CAPÍTULO II

Revisión de la Literatura

2.1 Antecedentes de las Cocinas

Los cocineros han producido comida en cantidades desde que las personas se reúnen para comer juntos. Pero la historia de los chefs profesionales es relativamente de origen reciente, y entrelazada con la historia de los restaurantes. El servicio de la comida moderna empezó poco después de mediados del siglo XVIII, cuando un parisino llamado Boulanger empezó a vender platillos (Wayne, 2003). El fue el primero en abrir un restaurante propiamente dicho que tenía la siguiente inscripción en la puerta: Venite ad me omnes qui stomacho laboratoratis et ego restaurabo vos. No eran muchos los parisinos que en el año 1765 sabían leer francés y menos aun latín, pero los que podían sabían que Monsieur Boulanger, el propietario, decía: Venid a mi todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados, que yo los restauraré. Antes de Boulanger, la producción de comida en Francia era controlada por asociaciones. Los clientes tenían poca o ninguna opción y simplemente se comían lo que se encontrara disponible para la comida de ese día. Definitivamente Boulanger revolucionó la historia del servicio de comida, ya que el proveía a sus clientes con opciones.

Con la Revolución Francesa en 1973 y con la terminación de la monarquía, los grandes chefs empezaron a abrir restaurantes dentro y alrededor de París para poder sostenerse, ya que habían perdido su trabajo debido a que solían ser contratados en las casas de la nobleza francesa (Wayne, 2003). Ofreciendo así sus servicios ya no solo a la nobleza sino al público en general (Rao et al., 2003). La alta cocina cambio de ser preparada en las casas privadas a ser preparada en los restaurantes públicos; el espectáculo de un banquete fue reemplazado por un encuentro más íntimo en donde la jerarquía fue suplantada por la igualdad (Rao et al., 2003).

2.1.1 Grande Cuisine

Conforme iba avanzando el siglo XIX más restaurantes abrían, sirviendo una gran variedad de productos. A mediados del siglo muchos grandes restaurantes en Paris servían platillos muy elaborados, decididamente evocando a la aristocracia y a las altas clases sociales, implantando una cocina llamada la Grande Cuisine conocida también como Haute Cuisine, la cual alcanzó el pico de la perfección en manos de Antonio Carême, quien creó una visión de la Haute Cuisine como una ciencia y un arte (Rao et al., 2003). Ésta cocina se basa en la identificación racional, el desarrollo y la adopción de estrictos principios culinarios; se caracteriza por platillos que consisten en docenas de tiempos elaborados y preparados minuciosamente, presentados, acompañados y comidas salseadas (Hause y Labensky, 2003).

Carême junto con sus discípulos produjeron salsas que eran verdaderas obras de arte, como la salsa holandesa que camuflajeaban la carne o el pescado en lugar de resaltar su sabor. Introdujo la simetría en el servicio de alimentos y la frescura y sanidad en la cocina francesa (Rao et al., 2003).

2.1.2 Cuisine Classique

Siguiendo a la cocina francesa en cuanto al estilo culinario y el negocio restaurantero, se empezaron a abrir restaurantes en los Estados Unidos y a lo largo de Europa durante el siglo XIX (Hause y Labensky, 2003). Uno de los más finos restaurantes fuera de Francia fue el del Hotel Savoy en Londres, abierto en 1898 bajo la dirección de Cesar Ritz y Auguste Escoffier. En las cocinas del Savoy, Escoffier creó muchos platos famosos. Por ejemplo, en 1893 inventó el melocotón Melba en honor de la soprano australiana Nellie Melba. También puso nombre a los Tournedos Rossini en honor del compositor italiano Gioacchino Rossini (Sociedad Escoffier de Nueva York, s.f.).

Escoffier fue quien mejoró la Grande Cuisine de Carême para crear la Cuisine Classique o Cocina Clásica, siendo esta cocina un mejoramiento y una simplificación de la Grande Cuisine Francesa, refinando la preparación y presentación de excelentes ingredientes, logrando con esto introducir la cocina Francesa al siglo XX (Hause y Labensky, 2003).

El gran logro de Escoffier consistió en simplificar y modernizar el estilo elaborado y decorado de Carême. Otra de las contribuciones de Escoffier fue elevar la categoría social y el respeto a la profesión de cocinero, introduciendo disciplina y sobriedad donde antes había rudeza y embriaguez. Organizó sus cocinas con el sistema de brigadas, con cada sección dirigida por un jefe de partida. También cambió la práctica del servicio a la francesa (todos los platos a la vez) por el servicio a la rusa (servir los platos en el orden en que aparecen en la carta) (Sociedad Escoffier de Nueva York, s.f.).

La Cuisine Classique enfatizaba el poder del restaurantero, los largos menús que necesitaban grandes inventarios y poca frescura, los rituales fuera del platillo, las preparaciones con fuego a la vista de los clientes (flambé) y un proceso largo de consumo. Escoffier se dedicó a enfatizar el uso de productos estacionales y la urgencia de que las salsas debían ser utilizadas para revelar los sabores de la carne y el pescado en lugar de disimularlos. La Cuisine Classique finalizó tres décadas después de la muerte de Escoffier en el año de 1935 (Rao et al., 2003).

2.1.3 Nouvelle Cuisine

A mediados del siglo XX se pudo atestiguar una tendencia hacia lo más ligero, los sabores más naturales y comidas preparadas más simples, donde los chefs franceses abandonaron la

cocina clásica o Classique Cuisine para integrarse a éste nuevo movimiento. Fernand Point fue el pionero de este movimiento junto con una generación de chefs educados por Point, principalmente Paul Bocuse, Jean y Pierre Troisgros, Alain Chapel, Francois Bise y Louis Outhier, todos ellos junto con Michel Guérard y Roger Vergé fueron los pioneros de la Nouvelle Cuisine a principios de 1970. Teniendo ésta cocina una inclinación principal hacia combinaciones innovadoras, rechazando los platillos cargados y complicados. La Nouvelle Cuisine enfatizaba la autonomía del chef, con menús cortos que requerían de ingredientes frescos e inventarios bajos, el servicio por medio del plato, y un periodo corto de consumo (Rao et al., 2003).

La Nouvelle Cuisine se levanto en contra de la Classique Cuisine y fue construida alrededor de diez mandamientos establecidos por Christian Millau y Henri Gault, en 1973 (Rao et al., 2003), pidiendo a los chefs que innovaran, aligeraran las salsas, respetaran el sabor de los productos y fueran receptivos a las cocinas extranjeras. Éstos mandamientos se centraban alrededor de cuatro valores: la verdad, la iluminación, la simplicidad y la imaginación (Rao, et al., 2003). Dice Zarauz (2005), que son los siguientes:

1. No cocerás demasiado
2. Utilizarás productos frescos y de calidad
3. Aligerarás tu carta
4. No serás sistemáticamente modernista
5. Utilizaras, no obstante, las aportaciones de las nuevas técnicas
6. Evitarás adobos, humos, fermentaciones, etc

7. Eliminaras las salsas blancas y tostadas
8. No ignorarás la dietética
9. No modificarás las presentaciones
10. Serás inventivo

Los ingredientes de esta cocina deben de ser totalmente frescos y de la mejor y más alta calidad posible, los métodos de cocción deben de ser más simples y directos mientras sea posible. Los acompañamientos y guarniciones deben ser lo más ligero y contribuir a una armonía general; los platillos completos deben de ser diseñados y decorados de manera elegante (Hause y Labensky, 2003). La Nouvelle Cuisine fue promovida por activistas franceses del mundo culinario quienes habían recibido honores del Estado Francés o se habían hecho acreedores a algunos aplausos por parte de la Guía Michelin.

A comparación de la Cuisine Classique la Nouvelle Cuisine le daba denominaciones y nombres a sus platillos enfocándose a la poesía y la imaginación y no a lugares o nobles. Dentro de ésta cocina se pueden observar dos principales influencias: la influencia de la cocina Japonesa a finales de 1970 y la creciente influencia de los inmigrantes (Rao et al., 2003). Este autor menciona que el objetivo de la Nouvelle Cuisine era “no mas la metamorfosis del producto alimenticio, sino la revelación de sus verdad esencial” (párr.33).

2.1.4 Nueva Cocina Americana

Durante los últimos 30 años dos tendencias culinarias han emergido en los Estados Unidos: *Entre más caliente, mejor* y *comida fresca*, la cual va sencillamente preparada. La primera tendencia se debe a la inmigración de 1965, donde un gran número de Asiáticos inmigraron a los Estados Unidos, trayendo consigo tradiciones culinarias y su amor por América con sus fogosas cocinas calientes. Pero a finales de 1970 la comida mexicana empezó a ser una corriente, con sus burritos y tacos se convirtieron en parte de los menús, así es que para 1990 la gente ya utilizaba más la salsa que la Catsup como condimento. Durante este periodo los restauranteros y chefs empezaron a Americanizar los principios de la Nouvelle Cuisine. En 1971, Alice Waters abrió en Berkeley, California un restaurante llamado Chez Panisse, su objetivo era servir comida fresca, sencillamente preparada, ella quería utilizar productos frescos, producidos localmente enfatizando los sabores naturales. Chez Panisse y sus chefs lanzaron un nuevo estilo culinario conocido como la Nueva Cocina Americana (Hause y Labensky, 2003).

2.1.5 Cocina de Fusión

A mediados de 1980, los chefs Americanos empezaron a combinar aspectos tanto de la Nouvelle Cuisine como de la Nueva cocina Americana, dando como resultado la Cocina de Fusión. Con esta cocina de fusión, los ingredientes, los métodos de preparación se

asociaron con la cocina étnica, regional o nacional en el mismo plato, también se le conoce como Cocina Transnacional (Hause y Labensky, 2003).

El enriquecimiento de la cocina de fusión dice Armendáriz (s.f.) que:

> Es la convivencia en las grandes ciudades de cocinas de las diferentes culturas, lo que hace que, los unos adapten sus elaboraciones a los gustos de la clientela local, y los otros tomen y adapten ideas de los anteriores para modificar y renovar sus cartas. (párr. 1)

Cocina de fusión simplemente es un término que se aplica a la fusión de diferentes cocinas en un mismo plato cocinados y marinados con armonía. Fundamentalmente se mezclan diferentes técnicas de cocción clásicas con preparaciones e ingredientes de sabores distintitos pertenecientes a diversas gastronomías de países, armonizándolos en un solo platillo (Eltiempo.com, 2005).

2.2 Nuevas Tendencias

Las cocinas de ahora lucen muy diferente a las de antes, a las de los tiempos de Escoffier, pero cabe destacar que los principios básicos de preparación siguen siendo los mismos. “Las porciones en los platillos están siendo reemplazadas por porciones más pequeñas pero con una calidad superior” (McEvoy, 2004, párr.7).

El consumo de alimentos es uno de los aspectos más importantes de la vida cotidiana, al ser la alimentación una actividad básica y necesaria del ser humano. Además,

la forma de alimentarse es una de las manifestaciones socio-culturales más importantes, aunque las modificaciones en el volumen y tipo de alimentos comprados, permite comprender la dinámica de la demanda alimentaria.

Con el crecimiento de los servicios alimentarios se obtiene una nueva promesa para nuevas cocinas y chefs. La tecnología continuará haciendo rápidos cambios dentro de ésta industria y se necesitan tanto hombres como mujeres para adaptarse a estos cambios y que puedan responder a nuevos retos. Siempre se necesitarán chefs creativos que puedan crear y mejorar nuevas técnicas y estilos, que cuenten con conocimientos de cocinas que se puedan aplicar a nuevas y viejas técnicas para producir alimentos de alta calidad.

Pero definitivamente la comprensión y la educación de los consumidores es importante para adoptar y aceptar cualquier tipo nuevo de tecnología alimenticia. Los consumidores exigen alimentos seguros y saludables y, a través de la educación, pueden llegar a comprender el proceso y los beneficios de las nuevas tecnologías. Por ejemplo, la refrigeración moderna y la rápida transportación han causado cambios revolucionarios en los hábitos alimenticios (Hause y Labensky, 2003). Además hay que considerar la difusión de nuevas técnicas de producción y de conservación de alimentos, y la mejora de los medios de transporte.

El interés de los consumidores por las nuevas tendencias en los alimentos parece ir en aumento (International Food Information Council [IFIC], 2004b). Pero al mismo tiempo menciona la IFIC (2004b) que, “la confusión de los consumidores es grande en el actual entorno multimediático de ritmo imparable” (párr. 1).

2.2.1 Nuevas Tecnologías

Los cambios tecnológicos, de hábitos y la mundialización han dado pie a la modificación de la industria alimenticia. La aplicación de nuevas tecnologías ha permitido eliminar numerosos riesgos para la salud y la seguridad tanto de los prestadores del servicio como de los consumidores. Muchos avances durante el siglo veinte han dado paso a diferentes cambios en la industria de los alimentos. "Con el paso de los años, las técnicas de procesamiento de alimentos han mejorado sustancialmente, lo que ha permitido perfeccionar el abastecimiento alimentario al prolongar la duración de los artículos y aumentar la variedad de los productos disponibles" declaró la EUFIC (2002b).

Entre estos avances se pueden nombrar las nuevas tecnologías, el desarrollo de nuevos equipos y herramientas sofisticadas los cuales pueden hacer tareas especializadas rápidamente y eficientemente, para así poder preparar alimentos anticipadamente y en grandes cantidades.

Hay que tomar como inicio de las nuevas tecnologías, el desarrollo de nuevos equipos, se puede tomar de referencia el equipo básico como los hornos y parrillas de gas y eléctricas, al igual que los refrigeradores eléctricos; pero estas herramientas esenciales no existieron sino hasta hace poco. El fácil control de calor y temperatura de los equipos modernos de cocción, al igual que los cortadores automáticos de alimentos, las licuadoras, y otro equipo de procesamiento han simplificado de gran manera la producción de alimentos (Hause y Labensky, 2003).

La investigación y la tecnología continúan produciendo herramientas sofisticadas para la cocina. Muchos de estos productos pueden realizar tareas especializadas de forma rápida y eficiente, pero su utilización depende del volumen ya que están diseñadas para hacer solamente algunos trabajos. Los equipos modernos han permitido a la operación de servicios alimentarios cambiar sus métodos de producción. Con enfriamientos sofisticados, congelación y equipo de calentamiento, es posible preparar algunos alimentos por anticipado y en grandes cantidades.

Por primera vez gracias a la transportación y a los nuevos métodos de refrigeración es posible que alimentos frescos de todos los tipos como carnes, pescados, vegetales y frutas, puedan estar disponibles durante todo el año. Delicatessens exóticas pueden ser ahora transportadas desde cualquier parte del mundo y llegar frescas y en la mejor condición (Hause y Labensky, 2003).

El estudio de tecnologías nuevas en el área de la conservación de alimentos, procura dar una solución al incremento en la demanda de los consumidores por alimentos más frescos, más naturales, más nutritivos y mucho más fáciles de manejar (Rodríguez, 2005).

Como mencionan Hause y Labensky (2003), el desarrollo de técnicas de preservación han incrementado la disponibilidad de la mayoría de los alimentos y los han hecho mucho más accesibles ya que alguna vez algunos alimentos eran escasos y caros. Las nuevas tecnologías permiten obtener alimentos frescos y naturales durante más tiempo. Ahora es posible hacer alguna o la mayoría de la preparación y procesamiento de los alimentos mucho antes de ser embarcados.

La finalidad de las nuevas tecnologías de conservación de alimentos es el conservar los alimentos y las bebidas para así poder obtener un producto seguro. También buscan alargar la vida comercial de los alimentos, y obtener productos de calidad, con la más imperceptible alteración de las características nutricionales y sensoriales (AZTI – Difusión Tecnológica, 2004). Estas nuevas tecnologías son parte fundamental de las técnicas que se utilizan para optimizar la seguridad de los alimentos (IFIC, 2004a).

Los científicos cuentan con nuevas tecnologías y nuevos conocimientos que les conceden la facilidad de identificar los componentes de los alimentos y les permiten calificar los efectos que causan en la salud (IFIC, 2004b).

La irradiación, la congelación, las altas presiones, el campo eléctrico pulsado y la extrusión son algunas de las nuevas tecnologías que se están aplicando a la industria de los alimentos, para mejorar y preservar los alimentos.

2.2.2 Consumidores

Al igual que las nuevas tecnologías han ayudado al cambio dentro de la industria de los alimentos, las nuevas preocupaciones de los consumidores también han tenido su efecto dentro de éste avance. Las preocupaciones por la nutrición y una dieta balanceada, van en aumento, ya que cada día la gente aprende que lo que comemos afecta nuestra salud (Hause y Labesnky, 2003). Los consumidores buscan opciones más sanas, en parte porque la población esta envejeciendo (National Restaurant Association [NRA], 2000).

Se está viviendo un giro en el cambio de “tendencias, hábitos de consumo, de desarrollo de nuevas tecnologías de procesado y conservación de alimentos, de una mayor segmentación del mercado y de lanzamiento de nuevos productos para alcanzar nuevos consumidores” (AZTI, 2003, párr. 2). Los estilos de vida, la forma de vivir tan deprisa, la forma de trabajar tan extenuante y la forma de comprar, son algunos de los factores que influyen en lo que comemos y también en como viviremos en el futuro. Los consumidores buscan el deseo de tratarse a si mismos como una recompensa por el trabajo duro (McEvoy, 2004).

La ciencia ha hecho a los consumidores cada vez más concientes acerca de lo que comen, y del impacto que tendrán los alimentos en su longevidad (Waitrose, 2000). Menciona Latham (2002), que “las personas tienen sus propias preferencias, rechazos y creencias respecto a los alimentos, y muchas son conservadoras en sus hábitos alimentarios”, así mismo menciona que las costumbres y los hábitos alimentarios son influenciados de formas diferentes.

Las personas han tenido un enfoque diferente en los últimos años; ahora se enfocan más en la calidad de los ingredientes básicos de sus alimentos. También prestan más atención en como y donde se crea su comida, ya que saben que la comida que comen tienen un impacto significativo en su salud (Waitrose, 2002). Los consumidores demandan un sabor gourmet, una buena textura y una excelente apariencia. Los consumidores empiezan a preferir el sabor sobre la cantidad (McEvoy, 2004, párr.7). Definitivamente “el consumidor es el que marca en gran medida las tendencias alimentarias, ya que al fin es el que decide si

compra o no un determinado producto alimentario" (AZTI, 2003, párr. 1). Es él quien decide, ya que de cuya aceptación o rechazo depende la continuidad de los platillos.

Menciona la AZTI (2003, párr.4), algunas de las características del nuevo consumidor:

- Disfruta de la gran oferta alimentaria existente en la actualidad.
- Es más exigente, exige una mayor calidad y seguridad de los alimentos y pide informaciones veraces.
- Aumenta el interés de la población por el binomio alimentación-salud y existe una creciente preocupación por el medio ambiente.
- Demanda alimentos más cómodos y adaptados a la vida moderna que a la vez sepan bien y sean nutritivos.
- Cada vez tienen gustos más sofisticados en la alimentación.

2.3 Nuevos Conceptos de Cocinas

Los cambios sociológicos han dado inicio a diferentes conceptos o tipos de cocinas, debido a que la gente tiene menos tiempo para dedicarse a cocinar, cosa que implica una gran oportunidad para los restaurantes y sus chefs de crear y modificar los platillos para así poder satisfacer el gusto de los consumidores que cada día son más exigentes. Nuevos conceptos de cocina han abierto un fabuloso universo de sabores inesperados junto al gusto por los platos tradicionales propios y de otros países.

Para iniciar con éstos conceptos se hace necesario definir los términos de cuisine o cocina, técnica y tendencia, para así poder clasificar o distinguir los siguientes tipos de cocina. Conforme a Ingram, Labensky y Labensky (1997), cuisine proviene de la lengua francesa que denota el arte de cocinar, son también los ingredientes, el sazón, los procedimientos de cocinar y los estilos atribuibles a un grupo en particular de personas; el grupo puede ser definido geográficamente, históricamente, étnicamente, políticamente, culturalmente o religiosamente (p. 114).

La palabra *técnica* según la Real Academia Española (2001) tiene varios significados pero los más apropiados para este tema son los siguientes: perteneciente o relativo a las aplicaciones de las ciencias y las artes; conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o un arte y la pericia o habilidad para usar de esos procedimientos y recursos.

De acuerdo a la Real Academia Española (2001), la palabra *tendencia* viene de los vocablos: tender y propender. Tiene tres variantes dentro de su significado el primero es propensión o inclinación en los hombres y en las cosas hacia determinados fines, el segundo es fuerza por la cual un cuerpo se inclina hacia otro o hacia alguna cosa, y por último idea religiosa, económica, política, artística, etc., que se orienta en determinada dirección.

2.3.1 Fast Food

De acuerdo a allfoodbusiness.com (2004) la definición de fast food conocida también como comida rápida es la siguiente "operaciones especializadas en uno o dos tiempos como hamburguesas, pizzas o pollo. Estas operaciones pueden brindar un servicio tanto de ensaladas como de helados. La preparación de los alimentos es generalmente simple e incluye uno o dos tiempos". Al igual que Ingram et al. (1997), define fast food como, comida ofrecida rápidamente en un restaurante barato que generalmente ofrece un menú con opciones baratas y limitadas, de las cuales la mayoría suele no ser nutritivas; la comida puede comerse en el lugar, o puede ser para llevar o algunas veces enviada a domicilio. Es también comida pre-cocinada u otros alimentos procesados que requieren de una mínima preparación en el hogar (p. 146).

Fast food o comida rápida, es comida preparada y servida de manera rápida en comercios denominados restaurantes fast-food. La comida rápida puede comerse sin cubiertos, y comprende generalmente pescado y papas, sándwiches, pitas, hamburguesas, pollo frito, papas a la francesa, nuggets de pollo, tacos, pizza, helados y ensaladas, entre otros (Wikipedia, 2005).

La comida rápida es altamente procesada y preparada en una industria moderna, con ingredientes estandarizados y utilizando métodos de producción metódicos y estandarizados. Usualmente es servida de manera rápida en charolas de cartón o bolsas al igual que en envolturas plásticas, de tal manera que se reduzcan los costos (Wikipedia, 2005).

Los restaurantes de comida rápida la mayoría de las veces son franquicias multinacionales, que modifican su menú para adaptarse a los gustos de la ciudad donde se establezcan. Ejemplos de algunos restaurantes de comida rápida son Mc Donald's, Burger King, Kentucky Fried Chiken (KFC) y Subway entre otros (Wikipedia, 2005).

La comida rápida contiene muchas calorías, sodio y también altos niveles de grasa, y generalmente carecen de vitaminas y minerales que son importantes para el cuerpo humano. La mayoría de estos restaurantes dentro de sus páginas web anuncian toda la información nutricional de todos los alimentos que ofrecen. Pero a medida que van creciendo estas franquicias y alcanzando más lugares han empezado a modificar su menú agregando opciones más saludables y pensando más en la salud de sus consumidores (Kemp y Segal, 2005).

2.3.2 Slow Food

Es un movimiento creado en 1986 por Carlo Petrini en la región italiana del Piamonte. Promueve la comida y la cultura del vino, pero también defiende los alimentos y la biodiversidad de la agricultura a nivel mundial (Slow Food.com, 2005). Éste movimiento defiende "los placeres de la comida y la bebida" (Fuentes, 2003).

"Lo bautizaron como slow food o comida lenta, para reivindicar el derecho al placer que proporcionan los productos (los verdaderos portadores del gusto) que tiene cada región, y también sus formas artesanales de elaboración" (Fuentes, 2003). Éste movimiento se

opone a la estandarización del sabor, también defiende la necesidad de información de los consumidores, protege las identidades culturales aunado a las tradiciones de la comida y la gastronomía, vigila los alimentos, su cultivo y las técnicas de procesamiento (Slow Food.com, 2005).

"Pero la slow food no es sólo un movimiento local italiano sino un fenómeno internacional que cuenta con más de 78.000 abonados, repartidos por todo el mundo, que ya tienen sede en 50 países" (Fuentes, 2003).

En Italia se las llama Condotte y en el resto de los países Convivia. La palabra Convivia viene del latín *Convivium*, que significa: fiesta, diversión y banquete.

Menciona Weiner (2005), que:

> Los Convivia son la manifestación local de la filosofía de Slow Food y los cerca de 1.000 que hay en todo el mundo constituyen el centro neurálgico del movimiento; establecen relaciones con productores, emprenden campañas para proteger alimentos tradicionales, organizan catas y seminarios, estimulan a los cocineros a utilizar alimentos locales, designan productores para participar en eventos internacionales y trabajan por llevar la educación del gusto a las escuelas. Y lo más importante: cultivan el aprecio por el placer y la calidad en la vida cotidiana. (pág. 9)

2.3.3 Cocina Étnica

De acuerdo a las definiciones de Ingram et al. (1997) la cocina étnica generalmente es la cocina de un grupo de personas que comparten una misma herencia cultural, y está en contraposición a la cocina de un grupo de personas reunidas por factores geográficos o políticos. Ejemplos de estas cocinas pueden ser la cocina mexicana, italiana, francesa, china, japonesa, tailandesa, hindú, mediterránea entre otras.

Green (2005), especifica que el que los consumidores viajen al rededor del mundo tiene una gran influencia en la comida étnica ya que aumenta el horizonte de los conocimientos de los consumidores (pág. 18). Lo mismo menciona el Sr. Chen citado en Campos & Ramos (2003), “no existe una razón que explique la popularidad de la comida étnica, así como el país se ha diversificado, más gente tiene contacto con otras culturas” (pág. 22).

La cocina étnica es la cocina de un país en específico, la cual es reconocida a nivel mundial, y es lo que caracteriza y representa en términos culinarios a ese país. El Sr. Chen menciona en Campos & Ramos (2003), que “los cocineros son creadores de nuevos platillos debido a la combinación de ingredientes que se encuentran en distintas culturas” (pág. 22).

Por ejemplo cuando se habla de comida mexicana se sabe que en el mundo la gastronomía mexicana es conocida por sus tacos (no tacobell), el chile en todas sus variedades, los frijoles, la tortilla, en fin un sin numero de platillos y elementos gastronómicos que caracterizan a la gastronomía mexicana ante el mundo.

Como menciona Curiel (s.f.),

> La cocina mexicana tiene carácter propio y diferenciado de las otras cocinas del mundo. Fundamenta su valor en el vasto número de ingredientes que utiliza, en su amplia gama de sabores, colores y texturas, en la presentación de los platillos y en las técnicas de cocina que le son propias. (párr.1)
>
> Cada generación hace aportes y contribuciones que la mantienen y enriquecen. (párr. 4)

Dentro de la tesis de Campos & Ramos (2003), se menciona que los grupos étnicos defienden su alimentación como defienden sus creencias, sin embargo en otros países esto es difícil de lograr debido a que no en todos los países es factible encontrar los ingredientes de las recetas por varias razones como lo puede ser “el clima, o la geografía” (pág. 21), así es que en lugar de abandonar las tradiciones en su alimentación y para dar a conocer sus tradiciones en el mundo lo que hacen los grupos étnicos es “buscar la manera de adaptarlas a los sabores del país en donde se encuentren” (pág. 22).

Según Lila Lomelí en Campos & Ramos (2003), “como siempre ha sucedido con los alimentos de otras tierras que llegan a otras cocinas, sus recetas originales se modifican para el estilo de preparación y gusto de las cocineras autóctonas” (pág. 24).

2.3.4 Cocina Regional

La cocina regional de acuerdo a Ingram et al. (1997) es un conjunto de recetas basadas en los ingredientes locales, tradiciones y prácticas dentro de una unidad geográfica, política, cultural o social. Las cocinas regionales a menudo son variaciones de cada una las cuales se conjugan para crear una cocina nacional. Ésta cocina nacional se convierte en una cocina característica de la nación.

Como lo menciona Leco (s.f), "Cada estilo de cocina regional fue influenciado por la nacionalidad de los colonos que se establecieron en esa área y por los tipos de ingredientes localmente disponibles" (párr. 5).

Para dejar más claro éste concepto, se puede dar un ejemplo basándose en la cocina de los estados de la República Mexicana.

Menciona el Instituto Tecnológico de Monterrey (s.f), que en México la llegada de los españoles originó la diversificación de la comida mexicana, y así "en cada región adquirieron preferencia algunos componentes, debido a las condiciones climatológicas y a los hábitos de los pobladores" (párr. 1). Logrando con esto que en cada región "la cocina mestiza se fuera adaptando y diversificando de acuerdo a las tradiciones locales y a las características propias del clima y suelo" (párr. 2).

En cada uno de los estados de México, se tiene un tipo de gastronomía típica de la región como por ejemplo del estado de Puebla son los chiles en nogada, el mole poblano y la tinga, del estado de Colima la cocada y los charales en chile, del estado de Jalisco la

birria y las tortas ahogadas; en Oaxaca son típicos los diferentes moles como el mole coloradito, también la nieve de tuna, y por último en el estado de Tabasco es típico un platillo preparado con el pescado de la zona, el pejelagarto en chirmol y los frijoles de tabasco (Universidad de Guadalajara, s.f.).

2.3.5 Cocina Mediterránea

La cocina Mediterránea o conocida también como dieta Mediterránea es un "conjunto de hábitos alimentarios que siguen tradicionalmente los habitantes de las regiones mediterráneas" (EUFIC, 2005a). Menciona Demetrios Haralambatos en Riell (2005) que, la cocina Mediterránea es una cocina muy saludable. El crecimiento del interés en la cocina Mediterránea continúa en aumento, y al parecer no da muestras de reducir ese crecimiento.

Al menos 16 países bordean al mar Mediterráneo y los hábitos alimentarios varían de un país a otro (EUFIC, 2005a). Los países que pertenecen a la zona del mar Mediterráneo son: Grecia, Turquía, Siria, Albania, la antigua Yugoslavia (Eslovenia, Bosnia-Herzegovina y Croacia), Italia, Francia, España, Marruecos, Argelia, Túnez, Libia, Egipto, Israel y Jordania (Riell, 2005).

Esta cocina se caracteriza por utilizar pescado fresco al igual que vegetales frescos, y es baja en el consumo de grasas (Saturday Evening Post, 2005). También se caracteriza por su simplicidad y sus sabores robustos como de los tomates, el ajo, la cebolla, las nueces, y las hierbas que son básicamente los bloques de ésta cocina (Zipes, 2004).

Menciona la EUFIC (2005a) que a pesar de que la cocina Mediterránea difiere de un país a otro, existen ciertas características básicas que comparten las cocinas de los países del Mediterráneo y son las que se mencionan a continuación:

- Elevado consumo de frutas, verduras, patatas, legumbres, frutos secos, semillas, pan y otros cereales.
- Uso de aceite de oliva para cocinar y aliñar.
- Cantidades moderadas de pescado, pero poca carne.
- Queso graso y yogures enteros en cantidades de bajas a moderadas.
- Un consumo moderado de vino, generalmente con las comidas.
- La utilización de productos frescos, locales y de temporada.

2.3.6 Cocina Light

La revista consumers Eroski (2006) explica que "el consumo de productos light se ha incrementado en los últimos años y esta tendencia parece no tener freno, debido a la mayor preocupación que los consumidores muestran por su salud y apariencia física" (párr. 1).

Se dice también en la revista consumers Eroski (2006) que "un producto light es aquél cuyo aporte energético -la energía se mide en calorías y en julios- es al menos un 30% más bajo que el de su alimento de referencia, es decir, el mismo alimento pero en su versión natural" (párr. 2). Concordando lo anterior con Ingram (1997) que dice que por aprobación de la FDA, es un término utilizado para etiquetar los alimentos nutricionalmente alterados con al menos 33% menos calorías, 50% menos grasas o 50%

menos sodio que lo normal o que los alimentos de referencia (pág. 230). Y también menciona la FDA (1999) que cualquier producto alterado nutricionalmente que contenga menos de un tercio de las calorías o la mitad de las grasas que contiene el alimento de referencia, si el alimento deriva 50% o más de sus calorías de las grasas, entonces la reducción debe ser el 50% de las grasas.

En la revista alimentación sana se menciona que, según la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA) de 1990, los requisitos que deberían cumplirse, para calificar un alimento como light, serían:

- que existan productos de referencia en el mercado
- que la reducción del valor energético sea como mínimo del 30% respecto al producto de referencia
- que en el etiquetado, además de mencionar el porcentaje de reducción de calorías, aparezca su valor energético (por 100 g ó 100 ml) y el del producto de referencia, incluyendo si se desea, el valor energético por porción. (párr.2)

En el mundo de la comida light la idea es eliminar aquello que tiende a perjudicar la salud si se consume en exceso, como la grasa o el azúcar; eso sí, sin sacrificar el sabor. Así es como se encuentra de todo, desde chocolates y aderezos, hasta refrescos o helados light.

2.3.7 Cocina de Deconstrucción

De acuerdo a la Real Academia Española (2001), el término deconstrucción se refiere al "desmontaje de un concepto o de una construcción intelectual por medio de su análisis, mostrando así contradicciones y ambigüedades". La cocina de deconstrucción surgió a finales de los ochenta, y se le conoce también como cocina desestructurada (Reconstrucción frente a fusión, 2005), y básicamente consiste en "tomar un plato cualquiera y desarmarlo, luego volver a armarlo de manera distinta con sus mismos componentes pero aplicando texturas, temperaturas, formas distintas a la de su versión original" (Hernández, 2005). Una de las personas que divulgo esta técnica fue Charlie Trotter en Chicago, menciona Hernández (2005).

El chef Ferrán Adriá menciona en Reconstrucción frente a fusión (2005) que:

> La clave de la deconstrucción en cocina es modificar el aspecto, textura y combinación de los distintos alimentos para mejorar el estímulo sensorial que producen. Y así, la cocina desestructurada se basa en una desmedida creatividad y pretende, como último objetivo, hacer participar a todos los sentidos en el goce gastronómico. En la primera fase, la deconstrucción incorporó la percepción en la boca de las nuevas texturas creadas en los alimentos junto a una amplia gama de matices de temperatura. De este modo, surgen las espumas y gelatinas frías y calientes, las gelées, los granizados, los huevos caramelizados, las croquetas líquidas, etc. en las que es un maestro. (párr. 1)

2.3.8 Cocina Temática

De acuerdo a Ingram (1997), un restaurante temático es aquel diseñado cuidadosamente y promocionado para reflejar una cierta cultura, una etnia o algún otro concepto, generalmente es especificado por la comida ahí servida (pág. 400).

En allfoodbusiness.com (2004), se explica que un restaurante temático es parte de una cadena o franquicia que tienen algo distintivo, una imagen o una marca deliberadamente consistente.

Se puede decir que la cocina temática va a depender del restaurante en donde se sirva; menciona Luff (2002), los restaurantes temáticos pueden elegir la comida como su principal atracción. Aunque también es importante el tema del restaurante donde se sirva la comida, así como menciona Rahul Makkar, citado en The Hindu (2005) "para romper con la monotonía del placer de comer, las personas se inclinan por diferentes conceptos… los temas son importantes, ellos también crean un impacto total acerca del lugar". Burka (1999) dice que, definitivamente el elemento que tienen en común los restaurantes temáticos es su énfasis en la comida de alta calidad y el servicio de la misma calidad.

Los restaurantes temáticos ofrecen una gran variedad de comida tanto internacional como regional, menciona Varghese (2004). Aunque el tema sea lo primero que atraiga a los clientes por primera vez menciona Newman, citado en Luff (2002), pero dice que en realidad la buena comida y el buen servicio es lo que hace que regresen. Turner (Burka,

1999) coincide con Newman ya que el dice que el concepto llevará a los clientes a donde se quiere, pero debe de ser la comida y la atmósfera lo que hace que regresen una y otra vez.