



# IV SIMPOSIO INTERNACIONAL PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO EMPRESARIAL

# DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES



# *Cocina Colombiana de Vanguardia: Un nuevo horizonte para la ciencia y gastronomía*

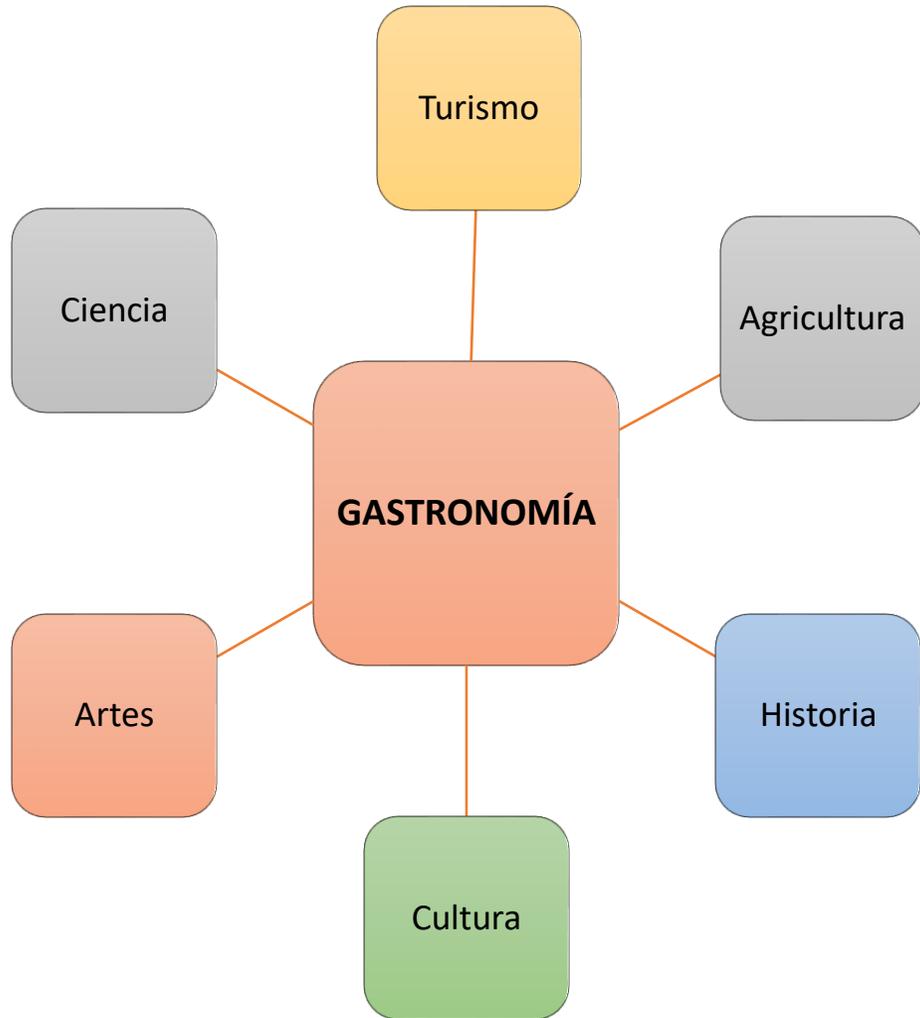


Deconstrucción café con chontaduro  
- El Tambo

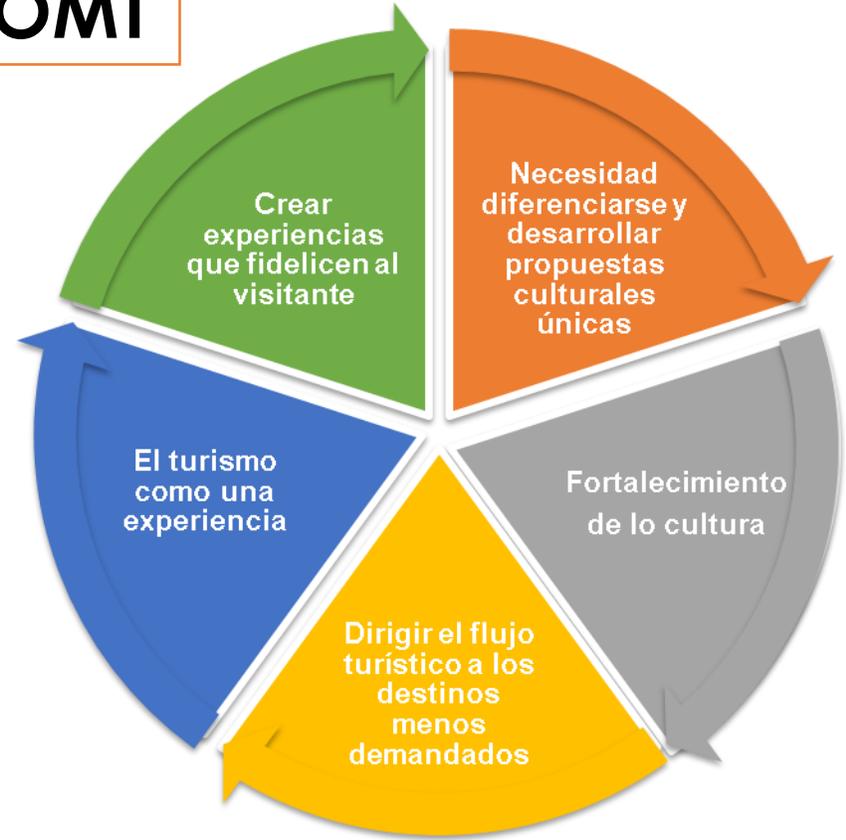
M.Sc. Sandra Faisuler Potosí Rodríguez  
Directora Tecnología en Gestión Gastronómica

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Introducción



## OMT



*“Gastronomía no es solo lo que llega a la mesa, son todas esas experiencias desde el trabajo del campesino, del agricultor, y el contenido cultural alrededor de un plato”*

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

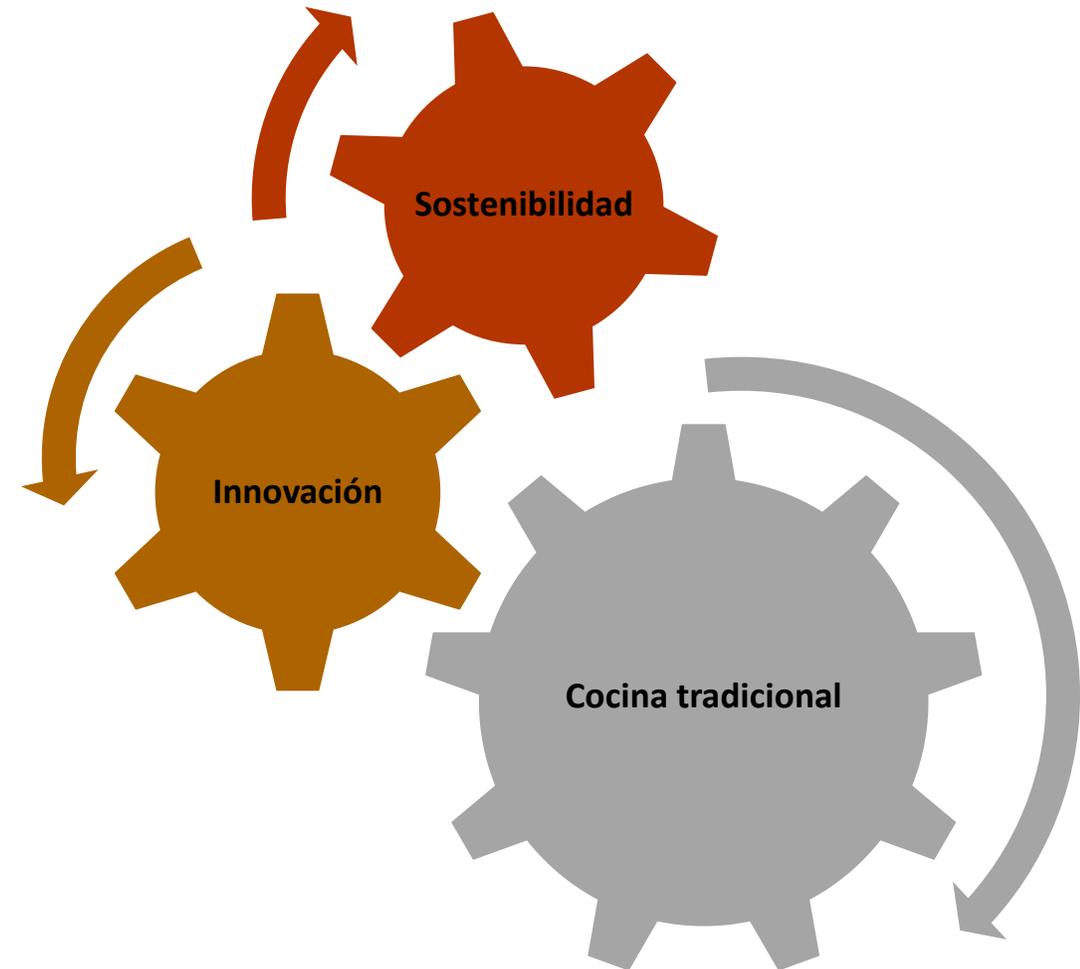
En los últimos años viene generando propuestas innovadoras gracias a que las nuevas generaciones de gastronomos le apuestan a marcar tendencias propias que hacen que la cocina de vanguardia sea su visión e inspiración, sin que esto signifique dejar a un lado las tendencias tradicionales.



Sherbet de lulada



Carantanta con pipian



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

Enfoque en la ciencia y cocina

Saberes

Habilidades y destrezas

Creatividad y desarrollo

Innovación

Co-creación

Nuevas tendencias

COCINA DE VANGUARDIA

Sostenibilidad

Conocimientos científicos

Fenómenos físicos y químicos



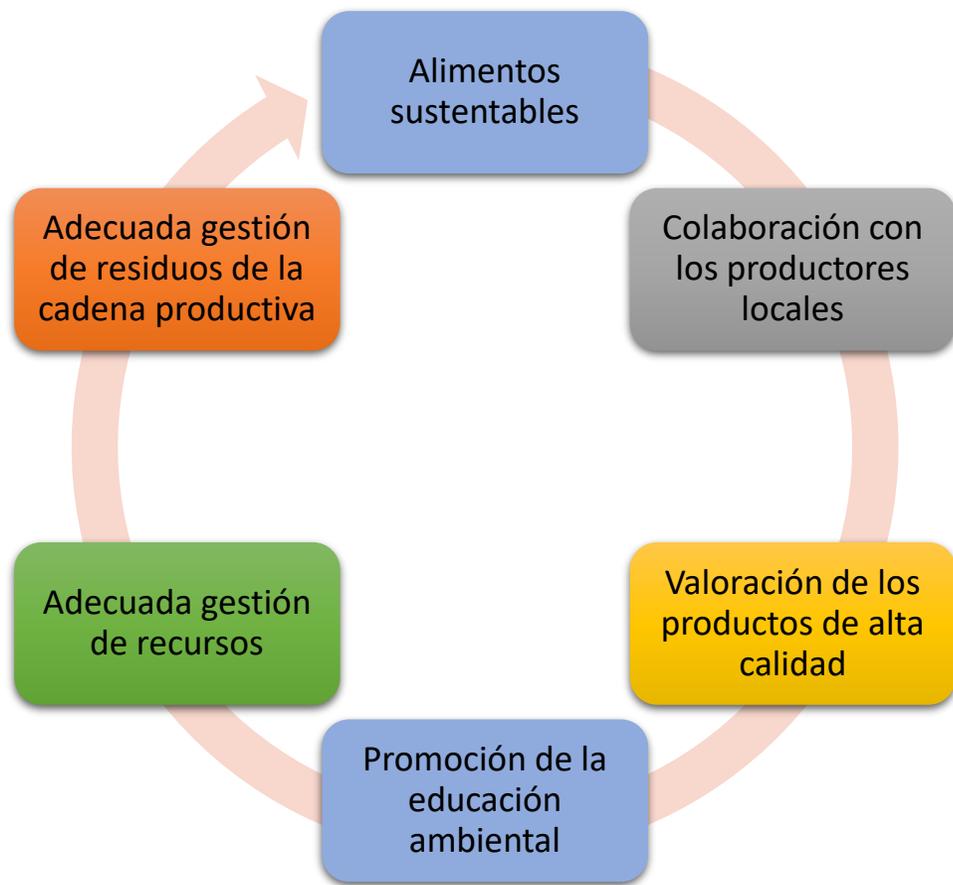
Mouse de aguacate, con gulupa y mora castilla



Maduración en seco, ahumado con serrines de roble.

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

El vínculo de la sostenibilidad con la gastronomía se puede analizar desde el conjunto de prácticas orientadas al desarrollo responsable con el futuro de la sociedad por parte del sistema alimentario.



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

La valoración y rescate de las materias primas locales trae consigo múltiples beneficios desde el punto de vista ambiental, social y económico.

Conservación del patrimonio cultural alimentario

La generación de un turismo gastronómico sostenible

Rescate de la soberanía alimentaria de las comunidades

Creación de puestos de trabajo en zonas cercanas

Incremento en la inversión

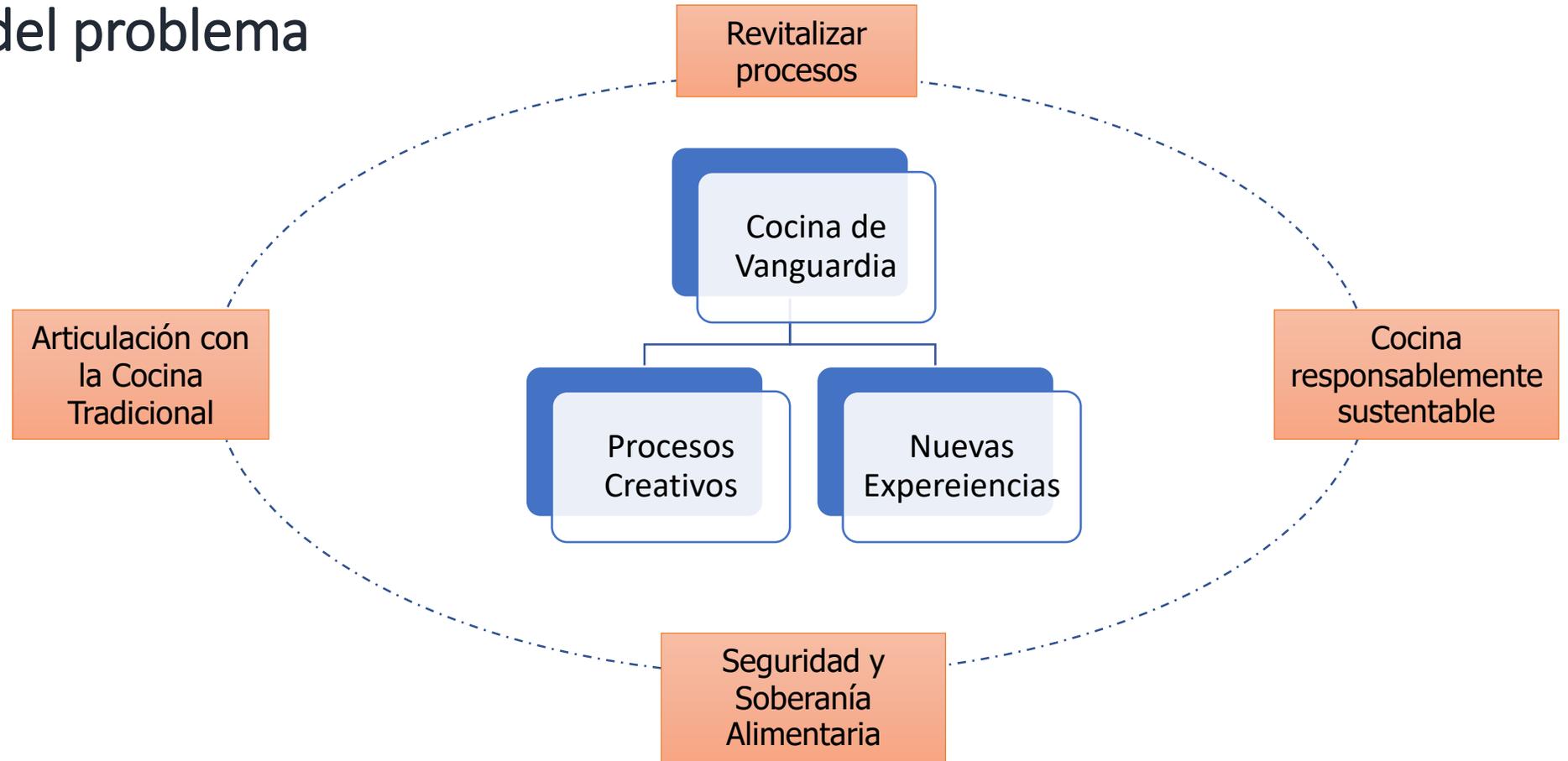
Generación de ingreso económico por la articulación con el turismo sostenible.

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**



En este proceso de innovación e investigación es donde toma fuerza el concepto de sostenibilidad gastronómica para lograr alternativas de aprovechamiento derivados del procesamiento de alimentos, con especial énfasis en el cuidado ambiental y la legislación presente en Colombia.

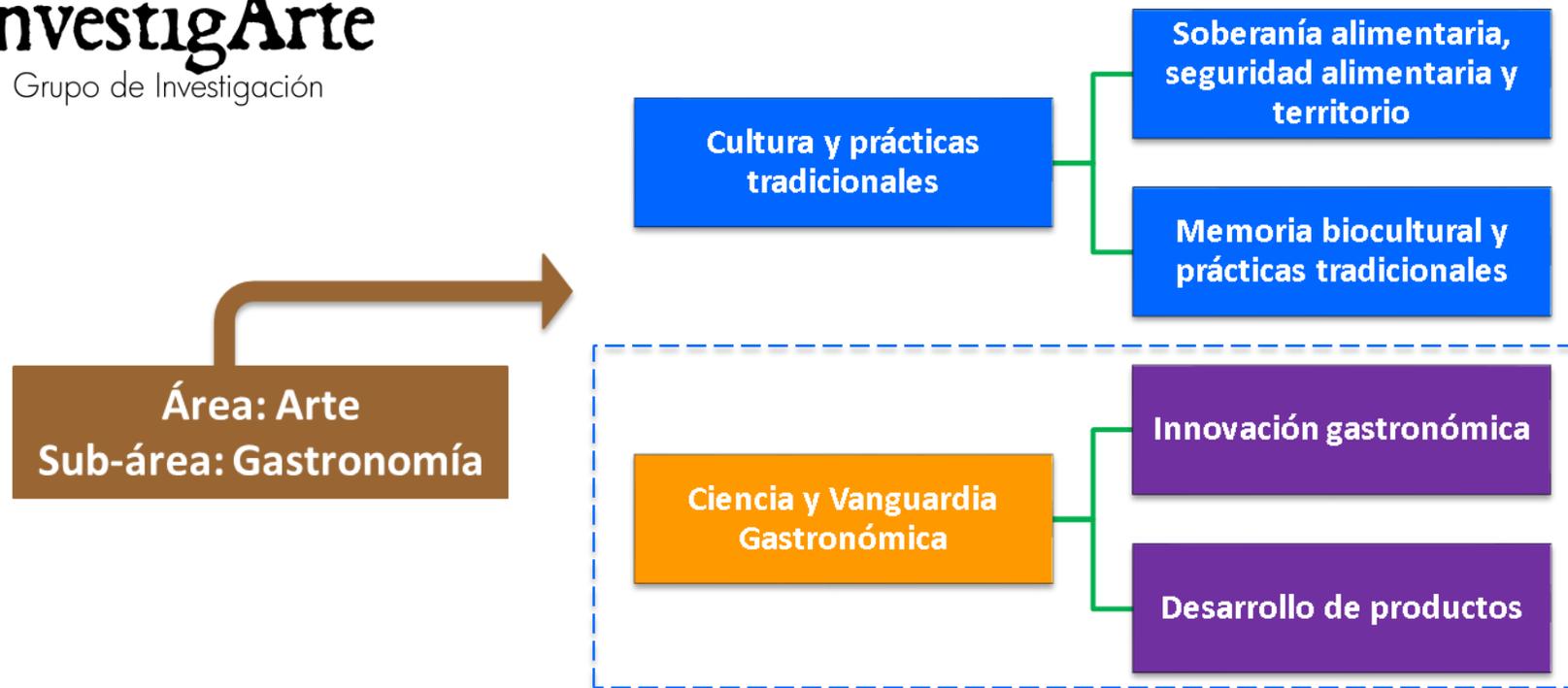
# Planteamiento del problema



*¿Cómo la cocina de vanguardia se convierte una herramienta que permite revitalizar procesos tradicionales en busca de una cocina responsablemente sustentable?*

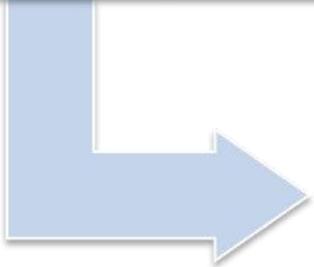


## ÁREAS Y SUBÁREA DE INVESTIGACIÓN



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

**2003**  
Primer congreso  
gastronómico  
de Popayán



**2005**  
Popayán declarada  
por la Unesco como  
ciudad creativa de  
la gastronomía.



Política pública de  
cocinas tradicionales



Gestión de entidades  
gubernamentales y no  
gubernamentales



La buena mesa y la  
innovación  
gastronómica

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

## Lo institucional nacional

Convención  
de 2003  
(Unesco)



Diseñar e implementar  
herramientas para  
preservar o  
salvaguardar una  
estructura material,  
una práctica o un  
saber

*Política para el  
conocimiento, la  
salvaguardia y el  
fomento de la  
alimentación y las  
cocinas  
tradicionales*  
(Min cultura, 2012)”



**Cocinas tradicionales**

## Lo institucional regional y local



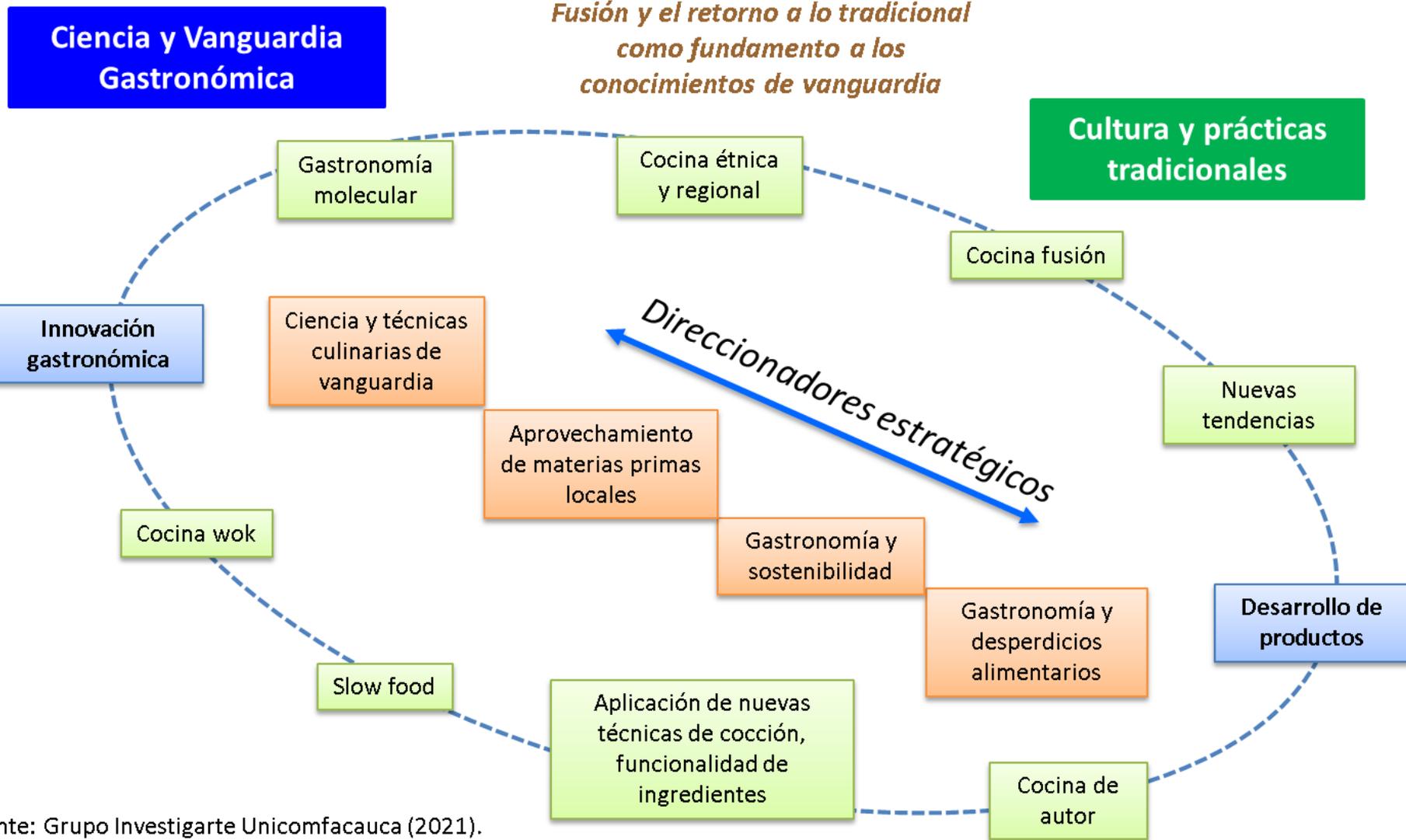
Acuerdo del Consejo  
Número 013 de 2014 por  
la Administración  
Municipal: *Mesa de  
Cocinas Tradicionales*

Cocinas plazas de  
mercado: Barrio Bolívar,  
de Alfonso López, La  
Esmeralda. Las Palmas y  
de La Calle 13

Pabellón de Cocinas  
Tradicionales que se  
instala en el Congreso  
Gastronómico desde  
hace 4 años



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**



Fuente: Grupo Investigarte Unicomfauca (2021).

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

## TENDENCIAS DE LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN



Cultura y  
prácticas  
tradicionales



Ciencia y  
Vanguardia  
Gastronómica

### ECONOMÍA CIRCULAR APLICADA A LA GASTRONOMÍA

- Promover estrategias que permita el desarrollo de tecnologías y procesos limpios aplicables a las cadenas de producción alimentarias y gastronómicas que ayuden al mejor aprovechamiento de las materias prima.

### INNOVACIÓN CULINARIA APLICADA A LA CREACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS

- Desarrollo de apuestas novedosas y pertinentes del ejercicio gastronómico y su articulación con problemáticas del entorno vinculadas con la innovación alimentaria, sostenibilidad y la apropiación social del conocimiento.

### GASTRONOMIA CON PRODUCTOS REGIONALES

- Recopilación de procesos culinarios y técnicas ancestrales que sean representativos de una región o país.

DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

# Objetivo

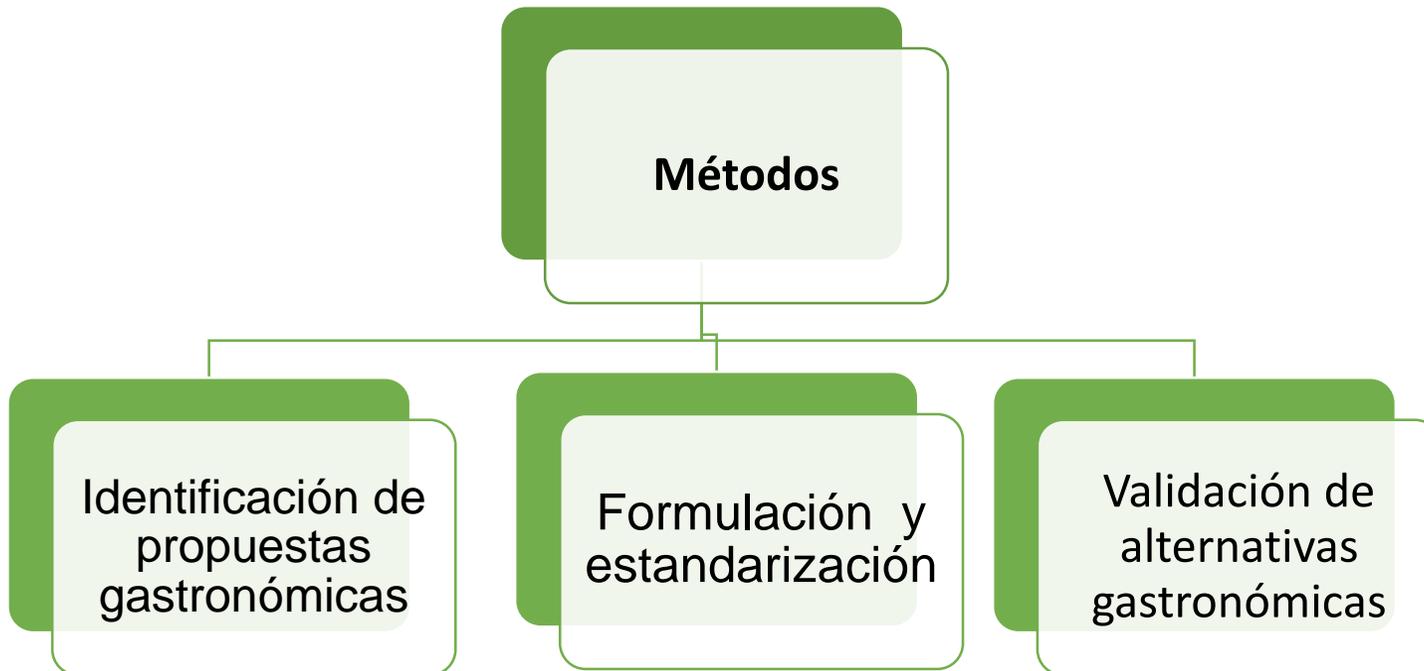


Desarrollar procesos de innovación alrededor de la gastronomía, en sinergia con las prácticas tradicionales, las técnicas y manejo de cocina de vanguardia que permitan la creación de alternativas sustentables para el sector gastronómico.



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Metodología



**Tipo de investigación.** Exploratoria de tipo descriptivo recopilando datos cualitativos y cuantitativos para el análisis de las variables.



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Propuestas Gastronómicas

## NUEVAS PRESENTACIONES CULINARIAS EMPLEANDO TÉCNICAS DE COCINA MOLECULAR

*Definir posibles formulaciones a desarrollar en el laboratorio de alimentos de Unicomfacauca.*

**Pruebas preliminares:** Platos dulces, salados y bebidas (cocteles, mocteles, y barismo) empleando técnicas de cocina molecular.

**Determinaron algunas características fisicoquímicas de las materias primas** (pH, sólidos solubles totales (%), % alcohol, entre otros), variables de control de procesos (tiempo/temperatura), y cantidad de aditivos alimentarios a usar.



DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

## Postres

- Ravioli de mora
- Panna cotta de guayaba
- Mousse de papayuela



Coctel Gin Fizz.



Coctel Orgasmo



Coctel Dulce Recuerdo

Tabla 1. Ingredientes (g o mL) coctel Dulce Recuerdo

Ingredientes	g
Aguardiente (mL)	137
Limoncillo	4
Gluconolactato de calcio	1,25
Goma xantana	0,2
Agraz	100
Azúcar	50
Granadina	68
Lecitina	0,4
Cardamomo	2
Menta	4
Anís	4
Canela	4
Yerbabuena	2
Guarapo (mL)	90

Análisis sensorial en donde se identificarán los atributos o características organolépticas (*apariencia, olor, sabor, color, humedad, aireado, textura, entre otros*) más representativos de cada preparación.

Escala de 1 a 5 puntos que va desde “me disgusta mucho” a “me gusta mucho”.

- ✓ Se realizaron formulaciones de recetas estándar para cada coctel teniendo en cuenta características fisicoquímicas de los productos usados.
- ✓ Se efectuó un análisis sensorial mediante escala hedónica de 1 a 9 puntos, empleando un panel interno no entrenado de 80 personas y evaluando atributos como: sabor, color, aroma, y textura, en tres muestras de cocteles (Gin Fizz, Orgasmo, y Dulce Recuerdo).
- ✓ Con el fin de determinar diferencias estadísticamente significativas en el nivel de agrado de cada atributo, se efectuó un análisis de varianza ( $p < 0,05$ ) y una prueba de comparación pareada DMS entre las muestras.
- ✓ Los resultados obtenidos reportaron que existen diferencias significativas en el nivel de agrado de todas las muestras en cada atributo, encontrando que el coctel Orgasmo fue el de mayor puntaje con  $8,2 \pm 0,97$  "me gusta mucho", seguido de Dulce Recuerdo con  $7,6 \pm 1,25$  "me gusta moderadamente", y con menor aceptabilidad Gin Fizz con  $6,56 \pm 1,76$  "me gusta levemente".

# Propuestas Gastronómicas

## PROCESO DE MADURACIÓN Y COCCIÓN SOUSVIDE

- ✓ Aplicación de técnicas de maduración en seco de la carne con hueso, durante varios periodos de tiempo (28, 32, 42, y 45 días) con el propósito de evaluar el perfil sensorial y establecer los mejores tratamientos para efectuar posteriormente una cocción sous vide teniendo en cuenta tiempo y temperatura para obtener carne con hueso de res en diferentes términos y así evaluarlos a nivel sensoriales para contribuir a la diversificación de recetas culinarias, con mayor aceptación de los consumidores.



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Propuestas Gastronómicas

## PROCESO DE MADURACIÓN Y COCCIÓN SOUSVIDE

*Proceso de maduración Dry aged, experimental.*

**28 días**

**32 días**

**42 días**

**45 días**



Pieza madurada sometida a cocción sousvide con corte a la mitad.



Temperatura interna 55°. Chef Juan Ramos



Temperatura interna 60°. Chef Juan Ramos

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Propuestas Gastronómicas

## PROCESO DE MADURACIÓN Y COCCIÓN SOUSVIDE

El método sous vide o sistema de envasado al vacío y su aplicación en los procesos de cocción ha permitido buenos resultados y rendimientos en las elaboraciones y cuenta con los siguientes beneficios:

- Ayuda a mantener el contenido de vitaminas, proteínas, carbohidratos
- Además favorece la retención de ácidos grasos insaturados



Beaf en Garden (new york steak 28 días, Sous vide en cama de vegetales y salsa demiglace con vino dulce).



Rib Eye 42 días maduración, cocción Sous vide en reducción de remolacha



New York steak Dry Aged 32 días, a la parrilla.



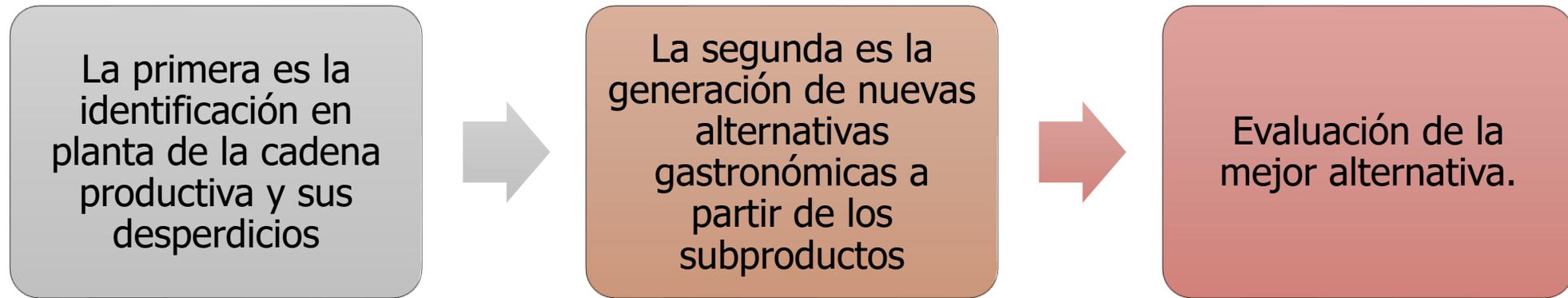
Beaf en Garden (new york steak 28 días, a Sous vide en cama de vegetales y salsa demiglace con vino dulce).

**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Propuestas Gastronómicas

## TRANSFORMACIÓN GASTRONÓMICA INTEGRAL DE LA PAPA VARIEDAD DIACOL CAPIRO

Tres fases:



Se abordará una búsqueda sistemática de información tomando en cuenta la metodología planteada por Betancourt & Zartha (2020), para luego conformar un corpus que será filtrado y analizado.

Temas relacionados con:  
Características de la papa *Diacol capiro*  
Características reológicas del almidón de papa.  
Técnicas de vanguardia.

Proponer alternativas de aprovechamiento gastronómico enfocado en la panadería y heladería:

- Evaluar los procesos de extracción de desechos.
- Identificar las características físicas y organolépticas de los desechos ya modificado y acondicionados para poder plantear alternativas de transformación.
- Experimentación de diferentes técnicas de vanguardia con la materia prima obtenida.

### Proceso de obtención de harinas papa Variedad *Diacol Capiro*.



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

# Trabajos en Clase



Deconstrucción café con chontaduro - El Tambo



Mouse de aguacate, con gulupa y mora castilla



Maduración en seco, ahumado con serrines de roble.



Solomillos de cerdo con cocción al vacío con sabores caucanos (pesto de cilantro pati morado, salsa de maíz dulce, salsa de tomate de árbol).



**DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES**

Para llegar a la cocina de vanguardia debemos partir de una cocina tradicional debidamente estructurada, conocida y diversa.

No podemos entender la cocina de vanguardia sin la cocina tradicional

Recetas, trucos, manipulaciones, valoración de la materia prima, son servicios de la cocina tradicional y base de toda cocina de futuro y evolutiva.

Hay que llegar en todo caso al equilibrio gustativo, a la búsqueda de sabores, consonancia en colores, texturas, sensaciones, optimización de la materia prima



# Conclusiones

- ✓ El trabajo realizado con los diferentes cocteles clásicos permite ofrecer una paleta de sabores y texturas, que ayudan al crecimiento de la coctelería, mediante la transformación de bebidas tradicionales en pequeñas obras gastronómicas empleando técnicas de vanguardia.
- ✓ El uso de aditivos alimentarios en mixología molecular permitió a los consumidores vivir nuevas experiencias al degustar cocteles con textura diferentes y presentación atractiva en mesa.
- ✓ Se logró determinar que el método *sous vide* o sistema de envasado al vacío y su aplicación en los procesos de cocción ha permitido buenos resultados y rendimientos en las elaboraciones y cuenta con los siguientes beneficios: ayuda a mantener el contenido de vitaminas, proteínas, carbohidratos, además favorece la retención de ácidos grasos insaturados, pues al envasarse al vacío minimiza la oxidación de lípidos y reduce la formación de compuestos secundarios.

# Conclusiones

- ✓ La papa a pesar de su importancia dentro de la canasta familiar típica de los países en desarrollo, es un alimento que aún tiene muchas posibilidades sin explorar, su uso se ha centrado en la producción de chips, los residuos sólidos y las aguas residuales generadas en este proceso están generando un problema ambiental, todo esto hace que la cadena productiva de la papa se constituya en una alternativa de aprovechamiento de residuos sólidos a nivel gastronómico, como oportuna respuesta medioambiental hacia la industria de papa en el municipio de Popayán.
- ✓ La Gastronomía de vanguardia forma parte del desarrollo cultural, y contribuye a enfrentar los avances de las tendencias actuales de alimentación, los factores de inocuidad y los métodos de elaboración de alimentos para obtener la presentación, color, sabor y textura en los platos ofertados; pudiendo incluso alcanzar resultados más saludables y dietéticos

# GRACIAS

