

OFICINA de  
OPINIÓN  
pública  
UVVM

# Tendencias Culinarias de hoy: la voz de los expertos

Estudio cualitativo realizado a través de entrevistas a profundidad con chefs de talla internacional

28 de septiembre de 2012

- Conocer las principales tendencias culinarias en el mundo de hoy, en la voz de expertos en el tema.
- Conocer la forma en que se enfrenta el reto de educar a los chefs de hoy, en un entorno en el que la sustentabilidad, la nutrici3n y la generaci3n de negocios cobran especial relevancia.

- 13 entrevistas a profundidad con chefs de las escuelas Laureate a nivel nacional e internacional

# Chefs entrevistados

Chef	Campus
Nahuel Fuentes	Cuernavaca
Michael Alvarez	Lomas Verdes
German Garcia	Monterrey
Felipe Rueda	Puebla
Salvador Morales	Querétaro
Eliezer Campuzano	San Luis Potosí
Christophe Juvignat	San Rafael
Fernanda Franco	Toluca
Benjamin Browning	Kendall
Anton Würsch	Jordania
Chris Koetke	Kendall
Leonardo Tavares	Brasil
Fernando González Iñárritu	México

# Razones que motivan a los chefs a ser chefs

## Pasión

- “Lo sabes desde siempre”

## Tradición familiar

- Buena relación con la comida desde la niñez
- Participación en la cocina con la madre o abuela
- Negocios familiares

## Servicio

- Hacer algo por darles gusto a los demás
- Contribuir a la felicidad de otros

# Lo mejor de ser Chef

Conectar el arte  
con la disciplina

Experiencias  
internacionales

Dar servicio

Dar gusto a los  
comensales

El reto que  
representa cada  
día

Compartir la  
experiencia y los  
conocimientos

La versatilidad

El poder de  
crear

La satisfacción  
de alcanzar tu  
pasión

Aprendizaje  
continuo

Los valores que  
se rescatan a  
través de la  
comida

# Lo que no es tan bueno

Es una profesión  
devaluada en la  
percepción de la gente

No hay nada que no  
me guste

Demanda mucho  
tiempo, *“pero nos  
gusta trabajar mucho”*

Falta de ética en la  
industria: chefs  
improvisados

Los sueldos

Falta de  
reconocimiento a los  
chefs mexicanos



# Las tendencias de hoy

## Rescate de lo tradicional

- Bases de la cocina local tradicional
- Ingredientes y técnicas de antaño

## Sustentabilidad

- Apoyo a proveedores/agricultores
- Uso de productos de temporada
- Huertos caseros

## Rescate de lo natural

- Lo más saludable
- Lo más fresco

## Comida de vanguardia

- Minimalista
- Contemporánea
- De confort

## Innovación

- Simplicidad
- Elegancia y minimalismo en la presentación

# Algunas otras tendencias

El maridaje

Deconstrucción

Cocina de autor

Cocina tecno-  
emocional

Cocina  
molecular

# México y su mundo culinario



## Reconocimiento

- Patrimonio intangible de la humanidad
- Marca tendencias
- Desmitificar la comida mexicana

## Volviendo a las raíces

- Elementos ancestrales
- Tradiciones
- Micro culturas
- Elementos prehispánicos

## Enfoque nutricional

- Atención de la obesidad
- Balance alimentario

**Enorme variabilidad**

# Referentes mundiales



Ahí “nace” la tradición gastronómica o culinaria



Está marcando tendencia. En los últimos 10 años ha crecido mucho.



Posee varios de los mejores restaurantes en el mundo, tiene un enorme potencial económico.



Enorme variedad, raíces ancestrales, tradición. Comienza a trascender.



Rescata ingredientes regionales y los hace populares en el mundo.



Tuvo un gran auge, aunque parece que está pasando de moda, sin embargo, dejó una gran escuela, principalmente por la variedad de sus productos.



A pesar de que nunca se ha caracterizado por su cocina, actualmente los chefs ingleses viajan por el mundo y adoptan lo mejor en sus platillos

# ¿Y las Universidades? El papel que juegan... Fortalezas



**MUY RECIENTE COMO PROFESIÓN**

# ¿Y las Universidades? El papel que juegan...



# ¿Y las Universidades?

## El papel que juegan... Debilidades

### Venden “sueños”

- Pueden no ser realistas en el planteamiento a los alumnos
- Se requiere mucha práctica después de culminar los estudios

### Exceso de escuelas

- No todas tienen programas de calidad
- Enfocadas a su propia mercadotecnia
- Falta de homologación de técnicas básicas

### Falta de calidad

- Programas deficientes no certificados
- Profesores sin experiencia docente
- Orientados a la vertiente culinaria

# El gran reto: combinar el arte con el negocio, la salud y la sustentabilidad

- Respeto al producto
- Consumir productos locales y apoyar al proveedor-agricultor (esto tiene un impacto en las tres ramas)
- Preparaci3n profesional de los chefs
- Que el chef se conciba a s3 mismo como lo que es: un hombre de negocios, cuyo negocio es el arte culinario



# Hacia dónde evoluciona

## Sustentabilidad

- Cuidar el equilibrio del planeta. La labor de las universidades es fundamental, enseñando a los alumnos a no contaminar, no utilizar empaques innecesarios, cuidando los recursos, etc.

## Salud

- Evitando el consumo de productos dañinos, balanceando los alimentos y generando conciencia en quienes los consumen.

## Raíces

- Retomar lo tradicional enriqueciendo la cocina con productos del mundo, la cocina se está globalizando pero realza lo mejor de cada país. Retomar lo local en un entorno global.

Más información



[www.opinionpublicauvm.mx](http://www.opinionpublicauvm.mx)

@CopUVM

Facebook/Centro de Opinión Pública UVM

[opinionpublica@uvmnet.edu](mailto:opinionpublica@uvmnet.edu)

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN