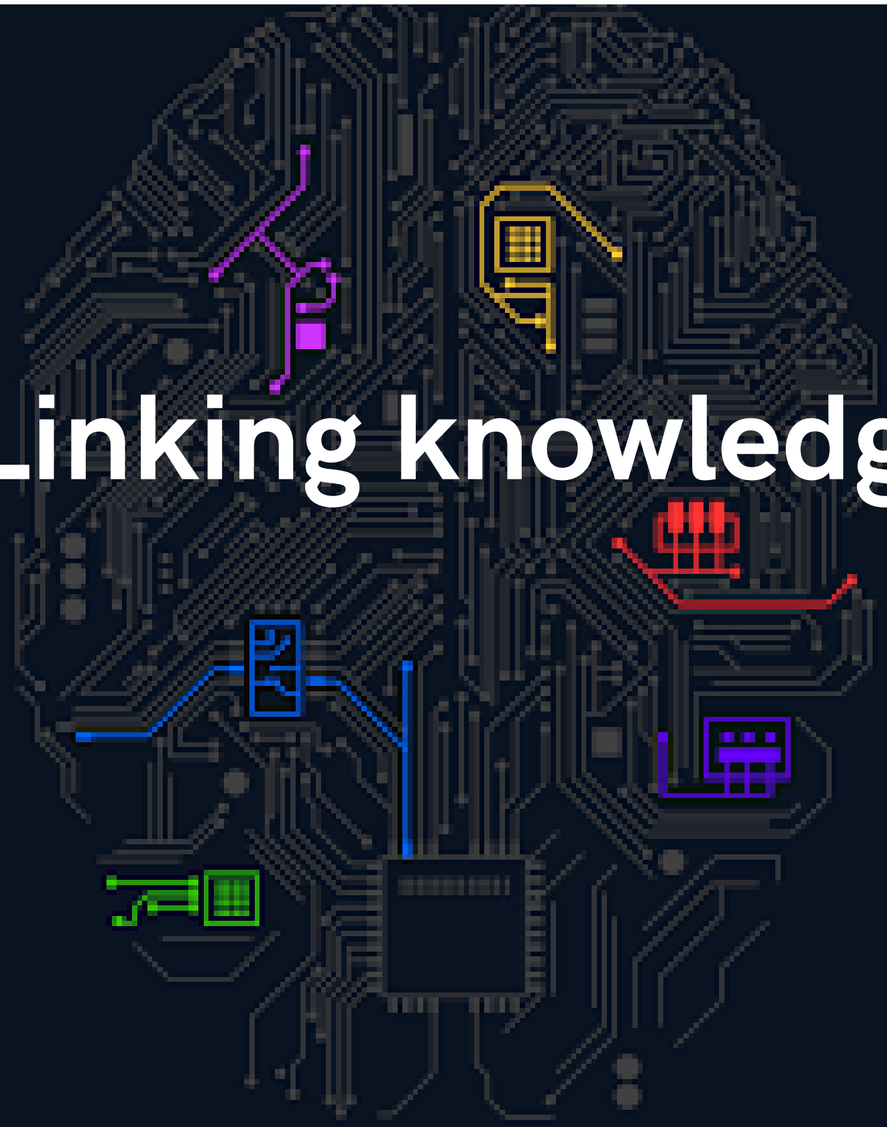


Linking knowledge

Sapiens

Definir tema de estudio "Acotar"

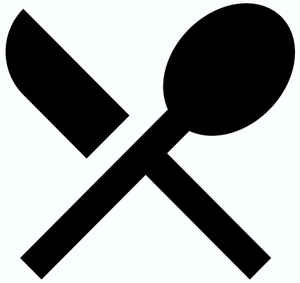
ANÁLISIS DE TODO LO INNOVADO EN OCCIDENTE EN RESTAURANTES GASTRONÓMICOS DE TODO LO QUE ENGLOBA LA COMIDA Y LA BEBIDA LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS.

By Pedro Berja

¿Para que hacemos este trabajo?

Método léxico-semántico

Definir es lo primero y mas importante, para todo lo demás es imprescindible saber de que estamos hablando

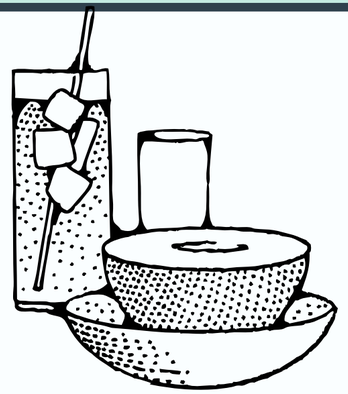


Restaurante

Diferentes sistemas donde se desarrollan diferentes procesos

Gastronómico

Calidad



Comida y bebida

Utilidad

Innovar

Vender

Método comparativo

COMIDA / BEBIDA

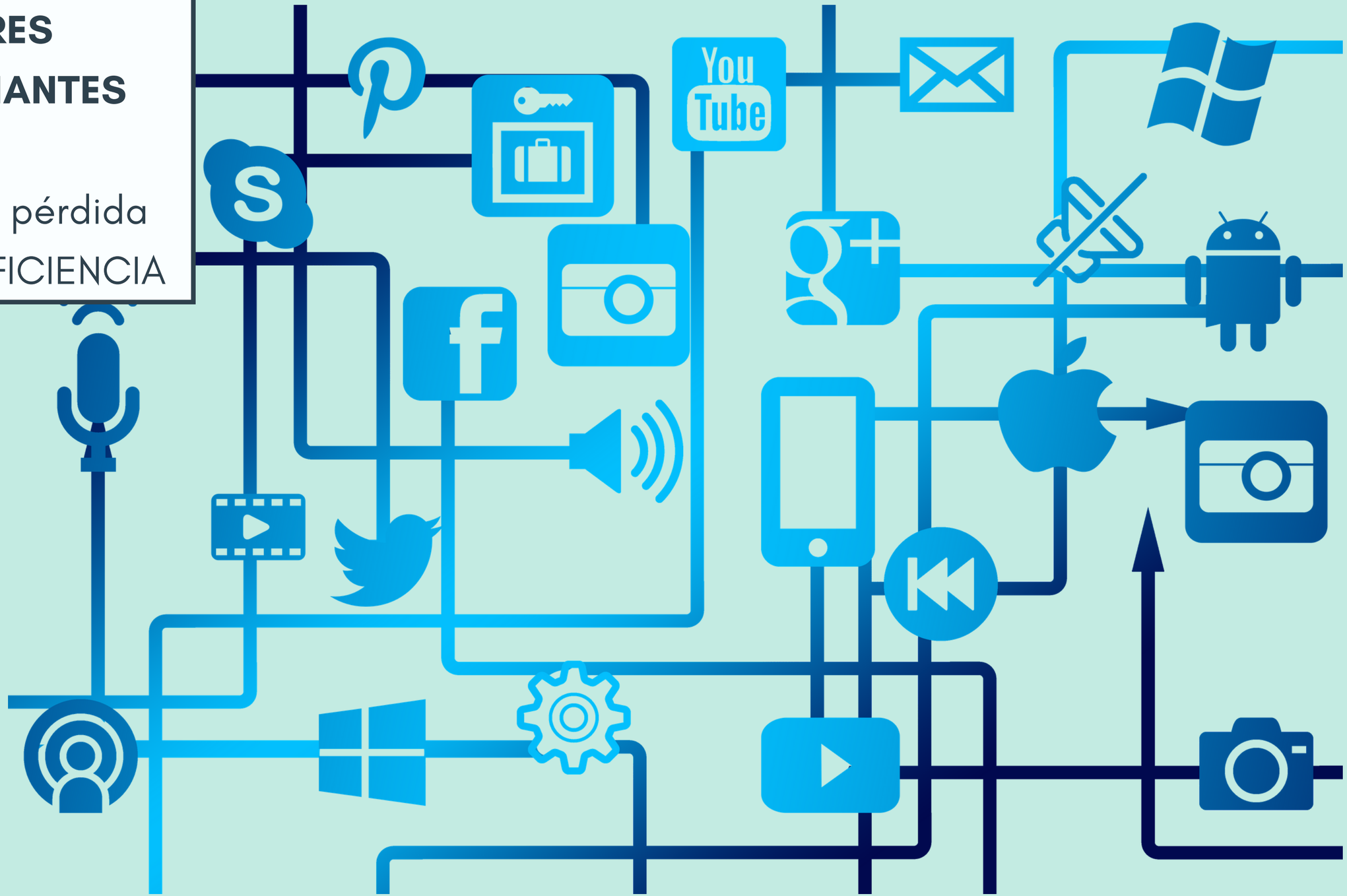
¿CREAR = INNOVAR?

¿INNOVACIÓN = DISRUPCIÓN?

FACTORES CONDICIONANTES

Las Fuentes

Falta de orden = pérdida de tiempo = INEFICIENCIA



PROBLEMA 1

"SI NO CONSTA, NO EXISTE" ¿DÓNDE HEMOS RECURRIDO?

GASTRONOTAS DE CAPEL

Blog "El País"

CONGRESOS

Gastronomika

Madrid Fusión

WEBS

7CANIBALES

SABERYSABOR

PACO MORALES "NOOR"

ANTI-GRIDDLE 2013

La herramienta la desarrolló elBulli en el año 2004 con Luky Hubber pero la conceptualizó y patentó Paco Morales en 2013

La importancia de conceptualizar

¿A quién pertenecen las elaboraciones que se degustan? ¿De quién es la primera tortilla?

TODO HUBIESE SIDO MUCHO MÁS FÁCIL CON UN ORDEN

Para ser anárquico
es necesario ser ordenado

Clasificaciones

PRODUCTOS

Elaborados, No elaborados

HERRAMIENTAS

Elaboración, Degustación, Emplatado...

TÉCNICAS

Elaboración, Pre-elaboración, Conservación, Emplatado, Traslado/Servicio

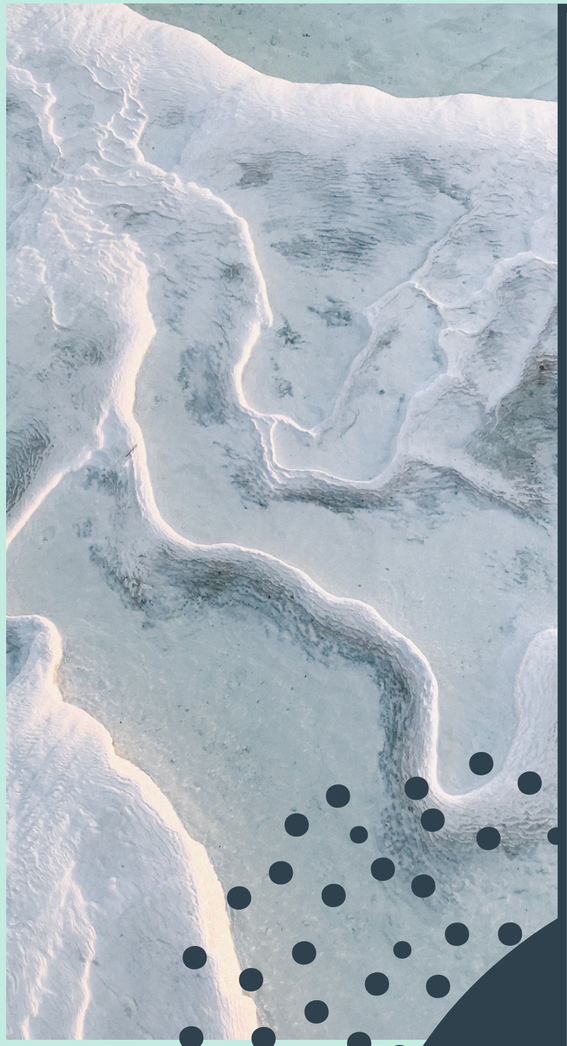
ELABORACIONES

Elaboraciones intermedias,
Elaboraciones que se degustan,

ESPACIO

ESTRUCTURA DE LA OFERTA

ESTILO/FILOSOFÍA



Ejemplos

PRODUCTOS

ELABORADOS: Chocolate de mucílago. Pol Contreras

NO ELABORADOS: Caviar blanco (huevas caracol) Diego Gallegos "Sollo"

HERRAMIENTAS

Vaporera OCCO Double Boiler "Disfrutar" 2018

TÉCNICAS

Nixtamalizar (cocción caparazón crustaceos) Ángel León - 2019

ELABORACIONES

INTERMEDIAS: Caldos. Ricard Camarena - 2017

QUE SE DEGUSTAN: Pan de cristal - 2017 Albert Adrià "Enigma"

¿Qué he aprendido de esta clasificación?

Contra mas atrás vamos en el proceso, mas recorrido tenemos, es decir pas oportunidad tenemos para abrir camino

PRODUCTO

No Elaborado
Elaborado

HERRAMIENTA

TÉCNICA

ELABORACIÓN

Intermedia
Final

Ejemplos

PRODUCTO ELABORADO

Xantana

HERRAMIENTA

Sifón

ÁNGEL LEÓN

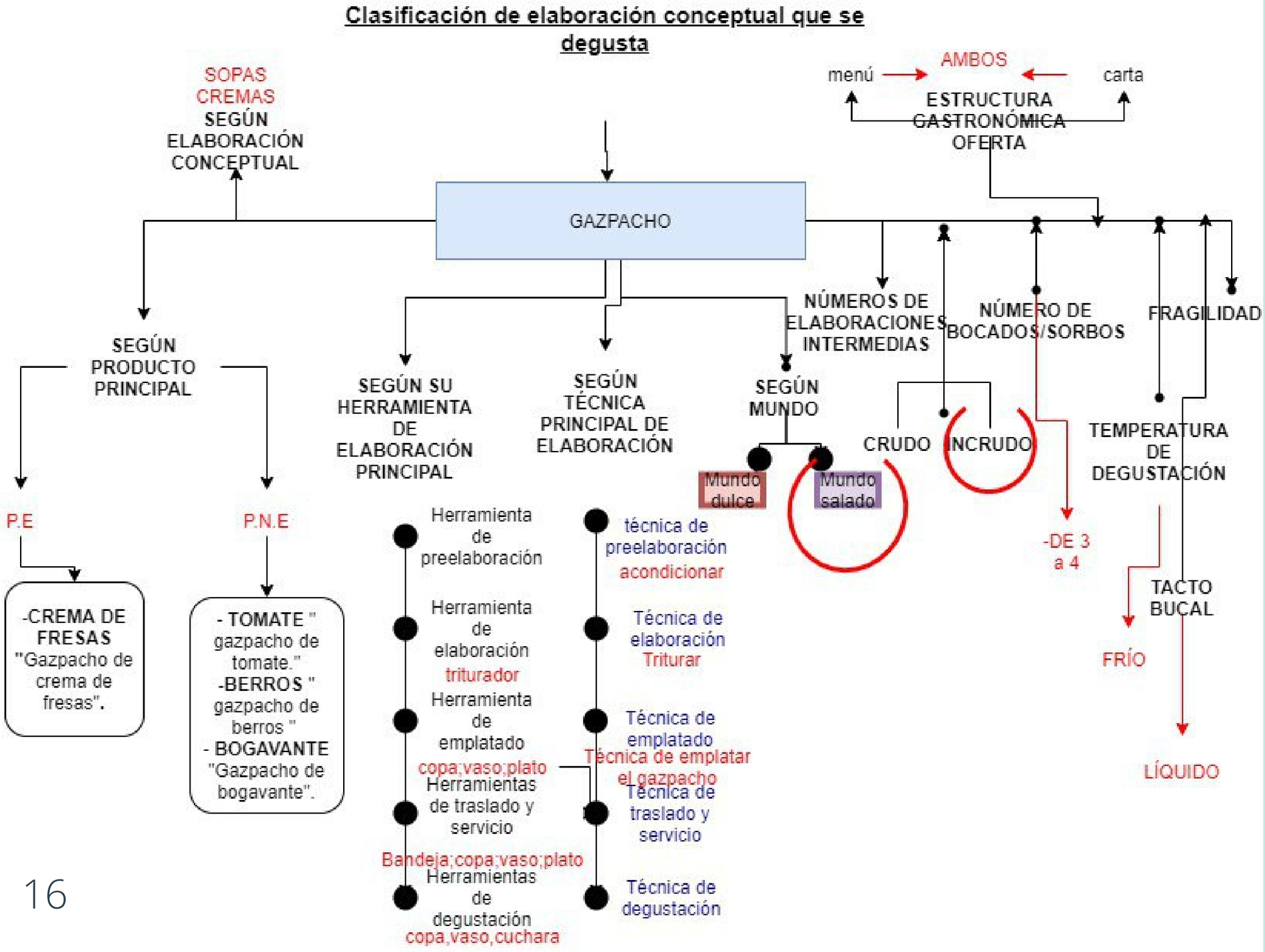
Elaboración que se degusta: Jamón del mar

Producto elaborado: Plancton Marino

Método clasificatorio

"El gran pollo"

PROBLEMA 2



NOS FALTABAN CAJONES Y CAJONCITOS

UNA COSA PUEDEN SER MUCHAS COSAS ¿UN VASO ES PARA BEBER? ¿Y UN PLATO PARA COMER?

¿Una sopa es una elaboración o la utilidad que nosotros le damos a la misma?

PEDRO BERJA