

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“RAÍCES Y RENOLINO: PRESERVACIÓN E INNOVACIÓN DE LA RESPOTERÍA TRADICIONAL MEXICANA”

Autor: Herrejón Hernández Emellie

**Tesina presentada para obtener el título de:
Licenciada en Gastronomía**

**Nombre del asesor:
Hernández Adame Ilse Montserrat**

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

“Raíces y remolino”

Preservación e innovación de la repostería tradicional mexicana”

Presenta:

Emellie Herrejón Hernández

Asesor:

Mtra. Ilse Montserrat Hernández Adame

MORELIA, MICHOACÁN

OCTUBRE 2025

Agradecimientos

Esta tesis es el resultado de un proceso que no solo fue academico, fue también personal, detrás de cada pagina hay un esfuerzo constante, cansancio, ilusion, tambien recaidas constantes de dejar las cosas para despues pero sobre todo de muchisimo aprendizaje. Este trabajo representa una etapa importante en mi vida, y por eso que quiero agradecer, ya que el agradecimiento es la puerta a muchas oportunidades en la vida, porque detrás de cada logro hay apoyo, hay amor, y personas que merecen ser nombradas, porque agradecer es honrar el camino a quienes lo hicieron posible. Agradezco desde lo mas honesto de mi croazon a las personas que me acompañaron y me apoyaron

A mis padres los señores Emilio Herrejón y la Señora Maria Concepción Hernández y a mis hermanos Karina y Alejandro, que son mi motivacion mas grande en esta vida, mi apoyo constante y mi mayor impulso, agradezco porque se que mucho de lo que soy es gracias a ellos, por creer en mi, apoyarme en cada locura, por enseñarme desde el amor, desde el respeto y el valor del trabajo, la constacia y la sensibilidad, porque lo que soy y hago nace de ustedes. Y que esto no seria posible sin su amor y su confianza.

A mi asesora la chef Monse Adame que merece un gran reconocimiento, por su gran desempeño, agradezco su paciencia, por su luz en este largo proceso, y por no rendirse junto conmigo, por sus palabras y soluciones magicas, por su sinceridad, su conocimiento y confianza fueron base fundamental para que este proyecto tomara forma.

A mi tio el señor Chucho Flores, por su generosidad a compartir su historia y saberes, su amor por su trabajo y familia, fue una fuente de inspiracion esencial para este trabajo y para mi crecimiento personal y profesional.

A mi amiga Itzi, por ser me compañera en muchas ocaciones de desvelos, por estar presente, por creer en mi y quitarme muchos miedos, y apoyarme desde el amor y la incondicionalidad desde el inicio al final de este proyecto. Tu amistad fue un abrazo constante, un espacio seguro y una parte importante de este proceso.

A la Virgen de Guadalupe, a Dios y al universo, gracias por acompañarme, por escuchar mis peticiones, acompañarme, guiarme en cada paso de este momento.

A mi, por tratarme con amor en el proceso, por escuchar mi mente y mi cuerpo cuando lo necesitaba, por seguir adelante con valentía y con muchos sueños, incluso en momentos difíciles.

Dedicatoria

Esta tesis está dedicada a todas las personas, experiencias y aprendizajes que hicieron posible llegar hasta aquí. A quienes me acompañaron con amor, paciencia y apoyo durante este proceso; a quienes escucharon mis dudas, celebraron mis avances y estuvieron presentes en los momentos difíciles y felices.

A mis padres principalmente, a mis hermanos, por ser mi motivación más grande. A Itzel por su apoyo constante y su amistad incondicional, a la virgen de Guadalupe, a Dios y al universo por escuchar mis peticiones y guiarme, y a mí por no rendirme, por honrar mi proceso y por llenar este trabajo de amor, esfuerzo y verdad.

Índice

Contenido

“Raíces y remolino” Preservación e innovación de la repostería tradicional mexicana”	1
Agradecimientos	2
Dedicatoria	4
Índice	5
Índice de imágenes.....	1
Resumen	3
ABSTRACT.....	4
INTRODUCCIÓN.....	5
Antecedentes	7
Planteamiento del problema	9
Pregunta general de investigación	10
Preguntas particulares de investigación	10
Objetivo general de investigación.....	11
Objetivos particulares	11
Justificación	12
1. Marco teórico	14
1.1 Bases de la repostería	14
1.2 La repostería mexicana como parte del patrimonio cultural de la humanidad	15
1.3 La importancia de la cocina mexicana	18
1.4 Evolución de la repostería mexicana.....	19
• 1.4.1 La conquista y la llegada de nuevos ingredientes.	21
1.5.1 La vanguardia y su impacto en la repostería mexicana	22
1.5.2 Origen y evolución de la vanguardia.....	22
1.5.3 Origen y evolución de la vanguardia.....	22
1.5.4 Características principales de la vanguardia	23
1.5.5 Exponentes clave de la cocina y repostería vanguardista	23
1.6 La ciencia con la gastronomía.....	28
1.7 La vanguardia en la actualidad	29

1.8 La vanguardia en la repostería mexicana	29
1.9 Proceso creativo	30
II. Metodología	31
2.1 Entrevista a Chucho Flores.....	33
2.2 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	35
2.3 Enfoque cualitativo y creativo.....	39
2.4 Herramientas de recolección	39
2.5 Análisis del proceso creativo	40
2.6 Criterios de selección.....	47
Para elegir los elementos tradicionales a reinterpretar se tomaron en cuenta los siguientes criterios:	47
• Su valor cultural y simbólico dentro de la repostería mexicana y como ha sido importante durante estos días.	47
• La viabilidad técnica para ser reinterpretados en clave contemporánea.	47
• Su potencial estético y narrativo, tanto en lo visual como en el relato detrás de cada propuesta.	47
3. Resultados.....	48
3.1 Tradición que se derrite en la memoria	48
3.2 Entrevista al señor Chucho Flores	49
3.3 Un viaje dulce entre tradición y vanguardia.....	56
Conclusiones	66
Glosario de términos de repostería	70
Apéndice	73
APÉNDICE A.....	73

Índice de imágenes

Ilustración 1 Chef Ferra Adriá	24
Ilustración 2 Tortilla de patatas decontruida por Ferra Adria.....	24
Ilustración 3 Chef Heston Blumenthal.....	24
Ilustración 4 Chef rené Redzepi.....	25
Ilustración 5 Chef Monica Patiño	26
Ilustración 6 Chef Sofia Cortina	26
Ilustración 7 Chef Oswaldo Oliva.....	27
Ilustración 8 Chef Jesus Escalera.....	27
Ilustración 9 Postre a la vanguardia	29
Ilustración 10 Postre tradicional llevado a la alta cocina.....	30
Ilustración 11 señor chucho, afuera de las primarias.	49
Ilustración 12 evidencia del dia de la entrevista	50
Ilustración 13 no hubo videos, ya que mi tio se sentia mejor platicando	50
Ilustración 14	51
Ilustración 15 Mi tio chucho de joven y familiares	53
Ilustración 16 fotografia con su familiares	53
Ilustración 17 vitrina que se encuentra en su neveria	53
Ilustración 18 Fotografia de la familia flores, nietos, hijos y mas.....	53
Ilustración 19 Ingredientes base de helado artesanal.....	54
Ilustración 20 Leche que es llevada a las 5:00 am.....	54
Ilustración 21 Base de Helado de leche	54
Ilustración 22 Helado de base de limon.....	54
Ilustración 23 Base de nieve de fresa.....	55
Ilustración 24 La nieve mas pedida, la de chongos	55
Ilustración 25 Mi tio Samuel, en el primero carrito de nieve	55
Ilustración 26 Fotografias de hijos y nietos	55
Ilustración 27 Marquesote en molde.....	57
Ilustración 28 Mezcla de Marquesote	57
Ilustración 29 Resultado de marquesote horneado	58

Ilustración 30 Mecla de 3 Leches	58
Ilustración 31 Crema de queso montada	59
Ilustración 32 Crema de queso ricotta	59
Ilustración 33 Ganache de higo frma y emolusionada.....	59
Ilustración 34 Ganache de higo.....	59
Ilustración 35 Helado de rompopo montado	60
Ilustración 36 Pruebas de Quenelle.....	60
Ilustración 37 Leche y su temperatura	60
Ilustración 38 Amaranto Horneado.....	60
Ilustración 39 Base de amaranto sin hornear	61
Ilustración 40 Emplatado final y componentes completos	62
Ilustración 41 Resultados comnpletos	Error! Bookmark not defined.
Ilustración 42 Ideas de componentes del postre	62
Ilustración 43 trazos e ideas del empltado	62
Ilustración 44 Idea final en borrador.....	63
Ilustración 45 Boceto del emplatado.....	63

Resumen

Hablar de repostería mexicana es hablar de historias, de ingredientes que saben a casa y de tradiciones que se comparten de generación en generación. Esta investigación nació de mi deseo de reinterpretar esos sabores que me conectan con mi cultura y transformarlos en algo nuevo, sin que pierdan su esencia.

Con un enfoque cualitativo y creativo, investigué la evolución de la repostería mexicana, analicé técnicas de vanguardia y realicé una entrevista a la familia Flores, quienes desde 1949 elaboran nieves artesanales en Ciudad Hidalgo. Sus relatos fueron una gran inspiración para crear un postre que uniera tradición y modernidad.

El resultado fue una propuesta que combina marquesote remojado en tres leches (coco, cajeta y vainilla), ganache de higo, helado de rompopo y crumble de amaranto. Más que un producto terminado, este trabajo es el reflejo de un proceso de experimentación, prueba y error, y mucha reflexión.

Lo que busco con este proyecto es demostrar que la tradición puede convivir con la innovación, que los sabores de siempre pueden transformarse y seguir contando historias, y que la repostería mexicana tiene un lugar muy especial en la alta cocina del presente y del futuro.

ABSTRACT

Talking about Mexican pastry is talking about stories, about ingredients that taste like home, and about traditions that are passed down from generation to generation. This research was born from my desire to reinterpret those flavors that connect me with my culture and transform them into something new, without losing their essence.

With a qualitative and creative approach, I researched the evolution of Mexican pastry, analyzed avant-garde techniques, and conducted an interview with the Flores family, who have been making artisanal ice creams in Ciudad Hidalgo since 1949. Their stories were a great inspiration for creating a dessert that brings together tradition and modernity.

The result was a proposal that combines marquesote soaked in three milks (coconut, cajeta, and vanilla), fig ganache, rompope ice cream, and amaranth crumble. More than a finished product, this work is the reflection of a process of experimentation, trial and error, and deep reflection.

What I seek with this project is to show that tradition can coexist with innovation, that the flavors we grew up with can be transformed and continue telling stories, and that Mexican pastry has a very special place in the fine dining of today and the future.

INTRODUCCIÓN

En la cocina, especialmente en la repostería, cada ingrediente tiene el potencial de contar una historia. Esta investigación parte de una inquietud muy clara: ¿cómo podemos reinterpretar elementos tradicionales sin perder su esencia, pero llevándolos a un lenguaje actual, creativo y personal?

A lo largo de este proyecto, me propuse explorar el proceso creativo detrás de una propuesta de repostería vanguardista con base en ingredientes y referencias tradicionales mexicanas. El objetivo no fue replicar recetas ni simplemente "modernizar" sabores, sino comprender qué las hace significativas, qué emociones y recuerdos activan, y cómo esas sensaciones pueden transformarse en una creación que dialogue con la alta cocina sin perder autenticidad.

Durante el desarrollo de esta investigación, me encontré con diversos retos. Uno de los más importantes fue descubrir que en mi ciudad, Morelia, Michoacán, no siempre es sencillo conseguir insumos o herramientas que faciliten la creación de propuestas muy vanguardistas. Esta limitación me obligó a ser más creativa y buscar alternativas para lograr los resultados que imaginaba. Sin embargo, también me dio la oportunidad de valorar aún más los recursos locales y pensar en cómo adaptarlos.

Mi perspectiva cambió aún más cuando realicé prácticas en el restaurante Ábac del chef Jordi Cruz, en Barcelona, España, donde pude experimentar la vanguardia desde otro punto de vista, donde vi como los platillos típicos de Barcelona, los llevaban a otro nivel, a la vanguardia. Ahí tuve contacto con productos especializados, como los de la marca Sosa, que hacían más accesible y precisa la elaboración de técnicas modernas desde espumas estables hasta gelificaciones y texturas innovadoras, y no solo productos químicos, si no maquinas, que ni me imaginaba que existan, que ayudaban al desarrollo y preparación de platillos, y fue lo que me abrió la mente a nuevas posibilidades de creación. Esta experiencia me permitió regresar a mi proyecto con más herramientas, ideas y claridad sobre cómo lograr que mi postre mantuviera un equilibrio entre lo tradicional y lo innovador.

El enfoque de esta tesis es cualitativo y creativo, ya que permite analizar de forma profunda los aspectos simbólicos, emocionales y culturales detrás de cada decisión tomada en el proceso. Desde entrevistas, pruebas técnicas, bocetos y reflexiones personales, se construyó una metodología que combina intuición, conocimiento técnico y respeto por lo que cada elemento representa.

Más allá del resultado final del postre, esta investigación busca demostrar que la repostería también puede ser un medio para rescatar la memoria, reinterpretar la identidad y generar propuestas con sentido. Como chef, me interesa crear platos que no solo sorprendan visual y técnicamente, sino que también comuniquen una visión personal del mundo y del lugar de donde vengo.

Antecedentes

La repostería mexicana ha experimentado una evolución significativa, llevando sus raíces tradicionales hacia la vanguardia mediante la innovación y la fusión con técnicas contemporáneas. Un claro ejemplo es este artículo muestra cómo en México la cocina une el pasado con el presente sin perder la tradición. Es muy valioso que chefs modernos y cocineras tradicionales se unan para que colaboren y hagan exquisitos platillos, porque no se trata de olvidar la tradición, sino de darle nueva vida. El ejemplo del mole negro, reinterpretado por el chef Gerardo Vázquez Lugo con técnicas modernas como la cocina molecular, demuestra que lo ancestral puede seguir evolucionando sin perder su esencia. No es romper con lo viejo, sino hacerlo brillar de otra manera, y que lo sigan conociendo las nuevas generaciones. La cocina aquí no solo alimenta el cuerpo, también preserva la cultura y la memoria. Este artículo fue publicado por Uniendo Voces Newspaper, destaca un esfuerzo significativo por parte del Centro Nacional De Investigación, para vincular la tradición culinaria mexicana, con la innovación contemporánea.

Otro ejemplo también es el trabajo de Dulce González, una chef mexicana que ha logrado combinar la tradición de la repostería mexicana con muchas influencias modernas en su panadería en Barcelona. Según un artículo publicado en Zona Docs en el año 2024, Dulce ha conquistado el paladar europeo, más el de Barcelona, con su versión del pan de muerto, un postre delicioso tradicional mexicano que ella ha ido reinterpretando con toques innovadores y dándoles una estética más vistosa o más moderna, y la ha ido adaptando a las exigencias y las nuevas tendencias del momento. Esto ha logrado que la repostería mexicana se adapte, sin perder su esencia y, al mismo tiempo, seguir satisfaciendo a todo tipo de paladares, dentro de lo global. (Zona Docs, 2024).

De igual manera, en Estados Unidos, Alexandra Lourdes, una repostera mexicana, logró cautivar a través de las redes sociales con una creación de los "domales", una fusión entre las donas y los tamales. Este concepto ha innovado, ya que sigue combinando dos elementos bastante gastronómicos muy representativos de las dos culturas, tanto

mexicana , como estadounidense, es viral en diversas plataformas digitales, mostrando cómo la repostería mexicana se está adaptando a las tendencias más nuevas y globales y cómo estos elementos tradicionales mexicanos, pueden ser reinterpretado y seguir formando parte de las tendencias, de forma sorprendente y accesibles para un público más amplio (Infobae, 2024).

También este artículo muestra cómo en México la cocina une el pasado con el presente sin perder la tradición. Es muy valioso que chefs modernos y cocineras tradicionales se unan para que colaboren y hagan exquisitos platillos, porque no se trata de olvidar la tradición, sino de darle nueva vida. El ejemplo del mole negro, reinterpretado por el chef Gerardo Vázquez Lugo con técnicas modernas como la cocina molecular, demuestra que lo ancestral puede seguir evolucionando sin perder su esencia. No es romper con lo viejo, sino hacerlo brillar de otra manera, y que lo sigan conociendo las nuevas generaciones. La cocina aquí no solo alimenta el cuerpo, también preserva la cultura y la memoria. Este artículo fue publicado por Uniendo Voces Newspaper, destaca un esfuerzo significativo por parte del Centro Nacional De Investigación, para vincular la tradición culinaria mexicana, con la innovación contemporánea.

El Chef Jesus Escalera ha transformado la repostería mexicana al fusionar sabores tradicionales con técnicas vanguardistas. Desde La Postrería en Gdl, ha reinterpretado algunos ingredientes mexicanos como la cajeta, la guanábana, llevándolo de formas más creativas y no dejando la tradición y de formas creativas. Reconocido como el mejor chef pastelero de Latinoamérica (2018), el trabajo de Escalera no solo innova, sino que también preserva y sigue enriqueciendo el país.

En conjunto, estos antecedentes evidencian cómo la repostería y la cocina mexicana ha avanzado para seguir transmitiendo innovación constante. La fusión de estas técnicas modernas, contemporánea. También los ingredientes mexicanos han permitido que la repostería y la cocina mexicana se sigan destacando, llevando sabores tradicionales a nuevos públicos y contribuyendo al fortalecimiento de la identidad culinaria mexicana, y sobre todo que no se deje perder.

Planteamiento del problema

En el año 2010, la cocina tradicional mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Este reconocimiento destaca la riqueza histórica, la diversidad de ingredientes autóctonos que hay en México y el valor cultural que representa para las comunidades que la han conservado a través del tiempo, y que la siguen haciendo presente. Esta distinción no solo honra nuestras tradiciones culinarias, sino que también nos invita a seguir haciéndolas partes de la cocina mexicana, difundirlas y adaptarlas a los nuevos contextos sin perder la esencia y la tradición. En ese sentido, uno de los aspectos más representativos, pero también menos explorados en términos de innovación, es la repostería mexicana.

La repostería mexicana es un pilar fundamental de nuestra gastronomía, caracterizada por su diversidad y el uso de ingredientes autóctonos como el cacao, el maíz y los frutos tropicales. Sin embargo, a pesar de la rica tradición y de los elementos que han existido desde hace muchísimos años, existe ya una necesidad de llevar la repostería mexicana hacia la vanguardia, integrando técnicas modernas y enfoques innovadores sin perder la esencia de lo tradicional, y seguir conservando ingredientes que representan la repostería mexicana. Se igual manera existen ya postres clásicos, que han sido reinterpretados, o elementos de muchos postres y crear uno nuevo.

En la actualidad, muchos de los postres mexicanos siguen basándose principalmente en recetas tradicionales que no han evolucionado con las tendencias actuales de la gastronomía. Aunque las nuevas tendencias han hecho que las nuevas generaciones de reposteros comiencen a experimentar con algunas fusiones y reinterpretaciones, sin dejar atrás la tradición. Esta falta de innovación en la repostería mexicana limita su evolución y la oportunidad de posicionarse como un referente dentro de las tendencias gastronómicas contemporáneas, y poderlas llevar a lo grande.

Además, el enfoque tradicional de la repostería mexicana no siempre responde a las nuevas demandas del mercado, como la preferencia por opciones más saludables o la incorporación de técnicas culinarias avanzadas, o cocinas de otros países, que han innovado y se han apoderado del mercado mexicano. La necesidad de seguir explorando e innovando y utilizando técnicas modernas como la cocina molecular, la pastelería de vanguardia, o el diseño de nuevas experiencias sensoriales que atraigan a un público más amplio, sin perder la identidad y el sabor único de nuestra tradición.

Así que es necesario encontrar un equilibrio entre la preservación de nuestras tradiciones culinarias y de nuestros ingredientes y la innovación en la repostería mexicana. Esto permite enriquecer e innovar a la gastronomía dentro del país, sino también impulsar la evolución de la repostería mexicana hacia un futuro en el que se valore tanto la creatividad como la autenticidad de nuestros sabores.

Pregunta general de investigación

¿Es posible llevar la repostería tradicional mexicana hacia la vanguardia sin afectar su identidad ni los valores culturales que la definen?

Preguntas particulares de investigación

¿Cuáles son las principales características y elementos que definen a la repostería tradicional mexicana y qué la hace tan representativa dentro de nuestra gastronomía?

¿De qué manera se puede reinterpretar la repostería tradicional mexicana desde una perspectiva vanguardista, respetando su esencia, sus ingredientes y el valor cultural que representa?

¿Qué elementos caracterizan a la repostería de vanguardia y cómo podrían integrarse a la repostería mexicana sin perder la identidad que la distingue?

Objetivo general de investigación

Analizar cómo la repostería tradicional mexicana puede transformarse hacia una propuesta más vanguardista, integrando elementos contemporáneos sin perder la esencia, y la tradición de las raíces culturales y gastronómicas mexicanas, a través de la reinterpretación creando platillos que contengan elementos mexicanos, usando técnicas vanguardistas.

Objetivos particulares

Analizar las características y elementos principales que definen a la repostería tradicional mexicana, y cómo contribuyen a su identidad dentro de la gastronomía mexicana.

Investigar técnicas y los enfoques vanguardistas que se han visto y aplicado en otras áreas de la gastronomía, y ver cómo podrían incorporarse estas técnicas en la repostería mexicana sin perder la esencia, ni los elementos gastronómicos de México.

Analizar las tendencias vanguardistas y explorar como pueden fusionarse con elementos de la gastronomía mexicana, para crear un postre, sin perder su esencia, y siendo innovador con estas tendencias.

Justificación

Con la declaración de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, se reconoció no solo su riqueza histórica y cultural, sino también la importancia de seguir preservando técnicas, ingredientes y raíces. Dentro de lo amplio que es la gastronomía, la repostería mexicana ocupa un lugar especial por su diversidad y su capacidad de contar historias a través de cada dulce típico. Desde el pan de muerto, el pan de rancho, la cocada o el ate, cada preparación refleja las raíces profundas de una cultura que ha sabido mantener vivas sus tradiciones a través del tiempo.

Sin embargo, a diferencia de otras áreas de la cocina mexicana, la cocina salada, se ha evolucionado, se ha reinventado y ha alcanzado espacios internacionales a través de la alta gastronomía, y sigue perseverando historia y la tradición, la repostería tradicional mexicana ha permanecido en gran medida estática, anclada a recetas y formas de elaboración que no siempre están con las nuevas tendencias culinarias. Aunque se ha permitido mantener la autenticidad y la riqueza del recetario tradicional, también ha limitado su proyección e innovación frente a algo más innovador donde la fusión, la creatividad y el uso de nuevas técnicas definen las propuestas más valoradas.

Este trabajo parte de la idea de que la repostería mexicana puede y debe evolucionar sin perder su esencia. No se trata de reemplazar lo tradicional, sino reinterpretarlo con respeto. Así como sus ingredientes como lo son el maíz, el piloncillo, la canela o el chocolate, son parte fundamental de la repostería mexicana tradicional, aún tienen mucho que ofrecer si se exploran desde una mirada creativa y moderna. A través de la incorporación de técnicas vanguardistas.

Innovar no significa olvidar, sino adaptarse. Y si se desea que las recetas tradicionales sigan vivas en las nuevas generaciones, e incluso trasciendan fronteras, es necesario abrir espacios para la fusión entre lo tradicional y lo contemporáneo. La repostería mexicana tiene el potencial no solo de seguir siendo un orgullo nacional, sino de

posicionarse como una propuesta valiosa en la repostería internacional, conservando siempre el alma que la hace única.

1 . Marco teórico

1.1 Bases de la repostería

La repostería, entendida como el arte de elaborar productos dulces tales como pasteles, tartas, galletas y confitería, constituye una de las ramas más refinadas de la gastronomía. Desde su perspectiva técnica y creativa, la repostería exige precisión en las mediciones, dominio de métodos de cocción específicos y sensibilidad estética en la presentación final de los productos. En este sentido, la autora de esta investigación considera que la repostería no solo responde a una necesidad de consumo, sino que también actúa como un medio de expresión cultural y artística a lo largo de la historia.

Respecto a sus orígenes, diversas fuentes coinciden en situar los primeros indicios de repostería en las civilizaciones antiguas. Particularmente en Egipto, se elaboraban panes endulzados con miel, considerados como los antecedentes directos de los productos de repostería actuales. Más tarde, en el contexto de las culturas griego y romano, la preparación de alimentos dulces se perfeccionó mediante el uso de ingredientes como frutos secos, queso y vino, dando lugar a las primeras formas complejas de postres. Desde la perspectiva de este trabajo, estos primeros intentos de creación dulce reflejan una evolución importante en la relación del ser humano con la comida, donde el placer sensorial comienza a adquirir protagonismo.

La evolución de la repostería ha sido dinámica y profundamente influenciada por factores sociales, culturales y económicos. Durante la Edad Media, el intercambio cultural derivado de las Cruzadas introdujo en Europa productos fundamentales como el azúcar, las almendras y diversas especias, permitiendo una expansión significativa en las técnicas de elaboración de dulces. Asimismo, surgieron gremios de panaderos y confiteros que, como señala la autora, consolidaron los primeros estándares de calidad en la producción repostería.

El Renacimiento marcó un punto de inflexión, especialmente en Italia y Francia, donde la repostería adquirió un carácter más elaborado y refinado, vinculado directamente a las cortes aristocráticas. La sistematización de técnicas como el laminado de masas y el desarrollo de preparaciones emblemáticas evidencian, desde el análisis de esta investigación, un interés creciente por la estética y la perfección técnica en los productos.

Durante los siglos XVII y XVIII, la creación de postres como el merengue y los macarons, así como la publicación de libros especializados, facilitaron la transmisión de conocimientos y técnicas, contribuyendo a la profesionalización del arte repostero. Posteriormente, la Revolución Industrial del siglo XIX democratizó el acceso a los productos de repostería, gracias a la producción masiva de azúcar y a la aparición del horno doméstico. Desde la perspectiva de esta tesina, este cambio no solo transformó la oferta repostera, sino que permitió que la repostería se integrara en la vida cotidiana de amplios sectores de la población.

En el siglo XX y lo que va del XXI, la repostería ha seguido evolucionando de manera vertiginosa. La autora observa que fenómenos como la repostería molecular, la influencia de tendencias nutricionales (como la elaboración de postres veganos o sin gluten) y la fusión de sabores de distintas culturas, han llevado a la repostería a un nivel de innovación y creatividad sin precedentes. Actualmente, este campo no solo exige habilidades técnicas, sino también una constante adaptación a los cambios culturales, tecnológicos y de consumo.

1.2 La repostería mexicana como parte del patrimonio cultural de la humanidad

Dentro de la riqueza de la cocina mexicana, se considera que la repostería tradicional ocupa un lugar muy especial, no solo por su valor gastronómico, sino por todo lo que representa la cultura y el simbolismo que tiene. En el libro *Comemos, luego existimos: la cocina tradicional de México*, de la autora Gloria López Morales explica que la cocina tradicional va mucho más allá de preparar alimentos: es un sistema complejo de saberes,

costumbres y significados transmitidos de generación en generación. Sabiendo esto, se entiende que la repostería mexicana no es únicamente una serie de recetas dulces, sino una expresión viva de identidad, de celebración y de memoria colectiva, que se ha transmitido de generación en generación.

Desde tiempos prehispánicos ya existían las formas dulces en la alimentación, utilizando ingredientes nativos como el cacao, la miel de abeja melipona, el amaranto, y este ingrediente fue muy importante en elaboraciones dulces de la repostería mexicana tradicional, especialmente en la época prehispánica. Antes de la llegada de los españoles, los pueblos mesoamericanos (como los mexicas/aztecas) ya utilizaban el amaranto en preparaciones ceremoniales y alimenticias. Lo mezclaban con miel natural (de abejas nativas o de maguey) para hacer figuras comestibles llamadas **"tzoalli"**, que a veces representaban a sus dioses en rituales, otro ingrediente destacado fue la vainilla, considerada un ingrediente de gran relevancia en la repostería mexicana, es originaria de México, específicamente de la región de Totonacapan, en el actual estado de Veracruz. De acuerdo con diversas fuentes, fueron los pueblos totonacas quienes primero cultivaron y utilizaron esta orquídea, mucho antes de la llegada de los españoles al continente americano.

Durante la época prehispánica, la vainilla cumplía principalmente la función de aromatizar bebidas a base de cacao, consumidas por las clases altas y sacerdotales, como el "xocolatl" entre los mexicas. Si bien en ese tiempo no se utilizaba en postres como se hace en la actualidad, su importancia radicaba en la capacidad de aportar sabor y aroma a las preparaciones, anticipando su posterior incorporación en la repostería tradicional.

Estos productos no se consumían solo por gusto, sino que tenían un papel sagrado y ritual. Es importante destacar que muchos de estos dulces estaban presentes en ofrendas, ceremonias religiosas o eventos agrícolas, lo que muestra que el dulce ya tenía un lugar significativo en las prácticas sociales y espirituales de los pueblos originarios, que lo hacían parte de, y representado.

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, se integraron nuevos ingredientes como el azúcar, la leche, los huevos, el trigo y algunas frutas y especias que no existían en ese momento en Mesoamérica. Este proceso de mestizaje transformó profundamente a la cocina mexicana, y en especial la repostería. Uno de los aspectos que más me llama la atención es el papel de los conventos durante la época colonial. En estos espacios, las monjas mezclando usando técnicas europeas con ingredientes locales, y desarrollaron una gran variedad de dulces que con el tiempo se volvieron clásicos de México, como las cocadas, las natillas, los buñuelos o las obleas con cajeta. Esos dulces no solo tenían una finalidad alimenticia, sino que también era simbólica y muchas veces económica, y sobre todo representativa.

Más adelante, ya en los siglos XIX y XX, la repostería mexicana siguió evolucionando y adaptándose. A pesar de la modernización y la industrialización, cada región del país conservó sus propios dulces tradicionales, llevándolos de generación en generación y muchos de ellos siguen vigentes hasta el día de hoy. Ejemplos de ello son las alegrías del centro del país, los borrachitos del Bajío, las empanadas dulces del sur o las cocadas de las regiones costeras. Es importante reconocer que estos productos dulces no solo representan una técnica culinaria, sino también una conexión profunda con el entorno, con los ingredientes locales y con la historia de cada uno de estos dulces y como nacieron. Gloria López Morales insiste en que la cocina tradicional incluyendo su vertiente dulce debe entenderse como patrimonio vivo, como algo que se practica, se transmite y se resignifica constantemente. La repostería tradicional también es una forma de resistencia frente a la globalización y a la pérdida de nuestras raíces culinarias. Muchos de estos dulces siguen preparándose en casa, en mercados o en festividades religiosas, y son parte esencial del tejido cultural de México

Por eso es importante considerar que estudiar la repostería tradicional mexicana no solo implica hablar de sabores y texturas, sino también entenderla que es una práctica muy importante en México y que es importante tanto social, histórica y simbólica. EL análisis nos permite acercarnos a los valores, creencias y formas de vida de las distintas comunidades del país, y a su diversidad de dulces. Además, representa un espacio

donde conviven el pasado y el presente, lo cotidiano y lo ceremonial, lo individual y lo colectivo.

1.3 La importancia de la cocina mexicana

La cocina mexicana es considerada uno de los pilares fundamentales de la identidad cultural del país, no solo por su diversidad y riqueza, sino por su profundo significado social, histórico y simbólico. Según la autora Gloria López Morales (2016), la cocina tradicional mexicana no se puede entender únicamente como una serie de técnicas culinarias o ingredientes; representa un conjunto de conocimientos, prácticas y creencias que se transmiten de generación en generación, constituyendo una parte esencial del patrimonio cultural inmaterial de México.

La gastronomía mexicana es una de las más diversas y complejas del mundo. Cada región, cada comunidad y, en muchos casos, cada familia, tiene sus propias recetas, ingredientes y formas de preparación que reflejan las características geográficas, donde se ve reflejado el sazón de cada persona o bien a un los ingredientes que se dan en los diferentes estados de México, que hay miles de platillos que muchos otros estados no conocen. López Morales destaca que, desde tiempos prehispánicos, la cocina ha sido un medio de integración social y un reflejo de la relación del ser humano con su entorno natural. Elementos como el maíz, el frijol, el chile y el cacao no solo son los ingredientes básicos de la dieta, sino símbolos de resistencia cultural, sobrevive la huella de las civilizaciones originarias de Mesoamérica.

La cocina tradicional mexicana es un campo en el que se ven diversas formas de conocimiento: desde los saberes agrícolas hasta las técnicas culinarias que se han refinado con el paso de los siglos. La autora enfatiza que la relación entre el ser humano y la naturaleza, especialmente en cuanto al cultivo y la selección de ingredientes, es un aspecto central de la cocina mexicana. Esta es una relación simbólica y que no solo refleja una cosmovisión particular, sino que también promueve prácticas de respeto y sustentabilidad hacia los recursos naturales. Se señala que la cocina mexicana tiene un

fuerte componente. La preparación y el consumo de los alimentos son momentos de encuentro, de compartir y de fortalecer los lazos familiares y comunitarios. En muchos lugares de México, las festividades y celebraciones están marcadas por rituales culinarios, y la comida se convierte en un medio para expresar valores culturales, creencias religiosas y el sentido de pertenencia. En este sentido, la cocina mexicana es mucho más que una actividad alimentaria; es un acto de comunicación y afirmación de la identidad colectiva. A pesar de los avances tecnológicos y la estandarización de las dietas en muchas partes del mundo, la preservación de las tradiciones culinarias locales en México es una muestra de la persistencia de las culturas indígenas y mestizas. Aunque hayan cambiado muchas cosas, pero se sigue persistiendo los ingredientes

El reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010 subraya la importancia global de este legado. Este reconocimiento no solo valida la gastronomía mexicana desde una perspectiva internacional, sino que también resalta su relevancia en el contexto de las luchas por la preservación de las culturas locales frente a la homogeneización de los gustos y hábitos alimentarios a nivel global.

1.4 Evolución de la repostería mexicana

La repostería mexicana, tal como sucede con el resto de la cocina de muchas partes, es el resultado de un largo proceso de mestizaje cultural que se ha ido transformando a lo largo de los años, sin perder sus raíces simbólicas. Gloria López Morales en *Comemos, luego existimos: la cocina tradicional mexicana*, menciona algo importante sobre que la cocina mexicana no puede entenderse únicamente como un conjunto de recetas o técnicas, sino como un sistema vivo que refleja las historias, los valores y las identidades de los pueblos que la han construido a base de historias a través de los años. En este contexto, la repostería ocupa un lugar esencial como expresión de celebración, y la memoria.

En la época prehispánica, no existía una repostería como tal, en el sentido europeo del término, pero sí había preparaciones dulces a base de miel de maguey, frutos, flores, pinole, maíz tostado, calabaza y semillas como el amaranto. Estas formas de dulzor estaban ligadas a rituales religiosos y al calendario agrícola, lo que les confería un profundo significado simbólico.

Con la llegada de los españoles, la introducción del azúcar de caña, el trigo, la leche, los huevos y las técnicas de horneado llegaron a transformar el panorama repostero. Este encuentro culinario dio lugar a una gama de dulces conventuales y panes de celebración, que se fusionaron con ingredientes indígenas. Así nacieron dulces como las cocadas, las pastitas, los buñuelos y los ates, así como panes como el pan de muerto o las hojaldras, todos con fuerte carga ritual y social.

La repostería también fue cultivada en los conventos, donde las monjas desarrollaron una repostería refinada, creativa y fuertemente influenciada por la cocina europea ya que se basaban en ella para hacer recetas, pero adaptada con ingredientes locales. Estas recetas se transmitieron de forma oral y escrita, muchas veces bajo el cuidado de mujeres que preservaban los saberes tradicionales. A lo largo del tiempo, estos dulces salieron del ámbito religioso para integrarse a las festividades populares y familiares y ser emblemáticas de México, llevándolas a ser historia y a ser competida en generación en generación.

Durante los siglos XIX y XX, la repostería mexicana siguió evolucionando con la llegada de nuevas técnicas, utensilios y productos industriales. Sin embargo, a pesar de los cambios, muchos de los dulces tradicionales se mantuvieron vivos gracias a su profundo arraigo cultural. Como enfatiza López Morales, el acto de preparar y compartir dulces tradicionales no es solamente un gesto culinario, sino un acto de resistencia cultural y de afirmación de identidad.

Hoy en día, la repostería mexicana se enfrenta al reto de mantenerse vigente en los años actuales, donde conviven las técnicas ancestrales con propuestas de vanguardia. Esta convivencia abre caminos interesantes para la reinterpretación creativa de los sabores

del pasado, sin perder de vista el respeto por su origen. La repostería mexicana, entonces, no solo es una herencia viva, sino también un territorio fértil para la innovación con sentido.

1.4.1 La conquista y la llegada de nuevos ingredientes.

La llegada de los españoles a lo que hoy es México marcó un punto de inflexión en la historia culinaria de México. La repostería, como manifestación cultural, se transformó profundamente a partir de este encuentro entre dos mundos. Antes de la Conquista, los pueblos ya contaban con una variedad de preparaciones dulces a base de ingredientes ricos como la miel de abeja melipona, la miel de maguey, frutas, maíz tostado, pinole, calabaza y semillas como el amaranto o el cacao. Sin embargo, no existía el concepto de “repostería” en su forma europea, ni tampoco el uso del azúcar, el trigo o los lácteos, hasta que llegaron los españoles.

Con la colonización, se introdujeron ingredientes completamente nuevos que revolucionaron la cocina dulce: azúcar de caña, trigo, leche, huevos, manteca, canela, almendras, cítricos, arroz, entre muchos otros. Estos productos, inicialmente traídos desde Europa, Asia y África, fueron adoptados poco a poco en los conventos de México, haciendas y cocinas mestizas, dando origen a una repostería un poco más compleja.

La caña de azúcar fue quizás el ingrediente más determinante para el desarrollo de la repostería mexicana como la conocemos hoy. Gracias a ella surgieron los ates, los dulces cristalizados, los almíbares, las mermeladas y muchas otras elaboraciones que hoy consideramos tradicionales y muy ricas. El trigo, por su parte, permitió la creación de panes horneados tales como las conchas, el pan de muerto o las rosas que no existían en el mundo indígena, donde el maíz era el cereal dominante.

Los conventos jugaron un gran papel central en la consolidación de esta nueva repostería. Las monjas, con acceso a ingredientes europeos y conocimientos culinarios heredados de la tradición medieval española, comenzaron a experimentar y adaptar recetas, combinándolas con ingredientes locales. Así surgieron muchos dulces que ya conocemos tradicionalmente.

Este mestizaje culinario no fue un proceso simple ni inmediato. La repostería novohispana se fue formando a lo largo de varios siglos, y en ella se refleja tanto la violencia de la colonización como la riqueza del intercambio cultural. Hoy en día, muchos de los dulces considerados "tradicionales" en México tienen su origen en esta etapa histórica, lo que evidencia cómo la historia y la cocina están profundamente entrelazadas.

1.5 Vanguardia

1.5.1 La vanguardia y su impacto en la repostería mexicana

El concepto de vanguardia, proveniente del francés *avant-garde*, se refiere a aquellas corrientes artísticas, culturales o creativas que se adelantan a su tiempo, rompen con lo establecido y proponen nuevas formas de expresión. En el contexto de esta investigación, se entiende la vanguardia como una actitud transformadora que busca innovar sin perder de vista las raíces que definen la identidad de una cultura.

1.5.2 Origen y evolución de la vanguardia

La vanguardia y su impacto en la repostería mexicana

El concepto de vanguardia, que proviene del francés *avant-garde*, siempre lo he entendido como una manera de ir un paso adelante, de mirar hacia el futuro sin soltar la mano del pasado. Se trata de romper moldes, de buscar nuevas formas de crear, pero sin perder lo que da sentido: el origen. Para mí, aplicar la vanguardia en la repostería mexicana no es un capricho moderno, es una forma de hacer que nuestras raíces sigan vivas, pero transformadas y adaptadas a las sensibilidades del presente.

1.5.3 Origen y evolución de la vanguardia

La vanguardia surgió en Europa, principalmente en París, a inicios del siglo XX, como respuesta a una época de intensos cambios sociales, políticos e industriales. En el arte y la literatura, esta necesidad de transformación se manifestó en movimientos como el

cubismo, el dadaísmo, el surrealismo o el futurismo, que apostaban por romper con las reglas tradicionales, experimentar y ver el mundo desde otras perspectivas.

Con el tiempo, esta actitud vanguardista se fue extendiendo a otras disciplinas, incluyendo la gastronomía. Hoy, hablar de cocina vanguardista implica hablar de innovación, de técnicas modernas, de estética, pero también de discurso, de memoria y de identidad.

1.5.4 Características principales de la vanguardia

Desde mi mirada como creadora y amante de la repostería, veo que la vanguardia se construye con elementos muy concretos que definen su esencia:

- **Innovación constante:** Se busca siempre ir más allá de lo que ya se conoce.
- **Experimentación:** Se combinan ingredientes inesperados, se aplican técnicas científicas o
- **Narrativa y sentido:** Cada creación tiene un concepto detrás; no es solo sabor o forma, es una forma de transmitir un mensaje que la gente entienda a través de un platillo.
- **Estética cuidada:** El montaje y la presentación son parte de la experiencia.
- **Conciencia actual:** La vanguardia también responde a una necesidad de reconectar con lo natural, lo local y lo sustentable.

1.5.5 Exponentes clave de la cocina y repostería vanguardista

En el mundo de la gastronomía y la repostería, hay figuras que han marcado un antes y un después con sus propuestas vanguardistas. Entre los más reconocidos a nivel internacional se encuentran:

- **Ferran Adrià** (España): Líder del restaurante El Bulli, pionero de la cocina molecular y de la técnica de **deconstrucción**, que consiste en descomponer los elementos de un plato tradicional para luego reconstruirlos en formas, texturas y temperaturas nuevas, conservando su esencia. Su propuesta fue tan radical que convirtió la cocina en una forma de arte conceptual. Adrià no solo cocinaba, sino



Ilustración 1 Chef Ferran Adrià

que pensaba desde la emoción, la sorpresa y la ruptura de expectativas.

Ejemplo: Tortilla de patatas deconstruida

En El Bulli, Ferran Adrià transformó la tradicional tortilla española en una experiencia única. Utilizó cebolla confitada, crema de huevo y espuma de patata, sirviéndolo todo en una copa para ser consumido con cuchara. Esta reinterpretación mantenía los sabores originales pero alteraba completamente la textura y presentación del plato.

(As, s.f.) (gastronomicus, s.f.)



Ilustración 2 Tortilla de patatas deconstruida por Ferran Adrià



Ilustración 3 Chef Heston Blumenthal

- **Heston Blumenthal** (Reino Unido): Blumenthal es el ejemplo de cómo la ciencia puede transformar la experiencia gastronómica. En *The Fat Duck*, su restaurante más emblemático, introdujo experiencias

multisensoriales donde el comensal no solo prueba, sino que escucha, huele y vive el plato desde una narrativa. Utiliza técnicas como la destilación de aromas, el nitrógeno líquido o los efectos de sonido en la mesa. La vanguardia en su cocina reside en la búsqueda de emoción, sorpresa e interacción entre el comensal y el platillo. (La Vanguardia , s.f.)

Ejemplo: Mousse de lima escalfada en nitrógeno líquido
En su restaurante The Fat Duck, Heston Blumenthal introdujo la técnica del nitrógeno líquido para crear una mousse de lima que, al ser escalfada en este elemento, ofrecía una textura y experiencia sensorial únicas. (fortuna, s.f.)



Ilustración 4 Chef René Redzepi

(madrid fusion, s.f.)

- **René Redzepi** (Dinamarca): A través de su restaurante Noma, revolucionó la forma de cocinar con ingredientes locales, silvestres y fermentados, dando voz a una cocina profundamente conectada

con el entorno y el paisaje a través de los sabores. Va más allá de la técnica, proponiendo una conexión profunda con la tierra, el origen de cada elemento y su temporalidad. (azureazure, s.f.)

Ejemplo: Uso de fermentados en Noma
En Noma, René Redzepi incorpora elementos fermentados en sus platos, como miso sabroso o uva espina fermentada, para añadir profundidad y complejidad a los sabores. Estas técnicas resaltan la conexión con la naturaleza y el entorno local. (pdfcoffe, s.f.)

En México también hay chefs y reposteros que han llevado nuestras raíces a un plano más innovador sin perder la identidad:



Ilustración 5 Chef Monica Patiño

- **Mónica Patiño** y **Martha Ortiz** han explorado lo sensorial y lo simbólico de la cocina mexicana desde un enfoque

contemporáneo, cuidando el detalle estético, conceptual y cultural rescata recetas mexicanas, pero las presenta con una narrativa más sutil y refinada. Ha trabajado constantemente en dignificar la cocina casera, otorgándole un lugar en la alta cocina sin perder autenticidad. (EL PAIS , s.f.)

Ejemplo: Mole rosado con pollo orgánico
Martha Ortiz creó un mole rosado que representa la feminidad y la belleza, utilizando ingredientes como betabel y piñones. Este platillo no solo destaca por su sabor, sino también por su presentación estética y su carga simbólica. (facebook, s.f.)



Ilustración 6 Chef Sofia Cortina

- **Sofía Cortina**, considerada una de las mejores reposteras jóvenes de México, trabaja con ingredientes locales como el maíz, la vainilla o el cacao, llevándolos a expresiones modernas y delicadas trabajados con técnicas francesas pero con una sensibilidad mexicana. Rechaza lo excesivamente dulce, y busca sabores más limpios, auténticos y equilibrados. Su trabajo es un ejemplo

de cómo se puede innovar con respeto a la tierra y al productor.
(LAROUSSE COCINA, s.f.)

Ejemplo: Pastel de maíz criollo con mousse de cacao
Sofía Cortina combina ingredientes tradicionales mexicanos como el maíz criollo y el cacao en un pastel que equilibra sabores y texturas, utilizando técnicas francesas para lograr una repostería moderna y delicada. (volaris revista, s.f.)



Ilustración 7 Chef Oswaldo Oliva

- (worldwinenow, s.f.) **Oswaldo Oliva**, chef de Lorea, integra fermentaciones, técnicas modernas y una narrativa que combina lo técnico con lo emocional, también trabaja con fermentaciones, productos poco convencionales y una propuesta de

menú que se adapta al comensal. Viene de formarse en cocinas como *Mugaritz* y *El Celler de Can Roca*, y ha traído a México esa filosofía de **crear experiencias únicas** desde lo íntimo, lo sensorial y lo narrativo. Su cocina es un constante laboratorio de ideas (SCOOLINARY, s.f.)

Ejemplos: Col fermentada con puré de manzana y grasa de pato
En su restaurante Lorea, Oswaldo Oliva presenta platos como la col fermentada acompañada de puré de manzana y grasa de pato, explorando sabores intensos y



Ilustración 8 Chef Jesus Escalera

técnicas modernas para ofrecer una experiencia culinaria introspectiva.

- (el universal , s.f.) **Jesús Escalera**, con *La Postrería* en Guadalajara, ha revolucionado la

repostería con montajes limpios, texturas inusuales, uso de nitrógeno y sabores mexicanos reinterpretados de forma vanguardista. (SCOOLINARY, s.f.)

Ejemplo: Arroz con leche y especias
Jesús Escalera, en La Postrería, reinventa el tradicional arroz con leche incorporando especias y técnicas modernas para ofrecer un postre que combina lo clásico con lo contemporáneo. (youtube, s.f.)

1.6 La ciencia con la gastronomía

En la actualidad, la gastronomía ya no se limita a ser una práctica meramente empírica o artesanal. La ciencia se ha convertido en una gran aliada para entender, transformar y potenciar los procesos culinarios. Desde la química de los ingredientes hasta la física del calor o la microbiología de las fermentaciones, la cocina dialoga cada vez más con disciplinas científicas para alcanzar nuevas texturas, sabores, técnicas y experiencias.

La ciencia en la gastronomía permite ir más allá de lo tradicional, cuestionando el “por qué” de las cosas: ¿Qué sucede cuando se bate una clara de huevo? ¿Por qué un mousse sostiene su forma? ¿Cómo reacciona un ingrediente ante un cambio de temperatura o acidez? Comprender estas bases nos da libertad para crear sin miedo, para experimentar de forma más consciente y precisa.

En el caso de la repostería vanguardista, la ciencia es clave. Se emplean técnicas como la esferificación, la gelificación, el uso de nitrógeno líquido o la liofilización, que requieren conocimiento técnico y fundamentos científicos sólidos. Pero más allá de lo técnico, la ciencia abre posibilidades creativas, sensoriales y emocionales que antes no existían así como lo han demostrado chefs ya antes mencionados como Ferran Adrià o Heston Blumenthal, la cocina también puede ser un laboratorio donde lo que importa no es solo el sabor, sino la experiencia completa: lo que se ve, lo que se huele, lo que se siente en la boca y lo que se despierta en la memoria y lo que nos hace sentirlo a la hora de probarlo.

1.7 La vanguardia en la actualidad

Hoy, la vanguardia ya no se define por un solo estilo, sino por una actitud de innovación constante. Está presente en todas las disciplinas, en diálogo con el arte, la sostenibilidad, la tecnología, la identidad cultural y las emociones humanas. En gastronomía, este enfoque no solo busca sorprender al comensal, sino emocionarlo, provocarlo o hacerle reflexionar. La cocina de vanguardia actual también tiende a lo sustentable, al respeto por el producto y al compromiso social.

1.8 La vanguardia en la repostería mexicana

En este contexto, la repostería mexicana de vanguardia surge como una respuesta creativa y consciente ante la necesidad de renovar los sabores tradicionales sin perder su esencia. Desde la perspectiva de esta investigación, se trata de una forma de reinterpretar la memoria colectiva a través de técnicas contemporáneas, nuevos ingredientes y una estética más depurada, apostando por una cocina que honra el pasado mientras se proyecta hacia el futuro.



Ilustración 9 Postre a la vanguardia

(tecnicas de vanguardia, s.f.)



Ilustración 10 Postre tradicional llevado a la alta cocina

Este enfoque no busca reemplazar lo tradicional, sino llevarlo a la alta cocina, dignificándolo y permitiendo que llegue a nuevas generaciones y públicos. Reposteros contemporáneos exploran ingredientes profundamente mexicanos como el maíz, el amaranto, el cacao, las frutas regionales, los fermentados y los licores artesanales aplicando técnicas modernas como la esterificación, el uso de espumas, texturas crocantes, deshidratados, fermentaciones controladas y montajes minimalistas, donde el plato se presenta con limpieza, naturalidad y equilibrio.

(barcelona culinary, s.f.)

Además, esta corriente está marcada por una visión ética, artesanal y sostenible. Se priorizan los ciclos naturales, el comercio justo, el trabajo con productores locales y el aprovechamiento integral de los ingredientes. Así, cada postre no solo es una creación original, sino también una narración gastronómica que honra su origen y el trabajo colectivo detrás de su elaboración.

La repostería mexicana de vanguardia, por tanto, no pretende copiar modelos extranjeros, sino construir su propio lenguaje culinario, manteniendo viva la esencia de sus raíces mientras se adapta a las nuevas sensibilidades, exigencias y tiempos actuales. Se trata de una apuesta por la identidad desde la creatividad, donde los sabores ancestrales siguen vivos, transformados, pero profundamente reconocibles.

1.9 Proceso creativo

El proceso creativo es ese camino que recorreremos para transformar una idea en algo tangible. No es lineal ni perfecto; es una combinación de intuición, inspiración, prueba y error. Según Graham Wallas (1926) (internet archive, s.f.), este proceso se compone de cuatro etapas: preparación (búsqueda de información y estímulos), incubación (reflexión

interna y reposo de ideas), iluminación (la aparición de una idea o solución creativa) y verificación (puesta en práctica y evaluación).

En mi caso, como pastelera interesada en la cocina de vanguardia y las raíces mexicanas, el proceso creativo es una herramienta que me permite explorar, reinterpretar y dar vida a postres que no solo sepan rico, sino que también cuenten algo, que conecten con emociones, recuerdos o historias.

Muchas veces todo parte de una sensación o una inquietud: un ingrediente que me llama la atención, una receta tradicional que quiero transformar, un recuerdo familiar o incluso una imagen o una textura. De ahí surgen bocetos, combinaciones de sabores, ideas de montaje, pruebas de texturas o técnicas. Algunas cosas funcionan, otras no, pero todo es parte del camino.

Crear no es solo hacer algo bonito o novedoso, sino darle sentido y coherencia a lo que se quiere comunicar. Es buscar equilibrio entre técnica, concepto y sensibilidad. En este proyecto, cada postre nace de un proceso creativo que mezcla lo aprendido en la tradición con lo que descubro en la experimentación contemporánea.

Para mí, la creatividad es eso: una forma de expresión personal, pero también una manera de honrar lo que somos y lo que podemos llegar a ser a través de la cocina.

2. Metodología

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, exploratorio y creativo, con el propósito de profundizar a la hora del proceso creativo y desarrollo de una propuesta de repostería vanguardista con elementos tradicionales. Este enfoque permite construir el conocimiento desde la interpretación subjetiva de la investigación, documentando experiencias, procesos y reflexiones personales (Taylor, S. J., & Bogdan, R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Paidós.). Esta forma de trabajar me ayudó a comprender la repostería como algo más que un acto culinario: como una expresión cultural, emocional y simbólica que se transforma sin perder su raíz.

Como parte de la metodología, realicé una entrevista a la familia Flores con el objetivo de documentar la receta tradicional del helado de rompopo, la cual ha sido transmitida de generación en generación y forma parte del patrimonio gastronómico de su familia. Esta actividad me permitió conocer de cerca no solo el proceso técnico, sino también el contexto cultural, los significados, los ingredientes y las costumbres que envuelven esta receta tan representativa.

Para llevarla a cabo utilicé herramientas como un guion de entrevista previamente estructurado, que me ayudó a guiar la conversación hacia aspectos clave como el origen de la receta, sus variantes y los rituales familiares asociados a su preparación. Además, realicé un registro fotográfico del proceso y de los elementos tradicionales utilizados, lo cual me permitió conservar visualmente los detalles y reforzar la documentación. Este material servirá como base para reinterpretar la receta desde una visión vanguardista, respetando su esencia tradicional y dándole un nuevo lenguaje en la propuesta final.

Se utilizó registro fotográfico como herramienta de apoyo para documentar el proceso de preparación tradicional del helado de rompopo. A continuación, se presentan algunas imágenes tomadas durante la entrevista y elaboración.

Para esta investigación se elaboró un cuestionario semi-estructurado como herramienta principal para la recolección de información cualitativa sobre la tradición de elaboración

de nieves artesanales en contextos familiares (Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación (6.ª ed.). McGraw-Hill)El objetivo fue obtener no solo información técnica, sino también contextos culturales, simbólicos y emocionales que rodean esta práctica gastronómica.

Las preguntas se diseñaron a partir de cuatro variables principales:

- Inicio de la tradición familiar
- Transmisión generacional de conocimientos sobre las nieves.
- Conservación y adaptación de técnicas y recetas para las futuras generaciones.
- Elementos simbólicos y afectivos ligados a la preparación de nieves desde generaciones pasadas.

Variables del cuestionario:

- Origen de la tradición
- Variedad y conservación de recetas
- Herencia familiar
- Ingredientes esenciales
- Técnicas de elaboración
- Contexto de consumo
- Valor emocional y simbólico
- Sabor representativo
- Forma de aprendizaje y enseñanza
- Conservación y proyección futura

2.1 Entrevista a Chucho Flores

Para el desarrollo de mi investigación decidí realizar entrevistas que me ayudaran a rescatar la memoria de las tradiciones gastronómicas de México, particularmente en el ámbito de la repostería y los postres tradicionales. En este proceso tuve la oportunidad de conversar con el señor Jesús “Chucho” Flores, originario de Michoacán, quien forma

parte de una familia que por generaciones se ha dedicado a la elaboración de nieves artesanales.

El motivo principal de incluir esta entrevista en mi tesis fue que la tradición de las nieves en su familia representa un claro ejemplo de cómo las prácticas gastronómicas se transmiten de generación en generación, cargadas no solo de técnicas, sino también de significados, recuerdos y valores culturales. Para mí, esta experiencia no fue únicamente obtener información, sino también acercarme a un testimonio vivo de cómo una tradición puede ser un legado que perdura a lo largo del tiempo.

En esta parte de la metodología enfoqué mi atención en rescatar la tradición (variable cualitativa) y en interpretar los relatos familiares como base de inspiración para mi proceso creativo. Escuchar al señor Flores me permitió comprender que detrás de un sabor hay una historia y que cada elemento, desde un ingrediente hasta un recuerdo, puede convertirse en inspiración para la creación de un postre vanguardista.

Mi experiencia al entrevistarlo fue muy enriquecedora, porque más allá de las respuestas, me transmitió un profundo sentido de orgullo y pertenencia hacia su familia y su tradición. Ese mismo sentimiento lo quise plasmar en mi propio postre: tomar los elementos tradicionales y darles una nueva vida desde mi perspectiva personal, pero sin perder su esencia.

Nombre del entrevistado(a)

- Edad:
- Lugar de origen:
- ¿Desde cuándo hacen nieves en su familia?

Preguntas:

1. ¿Cómo empezó la tradición de hacer nieves en su familia?
2. ¿Qué tipos de nieves preparaban o siguen preparando?
3. ¿Hay alguna receta que haya pasado de generación en generación?
4. ¿Qué ingredientes usan y cuáles son los más importantes?
5. ¿Qué técnicas utilizan o utilizaban antes? ¿Ha cambiado algo con el tiempo?
6. ¿En qué momentos del año preparaban nieves? ¿Era para fiestas, venta o consumo familiar?
7. ¿Qué significa para usted preparar nieves? ¿Qué recuerdos le trae?
8. ¿Qué sabor considera el más especial o representativo de su historia familiar?
9. ¿Cómo aprendió a hacerlas y cómo enseña a otros?
10. ¿Le gustaría que esta tradición continuara en su familia?

2.2 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ETAPA	ACTIVIDAD	FECHA		FECHA	OBERVACIONES	MARCAR YA REALIZO	SI SE
		INICIO		FINAL	RESULTADOS		
IDEA PRINCIPAL	Lluvia de ideas	6 de junio		9 de junio	Llegue a varias ideas, aterrice todo lo que tenía en mente para poder llegar a la idea que quería plasmar en el plato.	Ya se realizo	
PLANEACION	Definir idea y concepto general	9 de junio		11 de junio	Logré definir el concepto base que guiará todo el		

						proceso creativo y técnico del postre. Tal vez prueba y error, pero mi lluvia de ideas la tengo muy clara
	Hacer bocetos	9 de junio	11 de junio			Realice boceto con lluvia de ideas donde plasme lo que quería transmitir en este plato
	Investigar ingredientes y técnicas	15 de junio	15 de junio			Investigue los ingredientes que necesitaba y si los iba a encontrar en mi región
INSUMOS MATERIALES	Y Lista de insumos necesarios	15 de junio	15 de junio			Encontré los insumos necesarios para mi postre
	Comprar insumos clave	26 de junio	26 de junio			Compre los insumos necesarios para mi postre, ya que en casa tenía algunos.
EXPERIMENTACION	Primera prueba de receta (base)	10 de julio	11 de julio			Hice algunas experimentaciones con el bizcocho y las 3 leches para el

**SELECCIÓN
REFINAMIENTO**

Y

					momento de probarlo, fueran clave y tuvieran contraste
Ajustes técnicos (textura, sabores, etc.)	11 de julio	11 de julio	de	Fui ajustando las técnicas, la textura dándole presentación al plato, darle algún nombre	
Pruebas con técnicas específicas	14 de julio	14 de julio	de	Fui viendo y realizando técnicas que le favorecía al plato, para irle dando un mejor acabado.	
Registro de errores y aciertos	14 de julio	14 de julio	de	Fui viendo todos los errores y anotándolos, y tomando fotos.	
Evaluar resultados de pruebas	26 de julio	27 de julio	de	Evalué los resultados que eran mas factibles y que quedaron con mejor sabor y hacían un contraste a la hora de combinarlo	

PRESENTACION

Elegir versión final de postre	1	de	1	de	Hice pruebas finales del postre y tome fotos
Ajuste finales de ingredientes y técnicas	1	de	1	de	En cuanto iba haciendo el resultado final del postre, ajustaba las técnicas e ingredientes finales que use durante el proceso del postre
Diseño de emplatado y montaje	3	de	4	de	Aquí fue muchas pruebas y error, porque ahora sentía que no sabía como poder acomodarlo y q se viera bien de manera uniforme y que tuviera un por qué y una secuencia armoniosa de vista y de sabores
Prueba de presentación final	6	de	6	de	Con los bocetos q iba realizando, iba acomodando los elementos en el postre.

Registro
fotográfico y
escrito del
proceso

Esto iba siendo en
todas las fechas
antes
mencionadas, que
iba haciendo
prueba y error y
hacia bocetos y
documentaba con
fotos.

Reflexión 22 de 22 de
sobre el agosto agosto
resultado

Hice una reflexión
del proceso de mi
postre.

2.3 Enfoque cualitativo y creativo

El enfoque cualitativo se emplea para interpretar los significados que surgen durante el desarrollo del proyecto, permitiendo que las ideas evolucionen a lo largo del proceso creativo. También opte por un enfoque creativo, ya que el objetivo no es únicamente analizar datos, sino generar nuevas propuestas visuales y culinarias desde una perspectiva artística donde podamos ir observando paso a paso de cómo fue que llegamos a ese postre deseado, para poder rescatar todo los elementos tradicionales llevándolos a la alta cocina. (Taylor, S. J., & Bogdan, R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Paidós.)

2.4 Herramientas de recolección

Para este proyecto, estoy utilizando diferentes herramientas que me ayudan a registrar y analizar todo el proceso de creación.

- **Documentación visual:** Me apoyo en fotografías y videos para capturar cada etapa del proceso, desde que empiezo a hacer bocetos y ejecuto la receta final.

Esto me permite observar cómo evoluciona cada idea y tener un respaldo visual de lo que voy desarrollando.

- **Bitácora creativa:** Llevo una bitácora donde voy anotando todo lo que pasa por mi cabeza: ideas, ingredientes que me inspiran, combinaciones que quiero probar, técnicas que me llaman la atención. Es un espacio muy personal donde reflexiono sobre las decisiones que voy tomando y cómo se va construyendo cada postre.
 - **Estandarización de recetas y fichas técnicas:** También hago fichas para cada propuesta. Ahí anoto los ingredientes, las proporciones, las técnicas, cómo quiero que se vea el postre y qué sensaciones quiero lograr en el sabor. Esto me ayuda a tener claridad, evaluar los resultados y ajustar lo que sea necesario. (Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación (6.ª ed.). McGraw-Hill)
-

2.5 Análisis del proceso creativo

El proceso creativo se plantea como una parte esencial de esta investigación. La intención no es solo presentar un postre terminado, sino comprender y valorar cada paso que lleva a su construcción. La idea es observar cómo una propuesta puede surgir desde una sensación, un recuerdo o un ingrediente, e irse transformando a través de la experimentación.

Este enfoque no es exclusivo de la gastronomía. Por ejemplo, en arquitectura, Peter Zumthor habla de cómo un edificio nace desde la atmósfera y las sensaciones que desea transmitir, no desde los materiales ni las estructuras. De forma similar, en mi propuesta, el postre nace desde una emoción o un recuerdo, y los ingredientes y técnicas solo son los medios para materializarlo. Así como un arquitecto piensa en cómo se sentirá un espacio antes de dibujarlo, yo pienso en qué quiero provocar antes de mezclar...

(Zumthor, P. (2006). *Atmospheres: Architectural Environments, Surrounding Objects*. Birkhäuser., s.f.)

Se busca documentar las etapas del proceso: desde las primeras ideas o bocetos, pasando por pruebas de sabor, combinaciones de ingredientes, selección de técnicas y posibles montajes. Como ocurre en disciplinas como el diseño gráfico o el arte contemporáneo, el error y el acierto son entendidos aquí como parte del camino: no como fallos, sino como momentos que aportan claridad, dirección y profundidad al proyecto. Como dice Bruno Munari (2005), "el diseño no es algo que comienza en la forma, sino en la función y en el sentido que queremos comunicar". Mi función como pastelera no es solo lograr un sabor correcto, sino contar algo a través de ese sabor. (Munari, B. (2005). *¿Cómo nacen los objetos? Apuntes para una metodología proyectual*. Gustavo Gili., s.f.)

Este análisis ayuda a entender cómo una creación puede dialogar con elementos tradicionales y técnicas vanguardistas. Es un diálogo que también ocurre en la moda, donde diseñadores como Alexander McQueen reinterpretaban trajes históricos con materiales contemporáneos, generando piezas emocionalmente potentes. En mi caso, combino el rompopo, el pan de fiesta, o la charanda con técnicas como espumas, crocantes o fermentaciones, no solo para sorprender, sino para resignificar lo que ya conocemos. (Bolton, A. (2011). *Alexander McQueen: Savage Beauty*. The Metropolitan Museum of Art., s.f.)

La evolución de las ideas cobra sentido en lo simbólico, lo emocional y lo sensorial. Más que llegar a una receta perfecta, se trata de capturar el trayecto y todo lo que se aprende en él. Esto lo aprendí también del arte conceptual, donde muchas veces la obra no está en el objeto final, sino en el proceso que lo generó. Así trabajo este postre: como un viaje de decisiones conscientes, de intuiciones y de construcción de significados comestibles. También encuentro similitudes con la música. Un compositor no comienza escribiendo notas, sino pensando en el clima emocional que quiere crear; lo mismo sucede cuando selecciono un ingrediente o decido una textura. La armonía no está solo en el sabor, sino en la coherencia entre lo que se ve, lo que se siente y lo que se cuenta. (Lippard, L. R.

(1997). *Six Years: The Dematerialization of the Art Object from 1966 to 1972*. University of California Press., s.f.)

En la danza contemporánea, se habla del cuerpo como territorio de expresión. Yo pienso el postre también como un cuerpo: frágil, cambiante, íntimo. Cada elemento (una salsa, un crocante, una espuma) es un gesto que contribuye al movimiento total. Nada es accesorio. Todo tiene una razón, un ritmo y un lugar en la composición. (Lepecki, A. (2006). *Exhausting Dance: Performance and the Politics of Movement*. Routledge., s.f.)

Este análisis del proceso creativo no busca establecer una receta universal, sino compartir una metodología que puede servir a otras personas interesadas en crear desde el corazón, con conciencia, técnica y sensibilidad. Porque si algo he entendido en este camino, es que la cocina también puede ser un lenguaje, y cada postre, una pequeña historia que merece ser contada.

El siguiente cuadro lo desarrollé con la finalidad de organizar y dar sentido a todo el proceso creativo que he seguido para construir mi postre. Mi intención no es solo mostrar el resultado final, sino valorar cada paso que lo hace posible y que lo hace especial. Lo elaboré basándome en mi propia experiencia, en lo que he aprendido durante este proyecto y en la reflexión de cómo cada detalle, desde la idea inicial hasta el montaje, tiene un porqué y un para qué. Consideré los puntos que para mí son los más importantes: el nombre, la inspiración, el objetivo creativo, los ingredientes clave, las técnicas, la transformación, el emplatado, la experiencia sensorial y la reflexión sobre lo creado. Para mí, cada uno de estos elementos es esencial porque ayuda a que el postre tenga coherencia, que haya un ¿Por qué? Del postre, y que sea realmente algo que comunique, que tenga emoción y significado.

A continuación presento estos puntos con una breve descripción que hice para explicar lo que representan dentro de mi proceso. Quise que este cuadro también pudiera servir como una guía para alguien que desee crear algo similar; que les ayude a organizar sus ideas, a valorar lo que sienten y lo que buscan transmitir, y que sus creaciones no solo sorprendan, sino que también cuenten algo, con innovación y con sentido profundo.

Nombre .del postre	<p>La implementación de un buen nombre es una buena implementación ya que capta la esencia del postre, atrae, comunica su historia o inspiración, y crea una conexión emocional con quien lo disfruta. (Doren, D. van. (2018). Branding: la estrategia para contar historias. Editorial Gustavo Gili., s.f.)</p>
Inspiración	<p>La inspiración le da sentido a lo que hacemos, conecta lo que sentimos con lo que creamos. Es el recuerdo de un sabor de infancia, una emoción que queremos compartir, una historia que necesita contarse. Sin inspiración, un postre puede ser solo técnica; con ella, se vuelve una experiencia que toca el corazón.</p>
Objetivo creativo	<p>El objetivo creativo es, para mí, el corazón del proceso. No se trata solo de saber qué quiero preparar, sino de tener claro por qué lo estoy haciendo y qué quiero provocar con ello. Es lo que le da sentido a cada decisión que tomo: desde los ingredientes que elijo hasta cómo los transformo, combino y presento. Es lo que sostiene todo el desarrollo de un postre con intención.</p> <p>Cuando comienzo a trabajar en una idea, no pienso primero en la técnica ni en la estética. Lo primero que aparece es una emoción, un recuerdo, una sensación que quiero compartir. A veces es algo que me marcó en la infancia, otras veces es una necesidad más abstracta, pero siempre hay un punto de</p>

	<p>partida emocional que guía todo lo demás. A partir de ahí, voy construyendo.</p> <p>Este objetivo me permite mantener coherencia a lo largo de todo el proceso: si sé lo que quiero transmitir, entonces puedo preguntarme en cada paso si eso que estoy haciendo aporta a esa idea o se aleja de ella. Me ayuda a no perderme entre tantas posibilidades y a que el resultado tenga una identidad clara y sincera.</p> <p>No busco crear algo solo por hacerlo diferente o llamativo. Lo que me interesa es que tenga un mensaje y una profundidad emocional, que cada elemento en el plato tenga una razón de ser. Cuando eso pasa, el postre no solo se disfruta con el paladar, sino también con la memoria, con la emoción y con los sentidos más sutiles.</p> <p>(Trilling, B., & Fadel, C. (2009). 21st century skills: Learning for life in our times. Jossey-Bass., s.f.)</p>
Ingredientes clave	<p>Los ingredientes no son solo lo que compone el postre a nivel físico: para mí, son símbolos, vehículos de memoria, cultura y emoción. Los ingredientes clave son los que definen la identidad del postre, los que sostienen el relato que quiero contar. Elegirlos no es una tarea técnica, es una decisión profundamente intuitiva y consciente. Hay ingredientes que traen consigo una historia personal, otros que representan lo tradicional o lo cotidiano, y también están los que me permiten explorar lo inesperado. Me gusta pensar que cada ingrediente tiene una voz, un carácter, y mi labor es entender cómo hacerlos dialogar entre ellos para que juntos digan algo más grande. Trabajar con ingredientes mexicanos es también una</p>

	<p>forma de reconocer mis raíces, de conectar con el territorio, con los sabores de mi infancia, con lo que me forma. Pero no me interesa replicar tal cual lo que ya existe: busco reinterpretarlo, llevarlo hacia otros lenguajes sin que pierda su esencia. Esa tensión entre lo tradicional y lo nuevo es donde encuentro el mayor potencial creativo.</p> <p>Además, al seleccionar los ingredientes clave, pienso también en lo sensorial: cómo se sienten, cómo huelen, cómo suenan incluso al romperse o morderse. No se trata solo de sabor, sino de textura, temperatura, contraste. Son estas decisiones las que enriquecen la experiencia y la vuelven memorable.</p> <p>Al final, cada ingrediente que elijo tiene un propósito. No está ahí por azar ni por moda. Está porque dialoga con lo que quiero decir, con lo que quiero que se sienta. Elegir bien los ingredientes es elegir bien el mensaje.</p> <p>(Alice Waters (2017). Coming to My Senses: The Making of a Counterculture Cook., s.f.)</p> <p>.</p>
Técnicas clave	<p>Permiten transformar los ingredientes y potenciar sus características, logrando texturas, sabores y presentaciones innovadoras. Son fundamentales para expresar la creatividad y asegurar la calidad en el desarrollo del postre. (Blumenthal, H. (2009). The Fat Duck Cookbook. Bloomsbury Publishing., s.f.)</p>
transformación	<p>Es clave para renovar y reinterpretar sabores y tradiciones, dando nueva vida a ingredientes y recetas clásicas. Permite</p>

	innovar sin perder la esencia, creando experiencias únicas y actuales.
Emplatado	El emplatado es muy importante porque es la primera conexión que tiene quien va a probar el postre. No es solo poner bonito el plato, sino crear una imagen que invite a descubrir sabores y sensaciones. Cuando la presentación es atractiva y armoniosa, llama la atención, despierta la curiosidad y prepara para la experiencia que viene. Además, el emplatado ayuda a contar la historia y el concepto del postre, haciendo que lo visual y lo gustativo trabajen juntos. Así, el placer no es solo del sabor, sino también de lo que se ve y se siente. Como menciona Charles Spence (2017), lo que vemos influye mucho en cómo percibimos el sabor, por eso la estética del plato es clave para que la experiencia sea completa. (Spence, C. (2017). <i>Gastrophysics: The New Science of Eating</i> . Penguin Books., s.f.)
Experiencia sensorial	Es fundamental porque involucra todos los sentidos, creando una conexión emocional y memorable con el postre, lo que enriquece su disfrute más allá del sabor.
Reflexión de mi postre	Reflexionar permite evaluar cada detalle, comprender el significado y la intención detrás de la creación, y mejorar continuamente, fortaleciendo la conexión personal y el mensaje que quiero transmitir.

2.6 Criterios de selección

Para elegir los elementos tradicionales a reinterpretar se tomaron en cuenta los siguientes criterios:

- Su valor cultural y simbólico dentro de la repostería mexicana y como ha sido importante durante estos días.
- La viabilidad técnica para ser reinterpretados en clave contemporánea.
- Su potencial estético y narrativo, tanto en lo visual como en el relato detrás de cada propuesta.

3. Resultados

En esta parte se presentan los hallazgos obtenidos a lo largo del proceso de investigación y creación. Se expone cómo, a partir de entrevistas, observaciones, pruebas y errores, fue tomando forma una propuesta de postre vanguardista que retoma elementos tradicionales de la repostería mexicana.

Se incluyen los resultados de la entrevista con la familia Flores y la manera en que su tradición con las nieves aportó inspiración en el desarrollo del proyecto. También se describe el proceso de selección y reinterpretación de ingredientes, así como los ajustes realizados en cada fase de experimentación hasta llegar a la versión final.

Los resultados muestran tanto el rescate de técnicas y sabores tradicionales como su transformación hacia una propuesta innovadora, evidenciando las decisiones creativas y los aprendizajes que surgieron en el camino.

3.1 Tradición que se derrite en la memoria

Idea principal: Inspiración y conceptualización

Durante de mi trabajo de campo, realicé una entrevista al señor **Jesús “Chucho” Flores**, originario de Ciudad Hidalgo, Michoacán, quien forma parte de una familia con una larga tradición en la preparación de nieves artesanales. Mi interés al incluir este testimonio no fue tanto enfocarme en la cocina como tal, sino en el valor cultural y simbólico que tiene esta práctica dentro de su historia familiar.

Decidí tomar esta entrevista porque me permitió comprender cómo una tradición puede mantenerse viva a través de generaciones y cómo los sabores y recetas se convierten en parte de la memoria colectiva. Para mí, esta experiencia representó un punto de inspiración en mi investigación, pues me ayudó a reflexionar sobre la importancia de rescatar lo tradicional para reinterpretarlo desde mi propio proceso creativo.

Mi experiencia al entrevistarle fue muy enriquecedora, porque más allá de las respuestas, me transmitió un profundo sentido de orgullo y pertenencia hacia su familia y su tradición.

Ese mismo sentimiento lo quise plasmar en mi propio postre: tomar los elementos tradicionales y darles una nueva vida desde mi perspectiva personal, pero sin perder su esencia.

3.2 Entrevista al señor Chucho Flores



Fotografía tomada por sus nietos , via Instagram.

Ilustración 11 señor chucho, afuera de las primarias.

En la entrevista realizada al señor Chucho Flores, originario de Ciudad Hidalgo, pude conocer más de cerca la tradición familiar de las nieves, una práctica que inició en 1949 con su padre, don Samuel, cuando apenas tenía 21 años. Desde entonces, esta actividad no solo ha sido un oficio, sino también una herencia que ha pasado de generación en generación.

A lo largo de los años, los sabores tradicionales como la nieve de pasta y la de limón han sido el punto de partida, aunque con el tiempo se fueron incorporando nuevos, como los de chongos, naranja y cajeta, los cuales se han convertido en los más representativos de la familia Flores. El uso de productos lácteos frescos, frutas de temporada y azúcar demuestra el arraigo a lo natural y lo auténtico, mientras que la transición de técnicas de los tambos de madera a la maquinaria actual— evidencia cómo la tradición se ha adaptado sin perder su esencia artesanal.

Más allá de los sabores, lo que resaltó en sus palabras fue el orgullo y la satisfacción que le provoca ver a diferentes generaciones disfrutar de sus nieves, desde los más pequeños hasta los adultos. Para él, elaborar y vender nieve no solo es un medio de vida, sino también un legado que quiere conservar en su familia para que nunca se

pierda. El hecho de que sus hijos y nietos participen en esta tradición refleja cómo la memoria familiar se materializa en algo tan cotidiano como un sabor.

Esta entrevista me permitió comprender que las nieves no son solo un producto, sino un símbolo de identidad y de continuidad generacional. La forma en que el señor Chucho narra su historia muestra cómo un oficio puede transformarse en un lazo afectivo y cultural, capaz de unir pasado, presente y futuro.

Nota: Las prácticas descritas, la observación de la preparación manual, el uso de hielo y garrafas metálicas, así como la transmisión de conocimientos por prueba y error, fueron inspiración directa para la creación del postre.

Pruebas que tome y anote los días que asistí

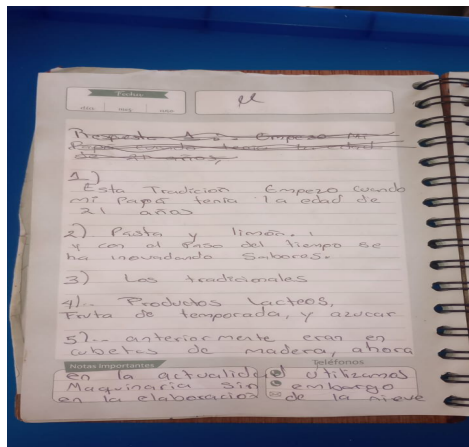


Ilustración 12 evidencia del día de la entrevista

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

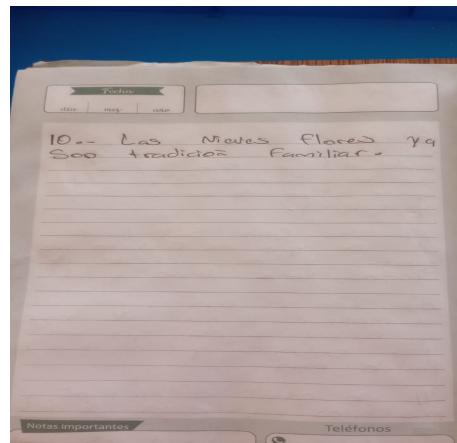


Ilustración 13 no hubo videos, ya que mi tío se sentia mejor platicando

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

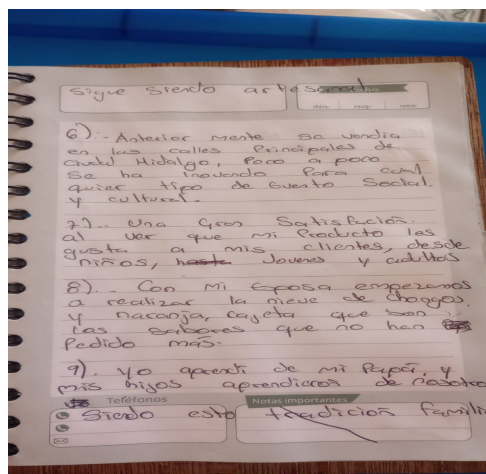


Ilustración 14

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Entrevista a portadores de tradición

Una parte muy especial de este proceso fue la entrevista que realicé a la familia Flores, quienes tienen una larga tradición en la elaboración de nieves artesanales. Me contaron que esta costumbre viene desde generaciones atrás, que empezó desde mi el papa de mi tío Chucho Flores, mi Tío Samuel Flores, y que comenzó como una práctica familiar, especialmente con pocos sabores que fueron emblemáticos y que hasta la fecha siguen siendo de los principales y lo más ricos. Los empezaban a vender en carritos de nieve. Preparar las nieves era un momento de encuentro, donde todos participaban y aprendían mirando, ayudando, compartiendo y que se fueron compartiendo los conocimientos de familia en familia, para que no se pierda la tradición.

Algo que me llamó mucho la atención fue cómo hablaban del proceso: antes lo hacían de forma manual, con hielo y sal, en garrafas metálicas que giraban durante horas. A pesar del esfuerzo, lo recuerdan con cariño, como una experiencia llena de convivencia y alegría y que han ido avanzando con los años han ido mejorando, pero jamás perdiendo la esencia y el delicioso sabor.

No se trata solo de preparar una nieve, sino de mantener viva una tradición familiar. La forma en que me hablaron de esto me hizo reflexionar sobre el valor de esas prácticas que pasan de generación en generación. Lo que más me quedó grabado fue cuando dijeron que no aprendieron con medidas exactas, sino mirando, escuchando y haciendo juntos. Así es como han transmitido el conocimiento y con prueba y error,

Para el desarrollo de mi investigación decidí realizar entrevistas que me ayudaran a rescatar la memoria de las tradiciones gastronómicas de México, particularmente en el ámbito de la repostería y los postres tradicionales. En este proceso tuve la oportunidad de conversar con el señor **Jesús “Chucho” Flores**, originario de Michoacán, quien forma parte de una familia que por generaciones se ha dedicado a la elaboración de nieves artesanales.

El motivo principal de incluir esta entrevista en mi tesis fue que la tradición de las nieves en su familia representa un claro ejemplo de cómo las prácticas gastronómicas se transmiten de generación en generación, cargadas no solo de técnicas, sino también de significados, recuerdos y valores culturales. Para mí, esta experiencia no fue únicamente obtener información, sino también acercarme a un testimonio vivo de cómo una tradición puede ser un legado que perdura a lo largo del tiempo.

En esta parte de la metodología enfoqué mi atención en **rescatar la tradición** (variable cualitativa) y en **interpretar los relatos familiares** como base de inspiración para mi proceso creativo. Escuchar al señor Flores me permitió comprender que detrás de un sabor hay una historia y que cada elemento, desde un ingrediente hasta un recuerdo, puede convertirse en inspiración para la creación de un postre vanguardista.



Ilustración 16 fotografía con su familiares

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 15 Mi tío chucho de joven y familiares

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

No se trata solo de preparar una nieve, sino de mantener viva una tradición familiar. La forma en que me hablaron de esto me hizo reflexionar sobre el valor de esas prácticas que pasan de generación en generación. Lo que más me quedó grabado fue cuando dijeron que no aprendieron con medidas exactas, sino mirando, escuchando y haciendo juntos. Así es como han transmitido el conocimiento, con prueba y error, como un proceso de aprendizaje colectivo y afectivo.

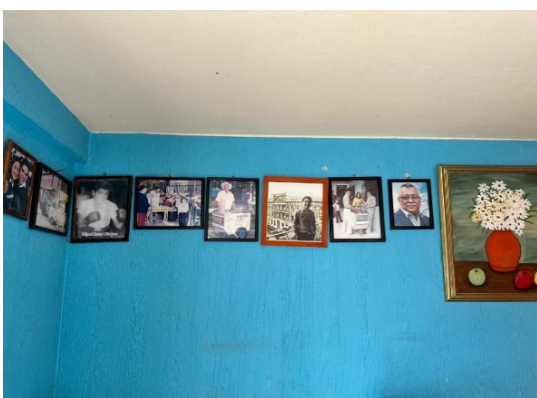


Ilustración 18 Fotografía de la familia flores, nietos, hijos y mas.



Ilustración 17 vitrina que se encuentra en su neveria

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Cada ingrediente representa más que un insumo: es parte de un ritual que empieza muy temprano, con la llegada de la leche fresca y el cuidado con el que seleccionan los

productos. Todo se prepara con precisión, pero también con memoria y emoción, porque saben que el sabor final depende del respeto por el origen de los ingredientes.



Ilustración 20 Ingredientes base de helado artesanal

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 19 Leche que es llevada a las 5:00 am

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Algo que me llamó mucho la atención fue cómo hablaban del proceso: antes lo hacían de forma manual, con hielo y sal, en garrafas metálicas que giraban durante horas. A pesar del esfuerzo, lo recuerdan con cariño, como una experiencia llena de convivencia y alegría. Han ido avanzando con los años, adaptándose a nuevas herramientas, pero jamás perdiendo la esencia ni el sabor que los caracteriza.



Ilustración 22 Base de Helado de leche

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 21 Helado de base de limon

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 23 Base de nieve de fresa

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 24 La nieve mas pedida, la de chongos

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

El resultado final es una nieve que no solo refresca, sino que cuenta una historia. Cada sabor conserva un recuerdo, una anécdota o una emoción compartida en familia. Las nieves de chongos y de fresa son un ejemplo de cómo el pasado puede seguir teniendo sabor a presente.



Ilustración 25 Fotografías de hijos y nietos

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 26 Mi tio Samuel, en el primero carrito de nieve

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Al ver las fotografías de quienes comenzaron esta tradición, comprendí que el tiempo no borra la esencia de lo que se hace con amor. El legado del señor Samuel Flores sigue vivo en sus hijos y nietos, en cada receta que se prepara y en cada sonrisa que se comparte al servir una nieve.

Estas imágenes son testimonio de cómo la herencia familiar trasciende generaciones y se convierte en un símbolo de identidad, unión y orgullo.

3.3 Un viaje dulce entre tradición y vanguardia

Proceso creativo y experimentación

Desde el inicio de esta tesis, mi intención fue clara: rescatar elementos de la repostería tradicional mexicana y llevarlos a un lenguaje contemporáneo. No solo quería reinterpretar recetas, sino también provocar una experiencia sensorial que hablara de memoria, herencia y emoción a través de técnicas modernas. Quería crear un postre que conectara con nuestras raíces, pero que también pudiera presentarse en una mesa de alta cocina actual.

Mi proceso comenzó con la recopilación de información, entrevistas, referencias visuales y, sobre todo, mucha observación de lo cotidiano y lo popular. Escuchar a portadores de tradición como la familia Flores, que elaboran nieves artesanales, me permitió comprender que la tradición no es solo una receta, sino una forma de vida, una historia que se transmite con cariño, repetición y orgullo. Esto marcó mi enfoque: trabajar con respeto, pero sin miedo a transformar.

Un elemento clave fue la **inspiración**, que dio sentido a cada decisión. Los recuerdos de infancia, los sabores familiares y los relatos de la familia Flores conectaron directamente con mis emociones, guiando la elección de ingredientes y la construcción del concepto. La inspiración permitió que el postre no fuera solo técnica, sino una experiencia que toca el corazón.

El nombre del postre también fue crucial, ya que debía reflejar su esencia y su historia, creando una conexión emocional inmediata con quien lo disfruta (Doren, D. van. (2018). *Branding: la estrategia para contar historias*. Editorial Gustavo Gili., s.f.). El nombre fue

quizá difícil de encontrar pero se convirtió en el primer hilo que unía al comensal con la narrativa que buscaba transmitir. “Raíces y Remolino”

¿Por qué raíces y remolino?

Este nombre refleja la tradición de mis raíces mexicanas (raíces) y la innovación y movimiento de mi creación contemporánea (remolino), mostrando cómo el postre une lo tradicional con lo moderno y creando una conexión emocional con quien lo disfruta.

El **objetivo creativo** sostuvo todo el proceso: no se trataba solo de saber qué preparar, sino de tener claridad sobre por qué lo hacía y qué emociones quería provocar (Trilling & Fadel, 2009). Cada ingrediente, cada textura y cada combinación fueron seleccionados para que cada uno del toque personal, transmitir memoria y honrar la tradición, sin dejar de explorar la innovación.

A partir de ahí, inicié una etapa experimental. Boceté ideas, sabores, texturas. Hice pruebas de combinaciones, temperaturas, tiempos. Decidí trabajar con el **marquesote**, un bizcocho sencillo pero profundamente simbólico, por su presencia en celebraciones, ofrendas y cocinas familiares.



Ilustración 28 Mezcla de Marquesote

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 27 Marquesote en molde

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 29 Resultado de marquesote horneado

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Lo imaginé remojándolo en una mezcla de **tres leches mexicanas**: coco, cajeta y vainilla. Esta mezcla aporta humedad, calidez y dulzura, pero sobre todo es una forma de rendir homenaje a la cocina casera. Realmente en esta prueba no hice demasiado ya que siempre tuve muy claro que era lo que quería, y como quería que supiera las 3 leches. La leche de cajeta yo la hice agregando cajeta agregando solo un poco porque si no se robaba el sabor de los demás.



Ilustración 30 Mecla de 3 Leches

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

También arriba incorpore una cremita muy ligera de queso ricota avainilladla , para resaltar los sabores en conjunto entre l

as leches y el bizcocho. Da contraste con ácido-lácteo y suaviza la potencia alcohólica. En esta prueba fue muy fácil porque el queso ricota se presta a que la crema agregue un muy buen sabor y a que se forme de panera emulsionante.



Ilustración 32 Crema de queso ricotta

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 31 Crema de queso montada

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Después incorporé una **ganache de higo**, buscando representar la temporalidad y lo local. El higo no solo me aportó color y acidez, también una textura ligera que contrasta con el bizcocho, generando un diálogo entre lo etéreo y lo denso



Ilustración 34 Ganache de higo

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 33 Ganache de higo frma y emolusionada

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Inspirada por los relatos sobre nieves, desarrollé un **helado de rompopo**, no como protagonista, sino como un guiño a esa parte de nuestra gastronomía que vive entre lo artesanal y lo festivo. El rompopo me conectó con mi infancia, con las monjas que lo elaboraban, con el postre de domingo. Lo elaboré con técnicas modernas para darle estabilidad y cremosidad, sin perder su esencia, para esta prueba fueron muchísimos retos, ya que no encontraba la clave perfecta de un helado casero artesanal, sin perder la esencia y si la necesidad de químicos.



Ilustración 35 Helado de rompopo montado

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 36 Pruebas de Quenelle

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 38 Amaranto Horneado

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 37 Leche y su temperatura

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

También un gel de mezcal, para realzar sabores y limpiar el paladar y que tenga un toque alcoholizo. Para terminar, añadí un **crumble de amaranto**, que aporta textura y un vínculo con nuestros ingredientes prehispánicos. Elegí el amaranto por su carga cultural, su valor nutricional y su versatilidad. Este toque crujiente fue clave para equilibrar las texturas del postre. También añadí elementos decorativos, como los que se ven en la imagen. En esta prueba fue todo un reto porque al hacer un crumble pues el amaranto desaparecería, pero con la técnica correcta y las medidas correctas quedo algo así, una masa que sabe a amaranto



(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Ilustración 39 Base de amaranto sin hornear

Cada componente del postre fue seleccionado con conciencia: los **ingredientes clave** no solo aportan sabor, sino que son símbolos de memoria, cultura y emoción. Los ingredientes mexicanos reconocen mis raíces y permiten reinterpretar sabores tradicionales hacia lenguajes actuales sin perder su esencia (Waters, 2017). Las **técnicas clave** transforman los ingredientes, potenciando sus características y creando texturas y presentaciones innovadoras para una mejor visibilidad del platillo (Blumenthal, 2009).

El **emplatado** se pensó como una primera conexión con el comensal: atractivo, armonioso y capaz de contar la historia del postre incluso antes de probarlo (Spence, 2017) que fuera vistoso, y que así como se viera de bien, así supiera, que con solo el nombre pueda transmitir algo. La **experiencia sensorial** buscó involucrar todos los sentidos: lo crujiente del crumble, la suavidad de la crema, la frescura del higo y la calidez

del rompopo, generando una conexión emocional que trasciende el sabor, que todos los sabores tengan una conexión entre sí, sin que se pierdan cada uno de ellos.



Ilustración 40 emplatado final, vista desde un ángulo donde se puede apreciar cada detalle

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 41 Emplatado final y componentes completos

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Todo este proceso lo documenté en fotografías, notas y registros de cada prueba. Hubo muchas ideas que no funcionaron, muchas combinaciones que cambiaron con el tiempo. Pero cada ajuste me acercaba más a una versión honesta de lo que quería expresar. Este postre **no es solo una receta, es una narrativa**: habla de lo que somos, de dónde venimos y de hacia dónde puede ir nuestra cocina.

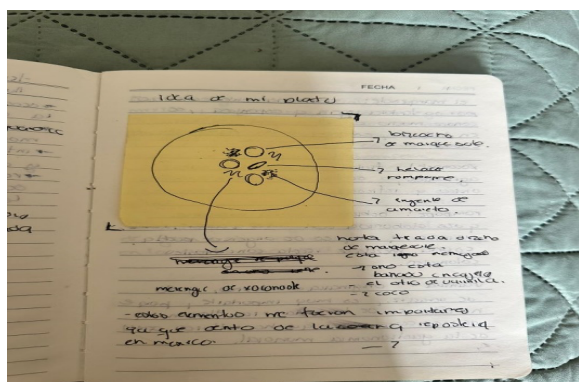


Ilustración 43 trazos e ideas del emplatado

(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

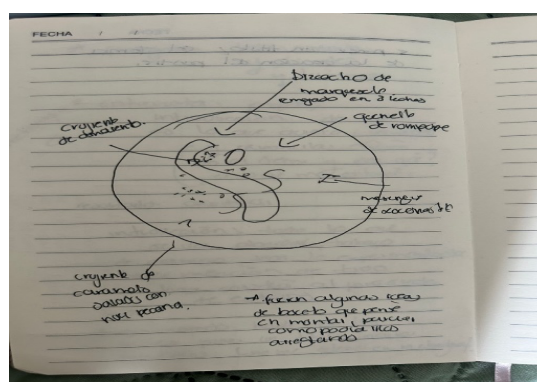


Ilustración 42 Ideas de componentes del postre

Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

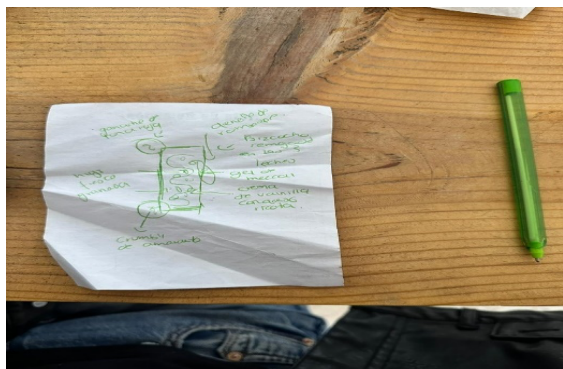


Ilustración 44 borrador de mi idea principal, que al fian em' platado no fue creado asi.
(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Mi intención fue que cada bocado contuviera una parte de nuestra historia, pero también un gesto de innovación. Que lo tradicional y lo vanguardista pudieran convivir en armonía, como dos voces que no se contradicen, sino que se enriquecen.

Cada componente fue evolucionando poco a poco. La primera versión del postre era completamente distinta. A veces, lo dulce se volvía empalagoso, o la espuma perdía su estructura. Fui ajustando proporciones, buscando nuevos contrastes, agregando o quitando elementos según lo que me pedía el paladar, pero también la emoción. La entrevista, los relatos, las fotografías, los ingredientes locales: todo formó parte del proceso creativo.

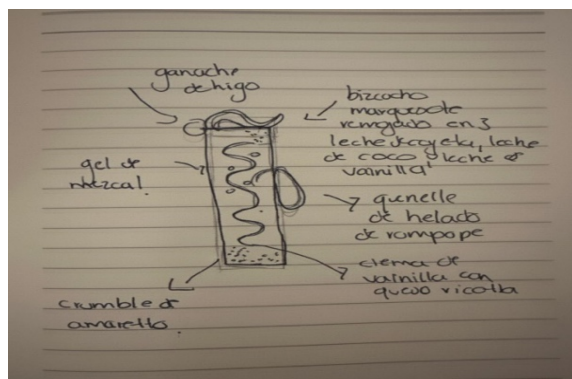


Ilustración 46 Boceto del emplatado en las primeras pruebas
(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)



Ilustración 45 boceto de mi emplatado final, con mas armonia y mas concepto de lo que queria plasmar
(Emellie Herrejon Hernandez, 2025)

Este postre final representa, para mí, un diálogo entre lo que somos y lo que podemos ser. Es el resultado de una escucha activa a mi entorno, de una interpretación libre de lo tradicional, y de un compromiso con la cocina como vehículo cultural y creativo.

Cada ingrediente que integré en este postre nació de una pregunta constante que me hice durante todo el proceso en el que redactaba la tesis e iba creando el postre: ¿cómo puedo honrar la tradición sin simplemente repetirla? Quería rescatar sabores con los que crecí, con los que me siento identificada, pero también quería darles un giro, llevarlos a un lugar nuevo. En el restaurante donde hacia practicas observe que muchas de los postres que había, u otros platillos eran elementos tradicionales del lugar y no los dejaban en el olvido al contrario los llevaban a la alta cocina, resultado sus sabores, dándoles una presentación distinta pero sin olvidarlos.

Nada fue lineal. Hubo muchas pruebas, muchas dudas, incluso momentos donde sentía que no iba a lograr lo que tenía en mente. Pensé en incorporar muchas cosas, compotas, almíbares, fermentos, pero poco a poco entendí que no se trataba de sumar más elementos, sino de encontrar los adecuados, los que realmente contaran una historia, la mía.

El marquesote, por ejemplo, me gustó desde un inicio por su textura ligera y su origen tan arraigado. Lo probé solo, con almibares, con frutas, con café, pero no lograba emocionarme, ni que me encantara tanto. Hasta que pensé en los pasteles de mi infancia, en los sabores que siempre me han acompañado en las fiestas familiares, y se me ocurrió remojarlo en tres leches: una mezcla de coco, cajeta y vainilla. Esa combinación tiene algo muy emocional para mí. La leche de coco le da cremosidad, la cajeta ese dulzor profundo, como tostado, y la vainilla lo envuelve con ese aroma cálido que te hace sentir en casa. La crema de queso ricota avainillado fue para que tuviera un conjunto mas estable, y que al momento de comer tuviera un gran equilibrio junto con el gel de mezcal.

La ganache de higo fue otro reto. Quería que la fruta se sintiera, pero sin ser pesada. Empecé haciéndola puré, luego tipo gel, pero no era lo que buscaba. Fue después de

muchas pruebas encontré la textura que quería: algo aireado, fresco, que contrastara con el resto. Me gustó que fuera algo familiar, pero al mismo tiempo, inesperado.

El helado de rompopo está inspirado en la entrevista que hice a la familia Flores, pero que ya tenía en mente, pero no quería que se fuera la tradición que tiene una tradición hermosa de nieves artesanales. Pero no quise hacer exactamente lo mismo. En lugar de eso, tomé el sabor del rompopo como punto de partida y lo trabajé con técnicas más actuales. No quería que fuera demasiado dulce ni que el alcohol dominara, sino que equilibrara todo lo demás. Más que destacar, su función era acompañar con sutileza y calidez.

El crumble de amaranto llegó casi al final. Sentía que al plato le faltaba algo crujiente, pero no quería usar cualquier cosa. Pensé en el amaranto porque tiene una historia muy rica y siento que le da mucho contraste. Lo tosté, lo mezclé con mantequilla y azúcar mascabado, y lo horneé hasta conseguir un crujiente ligero, con un sabor que recuerda al caramelo, pero con identidad propia. Este postre fue naciendo poco a poco, a partir de reflexiones, errores, recuerdos y sobre todo, del deseo profundo de mostrar que la repostería tradicional mexicana puede seguir viva desde lo contemporáneo. Que no hay que elegir entre pasado o innovación: se pueden unir con respeto, con técnica, y llevándolo al alta cocina.

Conclusiones

Esta investigación representó mucho más que un trabajo académico: fue un proceso introspectivo, técnico y emocional que me permitió comprender la repostería desde una dimensión más profunda. No solo confirmé que la cocina puede ser un medio legítimo de expresión artística y cultural, sino que experimenté en carne propia cómo una receta puede convertirse en vehículo de identidad, memoria y transformación y que también puede llegar a ser frustrante como las cosas no salen a la primera muchas veces y que lo tienes que estar intentando muchas veces hasta que salen, o tomar fotos en cada proceso y que no salgan como deseas, hacer mil bocetos y demás.

A lo largo del desarrollo, entendí que reinterpretar no es simplemente modernizar un platillo o aplicar técnicas de alta cocina por estética o por moda. Es un acto consciente de diálogo entre lo tradicional y lo contemporáneo; un ejercicio de respeto hacia las raíces y, al mismo tiempo, de libertad creativa. Significa tomar algo que ya tiene historia y proponerle una nueva lectura, sin borrarle el alma y quizá hacerlo más moderno, con el mismo sabor, que las nuevas generaciones no se olviden de los sabores.

Este postre no es solo el resultado final de un proceso técnico, sino el reflejo de una búsqueda: ¿cómo contar algo propio usando sabores que nos pertenecen a todos? ¿Cómo honrar una tradición familiar, como la elaboración artesanal de nieves, sin convertirla en una simple anécdota? Encontré las respuestas en el equilibrio entre el conocimiento técnico, la sensibilidad estética y la honestidad emocional, y la historia de muchas personas, de cómo las cocinas hacen posible muchos platillos gracias a platillos que han estado por muchas generaciones, llevándolas a la alta cocina sin perder su esencia.

Como próximo chef, puedo confirmar que cocinar es narrar con los sentidos. Que cada ingrediente puede ser una palabra, cada textura una emoción, y cada montaje un pequeño poema visual. Y como creadora, aprendí que el error también tiene valor, que el proceso es tan importante como el resultado, y que cuando cocinamos desde lo que somos, inevitablemente dejamos una parte de nosotros en el plato.

Espero que este proyecto inspire a futuras generaciones de cocineros y cocineras a mirar hacia adentro antes de crear hacia afuera. A valorar sus raíces, a reconocer sus emociones como parte del proceso creativo, y a entender que la cocina no es solo para alimentarnos, sino también para comunicarnos, recordarnos y, por qué no, transformarnos.

Bibliografías

- As. (s.f.). *Tortilla de patatas deconstruida* – Ferran Adrià.
- Azureazure. (s.f.). *René Redzepi – Cocina con ingredientes locales y fermentados*.
- Donde ir. (s.f.). *Mónica Patiño y Martha Ortiz – Cocina mexicana contemporánea*.
- El País. (s.f.). *Martha Ortiz – Mole rosado con pollo orgánico*.
- El Universal. (s.f.). *Jesús Escalera – Repostería vanguardista en La Postrería*.
- Facebook. (s.f.). *Martha Ortiz – Mole rosado con pollo orgánico*.
- Fortuna. (s.f.). *Heston Blumenthal – Mousse de lima escalfada en nitrógeno líquido*.
- Gastronomicus. (s.f.). *Tortilla de patatas deconstruida* – Ferran Adrià.
- Infobae. (2024). *Alexandra Lourdes y la creación de los “domales” en Estados Unidos*.
- Larousse Cocina. (s.f.). *Sofía Cortina – Pastelería moderna con ingredientes mexicanos*.
- López Morales, G. (2016). *Comemos, luego existimos: la cocina tradicional de México*.
- Madrid Fusión. (s.f.). *René Redzepi – Uso de fermentados en Noma*.
- Pdfcoffe. (s.f.). *René Redzepi – Uso de fermentados en Noma*.
- Scoolinary. (s.f.). *Oswaldo Oliva – Col fermentada con puré de manzana y grasa de pato*.
- Unindo Voces Newspaper. (s.f.). *Reinterpretación de la cocina tradicional mexicana*.
- Volaris Revista. (s.f.). *Sofía Cortina – Pastel de maíz criollo con mousse de cacao*.
- Worldwinenow. (s.f.). *Oswaldo Oliva – Fermentaciones y cocina moderna en Lorea*.
- YouTube. (s.f.). *Jesús Escalera – Arroz con leche y especias*.
- Zona Docs. (2024). *Dulce González y su reinterpretación del pan de muerto en Barcelona*.
- La Vanguardia. (s.f.). *Heston Blumenthal – Mousse de lima escalfada en nitrógeno líquido*.
- Loft. (s.f.). *Heston Blumenthal y experiencias multisensoriales en The Fat Duck*.
- Barcelona Culinary. (s.f.). *Técnicas de vanguardia en repostería mexicana*.

Doren, D. van. (2018). *Branding: la estrategia para contar historias*. Editorial Gustavo Gili.

Blumenthal, H. (2009). *The Fat Duck Cookbook*. Bloomsbury Publishing.

Alice Waters. (2017). *Coming to My Senses: The Making of a Counterculture Cook*.

Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The New Science of Eating*. Penguin Books.

olton, A. (2011). *Alexander McQueen: Savage Beauty*. The Metropolitan Museum of Art.

Munari, B. (2005). *¿Cómo nacen los objetos? Apuntes para una metodología proyectual*. Gustavo Gili.

Lippard, L. R. (1997). *Six Years: The Dematerialization of the Art Object from 1966 to 1972*. University of California Press.

Lepecki, A. (2006). *Exhausting Dance: Performance and the Politics of Movement*. Routledge.

Internet Archive. (s.f.). *Graham Wallas – Las etapas del proceso creativo*.

Glosario de términos de repostería

Amaranto:

Es un grano ancestral mexicano muy nutritivo. En repostería se usa inflado o en harina y aporta textura y un sabor ligero parecido al de las nueces.

Cajeta:

Es un dulce típico mexicano elaborado con leche de cabra caramelizada y azúcar. Su sabor es dulce, profundo y un poco tostado.

Crumble:

Es una preparación que se hornea y queda en forma de migas crujientes. Se hace mezclando mantequilla, azúcar y harina o cereales como el amaranto.

Emplatado:

Es la forma en la que se colocan los elementos de un postre en el plato. Sirve para que el resultado sea visualmente atractivo y armonioso.

Emulsión:

Es la mezcla homogénea de dos ingredientes que normalmente no se combinan, como grasa y agua, logrando una textura uniforme.

Ganache:

Es una mezcla suave de crema y chocolate, que puede usarse para rellenar o cubrir. También puede hacerse de frutas, como en mi caso, con higo.

Gel:

Es un líquido espeso o semisólido que se logra con gelificantes como grenetina o agar. Se usa para dar sabor, decorar o aportar contraste en un plato.

Helado artesanal:

Es un helado hecho de forma natural, sin aditivos químicos, conservando el sabor auténtico de los ingredientes.

Marquesote:

Es un pan esponjoso tradicional mexicano, elaborado con huevo, harina y azúcar. Se usa en celebraciones y tiene una textura muy ligera.

Tres leches:

Es una mezcla de tres tipos de leche que se usa para remojar pasteles. Tradicionalmente es leche evaporada, condensada y crema, pero puede variarse.

Técnicas modernas:

Son métodos de cocina actuales que permiten cambiar la textura o apariencia de un ingrediente para hacerlo más interesante y creativo.

Avant-garde: Término francés que significa “vanguardia”; hace referencia a corrientes artísticas, culturales o creativas que rompen con lo establecido y proponen nuevas formas de expresión.

Vanguardia: Actitud transformadora que busca innovar sin perder la identidad cultural; aplicada a la gastronomía, implica técnicas modernas, narrativa, estética y conciencia de origen.

Innovación constante: Característica de la vanguardia que busca superar lo conocido, generando nuevas ideas, combinaciones y técnicas.

Experimentación: Práctica de combinar ingredientes y técnicas de manera inusual para explorar nuevas texturas, sabores y sensaciones.

Narrativa y sentido: Cada creación culinaria tiene un concepto o mensaje detrás, transmitiendo emociones, cultura o ideas a través del plato.

Estética cuidada: Presentación y montaje del plato como parte integral de la experiencia gastronómica.

Conciencia actual: Integración de prácticas sustentables, ingredientes locales y respeto por el entorno y la tradición.

Cocina molecular: Rama de la gastronomía vanguardista que aplica principios científicos para transformar ingredientes y texturas, como técnicas de deconstrucción o uso de nitrógeno líquido.

Deconstrucción: Técnica culinaria que descompone un plato tradicional en sus elementos básicos para luego reconstruirlo con nuevas formas, texturas y temperaturas, manteniendo la esencia del original.

Fermentación: Proceso de transformación de ingredientes mediante microorganismos, utilizado en repostería y cocina vanguardista para generar sabores complejos y profundos.

Experiencias multisensoriales: Estrategias culinarias que involucran varios sentidos del comensal (gusto, olfato, vista, oído, tacto) para crear una experiencia más completa y emocional.

Postre vanguardista mexicano: Creación que combina ingredientes tradicionales de México (maíz, cacao, vainilla) con técnicas modernas, estética cuidada y narrativa conceptual, respetando el origen cultural.

Apéndice

APÉNDICE A

Transcripción de la Entrevista a la Familia Flores

Nombre del entrevistado:

- ¿Cuál es su edad? 70 años de edad, nací en el año 1955
 - ¿Cuál es su lugar de origen? Soy de ciudad hidalgo Michoacán, el antiguo taximaroa.
 - ¿Desde cuándo hacen nieves en su familia? Desde el año 1949
-

Preguntas:

1. ¿Cómo empezó la tradición de hacer nieves en su familia?

R. esta tradición empezó cuando mi papa tenía 21 años

2. ¿Qué tipos de nieves preparaban o siguen preparando

R. pasta, limón, y con el paso del tiempo se han ido involucrado más sabores.

3. ¿Hay alguna receta que haya pasado de generación en generación?

R. sí, todos los sabores tradicionales.

4. ¿Qué ingredientes usan y cuáles son los más importantes?

R. productos lácteos, fruta de temporada y azúcar.

5. ¿Qué técnicas utilizan o utilizaban antes? ¿Ha cambiado algo con el tiempo?

R. anteriormente eran cubetas de madera y ahora en la actualidad utilizamos maquinaria sin embargo en la elaboración de la nieve sigue siendo artesanal.

6. ¿En qué momentos del año preparaban nieves? ¿Era para fiestas, venta o consumo familiar?

R. anteriormente se vendía en las calles principales de ciudad hidalgo, pero poco a poco se ha involucrado para cualquier

7. ¿Qué significa para usted preparar nieves? ¿Qué recuerdos le trae?

R. una gran satisfacción al ver que mi producto les gusta a mis clientes, desde niños, jóvenes, y adultos.

8. ¿Qué sabor considera el más especial o representativo de su historia familiar?

R. con mi esposa empezamos a realizar la nieve de chongos y naranja, cajeta que son sabores que nos han pedido más.

9. ¿Cómo aprendió a hacerlas y cómo enseña a otros?

R. yo aprendí de mi papa y mis hijos de mí, siendo una tradición familiar.

10. ¿Le gustaría que esta tradición continuara en su familia?

R. las nieves flores ya son tradición familiar.

