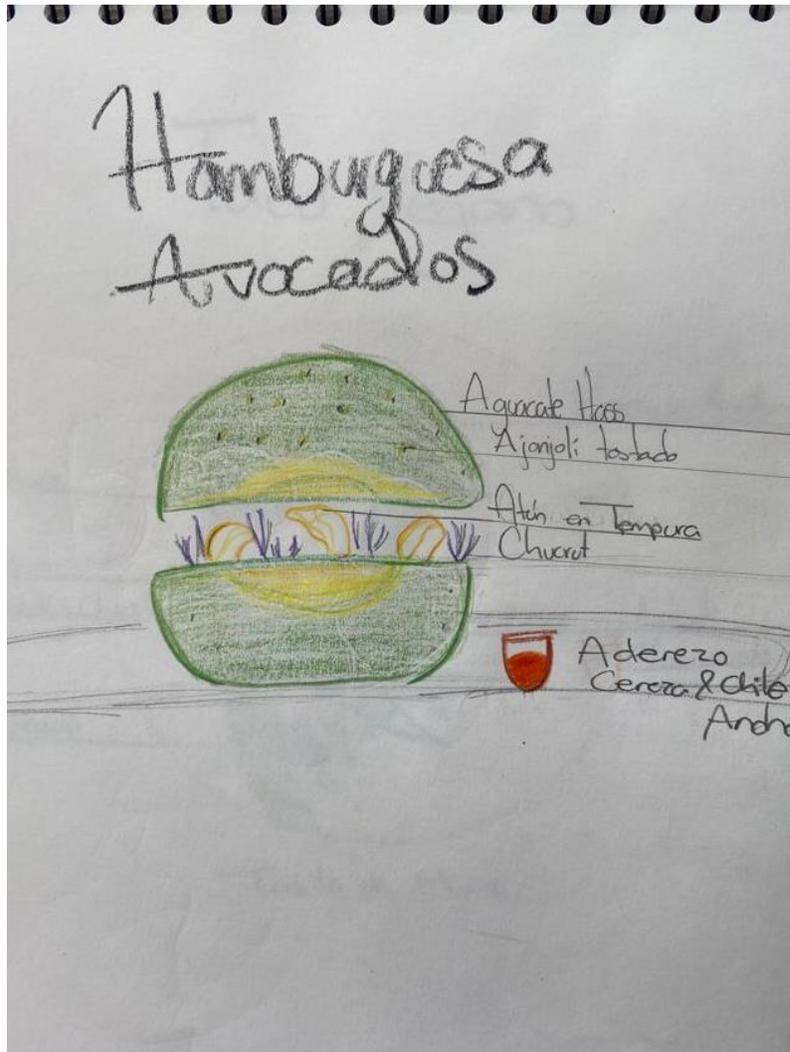
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 31 "Croquetas de aguacate-Huazontle"



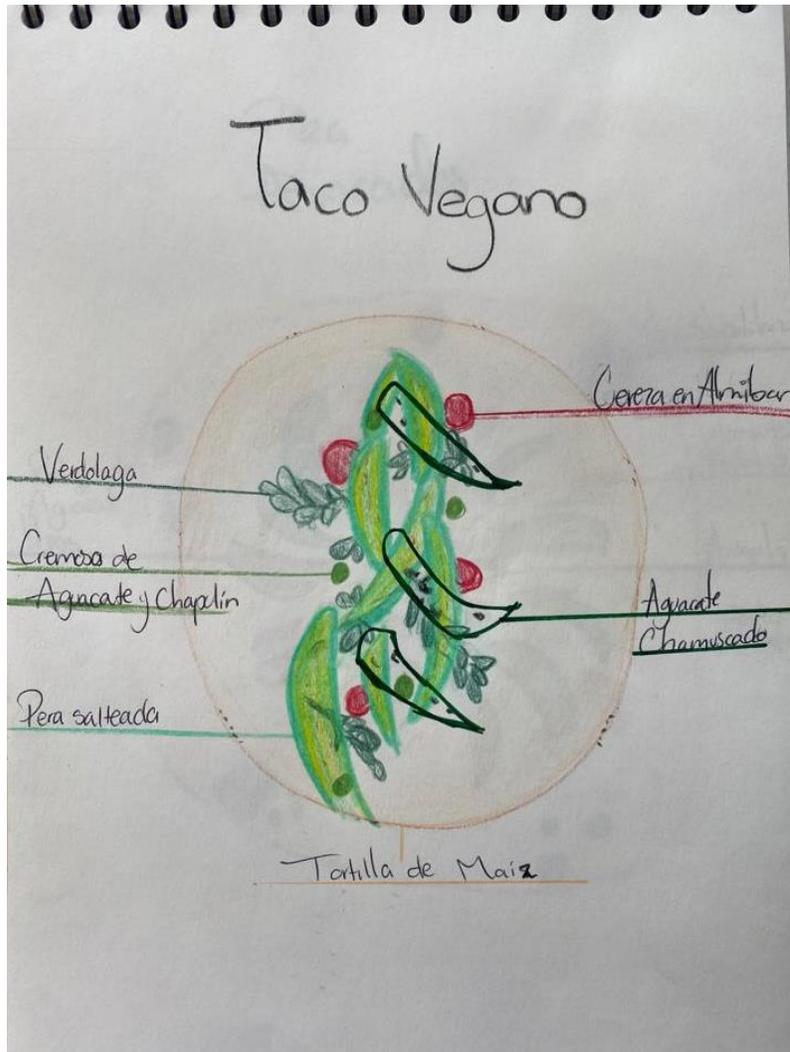
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 32 "Hamburguesa de aguacate"



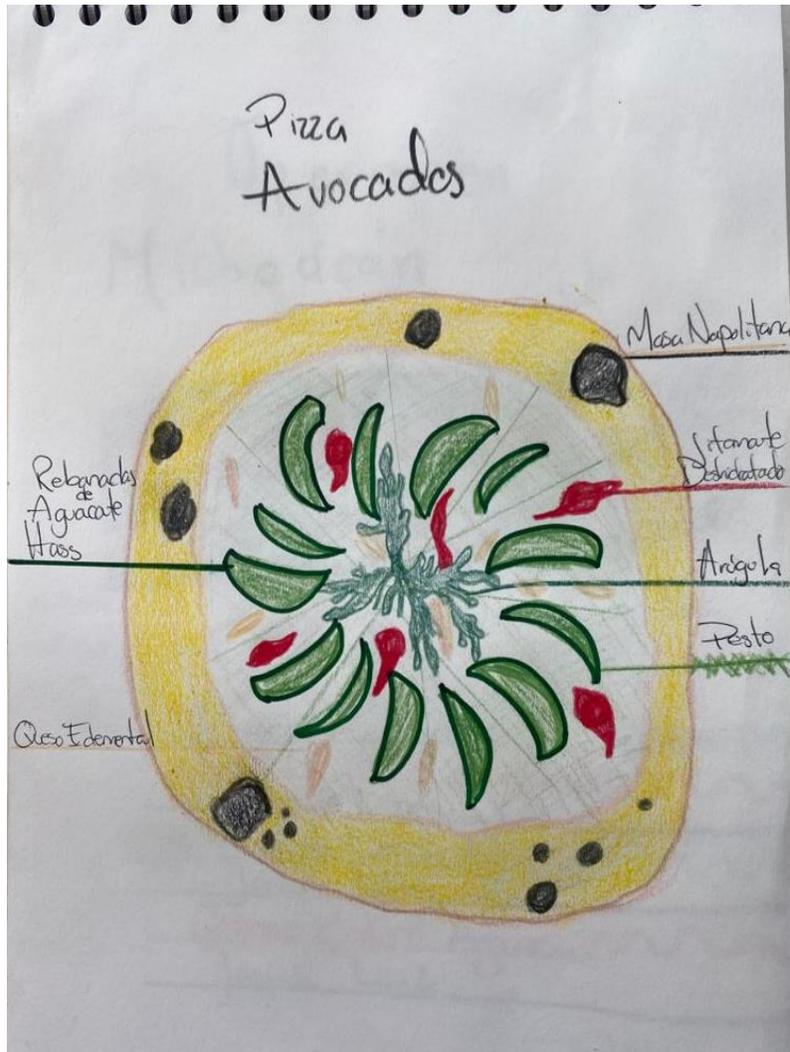
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 33 "Taco de pera con aguacate Hass"



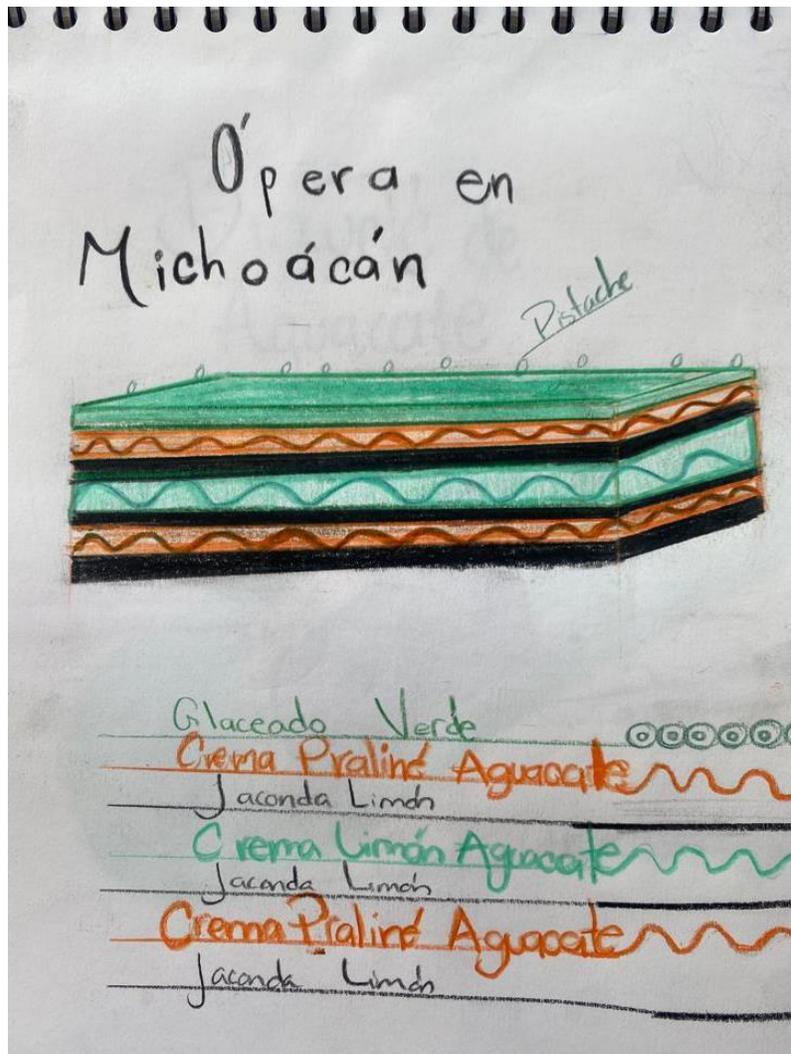
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 34 "Pizza con aguacate Hass"



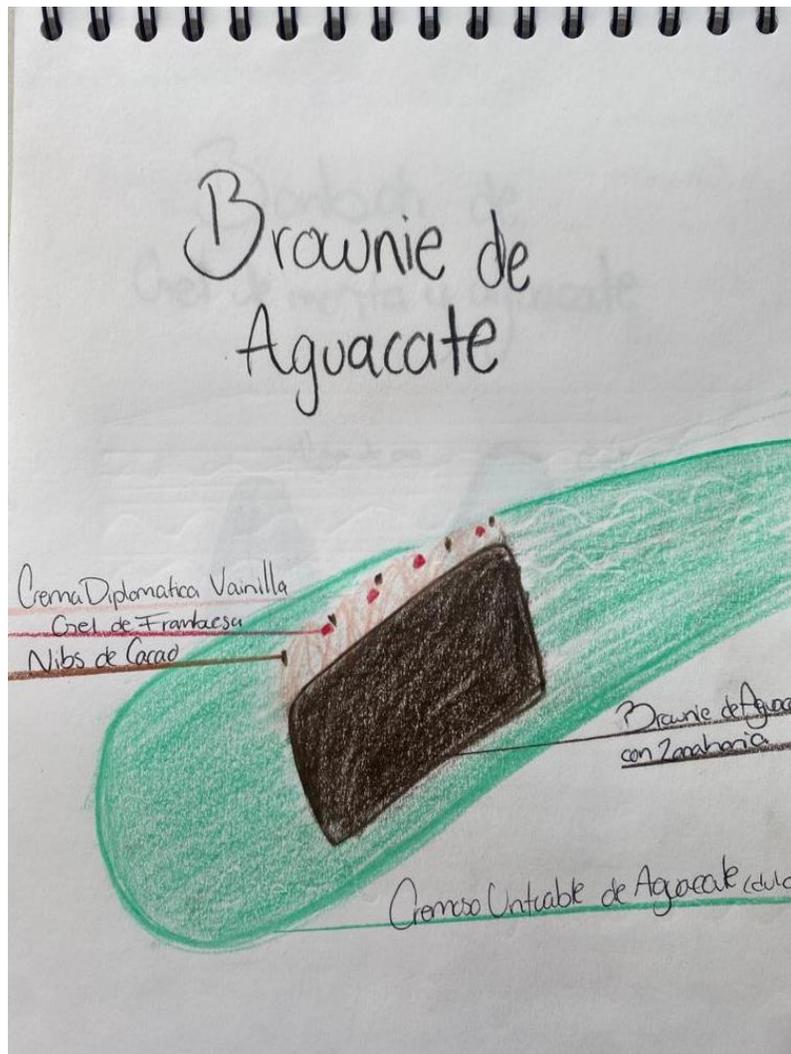
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 35 "Ópera Michoacán"



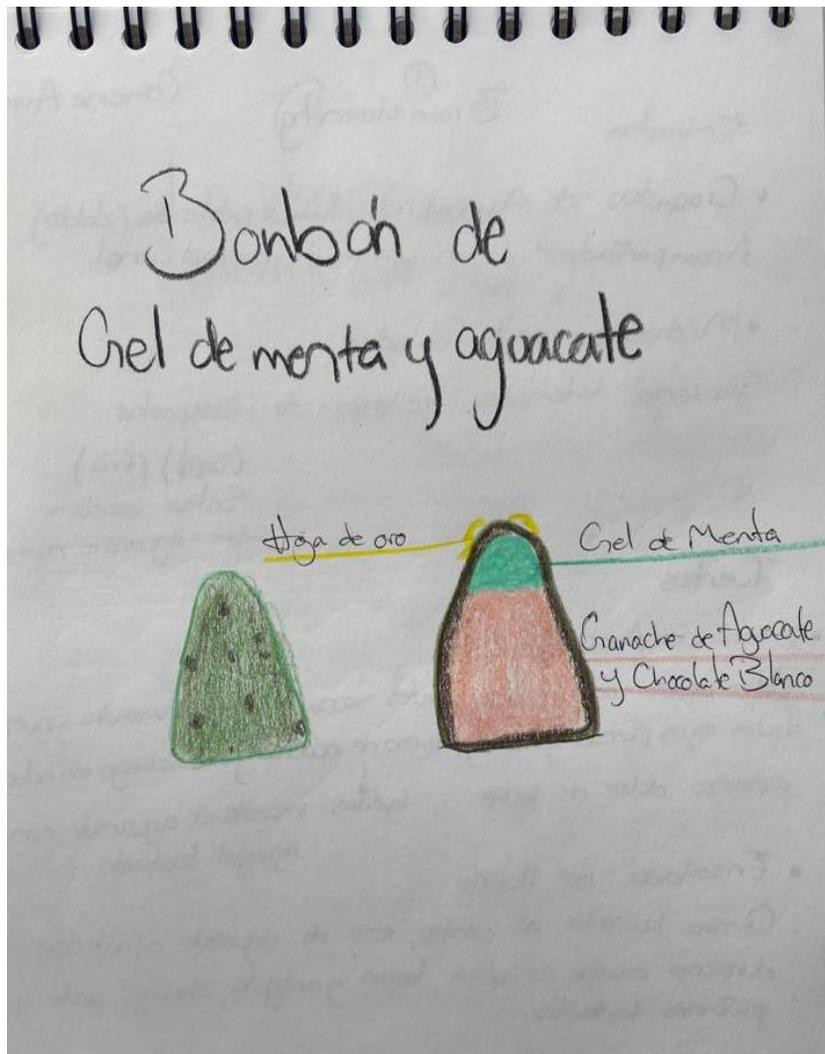
Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 36 "Brownie de aguacate"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 37 "Bombon Avocados"



Fuente: Elaboración propia, 2023

6.7 Prototipo del platillo

Figura 38 "Hummus avocados"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 39 "Carpaccio de aguacate y mango"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 40 "Croquetas de aguacate"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 41 "Pizza Avocados"



Fuente: Autoria propia, 2023

Figura 42 "Taco de pera salteada con aguacate"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 43 "Brownie de aguacate"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 44 "Ópera Michoacán"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 45 "Bombón avocados"



Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 49 "Receta de las croquetas de aguacate y huazontle"

TIPO	Entrada	Porciones:	10 a 12	Piezas		
Nombre:	Croqueta de aguacate y Huazontle					
	Ingredientes	Cantidad	Unidad			
Croquetas	Aguacate Hass	0.600	kg			
	Harina	0.250	kg			
	Panko	0.250	kg			
	Huevo	0.300	kg			
	Huazontle	0.300	kg		pura bolita	
	Queso Oaxaca	0.150	kg		deshebrado	
	Hinojo	c/n	kg			
	Frambuesa	5	pz		a la mitad	
Mole						
	Semilla de ajonjolí	0.100	kg			
	Semilla de girasol	0.100	kg			
	Almendra	0.100				
	Chiles secos	0.200			Pasilla, guajillo, poblano	
	Chocolate	0.080	kg			
	Platano	0.080	kg			
	Hoja de aguacate	8.00	pz			
	Semilla de cilantro	0.015	kg			
	Jitomate	0.010	kg			
	Comino	0.005	kg			
	Clavo	0.005	kg			
	Cacahuate	0.100	kg			
ELABORACIÓN						
<p>Para el mole se tuestan los chiles, semillas y frutos secos. Se tatemá el jitomate, hoja de aguacate y se procesan todos los ingredientes en licuadora junto con el chocolate, platano y especias para proceder a diluirse en caldo de pollo. Para las croquetas se hacen esferas de aguacate cortándolo en cubos para envolverlas en huazontle previamente cocido en un fondo de ave (pollo), después se envuelve en queso oaxaca y se empaniza con panko (dos veces el procedimiento). Se hace una fritura profunda en aceite de canola en cantidad necesaria. Se montan en un bowl, con hinojo y una mitad de frambuesa, un espejo de mole a lado en otro plato para acompañarlas.</p>						

Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 51 "Receta de pizza avocados"

TIPO	Fuente	Porciones:	2	Pizzas medianas	
Nombre:	Pizza avocados				
	Ingredientes	Cantidad	Unidad		
Masa	Harina	1	kg		
	Levadura	0.011	kg		
	Agua con hielos	0.550	kg		
	Sal de grano	0.020	kg		
	Aceite de aguacate	0.100	kg		
Pesto	Cacahuete	0.150	kg	tostado	
	Queso parmesano	0.150	kg	rallado	
	Albahaca	0.1	kg	hoja verde	
	Aceite de canola	0.060	lt		
Armado	Queso gouda	0.120	kg		
	Queso parmesano	0.120	kg		
	Aguacate Hass	0.360	kg	2 pz aprox	
	Durazno	0.200	kg		
	Jitomate cherry	0.090	kg	a la mitad	
	Jitomate deshidratados	0.090	kg		
ELABORACIÓN					
<p>Se hace una masa tipo napolitana, diluyendose la levadura en agua con hielos que pesen una cantidad de 650 gr, en batidora con gancho se hace la masa con el agua y levadura, aceite y sal de grano. Para la salsa base de la pizza que es pesto, se licúa las hojas de albahaca con el parmesano y aceite de canola. Se comienza a hornear la masa por separado a 280 grados centigrdos y después de 10 min se le pone el pesto y el mix de quesos, se le añade el durazno en laminas, jitomate cherry y jitomate deshidratado. Al salir del horno se le pone julianas de aguacate hass y listo.</p>					

Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 52 "Receta de ópera Michoacán"

TIPO	Postre	Porciones:	8	Rebanadas	
Nombre:	Ópera Michoacán				
	Ingredientes	Cantidad	Unidad		
Jaconde	Harina de almendra	0.250	kg		
	Azúcar glass	0.250	kg		
	Harina de trigo	0.070	kg		
	Azúcar invertido	0.020	kg		
	Huevo	0.340	kg		
	Limón	4.000	pz		zest (piel)
	Mantequilla	0.050	kg		
	Claros	0.220	kg		
	Azúcar refinada	0.050	kg		
Jarabe de limón	Azúcar refinada	0.150	kg		
	Agua	0.150	kg		
	Limón	2.000	pz		zest (piel)
	Colorante	c/n	gotas		
	Pure de limón	0.150	kg		
Crema praliné y aguacate	Leche	0.055	kg		
	Vainilla	0.01	lt		
	Praliné avellana	0.105	kg		
	Yemas	0.045	kg		
	Azúcar refinada	0.06	kg		
	Mantequilla	0.235	kg		
	Merengue italiano	0.110	kg		
	Aguacate Hass	0.180	kg		
ELABORACIÓN					
<p>Para la jaconde, en batidora y globo mezclar el polvo de almendra, azúcar glass harina, azúcar invertido y la mitad del huevo, mientras se mezcla agregar la otra mitad del huevo y el zest de limón, continuar mezclando por 10 minutos. Añadir la mantequilla fundida y las claras montadas con el azúcar refinada. Verter sobre un tapete de silicón y hornear a 220 grados centígrados, dejar enfriar y reservar. Para el jarabe de limón hervir todos los ingredientes, enfriar y reservar. Para la crema calentar la leche, vainilla, praliné, yemas y azúcar a punto napé. Vaciar la mezcla a la batidora y enfriar con el globo en 2da velocidad. Gradualmente incorporar la mantequilla. Una vez frío mezclar con el merengue italiano y aguacate.</p>					

Fuente: Elaboración propia, 2023

Figura 55 "Receta de brownies avocados"

TIPO	Postre	Porciones:	16	Piezas	
Nombre:	Brownie avocados				
	Ingredientes	Cantidad	Unidad		
	Mantequilla	0.115	kg		
	Cocoa	0.035	kg		
	Sal	0.004	kg		
	Azúcar refinada	0.19	kg		
	Azúcar morena	0.08	kg		
	Extracto de vainilla	0.005	lt		
	Chocolate semi amargo	0.1	kg		50% cacao
	Chocolate amargo	0.1	kg		70% cacao
	Harina	0.095	kg		
	Huevo	3	kg		
	Platano	0.080	kg		
	Aguacate Hass	0.150	kg		1 pz med
	Chipas de chocolate	0.020	kg		
	Nuez	0.020	kg		
	Frambuesa	32.00	pz		150 gr
	Nibs de cacao	0.050	kg		
Untable de aguacate	Aguacate Hass	2	pz		360 gr aprox
	Azúcar glass	0.100	kg		
ELABORACIÓN					
<p>Cernir harina y coca y reservar. Poner a derretir ambos chocolates junto con la mantequilla. Batir con globo los huevos, azúcar y vainilla a velocidad media unos 3 minutos. Agregar la mezcla de chocolate y mantequilla, esperar a que se enfríe un poco para después emulsionar el platano y el aguacate. Agregar los secos junto con las chispas y la nuez. Para el untable de aguacate dulce, batir el aguacate y el azúcar glass con globo. Para emplatar, untar en plato la crema de aguacate tersa, arriba el brownie, y un trozo de frambuesa con nibs de cacao.</p>					

Fuente: Elaboración propia, 2023

6.9 Producción

Este es un paso de los más importantes ya que se hace un *checklist* del *stock* de todos los ingredientes para empezar un día anterior las producciones que se pueden adelantar de los platillos y anticiparnos al día que se realizaran. Este proceso se lleva a cabo en todos los restaurantes ó locales de alimentos, imprescindible por qué esto nos dicta si el menú es eficiente y eficaz.

Se procesan la mayoría de verduras, se pueden pre cocer algunas carnes, se hacen vinagretas ó aderezos, se porciona todo ingrediente, etc. etc.

En nuestro caso fue importante como comentamos, hacer una lista de lo que necesitamos e ir tachando para después hacer otra lista de nuestros insumos ya cortados o procesados listos para concebir un platillo. Ejemplo, en el Carpaccio tuvimos que hacer la vinagreta desde antes, cortar el queso en lajas, trocear la uva y freír hasta el final el poro.

En nuestra pizza, fue el hacer la masa desde dos días de anticipación para tener esa característica acidez y fermentación. Como también fue el procesar la salsa pesto y rallar los quesos para hacer un mix.

6.10 Prueba definitiva para la aceptabilidad sensorial (*flavor*) y reacciones anotadas.

Figura 57 "Comensales a la mesa"



Fuente: Autoría propia, 2023

Figura 58 "Comensales llenando encuestas"



Fuente: Autoría propia, 2023

Figura 59 "Comensales en cata/degustación"



Fuente: Autoría propia, 2023

Figura 60 "Comensal catando croqueta (Izq) y mesa llena en la cata (Der)



Fuente: Autoría propia, 2023

Capítulo VII Resultados del análisis sensorial del menú cómeme avocados.

Damos señalamiento que hay un último paso el llamamos: últimos retoques. De aquí se obtiene el producto final. Se analiza como es que se comió el platillo, sus acompañamientos, y la combinación de ingredientes; entonces se precisa y se refina el emplatado y el servicio.

Para el emplatado, se analizó la porción y los colores del platillo todo esto con el fin de seleccionar el plato perfecto para el producto. Fuimos directamente del proveedor “Ardida”; encargados de hacer platos de alta cerámica en Morelia, al principio nos enviaron el catálogo y una vez previsto algunos platos, se fue directamente con ellos. Se analizó y se ejecutó la compra de platos a buen precio para nuestro menú de aguacate y funcionaron de manera ideal dándoles una suntuosidad para presentarlos creativamente hacia nuestros comensales.

Algunos ingredientes se cambian por otros debido a la compatibilidad en conjunto gustos en boca, aromas y texturas, tanto en las primeras experimentales con el taller creativo (los cocineros y el chef) y segundas pruebas (hacia los 10 participantes).

En las primeras, se probó la fórmula de efectividad en las técnicas y productos, para validarlo en primera instancia o descartarlo, y después de las segundas pruebas hacia los comensales se refina y se adapta por completo el platillo para consolidarse en la menú. Entonces en este, se valida que el plato es atractivo y tiene potencial. Se reducen los contrastes o se potencian para su última tercera transformación.

Ya finalizada la idea, como comentamos, se conforma un menú para el catálogo general. Se cambian palabras del menú refiriéndose al platillo por otras más rimbombantes o las rimbombantes por otras de mejor entendimiento hacia el comensal. Nosotros utilizamos por ejemplo el juego de palabras en el nombre de Coméme avocados ya que a bocados en español es como disfrutarlo en pequeñas porciones y avocados en el vocablo inglés es aguacates. Palabras que mejor le convenga al platillo y al cliente para atraerlo a probarlo.

7.1 Propuesta final del menú

Menú cómeme avocados. Fase final.

Entradas

- Croquetas Avocados: Esferas de aguacate Hass envueltas en Huazontle y queso Oaxaca en doble fritura con Panko. Decoradas con hinojo y un trozo de frambuesa. A un lado un espejo de mole rojo y negro con semillas de cilantro y hoja de aguacate tostados para su perfecto maridaje.
- Carpaccio Avocados: Finas láminas de aguacate Hass y mango Heidi, lascas de queso parmesano, dash de toronja, puntos de cremoso de aguacate, uva troceada, nido de arúgula y poro frito, acompañado de una focaccia casera.
- Hummus Avocados: Hummus de Aguacate Hass y garbanzo que dentro de nuestro molido hay ajo, cebolla, limón, aceite de aguacate y pepitas tostadas de chile quebrado. decorado con aceite de aguacate, chile quebrado y focaccia casera.

Fuertes

- Pizza Avocados: Masa tipo napolitana fermentada por dos días y una base de pesto. De ingredientes son durazno asado, jitomates cherry, jitomates deshidratados, queso gouda con mozzarella y aguacate Hass en laminas.
- Taco Avocados: pera salteada en mantequilla, piloncillo, pimienta cayena. Puntos de cremoso de aguacate con aceite de aguacate y limón, cuatro chapulines, verdolaga e hinojo montado sobre una tortilla de maíz.

Cabe destacar que la hamburguesa avocados que teníamos en mente, no se pudo realizar por temas de presupuesto, sin un socio de por medio fue difícil realizarlo, también por temas de manos y tiempos ya que solo fue una persona la que llevo a cabo el menú.

Postres

- Bombón Avocados: Bombón de casquillo de chocolate 70% cacao con un relleno en la punta de gel de menta sacado del libro de Anarkia de Jordi Roca, ganache de chocolate blanco con aguacate decorado con hoja de oro comestible. Pintados simulando ser un aguacate.

- Ópera Michoacán: Capas intercaladas de una crema de praliné de avellana y almendra con aguacate, bizcocho de almendra y limón embebida con jarabe de limón, una crema de limón “Lemon curd” emulsionada con más aguacate, un espejo de chocolate blanco de cobertura.
- Brownie Avocados: Receta clásica de Brownie con aguacate Hass y plátano por el maridaje perfecto de ambos. Montado sobre un cremoso de aguacate dulce y acompañado de frambuesa troceada con nibs de cacao.
- Agua avocados: Agua fresca de aguacate Hass con piña, menta y jarabe y unas ramas de romero.

7.2 Análisis de la prueba sensorial del menú cómete avocados

Las pruebas sensoriales se hicieron a la hora de la tarde noche por las 8:00 pm en punto en un medio ambiente tranquilo, siendo un concepto de aguacate se dispuso de hojas, varillas y aguacate Hass, para que visualizaran el producto estrella de la noche. También fue en una mesa de parota con un tono amaderado rojizo y café recordándonos a la tierra tupuré donde este se cultiva en los huertos de Michoacán.

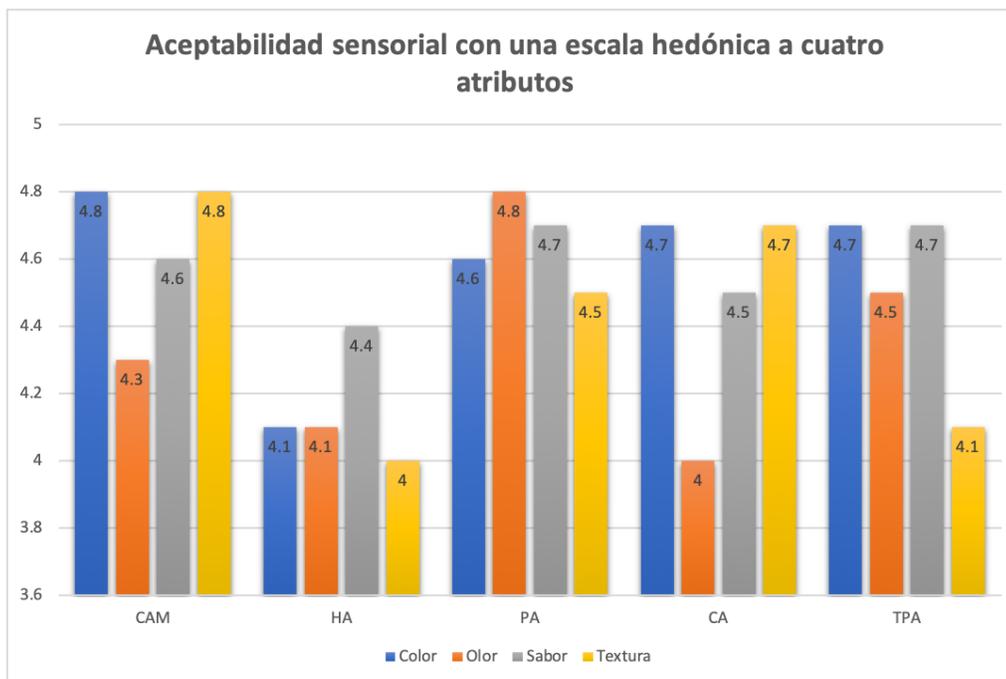
Se les ofreció como bienvenida un vaso de nuestra agua clásica avocados de menta, piña, limón y aguacate de una característica fresca aromatizada con romero.

En cada uno de nuestros tiempos, se les explicó en que consistía el plato y si tuvieran alguna alergia a cualquier ingrediente. También se les explicó como comerlo y con que acompañarlo. Desde un principio en la realización de la evaluación se entregaron las encuestas de aceptabilidad sensorial para calificar los alimentos, como una cata de degustación. Se contó con 10 panelistas no entrenados, donde los atributos a evaluar fueron color, olor, sabor y textura; con los promedios obtenidos de forma individual se obtuvo el *flavor* que es una evaluación integral para conocer la aceptabilidad de un producto alimentario.

Para la calificación se utilizó una prueba de valoración con una escala hedónica de 5 puntos donde desde el 1 les disgustaba mucho hasta llegar al 5 que les gustaba mucho, siendo el 3 el punto de referencia hacia la indiferencia.

7.3 Análisis sensorial del gráfico en las pruebas de las entradas y fuertes con aguacate

Figura 61 "Escalada hedonica a entradas y fuertes"

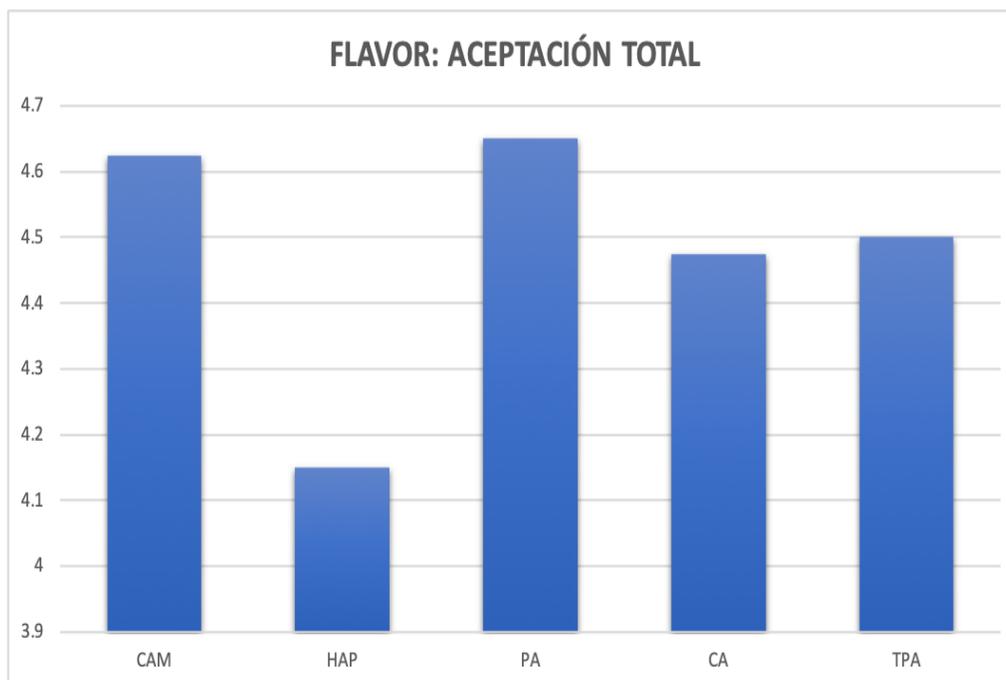


Fuente: Elaboración propia, 2023

Calificación de cuatro atributos que son color, olor, sabor y textura.

Las iniciales de cada platillo son estas: Cam representa el Carpaccio de aguacate mango, Ha es Hummus de aguacate, Pa es pizza aguacate, Ca es croquetas aguacate, Tpa es taco pera aguacate.

Figura 62 "Flavor de las entradas y fuertes"



Fuente: Elaboración propia, 2023

El *flavor* es el promedio de los cuatro atributos hacía el platillo en general. La aceptabilidad sensorial total de las entradas y fuertes.

En las figuras 49 y 50 podemos observar el promedio de todos los atributos sensoriales evaluados durante el ensayo, para este apartado de comidas y entradas se contó con 10 panelistas. En este tipo de comida donde prevalecen la combinación de sabor salado, ácido, dulce y umami; encontramos las siguientes tendencias de mayor a menos valor de *flavor*. Una evaluación del 4.65 para la pizza de aguacate, destacando los atributos de olor y sabor como los favoritos ya que se pensó de una manera que las técnicas e ingredientes maridaran con una masa napolitana de 2 días de fermentación dándole ese olor y sabor característico de acidez y el pesto que combina muy bien con el aguacate, durazno, queso gouda y demás ingredientes.

De manera muy próxima entre ellos, se sitúa el carpaccio de aguacate con 4.62, analizando que el sentido del olfato podemos realzarlo con algún elemento aromático como el romero que es muy afín al aguacate, pudiendo ser infusionado en la vinagreta.

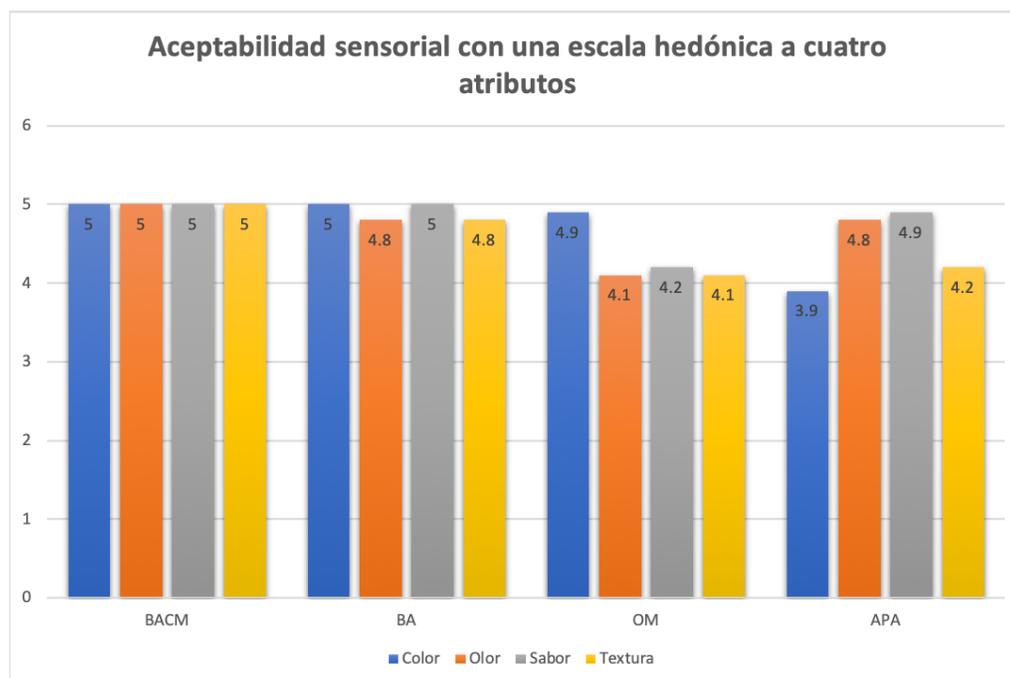
Los siguientes, son el taco de pera con 4.5 y las croquetas con 4.47. El taco de pera fue un *boom* desconocido para los participantes ya que nunca habían probado algo similar, se puede mejorar la textura con más elementos de característica mecánica crocante como más cantidad de chapulines, que contrasten con la suavidad de la pera y el cremoso de aguacate. Un valor de 4 para el olfato de las croquetas de aguacate envueltas en huazontle y queso, les gustó pero podemos aumentar el elemento aromático a la mezcla del empanizado con oregano, mezcla de cuatro pimientos .

El *flavor* del hummus fue 4.15 que el cuál en los atributos, el sabor lo fue todo, solamente sería potencializar el color, olor y texturas para que fueran un poco más agradables. Cabe señalar que se observa una aceptación mayor a 4.0 en todas las propuestas de comidas y entradas, lo cual nos permite comprobar su relación de consumo en platillos salados es bastante normal pero muy innovador empleándolo en nuevos o tradicionales, como estrella de distinción, sabor y honor.

También cabe señalar que los acompañamientos como lo fue la focaccia casera, es algo que también conforma el platillo para rebajar la acidez del platillo y ayudar a la limpieza del paladar.

7.4 Análisis sensorial del gráfico de las pruebas en postres y el agua con aguacate

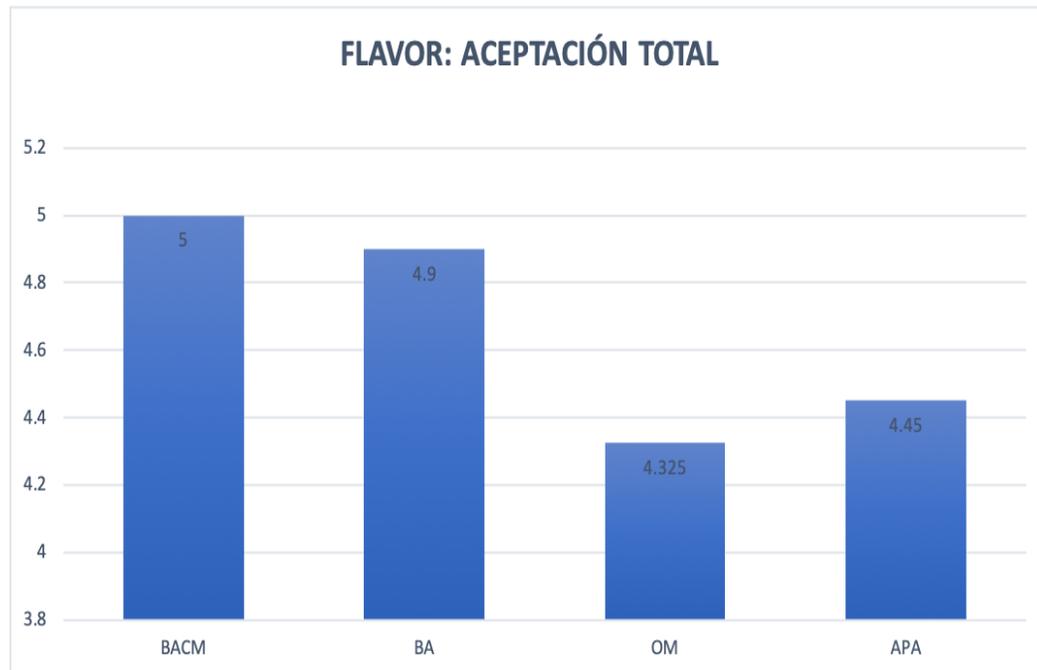
Figura 63 "Escala hedónica a postres y agua"



Fuente: Elaboración propia, 2023

BACM= bombón aguacate chocolate menta BA= Brownie aguacate OM= ópera Michoacán
 APA= Agua piña aguacate

Figura 64 "Flavor de los postres y el agua"



Fuente: Elaboración propia, 2023

El *flavor* es el promedio de los cuatro atributos hacía el platillo en general. La aceptabilidad total de los postres y el agua.

En la Gráfica 51 y 52 podemos observar el promedio de los atributos sensoriales evaluados por parte de los panelistas en diferentes propuestas con notas dulces donde se incluyó el aguacate como un ingrediente protagónico, aportando color, sabor y textura a las propuestas; destacando el bombón de ganache de chocolate blanco con aguacate y gel de menta con un promedio de valor número 5, como el producto con mejor aceptabilidad debido a que tiene diferentes texturas crocantes, cremosa, geles, y un sabor magnífico, también emulando un aguacate ya que se pintó como tal con verde pardo y manchas negras.

Muy cercano a el con 4.9 esta el brownie de aguacate emplatado sobre una mancha de cremoso de aguacate dulce, y arriba con nibs de cacao de característica crocante y frambuesas troceadas contrastantes con el amargor-dulzor. Se mezcló el platano con aguacate dentro de la mezcla ya que son muy afines, con mucha gran aceptabilidad debido a su sabor agradable y textura cremosa el brownie fue excelente.

Por su parte el pastel ópera Michoacán salió con promedios de 4-4.1 en sabor, olor y textura y alto en color, teniendo en cuenta como mejorar las técnicas empleadas para el bizcocho y las cremas, aún así tuvo una aceptabilidad de 4.3, con un valor que significa que les gustó.

El agua de aguacate con piña, menta y limón fue catalogada con 4.45 en *flavor* destacándose su frescura e innovación pudiendo solo mejorar un poco más la textura al paladar más líquida o diluida, y añadir hojas de menta para darle más color.

Todas las propuestas consideradas en este apartado y bebida tuvieron evaluaciones de flavor superiores a 4.0 lo cual indica su aceptabilidad en este tipo de alimentos con perfil dulce, lo cual no se considera común en la gastronomía mexicana.

Cabe señalar que se pidió un comentario acerca de cada propuesta hacia el comensal, para tener una mejora más significativa relacionada a que es lo que el cliente espera o necesita. Esto nos ayuda a ser más asertivos en llevar un producto de alta calidad. En nuestro apartado de índice de encuestas al final de la tesis se encuentran los comentarios hechos.

Conclusiones

Al menos la mayoría de los restaurantes hoy en día, no tienen registrado su proceso creativo, y menos aún los han dado a conocer o publicado en alguna publicación literaria.

La aceptabilidad del maridaje del aguacate con otros ingredientes es de carácter novedoso y provechoso ya que en nuestras pruebas con escala hedónica, los comensales se vieron satisfechos y sorprendidos por la combinación de sabores, texturas y colores del menú *comeme avocados*.

Este menú fue llevado a cabo mediante el análisis del *foodpairing* y técnicas hacia el producto. Pudimos darle al objetivo que es relacionar los aromas del aguacate con otros ingredientes para que ese lazo tuviera lógica y como resultado buen sabor. No solo tuvimos que transformar los productos si no tener la perspectiva siempre de un artista que crea obras de arte efímeras hacia el comensal y esto se da solo practicando, experimentando, viendo antecedentes de otros trabajos, tendencias gastronómicas dando lugar a platillos modernos.

La adaptabilidad en las entradas fue increíble al igual que los fuertes. Pero lo más destacado fueron los postres, esa simbiosis de dulce y salado mantuvieron a los comensales sorprendidos cuando ya apenas se tiene un espacio para algo dulce, fue lo que más disfrutaron.

No existen establecimientos con estas características en Morelia, entonces tenemos un producto bastante novedoso para la gente que vino a probar el menú *comeme avocados*.

Existen diferentes tipos de elementos en el proceso creativo tanto objetivos como subjetivos. Encontramos que existe lazos de interdisciplinariedad con el diseño, ya que nos muestra las facetas, fases, características de la persona creativa como de su proceso inicial para validar un producto.

Nuestro proceso para elaborar un menú consta de once pasos donde todo está integrado para innovar un platillo con buenos cimientos y no dejar espacio alguno al fracaso; con esto dicho damos resolución a nuestro supuesto o hipótesis de que si se puede hacer una estructura ordenada y seguirla para tener éxito en la elaboración de menús ya sean de autor, conceptos o servicio. Damos por hecho que nuestro menú de autor *comeme avocados* por el chef Alejandro Tinoco Ortiz, es atractivo de manera visual, llena de sabores y texturas creando toda una experiencia culinaria.

Bibliografía

- (s.f.). (F. J. REINA, Productor) Obtenido de IngenieradeMenú.com:
<https://ingenierademenu.com/cuantos-tipos-de-menus-hay-y-cuales-son/>
- Castillo, M. F. (2021). Determinación de las características físicas y relaciones matemáticas del aguacate Persea americana cultivado en la provincia de Santa Elena . *Bachelor's thesis* . La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena. Obtenido de APA
- Muñoz, F. V. (2021). Determinación de las características físicas y relaciones matemáticas del aguacate Persea americana cultivado en la provincia de Santa Elena (Bachelor's thesis, La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena, : APA
- Castillo Muñoz, F. V. (2021). Determinación de las características físicas y relaciones matemáticas del aguacate Persea americana cultivado en la provincia de Santa Elena (Bachelor's thesis, La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena,
- CEI. (1991-2023). Obtenido de <https://cei.es/proceso-creativo/>
- CEI. (1991-2023). *CEI*. Obtenido de CEI.ES: <https://cei.es/proceso-creativo/#:~:text=El%20proceso%20creativo%20no%20es,una%20serie%20de%20pasos%20estructurados.>
- CEI. (1991-2023). *CEI escuela de diseño y marketing* . Obtenido de OMMNES EDUCATION : <https://cei.es/proceso-creativo/>
- CEI. (s.f.). *Proceso creativo* . Obtenido de cei.es: <https://cei.es/proceso-creativo/>
- Ceja Blanca, M. E. (Febrero de 2019). Efecto del proceso de secado por aspersión con nitrógeno sobre las propiedades físicas y químicas de mesocarpio de aguacate Hass. *Tesis de Maestría*. Veracruz, México: Instituto Tecnológico de Veracruz.
- CESAE. (s.f.). *Cesae busisnes and tourism school* . Obtenido de <https://www.cesae.es:https://www.cesae.es/blog/que-tienen-en-comun-la-cocina-de-vanguardia-la-alta-costura-la-formula-1>
- Lind, Marchal, & Wathen. (2015). *Estadística aplicada a los negocios y la economía*. CDMX: McGraw Hill.
- cocina, L. (s.f.). *diccionario gastronómico* . Obtenido de laroussecocina.com.mx:https://laroussecocina.com.mx/palabra/menu/

- cocina, B. e. (s.f.). <http://evoluciondelacocina.blogspot.com>. Obtenido de a sitio web de evolucion de la cocina: <http://evoluciondelacocina.blogspot.com/p/la-nouvelle-cuisine.html>
- Conocimiento.blob.core.windows. (s.f.). Obtenido de https://conocimiento.blob.core.windows.net/conocimiento/Manuales/Manual_Costos/definicion_de_costo_y_metodo_de_costeo_print.html
- Álvarez, O. M., Pecina, Q. V., Acosta, D. B., & Almeyda, L. I. (2018). Evaluación molecular del aguacate criollo (*Persea americana* Mill) en Nuevo León México. *Rev. Colomb. Biotecnol*, 38-46.
- Adriá, A. (s.f.). *El bulli foundation* . Obtenido de <https://elbullifoundation.com/biografia-albert-adria/>
- Adriá, A. (s.f.). *Enigma* . Obtenido de <https://enigmaconcept.es/es/>
- Adriá, F. (s.f.). *El bulli foundation* . Obtenido de <https://elbullifoundation.com/biografia-ferran-adria/>
- Aduriz, A. L. (s.f.). Obtenido de <https://www.mugaritz.com/es/andoni-luis-aduriz/co-1276143453/>
- Aduriz, A. L. (s.f.). *Mugartiz*. Obtenido de <https://www.mugaritz.com/es/andoni-luis-aduriz/co-1276143453/>
- Avila, N. d., Tirado-Gallegos, J. M., Rios-Velasco, C., Luna Esquivel, G., Estrada Virgen, M. O., & Cambero Campos, O. J. (2023). Propiedades Composicionales, Estructurales Y fisicoquímicas De Las Semillas De Aguacate Y Sus Potenciales Usos Agroindustriales. *Ciencia y Tecnología Agropecuaria*, 1-24.
- Baca Urbina, G. (2012). Generalidades de la Ingeniería Industrial. En G. Baca Urbina, *Introducción a la ingeniería Industrial* (págs. 1-23). CDMX: Grupo Editorial Patria.
- Barrientos-Priego, A. F.-L. (2000). Historia y genética del aguacate. El aguacate y su manejo integrado. *Historia y genética del aguacate. El aguacate y su manejo integrado.* , págs. 19-31.
- Economipedia. (7 de Mayo de 2020). Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/estandarizacion.html>
- Familia. (2023). Huertas de aguacate. (A. T. Ortiz, Entrevistador)

- Romero, B. A., & Castro Zarcos, C. J. (2019). Comportamiento del mercado internacional sobre el consumo de aguacate. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, (abril).
- Palomino Torres, G. (2019). Obtenido de La nutrición es un deportista: <http://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1613/PALOMINO%20TORRES%2c%20GLADIS.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Panea. (08 de Enero de 2020). *La alta pastelería*. Obtenido de <https://panaderiaspanea.com/alta-pasteleria/>
- Parra, A. (12 de abril de 2021). *Grupos focales: tipos y guía para realizarlos*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-son-los-grupos-focales/>
- Perea Rubio, A. L. (2021). Evaluación morfológica y organoléptica del fruto de aguacate (*Persea americana*) CV'HASS'en determinadas condiciones edafoclimática. *Bachelor's thesis*. Guayaquil, Ecuador: Facultad de Ciencias Agrarias Universidad de Guayaquil.
- Pérez Álvarez, S., Ávila Quezada, G., & Coto Arbelo, O. E.-j.-1. (s.f.). Pérez Álvarez, Sandra; Ávila Quezada, Graciela; Coto Arbelo, Orlando EL AGUACATERO (*Persea americana* Mill) *Cultivos Tropicales*, vol. 36, núm. 2, abril-junio, 2015, pp. 111-123 Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas La Habana, Cuba. Obtenido de Pérez Álvarez, Sandra; Ávila Quezada, Graciela; Coto Arbelo, Orlando EL AGUACATERO (*Persea americana* Mill) *Cultivos Tropicales*, vol. 36, núm. 2, abril-junio, 2015, pp. 111-123 Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas La Habana, Cuba: <https://www.redalyc.org/pdf/1932/193239249016.pdf>
- punto, B. a. (s.f.). *Barcelona Culinary Hub* . Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tendencias-alta-cocina>
- Ramón, R. (s.f.). Obtenido de <http://www.ramonrestaurante.com/caracteristicas-de-la-cocina-tradicional/#:~:text=La%20cocina%20tradicional%20se%20entiende,a%20fuego%20lento%20durante%20horas.>
- Rodríguez, A. S. (Septiembre de 2021). El Clúster del Aguacate en México. Un crecimiento sostenido a partir de la producción y desarrollo del mercado. *Revista Rivar*, 8(24), 24-25.

Índice de figuras

- Rodríguez, A. S. (Septiembre de 2021). El Clúster del Aguacate en México. Un crecimiento sostenido a partir de la producción y desarrollo del mercado. *Revista RIVAR*, 8(24), 24-25.
- Rural, S. d. (16 de Junio de 2021). <https://www.gob.mx/agricultura>. Obtenido de Sistema agroalimentario de México, un desafío de bienestar: <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/sistema-agroalimentario-de-mexico-un-desafio-de-bienestar?idiom=es#:~:text=El%20Sistema%20Agroalimentario%20son%20todas,humana%20en%20una%20sociedad%20determinada>.
- SAGARPA. (2017). Obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257067/Potencial-Aguacate.pdf>
- Sampieri, R. H. (2018). *Metodología de la Investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill.
- Secretaría de Agricultura, G. D. (2017). *Aguacate mexicano*. Obtenido de Planeación agrícola nacional 2017-2030: <http://www.gob.mx/sagarpa>
- Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semilla. (Febrero de 2018). *Gobierno de México*. Obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/385096/P-Aguacate-high.pdf>
- Servicio Nacional de Sanidad, I. y. (03 de Marzo de 2020). *Gobierno de México*. Obtenido de Agricultura - Senasica: <https://www.gob.mx/senasica/articulos/aguacate-michoacano-igual-a-empleo-y-bienestar?idiom=es#:~:text=El%20cultivo%20de%20aguacate%20produce%20310%20mil%20empleos%20directos&text=El%20consumo%20del%20fruto%20en,per%20cápita%20en%20la%20actualidad>.
- Statista. (Noviembre de 2022). <https://es.statista.com>. Obtenido de <https://es.statista.com/estadisticas/1263554/consumo-per-capita-de-aguacate-mexico/#:~:text=Durante%202021%2C%20una%20persona%20en,200%20gramos%20experimentada%20en%202019>.
- Tse, C. (s.f.). *Foodpairing.com*. Obtenido de <https://www.foodpairing.com/the-science-behind-great-ingredient-pairings/>

- Universidad, I. (25 de Junio de 2019). *Educación superior Suiza S.C.* Obtenido de <https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/>
- Valerdi, M. C. (1 de Abril de 2019). *Blog de Esah* . Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/que-es-la-alta-cocina#:~:text=La%20denominada%20alta%20cocina%20o,nos%20permite%20aprovecharlos%20mucho%20mejor.>
- Vega, M. Y. (2019). Evaluación del efecto de cuatro dosis de riego en aguacate (*Persea americana miller*) variedad americana, en etapa de vivero bajo condiciones controladas. Tolúviejo , Colombia: Universidad de Sucre.
- Veracruzana, U. (s.f.). Obtenido de <https://www.uv.mx/veracruz/cess/vinculacion-y-extension/nutricion/>

Índice de figuras

Figura 1 El fruto del aguacate.....	23
Figura 2 “Proyección comercial del aguacate a nivel mundial”.....	29
Figura 3 “Proyección de la producción de aguacate al 2030”	30
Figura 4 "Encuesta de escala hedónica a cuatro atributos"	33
Figura 5. “Métodos creativos de El Bulli”	50
Figura 6 Brainstorming.....	55
Figura 7 "Brainstorming"	56
Figura 8 "Ideas seleccionadas"	59
Figura 9 "Ideas seleccionadas"	60
Figura 10 "Maridaje del aguacate".....	65
Figura 11 "Maridaje del aguacate"	66
Figura 12 "Huazontle (Izq) y Aguacate Hass (Der)”.....	68
Figura 13 "Julianas de poro para carpaccio (Izq) y pruebas al comensal (Der)”	68
Figura 14 "Esferas de aguacate con huazontle (Izq) y Esferas empanizadas (Der)”	69
Figura 15 "Esferas en fritura profunda (Izq) y platillo prueba (Der)”.....	69
Figura 16 "Selección de materia prima (Izq) y prueba de carpaccio aguacate (Der)”	70
Figura 17 "Proceso del mole con cilantro y hoja de aguacate (Izq) y ceniza de tortilla (Der)”	70
Figura 18 "Proceso del hummus (Izq) y vinagreta para carpaccio (Der)”	71

Índice de figuras

Figura 19 "Aguacate macerado en tequila (Izq) y tacos de pera con aguacate (Der)"	71
Figura 20 "Proceso de focaccia casera. receta Irving Quiroz"	72
Figura 21 "Masa fermentada (Izq) y salsa pesto (Der)"	73
Figura 22 "Pizza avocados (Izq) y jitomates deshidratados (Der)"	73
Figura 23 "Proceso de crema de praline con aguacate"	74
Figura 24 "Jarabe de limón (Izq) y mise and place para ópera (Der)"	75
Figura 25 "Proceso de la Jaconde (Izq) y pastel ópera (Der)"	75
Figura 26 "Proceso del brownie de aguacate (Izq) y Brownie prueba de emplatado (Der)"	76
Figura 27 "Bombón con ganache de aguacate, chocolate blanco y gel de menta"	76
Figura 28 "Etapas del aguacate"	77
Figura 29 "Carpaccio de aguacate y mango"	80
Figura 30 "Hummus de aguacate"	81
Figura 31 "Croquetas de aguacate-Huazontle"	82
Figura 32 "Hamburguesa de aguacate"	83
Figura 33 "Taco de pera con aguacate Hass"	84
Figura 34 "Pizza con aguacate Hass"	85
Figura 35 "Ópera Michoacán"	86
Figura 36 "Brownie de aguacate"	87
Figura 37 "Bombon Avocados"	88
Figura 38 "Hummus avocados"	89
Figura 39 "Carpaccio de aguacate y mango"	90
Figura 40 "Croquetas de aguacate"	91
Figura 41 "Pizza Avocados"	92
Figura 42 "Taco de pera salteada con aguacate"	93
Figura 43 "Brownie de aguacate"	94
Figura 44 "Ópera Michoacán"	95
Figura 45 "Bombón avocados"	96
Figura 46 "Receta hummus de aguacate"	97
Figura 47 "Receta de Focaccia casera"	98
Figura 48 "Receta del carpaccio de aguacate y mango"	99
Figura 49 "Receta de las croquetas de aguacate y Huazontle"	100

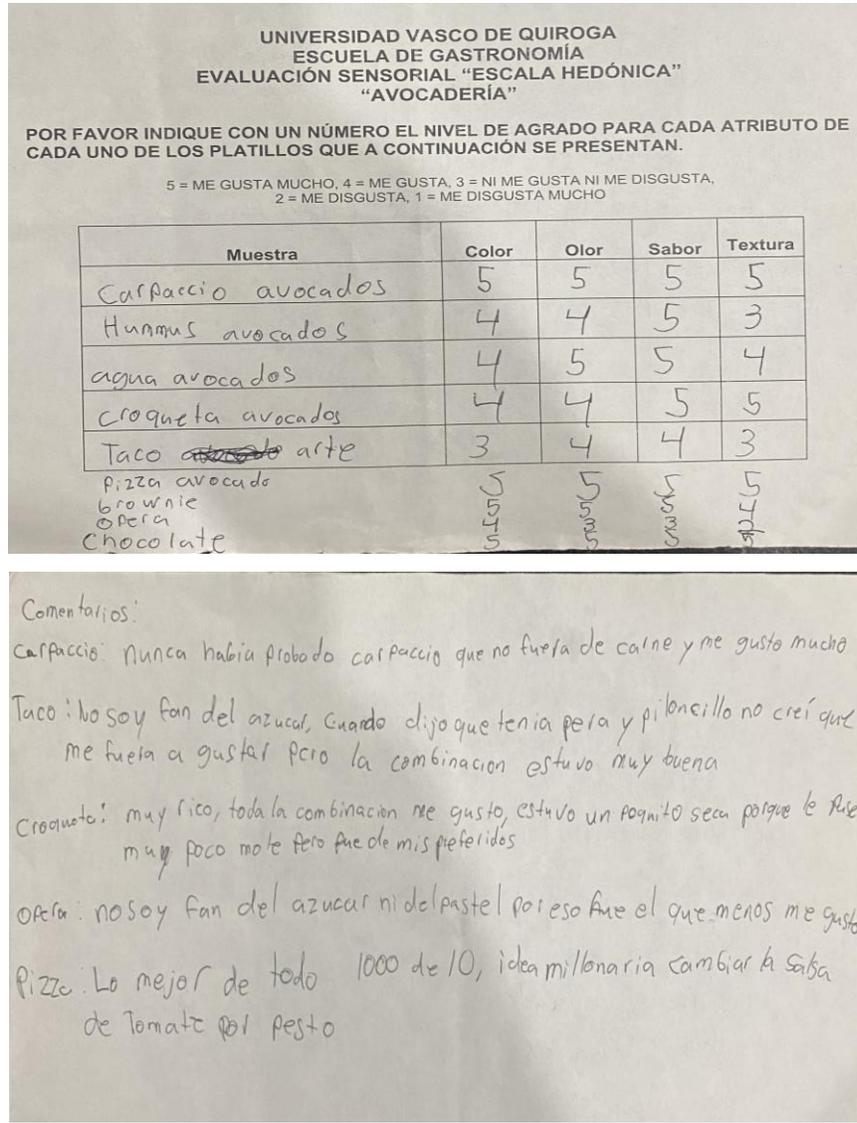
Figura 50 "Taco de pera y aguacate"	101
Figura 51 "Receta de pizza avocados"	102
Figura 52 "Receta de Ópera Michoacán"	103
Figura 53 "Segunda parte del Ópera"	104
Figura 54 "Receta de bombón avocados"	105
Figura 55 "Receta de Brownies avocados"	106
Figura 56 "Receta de agua de aguacate"	107
Figura 57 "Comensales a la mesa"	109
Figura 58 "Comensales llenando encuestas"	110
Figura 59 "Comensales en cata degustación"	111
Figura 60 "Comensal catando croqueta (Izq) y mesa llena en la cata (Der)	112
Figura 61 "Escalada hedonica a entradas y fuertes"	116
Figura 62 "Flavor de las entradas y fuertes"	117
Figura 63 "Escala hédonica a postres y agua"	119
Figura 64 "Flavor de los postres y el agua"	120
Figura 65 "Encuesta comensal uno"	131
Figura 66 "Encuesta comensal dos"	132
Figura 67 "Encuesta comensal tres"	133
Figura 68 " Encuesta comensal cuatro"	134
Figura 69 "Encuesta comensal cinco"	135
Figura 70 "Encuesta comensal seis"	135
Figura 71 "Encuesta comensal siete"	136
Figura 72 "Encuesta comensal ocho"	137
Figura 73 "Encuesta comensal nueve"	138

Índice de tablas

Tabla 1 Clasificación taxonómica del aguacate	24
Tabla 2 Principales características de las razas del aguacate	26
Tabla 3 Composición proximal en 100g de pulpa fresca de aguacate.....	27

Apéndices y Anexos

Figura 65 "Encuesta comensal uno"



Fuente: Comensal número uno

Figura 66 "Encuesta comensal dos"

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura
Agua atragos	3	5	5	3
Carpaccio avocados	4	4	4	5
hummus avocado con focaccia	4	3	4	4
croqueta con mole	5	3	5	5
tacoste con pera	5	4	3	3
Pizza	4	4	4	5

Comentarios

- El agua muy buena solo las plantas complican tomarla
- Me gustaría más sabor del queso en el carpaccio
- El mole de la croqueta MUY BUENO!!
- Perdón por tirar el vino ñ

Postres

Muestra	C	O	S	T
bambones	5	5	5	5
brownie	5	5	5	5
7 copas	5	4	3	4

Alejandra Vergara

Fuente: Comensal número dos

Figura 67 "Encuesta comensal tres"

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura
Pizza	5	5	5	5
Brownie	5	5	5	5
Opera	5	3	4	5
Bombón	5	5	5	5

Pizza y tacos muy ricos.
El pastel sabe un poco a mantequilla.

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura
Aguá Avocado	3	4	4	5
Capaccio Avocado	5	4	5	5
Hummus Avocado	4	4	5	4
Cocqueta Avocado	5	3	5	5
Taco Avocado	5	5	5	5

Fuente: Comensal número tres

Figura 68 " Encuesta comensal cuatro"

Color | Olor | Sabor | Textura

(A) Pizzacate 5 | 5 | 3 | 5
 (I) Opera Avocados 5 | 3 | 4 | 5

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
 "AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
 2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura
(A) Carpaccio Avocados	5	4	5	5
(B) Hummus Avocado y Focaccia	4	3	4	4
(C) Croquetas Avocado	5	4	5	5
(D) Agua atargos	5	5	5	4
(E) Tacoarte	5	4	5	4
(F) Chocolate Bombon	5	5	5	5
(G) Brownie	5	5	5	5

- (A) Una combinación inusual pero con gran sabor, muy variado, así como sus texturas. El contraste de sabor que aporta el perejil y el fruto es muy bueno.
- (B) El olor hace que se pierda el elote baby y el sabor lo siento mucho a aceite de oliva.
- (C) Excelente!
- (D) El sabor a menta que queda al final es excelente, solo que las hojas enteras creo que serían mejor trituradas.
- (E) Los chapulines son la clave del sabor, color y textura. Me gustaría que hubiera mínimo 4 chapulines para que en cada bocado tuviera esos contrastes.
- (F) El color está increíble.
- (G) Nips de cacao → Dan un sabor increíble y textura muy buena.

Fuente: Comensal número cuatro

Figura 69 "Encuesta comensal cinco"

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	5 Color	5 Olor	5 Sabor	5 Textura
Opera				
Carbaccio avocados	5	4	4	5
Hummus	4	3	3	4
Croqueta	5	5	5	5
Agua	5	5	5	5
Taco de Pera	5	4	5	4
- chocolate / bombon	5	5	5	5
- Brownie	5	5	5	5
- Pizza	5	5	5	5

Fuente: Comensal número cinco"

Figura 70 "Encuesta comensal seis"

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	5 Color	5 Olor	5 Sabor	4 Textura
Agua Avo	5	5	5	4
Tacote	4	5	5	3
Carbaccio	5	5	4	4
Fritura	5	4	3	4
Hummus	5	5	4	5
Pizza	5	5	5	5
Ensalada	5	5	5	5
Brownie	5	4	5	5
Pera	5	4	5	4

Fuente: Comensal número seis"

Figura 71 "Encuesta comensal siete"

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura
Agua Avocado	4	5	5	5
Carpaccio Avocado	5	5	4	5
hummus Avocado	4	5	5	4
Croqueta Avocado	5	5	5	5
Taco Avocado	5	5	5	4

Pizza Avocado	5	5	5	5
Brownie	5	5	5	5
opera	5	5	5	5

Fuente: Comensal número siete

Figura 72 "Encuesta comensal ocho"

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura
1: Carpaccio Avocados	5	4	4	4
2: Hummus Avocado - Focaccia	3	4	4	3
3: Croqueta	4	4	4	4
4: Taco de pera	5	4	5	4
5: Agua	4	5	5	3

1: Me gusta la combinación de aguacate con mango.

2: El Elote se pierde por el color del hummus y el toque del chile le da buen sabor

3: El empanizado me gusta

4: Los chapulines le dan buen sabor

5: La menta podría estar más triturada

* El 3 fue por los trozos de cacahuete pero muy deli

POSTRES

Muestra	Color	Olor	Sabor	Textura
Bombones	5	5	5	5
Brownie	5	5	5	5
6- Pastel	5	5	4	4
* Pizza	4	4	4	3

Karina Fajardo

Fuente: Comensal número ocho

Figura 73 "Encuesta comensal nueve"

UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL "ESCALA HEDÓNICA"
"AVOCADERÍA"

POR FAVOR INDIQUE CON UN NÚMERO EL NIVEL DE AGRADO PARA CADA ATRIBUTO DE
CADA UNO DE LOS PLATILLOS QUE A CONTINUACIÓN SE PRESENTAN.

5 = ME GUSTA MUCHO, 4 = ME GUSTA, 3 = NI ME GUSTA NI ME DISGUSTA,
2 = ME DISGUSTA, 1 = ME DISGUSTA MUCHO

Muestra	5 Color	5 Olor	5 Sabor	5 Textura
Bambón				
Croquetas de aguacate	5	5	5	5
Tacos Veganos	5	5	5	4
Carpaccio Avomango	4	4	5	5
Pasta!	4	5	5	5
Hummus	4	5	5	4
Pizza	5	5	5	5
Brownie	5	4	5	5

Fuente: Comensal número nueve