

REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

“LA ALTA REPOSTERÍA FRANCESA COMO ESTRATEGIA PARA EL RESGUARDO, PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE INGREDIENTES Y TÉCNICAS TRADICIONALES MEXICANAS: ANÁLISIS DE CASO”

Autor: Pérez Moreno Christa Fernanda

**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

TESINA

La alta repostería francesa como estrategia para el resguardo, promoción y difusión de ingredientes y técnicas tradicionales mexicanas: análisis de caso

Autora: Christa Fernanda Pérez Moreno.

Asesora: L. G. Ilse Montserrat Hernández Adame

REVOE: 20193411

Acuerdo: 615318

MORELIA, MICHOACÁN

JULIO, 2026

Agradecimientos

Para mi mami: Mamá yo sé que este camino de ser estudiante no fue lo más fácil del mundo, para las dos realmente, y yo quiero que sepas que todo literalmente todo lo que hago es por ti, siempre vas a ser mi más grande motivación y siempre voy a estar agradecida de lo mucho que me apoyaste en mi vida de estudiante y en mi vida en general, no pude pedir una mejor compañera y mamá, aún con todos nuestros errores, pero espero que sigamos aprendiendo una de la otra toda la vida, espero obviamente verte titularte pronto y siendo oficialmente una licenciada, te amo mucho mami y gracias siempre por apoyarme.

Para mis hermanitas (Jazmín y Arletita): Claro que gracias por su apoyo siempre, arletita yo siempre te voy a ver como una hermanita pequeña, te amo mucho desde la primera vez que te cargué, espero algún día verte graduada como profesionista y ejerciendo la carrera de tus sueños, siempre vas a contar con todo mi apoyo en tu vida estudiantil y en tu vida en general siempre, te amo mucho. Jazmín, en estos últimos años la verdad que no tenemos mucho jijí jaja, pero obvio nos acompañamos en la vida universitarias viviendo juntas, aún que no fue nuestra experiencia más placentera, tuvimos nuestros momentos, gracias por apoyarme cuando éramos niñas, sobre todo, por ayudarme con mis proyectos y con mis tareas cuando no podía ayudarnos mamá, obvio si te quiero, a pesar de todo pues tuvimos buenos momentos de niñas.

Para Fernandita, mi compañera en mi vida universitaria: Fer, de verdad que no podría terminar de agradecerte nunca todo tu apoyo en mi vida universitaria, literalmente este proyecto no sería lo que es si no fuera por ti, fuiste no solo mi compañera en esta investigación cuando era aún nada, si no mi compañera siempre en todo lo que hacíamos, estuvimos y estamos en los peores y mejores momentos una de la otra y siempre vamos a estar ahí para lo que necesitemos, te amo mucho fer y ya quiero verte titulada y toda una profesionista, a donde quiera que vayas y como sea voy a estar para ti, te amo Fernandita gracias por hacer mi vida universitaria un poquito menos difícil y mi vida en general más feliz, te amo mucho.

Para Cristinita: Cris de verdad que tú tampoco me puedes faltar, te amo demasiado, siempre con tus chistecitos y con tus frases célebres siempre, casi todos los eventos trabajando juntas contra el mundo, de verdad que siempre te extraño mucho, gracias por estar siempre conmigo en cada clase libre de inglés y yendo a desayunar juntas, de verdad que si lo extraño, te amo mucho y siempre siempre vamos a estar una para la otra a pesar de todo, te quiero ver igual titulada y cumpliendo tus sueños profesionales y personales, te amo mucho cristinita.

Para Yayiss: Yo sé que es muy poco probable que leas este proyecto, principalmente porque te da flojera, pero de verdad que tu al igual que cris y fer, fueron mi parte favorita de la carrera, siempre voy a extrañar verte y estar todas juntas, de verdad que era muy feliz en todos nuestros momentos juntas y siempre van a ser mi recuerdo favorito, espero verte otra vez algún momento y espero conocer a tu bendición obviamente, quisiera obvio verte ejercer tu carrera y poder demostrar el talento que tanto tienes, te amo mucho, y te extraño.

Para Yu: Yu amor mío, de verdad que eres la verdadera, a donde quiera que vaya chucky me encontrará, hemos pasado por casi toda nuestra vida estudiantil siendo como uña y mugre, casi 12 años de amistad se dicen fácil pero se pasan volando, hemos pasado por mucho, me has visto en mis peores y mejores momentos y yo en los tuyos, de verdad que siempre estaré agradecida con el universo porque estás en mi vida y espero que siempre sigas en ella, espero también verte convertirte en una profesionista pronto y verte cumplir tus metas siempre, te amo mucho yuu, gracias por todo.

Chefs: Para todos los docentes que alguna vez me acompañaron en mi proceso de convertirme en una profesionista, muchas gracias a todos y cada uno de ustedes por confiar en mí, por poner sus esperanzas en muchos de los proyectos escolares que llegué a realizar a lo largo de mi vida universitaria y por creer en lo que me pude convertir, muchas gracias, Chef Yari, Chef Oscar, Chef Alexis, Chef Oli, y mi asesora Chef Montse por su apoyo y por siempre creer en mí y en este proyecto, le agradezco todos los consejos todos los mensajitos y el apoyo por ayudarme a lograr esta meta. Les estaré

toda mi vida agradecida y que sepan que me llevo un pedacito de ustedes en mi vida profesional.

Para mis personitas que me acompañaron a lo largo de mi vida universitaria (Karen, Gómez, Ale y Mario) : de verdad que con todos ustedes mi experiencia universitaria fue muchísimo más linda siempre y llena de risitas siempre, ustedes fueron literal mi primer contacto con mi vida universitaria y el que todos estuviéramos conectados de alguna manera era mi señal para quedarme ahí, de verdad que hicieron de mi primer año una experiencia menos horrible porque estaba pasando por un muy mal momento, los amo mucho a todos y siempre van a ocupar un lugar especial en mi corazón, que sepan que siempre siempre van a poder contar conmigo en cualquier cosa, espero verlos a todos formados como unos profesionistas pronto y verlos cumplir sus metas siempre, yo sé de verdad que el camino no es nada fácil pero yo tengo mucha mucha esperanza en ustedes y en que nos esperan muchas cosas bonitas a todos.

Para mi Axelito: Yo sé que llegaste en un punto de mi vida donde esta investigación ya estaba más de la mitad concluida pero el hecho es que aún que no hayas sido parte de mi pasado no significa que no quiera que seas parte de mi futuro, en este último año me has demostrado bastante apoyo en absolutamente todo lo que me proponga lograr, ya sea en lo personal o en lo profesional, te amo mucho y de verdad gracias por apoyarme en mis peores y mejores días siempre, yo también quiero verte cumplir tus metas y tus sueños, personales y profesionales, gracias por estar para mí cuando lo necesite y espero cumplir mis siguientes metas profesionales contigo a mi lado, te amo muchísimo.

Para Mamá Rita: Mami, quiero que sepas que aún que no me hayas podido ver titularme o graduarme como nos hubiera gustado, sé que siempre estuviste conmigo, en cada noche de desvelo y en cada palabra que escribí, aún que yo sé que esta dedicatoria te la tendría que haber ido a leer, me gustaría que en mi último paso en mi vida como estudiante, dedicarte un espacio para la persona que siempre, desde el kínder, estuvo conmigo para todos lados, en entregas de calificaciones, en junta de papás, en eventos, y de no ser por ti mamá, nunca hubiese llegado a donde estoy, gracias por siempre enseñarme a irme por el buen camino siempre, por no dejar que mis deberes sean tareas

del hogar y que mi única responsabilidad siempre fuera la escuela, te amo mucho y siempre te voy a llevar conmigo en cada paso de mi vida profesional, ustedes, mis dos mamis siempre fueron el motivo por el que me esforcé siempre en la escuela, te ama infinitamente tu bebé siempre.

Muchas gracias en general a todas las personas que formaron un parte esencial de mi vida y de mi vida estudiantil siempre, gracias también a las personas que me apoyaron en este último año que fue un año muy difícil para mí, gracias a mi suegra porque a pesar de que no esté atravesando su mejor momento sé que siempre cuento con su apoyo y sus palabras de aliento siempre que lo necesito, gracias Emi Covarrubias por estar presente en mi vida desde tiempos ancestrales y tus palabras de apoyo cada que las necesito, Gracias a los chefs que participaron en esta investigación, Chef Diana Moreno, Chef Darwin Solis y Chef Yari Olivares; por prestarme un momento de su tiempo para hacer posible esta investigación, nada de esto sería posible sin ustedes, de verdad que siempre su trabajo será una gran inspiración para mí y mi vida profesional.

Unas menciones honorificas para la Dra. Taylor Allison Swift, Harry Styles y Lana del Rey porque sus canciones me acompañaron en muchas noches de desvelos y sus letras y melodías me confortaron cuando más lo necesitaba, gracias Grey's Anatomy, Sex and the City, Friends y Modern Family por ser mis series favoritas para escribir esta investigación y acompañarme en mis noches sin dormir.

GRACIAS A MI: por nunca rendirme y aún que nos hemos intentado quedar en muchas partes del camino siempre supimos seguir, gracias gracias gracias siempre.

Y citando una de mis frases favoritas de Taylor que creo que resumen toda mi vida estudiantil a la perfección.

- *"Never be ashamed of trying. Effortlessness is a myth."*

Índice

Introducción	9
Antecedentes	10
Planteamiento del problema	11
Pregunta general de investigación	12
Preguntas particulares de investigación	12
Objetivo general de investigación.....	12
Objetivos particulares	12
Justificación	13
I. Marco teórico	14
1.1 La cocina mexicana	14
1.1.1 Postres mexicanos	15
1.1.2 Postres mexicanos en la actualidad	16
1.2 La Cocina de Vanguardia: Historia, Origen e Importancia	17
1.2.1 Origen e Historia	17
1.2.2 La Cocina de Vanguardia como Arte	18
1.2.3 Innovación y Creatividad	19
1.2.4 Globalización y Diversidad	19
1.2.5 Importancia Cultural y Social	20
1.3 La Importancia del Resguardo de la Cocina Mexicana	21
1.3.1 La Cocina Mexicana como Patrimonio Cultural	21
1.3.2 Prácticas Ancestrales y Técnicas Culinarias	22
1.3.3 La Globalización y las Amenazas a la Cocina Tradicional	23
II. Metodología	25
Análisis documental de antecedentes	25
Selección del caso o casos de estudio	25

Chef Darwin Solís	26
Chef Diana Moreno.....	26
Chef Yaritzi Olivares	27
Entrevistas cualitativas	28
Análisis de contenido	28
Formato o guion para entrevista:	29
<i>III. Resultados.....</i>	<i>31</i>
3.1 Memoria culinaria: acercamiento gastronómico.....	31
3.2 La construcción de la identidad dentro de la repostería.....	33
3.3 Impacto de la alta repostería a nivel internacional	35
3.4 Productos con identidad: implementación de ingredientes endémicos en sus productos.....	37
3.5 La demanda de la alta repostería.....	40
3.6 Retos y oportunidades del uso de ingredientes tradicionales de la gastronomía mexicana	42
<i>IV. Discusión</i>	<i>46</i>
<i>V. Conclusión</i>	<i>49</i>
<i>VI. Bibliografías.....</i>	<i>53</i>
<i>VII. Glosario de términos.....</i>	<i>55</i>
<i>VIII. Apéndices y Anexos</i>	<i>57</i>
8.1 Entrevista con Chef Darwin Solís - 08 de noviembre de 2024	57
8.2 Entrevista con Chef Diana Moreno - 09 de marzo de 2026.....	67
8.3 Entrevista con Chef Yaritzi Olivares - 09 de marzo de 2026.	77

Introducción

La repostería contemporánea se encuentra en una constante evolución, marcada por la búsqueda de experiencias innovadoras que capturen la atención visual y el paladar de los comensales. En este contexto, los postres de vitrina han emergido como una expresión del arte culinario, combinando técnicas modernas con un enfoque creativo y estético. Sin embargo, este dinamismo ha presentado una oportunidad poco explorada; la integración de ingredientes y técnicas tradicionales mexicanas, que representan la riqueza cultural y gastronómica de México, reconocida incluso como Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO.

Esta investigación se centra en analizar y evaluar cómo la implementación de estos elementos endémicos podría no solo enriquecer la alta repostería contemporánea, sino también promover y preservar la identidad e ingredientes culturales mexicanos a través de un análisis de caso con un enfoque cualitativo, se exploran las percepciones de chefs reposteros sobre los desafíos y beneficios de incorporar ingredientes como el cacao fino, variedades diferentes de algún producto, productos con D. O. así como técnicas ancestrales, en la creación de postres de alta repostería.

Este análisis de caso busca aportar un marco de referencia que inspire a la industria repostería a nivel nacional e internacional, destacando la importancia de unir lo tradicional con lo moderno para ofrecer creaciones únicas que resalten la diversidad cultural de México y su potencial dentro del mercado global.

Antecedentes

La cocina de vanguardia incorpora alimentos orgánicos, promoviendo prácticas sostenibles que surgieron en México en 1963 con el café de Chiapas. Estos alimentos, libres de químicos y ricos en nutrientes, aportan beneficios a la salud y al medio ambiente.

La investigación resalta cómo la cocina moderna ha adaptado técnicas para respetar las características de los productos orgánicos, creando experiencias memorables. El texto se estructura en torno a la teoría, la metodología y el análisis de resultados, abriendo puertas a futuras investigaciones culinarias (Rosiles, 2022).

En el capítulo "Gastón Acurio: El chef que regala sus recetas" de *Crear o Morir*, se narra cómo Gastón Acurio revolucionó no solo la gastronomía, sino también la cultura y economía de Perú. Acurio, un chef peruano reconocido a nivel mundial con 37 restaurantes, comenzó su camino con obstáculos familiares, ya que su padre esperaba que siguiera una carrera en derecho. Sin embargo, Acurio persiguió su pasión por la cocina, eventualmente graduándose en Le Cordon Bleu de París, donde conoció a su esposa, Astrid, con quien regresó a Perú para abrir su propio restaurante (Oppenheimer, 2014).

Al principio, su restaurante ofrecía cocina francesa, pero pronto Acurio se dio cuenta de la importancia de destacar y preservar la gastronomía peruana. Inspirado por otros chefs que abrazaban ingredientes y técnicas locales, Acurio se dedicó a explorar las regiones más tradicionales de Perú, rescatando ingredientes autóctonos y recetas ancestrales. Así transformó su restaurante en un escaparate de la rica cultura culinaria peruana.

Acurio adoptó la filosofía de compartir sus recetas libremente, creyendo que la clave para promover la gastronomía de un país es permitir que más personas accedan a su conocimiento. Esta apertura impulsa el interés internacional en la cultura de un país, y el chef sostuvo que el secreto del éxito radica en compartir e inmortalizar las técnicas culinarias (Godin, 2003).

Planteamiento del problema

Con la internacionalización de los postres a lo largo del mundo, muchos reposteros le dieron importancia al aprender de la clásica escuela francesa; que ha sido un referente fundamental en la repostería a través de sus técnicas clásicas y contemporáneas, la repostería francesa ha favorecido en el proceso evolutivo de la repostería al ser el postre un elemento esencial en cualquier cultura. Sin embargo, no todas las culturas han tenido el mismo proceso evolutivo tal es el caso de la cocina tradicional mexicana.

Al ser la cocina francesa un referente en la gastronomía en todo el mundo, sus sabores y técnicas de alta cocina te dan un gran estatus como repostero y cocinero, y al existir un estigma hacia los productos y técnicas endémicos de México, muchos lo consideran como de menor calidad.

La implementación de ciertos ingredientes y técnicas tradicionales a la alta repostería podrían rescatar y dar conocimiento a estos mismos, la falta de conocimiento sobre cómo adaptar estos elementos culturales a las nuevas tendencias podría limitar su potencial para enriquecer y diversificar la oferta actual en el mercado de repostería.

En la alta repostería moderna, el uso de ingredientes tradicionales mexicanos ofrece una oportunidad única para diversificar y enriquecer los productos disponibles en el mercado. Sin embargo, la adaptación de estos ingredientes a las técnicas y estándares contemporáneos de repostería presenta varios desafíos. Estos ingredientes, que incluyen elementos como el cacao fino, el chile en polvo, el piloncillo, y frutas exóticas como el mamey o la guanábana, poseen características únicas que pueden no coincidir con las recetas y procesos estandarizados de la repostería internacional.

Pregunta general de investigación

¿De qué manera ha favorecido al patrimonio culinario mexicano el uso de ingredientes y técnicas tradicionales en la alta repostería?

Preguntas particulares de investigación

1. ¿Qué motivaciones llevan a los reposteros a integrar técnicas francesas con ingredientes tradicionales mexicanos?
2. ¿Cuáles son los desafíos técnicos y culturales que enfrentan los reposteros al realizar este tipo de fusión?
3. ¿Cuáles son las estrategias de diseño, narrativa o presentación que utilizan los reposteros para lograr destacar los ingredientes tradicionales implementados en sus ofertas?
4. ¿Cómo perciben los propios reposteros el impacto de su trabajo en la valoración del patrimonio culinario mexicano?
5. ¿Cómo utilizan los reposteros las técnicas francesas de alta repostería como estrategia para promover ingredientes y técnicas tradicionales mexicanas?

Objetivo general de investigación

Analizar, a través de un estudio de caso, cómo la alta repostería francesa es empleada por reposteros como una estrategia para el resguardo, promoción y difusión de ingredientes y técnicas tradicionales mexicanas.

Objetivos particulares

- Explorar las motivaciones culturales y profesionales de reposteros que integran lo francés y lo mexicano.
- Identificar los desafíos técnicos, creativos y simbólicos de dicha fusión en la alta repostería.
- Describir las estrategias de presentación, narrativa y promoción utilizadas para destacar los ingredientes tradicionales.
- Reflexionar sobre el papel de la repostería contemporánea en la preservación del patrimonio culinario mexicano.

Justificación

Los postres son importantes porque cierran una comida con un toque dulce y creativo, reflejando la cultura, la tradición y la identidad culinaria de una región.

En los últimos años, los postres de vitrina se han convertido en un emblema de la repostería de vanguardia, destacándose principalmente por su atractivo visual y su capacidad para captar la atención de los comensales desde el primer instante, estos postres no solo son una demostración del arte culinario, sino que también ofrecen una experiencia sensorial completa gracias a su versatilidad en sabores, texturas y formas. La popularidad de estos postres ha generado una fusión de sabores y técnicas provenientes de diversas culturas, lo que ha llevado a los reposteros a experimentar y a innovar constantemente.

En este contexto, los reposteros mexicanos han jugado un papel crucial, con el reconocimiento de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad, ha surgido un creciente interés en explorar y revalorizar los ingredientes y técnicas tradicionales del país. La repostería mexicana ha encontrado en la alta repostería una plataforma ideal para expresar la riqueza de su herencia culinaria, al incorporar elementos endémicos de México, los reposteros no solo buscan innovar, sino también compartir y preservar la identidad cultural a través de creaciones que combinan lo contemporáneo con lo tradicional.

Por lo tanto, esta investigación se justifica en la necesidad de profundizar en el estudio de cómo la alta repostería en México está integrando ingredientes y técnicas autóctonas, y cómo esta integración no solo enriquece la repostería, sino que también contribuye a la difusión y conservación de la cultura mexicana a través de la gastronomía.

I. Marco teórico

1.1 La cocina mexicana

La cocina tradicional mexicana es una manifestación cultural viva y un verdadero patrimonio gastronómico que refleja siglos de interacción y fusión entre las culturas indígenas mesoamericanas y las influencias coloniales, este rico legado culinario se distingue por su notable diversidad, que varía significativamente de una región a otra dentro del vasto territorio mexicano, aunque la trilogía fundamental de la cocina mexicana incluye el maíz, el frijol y el chile, su riqueza se extiende a una amplia gama de ingredientes nativos, como la calabaza, el cacao, el jitomate, el nopal y el aguacate, etc.

Cada región ha desarrollado y adaptado sus recetas, creando más de 600 platillos que enriquecen el panorama gastronómico del país, la gran variedad de ingredientes prehispánicos surge de la fusión entre la inmensa biodiversidad de México y su diversidad cultural, esta cocina no solo es un testimonio de la riqueza de la naturaleza mexicana, sino que también refleja la historia de su pueblo, sus tradiciones y su forma de vida, desde la llegada de los españoles, la cocina mexicana ha incorporado elementos de múltiples regiones del mundo, lo que ha dado lugar a una inmensa variedad de sabores, técnicas de preparación y estilos culinarios que se entrelazan de manera única.

La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, en vigor desde 2006, destaca la importancia de este legado que va más allá de lo gastronómico, el patrimonio cultural inmaterial es tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo, integrador y representativo de las comunidades. Ejemplos de ello son las tradiciones orales, los rituales, los actos festivos y los saberes vinculados a la artesanía. En cada platillo, se encuentra no solo un sabor, sino una historia, un ritual que se ha transmitido a lo largo de generaciones.

Así, la cocina tradicional no solo celebra la herencia indígena, sino que también refleja el dinamismo de una cultura en constante evolución, donde cada comida es una oportunidad para compartir y mantener vivas las tradiciones, a través de festividades

y reuniones familiares, la cocina se convierte en un espacio de conexión y pertenencia, fortaleciendo la identidad cultural de un pueblo que, a través de sus sabores, narra su historia y su identidad en el mundo. (Biodiversidad Mexicana, 2021)

1.1.1 Postres mexicanos

Los postres mexicanos son un verdadero deleite para los amantes de lo dulce, ofreciendo una gran variedad de sabores y texturas que han conquistado paladares en todo el mundo, detrás de cada postre hay una rica historia de tradición y cultura que se remonta a la época prehispánica y que ha sido enriquecida a lo largo de los años con influencias de diversas culturas, la repostería mexicana no solo es un festín para los sentidos, sino también un reflejo de la identidad y la diversidad de México.

La historia de los postres mexicanos; en este recorrido, explicaremos la evolución de los postres en México, desde los tradicionales dulces de convento hasta las innovadoras creaciones contemporáneas, la historia de los postres mexicanos tiene sus raíces en la época prehispánica, donde los pueblos originarios ya tenían un profundo conocimiento de ingredientes como el maíz, el cacao, la vainilla y la miel, estos elementos eran fundamentales en su dieta y formaban la base de numerosos postres consumidos en ceremonias religiosas y festividades.

Uno de los postres más emblemáticos de esta época es el xocolatl, una bebida a base de cacao, agua y especias, que no solo se consumía en rituales sagrados, sino que también formaba parte de la vida cotidiana, este ancestral preparado sentó las bases para la creación del famoso chocolate mexicano, que hoy en día se disfruta en diversas presentaciones, desde tabletas hasta bebidas calientes.

La influencia de la colonia española con la llegada de los conquistadores españoles en el siglo XVI, la repostería mexicana experimentó una transformación significativa, se introdujeron nuevos ingredientes como la leche, el azúcar y los huevos, que se combinaron con las tradiciones culinarias prehispánicas, dando origen a postres únicos y deliciosos, este mestizaje culinario permitió que la repostería mexicana floreciera, incorporando técnicas y sabores que enriquecieron aún más su legado.

Los conventos jugaron un papel fundamental en la preservación y difusión de las recetas de postres en México, las monjas de estos lugares eran expertas en la creación de exquisitos dulces a base de frutas, semillas y miel, gracias a su dedicación, se popularizaron postres como la cocada, el camote y el dulce de leche, que se convirtieron en parte integral de la gastronomía mexicana, estas delicias no solo eran un regalo para el paladar, sino que también llevaban consigo la esencia de la cultura y las tradiciones religiosas de la época. (Dzul, 2024)

1.1.2 Postres mexicanos en la actualidad

Los postres Mexicanos contemporáneos hoy en día, la repostería mexicana sigue evolucionando, combinando la rica tradición con la creatividad de chefs y reposteros que buscan reinterpretar lo clásico, postres como el pastel de tres leches, los churros rellenos de cajeta, el flan de cajeta y el pan de elote son solo algunas muestras de la riqueza y diversidad de la repostería contemporánea, cada uno de estos postres refleja no solo una técnica culinaria, sino también un profundo respeto por la herencia cultural que los precede.

La diversidad de ingredientes y sabores que ofrece México se manifiesta en sus postres, que abarcan un espectro que va desde lo dulce hasta lo picante, pasando por lo ácido y lo amargo, la influencia de las diferentes regiones del país se puede apreciar en delicias como el tejate en Oaxaca, una bebida espesa hecha con maíz y cacao, el atole de tamarindo en Michoacán, que combina el sabor ácido del tamarindo con la suavidad del maíz, y el arroz con leche en Yucatán, un postre que resalta la simplicidad y el sabor reconfortante de los ingredientes.

La repostería mexicana no solo es un conjunto de recetas; es un patrimonio cultural que se transmite de generación en generación, en cada hogar, las recetas se guardan con cariño y se comparten en celebraciones familiares, convirtiendo cada postre en un símbolo de unión y tradición, las festividades, como el Día de Muertos y la Navidad, están llenas de dulces específicos que no solo endulzan la mesa, sino que también cuentan historias y evocan recuerdos.

La rica diversidad de la repostería mexicana invita a la exploración y al descubrimiento, mostrando cómo cada ingrediente y técnica tiene un significado y un lugar en la cultura, desde los ingredientes básicos hasta las elaboradas presentaciones, cada postre es un reflejo de la creatividad y la pasión de su gente, así, la cocina dulce de México se presenta como un mosaico vibrante, donde cada bocado es una celebración de la historia, la diversidad y la identidad cultural del país.

En resumen, los postres mexicanos son un viaje a través del tiempo y del sabor, uniendo lo antiguo y lo nuevo en cada creación, y demostrando que la dulzura de la repostería mexicana es, sin duda, un tesoro que merece ser apreciado y celebrado.

1.2 La Cocina de Vanguardia: Historia, Origen e Importancia

La cocina de vanguardia ha revolucionado el panorama culinario y cultural al trascender las fronteras de la gastronomía tradicional. Lejos de limitarse a la preparación de alimentos para satisfacer necesidades nutricionales, se ha transformado en una disciplina que busca crear experiencias multisensoriales y emocionales. Este fenómeno contemporáneo está profundamente vinculado a los movimientos artísticos y filosóficos de la postmodernidad, donde la globalización, la innovación y la experimentación juegan un papel fundamental. Este apartado explora los orígenes, la evolución y la importancia de la cocina de vanguardia, reconociéndose como una forma de arte que refleja la complejidad del mundo actual. (Pareja, 2011)

1.2.1 Origen e Historia

Los antecedentes de la cocina de vanguardia pueden rastrearse hasta la ruptura con la tradición culinaria que comenzó a finales del siglo XIX. En ese momento, el chef Auguste Escoffier estableció un marco normativo que consolidó la cocina clásica, basada en reglas fijas sobre el uso de ingredientes, la presentación y las técnicas de cocción. Este enfoque, aunque innovador en su época, limitaba la capacidad creativa del cocinero, quien se veía obligado a seguir patrones establecidos.

El cambio comenzó a manifestarse en la década de 1970 con el surgimiento de la "Nouvelle Cuisine", un movimiento culinario que rompió con la rigidez de la cocina

clásica. Los chefs que promueven esta corriente se interesaron por resaltar la frescura y autenticidad de los ingredientes, reducir los tiempos de cocción y simplificar la presentación de los platos. Además, se centraron en el respeto por las materias primas y en la creación de platos ligeros, frescos y estéticamente atractivos. A diferencia de la cocina tradicional, donde el camarero realizaba el montaje del plato en la mesa, la "Nouvelle Cuisine" enfatiza el rol del chef como creador directo del plato.

El verdadero salto hacia la cocina de vanguardia tuvo lugar en la década de 1990, con la aparición de la cocina molecular o tecno emocional. Este enfoque, liderado por figuras como Ferran Adrià, rompió completamente con los paradigmas tradicionales, utilizando la ciencia y la tecnología para reconfigurar los elementos del plato, desafiando las expectativas del comensal. La cocina molecular no solo buscaba nuevas texturas y formas, sino que también pretendía alterar la experiencia sensorial del comensal, combinando técnicas avanzadas con un profundo sentido estético.

1.2.2 La Cocina de Vanguardia como Arte

La relación entre la cocina de vanguardia y el arte es uno de los aspectos más fascinantes de esta corriente. A diferencia de la cocina tradicional, donde el objetivo principal es alimentar, la cocina de vanguardia busca generar una respuesta emocional en quien consume el plato. Tal como lo explica el filósofo Arthur Danto, el arte siempre "es sobre algo", y la cocina de vanguardia, al igual que las formas artísticas contemporáneas, invita a la interpretación y reflexión del comensal.

Ferran Adrià, una de las figuras más representativas de este movimiento, ha sido reconocido no solo como chef, sino como un creador capaz de establecer un puente entre la gastronomía y el arte contemporáneo. Su participación en la Documenta 12 de Kassel en 2007 marcó un hito, siendo el primer chef en exponer su trabajo en un evento de arte de renombre mundial. Este reconocimiento subrayó que la cocina puede trascender lo cotidiano y convertirse en una expresión artística, capaz de transmitir mensajes y emociones a través de los alimentos.

La cocina de vanguardia, al igual que otras formas de arte postmoderno, se caracteriza por la fragmentación, la diversidad de enfoques y la ruptura con las narrativas lineales. En este contexto, los platos no son simples combinaciones de ingredientes, sino creaciones que requieren interpretación. El menú degustación, una de las características más icónicas de esta cocina, se presenta como una serie de microrrelatos gustativos, donde cada plato cuenta una historia y contribuye a una experiencia global que debe ser descifrada por el comensal.

1.2.3 Innovación y Creatividad

La creatividad es uno de los pilares fundamentales de la cocina de vanguardia. Tal como señala Ferran Adrià, "la creatividad es no copiar". Esta afirmación subraya la necesidad de los chefs de vanguardia de innovar constantemente, de buscar nuevas formas de cocinar, de utilizar ingredientes y de presentar los platos. La experimentación se convierte en una herramienta esencial para crear algo único que no solo se limite a agradar el paladar, sino que también estimule la mente y los sentidos.

La deconstrucción es una de las técnicas más utilizadas en la cocina de vanguardia, influenciada por el filósofo Jacques Derrida. Esta técnica consiste en descomponer un plato tradicional en sus componentes más básicos y volver a ensamblarlos de una manera innovadora, generando nuevas texturas, formas y sabores. Sin embargo, más allá de la técnica, la deconstrucción busca crear un diálogo entre el chef y el comensal, quien debe participar activamente en la experiencia gastronómica para comprender y disfrutar plenamente de la creación.

1.2.4 Globalización y Diversidad

Otro aspecto clave de la cocina de vanguardia es su carácter global. Los chefs de vanguardia no están limitados por las fronteras geográficas o culturales. Utilizan ingredientes y técnicas provenientes de diversas partes del mundo, fusionando lo local y lo internacional para crear platos que reflejan la diversidad del mundo contemporáneo. Esta apertura a la globalización no significa el abandono de lo local,

sino una integración cuidadosa de sabores y tradiciones que resultan en una cocina rica y compleja.

Asimismo, la cocina de vanguardia se caracteriza por su rechazo a las verdades absolutas o las normas rígidas. Cada chef puede desarrollar su propio estilo, lo que da lugar a una gran diversidad dentro de esta corriente. Chefs como Adrià, Heston Blumenthal, René Redzepi y Andoni Luis Aduriz, aunque comparten principios básicos de la cocina de vanguardia, presentan enfoques radicalmente distintos, lo que enriquece aún más el panorama.

1.2.5 Importancia Cultural y Social

La cocina de vanguardia ha logrado un estatus cultural que antes estaba reservado para otras formas de arte, como la pintura o la música. Restaurantes como elBulli, Noma o Mugaritz se han convertido en espacios donde las personas no solo van a comer, sino a vivir una experiencia que involucra todos los sentidos. Este fenómeno ha sido impulsado por la cobertura mediática, el auge de los programas de televisión sobre gastronomía y las redes sociales, que han contribuido a que la alta cocina se convierta en un tema de interés general.

El impacto cultural de la cocina de vanguardia también se refleja en su capacidad para inspirar reflexiones sobre la sostenibilidad y la relación del ser humano con la naturaleza. Por ejemplo, el chef René Redzepi, en su restaurante Noma, aboga por el uso exclusivo de ingredientes locales y por la promoción de una cocina sostenible que respete los ciclos naturales y los productos del entorno. Esta tendencia sugiere que el futuro de la gastronomía de vanguardia podría estar marcado por una mayor conciencia ecológica y un retorno a las raíces naturales de la cocina.

La cocina de vanguardia ha trascendido los límites de la gastronomía para convertirse en una forma de arte capaz de conmover, sorprender y desafiar. Este movimiento refleja los valores y las complejidades de la postmodernidad, como la globalización, la fragmentación y la diversidad. A través de la creatividad, la innovación y la experimentación, los chefs de vanguardia no solo buscan transformar la experiencia

del comensal, sino también generar una reflexión sobre el arte, la cultura y la relación del ser humano con los alimentos. Lejos de ser una moda pasajera, la cocina de vanguardia continúa evolucionando y reafirmando su lugar en la cultura contemporánea (Rodríguez Baldeón, 2023).

1.3 La Importancia del Resguardo de la Cocina Mexicana

La cocina tradicional mexicana es un reflejo de la riqueza cultural, histórica y social del país. A lo largo de los siglos, ha sabido combinar influencias prehispánicas, coloniales y modernas, resultando en una de las gastronomías más reconocidas y valoradas a nivel mundial. Esta cocina va más allá de la simple preparación de alimentos; es un sistema cultural integral que incluye técnicas culinarias, rituales, conocimientos tradicionales y una profunda conexión con el entorno (UNESCO, s. f.).

1.3.1 La Cocina Mexicana como Patrimonio Cultural

La cocina tradicional mexicana es un patrimonio cultural que ha resistido el paso del tiempo gracias a la transmisión oral y la práctica constante de sus tradiciones. En 2010, fue inscrita en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO bajo el título "La Cocina Tradicional Mexicana: Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El Paradigma de Michoacán". Esta designación no solo reconoce la riqueza culinaria de México, sino también la importancia de la cocina como un componente esencial del sistema cultural, social y económico del país.

Este reconocimiento internacional resalta que la cocina mexicana es mucho más que recetas o ingredientes; es un reflejo de la historia y cosmovisión de sus pueblos, y es una manifestación viva de la identidad nacional que incluye prácticas rituales, festividades y celebraciones. La comida tradicional mexicana está intrínsecamente ligada a la vida diaria de las comunidades, siendo un medio de expresión y cohesión social que contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural. Esta cocina ha evolucionado manteniendo sus raíces, permitiendo que elementos como la milpa, la nixtamalización y el uso de utensilios ancestrales sigan siendo parte del proceso culinario actual.

El reconocimiento de la cocina mexicana como patrimonio cultural representa un compromiso de salvaguarda que implica el rescate de productos, técnicas culinarias, utensilios y conocimientos ancestrales. Este compromiso es esencial, ya que, en un contexto de globalización, la pérdida de estas tradiciones podría llevar a la desaparición de la riqueza cultural que ha nutrido al país durante milenios.

La identidad nacional mexicana está profundamente arraigada en su cocina. El acto de cocinar y compartir los alimentos es un ritual que fortalece el sentido de pertenencia y comunidad. La cocina es una expresión tangible de la diversidad cultural del país, ya que cada región tiene sus propias recetas y tradiciones que reflejan su historia, clima, geografía y cosmovisión.

La cocina mexicana está íntimamente ligada a la vida ritual y la cosmogonía de las comunidades. Los alimentos y las formas de prepararlos están presentes en ceremonias religiosas, ofrendas y celebraciones. La relación entre la cocina y la espiritualidad se observa en festividades como el Día de Muertos, donde las familias preparan alimentos tradicionales para honrar a sus seres queridos fallecidos.

El estado de Michoacán ha sido fundamental para demostrar cómo se puede proteger la cocina tradicional a través de un modelo que involucra la participación de cocineras, agricultores y la comunidad en general. Este modelo es un ejemplo de cómo el rescate y promoción de la cocina local puede ser aplicado en otras regiones de México para asegurar la continuidad de las prácticas culinarias tradicionales.

1.3.2 Prácticas Ancestrales y Técnicas Culinarias

La riqueza de la cocina mexicana se debe, en gran parte, a la utilización de prácticas y técnicas ancestrales que han perdurado a lo largo de los siglos. Una de las más significativas es la nixtamalización, un proceso que data de tiempos prehispánicos y consiste en la cocción del maíz en una solución alcalina (agua con cal) que aumenta su valor nutritivo y facilita su digestión. Este método es fundamental para la elaboración de tortillas y tamales, dos de los alimentos más representativos de la gastronomía mexicana.

Además de la nixtamalización, la cocina mexicana se caracteriza por el uso de herramientas como el metate y el molcajete, que han sido utilizadas durante siglos para moler granos y especias. Estas herramientas permiten que los ingredientes liberen sus aromas y sabores de manera única, algo que no se logra con métodos modernos.

Otra técnica ancestral es el cultivo de la milpa, un sistema agrícola que integra diversas plantas como maíz, frijol, chile, calabaza y otros cultivos. La milpa es un ejemplo de agricultura sustentable que refleja el conocimiento ancestral sobre la biodiversidad y el equilibrio ecológico. Al sembrar y cosechar de manera simultánea, las plantas comparten y transmiten nutrientes entre sí, lo que resulta en un sistema autosustentable que ha alimentado a generaciones de mexicanos. Estos métodos y técnicas culinarias no solo son fundamentales para la elaboración de los platillos, sino que también reflejan una cosmovisión que concibe la comida como parte integral de la vida y el entorno.

El uso de estos métodos no solo garantiza la calidad y autenticidad de la cocina mexicana, sino que también es un acto de resistencia cultural frente a la globalización y la homogeneización de las prácticas alimentarias. La preservación de estas técnicas ancestrales es esencial para garantizar que las futuras generaciones continúen disfrutando y comprendiendo la riqueza de la cocina mexicana en su forma más auténtica.

1.3.3 La Globalización y las Amenazas a la Cocina Tradicional

Uno de los mayores retos que enfrenta la cocina tradicional mexicana es la influencia de la globalización y la introducción de productos y prácticas alimentarias externas. Esta influencia ha provocado la pérdida de muchas técnicas y recetas ancestrales, ya que la comida rápida y los productos procesados se han vuelto más accesibles y populares, especialmente entre las generaciones más jóvenes.

La globalización también ha provocado la pérdida de la biodiversidad y la reducción de los cultivos tradicionales. Muchas comunidades han abandonado la siembra de

variedades autóctonas de maíz y otros cultivos para dar paso a variedades comerciales que no tienen el mismo valor cultural ni nutricional. Además, la falta de estímulos para la producción agrícola local y la emigración de jóvenes a zonas urbanas amenazan la continuidad de las prácticas culinarias tradicionales.

Otro factor que contribuye a la amenaza de la cocina tradicional es el cambio en los hábitos de consumo. Las nuevas generaciones, influenciadas por la publicidad y la cultura global, tienden a preferir alimentos procesados y cadenas de comida rápida, lo que lleva a la disminución del consumo y la preparación de platillos tradicionales. Este fenómeno genera una desconexión con las raíces culturales y amenaza la continuidad de la cocina mexicana.

La salvaguardia de la cocina tradicional mexicana requiere un enfoque integral que incluya la documentación, promoción y transmisión de los conocimientos culinarios. El "Proyecto de Cocineras Tradicionales de Michoacán" es un ejemplo de cómo las cocineras locales han tomado un papel activo en la preservación de sus tradiciones, participando en encuentros, congresos y talleres que permiten el intercambio de conocimientos y la difusión de sus habilidades.

El resguardo de la cocina mexicana es fundamental para preservar la riqueza cultural, histórica y social de México. Las prácticas y técnicas ancestrales, la conexión con la identidad nacional y la necesidad de resistir las amenazas de la globalización hacen que la salvaguardia de esta cocina sea una tarea urgente y vital. El reconocimiento de la cocina mexicana como patrimonio cultural inmaterial no solo resalta su importancia, sino que también establece un compromiso para asegurar su continuidad y vitalidad para las futuras generaciones.

II. Metodología

La presente investigación adopta un enfoque cualitativo para explorar cómo los reposteros utilizan técnicas de la alta repostería como una estrategia para el resguardo, promoción y difusión de ingredientes y técnicas tradicionales mexicanas. Este enfoque permite estudiar los aspectos culturales y creativos del proceso, comprendiendo cómo los reposteros fusionan estos elementos dentro de su práctica gastronómica. (Hernández Sampieri et al., 2014)

La investigación es un estudio de caso a través de un enfoque descriptivo, ya que se seleccionaron casos representativos de reposteros que integran las características necesarias para lograr el objetivo de la investigación establecido. A través de un análisis profundo de los casos seleccionados, la investigación busca identificar los elementos clave que configuran la práctica de fusionar la implementación de ingredientes y técnicas en la cocina tradicional mexicana a través de la alta repostería francesa y la cocina de vanguardia. (Yin, R. K., 2018)

A continuación, se describirán los pasos que forman parte del proceso de investigación:

Análisis documental de antecedentes

El primer paso de la investigación será realizar un análisis documental exhaustivo de fuentes secundarias. Este proceso incluirá la revisión de literatura, estudios previos, artículos académicos y cualquier material relevante que aporte información sobre el contexto y el marco teórico del problema investigado.

Selección del caso o casos de estudio

Una parte fundamental de esta investigación será el análisis de caso, que se enfocará en un conjunto de reposteros cuya labor combine la repostería francesa con elementos de la tradición culinaria mexicana. El análisis de caso permite estudiar a fondo un fenómeno en su contexto real, proporcionando una visión rica y detallada del mismo. Los casos seleccionados serán representativos de cómo distintas estrategias de fusión están siendo aplicadas en el mundo de la alta repostería, con un enfoque en la técnica y los ingredientes tradicionales mexicanos.

El análisis de caso se centrará en identificar las diferentes prácticas que siguen los reposteros, los desafíos que enfrentan y las soluciones que encuentran al combinar ingredientes y técnicas de la repostería francesa con los ingredientes tradicionales de México. Esta estrategia es clave para examinar cómo un fenómeno global (la repostería francesa) puede ser reinterpretado localmente (con ingredientes mexicanos).

Chef Darwin Solís

El primer entrevistado el chef chocolatero, dueño de la primera chocolatería Bean to bar en Michoacán, con una destacada trayectoria de más de 10 años en el mundo culinario, el Chef Maestro Chocolatero Darwin Solís se erige como un artista apasionado y experto en el arte del chocolate.



Fuente: Página oficial chefdarwinolis.com

Graduado de la Universidad Latina de América, el chef Darwin Solís ha perfeccionado sus habilidades en prestigiosas chocolaterías en todo México, adquiriendo una comprensión profunda de las diversas técnicas chocolateras, en los últimos años implementando ingredientes originarios de México y tal vez no muy comunes en sus creaciones tales como el pixtle, chiles secos infusionados en chocolate y cacao originario de México.

Chef Diana Moreno

La segunda entrevistada, la chef repostera Diana Moreno, es egresada de la Licenciatura en Gastronomía por la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca (UTVCO). Su trayectoria profesional se ha desarrollado principalmente dentro de la repostería, iniciando en



Fuente: Propia, Christa Fernanda Pérez Moreno (2026)

la pastelería Arturo Bakery, donde comenzó a fortalecer sus conocimientos básicos en repostería. Posteriormente formó parte del equipo del Hotel Misión de los Ángeles en

Oaxaca, donde durante tres años consolidó sus bases en repostería clásica, además de comenzar a experimentar con ingredientes representativos de la gastronomía oaxaqueña como el tejate, el café de la región y el limón criollo.

Actualmente forma parte del equipo de repostería del restaurante Levadura de Olla, uno de los proyectos gastronómicos más representativos de Oaxaca y reconocido con una Estrella Michelin por su propuesta enfocada en la preservación y reinterpretación de la cocina tradicional oaxaqueña. Dentro de este espacio participa en el desarrollo de postres que incorporan ingredientes endémicos de la región, como maíz, malanga, jiotilla, calabaza, diferentes variedades de nopales, plátano, chocolate regional y distintas variedades de tomate, buscando rescatar técnicas tradicionales y promover el consumo de productos locales mediante propuestas contemporáneas de alta repostería. Su trabajo se caracteriza por la constante experimentación con ingredientes de temporada y por el interés en demostrar el potencial gastronómico de los productos originarios de Oaxaca a través de la innovación y el respeto por la identidad culinaria de la región.

Chef Yaritzi Olivares



Fuente: Página oficial Universidad Vasco de Quiroga

La tercera entrevistada, la chef repostera Yaritzi Olivares, es egresada de la Licenciatura en Gastronomía por la Universidad Vasco de Quiroga (UVAQ). Como parte de su formación profesional realizó una estancia en Barcelona, España, donde se desempeñó en el área de repostería de restaurantes reconocidos por la Guía Michelin, entre ellos Mont Bar, distinguido actualmente con dos Estrellas Michelin. Posteriormente cursó una maestría en Cocina de Vanguardia y Alta Gerencia, fortaleciendo su especialización en alta repostería, chocolatería y postres de autor.

Actualmente se desempeña como docente de repostería en la Universidad Vasco de Quiroga, donde promueve el desarrollo creativo de nuevas generaciones de chefs mediante la experimentación con técnicas contemporáneas y la reinterpretación de ingredientes tradicionales mexicanos. Su trabajo destaca por integrar elementos

representativos de la gastronomía michoacana dentro de propuestas de alta repostería, filosofía que la llevó a participar como chef expositora en el festival Morelia en Boca, uno de los encuentros gastronómicos más importantes de México, donde presentó postres de autor inspirados en productos endémicos del estado como la guayaba rosa, el queso Cotija, la charanda, los chongos zamoranos y otros ingredientes emblemáticos de Michoacán.

Entrevistas cualitativas

Posteriormente, se llevarán a cabo entrevistas en profundidad con los sujetos identificados. Estas entrevistas serán semiestructuradas, permitiendo a los participantes expresar sus ideas y opiniones de manera libre, al tiempo que se sigue una guía temática para asegurar la coherencia de la información recolectada.

Análisis de contenido

Una vez recolectada la información a través de las entrevistas y el análisis documental, se procederá al análisis de contenido. Este análisis permitirá identificar patrones y temas recurrentes en las respuestas de los reposteros, así como en los materiales documentales. Se buscarán categorías relacionadas con la creatividad, las decisiones técnicas, la fusión cultural y la recepción de los productos por parte de los consumidores. El análisis de caso permitirá vincular los hallazgos específicos de cada repostería con las tendencias generales observadas en el fenómeno de fusión de la repostería francesa y los ingredientes mexicanos.

El análisis de caso permitirá observar cómo las estrategias implementadas por los reposteros afectan no solo el diseño de los postres, sino también su recepción y la valorización de los ingredientes mexicanos, lo que contribuirá al entendimiento del impacto cultural de estas prácticas en la alta repostería.

Formato o guion para entrevista:

Nombre:

1. ¿Cómo fue tu primer acercamiento al mundo de la cocina?
2. ¿Tuviste alguna formación profesional dirigida hacia la repostería?
3. ¿Cómo y cuándo empezaste a dirigirte hacia el emprendimiento de la alta repostería?
4. ¿Qué fue lo que más te motivó para dirigir tu carrera y tu oferta hacia la alta repostería?
5. ¿Desde tu perspectiva cuál ha sido la aceptación que hay en la alta repostería del público al que diriges tus productos?
6. ¿Qué impacto crees que ha tenido los postres de vitrina en los últimos años?
7. ¿Qué opinas de la implementación de productos tradicionales mexicanos en la cocina de vanguardia como medio de conservación y difusión?
8. ¿Existe alguna influencia o motivación de la repostería tradicional mexicana en tus creaciones actuales para vitrina?
9. ¿Qué ingredientes mexicanos utilizas regularmente en tus postres de vitrina?
¿Por qué los eliges?
10. ¿Has experimentado con técnicas tradicionales mexicanas en la elaboración de tus postres? Si es así, ¿qué técnicas has utilizado y cómo las has adaptado a tus productos?
11. ¿Qué desafíos has encontrado al integrar ingredientes y técnicas mexicanas en tus postres de vitrina?
12. ¿Consideras que hay una demanda creciente de postres que incorporen sabores y técnicas mexicanas? ¿Qué tipo de público está más interesado en ellos?
13. ¿Cuáles crees que son las principales tendencias actuales en la repostería de vitrina y cómo podrían beneficiarse de la integración de elementos de la gastronomía mexicana?
14. ¿Qué ingredientes o técnicas mexicanas te gustaría explorar más a fondo en el futuro en tus creaciones?

15. En tu opinión, ¿cómo se podría promover más la utilización de ingredientes y técnicas mexicanas en el ámbito de la repostería de vitrina a nivel nacional o internacional?
16. ¿Crees que la repostería mexicana puede competir en el mercado internacional de postres de vitrina y por qué?
17. ¿Tienes alguna anécdota o experiencia memorable relacionada con la implementación de ingredientes o técnicas mexicanas en tu trabajo de repostería?

III. Resultados

3.1 Memoria culinaria: acercamiento gastronómico

La memoria culinaria constituye uno de los primeros vínculos entre las personas y la gastronomía. Las experiencias vividas durante la infancia, la convivencia familiar y el contacto con prácticas culinarias tradicionales suelen influir en la construcción de intereses que posteriormente pueden transformarse en una vocación profesional. Dentro de las entrevistas realizadas, los tres chefs coinciden en haber desarrollado un acercamiento temprano hacia la cocina; sin embargo, las circunstancias que dieron origen a este interés fueron distintas y reflejan la diversidad de experiencias que pueden conducir a una carrera dentro de la alta repostería.

La influencia familiar aparece como uno de los elementos más significativos en las experiencias de la chef Yari Olivares y la chef Diana Moreno. En el caso de Yari Olivares, la repostería estuvo presente desde los primeros años de vida gracias al gusto que su madre tenía por la elaboración de postres. La preparación frecuente de cheesecakes, pays, besitos de nuez y otras recetas caseras convirtió la cocina en un espacio habitual dentro de su entorno familiar. Más allá del resultado final, el interés surgió a partir de la participación directa en los procesos de elaboración. La mezcla de ingredientes, las transformaciones que ocurrían durante la preparación y el contacto físico con elementos como la mantequilla, la harina y los huevos despertaron una fascinación por la repostería que continuó desarrollándose con el paso de los años.

La creatividad también estuvo presente desde una edad temprana. Los juegos infantiles realizados en el rancho familiar se relacionaban constantemente con la elaboración de alimentos. La recolección de huevos de granja, la simulación de recetas y la creación de “pastelitos de tierra” muestran cómo la cocina formaba parte de sus actividades cotidianas incluso antes de comprenderla como una posible profesión. Estas experiencias permitieron desarrollar una relación cercana con la repostería y fortalecer una vocación que, según relata, permaneció constante durante toda su vida.

Desde la perspectiva de la chef Diana Moreno, el acercamiento a la gastronomía se encuentra estrechamente ligado a las tradiciones comunitarias de Santiago Pinotepa Nacional, Oaxaca. La convivencia con su abuela y la participación en las mayordomías

de la comunidad representaron un primer contacto con el trabajo culinario a gran escala. La observación de grupos de mujeres preparando alimentos para celebraciones tradicionales permitió conocer de cerca la importancia social y cultural de la cocina dentro de la vida comunitaria.

Las mayordomías constituyen espacios donde la gastronomía trasciende la función alimentaria para convertirse en una expresión de identidad y convivencia. El interés de Diana Moreno surgió al observar la organización, el trabajo colectivo y el papel central que ocupaban los alimentos dentro de estas celebraciones. La admiración por las cocineras tradicionales y por los conocimientos que transmitían a través de sus prácticas culinarias contribuyó a fortalecer una conexión temprana con la gastronomía de su región. (Mayordomías, Fiestas Emblemáticas de Oaxaca, s. f.)

A diferencia de las experiencias anteriores, el acercamiento de Darwin Solís a la repostería no estuvo vinculado principalmente a tradiciones familiares o comunitarias, sino al descubrimiento de un área especializada durante su formación académica. Aunque ingresó a la licenciatura en Gastronomía con interés en otras ramas de la cocina, el contacto con herramientas utilizadas en chocolatería despertó una curiosidad que modificaría el rumbo de su trayectoria profesional.

La observación de moldes empleados para la elaboración de chocolates representó un primer acercamiento a un mundo que hasta ese momento desconocía. El interés inicial no surgió a partir de sabores específicos ni de recetas tradicionales, sino de la complejidad técnica que percibió detrás de los procesos de producción. Este descubrimiento lo llevó a profundizar en el estudio de la chocolatería y posteriormente a especializarse en un área donde la precisión, el control de procesos y el dominio técnico desempeñan un papel fundamental.

A pesar de las diferencias existentes entre las tres trayectorias, es posible identificar un elemento común: la presencia de experiencias significativas que despertaron la curiosidad por la gastronomía mucho antes de la consolidación profesional. La cocina aparece como un espacio de convivencia familiar en el caso de Yari Olivares, como una manifestación cultural y comunitaria en la experiencia de Diana Moreno y como un campo de exploración técnica en la trayectoria de Darwin Solís. Estas experiencias

constituyen los primeros acercamientos a una profesión que posteriormente se fortalecería mediante la formación académica, la práctica profesional y la especialización dentro de la alta repostería.

3.2 La construcción de la identidad dentro de la repostería

La construcción de una identidad profesional dentro de la alta repostería implica un proceso continuo de formación, aprendizaje y descubrimiento personal. Más allá de la adquisición de conocimientos técnicos, esta identidad se desarrolla a partir de experiencias académicas, profesionales y creativas que permiten a cada chef definir una manera particular de entender la gastronomía y de expresar sus ideas a través de los postres. Las entrevistas realizadas muestran que, aunque los tres chefs comparten una formación profesional dentro del ámbito gastronómico, cada uno construyó su identidad a partir de motivaciones y experiencias diferentes.

En el caso del chef Darwin Solís, la construcción de su identidad profesional estuvo estrechamente relacionada con la complejidad técnica de la chocolatería. El interés inicial que surgió durante su etapa universitaria se fortaleció posteriormente mediante proyectos académicos enfocados en la elaboración de bombonería. Los errores cometidos durante los primeros intentos de producción despertaron la necesidad de comprender a profundidad procesos como el temperado, el control de temperaturas y el comportamiento físico del chocolate. Lejos de convertirse en una limitante, estas dificultades representaron un incentivo para continuar aprendiendo y perfeccionando sus habilidades.



Fuente: Página oficial chefdarwinolis.com

La evolución de su trayectoria profesional se caracterizó por una constante búsqueda de conocimiento técnico. La decisión de trabajar bajo un modelo bean to bar implicó adentrarse en procesos que van más allá de la elaboración tradicional de productos de chocolatería, incluyendo el estudio de materias primas, fermentaciones, refinados y transformaciones del cacao. Esta especialización permitió construir una identidad centrada en el dominio técnico y en la exploración de las posibilidades que ofrecen los ingredientes mexicanos cuando son trabajados mediante procesos especializados.

La experiencia de la chef Diana Moreno presenta una construcción de identidad distinta, marcada por el descubrimiento de nuevas posibilidades para los ingredientes tradicionales de Oaxaca. Aunque su formación comenzó dentro de una licenciatura general en Gastronomía, el contacto con establecimientos que incorporaban productos regionales dentro de propuestas contemporáneas transformó su percepción sobre la repostería. La observación de postres elaborados a partir de ingredientes que tradicionalmente tenían otros usos permitió identificar nuevas formas de expresión gastronómica.

La reinterpretación de preparaciones tradicionales se convirtió en uno de los elementos más importantes dentro de su desarrollo profesional. Productos como el Nicuatole dejaron de ser percibidos únicamente como recetas tradicionales para convertirse en una fuente de inspiración capaz de generar nuevas propuestas. La experiencia adquirida en Baja California fortaleció esta visión al mostrar cómo ingredientes vinculados a contextos culturales específicos podían incorporarse exitosamente a técnicas y formatos contemporáneos. Su identidad profesional comenzó a construirse alrededor de la idea de reinterpretar la tradición sin perder la conexión con el territorio y con los ingredientes que forman parte de la cultura gastronómica local.

La trayectoria de la chef Yari Olivares se distingue por la importancia que otorga a la creatividad como elemento central de la alta repostería. Aunque su formación profesional inició en la licenciatura en Gastronomía, las experiencias obtenidas durante su estancia en Barcelona representaron un punto de inflexión dentro de su carrera. El contacto con restaurantes reconocidos por su nivel técnico permitió conocer una repostería más compleja, caracterizada por altos estándares de disciplina, precisión y especialización.

La experiencia internacional amplió significativamente su visión sobre las posibilidades de la alta repostería. El trabajo dentro de restaurantes incluidos en la Guía Michelin y el contacto con técnicas contemporáneas le permitieron descubrir nuevas formas de entender la creación de postres. Posteriormente, la maestría en cocina de vanguardia y alta gerencia fortaleció estos conocimientos y consolidó su interés por los entremets

y los postres al plato, considerados por ella como espacios donde la creatividad puede desarrollarse con mayor libertad.



Fuente: Página oficial Universidad Vasco de Quiroga

La identidad profesional de la chef Yari Olivares se encuentra profundamente vinculada con la capacidad de crear. La selección de ingredientes, la combinación de sabores, la elección de técnicas y la construcción de experiencias gastronómicas representan aspectos fundamentales dentro de su manera de entender la repostería. Esta visión también se refleja en su labor docente, donde fomenta que los estudiantes desarrollen

propuestas propias y experimenten con nuevas posibilidades creativas.

3.3 Impacto de la alta repostería a nivel internacional

La alta repostería ha experimentado una transformación importante durante los últimos años, favoreciendo la aparición de nuevas tendencias, técnicas y formas de presentación que han modificado la manera en que los consumidores perciben los postres. Dentro de este proceso, los postres de vitrina se han convertido en uno de los formatos más representativos de la repostería contemporánea, permitiendo que propuestas cada vez más complejas alcancen una mayor difusión entre el público.

Uno de los aspectos que aparece con mayor frecuencia en las entrevistas es la creciente visibilidad que ha adquirido la alta repostería gracias a las redes sociales y a la difusión de contenidos gastronómicos en medios digitales. La presentación visual de los postres se ha convertido en un elemento capaz de captar la atención de los consumidores incluso antes de que exista una experiencia de degustación. Esta situación ha favorecido que productos como los entremets y los postres de vitrina sean cada vez más conocidos por personas que anteriormente tenían poco contacto con este tipo de propuestas.



Fuente: Miguel (2026) Usuario en Instagram @katzimbe

La chef Yari Olivares considera que las redes sociales han desempeñado un papel fundamental dentro de este crecimiento, ya que han permitido mostrar el nivel de

detalle, creatividad y complejidad que existe detrás de cada elaboración. La constante exposición de postres visualmente atractivos ha contribuido a familiarizar al consumidor con conceptos y formatos que hace algunos años permanecían limitados a espacios especializados. Este fenómeno también ha influido en la formación académica de nuevos profesionales, pues técnicas que anteriormente no formaban parte de los programas educativos hoy se encuentran integradas dentro de la enseñanza de la repostería.

La mayor visibilidad de estos productos también ha generado una valoración más amplia del trabajo técnico involucrado en su elaboración. Los tres chefs coinciden en que la alta repostería exige procesos complejos, precisión técnica y una importante inversión de tiempo para lograr resultados que integren sabor, textura y presentación. Sin embargo, el reconocimiento de este trabajo continúa representando un desafío.

El chef Darwin Solís señala que, aunque los consumidores muestran cada vez más interés por este tipo de productos, todavía existe un desconocimiento importante sobre los procesos que intervienen en su elaboración. La apariencia visual suele captar la atención de manera inmediata, pero comprender el valor de las técnicas empleadas, la selección de ingredientes y el trabajo detrás de cada pieza requiere una mayor educación gastronómica. Esta situación genera que muchos consumidores comparen productos de alta repostería con opciones tradicionales sin considerar las diferencias existentes en términos de complejidad y especialización.

La percepción visual aparece constantemente como un elemento determinante dentro del crecimiento de la alta repostería. La chef Diana Moreno reconoce que la estética se ha convertido en una herramienta importante para atraer la atención del consumidor, especialmente dentro de un contexto donde las imágenes gastronómicas tienen una fuerte presencia en plataformas digitales. Sin embargo, también destaca que la apariencia por sí sola no garantiza la aceptación de un producto. El sabor, la calidad de los ingredientes y la experiencia generada durante el consumo continúan siendo factores esenciales para consolidar el interés del público.

El crecimiento de los postres de vitrina también ha abierto nuevas oportunidades para incorporar ingredientes regionales y propuestas con identidad propia dentro de

formatos contemporáneos. La combinación entre creatividad, técnica y tradición permite desarrollar productos capaces de atraer al consumidor mediante la presentación visual y, al mismo tiempo, comunicar elementos relacionados con la cultura gastronómica de una región. Esta posibilidad resulta especialmente relevante dentro de proyectos que buscan difundir ingredientes locales o reinterpretar preparaciones tradicionales a través de la alta repostería.

Las experiencias compartidas por los chefs muestran que el impacto de la alta repostería no se limita únicamente al desarrollo de nuevas técnicas o estilos de presentación. Su crecimiento ha contribuido a transformar la relación entre los consumidores y los postres, generando una mayor valoración de la creatividad, la especialización y la identidad gastronómica dentro de este ámbito. Al mismo tiempo, evidencia la necesidad de continuar fortaleciendo la difusión y comprensión de los procesos que hacen posible este tipo de propuestas.

3.4 Productos con identidad: implementación de ingredientes endémicos en sus productos

La incorporación de ingredientes tradicionales dentro de la alta repostería constituye uno de los principales puntos de encuentro entre las tres experiencias analizadas. Aunque cada chef desarrolla propuestas distintas y trabaja con contextos gastronómicos particulares, existe una coincidencia constante en la búsqueda de nuevas formas de utilizar ingredientes que forman parte del patrimonio culinario mexicano. Esta integración no se limita a la utilización de productos locales como elementos decorativos o distintivos, sino que implica procesos de investigación, reinterpretación y adaptación técnica que permiten generar propuestas contemporáneas sin perder la conexión con su origen.

Uno de los aspectos más relevantes que surge en las entrevistas es la intención de ampliar las posibilidades de ingredientes que tradicionalmente han sido asociados con preparaciones específicas. La alta repostería aparece como un espacio donde los límites convencionales entre ingredientes dulces y salados pueden replantearse, permitiendo explorar nuevas aplicaciones para productos que históricamente han pertenecido a otros contextos gastronómicos.

Esta búsqueda se observa claramente en la experiencia de la chef Yari Olivares, quien encuentra una importante fuente de inspiración en ingredientes que normalmente no forman parte de la repostería tradicional. El interés por utilizar queso Cotija, charanda, jitomate, aguacate, membrillo, especias e incluso ingredientes como el achiote



Fuente: Página oficial Universidad Vasco de Quiroga

responde a una necesidad constante de experimentar y construir propuestas con identidad propia. La selección de estos productos no ocurre de manera aleatoria; cada ingrediente forma parte de una narrativa que busca representar un territorio, una cultura o una tradición específica. La creación de postres inspirados en Michoacán ejemplifica esta forma de trabajo, donde

ingredientes emblemáticos del estado son transformados mediante mousses, geles, cremosos y otras técnicas contemporáneas que permiten presentarlos bajo una nueva perspectiva.

La relación entre identidad e ingrediente también aparece en la propuesta de Diana Moreno, aunque desde un enfoque distinto. Su trabajo se encuentra profundamente vinculado al territorio y a los ciclos naturales de producción. Ingredientes como el maíz, la malanga, la jiotilla y distintas variedades de tomate forman parte de una visión gastronómica donde la temporalidad y el origen de los



Fuente: Levadura de olla página oficial

productos adquieren una importancia central. La implementación de estos ingredientes no responde únicamente a sus características sensoriales, sino también al vínculo que mantienen con las comunidades productoras y con la cultura alimentaria de Oaxaca.

El maíz ocupa un lugar particularmente relevante dentro de esta perspectiva. Más allá de su utilización como ingrediente, representa un elemento que conecta la repostería contemporánea con prácticas y conocimientos que han permanecido vigentes durante generaciones. Preparaciones tradicionales como el Nicuatole sirven como punto de partida para desarrollar nuevas propuestas que conservan la esencia del producto original mientras incorporan técnicas y presentaciones diferentes. Algo similar ocurre con ingredientes menos conocidos fuera de la región, como la malanga o la jiotilla,

cuya incorporación dentro de postres contemporáneos permite ampliar su difusión y acercarlos a públicos que probablemente nunca habían tenido contacto con ellos.

Darwin Solís comparte el interés por la revalorización de ingredientes mexicanos, aunque su aproximación se caracteriza por un análisis más profundo de las propiedades sensoriales y técnicas de cada producto. Su trabajo gira principalmente alrededor del cacao, el tamarindo y distintas variedades de chile, particularmente el chile pasilla mixe y el chile morita. La elección de estos ingredientes se encuentra relacionada con las posibilidades aromáticas, gustativas y texturales que ofrecen dentro de la chocolatería y la alta repostería.

La memoria gustativa adquiere un papel importante dentro de esta forma de trabajo. Los ingredientes no son seleccionados únicamente por sus características físicas, sino también por las asociaciones culturales y emocionales que generan en quienes los consumen. La recreación de experiencias vinculadas con productos tradicionales mexicanos, como las cazuelitas de tamarindo o determinados dulces regionales, demuestra cómo los sabores pueden funcionar como mecanismos de evocación capaces de conectar al consumidor con recuerdos y experiencias previas.

Las diferencias entre los tres chefs también permiten observar distintas formas de comprender el concepto de identidad gastronómica. Mientras Darwin construye sus propuestas a partir del análisis sensorial y la exploración técnica de ingredientes específicos, Diana enfatiza la relación entre producto, territorio y temporalidad. Yari, por su parte, centra gran parte de su proceso creativo en la reinterpretación de ingredientes que habitualmente no son asociados con la repostería, buscando demostrar que prácticamente cualquier producto puede adquirir nuevas posibilidades cuando es comprendido y trabajado correctamente.

A pesar de estas diferencias, las entrevistas muestran coincidencias importantes. Los tres chefs consideran que los ingredientes tradicionales poseen un potencial que va más allá de sus usos convencionales y coinciden en la necesidad de reinterpretarlos mediante nuevas técnicas y formatos. También comparten la idea de que la innovación no implica sustituir las tradiciones gastronómicas, sino encontrar nuevas formas de presentarlas y difundirlas. La alta repostería se convierte así en un espacio donde

ingredientes profundamente arraigados a la cultura mexicana pueden adquirir nuevos significados, ampliar sus posibilidades de consumo y mantenerse vigentes dentro de contextos gastronómicos contemporáneos.

3.5 La demanda de la alta repostería

La demanda de productos pertenecientes a la alta repostería se encuentra estrechamente relacionada con la evolución de los hábitos de consumo y con el creciente interés por experiencias gastronómicas más especializadas. Los resultados obtenidos muestran que la aceptación de este tipo de propuestas ha aumentado durante los últimos años; sin embargo, también evidencian que continúa tratándose de un sector dirigido principalmente a consumidores que buscan experiencias diferentes y que están dispuestos a involucrarse de manera más profunda con los alimentos que consumen.

Uno de los aspectos que aparece de manera constante en las tres entrevistas es la existencia de un público cada vez más interesado en conocer propuestas que incorporan ingredientes locales, técnicas especializadas y narrativas gastronómicas vinculadas con la identidad cultural de una región. Esta apertura ha permitido que la alta repostería encuentre nuevos espacios de desarrollo y que productos elaborados a partir de ingredientes poco convencionales comiencen a generar interés entre determinados sectores del mercado.

La experiencia de la chef Yari Olivares muestra que la aceptación de este tipo de propuestas suele estar relacionada con consumidores que disfrutan explorar nuevas experiencias gastronómicas. Más allá de adquirir un producto por necesidad, existe una búsqueda consciente por descubrir sabores distintos, técnicas novedosas y combinaciones que se alejan de los esquemas tradicionales de consumo. Desde esta perspectiva, la alta repostería se convierte en una experiencia integral donde el consumidor no solo evalúa el sabor del producto, sino también la creatividad, la historia y el proceso que existe detrás de cada elaboración.

Una percepción similar aparece en la experiencia de Darwin Solís. Su trabajo dentro de la chocolatería especializada le ha permitido identificar la importancia de construir comunidades de consumidores capaces de valorar propuestas más complejas. La

aceptación de este tipo de productos no depende necesariamente de llegar a grandes volúmenes de mercado, sino de generar vínculos con personas que comprendan y aprecien las características que diferencian a la alta repostería de otros productos más convencionales. Esta visión se relaciona con la idea de que no todos los consumidores buscan las mismas experiencias gastronómicas, por lo que resulta más importante consolidar públicos específicos que intentar abarcar a la totalidad del mercado.

La disposición para experimentar también aparece como un elemento determinante dentro de la aceptación de estos productos. Tanto Darwin como Yari coinciden en que algunos consumidores muestran resistencia inicial hacia ingredientes poco comunes dentro de la repostería. Sabores asociados tradicionalmente a preparaciones saladas o ingredientes vinculados con contextos distintos pueden generar incertidumbre antes de ser probados. Esta situación se vuelve particularmente evidente cuando se utilizan chiles, quesos, tomates o productos que normalmente no forman parte de los postres convencionales.

Diana Moreno aporta una perspectiva complementaria al señalar que gran parte de los consumidores interesados en este tipo de propuestas buscan conocer elementos representativos de la gastronomía local. Dentro de su experiencia, muchos de los visitantes que consumen estos productos provienen de otras regiones o incluso de otros países, por lo que encuentran en la alta repostería una forma diferente de acercarse a los ingredientes y tradiciones gastronómicas de Oaxaca. La reinterpretación de productos regionales mediante técnicas contemporáneas permite que estos consumidores descubran sabores familiares para las comunidades locales, pero novedosos para quienes visitan la región.

Las entrevistas también evidencian que el precio continúa siendo uno de los factores que más influyen en la expansión de este sector. La elaboración de productos de alta repostería requiere técnicas especializadas, procesos complejos, ingredientes específicos y una importante inversión de tiempo, elementos que inevitablemente repercuten en el costo final. Esta situación genera que muchas personas continúen optando por productos más tradicionales o accesibles económicamente, incluso cuando reconocen la calidad de las propuestas más especializadas.

A pesar de estas limitaciones, los tres chefs coinciden en que existe un interés creciente por productos capaces de ofrecer algo más que una experiencia dulce convencional. La búsqueda de sabores auténticos, ingredientes locales, historias vinculadas al territorio y propuestas que integren creatividad e identidad gastronómica parece ocupar un lugar cada vez más importante dentro de determinados segmentos de consumidores. Este contexto favorece el desarrollo de una alta repostería que no solo busca innovar técnicamente, sino también comunicar elementos culturales a través de los ingredientes y las experiencias que ofrece.

3.6 Retos y oportunidades del uso de ingredientes tradicionales de la gastronomía mexicana

La incorporación de ingredientes y técnicas tradicionales mexicanas dentro de la alta repostería representa una oportunidad para fortalecer la identidad gastronómica del país y ampliar las posibilidades creativas dentro de este sector. Sin embargo, este proceso también implica diversos retos relacionados con la aceptación del consumidor, la adaptación técnica de los ingredientes, la preservación de conocimientos tradicionales y la necesidad de generar nuevas formas de difusión. Las



Fuente: Levadura de olla página oficial

entrevistas realizadas muestran que, aunque los tres chefs comparten el interés por promover ingredientes mexicanos dentro de la alta repostería, las oportunidades y dificultades identificadas varían de acuerdo con su contexto profesional y con el entorno en el que desarrollan su trabajo.

Uno de los puntos de coincidencia más importantes es la percepción de que los ingredientes tradicionales mexicanos poseen un potencial todavía poco explorado dentro de la repostería contemporánea. Los tres chefs consideran que existen numerosos productos, sabores y técnicas que pueden incorporarse a propuestas de alta repostería sin perder su identidad cultural. La diferencia radica en la manera en que cada uno visualiza ese potencial y en los espacios desde los cuales busca desarrollarlo.

La experiencia de Darwin Solís se encuentra estrechamente vinculada con el análisis técnico de ingredientes y procesos tradicionales. Su interés se dirige particularmente hacia productos relacionados con el cacao y con técnicas ancestrales que han permanecido vigentes dentro de distintas comunidades productoras. Procesos como la fermentación del cacao dentro de la mazorca o el ahumado tradicional representan oportunidades para desarrollar perfiles aromáticos diferenciados y fortalecer la identidad de los productos mexicanos dentro de la chocolatería especializada.

Desde esta perspectiva, uno de los principales retos consiste en superar los prejuicios que todavía existen alrededor de ciertos ingredientes. La incorporación de chiles, procesos de ahumado o perfiles de sabor poco convencionales suele generar resistencia inicial entre algunos consumidores. El desafío no se limita a la elaboración del producto, sino también a la capacidad de comunicar sus características y demostrar que estos ingredientes pueden integrarse exitosamente dentro de propuestas contemporáneas. En este contexto, la educación gastronómica aparece como una herramienta fundamental para ampliar la aceptación de productos que se alejan de las expectativas tradicionales de la repostería.

La experiencia de Yari Olivares comparte algunas similitudes con esta situación, particularmente por desarrollarse también dentro de un contexto donde la alta repostería especializada continúa consolidándose. Sin embargo, su perspectiva se encuentra fuertemente influenciada por la docencia. La posibilidad de transmitir conocimientos a nuevas generaciones de profesionales ocupa un lugar central dentro de su visión sobre el futuro de la gastronomía mexicana.

Para Yari, uno de los mayores retos consiste en evitar que la búsqueda constante de innovación provoque un distanciamiento respecto a las tradiciones culinarias. El crecimiento de la alta repostería ha favorecido la adopción de técnicas cada vez más complejas y sofisticadas; sin embargo, considera que existe el riesgo de que ingredientes y conocimientos tradicionales queden relegados frente a tendencias internacionales o procesos considerados más modernos. La responsabilidad de revertir esta situación recae, en gran medida, sobre los propios chefs y sobre las instituciones encargadas de formar nuevos profesionales.

Su experiencia como docente le permite observar de manera directa cómo las nuevas generaciones se relacionan con la creatividad y la innovación. Por esta razón, gran parte de su trabajo se enfoca en demostrar que la tradición y la vanguardia no son conceptos opuestos. La incorporación de ingredientes poco comunes dentro de la repostería, la reinterpretación de técnicas tradicionales y la exploración de productos representativos de distintas regiones del país forman parte de una estrategia orientada a mantener vigente el patrimonio gastronómico mexicano a través de nuevas propuestas.

Las oportunidades identificadas por Yari también se encuentran relacionadas con la enorme diversidad de ingredientes disponibles en México. La posibilidad de construir postres inspirados en productos característicos de cada estado representa una fuente prácticamente inagotable de creatividad. Ingredientes como el achiote, distintos tipos de chiles, frutas regionales o preparaciones tradicionales pueden convertirse en puntos de partida para el desarrollo de nuevas propuestas capaces de comunicar la identidad gastronómica de un territorio.

La perspectiva de Diana Moreno presenta diferencias importantes derivadas del contexto en el que desarrolla su trabajo. Su experiencia dentro de un restaurante en Oaxaca le permite interactuar con un público que frecuentemente busca conocer ingredientes, sabores y tradiciones propias de la región. A diferencia de los contextos descritos por Darwin y Yari, donde gran parte del esfuerzo se dirige a introducir ingredientes tradicionales dentro de propuestas de alta repostería para consumidores que aún se encuentran familiarizándose con ellas, en Oaxaca existe una relación más consolidada entre gastronomía, identidad cultural y turismo gastronómico.

Esta situación genera oportunidades particulares para la difusión de ingredientes locales. Productos como la malanga, la jiotilla, el maíz o distintas variedades de tomate encuentran espacios donde pueden ser presentados a consumidores interesados específicamente en descubrir elementos representativos de la cocina oaxaqueña. La existencia de un público dispuesto a explorar sabores vinculados con el territorio facilita la incorporación de ingredientes tradicionales dentro de propuestas contemporáneas.

No obstante, la chef también identifica retos importantes relacionados con la temporalidad y disponibilidad de los productos. Trabajar con ingredientes locales implica adaptarse a ciclos naturales de producción y aceptar que muchos de ellos no estarán disponibles durante todo el año. Esta situación obliga a desarrollar propuestas flexibles capaces de responder a las condiciones específicas de cada temporada sin comprometer la identidad del proyecto gastronómico.

Las tres perspectivas coinciden en señalar que la preservación de ingredientes y técnicas tradicionales no depende únicamente de su conservación como elementos históricos, sino de su capacidad para mantenerse vigentes dentro de las prácticas gastronómicas contemporáneas. La innovación aparece constantemente como una herramienta que permite generar nuevas formas de difusión y acercar estos productos a consumidores que, de otro modo, probablemente no tendrían contacto con ellos.

También resulta significativo que los tres chefs atribuyan una responsabilidad importante a los profesionales de la gastronomía. La promoción de ingredientes mexicanos, la investigación de técnicas tradicionales, la comunicación con los consumidores y la formación de nuevas generaciones son aspectos que aparecen de manera recurrente dentro de las entrevistas. Desde distintos espacios, la chocolatería especializada, la docencia y la cocina profesional, los entrevistados coinciden en que la preservación del patrimonio gastronómico requiere un compromiso activo por parte de quienes participan en su transformación y difusión.

Las experiencias compartidas permiten observar que los retos asociados a la incorporación de ingredientes tradicionales mexicanos dentro de la alta repostería son diversos y complejos. Sin embargo, también evidencian la existencia de oportunidades significativas para fortalecer la identidad gastronómica mexicana mediante propuestas capaces de integrar tradición, creatividad y técnica. Las diferencias entre los contextos profesionales de los entrevistados enriquecen esta visión al mostrar que la preservación y difusión del patrimonio culinario puede abordarse desde múltiples espacios y estrategias, todos ellos orientados a mantener vigentes los ingredientes y conocimientos que forman parte de la riqueza gastronómica del país.

IV. Discusión

La cocina tradicional mexicana constituye un patrimonio cultural vivo cuya permanencia depende de la transmisión de conocimientos, el uso de ingredientes endémicos y la conservación de técnicas ancestrales, el reconocimiento otorgado por la UNESCO resalta que este patrimonio no solo comprende recetas o productos, sino también prácticas sociales, identidad cultural y formas de organización comunitaria que se mantienen vigentes gracias a su transmisión entre generaciones.

Los resultados en las entrevistas realizadas coinciden con estos fundamentos al demostrar que los ingredientes y técnicas tradicionales continúan siendo elementos fundamentales dentro de la gastronomía mexicana, las entrevistas evidencian que la alta repostería representa una alternativa contemporánea para fortalecer su preservación y difusión.

Dentro de la investigación se describe a la cocina de vanguardia como una corriente basada en la innovación, la creatividad y la experimentación, capaz de transformar la experiencia gastronómica sin perder de vista el valor de los ingredientes. Esta idea encuentra correspondencia en las experiencias compartidas por los tres chefs entrevistados, quienes utilizan técnicas contemporáneas para reinterpretar productos tradicionales mexicanos.

Los resultados permiten ampliar esta perspectiva al mostrar que la innovación no implica reemplazar las preparaciones tradicionales, sino generar nuevas formas de presentarlas para acercarlas a consumidores contemporáneos. De esta manera, la creatividad deja de percibirse únicamente como un recurso estético y adquiere una función relacionada con la conservación del patrimonio gastronómico.

Uno de los hallazgos más relevantes de esta investigación consiste en identificar que la incorporación de ingredientes endémicos responde a motivaciones distintas según el contexto profesional de cada chef.

El chef Darwin Solís centra su trabajo en la investigación técnica y sensorial de ingredientes como el cacao, el tamarindo y distintos tipos de chile, buscando demostrar su potencial dentro de la chocolatería especializada. Por su parte, la chef Diana

Moreno desarrolla propuestas estrechamente vinculadas con el territorio oaxaqueño, privilegiando ingredientes de temporada y el trabajo con productores locales, mientras que la chef Yari Olivares utiliza la creatividad y la docencia como herramientas para incentivar la reinterpretación de ingredientes tradicionales michoacanos mediante técnicas contemporáneas. Estas diferencias muestran que la preservación del patrimonio gastronómico puede abordarse desde múltiples espacios y estrategias, enriqueciendo las posibilidades de difusión de la cocina mexicana.

Mientras lo investigado enfatiza la importancia de las comunidades, las prácticas tradicionales y la transmisión generacional de conocimientos, las entrevistas permiten observar que los profesionales de la gastronomía también participan activamente en este proceso mediante la investigación, la innovación, la enseñanza y la creación de nuevas propuestas culinarias.

Los resultados muestran que la aceptación de estas propuestas depende en gran medida de la educación gastronómica del consumidor, tanto el chef Darwin Solís como la chef Yari Olivares señalan que en Michoacán aún existe un proceso de adaptación hacia propuestas de alta repostería que incorporan ingredientes poco convencionales, mientras que la experiencia de la chef Diana Moreno evidencia un contexto diferente, favorecido por el turismo gastronómico y por una mayor disposición del público a descubrir productos representativos de Oaxaca. Estas diferencias permiten comprender que la difusión del patrimonio culinario no depende únicamente de la creatividad del chef, sino también del contexto sociocultural en el que las propuestas son desarrolladas y presentadas.

Los hallazgos obtenidos permiten ampliar la perspectiva que se investigó en el marco teórico sobre la preservación del patrimonio gastronómico mexicano. Si bien los textos enfatizan la importancia de conservar ingredientes, técnicas y conocimientos tradicionales, las experiencias de los chefs entrevistados muestran que la alta repostería también puede convertirse en un espacio donde estos elementos adquieren nuevas formas de expresión.

La reinterpretación de ingredientes endémicos mediante técnicas contemporáneas, el vínculo con productores locales, la investigación culinaria y la formación de nuevas generaciones evidencian que la innovación y la tradición no constituyen conceptos opuestos, sino procesos complementarios que favorecen la permanencia y difusión de la gastronomía mexicana dentro de contextos actuales.

V. Conclusión

La integración de ingredientes y técnicas tradicionales mexicanas en la repostería de vitrina contemporánea representa una oportunidad significativa para enriquecer la oferta gastronómica, preservar la identidad cultural y destacar la riqueza culinaria de México en el mercado global, a pesar de los desafíos asociados, como el estigma hacia los productos locales y la adaptación a estándares modernos. A partir del estudio de caso y las entrevistas realizadas con los chefs Darwin Solís, Diana Moreno y Yari Olivares, pude identificar que la incorporación de ingredientes y técnicas tradicionales dentro de propuestas de repostería de vanguardia responde a una motivación que va más allá de la innovación culinaria.

Los tres chefs coinciden en reconocer la enorme riqueza gastronómica de México y en asumir la responsabilidad de visibilizar ingredientes, técnicas y saberes que durante muchos años permanecieron limitados a contextos regionales o tradicionales.

Uno de los principales hallazgos de esta investigación consiste en comprender que la alta repostería no representa una contraparte con la cocina tradicional mexicana, sino una oportunidad para reinterpretarla y acercarla a nuevos públicos. El uso de técnicas francesas no implica sustituir las preparaciones tradicionales ni modificar su esencia, sino ofrecer nuevas formas de expresión capaces de comunicar la identidad gastronómica mexicana desde un lenguaje contemporáneo. La creatividad y la innovación dejan de percibirse como procesos opuestos a la tradición y se convierten en herramientas que favorecen su permanencia.

Las motivaciones identificadas en los tres chefs muestran que el interés por trabajar con ingredientes mexicanos surge, principalmente, del deseo de contribuir a su reconocimiento y valoración. Resulta significativo que esta intención no esté dirigida exclusivamente al reconocimiento internacional, sino que comience por generar un mayor orgullo y conocimiento entre los propios mexicanos. Antes de proyectar la riqueza gastronómica del país hacia el exterior, los entrevistados consideran necesario que la sociedad reconozca el valor de ingredientes como el cacao, el maíz, la malanga, la jiotilla, el queso Cotija, la charanda, los chiles tradicionales y muchos otros productos que forman parte del patrimonio culinario nacional. Esta perspectiva nos permitiría

entender que la preservación del patrimonio comienza con su apropiación y valoración dentro de la propia cultura.

Fue posible identificar que las motivaciones para integrar técnicas francesas con ingredientes tradicionales mexicanos responden tanto a intereses profesionales como culturales. En casos como el chef Darwin Solís, nos permiten observar una perspectiva que busca el aprovechamiento de la increíble variedad de ingredientes disponibles en la región y la mezcla de la vanguardia que nos ofrece la bombonería, originaria de técnicas francesas, pero que se adaptan perfectamente con la diversidad mexicana. Los casos de la Chef Diana Moreno y Chef Yari Olivares, nos permiten observar una motivación personal, y que nace de la necesidad de compartir lo que ellas vivieron en su infancia y lo que siguen descubriendo en su vida como profesionistas.

Se reconocieron desafíos técnicos relacionados con la adaptación de ingredientes poco convencionales a la alta repostería, como son los casos de la chef Yari, al adaptar un ingrediente fuera de lo común en repostería como el queso Cotija a una técnica francesa como lo es una mousse y desafíos culturales vinculados con la aceptación del consumidor y los prejuicios que existen hacia los productos o ciertos ingredientes locales.

Existen también el caso de la Chef Yari Olivares y el Chef Darwin Solís, una desventaja en cuanto la disposición del comensal hacia el consumo de estos productos de vanguardia, a comparación del caso de la Chef Diana Moreno, en Michoacán desgraciadamente existe muy poca cultura y apreciación hacia productos de alta cocina y aún más a productos de alta repostería que se salen de lo que las personas comúnmente suelen consumir, que son postres como pasteles y pan que suelen tener un bajo presupuesto a comparación de postres de vitrina o bombones como los que ofrecen la Chef Yari Olivares y el Chef Darwin Solís. En contraparte, Oaxaca en los últimos años se convirtió en un exponente nacional e internacional de la cocina de vanguardia mexicana, para la Chef Diana Moreno la preparación de estos postres con ingredientes tradicionales de la región es un básico en la mayoría de los restaurantes de alta cocina en Oaxaca, ya que el público hacia el que dirigen los productos están

más que dispuestos en probar y experimentar nuevos sabores en sus platillos, y sobre todo es conocer sobre la región y lo que les pueden ofrecer.

También se observó que los chefs recurren a estrategias de presentación, narrativa e investigación para comunicar el origen y significado de los ingredientes utilizados, fortaleciendo así la experiencia gastronómica y la identidad de sus creaciones.

Las entrevistas permitieron reflexionar sobre el papel que desempeña la alta repostería como un medio para preservar, reinterpretar y difundir el patrimonio culinario mexicano mediante propuestas contemporáneas.

Otro aspecto importante que aporta esta investigación es la identificación del chef contemporáneo como un agente activo en la preservación del patrimonio gastronómico. Más allá de elaborar postres, los entrevistados investigan ingredientes, colaboran con productores locales, recuperan técnicas tradicionales, generan nuevas interpretaciones culinarias y, en algunos casos, transmiten estos conocimientos a futuras generaciones de profesionales. Esto demuestra que la conservación del patrimonio no depende únicamente de mantener intactas las recetas tradicionales, sino también de permitir que evolucionen sin perder el vínculo con su origen.

México posee una de las mayores riquezas gastronómicas del mundo, pero gran parte de esa diversidad continúa siendo poco conocida y valorada incluso por los propios mexicanos. Las experiencias compartidas por los chefs entrevistados permiten comprender que el verdadero propósito de integrar ingredientes tradicionales dentro de la alta repostería no radica únicamente en crear postres innovadores o visualmente atractivos, sino en generar un reconocimiento más profundo hacia los productos, técnicas y saberes que forman parte de la identidad culinaria nacional, antes de buscar el reconocimiento internacional, existe un interés genuino por despertar el orgullo, la curiosidad y el sentido de pertenencia dentro del propio país.

En este sentido, la alta repostería deja de entenderse únicamente como una expresión de creatividad técnica para convertirse en un medio de comunicación cultural. Cada ingrediente incorporado, cada técnica reinterpretada y cada historia contada a través de un postre representan una oportunidad para mantener vigente el patrimonio gastronómico mexicano y acercarlo a nuevas generaciones de consumidores y

profesionales, más que transformar la tradición, los chefs buscan demostrar que es posible proyectarla hacia el futuro sin perder aquello que la hace única.

La innovación, cuando se construye desde el respeto por el origen y la identidad de los ingredientes, se convierte en una herramienta capaz de preservar la memoria gastronómica de México y de recordar que la riqueza culinaria del país no solo debe ser admirada por el mundo, sino reconocida, valorada y protegida, en primer lugar, por los propios mexicanos.

La alta repostería demuestra que innovar no siempre significa crear algo nuevo; en muchas ocasiones significa encontrar una nueva forma de contar la historia de los ingredientes que siempre han formado parte de nuestra identidad.

VI. Bibliografías

Pareja, J. R. N. (2011). La cocina de vanguardia, una nueva forma de arte. In *La comunicación pública, secuestrada por el mercado* (pp. 133-134). Sociedad Latina de Comunicación Social.

Dzul, V., & Dzul, V. (2024, 29 febrero). Historia de los postres en México. Victor Dzul. <https://www.victordzul.com/historia-de-los-postres-en-mexico/>

UNESCO - La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. (n.d.). <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Conabio. (s. f.). La cocina tradicional mexicana | Biodiversidad Mexicana. Biodiversidad Mexicana. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/cocina-tradicionalmx>

Ortega Rosiles, B. E. (2022, 23 mayo). Los alimentos orgánicos en la cocina de vanguardia. Repositorio Digital Institucional. http://dspace.uvaq.edu.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/1839/Texto_completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Rodríguez baldeón, K. M. (2023). *Aplicación de los productos agrícolas locales del cantón píllaro en tendencias gastronómicas de vanguardia* [Proyecto de investigación previo a la obtención del título de licenciada en gastronomía, Universidad Regional Autónoma de los Andes]. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/16838>

Hernández Sampieri, R., & Mendoza Torres, C. P. (2018). Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta. McGraw-Hill Education.

Yin, R. K. (2018). Case study research and applications: Design and methods (6th ed.). SAGE Publications.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). Metodología de la investigación (6ta ed.) [PDF]. McGraw Hill España. https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775008&orden=0&info=open_link_libro

Mayordomías, fiestas emblemáticas de Oaxaca. (s. f.). <https://www.oaxaca.gob.mx/comunicacion/mayordomias-fiestas-emblematicas-de-oaxaca/>

Oppenheimer, A. (2014). ¡Crear o morir!: La esperanza de Latinoamérica y las cinco claves de la innovación (1ra ed.) [Impreso]. Vintage Español.

Barcelona Culinary Hub. (2024, 13 de septiembre). Cocina de vanguardia: técnicas, origen y claves de la alta gastronomía. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>

METRO. (s. f.). Gastronomía multisensorial: Un restaurante para todos los sentidos. <https://stories.metroag.de/es/innovacion/gastronomia-multisensorial-una-experiencia-para-todos-los-sentidos>

Pazmiño, D., Sánchez, Á., & Armas, S. (2024). Elaboración de postres tipo vitrina por medio del uso de alimentos propios del cantón Cotacachi. Polo del Conocimiento. <https://www.polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/7981>

Real Academia Española. (2024). Diccionario de la lengua española (23.^a ed., versión 23.7). <https://dle.rae.es>

VII. Glosario de términos

Alimentos orgánicos: Productos alimenticios obtenidos o elaborados sin emplear sustancias químicas artificiales, como fertilizantes, plaguicidas o aditivos sintéticos. Su producción procura respetar los procesos naturales y reducir el impacto ambiental (Real Academia Española [RAE], 2024).

Arte posmoderno: Manifestación artística vinculada con la posmodernidad, movimiento cultural surgido a finales del siglo XX que cuestiona los principios racionalistas y las ideas universales de la modernidad. Se caracteriza por la combinación de estilos, la reinterpretación de elementos del pasado, el predominio de las formas y la diversidad de perspectivas (RAE, 2024).

Cocina de vanguardia: Corriente gastronómica situada en la posición más avanzada de la cocina contemporánea, caracterizada por la innovación, la creatividad y la experimentación con ingredientes, técnicas, texturas, presentaciones y recursos tecnológicos. Busca transformar la experiencia del comensal y proponer nuevas formas de comprender y presentar los alimentos (Barcelona Culinary Hub, 2024; RAE, 2024).

Cosmogonía: Conjunto de relatos míticos, creencias o explicaciones acerca del origen y la formación del mundo. También puede referirse a una teoría científica relacionada con el origen y la evolución del universo. En el ámbito cultural, permite comprender la visión que una comunidad posee sobre el universo, la naturaleza y la relación del ser humano con su entorno (RAE, 2024).

Dulces de convento: Preparaciones de repostería surgidas, desarrolladas o preservadas dentro de los conventos y comunidades religiosas. Generalmente se elaboran mediante recetas tradicionales transmitidas entre generaciones y se relacionan con el aprovechamiento de ingredientes como azúcar, leche, huevo, frutas, semillas y especias. También pueden denominarse dulces conventuales, pues conventual significa perteneciente o relativo al convento (RAE, 2024).

Experiencia sensorial: Vivencia producida por la percepción de estímulos mediante uno o varios órganos de los sentidos. En gastronomía, comprende las sensaciones generadas por el sabor, el aroma, la apariencia, la textura, la temperatura y, en algunos

casos, los sonidos asociados con la preparación o el consumo de los alimentos (RAE, 2024).

Experiencias multisensoriales: Vivencias creadas mediante la estimulación simultánea o integrada de varios sentidos, como la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído. En gastronomía, buscan enriquecer la percepción del alimento mediante la combinación del plato con elementos visuales, aromáticos, sonoros, táctiles y ambientales (METRO, s. f.).

Ingredientes autóctonos: Componentes alimentarios que se han originado o desarrollado en el mismo territorio donde se encuentran y utilizan. Están vinculados con las condiciones naturales, la historia y las prácticas culturales de una región determinada (RAE, 2024).

Ingredientes nativos: Productos o componentes alimentarios pertenecientes u originarios de un lugar determinado, donde nacen o se desarrollan naturalmente. Su utilización suele formar parte de la identidad gastronómica y del patrimonio culinario de una comunidad (RAE, 2024).

Postres de vitrina: Preparaciones individuales o de pequeño formato diseñadas para conservarse y exhibirse en vitrinas de establecimientos de repostería. Se caracterizan por su presentación visual cuidada, la combinación de diferentes texturas y sabores y la necesidad de mantener estabilidad, calidad y atractivo durante su exposición. Pueden incluir tartas, mousses, entremets, pasteles individuales y otras elaboraciones contemporáneas (Pazmiño et al., 2024; RAE, 2024).

Técnicas autóctonas: Conjunto de procedimientos, habilidades y métodos de preparación, transformación o conservación de alimentos originados y desarrollados en una región determinada. Estas técnicas se transmiten entre generaciones y forman parte de los conocimientos tradicionales y de la identidad culinaria de una comunidad (RAE, 2024).

VIII. Apéndices y Anexos

8.1 Entrevista con Chef Darwin Solís - 08 de noviembre de 2024

8.1.1 ¿Cómo fue tu primer acercamiento al mundo de la cocina?

-Empecé a estudiar la carrera de Gastronomía en la Universidad Latina hace aproximadamente 12 años. Cuando inicié la carrera realmente no me llamaba la atención la repostería. Yo quería enfocarme más en cocina mexicana, en cortes o incluso en cocina italiana, algo como más general, que es lo que muchos buscan cuando entran a la carrera.

En el primer cuatrimestre, cuando nos hicieron el recorrido por las cocinas de la escuela y nos mostraron las herramientas y el equipo, vi unos moldes de chocolatería. Eran moldes muy viejitos, como anticuados, pero a mí me sorprendió muchísimo porque en mi cabeza no existía la idea de que hubiera moldes para chocolate.

Mi concepción de la chocolatería era muy básica: figuritas de ositos o corazones en bolsa de celofán con un listón. Algo muy sencillo. Pero ver esos moldes despertó mi curiosidad, aunque en ese momento todavía no pensaba dedicarme a eso.

Ese fue realmente mi primer acercamiento más consciente al mundo de la repostería.

8.1.2 ¿Tuviste alguna formación profesional dirigida hacia la repostería?

-Dentro de la carrera tuvimos una materia de tecnología de alimentos en la que debíamos presentar un producto innovador. En ese momento no llevábamos casi materias prácticas y nada de repostería todavía. Una compañera propuso hacer bombonería y decidimos intentarlo.

Ahí fue cuando nos dimos cuenta de lo compleja que era la rama. Cometimos muchos errores: comprábamos cualquier chocolate, lo poníamos en moldes de acetato, utilizábamos colorantes de gel y lo derretíamos a baño María esperando que se “cociera” el chocolate durante media hora. Obviamente lo quemábamos.

Fue un proceso frustrante, pero empezamos a investigar más y descubrimos que necesitábamos chocolate real, moldes de policarbonato, colorantes liposolubles y aprender la técnica del temperado. También entendimos la importancia del control de temperaturas y superficies como mármol o granito.

La técnica fue lo que me atrapó. Me gustó la complejidad. Me sentí retado. Más que una tarea escolar, se convirtió en un reto personal que el chocolate desmoldara bien. A partir de ahí empecé a practicar más, hice prácticas profesionales y fui creciendo dentro del área de chocolatería.

8.1.3 ¿Cómo y cuándo empezaste a dirigirte hacia el emprendimiento de la alta repostería?

-Después de trabajar como practicante y luego como chef en un establecimiento durante varios años, decidí iniciar mi propio proyecto hace aproximadamente seis años.

Al principio todo era por encargo y ventas en línea, principalmente a conocidos. Como ya tenía trayectoria en chocolatería, algunas personas me ubicaban y comenzaron a comprarme producto. Fue una transición gradual.

Un año después abrimos el local físico y desde entonces llevamos casi cinco años en ese espacio.

Posteriormente decidí dar un paso más y fabricar mi propio chocolate desde el cacao, bajo el modelo bean to bar. Eso fue otro reto grande porque, aunque ya sabía hacer bombones y aplicar técnicas decorativas, empezar desde la materia prima implicaba entender fermentación, tipo de cacao, refinado y procesos completos.

Tardamos aproximadamente dos años en lograr un chocolate que realmente nos convenciera en calidad.

8.1.4 ¿Qué fue lo que más te motivó para dirigir tu carrera y tu oferta hacia la alta repostería?

Lo que más me motivó fue el reto técnico. La chocolatería es una rama muy compleja, requiere precisión en temperaturas, tiempos y procesos. No es simplemente mezclar ingredientes, sino entender cómo reaccionan entre sí.

En Europa, por ejemplo, hay muchísimas técnicas porque tienen menos materia prima. Entonces, con pocos ingredientes desarrollaron una gran cantidad de procesos para conservar, transformar y presentar los alimentos de distintas maneras. Mucha de la cocina mediterránea está basada en conservación: el vino, la cerveza, los jamones, los quesos, incluso el pan.

En cambio, en México tenemos una enorme diversidad de ingredientes. No siempre necesitamos aplicar técnicas complejas para que algo sepa bien, porque el producto en sí ya tiene muchísimo carácter. Un guacamole o un pico de gallo, por ejemplo, no requieren demasiada intervención técnica para ser buenos.

Entonces mi motivación fue unir esas dos cosas: aplicar técnica especializada —como la europea— a ingredientes mexicanos que tienen muchísimo potencial. Eso me llevó a especializarme más en alta repostería y chocolatería con identidad propia.

8.1.5 ¿Desde tu perspectiva cuál ha sido la aceptación que hay en la alta repostería del público al que diriges tus productos?

Yo no lo veo como “acostumbrar a todo Morelia”, porque eso sería imposible. Más bien se trata de generar tu propio público. No puedes pretender que el 100% del mercado valore lo que haces; lo importante es crear un público fiel que entienda tu propuesta.

Es como un embudo de ventas: llega mucha gente, pero solo una parte regresa y se vuelve constante. Ese público es el que realmente sostiene el proyecto.

También influye el poder adquisitivo, porque no es un producto económico. Pero no solamente es quien puede pagarlo, sino quien está dispuesto a hacer el esfuerzo por consumir algo de calidad, algo más natural o especializado.

Además, en mi caso, el mayor ingreso no proviene de la venta directa al público en tienda. La mayor parte viene del modelo business to business: venta a hoteles, marcas, materia prima, cursos y capacitaciones. Eso es lo que realmente ha mantenido el proyecto estable.

Entonces la aceptación existe, pero es segmentada. Es un público específico, más consciente y abierto a propuestas distintas.

8.1.6 ¿Qué impacto crees que han tenido los postres de vitrina en los últimos años?

Creo que los postres de vitrina han ayudado a elevar la percepción de la repostería como algo más técnico y artístico. Visualmente generan impacto y posicionan el producto como algo más elaborado.

Sin embargo, todavía existe una barrera cultural, especialmente en ciudades como Morelia. Muchas veces la gente compara el precio de una caja de bombones con algo cotidiano, como unos tacos, y no siempre entiende el proceso técnico que hay detrás.

También pasa que muchas personas piensan que un bombón es un malvavisco, por ejemplo. Entonces parte del trabajo es educar al cliente: explicar que es un chocolate relleno, cómo se hace, qué técnica lleva, qué ingredientes contiene.

En un festival no siempre hay tiempo de explicar tanto, pero en tienda sí buscamos generar ese espacio para que el cliente entienda el valor del producto.

El impacto ha sido positivo, pero todavía requiere mucha labor de educación y comunicación.

8.1.7 ¿Qué opinas de la implementación de productos tradicionales mexicanos en la cocina de vanguardia como medio de conservación y difusión?

Yo creo que es una gran oportunidad, pero hay que hacerlo con metodología y no solamente por moda.

Europa tiene muchísimas técnicas porque tiene poca materia prima. Entonces con lo poco que tienen han desarrollado métodos complejos para transformar y conservar alimentos. En cambio, en América, y particularmente en México, tenemos una enorme diversidad de ingredientes.

El problema no es que falten productos, sino que muchas veces no aplicamos suficiente técnica sobre ellos.

Para implementar ingredientes tradicionales en cocina de vanguardia primero hay que entender qué sucede en boca. Cuando comes algo obtienes tres cosas principales:

sabores, aromas y sensaciones. Y además influye un cuarto elemento muy importante: la memoria gustativa, es decir, toda tu biblioteca de sabores acumulados.

Muchas veces el mayor obstáculo no es el ingrediente, sino el prejuicio. Por ejemplo, si yo digo “aguacate”, inmediatamente lo asociamos con algo salado, como guacamole o pozole. Pero en otros países lo asocian con algo dulce.

Entonces, si quiero usar aguacate en un postre, lo primero que debo hacer es dejar de lado la asociación cultural y analizarlo técnicamente: ¿es dulce, salado, ácido o amargo? No puedo decir “sabe a aguacate” porque eso no es un sabor, eso es un aroma. Sabores básicos solo hay cuatro.

Si analizamos el ingrediente desde su base, podemos reinterpretarlo sin prejuicio.

Por eso creo que implementar productos tradicionales mexicanos en cocina de vanguardia no solo ayuda a conservarlos, sino a resignificarlos y demostrar que pueden formar parte de propuestas complejas y contemporáneas.

8.1.8 ¿Existe alguna influencia o motivación de la repostería tradicional mexicana en tus creaciones actuales para vitrina?

Sí, definitivamente.

Por ejemplo, cuando trabajamos con chile morita y tamarindo, buscamos replicar una experiencia tradicional como las cazuelitas de tamarindo. Incluso, en la ganache agregamos azúcar para que tenga esa ligera textura arenosa que técnicamente podría considerarse imperfecta, pero que evoca algo tradicional.

No siempre lo más “perfecto” técnicamente es lo que mejor conecta emocionalmente. También en el cacao hay mucha influencia tradicional. Hay procesos prehispánicos donde el cacao se fermenta dentro de la misma mazorca y luego se ahúma en fogones. Ese tipo de técnicas generan perfiles aromáticos muy distintos, con notas a coco o frutos deshidratados.

Me interesa mucho rescatar esos procesos tradicionales y adaptarlos técnicamente a una producción contemporánea.

Entonces sí, hay una influencia clara, pero no desde la copia literal, sino desde la reinterpretación técnica.

8.1.9 ¿Qué ingredientes mexicanos utilizas regularmente en tus postres de vitrina? ¿Por qué los eliges?

Uno de los ingredientes que utilizo es el chile pasilla mixe de Oaxaca. No es el pasilla común; es una variedad diferente que, además de secarse, se ahúma. Tiene notas muy terrosas y ahumadas, a diferencia del morita que tiene notas más frutales como ciruela o dátil.

Esas notas terrosas y tostadas combinan muy bien con el cacao, porque el cacao también tiene perfiles aromáticos tostados y a café.

Sin embargo, el chile no solo aporta sabor y aroma, también aporta sensación, debido a la capsaicina. El picor no es un sabor ni un aroma, es una sensación. Entonces hay que trabajar técnicamente para que no sea invasivo.

Nosotros aplicamos una técnica de desfleme en manteca de cacao durante varios días a temperatura controlada (entre 28 y 34 grados) para reducir la intensidad del picante sin perder el aroma.

También utilizo tamarindo y cacao mexicano, dependiendo del perfil que quiera lograr. La elección del ingrediente no es porque “suene mexicano”, sino porque técnicamente funciona. Analizo si la combinación será por asociación (sabores similares) o por contraposición (sabores opuestos que generan contraste).

Por ejemplo, limón y hierbabuena sería asociación. Limón y chile sería contraposición. Todo parte del análisis técnico del ingrediente.

8.1.10 ¿Has experimentado con técnicas tradicionales mexicanas en la elaboración de tus postres? Si es así, ¿qué técnicas has utilizado y cómo las has adaptado a tus productos?

Sí, principalmente en el trabajo con cacao.

Hay técnicas tradicionales donde el cacao se deja fermentar dentro de la misma mazorca, aprovechando el mucílago que ya contiene levaduras naturales. Normalmente el cacao se extrae y se fermenta aparte, pero en algunas comunidades de Tabasco y Chiapas lo dejan dentro y posteriormente lo ahúman en fogones, como si fueran chiles colgados.

Ese proceso genera perfiles aromáticos completamente distintos a los de un cacao convencional. Aparecen notas a coco, a frutos deshidratados, a ciruela. Es un perfil muy particular.

Desde el punto de vista técnico, una vez que recibo ese cacao lo llevo a refinadora como cualquier otro, pero el diferencial está en el proceso previo tradicional.

También con el chile aplicamos técnicas adaptadas. Por ejemplo, el desfleme en manteca de cacao durante varios días a temperatura controlada. Esto permite que la capsaicina reduzca su intensidad sin eliminar el aroma característico del chile.

Además, hay que respetar la técnica para no alterar el sabor. Si aplicas calor excesivo a ciertos ingredientes puedes oxidarlos y cambiar completamente su perfil. Por ejemplo, si calientas demasiado el aguacate se vuelve amargo y desagradable.

Entonces, más que imponer una técnica moderna por complejidad, busco que la técnica respete el ingrediente.

8.1.11 ¿Qué desafíos has encontrado al integrar ingredientes y técnicas mexicanas en tus postres de vitrina?

El principal desafío es el prejuicio del consumidor.

Cuando alguien escucha “chocolate con chile” puede imaginar algo extremadamente picante o desagradable. Muchas veces la experiencia negativa no viene del sabor real, sino de la idea preconcebida.

Por eso es importante desmenuzar el ingrediente. El chile, por ejemplo, tiene sabor y aroma, pero también tiene sensación (picor). Si no controlas esa sensación, puede opacar todo lo demás.

He probado chocolates con chile que usan variedades muy picantes como cola de rata, y la experiencia termina siendo agresiva. A mí me gusta el picante, pero un postre no debería ser invasivo.

Entonces el desafío es técnico y comunicativo. Técnico, porque hay que controlar intensidad, maduración y oxidación. Comunicativo, porque hay que explicar el producto para que el cliente esté dispuesto a probarlo.

También está el desafío cultural. En México estamos muy acostumbrados a ciertos esquemas: chile es salado, aguacate es salado, cebolla es salada. Pero si analizas

técnicamente, una cebolla cocida es dulce y puede funcionar en un postre. Romper esos esquemas requiere educación y paciencia.

8.1.12 ¿Consideras que hay una demanda creciente de postres que incorporen sabores y técnicas mexicanas? ¿Qué tipo de público está más interesado en ellos?

Sí hay una demanda, pero no es masiva. Es un público específico.

Es un público que busca calidad, que tiene cierta apertura gastronómica, que quizá ya consume vino, café sin azúcar, quesos fuertes o productos de especialidad. Son personas que están dispuestas a experimentar.

También influye la conciencia sobre alimentación más natural u orgánica.

No se trata de convencer a toda la ciudad, sino de generar un nicho sólido. Si ese nicho es fiel y constante, el proyecto puede sostenerse y crecer.

Muchas veces nos quejamos del mercado local, pero realmente depende mucho de cómo generes tu comunidad. No es cuestión de cambiar la mentalidad de todos, sino de conectar con quienes están abiertos a la propuesta.

8.1.13 ¿Cuáles crees que son las principales tendencias actuales en la repostería de vitrina y cómo podrían beneficiarse de la integración de elementos de la gastronomía mexicana?

Actualmente hay una tendencia hacia productos más auténticos, con identidad, con trazabilidad y procesos más conscientes. El consumidor ya no solo busca algo bonito, sino que quiere saber de dónde viene el ingrediente, cómo se produjo y qué historia hay detrás.

También hay una búsqueda de experiencias más complejas en boca. Ya no basta con algo muy dulce; ahora se valoran contrastes, equilibrio, notas amargas, ácidas, tostadas.

La integración de ingredientes mexicanos puede aportar muchísimo a esta tendencia porque México tiene una diversidad enorme de productos: distintos tipos de cacao, chiles, frutas, semillas, especias.

Si estos ingredientes se analizan correctamente, desde sabores, aromas y sensaciones, pueden elevar la complejidad del postre y darle identidad. No se trata de

hacer algo “mexicano” por marketing, sino de entender el ingrediente y trabajarlo técnicamente para que tenga coherencia dentro del postre.

8.1.14 ¿Qué ingredientes o técnicas mexicanas te gustaría explorar más a fondo en el futuro en tus creaciones?

Me interesa mucho seguir explorando el cacao trabajado con técnicas tradicionales. Por ejemplo, el cacao que se fermenta dentro de la mazorca y después se ahúma en fogones. Ese tipo de proceso prehispánico genera perfiles aromáticos muy distintos al cacao convencional, con notas a coco, ciruela o frutos deshidratados.

Es un proceso que no surgió desde la técnica moderna, sino desde la práctica tradicional, y adaptarlo técnicamente a una producción contemporánea es un reto interesante.

También creo que en muchas comunidades hay ingredientes que todavía no conocemos del todo. Cuando te acercas a las culturas y entiendes sus procesos, encuentras oportunidades enormes para crear algo diferente.

Explorar más a fondo esos procesos tradicionales y reinterpretarlos desde la técnica es algo que me interesa mucho hacia el futuro.

8.1.15 En tu opinión, ¿cómo se podría promover más la utilización de ingredientes y técnicas mexicanas en la repostería de vitrina a nivel nacional o internacional?

Primero, generando un público fiel.

No se trata de querer cambiar la mentalidad de todo el país, sino de construir una comunidad que valore la propuesta. Ese público mismo se convierte en difusor.

También es fundamental mantener coherencia en la calidad. Si ofreces un producto con cierto estándar, debes mantenerlo. El cliente percibe cuando bajas la calidad.

Las redes sociales son una herramienta muy poderosa actualmente para dar difusión y explicar procesos.

Pero más allá de la promoción, lo más importante es el producto. Si el producto está bien hecho, si respeta el ingrediente y tiene coherencia técnica, eventualmente se posiciona.

8.1.16 ¿Crees que la repostería mexicana puede competir en el mercado internacional de postres de vitrina y por qué?

Sí, definitivamente puede competir.

Tenemos una ventaja enorme: la diversidad de ingredientes. Europa tiene muchísima técnica porque tiene menos materia prima. Nosotros tenemos muchísima materia prima.

Si logramos aplicar técnica adecuada a nuestros ingredientes y respetamos su sabor, podemos crear propuestas muy sólidas.

La clave está en no dejar que la técnica opaque el producto. La técnica debe estar al servicio del ingrediente, no al revés.

Si se logra ese equilibrio, la repostería mexicana puede competir perfectamente a nivel internacional.

8.1.17 ¿Tienes alguna anécdota o experiencia memorable relacionada con la implementación de ingredientes o técnicas mexicanas en tu trabajo de repostería?

Una experiencia muy significativa fue el chocolate con chile que desarrollamos para concurso.

No fue simplemente agregar picante. Se analizó el chile desde sus aromas, sabores y sensaciones. Se aplicó técnica de desfleme en manteca de cacao y se consideró el proceso de maduración del chocolate, que idealmente debería ser de varios meses para que la capsaicina reduzca su intensidad.

Participamos en un concurso donde se evaluaba la calidad organoléptica del chocolate, similar a cómo se evalúa el vino. Obtuvimos medallas y en una edición posterior el producto fue el mejor evaluado dentro de su categoría.

Eso fue muy significativo porque demostraba que un ingrediente mexicano trabajado técnicamente podía alcanzar reconocimiento internacional.

También ha sido interesante ver cómo personas que dicen no gustar del chocolate o del picante cambian su percepción al probar el producto. Muchas veces el rechazo viene del prejuicio y no del sabor real.

8.2 Entrevista con Chef Diana Moreno - 09 de marzo de 2026.

8.2.1 ¿Cómo fue tu primer acercamiento al mundo de la cocina?

Al mundo de la cocina en general, la verdad yo lo remoto a parte de mi niñez, yo no soy exactamente de Valles Centrales, yo soy de la costa del estado, el lugar de donde yo vengo es Santiago Pinotepa Nacional, está actualmente a seis horas de la ciudad, gracias a una autopista que abrieron, pero anteriormente cuando estaba en la universidad me hacía al menos 12 horas de viaje.

Entonces yo siento que lo que hizo que a mí me interesara la gastronomía era mi abuelita, o sea, el hecho de que me iba con ella como a las fiestas típicas del lugar, algo que se llama aquí mayordomías, ver a las señoras cocinando así en grandes masas, fue como lo que yo siento que me atrajo, así como de, yo quiero hacer esto cuando sea grande. Claro que era comida típica y obviamente cuando entras a la universidad, pues las cosas cambian, te vas por otros rumbos, pero sí, básicamente lo que hizo que a mí me llamara la atención la gastronomía, fue irme con mi abuelita a ese tipo de fiestas, a ese tipo de convivencias y así, fue eso lo que hizo que me gustara la gastronomía.

8.2.2 ¿Tuviste alguna formación profesional dirigida hacia la repostería?

No, entré a la universidad en el 2015, entré a la UTBCO, aquí es Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca y fue general, ahí estudias la carrera de gastronomía y sales como licenciado en gastronomía. Pero lo que me llevó a la repostería fue como que desde la primera vez que yo entré a hacer prácticas, cuando estaba estudiando TCU, entré a un restaurante y en el restaurante lo que hicieron fue mandarme a línea fría y postres. Yo como que ya traía la idea de querer hacer repostería, pero como que la misma escuela o formación que empecé me fue llevando a repostería.

8.2.3 ¿Cómo y cuándo empezaste a dirigirte hacia el emprendimiento de la alta repostería?

Yo creo que al final, ya que estaba por terminar la carrera, empecé a trabajar eventualmente en diferentes lugares aquí en la ciudad y fue que empecé a conocer lo

que hacían con productos típicos de la región y lo hacían en alta repostería. Por ejemplo, me tocaba ir a trabajar a eventos a un lugar que se llama Casa Oaxaca y ahí te decían, sabes qué, te vas a ir a ayudar al chef y el chef tiene un Nicuatole de rosita de cacao entonces hacían un Nicuatole, que es un postre típico de aquí de Oaxaca pero normalmente lo hacen pues solamente le agregan azúcar al maíz, entonces es un postre natural, pero ahí hacían una infusión y lo hacían de rosita de cacao, entonces ahí fue como que yo empecé a ver que habían diferentes variantes, que eran con productos típicos, pero se podían ver y saber de forma distinta.

8.2.4 ¿Qué fue lo que más te motivó para dirigir tu carrera y tu oferta hacia la alta repostería?

Cuando estaba a punto de terminar mi carrera me tocó irme a baja california, estuve exactamente en San José del Cabo en un restaurante que se llama “La Revolución” entonces ahí yo recuerdo que estaba como encargada de línea una chica que es de un pueblo de aquí de Oaxaca, ella es de Tlahuitoltepec entonces ella hacía postrecitos por ejemplo hacía un Creme Brulee pero era de elote, porque ella me contó que era porque en su pueblo la gente que se va al campo se hace agua de pelos de elote, entonces lo que hizo ella fue infundir la crema para batir con pelos de elote y lo único que hizo fue agregar le las yemas de los huevos y el azúcar, y así hizo su base de creme brûlée.

Y fue donde dije ok es algo con lo que verdad yo no me he metido, yo nunca había pensado que, por ejemplo, en mi casa mi abuelo hace su agua igual, de algo típico de maíz, agua de maíz para refrescarte. Yo pensé, sí es cierto, o sea, ¿por qué no hacer como ese tipo de mezclas de lo que es alta repostería con cosas con las que tú típicamente vas creciendo? Y ahí fue donde yo dije yo quiero hacer esto, yo me quiero dedicar a esto porque es una manera en la que te inspiras y te das cuenta de que algo que tú típicamente ves todos los días puede ser una explosión o puede ser muy intenso para alguien más.

8.2.5 ¿Desde tu perspectiva cuál ha sido la aceptación que hay en la alta repostería del público al que diriges tus productos?

Eh de confesar que el público que llega mayormente al lugar donde actualmente estoy trabajando, no es del Estado, la mayor cantidad de comensales son extranjeros. Entonces, siento que su fascinación viene porque ellos no lo conocen, ellos quedan admirados de que aquí en Oaxaca hay variedad de todo, frutas y verduras, entonces les sorprende mucho lo que hay y lo que se puede hacer, entonces pues la mayoría al ser del extranjero dicen no puedo creer que esto se podía hacer, por ejemplo donde estoy ahorita hay un Nicuatole de leche quemada, aquí tú vas a los lugares y hay nieves de leche quemada y todos los lugares a dónde vas hay nieves de leche quemada pero no ves postres de leche quemada, que a ellos normalmente no les interesaría pero como lo ven de diferentes formas les llama bastante la atención, y yo veo que la aceptación de la gente pues es buena, de hecho como que se sorprenden ¿no? Como dicen, ah, yo no sabía que se podía hacer eso.

8.2.6 ¿Qué impacto crees que ha tenido los postres de vitrina en los últimos años?

Sí, definitivamente en los últimos años la vista, el hecho de cómo se ve un postre es algo que puede determinar mucho que se venda o que no se venda un postre, definitivamente. El hecho de que ahora existan moldes 3D, todo eso ha revolucionado por completo el hecho de que un plato se tiene que ver bien para que se pueda vender.

Pero algo que justamente está pasando en el lugar donde yo trabajo, es que mis jefes no necesariamente buscan la exageración, por así decirlo, buscan que el plato sea sencillo y que sepa bien.

Pero definitivamente el impacto que tiene el hecho que ahora con redes sociales es como se ve increíble y sabe increíble, y yo creo que definitivamente el hecho de que se vea bien influye mucho en que las personas lo quieran consumir o no lo quieran consumir.

8.2.7 ¿Qué opinas de la implementación de productos tradicionales mexicanos en la cocina de vanguardia como medio de conservación y difusión?

Es algo que la verdad es una explosión de sentimientos, porque la verdad es algo increíble, es algo que siempre voy a querer que se siga promoviendo, porque hay muchas cosas con las que se pueden hacer cosas increíbles y que a lo mejor minimizan, yo te voy a poner un ejemplo yo algo que con lo que nunca hubiera imaginado trabajar es con por ejemplo tomates, que es ahorita lo que empieza aquí en Oaxaca, es como una temporada de tomates. Yo jamás hubiera como imaginado hacer un postre con tomates, pero justo que empezó la temporada y yo estoy nueva en el restaurante, me dijeron, ¿sabes qué? quiero que hagas un postre con tomates, y mi jefe de cocina me dio una receta y me dijo que quería hacer un sorbete de tomate y va a haber un evento y todo va a ser de tomate, y yo, wow, yo quiero ver qué va a pasar con tomate, ¿no?

Vino gente de otros lugares a trabajar con ellos en el evento y la verdad fue algo increíble. Una de las chefs hizo unos tomatitos, los sumergió en caramelo y los garapiñó y como normalmente hacen las fresas, ves que las meten en caramelo y bueno esta tendencia, pero en tomates y fue algo increíble la verdad, algo que nadie voltea a ver que son tomatitos de pajarito que se dan en el campo entre la milpa, con esto de las redes sociales que se volvieron super virales las fresas con caramelo y ella lo hizo con tomates y la verdad es algo que influye demasiado.

Yo creo que sí es un buen método de conservación, una porque promueves, o sea, haces que se rescate, que más gente quiera dedicarse a lo mejor a sembrar eso, a sembrarlo, a promoverlo, a difundirlo justamente para eso, para que no se pierda y aparte, algo que pasa es como que se mueve la economía local empiezan a haber muchos movimientos es un efecto dominó como el que le llaman, es una cosa por otra y yo creo que definitivamente es bueno y que bueno que se enfoquen justamente en productos locales y dejen de traer cosas de otros lugares que no deberían.

8.2.8 ¿Existe alguna influencia o motivación de la repostería tradicional mexicana en tus creaciones actuales para vitrina?

Sí, definitivamente sí, las técnicas, el hecho de trabajar con maíz que se espese solo son técnicas que la verdad no se practica mucho y definitivamente que este tipo de lugares como en el que estoy quieran rescatarlos o por lo menos que sigan permaneciendo influye también en nuestras mentes, que una, no dejes la técnica, no dejes el ingrediente y que se promueva y que se dé cuenta de que puede trabajarse en diferentes formas, en diferentes platillos. Entonces yo creo que la verdad influye bastante bien el hecho de que se sigan conservando o que se sigan utilizando.

8.2.9 ¿Qué ingredientes mexicanos utilizas regularmente en tus postres de vitrina? ¿Por qué los eliges?

Actualmente el maíz. ¿Por qué utilizamos el maíz? Porque el lugar donde trabajo siembra su propio maíz, hace poco fue algo que le llaman la pizca, que vamos a la comunidad se pizca el maíz se limpia y se trae a la ciudad entonces realmente el maíz es uno de los ingredientes

El siguiente son como más frutas o manejo un tubérculo que es típico de la sierra de los mije, que es la malanga, es un tubérculo muy grande como un camote es muy típico de ellos a tú vas y cada fin de semana las señoras que lo sacan de la tierra lo están vendiendo así por pedacitos o lo están vendiendo en dulce, entonces es otro ingrediente que también uso todos los días en el restaurante y que lo encuentras típicamente y que mueves también la economía del lugar y promueves que se siga conservando y mucha gente que no lo conoce lo conozca y sepa que se da aquí en Oaxaca y que no solo en los Mijes, también en otras partes de la región.

Una fruta que se llama tuna o jiotilla es roja, pequeñita, también es otra fruta que igual se da en varias regiones del estado, regularmente la traen del pueblo de la chef con la que trabajo, de San Mateo Redondo, es Sierra Sur de aquí del estado y traen la jiotilla de allá.

¿Y qué me mueve a trabajar con ese tipo de ingredientes? pues que son locales que mueven la economía que puedes hacer cosas increíbles con el maíz con la jiotilla con

la malanga y con la verdad con varios ingredientes más que son pues típicos de aquí de Oaxaca explotarlos no sé es la verdad increíble trabajar con ellos.

8.2.10 ¿Has experimentado con técnicas tradicionales mexicanas en la elaboración de tus postres? Si es así, ¿qué técnicas has utilizado y cómo las has adaptado a tus productos?

Ok, pues yo creo que la técnica más ancestral que uso es la que es para hacer el Nicuatole. De hecho, esa receta yo cuando llegué ya estaba, todas las recetas con las que yo estoy trabajando ya estaban, son poquitas las que se empezaron a hacer hace un mes o dos meses, entonces yo creo que la técnica más milenaria, más ancestral es la del Nicuatole. Es la de poner a cocer mi maíz, ese maíz se va a moler, ya que se molió lo espeso, o sea, quemo leche, lo pongo a espesar y ahí estoy batiendo y batiendo hasta que se espesa.

El taro lo hago como en un dulce de piloncillo ese es igual otra técnica que la hacen nuestras abuelitas y como típicamente lo venden en los pueblos así o sea fue como lo vamos a hacer así pero vamos a ponerle un plus y es una espuma de malanga entonces se sirve el dulce de malanga se cubre con una espuma de malanga y se decora con unas chips de malanga, entonces fue como buscarle el hecho de a ver con qué más puede quedar para que no se vea tan típico fue como la mezcla de técnicas, como típicamente lo hacen en los pueblos pero yo en la escuela aprendí algo que también puede funcionar y se hace la mezcla.

8.2.11 ¿Qué desafíos has encontrado al integrar ingredientes y técnicas mexicanas en tus postres de vitrina?

Fíjate que yo creo que el reto más grande que hemos tenido es la temporalidad o sea por ejemplo ahorita acaba de empezar la temporada de tomates, entonces, ahorita podemos encontrar una variedad enorme de tomates, pero para finales de marzo/abril, principios de abril, esa variedad de tomates ya no va a estar, yo creo que el reto más grande que tiene actualmente el lugar donde estoy trabajando, que ahorita ahí puedes encontrar muchas piñas tú vas al mercado y todo el tiempo hay piñas, pero las piñas que traen de Tuxtepec no, porque tienen cierta temporada, entonces ya se acabó la temporada de piñas pero viene la temporada de mangos, entonces justamente para

no tener como ese tipo de retos con los ingredientes es como ajustarnos a la temporalidad, ahorita ya no va a haber piña pero hay mucho mango, entonces vamos a cambiar la compota de piña por una compota de mango y después ya no va a haber mango pero va a haber frutos rojos o alguna otra fruta como que nos enfocamos, justamente eso como aprovechar lo que hay en la temporada para no tener ese reto o cambiar la calidad de lo que estamos haciendo por algo pues de que ya no es tan local, que justo lo que buscamos es promover lo local.

8.2.12 ¿Consideras que hay una demanda creciente de postres que incorporen sabores y técnicas mexicanas? ¿Qué tipo de público está más interesado en ellos?

Yo creo que sí está teniendo un auge muy grande, lo que han hecho las redes sociales, lo que hace la gastronomía actual o los chefs actuales, pues ya no se enfoca como en esas técnicas francesas solamente, ahora buscan más como el promover la gastronomía local, productos locales y quieras o no, eso es lo que llama mucho la atención de público que a lo mejor el público no necesariamente necesita ser local, que a lo mejor viene de otro estado, de otro país, definitivamente es algo que está creciendo y puede tener sus pros y sus contras, porque la demanda también se vuelve pues un poquito sofocante, pero creo que puede ser bueno y malo, el público puede ser tanto local, pero siento que puede ser más público de fuera pero definitivamente está de moda el hecho de que sean pues las cosas típicas del lugar las técnicas todo.

8.2.13 ¿Cuáles crees que son las principales tendencias actuales en la repostería de vitrina y cómo podrían beneficiarse de la integración de elementos de la gastronomía mexicana?

Yo siento que ahorita lo que está muy de moda es el hecho de que un solo postre tenga muchos complementos, como por ejemplo tiene un bizcocho de, con una crema de, con un crumble de algo, entonces yo creo que eso es lo que está muy de moda ahorita el hecho de que sea como un plato con diferentes complementos, diferentes técnicas entonces tú vas a cualquier lado y ves estás técnicas, actualmente aquí en Oaxaca ya lo es, ya típicamente tú vas a cualquier repostería o hasta un rol, un rol de

canela ya lo hacen con algún producto típico, incluso hasta te pueden decir, es un rol de canela de chocolate típico oaxaqueño.

Entonces esos postres que tú ves con diferentes técnicas, con muchos complementos, pero que yo aquí en Oaxaca ya lo veo típico de ir a un restaurante, alguna repostería que ya tienen ingredientes locales.

8.2.14 ¿Qué ingredientes o técnicas mexicanas te gustaría explorar más a fondo en el futuro en tus creaciones?

Ingredientes, quiero seguir explorando tomates, quiero explorar más calabazas porque hay muchas variantes de calabazas es otro ingrediente típico de Oaxaca que yo quisiera seguir experimentando, a lo mejor hacer algo más con el maíz, también con frijoles, porque creo que hay muchas variantes de frijoles que no se han considerado como para la repostería y que al igual que muchas leguminosas pueden incluirse.

¿Sabes qué me gustaría trabajar? Con los hornos de leña, es algo que aquí típicamente en Oaxaca lo han hecho, pero siento que se puede hacer más, como lo que hacen con la tarta vasca, pero hacer algo aquí en Oaxaca con algún ingrediente o a lo mejor con la técnica.

8.2.15. En tu opinión, ¿cómo se podría promover más la utilización de ingredientes y técnicas mexicanas en el ámbito de la repostería de vitrina a nivel nacional o internacional?

Yo creo que redes sociales tiene también sus pros y sus contras, una de esas es que ha hecho que muchos lugares, muchas técnicas, se hayan dado a conocer gracias a la difusión. Entonces, yo creo que redes sociales puede ser un muy buen medio y también las escuelas, que las escuelas incluyan algún plan para que tú puedas utilizar ingredientes típicos de tu región o de tu estado.

Las escuelas también es un gran medio porque la verdad yo he de confesar que cuando estaba en la universidad si te dan una materia de cocina oaxaqueña, pero es como lo típico, pero no te meten más a lo que debería y es algo que tú tienes que explorar solo, entonces yo creo que las escuelas deberían de enfocarse un poquito

más en cosas que se pueden hacer en sus regiones o en sus estados con lo que tienen cada una, entonces yo creo que son dos buenas maneras de difundir todo esto.

8.2.16 ¿Crees que la repostería mexicana puede competir en el mercado internacional de postres de vitrina y por qué?

Yo creo que sí, es como platicábamos hace ratito, yo creo que es algo que muchos otros países no conocen.

Y el hecho de que lo que está pasando actualmente con Oaxaca es que está de moda, entonces muchos cocineros de aquí, de Oaxaca, se van a otros países y llevan un poco de lo que hacen acá, entonces sin problemas lo venden, sin problemas lo difunden, entonces yo creo que esa es una manera en la que hacen que todo salga a la luz, que lo vean y sin problemas yo creo que México tiene el potencial para crear postres de alta repostería con ingredientes típicos, porque es lo que hace Francia hacen lo que tienen ahí con sus quesos, con sus vinos, con lo que típicamente tienen y crecieron, y claro que México sin problemas podría hacerlo con lo que tenemos.

8.2.17 ¿Tienes alguna anécdota o experiencia memorable relacionada con la implementación de ingredientes o técnicas mexicanas en tu trabajo de repostería?

Pues en mi trabajo te dan la oportunidad de ir a hacer compras, se hacen compras los sábados en un lugar que se llama Tlaxiaco y los domingos en los mijes, entonces cuando me tocó ir un fin de semana y las personas del pueblo pues te venden las cosas, pero son pocos los que te dicen, oye, ¿para qué lo ocupas, y ese fin de semana estábamos buscando una variedad de tomates que se llaman tomates de árbol. Son muy dulces, tienen un sabor como mango, plátano, están muy ricos, pero ya está acabando su temporada, entonces el fin de semana que fuimos me dice la señora, pero ¿para qué buscan tantos tomates, y nosotros le comentamos que los ocupamos en el restaurante ¿Y para qué los ocupan? y nosotros pues para hacer postres, y la señora nos pregunta ¿cómo que hacen postres con los tomates? Y yo, sí, se hacen postres, de hecho, son muy dulces, y me dice la señora, así como, ah, bueno, tiene sentido porque yo hago agua fresca, la señora hace su agua fresca de tomate, entonces también como que dices, ok, sí lo usan, pero como que no lo ven en algo

más. Y ya del lado, pues, cocinero, repostero, pues tú sí ves como la manera de implementarlo en muchas áreas.

Y también como lo que me gusta de ir y conocer y platicar con la gente que te vende las cosas, porque también te dan ideas, una, de cómo conservarlo, cómo guardarlo, cómo que no se te echa a perder y otra también como que qué hacen ellos con ese producto y qué puedes hacer tú con él.

Obviamente tú del lado pues ya gastronómico y el hecho también de querer explotar y de querer deconstruir, pues hace que tu mente se abra y también explores muchas formas de explotar ese ingrediente.

8.3 Entrevista con Chef Yaritzi Olivares - 09 de marzo de 2026.

8.3.1 ¿Cómo fue tu primer acercamiento al mundo de la cocina?

Bueno, mi primer acercamiento al mundo de la cocina empieza desde muy pequeña, a mi mamá le encantaban los postres, ama hacer postres, ella, si no tiene nada que hacer, hace un postre y desde ahí yo me acuerdo hacer besitos de nuez, cheesecake, pie y hacíamos muchas cositas como sencillas, pero que a mí me acercaban mucho a la cocina.

Mi papá, bueno, la familia de mi papá tiene un rancho y con mi hermana pequeña y con una prima, nos la vivíamos las tres juntas y yo jugaba mucho a que hacía pasteles de tierra, porque aparte había gallinas ahí en el rancho, entonces íbamos a recolectar los huevos y hacíamos así una cosa en la tierra con huevos que nos regañaban porque los huevos los desperdiciábamos obviamente, pero yo vendía pasteles, o sea, yo vendía pasteles de tierra y ellas eran mis ayudantes, o sea, la chef y la protagonista era yo ahí en esa parte y hasta hoy en día mis primos grandes o mis tíos me dicen y tus pasteles de tierra o cosas así, porque realmente fue algo que nació como un gusto enorme, como una vocación que siempre la tuve, si bien cuando iba a escoger la carrera, luego decía, a lo mejor puede ser más un hobby y pensaba obviamente, como a lo mejor muchas personas, que estudiar gastronomía pues era más un hobby que otra cosa, pues llegué a pensar en estudiar Derecho, Diseño de Modas, alguna otra cosa, pero la verdad es que desde pequeñita tuve este gusto por la repostería.

Realmente lo que más veía yo, claro que mi mamá cocina, cocina muy rico, pero a mí lo que me llamaba la atención era no teníamos batidora, entonces era que yo metía la mano y yo batía de que la mantequilla y sentir el huevo y la harina, entonces a mí era lo que me llenaba realmente hacer con mi mamá y de hecho cuando ella en la tarde hacía postres, la única que le quería ayudar era yo, o sea, mis hermanas se los comían, pero yo era de que yo ayudaba y demás, y pues como veía esta parte de mezclar ingredientes, en el rancho lo figuraba, ¿no? Con la tierra y el huevo y demás, entonces creo que desde ahí nació esta parte del contacto con la cocina, ese primer contacto, y pues ya una vez que estudié la licenciatura, pero la verdad es que fue desde muy pequeñita y creo que cuando lo tienes con tanta vocación, pues hay grandes

resultados, la verdad es que a mí me hace muy feliz el lugar en donde estoy, el poder compartir, el poder crear, tengo muchos proyectos a futuro y espero que se cumplan.

Pero sí, desde muy pequeña, desde que tengo uso de razón, hoy en día mi mamá me habla y me dice que, Yari, ¿qué hago? Quiero hacer este postre ¿cómo lo uso? o ¿cómo qué ingrediente pongo? Entonces, pues es muy bonito saber que siempre fue una vocación, que siempre fue algo que me gustó y que hoy en día lo veo como mi profesión.

8.3.2 ¿Tuviste alguna formación profesional dirigida hacia la repostería?

Sí, bueno, estudié la licenciatura en gastronomía en la Universidad Vasco de Quiroga.

Posterior a esto, tuve una oportunidad de intercambio, estuve un año en la ciudad de Barcelona, en España, ahí estuve de practicante, inicié en cocina salada, después estuve de practicante en pastelería, en la partida de pastelería y también estuve un tiempo cocina caliente, me ofrecieron quedarme a trabajar y fui la encargada de del área de pastelería de la partida de pastelería y como encargada estuve alrededor de siete meses en el restaurante Media Manga en Barcelona en España el restaurante está en la guía Michelin no tiene la estrella todavía pero si se encuentra en la guía Michelin, y también estuve en el área de repostería en montbar, ahí fue como practicante y Montbar sí tiene al día de hoy dos estrellas Michelin, cuando yo estaba solamente tenía una.

8.3.3 ¿Cómo y cuándo empezaste a dirigirte hacia el emprendimiento de la alta repostería?

Desde un inicio supe que era lo que más me gustaba, cuando estuve obviamente en las prácticas sabía que era el área que más me gustaba aprendí muchísimo en cuanto a técnicas y aunque no fue una especialidad como tal, yo la sentí como eso, porque realmente era un mundo de mucha disciplina entendí muchos términos que la universidad no había conocido una repostería pues de vanguardia con técnicas incluso aún moleculares que bueno sabemos que la cocina española aún prevalece mucho el tema molecular entonces creo que la licenciatura me di cuenta que era lo que me gustaba pero en España aprendí y yo lo siento como una especialidad porque fue así de fondo conocerlo.

Una vez que llegué a México de regreso, estudié una maestría en cocina de vanguardia y alta gerencia. Aún con esto, el plan de estudio de la maestría es prácticamente el 70% de repostería. Tuvimos desde chocolatería, tuve la oportunidad de que me diera clase el chef Alejandro Lechuga, que pues es uno de los chefs más importantes de repostería aquí en México y le aprendí aún muchísimo más, perfeccioné técnicas y aquí fue donde me empapé un poco más de los entremet, de los postres entremet, que para mí es lo que más me gusta, más allá de la pastelería, lo que más me gusta hacer o crear es postres al plato o entremet porque se me hace como un lienzo en blanco en donde tú puedes crear y combinar sabores, combinar texturas y dar un resultado de un postre que no sea solo azúcar sino tener un postre que sea completamente bueno en sabores y en texturas entonces la maestría también me ayudó mucho y bueno, posterior a ello se me da la oportunidad de dar clase de repostería en la Universidad Vasco de Quiroga y pues para mí es como mi restaurante o mi escenario porque puedo crear con mis alumnos, puedo hacer que reinventen cosas, que en la clase cometamos errores y de ellos aprendamos entonces pues día con día me preparo a conocer nuevos sabores, nuevas texturas, moldes, técnicas, para dar mejores resultados en mis clases.

8.3.4 ¿Qué fue lo que más te motivó para dirigir tu carrera y tu oferta hacia la alta repostería?

Creo que fue la oportunidad de crear.

Siempre me he considerado creativa, no me gusta seguir simplemente algo y entonces creo que la alta repostería me dio esa oportunidad de saber que yo podía desarrollar en base a algo mío, o sea que me podían decir, desarrolla un postre en base a productos michoacanos y que yo pudiera escogerlos, que yo pudiera determinar qué técnica entonces como esta oportunidad de despertar o seguir cultivando mi creatividad fue lo que más me alimentó esas ganas de querer dedicarme 100% a esto

8.3.5 ¿Desde tu perspectiva cuál ha sido la aceptación que hay en la alta repostería del público al que diriges tus productos?

Bueno, tuve la oportunidad de hacer mediante la Universidad Vasco de Quiroga dos catas en donde presenté dos postres creados 100% por mí en cuanto a técnica y

sabores y la verdad es que para mí ha sido increíble el aceptamiento que tuvo Morelia Boca estos postres.

Fue una cata que tuvo un maridaje con una bebida y que pues también tuve que cuidar eso ¿no? en la creación del postre, que no opacara los sabores de la bebida y demás.

Entonces, la creación para mí fue padrísima, poder hacer las pruebas y llegar a ello. Y la aceptación, la verdad es que en el momento de la cata fue muy buena, tuvimos muy buenos comentarios han sido de las catas más llenas del festival, de un festival bueno tan importante a nivel nacional incluso internacional, se organiza aquí en morelia pero en el medio como tal aún cuesta trabajo que la gente tome o reciba también estos postres porque bueno no son postres tan económicos, entonces la gente está acostumbrada a algo más simple como un pastel de zanahoria, un pastel de tres leches, que obviamente su valor es, económicamente es menos, entonces no hay tantos reposteros que en la parte ya del mercado laboral los hagan.

Porque pues obviamente la gente o el mercado todavía no está tan abierto al precio- calidad que un postre de vitrina o un entremet te podrían dar, pero en el festival la verdad es que muy bien, porque la gente que va siempre le da valor a la comida, el festival cuando tú asistes es porque realmente disfrutas comer, te gusta comer, entonces la gente que va ahí es amante de la buena comida, de los buenos postres, de la buena bebida y saben disfrutar y saben aprovechar este tipo de postres, entonces el aceptamiento fue muy bueno.

8.3.6 ¿Qué impacto crees que ha tenido los postres de vitrina en los últimos años?

Creo que con el tema de las redes han tenido mucho más impacto, porque obviamente de la vista nace el amor, eso es importante decirlo en el mundo de la cocina, también en el mundo de la repostería, entonces los postres de vitrina tienen eso, que son muy bonitos, visualmente la mayoría son muy bonitos, o esa es una de las finalidades.

Entonces, creo que las redes nos han ayudado a que las personas o los pasteleros, los reposteros que hacemos este tipo de postres, la gente los conozca más, porque antes se conocía más toda la parte de la pastelería clásica, entonces creo que ahorita las redes nos han ayudado a que gente como Juan García, por ejemplo, aquí en

Michoacán, o como algunos otros reposteros, a través de sus redes puedan darle el valor que tiene un entremet.

Y bueno, eso nos ayuda bastante a todos, a que la gente ya conozca el término, a que la gente ya entienda que es un postre que lleva muchas recetas, que tiene muchas texturas y bueno, los restauranteros poco a poco van metiendo en el menú de postres pues un poquito más de estas técnicas y de estas texturas que nos ayudan a que la gente lo conozca más, que antes era cuando yo estudiaba incluso ni siquiera teníamos esa materia, ¿no? ¿Por qué? Porque ni siquiera era tendencia y a raíz de que obviamente el mundo va cambiando, la gastronomía también, la tendencia también y es que incluso en las escuelas ya se da la alta repostería, pero hace nueve, diez años que yo estudié ni siquiera teníamos esa materia. Porque realmente no se le hacía un reconocimiento a todas estas técnicas y a todo este trabajo que hay detrás de un entremet.

8.3.7 ¿Qué opinas de la implementación de productos tradicionales mexicanos en la cocina de vanguardia como medio de conservación y difusión?

Se me hace genial, me encanta la idea porque es una forma de mantenerlos vivos, pero en tendencia.

Creo que esa sería la definición perfecta, que los mantenemos vivos y siempre van a estar ahí, pero les damos un toque de creatividad, les damos un toque de tendencia. Por ejemplo, en mi última Morelia en Boca, tuvimos una parte de charanda, que es algo que a lo mejor no está tan valorado o empieza a valorarse aquí en el estado de Michoacán, por la denominación de origen y por toda esta parte, pero nosotros lo convertimos en un gel. Entonces, sigue presente el ingrediente, seguimos entendiendo la importancia de la tradición, pero con una técnica diferente, lo mismo con el queso Cotija, que también tuve oportunidad de implementar mediante un cremoso. Son ingredientes que son tradición michoacana, pero que de repente nos podría costar trabajo pensar queso Cotija en un postre no es forma, ¿no? Entonces, dándole la textura y la técnica correctas, pues puedes llevarlos a la vanguardia. Entonces creo que es importante y es todo un reto tomar esos ingredientes que son tan endémicos de algún lugar, en este caso Michoacán, preservar esa tradición que es algo que, como

chefs mexicanos, michoacanos y reposteros mexicanos, michoacanos, tenemos como obligación preservar toda esta tradición y estos ingredientes, pero haciendo lo que sabemos hacer, que es crear y que es innovar y que estos ingredientes tengan un impacto y una técnica diferente.

8.3.8 ¿Existe alguna influencia o motivación de la repostería tradicional mexicana en tus creaciones actuales para vitrina?

Ah, claro que sí, totalmente. Hablamos, por ejemplo, de las recetas conventuales, que las recetas conventuales son aquellas recetas que nacen en los conventos, en toda esta parte cuando se hizo la colonización española. Y creo que yo siempre que me pongo a crear un postre, me voy a lo tradicional. Entonces, claro que existe esta parte, este último postre, era un postre basado completamente en Michoacán, y el ejemplo son los chongos, ¿no? Los chongos, que es un dulce, un postre tradicional michoacano exactamente, pues lo convertimos en un mousse.

Entonces, ese mousse ya le dimos una textura, le dimos un sabor, obviamente, de los chongos, pero ya le dimos un protagonismo y una textura diferente en el postre. Entonces, creo que para mí es el punto de partida de crear un postre. El punto de partida siempre va a ser voltear a ver lo tradicional. Entonces, creo que de ahí es donde podemos partir para crear algo, porque no podemos crear algo a partir de algo que no existe o de lo nuevo, sino de lo que ya tenemos y cómo podemos evolucionarlo, entonces para mí siempre va a ser importante la repostería tradicional mexicana, michoacana obviamente el reto es justo eso crear un postre a lo mejor que sea, no sé, Oaxaca desde la raíz. Entonces, investigar cuáles son los principales productos endémicos de Oaxaca y transformarlos.

Entonces, creo que siempre tenemos que voltear a ver lo tradicional para poder evolucionar.

8.3.9 ¿Qué ingredientes mexicanos utilizas regularmente en tus postres de vitrina? ¿Por qué los eliges?

Bueno, es un poquito lo que comenté en la pregunta pasada, es regresar a lo que ya conocemos, pero me gusta mucho como el reto o sea el hecho de decir a ver el tomate a lo mejor tenemos una mermelada de tomate o de jitomate, pues en este caso, que a

lo mejor la gente no pensaría que lo vas a usar para un postre entonces creo que eso es lo que me gusta como toda la parte de un reto y que todo tenga congruencia me gusta que el postre tenga realmente un sentido entonces pues por ejemplo los de morelia en boca use queso Cotija, como ya les comentaba, charanda, chongos, canela, natas, todo pues con un contexto igual, pero pues se usa mucho, por ejemplo, el aguacate.

El aguacate es uno de esos productos que ya está muy explotado en los postres, entonces, pues siempre es importante sacar diferentes postres, ¿no? Como el membrillo, sabores que a lo mejor no son tan comunes en la repostería, pero que tú los puedes convertir a ello, por ejemplo, la pimienta rosa, algunas especias que nos ayudan a potencializar sabor.

Creo que lo que yo hago principalmente para crear un postre es tomar inspiración de algo que quiero, a partir de ahí hacer un trabajo de investigación de qué son los ingredientes que yo tengo y poder elaborarlos. No sé si me ocurre ahorita algo en Mérida, si me dicen haz un postre que represente Mérida, meter el achiote, que el achiote a lo mejor no es como tan común o no es para nada común en la repostería, pero que, si la combinas con naranja tiene un toquecito dulce, entonces a lo mejor, no sé, un bizcocho que sea de achiote o un gel, entonces ese es como lo que más me gusta, poder crear a partir de ingredientes que no son tan comunes en la repostería.

8.3.10 ¿Has experimentado con técnicas tradicionales mexicanas en la elaboración de tus postres? Si es así, ¿qué técnicas has utilizado y cómo las has adaptado a tus productos?

Sí, he experimentado, por ejemplo, en el tema de nixtamalizado, porque puedes nixtamalizar, hicimos un proceso parecido con un durazno, entonces igual lo llevabas como con cal y con toda esta parte como para deshidratar, entonces no es tan común que tengas estos métodos, pero sí se pueden hacer, por ejemplo, confitar, no sé, podemos confitar, que sabemos que confitar también lo podemos usar para cocina michoacana, como las carnitas, que es el método por excelencia o la técnica por excelencia, entonces claro que se puede aplicar, obviamente no es tan común verlo en un postre de vanguardia, porque obviamente es más común los geles, los mousses,

los jelis, los crumble, un millón de cosas que no son de cocina tradicional, pero claro que se puede implementar un confit, un nixtamalizado, incluso con algún maíz. Se puede llevar a cabo una técnica que enriquezca el entremet, que le dé personalidad y sobre todo que le dé vista y sabor, que es lo importante en un entremet, que tenga sabor, que tenga textura y que al final todo eso te dé una buena vista.

El prostre que hicimos, bueno, la técnica que hicimos, de hecho, esa técnica la aprendí y es raro decirlo, porque la aprendí en España, nada más que obviamente ellos no la relacionaban a lo que para nosotros es un nixtamalizado, obviamente ellos lo relacionaban más a un deshidratado, porque podríamos pensar que es lo mismo o es parecido, pero pues tú con tu cultura y con el conocimiento lo relacionas a que es parecido a esto.

Con el durazno lo que hicimos eran melocotones grandes y lo que hacíamos era no pelarlo porque la piel nos ayudaba a protegerlo y lo poníamos en una especie de cal con algunos otros aditivos químicos y lo dejábamos en fuego muy bajito por un tiempo muy largo de cocción, o largo, estoy hablando de 3 o 4 horas, que para una fruta ya es bastante, porque obviamente la fruta su cocción es muy rápida y una vez que terminaba, limpiábamos, pasábamos a choque térmico con agua fría y la piel solita se quitaba, entonces, ya a partir de ahí, nosotros hacíamos un helado y luego hacíamos cuadritos que los llevábamos a caramelizar y el postre era un postre de durazno con espárrago blanco que se ofrecía ahí en el restaurante.

Y pues es lo mismo que hacemos con el grano para hacer tortillas, para hacer corundas y demás, que es llevarlo con cal, dejarlo un tiempo prolongado, limpiar, obviamente el proceso es más largo porque no es lo mismo la cocción de un grano duro a una fruta, pero al final la técnica es muy parecida, me acuerdo que yo le contaba a la repostera que creaba justo los postres allá, que eso lo hacíamos nosotros para nuestra tortilla y a veces no me creía, le llevé investigación y todo, porque me decía es que esto nosotros lo hacemos para frutas, o sea, para algo de postre.

Entonces es padre ver cómo puedes usar las técnicas tradicionales en un postre de vanguardia, en un postre que lo estás elevando a técnicas más sofisticadas, entonces

como gelificaciones, incluso espumas y un montón de cosas que no entran en lo tradicional, pero que puedes combinar lo tradicional con la vanguardia.

8.3.11 ¿Qué desafíos has encontrado al integrar ingredientes y técnicas mexicanas en tus postres de vitrina?

Bastante, la verdad, porque es mucho más fácil crear postres que tengan técnicas vanguardistas en un entremet. O sea, hacer un entremet con técnicas vanguardistas es mucho más fácil, a pesar de que las técnicas vanguardistas tienen su dificultad.

Para nosotros es más fácil meter una espuma que un nixtamalizado, por ejemplo, porque la espuma sabemos que le metemos lecitina de soya, que ponemos frambuesa y que tenemos una espuma de frambuesa.

Estamos acostumbrados a trabajar con la vanguardia, los que nos dedicamos a esto, pero voltear y ver como toda la parte tradicional y trasladarla a lo que queremos como reposteros, que es un entremet, es más complicado. O sea que de repente que te digan en el postre, en el entremet, tiene que haber un tatemado, pues puede generar como un poco de caos en la mente, de decir cómo voy a tatemar algo cuando yo hablo de tatemado y pienso en una salsa de molcajete, por ejemplo.

Entonces, se puede volver un poquito más complicado generar una técnica tradicional que una vanguardista. Por ejemplo, un tatemado, a lo mejor voy a hacer un postre que haga referencia al chile nogada y a lo mejor voy a hacer un jelly que sea de chile poblano, pero el chile poblano previamente lo puedo tatemar entonces, obviamente es mucho más complicado porque no es algo común en los postres, es como si le dijéramos a una cocinera tradicional que usara a la vanguardia, para ella va a ser complicado llevar una espuma a lo tradicional, entonces para nosotros pues pasa al contrario, usar la vanguardia se nos es muy fácil porque al final es lo que nos han enseñado, pero trasladar esa tradición a creatividad en un postre suele ser un poquito más complicado.

Creo que es menos complicado el tema de los ingredientes que de las técnicas, porque los ingredientes como sea los puedes adaptar a muchas técnicas y la técnica es la técnica al ingrediente. Entonces, creo que es un poco más sencillo, pero aun así, creo que lo importante de aquí es entender la repostería y es algo que yo uso mucho en

mis clases y en mi filosofía como repostera, no puedes crear si no entiendes lo que estás haciendo, entonces, creo que con entender la repostería puedes lograr dar buenos resultados porque como bien comentaba no es lo mismo hacer un cremoso de queso philadelphia que sabemos que es 100% noble con la repostería por la textura y por el sabor, a hacer un cremoso de queso Cotija que es como un queso ranchero que tiene un punto de sal pues mucho más alto que la textura no es cremosa que sabemos que ese tipo de texturas puede cortar la mezcla.

Entonces creo que la clave de esta pregunta muy buena que haces es entender la repostería, entender el proceso, entender las técnicas y entender los ingredientes y analizarlos porque muchas veces lo hacemos por inercia y no analizamos que tiene más sal entonces que tenemos que a lo mejor subir un poco el azúcar o que la textura no es cremosa, entonces que vamos a subir un poco la nata, en este caso la crema para batir, para que nos quede la misma textura.

Entonces, mi respuesta aquí sería, es sencillo si entiendes lo que estás haciendo, si de repente quieres experimentar sin conocimiento, va a estar muy complicado crear o experimentar sin entender la repostería, no creo que traiga buenos resultados, porque no estás entendiendo lo que estás haciendo.

8.3.12 ¿Consideras que hay una demanda creciente de postres que incorporen sabores y técnicas mexicanas? ¿Qué tipo de público está más interesado en ellos?

Considero que sí, creo que los chefs estamos haciendo un buen trabajo en hacer que la gente conozca este tipo de postres y creo definitivamente que la gente o el mercado que más lo podría aprovechar y disfrutar es la gente que disfruta comer, o sea es la gente que le gusta ir a experiencias gastronómicas, que no le cuesta gastar en este tipo de cosas y que realmente disfruta el probar cosas nuevas y cosas diferentes porque también hay muchos paladares que son más cerrados a probar cosas nuevas a probar cosas diferentes y a lo mejor que les di gases un postre que lleva chile poblano, les puede como complicar la cabeza y decir no quiero ni probarlo. Entonces creo que es para toda esa gente que disfruta de las experiencias gastronómicas y que entiende el valor de la repostería, que entiende el valor de la creación, porque al final

lo que vendes es una experiencia y es la emoción de que tú creaste eso pensando en sabores y en colores y en técnicas, entonces, creo que es esta gente que disfruta la experiencia gastronómica.

8.3.13 ¿Cuáles crees que son las principales tendencias actuales en la repostería de vitrina y cómo podrían beneficiarse de la integración de elementos de la gastronomía mexicana?

Siento que es un poco contradictorio, porque la tendencia es todo lo actual, o sea, todo a la vanguardia, espumas y geles y como todo bonito y todo novedoso, entonces es un reto muy grande hacer que los reposteros volteemos a ver lo tradicional para poderlo implementar porque la mayoría de los reposteros va a estar siempre enfocado en la vanguardia.

Entonces creo que es un reto bien grande de las personas que nos dedicamos a esto, hacer postres con tradición. Hacer postres sin olvidar la cocina tradicional depende de los chefs, por eso ahí la respuesta es complicada, porque dices, ¿cómo ayudo a que todo lo tradicional se beneficie de esta tendencia de vanguardia? Pues la única forma de ayudar es que nosotros como reposteros no lo soltemos, que nosotros como reposteros lo traigamos a la vanguardia de esa tradición, porque la gente no va a llegar a pedirte que uses jitomate en el postre.

Entonces, a ti te corresponde crear esa experiencia para que la gente sepa que la vanguardia y lo tradicional no están peleados, pero depende 100% de los chefs, de saber que podemos usar calabaza de castilla, desde la semilla desde la piel o sea, que podemos usar todo y no dejarnos ir por productos más vanguardistas o más simples y con técnicas sobre todo que también sean simples para nosotros, si no perseverar estas técnicas y estos ingredientes a pesar que se escuche un poco complicado que justo es nuestro trabajo y es el reto para nosotros, pues llevar toda esa tradición a la vanguardia y aprovechar la tendencia de hoy en día que la gente busca postres bonitos, que la gente busca platos bonitos, que la gente busca panes que se vean súper bonitos, entonces, llegar por ahí, llegar por la vista, pero hacer que cuando la gente lo prueba, no diga, estaba muy bonito el postre, pero el sabor todo desequilibrado, si no que sea una sensación completa de saber que el postre es

hermoso pero que el postre es aún más rico, que es más rico en técnicas, en sabores y que te sorprenda con este tipo de técnicas y de ingredientes poco comunes.

8.3.14 ¿Qué ingredientes o técnicas mexicanas te gustaría explorar más a fondo en el futuro en tus creaciones?

Yo creo que el nixtamal sería una de esas, el nixtamalizado como esta parte de poder aprovecharlo, el tatemado, todas estas técnicas, no solo mexicanas, sino también, digo, como mexicana me encantaría llevarlo como bandera, y no solo michoacanas, sino también ingredientes, ahorita que estaba haciendo la entrevista, justo a mi mente vino, o sea, imagínate hacer un postre que sea inspirado en sabores de Mérida y poder usar el axiote, creo que eso es lo que me llena a mí como repostera, poder crear y ese es como mi objetivo, que realmente podamos aprovechar los ingredientes emblemáticos de todos los estados de la república y técnicas.

Creo que eso es mi principal afán, en mis clases suelo hacer que mis alumnos creen también, que empiecen a crear ellos experiencias y creo que es lo que más me gusta transmitir, que ellos empiecen a escribir desde un boceto lo que en su cabeza piensan y que después lo lleven a la realidad y creo que ahí también está el reto de decirles, quiero que entre un producto que normalmente lo pensemos en la cocina salada, entonces hacer que las nuevas generaciones también se inspiren en no ver solo la vanguardia si no voltear a ver la tradición.

8.3.15. En tu opinión, ¿cómo se podría promover más la utilización de ingredientes y técnicas mexicanas en el ámbito de la repostería de vitrina a nivel nacional o internacional?

Pues creo que quien tenemos este trabajo somos los chefs, yo desde mi guarida lo que puedo hacer es ayudar a los alumnos y más que ayudar, comprometer a los alumnos a que volteen a ver lo tradicional, a pesar de que das una materia de alta repostería, que ya suena algo nuevo, que no piensen que no pueden voltear a ver atrás, entonces, creo que cada quien, pues desde su trinchera, como chef, tiene que hacer que esto no se pierda, los que tienen un impacto internacional con las cocineras, ayudar a las cocineras, imagínate un trabajo de investigación donde tú como repostera vayas con una cocinera tradicional y todo lo que ella sabe lo puedas trasladar a la alta

repostería o a la alta cocina, entonces, no dejar perder como toda esta tradición en México y a nivel internacional, como lo comentas y usarlo en la vanguardia, pero sí inspirarnos de lo que ya está, de nuestras cocineras tradicionales, de los atoles, o sea, imagínate un postre que sea con un atole de zarzamora, que no dejemos perder eso, que a veces nos vamos con zarzamora liofilizada, si no podemos hacer perfectamente usando nuestras técnicas y usando lo que es nuestro.

Pues un poco desde mi perspectiva en la cuestión de mi experiencia como expositora en catas creo que explicando, o sea, la gente que estaba ahí y que de repente te decía, por ejemplo, hicimos un postre que estaba en una canastilla de helado que nosotros hicimos o por ejemplo que había nieve de zapote y demás y la gente te decía como de ¿cómo haces eso? entonces creo que explicando y haciendo que la gente se enamore de lo que come creo que es donde puede ir llegando a nivel internacional y ahora con las redes, o sea en las redes que puedas ver porque muchas veces nosotros nos metemos a redes y vemos como esta chef española que metió azafrán en el postre, entonces creo que como chef mexicana, como repostera mexicana, presumiendo el trabajo que tú tienes y no solo presumiéndolo, sino explicándolo, haciendo que la gente entienda y que puedas llegar a niveles internacionales, obviamente con nuestras cocineras, con nuestra cocina que es patrimonio, pues creo que es responsabilidad de nosotros y de explicarlo y que la gente lo entienda.

8.3.16 ¿Crees que la repostería mexicana puede competir en el mercado internacional de postres de vitrina y por qué?

Sí, sí creo que puede competir, si sabemos usar la técnica y le damos el valor al producto, creo que podríamos hacer un muy buen papel los reposteros mexicanos.

Si yo algo aprendí de España o de mi estadía allá y de lo que viví, fue que cuidan el producto como nadie, o sea, yo me acuerdo que llegaban, teníamos un helado de espárrago blanco muy rico y el espárrago blanco pues era complicado a veces escoger, allá se daba en Galicia, aquí en México es muy complicado obtenerlo y llegaba y de verdad era tratarlo, como si fuera el producto más caro del mundo, desde que llegaba a separar uno por uno limpiar uno por uno, poner uno por uno en este telas húmedas entonces creo que si nosotros le damos el valor a nuestros productos por

ejemplo una mermelada de jitomate criollo del huerto de una cocinera pues tratar ese producto como realmente tiene el valor entonces creo que si podemos competir ante lo internacional como el gran monstruo que es Francia con los postres, España, Italia y demás, pero dándole valor a nuestros productos, porque si nosotros no le damos el valor a nuestros productos y a nuestras técnicas, difícilmente la gente le va a dar el valor, entonces creo que lo primero sería que nosotros le diéramos el valor y que ejecutáramos las técnicas correctas. Más allá de darle el valor para poder competir, pero sin duda que se puede lograr

8.3.17 ¿Tienes alguna anécdota o experiencia memorable relacionada con la implementación de ingredientes o técnicas mexicanas en tu trabajo de repostería?

Pues es divertido porque, bueno a mí me encanta dar clases y es padre que a veces lo que no se te ocurre a ti ves a tus alumnos y dices como de espérenme o sea cómo van a hacer eso.

Hice un examen de creación de bombones y uno de mis alumnos hizo uno con chile habanero con piña entonces como que de repente a ti dices como de cómo, pero es bonito saber que estás logrando lo que quieres, y que ellos pueden empezar a implementarlo. O, por ejemplo, un entremet y me usaron de que un glaseado, pero de chamoy, porque era como de gazpacho el postre, estos dos ejemplos son de un mismo alumno, o sea, que siempre es como de que él le choca más lo tradicional, la vainilla, el cardamomo, que es mucho más fácil usar en un postre a un chamoy, no, hacer un glaseado de chamoy, pues la acidez del chamoy, como tú decías, implementar ese producto es complicado porque no tiene las mismas cualidades que una lechera, que una lechera es dulce, que una lechera es cremosa, entonces es meterle un aditivo y demás, pero creo que esas experiencias o anécdotas me llenan mucho en los exámenes, justo desde mi trinchera que es la docencia, me llena mucho saber que mis alumnos de repente hacen cosas.

En un entremet me hicieron uno inspirado en los ingredientes de un pozole, por ejemplo, en donde el bizcocho era de orégano, de repente teníamos los granitos del pozole, estaban simulados con merengue francés horneado, teníamos un crumble de

chiles deshidratados, entonces, como toda esta parte creativa me gusta porque sé que es lo que estoy enseñándoles o es lo que estoy transmitiéndoles esta parte de poder crear, entonces, creo que esas anécdotas se quedan para mí como algo bonito, como algo muy arriesgado, porque también es arriesgado, pero como algo de que estoy haciendo bien mi trabajo y de que quiero que justo mis alumnos hagan eso, que entiendan la repostería, entiendan los procesos y puedan llegar a crear desde la tradición.