

## REPOSITORIO ACADÉMICO DIGITAL INSTITUCIONAL

### ***“LOS ALIMENTOS ORGÁNICOS EN LA COCINA DE VANGUARDIA”***

**Autor: Brenda Elena Ortega Rosiles**

**Ensayo presentado para obtener el título de:  
Maestra en Cocina de Vanguardia y Alta Gerencia**

**Nombre del asesor:  
Dr. Miguel Vázquez García**

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.





**UVAQ**  
UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA

**UNIVERSIDAD VASCO DE QUIROGA**

**MAESTRÍA EN COCINA DE VANGUARDIA Y ALTA  
GERENCIA**

**“LOS ALIMENTOS ORGÁNICOS EN LA COCINA DE  
VANGUARDIA”**

ENSAYO QUE PRESENTA:

**L.G.BRENDA ELENA ORTEGA ROSILES**

PARA OBTENER EL GRADO DE:

**MAESTRA EN COCINA DE VANGUARDIA Y ALTA  
GERENCIA**

ASESOR:

**DR. MIGUEL VÁZQUEZ GARCÍA**

CLAVE 16PSU0222X

NÚMERO DE ACUERDO MAES190830

MORELIA, MICHOACÁN.

FECHA: 23 DE MAYO, 2022

## Índice

Índice de gráficas	2
Introducción	3
1 Marco teórico	5
1.1 La cocina de vanguardia	5
1.2 La cocina y sus tendencias	5
1.3 Conceptualización y características de la cocina de vanguardia.	7
1.4 Los alimentos orgánicos	13
1.4.1 Conceptualización y origen de los productos orgánicos	13
1.5 Los alimentos orgánicos dentro de la cocina de vanguardia	22
1.5.1 Análisis y relevancia de los alimentos orgánicos en cocina de vanguardia.	22
2 Metodología y diseño del instrumento de medición.	26
3 Resultados y análisis de los datos	29
3.1 Resultados y análisis de datos de la encuesta realizada a comensales.	29
5.2 Resultados y análisis de datos de la encuesta realizada a chefs.	36
Conclusiones	43
Bibliografía	46
Anexos	47

Índice de gráficas	
Gráfica 1. Participación porcentual de los principales cultivos de superficie.	17
Gráfica 2. Principales Alimentos Exportados a Estados Unido	18
Gráfica 3. Participación porcentual sobre personas que conocen los alimentos orgánicos.	29
Gráfica 4. Representación porcentual sobre los consumidores de alimentos orgánicos.	30
Gráfica 5. Participación porcentual sobre el conocimiento de Alimentos Orgánicos	30
Gráfica 6. Frecuencia de los consumidores hacia el alimento orgánico.	31
Gráfica 7. Conocen algún restaurante que utilice productos orgánicos.	32
Gráfica 8. Porcentaje registrado sobre los comensales que han visitado algún restaurante donde utilicen productos orgánicos.	32
Gráfica 9. Cómo identifica un producto orgánico.	33
Gráfica 10. Consideración necesaria cambiar el consumo de la alimentación convencional por productos orgánicos.	33
Gráfica 11. Edad de los chefs	35
Gráfica 12. Años de experiencia dentro del medio culinario.	36
Gráfica 13 . Utilización de productos orgánicos dentro de la cocina.	37
Gráfica 14. Veces por semana trabajan con estos productos.	37
Gráfica 15 .Consideración sobre los alimentos orgánicos actualmente.	38
Gráfica 16. Consideración sobre el grado de importancia que tienen los nuevos alimentos orgánicos dentro de la cocina de vanguardia	38
Gráfica 17. Consideración sobre el consumo de productos orgánicos dentro de la cocina mexicana y su expansión.	39
Gráfica 18 . Incentivo para iniciar con el uso de alimentos orgánicos dentro de tu restaurante/empresa gastronómica.	40
Gráfica 19 . Importancia sobre la implementación de productos orgánicos dentro de la alimentación que ofrecen a sus comensales.	40
Gráfica 20. Consumo de alimentos orgánicos asociado con el estilo de vida	41

## Introducción

Se ha desarrollado una cocina profunda que va más allá de alimentarse por necesidad, sino trascender al pensamiento, al espíritu y a la percepción humana. Una cocina atrevida que juega con los sentidos, la ironía y la provocación, como el mismo Ferrán (2016) así lo describe en una de sus entrevistas realizadas sobre su restaurante Bulli en octubre del año 2016.

Dentro del desarrollo del presente ensayo hablaremos de la importancia de los alimentos orgánicos y el desarrollo de estos productos dentro de la cocina de vanguardia. Para entender este tema hablaremos también de otros temas en conjunto para llegar a aterrizar los conceptos y el origen de los alimentos orgánicos.

En la actualidad, el desarrollo sustentable de productos amigables con el medio ambiente se ha posicionado dentro de las innovaciones más comunes que pueden existir, anteriormente este tipo de sustentabilidad ecológica ya se desarrollaba con anterioridad como son las técnicas y sistemas de riego de la antigüedad que fueron retomadas para posicionar y salvaguardar nuestro entorno ecológico.

La agricultura orgánica surge en México en 1963 en Chiapas, donde se recibe la primera certificación por la obtención del café orgánico surgió, fue en los 80's donde el mayor crecimiento y comercialización de la producción de la agricultura orgánica empieza a mediados de esta época con la exportación de diferentes productos hacia Europa, con su respectiva certificación (Ochoa , 2010)

De este modo más tarde en los 90 y el 2000 se da su mayor auge surgiendo como una respuesta al daño ambiental ya causado, y no es más que

una alternativa para proporcionar alimentos más sanos con mayores nutrientes, calidad. (Lampkin y Padel, 1994) Los alimentos orgánicos son alimentos libres de productos químicos desarrollados con productos naturales amigables con el medio ambiente, por tanto, este tipo de alimentos favorece la alimentación por su gran cantidad de vitaminas, minerales, nutrientes logrando traer más beneficios en la salud del consumidor. (Procuraduría federal del consumidor, 2018).

El tema de los alimentos orgánicos es un asunto de mucha controversia y al mismo tiempo de mucho auge. Actualmente algunas de las investigaciones y artículos de la industria como es la investigación “tipificación del consumidor potencial de frutas y hortalizas orgánicas en el mercado local y regional” por los autores Padilla y Pérez (2006) “reconocen que están en su mejor momento ya que el mercado de estos productos está aún en desarrollo”, se pretende en un futuro alcanzar más mercados internacionales, logrando educar a la gente mediante la alimentación creando hábitos de alimentación balanceada por medio de productos orgánicos específicamente frutas, verduras, semillas. Que son aptos para brindar una dieta equilibrada y una compensación adecuada, lo que logra la vanguardia dentro de los alimentos que ha generado un desarrollo sustentable para el hombre y el medio ambiente.

La cocina de vanguardia dentro del concepto orgánico ha evolucionado las técnicas de cocción, preparaciones y sobre todo métodos que respeten los márgenes de cada producto para su máximo aprovechamiento, sin modificar sus características organolépticas que poseen dichos productos orgánicos mencionando el concepto anterior nos describe modernidad, técnica y buena apariencia visual: es un conjunto tecnológico que hace fusión a lo moderno y lo ya establecido poniendo al límite los sentidos al momento de consumir un producto, creando memorias sensoriales a largo plazo que inciten a nuestros clientes y comensales a consumir nuevamente dichos productos.

El vanguardismo dentro de la gastronomía se ha venido desarrollando y evolucionando con el paso del tiempo, a continuación, podemos conocer sobre este tema a profundidad debido a las recopilaciones que hemos logrado durante la presente investigación. Relacionando ambos temas de importancia dentro de la gastronomía por su tendencia y desarrollo actual, aprovechando este conjunto para desarrollar nuevas líneas de investigación, escritos o bien artículos para los futuros investigadores culinarios.

La presente investigación está estructurada de la siguiente manera; En el primer apartado hablaremos acerca de las teorías de la cocina de vanguardia, así como de los alimentos orgánicos. En el segundo apartado se hablará acerca de la metodología utilizada, así como el diseño del instrumento de investigación. En el tercer apartado se dará interpretación de los resultados arrojados del instrumento utilizado, finalizando con una serie de conclusiones derivadas de dicha interpretación.

## 1 Marco teórico

En el presente capítulo se encuentran los fundamentos teóricos de la investigación, tomando en cuenta los trabajos previos que, desde los orígenes de cada tema estudiado, han servido como guía para posteriores investigaciones que a su vez han aportado nuevos descubrimientos y puntos de vista que corrigen o complementan lo ya existente. Fundamentarse en el trabajo de expertos y estudiosos de las materias aplicadas en una investigación la fortalece y le permite sustentar de una manera mucho más sólida su razón de ser.

### 1.1 La cocina de vanguardia

Concepto utilizado alrededor del mundo con la llegada de la revolución culinario, término que identifica las nuevas tendencias gastronómicas identificándose como innovadora y expresiva a utilizando diferentes técnicas en el proceso de las recetas logrando sea atractiva a la vista. A continuación, mencionaremos las tendencias

dentro de la cocina y la relevancia de la cocina de vanguardia y sus características principales, así mismo los diferentes tipos de cocina que pueden variar.

## 1.2 La cocina y sus tendencias

Se refiere al término *Cocina*, de manera etimológica el cual proviene del latín “*coquina*” y designa tanto a la acción de cocinar, realizada por personas especializadas en este arte, los cocineros, o cualquier individuo que prepare un plato para servir en la mesa (Pérez, Porto y Gardey, 2009).

Como se menciona anteriormente se le denomina a una cocina al lugar en donde se transforma los alimentos sin perder sus propiedades principales organolépticas mismas que adaptan platos únicos y creativos de acuerdo al producto principal, pues bien, dentro de cada plato existe un ingrediente protagónico que le da valor al momento de degustar. Existen diversos tipos de cocinas, estas derivadas de las diversas técnicas y épocas de acuerdo al surgimiento de cada una de ellas, están originadas a un objetivo en específico. Hablaremos de las distintas tendencias que han surgido a lo largo del tiempo, así como la evolución que han tenido, dicha evolución permitirá que logremos enfocarnos en el estudio de la cocina de vanguardia para así poder determinar un tema más complejo y se permita tener una mayor claridad de los términos que se plantean dentro de estos temas.

Es importante saber que dentro de la gastronomía y sus infinitas áreas existen tres tipos de cocinas, de las cuales hablaremos a continuación: la cocina tradicional, la cocina gourmet y la cocina de vanguardia.

A continuación, se describe una breve definición de cada una de ellas.

*Cocina tradicional:* Nos referimos a lo tradicional, a aquello que nos remonta a un término muy popular donde por el simple nombre ya identificamos de qué se trata, este tipo de cocina es la madre de todas las cocinas, aquella que se conserva intacta no hay modificación alguna, es decir mantiene sus tradiciones propias. Así mismo

es importante resaltar sus técnicas ancestrales e historia, ya que hacen de ella una aportación primordial durante el desarrollo de sus recetas; esta cocina es de naturaleza robusta pero bien establecida, sus sabores son muy puros y complejos al mismo tiempo, sus principales características son que sus alimentos son fáciles de conseguir, además de ser nutritivos y económicos. Por lo que podemos identificar la cocina tradicional como una cocina que aprovecha de cada uno de los productos que la integran.

*Cocina gourmet:* Se define así a una cocina con tonos refinados y conoedores debido a su vocablo francés, sin embargo, la cocina gourmet hace referencia a lo más excelso de la gastronomía, se traduce como “amor o placer refinado por la buena comida” y se caracteriza por usar ingredientes de calidad exquisitamente seleccionados con muchos cuidados de higiene por lo que se considera costosa, de buen gusto y con excelente presentación (Pérez Porto y Gardey,2009). Este término gourmet es llevado a lo rimbombante siempre considerado en el mundo como poco conoedor y bien cuando se refiere a este término lo identificamos rápidamente como refinamiento y es ahí donde la creatividad de los gastrónomos, cocineros y chefs desarrollan un amplio aprendizaje para elevar los conocimientos básicos a un término que engloba algo único, diferente y sofisticado dejando huella alrededor del mundo por sus características que se mencionan anteriormente.

*Cocina de vanguardia:* Hace referencia al uso de técnicas básicas con el uso de la tecnología y la combinación de productos de excelente calidad donde se pretende llegar a un impacto visual por su perfección y técnicas bien ejecutadas controlando temperaturas, estas son facilitadas por la tecnología y practicidad de la misma (petit comité,2018).

Este término de vanguardia se enfoca en la involucración de sentidos dentro de la degustación, dando un amplio panorama más libre a los cocineros para expresar con plenitud mediante sus técnicas modernistas lo que quieren hacer llegar a sus comensales , se dice que es un plus para realzar la cocina pero bien si lo vemos de esta forma podríamos considerar que cada una de las distintas tendencias tienen una característica en común sería invalido catalogarlo erróneo, sin embargo la

cocina de vanguardia no es retomar platos ya conocidos a eso lo dejaremos como deconstrucción, su principal característica es la innovación en técnicas completando con las necesidades del cliente a satisfacer todos y cada uno de sus sentidos.

### 1.3 Conceptualización y características de la cocina de vanguardia.

Durante las últimas décadas la transformación y los avances tecnológicos nos han orientado a nuevas adaptaciones en nuestra vida cotidiana, tal es caso de la gastronomía y la cocina de vanguardia, existen diversos autores, de los cuales cada uno de ellos define este término a su manera, tomando en cuenta su observación y apreciación y sobre todo comprensión. Por lo cual específicamente terminaré mi propio concepto a través de esta investigación, dando desarrollo también a su origen como lo marcó el desarrollo y evolución de esta cocina.

#### ¿QUÉ SIGNIFICA LA COCINA DE VANGUARDIA Y DE DÓNDE SURGE?

La cocina de vanguardia se refiere al término que se aplica dentro de la gastronomía, esta cocina tiene como objetivo el de revolucionar la misma cocina, es decir buscar una visión más moderna mediante la utilización de productos de alta calidad, por lo que nos ha permitido transformar la alta cocina con la involucración de todos nuestros sentidos al momento de probar un plato, es el placer de disfrutar un buen plato por medio de una degustación más especializada mediante distintas técnicas que permiten contemplar varias texturas en un solo bocado.

Fue entonces en España donde surge esta nueva cocina que arrebató fronteras y la posicionó como una de las más vastas e innovadoras en el medio gastronómico. Gracias a la investigación y la constante evolución se ha logrado avanzar en la gastronomía de un modo que nunca antes se había conseguido, sin dejar de lado la importancia de las técnicas francesas que por excelencia perfeccionan la técnica de la cocina vanguardista.

La llegada de la cocina de vanguardia a México se desarrolla a mediados de los 90s y posteriormente llega a su auge en el 2000. Imaginar que durante este periodo nuestra cocina mexicana permaneció intacta, pero es aquí donde el arduo trabajo de los cocineros y chef mexicanos se da a conocer en todo México, así como en todo el mundo, cabe mencionar que la cocina mexicana es una rica y amplia gama de aromas, productos y sabores, sin duda de las más reconocidas en el mundo. Justo en este desarrollo de innovación y cambios contemporáneos donde mexicanos experimentan alrededor del mundo su saber y sus conocimientos para posteriormente llegar a casa con nuevas formas actualizadas y fusionando las técnicas ancestrales hereditarias dando un giro a la cocina y gastronomía mexicana.

El vanguardismo como tendencia marcó una pauta fundamental para el avance de la investigación culinaria mexicana, logrando el rescate del patrimonio cultural de la gastronomía llevando a los grandes escenarios como Roma, Italia y otros países parte de la cocina mexicana, fue así como por primer instancia comenzaba en desarrollo de la misma, posteriormente con las aportaciones de algunos chef como Enrique Olvera del restaurante Pujol, y Jorge Vallejo de Quintonil entre otros como Daniel Ovardia quienes se encargaron de dar a conocer al mundo una cocina mexicana más refinada y sofisticada sin perder el estricto origen de la misma, dando fusión con otras cocinas internacionales y potencializando el sabor de nuestras raíces, logrando destacar dentro de los 50 mejores restaurantes del mundo ( Molina Tecuatl y otros, 2014).

Actualmente el posicionamiento de la gastronomía mexicana se encuentra rompiendo paradigmas a nivel mundial gracias al desarrollo y desempeño de las nuevas generaciones de jóvenes chef que han puesto en alto la cultura mexicana a través de la comida, tal es el caso de la chef mexicana más joven del mundo Daniela Soto Inés del restaurante ATLA en New York. Quien fue nombrada en 2019 como la mejor chef mexicana más joven a nivel mundial (Molina Tecuatl y otros, 2014).

Se caracteriza por una cocina mexicana tradicional muy original puesto que todos o la mayoría de sus ingredientes son orgánicos, frescos y de gran calidad. Dentro de esta lista también se encuentra la joven chef Xrysw Ruelas originaria de Guadalajara

Jalisco quien en mayo del 2021 representará a la gastronomía mexicana en el concurso de S. Pellegrino Young Chef, logrando posicionarla dentro de las mujeres más icónicas de México. Su restaurante "XOKOL la antojería" se ha posicionado como uno de los lugares con mayor cultura gastronómica donde su principal ingrediente y desarrollo de su cocina es el maíz, que se produce en tierras mexicanas.

Otro gran ejemplo es Karime López quien ha formado parte de cocinas más importantes del mundo como Noma en Copenhague, Ryugin en Tokio y Central en Perú. Es la mujer más joven en obtener una estrella Michelin y quien por su destacada y particular forma de cocinar ya forma parte como líder del proyecto de Massimo Bottura en Florencia reconocido como uno de los mejores proyectos de Bottura a nivel mundial (Revoreda,2019).

Durante su paso por la gastronomía cada una de estas chefs han desarrollado su propio estilo, estilos que con el tiempo han mejorado de la mano de la tecnología, historia y sobre todo sus raíces, adaptando las recetas a diferentes partes del mundo sin perder de vista el objetivo principal la cocina mexicana vanguardista. Actualmente el avance de estos proyectos ha sido lento ya que el avance de los mismos ha marcado la pauta.

Gracias a la ardua labor de cada uno de nuestros chefs mexicanos la cocina mexicana se está dando a conocer de manera firme, pero sobre todo con avances gastronómicos que dejan al paso del tiempo.

Lamentablemente la investigación culinaria opta por enfocarse en los productos y no tanto en las técnicas hereditarias que desafortunadamente muchas de ellas no están registradas dentro de algún documento que valide su existencia son esas técnicas y recetas que van de generación en generación (Molina Tecuatl, y otros, 2014).

Recordemos bien la frase del chef Alain Ducasse publicada en su libro “Gran libro de cocina” (2001) *“La excelencia está en la diversidad y el modo de progresar es conocer y comparar las diversidades de productos, culturas y técnicas”*.

Esta cocina es la nueva tendencia moderna, ya que pretende retar todos nuestros sentidos en un solo paso; aunque si bien hablamos de conceptualización como tal este concepto no es nada moderno porque anteriormente entre los años 80’s y 90s según Bueno y Ortega (1998) ya se hablaba de una cocina moderna, una cocina capaz de romper con lo establecido integrando la tecnología en los procesos de cada preparación. El objetivo principal es lograr que el comensal disfrute a través de los sentidos y experiencias sensoriales el plato que está degustando.

El origen de este concepto surge en la década de los 80’s y 90s con uno de los grandes de esta revolución el español Ferrán Adrià así mismo junto con José Mari Arzak ambos logran romper con el estereotipo y moldes de la cocina tradicional introduciendo productos de alta calidad de la mano de la más alta tecnología para así lograr una cocina exclusiva y muy propia, denominada cocina de autor (Bueno y Ortega, 1998).

Su principal objetivo era llegar al comensal a través de un plato donde se hiciera uso de todos y cada uno de sus sentidos logrando una sensación única dentro de este proceso de degustación, pues el desarrollo de cada plato conllevaba a una planeación previa donde las texturas y características lo hacían único y ponía al borde la imaginación y destreza de los cocineros.

A partir de esta alternativa de desarrollo, su experimentación desemboca la puesta en práctica de un tipo de intervención culinaria que conceptualmente se corresponde con «utilizar y respetar armonías ya conocidas, transformando las texturas de los ingredientes, así como su forma y temperatura de los mismos. De tal forma que: Un plato deconstructivo conserva el “gen” de cada uno de los productos y mantiene la intensidad de su sabor, pero presenta una combinación de

texturas completamente transformada. El resultado permite que, al consumir el comensal dicho plato, gracias a su memoria gustativa, relacione el sabor del mismo con la receta clásica. Haciendo énfasis en sus sentidos gustativos.

Fue en este tiempo donde se desarrolla la “deconstrucción” a partir de recetas ya establecidas mejorando e incrementando técnicas de ejecución y aditamentos químicos para la alteración de diferentes ingredientes, mismo que no dieron muchos frutos y posteriormente se estableció una cocina modernista más original y sana, lo que podríamos denominar como la cocina contemporánea. Actualmente cocina de vanguardia.

Esta cocina también se distingue por ser atractiva y provocativa en donde se busca siempre sorprender a sus comensales a través de una excelente presentación en la que se añaden diferentes texturas para poner al límite nuestros sentidos haciendo de esta una experiencia inolvidable.

Se trata igualmente de un proceso que viene precedido de la introducción de la innovación en la que consistió la simbiosis entre el mundo dulce y el mundo salado.

Se hace mención del término culinario “deconstrucción” ya que se trata de un concepto muy utilizado en la cocina de vanguardia, más representativos de un concepto o de un uso proveniente de dicho ámbito, mismo que se ve sometido a la utilización de un enfoque más subjetivo futuramente. (Tortosa) la cocina de vanguardia cuando los restaurantes dan paso a los espacios de sensaciones.

#### CARACTERÍSTICAS QUE HACEN PECULIAR ESTE TIPO DE COCINA

- Todo se trata de sorprender en forma positiva entre sus principales conceptos está la estética de los alimentos sus porciones son reducidas pero su apariencia muy atractiva y con un impacto visual sorprendente.

- Utilizar productos de alta calidad con buena estructura y sobre todo que no estén intervenidos con algún previo proceso que altere sus principales características.
- Pequeñas porciones no muy grasosas, ligeras donde sus elementos son explorados en el más mínimo detalle que son fundamentales para conservar su sabor, origen del producto y así sorprender a su comensal. (Eliminación sustancial de las grasas)
- Aplicación de técnicas muy modernas y métodos tecnológicos con temperaturas exactas esto con el fin de obtener preparaciones especiales, como espumas, emulsiones, jaleas, polvos y diferentes texturas.

Estas características primordiales que no pasan desapercibidas por la gastronomía nos indican justo en el momento de la vanguardia, la modernidad puesto que los tiempos van cambiando y se desarrollan mayores técnicas, procesos y descubrimientos en los laboratorios gastronómicos que juega con la flexibilidad del tiempo, el contexto y donde quiera que esta se ubique está situándose en su máximo esplendor.

#### 1.4 Los alimentos orgánicos

A continuación, se hablará de los productos orgánicos desde su concepto hasta las características distintivas de los mismos

##### 1.4.1 Conceptualización y origen de los productos orgánicos

Para comenzar a hablar sobre el tema es importante tomar en cuenta el significado del concepto “orgánico” lo escuchamos a diario, pero, ¿sabemos qué es?

Según el departamento de ciencias de agricultura de estados unidos (USDA, por sus siglas en inglés), el *Department of Todo Science and Agriculture*, define el término “orgánico” como “la forma de cultivo y proceso de la comida, los alimentos orgánicos se cultivan y se producen según las normas establecidas por el Programa Orgánico Nacional” (Clayton, Bush Y Kenner. 2012.).

Los agricultores que producen alimentos orgánicos enfatizan el uso de recursos renovables y la conservación del suelo y el agua. Con este concepto queda más claro el significado de un alimento orgánico, proviene desde la raíz, sustentos renovables que vayan encaminados todos al mismo beneficio y aprovechamiento de la naturaleza conservando sus características específicas para brindarle beneficios al producto.

La agricultura orgánica tiene origen en Inglaterra en los años 40 donde ya se manifestaban el uso de productos químicos tales como fertilizantes de origen nocivo y otras sustancias químicas adicionadas al proceso de producción surge esta iniciativa adaptándola a las formas de vivir de aquellas épocas (Procuraduría federal del consumidor, 2018).

Posteriormente en México inicia en los años 60 debido a la demanda de ciertos productos orgánicos por parte de las empresas extranjeras, sin embargo, las tierras que se utilizaban eran tierras de cultivo tradicionales y con el paso de los años estas tierras perdían su estructura química que conservaba la riqueza en sus ingredientes, regiones indígenas donde no se empleaban ningún tipo de sustancia químicas. Fue en Chiapas y Oaxaca donde surge este tipo de agricultura actualmente los sembradíos y la práctica de productos orgánicos están distribuidos en todo el territorio nacional siempre tomando en cuenta la técnica tradicional de años anteriores y mejorándolo con las nuevas técnicas de trabajo para sacar provecho y beneficio a las tierras.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el objetivo de este sistema de producción orgánica es potenciar la seguridad alimentaria, el desarrollo rural, los medios de subsistencia sostenibles y la integridad del medio ambiente (Procuraduría federal del consumidor, 2018).

Los productos orgánicos acaparan gran parte de la industria alimentaria logrando actualmente ofrecer el producto orgánico con mayor facilidad al mercado mexicano y también con mayor accesibilidad que en años atrás. Denominados así a este grupo de frutos y/o alimentos debido a sus cuidados y características que deben de

cumplir para ser denominado como producto “orgánico”, cumplen con requerimientos específicos muy estrictos mismos que llevan a ser denominados por instituciones especializadas en el programa de productos orgánicos.

México posee una de las más grandes riquezas naturales hablando en cuestiones biológicas es un país con infinidad de vegetación, flora y fauna misma que climatiza y favorece a las condiciones que los alimentos y frutos necesitan para su desarrollo por ello gran parte del producto orgánico es obtenido en México logrando recolectar la frutas y vegetales con mayor imponencia a nivel mundial.

Estado Unidos es un país que exige mucho al momento de exportar y si de alimentos se trata sus especificaciones son más cautelosas y las características detalladas para formar parte del mercado americano son demasiado exigentes, solo los grande agricultores saben el verdadero proceso que llevan estos frutos mismos que son valorados a un precio más costoso, anteriormente estos productos se tenían catalogados como productos poco accesibles por ser “pocos” en el mercado y “nuevos”, ahora en pleno siglo XXI contamos ya con sistemas acondicionados en las casa de cualquier persona como forma de cultivo gracias a sus nutrientes y beneficios; existen documentos donde se comprueba que los alimentos orgánicos son libres de químicos, pesticidas, o bien, alimentos que no se han alterado genéticamente; son alimentos de mayor durabilidad y larga vida para el ser humano ,además de sus propiedades nutricionales se conservan de forma natural ,la forma del cuidado de estos frutos son técnicas tradicionales que se han recuperado con el paso del tiempo y el desarrollo agrícola , agregándole todavía más valor al proceso del producto para ofrecer a los consumidores productos de calidad y sobre todo asegurar el desarrollo rural los medios de subsistencia sostenibles y la integridad del medio ambiente.

## PROCESO DE CULTIVO

Como lo menciona el SAG (S,F) “es importante mencionar el significado de un cultivo orgánico, actualmente son conocidos y nombrados así a todo estos cultivos que se realizan de manera tradicional con métodos de producción, exclusivamente

naturales y sin sustancias químicas”. Como se mencionó anteriormente, en estos se restringe el uso de pesticidas o cualquier sustancia que contenga materiales sintéticos. Este tipo de cultivo se caracteriza principalmente por su ausencia de productos químicos y también es valorado por su inmenso beneficio al aporte del crecimiento de productos, el 100% de los vegetales y frutos. Además, beneficia al medio ambiente logrando particularidades esenciales de este tipo de cultivo.

Los autores de *Green technology* (2021) nos comentan que actualmente este tipo de cultivo es muy conocido y se puede llevar a cabo de manera más personalizada y detallada, llamándolo como “*las azoteas verdes*” o “*huertos urbanos*”.

Este nuevo sistema ha generado muchos beneficios para los consumidores, por lo tanto, las tendencias pertenecen a los nuevos estilos de vida que se van marcando con el paso del tiempo, mismos estilos van involucrando otro tipo de alternativas para el consumo diario de alimentos. La mayoría de las familias pueden desarrollar este cultivo para obtener sus propios productos naturales, estas nuevas alternativas de cultivo concientizan la forma de ver la agricultura en general, pues bien, esta labor de años pasados ha sido desvalorizada por la mayoría de las personas debido al ritmo de vida que se lleva, hoy se pretende tomar su propio valor haciendo conciencia del daño que los mismo seres humanos han causado con el paso del tiempo.

Dentro de este cultivo también se dan las diferentes formas de fertilización para el cuidado de los mismos alimentos. Algunos de estos cultivos son fertilizados por compostas, lombricultura y cenizas, dichas fertilizaciones contribuyen a preservar los ecosistemas y la diversidad de especies, gracias a sus procesos naturales que se tienen al cuidar los suelos y tierras ayudan a mantener el deterioro del clima, es por eso que también se le conoce como la revolución verde, haciéndose llevar por una moda entre los diferentes estatus socio-económicos.

En dichos procesos de cultivos, el principal objetivo es mejorar la relación del ser humano con el ambiente y como consecuencia beneficiar su alimentación y estilo de vida, desarrollando de forma concreta y adecuada los procesos de la agricultura orgánica, este tipo de agricultura es una forma sustentable, donde interviene componentes ecológicos, técnicos y económicos, que permite el desarrollo de la producción de alimentos sin poner en riesgo la conservación de los recursos naturales, todo beneficia al consumidor de manera positiva, pues la incorporación de sustancias químicas a los productos durante su desarrollo trae consecuencias que repercuten directamente en la salud de los consumidores; por tal motivo las nuevas generaciones están situando este tipo de alimentos en el mercado para abrir un panorama general del producto orgánico.

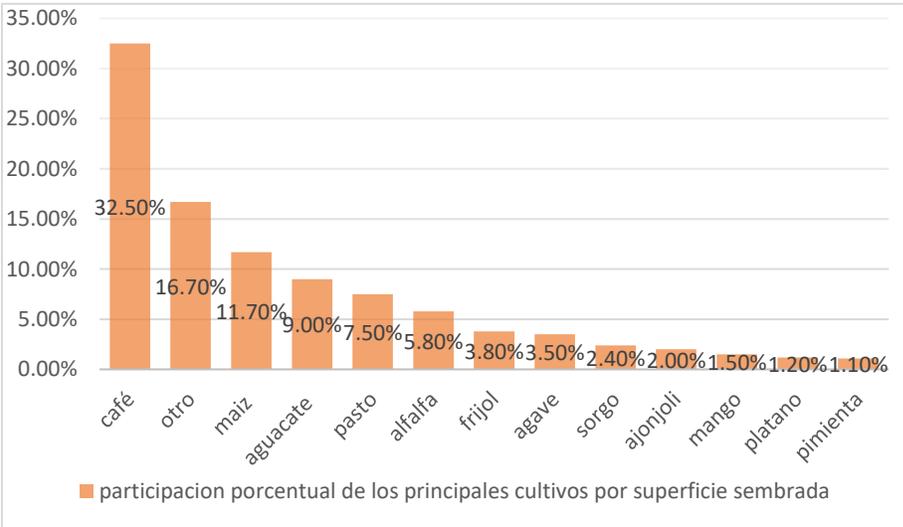
La agricultura orgánica está basada en cuatro principios fundamentales según la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica (IFOAM): Principio de Salud: la agricultura orgánica debe sostener y promover la salud de suelo, planta, animal, persona y planeta como una sola e indivisible. Principio de Ecología: debe estar basada en sistemas y ciclos ecológicos vivos, trabajar con ellos, emularlos y ayudar a sostenerlos. Principio de Equidad: debe estar basada en relaciones que aseguren equidad con respecto al ambiente común y a las oportunidades de vida. Principio de Precaución: debe ser gestionada de manera responsable y con precaución para proteger la salud, el bienestar de las generaciones presentes y futuras, además del medio ambiente, (IFOAM, 2014).

Los principios que se mencionan anteriormente deben ser considerados por todos los productores que desean incorporarse a esta red de productores orgánicos para que posteriormente puedan adquirir su certificación y así poder comercializar los productos.

México es el cuarto productor de alimentos orgánicos alrededor del mundo, están destinadas un millón de hectáreas para el desarrollo exclusivo de la siembra de productos agrícolas orgánicos algunos de los estados como Oaxaca, Chiapas, Chihuahua, Michoacán y Nuevo León son líderes en superficies destinadas a este

tipo de actividad siendo Michoacán, Oaxaca y Chiapas los estados donde el 50% de estas tierras se encuentra en su máxima concentración para la producción de alimentos; se cultivan alrededor de 45 productos orgánicos, entre ellos destaca el café y en segundo lugar el maíz como se observa en la siguiente gráfica (PROFECO, 2018).

Gráfica 1: Participación porcentual de los principales cultivos de superficie.

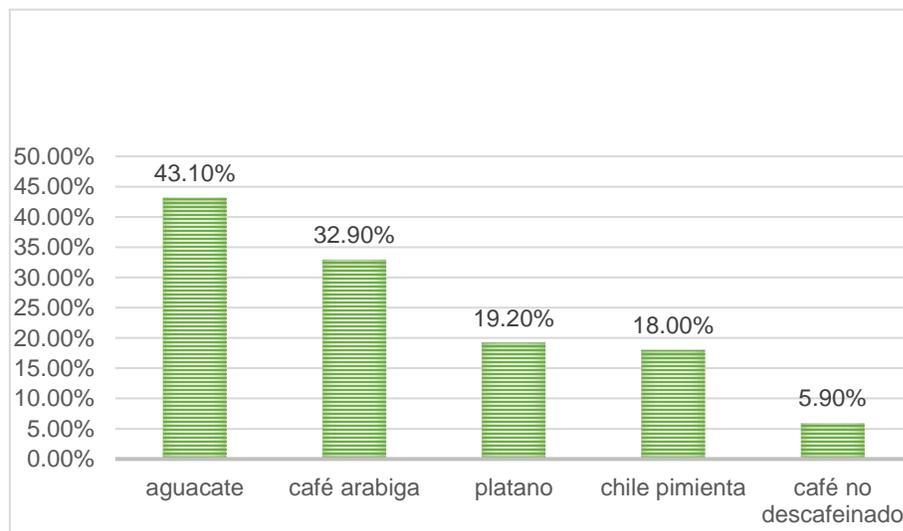


Fuente: Elaboración propia con base en SAGARPA, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), Atlas Agroalimentario 2016.

En el comercio exterior, está posicionado entre los principales 20 países exportadores. De la producción total, 85% tienen como destino Estados Unidos, Alemania, Francia, Reino Unido, Canadá, Italia, Suiza y Japón, entre otros, el restante 15% se queda para consumo interno. Por ejemplo, un importante canal de venta es EEUU, con quien se comercializan 25 productos, particularmente

frutas y verduras. De los cuáles, seis son los que generan casi el total de divisas captadas de esta región (PROFECO, ET AL).

*Gráfica 2 Principales Alimentos Exportados a Estados Unido*



Fuente: Elaboración propia con base en SAGARPA, Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), Atlas Agroalimentario 2016.

### CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS ORGÁNICOS.

Para poder identificar la cantidad de productos de calidad que nos ofrecen en los mercados o supermercados debemos tomar en cuenta que estas sean señaladas se distingan de las convencionales porque en las etiquetas presumen serlo. Sin embargo, no basta con ello, es necesario que se incluya el sello de certificación que

garantice que todos los insumos involucrados en su producción son orgánicos y libres de cualquier sustancia química que los contamine.

Muchos consumidores no tienen conocimiento de lo que aparece dentro del etiquetado de la leyenda “Orgánico”, realmente no saben que significa dicha etiqueta, es decir que no todos los alimentos pueden contar con esta leyenda ya que no cumplen con características muy estrictas, esta nos ayudará a distinguir los productos con mayor facilidad y así no seleccionar un producto genéticamente modificado al momento de adquirirlos. A continuación, señalaremos las características específicas que rigen a estos alimentos:

- Su principal característica es la agricultura orgánica esta se basa más en el proceso de cultivo que en el producto, es decir la forma de cultivarse es su primordial fuente para denominar al producto orgánico.
- Los alimentos orgánicos deben de cultivarse sin el uso de sustancias químicas para el desarrollo de cada producto. cuidando la fertilidad de las tierras donde se cosechan.
- Sin fertilizantes químicos o pesticidas, los productores deben controlar sus plagas de insectos por medio de composta naturales solo se permiten los fertilizantes naturales y alternativas sustentables, amigables con el medio ambiente.
- Todos los alimentos orgánicos no pueden ser alterados por científicos.
- Las prácticas agrícolas orgánicas deben proteger la tierra para asegurar mayor utilidad durante mucho tiempo y que respeten ciertas normas.
- Dentro de la etiqueta que nos marca la USDA se realiza una clasificación considerando algunos aspectos, los cuales son:
  - 100%orgánico: este producto se cultivó y se procesó utilizando métodos aprobados e ingredientes orgánicos.
  - Productos 90%: contiene al menos el 90% de ingredientes orgánicos.
  - Hecho con productos orgánicos: contiene al menos el 75% de ingredientes orgánicos ya que contiene ingredientes catalogados como como orgánicos (Amway, 2021).

Los alimentos orgánicos actualmente están tomando posicionamiento dentro del mercado por la calidad de productos que se puede obtener, los beneficios de estos alimentos son infinitos ya que son productos que no poseen sustancias tóxicas químicas, que su desarrollo ha sido conservado desde la tierra que los vio nacer. La agricultura orgánica ha facilitado el cultivo de estos alimentos, frutos y vegetales logrando posicionarse entre las tendencias más competitivas en el mundo actual, dicha relevancia se da ya que este tipo de alimentos nos ayudan a tener el balance bioquímico en nuestros organismos ya que son alimentos que mantiene intactas sus propiedades nutrimentales y características organolépticas, además que no dañan el ecosistema, al contrario, benefician a mantener las cadenas alimentarias con diferentes tipos de fertilización naturales al no utilizar productos peligrosos ni gran cantidad de nitrógeno, se elimina la contaminación en las fuentes de agua potable cuidando este principal recurso para un futuro.

Por otro lado promueve el desarrollo del comercio justo a través de apoyo a productores locales de diferentes áreas de México creando mercados o tianguis de comercio orgánico sustentable es decir, que el consumidor obtenga beneficios a través de los productos orgánicos que consume ayudando la economía local de estas entidades logrando pagos justos que antiguamente se tenía como tabú de los alimentos orgánicos, existen diversidad de calidades dentro de estos mismos productos, sin embargo, siempre existe un adecuado mercado para cada tipo de bolsillo, calidad Premium, calidad media y calidad baja esto no quiere decir que sean alimentos malos esto se refiere a que también existen productos orgánicos a un buen costo y accesibles a todo público y que también existen productos muy costosos que comparte exactamente las mismas características su diferencia más notoria es el origen de estos productos sea mexicano o importado ahí radica el valor real del producto mientras que su sistema de cultivo es el mismo que cualquier otro producto denominado por la misma asociación encargada.

Por tal motivo la relevancia de estos productos es indispensable hoy en día pues los resultados de investigaciones arrojan una mayor prolongación de vida para el

ser humano si este consume productos que no contengan sustancias cancerígenas, químicos u otras sustancias. Es importante mencionar que los frutos orgánicos son productos muy saludables que brindan las mismas y aún más propiedades que cualquier otro Producto de su misma especie, la diferencia radica en la forma de cultivo. El atractivo mercado de los alimentos orgánicos, ha estimulado mucho la reconversión de la agricultura convencional hacia la orgánica. El sector más grande y avanzado de agricultura es Argentina, México y Brasil ya que han desarrollado sus propios estándares nacionales de crecimiento para la cosecha orgánica, logrando un atractivo mercado de los alimentos orgánicos, y con esto han estimulado la reconversión de la agricultura convencional hacia la orgánica (Gutiérrez *et al*, 2009).

Según la revista *Claridades Agropecuarias* durante los últimos años se ha registrado un comportamiento muy dinámico en la demanda y consumo de los alimentos y productos orgánicos, sobre todo en los países más desarrollados. Esto se debe principalmente a la inquietud e incertidumbre del consumidor por conocer el origen y trayectoria del proceso de producción de los alimentos, que aseguren la inocuidad y sanidad de los mismos. Además, los consumidores también se interesan por el medio ambiente, así mismo en esta revista se estima que un 80-90% de la producción orgánica de México es destinada a la exportación ya que los principales países que demandan estos productos son Estados Unidos, Canadá y los países europeos (Padilla y Pérez, 2006).

## 1.5 Los alimentos orgánicos dentro de la cocina de vanguardia

### 1.5.1 Análisis y relevancia de los alimentos orgánicos en cocina de vanguardia.

La cocina de vanguardia actualmente dispone de mucho terreno no solo por su tecnología, los platos bien elaborados naturales y de impacto visual son el rescate y el auge ,así mismo sucede con los productos orgánicos , es decir al mismo tiempo se conservan las técnicas clásicas milenarias de las cuales ya se tiene conocimiento ,haciendo de estas una herramienta básica y más compleja para perfeccionar el

estilo y la forma, logrando una presentación extremadamente cuidada donde cada ingrediente se analiza con sus respectivos cualidades logrando realizar un buen aprovechamiento del producto acompañado de la tecnología y el resto de los acompañantes donde la fusión de estas dos temas mencionados con anterioridad logran ser complemento indispensable, calidad de materia prima e ingrediente y como resultado una cocina de vanguardia de calidad con elementos naturales y tecnológicos guiando al comensal por un viaje sensorial único.

Ahora bien, cuestionarnos sobre el producto orgánico y la tecnología podría llegar a crearnos una confusión, en cierto punto podemos pensar que son polos opuestos, mientras que lo correcto y lo que actualmente está sucediendo dentro de la gastronomía es una completa fusión entre productos de calidad y tecnología, sucede justamente lo mismo con la agricultura orgánica moderna, excelentes condiciones de cultivos naturales sin conservadores y sin químicos guiados por especialistas agrónomos apoyados de instrumentos tecnológicos para facilitar y mejorar el desarrollo de la agricultura, Este nuevo concepto entre la gastronomía de vanguardia y los alimentos orgánicos puede llegar a confundirse con comida saludable o vegetarianismo, realmente es una alternativa gastronómica que se ofrece a un nuevo mercado, una alimentación más rica en nutrientes saludable sin restricciones sin olvidarse de los paladares exigentes, así sobrellevando una agricultura ecológica que aún no acaba de consolidarse haciendo colaboración con el manejo adecuado de estos cuidadores productos dentro de la cocina vanguardista, ya que como objetivo también se considera que los alimentos sean rescatados de lo natural y realizar magníficas obras de arte culinario que motivan al comensal a volver a repetir dicha experiencia degustativa.

El énfasis está sobre todo en el uso de la tecnología para transformar esos ingredientes, respetar sus características organolépticas y nutricionales haciendo el uso de instrumentos que facilitan el aprovechamiento del producto y sacándole aún más potencia a sus cualidades convirtiéndolas en diferentes texturas, mezclas, e innovaciones culinarias.

Analizando ambos temas dentro de la investigación se puede percatar que efectivamente parecieran polos opuestos, pero bien son complementos perfectos para potencializar esta área gastronómica que actualmente se encuentra en descenso.

Dentro de la gastronomía existen diversas e inmensas áreas como lo es la investigación gastronómica, mediante la cual se pretende ir más allá de un simple platillo, de un ingrediente nativo, profundizar en el tema de interés para sacar lo mejor y dar a conocer a la sociedad el valor tanto nutricional y sobre todo cultural del que muchos o la mayoría no dan a conocer, más que una comida, la gastronomía es la historia y cultura de un país a través de los tiempos, por tanto esta nueva tendencia que está regresando a los gastrónomos es justo para renacer esa base de investigación ese redescubrimiento del valor de los ingredientes y el reaprovechamiento de productos locales que se transforman en platos de gran calidad e impacto, y es gracias a ese impacto visual donde se da el auge de esta rama, potencializando la balanza entre el ser humano y la ciencia, la esencia que se le da al alimento transformándolo del campo a la mesa, de la mesa a la vista del cliente.

Actualmente se pretende contribuir más dentro de estas ramas tanto la alimentaria como la agricultura orgánica ya que muchos chefs mexicanos prefieren comprar sus productos o insumos con las personas del campo que conservan su agricultura orgánica intacta para verse beneficiados al momento de consumir estos productos en sus platillos, existen cocineros que hacen fusión de las mismas recetas legendarias para enaltecer aún más la agricultura orgánica donde se realzan las características organolépticas de sabor y textura de cada ingrediente local, por poseer ese cuidado característico y por supuesto reflejando el beneficio en el producto final ya costado que incrementa ganancias a los bolsillos de quien lo elabora y de los agricultores.

En México se cuenta con mercados que buscan consolidar la producción local, todas estas experiencias son impulsadas por la red mexicana de tianguis y

mercados orgánicos, la cual opera desde el 2004 (Doppler y González, 2007). Esta red busca la promoción y el desarrollo del mercado interno, fomentando el consumo local y responsabilizando los productos orgánicos a través de la promoción del intercambio directo entre productores y consumidores. Según las investigaciones que se han realizado en Chiapas (Doppler y González, 2007) (Martínez, 2000) y (Pérez, 2009), donde se denota la importancia de estos temas que favorecen tanto la agricultura, como la gastronomía y sobre todo el turismo y cultura de México donde la prioridad es llegar a los más profundos conocimientos para un beneficio socioeconómico-cultural.

La relevancia de dichos productos se ve reflejada día con día en nuestro marco económico, la diversidad de los mismo productos están generando más fuentes de trabajo dentro de los procesos de cultivo y estos como consecuencia tratan de posicionar este tipo de productos alrededor del mundo, los mercados actualmente cuentan con un sin fin de productos y alimento; sin embargo pocos mercados tienen la facilidad de vender productos beneficiosos para la salud del cliente, es importante mencionar que los productos genéticamente modificados podrían ser confundidos por productos orgánicos quizás por su apariencia tan semejante entre los mismos, en cambio en su interior o al momento de consumirlos el resultado es realmente diferente tanto que genera en otros países crear sus propios huertos de hortalizas y verduras dentro de las áreas restauranteras, tal es el caso de España e Italia donde la producción de alimentos orgánicos está dirigida de su chef encargado a la par de un agrónomo especialista en el tema donde además del cuidado de cada variedad y productos diferentes es el mismo chef quien está encargado del desarrollo de nuevos alimentos y técnicas que generen nuevas opciones para la innovación de nuevos platos.

Una de las más antiguas investigaciones fue realizada en el 2002-2004 por la Universidad Autónoma de México dicha investigación habla sobre la “ Tipificación del consumidor potencial de frutas y hortalizas orgánicas en el mercado local y regional “ donde se plantean los principios de dicho tema y ahora se ven reflejados estas propuestas en los mercados actuales y principalmente en el consumidor; en

este archivo específico se redacta detenidamente el comercio mexicano y la exportación de los productos orgánicos puesto que los consumidores prefieren productos orgánicos de su país o región aunque también reconocen la importancia de los alimentos que no se pueden producir internamente en Estados Unidos.

Aunque en el mercado internacional de productos orgánicos la demanda continúa en expansión, hay diferentes factores que pueden disminuir la posibilidad de que México aumente su presencia en esos mercados pues la competencia va en aumento (Soler y Gil, 2004). Tanto productores de otros países en desarrollo como de los propios países importadores desean aumentar su participación dentro de ese mercado, atraídos por el sobreprecio que reciben los productos (Sahota, 2004:22). Mercado donde también el capital a más grande escala está incursionando con gran rapidez (DuPuis, 2000:286); el movimiento local en los países desarrollados, así como la normatividad sobre la identidad y calidad regional de los productos alimentarios que promueve el consumo interno (Cuddeford, 2003:15-17; Goodman, 2004:10).

Las nuevas restricciones de Estados Unidos para importar productos alimentarios, impuestas por la *Ley contra el Bioterrorismo* (USFDA, 2002), así como las barreras regulatorias para la venta y entrada de productos alimentarios a la Unión Europea y Estados Unidos pueden limitar el ingreso de los productos mexicanos a esos mercados , actualmente se trabaja sobre estas leyes para que los alimentos orgánicos sean reconocidos con mayor facilidad dentro del mercado cumpliendo rigurosamente cada especificación conforme la ley lo marca , el producto mexicano es conocido en el mundo como un producto natural y de excelente calidad para consumir y manejar por los profesionales gracias a los nutrientes obtenidos, el clima y la adaptación de las tierras logra un producto final muy competitivo y reconocido a nivel mundial.

Actualmente las tendencias en la alimentación son muchas, los productos orgánicos son parte de estas tendencias. Considerando que más que ser una moda son hábitos que generan conciencia dentro de la misma alimentación y han llegado a quedarse , este tipo de ingredientes con estas características además de beneficiar

el sistema inmunológico a nuestro cuerpo, ayudan a la prolongación de vida en personas que lo consumen, los aditivos y sustancias dañinas que normalmente contiene un vegetal común son muchos e infinitos, es decir todos los alimentos genéticamente modificados con sustancias químicas cancerígenas producen diversas y alternas enfermedades a largo tiempo sobre los seres humanos.

Es por eso que los mismos chefs están desarrollando nuevas alternativas económicas para incorporar este tipo de alimentos orgánicos en sus platillos a mayor cantidad para ofrecer al cliente una confianza y bienestar en todo el contexto, logrando nuevas alternativas para la cocina de vanguardia que si bien no obstante podría permanecer por mucho más y más tiempo debido al beneficio que aporta está a la sociedad favoreciendo como se mencionó anteriormente un beneficio socioeconómico y cultural en todo el país llevando esta alternativa como relevancia primordial en los chefs y para la alimentación haciendo énfasis en el contenido alimentario que los establecimientos restauranteros hacen llegar a sus clientes y comensales, además de la constante capacitación del personal especializado en este tipo de cocina que forzosamente deben de desarrollar nuevas y mejores técnicas para el beneficio y la permanencia de la misma.

## 2 Metodología y diseño del instrumento de medición.

### Metodología e instrumento

El objetivo de este capítulo es describir el diseño de la investigación. En esta fase deben precisarse los medios y herramientas que el investigador utilizará para contestar la pregunta de investigación. Describiendo puntualmente el tipo de investigación, los instrumentos, los sujetos de la investigación y el horizonte temporal y espacial. Es decir, este apartado explicará la metodología elegida, así como los instrumentos utilizados en la investigación para la obtención de datos, enfocada en el método cuantitativo.

En este proyecto de investigación utilizamos como instrumento dos cuestionarios, uno aplicado a comensales y otro cuestionario dirigido a chefs profesionales en la materia, para dar a conocer su conocimiento y opinión dentro de la cocina de vanguardia y los alimentos orgánicos para facilitar la obtención de datos.

Para propósito de esta investigación se realizó una prueba piloto con 15 comensales y 5 chefs, la muestra total fue 45 comensales y 15 chefs, realizaremos el análisis de los resultados obtenidos en los cuestionarios.

### Diseño del instrumento

En este diseño de instrumento realizamos dos cuestionarios sociales uno para comensales y público en general el cual consta de 16 preguntas que encuadran dentro de los perfiles de nuestros encuestados, las cuales evalúan los hábitos de alimentación y el consumo de los productos orgánicos. De acuerdo con la investigación que se realizó consideramos este instrumento fundamental para ambas áreas, mientras que a los profesionales se les realizó una encuesta de 18 preguntas con relación a su conocimiento, experiencia dentro de la cocina y los productos orgánicos como también sus puntos de vista respecto al tema de investigación.

Dichos cuestionarios anexados están enfocados a dos áreas distintas y en cada pregunta sea respondida de acuerdo a la frecuencia y conciencia de los conceptos que se desarrollan dentro de la investigación aplicada.

De esta manera se podrá identificar las fallas en la implementación de nuevos mercados, nuevos ingredientes y por lo tanto nuevos platillos que se desarrollan con dicha vanguardia, y de manera más específica la falta de conocimiento por parte de nuestros chefs al vender platillos con productos genéticamente modificados en lugar

de la utilización de productos orgánicos y la efectividad para cumplir sus objetivos dentro de las cocinas y en la salud en general.

### **Prueba piloto**

Como nos hace mención el autor Arias (2007) una prueba piloto “es un ensayo inicial para verificar el funcionamiento de todos los elementos anteriores y corregir algunas fallas”.

Esta tarea ayuda a corregir el plan de obtención de evidencia, tanto respecto a su contenido, como a los procedimientos que se seguirán. La prueba piloto es utilizada para verificar el funcionamiento del instrumento desarrollado y no una fase previa a dicha prueba. Las señales que proporciona la prueba piloto permiten hacer una revisión de las preguntas formuladas, facilitando que la investigación se mantenga de manera correcta en el desarrollo del trabajo de campo realizado en nuestros dos grupos, donde su principal objetivo es realizar modificaciones previas antes de lance interrogatorios a nuestros entrevistados, logrando la efectividad de nuestro diseño de instrumentos y por ende la facilitación de resultados y respuestas concretas que nos puedan arrojan.

Para la prueba piloto se aplicaron 5 cuestionarios a chefs y 15 a comensales. Posterior a la aplicación de la prueba piloto no se identificaron errores y se procedió a la aplicación definitiva.

## **3 Resultados y análisis de los datos**

Dentro de los resultados que arrojaron nuestras encuestas sociales pudimos observar que la mayoría de las personas están tomando conciencia sobre el beneficio que los productos orgánicos ofrecen para mejorar su calidad de vida, aportando nutrientes y vitaminas en su alimentación diaria mediante este tipo de productos.

### **3.1 Resultados y análisis de datos de la encuesta realizada a comensales.**

En su mayoría las mujeres son las que se preocupan más por el cuidado de la alimentación y en los ingredientes que se llevan a casa o cuando salen a comer a

un restaurante siempre toman en cuenta la presentación del lugar porque habla bien de su cocina y por ende de su materia prima. A continuación, se muestran las gráficas arrojadas de dicha investigación.

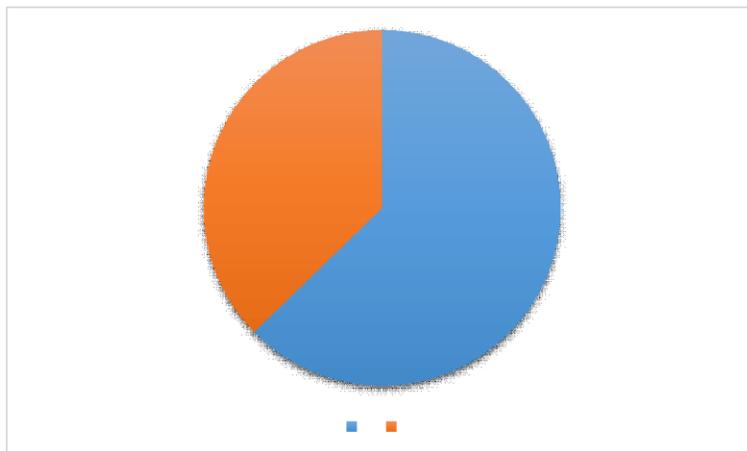
*Grafica 3 Participación porcentual sobre personas que conocen los alimentos orgánicos.*



Fuente: Realización propia en base a los resultados de la encuesta de comensales.

El 98% de los encuestados conoce los productos orgánicos, y solo el 2% no los conoce.

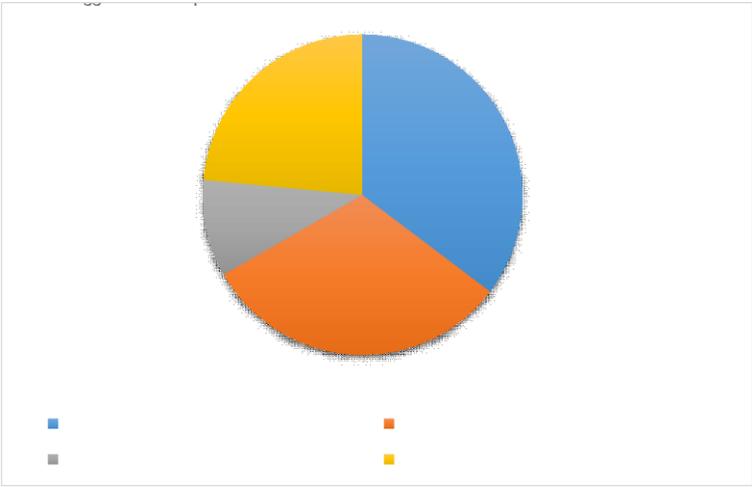
*Gráfica 4 Representación Porcentual sobre los consumidores de alimentos orgánicos.*



Fuente: Realización propia en base a los resultados de la encuesta de comensales.

De los que conocen los productos orgánicos, el 62.7% son consumidores de dichos productos, mientras que el 37.3% son personas que pese a conocer los alimentos orgánicos no los consumen. Podemos asegurar que en la actualidad el producto orgánico abarca la mayor parte de nuestra alimentación y su consumo va en aumento a comparación a otros años anteriores puesto que en la actualidad la comida orgánica va superando terreno dentro del mercado gastronómico.

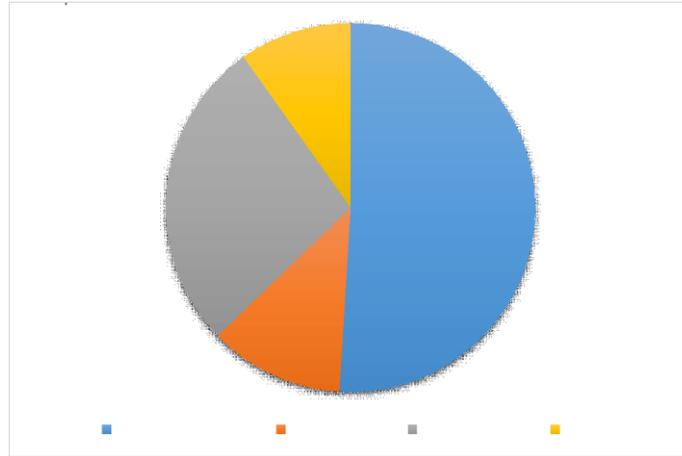
Gráfica 5 . Participación porcentual sobre el conocimiento de Alimentos Orgánicos



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a comensales.

Dentro de este mercado gastronómico se derivan distintas opciones para acercarse al consumidor, como se muestra en la gráfica anterior, el 35.3% de los encuestados acceden a consumir este tipo de alimentos mediante la recomendación de algún familiar que previamente haya tenido una experiencia favorable para su salud, mientras que el 31.4% conoció estos productos por medio de las redes sociales y la mercadotecnia, algunos en menor porcentaje consumen estos productos mediante la visita de algún restaurante que los utiliza para las preparaciones que ofrecen o mediante algún amigo muy cercano que lleva dentro de su alimentación este tipo de productos.

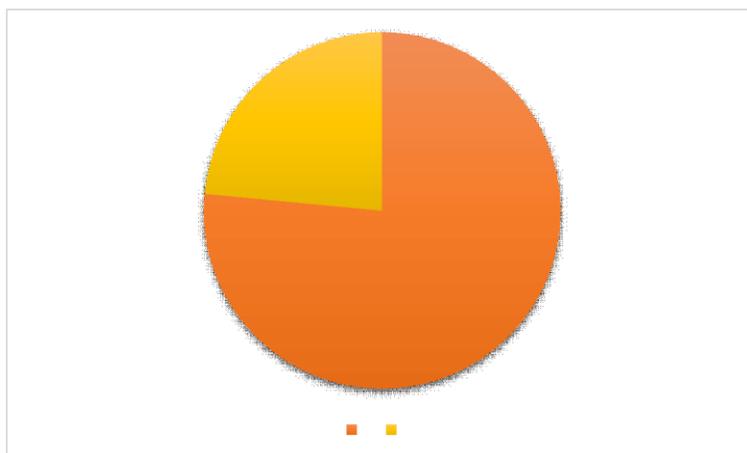
*Gráfica 6 Frecuencia de los consumidores hacia el alimento orgánico.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a comensales.

Los resultados de nuestra encuesta nos indican que el 51% de personas consumen 3 veces o más por semana alimentos orgánicos, mientras que el 12% de las personas lo consumen diariamente, esto nos indica que son menos las personas que deciden integrar estos alimentos a su dieta diaria; por otra parte, el 27% de los encuestados comentaron que lo consumen solo una vez al mes. (Anotar al final esa diferencia entre los porcentajes de consumo de las personas que lo consumen todos los días).

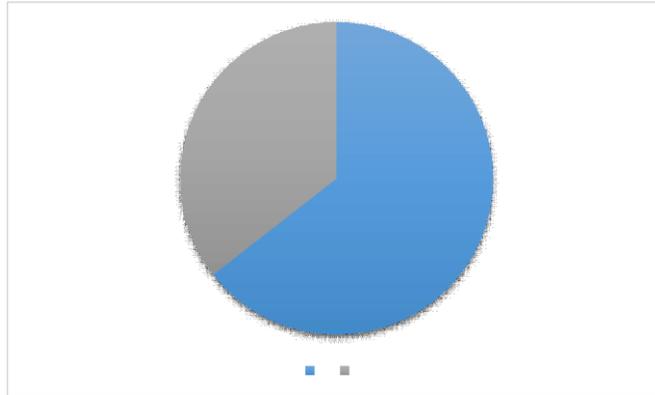
*Gráfica 7 Conocen algún restaurante que utilice productos orgánicos.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a comensales.

El 76% de los comensales indican que si conocen algún restaurante donde utilicen productos orgánicos, mientras que el 24% no conoce ningún establecimiento.

*Gráfica 8 Porcentaje registrado sobre los comensales que han visitado algún restaurante donde utilicen productos orgánicos.*

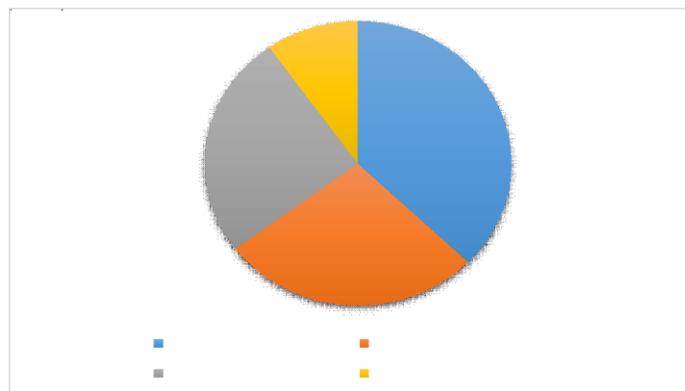


Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a comensales.

El 64% de los comensales ha visitado restaurantes que utilizan productos orgánicos dentro de sus preparaciones, mientras que el 36% restante no ha visitado ningún restaurante de este tipo.

Los comensales que asisten a este tipo de establecimientos percibieron que los platos que se les ofrecieron fueron de mayor calidad y sabor; las características de algunos alimentos orgánicos son muy notorias al momento de degustar en boca, como la frescura de los vegetales.

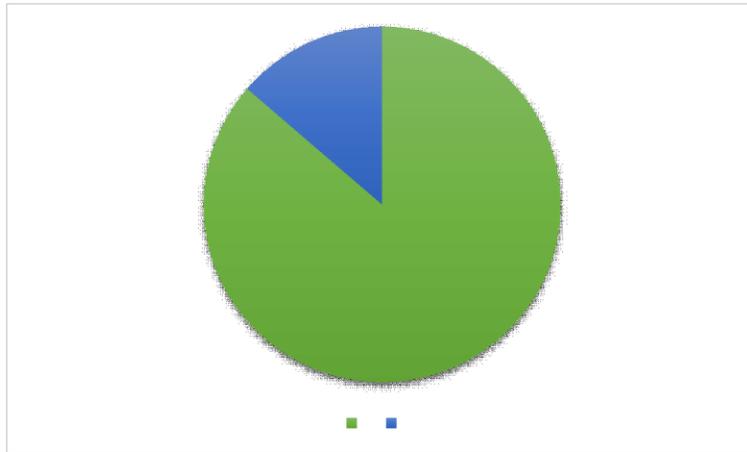
*Gráfica 9 Como identifica un producto orgánico.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a comensales.

El 37% de las personas identifican los productos orgánicos por su etiqueta, el 27% los identifica a través del sello de certificación de dichos productos, 26% por sus características físicas y un 10% aún no logra identificar entre un producto orgánico y un producto transgénico.

*Gráfica 10 Consideración necesaria cambiar el consumo de la alimentación convencional por productos orgánicos.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a comensales.

Como se observa en la gráfica anterior, el 86% de los encuestados si consideran cambiar la alimentación convencional por una alimentación donde se incluyan productos orgánicos, mientras que el 14% insiste en permanecer con la alimentación que ya tienen

## CONCLUSIONES ARROJADAS DE LAS ENCUESTAS A COMENSALES

Derivada de las respuestas obtenidas por los comensales podemos concluir que la mayoría de las personas consideran una alternativa saludable y favorable para mejorar los hábitos alimenticios en beneficio a su salud ayudando a mejorar el metabolismo y crear más defensas para futuras enfermedades, otra parte de los encuestados comentan sobre la relevancia de los precios de estos productos dentro del mercado a diferencia de un producto convencional, dentro de la investigación podemos analizar que la falta de conocimiento que se tiene sobre este tema en específico en algunos productos no tienen precio elevado siempre y cuando no

sean adquiridos en tiendas de autoservicio apoyando los mercados locales donde si tienen productos accesibles y con el régimen de certificación adecuada para ser designados productos orgánicos.

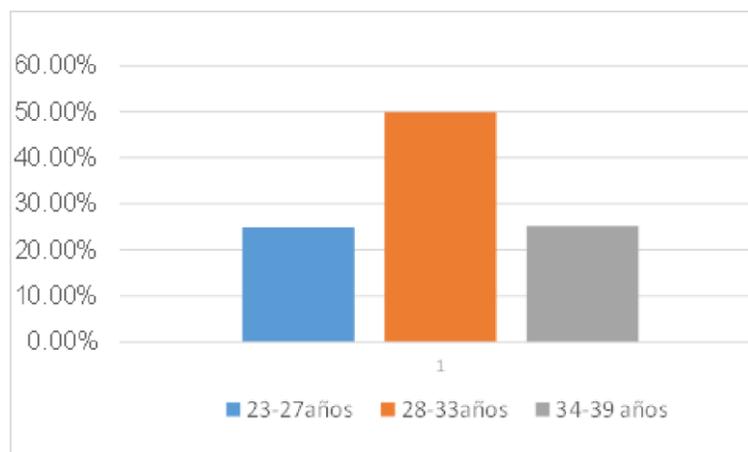
El consumo de alimentos orgánicos es parte primordial de nuestra alimentación, las personas consumen estos alimentos para mejorar su calidad de vida y mantener una alimentación más sana, mientras que otras personas optaron por consumir este tipo de productos por medio de algún familiar que ya los consume y pudo observar cambio en sus hábitos alimenticios. Existen quienes a partir de alguna experiencia extranjera optan por este estilo de vida considerando que en otros países este tipo de alimentación se viene llevando a cabo con mayor frecuencia durante mucho tiempo atrás a comparación de México. Los motivos que llevan a este consumo es sin duda la forma en que están cosechados estos productos, pues son libres de químicos y productos artificiales, que por ende, son productos libres de algún transgénico, el riego de las plantas es con aguas especiales y procesos certificados por especialistas en agricultura orgánica, destacando su producción amigable con el medio ambiente, objetivo principal de esta agricultura, sus características o propiedades organolépticas de estos productos son parte fundamental para el consumo, existen encuestados que indican la detección de algunas características que tienen estos productos como un mayor sabor, textura y fresca a comparación de productos comunes transgénicos. Por último, podemos resumir que estos alimentos brindan mayor cantidad de nutrientes y vitaminas, que son conservadas de manera intacta por el tipo de procedimiento que lleva dentro de su desarrollo agricultura concluyendo con los resultados de esta encuesta la mayoría de las personas está en favor de este tipo de agricultura que beneficien la salud por medio de los alimentos siempre y cuando la información que se reciba sea información adecuada que haga crecer más el vínculo entre consumidores y productores.

## **5.2 Resultados y análisis de datos de la encuesta realizada a chefs.**

Los resultados obtenidos dentro de las encuestas que se realizaron a los chef se puede percibir que del 100%, la mitad de este porcentaje cuenta con un posgrado

y la otra mitad solo licenciatura donde su aprendizaje dentro de esta profesión va mejorando con el paso de la experiencia adquirida.

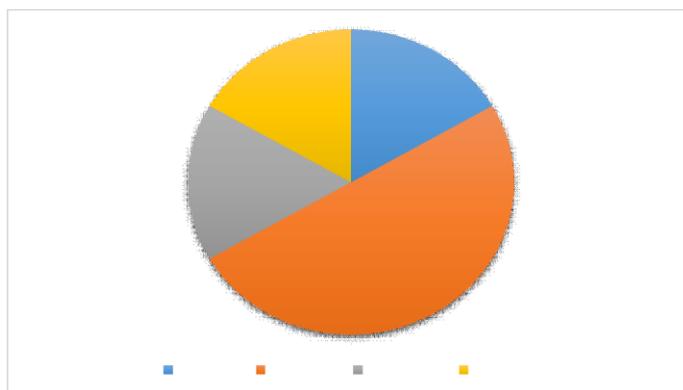
*Gráfica 11 Edad de los chefs*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

El porcentaje de edades con mayor presencia dentro de la profesión se encuentra entre los 28 -33 años con un 50% entre las otras diferentes edades.

*Gráfica 12 Años de experiencia dentro del medio culinario.*

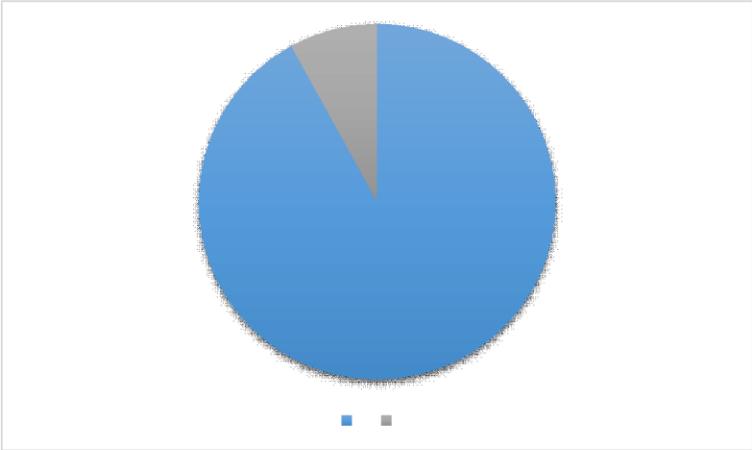


Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

En la gráfica anterior se muestra los años de experiencia que tienen los chefs dándole el 50% entre 6 -10 años de experiencia dentro de las cocinas, el 17% representa 11-15 años de experiencia, el mismo porcentaje anterior para los chefs

de 16-20 años ejerciendo su profesión mientras que el 16% representa la mínima experiencia que pueden tener estos profesionales.

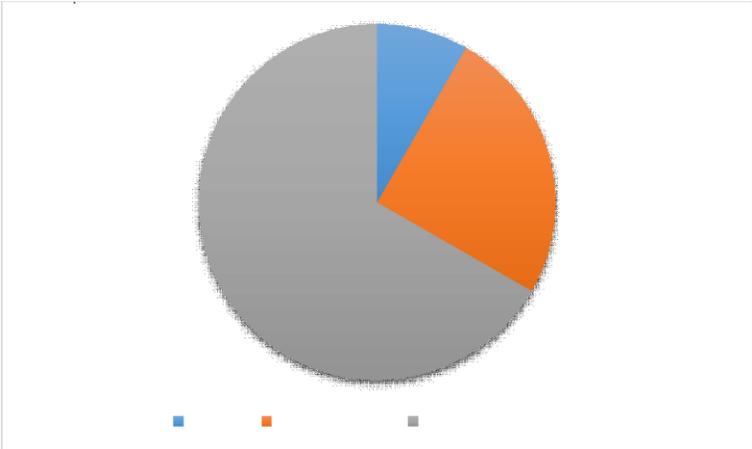
*Gráfica 13. Utilización de productos orgánicos dentro de la cocina.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

El total de los chefs encuestados mencionan que, si conocen este tipo de alimentos orgánicos, pero solo el 92% los utiliza dentro de las preparaciones que ofrecen en los restaurantes, el 8% no utilizan estos productos para nada en su cocina.

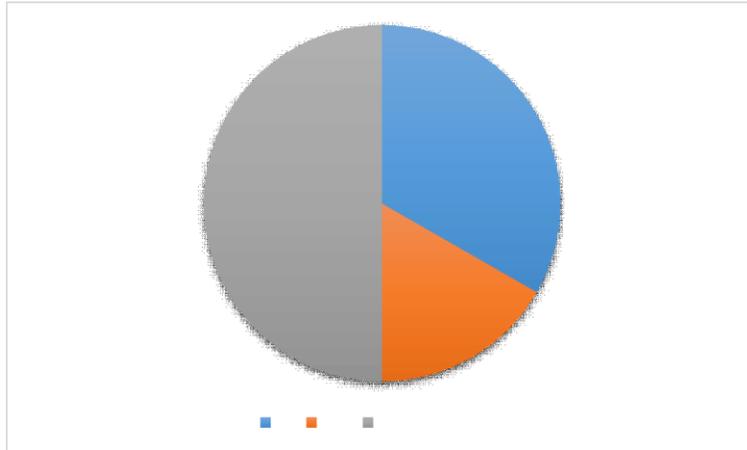
*Gráfica 14 veces por semana que trabajan con estos productos.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

Solo el 25% de los chefs trabaja diariamente con productos orgánicos mientras que el porcentaje del 67% corresponde a quienes trabajan una o dos veces por semana con los productos, existen 8% que nunca han trabajado con alimentos de este tipo.

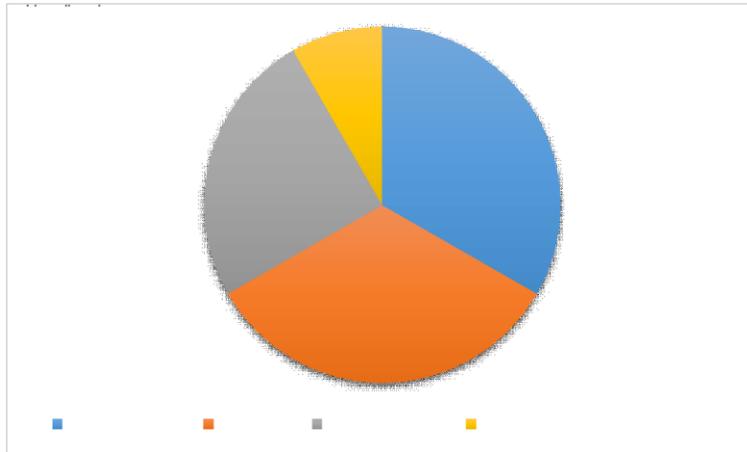
*Gráfica 15. Consideración sobre los alimentos orgánicos actualmente.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

El 50 % de los chefs están convencidos que el uso de estos alimentos orgánicos dentro de la cocina de vanguardia no son solo una moda social, es una forma sana de alimentarse que ha llegado a quedarse, que el otro 50% se divide en dos secciones, la primera corresponde al 17% solo es una tendencia y pronto pasará desapercibido y resto 33% confirman que sí es una moda social.

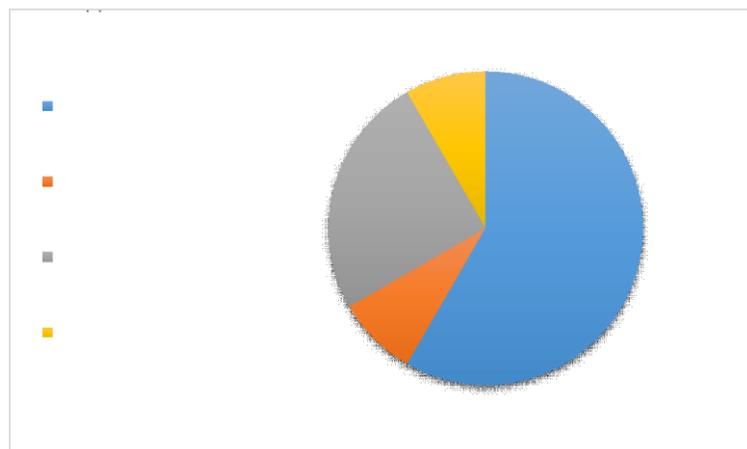
*Gráfica 16 Consideración sobre el grado de importancia que tienen los nuevos alimentos orgánicos dentro de la cocina de vanguardia*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

Es muy importancia estos alimentos dentro de la cocina de vanguardia en nuestra gráfica es de un 34% mientras que el 33% también es importante, el 25% de opinión sobre lo poco importante que puede llegar a ser, mientras que solo el 8% es decir un chef hace referencia hacia un mal enfoque que se da a esta alimentación.

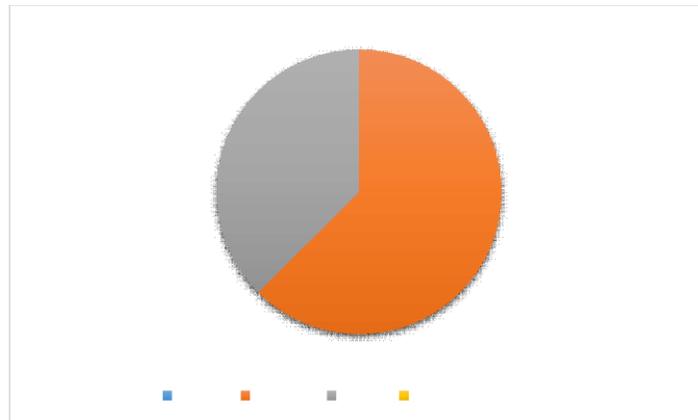
*Gráfica 17. Consideración sobre el consumo de productos orgánicos dentro de la cocina mexicana y su expansión.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

El 59% del consumo de los alimentos orgánicos se encuentra en expansión, el 25% del chef afirman que cada día hay más consumo del mismo y por otra parte el 8% considera que en un futuro más de la mitad de la población consumirá solo este tipo de alimentos.

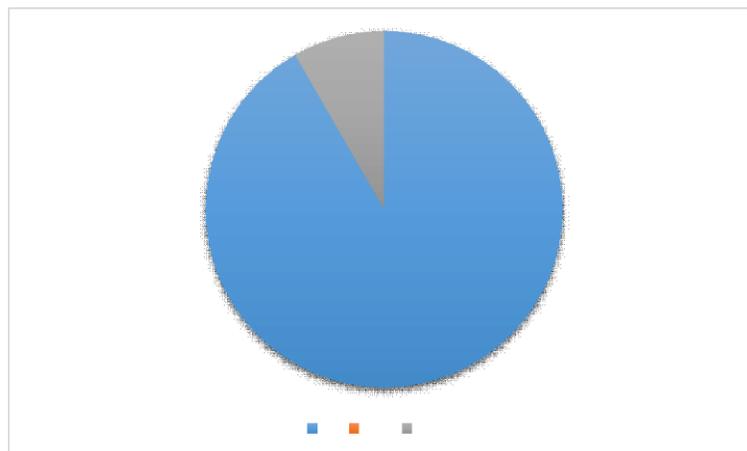
*Gráfica 18. Incentivo para iniciar con el uso de alimentos orgánicos dentro de tu restaurante/empresa gastronómica.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

El 62% de los chefs usan los alimentos orgánicos para mejorar la calidad del producto por consecuencia el 32% es el incentivo para mejorar la salud de los comensales o especialistas en restaurantes basadas en la alimentación orgánica.

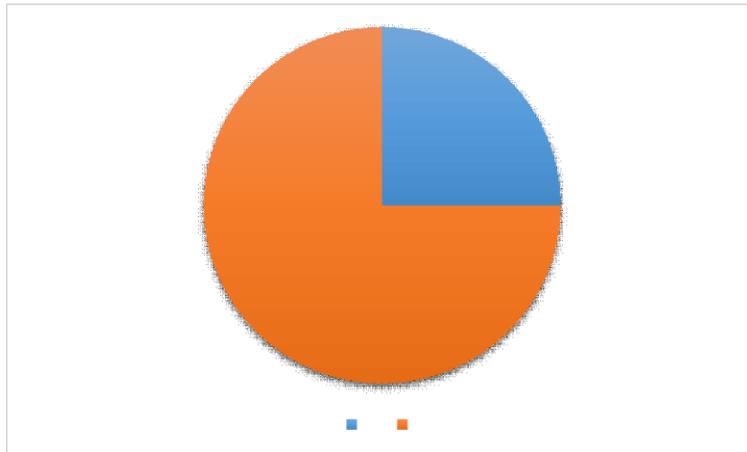
*Gráfica 19. Importancia sobre la implementación de productos orgánicos dentro de la alimentación que ofrecen a sus comensales.*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a chefs.

El 92% de los chefs creen que es muy importante la implementación de productos orgánicos dentro de la alimentación que se les ofrece a los comensales, 8% aún no está muy seguro de que fuese así.

*Gráfica 20 Consumo de alimentos orgánicos asociado con el estilo de vida*



Fuente: Realización propia con base en resultados de la encuesta a comensales

El 75% de los encuestados consideran que el consumo de productos orgánicos está asociado a un estilo de vida, el 25% considera que no tiene por qué estar relacionado y se inclina más por asociarlos al mejorar la salud.

#### CONCLUSIONES ARROJADAS DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS A CHEFS.

La mayoría de nuestros encuestados son profesionales jóvenes entre 27-35 años que desde una corta edad han desarrollado el gusto por la cocina lo cual los lleva a tener varios años de experiencia a pesar de su corta edad a diferencia de la vieja escuela gastronómica.

Respecto a las encuestas realizadas a los chef, podemos considerar que los alimentos orgánicos han tenido una buena aceptación dentro del mercado gastronómico aun cuando consideran que no ha sido fácil introducir este tipo de alimentos en sus recetas y establecimientos debido al precio del producto, formas de pago etc. Es decir considerando una relación justa entre precio y calidad para poder obtener ganancias respecto al manejo de estos alimentos , los mercados

donde se encuentran este tipos de alimentos incluso algunos no cuentan con formas de pago que ayuden a los grandes restauranteros siendo un impedimento para la comercialización del producto, cabe mencionar que no en todos los agricultores orgánicos es el caso debido a la demanda de estos productos han establecido nuevas formas accesibles para llegar a más restaurantes y estos consideren los alimentos orgánicos para la producción de sus platos.

Dentro de un mercado con muchas alternativas y productos convencionales ha sido difícil para la mayoría de los chef introducir los alimentos orgánicos, ya que el tipo de mercado al que va dirigido en específico está en crecimiento constante, debido a esto en un futuro si estaremos consumiendo estos productos casi el 90% de la población mencionando la importancia que tienen estos alimentos al ofrecerlas a los comensales brindando un mayor bienestar en su alimentación logrando el aumento del consumo en alimentos orgánicos.

Brindar información sobre el producto que está consumiendo el comensal es de suma importancia por parte de los chefs siendo una acción considerable por parte del desarrollo nutrimental del producto final en la forma en que describe el menú haciéndole llegar al comensal este tipo de información considerándose como principal objetivo de la vanguardia actual no sólo hablando del asunto orgánico, pues brinda mayor seguridad al cliente de que su platillo está elaborado con la mayor calidad, frescura y equilibrio. Sin embargo, el fomento del patrimonio en peligro de desaparecer resulta otro foco de atención por parte de los chef que pretende también salvaguardar.

## **Conclusiones**

Nutricionalmente los productos orgánicos son productos desarrollados con anterioridad , pero sin duda se encuentran en su mejor auge dentro de la alimentación de los mexicanos, variando independientemente la forma en que fueron integrados a su alimentación diaria, es bastante importante mencionar que estos productos son derivados de una agricultura orgánica desarrollada desde nuestros ancestros donde la tecnología se ha utilizado en beneficio de esta rama

para lograr recapitular este sistema ecológico y posicionarlo actualmente como el sistema más amigable con el ser humano.

Actualmente los chef desarrollan platos que involucran la experimentación de todos sus sentidos y al mismo tiempo resaltan los principales productos de la naturaleza sacando un más provecho a este tipo de alimentos gracias a sus características dando a sus platillos un valor especial desarrollando mercados más específicos para las diversas formas de alimentarse, los restaurantes hoy en día manejan ciertas líneas de productos que demandan sus clientes para satisfacer cada una de sus necesidades o enfermedades, el enfoque que se pudo observar dentro de esta investigación fue muy clara, salvaguardar y posicionar estos productos a nivel internacional donde probablemente en algunos años más este tipo de alimentación será la dominante, y reemplazará a los productos convencionales que existen en la actualidad.

El objetivo principal de esta investigación más allá de la relación gastronómica que se desarrolló fue restablecer información más concreta y sobre todo esclarecer el tema en todos los sentidos tanto económico, social, cultural, y sobre todo en el ámbito de la salud. Es tan importante conservar la misma propuesta anterior como también integrar nuevas y convincentes investigaciones que cumplan con el requerimiento investigativo , es decir no solo incluir el ámbito gastronómico como un impulso cultural si no también nutrir este aspecto con datos asertivos y sobre todo que exista esa justificación escrita y donde respalde la importancia del producto orgánico y deje ver claro las necesidades del ser humano, actualmente se pretende salvaguardar este tipo de actividades agrícolas para el desarrollo correcto de la exportación de productos mexicanos es de mucha importancia la validez que tiene hoy el producto en el mercado no sólo nacional , también internacional siendo

México país principal exportador de frutos orgánicos dirigidos al público con mayor accesibilidad.es el mismo mercado el que se encuentra en pleno crecimiento y desarrollo por tanto la acreditación y certificación oficial ha fortalecido el comercio en beneficio de los productores y consumidores.

Derivado de los resultados obtenidos en las encuestas realizadas podemos concluir que la mayoría de los chefs si conocen este tipo de alimentos, saben de su desarrollo, pero no todos involucran estos alimentos dentro de sus restaurantes, por diversos motivos y diferentes oportunidades para adquirir el producto, comprometidos con el uso de estos alimentos dan a conocer a sus comensales la información detallada mediante el menú que debe tener claras dichas especificaciones. La mayoría de los profesionales afirman que son técnicas ancestrales las que se utilizan para el desarrollo de dicha agricultura además de las técnicas empleadas en la cocina y las nuevas tendencias tecnológicas que favorecen los tiempos de cocción y desarrollo de los platillos en las cocinas, formando una estructura compleja entre la materia prima y el producto final, también se concluye que dichos procesos no están pelados debido a su perfecta complejidad que logran fusionar entre la técnica y la vanguardia.

De igual modo, se pudo observar que los diversos productos orgánicos que se desarrollan en México no son aceptables en un 100% por el mercado extranjero mismos productos que se pueden aprovechar en nuestro país dentro de las diferentes redes locales mercantiles; los consumidores de dichos productos mencionan la importancia que tienen estos alimentos dentro de su alimentación, es decir, los productos son libres de químicos cancerígenos que benefician a largo plazo la calidad de vida de quien los consume, también mencionan la falta de información que se les da dentro del mercado a estos productos, tanto en su etiquetado como en su venta.

### **Limitaciones y futuras líneas de investigación.**

Dentro de las principales limitaciones de esta investigación fue la recopilación de información sobre el tema durante el desarrollo, de igual modo y debido a la contingencia en la que nos encontramos actualmente, la recopilación de datos fue limitada, ya en algunos de los casos no se tuvo la oportunidad de asistir a los establecimientos donde laboran algunos de los chef encuestados para desarrollar y poner a prueba la investigación, la recaudación de encuestas que se pretendía realizar físicamente tanto para comensales como para chef, la investigación de

campo con agricultores orgánicos también fue una limitante que no favoreció mucho, pese a lo anterior se logró recopilar información y material para plantear el tema de investigación. Como segunda limitante planteamos la investigación explicativa que se limita por falta de literatura sobre los temas de investigación, existe conocimiento del tema pero no hay respaldos literarios que sean oficialmente dirigidos a este tipo de investigaciones pues algunos de ellos no profundizan los temas de relevancia o bien muchas de las cuestiones gastronómicas no son favorables para el tema de elección.

## **Bibliografía**

- Arias, A. (2015). Productos Orgánicos en México Obtenido de <http://www.cedrssa.gob.mx/files/10/97Productos%20org%C3%A1nicos%20en%20M%C3%A9xico.pdf>
- Castro, D. (2020). Cuáles son los peligros de los alimentos transgénicos. Nutrición. Alimentos orgánicos y transgénicos. Obtenido de: <https://mejorconsalud.com/cuales-son-los-peligros-de-los-alimentos-transgenicos/>
- Clayton, K, Bush, D Y Kenner, K. (2012). Emprendimientos alimentarios. Alimentos Orgánicos. Obtenido de: <https://www.extension.purdue.edu/extmedia/fs/fs-14-s-w.pdf>
- Compromiso RSE. (2010). ¿Cuáles son los efectos de los transgénicos para la salud? Obtenido de: <https://www.compromisorse.com/sabias-que/2010/11/16/cuales-son-los-efectos-de-los-transgenicos-para-la-salud/>
- Fernández. (2009). Alimentos transgénicos, ¿qué tan seguro es su consumo? Obtenido de <http://www.revista.unam.mx/vol.10/num4/art24/int24-1.htm>
- Greenpeace. (2019). Greenpeace documenta 20 años de lucha contra los transgénicos en México, Obtenido de Greenpeace: <https://www.greenpeace.org/mexico/noticia/3606/greenpeace-documenta-20-anos-de-lucha-contralos-transgenicos-en-mexico/>
- Gutierrez, C, Tuñón, E, Morales, H, Y otros. (2012) Representaciones sociales de los alimentos orgánicos entre consumidores de Chiapas Estudios Sociales, vol. 20, núm. 39. pp. 99-129 Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41723281004>
- Padilla, L, & Pérez, O. (2006). Tipificación del consumidor potencial de frutas y hortalizas orgánicas en el mercado local y regional. Problemas del

Desarrollo. Revista Latinoamericana de Economía, 37(146),169-187. ISSN: 0301-7036. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11820858008>

- Padilla, L, Perez, O. (2006). Tipificación del consumidor potencial de frutas y hortalizas orgánicas en el mercado local y regional Problemas del desarrollo. , pp. 169-187 Obtenido de [/www.redalyc.org/articulo.oa?id=11820858008](http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=11820858008)
- PROFECO. (2018). Alimentos Orgánicos. Obtenido de <https://www.gob.mx/profeco/documentos/alimentos-organicos?state=published>
- Trejo, D, & Rodríguez, E, & Rivera, R. (2015). Detección de transgenes en Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y sus subproductos. Acta Universitaria, 25 (3),24-39. ISSN: 0188-6266. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41648311003>
- Trejo,D.Rodriguez, E Y Rivera,R. (2015). Detección de transgenes en Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y sus subproductos. vol. 25, núm. 3. pp. 24-39. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41648311003>
- Velázquez, K. (2015).El eCommerce entra en la industria de alimentos. Obtenido de <https://marketing4ecommerce.mx/el-ecommerce-entra-a-industria-alimentos/>
- Perez, J,Gardey,A. (2009).Definición de cocina Obtenido de [://definicion.de/cocina/#:~:text=Del%20lat%C3%ADn%20coquina%2C%20la%20cocina,en%20un%20restaurante%2C%20por%20ejemplo.&text=Por%20otra%20parte%2C%20se%20conoce,que%20permite%20cocinar%20la%20comida](http://definicion.de/cocina/#:~:text=Del%20lat%C3%ADn%20coquina%2C%20la%20cocina,en%20un%20restaurante%2C%20por%20ejemplo.&text=Por%20otra%20parte%2C%20se%20conoce,que%20permite%20cocinar%20la%20comida)
  - Pilar,B,Ortega,R,(1998) De la fonda nueva a la nueva cocina, revista de libros, no 19.

## **Anexos**

### **CUESTIONARIO PARA COMENSALES**

1. Edad
  - Párrafo
2. Sexo
  - M
  - F
3. Escolaridad
  - Secundaria

- Preparatoria
- Licenciatura
- Posgrado
- 4. ¿Conoces los productos orgánicos?
  - Sí
  - No
- 5. ¿Te consideras un consumidor de productos orgánicos?
  - Sí
  - No
- 6. ¿Cómo conoció los productos orgánicos?
  - Por medio de redes sociales
  - Por medio de un familiar que los consume
  - En la visita de algún restaurante
  - Otro
- 7. ¿Con qué frecuencia consumes este tipo de alimentos?
  - 2 a 3 veces por semana
  - Todos los días
  - Una vez al mes
  - Nunca
- 8. ¿Qué tipo de productos orgánicos consumes?
  - Hortalizas
  - Lácteos y de origen animal
  - Frutas y verduras
  - Cereales y frutos secos
  - Legumbres
  - Mermeladas, bebidas, panes, vinos etc.
- 9. ¿Qué fue lo que te llevó a consumir productos orgánicos?
  - Familiares me lo recomendaron
  - Beneficios en mi salud y Alimentación adecuada
  - Para adoptar un estilo de vida a partir de experiencias extranjeras.
  - Por probar algo distinto

- Por estatus social y aceptación
10. ¿Cuál es el principal motivo por el que consumes este tipo de productos?
- Porque son más sanos y libres de productos químicos
  - Porque su producción es amigable con el medio ambiente
  - Porque tiene mayor sabor y mejores propiedades nutrimentales
  - Porque no son modificados genéticamente
11. ¿Conoces algún restaurante que utilice alimentos orgánicos en sus platos?
- sí
  - No
12. ¿Has visitado algún restaurante que utilice productos orgánicos para la elaboración de sus platillos?
- Sí
  - No
13. ¿Cómo identificar los productos orgánicos?
- Por la etiqueta
  - Por el sello de certificado
  - Por sus características físicas
  - No lo se
14. ¿Consideras necesario cambiar el consumo de alimentación convencional por productos orgánicos?
- Sí
  - No
15. ¿por qué?
- Abierta

#### CUESTIONARIO PARA CHEFS

1. Edad
- Párrafo
2. Sexo
- M
  - F

3. Escolaridad
- Secundaria
  - Preparatoria
  - Licenciatura
  - Posgrado
4. Años de experiencia dentro del medio culinario.
- Párrafo corto
5. ¿Conoces los alimentos orgánicos?
- Sí
  - No
6. ¿Utilizas este tipo de productos dentro de tu cocina?
- Sí
  - No
7. ¿Cuántas veces a la semana trabajas con este tipo de alimentos?
- Todos los días
  - 1 o 2 veces por semana
  - Nunca
8. ¿Consideras que el uso de los alimentos orgánicos dentro de la cocina de vanguardia son una moda?
- Sí
  - No
9. ¿Cuál es tu opinión acerca de los alimentos orgánicos?
- Son más sanos
  - Son más caros
  - Son igual que los transgénicos
10. ¿Consideras que los alimentos orgánicos son más sanos?
- Sí
  - No
11. ¿Qué grado de importancia consideras que tienen los alimentos orgánicos dentro de las nuevas técnicas culinarias?
- No son nada importante

- Son poco importante
- Importante
- Muy importante

12. ¿Consideras que el consumo de productos orgánicos dentro de la cocina mexicana se encuentra en expansión?

- Sí
- No
- Cada día hay más consumo
- El 90% de la población llegará a consumir productos orgánicos en un futuro

13. ¿Cuál fue el incentivo para iniciar con el uso de alimentos orgánicos dentro de tu restaurante o empresa gastronómica?

- Precio
- Calidad
- Salud
- Rendimiento
- Otro

14. ¿Cuáles han sido las dificultades de introducir un producto orgánico en un mercado lleno de alimentos convencionales con muchas alternativas?

- Texto en párrafo

15. ¿Consideras que han tenido una buena aceptación los alimentos orgánicos en la cocina de vanguardia en México? Si/No ¿por qué?

- Texto en párrafo

16. ¿Crees importante la implementación de productos orgánicos dentro de la alimentación que ofreces a tus comensales?

- Sí
- No

17. ¿Crees que el consumo de productos orgánicos está asociado a un cierto estilo de vida que favorezca los ingresos de tu empresa?

- No está asociado
- Está poco asociado

- Está asociado
- Está muy asociado

18. ¿Qué tan importante es para ti como chef que le brindes información detallada sobre los ingredientes y beneficios que estas usando para el desarrollo de los platillos que consumen tus clientes?

- Nada importante
- Poco importante
- Importante
- Muy importante

19. ¿Por qué?