

**Creación de un plato para el restaurante Idílico con inclusión de batata morada y naranja,
destacando su versatilidad y propiedades.**

Isabella González Rendón

Programa de gastronomía

Trabajo de práctica, modalidad empresarial

Melissa López Mejía

Asesora de práctica

Universidad Católica Luis Amigó

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables

Medellín, Colombia

26 de abril del 2024

Introducción

En los últimos años en la ciudad de Medellín, se ha evidenciado el incremento de nuevas propuestas de cocina, como restaurantes, cocinas ocultas, comida a domicilio, entre otras; las cuales han aumentado en un 5% aproximadamente para el 2022 (El Colombiana, 2023), esto gracias a la demanda de un público cada vez más dispuesto a cambiar sus productos de consumo habitual y permitirse una experiencia de compra memorable, no solo a través de un buen producto; el cliente busca experiencia, innovación, un servicio excelente y personalización (Citado por González en 2019).

Dentro de este contexto, es como nace, Idílico Restaurante, en el año 2019, ubicado en el sur-oriente de Medellín, en Manila, uno de los barrios con mayor concentración turística de la comuna 14, El Poblado (Barbarán, 2022). Su dirección (Calle. 12 #43d-21), reposa en el primer piso de un edificio pequeño, en un local amplio, que cuenta con una cocina dotada, zona de bar y bebidas, baños y una capacidad para 60 comensales, distribuidos entre el salón y el salón VIP; en este espacio, es donde han marchado con éxito las actividades del restaurante, abriendo sus puertas a extranjeros y locales.

Sus propietarios Yeison Mora y Christian Salazar, plasmaron en Idílico, el concepto de una cocina tradicional, basada en el producto, que recuerda a la comida de hogar con sabores de leña y cocciones largas, así lo expresa Yeison en una entrevista para el periódico el tiempo. Con diferentes contratiempos y adversidades durante la creación formal del restaurante, finalmente cuentan con la acogida de los curiosos, que buscan probar algo nuevo y se sorprenden con una calidad y un sabor único logrado con productos regionales de pequeños productores (Martínez,

2023). La voz a voz fue su mejor método de posicionamiento en el sector gastronómico, y gracias a la experiencia con la que contaban sus dueños, a los pocos años el chef Yeison, fue nominado al premio “Chef Revelación” en Bogotá Madrid Fusión, donde para su sorpresa fue el ganador y los llevó a ser reconocidos por su participación en el congreso Madrid Fusión, como representantes de Antioquia frente a un público internacional con grandes profesionales del sector.

Su propuesta gastronómica consta de una carta de autor que se divide en platos clásicos y de temporada; los primeros, son los que siempre están disponibles; mientras que los segundos son aquellos creados para renovar y mantener fresco su menú, con la intención de que la gente que vuelve siempre tenga la oportunidad de conocer nuevos sabores. Además de su carta, desde el año 2023 lanzan un formato de menú degustación, este cuenta con 7 platos cuidadosamente seleccionados y elaborados que representan el estilo del restaurante, que se puede acompañar de maridaje; esta experiencia se lleva a cabo en el salón VIP, dotado con mesas amplias, sillas más confortables, aire acondicionado y atención preferencial.

La misión del restaurante es otorgar al comensal un espacio de conexión y sensibilidad por el producto que está en el plato, para entregar felicidad, a través de su historia y la calidad de la preparación. Esto es lo que ha atraído a su público, el cuidado por los sabores que encuentras en un bocado y su constante búsqueda de innovación, además del papel importante que juega el servicio a la mesa, quienes no solo acompañan de manera atenta y amable, también tienen la capacidad de ofrecer de manera acertada un plato de acuerdo a los gustos, restricciones y necesidades del comensal, al igual que bebidas y vinos de alta calidad; es la combinación de todos los factores lo que hace que el restaurante idílico tenga clientes satisfechos y fieles a su propuesta (Tettay, 2023).

Planteamiento del problema

La batata (*Ipomoea batatas* L.), conocida también como camote, boniato o papa dulce, pertenece al grupo de raíces y tubérculos. Aunque comparte características similares con la papa, sus atributos organolépticos varían considerablemente entre sus 1000 variedades más conocidas, destacando aspectos como la textura, el sabor y el color (García-Méndez et al., 2016 & Tarache, 2023). Su cultivo se destaca en suelos arenosos, pero su alta capacidad de adaptación a diferentes tipos de suelo permite considerarla de fácil manejo, además de fácil propagación. Los bulbos presentes en su raíz presentan características que le permiten una buena resistencia a climas muy cálidos y vientos fuertes, gracias al agarre de sus raíces con el suelo (Lago, 2011).

Este tubérculo tiene presencia en los suelos de todos los continentes, siendo uno de los cultivos más importantes a nivel mundial con una producción aproximada de 90 millones de toneladas al año de acuerdo con la FAO (Tarache, 2023 & Khairul, 2021). Representa una gran importancia en la seguridad alimentaria de África y Asia (Flórez Martínez et al., 2016), incluso en estudios recientes se observa como un elemento importante en países como Brasil, México y Colombia; esto, gracias a su rendimiento productivo, resistencia a climas secos y sus valores nutricionales que superan a otros cultivos como la papa, representando una fuente importante de vitaminas A, E y C, minerales como calcio, hierro y fósforo, fibra dietética, proteínas, carbohidratos, lípidos (Vidal et al., 2018 & García-Méndez et al., 2016) y la presencia de numerosos fitoquímicos que promueven la salud humana (Nguyen, et al., 2021) Estos nutrientes se acumulan especialmente en variedades con pulpa naranjada y morada de acuerdo con Rosero et al., 2022.

En Colombia, su producción, tienen una relación directa con costumbres ancestrales heredadas de los indígenas muisca de los Andes quienes lo horneaban, asaban o cocían, para acompañar platos dulces o sopas (Rosero et al., 2022). Actualmente, el país es uno de los centros

primarios de mayor diversidad genética a nivel mundial y registra un promedio de producción de 292 toneladas al año, aunque su cultivo no hace parte de los principales, y no tiene una alta demanda (Flórez Martínez et al., 2016). Es frecuente encontrarlo en cultivos de pequeña escala, como huertas caseras, haciendo parte de una seguridad alimentaria garantizada para las familias alrededor de la siembra (Tarache, 2023), sus principales áreas de cultivo, se encuentran en Córdoba, Sucre y Magdalena, departamentos con el mayor consumo, principalmente en fresco (Arrieta Banquet, et al., 2017).

El consumo de este tubérculo, abarca gran parte de su estructura vegetativa; es de amplio uso en la alimentación animal y humana, como materia prima para la obtención de bebidas alcohólicas, azúcar y otros productos alimentarios (Lago, 2011). Las hojas y tallos, son comúnmente usados en ensaladas o batidos; mientras que las raíces son más consumidas como guarnición (fritos, asadas, horneadas), dulces o snacks (Vidal et al., 2018). En las diferentes comunidades indígenas de Colombia no es sólo fuente de alimento, sino que se emplea como elemento ceremonial, medicinal, terapéutico, artesanal y ornamental (Rosero et al., 2022).

En los últimos años se ha explorado el producto en investigaciones que buscan impulsar su producción y consumo, tanto para alimentación humana como animal, explotando todos sus atributos en la industria. Se ha estudiado la producción de almidón, harina y colorantes alimentarios, la extracción de sus compuestos para la fabricación de zumos de frutas y leches; así como en la producción de bebidas alcohólicas, biocombustibles y alcohol industrial (Flórez Martínez et al., 2016)

A partir de esto, se observa que es importante continuar con la promoción de este producto, a través, de procesos culinarios que permitan diversificar la forma de consumo y preparación de esta materia prima, para lo que se propone el siguiente problema de investigación,

donde se busca dar solución a la siguiente pregunta ¿Cómo crear un plato para el restaurante Idílico con inclusión de batata morada y naranja, destacando su versatilidad y propiedades?

Justificación

En los últimos años, el gremio gastronómico, se ha visto inmerso, en dinámicas que han implicado un cambio en las modalidades de trabajo de restaurantes o establecimientos de comida; desde el aumento de la inflación del país, los altos cobros de arriendos, costos de mano de obra y producción, hasta el aumento en los precios de la materia prima (Rodríguez, 2023). Sin embargo, estos eventos no han sido freno para incrementar la oferta de restaurantes y empresas dedicadas al expendio de comida en la mesa. De acuerdo con la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia en 2021 el registro de este tipo de empresas aumentó en la región en un 39,3% (Vivir en el poblado, 2022). Teniendo un total aproximado de 13.985 establecimientos en Medellín, distribuidos con mayor concentración en las zonas de El Poblado, Laureles y La Candelaria para el año 2023(Quiceno Ramírez, 2023). La alta oferta de restaurantes, ha permitido observar la necesidad de cambiar o implementar una estrategia de posicionamiento que les permita mantenerse en el mercado, donde la propuesta de valor invite al consumidor a conocer y explorar los espacios y la experiencia que ofrecen (Delgado, A. 2023).

Así es, como se pretende generar un impacto mayor en el mercado, la gastronomía como experiencia, no va solo enfocada en la adquisición de un producto para saciar el hambre, ahora con todas las transformaciones referentes al consumo, la gastronomía va ligada como parte fundamental de procesos económicos, culturales, sociales y lúdicos; en donde se deben tejer propuestas que ofrezcan al cliente condiciones de vivir experiencias únicas placenteras, incluso por encima del precio en sí (González, 2019); pues el factor relevante está en la incidencia emocional que se genera a través del ambiente, la temática, la atención y el producto, en una

comunicación equilibrada, que retenga y fidelice a los clientes (Cabrera, 2013). Por ende, para mantener activas estas propuestas gastronómicas es necesario que el cliente perciba una referencia positiva del lugar, con el fin de generar vínculos.

Muchas de estas referencias en la actualidad, se obtienen del uso masivo de las redes sociales; estas plataformas tienen una gran importancia en la percepción del cliente frente a la oferta que puede encontrar en el establecimiento (Nascimento, Silva, Limberger, 2019). Una de estas plataformas es TripAdvisor, considerado el sitio de viajes más grande del mundo, a través del cual se puede planificar un viaje, leer opiniones, recibir consejos y comparar precios entre diversidad de servicios relacionados con el turismo (TripAdvisor, 2024); entre estos servicios, está el gremio de la restauración, allí se puede encontrar un aproximado de 600.000 establecimiento alrededor de 27 países, sobre los cuales, los usuarios pueden integrar su opinión y valorar su experiencia, para compartirlo y ser una herramienta que ayude a la toma de decisión de otros usuarios interesados (Nascimento, Silva, Limberger, 2019), de esta manera hay una sensación de mayor seguridad y certeza frente al servicio que se busca.

Idílico al ser un restaurante ubicado en una zona estratégica de la ciudad (Manila), que recibe promedio de 12.000 visitantes extranjeros a la semana (Barbarán, 2022); es un establecimiento que diariamente en sus horarios de lunes a sábado de 12m- 3pm y 6:30pm- 10pm, recibe en su salón comensales de todas partes del mundo, desde asiáticos, hasta locales, que acuden ansiosos por conocer parte de la gastronomía regional en un formato de alta calidad, sencillo, pero de sabores perfectamente combinados, como lo indica una usuaria española de TripAdvisor (2023) “Excelente comida en el poblado. Comida de autor muy rica y sabrosa. Productos de calidad y bien cocinados. El camarero nos explicaba cada ingrediente y la combinación de ellos. El pescado increíble, así como los tentáculos de maíz y el plato de pasta

con trufa. Precios casi igual que los españoles, pero vale la pena para disfrutar.” Otros usuarios en Google (2024) comentan: “Comida fantástica y personal muy atento. Definitivamente vale la pena reservar si estás en Medellín. Pedimos el menú degustación de 8 platos. Incluso nuestros niños de 12 y 14 años disfrutaron de todos los platos, excepto quizás la ostra, aunque eso también fue muy agradable. Muy recomendable. Muchos productos locales se aprovechan de forma innovadora” (Anders Kirkeby).

Así son algunos de los comentarios que recibe el restaurante diariamente y que son usados por los turistas y locales para decidir si asistir o no al establecimiento, estos obligan al establecimiento a ofrecer un servicio superior y un alto valor percibido constantemente para posicionarse en el mercado y mantener una ventaja competitiva (Lee, Hallak, Sardeshmukh, 2016). Gracias a ello, Idílico, es uno de los restaurantes más reconocidos de la zona, por las recomendaciones de hostales, hoteles y agencias de turismo, así como las buenas referencias que se encuentra en plataformas como Google y TripAdvisor, donde se reciben opiniones sobre la experiencia que ofrece el espacio de Idílico.

Teniendo en cuenta el objetivo de este trabajo, las estrategias de mayor importancia que debe implementar el restaurante, son aquellas que direccionadas a la búsqueda de mejoras continuas, propuestas de platos nuevos de manera periódica, divulgación de los productos usados en la preparación, así como su historia y procesos de elaboración, y el uso de materias primas de alta calidad; estas estrategias se encuentran relacionadas con procesos que implican investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) y buscan que el comensal siempre que regrese encuentre propuestas frescas, sabores nuevos, espacios agradables y un servicio de mejor calidad (Perisé, 2020).

De acuerdo con el ministerio de ciencias, el I+D+i, hace referencia a procesos que buscan generar productos de conocimiento que brinden una solución a una problemática de manera innovadora (Rodríguez-Rojas, et al., 2018). La investigación es toda aquella actividad intelectual y experimental sistemática, que tiene como propósito aumentar los conocimientos sobre una determinada materia (RAE, 2024). Mientras, el desarrollo está más enfocado en la ejecución de las ideas, para plasmarlas en el mundo real y visualizar de manera más concreta las limitaciones y problemáticas presentes (Perisé, 2020); la innovación hace referencia en la Bullipedia citada por Perisé, a toda nueva creación y su implementación económica, es decir, es la capacidad de generar un beneficio, de hacer rentable una creación (2020).

Estos términos se entretajan con el fin de transformar ideas en valor, donde la creatividad es el motor y a partir del cual se obtiene un valor competitivo y diferencial que le permite a un restaurante posicionarse dentro de los mejores de su categoría, para mantener la demanda sobre su servicio, mediante la experiencia y la versatilidad aplicada a sus productos (Arenales, 2023).

La creación de un plato que integre la batata morada y la batata naranja mediante un proceso de investigación, desarrollo e innovación, con enfoque en las propiedades que puede ofrecer el producto, desde su riqueza nutricional, la versatilidad culinaria y el potencial gastronómico que este posee, hace parte de una propuesta que busca fomentar y mantener activa la oferta de valor del restaurante, para que el público tanto extranjeros como locales, puedan encontrar un espacio único que le permita explorar sus sentidos a través de nuevos sabores y productos.

Objetivos

General

Crear un plato para el restaurante Idílico con inclusión de batata morada y naranja, destacando su versatilidad y propiedades.

Específicos

1. Revisar la información disponible sobre las propiedades y características organolépticas de la batata morada y naranja, así como su uso en el sector gastronómico.
2. Diseñar un plato que integre la batata morada y naranja, a partir de la metodología Design Thinking.
3. Valorar la aceptación del plato presentado en el restaurante Idílico, por medio de una rúbrica de evaluación.

Metodología

La metodología empleada para dar respuesta a los objetivos planteados en la investigación, se desarrolla a través de un paso a paso acorde a cada uno de los objetivos específicos propuestos. Con el fin de dar mayor orden y claridad de las tareas que deben cumplirse, se hizo un recuento de las actividades a lograr de acuerdo con las semanas dispuestas para culminar el trabajo de investigación (Tabla 1) y se describió el proceso para cada objetivo

Tabla 1. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES						
ACTIVIDADES	SEMANAS					
	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15	16
Análisis de los procesos, técnicas y enfoque trabajado en el restaurante Idílico.	■					
Desarrollo de una matriz DOFA.	■	■				
Selección de la materia prima a explorar.		■				
Búsqueda de referencias bibliográficas, con información de calidad sobre la creación de propuestas gastronómicas nuevas.	■	■	■	■		
Estructuración de un Mapa Mental como brainstorming sobre la batata.			■			
Realizar una revisión bibliográfica sobre las propiedades y características organolépticas de la batata morada y la batata naranja, su aplicación e historia.			■	■		
Idear propuestas de platos y técnicas a usar.				■		
Aplicar pruebas del plato para encontrar aciertos y errores en los procesos y sabores.				■	■	
Analizar las pruebas de mejor calidad.					■	
Diseñar la presentación final del plato y el storytelling.					■	
Presentar y evaluar el plato final.						■
Determinar procesos de mejora.						■
Describir resultados y conclusiones.					■	■

Fuente: Elaboración propia.

Revisar la información disponible sobre las propiedades y características organolépticas de la batata morada y naranja, así como su uso en el sector gastronómico.

Se realizó una búsqueda de información relevante, que abordará temáticas relacionadas con la batata; para esto se usaron bases de datos como Scielo, Google académico y otras revistas académicas, donde se analizó artículos, libros electrónicos, documentos y noticias oficiales. A partir de allí, se pretende identificar las características, propiedades, usos y aplicaciones tanto en cocina como en la industria alimentaria, los niveles de consumo y producción a nivel mundial y nacional, así como la relevancia del cultivo como parte de la seguridad y soberanía alimentaria.

Diseñar un plato que integre la batata morada y naranja, a partir de la metodología Design Thinking.

La metodología Design Thinking se basa en un proceso creativo y analítico, mediante el cual, se logra un proceso de innovación, en productos y servicios que satisface las necesidades de quién la aplica, partiendo de la capacidad humana y lo que se conoce, para establecer relaciones y representar conceptos de acuerdo con características, objetivos, exigencias y pensamientos del entorno en el que se trabaja (del Mar Ketlun, 2020). Existen varias formas de aplicar esta metodología y su aplicación se plantea en pasos o etapas que permiten ir obteniendo ideas y una percepción más amplia del objetivo de estudio. Las fases que se van a aplicar en este trabajo son las siguientes: etapa de comprensión, de observación, de definición y finalmente la de creación. Sin embargo, a pesar de que hay un paso a paso, esta metodología permite iniciar desde cualquier etapa, devolverse y volver a comenzar si es necesario (Ramírez, 2021).

La primera fase se enfoca en entender la necesidad que se quiere resolver y su razón; en la segunda etapa se da una observación más global del problema, y todos los aspectos que lo acompañan; para la fase tres se busca adquirir una mayor claridad del proceso a seguir. Para terminar, en las últimas fases, la capacidad de ideación toma mayor importancia, donde se pueden aplicar herramientas de brainstorming (del Mar Ketlun, 2020), estas permiten a partir de palabras e imágenes, ubicar conceptos específicos, en temáticas específicas, que se unen en una representación gráfica para encontrar y entrelazar ideas respecto al tema (Ramírez, 2021).

Para realizar la observación del entorno, el escenario a analizar fue el lugar donde se llevó a cabo la práctica, esto a partir de un gráfico que identifica las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas (DOFA) del Restaurante Idílico, con el fin de comprender las necesidades

de la empresa. La matriz diseñada permitió observar de manera más precisa las cualidades y dificultades presentes y así proponer estrategias posibles, para mejorar aquellos aspectos que presentan fallas o deficiencias y continuar aprovechando y explotando al máximo todos los factores favorecedores; estas estrategias a trabajar se plantean teniendo en cuenta la relación entre Fortalezas-Oportunidades, Fortalezas-Amenazas, Debilidades-Oportunidades y Debilidades-Amenazas, como se observa en la Tabla 2.

Este trabajo se enfoca en las estrategias FO, DO y FA, que están acordes con el objetivo de esta investigación, y buscan mantener activo el factor de innovación, a través de propuestas gastronómicas nuevas, procesos de mejora continua, potenciar el reconocimiento de los clientes y establecer buenos parámetros de calidad.

Teniendo presente la necesidad de desarrollar procesos de innovación constantemente, se identifica como problemática la creación de nuevos platos; y para lograrlo el paso inicial, consistió en la búsqueda de una materia prima principal, a partir de la cual pudiesen aplicarse técnicas ya trabajadas en el restaurante. Durante la observación de todos los productos usados en Idílico, se seleccionó la batata como materia prima; el primer encuentro con este producto se dió en la elaboración de unos chips que acompañaban el crudo de trucha, del menú degustación. Sus colores diferentes, poco usuales en cocina, especialmente el de la batata morada, fue un gran atractivo, incluso al aplicar una fritura, daba como resultado un producto con colores brillantes, además de un sabor muy agradable. Al indagar sobre todas sus propiedades, orígenes y usos que se le daba por ancestros de la región, se convirtió en un producto por explorar, ya que es una materia prima muy importante en Colombia pero que carece de uso; por ende, es ideal para crear expectativa y llamar la atención del consumidor, a través, de su sabor e historia.

Tabla 2. Matriz DOFA, restaurante Idílico.

Análisis Interno Análisis Externo	Fortalezas <ul style="list-style-type: none"> - Buena ubicación. - Servicio de calidad. - Reconocimiento nacional e internacional del chef. - Experiencia de calidad a través del menú degustación. - Producto de origen local, de buena calidad. - Equipo de trabajo con experiencia y conocimiento. - Flexibilidad en la oferta y demanda del cliente de acuerdo a sus gustos o restricciones. - Reseñas de calidad en páginas de internet. 	Debilidades <ul style="list-style-type: none"> - Rotación de personal. - Dificultad para encontrar personal capacitado. - Deficiencia en algunas estructuras del lugar. - Manejo de horarios del personal. - Falta de manejo del entorno digital como redes sociales. - Deficiencia en el manejo de plagas.
Oportunidades <ul style="list-style-type: none"> - Ubicación estratégica del restaurante. - Gran afluencia de público turista. - Innovación y desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas. - Compartir conocimiento y aprendizajes. - Aumento de interés en el cuidado y uso de productos locales. - Colaboración directa con el productor local. - Aprovechamiento del uso de redes sociales. 	Estrategias FO <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar estrategias de marketing, haciendo aprovechamiento de las redes sociales, que ayude a consolidar la marca ante el consumidor. - Hacer mejoras continuas en el menú, así como nuevas propuestas de platos. - Divulgar el manejo del producto, desde la siembra hasta su transformación en el plato. - Potenciar la visibilidad de los eventos de catering para generar confianza en el público objetivo. 	Estrategias DO <ul style="list-style-type: none"> - Potenciar el uso de redes sociales, para impulsar la captación de público nuevo, jóvenes y extranjeros, que utilizan las redes para tomar decisiones culinarias. - Reforzar el control de calidad en el área de producción. - Impulsar la acogida de personal de pasantía. - Mejorar la comunicación entre productor y restaurante. - Implementar un manejo adecuado en control de plagas.
Amenazas <ul style="list-style-type: none"> - Incremento en costos de materias primas. - Incremento en costos operativos. - Rotación de empleados. - Nuevos competidores en el mercado. 	Estrategias FA <ul style="list-style-type: none"> - Mantener el reconocimiento por parte de los clientes. - Control estratégico para la búsqueda de materia prima de calidad a buenos precios. - Invertir en el desarrollo de recetas estándar que reduzcan el impacto de la rotación del personal. 	Estrategias DA <ul style="list-style-type: none"> - Implementar mejoras en las condiciones laborales. - Afianzar la propuesta de valor que se ofrece. - Potenciar alianzas comerciales.

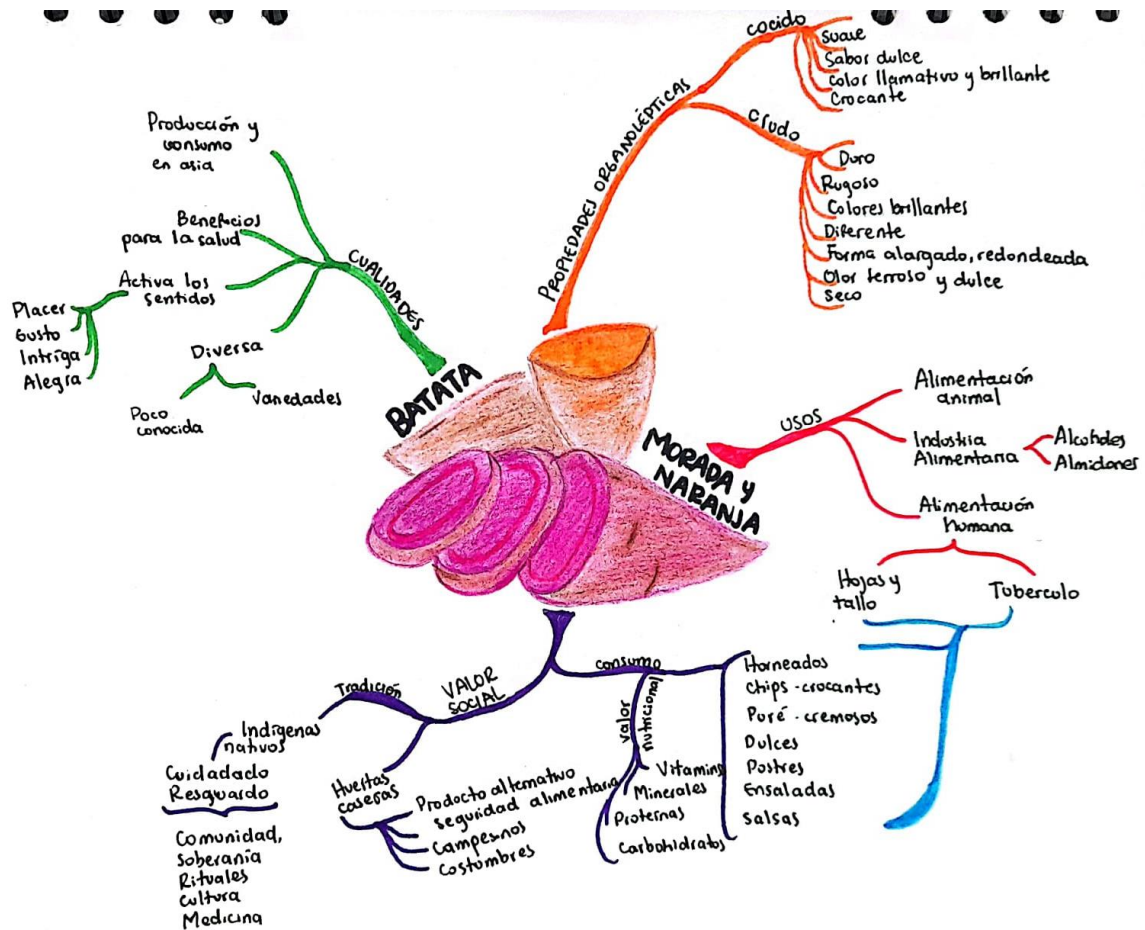
Fuente: Elaboración propia.

Una vez definido el producto, se realizó un mapa mental, como herramienta del brainstorming, de manera física, donde se plasmó los conceptos relacionados con cualidades, valor social, usos y propiedades organolépticas de la batata, a partir de los cuales se desglosó los subconceptos relacionados con cada temática (Gráfico 1). A partir de allí se visualizaron ideas de preparaciones, técnicas y usos que se le podía dar a la batata para comenzar a definir los componentes del plato final. Seguido a ello, se amplió la visión del problema, con una búsqueda sobre temáticas relacionadas con el uso de la batata, tanto a nivel culinario como industrial, la historia, las propiedades organolépticas, los niveles de consumo, nacional e internacional, y la importancia del cultivo en la actualidad.

A partir de este mapa mental se relacionan conceptos clave, que permitieron crear una lluvia de ideas sobre el plato objetivo, donde se contemplaron las técnicas posibles de uso, las materias primas, el tipo de plato que se quería presentar, algunos bocetos del emplatado y los componentes del plato. Estas ideas se fueron descartando o ampliando, en conjunto con la opinión de personas interesadas como Robinson Gutiérrez (jefe de cocina del restaurante), compañeros de la cocina y Melissa López (asesora de prácticas) y tras varios apuntes, aclaraciones, recomendaciones e ideas adicionales se concluyó una propuesta final.

La creación del plato se pensó como un plato tipo entrada, compuesto por una croqueta de batata naranja, una salsa de batata morada, una ensalada fresca, un gel ácido y un elemento crocante adicional. Con esa idea clara, se observó los ingredientes necesarios, que aportarán sabor y permitieran la aplicación de las técnicas pensadas para lograr el plato; estos se describen en la tabla 3.

Gráfico 1. Mapa mental: La batata



Fuente: Elaboración propia.

Esta visualización inicial de los componentes del plato, dió paso al desarrollo de pruebas, con el fin de determinar la viabilidad de los procesos, los sabores y balance entre ellos, los tiempos necesarios de cada preparación, las texturas buscadas y la correcta ejecución de las técnicas. Estas pruebas tuvieron lugar en la cocina del restaurante Idílico, donde se contaba con los espacios, los equipos y la facilidad de tiempo para llevar a cabo todos los procesos; para optimizar los tiempos y tener un mejor control y orden en los paso a paso necesarios para obtener cada elemento del plato, se dispuso de un listado de actividades graduales, por proceso (Tabla 4).

Tabla 3. Ingredientes y técnicas de cada elemento en el plato.

ELEMENTOS	INGREDIENTES		TÉCNICAS
CROQUETA	- Batata naranja - Cuero de cerdo - Cerdo braseado - Pimienta - Nuez moscada	- Sal - Aceite tradicional - Fécula de maíz - Huevos - Manteca de cerdo	Cocción al horno Puré Deshidratación Apanado Fritura profunda
SALSA	- Batata morada - Romero - Ajo - Caldo de verduras - Miel	- Sal - Papa nevada - Fondo de res - Mantequilla	Cocción al vapor Puré Cocción lenta y clarificación.
GEL	- Naranjas - Miel - Ají pajarito	- Agar agar - Sal	Gelificación
ENSALADA	- Verdolagas - Cilantro - Cebolla morada	- Hierba buena - Sal - Limón	Productos frescos Corte perfilado
CROCANTE	- Semillas de calabaza - Azúcar	- Agua	Cocción en azúcar (TPT) Deshidratación

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 4. Procesos de preparación por elemento.

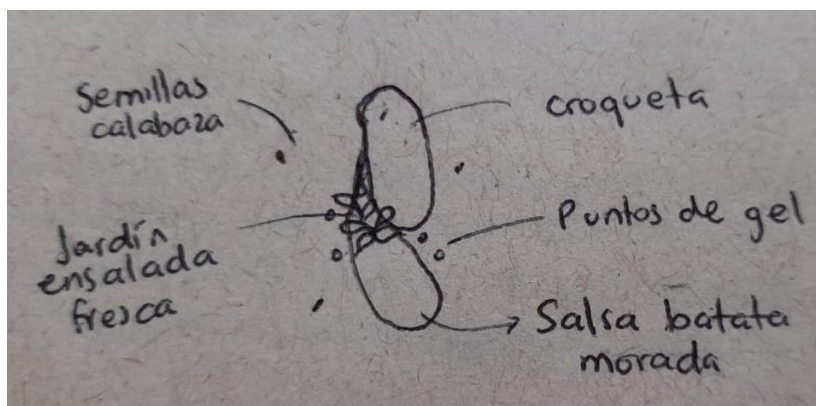
Elemento	Proceso	Paso a paso
Croqueta	Corteza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar el cuero. 2. Eliminar la grasa de la piel. 3. En una bandeja acomodar la piel y añadir una mezcla de sal y vinagre sobre el cuero. 4. Añadir más sal en forma de lluvia por toda la superficie. 5. Deshidratar a 150°C x 2 horas. 6. Dejar enfriar. 7. Sacudir en un recipiente con tapa para quitar el exceso de sal. 8. Moler hasta obtener una harina gruesa. 9. Reservar en el deshidratador.

	Puré de batata naranja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Envolver cada batata en papel aluminio con aceite. 2. Hornear a 180°C x 45 min. 3. Aún caliente, quitar la cáscara y pasar por un tamiz chino, para obtener un puré liso (570g). 4. Batir 2 claras de huevo, a punto de nieve. 5. Ya frío el puré agregar las claras batidas, sal (20g), manteca de cerdo (8g), nuez moscada (4g) y pimienta (4g). 6. Para obtener una textura firme se añadió fécula de maíz (80g). 7. Añadir el cerdo braseado (225g) mezclar muy bien. 8. Formar cilindros de 50 gramos cada uno. 9. Congelar
	Apanado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir 2 huevos, con una pizca de sal. 2. Con el puré congelado, rebosar primero en huevo y luego en el apanado de piel de cerdo. 3. Congelar nuevamente.
Salsa	Puré de batata morada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar en trozos la batata morada, envolver en papel aluminio con una ramita de romero y media cabeza de ajo. 2. Cocinar al vapor por 2h. 3. Cocinar una papa nevada hasta que esté muy suave. 4. Hacer un fondo de zanahoria, apio, ajo y cebolla. 5. Procesar la batata cocida sin cáscara con la papa nevada e ir añadiendo caldo de verduras para aligerar, añadir miel (40g) y sal (30g), procesar muy bien hasta que quede un puré liso.
	Salsa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar el puré y llevar nuevamente a la licuadora, procesar añadiendo caldo de res poco a poco hasta obtener la textura buscada más 15 gramos aprox. de mantequilla.
Ensalada	Cortes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perfilar la cebolla morada y cortar en plumas, lavar con agua y secar bien, reservar en nevera. 2. Separar las hojas de las verdolagas. 3. Separar 2 hojas de hierba buena y cortar en chifonade. 4. Separar cogollos pequeños de cilantro.
	Condimentar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mezclar las verdolagas, el cilantro, y la hierba buena, añadir sal y limón en cantidad necesaria.
Gel	Tatemar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Activar el ají pajarito, este se golpea levemente y se lleva a tostar.
	Gelificar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se usó una proporción del 2% de agar agar por líquido total. 2. Llevar 400g de zumo de naranja, con el ají pajarito a cocción e ir añadiendo en forma de lluvia el agar agar, mezclando constantemente hasta que alcancé una temperatura de 85°C. 3. Pasar a un recipiente y llevar a nevera hasta que adquiera textura. 4. Cortar trozos y procesar con el mixer hasta obtener un gel liso. 5. Pasar por un colador para eliminar grumos. 6. Para potenciar el brillo y color del gel, llevamos al sous vide x 50seg donde se eliminará la mayor cantidad de oxígeno posible.
Crocantes	Semillas de calabaza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar la misma cantidad de agua y azúcar (200g) a cocción, con 50g de semillas de calabaza, cocinar x 10min a fuego bajo sin dejar que el azúcar comience a caramelizar. 2. Una vez pasado el tiempo extender las semillas en un silpat y llevar a deshidratación x al menos 2h.

Fuente: Elaboración propia.

Como resultado de estas pruebas, se tuvo mejor claridad de los procesos de cada elemento del plato, así como, las mejoras necesarias en cuanto a sabores y texturas. Para la integración total de los elementos, se elaboró un boceto del emplatado que consistía en una base de salsa de batata morada, sobre esta la ensalada fresca y a un lado la croqueta con puntos de gel alrededor y las semillas de calabaza en desorden sobre el plato (Imagen 1).

Imagen 1. Boceto de emplatado



Fuente: Diseño propio.

Sin embargo, el emplatado final tuvo variaciones, que buscaban que la integración de los ingredientes fuera más agradable en el paladar, y se sintieran mejor los sabores. Y se realizaron pruebas diferentes de montajes, que buscaban la manera más apropiada para conseguirlo.

(Imagen 2 y 3)

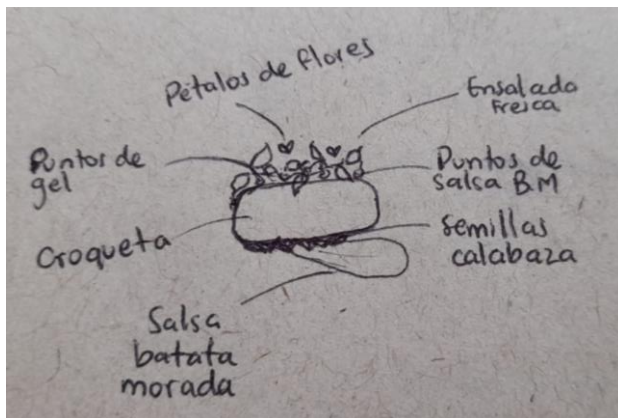
Imágenes 2, 3 y 4. Ensayos de emplatados.



Fuente: Elaboración propia.

Para la ejecución final del plato, se implementaron los procesos de mejora tanto en las preparaciones como en el emplatado, lo que dio como resultado final una croqueta de batata naranja con una corteza muy crujiente y un interior suave, una salsa de batata morada lisa con mucho sabor, una ensalada fresca potencia el sabor de las batatas y un gel picante que permitió transportar todos los sabores.

Imagen 5. Boceto de emplatado final.



Fuente: Diseño propio.

Para el montaje final, se dispuso de un plato pando pequeño, de color blanco; el mise and place preparado, compuesto por la salsa, la croqueta, el gel, la ensalada y las semillas de calabaza

listas. El tiempo aproximado en salir el plato fue de 8 min, durante este tiempo lo primero que se hizo fue calentar el aceite a 220°C, en esta primera fritura se buscaba totear la piel de cerdo en un tiempo de 30seg con la croqueta congelada, posteriormente se le dio una cocción en microondas de 1 min para cocer la parte interna de la croqueta y una fritura final a 165°C x 5 min. Durante este tiempo de fritura se regenero la salsa en la plancha, una vez caliente se introdujo un poco en una manga; la ensalada se mezcló y se seleccionaron las flores para decorar y el gel se guardó en una bolsa pequeña para hacer efecto manga. Una vez la croqueta lista, se condimenta con sal y limón la ensalada y se monta el plato.

El plato se llamó “Raíces” y hace alusión al pasado, en busca de rescatar las tradiciones culturales y alimenticias de nuestros antepasados, que están impresas en nuestra historia. Se resalta la importancia de la batata para los indígenas de la región antioqueña antes de la llegada de los españoles, quienes valoraban el producto por todas sus cualidades desde el cultivo, consumo y propiedades medicinales que les atribuían gracias a sus nutrientes. Un llamado a no olvidar estos productos ancestrales, para potenciar su consumo y así ayudar al campo y disfrutar de alimentos con mucha riqueza y sabor.

Valorar la aceptación del plato presentado en el restaurante Idílico, por medio de una rúbrica de evaluación.

Para valorar la aceptación del plato desarrollado, se aplicó un formato tipo evaluación, que permite revisar las cualidades sensoriales, aspectos visuales, calidad de las técnicas aplicadas y el storytelling presentado con el plato, como se puede observar en la tabla 5. Esta permite valorar estas características de acuerdo con los criterios presentados, para finalmente dar un

puntaje que hace referencia a la percepción individual en una escala hedónica que contempla a 1 como deficiente y 5 como excelente (Cordero-Bueso, 2013).

Se invitó a un panel de 3 personas, que estuvieron involucrados durante el proceso de prácticas, a ellos se les ofreció la presentación del plato completo, explicando todos los procesos importantes que se desarrollaron, así como el proceso creativo que se tuvo para obtener la idea final, el nombre y storytelling del plato.

Imagen 6. Emplatado final.




Imagen 7. Presentación del final del plato.



Fuente: Elaboración propia.

Los presentes fueron Robinson Gutiérrez (jefe de cocina del restaurante), Emmanuel Restrepo (jefe de partida caliente) y Melissa López (asesora de prácticas), la evaluación consistió en la presentación del plato, la revisión del formato de evaluación y la conversación sobre los puntos destacados y aquellos a mejorar, duró aproximadamente 1 hora y se llevó a cabo en el restaurante Idílico, en el salón VIP.

Tabla 5. Formato de evaluación del plato “Raíces”

		Creación de un plato para el restaurante Idílico con inclusión de batata morada y naranja, destacando su versatilidad y propiedades. EVALUACIÓN DEL PLATO DESARROLLADO: RAÍCES		
NOMBRE DEL EVALUADOR: _____				
C.C.: _____				
LUGAR Y FECHA DE LA EVALUACIÓN: _____				
Verificado el cumplimiento o no de los factores de evaluación establecidos en la siguiente tabla, se calificará el plato presentado de 1,0 a 5,0, conforme a los siguientes criterios:				
	Criterio de calificación	Puntaje	Valoración	
		1,0	Deficiente	
		2,0	Insuficiente	
		3,0	Aceptable	
		4,0	Bueno	
		5,0	Excelente	
CARACTERÍSTICAS	CRITERIOS			VALORACIÓN
PRESENTACIÓN DEL PLATO	Originalidad y creatividad en la disposición de los ingredientes. Armonía de colores y texturas en el plato. Limpieza y cuidado en la presentación del plato.			
STORYTELLING DEL PLATO	Coherencia entre el plato y la narrativa. La historia evoca emoción y transmite conexión con el producto.			
CALIDAD DE LAS TÉCNICAS APLICADAS	Habilidad en la ejecución de las técnicas culinarias utilizadas. Precisión en el punto de cocción de los ingredientes.			
CALIDAD DE LOS SABORES	Equilibrio de sabores entre los ingredientes. Intensidad y profundidad de los sabores. Armonía de los sabores en cada bocado.			
TEXTURAS PRESENTADAS	Variedad de texturas presentes en el plato. Coherencia y consistencia en la textura de los ingredientes.			
USO DE LA BATATA	El plato logra destacar el ingrediente principal y aprovechar su potencial y características.			
CREATIVIDAD	El plato demuestra un enfoque innovador y creativo en su concepción y ejecución, agregando valor a la experiencia gastronómica.			
OBSERVACIONES				

Fuente: Elaboración propia.

Resultados y conclusiones

A partir de las tres evaluaciones obtenidas de la presentación de plato se realizó un análisis de los datos obtenidos, los resultados condujeron a calificaciones de percepción en sabor, texturas y la combinación de estas en el plato final, y se dedujo los siguientes aciertos:

1. La investigación que se ha realizado sobre este producto conocido como batata, boniato o papa dulce, ha tenido un resultado diferencial, comparado con otras propuestas investigativas alrededor de este tubérculo (Licea-Dominguez, 2023), aquí se trabajó con la información existente de las propiedades, características organolépticas y los usos (modernos y antiguos), presentando una trazabilidad efectiva y animando así su exploración debido a sus características óptimas y viables.
2. Las opiniones de los participantes en la presentación, concuerdan en la relevancia del producto, pues este, más que por moda es un alimento básico de la comunidad latina e hispanohablante (Latinoamérica y España), en donde se usa de una forma versátil en diferentes técnicas de cocina que mantienen el valor de esta materia prima.
3. La creación del plato final refleja la identidad gastronómica y cultural a través del uso creativo de la batata morada y naranja; esto contribuye al conocimiento culinario, ofreciendo nuevas ideas y perspectivas sobre cómo aprovechar al máximo estos ingredientes en la cocina contemporánea e impulsar su consumo frecuente.
4. La implementación de este tipo de procesos creativos durante la práctica es una herramienta muy enriquecedora para promover procesos de conocimiento e innovación. Así mismo, la investigación que se realizó a fondo del producto, es

necesaria para saber los tipos de procesos y preparaciones que se pueden desarrollar para realzar y protagonizar el producto deseado en el plato, sin dejar de lado la esencia y concepto que maneja el restaurante Idílico.

En conclusión, la aceptación del plato desarrollado fue alta, aun así, hubo aspectos a mejorar, los cuales son los indicados en la percepción del comensal para seguir creando y descubriendo, los detalles relevantes para descubrir los productos endémicos de nuestras regiones.

Referencias

Barbarán, I. 2022. Más de 1.500 empleos directos se recuperaron con la reactivación económica de Provenza, Astorga y Manila, en El Poblado, Antioquia Crítica de

https://www.antioquiacritica.com/mas-de-1-500-empleos-directos-se-recuperaron-con-la-reactivacion-economica-de-provenza-astorga-y-manila-en-el-poblado/page/9/?et_blog

Martínez Polo, L. 2023. Idílico:el lugar de Yeison Mora, el chef revelación de Colombia, El Tiempo de <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/yeison-mora-el-chef-revelacion-de-colombia-que-va-a-madrid-fusion-2023-735769>

Tettay De Fex, J. P. 2023. Un cocinero debe cocinar con sensibilidad, Vivir en el poblado de <https://vivirenelpoblado.com/el-chef-antioqueno-yeison-mora-cocinero-revelacion-de-colombia-en-bogota-madrid-fusion-en-2022/>).

García-Méndez, A. D., Pérez-Darniz, M. Y., García-Méndez, A. A., & Madriz-Iztúriz, P. M. (2016). Caracterización postcosecha y composición química de la batata (*Ipomoea batatas* (L.) Lamb.) variedad Topera. *Agronomía Mesoamericana*, 27(2), 287-300.

https://www.scielo.sa.cr/scielo.php?pid=S1659-13212016000200287&script=sci_abstract&tlng=es

Tarache Ricaurte, Y. (2023). *Importancia del cultivo de Batata (Ipomoea batatas (L). Lam.) en Colombia y sus perspectivas de producción y comercialización*. [Tesis de pregrado]. Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, Bogotá.

<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/60154/ytaracher.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Lago Castro, L. (2011) EL CULTIVO DE LA BATATA una oportunidad agroalimentaria para pequeños productores de clima cálido <https://sac.org.co/wp-content/uploads/2013/05/Cartilla-Batata.pdf>)

Khairul Alam, M. (2021) A comprehensive review of sweet potato (*Ipomoea batatas* [L.] Lam): Revisiting the associated health benefits. *Trends in food science & Technology*, 115, 512-519. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.07.001>

Flórez Martínez, D. H., Uribe Galvis, C. P., Contreras Pedraza, C. A. (2016) Perspectivas tecnológicas y comerciales para el cultivo de la batata en Colombia. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Corpoica), Colombia. Recuperado de Biblioteca Digital Agropecuaria de Colombia, <http://hdl.handle.net/20.500.12324/13141>

Vidal, A. R., Zaucedo-Zuñiga, A. L.; Ramos-García, M. L. (2018) Propiedades nutrimentales del camote (*Ipomoea batatas* L.) y sus beneficios en la salud humana, revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, 19(2), <https://www.redalyc.org/journal/813/81357541001/81357541001.pdf>

Nguyen, H. C., Chen, C. C., Lin, K. H., Chao, P. Y., Lin, H. H., & Huang, M. Y. (2021). Bioactive Compounds, Antioxidants, and Health Benefits of Sweet Potato Leaves. *Molecules*, 26(7), 1820. <https://doi.org/10.3390/molecules26071820>

Rosero, A., Rodríguez, E., Aguilera-Arango, G., Rosero, M.-G., Granda, L., Pastrana, I., Martínez, R., Perez, J.-L., Espitia, L., Gomez, E., Rodríguez, T. and Sieber, S. (2022), Assessment of the Current State of In Situ Conservation and Use of Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) in Colombia. *Culture Agriculture Food Environmet*, 44(1), 76-89. <https://doi.org/10.1111/cuag.12293>

ARRIETA BANQUET, L. M., Jiménez Villalba, K. M. (2017) *CARACTERIZACIÓN DE CUATRO VARIEDADES DE BATATA (Ipomoea Batatas Lam), CULTIVADAS EN LA COSTA CARIBE COLOMBIANA PARA SU APLICACIÓN AGROINDUSTRIAL*. [Tesis de pregrado]. Universidad de Sucre, Sincelejo. <https://repositorio.unisucre.edu.co/bitstream/handle/001/647/T664.2%20A%20775.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Rodríguez P, D. (2023) La inflación alta y muy pocas reservas ponen presión al comercio y a los restaurantes, La república de <https://www.larepublica.co/empresas/ventas-y-reservas-de-los-restaurantes-durante-lo-corrido-de-2023-3725220>)

Vivir en el Poblado (2022) La gastronomía: ¿un sector en recuperación? Recuperado de <https://vivirenelpoblado.com/los-bares-y-restaurantes-de-medellin-un-sector-en-recuperacion/>).

Quiceno Ramírez, J. C. (2023) Pese a los altos precios, hay más restaurantes y bares en Medellín, El Colombiano de <https://www.elcolombiano.com/negocios/el-numero-de-restaurantes-y-bares-en-medellin-crecio-entre-2018-y-2022-AL20812561>

Delgado, A. (2023) Una mirada al sector de bares y restaurantes en Colombia, Revista la barra de <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/una-mirada-al-sector-de-bares-y-restaurantes-en-colombia>

Perisé, R.2020 [Newmedia UFM] (2023, septiembre 23) ¿I+D+i en gastronomía? | Foodpreneur Science 2020 [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=oH0ISFVPAJY&t=861s>

Rodríguez-Rojas, Y. L., Luque-Clavijo, A. M., Rodríguez-González, L. Y., & Riveros-Clavijo, J. A. (2018). 5 acciones para la toma de decisión en Investigación, Desarrollo e innovación I+D+i. Revista EAN, (85), 85-104. <https://doi.org/10.21158/01208160.n85.2018.2050>

Ministerio de Ciencias, Colombia. (s.f.). Glosario, Innovación. Recuperado de <https://minciencias.gov.co/glosario/innovacion>

Arenales, J. V. (2023) Cinco restaurantes de Colombia se encuentran entre los 50 mejores de Latinoamérica, Revista la barra de <https://www.larepublica.co/ocio/cinco-restaurantes-de-colombia-se-encuentran-entre-los-50-mejores-de-latinoamerica-3758433>

Cabrera, S. (2013) Marketing gastronómico. La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable, [Ensayo]. Centro de Estudios en Diseño y Comunicación, cuaderno 45, 165-174. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1853-35232013000300015&script=sci_arttext

González Ramos, E. (2019) LA EXPERIENCIA DE CLIENTE EN EL SECTOR GASTRONÓMICO, Comillas Universidad Pontificia. Madrid, España.

<https://repositorio.comillas.edu/rest/bitstreams/272538/retrieve>

Nascimento Filho, F. B., Silva Flores, L. C y Limberger, P. F. (2019) Posicionamiento de restaurantes basado en reseñas de viajes online (OTRS). *Revista Brasileña de Investigaciones Turísticas*, 13(02) 1-15. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v13i2.1453>.

Lee, C., Hallak, R., Sardeshmukh, S. R. (2016) Innovation, entrepreneurship, and restaurant performance: A higher-order structural model, *Tourism Management*, 53, 215-228.

<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2015.09.017>

del Mar Ketlun, M. (2020). Fases y redes en la metodología del Design Thinking. *Cuadernos Del Centro de Estudios de Diseño y Comunicación*, 20(78), 91–102.

Ramírez Hidalgo, M., Vargas Pérez, M. (2021) Metodología de innovación basada en el Design Thinking aplicado a la Biblioteca como Centro de Recursos para el aprendizaje (BiblioCRA) de la Escuela IDA Garabito de Aguas Zarcas de San Carlos, Costa Rica, *Revista Internacional de Ciencias Sociales Interdisciplinarias*, 9(1).

Estrada Ochoa, J. (2017). *Fogón antioqueño*. Bogotá: Fondo de Cultura Económica.

Licea-Dominguez, S., Estevez-Rioja, A., Hernández-Lozano, L. C., Alvarado-Ponce, G. E., Asemota, H., González-Cordova, A. F., González-Aguilar, G. A., Domínguez-Soberanes, J. Market orientation and cuisine innovation as a driven sensory methodology to develop a sweet potato snack as an added-value food product. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100750>


Anexos

Anexo 1. Evidencias fotográficas de las pruebas elaboradas.





Anexo 2. Evaluación de Emmanuel Restrepo Ruiz.

		Creación de un plato para el restaurante Idílico con inclusión de batata morada y naranja, destacando su versatilidad y propiedades. EVALUACIÓN DEL PLATO DESARROLLADO: RAÍCES	
NOMBRE DEL EVALUADOR: Emmanuel Restrepo Ruiz		1152315231	
C.C.:		19/4/24	
LUGAR Y FECHA DE LA EVALUACIÓN:		Idílico	
Verificado el cumplimiento o no de los factores de evaluación establecidos en la siguiente tabla, se calificará el plato presentado de 1,0 a 5,0, conforme a los siguientes criterios:			
Criterio de calificación	Puntaje	Valoración	
	1,0	Deficiente	
	2,0	Insuficiente	
	3,0	Aceptable	
	4,0	Bueno	
	5,0	Excelente	
CARACTERÍSTICAS	CRITERIOS		VALORACIÓN
PRESENTACIÓN DEL PLATO	Originalidad y creatividad en la disposición de los ingredientes. Armonía de colores y texturas en el plato. Limpieza y cuidado en la presentación del plato.		5
STORYTELLING DEL PLATO	Coherencia entre el plato y la narrativa. La historia evoca emoción y transmite conexión con el producto.		5
CALIDAD DE LAS TÉCNICAS APLICADAS	Habilidad en la ejecución de las técnicas culinarias utilizadas. Precisión en el punto de cocción de los ingredientes.		4
CALIDAD DE LOS SABORES	Equilibrio de sabores entre los ingredientes. Intensidad y profundidad de los sabores. Armonía de los sabores en cada bocado.		4
TEXTURAS PRESENTADAS	Variedad de texturas presentes en el plato. Coherencia y consistencia en la textura de los ingredientes.		5
USO DE LA BATATA	El plato logra destacar el ingrediente principal y aprovechar su potencial y características.		4
CREATIVIDAD	El plato demuestra un enfoque innovador y creativo en su concepción y ejecución, agregando valor a la experiencia gastronómica.		3
OBSERVACIONES			

Anexo 3. Evaluación de Robinson Gutiérrez.

UNIVERSIDAD CAROLINA DE LISUISAMIGO		Creación de un plato para el restaurante Idílico con inclusión de batata morada y naranja, destacando su versatilidad y propiedades.	
IDILICO		EVALUACIÓN DEL PLATO DESARROLLADO: RAÍCES	
NOMBRE DEL EVALUADOR:		Robinson Gutierrez Grau	
C.C.:		110311277-811	
LUGAR Y FECHA DE LA EVALUACIÓN:		Idílico Restaurant - 19/04/24	
Verificado el cumplimiento o no de los factores de evaluación establecidos en la siguiente tabla, se calificará el plato presentado de 1,0 a 5,0, conforme a los siguientes criterios:			
Criterio de calificación	Puntaje	Valoración	
	1,0	Deficiente	
	2,0	Insuficiente	
	3,0	Aceptable	
	4,0	Bueno	
	5,0	Excelente	
CARACTERÍSTICAS	CRITERIOS	VALORACIÓN	
PRESENTACIÓN DEL PLATO	Originalidad y creatividad en la disposición de los ingredientes. Armonía de colores y texturas en el plato. Limpieza y cuidado en la presentación del plato.	4.0	
STORYTELLING DEL PLATO	Coherencia entre el plato y la narrativa. La historia evoca emoción y transmite conexión con el producto.	4.5	
CALIDAD DE LAS TÉCNICAS APLICADAS	Habilidad en la ejecución de las técnicas culinarias utilizadas. Precisión en el punto de cocción de los ingredientes.	4.8	
CALIDAD DE LOS SABORES	Equilibrio de sabores entre los ingredientes. Intensidad y profundidad de los sabores. Armonía de los sabores en cada bocado.	4.0	
TEXTURAS PRESENTADAS	Variedad de texturas presentes en el plato. Coherencia y consistencia en la textura de los ingredientes.	4.2	
USO DE LA BATATA	El plato logra destacar el ingrediente principal y aprovechar su potencial y características.	4.8	
CREATIVIDAD	El plato demuestra un enfoque innovador y creativo en su concepción y ejecución, agregando valor a la experiencia gastronómica.	4.6	
OBSERVACIONES			
Sigue Así !!!			

Anexo 4. Evaluación de Melissa López.

UNIVERSIDAD CAROLINA DE LISUISAMIGO		Creación de un plato para el restaurante Idílico con inclusión de batata morada y naranja, destacando su versatilidad y propiedades.	
IDILICO		EVALUACIÓN DEL PLATO DESARROLLADO: RAÍCES	
NOMBRE DEL EVALUADOR:		Melissa López Mejía	
C.C.:		1152203794	
LUGAR Y FECHA DE LA EVALUACIÓN:		Idílico 19-04-24	
Verificado el cumplimiento o no de los factores de evaluación establecidos en la siguiente tabla, se calificará el plato presentado de 1,0 a 5,0, conforme a los siguientes criterios:			
Criterio de calificación	Puntaje	Valoración	
	1,0	Deficiente	
	2,0	Insuficiente	
	3,0	Aceptable	
	4,0	Buena	
	5,0	Excelente	
CARACTERÍSTICAS	CRITERIOS	VALORACIÓN	
PRESENTACIÓN DEL PLATO	Originalidad y creatividad en la disposición de los ingredientes. Armonía de colores y texturas en el plato. Limpieza y cuidado en la presentación del plato.	5.0	
STORYTELLING DEL PLATO	Coherencia entre el plato y la narrativa. La historia evoca emoción y transmite conexión con el producto.	4.0	
CALIDAD DE LAS TÉCNICAS APLICADAS	Habilidad en la ejecución de las técnicas culinarias utilizadas. Precisión en el punto de cocción de los ingredientes.	5.0	
CALIDAD DE LOS SABORES	Equilibrio de sabores entre los ingredientes. Intensidad y profundidad de los sabores. Armonía de los sabores en cada bocado.	4.0	
TEXTURAS PRESENTADAS	Variedad de texturas presentes en el plato. Coherencia y consistencia en la textura de los ingredientes.	5.0	
USO DE LA BATATA	El plato logra destacar el ingrediente principal y aprovechar su potencial y características.	4.5	
CREATIVIDAD	El plato demuestra un enfoque innovador y creativo en su concepción y ejecución, agregando valor a la experiencia gastronómica.	5.0	
OBSERVACIONES			
Felicitaciones por un excelente trabajo!			