

Diseño de un plato desde la disponibilidad del producto para el restaurante Idílico.

Alexis Patiño Quintero

Programa de gastronomía profesional, facultad de ciencias administrativas, económicas y  
contables.

Universidad católica Luis Amigó, Medellín

Notas del autor:

## TABLA DE CONTENIDO

<b>TABLA DE CONTENIDO</b> .....	2
<b>RESUMEN</b> .....	4
<b>PALABRAS CLAVE</b> .....	4
<b>ABSTRACT</b> .....	4
<b>KEYWORDS</b> .....	5
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	5
<b>PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA</b> .....	5
<b>MATRIZ DOFA</b> .....	6
<b>PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	9
<b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	9
<b>OBJETIVOS</b> .....	10
Objetivo general.....	10
Objetivos específicos.....	11
<b>CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES</b> .....	11
<b>METODOLOGÍA</b> .....	12
Identificación de productos y productores locales.....	13
Planeación del plato.....	14
Las emulsiones.....	15
La deshidratación.....	15
Lactofermentación.....	15
Ejecución del plato.....	16
1. Elaboración de masa de pasta.....	16
2. Relleno de la pasta.....	16
3. Estirar y rellenar pasta.....	16
4. Elaboración de tomates secos.....	16
5. tomate lactofermentado.....	17
6. Aceite de albahaca.....	17
7. Medallón de bondiola.....	18
8. Glaseado de vinagre balsámico.....	18
9. Emulsión de tomate lactofermentado.....	18
10. Polvo de tomates.....	18
11. Ensalada fresca.....	18
12. Beurre blanc.....	19
13. Montaje del plato.....	19
Evaluación y apuntes de mejora.....	19

<b>RESULTADOS OBTENIDOS.....</b>	<b>20</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>28</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>29</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>30</b>

## **RESUMEN**

En el escrito se muestra el trabajo realizado desde las prácticas profesionales de gastronomía, en el restaurante idílico de la ciudad de Medellín, exponiendo desde la identidad de la empresa, pero dándole énfasis a un proyecto que busca mostrar una de las maneras de crear platos de manera responsable y con un trasfondo, basándose en bases de datos confiables, hablando con el productor del tomate español (*Solanum lycopersicum*) y siendo el producto final presentado y evaluado por expertos en el área de gastronomía, contando con docentes del programa de gastronomía de la universidad católica Luis Amigó, y cocineros profesionales del restaurante idílico (lugar de prácticas).

## **PALABRAS CLAVE**

Sostenibilidad, disponibilidad, tomate español, producto local, pequeños productores.

## **ABSTRACT**

The paper shows the work done from the professional practices of gastronomy, in the idílico restaurant in the city of Medellin, exposing from the identity of the company, but giving emphasis to a project that seeks to show one of the ways to create dishes responsibly and with a background, based on reliable databases, talking with the producer of the Spanish tomato (*Solanum lycopersicum*) and being the final product presented and evaluated by experts in the area of gastronomy, with teachers of the gastronomy program of the Catholic University Luis Amigó, and professional cooks of the idílico restaurant (place of practice).

## **KEYWORDS**

Sustainability, availability, Spanish tomato, local product, small producers.

## **INTRODUCCIÓN**

La investigación parte desde la necesidad de encontrar la manera para darle el uso correcto a diferentes alimentos que hagan parte del grupo de frutas y verduras que son altamente desperdiciados en Colombia (Martinez Anaya & Quintero Pechene, 2017), y eso uniendolo a la necesidad de diseñar un plato desde la disponibilidad de los productos para el restaurante idílico, donde se halló una buena implementación de los diferentes factores, que fueron resaltadas y puntuadas por un panel de 4 expertos en el área gastronómica, donde se tuvieron en cuenta 7 ítems a los que se les podía puntuar con dos calificativos negativos, 2 positivos y 1 neutro, siendo los calificativos positivos quienes rebasaron drásticamente los negativos e incluso en neutro que obtuvo un muy bajo porcentaje.

## **PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.**

**Idílico restaurante - razón social “restaurante lineal SAS”**

**Fecha de inicio:** 14 de mayo 2019

**Propietarios:** Yeison Mora, Cristhian Salazar

**Ubicación:** barrio Manila, el poblado, Medellín. (CL 12 43D 21)

Idílico (algo soñado), es una idea que algún día tuvo el chef y propietario Yeison Mora, después de llevar diez años trabajando para una organización de la ciudad de Medellín.

Toma el valor y plantea la idea a su entonces compañero Daniel Forero, quien acepta la propuesta, la cual se vio en su momento frenada por los recursos que aún necesitaban. Es ahí donde deciden incluir un nuevo socio, Cristhian Salazar, quien se une a la creación de Idílico, un lugar donde se busca hacer buena cocina a través del uso de técnicas bien ejecutadas, la incorporación de ingredientes provenientes de productores locales, con el fin de contribuir al desarrollo económico y social de la región. Un lugar donde sus empleados puedan trabajar cómodos, tal como ellos algún día, siendo empleados quisieron hacerlo.

Un lugar que apuesta por la propuesta gastronómica original, que busca cuidar los detalles y que ha llevado a idílico, a posicionarse como uno de los mejores restaurantes de la ciudad y del país, y a su chef Yeison Mora uno de los mejores cocineros, obteniendo en el año 2022 el reconocimiento de "chef revelación" en el Bogotá Madrid fusión.

## MATRIZ DOFA.

**Tabla 1.**

	<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
	<p>1. Público en busca de opciones gastronómicas de autor.</p> <p>2. Sector con alto flujo de extranjeros</p> <p>3. Mayor interacción en redes sociales</p>	<p>1. Escasez de insumos y suministro</p> <p>2. Baja popularidad entre el público local.</p>

	<p>en busca de conocer productos locales.</p> <p>3. Mayor interacción en redes sociales</p>	
<b>FORTALEZAS</b>	<b>ESTRATEGIAS FO</b>	<b>ESTRATEGIAS FA</b>
<p>1. Control de estándares de calidad.</p> <p>2. Capacitación constante de personal.</p> <p>3. Personal altamente calificado y con experiencia.</p> <p>4. Productos locales de la mejor calidad.</p> <p>5. Servicio al cliente de primera.</p>	<p>F3, O1- Buscar interacción del cocinero con el cliente en mesa para hacer una experiencia más completa con el consumidor, donde se entienda la importancia de conocer el producto.</p> <p>F4, O2- Explotar y divulgar el uso de productos locales de la mejor calidad para así atraer mayor cantidad de público extranjero y fidelizarlo.</p>	<p>F3, A1- Usar la capacidad creativa de los cocineros para la creación de nuevos platos, que se adapten a las temporadas y disposición con un menú rotativo, con productos que se tengan a disposición.</p> <p>Estrategia de plato de la semana.</p> <p>F4, A2- Usar como eslogan, el hecho de mostrar el producto local con técnicas innovadoras y procesos diferentes a las que se ven en la mayor parte del sector gastronómico en Medellín.</p>
<b>DEBILIDADES</b>	<b>ESTRATEGIAS DO</b>	<b>ESTRATEGIAS DA</b>

1. Alta rotación de personal.	D1, O2- Atacar y fidelizar el público extranjero para	D2, D1, A1, A2- Abrir los días domingos y festivos para obtener
2. cierre de actividades en días con alto flujo de actividades de ocio en la ciudad.	<p>mantener fuentes de ingresos sólidas que permitan mantener una nómina estable y menos cambiante con motivación para los empleados.</p> <p>D2, 01- Abrir operaciones los días como domingos y festivos para mejorar la acogida de público local, siendo un día de ocio o descanso para ellos.</p>	<p>una fuente de ingresos potencial atacando un nicho en el mercado de personas locales, que ayude a sostener una nómina capacitada que mantenga un menú rotativo según la temporada y con ella los productos a disposición.</p>

Con la elaboración del anterior gráfico, se crean estrategias para sobrepasar las amenazas y debilidades convirtiéndolas en situaciones a favor del restaurante, estas se muestran en una reunión presencial al jefe de cocina del restaurante, donde él afirma que algunas de las estrategias pueden ser implementadas a futuro. otras que si bien reconocen como debilidades, son factores que van en contra de la filosofía del chef, el cual busca un ambiente laboral agradable, donde prime el buen trato a sus empleados, por eso aunque desde el punto de vista externo no es viable, para la filosofía que sigue Yeison Mora con idílico, cambiarlo no seria una opcion.

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.**

Generar conocimiento sobre cómo plasmar ideas que no solo vayan ligadas a preparar un alimento con el fin de que sea agradable al paladar, sino que tenga un trasfondo, es uno de los factores que impulsan al autor a mostrar ese proceso de creación en una herramienta teórica para generar conciencia sobre la diversidad de producto que se encuentran en tierras colombianas y que lo hacen hoy por hoy uno de los países que integran el conglomerado de 17 naciones megadiversos que contienen el 70% de la biodiversidad a nivel mundial y que tiene a Colombia como la nación que posee el 10% de biodiversidad en ese bloque de 17 países (Marca País Colombia, n.d.).

Cocinar con el producto local es una herramienta para mitigar el desperdicio de alimentos, en especial en frutas y verduras como el tomate español (*Solanum lycopersicum*). En Colombia en el año 2016 se desperdició el 34% de la producción de alimento, de los cuales, el 58% son del grupo de frutas y verduras, siendo Antioquia y el eje cafetero la segunda región con más desperdicio, lo que en primera instancia perjudica a los productores por la pérdida de la inversión en el proceso de la pre cosecha (Martínez Anaya & Quintero Pechene, 2017), todo lo anterior genera el siguiente interrogante:

¿Cómo desarrollar platos con productos locales y de temporada, implementando técnicas de cocina que destaquen el producto y sus características organolépticas?

## **JUSTIFICACIÓN.**

Cuando se menciona el término “disponibilidad del producto”, se hace referencia a la sostenibilidad, que según la RAE, es algo “que se puede mantener durante largo tiempo sin agotar los recursos o causar grave daño al medio ambiente”, es ahí donde se busca

aprovechar el alimento que provee la tierra en ciertas temporadas para evitar así el desperdicio, teniendo en cuenta la cercanía del producto y la trazabilidad, que es a lo que apunta el restaurante idílico.

La gastronomía de cercanía se encarga de disminuir en tiempo y espacio, el distanciamiento en la cadena alimentaria (Ascorbe Landa, 2018, 5) no solo contribuye con un desarrollo sostenible de manera que no se desperdicie el alimento, sino que también ayuda a la conexión del consumidor con las tierras que habita (Ascorbe Landa, 2018, 5). La filosofía del restaurante idílico, apunta hacia el uso de productos que se cultiven por pequeños productores de sectores cercanos a Medellín, donde se siembren todo tipo de alimentos que se pueden implementar en la gastronomía, como lo son los berros, la mizuna, kumquats, moringa, pamplemusa, entre muchos otros.

El tomate español, es uno de la gran variedad de alimentos, que se producen en tierras cercanas, los cuales deben mostrarse, no solo desde su producción, sino también desde la versatilidad en la cocina para la preparación y consumo del mismo. a través del uso de ingredientes cosechados por pequeños productores, que buscan aprovechar las tierras del territorio colombiano y no explotar sus recursos para contar con una agricultura más sostenible a nivel nacional (Cortés Marín et al., 2008).

## **OBJETIVOS.**

### **Objetivo general.**

Diseñar un plato desde la disponibilidad del producto.

### Objetivos específicos.

1. Identificar ingrediente cultivado por proveedores del restaurante idílico en Antioquia
2. Elaborar un plato usando un producto seleccionado de los proveedores del restaurante implementando diferentes técnicas de cocina.
3. Presentar plato con el producto seleccionado usando las técnicas para identificar acciones de mejora.

### CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.

**Tabla 2.**

ITEM	FECHA							
	Sem ana 1	Sem ana 2	Sem ana 3	Sem ana 4	Sem ana 5	Sem ana 6	Sem ana 7	Sem ana 8
	Planteamiento del problema	X						
Justificación	X							
Entrega de título del proyecto	X							
Hacer listado de proveedores y productos		X						
Selección de productos a conocer		X						
Visita a productor		X						
Diseño de plato tentativo a elaborar según el producto		X						

Entrevista con Yeison Mora (propietario de Idílico)		X						
Indagación en bases de datos sobre el producto			X					
Indagación y experimentación de las técnicas a usar			X					
Pruebas en técnicas de cocina			X	X	X	X		
presentación del plato en el restaurante						X		
tomar apuntes de mejora						X		
Resultados, impactos y conclusiones						X		
Trabajo escrito y correcciones							X	
Bibliografía y anexos							X	
socialización del proyecto ante académicos								X

## **METODOLOGÍA.**

Para la elaboración y creación del plato se siguieron una serie de pasos, partiendo desde la escogencia del ingrediente a trabajar, el paso por un proceso creativo, siguiendo con pruebas de cocina hasta tener el plato terminado.

### Identificación de productos y productores locales

Para la escogencia del producto, se elaboró una tabla con los productos que llegan al restaurante idílico de pequeños productores, junto con el nombre del proveedor y el lugar de procedencia.

**Tabla 3.**

<b>LISTADO DE MATERIAS PRIMAS</b>		
<b>INGREDIENTE</b>	<b>PROVEEDOR</b>	<b>PROCEDENCIA</b>
Kumquats	agromandala	Fredonia- ANT
Pamplémusa	agromandala	Fredonia- ANT
Moringa	agromandala	Fredonia- ANT
Hoja de coca	agromandala	Fredonia- ANT
Mizuna	Reinaldo Castaño Salinas	Vereda Potrerito, Medellín-ANT
Berros	Reinaldo Castaño Salinas	Vereda Potrerito, Medellín-ANT
Tomate español	Reinaldo Castaño Salinas	Vereda Potrerito, Medellín-ANT
Hoja de aguacate	agromandala	Fredonia-ANT
Hoja de yuca	agromandala	Fredonia-ANT
Hoja de flor de jamaica	agromandala	Fredonia-ANT
Trucha	Reinaldo Castaño Salinas	Vereda Potrerito, Medellín-ANT

luego de decidir a elección y disposición del producto, donde se eligió el tomate

Luego, se escoge un producto netamente a gusto y satisfacción de la persona encargada de trabajarlo, basado en la versatilidad, usos y contribución que podría tener con dicho producto, siendo el tomate Español, el elegido.

### **Planeación del plato.**

Luego de tener el tomate Español como materia prima, se procede a crear un plato tentativo. El plato a elaborar se planteó centrándose en 3 técnicas de cocina, que son:

**Las emulsiones:** Consiste en mezclar dos sustancias inmiscibles, a través de un 3er agente que se conoce como tensoactivo, que logra captar pequeñas partículas de la fase dispersa que está en una menor cantidad que la fase continua o dispersante (Cardenas Bedoya & Zarama, 2021).

### **La deshidratación.**

La deshidratación es una técnica antigua que se usa como conservación de los alimentos, buscando modificar sus características organolépticas extrayendo gran cantidad de líquido, a través de una circulación corrientes de aire naturales o en equipo de deshidratación (Peinado Martinez et al., 2013, #).

### **Lactofermentación.**

es un proceso en el cual las bacterias ácido lácticas pueden desarrollarse gracias a la oxidación de la glucosa, siendo el ácido láctico fundamental para la conservación de productos químicos resultantes de la fermentación (Pedroso Reynaldo & Fernandez, 2019).

Dicho plato, consiste en unos tortelinis rellenos de quesito, tomates secos y almendras picadas, una bondiola braseada y glaseada con salsa a base de vinagre balsámico, beurre blanc, aceite de albahaca, polvo de tomate español y mizuna morada, acompañado de una ensalada fresca de fresa, mora fresca, tomate cherry, rúcula y emulsión de tomate lactofermentado y miel.

## **Ejecución del plato.**

- 1. Elaboración de masa de pasta:** Se hizo mezclando 100 g de harina de todo uso con un huevo AA y una pizca de sal, se amaso hasta tener una masa homogénea y se dejó reposar envuelta en papel vinipel durante un día en refrigeración.
- 2. Relleno de la pasta:** se mezcló 110 g de quesito marca colanta, 50 g de queso crema marca colanta, 25 g de tomate seco picado finamente y 25 g de almendras laminadas. todos los ingredientes se mezclaron muy bien hasta obtener una crema densa.
- 3. Estirar y rellenar pasta:** Se procede a estirla en una maquina artesanal para pasta, pasándola primero por el número 7, luego el número 5, seguido del número 3 y finalizado por el número dos, enharinando constantemente para obtener una lámina fina de pasta, que se corto en cuadrados de 4 cm x 4cm, se puso en el centro del cuadrado 20 gramos de relleno y se dobló formando un triángulo para cerrar todos los bordes, luego juntando 2 puntas opuestas para formar el "tortellini".
- 4. Elaboración de tomates secos:** se cortó en cuartos el tomate español y se puso en una bandeja de deshidratador, donde se dejaron a 65°C durante 48 horas, se paso por agua hirviendo durante 30 segundos. posteriormente se esterilizó un frasco de vidrio hermético, donde se llevaron los tomates deshidratados en una cantidad de 50 gramos, con 400 gramos de aceite, 1g de laurel, 1 g de orégano, 1 g de tomillo. Se cerraron de forma hermética y se dejaron en un lugar seco durante 4 semanas.

- 5. tomate lactofermentado:** se lactofermentaron los tomates con la finalidad de extraer un líquido clarificado, con alta acidez para sustituir el vinagre que tradicionalmente lleva dicha preparación. para ello se pusieron los tomates españoles cortados en cuartos con cebolla y ajo también cortados a una gramera, donde después de tener el peso final, se le agregó el 3% de su peso en sal, para luego llevarlos a una bolsa de vacío y sellarlos con un 96 de vacío y se llevaron a un lugar seco donde no diera directamente la luz solar. Los tomates estuvieron por 5 días, donde se cambió de bolsa de vacío, repitiendo el proceso anterior, y se dejó 7 días mas. Para detener la fermentación, se procesó todo el contenido de la bolsa a velocidad máxima por 1 minuto, luego se pasó a un contenedor con tapa para llevarlo a congelación por dos días. el día 14 de septiembre se extendió un paño húmedo sobre un tamiz de cocina y se vertió el contenido congelado, dejándolo durante diez horas para decantar y obtener un líquido claro con el sabor del tomate, para conservarlo se llevó a un nuevo recipiente plástico con tapa y se guardó en congelación.
- 6. Aceite de albahaca:** Se pusieron 250g de hojas de albahaca fresca en una licuadora con 3.5 tazas de aceite neutro, se proceso a velocidad máxima durante 30 segundos, luego se dejó sobre un paño decantando para obtener solo el aceite con el sabor y el color de la albahaca.

- 7. Medallón de bondiola:** la bondiola se coció en olla a presión durante 1 hora y media, poniendo en el interior 1,5kg de bondiola de cerdo, 150 g de salsa de soya, 1 cabeza de ajo, 1 cebolla entera, 1 pimiento entero, 20 g de jengibre con piel. posteriormente se sacó la proteína de la cocción y se enrolló en papel vinipel, haciendo pequeños agujeros y enrollando para formar un cilindro muy prensado, luego se llevó a refrigeración.
- 8. Glaseado de vinagre balsámico:** en una olla se pusieron 100 g de vinagre balsámico, 100 g de agua, 10 g de azúcar, 50 g de pasta de tomate y 25 g de sriracha. se llevó a fuego bajo por 10 minutos revolviendo constantemente.
- 9. Emulsión de tomate lactofermentado:** con una batidora de inmersión, se mezclaron 100 g del resultante de la lactofermentación con 50 g de miel, se le agregaron 1,5 g de goma xantana y se integró todo muy bien, luego se le incorporaron 150 ml de aceite vegetal.
- 10. Polvo de tomates:** Disponer en un deshidratador 500 g de tomate español cortado en rodajas finas y dejarlos a 65°C por 48 horas, luego disponer los tomates deshidratados en una licuadora y procesar a velocidad máxima por 2 minutos hasta tener un polvo fino; por otro lado se debe freír 200 g de panko a una temperatura de 165°C por 2 minutos, sacar y dejar secar, para luego mezclarlo con el polvo de tomate, 15 g de pimentón de la vera y 2 g de sal (receta del restaurante idílico)
- 11. Ensalada fresca:** cortar 1 fresa en cuartos sin el pedúnculo, cortar dos moras frescas por la mitad, cortar un tomate cherry en cuartos, agregar 10 g de zumo de limón (cada uno de los ingredientes en recipientes separados) y 1 g de sal.

**12. Beurre blanc:** en una olla pequeña se puso 3 ml de vino blanco chardonnay, 3 g de pimienta negra y 100 g de cebolla roja picada hasta que su volumen se redujera y quedara solo una tercera parte del contenido inicial, posterior a eso se tamizó el líquido y se llevó a una olla donde se agregaron 250 g de crema de leche y 5 g de mantequilla sin sal, todo lo anterior sin dejar de mezclar con un batidor de mano hasta romper hervor, por último se agregaron 2 g de sal.

**13. Montaje del plato:** se dispuso en un plato pando grande, tres tortellinis en el centro de forma triangular, intercalados con los medallones de bondiola glaseada, luego sobre los medallones un poco de la salsa de vinagre balsámico; se introdujo en el espacio libre del centro del plato, la salsa beurre blanc y sobre ella unas gotas de aceite de albahaca, luego para finalizar, se dispuso una pequeña rama de mizuna morada sobre cada tortellini y se terminó el plato espolvoreando el polvo de tomate aleatoriamente.

En un plato pequeño y con bordes se dispuso todos los ingredientes de la ensalada fresca aleatoriamente, poniendo sobre algunos de ellos pequeños fragmentos de rúcula y se terminó con 3 puntos en la parte exterior del plato, la emulsión de tomate lactofermentado.

### **Evaluación y apuntes de mejora.**

El plato final se presentó a 4 personas expertas, que juzgaron desde su conocimiento y experiencia la planeación y ejecución del plato, dando a su vez los factores y apreciaciones a corregir con el formato que proporcionó el investigador.

## RESULTADOS OBTENIDOS

Luego de llegar a la elección y disposición del producto, donde se eligió el tomate español; se visitó al proveedor Reynaldo Castaño Salinas, en la vereda el Potrerito de la ciudad de Medellín, para conocer de primera mano un poco del proceso de producción, con la intención de indagar sobre el producto, lo cual fue muy limitado debido a la poca disposición de tiempo de la persona encargada, donde el productor mencionó que “ eso me lo trajo uno de españa ” haciendo referencia a la persona que le entregó la plántula de la variedad española del tomate. luego aseguró que en su finca dio resultado la plantación y ahora es él quien saca las semillas para plantar nuevamente y que aunque era una variedad diferente, es una variedad “que es muy dulce pa’ las plagas”.

**Imagen 1:** Productor Reynaldo Castaño Salinas.



**Imagen 2:** Finca en vereda Potrerito, Medellín-Ant.



**Imagen 3:** Productor Reynaldo Castaño Salinas.



consiguiente a lo que se logró identificar del producto, se llevaron a cabo los siguientes pasos de la investigación, donde fue vital la experiencia y habilidades culinarias del investigador y fue una actividad más experiencial, donde se iniciaron los procesos donde acerca de lo que se quería plasmar.

Así se inició la fase siguiente que fue la planeación del plato, donde lo que se hizo fue la compilación de ideas del investigador a plasmar con el plato y se indagó en bases teóricas los beneficios y especificaciones de 3 técnicas de cocina que se implementaron en el plato, obteniendo el siguiente resultado:

**Imagen 5:** Plato finalizado.



El anterior plato se presentó ante un panel de personas expertas en el medio gastronómico para aprobar o desaprobar la creación, evaluando así diversos conceptos que se les dieron a evaluar según el siguiente formato:

**Tabla 4:** Formato de evaluación.

<b>Fecha</b>	
--------------	--

<b>Nombre</b>					
<b>Preparación</b>					
	<b>Deficient</b> <b>e</b>	<b>Incorrect</b> <b>o</b>	<b>Aceptabl</b> <b>e</b>	<b>Destacad</b> <b>o</b>	<b>Excelente</b>
<b>Textura</b>					
<b>Técnicas implementadas</b>					
<b>Sabor</b>					
<b>Aprovechamiento de producto</b>					
<b>Creatividad</b>					
<b>Temperatura</b>					
<b>Storytelling</b>					
<b>Comentarios</b>					

Los 7 items se evaluaron en 5 calificativos diferentes que se interpretaban de la siguiente forma:

Deficiente: Calificativo negativo.

Incorrecto: Calificativo negativo.

Aceptable: Calificativo neutro.

Destacado : Calificativo positivo.

Excelente: Calificativo positivo.

El panel de expertos evaluadores lo conformaron:

**Melissa López Mejía:** Docente de gastronomía en la universidad católica Luis Amigó.

**Lina Maria Suarez Restrepo:** Docente de gastronomía en la universidad católica Luis Amigó.

**Robinson Gutierrez Correa:** Jefe de cocina del restaurante Idílico.

**Fanny Espe ranza Cruz Vargas:** Cocinera del restaurante Idílico.

Se arrojaron los siguientes resultados:

**Imagen 6:** Formato de evaluación Robinson Gutierrez.

Nombre	Robinson Gutierrez Correa				
Fecha	11 - 10 - 23				
Preparación					
	Deficiente	Incorrecto	Aceptable	Destacado	Excelente
Textura				X	
Técnicas implementadas					X
Sabor			X		
Aprovechamiento de producto					X
Creatividad				X	
Temperatura				X	
Storytelling					X
Comentarios	Mas Cuidado al detalle				

**Imagen 7:** Formato de evaluación Lina Marcela Suarez.

Nombre	Lina Marcela Suarez Restrepo.				
Fecha	17/10/2023.				
Preparación.	→ ???				
	Deficiente	Incorrecto	Aceptable	Destacado	Excelente
Textura				X	
Técnicas implementadas				X	
Sabor					X
Aprovechamiento de producto				X	
Creatividad				X	
Temperatura				X	
Storytelling				X	
Comentarios	→ producto local. → técnica - → bondiola: muy bien cuidar los detalles. Cuidar el nombre de la preparación.				

**Imagen 8:** Formato de evaluación Melissa Lopez Mejia.

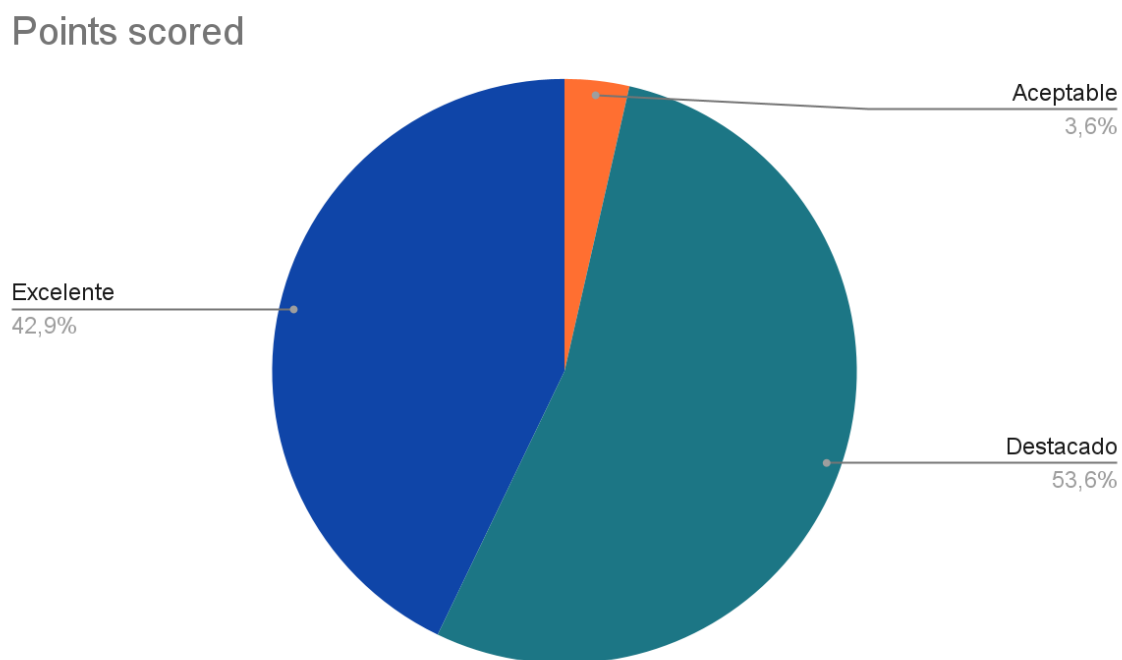
Nombre	Melissa López Mejía				
Fecha	11 de octubre del 2023				
Preparación					
	Deficiente	Incorrecto	Aceptable	Destacado	Excelente
Textura					X
Técnicas implementadas					X
Sabor				X	
Aprovechamiento de producto					X
Creatividad				X	
Temperatura				X	
Storytelling				X	
Comentarios	Excelente trabajo creativo. Detalles mínimos por coffee.				

### Imagen 9: Formato de evaluación Fanny Esperanza

Nombre	Fanny Esperanza Cruz Vargas.				
Fecha	11/10/23				
Preparación					
	Deficiente	Incorrecto	Aceptable	Destacado	Excelente
Textura				X	
Técnicas implementadas					X
Sabor				X	
Aprovechamiento de producto					X
Creatividad					X
Temperatura				X	
Storytelling					X
Comentarios	<p>• Se envufo de manera concreta el concepto que maneja la base del restaurante. El uso apropiado del producto fresco, puede mejorarse un poco y hacerlo más fuerte el tema de la sal.</p>				

Para obtener un porcentaje preciso del acierto o desacierto del plato en términos generales y contemplando todos los ítem evaluados, se sumaron la totalidad de casillas de cada formato y se multiplicó por el número de personas que tuvieron su votación, para así sacar un porcentaje preciso de cada uno de los calificativos de evaluación (deficiente, incorrecto, aceptable, destacado, excelente).

**Gráfica 1:** Análisis de evaluación del plato.



En la gráfica se evidencia que el 96,5% de los votos fueron en un calificativo positivo, el 3,6% un calificativo neutro y el 0% para calificativos, lo que supone que el plato fue acertado para el panel de expertos que evaluaron la ejecución del proyecto.

## CONCLUSIONES

De forma efectiva y satisfactoria, lograron cumplirse los objetivos planteados al inicio de la investigación, donde se logró elaborar un plato con las características establecidas y trabajando de manera acorde las técnicas que se plantearon en un inicio, que además consiguió la aprobación de un panel de expertos que pudieron ver, degustar y puntuar los diferentes aspectos sobre la presentación de un plato.

El plato no solo pudo cumplir con los objetivos de la investigación, sino también regirse a los aprendizajes del investigador en el paso por el restaurante Idílico, donde además se rigió por la filosofía del restaurante, donde se enaltecen los productos locales en el departamento de antioquia, puntualmente en los alrededores de la urbe de Medellín.

Por parte de la agencia, se contó con toda la disposición siempre de ayudar y fomentar el aprendizaje a los pasantes y practicantes, suministrando todo tipo de información, bases técnicas, instalaciones, espacios y flexibilidad en algunos horarios donde se complicaba el tema laborar con el académico, haciendo una práctica posible con todos los pormenores que se cuentan.

Es muy valioso y de gran importancia, que la agencia se tome el tiempo al final de las prácticas para ver qué tanto pudo retener el practicante, exigiendo un plato que represente sus vivencias dentro de las cocinas de idílico, donde se reflejen las técnicas, emociones, filosofías y demás descriptores que conforman la filosofía de Idílico (algo soñado).

## BIBLIOGRAFÍA

- Ascorbe Landa, C. (2018). Alimentos y gastronomía de cercanía: ¿un valor en alza? *Nutrición Hospitalaria*, (Extra. 4), 5. <http://dx.doi.org/10.20960/nh.2124>
- Cardenas Bedoya, M. A., & Zarama, D. C. (2021, noviembre). *Proyecto de grado \_ La quimica en la cocina.docx*. Colegio Unidad Pedagógica. Retrieved October 10, 2023, from [http://colegiounidadpedagogica.edu.co/wp-content/uploads/2022/10/Proyecto-de-grado-\\_La-quimica-en-la-cocina.docx.pdf](http://colegiounidadpedagogica.edu.co/wp-content/uploads/2022/10/Proyecto-de-grado-_La-quimica-en-la-cocina.docx.pdf)
- Cortés Marín, E. a., Suárez Mahecha, H., & Pardo Carrasco, S. C. (2008, enero-diciembre). PRODUCCIÓN SOSTENIBLE EN LA AGRÍCULTURA COLOMBIANA. *ingeniería de recursos naturales y del ambiente.*, 7(48-56), 11. <https://www.redalyc.org/pdf/2311/231116372006.pdf>
- Marca País Colombia. (n.d.). *¿Por qué colombia es un país megadiverso?* Marca País Colombia. Retrieved October 10, 2023, from <https://www.colombia.co/pais-colombia/hechos/colombia-hace-parte-de-los-17-paises-megadiversos-del-mundo/>
- Martinez Anaya, M. M., & Quintero Pechene, J. C. (2017, septiembre 8). *Vista de Estado actual de los desperdicios de frutas y verduras en Colombia*. *Revistas UTP*. Retrieved October 10, 2023, from <https://revistas.utp.ac.pa/index.php/memoutp/article/view/1493/2174>
- Pedroso Reynaldo, A., & Fernandez, G. P. (2019, March 9). ';;'. ';;' - YouTube. Retrieved October 10, 2023, from [https://www.researchgate.net/profile/Biochar-Cuba/publication/337196551\\_Efecto\\_](https://www.researchgate.net/profile/Biochar-Cuba/publication/337196551_Efecto_)

fisico-quimico\_que\_ejerce\_la\_fuente\_de\_energia\_de\_soluciones\_nutritivas\_sobre\_e  
l\_biochar\_enriquecido/links/5dcadab292851c818049aea1/Efecto-fisico-quimico-qu  
e-ejerce-la-fuente-de

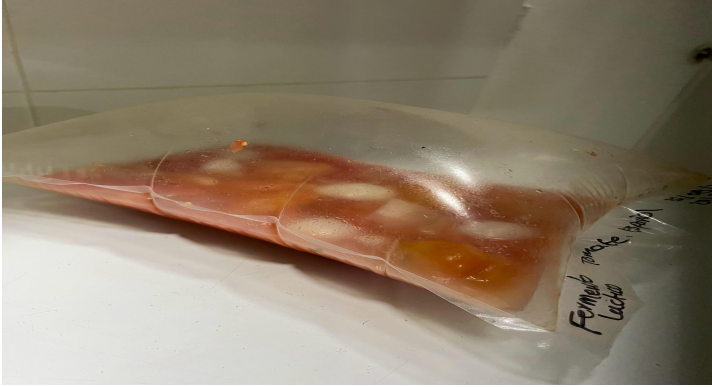
Peinado Martinez, J. L., Herrera, R. V., & Gandara Fernandez, J. A. (2013). Deshidratación de alimentos utilizando energía solar térmica. *CULCyT: Cultura Científica y Tecnológica*, 10(extra 50, 2), 99-107. ISSN-e 2007-0411

## ANEXOS

**Imagen 9:** Equipo de cocina Idílico.



**Imagen 10:** Tomate lactofermentado.



**Imagen 11:** Tomate deshidratado.



**Imagen 11:**



**Imagen 12:** Clarificado de lactofermento.

