

## Información Importante

La Universidad de La Sabana informa que el(los) autor(es) ha(n) autorizado a usuarios internos y externos de la institución a consultar el contenido de este documento a través del Catálogo en línea de la Biblioteca y el Repositorio Institucional en la página Web de la Biblioteca, así como en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad de La Sabana.

Se permite la consulta a los usuarios interesados en el contenido de este documento para todos los usos que tengan finalidad académica, nunca para usos comerciales, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le de crédito al documento y a su autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, La Universidad de La Sabana informa que los derechos sobre los documentos son propiedad de los autores y tienen sobre su obra, entre otros, los derechos morales a que hacen referencia los mencionados artículos.

**BIBLIOTECA OCTAVIO ARIZMENDI POSADA**  
UNIVERSIDAD DE LA SABANA  
Chía - Cundinamarca



# **SOBRE LA METODOLOGÍA DE CREACIÓN DE PLATOS DEL RESTAURANTE**

**MUGARITZ**

Autor: Laura Patricia Martínez Vivanco

Tutor: Daniel Prada

Trabajo de investigación

Opción de grado

Universidad de La Sabana

Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas

Programa de Gastronomía

Chía, Cundinamarca

2017

## Resumen

Al analizar el contexto en el que se desenvuelve el restaurante Mugaritz surgen varios cuestionamientos sobre la forma en que se desarrolla la innovación que lo caracteriza y el éxito que ha conseguido a través de esta, particularmente en lo que tiene que ver con sus platos.

La creación de platos de este restaurante, depende de un área específica denominada I+D, investigación y desarrollo. En esta, varias personas están dedicadas a investigar, curiosear, experimentar, viajar, y finalmente, crear y desarrollar técnicas culinarias, platos, conceptos gastronómicos, textos publicables, y productos comercializables entre otros.

Las personas que actualmente dirigen esta importante área del restaurante, son cuatro líderes a nivel gastronómico, reconocidos por su amplio conocimiento en técnicas nuevas, agilidad, proactividad, experiencia laboral y manejo de personal. Todos ellos en algún momento fueron parte del equipo de Mugaritz como practicantes, dado que ninguna persona puede trabajar en el restaurante sin haber pasado la prueba de la práctica en donde se adquiere la disciplina necesaria para ser parte del equipo de planta.

Al finalizar la temporada anual en la que el restaurante está abierto al público (aproximadamente entre abril y diciembre de cada año) son 13 los practicantes elegidos para participar del proceso de creación de platos para el siguiente año, en el trimestre que el restaurante dedica exclusivamente para el desarrollo de los menús de la siguiente temporada (de enero a abril).

Quienes son elegidos, serán los encargados de poner en marcha las ideas de sus líderes e incluso las propias con el fin de desarrollar elementos únicos que mantengan el nivel del

restaurante. Además, tienen la responsabilidad de capacitar a los practicantes que se encargarán de la producción y el servicio durante la próxima temporada de apertura al público, logrando así, que todos los platos mantengan la línea y los estándares de calidad con que fueron creados.

Esta área ha tomado fuerza al ser el epicentro de toda la innovación de Mugaritz, cualidad que atrae principalmente a su público y por la que ha merecido la mayoría de sus reconocimientos. Es por eso que adquiere importancia para un cocinero que desea ser exitoso, el analizar más detalladamente esta área y sus procesos. En particular, y como es el objeto de esta investigación, buscar pistas que permitan guiar un proceso propio de creación de platos, mediante la apropiación y comprensión de los pasos (o metodología) empleados por el área y las personas encargadas, en este caso en Mugaritz, de que esta maravilla suceda.

En ese sentido, se propone para este trabajo de grado el tema: “Sobre la metodología de la creación de platos del restaurante Mugaritz” con la intención de observar por medio de las herramientas otorgadas a lo largo de la carrera de gastronomía, los procesos, técnicas, conceptos y sistematizaciones que están detrás de esa creación para llegar a desarrollar platos únicos, adaptados a cada temporada del año, en función de la experiencia que se desea brindar a los comensales dentro del restaurante.

## Tabla de Contenido

Introducción .....	4
Tema y objetivos.....	12
Justificación .....	13
Metodología .....	17
Análisis de resultados .....	20
Experiencia personal .....	24
Conclusiones .....	26
Bibliografía .....	29
Anexos .....	30

## Lista de tablas

Tabla 1 Sistematización de las entrevistas.....	20
---	----

## Introducción

Mugaritz está ubicado en el municipio de Errentería en la Comunidad Autónoma del País Vasco, en la provincia de Guipuzcoa a 15 minutos de San Sebastián, una de las capitales gastronómicas del mundo y capital cultural de Europa en 2016, y donde se concentran varios restaurantes de la llamada Nueva Cocina Vasca.

En cuanto al clima, Errentería al estar tan cerca de San Sebastián posee las mismas características, puesto que “presenta, debido a la influencia de su cercanía al mar, un clima de tipo templado oceánico, caracterizado por temperaturas suaves, humedad relativa elevada, nubosidad frecuente y lluvias abundantes repartidas de forma regular durante todo el año. Al igual que para el resto del País Vasco, su localización meridional con respecto a la circulación general atmosférica del Oeste implica la existencia de dos estaciones bien marcadas -invierno y verano- separadas por otras dos estaciones de transición: primavera y otoño.” (Ingeba.org, 2016)

Para hablar de Mugaritz podemos empezar por saber por qué se llama así, esta palabra es la suma de Muga y Haritza, en euskera muga es frontera y haritza roble, sin embargo, la sola traducción del nombre no es suficiente y nada más claro a este respecto que las palabras de su creador, Andoni Luis Aduriz:

“Justo el restaurante lo parte una *muga*, una frontera, muga es frontera en vasco, y al lado del restaurante hay un roble, un roble que puede tener doscientos, trescientos años y que de alguna forma nos vigila y queremos entender que nos protege, es el árbol mítico además de los vascos, es el árbol de referencia en esta cultura.

Entonces el juego entre la frontera y el árbol, Mugaritz, sería un poco lo que da sentido, incluso después a la filosofía, no solamente es un nombre y ya está, sino que esa frontera entre lo viejo y lo nuevo, entre lo natural y lo artificial, entre lo que somos y lo que nos gustaría ser, entre lo conocido y lo desconocido, porque ahí está la innovación, en esa frontera, justo en esa frontera donde tienes que siempre cruzar y lanzarte a lo desconocido pero siempre apoyando un pie antes en lo que ya sabes hacer” (Etxeberria, H 2009)

Mugaritz abrió sus puertas en 1998 pero su historia se remonta también a la carrera de su creador, Andoni Luis Aduriz, nacido en 1971 en San Sebastián, estudió en la escuela de hostelería de dicha ciudad, lo que le dio la oportunidad de estar en contacto y trabajar con grandes nombres de la denominada *nueva cocina vasca* como Mari Arzak, Pedro Subijana, por supuesto Ferran Adrià, de quien es un claro discípulo y con quien trabajó en *El Bulli*, y Martin Berasategui con quien trabajó en el restaurante con el mismo nombre hasta independizarse para crear *Mugaritz*.

Este restaurante pertenece a la categoría de *fine dining* en tanto que el servicio al cliente, la decoración y la selección de platos son de altísima calidad y buscan satisfacer en varios niveles a sus comensales, es por estar en esta categoría que ha podido obtener galardones de gran distinción.

Entre las distinciones recibidas podemos destacar que apenas 2 años después de su apertura fue premiado con su primera estrella Michelin<sup>1</sup>, y en 2005 obtuvo la segunda,

---

<sup>1</sup> Esta guía fue creada en el año 1900 con el fin de hacer un recorrido gastronómico con calificaciones (estrellas) como obsequio a sus mejores clientes. Pero, hoy en día es un referente para la gastronomía mundial dados sus altos estándares en el proceso de selección, resaltando las cualidades de los restaurantes que tienen el privilegio de entrar en ella. Más información disponible en la página oficial de la guía: <http://mapasyguias.michelin.es/conoce-la-guia-michelin/>

galardones que mantiene hasta el día de hoy. En la guía Repsol<sup>2</sup> ha sido galardonado con el máximo reconocimiento que son los Tres Soles.

Igualmente, en 2007 el restaurante entra como séptimo a la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo de la revista británica Restaurant en la cual siempre ha estado entre los 10 mejores, siendo de resaltar el tercer puesto obtenido en 2011 y 2012 (Actualmente ostenta el séptimo puesto) y en el mismo año, el chef Andoni recibe el Premio Cándido a la innovación gastronómica.

Esta, se ve representada en su estilo de cocina, identificada como creativa, siempre retándose a sí misma, gracias al tiempo y dedicación que se invierten, muestra de ello es el área específica de I+D (investigación y desarrollo) en la que varias personas están dedicadas a investigar, curiosear, experimentar, viajar y finalmente crear y desarrollar técnicas culinarias, platos, conceptos gastronómicos, textos publicables, productos comercializables, entre otros.

Otro ejemplo claro son los 3 meses en los que el restaurante está cerrado para pensar, repensar y estructurar los menús de las temporadas teniendo en cuenta las ideas, los productos que se encontrarán disponibles o en cosecha según la época y las condiciones.

También se hace importante destacar su cocina como de *vanguardia, molecular o tecno-emocional*, aunque algunos platos lo muestren más que otros, puesto que mezcla todo lo anterior para crear algo completamente nuevo desde la emoción y la exaltación de los recuerdos de la

---

<sup>2</sup> Esta guía creada en el año 1977, busca galardonar a los mejores restaurantes y cocineros, al igual que la Michelin, pero, solamente, a nivel España. Sus galardones son denominados soles. Más información disponible en la página oficial de la guía: <https://www.guiarepsol.com/es/mundo-guia-repsol/que-es-la-guia-repsol>



mano de la tecnología y la ciencia, aquí se hace evidente que Aduriz es un discípulo de Ferrán Adriá quien se conoce como el padre de la cocina molecular.

El restaurante que funciona con un menú de degustación de alrededor de 25 platos en los que se deconstruye la distancia entre los opuestos como dulce y salado, plato y postre, estético y antiestético, elegante y casual, tradicional y moderno entre otros.

Cabe resaltar que cuenta con adaptaciones en el mismo para hacerlo apto para vegetarianos y celíacos, pero no sólo para ellos, pues el menú tiene en cuenta las especificidades de sus comensales en cuanto a enfermedades, alergias, tipo de dieta y gustos, e igualmente cuenta con acceso para personas en situación de discapacidad.

## Contexto

El tema de esta investigación, la metodología para la creación de platos, según lo investigado, no ha sido abordado de una manera específica, sin embargo, algunos textos y autores se han aproximado de manera parcial al discutir y proponer elementos para la innovación. Así mismo, es posible ver como se nombran algunas pautas sobre el perfil de quien crea, para llegar a la ejecución de una labor tan importante para un restaurante como lo es la creación de un menú único y llamativo para el público objetivo del mismo.

Un ejemplo de ello es Ferrán Adrià, de quien Aduriz es discípulo, que habla en su libro *Los secretos de El Bulli* publicado en el año 1997, sobre la creatividad, dando su propio concepto sobre la palabra crear y qué se necesita para ello en el contexto gastronómico. A continuación, un extracto:

La creatividad es una conjunción de dos elementos claves, la voluntad de hacer algo nuevo y la capacidad para poder llevarlo a cabo. En mi opinión, la voluntad engloba una manera de vivir, un estado de ánimo, un ansia de búsqueda, una constancia en el trabajo; vamos a llamar a la voluntad «alma de la creatividad». La capacidad es la profesionalidad del creador, es decir, la conjunción de la técnica y de los conocimientos que posee.

Bautizaremos a la capacidad con el nombre de «cuerpo de la creatividad. Junto a estos factores, otros elementos desempeñan papeles de primer orden en el desarrollo de la creatividad. En primer lugar, el cocinero debe saber comer: difícilmente podrá realizar nuevas creaciones si no confía en la capacidad de su paladar para decidir si una idea es buena o no lo es, teniendo presente que el gusto es, naturalmente, relativo. Otro aspecto relevante es la honestidad. El cocinero (o el pintor, el músico, el escritor) que se propone

innovar debe partir de la premisa que lo nuevo es lo que no se ha hecho jamás, y en ningún caso, lo que él desconoce. Ignorar en qué direcciones se mueven los creadores contemporáneos puede llevar a «copiar» recetas que ya existen. (Adriá, 1997)

Sin embargo, también se pudo encontrar en una entrevista que fue realizada por la página web *Good rebels* al Chef Adriá, años más tarde, que a su parecer: “podemos entender la metodología como un elemento necesario para optimizar un proceso; pero cuando hablamos de un proceso tan abstracto como el creativo, pensar en métodos parece inducir a coartar el proceso, no a potenciarlo” (Good rebels, 2014).

Esto nos hace pensar en la delgada línea entre la creación de una metodología y la implementación de una camisa de fuerza que limite la creación, tal vez por ello no existe una amplia referenciación bibliográfica a este respecto. Sin embargo, para mantener la línea de un restaurante o una cadena de restaurantes, parece indispensable aplicar una metodología.

Esta intuición parece confirmarse en lo dicho por el cocinero Erlantz Gorostiza, jefe de cocina del restaurante *M.B*, en la entrevista que le fue realizada por la revista *Conde Nast Traveler*. En ella, revela que, aunque el proceso creativo de *M.B* es desarrollado por él, su segundo al mando y su equipo de cocina, al ser parte de la cadena de restaurantes de Martín Berasategui, debe ceñirse a lo que la casa madre establezca como lineamientos para la creación de platos, haciendo que en muchas ocasiones los platos que desarrolla con su equipo, nunca vean la luz.

Este texto nos da a entender, que sí existe una metodología de creación de platos para Martin Berasategui, sin embargo, en ningún medio escrito se puede encontrar, hasta este momento, los lineamientos de la misma. (Anglada, 2012)

Por otra parte, fueron hallados textos relacionados con la metodología en el contexto gastronómico. Un claro ejemplo es la publicación realizada en la revista de la *Sociedad española de bioquímica y biología molecular* “Cómo diseñar alimentos a través de procesos de co-creación con el consumidor” donde se garantiza que para obtener un producto que sea efectivo en el mercado, es necesario poner como eje central al cliente, basándose en una metodología que permite organizar lo que espera el consumidor del alimento, y las estrategias que tiene la empresa para conseguirlo. (Molecular, 2016)

En una dirección distinta encontramos, un texto que habla de una metodología, pero esta vez no para generar nuevos platos, sino, para percibir la gastronomía de una manera clara. Se trata del libro *SAPIENS, una metodología para comprender la gastronomía*, escrito en 2015 por Ferran Adriá y Josep María Pinto, donde se busca codificar todos los procesos relevantes de la gastronomía entendiéndola como una ciencia y no simplemente como un algo abstracto asociado al gusto propio. (Josep Maria Pinto, 2015)

Sin embargo, se hace importante traer a colación este texto dado que, si se pretende establecer una metodología de creación de platos, primero es necesario ver la gastronomía de una manera metódica, para posteriormente, aplicar desde esta perspectiva las técnicas y herramientas necesarias para un proceso tan importante para su conservación y enriquecimiento como lo es el desarrollo creativo.

Volviendo a la línea que concierne a esta investigación se encontró el texto “The Chef as Designer: Classifying the Techniques that Chefs use in Creating Innovative Dishes”. Este, es un recorrido por varias de las cocinas de Minnesota, Estados Unidos, en donde se realiza una serie de entrevistas a los encargados, logrando así determinar las herramientas empleadas por estos restaurantes durante su proceso creativo para garantizar un producto final que sea delicioso, llamativo y altamente comercializable. Implícitamente este texto busca encontrar una metodología, como la que se pretende establecer en Mugaritz, en este trabajo, solo que, aplicado a un contexto territorial diferente, por lo cual es altamente relevante.

Adriá, quien ha sido nombrado en repetidas ocasiones a lo largo de este recorrido bibliográfico, bien podría ser llamado el padre de la innovación y la creatividad gastronómica, lo que explica que, al buscar referentes sobre metodologías de creación de platos, sea él quien encabeza todas las investigaciones asociadas al tema.

Por esta razón y para cerrar esta contextualización, se mostrará un fragmento de la entrevista realizada a Ferran Adriá por la agencia de marketing *Ondho* en el año 2015 donde aclara: “la creatividad, lejos de ser un proceso mágico, o solo reservado a ciertos genios, es un proceso de trabajo intenso y de metodología para llegar a nuevos resultados” (Ondho, 2015)

## **Tema y objetivos**

**Tema.** Sobre la metodología de creación de platos del restaurante Mugaritz.

**Objetivo general.** Identificar si existe una metodología empleada por el restaurante Mugaritz para la creación de sus platos, en caso afirmativo, establecer un modelo replicable en otros restaurantes y/o escuelas de cocina basado en dicha metodología.

### **Objetivos específicos.**

1. Entrevistar practicantes y ex practicantes del restaurante Mugaritz que hayan pertenecido al I+D (área de investigación y desarrollo)
2. Comparar las respuestas obtenidas en las entrevistas para hallar los puntos en común, y contrastarlas posteriormente con la información pública disponible del restaurante Mugaritz.
3. Analizar los resultados obtenidos con el fin de determinar si existe o no una metodología de creación de platos en el restaurante.
4. Establecer un modelo replicable que recoja los aspectos más relevantes, para guiar el proceso de creación de platos en los diferentes escenarios donde pueda aplicarse (en caso de que se identifique una metodología clara).

## **Justificación**

El proceso de creación de platos es determinante para un restaurante pues cada plato es la expresión de la visión del mismo, lo que significa conjugar la creatividad de sus cocineros con el estilo y proyección planteados.

Los platos que surgen de esta unión ofrecen al restaurante la oportunidad de distinguirse a nivel nacional e internacional.

Es por eso, que para alguien que tenga algún conocimiento en cocina, y que por tanto pretenda hacer parte de un equipo o desarrollar su propio establecimiento de comida, se hace necesario valorar la importancia que tiene el hecho de desarrollar platos creativos, únicos.

Este elemento diferenciador permite resaltar dentro del sector, logrando así atraer nuevos clientes gracias al posicionamiento del establecimiento o el nombre del Jefe de Cocina.

En la medida en que la innovación se convierta en una práctica común, se facilitará la aparición de una sana competencia que favorece no solo al cliente, en tanto que le permite encontrar variedad, dando cabida a la libre elección entre un amplio rango de opciones, sino que a su vez impulsará al sector a estar en una constante renovación.

Esta evolución invitará a crear platos conscientemente, lo que favorece el correcto aprovechamiento de los diferentes recursos con que cuenta el restaurante, evitando el deterioro y desperdicio de los mismos.

Por otra parte, contar con una u otra ubicación es de suma importancia para pensar en crear platos pues no solo se cuenta con ingredientes distintos, sino que también permite contagiarse de toda la sabiduría ancestral que respecta a la posición geográfica del restaurante en cuanto a técnicas y temporadas de cosecha. que pueden ser reinterpretadas y adaptadas para generar un elemento completamente nuevo y atractivo.

Para este proyecto de investigación se decidió elegir uno de los restaurantes más reconocidos a nivel mundial, Mugaritz, ya que su modelo de creatividad e innovación es sobresaliente y ha sido apreciado por críticos gastronómicos, cocineros, escuelas y por supuesto su selecto público.

El restaurante respeta la visión original que mantenía al momento de su apertura, adaptándola a las exigencias del sector, en tanto que, al día de hoy continúa empleando elementos y técnicas de la cocina vasca tradicional, pero se permite deconstruirla en nuevos platos y complementarla con elementos de otras geografías y cocinas.

Es importante resaltar que este restaurante, respeta los elementos del ecosistema, teniendo en cuenta la temporada de mayor producción de los alimentos y aprovechando hasta el máximo la merma de los mismos, apoyando de esta manera a los mercados locales, ampliando su espectro de venta al permitirles comercializar con ciertos alimentos que generalmente serían considerados como desperdicio (cuellos, pieles, ojos, patas, etc.)

Por otra parte, el hecho de generar un ambiente competitivo entre los practicantes a lo largo de los 9 meses que dura normalmente la práctica en el restaurante, fortalece el carácter y la capacidad creativa de los mismos, quienes posteriormente podrán ser elegidos para vivir la experiencia del I+D.

Este largo proceso de selección evidencia su compromiso con el proceso creativo de sus platillos, dado que se toma el tiempo de analizar las capacidades, el deseo de crear y el compromiso con la innovación y la visión de Mugaritz de cada una de las personas que serán parte de su equipo creativo.



Durante el proceso del I+D, se hace posible evidenciar que los practicantes que pertenecen a este proceso provienen de diferentes orígenes étnicos y geográficos, lo que genera un aporte valioso al enriquecer la creación con ingredientes y técnicas propios.

Es por ello, que este documento pretende dar cuenta del proceso de creación de platos del restaurante Mugaritz, esta elección se basa en la importancia que se observa de la necesidad de comprender y analizar cómo un restaurante reconocido a nivel mundial como líder en la cocina de innovación realiza sus elecciones al momento de crear platos, para encontrar pistas que puedan hacer replicable su metodología.

Esto, no con el fin de crear restaurantes iguales a este, sino con la intención de ofrecer a los restaurantes nuevos, a las escuelas de cocina y gastronomía o a los restaurantes que estén en el proceso de repensarse, pautas que permitan fortalecer los procesos de creación en cuanto a platos y menús.

Teniendo en cuenta que una metodología clara puede aumentar la calidad del producto final, puede aprovechar los productos locales y de temporada, permite hacer una proyección de costos que dé cuenta del esfuerzo invertido en la creación y en la producción y permite desarrollar en los cocineros la capacidad creativa, aprovechando las fortalezas individuales.

Así, se busca también ampliar las posibilidades, particularmente en el contexto colombiano, de generar valor agregado en la industria culinaria, evitando procesos basados en la mera imaginación de quien lidera la cocina, pues esto hace mucho más difícil valorar los diferentes aspectos que hacen de cada restaurante una experiencia única.

Adicional a esto como se observó en el contexto de esta investigación, no existen investigaciones metodológicas aplicadas a la creación de platos, y en general, solo se encontraron algunas aproximaciones realizadas por Ferran Adrià y para el caso de Minnesota se realizó una investigación muy cercana, aunque no se denominó específicamente metodología de creación de platos; lo que significa que esta es un área de altísima relevancia para nuevas investigaciones, para las cuales este trabajo espera ser referencia en el futuro.

## Metodología

Para esta investigación se realizará un análisis de tipo cualitativo, que fue elegido por el tema de investigación que imposibilita una medición en unidades exactas, al ser basado en experiencias, reglas y lineamientos que pueden o no dar lugar a una metodología de creación de platos.

Esta se alimentará de tres fuentes: 1) la información de acceso público del restaurante Mugaritz, 2) la experiencia propia vivida en la pasantía realizada allí en el periodo marzo-septiembre de 2016 y, 3) la información obtenida a través de una entrevista estructurada con preguntas abiertas en su mayoría, realizada a practicantes y ex practicantes del restaurante que hicieron o hacen parte del proceso creativo del área de I+D.

La primera fuente, se consultó en libros y videos producidos por el restaurante, el blog del mismo, artículos de prensa relacionados con los premios y reconocimientos otorgados y las guías gastronómicas que lo reseñan.

La segunda fuente, la experiencia personal, se toma en cuenta como central puesto que es dicha experiencia la que genera el interés en el tema elegido y también la que permite observar desde dentro el proceso de creación en Mugaritz.

Finalmente, las entrevistas buscan revelar los perfiles de las personas elegidas para hacer parte del proceso creativo de I+D, sus opiniones frente a dicho proceso, los elementos técnicos, de investigación, de aprovechamiento de recursos, etc. que fueron aplicados o adquiridos en Mugaritz, así como su posición personal respecto de la importancia de una metodología de creación.

Las primeras dos fuentes servirán para contrastar la información adquirida con las entrevistas, y estas, por su parte, serán analizadas entre sí para hallar puntos de concordancia y

discordancia que permitirán establecer qué elementos son propios de Mugaritz como experiencia creativa, y cuáles dependieron de experiencias particulares.

De este análisis se buscará obtener la metodología de creación de platos en Mugaritz, si esta existe, o resaltar los puntos relevantes que podrían ser aplicados a una metodología efectiva.

A continuación, se incluye el cuestionario enviado a las personas entrevistadas.

### **Cuestionario entrevista**

Nombre

Edad

Nacionalidad

Ocupación y experiencia laboral previa (así no sea en cocina)

Responda las siguientes preguntas basado en su experiencia personal durante su paso como stagier en el restaurante Mugaritz:

1. ¿Antes de Mugaritz había participado usted del proceso creativo de los platos de algún restaurante? De ser así, mencione su experiencia.
2. En su opinión personal, ¿qué caracteriza los platos de Mugaritz?
3. ¿De qué manera fortalece Mugaritz la creatividad de sus cocineros?
4. ¿En qué medida limitó o permitió Mugaritz su expresión durante la creación de los platos?
5. ¿Cómo cree usted que el tener un departamento de I+D en un restaurante fomenta la creatividad e innovación en la creación de platos para quienes participan de él?

6. Describa detalladamente su experiencia durante el I+D (Rellene todos los espacios a continuación)

- Año en el que participó
- Platos desarrollados (si pueden ser nombrados)
- ¿Cómo se vio fortalecida su creatividad?
- Tuvo libertad de elección en el desarrollo de platos
- ¿Cuántas personas y de que especialidades había?
- ¿Cuáles eran las reglas para el desarrollo de platos?
- ¿Qué fue lo mejor y lo peor de su paso por el I+D?
- ¿Qué fue lo que le causo más impacto durante su paso por I+D?

7. ¿Si tuviera que decir los pasos que siguió para desarrollar los platos que creó como lo haría?

8. ¿Cuáles de esos pasos fueron establecidos por el restaurante?

9. En su experiencia, ¿cuáles son las herramientas más efectivas para desarrollar la creatividad y la innovación?

10. En su opinión, ¿qué ayuda más a la creación de platos, una gran libertad creativa o una metodología de creación clara?

### Análisis de resultados

Para poder definir si existe o no una metodología de creación de platos en el restaurante Mugaritz, se hizo necesario analizar las respuestas de algunos de los practicantes que participaron durante los años 2016 y 2017 del proceso creativo del restaurante, específicamente el área de I+D.

Para ello se envió una entrevista vía correo electrónico a los 26 practicantes, de los cuales solo 5 pudieron enviar su respuesta, en parte debido a las extenuantes jornadas de trabajo. Sin embargo, suman el 20% de la población objetivo, lo que hace válido el análisis de los resultados para extrapolar su experiencia a la de los demás.

De esta manera se dio pie a la comparación y definición de elementos constantes durante ambos periodos de tiempo dedicados exclusivamente a la elaboración de los platos de la temporada. A partir de esto se tomaron los 9 aspectos más relevantes para así poder cuantificar las respuestas de manera que se consiguiera un resultado claro y objetivo, así:

Tabla 1 Sistematización de las entrevistas

<b>PRACTICANTE</b>						
	<b>Danitza</b>	<b>Andrés</b>	<b>Lorena</b>	<b>Yordy</b>	<b>Mireia</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ASPECTO</b>						
<b>Experiencia previa en cocina</b>	x	x	x	x	x	5
<b>Participación en proceso creativo de otro restaurante</b>	x	x	x		x	4
<b>Mugaritz se caracteriza por la calidad y respeto del producto</b>	x		x	x		3

<b>Mugaritz apoya a los cocineros a explotar su creatividad</b>	x	x	x	x	x	5
<b>El restaurante permite la libertad del cocinero</b>	x	x	x	x	x	5
<b>Es importante contar con un departamento de I+D</b>	x	x	x	x	x	5
<b>Mugaritz aplica una metodología (reglas) clara al determinar qué se hace en el proceso creativo</b>						0
<b>Es mejor tener una libertad creativa a una metodología</b>	x	x			x	3
<b>El cocinero siguió unos pasos en su proceso creativo de I+D</b>	x	x	x	x	x	5

Tabla 1

Elaboración propia Laura Martínez Vivanco (2017)

Para iniciar con el análisis de la sistematización de las respuestas a la entrevista desarrollada, se requiere establecer claramente el tipo de muestra utilizada, la cual como se dijo anteriormente es de 5 personas, de las cuales 2 son hombres y 3 mujeres, de entre los 22 y 25 años de edad y de 4 nacionalidades diferentes. Con lo último se pretende ver el contraste en la

perspectiva de cada país a una experiencia única como lo es participar en el proceso creativo de un restaurante como Mugaritz.

En el primer aspecto, se puede ver que las 5 personas tienen experiencia en cocina, lo que implica que tienen un conocimiento mínimo, lo cual puede ser un factor relevante para la creación, y lo que también nos indica que para el restaurante sí existe un perfil requerido para las personas que pueden hacer parte del proceso creativo, y que tiene que ver con la experiencia previa en temas culinarios.

Dando paso al segundo aspecto, 4 de los practicantes afirmaron haber participado en el proceso creativo de algún restaurante previamente, por ejemplo, como lo dice Andrés Felipe López (stagier 2017): “Sí, pero muy breve con el jefe de cocina del restaurante de Harry Sasson durante un corto tiempo estuvimos intentando desarrollar platos”. Esto puede implicar que al momento de seleccionar quién estará en el I+D, la experiencia previa en desarrollo de platos, puede ser un factor determinante de selección, sumado a lo que se demuestra durante el periodo de práctica dentro de Mugaritz.

El tercer aspecto fue uno de los más importantes dado que indagaba por la característica principal del restaurante, a lo que tres de los practicantes respondieron que era el producto y la calidad del mismo. Es el caso de Lorena Valenzuela quién aclara este punto de una manera muy especial diciendo que Mugaritz es: “la simplicidad y el respeto al producto principal, el uso de hierbas para complementar los platillos, la calidad del producto y la historia detrás de cada plato”

En el cuarto aspecto concordaron los practicantes al decir que Mugaritz ayuda a explotar la creatividad de los cocineros afirmando en el caso de Mireia Costillas (stagier 2016) que les aporta “enseñándoles que con productos cotidianos o incluso rechazados se pueden hacer maravillas si la técnica es buena”.



Pasando al quinto aspecto a analizar, se ve que nuevamente la muestra completa estuvo de acuerdo con la afirmación propuesta, pues en los cuestionarios se veía claramente como la libertad era un factor resaltado de manera positiva por parte del restaurante hacia sus practicantes pertenecientes al I+D.

En sexto lugar, la afirmación que dice que es importante tener un departamento de I+D fue aprobada por los 5 practicantes, sustentando por varios de ellos en sus cuestionarios que es un área que no solo se limita a trabajar en el proceso de creatividad, sino que está en constante trabajo generando ideas para que luego estas puedan ser ejecutadas de diferentes maneras dando pie a nuevos platillos de temporada.

Siguiendo con los aspectos analizados en la sistematización, se quiso definir si Mugaritz contaba con unas reglas de juego establecidas, las cuales para el desarrollo de la investigación serían vitales, pues podrían ser tomadas como una forma de metodología. Sin embargo, la totalidad de la muestra estuvo en desacuerdo argumentando que no había reglas para crear.

En octavo lugar se afirmó que era mejor tener una libertad creativa a una metodología, tres de los practicantes estuvieron completamente de acuerdo con esta frase, mientras que dos consideraron que sería mejor tener una mezcla de ambas cosas.

Como dijo Mireia: “yo creo que depende de cada persona. Hay quienes si les marcas un camino trabajaran mucho mejor porque saben que pautas seguir. A mí me iba mejor lo primero, saber que podía hacer cuanto quisiera y como quisiera, sin límites, fue la mejor manera de crear y aprender”.

Por último, pero no menos importante, se quiso analizar un aspecto que engloba la teoría de que existe una metodología para la creación de platos en el restaurante Mugaritz, afirmando que los practicantes siguieron ciertos pasos al momento de crear sus platos. La muestra completa

contestó que sí los había seguido definidos por el restaurante dando pie a pensar que sí existe una cierta metodología, aunque no esté establecida de forma específica y en el punto 7 se haya afirmado de forma unánime en las entrevistas que no existían reglas.

Una de las practicantes, Lorena Valenzuela (stagier 2016), definió esos pasos como: “planeación- ejecución- retroalimentación –ajustes”, los demás dijeron cosas parecidas pero formuladas de forma distinta.

Al preguntar cuáles de estos pasos fueron establecidos por el restaurante contestó: “Todos, puesto que primero se generaba una plática con el jefe de creatividad donde te decía el punto de partida, luego te daba el espacio para que tú elaboraras el plato, después lo probaba y daba retroalimentación para hacer los ajustes finales y listo”.

Así podemos ver que, aunque a ninguno de los practicantes se les entregó una guía o un manual, si se ofrecieron unas pautas y particularmente una ruta a seguir en el proceso creativo.

### **Experiencia personal**

Luego de revisar las respuestas de quienes fueron mis compañeros a lo largo de mi práctica en el restaurante Mugaritz, considero importante resaltar algunos de los puntos que hicieron de mi experiencia un momento de desarrollo personal, pues a pesar de no haber estado durante el I+D, tuve la oportunidad de ser parte del equipo de calidad, en donde se revisaban uno a uno los platillos elaborados para la temporada y un cocinero con experiencia en nutrición, en este caso yo, debía modificar cada uno los platos para que fuesen aptos para todas las personas que asistieran al restaurante. En caso de no poder modificarlo, se debía desarrollar un nuevo platillo, en el que se tenía la libertad de emplear la mejor técnica y el producto más apropiado, sin embargo, no había guía tú eras tu propio jefe, si algo salía mal, era tu responsabilidad.

Lo que me lleva a pensar, que sí es necesario tener una metodología en la que la creación, la prueba y el error son determinantes para conseguir un resultado excepcional. Por otra parte, mientras estuve en producción tuve la responsabilidad de desarrollar platillos de los cuales ellos solo me dieron la materia prima y la idea que querían lograr, es el caso del regaliz de helecho, pues ahí tenías que practicar y equivocarte el menor número de veces posible, pues era un plato que sí o sí debía salir, pero, sin la asesoría indicada se complica el proceso, pues no se sabe realmente que rumbo es el más indicado a seguir.

Es por eso que dudo que exista una metodología en Mugaritz aplicable a todos los procesos creativos durante el año, sin embargo, al no haber estado en el I+D, no puedo afirmar lo mismo de este periodo en el que directivos y practicantes están en mente y alma comprometidos con el desarrollo de nuevos platos, y no como en el resto de la temporada, preocupados porque el servicio sea rápido y efectivo.

## Conclusiones

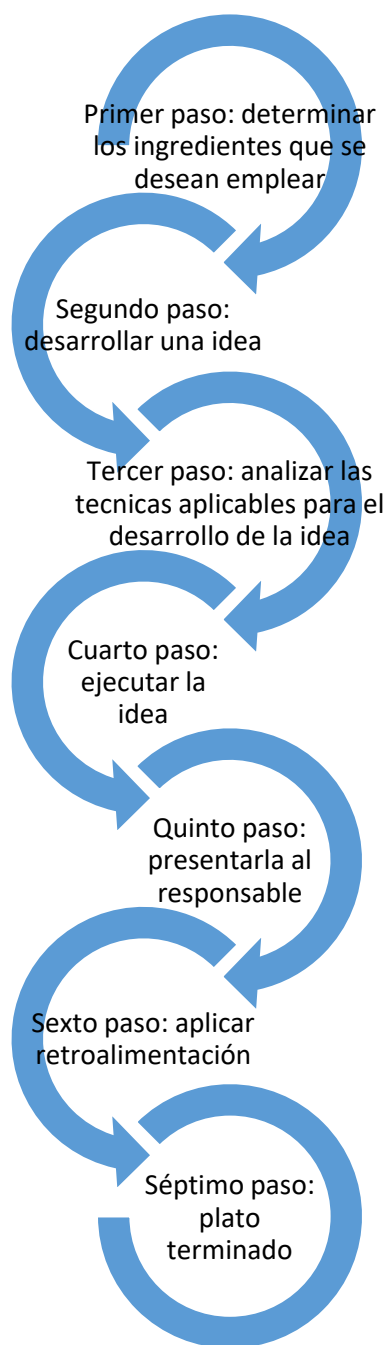
Con el desarrollo de la investigación se hizo posible esclarecer las dudas y encontrar la información clave para lograr cumplir los objetivos planteados desde el principio para establecer por medio de ellos la metodología de creación de platos del restaurante Mugaritz.

Gracias a la colaboración de los compañeros, y a pesar de sus ajustados horarios, se pudieron realizar con éxito las entrevistas necesarias para analizar la percepción del proceso creativo en Mugaritz, sin embargo, si la muestra hubiese sido más amplia, quizás, se podría tener una mayor visión del I+D desde diferentes perspectivas.

Luego de revisar la tabla basada en el cuestionario realizado a los practicantes que estuvieron en el I+D de Mugaritz, se puede decir que no hay una metodología que sea evidente para ellos, aplicada al proceso creativo de los platos. Sin embargo, es importante resaltar que todos los implicados en el cuestionario respondieron afirmativamente a que se siguen ciertos pasos, es decir no es un proceso sin un hilo conductor, todos pasan por el mismo camino, pero consiguen una percepción diferente acerca de la experiencia que están viviendo y los resultados conseguidos.

Con la comparación de las entrevistas realizadas y teniendo en cuenta mi opinión personal del restaurante, se hace posible decir que Mugaritz respeta unas ciertas pautas al momento de someter a sus practicantes a un proceso creativo, dado que les otorga algunas de las ideas que desean desarrollar, los ingredientes que pueden emplear según la temporada en la que se cosechan las mismas y los pasos a seguir para llegar a la creación de un plato apto para el menú de un restaurante de esta categoría.

Es por esto, que se podría llegar a la conclusión de que sí existe una metodología de creación de platos dentro del restaurante Mugaritz, por lo cual a continuación se establecerá el modelo replicable para guiar el proceso de creación de platos en los diferentes escenarios donde sea aplicable.



Con la exposición de este modelo se busca brindar una opción viable y replicable con el fin de apoyar el proceso creativo de diferentes restaurantes e instituciones gastronómicas, en Colombia inicialmente, permitiendo de esta manera ampliar el espectro creativo que tenemos hasta el momento, pues es posible que al replicar modelos efectivos como este, empecemos a ver el crecimiento de nuestra gastronomía subvalorada a nivel mundial a pesar de la riqueza de la que está realmente compuesta.

## Bibliografía

- Adriá, F. (1997). *Los secretos de El Bulli*. Barcelona: Ediciones Atalaya S.A.
- Adriá, F. (24 de 2 de 2015). El proceso creativo de Ferran Adrià en el Bulli. (O. marketing, Entrevistador) Obtenido de Ondho: <https://www.ondho.com/el-proceso-creativo-de-ferran-adria-en-el-bulli/>
- Anglada, Á. (2012). "CUANDO UNO LE OFRECE FIDELIDAD A MARTÍN, ÉL RESPONDE CON UNA LEALTAD ABSOLUTA". *Condé Nast Traveler*.
- Good rebels*. (22 de 12 de 2014). Obtenido de Good rebels: <https://www.goodrebels.com/es/metodologia-y-creatividad-destinados-a-entenderse/>
- Josep Maria Pinto, F. A. (2015). *Sapiens, una metodología para comprender la gastronomía molecular*, S. e. (2016). Cómo diseñar alimentos a través de procesos de co- creación con el consumidor. *El reto de la alimentación en el futuro*, 18. Obtenido de Sociedad española de bioquímica y biología molecular.
- Ondho*. (24 de 2 de 2015). Obtenido de Ondho: <https://www.ondho.com/el-proceso-creativo-de-ferran-adria-en-el-bulli/>

## Anexos

### 1. Lorena Valenzuela

#### Entrevista trabajo de grado

Nombre: Lorena Valenzuela Zazueta

Edad: 25 años

Nacionalidad: Mexicana

Ocupación y experiencia laboral previa (así no sea en cocina):

Line cook at The St. Regis Resort Aspen

Responda las siguientes preguntas basado en su experiencia personal durante su paso como stagier en el restaurante Mugaritz:

1. ¿Antes de Mugaritz había participado usted del proceso creativo de los platos de algún restaurante? De ser así, mencione su experiencia.

Sí, en un restaurante en Mérida México, en el desarrollo del menú para la temporada 2014

2. En su opinión personal, ¿qué caracteriza los platos de Mugaritz?

La simplicidad y el respeto al producto principal, el uso de hierbas para complementar los platillos, la calidad del producto y la historia detrás de cada plato

3. ¿De qué manera fortalece Mugaritz la creatividad de sus cocineros?



Fomentando el desarrollo de platillos con métodos propios, te dan una línea de que es lo que quieren y luego te dejan hacerlo a tu manera pues (de boca de muchos de los jefes creativos)..ellos creen que es mejor dejar hacer a cada cocinero las cosas a su estilo porque así pueden salir platillos más interesantes

4. ¿En qué medida limitó o permitió Mugaritz su expresión durante la creación de los platos?

Nunca se me limitó en lo absoluto, siempre se me dejó hacer lo que quisiera en el proceso creativo, haciendo incluso cosas que no estaban dentro de lo planeado a desarrollar. Con el tiempo te das cuenta que el dejar hacer de manera libre puede aportar mucho más. Por ejemplo, nunca se me pidió hacer masa madre de arroz glutinoso, pero cuando pregunté si podía hacerla, aunque en ese momento no tenía ningún fin en absoluto, después sirvió para la elaboración de un platillo. El dejar expresarse a alguien siempre va a sumar algo.

5. ¿Cómo cree usted que el tener un departamento de I+D en un restaurante fomenta la creatividad e innovación en la creación de platos para quienes participan de él?

Lo es todo, le da al restaurante una idea más clara del objetivo y la existencia del mismo, de cuál es la línea que se quiere seguir, el tener una cocina con un ritmo distinto en donde existe un espacio, ambiente y calma para la creatividad es esencial en cualquier restaurante de ese nivel.

6. Describa detalladamente su experiencia durante el I+D (Rellene todos los espacios a continuación)

- Año en el que participó: 2016
- Platos desarrollados (si pueden ser nombrados)

Hortensia de cacao

Texturas de leche

Madre de kombucha y fresas

Pasta viva con anchoas en vinagre

Yema/Caramelo

Merengue cocido de lino con queso

Sandwich de velo con malvavisco de martini

Me crujen las tripas (callo con helado de mostaza)

Pan de azul

Sopa tostada de vino rancio (cómete al michellin)

- ¿Cómo se vio fortalecida su creatividad?

Aprendí a ser más segura de lo que sé y a dejarme llevar. Que de los errores salen los mejores platos y que muchas veces un accidente puede ser lo que siempre se ha estado buscando

- Tuvo libertad de elección en el desarrollo de platos

Sí, en algunos platos mi jefe de creatividad tenía todo más concreto.... quiero un merengue de lino que por dentro sea hueco..y luego lo puedes rellenar de lo que quieras.. en otros era mas abierto...quiero que hagas un plato con requesón...puede ser como tu quieras.. y así creé desde cero las texturas de leche. Era un poco de todo

- ¿Cuántas personas y de que especialidades había?

Durante el proceso de creatividad éramos un total de 12 personas divididos en 3 equipos de 4 personas

- ¿Cuáles eran las reglas para el desarrollo de platos?

No había reglas en absoluto, durante el proceso de creatividad nunca se los limitó, más bien se nos guiaba y nuestro jefe complementaba los platos o cambiaba cosas para mejorarlo. Si debía haber una regla era esperar el producto

- ¿Qué fue lo mejor y lo peor de su paso por el I+D?

Lo mejor el poder concluir los platos y sentir que una parte de tí se queda en Mugaritz para siempre, y lo peor que Mugaritz termino.

- ¿Qué fue lo que le causo más impacto durante su paso por I+D?

El poder ser capaz de solidificar pompas, ya que en teoría son aire.

7. ¿Si tuviera que decir los pasos que siguió para desarrollar los platos que creó como lo haría?

Planeación- Ejecución- Retroalimentación -Ajustes

8. ¿Cuáles de esos pasos fueron establecidos por el restaurante?

Todos, puesto que primero se generaba una plática con el jefe de creatividad donde te decía el punto de partida, luego te daba el espacio para que tu elaboraras el plato, después lo probaba y daba retroalimentación para hacer los ajustes finales y listo

9. En su experiencia, ¿cuáles son las herramientas más efectivas para desarrollar la creatividad y la innovación?

La estimulación de la persona

10. En su opinión, ¿qué ayuda más a la creación de platos, una gran libertad creativa o una metodología de creación clara?

Una mezcla de las dos, que se tenga una metodología de creación, pero se dé espacio a la libertad creativa

## 2. Andrés Felipe López

### Entrevista trabajo de grado

Nombre: Andrés Felipe López

Edad: 23 años

Nacionalidad: Colombiana

Ocupación y experiencia laboral previa (así no sea en cocina): Cocinero en Harry Sasson.

Responda las siguientes preguntas basado en su experiencia personal durante su paso como stagier en el restaurante Mugaritz:

1. ¿Antes de Mugaritz había participado usted del proceso creativo de los platos de algún restaurante? De ser así, mencione su experiencia.

Sí, pero muy breve con el jefe de cocina del restaurante de Harry Sasson durante un corto tiempo estuvimos intentando desarrollar platos

2. En su opinión personal, ¿qué caracteriza los platos de Mugaritz?

Lo complejo de lo simple 2 a 3 elementos en un plato que dicen mucho

3. ¿De qué manera fortalece Mugaritz la creatividad de sus cocineros?

Escuchando siempre sus aportes y aconsejándonos.

4. ¿En qué medida limitó o permitió Mugaritz su expresión durante la creación de los platos?

La permitió por completo, absoluta libertad.

5. ¿Cómo cree usted que el tener un departamento de I+D en un restaurante fomenta la creatividad e innovación en la creación de platos para quienes participan de él?

Fomenta por completo pues te cambia de tarea; de pasar de hacer trabajos rutinarios a hacer trabajos que nunca has hecho en tu vida.

6. Describa detalladamente su experiencia durante el I+D (Rellene todos los espacios a continuación)

- Año en el que participó

2017

- Platos desarrollados (si pueden ser nombrados)

No pueden ser nombrados aún

- ¿Cómo se vio fortalecida su creatividad?

Al brindarnos la confianza en lo que hacíamos, se abrió los ojos a muchas más posibilidades de creación.

- ¿Tuvo libertad de elección en el desarrollo de platos?

Total libertad

- ¿Cuántas personas y de que especialidades había?

Nosotros éramos 12, y 7 jefes de todas las especialidades

- ¿Cuáles eran las reglas para el desarrollo de platos?

La regla es que no había reglas.

- ¿Qué fue lo mejor y lo peor de su paso por el I+D?

Lo mejor, conocer los diferentes productos y técnicas, y lo peor, que se acabe.

- ¿Qué fue lo que le causo más impacto durante su paso por I+D?

La cantidad de ingredientes que se utilizan.

7. ¿Si tuviera que decir los pasos que siguió para desarrollar los platos que creó como lo haría?

Pensar a lo que quiero llegar, el plato, ejecutarlo y con la retroalimentación de los jefes mejorarlo.

8. ¿Cuáles de esos pasos fueron establecidos por el restaurante?

Todos

9. En su experiencia, ¿cuáles son las herramientas más efectivas para desarrollar la creatividad y la innovación?

La documentación y el ensayo.

10. En su opinión, ¿qué ayuda más a la creación de platos, una gran libertad creativa o una metodología de creación clara?

Una gran libertad creativa.

### 3. Danitza Alpaca

#### Entrevista trabajo de grado

Nombre: Danitza Gabriela Alpaca

Edad: 23 años

Nacionalidad: Peruana

Ocupación y experiencia laboral previa (así no sea en cocina): practicante en Dom, jefe de partida en Astrid y Gastón Perú.

Responda las siguientes preguntas basado en su experiencia personal durante su paso como stagier en el restaurante Mugaritz:

1. ¿Antes de Mugaritz había participado usted del proceso creativo de los platos de algún restaurante? De ser así, mencione su experiencia.

No

2. En su opinión personal, ¿qué caracteriza los platos de Mugaritz?

Texturas y producto

3. ¿De qué manera fortalece Mugaritz la creatividad de sus cocineros?

Dándonos la libertad de solucionar algunos problemas que nos puedan ocurrir en el día a día

4. ¿En qué medida limitó o permitió Mugaritz su expresión durante la creación de los platos?

No limitó; me permite intentar lograr de manera autónoma ideas que los creativos nos dan y que podemos desarrollar con producto de calidad y con la ayuda de una biblioteca vasta en información.



5. ¿Cómo cree usted que el tener un departamento de I+D en un restaurante fomenta la creatividad e innovación en la creación de platos para quienes participan de él?

No creo eso sea para fomentar a nada, simplemente es un área en paralelo la cual trabaja durante el año con un ritmo distinto de cocina y con otro tipo de presión, la de tener todo el tiempo la cabeza intentando desarrollar ideas para lograr un objetivo.

6. Describa detalladamente su experiencia durante el I+D (Rellene todos los espacios a continuación)

- Año en el que participó

2017

- Platos desarrollados (si pueden ser nombrados)

Me encuentro realizando pruebas para el nuevo menú, por lo que aún no puedo contar los platos.

- ¿Cómo se vio fortalecida su creatividad?

Con libertad y desarrollo.

- Tuvo libertad de elección en el desarrollo de platos

Si

- ¿Cuántas personas y de que especialidades había?

12 practicantes, más 1 en acciones especiales y 6 jefes creativos.

- ¿Cuáles eran las reglas para el desarrollo de platos?

No hay reglas, solo dejar llevar la imaginación.

- ¿Qué fue lo mejor y lo peor de su paso por el I+D?

No quiero imaginar que hubo algo peor, pero lo mejor mis compañeros incluyendo jefes y todo el equipo Mugaritz.

- ¿Qué fue lo que le causo más impacto durante su paso por I+D?

La imaginación de los jefes.

7. ¿Si tuviera que decir los pasos que siguió para desarrollar los platos que creó como lo haría?

Imaginación Investigación Pruebas Textura Sabor Imagen.

8. ¿Cuáles de esos pasos fueron establecidos por el restaurante?

No te limitan ellos dejan que rescates lo que es mejor para ti.

9. En su experiencia, ¿cuáles son las herramientas más efectivas para desarrollar la creatividad y la innovación?

La mente y el conocimiento, organización y concentración.

10. En su opinión, ¿qué ayuda más a la creación de platos, una gran libertad creativa o una metodología de creación clara?

La libertad y el orden.

## 4. Yordy Alhuay

## Entrevista trabajo de grado

Nombre: Yordy Alhuay

Edad: 22 años

Nacionalidad: Peruana

Ocupación y experiencia laboral previa (así no sea en cocina): Cocinero en Maido, Quintonil y Malabar, restaurantes de Lima, Perú.

Responda las siguientes preguntas basado en su experiencia personal durante su paso como stagier en el restaurante Mugaritz:

1. ¿Antes de Mugaritz había participado usted del proceso creativo de los platos de algún restaurante? De ser así, mencione su experiencia.

R/ No, es mi primera experiencia en este aspecto.

2. En su opinión personal, ¿qué caracteriza los platos de Mugaritz?

R/ La calidad del producto y la innovación.

3. ¿De qué manera fortalece Mugaritz la creatividad de sus cocineros?

R/ Dejándonos en libertad para desarrollar nuevas ideas, siempre y cuando se sigan con los parámetros establecidos.

4. ¿En qué medida limitó o permitió Mugaritz su expresión durante la creación de los platos?

R/ No se me limitó en ningún momento, en cambio si se me motivó y se me permitió desarrollar platos no programados, algunos de los cuales fueron utilizados en nuevos platos, lo cual fue muy gratificante.

5. ¿Cómo cree usted que el tener un departamento de I+D en un restaurante fomenta la creatividad e innovación en la creación de platos para quienes participan de él?

R/ Considero que en un restaurante de esta categoría es fundamental tener un departamento dedicado a la creación; se convierte en una gran oportunidad para dar a conocer nuevas ideas.

6. Describa detalladamente su experiencia durante el I+D (Rellene todos los espacios a continuación)

- Año en el que participó

R/ 2017

- Platos desarrollados (si pueden ser nombrados)

R/ No los puedo decir

- ¿Cómo se vio fortalecida su creatividad?

R/ Pude mostrar mis creaciones lo que me fortaleció en todos los sentidos y me motivo para seguir creando fuera de Mugaritz.

- ¿Tuvo libertad de elección en el desarrollo de platos?

R/ En unos más que en otros, pero siempre se me permitió agregar algo innovador

- ¿Cuántas personas y de que especialidades había?

- R/ Éramos equipos de 4 personas, en total 12; donde había ingenieros de alimentos, pasteleros, cocineros, gastrónomos, dependiendo del plato a desarrollar

- ¿Cuáles eran las reglas para el desarrollo de platos?

- R/ Se nos daba la idea y se nos permitían desarrollarlo sin ninguna limitación, al final nuestro jefe revisaba y complementaba o ajustaba si era necesario.

- ¿Qué fue lo mejor y lo peor de su paso por el I+D?

- R/ Lo mejor fue poder ser parte de un restaurante de esta categoría y aportar un granito de arena en la creación de nuevos platos; lo peor, no poder continuar desarrollando mi potencial.

- ¿Qué fue lo que le causo más impacto durante su paso por I+D?

- R/ El que me permitieran como pasante participar en el proceso innovador.

7. ¿Si tuviera que decir los pasos que siguió para desarrollar los platos que creó como lo haría?

R/ La creación de cada plato requería de una planeación, elaboración, retroalimentación y finalmente los ajustes correspondientes.

8. ¿Cuáles de esos pasos fueron establecidos por el restaurante?

R/ Todos, ya que el jefe establecía los parámetros para el desarrollo del plato, se preparaba, luego el probaba, hacia los aportes correspondientes y finalmente se realizaban los ajustes para dar por terminado el plato.

9. En su experiencia, ¿cuáles son las herramientas más efectivas para desarrollar la creatividad y la innovación?

R/ Lo más importante es la motivación, ya que esto hace que nos surjan nuevas ideas

10. En su opinión, ¿qué ayuda más a la creación de platos, una gran libertad creativa o una metodología de creación clara?

R/ Para la creación de nuevos platos se requiere de los dos aspectos; el direccionamiento es importante, pero el tener la libertad de desarrollarlo también.

## 5. Mireia Costillas

## Entrevista trabajo de grado

Nombre: Mireia Costillas

Edad: 21

Nacionalidad: Española

Ocupación y experiencia laboral previa (así no sea en cocina): Cocinera, Trabajado en varios restaurantes y en empresas de catering y eventos

Responda las siguientes preguntas basado en su experiencia personal durante su paso como stagier en el restaurante Mugaritz:

1. ¿Antes de Mugaritz había participado usted del proceso creativo de los platos de algún restaurante? De ser así, mencione su experiencia.

Si, había trabajado en una hamburguesería gourmet.

2. En su opinión personal, ¿qué caracteriza los platos de Mugaritz?

Que son ingredientes de los más sencillos y cotidianos pero explotados y elaborados de la manera más compleja.

3. ¿De qué manera fortalece Mugaritz la creatividad de sus cocineros?

Enseñándoles que con productos cotidianos o incluso rechazados se pueden hacer maravillas si la técnica es buena.

4. ¿En qué medida limitó o permitió Mugaritz su expresión durante la creación de los platos?

Me dio mucha libertad en todo el proceso, con la imposición solo de los ingredientes o de una idea que se quería conseguir. Incluso podía experimentar con subproductos como yo quería y sacar platos e ideas que no estaban planeados.

5. ¿Cómo cree usted que el tener un departamento de I+D en un restaurante fomenta la creatividad e innovación en la creación de platos para quienes participan de él?

Pues a través de la cohesión de equipo, de compartir ideas y comunicarse con el resto de los miembros del equipo. Con la misma creatividad y experiencia de cada uno.

6. Describa detalladamente su experiencia durante el I+D (Rellene todos los espacios a continuación)

- Año en el que participó 2015-2016

- Platos desarrollados (si pueden ser nombrados) Bogavante y tuétano, mantequilla de sardina ahumada, michelada, polvorón de cerdo, galleta de almendra y vieira, salmonete relleno de rabito.

- ¿Cómo se vio fortalecida su creatividad? Me di cuenta de que se podían hacer cosas de apariencia muy complicada pero que eran verdaderamente simples, solo hay que pensar en todas las formas de presentar un ingrediente, todos los métodos de cocción, todos los estados.

- Tuvo libertad de elección en el desarrollo de platos. En la mayoría de ellos si, en algunos es cierto que me decían exactamente lo que querían conseguir y yo solo trabajaba para ese objetivo.

- ¿Cuántas personas y de que especialidades había? En I+D éramos 12 stagiers y 6 de cocina.

- ¿Cuáles eran las reglas para el desarrollo de platos? No había reglas, excepto cuando ya sabían que camino querían tomar y te imponían alguna pauta, pero mayormente era de desarrollo libre.

- ¿Qué fue lo mejor y lo peor de su paso por el I+D? Lo mejor es que aprender mucho de ti mismo, de tu creatividad, de lo que puedes llegar a hacer y también sacas muchas cosas de los demás. Además creas una relación muy estrecha con las personas de tu equipo. Lo peor es que a veces te llegas a frustrar cuando intento tras intento no consigues lo que quieres y te ves sin opciones, era muy agobiante llegar a esa situación.

- ¿Qué fue lo que le causó más impacto durante su paso por I+D? Me di cuenta de que muchas de las personas que habían pasado todo el año conmigo, de repente tenían mucho que enseñarme, todos sabían muchas cosas diferentes de acuerdo con sus experiencias en otras partes, y aprendí mucho de varios ellos.

7. ¿Si tuviera que decir los pasos que siguió para desarrollar los platos que creó como lo haría?

Primero cogía los ingredientes que creía necesarios o que me habían pedido para ese plato.

Luego pensaba en todas las diferentes técnicas, cocciones o elaboraciones que podía aplicársele y las apuntaba, y me ponía a probarlas, apuntando todos los resultados y enseñándoles a los de mi equipo para tener diferentes opiniones.

8. ¿Cuáles de esos pasos fueron establecidos por el restaurante?

Muy pocos, solo a veces decían que querían algún tipo de cocción concreto (el salmonete lo querían frito, el bogavante lo querían ahumado o al vapor...)

9. En su experiencia, ¿cuáles son las herramientas más efectivas para desarrollar la creatividad y la innovación?



Es muy importante tener la mente abierta y clara. No cerrarse puertas. A cuantas más opciones se pueda llegar, mejor. Por eso también es muy importante hacer ‘brainstorming’ o lluvias de ideas, como más opiniones y argumentos tengas, más amplias serán las opciones y el resultado será más viable.

10. En su opinión, ¿qué ayuda más a la creación de platos, una gran libertad creativa o una metodología de creación clara?

Yo creo que depende de cada persona. Hay quienes si les marcas un camino trabajarán mucho mejor porque saben que pautas seguir. A mí me iba mejor lo primero, saber que podía hacer cuanto quisiera y como quisiera, sin límites, fue la mejor manera de crear y aprender.