



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

Instituto de Ciencias Económico Administrativas

Licenciatura en Gastronomía

“Diagnóstico de competitividad e innovación culinaria mediante la incorporación
del pescado jurel con técnicas de vanguardia en un restaurante coreano en Querétaro,
México”

TESIS

Que para obtener el título de

Licenciada en Gastronomía

Presenta:

Montserrat Cruz Hernández

Directores:

Dra. Aura Paulina Barrera Flores

Mtro. Miguel Bonifacio Chulim Lemus

San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, mayo de 2026



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Económico Administrativas

School of Commerce and Business Administration

OF.ICEA/AAT/LG/220/2026

MTRA. OJUKY DEL ROCÍO ISLAS MALDONADO
DIRECTORA DE ADMINISTRACIÓN ESCOLAR,
PRESENTE.

Con fundamento en los Artículos 1° y 3° de la Ley Orgánica y el Título Quinto, Capítulo II, Artículo 114, Fracción X y XI del Estatuto General, así como en el Título Cuarto, Capítulo I, Artículos 40 y 41 del Reglamento de Titulación, ordenamientos de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, el jurado del examen recepcional ha revisado, analizado y evaluado el trabajo titulado **"Diagnóstico de competitividad e innovación culinaria mediante la incorporación del pescado jurel con técnicas de vanguardia en un restaurante coreano en Querétaro, México"**, presentado por el C. MONTSERRAT CRUZ HERNÁNDEZ, con número de cuenta **419349**, de la LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA, otorgando el voto aprobatorio para extender la presente:

AUTORIZACIÓN DE IMPRESIÓN

Por lo que el/la sustentante deberá cubrir los requisitos de acuerdo al Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, en el que sustentará y defenderá el documento de referencia.

ATENTAMENTE
"AMOR, ORDEN Y PROGRESO"
San Agustín Tlaxiaca, Hgo., a 27 de abril 2026

EL JURADO

MTRO. MIGUEL BONIFACIO CHULIM LEMUS
PRESIDENTE

L. G. DUMA MÉNDEZ ESTEBAN
SECRETARIO

DRA. AURA PAULINA FLORES BARRERA
PRIMER VOCAL

DRA. NAYELI VÉLEZ RIVERA
SUPLENTE



c.c.p. Coordinador de Titulación del ICEA.
Lider del Cuerpo Académico
Coordinación del programa educativo
Alumno/Egresado

"Amor, Orden y Progreso"



Circuito la Concepción Km. 2.5, Col. San Juan
Tilcuautila, San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, México;
C.P. 42160
Teléfono: 7717172000 Ext. 40501
direccion_icea@uaeh.edu.mx

uaeh.edu.mx

OFICIO DE INCORPORACIÓN AL REPOSITORIO DE TESIS

OF.ICEA/AAT/LG/273/2026

MTRO. JORGE E. PEÑA ZEPEDA
DIRECTOR DE BIBLIOTECAS Y CENTRO DE INFORMACIÓN.
P R E S E N T E.

Por medio de la presente hago constar que la tesis en formato digital titulada **"DIAGNÓSTICO DE COMPETITIVIDAD E INNOVACIÓN CULINARIA MEDIANTE LA INCORPORACIÓN DEL PESCADO JUREL CON TÉCNICAS DE VANGUARDIA EN UN RESTAURANTE COREANO EN QUERÉTARO, MÉXICO"**, que presenta la pasante de la Licenciatura en Gastronomía, **C. MONTSERRAT CRUZ HERNÁNDEZ**, con número de cuenta **419349**, es la versión final validada por el Comité Tutorial y cumple con el oficio de autorización de impresión, por lo que solicito su integración al repositorio institucional de tesis

ATENTAMENTE
"AMOR, ORDEN Y PROGRESO"
San Agustín Tlaxiaca, Hgo., a 29 de abril de 2026



DRA. ARLEN CERÓN ISLAS
DIRECTORA



DR. JUAN RAMÍREZ GODÍNEZ
COORDINADOR DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

C. MONTSERRAT CRUZ HERNÁNDEZ
AUTORA

Circuito la Concepción Km. 2.5, Col. San Juan
Tilcuautla, San Agustín Tlaxiaca, Hidalgo, México;
C.P. 42160
Teléfono: 7717172000 Ext. 40501
direccion_icea@uaeh.edu.mx

"Amor, Orden y Progreso"

Dedicatoria

Por ser mi sostén incondicional en cada etapa de mi camino, Padres, Abuelo ¡Gracias!

Infinitas y eternas gracias por enseñarme el valor del esfuerzo, por enseñarme a luchar con el corazón y la frente en alto y con los pies firmes en la tierra. Gracias por siempre creer en mí, sobre todo cuando yo misma dudaba, cada logro que alcanzo lleva consigo su sacrificio amoroso y silencioso. Gracias por ser para mí un ejemplo de fortaleza, constancia, dedicación, esfuerzo, decisión y dignidad. Abuelo, gracias por enseñarme con actos más que con palabras, que los sueños se alcanzan con trabajo, perseverancia, resiliencia y humildad, pero, sobre todo, siempre con la fe puesta en Dios, cada paso que doy lleva la fuerza de tus valores. Madre gracias por tu paciencia, tu amor y tu ternura, por acompañarme siempre y por no dejarme sola en la adversidad, todos y cada uno de mis logros son para ti pues fue tu entrega y tu fortaleza las que me inspiraron cada día, gracias mamá por no rendirte nunca, ni siquiera cuando las circunstancias eran difíciles, gracias por ser mi sostén y por permitirme llorar en tus hombros cuando las cosas parecían colapsar para mí, gracias por siempre tener esas sanadoras palabras de aliento y consuelo y gracias por cada regaño que me hizo enderezar mi camino, a lo largo de mi vida me diste las herramientas con las que hoy lucho, con las que he podido enfrentar la vida y por las que hoy he conseguido un logro más, gracias por tus enseñanzas, tu gran ejemplo y tu fe constante. Papá, este logro también es fruto de tu apoyo incondicional, de los consejos que me diste y de tu presencia firme, incluso en la distancia, gracias por creer en mí, por motivarme y por cuidarme, es difícil expresar en palabras todo lo que significa para mí tu apoyo durante esta etapa tan importante en mi vida, pero con toda la seguridad y amor del mundo te digo que lo que he logrado lleva consigo un pedazo de ti.

Esta tesis es el resultado de muchas de sus renunciaciones y de todo su amor y no hay palabras que alcancen para agradecerles todo lo que han hecho por mí. Gracias por haber orado tanto a Dios por mí y sepan que siempre llevaré conmigo una huella de cada uno de ustedes y una gratitud infinita en mi corazón y con mucho orgullo pondré en alto los valores que me inculcaron y me manejaré en la vida desde la empatía, la nobleza y la bondad que ustedes depositaron en mi corazón.

Agradecimientos

A DIOS:

Gracias, Dios, por el privilegio de culminar esta etapa y por ser la guía constante que iluminó mis días de incertidumbre y que calmó mis dudas, brindándome la paz que mi alma y mi corazón tanto necesitaron. Agradezco la fortaleza emocional, física y espiritual que me diste para enfrentar cada desafío y deposito este logro a tus pies como testimonio fiel de tu infinita bondad, gracia y misericordia. Amén.

A MI FAMILIA:

A mi familia infinitas gracias, por enseñarme que con dedicación y esfuerzo no hay meta inalcanzable. Gracias por su amor incondicional y por ser el impulso detrás de cada uno de mis pasos. Gracias por inculcarme el valor del trabajo duro y por alentarme a seguir mis sueños sin descanso. Sus sacrificios y su fe inquebrantable han sido la base de mi camino y esta tesis también tiene su huella.

A MI PAREJA:

A ti que con tu compañía hiciste que este camino fuera menos pesado y mucho más bonito y cuya sola presencia me inspira a ser mejor cada día, esta meta también es para ti, que me enseñaste con tu alegría, tu amor, tu paciencia y tu ternura que todo esfuerzo vale la pena, gracias por ser luz en los días nublados y por tus abrazos en los días difíciles, gracias por tu paciencia en mis días de cansancio y por alegrarte y celebrar conmigo mis logros, amor mío, gracias por enseñarme que el verdadero éxito está en el amor que se comparte y en los sueños que se construyen juntos.

A MIS MAESTROS:

Mi más sincero agradecimiento a mis profesores y asesores, quienes hicieron posible la realización de esta tesis, gracias chefs y maestros por su guía constante, su paciencia y sus valiosos comentarios. Su colaboración y confianza han sido fundamentales en este proceso, y siempre llevaré conmigo las enseñanzas y el respaldo que me brindaron.

“Si un hombre no sabe hacia qué puerto navega, ningún viento le será favorable” (Séneca).

Índice

Capítulo I. Introducción.....	1
1.1 Justificación.....	3
1.2 Objetivo general	5
1.3 Objetivos específicos	5
1.4 Alcances y limitaciones	6
Alcances.....	6
Limitaciones	6
Capítulo II. Marco teórico	8
2.1 Características sensoriales en la manipulación del pescado	8
2.1.1 Cambios generales que ocurren durante la preparación del pescado. ...	9
2.2 Técnicas de preparación del pescado y el impacto de algunos métodos de cocción en la calidad nutricional, física y sensorial.	11
2.2.1 Técnicas tradicionales.....	11
2.2.2 Técnicas de cocción y preparación en la cocina mexicana	19
2.2.3 Técnicas modernas	20
2.3 Pescados de México: biodiversidad y producción.....	27
2.3.1 El jurel y su aprovechamiento en la cocina mexicana.....	27
2.4 Uso y consumo de pescados en México	30
2.4.1 El consumo del pescado en México: situación actual	31
2.5 La competitividad dentro de la industria restaurantera	33
2.5.1 El producto local como ventaja competitiva	41
2.5.2 Técnicas modernas como herramienta de diferenciación.....	46
Capítulo III. Marco Contextual	51

3.1. Las Pymes restauranteras en México	51
3.2 Contexto de la industria restaurantera en la ciudad de Querétaro	53
3.3 Presencia y aceptación de la cocina coreana en México y en Querétaro	60
3.4 Contexto del restaurante objeto de estudio	67
3.4.1 Datos generales.....	67
3.4.2 Reseña histórica.....	68
3.4.3 Cultura organizacional.....	68
3.4.4. Productos y/o servicios	69
3.4.5 Comunidad de impacto	69
Capítulo IV. Marco Metodológico	71
4.1 Diseño de la investigación.....	71
4.2 Instrumento	71
4.3 Variables a estudiar	71
4.4 Objeto de estudio	73
Resultados.....	73
5.1 Propuesta gastronómica.....	80
Propuesta de menú.....	80
5.2 Desarrollo de recetas	81
5.2.2 Justificación de cada platillo: ingredientes y técnicas	85
5.3 Análisis de viabilidad gastronómica y comercial	93
Reflexión del impacto gastronómico.....	107
Conclusiones.....	109
Referencias	114
Anexos.....	132

Índice de Tablas

Tabla 1	<i>Información nutricional del jurel</i>	33
Tabla 2	<i>10 mandamientos de La Nouvelle Cuisine</i>	50
Tabla 3	<i>Características comunes de los chefs innovadores</i>	50
Tabla 4	<i>Indicadores de las variables</i>	72
Tabla 5	<i>Rango de competitividad</i>	76
Tabla 6	<i>Mapa de competitividad global de la empresa</i>	76
Tabla 7	<i>Planeación estratégica</i>	78
Tabla 8	<i>Ingredientes Esenciales de la Cocina Coreana</i>	81
Tabla 9	<i>Tabla Comparativa de Pastas Coreanas Fermentadas</i>	83
Tabla 10	<i>Términos en la cocina coreana</i>	84
Tabla 11	<i>Ficha Técnica Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu</i>	85
Tabla 12	<i>Ficha Técnica Jurel en Costra de Semillas y Cremoso de Setas</i>	89
Tabla 13	<i>Ficha Técnica Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang</i>	91
Tabla 14	<i>Receta Estándar Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu</i>	93
Tabla 15	<i>Costos y Precios Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu</i>	95
Tabla 16	<i>Costeo de Receta Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu</i>	96
Tabla 17	<i>Receta Estándar Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas</i>	98
Tabla 18	<i>Costos y Precios Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas</i>	99
Tabla 19	<i>Costeo de Receta Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas</i>	100
Tabla 20	<i>Receta Estándar Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang</i>	101
Tabla 21	<i>Costos y Precios Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang</i>	102
Tabla 22	<i>Costeo de Receta Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang</i>	103
Tabla 23	<i>Costeo de los Equipos Implementados</i>	106

Índice de Figuras

Figura 1	<i>Triangulo culinario de Lévi Strauss</i>	12
Figura 2	<i>La difusión del agua a través de una membrana semipermeable según su gradiente de concentración</i>	25
Figura 3	<i>Serie histórica del consumo per cápita, 2013 – 2024 (kg/habitante)</i>	32
Figura 4	<i>Tendencias culinarias en la gastronomía del futuro 2024</i>	49
Figura 5	<i>Crecimiento Anual Compuesto Restaurantes a la Carta (2013-2023)</i>	55
Figura 6	<i>U. Económicas de Servicios de Prep. de Alimentos y Bebidas, 2018 – 2021</i>	58
Figura 7	<i>Gasto en Alimentos y Bebidas Consumidas Fuera del Hogar (restaurantes) Respecto al Total del Gasto en Alimentos y Bebidas, 2020 y 2022</i>	59
Figura 8	<i>Lugar que ocupan los servicios de preparación de alimentos y bebidas (subsector 722) en la economía, 2022 (Porcentajes respecto al PIB total)</i>	60
Figura 9	<i>Radar de evaluación por áreas</i>	77
Figura 10	<i>Mise en Place Para la Elaboración de Jurel Osmotizado</i>	86
Figura 11	<i>Mise en Place Para la Elaboración de Gel de Xoconostle y Habanero</i>	87
Figura 12	<i>Mise en Place Para la Elaboración de Kimchi</i>	87
Figura 13	<i>Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu</i>	88
Figura 14	<i>Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas</i>	90
Figura 15	<i>Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang</i>	92
Figura 16	<i>Equipo. Campana de Acrílico</i>	104
Figura 17	<i>Equipo. Infusionador de Humo Instantáneo</i>	105
Figura 18	<i>Equipo. Estufa Congelada – Anti Griddle</i>	105
Figura 19	<i>Equipo. Selladora al Vacío de Cámara</i>	106
Figura 20	<i>Propuesta Menú Degustación</i>	108

Glosario de Conceptos

Acuicultura: Cultivo controlado de organismos acuáticos, como peces, moluscos, crustáceos y algas, con fines alimentarios o comerciales.

Ceviche: Preparación tradicional latinoamericana de pescado o marisco crudo marinado en jugo de cítricos, generalmente acompañado de ingredientes frescos como cebolla, chile y cilantro.

Cocina contemporánea: Corriente gastronómica que fusiona técnicas modernas y tradicionales, enfocándose en la presentación estética, innovación y el uso responsable de ingredientes.

Cocina de Autor: Estilo gastronómico en el que el chef imprime su visión personal, creatividad e identidad en cada platillo, generalmente con libertad técnica e inspiración cultural.

Emulsión: Mezcla estable de dos líquidos que normalmente no se combinan, como agua y aceite, lograda mediante agitación o incorporación de emulsionantes.

Endémico: Organismo vegetal o animal que solo se encuentra en una región geográfica específica y no de forma natural en ningún otro lugar del mundo.

Equilibrio: Un estado de equilibrio entre dos fuerzas opuestas.

Esferificación: Técnica culinaria moderna que permite encapsular líquidos en esferas con textura de gel, imitando la apariencia del caviar. Se asocia con la gastronomía molecular.

Fermentación: Proceso bioquímico por el cual microorganismos transforman compuestos orgánicos, como azúcares, generando sabores complejos y texturas distintivas en alimentos.

Food styling: Disciplina dentro de la gastronomía y la comunicación visual que se enfoca en la presentación estética de los alimentos para fotografía, medios digitales o emplatado de alta cocina.

Foodpairing: Método culinario basado en la combinación de alimentos que comparten compuestos aromáticos similares, con el objetivo de lograr armonía y nuevas experiencias sensoriales.

Innovación gastronómica: Proceso de creación o mejora de productos, técnicas o experiencias culinarias mediante la experimentación, el conocimiento técnico y la creatividad.

Jurel: Pez de carne blanca, firme y sabrosa, común en mares mexicanos y utilizado en ceviches, tatakis o al grill.

Membrana semipermeable: Membrana que sólo permite el paso de ciertas sustancias.

Nativa: Se refiere a especies de plantas o animales que son originarias de una región específica, aunque a diferencia de las endémicas, pueden encontrarse también en otras zonas geográficas.

Ósmosis: El movimiento de moléculas de agua a través de una membrana semipermeable.

Pesca sustentable: Práctica de pesca que permite la conservación a largo plazo de las especies y el ecosistema marino, asegurando la disponibilidad futura del recurso.

Producto del mar: Término que abarca todos los recursos comestibles extraídos del ambiente marino: peces, moluscos, crustáceos y algas.

Sostenibilidad:

Sous vide: Técnica de cocción al vacío a baja temperatura, que permite conservar los jugos, textura y sabor del alimento con gran precisión.

Sustentable:

Tatemado: Técnica tradicional mexicana que consiste en asar directamente sobre fuego o comal ingredientes como chiles, jitomates o cebollas para intensificar su sabor.

Capítulo I. Introducción

La industria restaurantera en México es un pilar estratégico para la economía, en donde las Pequeñas y Medianas Empresas (Pymes) generan el 52% del Producto Interno Bruto y el 72% del empleo nacional. En este escenario, el estado de Querétaro destaca por su dinamismo económico notable y aunque enfrenta gran competitividad, se estima que solo la mitad de los nuevos negocios de alimentos sobreviven al primer año, por lo que los restaurantes deben enfrentar este entorno mediante la diferenciación y la innovación constante para garantizar su permanencia (INEGI, 2024; Zúñiga et al., 2024).

A pesar de la riqueza marítima del país al contar con una extensa diversidad de especies y un acceso privilegiado a costas, el consumo de productos pesqueros en México es bajo y ha presentado una evolución lenta en comparación con otros países con recursos marítimos similares, situándose en aproximadamente 13 kg por persona al año, una cifra lejana a los más de 30 kg que se consumen en países como Japón o Perú. Este consumo presenta un panorama de contrastes: por una parte, el país cuenta con una enorme riqueza marítima y acuícola, por otro lado, el aprovechamiento de estos recursos a nivel de consumo interno sigue siendo limitado en comparación con otras fuentes de proteína animal; Esta situación se debe a factores como el desconocimiento de especies, la percepción de complejidad en su preparación y limitaciones en la cadena de distribución, sin embargo, especies versátiles y nutritivas como el jurel representan una oportunidad desaprovechada para diversificar la oferta culinaria y promover la sostenibilidad (Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, 2018b; Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2022).

El presente trabajo aborda esta problemática mediante un enfoque dual. Primero, se realiza un diagnóstico integral de la competitividad del restaurante coreano ubicado en Querétaro utilizando el Mapa de Competitividad del BID, evaluando áreas críticas como la planeación estratégica, el aseguramiento de la calidad y la comercialización. En segundo plano, se propone una estrategia de innovación culinaria que incorpora el pescado jurel mediante técnicas de vanguardia (como son la ósmosis, el sellado al vacío, el ahumado en frío y la ultracongelación mediante una parrilla inversa). En este contexto es preciso mencionar que es indispensable tomar en cuenta la aplicación de herramientas de medición

(como el mapa del BID) la falta de ellas puede representar un factor de riesgo en la permanencia en el mercado de los restaurantes por lo que la presente tesis propone una solución integral: identificar el área de oportunidad en la gestión gastronómica e innovar con una propuesta culinaria.

Asimismo, queda como manifiesto que el objetivo central es realizar un diagnóstico integral de la competitividad de un restaurante de cocina coreana en Querétaro mediante la aplicación del Mapa de Competitividad del BID, e implementar una propuesta de innovación culinaria basada en la incorporación del jurel y técnicas de vanguardia, con el fin de fortalecer la diferenciación y el posicionamiento del establecimiento. La investigación se divide en dos fases: un análisis bibliográfico y una práctica experimental desarrollada en el laboratorio del Instituto de Ciencias Económico Administrativas de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo y en el restaurante objeto de estudio, con ello, se busca no solo optimizar la operación interna del negocio, sino también ofrecer una experiencia sensorial auténtica que responda a las exigencias del mercado gastronómico actual.

1.1 Justificación

La industria restaurantera en México se ha consolidado como un sector estratégico para el desarrollo económico y la generación de empleos, especialmente a través de las pequeñas y medianas empresas (Pymes), que representan el 52 % del Producto Interno Bruto (PIB) y generan el 72 % del empleo nacional. En el caso de Querétaro, el dinamismo económico es particularmente notable: en los últimos cinco años se registró la apertura de 16,156 nuevas empresas, lo que refleja un entorno competitivo en constante transformación (INEGI, 2024).

En este panorama, la competitividad empresarial se vuelve un elemento indispensable para garantizar la permanencia y el éxito de los negocios de alimentos y bebidas. Como señalan Zúñiga et al. (2024), la competitividad se comprende como un conjunto articulado de estrategias que permiten a las organizaciones posicionarse y sobresalir frente a sus competidores. Así, una mayor competitividad contribuye tanto a la optimización de procesos internos como a la capacidad de ofrecer productos y servicios diferenciados que respondan a las expectativas del mercado (Flores et al., 2024a).

Ante ello, la implementación de estrategias culinarias innovadoras, como la introducción del pescado jurel en recetas de autor mediante técnicas de vanguardia, constituye una herramienta de diferenciación que aporta valor agregado al restaurante coreano objeto de estudio. Esta aproximación responde directamente a las exigencias actuales del mercado gastronómico, donde los consumidores buscan experiencias únicas, productos de alta calidad y propuestas culinarias auténticas pero adaptadas a tendencias modernas. Integrar un ingrediente versátil y nutritivo como el jurel, además de emplear técnicas contemporáneas, permite fortalecer la identidad gastronómica del establecimiento y aumentar su atractivo competitivo frente a la creciente oferta local.

Asimismo, en un entorno caracterizado por oportunidades y amenazas constantes, las Pymes restauranteras requieren planes estratégicos bien estructurados que incorporen una propuesta de valor clara, segmentación de mercado, análisis Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA) y objetivos SMART (*Specific, Measurable, Achievable, Relevant and Timely*), además de mecanismos de seguimiento y evaluación para adaptarse a los cambios del mercado (Peralta et al., 2020). Bajo esta premisa, el análisis de

competitividad basado en el Mapa de Competitividad del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) resulta fundamental, pues permite evaluar áreas críticas como planeación estratégica, aprovisionamiento, aseguramiento de la calidad, comercialización, contabilidad y finanzas, recursos humanos, gestión ambiental y sistemas de información (Flores et al., 2024b).

La combinación entre innovación culinaria y diagnóstico de competitividad otorga un enfoque integral que no solo fortalece el funcionamiento interno del restaurante y su capacidad de adaptación, sino que también promueve nuevas formas de posicionamiento en el competitivo mercado gastronómico queretano. Además, la creciente popularidad de la gastronomía asiática en México y el interés del público por experiencias culinarias novedosas refuerzan la pertinencia de este estudio, que contribuye a entender mejor el comportamiento del consumidor y las dinámicas del mercado local.

Finalmente, los resultados de esta investigación serán valiosos tanto para el establecimiento analizado como para otros negocios de la región. La identificación de áreas de oportunidad, junto con la incorporación de innovaciones culinarias basadas en técnicas de vanguardia, permitirá a los restauranteros diseñar estrategias efectivas para mejorar su desempeño competitivo, atraer un mayor número de clientes y fomentar un desarrollo económico sostenible en el sector gastronómico de Querétaro.

1.2 Objetivo general

Realizar un diagnóstico integral de la competitividad de un restaurante de cocina coreana en Querétaro mediante la aplicación del Mapa de Competitividad del BID, e implementar una propuesta de innovación culinaria basada en la incorporación del jurel y técnicas de vanguardia, con el fin de fortalecer la diferenciación y el posicionamiento del establecimiento.

1.3 Objetivos específicos

- ◆ Evaluar las ocho áreas que conforman el Mapa de Competitividad del BID: planeación estratégica, aprovisionamiento, aseguramiento de la calidad, comercialización, contabilidad y finanzas, recursos humanos, gestión ambiental y sistemas de información, para identificar fortalezas, debilidades y áreas prioritarias de mejora del restaurante.
- ◆ Desarrollar recetas de autor basadas en técnicas de vanguardia utilizando jurel, mismas que fortalezcan la identidad del restaurante y contribuyan a mejorar su competitividad dentro del mercado local.
- ◆ Formular acciones concretas basadas en los hallazgos del diagnóstico y en la propuesta culinaria innovadora para incrementar la competitividad, diferenciación y sostenibilidad del restaurante en el contexto gastronómico queretano.

1.4 Alcances y limitaciones

Alcances

Diagnóstico competitivo integral: El estudio permitirá evaluar de manera detallada las ocho áreas del Mapa de Competitividad del BID (planeación estratégica, aprovisionamiento, aseguramiento de la calidad, comercialización, contabilidad y finanzas, recursos humanos, gestión ambiental y sistemas de información), proporcionando una visión holística del estado actual del restaurante de cocina coreana en Querétaro.

Generación de una propuesta gastronómica innovadora: A partir de los resultados del diagnóstico, se desarrollarán recetas de autor con pescado jurel aplicando técnicas de vanguardia, orientadas a fortalecer la identidad culinaria del establecimiento e impulsar su diferenciación en el mercado local.

Diseño de estrategias de mejora competitiva: El estudio ofrecerá recomendaciones concretas para mejorar la competitividad del restaurante, incluyendo acciones relacionadas con operación, gestión, innovación culinaria, experiencia del cliente y posicionamiento.

Contribución académica y práctica: La investigación aportará evidencia útil tanto para el restaurante analizado como para otros establecimientos del sector, al integrar un análisis de competitividad con una propuesta gastronómica innovadora basada en tendencias contemporáneas.

Base para estudios posteriores: El diagnóstico y la propuesta innovadora podrán ser utilizados como punto de partida para estudios relacionados con competitividad, gestión restaurantera, innovación culinaria y desarrollo de menús diferenciados en restaurantes asiáticos en México.

Limitaciones

Alcance limitado a un solo establecimiento: El estudio se centrará exclusivamente en un restaurante de cocina coreana en Querétaro, por lo que los resultados no podrán generalizarse directamente a todos los restaurantes del estado o del país.

Dependencia del acceso a información interna: La calidad del diagnóstico estará sujeta a la disposición del establecimiento para proporcionar datos completos y veraces sobre sus procesos, finanzas, recursos humanos, operaciones y desempeño comercial.

Tiempo disponible para la aplicación del Mapa de Competitividad del BID: La evaluación implica entrevistas, observación directa y análisis documental, por lo que el tiempo limitado podría restringir la profundidad de algunos apartados.

Variabilidad del mercado gastronómico: El comportamiento del consumidor y las tendencias culinarias pueden cambiar rápidamente; por ello, las estrategias propuestas tendrán vigencia condicionada al contexto actual.

Limitación en la etapa de implementación: Aunque se desarrollarán recetas de autor e innovaciones culinarias con jurel, la investigación no contempla la aplicación operativa completa o la medición del impacto real en ventas, aceptación del cliente o posicionamiento del restaurante.

Disponibilidad y costos del pescado jurel: La propuesta culinaria depende de la constante disponibilidad y estabilidad de precios del jurel, factores que pueden variar por estacionalidad, logística o fluctuaciones del mercado pesquero.

Capítulo II. Marco teórico

2.1 Características sensoriales en la manipulación del pescado

Los autores Yusof et al. (2019) indican que la delicadeza del pescado requiere un cuidado especial durante su cocción, dado que sus músculos son mucho más blandos y el tejido conectivo es más débil que el de las proteínas terrestres, por ende, es fácil que se cocinen demasiado y se arruinen sus sabores y texturas. Asimismo, mencionan que las mismas técnicas culinarias que se utilizan para cocinar carnes y aves se pueden aplicar al pescado y al marisco, sin embargo, es importante cuidar las temperaturas y los tiempos de cocción ya que suelen ser más cortos.

Durante el procesamiento de la carne de pescado, incluyendo desde su captura hasta su preparación, ocurren cambios significativos en el producto, mismos cambios que influyen en sus cualidades sensoriales, afectando el color, la textura, el sabor y los aromas de la carne (Castellanos, 2015, p.31) por lo que son rasgos a considerar al hablar de técnicas de preparación y cocción de pescados.

Textura del pescado

En su investigación Castellanos (2015) comparte que a diferencia de la carne de otros animales que requieren varios días para ablandarse tras el rigor mortis, el pescado fresco sacrificado requiere pocas horas para suavizar su textura, de igual forma bajo este mismo comparativo el pescado no se madura durante largos periodos como normalmente se hace con las proteínas de otros animales como la res o las aves, ya que indica que el pescado se sirve lo más fresco posible. Sin embargo, la mejor manera de controlar la textura del pescado es evitar cocinarlo demasiado.

“La carne de pescado tiene una textura suave y turgente por el contenido de agua que contiene la fibra muscular” (Castellanos, 2015, p.33).

Sabor

Tomando como referencia lo dicho por Badui (2012), Feng et al., (2021) y Shahidi & Hossain (2022) se puede inferir que esta característica está íntimamente relacionada con el contenido de grasas y aceites que contienen los alimentos, así mismo se puede considerar que son más sabrosos y succulentos los pescados azules que los blancos, ya que el sabor en las

especies que provienen del mar es más fuerte o intenso que el de los peces de agua dulce y explica Castellanos (2015, p.32) que cuando el pescado es muy fresco tiene un sabor a algas marinas, dulce, delicado y ligeramente metálico y afirman Reyes et al. (2024) que el sabor es semejante al umami, “término japonés que significa pronunciado, profundo o sabroso”, esto debido a la presencia de ácido glutámico “componente natural que se encuentra en las proteínas y que actúa como un potenciador de sabor”.

Aroma

El aroma de los pescados va a depender de la variedad y su origen, no huelen ni saben igual los pescados de agua dulce y los de agua salada, Castellanos (2015, p.32) sugiere que los pescados muy frescos huelen a hojas verdes troceadas, a geranios o incluso aromas que recuerdan al melón y pepino y que los peces oceánicos huelen también a mar. Explica que esto se debe a sustancias que producen las algas marinas, las cuales pasan a los peces cuando se alimentan de ellas y se acumulan en su carne. En el caso de los peces cultivados, estos no presentan esos aromas, mientras que los peces de agua dulce tienen olores más terrosos, similares a los champiñones.

Color

El color de la carne de pescado depende principalmente del contenido de mioglobina y del nivel de actividad del pez, es decir, si es migratorio o sedentario, como señalan Badui (2012) y Singh (2022). Cuando el pez está vivo, la carne presenta un color rojo brillante debido a la presencia de oxígeno, como ocurre en especies como el atún. Sin embargo, al perder este gas, las moléculas se oxidan y la carne adquiere tonos grisáceos o café, como explica Castellanos (2015, p. 33). Además, algunas especies como el salmón y la trucha presentan colores entre naranja y rojo debido a compuestos que obtienen de su alimentación, especialmente de crustáceos.

2.1.1 Cambios generales que ocurren durante la preparación del pescado.

Como mencionan Chew et al., (2024) en la Revista Internacional de Gastronomía y Ciencia de los Alimentos “Cada método de cocción ofrece diferentes propiedades deseables e impactos negativos en el pescado en términos de composición nutricional, calidad sensorial, oxidación lipídica y aspecto microbiológico”.

El pescado desempeña un papel crucial como parte de la dieta humana para la salud y la inmunidad, en vista a lo planteado por Chew et al., (2024) se establece que las proteínas, los ácidos grasos y las vitaminas son sensibles a procesos que implican la presencia de oxígeno, la cocción es un tratamiento térmico capaz de destruir microorganismos, lo que prolongaría la vida útil del pescado y garantizaría su seguridad para el consumo, además de que la cocción puede mejorar la digestibilidad, sin embargo, una manipulación inadecuada y altas temperaturas como la cocción o la esterilización representan una pérdida de nutrientes lo cual tendría un impacto negativo en las cualidades sensoriales y nutricionales del producto final.

De acuerdo con el artículo mencionado anteriormente, se puede entender de lo narrado por Chew et al., (2024) que es sumamente importante controlar la temperatura y el tiempo dado a los diferentes tratamientos o técnicas de cocción del pescado para evitar que se cocine poco o demasiado. Menciona Singh et al. (2023) que “El uso de técnicas de cocción inadecuadas puede provocar rancidez y sabores desagradables en el pescado. La desnaturalización de proteínas como el colágeno y la descomposición de las membranas celulares del músculo del pescado por el calor también pueden provocar cambios estructurales que afecten la textura del pescado. Además, los nutrientes hidrosolubles, como las vitaminas del pescado, se pierden fácilmente debido a la evaporación y las fugas de los alimentos debido a las altas temperaturas utilizadas en la cocción”.

Por otro lado, Chew et al. (2024) explica que, debido a los microorganismos presentes en el pescado, cocinarlo poco puede provocar intoxicaciones alimentarias al consumirlo, esto debido a que el pescado es uno de los alimentos más perecederos y el deterioro microbiológico del pescado fresco ocurre rápidamente durante su manipulación y posteriormente en el proceso de almacenamiento, de igual forma Castellanos (2015) menciona que inclusive al momento de sazonar o marinar este ingrediente se pueden contrarrestar algunas características no deseables entre ellas principalmente el olor del pescado al utilizar ingredientes que en la mayoría de su composición sean ácidos o ingredientes que a su vez mejoren el sabor.

2.2 Técnicas de preparación del pescado y el impacto de algunos métodos de cocción en la calidad nutricional, física y sensorial.

En su investigación Castellanos (2015, p. 37) plantea que el mejor método de cocción del pescado, depende en gran medida del tipo de pescado y que para los pescados blancos (magros) es preferible utilizar métodos de cocción húmedos, dado que el vapor es un regulador térmico que ayudará a preservar la carne de pescado evitando que se seque o incluso que se pegue al momento de cocinarlo y que para los pescados azules o semigrasos es mucho más óptimo utilizar métodos de cocción secos, ya que el contenido de grasa es suficiente para preservar sus cualidades.

2.2.1 Técnicas tradicionales

Mencionan Chew et al. (2024) que en las técnicas de cocina tradicionales se solían emplear temperaturas altas con presencia de oxígeno y que la calidad sensorial y una gran cantidad de contenido nutricional a menudo se ve mermado en el pescado cocido; sin embargo, eso ha cambiado actualmente, gracias a diversos estudios e investigaciones hoy se tiene mayor conocimiento acerca de técnicas de cocción, manipulación y temperaturas, lo cual beneficia al sector gastronómico y en el ámbito nutricional.

De acuerdo con Guzmán (2020), define como métodos de cocción al conjunto de pasos que se deben llevar a cabo para poder transformar los alimentos a través de la conducción del calor; en otras palabras, es la manera de cómo el calor se trasmite y sugiere que estos métodos se clasifican por el medio con el que se realiza, pueden ser: la cocción en medio seco, cocción en medio líquido, cocción en medio graso y cocción mixta.

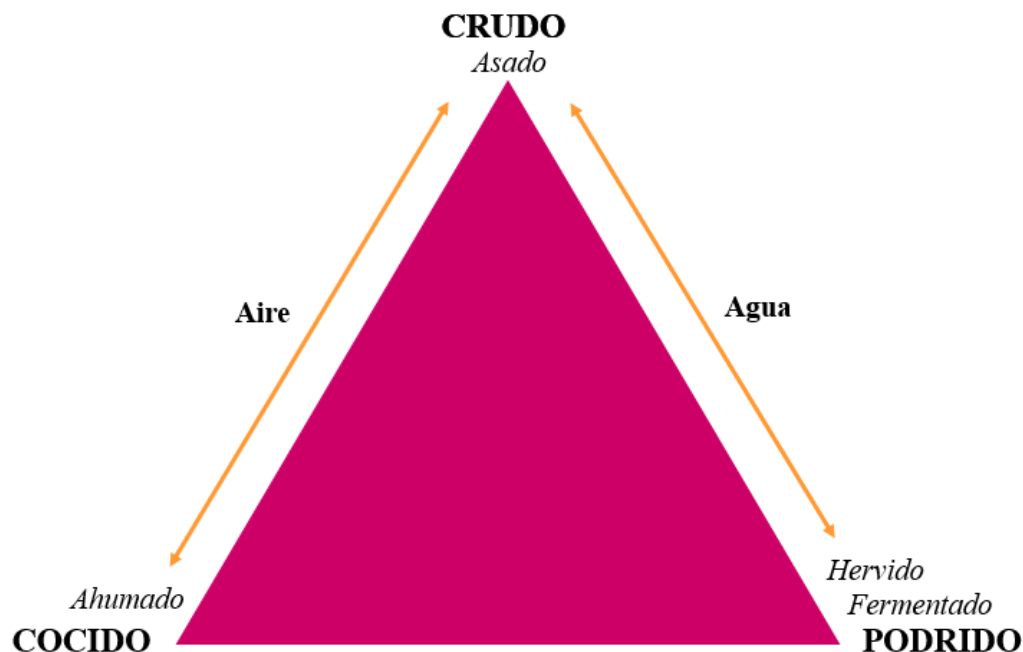
Asimismo, Guzmán (2020) explica que el origen de los métodos de cocción comenzó gracias al antropólogo francés Claude Lévi Strauss, quien describió en su teoría del triángulo culinario las categorías fundamentales de las “carne”, en esta investigación el antropólogo incluye las técnicas de preparación de cada alimento.

Cada vértice del campo semántico triangular corresponde a la categoría de lo crudo, lo cocido o lo fermentado o podrido. Sin embargo, los métodos de cocción que se conocen actualmente como frito, hervido o incluso ahumado, no cabrían en estas aristas, por lo que el mismo antropólogo propuso un segundo triángulo culinario

fundamental, el asado lo ubicó cerca de lo crudo; el hervido de lo fermentado; y lo ahumado de lo cocido, de esta forma presentó los tres principales “métodos de cocción”: lo asado, lo hervido y lo ahumado (Guzmán, 2020).

Figura 1

Triangulo culinario de Lévi Strauss



Nota. Elaboración propia

En su investigación, Guzmán (2020) menciona que Strauss propuso una pirámide culinaria y más adelante añadió lo frito, y explica que la pirámide triangular quedó clasificada así; lo asado en una arista y en las demás lo frito, ahumado y lo hervido.

El aire uniendo a lo asado del ahumado; el aceite, a lo asado y lo frito; y, el agua a lo asado de lo hervido. Por otro lado, en la arista que une lo frito de con lo hervido inscribió la cocción a presión, el horneado y el vapor. Mientras que en la arista de lo asado y lo frito, añadió el asado a la parrilla y al horno, técnica similar al gratinado (párr. 7).

Con base en lo anterior, puede afirmarse que la propuesta estructural de Claude Lévi-Strauss (1969) de la que habla Guzmán (2020) constituyó un antecedente teórico fundamental

para comprender las transformaciones culinarias. No obstante, la clasificación técnica moderna de los métodos de cocción calor seco, calor húmedo y métodos mixtos se atribuye principalmente a la sistematización realizada por Auguste Escoffier en *Le Guide Culinaire* (1903), obra en la que organizó y estandarizó las técnicas profesionales de la alta cocina francesa. Esta clasificación, consolidada posteriormente en la enseñanza gastronómica, será la base metodológica para el análisis de los métodos de cocción del pescado en la presente investigación.

Métodos de cocción húmeda

Desde el punto de vista de Chew et al. (2024) la cocina húmeda hace referencia a una clasificación de métodos de cocción que influyen sustancialmente en el valor nutricional y la digestibilidad de los productos alimenticios, lo que tiene congruencia ya que, en este entendido, las técnicas de cocina tradicionales como hervir, cocinar al vapor y freír se han utilizado ampliamente para cocinar pescado. El autor de dicha publicación indica de igual forma que la cocción húmeda de los alimentos proporciona a estos una textura tierna que es más fácil de masticar, además de eso, también tiene un efecto de desengrasado y puede reducir la cantidad de microorganismos en los alimentos.

Hervir. En su investigación Chew et al. (2024) explican que de acuerdo a algunos autores como Fabbri y Crosby (2016) y Barham et al. (2010) sugieren que el proceso de hervir se define generalmente como cocinar alimentos por medio de la transferencia de calor a través de introducir el producto en líquido en su punto de ebullición en una olla sobre un quemador. En términos de valor nutricional, numerosos estudios como el que plantean en su investigación Chew et al., (2024) encontraron que hervir generaba una concentración del contenido nutricional del pescado esto debido a la pérdida de humedad por evaporación, como la proteína (al haber menos agua, los nutrientes que quedan están más "concentrados"), además de que se ven disminuidos los ácidos grasos omega-3 ya que estas son grasas sensibles al calor además de que durante el proceso de hervido parte de estas grasas pueden liberarse en el agua.

Del mismo modo ocurre en el caso de la cocción al vapor, de acuerdo a lo que proponen como ejemplo Fomena Temgoua et al. (2022) parte del agua (en forma de vapor)

se reabsorbe nuevamente en el pescado durante la ebullición, lo que conduce a una baja pérdida de peso durante la cocción, no obstante también se encontró que tiene puntuaciones más bajas en sabor y textura a través de la evaluación sensorial; pese a ello, el pescado hervido tenía una mayor preferencia en color, apariencia y olor que el pescado cocido al vapor.

Al Vapor. La cocción al vapor se considera un método saludable al no requerir adición de grasas y permitir una mayor retención de nutrientes en comparación con otros métodos de cocción (Chew et al., 2024). Desde el punto de vista de inocuidad alimentaria, organismos como el *United States Department of Agriculture*, en FoodSafety (2024) recomiendan que el pescado alcance una temperatura interna mínima de 63 °C para garantizar su seguridad. Asimismo, la aplicación de temperaturas moderadas, entre 60 y 80 °C, favorece una adecuada coagulación proteica sin provocar deshidratación excesiva, contribuyendo a mantener la jugosidad del producto.

Pochar o Escalfar. Este método de cocción consiste en cocinar los alimentos en algún líquido y aunque normalmente se realiza con agua también es posible realizarlo en caldo, jarabe, leche, vino, entre otros; siempre y cuando se realice a una temperatura menor del punto de ebullición 100°C, o esto es lo que argumenta Macías (2023, p.18), del mismo modo, lo define como una cocción suave que da como resultado un alimento ligeramente cocido por fuera y tierno por dentro y expone que cuando este proceso se lleva a cabo en agua generalmente se añade un poco de vinagre para acelerar la coagulación de las proteínas y facilitar que permanezcan unidas y que como ya se sabe, aunque este método de cocción suele utilizarse principalmente para el huevo, frutas, verduras y tuétano, también es posible implementarlo a pescados.

Glasear. Retomando la investigación de Macías (2023) indica que el término glasear o glaseado hace referencia a un método de cocción que consiste en cocer un alimento con agua, vino, sal, mantequilla, aceite y azúcar hasta que el líquido se reduzca y cubra dicho alimento con una película caramelizada y brillante, la autora argumenta que este método es utilizado especialmente para verduras que tienen como finalidad complementar un platillo como guarnición o acompañamiento, sin embargo, también puede aplicarse a carnes y pescados.

Otra forma de realizarse el glaseado acorde a lo propuesto por dicha autora es mediante la técnica de sellar el alimento y posteriormente aplicar una salsa concentrada (Demiglace), un fondo o un fumet en el caso de los pescados o carnes, y las ventajas de este método en base a lo planteado en la misma investigación, son el sabor y el terminado brillante que obtienen los alimentos, claro que esto también aumenta su aporte calórico al utilizar azúcar y materia grasa.

Métodos de cocción en seco

Hornear. De lo argumentado por Macías (2023, p.10) se expone que, el termino horneado hace alusión a la cocción de los alimentos dentro de un horno, sometiéndose al calor seco que es transmitido por radiación en donde se lleva a cabo la cocción por el calor que emiten las paredes del horno o las resistencias eléctricas, por convección en donde el aire caliente circula por todo el horno y calienta el alimento por conducción pues el calor pasa de la bandeja o el recipiente directamente al alimento, esto a temperaturas que oscilan de 160°C a 250°C y que aunque es un método implementado principalmente a alimentos como lo son el pan, los bizcochos, las pastas y masas, también funciona muy bien para alimentos proteicos como las carnes rojas, aves y pescados, este método permite que se forme una superficie dorada y crujiente en los alimentos, de este modo favorece la digestión de los mismos, conservando al mismo tiempo los nutrientes encontrados en el interior del alimento y dando como resultado un término blando y jugoso en el caso de carnes y pescados.

Otra gran ventaja expuesta por Macías (2023) es que no es necesaria la adición de aceite, no obstante, una desventaja es que en los hornos convencionales la cocción puede ser dispareja y se suelen perder sobre todo vitaminas, en otras palabras, se pierden las vitaminas inestables o frágiles al calor, sin embargo, esto depende de la intensidad y de la duración de la transferencia del calor durante el horneado, lo cual varía de acuerdo con la forma del alimento, su naturaleza y tamaño, además, hay que tener cuidado en que el producto no se reseque, por lo que la recomendación de la autora es taparlo o envolverlo y nos dice que es más recomendable una temperatura alta y un tiempo corto que a la inversa.

Asar / A la plancha / A la parrilla / A la Barbacoa. Investigaciones de diversos autores enfocadas a técnicas de cocción en pescados como las realizadas por Macías (2023,

p.12) y Niland (2020, p.177) sugieren posturas muy similares, por ejemplo, ellos plantean que asar pescados en una parrilla de carbón es una técnica culinaria que realza los sabores naturales del mar, lo cual aporta un toque ahumado inigualable, y que los alimentos que se exponen directamente a una fuente de calor a temperatura alta, generalmente como lo son una parrilla, una plancha, o un asador se cocinan de una manera mucho más rápida

De igual modo los autores Niland (2020, p.177) y Macías (2023, p.12) exponen que el tiempo de preparación depende del tamaño y del peso de los alimentos y que los mejores pescados para este tipo de técnicas son aquellos que tienen una buena cantidad de grasa en su composición ya que, de este modo la grasa actuará como lubricante y no solo evitará que el producto se pegue si no que se conseguirá una carne de pescado mucho más jugosa, algunos de estos pescados con alto contenido de grasa son el jurel, el salmón, el atún, la trucha de mar, entre otros; Además recalcan la importancia de seleccionar el tipo de pescado adecuado para estos métodos de cocción y que es necesario tener paciencia para no estropear la pieza, del mismo modo recomienda salar el pescado previamente para evitar la pérdida de agua y evitar en gran medida pinchar o aplastar el pescado, esto con la finalidad de evitar que pierda sus jugos y que se pegue o deshaga.

Plantea Macías (2023, p.12) en su investigación que el contacto directo de la llama con los alimentos empleado de manera excesiva como método de cocción puede resultar perjudicial para la salud pues se relaciona con factores de riesgo para desarrollar ciertos tipos de cáncer, por lo que recomienda que para evitar esto o reducir el porcentaje de riesgo es importante cuidar que los alimentos no se quemen, de igual manera resalta que otra desventaja del asado es la pérdida de vitaminas hidrosolubles que como su nombre lo indica son vitaminas que se disuelven en agua y que el cuerpo no almacena por mucho tiempo como la vitamina C o ácido ascórbico que es fundamental para las defensas y la piel o el complejo B que incluye 8 vitaminas (B1, B2, B3, B5, B6, B8, B9 y B12) y que son esenciales para obtener energía de los alimentos y para el sistema nervioso.

En el caso del asado este se realiza entre 180 y 250°C y lo define como un método cómodo y rápido, además de que no requiere de la adición de grasa. Se infiere que al utilizar la plancha es importante que esta misma se encuentre bien caliente antes de añadir el pescado para evitar la pérdida de agua. En el caso de la cocción a la parrilla los alimentos se exponen a las brasas

de leña o carbón, recibiendo el calor a través de aire caliente y adquiriendo un sabor y aroma muy distintivo en donde la temperatura del aire oscila entre 200 y 350°C y el tiempo de cocción puede ir de 4 a 20 minutos para la carne y el pescado (Macías, 2023).

Rostizar. Este método de cocción es muy similar al asado, la diferencia principal que plantean Macías (2023, p.13) y Larousse cocina (2020) es que para este método de cocción se utilizan piezas de carne o pescados completos, de buen tamaño y puede realizarse en un horno convencional, en un horno de convección que cuente con ventiladores o en hornos rostiticos. Otra diferencia que resaltan es que es necesario laquear o marinar constantemente la pieza para que esté bien humectada y de este modo evitar que se reseque, esto eleva su contenido calórico y al igual que con los métodos de cocción anteriores la pérdida de nutrientes depende del tiempo que se le dé a la cocción.

También explican que la pieza recibe un calor fuerte al principio de la cocción, lo cual provoca la formación de una costra externa y una tostadura, con ello los jugos se mantienen en su interior y se concentran, y el alimento conserva todo su sabor y recalcan lo preciso que es el no salar la pieza ni al principio ni durante la cocción, pues eso provocaría que el jugo salga de la pieza, además es necesario verificar con un termómetro la temperatura interna para asegurarse de que el producto esté bien cocido y posteriormente debe guardar reposo antes de ser porcionado, aproximadamente de 15 a 30 minutos para evitar que se desjuge.

Métodos de cocción en materia grasa (seco)

Freír. Asegura Chew et al. (2024) que el método de freír se ha practicado durante siglos y es considerado como uno de los métodos de cocción más comunes y capaz de aplicarse a prácticamente cualquier alimento. Su prevalencia como método de cocción predilecto puede deberse a su conveniencia y rapidez, así como a su aporte de aromas y sabores únicos, además de esa textura única, es un método de cocción eficiente, ya que se basa en alta temperatura y transferencia de calor rápida

Chew et al. (2024) mencionan en su investigación que la alta temperatura empleada contribuye al efecto de conservación ya que destruye térmicamente microorganismos y reduce la actividad del agua en el alimento, sin embargo, hay varios factores que podrían afectar las propiedades fisicoquímicas de los productos fritos, como el tipo de aceite, la

relación de volumen de superficie de aceite, la incorporación de aire, la temperatura y la duración de la fritura. Además de eso, mencionan que la alta temperatura y duración prolongada de la fritura pueden resultar en la producción de sustancias oxidadas potencialmente dañinas, además de que los nutrientes sensibles al calor, como las vitaminas del pescado, podrían perderse durante la fritura a alta temperatura.

Métodos de cocción mixtos

Brasear. Este método de cocción de acuerdo a lo planteado por Larousse Cocina (2020), consiste en cocer un alimento en un recipiente cubierto, con poco líquido y durante un tiempo no muy prolongado, a fuego lento, y en ocasiones al horno, en contraste el autor afirma que el término brasear también se emplea para la cocción corta de algunos pescados de carne firme como la carpa, el salmón o el atún, explica también que, normalmente cuando un producto se brasea previamente se rellena o cubre con alguna grasa a lo que se conoce en cocina como lardear o se mecha lo que hace alusión a la acción de rellenar la carne con verduras, hierbas aromáticas, carnes frías, entre otros con ayuda de una aguja de mechar y se pone en marinado o en adobo y la cocción se suele efectuar en dos tiempos.

En primer lugar, se sofríe o sella el producto en una materia grasa para dorarlo superficialmente, esta acción conlleva a concentra los jugos, los cuales posteriormente serán liberados al añadir la guarnición aromática (ajo, chalota, cebolla, entre otros) y un líquido habitualmente agua, caldo o vino en cantidad considerable y en conjunto con el calor, se obtiene una salsa concentrada y sabrosa, al finalizar la cocción si el líquido aún es abundante se puede colar, desgrasar, reducir o ligar; y describe que en el caso del pescado, la cocción se realiza dentro de un fumet o caldo poco abundante, con una guarnición aromática previamente rehogada en una materia grasa y la pieza se sella por ambos lados con aceite o mantequilla antes de terminar la cocción en líquido.

Estofar. A diferencia del braseado, el estofado se implementa como método de cocción para piezas pequeñas o en trozos, por lo que su cocción suele ser más rápida y no es necesario que se realice en el horno, sin embargo, Macías (2023, p.27) sugiere que por todo lo demás es muy parecido al método anterior puesto que las piezas se doran en grasa para

después someterse a una cocción prolongada con líquido, verduras, hierbas de olor y algún agente que actúe como espesante de los jugos desprendidos por los ingredientes.

Guisar. Autores como Macías (2023, p.28) y Larousse cocina (2020), sostienen que guisar es el método más rápido de los mixtos, ya que plantean que los guisos a diferencia de los estofados, suelen ser más acuosos y se realizan en una cazuela u olla sin tapa y muchos de los platillos tradicionales en México se realizan con esta técnica, algunos de ellos elaborados con pescado son la sardina entomatada, el pescado a la mexicana, el pescado a la veracruzana, entre otros.

2.2.2 Técnicas de cocción y preparación de pescados en la cocina mexicana

En México son muy utilizadas algunas técnicas de cocción en el pescado, por ejemplo:

Papillote o empapelado. De la Rosa (2023) define el Papillote como un término utilizado para nombrar a la técnica de cocción con envoltorios de papel de horno o aluminio y explica que este se realiza utilizando un papel el cual se engrasa con mantequilla o aceite y luego, una vez lleno, se dobla plegando el borde como un dobladillo, de modo que se obtenga un envoltorio firme, este envoltorio o papillote se hincha con el calor del horno, lo cual permite la cocción de los alimentos sin que pierdan humedad y enfatiza en que esta es, justamente, la razón principal por la que el papillote es una de las técnicas favoritas para cocinar pescados y mariscos. En México, la técnica se conoce con el nombre de “empapelado”.

Mextlapique. Del náhuatl *michin*, pescado, y *tlapictli*, envuelto en hojas de maíz, De la Rosa, (2023) define el termino *mextlapique* como una especie de tamal sin masa, relleno de pescados de talla pequeña como los *mextlapiques* (que le dan su nombre), charales, pescados blancos, *chucumites* u otros productos como ancas de rana, renacuajos mezclados con rajas de chile, nopales, cebolla y alguna hierba o condimento como epazote. El tamal se envuelve en hojas de maíz y luego se pone sobre el comal, volteándolo constantemente para que se cueza por completo. Las hojas exteriores de los *mextlapiques* suelen quedar quemadas

o, al menos, muy chamuscadas, pero el relleno queda intacto y con un delicioso sabor ahumado.

Ahumado o Cocina de Humo. Larousse Cocina (s.f.) expone que en México, la técnica del ahumado es un proceso ancestral y que sigue siendo muy utilizada en la cocina tradicional en la que los alimentos se someten al humo de maderas no resinosas para adicionarles sabor, aroma y color a la par que se prolonga su conservación, para ello se utilizan comúnmente maderas frutales como el encino, el nogal o el manzano, y en algunos casos plantas aromáticas como el romero, la pimienta y el laurel los cuales se queman a baja temperatura y de forma lenta.

Zarandeado. De acuerdo a Larousse Cocina (s.f. b) el zarandeado en México es una técnica de cocción muy común, principalmente utilizada para la elaboración de pescados y mariscos, el plato más famoso hecho con esta técnica es el pescado zarandeado. Es una forma de cocinar sobre brasas en la que se asan diferentes alimentos, para ello se usa una reja en forma de libro elaborada de madera inicialmente, y ahora de metal. Es una manera muy práctica de cocinar sobre todo los pescados completos que tienen un peso considerable esto facilita el voltearlo sobre la zaranda y afirman que el término "zarandeado" proviene del verbo español *zarandear*, que significa sacudir o agitar, reflejando la técnica tradicional de cocinar el pescado en una parrilla que se voltea constantemente sobre llamas abiertas. Esta técnica, desarrollada por los pueblos indígenas de las costas mexicanas, nació como una forma ingeniosa de preservar y realzar la frescura del pescado recién capturado.

2.2.3 Técnicas modernas

Destacar en el arte de la cocina se vuelve fundamental, al ser este un entorno competitivo y en constante evolución, en ese sentido, autores como Altamirano et al. (2024) sugieren que las técnicas culinarias de vanguardia ofrecen a chefs y cocineros una apertura para desarrollar o incorporar la creatividad y de tener la oportunidad de diferenciarse de la competencia. Al dominar las diferentes técnicas en tendencia, tienen la posibilidad de crear platos únicos incorporando sabores inesperados, nuevas texturas y presentaciones innovadoras. El tener un conocimiento más amplio y dominio del tema, sumado al desarrollo de habilidades y actitudes, son un potenciador para cautivar y sorprender a los comensales.

Jaramillo (2021) plantea que al hablar de cocina moderna o cocina de vanguardia es necesario mencionar la cocina molecular, la cual va más allá de solo una presentación atractiva, sino que se vuelve una herramienta para ofrecer a los comensales una experiencia sensorial completa, estimulando todos los sentidos, desde la vista hasta el olfato, el gusto y el tacto.

Dichos autores sugieren que la innovación culinaria incorporando técnicas modernas de cocción y preparación permite producir platos que sorprendan y cautiven mediante combinaciones de sabores inesperados, texturas únicas y presentaciones visuales impactantes.

Dentro de la cocina moderna se pueden encontrar algunos métodos de cocción y preparación como la cocción al vacío, en *sous vide*, técnica utilizando nitrógeno líquido, la parrilla inversa, la osmosis y el ahumado en frío, los cuales a grandes rasgos se abordan a continuación:

Cocción al vacío. Acorde a lo mencionado por Jiang et al. (2025) y Singh et al. (2023) indican que la cocción al vacío es un proceso que se lleva a cabo a una temperatura baja durante un tiempo prolongado, normalmente durante horas, lo cual permite que los alimentos conserven su textura o consistencia y sus jugos, lo cual asegura una gran calidad consiguiendo sabores únicos e intensos y explican que es una técnica que implica sellar herméticamente los alimentos en bolsas especiales y cocinarlos en un baño de agua caliente a temperaturas controladas, precisas y constantes.

Antes de sellar, los ingredientes pueden ser sazonados, marinados o adobados para maximizar el sabor. La precisión y el control son elementos característicos de esta técnica, ya que al utilizar temperaturas y tiempos de cocción específicos se pueden lograr resultados exactos y consistentes en cada preparación. Esta técnica es especialmente útil al cocinar ingredientes delicados, como pescados, aves o cortes de carne de calidad superior, donde la precisión en la temperatura y el tiempo de cocción son fundamentales para obtener buenos resultados.

De acuerdo con Singh et al. (2023) la cocción al vacío permite que, durante el procesamiento mínimo del alimento, este pueda preservar la jugosidad. El calor aplicado en

la cocción al vacío es suficiente para desnaturalizar las proteínas de la carne y mejorar la calidad del producto. Además, el uso del sellado al vacío ofrece a los productos alimenticios una transferencia de calor del agua uniforme y eficiente. Lo anterior permite que durante la cocción al vacío el pescado mantenga el valor nutricional y las cualidades sensoriales como el sabor, el aroma y la textura señalan Chew et al. (2024) y en este contexto mencionan que en términos de características sensoriales, la ausencia de oxígeno en la cocción al vacío previene la degradación del color por oxidación e indica que “el deterioro oxidativo es uno de los principales mecanismos responsables de la pérdida de nutrientes, degradación del color y el desarrollo de sabores y olores desagradables”.

Sous Vide. En la misma investigación Chew, et al., (2024) mencionan que Palamae et al., (2023) definen el *sous vide* como un proceso en el que los alimentos se pasteurizan a temperaturas inferiores a 100 °C dentro de bolsas de vacío resistentes al calor seguido de un enfriamiento rápido.

Explican Chew, et al., (2024) y Singh et al., (2023) que los alimentos que se cocinan en la bolsa sellada al vacío lo hacen utilizando un horno compuesto de vapor o un baño de agua, posteriormente a eso, los alimentos cocidos de esta forma se pueden servir de manera instantánea o pueden ser refrigerados rápidamente de 0 a 3 °C. y mencionan que en los datos recabados por Singh et al., (2023) se estipula que los alimentos *sous vide* generalmente se cocinan a temperaturas que oscilan entre los 60 y 100 °C durante un tiempo aproximado de 1–7 h. Sin embargo, algunos alimentos como las carnes pueden llegar a tardar más tiempo, hasta 48 h. Los alimentos que son envasados al vacío se someten a una temperatura con un estricto control y lo mismo en el caso del tiempo, este debe ser monitoreado en todo momento, esto según el tipo de producto y las características sensoriales deseadas. Estos parámetros suelen optimizarse para diferentes alimentos con la finalidad de preservar sus cualidades nutricionales y sensoriales durante el proceso de cocción al vacío.

Chew et al. (2024) aseguran que esta técnica ha ganado popularidad y se ha utilizado relativamente desde hace poco tiempo para cocinar una amplia variedad de alimentos, como carne de res, cerdo, pollo y pescado.

Además, Chew et al. (2024) sugieren que los procesos de cocción tradicionales con altas temperaturas dan lugar a una alta degradación de compuestos, incluyendo vitaminas y

antioxidantes a través de la solubilización y volatilización. Sin embargo, el proceso de cocción *sous vide* podría preservar el perfil nutricional del producto alimenticio, contribuyendo a los beneficios para la salud humana, en comparación con los procesos de cocción tradicionales como hervir y freír, y afirman que 52 °C fue la temperatura óptima para el salmón cocinado al vacío, resultando en características mejoradas de sabor y textura. Por lo tanto, se sugiere que la cocción *sous vide* es una técnica óptima para el salmón sin afectar sus cualidades sensoriales. A pesar de sus ventajas, mencionan en su investigación Modzelewska-Kapitula et al. (2022) que existe preocupación por la seguridad del pescado cocinado al vacío en *sous vide* debido a la baja temperatura utilizada, que puede no ser suficiente para inactivar los microorganismos.

Nitrógeno Líquido. Algunos autores como Rebón (2023a) menciona que la utilización del nitrógeno en el ámbito culinario, aunque ha estado presente por mucho tiempo, ha tomado auge en los últimos años y en una revisión reciente sobre el uso de nitrógeno líquido (LN₂) en alimentos Pesce et al. (2025) mencionan que el LN₂ permite una congelación mucho más rápida que otros métodos tradicionales, preservando mejor las características nutricionales de los alimentos, su estructura y las propiedades sensoriales como la textura, el color y el sabor, a su vez Pesce et al. (2025) exploran en su investigación las aplicaciones en productos marinos, carnes y vegetales, así como el potencial de técnicas innovadoras basadas en LN₂ y exponen que el LN₂ ha demostrado beneficios notables para los mariscos, minimizando la oxidación de los lípidos y el daño estructural.

Ahumado en Frío. Anteriormente se mencionó la técnica del Ahumado o tradicionalmente conocida como cocina de humo, sin embargo, al implementar este método en la cocina de vanguardia es importante profundizarlo de manera más técnica y científica.

Menciona Kumar et al.,(2021) que “Tradicionalmente, el proceso de ahumado se basa en la combustión de madera para lograr los sabores y colores deseados en los productos alimenticios, sin embargo, los métodos contemporáneos actuales ofrecen alternativas, como el aromatizante y colorante ahumado” y sugiere Chew et al., (2024) que existen dos tipos de formas de ahumar, se puede ahumar y cocinar a la vez, es decir, ahumar en caliente, o simplemente ahumar un alimento ya cocinado, es decir, ahumar en frío.

Del mismo modo los autores Belichovska et al. (2019) mencionan que el ahumado en caliente se realiza normalmente a temperaturas entre 40 °C y 100 °C y en los últimos años, el ahumado en tibio también se aplica para ahumar pescado con temperaturas que oscilan entre 25 °C y 40 °C.

Chew et al. (2024) explican que un estudio llevado a cabo en Finlandia con 80 productos pesqueros encontró que los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) o en otras palabras, los compuestos químicos que aparecen cuando la grasa o el jugo de los alimentos se queman directamente en el fuego y el humo resultante se pega a la comida, son tóxicos y peligrosos en cantidades excesivas y su presencia resultó ser más alta en los productos pesqueros ahumados en caliente en comparación con el pescado ahumado en frío.

Plantean Chew et al. (2024) que el humo natural generado a partir de diversas fuentes de madera produce una mezcla compleja de partículas y vapores, que abarca más de 200 componentes químicos responsables de las mejoras de color y sabor en los productos ahumados, por lo que se sugiere que la selección del tipo de leña o madera utilizada para ahumar pescado es crucial, ya que puede producir productos ahumados únicos con perfiles químicos variables. Es esencial considerar estos factores al seleccionar el método de ahumado y la fuente de madera para la calidad y seguridad de los alimentos.

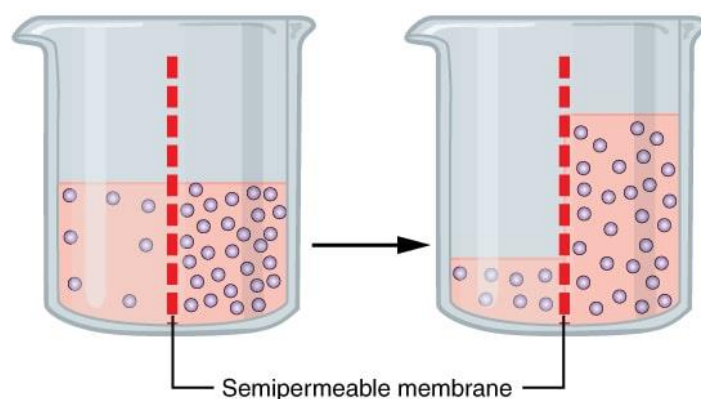
Menciona Legese (2021) en el artículo *“Smoking methods and microbiological characteristics of smoked fishes: A review”* indica que el proceso de ahumado en frío se emplea ampliamente en productos marinos y forma parte de las prácticas actuales para preservar y dar aroma sin cocción intensa, lo cual supone un control de temperatura más bajo que el empleado en el ahumado caliente, con énfasis en rendimiento sensorial y microbiano, del mismo modo en su investigación caracteriza el ahumado en frío como uno de los métodos modernos.

Osmosis. Para Srikanth (2022) la ósmosis es un fenómeno químico relacionado con el comportamiento de los líquidos como solventes de una solución ante una membrana semipermeable para el solvente, pero no para los solutos. La concentración de las dos disoluciones debe ser diferente para acabar siendo iguales, cuando un líquido pasa de una disolución más diluida a otra más concentrada a través de una membrana semipermeable el resultado final es que la concentración a ambos lados de la membrana se iguala, no obstante,

de acuerdo con un significado más actual del concepto propuesto por Srikanth (2022), una membrana semipermeable es una capa delgada que permite el paso de algunas sustancias (como agua, oxígeno y dióxido de carbono) e impide el paso de otras (moléculas más grandes, como proteínas y carbohidratos). Es como una red, con agujeros que permiten el paso de elementos pequeños.

Figura 2

La difusión del agua a través de una membrana semipermeable según su gradiente de concentración



Nota. Figura obtenida de Srikanth (2022)

Antiguamente se le daba el nombre de Osmazomo (Fr.Osmazóme) a este fenómeno dado por el científico francés Louis Jacques Thernard (1777-1857) quien, a partir de este descubrimiento, desde la segunda mitad del siglo XVIII, grandes cocineros como Menán emplean en sus recetas estos principios. En su libro Fisiología del gusto el gran gastrónomo Anthelme Brillant-Savarin emplea el término de osmazomo definiéndolo como "la parte eminentemente sávida de las carnes". También lo utiliza el insigne cocinero francés Antoine Carême en su explicación del principio sávido de las carnes al cocerlas aseguran (Koetke et al., 2023; Ediciones Larousse, 2014, pág. 227).

En los artículos “*Forward osmosis: Principles, applications, and recent developments*” publicado por Tzahi et al. (2006) y “*Physiology, Osmosis*” de López & Hall (2023) los autores mencionan que este proceso tiene lugar por ejemplo cuando se hidratan frutas como dátiles, uvas pasas, frutas disecadas o cuando se salan las verduras mientras se

pochan. En el primer caso, el agua entra hacia las frutas deshidratadas (con más concentración de azúcares), con el propósito de igualar la concentración dentro y fuera de la fruta. Para el segundo caso, al añadir sal a las verduras se consigue que estas suelten agua en el proceso de ósmosis, para igualar la concentración con el exterior.

Todos los alimentos están compuestos de células con una membrana externa semipermeable. Las frutas, los cereales, los frutos secos y las semillas están compuestos de células vegetales. Las carnes están compuestas de células animales y sugiere Srikanth (2022) que el movimiento del agua dentro y fuera de las células que componen los alimentos es lo que ayuda a cocinarlos.

Parrilla Inversa. En búsqueda de innovación y experiencias gastronómicas únicas, las técnicas de cocción y preparación de alimentos en la cocina de vanguardia juegan un papel fundamental, sin embargo, en este mismo contexto el utilizar utensilios o instrumentos innovadores es indispensable, afirman (Jaramillo, 2021; Altamirano et al.,2024).

Dichos autores mencionan que una de las características de la cocina moderna es que los platillos que se sirven tengan este factor sorpresa y que brinde al comensal una grata experiencia sensorial, para ello es fundamental tener en cuenta que la textura debe ser cuidada minuciosamente al ser una de las primeras sensaciones que experimenta el comensal; de este modo es que surge la creación de artefactos culinarios que revolucionan el ámbito culinario.

Autores como Aguilera (2018) y Galarraga y Martínez (2025) coinciden en que la evolución de la cocina contemporánea ha dejado de ser un proceso puramente artesanal para convertirse en un campo de aplicación de la ingeniería de alimentos y la ciencia de los materiales, esto coincide con lo planteado por Lobefaro et al. (2021) en el artículo “*Cooking techniques and nutritional quality of food: A comparison between traditional and innovative ways of cooking*” en donde expone la necesidad de que la ingeniería de alimentos trascienda el ámbito puramente industrial y se integre con la cocina y la gastronomía y manifiesta que en la actualidad, las cocinas de vanguardia no solo se equipan con herramientas tradicionales, sino que incorporan dispositivos de laboratorio y nuevas tecnologías que permiten transformar la estructura de los alimentos de formas antes imposibles.

En este contexto, uno de los equipos de esta revolución tecnológica es la plancha inversa o también conocida comercialmente como *Anti-Griddle*, la cual a diferencia de una plancha convencional que utiliza calor para sellar alimentos, ésta emplea un compresor de refrigerante para enfriar una superficie de acero inoxidable a temperaturas extremas, generalmente de unos -34.4 °C (-30 °F). Estos equipos permiten adaptar modelos de procesamiento industrial a la escala de una cocina, facilitando que los cocineros controlen variables físicas como la transferencia de calor y la cristalización.

De acuerdo a lo planteado por Aguilera (2018), Lobefaro et al. (2021) y Galarraga y Martínez de Albeniz (2025) se infiere que este tipo de tecnología demuestra cómo la ingeniería de alimentos se está integrando en la gastronomía. Ya no se trata solo de cocinar, sino de utilizar el equipamiento para innovar en texturas y presentaciones, respondiendo a la demanda de un consumidor moderno. El uso de la plancha inversa es un claro ejemplo de cómo la ingeniería y la cocina se han fusionado para dar lugar a la gastronomía del siglo XXI.

2.3 Pescados de México: biodiversidad y producción

2.3.1 El jurel y su aprovechamiento en la cocina mexicana

El jurel es un pescado azul que se captura en la Península de Baja California, el Golfo de México y Mar Caribe, así como otras regiones del territorio nacional, en donde su producción alcanza más de 30 mil toneladas en volumen, con un valor de 291 millones de pesos. En el 2018 el estado de Campeche encabezó la producción de jurel en México, con 11 mil 472 toneladas, casi la tercera parte; Veracruz con 4 mil 682 toneladas; Baja California 3 mil 626 toneladas y Tabasco 3 mil 288 toneladas; entre otros (CONAPESCA. 2018a).

Sin embargo, la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA, 2025), reportó que la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural a través de la misma, reportó un balance positivo en la producción del sector pesquero y acuícola en 2024, como resultado del compromiso y el esfuerzo de las personas productoras en las costas mexicanas y expone que de acuerdo con el registro nacional de la producción acuícola con corte al 30 de noviembre de 2024, dentro de las especies con mayor volumen figura el jurel con 370 toneladas, lo que

representa un aumento bastante significativo en la producción de esta especie, pues es evidente al comparar los datos proporcionados por CONAPESCA del 2018 con los del 2024.

El cultivo del jurel, particularmente de especies del género *Seriola*, es una actividad con una larga tradición. Sus inicios se remontan en Japón en 1927, cuando por primera vez se criaron juveniles silvestres en corrales costeros. Esta práctica se mantuvo de manera artesanal y a escala local hasta la tecnificación de la acuicultura en la década de 1960.

En México, el desarrollo del cultivo de *Seriola* es relativamente reciente, con menos de una década de implementación. Actualmente, se encuentran vigentes cinco concesiones de acuicultura comercial en la península de Baja California: una en Baja California (BC) y cuatro en Baja California Sur (BCS). Adicionalmente, existen tres permisos para la acuicultura de fomento en los estados de Sonora, Baja California Sur y Baja California (Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentable, 2018).

De acuerdo a la información recabada por CONAPESCA (2024) para el anuario estadístico de acuicultura y pesca en el 2024, es preciso mencionar que del volumen de la producción pesquera nacional en términos de peso desembarcado y vivo, para el consumo humano directo el Jurel representó un volumen de 15, 321 toneladas en peso desembarcado y un volumen de 15, 408 toneladas en peso vivo, de los cuales el volumen pesquero nacional desembarcado por litoral le corresponde al 5,234 al Pacífico y el 10, 087 es proveniente del golfo y el Caribe y la temporada de pesca de jurel es de marzo a mayo y de agosto a octubre. Va muy bien asado, a la plancha, rebozado, a la parrilla, en ceviche, como plato consistente (con arroz, ensalada, pasta), al horno, marinado y en escabeche.

De acuerdo con la Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2018) estos peces se reproducen todo el año según las condiciones ambientales. La reproducción comienza al primer año de vida al alcanzar 1.5 kg. Las hembras son ligeramente más grandes que los machos. El desove se da a la temperatura entre 22 y 25 °C. Las hembras generalmente desovan a los tres años, con más de 50,000 huevos por día. Los huevos, larvas y alevines son pelágicos lo que significa que viven en mar abierto y que no están adheridos a nada por lo que flotan a la deriva o en la capa superficial del agua. A tallas mayores de 20 cm y 250 g, durante su etapa demersal o cuando los peces son más grandes y viven en el fondo del océano, los alevines habitan en estuarios, arrecifes rocosos o coralinos

a profundidad de 3 a 825 m hasta alcanzar la madurez sexual, posteriormente regresan a la columna de agua para migrar y aparearse. Son carnívoros, se alimentan principalmente de peces, ocasionalmente de cefalópodos y crustáceos.

La Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2017) Expone que el pescado está considerado como uno de los alimentos más saludables que existen gracias a sus propiedades nutricionales, además de destacar por su sabor y diversidad gastronómica, su consumo habitual es altamente recomendable prevenir enfermedades como diabetes y cáncer, en el caso del jurel, el cual es considerado un pescado azul (graso) de excelente perfil nutricional y especialmente valorado por su alto contenido de ácidos grasos Omega-3 y proteínas, además de las vitaminas y minerales que posee.

De acuerdo a Canepa et al. (2016), Oladipupo et al. (2024) y datamares (s.f.) los valores pueden variar ligeramente dependiendo de la época de captura o estacionalidad y de la zona geográfica, ya que al ser un pescado azul, su contenido graso aumenta antes del periodo de desove, además de que cambia su perfil nutricional de acuerdo a la familia y género al que pertenece.

Por lo anterior, a continuación se presenta la información nutricional obtenida, por cada 100 g de porción cruda:

Tabla 1

Información nutricional del jurel

Nutriente	Jurel Trachurus Trachurus	Jurel Seriola Lalandi
Calorías	120-150 kcal	145 – 160 kcal
Proteínas	18.5 g	23.0 - 24.0 g
Grasas Totales	5.0 - 7.0 g	5.5 - 9.0 g
Omega-3 (EPA/DHA)	2.4 g	1.5 - 2.8 g
Textura de la carne	Más suave y desmenuzable	Firme y compacta
Vitaminas y Minerales		
Vitamina B12: Fundamental para el sistema nervioso y la formación de glóbulos rojos.		
Vitamina D: Crucial para la absorción de calcio y salud ósea.		
Vitamina B3 (Niacina): Ayuda a convertir los alimentos en energía.		
Fósforo y Magnesio: Minerales esenciales para la salud celular y muscular.		
Yodo: Importante para el correcto funcionamiento de la glándula tiroides.		

Fuente. Con base en Canepa et al. (2016), Oladipupo et al. (2024) y datamares (s.f.).

2.4 Uso y consumo de pescados en México

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (2022) ha destacado el valor nutricional de los pescados, sugiriendo su inclusión de manera frecuente en la dieta habitual. Sin embargo, el consumo per cápita de productos pesqueros en México sigue siendo bajo en comparación con otros países de América Latina, lo cual representa un reto y al mismo tiempo, una oportunidad para su promoción desde el ámbito gastronómico y nutricional.

De acuerdo con los datos proporcionados por la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (2018b) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022), el consumo per cápita de productos pesqueros en México se sitúa alrededor de los 13 kilogramos por persona al año, lo que representa una cifra considerablemente menor que la consumida por la población de países como Japón, España o Perú, en donde el consumo supera los 30 kilogramos anuales.

Sugiere Pesca con Futuro (2025) que entre los factores que explican el bajo consumo de pescados se encuentra la percepción de la complejidad culinaria y es un factor a tomar en cuenta ya que existe una percepción generalizada de que los pescados y los mariscos son complicados de preparar, lo cual desincentiva su compra y delimita el proceso creativo para trabajar estos productos, además de la no menos importante la falta de educación alimentaria sobre los beneficios nutricionales del pescado, por lo que esta situación refleja la necesidad de estrategias que promuevan el conocimiento, valoración y consumo de la biodiversidad marina nacional, no solo a nivel de mercado, sino también en el ámbito gastronómico, a través de propuestas que integren estos productos en menús creativos que aporten a la gastronomía contemporánea del país.

Los productos derivados de la pesca constituyen una amplia variedad de opciones de alimentos con alto valor nutricional y proteínico. Las diferentes especies de pescado a las que se tiene acceso, las múltiples formas de cocinarlo junto con sus características nutritivas, convierten al pescado en un alimento indispensable en la dieta y recomendable para consumidores de todas las edades y etapas fisiológicas (Procuraduría Federal del Consumidor, 2019).

2.4.1 El consumo del pescado en México: situación actual

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), dentro de 30 años el consumo de pescados y mariscos superará a otros alimentos de origen animal como el porcino, vacuno y de aves de corral, debido a sus bondades nutricionales que incluyen un gran porcentaje de proteínas, minerales y vitaminas esenciales para mantener el organismo en óptimas condiciones (Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, 2018b).

La CONAPESCA (2018b) señala que los pescados y mariscos son alimentos nutritivos, ricos en proteínas, omega-3 y minerales, además de ofrecer gran variedad de sabores y texturas, lo que favorece su uso en la gastronomía. Por ello, su consumo en México ha aumentado, impulsado por una mayor conciencia sobre la alimentación saludable. Asimismo, el consumo per cápita creció de 8.9 kg en 2012 a 12.6 kg en 2017, en parte gracias a programas de promoción.

De acuerdo con informes proporcionados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2022) el promedio nacional de consumo de pescado apenas alcanzó los 13 kilogramos por persona al año, frente a los 20 kilogramos recomendados por organismos internacionales como la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura); sin embargo, de acuerdo al Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca (Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca, 2024) el consumo aparente total de productos pesqueros durante el año 2024 se estimó en 1.9 millones de toneladas; esta cifra representa la cantidad total de productos pesqueros disponibles para el consumo interno dentro de ese período. En cuanto al consumo per cápita, es decir, la cantidad de productos pesqueros consumidos por persona a nivel nacional, se situó en 15.11 kg por habitante.

Figura 3

Serie histórica del consumo per cápita, 2013 – 2024 (kg/habitante)



Nota. Adaptado de Serie histórica del consumo per cápita, 2013 – 2024 (kg/habitante) [imagen] por CONAPESCA, Anuario Estadístico de Acuacultura y Pesca, 2024.

Godoy (2025) sugiere que el consumo de pescado en México va en alza, esto gracias a algunos factores como el consumo de *seafood* en el país por el *boom* turístico y de acuerdo al análisis que realizó, propuso una proyección de un aumento de casi el 4% en el consumo de pescado, lo que representaría 13.5% kg. por persona al año.

No obstante, de acuerdo a lo dicho por Godoy (2025) se infiere que, en los últimos años se han observado tendencias emergentes que podrían neutralizar esta situación, por ejemplo: la mayor conciencia sobre la alimentación saludable y el interés por incluir en la dieta proteínas más ligeras y nutritivas, en donde mayormente los pescados se valoran por su alto contenido de proteínas, ácidos grasos omega-3 y su bajo contenido de grasas saturadas, de igual forma el auge que ha tenido la gastronomía de mar en ciudades no costeras, esto impulsado por chefs contemporáneos que reinterpretan el producto en menús innovadores y el crecimiento de movimientos gastronómicos que visibilizan el producto local y optan por utilizar alimento fresco y sostenible, así como el aumento en el número de chefs, cocineros y restaurantes que apuestan por el uso de ingredientes marinos nacionales.

También han influido en gran manera las campañas gubernamentales y de asociaciones privadas que buscan promover el consumo del pescado y los mariscos en México, destacando sus beneficios nutricionales y culturales y exhortando a los consumidores a tener una mayor conciencia del impacto ambiental y social de las elecciones alimentarias, según lo expuesto por (CIAD, 2022).

El jurel resulta una excelente alternativa que sustituye al atún, ya que su carne tersa, firme y jugosa, contiene de manera similar las cualidades nutricionales que benefician a nuestro organismo. Existe una gran variedad de recetas para preparar jurel y consentir el paladar, en las que destacan el sashimi, ceviche, aguachile, zarandeado, asado, frito, ahumado, empapelado, guisado, y muchas otras formas de preparación (CONAPESCA, 2018a).

2.5 La competitividad dentro de la industria restaurantera

La innovación se ha consolidado como un eje estratégico fundamental para el desarrollo y la competitividad de las organizaciones en contextos económicos caracterizados por el cambio constante. Conceptualmente, se entiende actualmente como el proceso mediante el cual una empresa transforma ideas en nuevos o mejorados productos, servicios o procesos que aportan valor económico y ventajas competitivas frente a sus rivales. Estudios recientes de la literatura científica muestran que las estrategias de innovación están estrechamente vinculadas con la competitividad empresarial, al permitir a las organizaciones diferenciarse, mejorar su desempeño y adaptarse a la dinámica del mercado (Agazu y Kero, 2024).

En el ámbito económico y empresarial, la innovación continúa siendo un motor clave para generar, oportunidades empresariales. La literatura reciente señala que las estrategias de innovación tienen un efecto positivo en la competitividad de las empresas, apoyando ventajas competitivas sostenibles frente a entornos de mercado dinámicos (Agazu & Kero, 2024). Asimismo, la capacidad innovadora de una empresa, como parte de su capital intelectual, influye directamente en su éxito comercial y posicionamiento competitivo (Milojević et al., 2025). Desde una perspectiva estratégica, la innovación también se interrelaciona con la gestión digital y la adopción de tecnologías, lo cual potencia la competitividad mediante la mejora de procesos y capacidades organizacionales (Zhang & Li, 2025). Finalmente, la innovación organizacional, entendida como la adopción de nuevas ideas y cambios en la estructura y gestión empresarial, se identifica como un factor crucial para lograr ventajas competitivas en contextos globales de transformación acelerada (Perilla Maluche, 2025).

Desde esta perspectiva, la innovación también se vincula estrechamente con la capacidad de las empresas para generar valor y diferenciarse en el mercado. Estudios

recientes demuestran que la innovación no solo implica la creación de nuevos productos o servicios, sino la integración estratégica del conocimiento, la tecnología y las capacidades organizacionales para transformar ideas en resultados comerciales sostenibles. En este sentido Zhang & Li, (2025) evidencian que el fortalecimiento de las capacidades de innovación, junto con la gestión digital, impacta positivamente en la competitividad corporativa y en la generación de valor empresarial.

De manera complementaria, Perilla Maluche, (2025) sostiene que la innovación organizacional constituye un factor estratégico para el posicionamiento competitivo, ya que permite a las empresas adaptarse a entornos dinámicos mediante la mejora continua de procesos, estructuras y modelos de gestión. Así, la capacidad de adaptación y respuesta al mercado se consolida como un elemento determinante para el crecimiento y la supervivencia empresarial en contextos de alta incertidumbre.

En el caso específico de la industria gastronómica, la innovación adquiere una relevancia particular debido a las características dinámicas y altamente competitivas del sector. Diversos estudios científicos señalan que, en un entorno competitivo como el de los restaurantes, las innovaciones de todo tipo son esenciales tanto para la viabilidad como para la competitividad, ya que permiten a las organizaciones desarrollar nuevas formas de operar, por ejemplo, mediante la diversificación de servicios y la adopción de nuevos procesos organizativos, que responden a las demandas reales de los consumidores (Espinoza-Mercado & Millán-López, 2024).

En este sentido, la capacidad de innovación se relaciona positivamente con la resiliencia empresarial y su facultad de adaptarse al cambio, lo que es vital para sostener el desempeño en mercados volátiles (León-González et al., 2023). Asimismo, investigaciones recientes destacan que la integración de tecnologías digitales y prácticas estratégicas orientadas a la innovación contribuye a fortalecer la competitividad y eficacia organizacional en la industria de la hospitalidad (Rosas & Corbett-Lagos, 2025).

Diversos factores explican la importancia de la innovación en el sector restaurantero, entre ellos la presión por responder a condiciones de mercado competitivas, la búsqueda de mayores márgenes de rentabilidad y la necesidad de adaptarse a cambios constantes en los gustos y expectativas de los consumidores. Por ejemplo, estudios recientes muestran que la

innovación de productos y experiencias en restaurantes de servicio rápido (QSR) se asocia positivamente con un mayor nivel de satisfacción del cliente, ya que al introducir nuevas ofertas y mejorar la experiencia de consumo se fortalece la competitividad y la fidelización en mercados dinámicos (Manhas et al., 2024).

La competitividad en la industria restaurantera constituye un elemento esencial para garantizar la permanencia y el crecimiento de los establecimientos gastronómicos, especialmente en América Latina, donde el sector ha mostrado una expansión sostenida en los últimos años. Evaluar la competitividad de un restaurante resulta complejo, pues no existe un indicador único que la represente de manera total; su análisis depende de variables como la disponibilidad de recursos, el comportamiento de los competidores y los objetivos estratégicos de cada organización (Álvarez et al., 2025). En este sentido, diversos estudios recientes destacan que la competitividad es un fenómeno multidimensional que involucra factores operativos, financieros, tecnológicos, de innovación y de gestión del talento (Flores et al., 2024a).

En el panorama actual, las Pymes restauranteras que han logrado desarrollarse con mayor éxito son aquellas capaces de gestionar eficazmente su conocimiento interno. Ello implica no solo generar información útil, sino también emplearla estratégicamente para mejorar procesos, fortalecer la toma de decisiones y diferenciarse dentro de un entorno altamente competitivo (López et al., 2024a). Una adecuada gestión del conocimiento se ha asociado, además, con la capacidad de innovar en productos y servicios, lo cual es clave para la supervivencia del sector (Flores et al., 2021).

En México, la industria restaurantera tiene un peso significativo en la economía nacional. De acuerdo con datos del INEGI, para 2022 este sector generó aproximadamente 1.8 millones de empleos formales, reafirmando su papel como motor del mercado laboral (INEGI, 2023b). No obstante, las Pymes enfrentan retos constantes que influyen en su competitividad, como la volatilidad en los precios de insumos, el limitado acceso a financiamiento y la necesidad de responder con rapidez a las preferencias cambiantes de los consumidores (Secretaría de Economía, 2024). Investigaciones recientes indican que la falta de estrategias de innovación, digitalización y diferenciación culinaria limita aún más su capacidad de crecimiento (Flores et al., 2021).

En Querétaro, la industria restaurantera ha experimentado un crecimiento particularmente dinámico, el Estado registró un incremento del 31 % en el número de restaurantes entre 2013 y 2018, al pasar de 8,184 a 10,735 unidades económicas (INEGI, 2023b). Este aumento refleja un mercado en expansión, pero también incrementa la competencia y la presión por adoptar estrategias que permitan a los negocios destacarse y mantenerse operativos. Tal como señalan Flores et al. (2024b), aunque la apertura de nuevos establecimientos es constante, su permanencia en el mercado es un desafío considerable.

Los restaurantes en Querétaro enfrentan desafíos específicos que pueden limitar su competitividad, entre ellos, la necesidad de incorporar tecnologías innovadoras, mejorar la eficiencia operativa y crear experiencias gastronómicas distintivas para atraer y retener clientes. Estas demandas son más visibles en un entorno donde el número de establecimientos continúa creciendo año con año, mientras que las tasas de cierre también son altas (Flores et al., 2024b). Frente a este escenario, la capacidad de los restaurantes para adaptarse, innovar y gestionar sus recursos se convierte en un elemento crucial para su sostenibilidad.

Por ello, fortalecer la competitividad en el sector restaurantera queretano requiere implementar estrategias que aborden los principales desafíos identificados. Las políticas públicas orientadas a apoyar a las Pymes, el acceso a financiamiento especializado y programas de capacitación en gestión e innovación representan vías prometedoras para impulsar su desarrollo (INEGI, 2023b). Asimismo, promover una cultura organizacional centrada en la innovación, el aprendizaje continuo y la incorporación de nuevas tendencias culinarias permitirá a los restaurantes responder de manera más efectiva a las condiciones cambiantes del mercado y mejorar su posición competitiva.

Enfoques culinarios

Al hablar de innovación no se puede pasar desapercibido el término cocina de vanguardia, Jaramillo (2021) lo define como un movimiento que surgió reciente y mundialmente en las cocinas, y plantea que este tiene como objetivo innovar utilizando diferentes técnicas para elaborar productos de alta calidad y considera que se caracteriza por la fusión ingredientes locales de alta calidad con técnicas modernas dándoles un enfoque creativo que reinterpreta a la cocina tradicional, teniendo como resultado la llamada cocina de autor, y sugiere que la cocina de vanguardia a través de una visión moderna, transforma a

la buena comida en un reto permanente que busca continuamente satisfacer las expectativas de los comensales; en este contexto se encuentran algunas especialidades como lo es la cocina molecular.

Cotarate (2021) explica que se considera que una cocina es de vanguardia cuando la misma es capaz de romper con lo establecido, lo convencional y cuando implementa materias primas de alta calidad, así como incluir la utilización de la tecnología más actual.

Del mismo modo Cotorate (2021) plantea que a través de una nueva perspectiva, la comida de vanguardia intenta satisfacer las expectativas de comensales con gustos diferentes y sugiere que la cocina de vanguardia tiene las siguientes características:

- a) Sorprender a los comensales
- b) La estética de la comida: sirven platos muy estéticos, pero en menor cantidad y con variedad de gamas de color.
- c) Búsqueda de consistencias ligeras y bajas en grasa y agradables al morder, además de priorizar características como el color, el gusto, el sabor o el tacto.
- d) Se espera que los comensales disfruten hasta del más mínimo detalle, incluyendo no sólo el atractivo visual, sino también el aroma, el sabor y la textura.
- e) Para conseguir el punto exacto de temperatura y la textura deseada, se utilizan procesos muy sofisticados. Emulsiones, deconstrucciones y otros efectos que alteran la integridad de los platos originales.

En la misma investigación indica que existen técnicas de la cocina de vanguardia que juegan un papel crucial en los procesos y experiencias del comensal, algunas de estas técnicas son:

- a) Gelificación. Es una técnica que consiste en someter a los alimentos a un proceso en el que primero se pasa de una consistencia líquida y luego en gel, gracias a la adición de agentes gelificantes que lo hacen posible.

- b) Esferificación. Fue creada en los años 90 y fue utilizada principalmente para vinos o zumos de frutas para imitar las texturas de huevas de pescado o caviar y del mismo modo requiere de elementos gelificantes en su proceso de elaboración.
- c) Terrificación. Se realiza tomando líquidos o pastas a base de aceite y se transforman en textura de tierra.
- d) Pacojet Es un instrumento capaz de elaborar helados y sorbetes, así como preparaciones saladas con consistencia de mousses, una de sus ventajas es que no se desperdician los alimentos y permite ahorrar tiempo a la par que produce resultados de alta calidad.
- e) Deshidratado. Técnica que permite deshidratar frutas y verduras de manera rápida, gracias a que elimina el agua concentrada en los alimentos evitando dañarlos y permite adquirir texturas y sabores concentrados.
- f) Sifón. Se utiliza a menudo en la cocina molecular para generar espumas que pueden servirse frías o calientes y tener la consistencia de una mousse. Su principal ventaja es que no requiere el uso de productos lácteos forzosamente.
- g) Transglutaminasa. Es un pegamento culinario a base de proteínas que une varios tipos de carne en un solo plato y permite moldear la carne de diversas formas.
- h) Rota vapor. Se comenzó a utilizar en el 2004 en la cocina de vanguardia, este método permite conservar aromas como el chocolate, el café o las fresas sin dejar rastros de los propios ingredientes.
- i) Nitrógeno líquido. Es una técnica anteriormente mencionada, utilizado en la cocina de vanguardia para la extracción de calor de los alimentos por medio de la congelación ultrarrápida introduciendo los alimentos en nitrógeno líquido, pues el frío extremo rompe las estructuras celulares, cambiando la textura.

- j) Sous vide. Permite la cocción de los alimentos sumergiéndolos en agua caliente a temperatura controlada y para ellos es necesario sellar los alimentos utilizando bolsas de plástico al vacío.
- k) Parrilla inversa. Aunque se mencionó con anterioridad, es importante colocar esta técnica en esta clasificación. Esta técnica es capaz de producir texturas frías y cremosas, y puede congelar cremas, mousses, purés y salsas, entre otros productos, es una parrilla capaz de alcanzar una temperatura de $-34,4^{\circ}\text{C}$.
- l) Pistola de ahumado. Esta técnica se emplea para ahumar y aromatizar alimentos de forma eficaz y sencilla y permite proporcionar a las preparaciones un exquisito sabor y aroma sin exponer directamente los alimentos al calor. Esta técnica ha sido tomada en cuenta en la elaboración de la propuesta de menú que respalda esta investigación.

Diversificación gastronómica: nuevas corrientes y modelos de negocio

Abastur (2024) sugiere que la diversificación en la gastronomía no solo está relacionada con la oferta de nuevos platillos, sino también con el modelo de negocio, la diversificación de productos y la experiencia del cliente.

Algunos estudios como el realizado por Mustafa y Shkurti (2023) analizan el impacto de la diversificación de productos y servicios y el desarrollo de redes en el éxito empresarial y exponen que hoy en día las empresas experimentan un panorama competitivo y una dinámica única de desafíos y oportunidades y sugieren que para lograr un crecimiento sostenible y mejorar su competitividad deben alentar relaciones fuertes con proveedores y clientes y adaptarse a la evolución y necesidades del mercado y comprender el impacto y la importancia de la diversificación de productos y servicios y a su vez desarrollar estrategias para aprovechar las oportunidades que surjan.

Del mismo modo los autores plantean que en particular, la diversificación permite a las empresas adaptarse a mercados dinámicos, reducir riesgos asociados a la dependencia de un solo producto o segmento, y ampliar sus fuentes de ingreso y exponen que el desarrollo

de redes de proveedores y clientes favorece la colaboración, el acceso a recursos estratégicos, el intercambio de conocimiento y la mejora en la satisfacción del cliente.

Asimismo, el estudio de Mustafa y Shkurti (2023) resalta la importancia de los factores complementarios como la innovación tecnológica y la gestión efectiva de relaciones, los cuales potencian los beneficios de la diversificación y fortalecen la competitividad empresarial, en otras palabras, los hallazgos confirman que la combinación de estrategias de diversificación y el establecimiento de redes sólidas constituyen elementos clave para lograr un crecimiento sostenible y una ventaja competitiva en entornos económicos cambiantes ofreciendo implicaciones prácticas para la toma de decisiones estratégicas en contextos competitivos.

La diversificación de las empresas restauranteras, en definitiva, se afianza como una estrategia clave para el crecimiento y la sostenibilidad en el sector que agrupa a la industria de Hoteles, Restaurantes y Cafés, como parte de la diversificación gastronómica se encuentran también modelos de negocio y de productos.

Abastur (2024) destaca que tendencias como los restaurantes pop-up y las experiencias gastronómicas efímeras han impulsado la diversificación del sector, mostrando un crecimiento significativo del mercado debido al interés de los consumidores por experiencias únicas y temporales. Asimismo, señala que la cocina circular ha cobrado relevancia como respuesta al desperdicio alimentario global, estimado en 931 millones de toneladas en 2021 (17% de los alimentos disponibles), lo que ha motivado a los restaurantes a implementar prácticas sostenibles como la reutilización y optimización de ingredientes.

Impacto de la creatividad culinaria en el posicionamiento del restaurante.

En el artículo “La importancia de potenciar la creatividad en la cocina”, publicado por el Barcelona Culinary Hub (2023a) define la creatividad como “la capacidad de producir ideas nuevas y útiles que resuelvan problemas o satisfagan necesidades”, y expone que en la cocina, implementar la creatividad implica tener la capacidad de combinar de manera innovadora ingredientes, técnicas y sabores para crear platos únicos, esto con la finalidad de

satisfacer y cumplir las expectativas de los comensales, al mismo tiempo que se pretende marcar una diferenciación de la competencia mediante la innovación culinaria.

En este mismo contexto, plantea que para poder implementar la creatividad en el ámbito gastronómico se requiere de muchos factores, entre ellos, del deseo de explorar nuevas posibilidades, tener una mente curiosa y abierta, así como el tener pasión por el trabajo bien elaborado, además de tener la capacidad para experimentar con nuevos ingredientes, sabores y técnicas para elaborar platos únicos e innovadores; del mismo modo, para destacar por el uso creativo en la cocina es necesario no tener miedo de salir de una zona de confort y arriesgarse a probar cosas nuevas; además de contar con una gran capacidad de adaptación y de improvisación, esto con la finalidad de poder resolver rápidamente los imprevistos que se puedan presentar, así como el poder crear platillos innovadores en circunstancias adversas el (Barcelona Culinary Hub, 2023a) .

“Los chefs creativos son aquellos que se atreven a experimentar y que no tienen miedo de probar cosas nuevas, siempre buscando la manera de sorprender y deleitar a sus comensales con platos únicos y memorables”. (Barcelona Culinary Hub, 2023a).

2.5.1 El producto local como ventaja competitiva

En la gastronomía actual, la utilización de ingredientes locales no es solo una tendencia, pues más allá de ser una moda pasajera es una filosofía que fusiona la sostenibilidad, la autenticidad y la creatividad culinaria puesto que el uso de ingredientes locales ha cobrado una relevancia sin precedentes y se ha convertido en un pilar fundamental de la cocina moderna sugieren (Que, 2025; Hoturis, s.f.).

Desde el punto de vista de Hoturis (s.f.) en la gastronomía, el utilizar productos autóctonos no solo ayuda a crear platos más auténticos y con sabores únicos, sino que también puede ser una estrategia efectiva para reducir el impacto ambiental y apoyar a los productores locales y sugiere que la utilización del producto local es fundamental para garantizar una experiencia gastronómica auténtica, ya que permite conectar al comensal con el entorno, la cultura y la historia de la región.

Tomando como referencia las definiciones propuestas por el Barcelona Culinary Hub (2024) y Hoturis (s.f.) se infiere que los ingredientes locales en la alta cocina a aquellos productos que provienen de la región geográfica cercana donde se encuentra el lugar donde se van a consumir, generalmente dentro de un radio de pocos kilómetros, estos productos incluyen verduras, pescados, lácteos, hierbas, entre otros, que han sido cultivados, criados o pescados en las cercanías del establecimiento, lo que implica que no han sido transportados a largas distancias para su distribución y su producción implica el uso de recursos locales y la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con el transporte de alimentos y explican que todo ello contribuye a una reducción de la huella de carbono.

Hoturis (s. f.) señala que los ingredientes frescos en la alta cocina son aquellos recién recolectados o pescados, sin largos periodos de almacenamiento o transporte. Asimismo, destaca que los productos locales, al ser de temporada y no requerir traslados prolongados ni conservantes artificiales, mantienen mejor su frescura. Esta definición coincide con las planteadas anteriormente, lo que permite concluir que los tres conceptos son esencialmente similares.

Menciona Hoturis (s.f.) que existen muchos beneficios al incorporar productos locales en la cocina contemporánea, algunos de ellos son:

- a) Ofrecer una experiencia culinaria más auténtica y sostenible
- b) Mayores beneficios para la salud, en comparación con los productos procesados o aquellos que han pasado por largos periodos de almacenamiento, los ingredientes frescos contienen un mayor valor nutricional
- c) Favorece la economía de los pequeños productores y promueve el desarrollo de la comunidad, generando un impacto positivo en el entorno rural
- d) La incorporación de ingredientes de temporada es otro aspecto clave en la sostenibilidad de la alta cocina, ya que de este modo se evita el desperdicio de alimentos, y se aprovecha al máximo la disponibilidad y la frescura de los productos en su mejor momento, esto reduce la cantidad de alimentos que se desperdician debido a la sobreproducción o a la incapacidad de almacenarlos adecuadamente

- e) El uso de productos de temporada en la alta cocina permite a los chefs crear menús dinámicos, adaptados a los ciclos naturales de la agricultura, lo que puede resultar en platos únicos que sólo están disponibles en ciertos momentos del año
- f) Los ingredientes locales llegan en su punto óptimo de maduración, lo que se traduce en sabores más intensos, al mismo tiempo que se garantiza la frescura y calidad en cada plato
- g) Los ingredientes locales no solo enriquecen la experiencia culinaria, sino que también generan un vínculo emocional con quienes los consumen. Cuando las personas reconocen en su plato sabores de su infancia, de su cultura o de su tierra, se crea una conexión que va más allá del simple acto de comer. Los restaurantes que apuestan por esta filosofía ofrecen a sus comensales no solo una comida, sino una experiencia integral que evoca recuerdos y sensaciones
- h) La diversidad de productos disponibles en una región permite explorar combinaciones únicas y experimentar con nuevas técnicas culinarias, esta inspiración constante contribuye a la innovación en la alta cocina y a la creación de platos sorprendentes y memorables
- i) La utilización de materias primas autóctonas permite preservar y resaltar los sabores propios de la región, así como el difundir la cultura culinaria de la zona
- j) Apoyo directo a pequeños productores y artesanos y la generación de empleo en la comunidad, esto debido a que, al comprar directamente a agricultores, pescadores y productores locales, los restaurantes contribuyen al desarrollo y fortalecimiento de la cadena alimentaria regional, esto genera empleo y fomenta la producción sostenible

De acuerdo con el Barcelona Culinary Hub (2023b) en los entornos urbanos suele ser menor la disponibilidad de los productos locales y explica que esto es debido a la falta de espacio para la producción agrícola en las ciudades, sin embargo, se pueden encontrar pequeños agricultores que cultivan en huertos urbanos o en las cercanías de la ciudad y que

ofrecen productos en mercados de agricultores o en cooperativas de alimentos y estas organizaciones permiten a los consumidores obtener productos frescos y de calidad.

En este contexto, con el fin de incentivar la economía nacional y la sustitución de productos importados, CANIRAC trabajó de la mano del gobierno federal en la creación de un catálogo de proveedores, esto con la finalidad de sumar a los productores mexicanos que estén familiarizados con la industria alimenticia; esto es de gran relevancia tomando en cuenta que el sector integra a casi 500,000 restaurantes en el país, mismos que generan compras de proveeduría nacional por más de 300,000 millones de pesos (CANIRAC, 2023).

Larousse Cocina (2023) menciona en su investigación que la especialista Marion Avril, directora de Sostenibilidad e innovación social de *Driscoll's* México, identifica como un reto del sector restaurantero “construir un sistema sustentable y competitivo que permita transitar hacia un modelo de economía circular, dejando de lado el sistema lineal de producir-consumir-desechar” y sugiere que para lograrlo es necesario conocer la procedencia de los alimentos que se ofrecen a los comensales y dotar de un valor agregado a los productos locales. “Además de ofrecer productos de calidad nutricional y fitosanitaria, el sector debe ser capaz de incidir en la conservación de especies, el fomento de la agricultura local y nacional y la reducción de las emisiones de CO₂, entre otros.”

En este sentido, un término que toma relevancia y que va muy de la mano con todo lo que ya se ha mencionado es la trazabilidad alimentaria entendida como la capacidad de seguir y verificar la trayectoria de un alimento desde su origen hasta su entrega al consumidor final. Conceptos modernos de trazabilidad alimentaria destacan su importancia no solo para garantizar la seguridad y calidad de los productos, sino también para incrementar la transparencia, confianza del cliente y eficiencia operativa en la cadena de suministro (Hassoun et al., 2024; Fanelli et al., 2021). De hecho, la literatura reciente indica que los sistemas de trazabilidad soportados por tecnologías emergentes como inteligencia artificial y herramientas digitales avanzadas pueden mejorar el control de calidad, la participación del cliente y la gestión de riesgos en productos alimentarios (Lu et al., 2025). Además, desde una perspectiva más amplia de sostenibilidad y gestión de procesos, la trazabilidad permite a los actores del sector optimizar su cadena de valor y reducir desperdicios y fallas operativas (Kersten et al., 2024).

Del mismo modo y en este sentido, un producto importante para tener en cuenta y que destaca por su uso en esta investigación es el pescado Jurel, un recurso con gran potencial en la cocina de autor.

Explica Cruz (2019) que el jurel se considera actualmente como una de las especies emergentes más importantes de peces marinos para cultivo en países como Japón, Australia y Estados Unidos y menciona que en México, esta especie ha despertado interés para ser cultivada; como en toda nueva especie que se desea producir en piscicultura marina y, sin embargo, la obtención de peces juveniles destinados para engorda son una problemática para el desarrollo del cultivo.

Menciona Valenzuela (2023, p.17) que el cultivo de jurel en México lleva menos de una década en desarrollo y que hasta la fecha se encuentran vigentes concesiones de acuacultura comercial para Baja California y Baja California Sur, así como un permiso para la acuacultura de fomento en Sonora.

“Con relación a su producción, no se cuenta con estadísticas oficiales, pero en 2010 se registraron cuatro UPAs (unión de pequeños agricultores) comerciales y un laboratorio para la producción de crías en Baja California Sur; mientras que, en el mismo año, Baja California reportó una UPA con producción menor a una tonelada” (Valenzuela, 2023, p.17).

Valenzuela (2023, p.17) expone que el jurel tiene gran potencial acuícola, debido a que es un organismo de rápido crecimiento y tiene la capacidad de adaptarse al confinamiento y al alimento formulado; además, su carne es de gran calidad y alto valor comercial, por lo anterior, el cultivo de jurel representa una buena opción para su explotación acuícola, gracias a sus características físicas y de adaptación para productores que cuentan con las condiciones ambientales que permiten su desarrollo.

Charqueño (2024) señala que el jurel, antes considerado un alimento “de pobres”, destaca por su alto valor nutricional, ya que alrededor del 56% de su composición corresponde a proteínas. Asimismo, resalta que hoy es un pescado muy apreciado en la gastronomía internacional por su sabor y versatilidad, pues puede prepararse de diversas formas como a la parrilla, al horno, frito, en ceviche, escabeche o incluso en sashimi.

La Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (2018) explica que el jurel es una especie que habita en aguas del Pacífico Sur, el Atlántico, en el mar Negro y Mediterráneo y que, aunque prevalece durante todo el año, la temporada óptima para su consumo es de abril a octubre y expone que, durante los meses de otoño e invierno, este pez se encuentra en zonas alejadas de la costa y una vez que comienza el verano se acerca al litoral para reproducirse, y menciona que el jurel se puede comercializar en diferentes presentaciones; tanto congelado como ahumado y en conserva.

Menciona la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2019a) que, en base a la información proporcionada por la CONAPESCA, existen más de dos mil establecimientos comerciales en el país (supermercados, mercados públicos y pescaderías) en donde se comercializan en promedio aproximadamente 65 especies de pescados y mariscos.

2.5.2 Técnicas modernas como herramienta de diferenciación

El sector restaurantero se encuentra en constante evolución, en causa y consecuencia, los chefs requieren de experimentar con nuevos métodos de cocción, así como de cambios en los montajes y las formas de presentar sus platos, al igual que tienen que implementar el uso de la ciencia en la gastronomía, explican Romero (2023), Altamirano et al. (2024) y Pérez (2025) y sugieren que la cocina evoluciona de manera constante a partir de las técnicas culinarias que van surgiendo, además expone que el objetivo de estas es transformar a los ingredientes utilizados en platos tradicionales y potenciar los sabores mediante la implementación de la creatividad como investigación, en otras palabras, fusionan el arte y la ciencia, en la cocina vanguardista cada vez escuchamos más hablar de técnicas científicas que pretenden mejorar las creaciones de los chefs, la ciencia y la gastronomía cada vez están más unidas.

Pérez (2025) y el Barcelona Culinary Hub (2023b) exponen su postura con respecto a que la innovación en la alta cocina no equivale únicamente a crear platos que sean llamativos, sino que se trata de transformar la forma en que se conciben los ingredientes, las técnicas culinarias y la experiencia gastronómica.

De acuerdo con lo que plantea Unilever Food Solutions (2025) indica que en la gastronomía actual, la técnica es lo que separa un plato ordinario de una obra maestra culinaria, dominar estos métodos permite elevar la calidad de las preparaciones y brinda la confianza para experimentar y desarrollar un estilo propio.

García y Méndez (2020) sugieren que toda evolución tiene un punto de partida. Las técnicas culinarias tradicionales han sido transmitidas por generaciones como un legado cultural y plantean que estas técnicas no solo eran formas de cocción, sino que las describe como rituales.

Autores como Hernández et al. (2021) y García y Méndez (2020) exponen que el mundo cambió, y con él también cambió la forma de cocinar y sugieren que la cocina contemporánea surge como respuesta a una sociedad que busca experiencias, emoción y significado en lo que come. Ya no se trata solo de alimentarse, sino de vivir una experiencia gastronómica que despierte los sentidos.; Además, plantean que es aquí es donde la fusión se vuelve protagonista: técnicas ancestrales se encuentran con herramientas modernas, de esta unión nacen platillos que cuentan una historia, pero con un lenguaje nuevo.

En este contexto, Altamirano et al. (2024) y Pérez (2025) también mencionan que la innovación en la cocina actual se define como creatividad y ciencia y consideran que las técnicas gastronómicas modernas han permitido elevar ingredientes que se consideran simples a experiencias extraordinarias.

Yikmis et al. (2024) sugieren que el desarrollo de la tecnología simplifica la preparación de los alimentos, lo que conlleva a sustituir los ingredientes y los métodos tradicionales, lo que da lugar a cambios en el sabor y el gusto de los alimentos.

Romero (2023), Yikmis et al. (2024), Altamirano et al. (2024) y Pérez (2025) exponen que la innovación puede manifestarse de diferentes formas y que no obstante, es un proceso que nunca se detiene, por lo que sugieren que es muy importante mantenerse actualizado en tendencias y adaptar la oferta gastronómica a los gustos y necesidades de los consumidores, sin perder la identidad del establecimiento y manifiesta que además de dominar las técnicas de la alta cocina, hay que atreverse a experimentar con sabores, texturas y presentaciones, a su vez comparten su postura de que para que un restaurante destaque, su menú debe mostrar

un uso variado de técnicas culinarias y creatividad, en este contexto el autor menciona que la creatividad es el motor de la innovación gastronómica y que sin creatividad, la alta cocina se estancaría y se repetirían las mismas fórmulas sin ofrecer nada nuevo que sorprenda a los clientes.

García y Méndez (2020), Hernández et al. (2021) y Unilever Food Solutions (2025) plantean que la cocina mexicana contemporánea ha encontrado un equilibrio alucinante al conservar la identidad gastronómica de México al mismo tiempo que explora nuevos territorios creativos y exponen que actualmente hay chefs mexicanos que reinterpretan algunos platillos icónicos entre ellos menciona los tamales, los tacos y los moles y sugieren que esto lo llevan a cabo implementando presentaciones visuales atractivas e incluyendo técnicas modernas que realzan su esencia y exponen que es aquí en donde la cocina contemporánea no reemplaza la tradición si no que la amplifica.

Hoy, comer no es solo saborear. Es ver, oler, sentir, imaginar y recordar. Por eso, la cocina contemporánea no se limita al plato: se vive como una experiencia gastronómica completa. Un platillo puede contar la historia de una región, de un ingrediente o incluso de la vida del chef. La cocina se convierte en lenguaje: se comunica y se comparte (Universidad Anáhuac, 2025a).

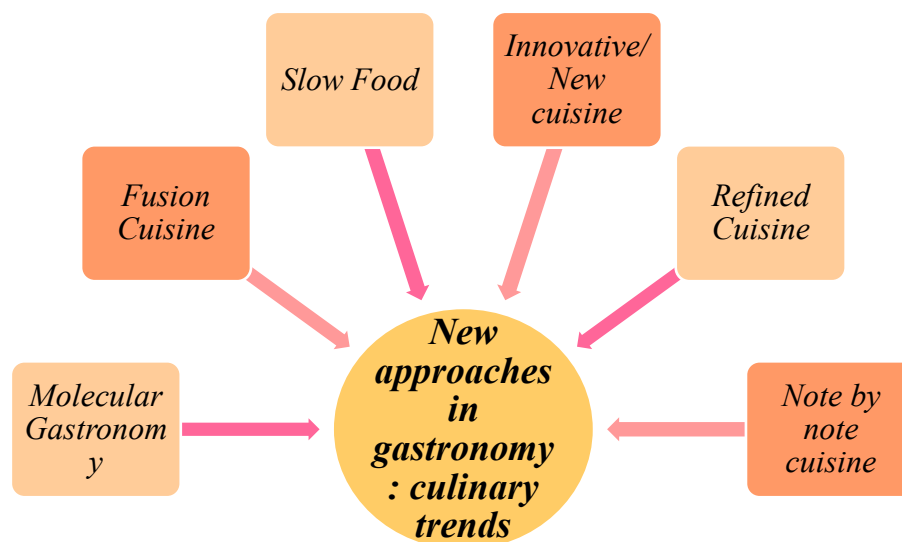
Hernández et al. (2021), Unilever Food Solutions (2025) y Morales (2025) en su narración sugieren que México ha sabido combinar lo mejor de ambos mundos, ya que ha podido mantener viva la memoria culinaria al mismo tiempo que evoluciona con audacia y plantean su postura de que la cocina de vanguardia no borra el pasado, sino más bien lo proyecta hacia el futuro con respeto y creatividad, y consideran que en el trayecto se revaloran sabores, saberes, territorios y personas que durante mucho tiempo han cuidado del patrimonio gastronómico del país, así mismo sugieren que cuando se innova sin respetar la tradición se vuelve un riesgo la pérdida de identidad, y que sin embargo cuando se aferra solo a la tradición, se niega el paso a la evolución y la creatividad puesto que la verdadera riqueza se encuentra en el equilibrio. “La cocina contemporánea valoriza el origen y lo transforma. No

se trata de cambiar lo ancestral, sino de reinterpretarlo, de darle nuevos significados” (Universidad Anáhuac, 2025a).

En su investigación Yikmis et al. (2024) proponen algunos ejemplos de tendencias culinarias o nuevos enfoques en la gastronomía, los autores lo resumieron en un mapa conceptual.

Figura 4

Tendencias culinarias en la gastronomía del futuro 2024



Nota. Datos obtenidos de Yikmis et al. (2024). Tendencias culinarias en la gastronomía del futuro 2024.

Dentro de estos enfoques gastronómicos, uno que resalta sobre los demás es *La Nouvelle Cuisine*, ya que dejó un precedente en el mundo culinario y a su vez marcó una diferencia significativa en la forma en que se percibe la cocina, además representa un cambio en el tiempo y la historia de la gastronomía, pues brindó un panorama distinto de la manera de cocinar.

Myhrvold (2021) define *La Nouvelle Cuisine* como una tendencia gastronómica creada en 1968 en París, Francia, impulsada por un grupo de jóvenes Chefs (Christian Millau y Henri Gault) que no estaban de acuerdo con las reglas de la cocina clásica francesa, y que buscaban crear nuevas sensaciones y experiencias a través de los alimentos y no basar todo en el sabor de los ingredientes y los métodos tradicionales de preparación y a su vez, comparten los llamados 10 mandamientos de *La Nouvelle Cuisine*:

Tabla 2

10 mandamientos de La Nouvelle Cuisine

1	No cocerás demasiado.
2	Usaras productos frescos y de calidad.
3	Aligeraras la carta.
4	No serás sistemáticamente modernista.
5	Te servirás de las aportaciones de las nuevas técnicas
6	Evitaras los marinados, el faisandage, las fermentaciones etc.
7	Eliminaras las salsas pesadas
8	No desatenderás la dietética
9	No falsearas las presentaciones
10	Serás creativo

Nota. Datos obtenidos de Myhrvold (2021).

Yikmis et al. (2024) comparten una tabla en la que desglosan algunas características que en su perspectiva hacen a un chef creativo, con base a los 10 mandamientos de la *Nouvelle Cuisine*.

Tabla 3

Características comunes de los chefs innovadores

<i>Características comunes de los chefs innovadores</i>	
1	El tiempo de cocción de la mayoría de los alimentos, como pescados, mariscos, carnes de caza, carnes rojas y verduras de hoja verde, se ha reducido significativamente para preservar sus sabores naturales. Por la misma razón, también se ha empezado a utilizar más el método de cocción al vapor.
2	Se prefieren los ingredientes más frescos siempre que sea posible.
3	Los menús más extensos han sido reemplazados por menús más cortos.

- 4 Se han descontinuado los adobos en carnes rojas y carnes de caza
- 5 Se abandonaron el Espanyol y la bechamel, y en su lugar se empezó a habitual condimentar los platos con especias frescas, mantequilla de calidad, zumo de limón y vinagre.
- 6 Se han abandonado los métodos de cocción excesivamente complejos.
- 7 Para estos chefs innovadores, la cocina local ha sustituido a la cocina clásica como fuente de inspiración.
- 8 Se adoptaron y utilizaron ampliamente nuevas técnicas y herramientas modernas
- 9 Se ha prestado más atención a las necesidades nutricionales de los consumidores.
- 10 Estos chefs, sumamente creativos, han combinado con éxito diferentes ingredientes para crear numerosas combinaciones nuevas.

Nota. Datos obtenidos de Yikmis et al. (2024). Características comunes de los chefs innovadores 2024.

En palabras de la Universidad Anáhuac (2025a), el futuro de la cocina contemporánea seguirá explorando nuevos ingredientes, técnicas y experiencias. Pero su verdadero valor estará en algo más profundo: la conexión emocional con lo que comemos, será una cocina más consciente, sostenible, sensorial y humana. Una cocina que cuida el entorno, que cuenta historias y que celebra la diversidad cultural (párr. 15).

Capítulo III. Marco Contextual

3.1. Las Pymes restauranteras en México

El Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) elaboraron el informe “Conociendo la industria restaurantera”, el cual forma parte de la Colección de estudios

sectoriales del INEGI. En este documento se presenta un panorama económico detallado que incluye la producción, el empleo, los salarios, las cadenas productivas y los efectos de la inflación, con el fin de dimensionar la relevancia de este sector en la economía nacional. Según este estudio, las unidades económicas dedicadas a restaurantes representan el 12.2 % de todos los negocios en México y emplean a poco más de dos millones de personas (CANIRAC, 2023).

Además, el informe señala que la industria restaurantera está dominada por microempresas, aquellas que cuentan con hasta 10 empleados, ya que 96 de cada 100 unidades corresponden a este tamaño, y estas empresas proporcionan empleo a 70 de cada 100 personas ocupadas en el sector. Asimismo, generan 55.9 de cada 100 pesos de la producción total del sector (CANIRAC, 2023).

El documento también destaca la vulnerabilidad del sector durante la pandemia: en 2020, el PIB de la industria restaurantera cayó un 29.3 % con respecto a 2019, mientras que el PIB nacional se redujo un 8.2 % (INEGI, 2021).

Otro aspecto relevante es que esta industria utiliza un porcentaje más alto de insumos nacionales que el promedio de toda la economía, lo que favorece la producción local y el empleo en diferentes localidades. Además, se subraya que en el sector restaurantero trabaja un mayor porcentaje de mujeres (55.8 %) en comparación con otros sectores económicos (INEGI, 2021).

Por su parte, la CANIRAC reporta que la industria restaurantera genera 2.1 millones de empleos directos y otros 3.5 millones de manera indirecta (CANIRAC, 2023). De acuerdo con datos más recientes, la fuerza laboral del sector está compuesta en un 56 % por mujeres, y la mitad de ellas son jefas de familia (Flores et al., 2024b).

En cuanto a la innovación y la identidad cultural, la comida en México no solo satisface necesidades básicas, sino que también es un medio de expresión social y cultural: los restaurantes se han convertido en espacios para celebrar la riqueza gastronómica del país. Esta importancia ha motivado a muchos restauranteros a ofrecer propuestas más innovadoras y auténticas que resalten los sabores tradicionales mexicanos.

Además, el sector está evolucionando hacia un modelo más responsable y sostenible. Muchos restaurantes adoptan prácticas sustentables y se esfuerzan por utilizar ingredientes locales, lo que no solo mejora la calidad de sus platillos, sino que también fortalece la economía de los productores regionales.

Un ejemplo muy relevante de esta tendencia es Baldío, un restaurante en Ciudad de México con un enfoque de “cero desperdicios”: reutiliza todos los restos de comida (como cáscaras de fruta o espinas de pescado) para elaborar fermentados o caldos, y se abastece con producción local de chinampas en Xochimilco (Hernández y Delgado, 2025). Este tipo de modelo demuestra cómo la sostenibilidad y la identidad culinaria pueden ir de la mano.

3.2 Contexto de la industria restaurantera en la ciudad de Querétaro

En la búsqueda de satisfacer las necesidades de los viajeros, el crecimiento que ha surgido en los últimos años de la actividad turística a nivel mundial ha sido un impulsor para el desarrollo y la creación de negocios. En este contexto, Mateos (2023) asegura que la Asociación Mexicana de Restaurantes comparte que las empresas restauranteras como parte del sector turístico, han presentado un aumento significativo en el número de empleos generados y en capital, lo cual llevó al incremento de la competitividad del sector gastronómico, obligando de esta forma a las empresas no solo a adaptarse si no también a renovarse constantemente y mantenerse a la vanguardia.

Algunos autores como Mateos (2023), Hjalaguer & Richards (2002) y Barcelona Field Studies Center (2025) comparten la postura de que la relación entre turismo y gastronomía comienza en la época posmoderna, época en la cual se intentan superar los males del modernismo, refiriéndose a la sociedad productivista y desarrollista del capitalismo.

Flavián & Fandos (2014) citado por Mateos (2023) asegura que de acuerdo a existen tres maneras de ver a la gastronomía dentro de la actividad turística: como algo rutinario de relevancia limitada, como complemento que aporta un valor añadido al viaje, y como motivo o experiencia principal, donde se ubica al turismo gastronómico porque permite establecer una conexión directa con la región, la gente, su cultura y su patrimonio.

Mateos (2023) explica que, de acuerdo con Flavián y Fandos (2014, p. 45), “las actividades relacionadas con la gastronomía incorporan componentes de entretenimiento, placer, función

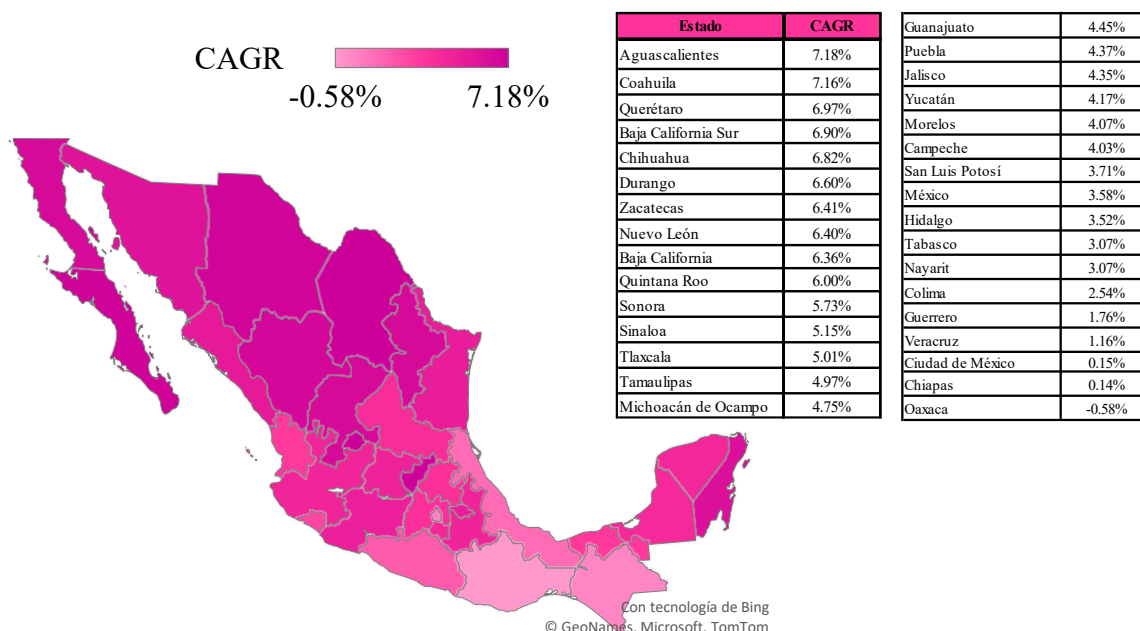
social y, además, ayudan a comprender las diferencias culturales entre los distintos paisajes o regiones”. Esta idea permite entender a la gastronomía como un medio de acercamiento a la cultura de los destinos turísticos, lo que representa un área de oportunidad para las empresas restauranteras. Asimismo, Mateos (2023), con base en información de la Secretaría de Turismo (2017), señala que la Organización Mundial del Turismo (OMT) estima que un tercio del gasto turístico de los viajeros se destina a la alimentación.

De acuerdo con lo planteado por Juárez, (2025), a nivel nacional, todos los sectores muestran una expansión sólida y constante. El sector hotelero registró un crecimiento promedio anual CAGR (Tasa de Crecimiento Anual Compuesto) del 3.16% durante las últimas dos décadas, mientras que el sector restaurantero creció a un ritmo del 3.00% anual en la última década. Estos datos reafirman que la hospitalidad de los sectores gastronómico y hotelero son los grandes y más confiables motores económicos de México.

El mapa del crecimiento en la última década es un reflejo casi perfecto de la nueva geografía económica de México, los líderes son los mismos protagonistas del desarrollo económico. Aguascalientes ocupa el primer lugar con un crecimiento de 7.18% (CAGR, n=10 años), Coahuila obtiene un robusto 7.16% de crecimiento, seguido por Querétaro que confirma su estatus como polo de desarrollo con un 6.97%. La apertura de nuevos restaurantes es el indicador más claro de una economía local saludable, con creación de empleos y mayor poder adquisitivo. El crecimiento gastronómico florece donde la industria prospera (Juárez, 2025).

Figura 5

Crecimiento Anual Compuesto Restaurantes a la Carta (2013-2023)



Nota. Elaboración propia con base en Censo Económico INEGI 2023

En concordancia a lo planteado por Mendoza (2025), al estar la industria restaurantera en constante expansión, Querétaro se convirtió en un punto clave para la gastronomía en el país, la combinación que existe entre su diversa oferta gastronómica, su entorno seguro y su crecimiento económico estable, convierten al Estado en un imán para los amantes de la buena comida y los inversionistas.

Estrella (2025) señala que, en palabras del presidente de CANIRAC, Ignacio Alarcón Rodríguez Pacheco, el Estado de Querétaro juega un papel importante en la industria gastronómica y restaurantera ya que los inversionistas encuentran en el Estado condiciones favorables para asentar sus proyectos y destacó la actividad turística del Estado como una rama clave en el desarrollo de la industria restaurantera, por lo cual se entiende que buscan impulsar el turismo por medio de la gastronomía.

En los últimos años, el sector turístico gastronómico se ha desarrollado en un entorno complejo y competitivo, influenciado por factores tecnológicos, sociales y económicos que han modificado los gustos y hábitos de los consumidores, obligando a los destinos y empresas

turísticas a reinventar sus estrategias, asegura Mateos (2023). Este contexto favoreció el crecimiento del turismo en México y particularmente en el estado de Querétaro, donde, de acuerdo con datos citados por el Poder Ejecutivo del Estado de Querétaro, el número de visitantes pasó de 1,830,469 en 2015 a más de 2 millones 520 mil en 2019, lo que representó un incremento significativo en menos de seis años y posicionó a Querétaro como uno de los principales destinos turísticos del interior del país.

Este fenómeno ha ido en aumento año con año. De acuerdo con Reynoso (2026), en 2024 se reportó la visita de 22.1 millones de turistas y, al cierre de 2025, Querétaro registró 24.2 millones de visitantes, generando una derrama económica de 33.8 millones de pesos, según datos de la Secretaría de Turismo. Estas cifras reflejan el importante crecimiento del sector turístico en el estado durante los últimos diez años, especialmente al compararse con los registros de 2015.

En el sector restaurantero hubo un incremento en el número de establecimientos, pasando de mil 228 en el 2012 a 3 mil 435 en 2016, representando un crecimiento del 179.7%, de acuerdo con los datos reportados por el INEGI en el 2016, destacando por dicha distribución los municipios de Querétaro, San Juan del Río y Tequisquiapan por contar con el mayor número de restaurantes, pese a las buenas cifras registradas en el año 2025 con respecto al aumento en el turismo en el Estado de Querétaro, que de acuerdo con el presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), Ignacio Alarcón Rodríguez Pacheco, el sector restaurantero del país tuvo un crecimiento de 2 a 2.5% durante el transcurso del año 2025, lo cual representa una variación por debajo de la proyección inicial que era de entre 5 y 6%, pese a eso el presidente de CANIRAC afirmó que es Querétaro una ciudad importante en la industria y un destino que favorece a la inversión y destacó la actividad turística del Estado como clave en el desarrollo de la industria restaurantera, pues se busca impulsar el turismo por medio de la gastronomía (Estrella, 2025).

En el año 2021 el INEGI elaboró un estudio de la industria restaurantera en el que resalta algunos aspectos importantes como su participación en el PIB, los empleos generados, el número de unidades económicas, la producción bruta, la cantidad y la variedad de las actividades económicas relacionadas, entre otros, respecto a su aportación al PIB, de un total

de 77 subsectores clasificados de mayor a menor importancia, la industria restaurantera se ubica en el lugar 23, superada por un 1.1%, por actividades como servicios inmobiliarios (9.9 %), edificación (5.3%) y extracción de petróleo y gas (3.3%). Respecto al número de unidades económicas, los empleos creados y la producción bruta.

El INEGI (2021) resalta la importancia de los restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta y comida corrida, los cuales cuentan con valores altos en producción bruta (33.2%) y empleo (24.7%), a pesar de representar solo el 10.2% del total de las unidades económicas.

Estrella (2025) afirma que en palabras de Ignacio Alarcón Rodríguez Pacheco dirigente de CANIRAC, en Querétaro hay 9,800 unidades de negocio dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas, por lo cual la industria restaurantera generó 65,000 empleos directos y 125,000 empleos indirectos, quien explicó tras tomar protesta como titular del Consejo Directivo de la cámara para el período 2023-2024 la presidenta de la delegación de CANIRAC en Querétaro, Rosalinda Hernández Rosiles; y de los restaurantes que agrupa la delegación el 37.5% (150) son dirigidos por mujeres.

CANIRAC tiene la certeza de que el Estado de Querétaro mantendrá un ritmo satisfactorio de crecimiento en el sector restaurantera, por consiguiente, en el año 2025 se previó la apertura de nuevos restaurantes en una zona estratégica para la industria, como el corredor comercial de la colonia Álamos, de acuerdo con lo planteado por Mendoza (2025).

Por lo anterior, Ansón (2023) señala que en todo el estado de Querétaro se puede encontrar una amplia diversidad de restaurantes, puestos callejeros y establecimientos gastronómicos que se distinguen por el uso de ingredientes locales y tradicionales. No obstante, también existe una oferta significativa de restaurantes con propuestas gastronómicas internacionales y de cocina creativa emergente, lo que refleja la riqueza, dinamismo y constante evolución del panorama gastronómico de la región.

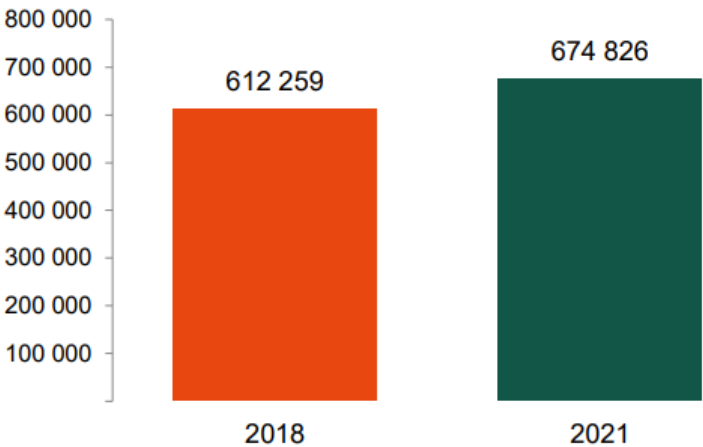
Los servicios que ofrece la industria restaurantera son muy diversos desde cualquier ángulo en que este sea contemplado; es decir, las especialidades gastronómicas, la calidad o protocolo del servicio, el tipo de instalaciones requeridas, entre otros.

En cuanto lo que comprenden las tendencias culinarias y tomando como referencia lo planteado por Mendoza (2025) la gastronomía principalmente en Estados como Querétaro destaca por la fusión de la alta cocina y las raíces tradicionales, así mismo la gastronomía se ve impulsada por un auge restaurantero y la consolidación de la zona vitivinícola y se entiende que las tendencias actuales principales incluyen la revalorización de ingredientes locales, así como el auge de los micro mercados gastronómicos, las opciones culinarias sostenibles y sustentables al igual que el auge de la comida callejera sofisticada.

Los datos que se presentan sobre la industria restaurantera forman parte de la Colección de estudios sectoriales y regionales que publican El Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2023c) y la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), este documento muestra el Producto Interno Bruto (PIB), el empleo, cantidad de unidades económicas y los precios de los servicios de preparación de alimentos y bebidas, entre otros; De acuerdo al perfil del consumidor entre 2018 y 2022 según datos recabados en el censo realizado por INEGI los resultados son los siguientes:

Figura 6

Unidades Económicas de Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas, 2018 – 2021

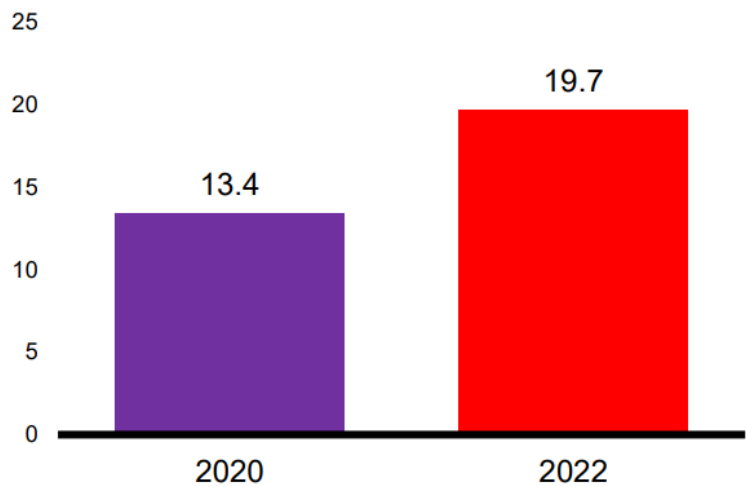


Nota. Datos extraídos de Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), Conociendo los servicios de preparación de alimentos y bebidas, 2023b, Unidades Económicas de Servicios de Preparación de Alimentos y Bebidas, 2018 – 2021

En la figura 6 se aprecia cómo del año 2018 al 2021, el número de establecimientos que brindan servicios de preparación de alimentos y bebidas pasó de 612 259 a 674 826, lo que significó un aumento de 3.3 %, en promedio cada año.

Figura 7

Gasto en Alimentos y Bebidas Consumidas Fuera del Hogar (restaurantes) Respecto al Total del Gasto en Alimentos y Bebidas, 2020 y 2022



Nota. Datos extraídos de Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), Conociendo los servicios de preparación de alimentos y bebidas, 2023b, Gasto en Alimentos y Bebidas Consumidas Fuera del Hogar (restaurantes) Respecto al Total del Gasto en Alimentos y Bebidas, 2020 y 2022

De acuerdo con lo que muestra la figura 7, se conoce que, en el año 2022, del total del gasto que realizaron los hogares en concepto de alimentos y bebidas, el 19.7 % se destinó al gasto de consumo de alimentos en restaurantes. Dicho porcentaje es superior al de 2020 (13.4 %).

Figura 8

Lugar que ocupan los servicios de preparación de alimentos y bebidas (subsector 722) en la economía, 2022 (Porcentajes respecto al PIB total)

Lugar	Código SCIAN	Actividad económica	Porcentaje
	Subsector	Economía	100.0
1	431	Comercio al por mayor	10.3
2	461	Comercio al por menor	10.1
3	531	Servicios inmobiliarios	8.6
4	336	Fabricación de equipo de transporte	4.8
5	311	Industria alimentaria	4.6
6	236	Edificación	4.6
7	484	Autotransporte de carga	3.8
8	931	Actividades legislativas, gubernamentales, de impartición de justicia y de organismos internacionales y extraterritoriales	3.7
9	611	Servicios educativos	3.7
10	522	Instituciones de intermediación crediticia y financiera no bursátil	3.0
11	111	Agricultura	2.8
12	211	Extracción de petróleo y gas	2.7
13	541	Servicios profesionales, científicos y técnicos	1.9
14	334	Fabricación de equipo de computación, comunicación, medición y de otros equipos, componentes y accesorios electrónicos	1.8
15	485	Transporte terrestre de pasajeros, excepto por ferrocarril	1.7
16	221	Generación, transmisión, distribución y comercialización de energía eléctrica, suministro de agua y de gas natural por ductos al consumidor final	1.7
17	325	Industria química	1.5
18	212	Minería de minerales metálicos y no metálicos, excepto petróleo y gas	1.5
19	622	Hospitales	1.4
20	331	Industrias metálicas básicas	1.4
21	722	Servicios de preparación de alimentos y bebidas	1.4
22	112	Cría y explotación de animales	1.2
23	517	Telecomunicaciones	1.2
24	312	Industria de las bebidas y del tabaco	1.2
25	621	Servicios médicos de consulta externa y servicios relacionados	1.2
26	721	Servicios de alojamiento temporal	1.1
27	561	Servicios de apoyo a los negocios	1.1
		Resto de actividades	16.0

Nota. Datos extraídos de Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI, 2023c), Conociendo los servicios de preparación de alimentos y bebidas.

3.3 Presencia y aceptación de la cocina coreana en México y en Querétaro

La comida coreana es cada vez más reconocida a nivel mundial por sus propiedades saludables y la cantidad de platillos que se colocan a cada comida, aseguran Bristot y Porto (2020).

Para poder entender cómo surge la fusión de la cocina coreana con la cocina de México y su aceptación es preciso conocer de antemano un poco de contexto de la cocina coreana y del como esta se introdujo al país.

En el Atlas Nacional de Corea Woosug el Instituto Nacional de Información Geográfica de Corea (2023) sugiere que los sabores y el uso de especias distintivas son algunas de las razones por las que la cocina coreana es reconocida y apreciada en todo el mundo, además, plantea que este país ha desarrollado una cultura gastronómica diversa y única de la que se cree que se remonta desde la antigüedad, afirma que esto se debe a la evidencia encontrada sobre las primeras prácticas alimentarias en Corea, misma que se obtuvo mediante el estudio de restos arqueológicos de montículos de conchas y granos carbonizados.

En este mismo libro se menciona que los artefactos antiguos, como los aparejos de pesca, son indicios de que los mariscos durante mucho tiempo han sido imprescindibles en la dieta coreana, además se hace mención sobre el consumo del arroz (*bap*, en coreano) como grano principal en la comida del país, al igual que lo es en la mayoría de países asiáticos, puesto que este cereal ha sido una fuente esencial de carbohidratos, el trigo es otro grano muy consumido por la sociedad coreana aunque la mayor parte de este cereal es importado (Instituto Nacional de Información Geográfica de Corea, 2023).

La dieta coreana contemporánea se caracteriza en gran medida por una reducción en el consumo de arroz y un crecimiento en el de verduras, frutas, carnes, pescado y productos lácteos, el Instituto Nacional de Información Geográfica de Corea (2023), además expone que una característica que distingue a la cultura gastronómica de corea es la elaboración de alimentos fermentados aunque en un inicio se utilizó como método de preservación de alimentos principalmente de las verduras en el invierno, un ejemplo de estas preparaciones fermentadas es el kimchi (verduras aderezadas con sal, picante, entre otros), de igual forma se hace mención de otros productos que emplean un proceso tradicional de fermentación y que sirven para dar sabor a algunos platillos, algunas de estas preparaciones son por ejemplo el *gochujang* que hace referencia a las pastas de chile rojo y la *doenjang* que es una pasta de soja, así como la salsa de soja (*ganjang*).

En este libro se expone que en día son más los inmigrantes y residentes extranjeros los que viven en Corea, motivo por el cual se introducen y venden muchos alimentos provenientes de otras culturas y de las cuales se desarrollan fusiones culinarias creativas que incorporan alimentos tanto extranjeros como coreanos.

Kwon et al. (2023) exponen que una de las diferencias principales que existe entre la comida occidental y la coreana es que la pregunta que se debe responder no es ¿Qué comer? Si no ¿Con qué comer *bap* (arroz cocido)?" pues se considera el alimento básico y fundamental de cada comida, por lo que en la cultura coreana es muy importante seleccionar *banchans* (los acompañamientos) para maridar o acompañar el *bap* y los autores mencionan que en la antigüedad era de vital importancia para los coreanos planificar cuidadosamente qué servir en la comida, puesto que una de las consideraciones más importantes era encontrar en los platillos el equilibrio y la armonía buscando lograr ese equilibrio entre la nutrición y la salud y entre las verduras y la carne e incluso se toma en cuenta el balance y armonía de los colores del *banchan* ya que consideran que la elección del color es crítico para que la comida luzca apetitosa.

En este contexto, los autores Kwon et al. (2023) plantean que debido a que la cultura gastronómica coreana se desarrolló a partir de la historia agraria del país, tomar en cuenta a la naturaleza es parte fundamental de su gastronomía, y explican que es por ello que la comida coreana varía según la estación del año inclusive las 24 divisiones de las estaciones agrícolas se exponen en el calendario lunar, lo que reafirmaba la forma en que esta cocina busca la armonía y el equilibrio con la naturaleza, además de buscar la temporada idónea para la siembra y la cosecha.

Los coreanos siempre han dado gran importancia a la paz y la salud, y este sentimiento contribuyó significativamente al desarrollo de su gastronomía. Sus antepasados coreanos tenían un gran interés en la alimentación saludable, creyendo que comer bien era esencial para la buena salud, e incluso utilizaban los alimentos para la prevención y el tratamiento de enfermedades (Kwon et al., 2023).

De acuerdo a las investigaciones de Kwon et al. (2023) se puede inferir que los beneficios a la salud que aporta la comida coreana se deben principalmente a la diversidad

de ingredientes que utilizan así como a los métodos de cocción que implementan, aunado a eso los autores aseguran en su investigación que existen muchos estudios que demuestran la salubridad de la comida coreana y plantean que estos estudios se han llevado a cabo mediante experimentos aplicados tanto a animales como a humanos, exponen además que en los resultados que arrojaron estos experimentos se pudieron identificar muchas sustancias saludables en la comida coreana. Sugieren los autores que otra razón por la que la comida coreana es saludable es que la preparación tradicional coreana utiliza muchos ingredientes ricos en fitonutrientes importantes, así como vitaminas y minerales.

En este sentido, un ingrediente que destaca por ser saludable y por tener gran presencia en la cocina coreana es el pescado, sugiere Gil (2024) que, a lo largo de la historia de Corea, tanto el pescado como el marisco han ocupado un lugar importante en la gastronomía de este país, desde los primeros habitantes hasta la actualidad.

Gil (2024) menciona que el océano proporcionaba un suministro constante de pescado, crustáceos, algas, moluscos y otros tipos de mariscos, lo que garantizaba los suministros y por ende la supervivencia y explica que debido al prolongado invierno que había en corea y en este periodo el acceso limitado al pescado fresco, era sumamente importante hallar la manera de preservarlo y afirma que de este modo es como surgen numerosas técnicas de preservación de los alimentos, como la fermentación y el secado y asegurar un suministro de alimentos estable durante el año.

En su narración Gil (2024) asegura que fue la introducción del comercio lo que generó cambios en las técnicas culinarias gracias a la disponibilidad de diferentes ingredientes y a su vez condujo a avances en las técnicas empleadas para recolectar los mariscos ya que el uso de barcos amplió el alcance de la pesca y se introdujeron una gran variedad de nuevas especies lo que amplió el panorama culinario y en sus palabras “esta influencia del pasado se hace evidente hoy en día en las recetas coreanas contemporáneas de mariscos, que siguen deleitando paladares de todo el mundo”.

Martínez (2020) sugiere que en términos de gastronomía México y Corea tienen muchas similitudes, en especial por el gusto por la comida picante y comparte su idea de que tanto los mexicanos como los coreanos tienen una forma particular de consumir preparaciones muy condimentadas, para validar esa postura plantea como ejemplo que si bien

en México la comida picante se acompaña de tortilla y en corea de arroz blanco cocido al vapor, si el platillo principal no es picante los coreanos hacen uso del *banchan* como acompañamiento (preparaciones que a menudo se basan en verduras encurtidas mencionadas anteriormente como el kimchi) otras preparaciones son los pepinillos picantes, los rábanos picantes o una versión de salsa elaborada comúnmente con una pasta de chile con cebolla, ajo, jengibre, entre otros, mientras que en México, a la comida se le agregan una variedad de salsas que pueden ser verdes o rojas, inclusive se consume directamente el chile picado.

López (2024b) asegura que la comida coreana surge en México debido a la llegada de los primeros inmigrantes coreanos a la península de Yucatán y expone que en los platillos de esta cocina se encuentran sabores dulces, amargos, picantes y salados que a su vez son sabores muy marcados en la cocina mexicana.

El Just Retail Latam (2024) sugiere que, en los últimos años, la comida coreana ha ganado popularidad en México debido al surgimiento del *K-Drama* y asegura que este fenómeno cultural ha repercutido en los hábitos alimenticios en especial de los jóvenes, puesto que la combinación de entretenimiento y comida ha generado un vínculo entre los consumidores mexicanos y la cultura coreana.

Del mismo modo, el Just Retail Latam (2024) comparte en su narración un comentario del CEO de Guval Foods Alejandro Gutiérrez, quien explicó de qué manera la comida coreana ha evolucionado en el mercado mexicano y menciona como uno de los platillos estrella que se han logrado posicionar en México al ramen, un producto a base de fideos preferida principalmente por los adolescentes y menciona que algunos de los motivos son la accesibilidad y el sabor los que han contribuido a su creciente demanda.

En este contexto, otro punto que se aborda es el hecho de que la comida coreana se percibe como accesible y divertida, asegura el Just Retail Latam (2024) que la comida coreana se asocia con una cultura juvenil. “Esta cultura mezcla entretenimiento y gastronomía, lo que la hace más atractiva para los jóvenes”. Además, comenta que el CEO Alejandro Gutiérrez opina que los consumidores se ven influenciados por las redes sociales y el tipo de contenido que ven en series lo que conllevó a un aumento de la popularidad de la comida coreana y explica que a través de un estudio de mercado realizado por Guval Foods se obtuvo que de los principales consumidores de comida japonesa son las mujeres, no

obstante en el caso de la comida coreana son los jóvenes, especialmente los adolescentes los que han abarcado la relevancia en el consumo de los productos coreanos y asegura que este cambio en el comportamiento de los consumidores deja de manifiesto el interés creciente por explorar sabores asiáticos.

Erosa (2026) explica que la consolidación de la comunidad coreana en Querétaro, en especial en Juriquilla ha generado un choque de tradiciones y estilos de vida y considera que son los jóvenes de ambas nacionalidades quienes en medio de esa mezcla dan lugar a la formación de una identidad bicultural que redefine al Estado de Querétaro, pues asegura que hoy en día este Estado es uno de los polos de crecimiento más acelerado de México, Erosa expone que en los últimos diez años las zonas escolares, comerciales y residenciales experimentaron transformaciones significativas e indica que en el Estado se registraron 2 millones 368 mil 467 habitantes de los cuales solo el 14% de los nuevos residentes nació ahí, esto de acuerdo con datos que obtuvo del Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) durante su investigación.

Erosa (2026) afirma que la expansión se debe a la ubicación privilegiada y estratégica de Querétaro pues se encuentra a poca distancia de Ciudad de México y Nuevo León además de la infraestructura que impulsa la instalación de empresas globales y expone que en el primer trimestre del año 2025 se recibió 970.3 millones de dólares en inversión extranjera directa.

En este mismo artículo Erosa (2026) menciona que Corea del Sur es un país que desde los años noventa ha apostado por México y asegura que alrededor de 75 empresas coreanas llegaron al territorio mexicano, entre las que menciona a Samsung Electro-Mechanics y LG Innovak, lo que significa que al año llegan nuevos residentes al Estado de Querétaro, alrededor de 100 personas procedentes de Corea y muchas ocasiones son familias completas las que han encontrado en Juriquilla un lugar cómodo para establecerse.

En cuanto a negocios coreanos menciona Erosa (2026) que en Juriquilla se pueden encontrar 14 restaurantes además de 6 mini supermercados en donde se puede encontrar productos como ramen instantáneo y *soju* y afirma que en la avenida Clemencia Borja Taboada en la plaza *Shopping Center* se encuentran algunos restaurantes como *Shabu*, *IM ASIA*, *The Ramen Factory* o *Dalgona*, además de tiendas y cafeterías coreanas que sirven

croffles, mismas que se suman a las 14 ya mencionadas y comenta que siguiendo por la misma calle también se encuentra otro restaurante, un supermercado y una cafetería todas provenientes de Corea, en este artículo la autora afirma que son las mujeres coreanas las que comúnmente deciden entrar al mundo restaurantero sin embargo recalca el hecho de que enfrentarse a iniciar un negocio sin conocer el idioma representa un obstáculo.

Además de los restaurantes que se encuentran en Juriquilla, Erosa comparte que un ciudadano publicó en un blog web un directorio con ubicaciones de establecimientos coreanos, el usuario Monte Wang Unnie menciona en el directorio una lista total de 30 restaurantes, 7 mini supermercados, 4 casa de huéspedes, 2 iglesias y una escuela sabatina (la Escuela de Hangul de la Comunidad Coreana en Querétaro).

Algunas plataformas digitales como *Tripadvisor* proporcionan un recuento de la creciente oferta de restaurantes coreanos en Querétaro, como se mencionó con anterioridad, esto debido a la impulsada presencia de empresas coreanas en la región. Algunos de estos lugares que destacan son los restaurantes Hans Grill y Korean Grill ubicados en Juriquilla y Álamos mismos que son reconocidos por la comida a la parrillada que ofrecen, otras locaciones que recomienda la plataforma Tripadvisor son Dokevicul y Ara & Maru que ofrecen platillos coreanos tradicionales como *bibimbap*, *kimchi* y *kimbap*.

Cabrera (2025) recomienda en la página web de Food Travel algunos restaurantes coreanos que considera que vale la pena visitar en la Ciudad de México, entre ellos se encuentra el restaurante Jowong, que es uno de los restaurantes nuevos en la ciudad, Cabrera menciona que este restaurante tiene aportaciones de diversas cocinas como la italiana, francesa y china y define este restaurante como un espacio minimalista y acogedor que fusiona los sabores coreanos auténticos con técnicas de distintos lugares del mundo y propone como ejemplo una preparación que se realiza en este restaurante como lo son su propuesta de esquites crujientes con queso Cotija y el kimchi estilo carbonara con queso parmesano, tocino y huevo.

El *Culinary Arts Academy Switzerland* (s.f.) define la cocina fusión como un estilo culinario que combina elementos de diferentes culturas, regiones o tradiciones culinarias con el fin de crear platos innovadores y únicos y sugiere que esto va más allá de la simple acción de mezclar ingredientes, puesto que a menudo se combinan estilos de presentación, técnicas

de cocina y perfiles de sabor de diversas culturas, explica además que aunque la cocina fusión parece una invención moderna, en realidad su origen es más profundo y se remonta a siglos atrás debido a que las rutas comerciales y la colonización propiciaron el intercambio de ingredientes y especias, así como de técnicas que transformaron las cocinas locales y asegura que en la actualidad, la cocina de fusión es celebrada por su inclusión y creatividad lo que permite a los chefs superar los límites culinarios y plasmar las influencias globales en cada platillo, siendo la cocina fusión una oportunidad de innovación culinaria.

3.4 Contexto del restaurante objeto de estudio

3.4.1 Datos generales

El mercado restaurantero actual es amplio y diverso, lo que genera oportunidades constantes para innovar y mejorar. La innovación continua es clave para mantener un crecimiento sostenido en este sector. Por ello, el objeto de estudio de este proyecto de investigación es un restaurante coreano ubicado en la ciudad de Querétaro, México. Este establecimiento se encuentra ubicado en Avenida Industrialización número 7, Álamos 2da Sección, código postal 76160, en Santiago de Querétaro, Querétaro.

El restaurante se encuentra en el corazón de la ciudad de Querétaro, lo que le otorga una ubicación estratégica para atender tanto a la población local como a los visitantes. Los clientes pueden comunicarse con el restaurante a través de un número telefónico para realizar reservas, pedidos o consultas sobre sus servicios. Con aproximadamente cincuenta colaboradores y dos sucursales que brindan servicio al público, esta empresa se clasifica como mediana. De los cuáles veinte prestan sus servicios para la unidad de análisis, que, de acuerdo con Martín y Del Valle (2023), aquellas empresas que cuentan con cuarenta o menos trabajadores, son consideradas pequeñas.

La operatividad del establecimiento se estructura bajo un régimen de servicio vespertino, manteniendo un horario fijo de lunes a sábado desde las 13:00 hasta las 23:00 horas, y los domingos con una jornada poco reducida de 13:00 a 20:00 horas. A su vez, el servicio a domicilio (*delivery*) opera bajo este mismo horario, garantizando la igualdad de la

oferta, dado que el menú disponible para la distribución a domicilio es idéntico al presentado a los comensales que optan por el consumo en el local.

3.4.2 Reseña histórica

Después de varios intentos por abrir un restaurante coreano, el dueño decidió explorar una propuesta diferente dentro de la gastronomía coreana, inspirándose en la cultura de Corea del Sur, donde es habitual salir a beber y disfrutar de carne con amigos tras una jornada laboral. Esta idea se trasladó a México, y a principios del año 2020, logró materializar su concepto innovador al inaugurar su primera sucursal en noviembre de ese mismo año, ubicada en Juriquilla, Querétaro. La gran aceptación por parte de los clientes impulsó la apertura de otra sucursal en agosto de 2022. Mirando hacia el futuro, en 2025, la empresa tiene el objetivo de expandir su experiencia culinaria coreana, caracterizada por su sabor y calidad, a otros estados del país, consolidándose, así como un referente en la difusión de la cultura gastronómica coreana.

3.4.3 Cultura organizacional

Su estructura organizacional jerárquica, se encuentra diseñada para garantizar un control efectivo de sus operaciones y recursos, por lo que en la cúspide se encuentra la dirección general, responsable de supervisar las áreas de servicio, cocina y administración, asegurando que el restaurante funcione de manera eficiente. Por debajo se ubica la gerencia general, que no solo gestiona asuntos administrativos, sino también se encarga de las funciones de recursos humanos, como el reclutamiento y la selección de personal.

En el ámbito de servicio, se encuentran los jefes de área, quienes están al frente de las secciones de cocina, piso y barra. Cada uno de estos jefes cuenta con un equipo de colaboradores que les brindan apoyo en el desarrollo diario del servicio.

En la sección de cocina, el chef es el responsable de tomar decisiones estratégicas que optimicen el funcionamiento de la cocina. Su segundo al mando es el sub chef, quien posee las habilidades y conocimientos necesarios para asumir las funciones del chef en su ausencia.

Los cocineros A y B son fundamentales para el mantenimiento de la cocina, ya que aportan sus habilidades y actitudes para garantizar la calidad del servicio. Por último, los

auxiliares de cocina se encargan de realizar tareas básicas y específicas, las cuales pueden estar limitadas a un área determinada. Estas tareas son de menor complejidad y requieren un nivel de especialización más bajo.

3.4.4. Productos y/o servicios

Es una unidad económica especializada en el servicio restaurantero, enfocándose en la oferta de platillos tradicionales coreanos, para lograrlo, la empresa se compromete a conservar el perfil de sabor y técnicas de preparación de cada receta. Dentro de los platillos ofrecidos se encuentran:

Área fría: sushi de camarón, res y salmón, ensalada de *tofu* y *kimbaps*. Además de postres tradicionales como *mochis* y *bingsu*.

Área caldos: *jjampong*, *doenjang jjigae*, *kimchi jjigae*, *kimchi bokkumbap*, *kalguksu*, *hemul suntofu*.

Área fritos: pollos fritos, *hemul pajeon*, *kimchi jeon*, alioli, camarón en crema y salsa *chili*, entre otros.

Carnes: Principalmente res y cerdo como *Rib Eye*, asado de tira, *New York*, cabeza de cerdo, lengua y *brisket*. Éstos a su vez se sirven acompañados del tradicional “*banchan*” o guarniciones coreanas.

El servicio brinda una experiencia gastronómica para sus clientes permitiéndoles cocinar su carne directamente en la mesa. Este enfoque no solo fomenta la interacción y el disfrute de cada platillo, sino que también brinda a los comensales la oportunidad de participar activamente en el proceso culinario. Al involucrar a los clientes en la preparación de su comida, se crea un ambiente más dinámico y ameno, elevando así la calidad del servicio y la satisfacción general de los clientes.

3.4.5 Comunidad de impacto

Se caracteriza por su diversidad cultural y la presencia predominante de personas locales, en su mayoría mexicanos y coreanos. Este mercado se destaca por su autenticidad y capacidad para atraer a una clientela variada que busca una experiencia gastronómica única

y auténtica. Al ofrecer platos tradicionales coreanos el restaurante se adapta a los gustos y preferencias de su clientela, creando un ambiente acogedor que celebra la oferta gastronómica de Corea y fomenta la interacción de culturas entre los habitantes locales y la comunidad coreana.

Los proveedores locales también se encuentran dentro de la comunidad de impacto ya que favorecen que los ingresos circulen dentro de su localidad, que pequeños productores ganen mercado, que haya empleo local, lo que repercute en desarrollo regional, y aunque se utilizan mucho producto de importación por el tipo de cocina, los productos frescos se buscan que sean regionales (Huang & Hall, 2023).

Capítulo IV. Marco Metodológico

4.1 Diseño de la investigación

Este proyecto brindó elementos de manera integral que pueden apoyar al sector empresarial restaurantero mediante herramientas estratégicas orientadas fortalecer la mejora continua, impulsar la innovación y promover la competitividad empresarial a través de la diferenciación. Favorecer el fortalecimiento de la cultura organizacional a través de acciones de capacitación y programas de desarrollo del personal. Además, contribuye al diseño de estrategias que permitan a las empresas adaptarse a los cambios del entorno.

Para obtener los datos se empleó la metodología del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), utilizando el cuestionario que permite construir el Mapa de Competitividad de la Pyme. En este modelo, la competitividad se entiende como la capacidad de una empresa para conservar o aumentar su participación en el mercado mediante nuevas estrategias empresariales (Flores et al., 2024a).

Por esta razón, se incluyeron variables basadas en el enfoque de competitividad sistémica propuesto por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). Es importante destacar que, para su aplicación en México, este modelo fue adaptado a las condiciones de las empresas nacionales por la investigadora de la UNAM, la Dra. María Luisa Saavedra (2014), y ha sido validado con numerosas empresas de diferentes sectores.

4.2 Instrumento

El Mapa de Competitividad de la Pyme del BID está integrado por 89 preguntas, con respuestas en una escala tipo Likert del 1 al 5, que permiten conocer la percepción del desempeño empresarial en diversas dimensiones internas: planeación estratégica, aprovisionamiento, aseguramiento de la calidad, comercialización, contabilidad y finanzas, recursos humanos, gestión ambiental y sistemas de información.

4.3 Variables a estudiar

Para analizar los factores internos vinculados con la competitividad en el nivel microempresarial, se consideran ocho variables, las cuales se presentan en la Tabla 3.

Tabla 4*Indicadores de las variables*

Variables	Indicadores
Planeación	Proceso de planeación estratégica
estratégica	Implementación de la estrategia
Aprovisionamiento	Aprovisionamiento
	Manejo de inventarios
	Ubicación e infraestructura
Aseguramiento de la	Aspectos generales de la calidad
calidad	Sistema de calidad
Comercialización	Mercadeo nacional: mercadeo y ventas.
	Mercadeo nacional: servicios
	Mercadeo nacional: distribución
Contabilidad y	Monitoreo de costos y contabilidad
finanzas	Administración financiera
	Normas legales y tributarias
Recursos humanos	Aspectos generales
	Capacitación y promoción de personal
	Cultura organizacional
	Salud y seguridad industrial
Gestión ambiental	Política ambiental de la empresa
	Estrategia para proteger al medioambiente
	Concientización y capacitación del personal
	en temas ambientales
	Administración del desperdicio
Sistemas de	Planeación del sistema
información	Entradas
	Procesos
	Salidas

Fuente. Con base en Saavedra (2014) mencionado por Flores et al., (2024a), se identifican 8 variables

Una vez recopilada la información de la empresa, se elabora un reporte con la siguiente estructura:

- Base de datos, donde se identifica el sector económico al que pertenece la empresa.
- Calificación, integrada por las ocho áreas evaluadas para determinar su nivel de competitividad.

- Mapa de la empresa, que muestra el nivel de competitividad obtenido a partir de la calificación general.
- Mapa por área, que permite visualizar no solo la evaluación global de cada dimensión, sino también el desempeño en cada uno de los indicadores que la conforman.
- Componente gráfico, donde se presentan los resultados de forma visual, mostrando el comportamiento general de las ocho áreas analizadas.

4.4 Objeto de estudio

En este estudio se incorporaron pequeñas y medianas empresas del sector restaurantero, con una plantilla de entre 11 y 50 empleados, pertenecientes al subsector 77251. De acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN), este subsector incluye unidades económicas dedicadas a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas para consumo inmediato en el establecimiento o para llevar, así como negocios que combinan estos servicios con la elaboración de pan, o bien con la preparación y servicio de café junto con su tostado y molienda (INEGI, 2021)

Por lo que para este estudio se tomó un restaurante coreano en la Ciudad de Querétaro, México, con las siguientes características, cuenta con 21 empleados establecido desde el 2020, es un restaurante de cocina coreana que ofrece una experiencia gastronómica para sus clientes permitiéndoles cocinar sus propios platillos directamente en la mesa.

Resultados

El Mapa de Competitividad, adaptado por Saavedra (2014), es una herramienta que consta de 89 ítems con respuestas en escala de Likert y permite explorar la percepción sobre el desempeño empresarial y sus dimensiones internas. Este instrumento al ser una herramienta robusta de diagnóstico brinda una visión integral en torno a los factores claves: planificación estratégica, aprovisionamiento, aseguramiento de la calidad, comercialización, contabilidad y finanzas, recursos humanos, gestión ambiental y sistemas de información, en la práctica el instrumento es útil tanto para diagnóstico interno como para orientar intervenciones de mejora (Flores et al., 2025).

Uno de los beneficios más significativos del mapa de competitividad es su capacidad para simplificar la complejidad del entorno empresarial. Al trazar un eje que representa la calidad y otro que refleja el precio, por ejemplo, las empresas pueden identificar fácilmente dónde se sitúan en comparación con sus competidores directos. Este enfoque visual no solo facilita la comprensión de las dinámicas del mercado, sino que también promueve discusiones internas sobre cómo mejorar los productos o servicios ofrecidos. La claridad que proporciona permite a los líderes empresariales identificar rápidamente fortalezas y debilidades, lo cual es fundamental para desarrollar estrategias efectivas (Flores et al., 2024b).

Además, al implementar un mapa de competitividad, las organizaciones fomentan una mentalidad centrada en la mejora continua. Tener una visión clara de su posición en el mercado puede motivar a los equipos a establecer objetivos específicos para superar a sus competidores. Por ejemplo, si se detecta que un rival está logrando mayores niveles de satisfacción del cliente, esto puede impulsar a la empresa a investigar las prácticas exitosas de ese competidor e inspirar cambios innovadores en su propio enfoque hacia el servicio al cliente. Así, el mapa no solo sirve como una herramienta diagnóstica, sino que también actúa como un motor para la evolución estratégica (Flores et al., 2024a).

El Mapa de Competitividad debe mantenerse actualizado y no considerarse un documento fijo. Es necesario revisarlo con frecuencia para que refleje los cambios que ocurren en el mercado. El diseño se ha vuelto fundamental hoy en día para ganar ventaja sobre la competencia, porque al gestionarlo bien, podemos incluir la innovación de manera ordenada y hacer más fuerte la estrategia del negocio (Manrique y Vargas, 2017)

El Mapa de Competitividad emerge como una herramienta indispensable para cualquier empresa que busque entender mejor su entorno competitivo. Su capacidad para proporcionar claridad sobre la posición relativa frente a otros actores del mercado permite tomar decisiones informadas y estratégicas. Al promover una cultura organizacional enfocada en la innovación y mejora continua, este enfoque no solo ayuda a las empresas a adaptarse a un entorno cambiante, sino que también contribuye al éxito sostenido en el tiempo (Flores et al., 2024a).

Este proyecto aportó elementos desde una perspectiva integral para fortalecer la propuesta gastronómica y la competitividad de un restaurante de cocina coreana en la Ciudad de Querétaro, mediante la incorporación de nuevos platillos desarrollados con tendencias culinarias de vanguardia como herramienta de diferenciación e innovación. Asimismo, se proponen herramientas estratégicas en áreas clave como:

1. La optimización de los procesos de planeación estratégica orientados al diseño y renovación del menú.
2. La planificación de procesos administrativos y de producción vinculados con la integración de técnicas modernas y métodos innovadores de preparación.
3. La implementación de sistemas de calidad aplicables a distintos niveles de gestión, con énfasis en la estandarización, inocuidad y sostenibilidad de los procesos gastronómicos.
4. El fortalecimiento de una cultura organizacional que impulse la creatividad culinaria mediante estrategias de capacitación continua.
5. La adopción de sistemas de información y el diseño de estrategias financieras que favorezcan la adaptabilidad empresarial ante nuevas tendencias y dinámicas del sector restaurantero.

Para la recolección de datos se empleó la metodología del BID (ver anexo 1), a través del cuestionario que permite generar el Mapa de Competitividad de la Pymes (Flores et al., 2024a). Este instrumento incorpora variables basadas en el enfoque de competitividad sistémica de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), adaptado al contexto mexicano por la Dra. María Luisa Saavedra (Saavedra, 2014).

El cuestionario consta de 89 preguntas con escalas Likert del 1 al 5, que evalúan la percepción empresarial en dimensiones internas: planificación estratégica, aprovisionamiento, aseguramiento de la calidad, comercialización, contabilidad y finanzas, recursos humanos, gestión ambiental y sistemas de información (Flores et al., 2024b).

Con base en la encuesta realizada en el mes de febrero de 2025, se llega a los siguientes resultados:

El Mapa de Competitividad Global arroja un nivel de competitividad de la empresa del 44%, resultado considerado por el BID, como un puntaje de “mediana competitividad”, con base en los parámetros realizados por Saavedra García et al. (2020) Pero que en comparación con el estado de Hidalgo se encuentra muy por debajo del nivel de competitividad el cual es de 72% con base en Flores et al., (2024a).

Tabla 5

Rango de competitividad

Rango	Indicadores
De 0-20%	Muy baja competitividad
De 21-40%	Baja competitividad
De 41-60%	Mediana competitividad
De 61- 80%	Alta competitividad
De 81- 100%	Muy alta competitividad

Nota. Información extraída de Saavedra et Al. (2020)

Del análisis de los resultados (Tabla 5), se identificaron áreas prioritarias de mejora. El indicador más alto corresponde al aprovisionamiento con el 65%, esto es debido a que existen criterios formales en la compra de materiales, así como también una distribución adecuada del establecimiento y en contraste, el indicador con el de menor desempeño es el de planeación estratégica con el 29%.

Tabla 6

Mapa de competitividad global de la empresa

Evaluación por área	
Planeación estratégica	29%
Aprovisionamiento	65%
Aseguramiento de la calidad	49%
Comercialización	50%
Contabilidad y finanzas	51%

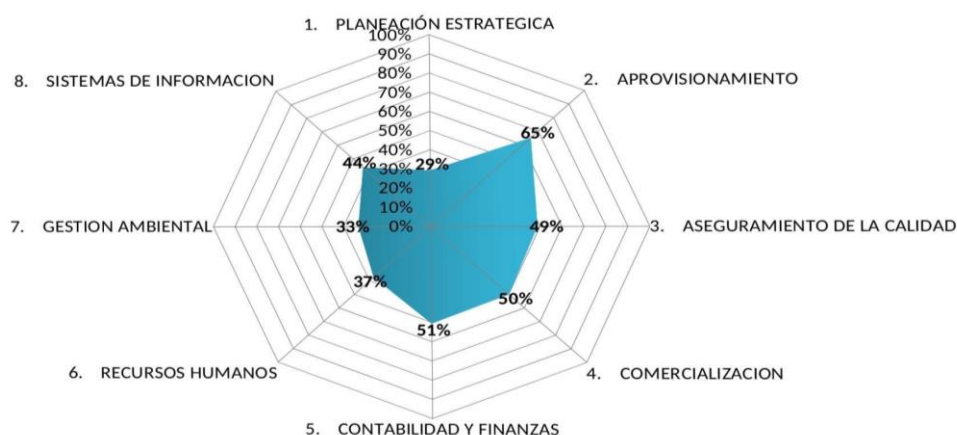
Recursos humanos	37%
Gestión ambiental	33%
Sistemas de información	44%
Nivel de competitividad de la empresa	44%

Nota. Elaboración propia con base en datos obtenidos de encuesta a la empresa

Con base en los resultados del diagnóstico, el área de oportunidad principal para el restaurante es la planeación estratégica, y esta se puede identificar también en el radar que se presenta a continuación:

Figura 9

Radar de evaluación por áreas



Nota. Radar elaborado de acuerdo con los resultados de la empresa.

Con la información anterior, se logra identificar un menor puntaje en el área de planeación estratégica, tal y como se había mencionado, únicamente se logra un porcentaje del 29% y éste se encuentra por debajo del nivel de los restaurantes ubicados en Hidalgo que fue del 67% en la misma área.

En la planeación estratégica se midieron dos indicadores, el proceso de Planeación Estratégica con un 43%, seguido de la implementación de la estrategia con un 20% como se muestra en la Tabla 6

Tabla 7*Planeación estratégica*

	Evaluación
Proceso de planeación estratégica	43%
Implementación de la otra estrategia	20%
Evaluación total del área	29%

Nota. Elaboración propia con base en datos obtenidos de encuesta a la empresa.

De acuerdo con la tabla anterior, se identificó que una de las principales áreas de oportunidad en el restaurante coreano es la implementación de la estrategia con un 20%, lo cual revela que el personal no está activamente involucrado en el logro de los objetivos de la empresa ni en los cambios que exige la ejecución de dichas estrategias, además, la actual planeación no establece pautas claras para la asignación general de recursos en cada área del restaurante, lo que dificulta el seguimiento y la eficacia de las acciones emprendidas.

Por otra parte, el proceso de planeación estratégica muestra un nivel de cumplimiento del 43%, el cual refleja importantes áreas de mejora de manera particular la empresa no cuenta con una política definida para la toma de decisiones, ni se involucra adecuadamente a las personas responsables en su ejecución y cumplimiento.

Desde la perspectiva de la competitividad sistémica propuesta por la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), la planeación estratégica no solo implica establecer metas organizacionales, sino también integrar procesos internos, recursos humanos, sistemas de información y capacidades innovadoras que permitan responder de manera proactiva a las dinámicas del mercado. En congruencia, el enfoque metodológico del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) destaca que las empresas con mayores niveles de competitividad son aquellas que logran articular la planeación con acciones concretas orientadas a la mejora continua, la diferenciación y la creación de valor.

En este contexto, la formulación de una propuesta gastronómica innovadora desde la planeación estratégica se justifica como una intervención prioritaria, ya que permite transformar una debilidad organizacional en una oportunidad de desarrollo competitivo.

Diseñar innovaciones culinarias bajo un enfoque estratégico implica no solo la incorporación de nuevos platillos o tendencias gastronómicas, sino también la alineación de dichas propuestas con los objetivos del negocio, el análisis del mercado, la optimización de recursos y la participación activa del personal en su implementación. De esta manera, la innovación deja de ser una acción aislada y se convierte en un proceso planificado, sistemático y orientado a fortalecer la identidad del restaurante, mejorar su posicionamiento y elevar su nivel de competitividad en el sector.

Por lo tanto, la innovación gastronómica desde la planeación estratégica no solo responde a los resultados del diagnóstico organizacional, sino que constituye una condición necesaria para asegurar la coherencia entre la visión empresarial, las capacidades internas y las demandas del entorno, favoreciendo así la sostenibilidad y el crecimiento del restaurante en el largo plazo.

Por su parte, los demás elementos identificados en el diagnóstico, tales como el fortalecimiento del proceso de planeación estratégica, la implementación efectiva de la estrategia, la profesionalización del capital humano, la mejora de los sistemas de información, la optimización del aprovisionamiento y la gestión ambiental, se reconocen como dimensiones relevantes para el desarrollo integral del negocio. Sin embargo, estos aspectos serán considerados como líneas de investigación futuras, ya que su análisis profundo y su intervención sistemática requieren estudios adicionales y un alcance metodológico distinto al propuesto en esta investigación.

De esta manera, la presente propuesta se delimita formalmente al ámbito de la innovación gastronómica mediante técnicas de vanguardia, manteniendo coherencia con los objetivos generales y específicos del estudio, y estableciendo un marco claro para el desarrollo de estrategias que fortalezcan la competitividad del restaurante en el contexto de la Ciudad de Querétaro.

5.1 Propuesta gastronómica

La cocina fusión ha ganado mucha popularidad en los últimos años, no solo en México sino en todo el mundo, reflejando la diversidad cultural y la interacción entre cocinas; este estilo para cocinar se ha convertido en una tendencia culinaria que mezcla un sinfín de elementos desde ingredientes y técnicas hasta la implementación de utensilios no propios o tradicionales de la cocina mexicana, esto con el fin de crear platillos únicos e innovadores sugieren (Gallegos, 2022 y Villanueva, 2025).

Autores como Bermúdez y Valdés, 2022; Gallegos, 2022; Bugnion, 2024; Villanueva, 2025; y Cayul, 2025 sugieren que la fusión de dos cocinas tan diferentes y al mismo tiempo tan afines como lo son la cocina mexicana y la cocina coreana tienen como resultado platillos con sabores tan equilibrados, versátiles y únicos, así como creativos y novedosos; pues combina los sabores de la cocina tradicional mexicana y la intensidad del picante con los sabores umamis que encontramos en la cocina tradicional de Corea así como el equilibrio de lo fermentado, lo salado y lo dulce, todo esto utilizando ingredientes frescos y técnicas de vanguardia.

Las cocinas mexicana y coreana, a pesar de ser muy distintas entre sí, comparten cierta afinidad por el uso de ingredientes que aportan sabores fuertes y picantes, así como por técnicas y sabores de fermentación, sabores dulces y el uso de proteínas muy similares, por ejemplo, el pescado, aunque las técnicas de preparación implementadas, si suelen ser diferentes sugieren (Alquicira, 2025 y Cayul, 2025).

Propuesta de menú

Se propone la elaboración de un menú que avale y sustente el planteamiento del problema es fundamental, así como el ser una vertiente para alcanzar los objetivos; es por ello que el presente menú se elabora implementando el pescado jurel como ingrediente principal haciendo uso de ingredientes básicos y/o esenciales en la cocina coreana, así como la incorporación de ingredientes utilizados en la cocina mexicana y la implementación de tres técnicas de cocina de vanguardia , dando como resultado tres recetas de cocina fusión de

autor que destaquen la innovación y la creatividad en la creación de recetas mediante la utilización de pescados.

5.2 Desarrollo de recetas

La cocina coreana se define por sus sabores intensos, fermentados y picantes, basados en pilares como el arroz, el ajo y las pastas fermentadas (Cocinando Corea, s. f.). En las siguientes tablas se exponen algunos ingredientes que son básicos de la cocina coreana mismos que han sido investigados y tomados como referencia en el desarrollo de las recetas propuestas, así como la explicación de su uso y algunos términos con su significado.

Antecedentes:

Muchas de las recetas de la cocina coreana se basan en la fermentación: esto incluye a las pastas (soja y pastas de chiles) mismas que aportan sabores profundos y umami (Mato, 2025).

Aunque el *kimchi* no es un ingrediente en sí, si es un platillo, elaborado con varios de los elementos de la tabla 7 y es considerado como una preparación imprescindible en la mesa coreana (Visit Korea, 2023).

La combinación de estos ingredientes permite preparar una gran variedad de platillos tradicionales que van desde sopas densas y guisos hasta *wraps* frescos y fideos (Cocinando Corea, s. f.).

Tabla 8
Ingredientes Esenciales de la Cocina Coreana

Categoría	Ingrediente	Uso Principal / Explicación
Cereales y Legumbres	Arroz (<i>mepssal</i> / <i>ssal</i>)	Grano corto/glutinoso que sirve de base de casi todas las comidas coreanas; se come al vapor y acompaña casi todos los platos.
	Cebada (<i>bori</i>)	Grano tradicional usado en mezclas con arroz o solo; aporta sabor y textura rústica.

	Tofu (<i>dubu</i>)	Producto de soya usado en sopas, guisos, salteados y platos fríos; buena fuente de proteína vegetal.
	Fideos finos (<i>somyeon</i>)	Noodles de trigo usados en sopas frías y calientes.
Salsas y pastas Fermentadas	<i>Gochujang</i> (pasta picante)	Pasta de chile rojo fermentado con arroz glutinoso y soja; picante, dulce y umami, base de muchos platos (<i>bibimbap</i> , <i>tteokbokki</i> , marinados).
	<i>Doenjang</i> (pasta de soja)	Pasta espesa de soja fermentada con sabor profundo y salado; usada para sopas (<i>doenjang-jjigae</i>) y salsas.
	<i>Ganjang</i> (salsa de soja)	Salsa líquida fermentada de soja; aporta sal y umami, usada como base en sopas, adobos y salteados.
	<i>Ssamjang</i> (salsa para wraps)	Mezcla de <i>doenjang</i> y <i>gochujang</i> con aromáticos; ideal para acompañar carnes a la parrilla envueltas en hojas.
	<i>Chunjang</i> (pasta de frijol negro)	Salsa espesa de frijol negro usada principalmente en <i>jajangmyeon</i> y arroces.
Aceites y Grasas	Aceite de sésamo tostado (<i>chamgireum</i>)	Aceite aromático usado principalmente como toque final para dar aroma y sabor.
	Aceite de perilla (<i>deulgireum</i>)	Aceite vegetal con sabor distintivo que añade profundidad a <i>namul</i> y salteados.
Condimentos y Especies	<i>Gochugaru</i> (pimentón coreano)	Chile rojo molido o en copos que da picante y color a kimchi, guisos y salsas.
	Semillas de sésamo tostadas	Semillas aromáticas usadas en banchan, arroz y guarniciones.
	Pimienta negra molida	Especia básica para sazonar carnes y platos variados.
	Jengibre (<i>saenggang</i>)	Aporta frescura y picor cítrico en marinados y sopas.
Algas	Alga <i>kombu</i> (<i>dasima</i>)	Se usa para caldos ricos en umami y sopas.
	Algas <i>nori</i> (<i>gim</i>)	Hojas de alga para envolver <i>kimbap</i> o añadir a sopas.
Verduras	Col china (<i>baechu</i>)	Ingrediente principal del kimchi; también en sopas y salteados.

Otros Ingredientes	Rábano (<i>daikon</i> / <i>mu</i>)	Usado en kimchi, guisos, sopas y acompañamientos.
	Hojas de perilla (<i>kkaennip</i>)	Hierba aromática usada en wraps y garniciones.
	<i>Jujube</i> / dátil chino (<i>daechoo</i>)	Fruta seca que puede usarse en infusiones, guisos o caldos.
	Pancake mix coreano (<i>buchimgaru</i>)	Mezcla para tortitas saladas coreanas.
	<i>Fish cakes</i> (<i>eomuk</i>)	Producto del pescado usado en sopas y salteados.
	Vino de arroz / <i>Mirim</i>	Licor de cocina que realza marinados y salsas.

Nota. Elaboración propia con datos de Cocinando Corea, (s.f.), García, (2024) y Sue, (2022).

Con el fin de explicar de manera más detallada el uso y las características de las pastas coreanas fermentadas, se presenta la tabla 8 que consta de una tabla comparativa entre las pastas de chile, soya y frijol fermentado.

Tabla 9

Tabla Comparativa de Pastas Coreanas Fermentadas

Característica	<i>Gochujang</i> (고추장)	<i>Doenjang</i> (된장)	<i>Chunjang</i> (춘장)
Tipo de pasta	Pasta picante de chile fermentado	Pasta de soja fermentada	Pasta de frijol negro fermentado
Color	Rojo intenso	Marrón claro a oscuro	Negro muy oscuro
Ingredientes principales	Chile en polvo (<i>gochugaru</i>), arroz glutinoso, soja fermentada (<i>meju</i>), sal	Soja fermentada (<i>meju</i>), salmuera	Frijol negro, trigo, caramelo, sal
Nivel de picante	Medio a alto	No es picante	No es picante
Perfil de sabor	Picante, dulce, salado, umami	Salado, profundo, terroso, muy umami	Salado, ligeramente dulce, tostado
Textura	Espesa, pegajosa y suave	Espesa y más rústica/granulosa	Muy espesa y densa

Proceso de fermentación	Fermentación prolongada con arroz y soja	Fermentación natural de bloques de soja (<i>meju</i>) en salmuera	Fermentación con posterior cocción en aceite antes de usarse
Uso principal	Salsas, marinados, platos picantes	Sopas, guisos y salsas tradicionales	Cocina coreano-china, especialmente fideos
Platos típicos	<i>Bibimbap, tteokbokki, dakgalbi</i>	<i>Doenjang jjigae, ssamjang</i>	<i>Jajangmyeon, jajangbap</i>
¿Se puede consumir cruda?	Sí, como salsa o dip	Sí, en sopas o mezclada	No directamente; se saltea primero
Equivalente aproximado occidental	No tiene equivalente exacto; similar a una mezcla de miso + pasta de chile	Similar al miso japonés (pero más fuerte y rústico)	Similar a salsa de frijol negro china

Nota. Elaboración propia con datos de Cocinando Corea, (s.f.), García, (2024) y Sue, (2022).

En la tabla 9 se muestran los términos más utilizados en la cocina coreana, así como su nombre en idioma *Hangul* y su significado

Tabla 10
Términos en la cocina coreana

Término	Nombre en <i>Hangul</i>	Significado
Bap	<i>밥</i>	Arroz cocido / comida en general
Jjigae	<i>찌개</i>	Guiso espeso
Guk	<i>국</i>	Sopa ligera
Namul	<i>나물</i>	Vegetales sazonados
Banchan	<i>반찬</i>	Pequeños acompañamientos
Kimchi	<i>김치</i>	Vegetales fermentados condimentados
Jorim	<i>조림</i>	Cocción a fuego lento en salsa
Gui	<i>구이</i>	Asado/parrilla

Nota. Elaboración propia con datos de Cocinando Corea, (s.f.), García, (2024) y Sue, (2022).

5.2.2 Justificación de cada platillo: ingredientes y técnicas

Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu

Técnica Osmosis al Vacío

La primera preparación consta de un platillo cuyo concepto se basa en la fusión de la cocina mexicana y la cocina coreana, como ingrediente principal se utiliza el pescado jurel y como ingredientes secundarios más destacables se encuentran el alga *kombu* y el licor de xoconostle. Mediante la técnica de osmosis directa se busca concentrar el sabor del licor de xoconostle infundido con el alga *kombu* en una pieza de pescado jurel, mismo que se monta en cubos grandes de aproximadamente 3 x 3 cm., como acompañamientos se presenta sobre el pescado osmotizado una tostada elaborada con masa de maíz, semillas de sésamo y semillas de girasol tostadas, en la parte superior se monta un *kimchi* elaborado con chiles secos mexicanos (chipotle, guajillo y chile de árbol), además de un alioli de ajo y salsa macha y un gel de xoconostle y habanero, como decoración acompaña al plato una flor comestible, cilantro macho y unos brotes de betabel y germinado de brócoli.

Tabla 11

Ficha Técnica Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu

Ficha Técnica	
<i>Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu</i>	
Técnica:	Osmosis directa en bolsa de vacío
Tipo de cocina:	Fusión de la cocina mexicana y coreana
Ingrediente principal:	Pescado jurel
Ingredientes secundarios:	Alga kombu, Licor de xoconostle.
Otros Ingredientes:	Sal del himalaya, masa de maíz, semillas de sésamo, semillas de girasol, ajo, huevo, semillas de calabaza, cacahuete, chile morita, chile chipotle, chile de árbol, chile guajillo, chile habanero, salsa de pescado, aceite de sésamo, goma xantana, azúcar mascabado, brotes, germinados, flores pensamientos, zanahoria, col, rábano, manzana, cebollín, miel de agave, jengibre
Tipo de montaje:	Pescado crudo en cubos
Justificación:	Osmosis directa al vacío de jurel en licor de xoconostle con sal del himalaya y alga kombu

Acompañamientos:	
	Tostada crocante cocina en comal y frita elaborada a base de masa de maíz, semillas de sésamo y semillas de girasol
	Gel elaborado con xoconostle y habanero amarillo, espesado con goma xantana
	Cremoso alioli de huevo y salsa macha de morita
Elementos para el montaje:	Tostada frita de masa de maíz con semillas
	Brotes y germinados
	Flores comestibles
	Kimchi
	Gel y alioli
<i>Nota.</i> Elaboración propia	

Figura 10

Mise en Place Para la Elaboración de Jurel Osmotizado



Nota. Fotografía tomada por el autor.

Figura 11

Mise en Place Para la Elaboración de Gel de Xoconostle y Habanero



Nota. Fotografía tomada por el autor.

Figura 12

Mise en Place Para la Elaboración de Kimchi



Nota. Fotografía tomada por el autor.

Figura 13

Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu



Nota. Fotografía tomada por el autor. Preparación a base de jurel, técnica ósmosis

Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas

Técnica Ahumado en Frío

El segundo plato consiste en una preparación a base de jurel encostrado con salsa macha de chile morita y semillas de sésamo, semillas de girasol, pepitas y cacahuete, la pieza rectangular de jurel se cocina al horno a 170°C y posteriormente se monta sobre una crema espesa de setas salteadas con ajo y cebolla y espesada con crema de rancho y se decora con unas setas rostizadas, germinado de brócoli y flores comestibles. Dicha preparación es un homenaje a los sabores de México y Corea, pues incluye sabores balanceados que van desde los dulces y umamis encontrados en las setas y la cebolla que contrastan con sabores ácidos como los que posee la crema de rancho, y los sabores picantes como el de la salsa macha, además de ese toque crocante característico de las semillas tostadas que en este caso se obtiene de las semillas de girasol y sésamo. Para culminar el plato se realiza un ahumado en frío con virutas de nogal.

Tabla 12

Ficha Técnica Jurel en Costra de Semillas y Cremoso de Setas

Ficha Técnica	
<i>Jurel en Costra de Semillas y Cremoso de Setas</i>	
Técnica:	Ahumado en frío
Tipo de cocina:	Fusión de la cocina mexicana y coreana
Ingrediente principal:	Pescado jurel
Ingredientes secundarios:	Salsa macha, Setas
Otros Ingredientes:	Sésamo, semillas de girasol, pepita, cacahuete, chile morita, cebolla blanca, ajo, crema de rancho, sal del himalaya, aceite de canola, germinado de brócoli, pensamientos
Tipo de montaje:	Pescado al horno y ahumado en frío
Justificación:	Cuadrado grueso de jurel en costra de semillas de salsa macha cocido al horno y ahumado en frío, servido sobre un cremoso de setas
Acompañamientos:	
Crema elaborada a base de setas salteadas, cebolla y crema de rancho	
Setas rostizadas	

Elementos para el montaje:

Setas rostizadas
Cremoso de setas
Germinado de brócoli
Pensamientos

Nota. Elaboración propia

Figura 14

Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas



Nota. Fotografía tomada por el autor. Preparación a base de jurel, técnica de ahumado en frío

Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang

Técnica Parrilla Inversa

La tercera preparación es de igual manera una fusión de la cocina mexicana y la cocina coreana, y como el resto de preparaciones, el ingrediente principal es el pescado jurel, en este tercer plato la pieza de jurel se sella en una parrilla de frío y se corta en láminas (*sashimi*), se monta sobre láminas de mango ataulfo, aguacate y rábano y se sirve acompañado de un aguachile elaborado con *gochujang* (pasta fermentada de chiles), *mirim* (vino de arroz), miel de agave, jugo de limón, aceite de sésamo y sal en grano y para el montaje se agregan láminas muy finas de chile serrano, julianas de cebolla morada, láminas finas de betabel y hojas de cilantro macho.

Tabla 13

Ficha Técnica Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang

Ficha Técnica	
<i>Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang</i>	
Técnica:	Parrilla inversa
Tipo de cocina:	Fusión de la cocina mexicana y coreana
Ingrediente principal:	Pescado jurel
Ingredientes secundarios:	Gochujang
Otros Ingredientes:	Mirim, aceite de sésamo, limón, miel de agave, sal en grano, aguacate, rábano, mango ataulfo, cilantro macho, chile serrano, cebolla morada, betabel
Tipo de montaje:	Sashimi
Justificación:	Pieza gruesa de jurel sellado en parrilla inversa (parrilla fría) cortado a modo de sashimi (jurel en láminas)
Acompañamientos:	
Aguachile de gochujang	
Elementos para el montaje:	Láminas de mango ataulfo
	Láminas de rábano
	Láminas de aguacate
	Julianas de cebolla morada
	Rodajas de chile serrano
	Tiras de betabel
	Cilantro macho

Nota. Elaboración propia

Figura 15

Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang



Nota. Fotografía tomada por el autor. Preparación a base de jurel, técnica parrilla inversa

5.3 Análisis de viabilidad gastronómica y comercial

A continuación, se realizará un costeo para analizar la viabilidad gastronómica y los costos de producción de cada platillo, el porcentaje de mermas y rendimiento de cada uno de estos, la ganancia bruta por porción y el precio mínimo sugerido, así como el procedimiento de preparación, los equipos y utensilios necesarios para la producción.

Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu

Tabla 14

Receta Estándar Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu

Receta Estándar				
Receta: Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu				
Clave	MD-JU001	Fecha:	11/03/2026	
Grupo	Menú de Degustación	Tamaño de porción	60g de Proteína	
°C Servicio	Tiempo de preparación	20 min.	Porciones	
4°C	Tiempo de marinado	30 hrs.	1	
Código	Concepto	Cantidad	Unidad	Tipo
2001	Aceite de Canola	0.060	l	
1001	Agua Potable	0.250	l	
8007	Ajo Pelado	0.005	kg	
3001	Alga Kombu	0.006	kg	
3002	Azúcar Mascabado	0.010	kg	
3003	Azúcar Morena	0.015	kg	
7001	Brotes de Betabel	0.001	kg	
8001	Cebollín	0.015	kg	
9001	Chile Chipotle Seco	0.005	kg	
9002	Chile de Árbol	0.002	kg	
9003	Chile Guajillo	0.008	kg	
8009	Chile Habanero Amarillo	0.002	kg	
8002	Col	0.040	kg	
7003	Flores Pensamientos	0.001	kg	
7002	Germinado de Brócoli	0.002	kg	
20	Goma Xantana	0.001	kg	
4001	Harina de Arroz	0.010	kg	
8008	Jengibre	0.001	kg	
5010	Jurel	0.060	kg	

6001	Licor de Xoconostle	0.100	l
8010	Manzana	0.020	kg
120	Masa de Maíz	0.010	kg
8011	Rábano	0.008	kg
3008	Sal del Himalaya	0.002	kg
3004	Salsa de pescado	0.018	l
100	Salsa Macha	0.020	l
3005	Semillas de Girasol Peladas	0.001	kg
3006	Semillas de Sésamo Sin Cutícula	0.001	kg
8012	Xoconostle	0.030	kg
8013	Zanahoria	0.020	kg

Mise en Place

Desinfectar frutas, verduras, flores comestibles y brotes

Tostar y ablandar en agua caliente los chiles secos

Pelar y picar las frutas y verduras

Tostar las semillas

Marinar en bolsa de vacío el pescado durante 32 hrs.

Equipo de preparación y montaje	Presentación
Tabla para picar Cuchillo Coludo Sartén Pelador Frasco de vidrio Palas y Cucharas de servicio Selladora de vacío y Bolsas de vacío Plato de Cerámica Mamilas de plástico Ahumador y campana	

Procedimiento

Gel de Habanero y Xoconostle: Freír el chile habanero y desvenar, elaborar una mermelada colada con el xoconostle, azúcar morena, sal y agua caliente, posteriormente licuar con el chile habanero, miel de agave y la goma xantana, ligar en la estufa a flama baja hasta que espese lo suficiente y este firme, dejar enfriar y refrigerar en una mamila para facilitar el montaje.

Alioli de Salsa Macha: Colar la salsa macha y reservar el aceite frío. Licuar un huevo con un diente de ajo y una pizca de sal, cuando blanquee agregar el aceite frío a punto de hilo hasta que emulsione, reservar el alioli en una mamila y mantener en refrigeración.

Tostada de Masa, Sésamo y Semillas de Girasol: Tostar las semillas de girasol y picar finamente, tostar el sésamo e incorporar ambas semillas a la masa, agregar sal y una cucharada de aceite de canola, amasar perfectamente y aplanar con un rodillo hasta conseguir un grosor de aproximadamente un milímetro, posteriormente se pre cocina en un comal o sartén a modo de tortilla, cortar en rectángulos de aproximadamente 2 cm x 10 cm. y freír en el aceite de canola, colocar sobre papel absorbente de cocina y almacenar en un recipiente hermético.

Kimchi de Chiles Secos Mexicanos: Desvenar y tostar los chiles secos (chipotle, árbol y guajillo) posteriormente ablandar en agua caliente con azúcar mascabado y sal, licuar y enfriar. calentar en un colada el agua y mezclar con la harina de arroz hasta obtener una mezcla espesa y dejar enfriar. Colocar en un frasco las verduras picadas en julianas, el ajo y el jengibre, añadir salsa de pescado, la preparación de chiles secos y la mezcla de harina de arroz, dejar fermentar por mínimo 4 días.

Osmosis: Mezclar el licor de xoconostle con sal y alga kombu en una bolsa de vacío, colocar el pescado limpio y sin piel y dejar marinar durante 32 hrs. en el refrigerador a 1°C.

Nota. Elaboración propia

Tabla 15

Costos y Precios Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu

Costos y Precios							Fecha: 11/03/2026	
Receta: Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu								
Código	Ingredientes	Peso bruto	Unidad	Costo bruto	Peso neto	Costo neto	% Mermas	% Rendimiento
2001	Aceite de Canola	1.000	l	\$ 44.00	0.060	\$ 2.64	0%	100%
1001	Agua Potable	1.000	l	\$ 5.00	0.250	\$ 1.25	0%	100%
8007	Ajo Pelado	1.000	kg	\$ 120.00	0.005	\$ 0.60	0%	100%
3001	Alga Kombu	1.000	kg	\$1,900.00	0.006	\$ 11.40	0%	100%
3002	Azúcar Mascabado	1.000	kg	\$ 52.00	0.010	\$ 0.52	0%	100%
3003	Azúcar Morena	1.000	kg	\$ 28.00	0.015	\$ 0.42	0%	100%
7001	Brotos de Betabel	1.000	kg	\$ 400.00	0.001	\$ 0.40	0%	100%
8001	Cebollín	1.000	kg	\$ 160.00	0.015	\$ 2.40	15%	85%
9001	Chile Chipotle Seco	1.000	kg	\$ 140.00	0.005	\$ 0.70	7%	93%
9002	Chile de Árbol	1.000	kg	\$ 120.00	0.002	\$ 0.24	5%	95%
9003	Chile Guajillo	1.000	kg	\$ 135.00	0.008	\$ 1.08	9%	91%

8009	Chile Habanero Amarillo	1.000	kg	\$ 95.00	0.002	\$ 0.19	12%	88%
8002	Col	1.000	kg	\$ 80.00	0.040	\$ 3.20	18%	82%
7003	Flores Pensamientos	1.000	kg	\$1,100.00	0.001	\$ 1.10	0%	100%
7002	Germinado de Brócoli	1.000	kg	\$ 370.00	0.002	\$ 0.74	0%	100%
20	Goma Xantana	1.000	kg	\$ 400.00	0.001	\$ 0.40	0%	100%
4001	Harina de Arroz	1.000	kg	\$ 38.00	0.010	\$ 0.38	0%	100%
8008	Jengibre	1.000	kg	\$ 84.00	0.001	\$ 0.08	10%	90%
5010	Jurel	1.000	kg	\$ 65.00	0.060	\$ 3.90	60%	40%
6001	Licor de Xoconostle	1.000	l	\$ 150.00	0.100	\$ 15.00	0%	100%
8010	Manzana	1.000	kg	\$ 60.00	0.020	\$ 1.20	25%	75%
120	Masa de Maíz	1.000	kg	\$ 22.00	0.010	\$ 0.22	0%	100%
8011	Rábano	1.000	kg	\$ 38.00	0.008	\$ 0.30	12%	88%
3008	Sal del Himalaya	1.000	kg	\$ 110.00	0.002	\$ 0.22	0%	100%
3004	Salsa de pescado	1.000	l	\$ 225.00	0.018	\$ 4.05	0%	100%
100	Salsa Macha	1.000	l	\$ 320.00	0.020	\$ 6.40	0%	100%
3005	Semillas de Girasol Peladas	1.000	kg	\$ 85.00	0.001	\$ 0.09	0%	100%
3006	Semillas de Sésamo Sin Cutícula	1.000	kg	\$ 300.00	0.001	\$ 0.30	0%	100%
8012	Xoconostle	1.000	kg	\$ 45.00	0.030	\$ 1.35	50%	50%
8013	Zanahoria	1.000	kg	\$ 20.00	0.020	\$ 0.40	12%	88%

Nota. Elaboración propia

Tabla 16

Costeo de Receta Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu

Costeo de Recetas					Fecha: 11/03/2026		
Receta: Jurel Osmotizado en Licor de Xoconostle y Alga Kombu							
Clave		MD-JU001		Porciones		1	
Grupo		Menú de Degustación		Técnica Osmosis Directa y Ahumado en Frío			
Código		Concepto		Cantidad	Unidad	Costo unitario	Importe
2001	Aceite de Canola			0.060	l	\$ 44.00	\$ 2.64
1001	Agua Potable			0.250	l	\$ 5.00	\$ 1.25
8007	Ajo Pelado			0.005	kg	\$ 120.00	\$ 0.60
3001	Alga Kombu			0.006	kg	\$ 1,900.00	\$ 11.40
3002	Azúcar Mascabado			0.010	kg	\$ 52.00	\$ 0.52
3003	Azúcar Morena			0.015	kg	\$ 28.00	\$ 0.42

7001	Brotes de Betabel	0.001	kg	\$	400.00	\$	0.40
8001	Cebollín	0.015	kg	\$	160.00	\$	2.40
9001	Chile Chipotle Seco	0.005	kg	\$	140.00	\$	0.70
9002	Chile de Árbol	0.002	kg	\$	120.00	\$	0.24
9003	Chile Guajillo	0.008	kg	\$	135.00	\$	1.08
8009	Chile Habanero Amarillo	0.002	kg	\$	95.00	\$	0.19
8002	Col	0.040	kg	\$	80.00	\$	3.20
7003	Flores Pensamientos	0.001	kg	\$	1,100.00	\$	1.10
7002	Germinado de Brócoli	0.002	kg	\$	370.00	\$	0.74
20	Goma Xantana	0.001	kg	\$	400.00	\$	0.40
4001	Harina de Arroz	0.010	kg	\$	38.00	\$	0.38
8008	Jengibre	0.001	kg	\$	84.00	\$	0.08
5010	Jurel	0.060	kg	\$	65.00	\$	3.90
6001	Licor de Xoconostle	0.100	l	\$	150.00	\$	15.00
8010	Manzana	0.020	kg	\$	60.00	\$	1.20
120	Masa de Maíz	0.010	kg	\$	22.00	\$	0.22
8011	Rábano	0.008	kg	\$	38.00	\$	0.30
3008	Sal del Himalaya	0.002	kg	\$	110.00	\$	0.22
3004	Salsa de pescado	0.018	l	\$	225.00	\$	4.05
100	Salsa Macha	0.020	l	\$	320.00	\$	6.40
3005	Semillas de Girasol Peladas	0.001	kg	\$	85.00	\$	0.09
3006	Semillas de Sésamo Sin Cutícula	0.001	kg	\$	300.00	\$	0.30
8012	Xoconostle	0.030	kg	\$	45.00	\$	1.35
8013	Zanahoria	0.020	kg	\$	20.00	\$	0.40
Porcentaje de costo de M.P.		21.33%	Costo de materia prima		\$ 27.74		
Factor		3.33	Costo por porción		\$ 27.74		
I.V.A		16%	Imprevistos 18%		\$ 4.99		
			Costo total		\$ 32.74		
			Precio sugerido		\$ 109.02		
			I.VA estimado		\$ 17.44		
			Precio de venta		\$ 126.46		
			Precio fijado a la carta con I.V.A		\$ 130.00		
			I.V.A real		\$ 20.80		
			Precio sin I.V.A		\$ 109.20		
			Ganancia neta		\$ 32.79		

Nota. Elaboración propia

Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas

Tabla 17

Receta Estándar Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas

Receta Estándar				
Receta: Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas				
Clave	MD-JU002	Fecha:	11/03/26	
Grupo	Menú de Degustación	Tamaño de porción	80g de proteína	
°C Servicio	Tiempo de preparación	20 min.	Porciones	
63°C	Tiempo de marinado	10 min.	1	
Código	Concepto	Cantidad	Unidad	Tipo
2001	Aceite de Canola	0.020	l	
8007	Ajo Pelado	0.003	kg	
8003	Cebolla Blanca	0.020	kg	
140	Crema de Rancho	0.080	l	
7003	Flores Pensamientos	0.001	kg	
7002	Germinado de Brócoli	0.003	kg	
5010	Jurel	0.080	kg	
3008	Sal del Himalaya	0.002	kg	
100	Salsa Macha	0.040	kg	
8006	Setas	0.050	kg	
Mise en Place				
Desinfectar verduras, flores comestibles y brotes				
Colar la salsa macha y reservar el chile con las semillas				
Picar el ajo, la cebolla y las setas				
Equipo de preparación y montaje		Presentación		

Tabla para picar
 Cuchillo
 Coludo
 Charola con teflón
 Palas y Cucharas de servicio
 Bowls
 Plato de Cerámica
 Ahumador y campana
 Pinzas de montaje



Procedimiento

Jurel Encostrado: Colar la salsa macha y separar el aceite de los sólidos, reservar ambos en refrigeración, posteriormente se sala el pescado limpio y con la piel y se encostra con el chile y las semillas de la salsa macha, posteriormente la pieza de pescado se refrigera durante 10 min. y posteriormente se hornea en una charola a 170°C.

Cremoso de Setas: En una sartén a fuego medio se vierte aceite de canola y posteriormente se acitrona la cebolla y el ajo y enseguida se saltean las setas, se añade sal y crema de rancho hasta que suelte el primer hervor, después se licua hasta obtener una consistencia homogénea.

Setas Horneadas: En un bowl agregar 5 setas y cubrir con un poco de aceite de canola y sal, posteriormente hornear durante 4 min. aproximadamente a 165°C

Montaje: Al término del montaje el platillo se ahúma en frío con campana y con virutas de nogal durante 90 segundos

Nota. Elaboración propia

Tabla 18

Costos y Precios Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas

Costos y Precios							Fecha: 11/03/2026	
Receta: Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas								
Código	Ingredientes	Peso bruto	Unidad	Costo bruto	Peso neto	Costo neto	% Mermas	% Rendimiento
2001	Aceite de Canola	1.000	l	\$44.00	0.020	\$0.88	0%	100%
8007	Ajo Pelado	1.000	kg	\$120.00	0.003	\$0.36	0%	100%
8003	Cebolla Blanca	1.000	kg	\$35.00	0.020	\$0.70	11%	89%
140	Crema de Rancho	1.000	l	\$75.00	0.080	\$6.00	0%	100%

7003	Flores Pensamientos	1.000	kg	\$1,100.00	0.001	\$1.10	0%	100%
7002	Germinado de Brócoli	1.000	kg	\$370.00	0.003	\$1.11	0%	100%
5010	Jurel	1.000	kg	\$65.00	0.080	\$5.20	60%	40%
3008	Sal del Himalaya	1.000	kg	\$110.00	0.002	\$0.22	0%	100%
100	Salsa Macha	1.000	kg	\$320.00	0.040	\$12.80	0%	100%
8006	Setas	1.000	kg	\$150.00	0.050	\$7.50	5%	95%

Nota. Elaboración propia

Tabla 19

Costeo de Receta Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas

Costeo de Recetas					Fecha: 11/03/2026	
Receta: Jurel en Costra de Semillas Sobre Cremoso de Setas						
Clave	MD-JU002	Porciones		1		
Grupo	Menú de Degustación	Técnica		Ahumado en Frío		
Código	Concepto	Cantidad	Unidad	Costo unitario	Importe	
2001	Aceite de Canola	0.020	l	\$ 44.00	\$ 0.88	
8007	Ajo Pelado	0.003	kg	\$ 120.00	\$ 0.36	
8003	Cebolla Blanca	0.020	kg	\$ 35.00	\$ 0.70	
140	Crema de Rancho	0.080	l	\$ 75.00	\$ 6.00	
7003	Flores Pensamientos	0.001	kg	\$ 1,100.00	\$ 1.10	
7002	Germinado de Brócoli	0.003	kg	\$ 370.00	\$ 1.11	
5010	Jurel	0.080	kg	\$ 65.00	\$ 5.20	
3008	Sal del Himalaya	0.002	kg	\$ 110.00	\$ 0.22	
100	Salsa Macha	0.040	kg	\$ 320.00	\$ 12.80	
8006	Setas	0.050	kg	\$ 150.00	\$ 7.50	
Porcentaje de costo de M.P.		21.73%	Costo de materia prima		\$ 35.87	
Factor		3.33	Costo por porción		\$ 35.87	
I.V.A		16%	Imprevistos 18%		\$ 6.46	
Costo total				\$	42.33	
Precio sugerido				\$	140.95	
I.VA estimado				\$	22.55	
Precio de venta				\$	163.50	
Precio fijado a la carta con I.V.A				\$	165.00	
I.V.A real				\$	26.40	

Precio sin I.V.A	\$	138.60
Ganancia neta	\$	41.62

Nota. Elaboración propia

Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang en Parrilla Inversa

Tabla 20

Receta Estándar Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang

Receta Estándar				
Receta: Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang				
Clave	MD-JU003	Fecha:	11/03/26	
Grupo	Menú de Degustación	Tamaño de porción	60g de proteína	
°C Servicio	Tiempo de preparación	20 min.	Porciones	
3°C	Tiempo de marinado	24 hrs.	1	
Código	Concepto	Cantidad	Unidad	Tipo
2002	Aceite de Sésamo	0.040	l	
8015	Aguacate	0.020	kg	
8005	Betabel	0.005	kg	
8004	Cebolla Morada	0.002	kg	
9004	Chile Serrano	0.005	kg	
7004	Cilantro Macho	0.003	kg	
3050	Gochujang	0.020	kg	
5010	Jurel	0.060	kg	
8020	Limón	0.200	kg	
8030	Mango Ataulfo	0.020	kg	
3030	Miel de Agave	0.020	kg	
6002	Mirim	0.030	l	
8011	Rábano	0.010	kg	
3009	Sal en Grano	0.003	kg	
Mise en Place				
Desinfectar frutas y verduras				
Pelar y picar las frutas y verduras				
Marinar en bolsa de vacío el pescado durante 24 hrs.				
Equipo de preparación y montaje		Presentación		

Tabla para picar
 Cuchillo
 Bowls
 Batidor globo
 Exprimidor
 Palas y Cucharas de servicio
 Espátula de metal
 Brocha de silicona
 Selladora de vacío y Bolsas de vacío
 Plato de cerámica
 Pinzas de montaje



Procedimiento

Aguachile Coreano: Se mezcla en un bowl el gochujang, el jugo de 2 limones, sal en grano, miel de agave y el mirim, posteriormente y con ayuda de un batidor globo se emulsiona con el aceite de sésamo hasta obtener una consistencia homogénea y tersa

Jurel en Plancha Inversa: El pescado se limpia y se le retira la piel, posteriormente se introduce en una bolsa de vacío a marinar en el aguachile durante 24 hrs. Para después pasarse por la plancha inversa durante 2 minutos (un minuto de cada lado)

Montaje: El jurel se corta en laminas muy delgadas (a modo de sashimi) y se monta sobre láminas de mango ataulfo, aguacate y rábano y se decora con julianas de cebolla morada, hojas de cilantro macho, láminas de chile serrano y tiras finas de betabel fresco.

Nota. Elaboración propia

Tabla 21

Costos y Precios Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang

Costos y Precios							Fecha: 11/03/2026	
Receta: Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang								
Código	Ingredientes	Peso bruto	Unidad	Costo bruto	Peso neto	Costo neto	% Mermas	% Rendimiento
2002	Aceite de Sésamo	1.000	l	\$ 185.00	0.040	\$ 7.40	0%	100%
8015	Aguacate	1.000	kg	\$ 55.00	0.020	\$ 1.10	25%	75%
8005	Betabel	1.000	kg	\$ 40.00	0.005	\$ 0.20	22%	78%
8004	Cebolla Morada	1.000	kg	\$ 44.00	0.002	\$ 0.09	10%	90%
9004	Chile Serrano	1.000	kg	\$ 52.00	0.005	\$ 0.26	5%	95%
7004	Cilantro Macho	1.000	kg	\$ 30.00	0.003	\$ 0.09	30%	70%
3050	Gochujang	1.000	kg	\$ 400.00	0.020	\$ 8.00	0%	100%

5010	Jurel	1.000	kg	\$ 65.00	0.060	\$ 3.90	60%	40%
8020	Limón	1.000	kg	\$ 48.00	0.200	\$ 9.60	35%	65%
8030	Mango Ataulfo	1.000	kg	\$ 62.00	0.020	\$ 1.24	30%	70%
3030	Miel de Agave	1.000	kg	\$ 200.00	0.020	\$ 4.00	0%	100%
6002	Mirim	1.000	l	\$ 300.00	0.030	\$ 9.00	0%	100%
8011	Rábano	1.000	kg	\$ 38.00	0.010	\$ 0.38	12%	88%
3009	Sal en Grano	1.000	kg	\$ 30.00	0.003	\$ 0.09	0%	100%

Nota. Elaboración propia

Tabla 22

Costeo de Receta Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang

Costeo de Recetas					Fecha: 11/03/2026	
Receta: Sashimi de Jurel en Aguachile de Gochujang						
Clave	MD-JU003	Porciones		1		
Grupo	Menú de Degustación	Técnica		Parrilla Inversa y Sashimi		
Código	Concepto	Cantidad	Unidad	Costo unitario		Importe
2002	Aceite de Sésamo	0.040	l	\$	185.00	\$ 7.40
8015	Aguacate	0.020	kg	\$	55.00	\$ 1.10
8005	Betabel	0.005	kg	\$	40.00	\$ 0.20
8004	Cebolla Morada	0.002	kg	\$	44.00	\$ 0.09
9004	Chile Serrano	0.005	kg	\$	52.00	\$ 0.26
7004	Cilantro Macho	0.003	kg	\$	30.00	\$ 0.09
3050	Gochujang	0.020	kg	\$	400.00	\$ 8.00
5010	Jurel	0.060	kg	\$	65.00	\$ 3.90
8020	Limón	0.200	kg	\$	48.00	\$ 9.60
8030	Mango Ataulfo	0.020	kg	\$	62.00	\$ 1.24
3030	Miel de Agave	0.020	kg	\$	200.00	\$ 4.00
6002	Mirim	0.030	L	\$	300.00	\$ 9.00
8011	Rábano	0.010	kg	\$	38.00	\$ 0.38
3009	Sal en Grano	0.003	kg	\$	30.00	\$ 0.09
Porcentaje de costo de M.P.		21.59%	Costo de materia prima		\$	45.35
Factor		3.33	Costo por porción		\$	45.35
I.V.A		16%	Imprevistos 18%		\$	8.16
Costo total					\$	53.51
Precio sugerido					\$	178.19

I.VA estimado	\$	28.51
Precio de venta	\$	206.70
Precio fijado a la carta con I.V.A	\$	210.00
I.V.A real	\$	33.60
Precio sin I.V.A	\$	176.40
Ganancia neta	\$	52.97

Nota. Elaboración propia

Costeo de los equipos implementados

Como parte del análisis de la viabilidad de la propuesta de menú es importante tomar en consideración el costo de los equipos implementados en la producción de cada platillo, es por ello que se realiza el costeo de los mismos.

Figura 16

Equipo. Campana de Acrílico



CAMPANA DE ACRILICO RESISTENTE

\$180.00 - \$228.00

CAMPANA DE ACRILICO

Campana de acrílico para ahumar platos, con un puerto de goma ajustable, la cubierta de la cúpula humeante puede ser adecuada para cualquier tipo de pistola humeante portátil. Fácil de usar: simplemente inserte el tubo de la boquilla de ahumado en frío en el puerto de goma de la campana.

MEDIDAS: 21CM Diametro (chica)| 26CM Diametro (grande)

Fuente. Tomada de [MCS Molecular Cuisine Supplies], 2025, <https://molecularcs.com/store/shop/campana-de-acrilico/>

Figura 17

Equipo. Infusionador de Humo Instantáneo



INFUSIONADOR DE HUMO INSTANTANEO MCS

\$790.00

INFUSIONADOR DE HUMO

Permite ahumar tus platillos y bebidas con sabor en solo 2 minutos, ahúma con chips de madera y especias secas.

- Elaborado en su totalidad en metal para un mejor uso de la cocina y mayor durabilidad.
- Funciona con 4 baterías AA (no incluido).

Fuente. Tomada de [MCS Molecular Cuisine Supplies], 2025, <https://molecularcs.com/store/shop/pipa-ahumadora-instant-smoker-infuser/?srsltid=AfmBOooFTJxvwiUlsyqmvczpPNBJhHHtGEo1aMx7NuGyFKjVTNuj7gLj>

Figura 18

Equipo. Estufa Congelada – Anti Griddle

Estufa Congelada 120V Anti Griddle CAG700SIL1BUC1 Breville PolyScience



— 1 + \$ 58,230.62 **Reservalo con el 10 %**

IVA incluido. Envío calculado al finalizar la compra.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PolyScience Anti-Griddle es una estufa tradicional con un giro increíble; ¡El dispositivo congela rápidamente las salsas y los purés en lugar de calentarlos! De 5 a 10 minutos la superficie alcanza -30°F. Funcionalidad de control -20°F / -29°C 136 pulg. / 877 cm. Dimensiones de la unidad 40.3 x 46.7 x 26.7 cm 120V ~ 50 / 60 Hz / 8A

SKU: CAG700SIL1BUC1

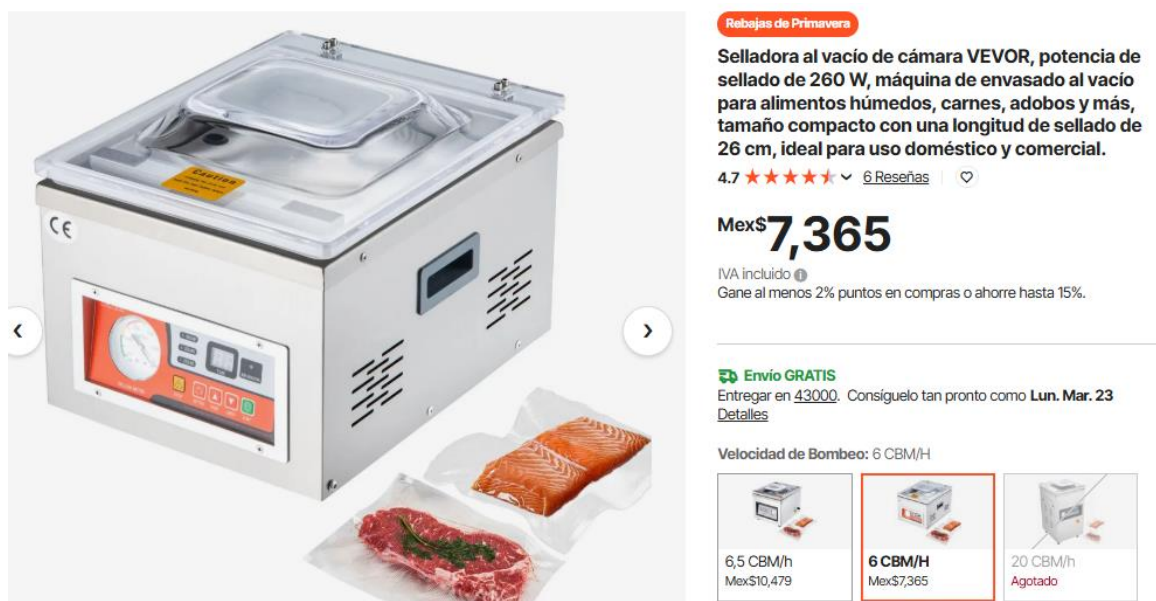
¡PREGUNTA DISPONIBILIDAD A TU VENDEDOR!

f t G+ in

Fuente. Tomada de [Zona Chef], 2025, <https://zonachef.com.mx/products/estufa-congelada-120v-anti-griddle-cag700sil1buc1-breville-polyscience?variant=46626322874619>

Figura 19

Equipo. Selladora al Vacío de Cámara



Fuente. Tomada de [Vevor], 2025, https://www.vevor.mx/vasadora-al-vacio-de-camara-c_10467/vevor-sellador-al-vacio-de-camara-dz-260a-velocidad-de-bomba-de-6-5-m3-h-excelente-efecto-de-sellado-con-control-automatico-maquina-vasadora-de-cocina-de-110-v-para-carnes-frescas-ahorro-de-frutas-hogar-uso-comercial-p_010546827122?adp=gmc&utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_id=21300178265&ad_group=161234247014&ad_id=699762523156&utm_term=&gad_source=1&gad_campaignid=21300178265&gbraid=0AAAAAo8TQFBi9jnTMXAK9_wgcC7xJu29l&gclid=Cj0KCQjwmunNBhDbARIsAOndKpm2CqGgEHXD B7rjz_bHDOszxjPpQ27Dd5mTOtsHZCAMDmCV0S6S6gMaArQmEALw_wcB

Tabla 23

Costeo de los Equipos Implementados

Fecha:16/02/2026		
Costo de los Equipos		
Nombre del Equipo	Costo	
Campana de Acrílico	\$228.00	MXN
Infusionador de Humo Instantáneo	\$790.00	MXN
Estufa Congelada-Anti Griddle	\$58,230.62	MXN
Selladora al Vacío de Cámara	\$7,365.00	MXN
Total	\$66,613.62	MXN

Nota. Elaboración propia

Reflexión del impacto gastronómico

Esta propuesta de menú degustación no solo representa una ejecución técnica de vanguardia, sino que constituye un modelo de transferencia cultural y competitividad económica que a su vez demuestra que la innovación gastronómica es la herramienta clave para la evolución restaurantera contemporánea en el contexto mexicano.

Por lo anterior, este menú de degustación pretende fortalecer la competitividad y diferenciación del restaurante mediante una propuesta de innovación culinaria que reinterpreta ingredientes locales, como el jurel, integrándolos en una narrativa de fusión entre las culturas coreana y mexicana. Esta tropicalización busca no solo adaptar sabores, sino crear una ventaja competitiva real que responda a las demandas del mercado actual de Querétaro, donde la supervivencia de los negocios depende de su capacidad para ofrecer experiencias memorables y auténticas.

La fusión de ingredientes y técnicas de vanguardia en el menú se fundamenta en la unión de dos cocinas ricas y complejas. Se integran ingredientes emblemáticos de la cocina mexicana, como el xoconostle, el chile habanero, el aguachile y diversas setas, con pilares de la gastronomía coreana como el kimchi, el alga kombu y la pasta fermentada gochujang.

Para elevar de nivel a dichos ingredientes, se implementan técnicas de vanguardia que transforman sus cualidades organolépticas como la *Ósmosis Directa* utilizada para impregnar el jurel con licor de xoconostle y alga kombu, logrando una sofisticación sensorial única, en el caso del *Ahumado en Frío* para aportar capas de profundidad aromática a mezquite y nogal sin alterar la textura delicada del pescado y sus propiedades nutricionales, la *Parrilla Inversa* empleada en preparaciones como el sashimi de jurel permitió jugar con texturas y temperaturas extremas que elevan de nivel a un aguachile convencional y al implementar el *Sellado al Vacío* se logra preservar la inocuidad y la frescura así como potenciar los sabores durante los procesos de marinado y en este caso de la osmosis.

Es indispensable resaltar que de este menú los comensales puede esperar una experiencia sensorial integral y completa que trasciende la alimentación común, pues este menú está diseñado bajo pilares muy claros, el equilibrio cultural al buscar armonía entre el picante y la acidez del aguachile mexicano que se encuentra con el umami y la fermentación

coreana, la sofisticación técnica mediante el uso de la tecnología culinaria que respetan la frescura del producto y por supuesto la sostenibilidad y el valor nutricional pues el utilizar el jurel, exhorta a consumir una especie versátil, nutritiva y de gran potencial en México que a menudo es suba provechada.

En la figura 20 se presenta la propuesta final del menú degustación, que incluyen un postre de la carta del restaurante objeto de estudio y la propuesta de un vino que hace maridaje con la propuesta de entradas y plato fuerte

Figura 20

Propuesta Menú Degustación



Nota. Elaboración propia

Conclusiones

La presente investigación permitió cumplir de manera satisfactoria con el objetivo general planteado, al diagnosticar la competitividad de un restaurante de cocina coreana en Querétaro, mediante la aplicación del Mapa de Competitividad del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), así como al diseñar e integrar una propuesta de diferenciación. En este sentido, fue posible demostrar que la competitividad de una Pyme restaurantera no depende únicamente de la operación cotidiana o de la calidad del servicio, sino de la capacidad de articular de manera coherente la gestión estratégica, la innovación gastronómica, la eficiencia operativa y la construcción de una propuesta de valor distintiva, tal como indica Espinoza et al. (2024) y Flores et al., (2024a), quienes conciben que la competitividad es un proceso dinámico orientado a la permanencia, adaptación y posicionamiento en entornos de alta exigencia.

A partir de los resultados obtenidos, fue posible responder a la pregunta de investigación, al identificarse que la incorporación del jurel y la aplicación de técnicas culinarias de vanguardia sí pueden contribuir al fortalecimiento de la competitividad y diferenciación de un restaurante de cocina coreana, siempre y cuando esta innovación se inserte dentro de una lógica estratégica más amplia y no permanezca exclusivamente en la oferta gastronómica, sino en la limitada consolidación de sus procesos de gestión, particularmente en áreas como la planeación estratégica, que obtuvo uno de los puntajes más bajos dentro del diagnóstico, así como en la implementación de la estrategia, evidenciado una brecha entre la intención empresarial y su ejecución operativa. Este resultado coincide con lo planteado por Peralta et al. (2020), quienes señalan que las Pymes del sector restaurantera suelen enfrentar dificultades no por falta de potencial, sino por la ausencia de estructuras organizacionales, indicadores y mecanismos de seguimiento que orienten su crecimiento de forma sostenible.

Uno de los hallazgos más relevantes de esta investigación radica en que el restaurante analizado presenta una competitividad global de nivel medio, lo que permite inferir que posee bases funcionales suficientes para mantenerse en el mercado, aunque todavía con importantes áreas de oportunidad para consolidarse de manera más sólida frente a un entorno gastronómico altamente dinámico y competitivo, en este sentido, se observó en el diagnóstico

un patrón particularmente significativo: las áreas más vinculadas con la operación daría como el aprovisionamiento, mostraron mejores niveles de desempeño que aquellas relacionadas con la gestión a largo plazo, como la planeación estratégica, la gestión ambiental y recursos humanos esta tendencia revela que el restaurante ha priorizado la funcionalidad inmediata sobre la institucionalización de procesos estratégicos, lo cual coincide con la visión de la CEPAL y con el enfoque del BID, ambos sostienen que la competitividad no puede entenderse únicamente desde la eficiencia productiva, sino desde la interacción sistemática entre factores internos, organizacionales, tecnológicos, humanos y contextuales.

En el ámbito gastronómico, la investigación permitió evidenciar que el jurel representa un recurso culinario con alto potencial de aprovechamiento dentro de propuestas contemporáneas en la industria, especialmente cuando se trabaja mediante técnicas de vanguardia integrándose a una narrativa congruente con la identidad del establecimiento. Su incorporación no solo resultó viable desde el punto de vista técnico, sino también pertinente la elaboración de platillos con mayor sofisticación sensorial, valor creativo y potencial comercial. En este sentido, la aplicación de técnicas como la ósmosis, el sellado al vacío, el ahumado en frío y la ultracongelación permitió transformar las cualidades organolépticas del producto y potenciar su valor gastronómico, en concordancia con lo señalado por Yusof et al. (2019), Castellanos (2015) y Chew et al. (2024), quienes destacan que el tratamiento técnico del pescado es determinante para preservar su textura, inocuidad, sabor y funcionalidad culinaria. Bajo esta lógica, el estudio confirma que la innovación culinaria no debe concebirse únicamente como creatividad estética o experimentación técnica, sino como una herramienta estratégica que permite resignificar ingredientes, fortalecer la identidad de la marca y construir ventajas competitivas reales.

De igual manera, esta investigación aporta evidencia de que la innovación gastronómica adquiere mayor relevancia cuando se articula con las demandas contemporáneas del consumidor, quien cada vez valora más las experiencias culinarias con identidad, técnica, autenticidad y capacidad de sorpresa. En este punto los resultados coinciden con lo planteado por AbasturHub (2024) y Jaramillo (2021), quienes sostienen que

las técnicas culinarias de vanguardia no solo transforman los procesos de producción, sino que contribuyen a generar experiencias diferenciadas y memorables capaces de influir en la percepción de valor del cliente. Así, los platillos desarrollados en esta investigación trascienden su función alimentaria para posicionarse como un recurso de identidad y competitividad, particularmente valioso en un contexto como el de Querétaro, donde la oferta restaurantera presenta una creciente diversificación y donde la permanencia de los negocios depende, en gran medida de su capacidad para diferenciarse.

Entre las principales portaciones de esta investigación destaca, su contribución teórica al entendimiento de la competitividad restaurantera como fenómeno multidimensional en que convergen la gestión empresarial, la innovación culinaria, la valorización de insumos y la construcción de propuestas gastronómicas diferenciadas. Asimismo, el estudio fortalece la discusión sobre el aprovechamiento del jurel como especie con potencial estratégico dentro de la gastronomía contemporánea, como lo señala CONAPESCA (2018b) y FAO (2022), quienes advierten sobre el sub aprovechamiento de diversas especies marinas en México a pesar de su disponibilidad y valor nutricional.

En el plano metodológico, la investigación también valida la utilidad del Mapa de Competitividad del BID como un instrumento aplicable al análisis de Pymes restauranteras, al permitir identificar de manera estructurada fortalezas y áreas de oportunidad, de acuerdo con lo expuesto por Flores et al. (2024b) y Saavedra (2014). Desde una dimensión práctica, el estudio deja además una propuesta gastronómica concreta, factible y potencialmente aplicable, lo que amplía sus posibilidades de aplicación real más allá del ámbito académico.

Las ampliaciones de esta investigación son relevantes tanto para la industria restaurantera como para el campo gastronómico y académico. En términos empresariales, el estudio demuestra que la innovación culinaria puede convertirse en una vía efectiva para fortalecer la competitividad de las Pymes del sector, especialmente cuando se encuentra respaldada por una estructura de gestión sólida y una visión estratégica de diferenciación.

En términos gastronómicos, el trabajo contribuye a la revalorización de especies pesqueras como el jurel, promoviendo una mirada más amplia sobre el potencial de los insumos marinos nacionales dentro de la cocina de autor, la cocina fusión y la restauración contemporánea. En el ámbito académico, esta tesis constituye un precedente útil para futuras investigaciones sobre competitividad, innovación, diseño de menús, aprovechamiento de recursos pesqueros e hibridación culinaria en contextos urbanos.

No obstante, también es importante reconocer las limitaciones del estudio, al tratarse de una investigación aplicada a un solo restaurante, los resultados no pueden generalizarse de forma automática al conjunto de establecimientos de cocina coreana o asiática en México, ya que responden a condiciones particulares de operación, contexto y estructura organizacional. Asimismo, el diagnóstico dependió en parte del acceso a información interna del establecimiento y de la disposición de sus actores para compartirla, lo cual puede condicionar la profundidad de algunos hallazgos. De igual manera, aunque la propuesta gastronómica fue desarrollada y sustentada técnicamente, no se llevó a cabo una implementación comercial de largo alcance que permitiera medir de forma empírica variables como la aceptación del cliente, el impacto en ventas, la rentabilidad o el posicionamiento de marca derivado de su incorporación al menú. A ello se suman factores externos como la estacionalidad, disponibilidad y variabilidad de precio del jurel, así como los cambios en las preferencias del consumidor, que podrían influir en la viabilidad futura de la propuesta.

En este sentido, se recomienda que el restaurante fortalezca prioritariamente su planeación estratégica y sus mecanismos de implementación, estableciendo objetivos claros, indicadores de seguimiento, esquemas de mejora continua y una mayor articulación entre la innovación culinaria y la toma de decisiones empresariales, en congruencia con lo planteado por Peralta et al. (2020) y por el propio enfoque del BID. Asimismo, sería pertinente desarrollar una fase posterior de implementación piloto del menú propuesto, acompañada de estudios de aceptación sensorial, análisis de intención de compra, percepción de valor y

evaluación de rentabilidad, con el fin de validar el impacto real de la propuesta en el desempeño del negocio.

Para futuras líneas de investigación, se considera valioso ampliar el análisis hacia otros restaurantes de cocina asiática o de fusión en México, así como profundizar en el estudio del jurel y otras especies marinas nacionales como recursos estratégicos para la innovación culinaria, la sostenibilidad gastronómica y la diferenciación comercial.

La competitividad en la industria restaurantera contemporánea no se construye únicamente desde la administración ni exclusivamente desde la cocina, sino desde la integración estratégica de ambas dimensiones. Bajo esta perspectiva, la incorporación del jurel mediante técnicas de vanguardia no solo constituyó una propuesta culinaria innovadora, sino una vía concreta para fortalecer la identidad del restaurante, resignificar un insumo con potencial gastronómico y proyectar un modelo de negocio más competitivo, creativo y pertinente frente a las exigencias actuales del mercado.

Referencias

- AbasturHub. (2024, 25 de octubre). *Estrategias de innovación y diversificación en la gastronomía global*. AbasturHub
<https://www.abasturhub.com/nota/restaurantes/estrategias-de-innovacion-y-diversificacion-en-la-gastronomia-global>
- Agazu, B. G., & Kero, C. A. (2024). Innovation strategy and firm competitiveness: A systematic literature review. *Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 13, Article 24. <https://doi.org/10.1186/s13731-024-00381-9>
- Aguilera, J.M. (2018), Relating Food Engineering to Cooking and Gastronomy. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17: 1021-1039. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12361>
- Alquicira-Salazar, A. M. (2025). Influencia de la cultura surcoreana en México y la educación intercultural. *Sociedades y Desigualdades*, 2(04), 23-40. <https://sociedadesydesigualdades.uaemex.mx/article/view/27211>
- Altamirano E.A., Nicolalde V.A.A., & Gualpa C.A.M. (2024). Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador. *Bastcorp International Journal*.
https://www.researchgate.net/publication/383018361_Tendencias_en_tecnicas_de_vanguardia_y_su_impacto_en_la_gastronomia_de_Quito_Ecuador
- Álvarez Basantes, K. A., Tapia Benavides, A. D., Guamán Casco, R. P., y Zurita Vaca, G. M. (2025). Competitividad del sector turístico en la ciudad de Riobamba. *Boletín De Coyuntura*, (45), 40–50.
<https://revistas.uta.edu.ec/erevista/index.php/bcoyu/article/view/2719>
- Ansón R. (2023, 03 de noviembre). *La Cultura Gastronómica de Encuentro*. Querétaro, Capital Iberoamericana. Excelencias Gourmet
<https://www.excelenciasgourmetcom/es/armonias/la-cultura-gastronomica-de-encuentro-queretaro-capital-iberoamericana>

- Badui Dergal, S. (2012). *La ciencia de los alimentos en la práctica*. PEARSON
<https://plataformaestphuando.com/wp-content/uploads/2023/02/lacienciadelosalimentosenlapractica-salvadorbaduidergal-2012-150721055915-lva1-app6892.pdf>
- Barcelona Culinary Hub (2023b, 25 de mayo). *Productos locales para impulsar la sostenibilidad gastronómica*. Barcelona Culinary Hub.
<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/productos-locales-para-impulsar-la-sostenibilidad-gastronomica>
- Barcelona Culinary Hub. (2024, 13 de septiembre; actualizada 15 de enero de 2026). *Tipos de cocina: principales estilos gastronómicos y tendencias actuales*. Barcelona Culinary Hub. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tipos-de-gastronomia>
- Barcelona Culinary Hub. (2024b, 07 de octubre). *La tecnología culinaria: clave en la innovación gastronómica*. Barcelona Culinary Hub.
<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnologia-gastronomica>
- Barcelona Culinary Hub. (2023a, 16 de marzo). *La importancia de potenciar la creatividad en la cocina*. Barcelona Culinary Hub.
<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/creatividad-en-cocina>
- Barcelona Field Studies Center. (2025). *Food or gastronomic tourism and rural development*. rural. Geografíafieldwork.com.
<https://geographyfieldwork.com/FoodTourism.htm>
- Barham P. , Skibsted L.H. , Bredie W.L.P. , Bom Frøst M., Møller P., Risbo J., Snitkjær P., Mortensen L.M. (2010). Molecular gastronomy: a new emerging scientific discipline. *Chemical Reviews*. <https://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/cr900105w>
- Belichovska, D., Belichovska, K., & Pejkovski, Z. (2019). Smoke and Smoked Fish Production. *Scientific Journal "Meat Technology"*, 60(1), 37-43.
<https://doi.org/10.18485/meattech.2019.60.1.6>
- Bermúdez-Cevallos, G. E., & Valdés-Pérez, D. (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. *593 Digital*

https://www.593dp.com/index.php/593_Digital_Publisher/article/view/1293

- Bistrot C., & Porto, C. (2020). *"Cocina Coreana": el primer libro de gastronomía coreana editado en su totalidad en Argentina.* Korea.net
<https://spanish.korea.net/NewsFocus/HonoraryReporters/view?articleId=181259>
- Bugnion, J. L. (2024). La Cobertura de El País y The New York Times de la cocina fusión asiática desde una perspectiva intercultural. *Repositorio UPF*
<https://repositori.upf.edu/items/80f31d09-71dd-4a40-8e67-7a925f437091>
- Cabrera, A. (2025). *Restaurantes coreanos (para comer increíble) en CDMX.* Food and Travel. <https://foodandtravel.mx/sabores/restaurantes-en-mexico/restaurantes-coreanos-para-comer-increible-en-cdmx/>
- Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentado [CANIRAC]. (2023) *Conociendo a la Industria Restaurantera*
<https://portal.canirac.org.mx/noticias/conociendo-a-la-industria-restaurantera/>
- Canepa, M.M., Bubner, E.J., Thomas, M., Carragher, J. and D'Antignana, T. (2016), Nutritional parameters of dorsal and ventral fillets in summer and winter from farmed yellowtail kingfish *Seriola lalandi* (Valenciennes, 1833). *Aquac Res*, 47: 1560-1568. <https://doi.org/10.1111/are.12617>
- Castellanos Ferreiro, R. (2015). Los cambios fisicoquímicos del pescado durante su preparación. *Hospitalidad ESDAI* (Núm. 28, pp. 25–40). *Universidad Panamericana*. <https://scripta.up.edu.mx/entities/publication/e2b49af5-98fc-466a-80ac-2fddb9f02f55>
- Cayul, M. (2025). Multiterritorialidades gastronómicas como resistencia estética: la diáspora coreana en el barrio Patronato. *Investigaciones Geográficas: Una mirada desde el sur*, (70), 94-110.
<https://investigacionesgeograficas.uchile.cl/index.php/IG/article/view/81075>

- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) (2022, agosto 26). *Los retos de incrementar el consumo de pescados y mariscos*. <https://www.ciad.mx/los-retos-de-incrementar-el-consumo-de-pescados-y-mariscos/>
- Charqueño F. (2024, 01 de marzo). *Jurel, el pescado que busca ser el preferido en el Caribe Mexicano*. Organización Editorial Mexicana Aderezo. <https://oem.com.mx/aderezo/tendencias/jurel-el-pescado-que-busca-ser-el-preferido-en-el-caribe-mexicano-25341008>
- Chew, S. C., How, Y. H., Chang, L. S., Tan, C. H., Meng Jun Chuo, K., Wong, S. Y. W., Degraeve, P., & Nyam, K. L. (2024). The impact of cooking methods on the physical, sensory, and nutritional quality of fish. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 38(101061), 101061. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.101061>
- Cocinando Corea. (s. f.). *Ingredientes principales*. Cocinando Corea. <https://cocinandocorea.com/pages/ingredientes-principales>
- Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca. (2018a, 31 de mayo). *Consume jurel, un pescado de gran nivel*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/conapesca/articulos/consume-jurel-un-pescado-de-gran-nivel>
- Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca. (2018b, 7 de abril). *Los pescados y mariscos proporcionan grandes beneficios para la salud*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/conapesca/articulos/los-pescados-y-mariscos-proporcionan-grandes-beneficios-para-la-salud?idiom=es>
- Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca. (2024). *Anuario estadístico de acuacultura y pesca* 2024. https://nube.conapesca.gob.mx/sites/cona/dgppe/2024/ANUARIO_ESTADISTICO_DE_ACUACULTURA_Y_PESCA_2024.pdf
- Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca. (2025, 02 de enero). *Cierra Agricultura 2024 con resultados positivos en pesca y acuacultura*. <https://www.gob.mx/conapesca/es/articulos/cierra-agricultura-2024-con->

resultados-positivos-en-pesca-y-acuacultura-
387152?idiom=es#:~:text=enero%20de%202025-
,Cierra%20Agricultura%202024%20con%20resultados%20positivos%20en%20
pesca%20y%20acuacultura,a%20la%20pesca%20de%20captura.

Cotarate, C. V. G. (2021). Innovación gastronómica. Universidad Nacional de Educación
Enrique Guzmán y Valle, *Repositorio Institucional UNE*.
[https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/b4ac72a4-5b4d-4a8c-
8566-f761bcf9e4d4/content](https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/b4ac72a4-5b4d-4a8c-8566-f761bcf9e4d4/content)

Cruz, I. C. (2019). *Evaluación de microalgas endémicas para el cultivo y enriquecimiento
de presas vivas y su aplicación en la primera alimentación de Seriola rivoliana*
[Tesis de doctorado, Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C.].
Repositorio Institucional CIBNOR.
<https://cibnor.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1001/1624>

Culinary Arts Academy Switzerland. (s.f.). *Fusion cuisine: Key elements, types, and benefits*.
Culinaryartsswitzerland.com.
<https://www.culinaryartsswitzerland.com/en/news/fusion-cuisine/>

DataMares. (s.f.). *Perfil de especie: Jurel de Castilla (Seriola lalandi)*.
<https://datamares.org/perfil-de-especie-jurel-de-castilla/?lang=es>

De la Rosa, A. G. (2023, 1 de septiembre). *5 ideas para cocinar con pescado*. Larousse
Cocina. <https://laroussecocina.mx/blog/5-ideas-para-cocinar-con-pescado/>

Dirección General del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2018, 23 de
marzo). *Jurel: pez graso pero muy saludable*. Dirección General del Servicio de
Información Agroalimentaria y Pesquera.
[https://www.gob.mx/agricultura%7Cdgsiap/es/articulos/jurel-pez-graso-pero-
muy-saludable](https://www.gob.mx/agricultura%7Cdgsiap/es/articulos/jurel-pez-graso-pero-muy-saludable)

Ediciones Larousse. (2014). *El pequeño Larousse Gastronomique en español*. México, D.F.
Ediciones Larousse.

- Erosa, G. (2026, 12 de enero). “*Vivir entre dos mundos*”: juventudes mexicanas y surcoreanas redefinen la identidad queretana. Zona Docs. <https://www.zonadocs.mx/2026/01/12/vivir-entre-dos-mundos-juventudes-mexicanas-y-surcoreanas-redefinen-la-identidad-queretana/>
- Escoffier, A. (1903). *Le guide culinaire: Aide-mémoire de cuisine pratique*. Flammarion.
- Espinoza-Mercado, O. A., & Millán-López, J. A. (2024). Exploring innovation’s impact on full-service restaurant industry within Guadalajara’s metropolitan area: A customer’s approach. *Repositorio de la Red Internacional de Investigadores en Competitividad*. <https://www.riico.net/index.php/riico/article/view/2280>
- Estrella, V. (2025, 5 de junio). *Industria restaurantera crece por debajo de lo esperado en el país: Canirac*. El Economista. <https://www.eleconomista.com.mx/estados/industria-restaurantera-crece-debajo-esperado-pais-canirac-20250605-762418.html>
- Fabbri A.D.T. , Crosby G.A. (2016). A review of the impact of preparation and cooking on the nutritional quality of vegetables and legumes. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X15000207>
- Fanelli, V., Mascio, I., Miazzi, M. M., Savoia, M. A., De Giovanni, C., & Montemurro, C. (2021). Molecular approaches to agri-food traceability and authentication: An updated review. *Foods*, 10(7), 1644. <https://doi.org/10.3390/foods10071644>
- Feng, L., Tang, N., Liu, R., Gong, M., Wang, Z., Guo, Y., Wang, Y., Zhang, Y., & Chang, M. (2021). The relationship between flavor formation, lipid metabolism, and microorganisms in fermented fish products. *Food & Function*, 12(13), 5685–5702. <https://pubs.rsc.org/en/content/articlelanding/2021/fo/d1fo00692d>
- Flores Barrera, A. P., Vargas Vega, T. de J., Ramírez Godínez, J., Arellano Pérez, O. G., y Saavedra García, M. L. (2024b). La planeación estratégica y competitividad en PyMES restauranteras. Un estudio con perspectiva de género. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar* <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/12954>

- Flores Barrera, A. P., Vélez Rivera, N., & Ramírez Godínez, J. (2024a). Diagnóstico de competitividad de una PYME hidalguense: Caso Restaurante ABC. *Boletín Científico De Las Ciencias Económico Administrativas Del ICEA*, 13(25), 09–19. <https://doi.org/10.29057/icea.v13i25.12985>
- Flores Barrera, A. P., Vélez Rivera, N., Chulim Lemus, M. B., Vargas Vega, T. de J., y Onofre Sánchez, J. E. (2025). El aseguramiento de la calidad como estrategia competitiva en las Pymes restauranteras del estado de Hidalgo, México. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 6(3), 2003. <https://doi.org/10.56712/latam.v6i3.4089>
- Flores, A., Ata, P., & Corona, L. (2021, 7 de febrero). La innovación como factor determinante en las Pymes del sector restaurantero hidalguense, desde un enfoque de competitividad. *En El conocimiento como base del desarrollo económico y social entre los retos actuales* (Vol. 1, pp. 1053–1067). Universidad Autónoma de Tlaxcala. <https://drive.google.com/file/d/1iQS5yPjLs7rFMPMGpB01FSefxLT6voLE/view>
- Fomena Temgoua N.S. , Sun Z., Okoye C.O. , Pan H. (2022, 19 de Julio). Fatty acid profile, physicochemical composition, and sensory properties of Atlantic salmon fish (*Salmo salar*) during different culinary treatments. *Journal of Food Quality*. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1155/2022/7425142>
- FoodSafety.gov. (2024, 21 de noviembre). *Cook to a Safe Minimum Internal Temperature*. <https://www.foodsafety.gov/food-safety-charts/safe-minimum-internal-temperatures>
- Galarraga, A., & Martínez de Albeniz, I. (2025). Innovation and creativity in gastronomy beyond Haute Cuisine restaurants: Towards an innovation ecosystem in Gastronomytech in the Basque Country. *Creativity and Innovation Management*, 34(1), 3–29. <https://doi.org/10.1111/caim.12624>
- Gallegos, D. J. (2022). Mercadotecnia en redes sociales de los restaurantes de cocina fusión más importantes de Quito. *Revista de Investigación en Ciencias de la*

<https://www.redalyc.org/journal/6219/621973670001/621973670001.pdf>

García L.I.C., Méndez G.E.M.C. (2020). *Transformaciones en la alimentación contemporánea: miradas socioculturales*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

<https://filosofia.buap.mx/sites/default/files/Libros%20electr%C3%B3nicos/Antropolog%C3%ADa/2020.%20Libro%20Transformaciones%20en%20la%20alimentaci%C3%B3n%20contempor%C3%A1nea.pdf>

Gil. (2024). Korea and Seafood. Hanna One. Hanna-one.com. <https://www.hanna-one.com/sf-about-korean-seafood.html>

Godoy A. (2025). *Crece el consumo de seafood en México por el boom turístico y otros aspectos*. Panorama Acuicola. https://panoramaacuicola.com/2025/08/04/crece-el-consumo-de-seafood-en-mexico-por-el-boom-turistico-y-otros-aspectos/#:~:text=Conclusiones%20y%20recomendaciones%20*%20Aunque%20el%20consumo,a%20un%20consumidor%20m%C3%A1s%20exigente%20%20se%20recomienda:

Guzmán, M. (2020, 14 de octubre). *Métodos de cocción: origen del manejo del fuego*. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/blog/metodos-de-coccion-origen-del-manejo-del-fuego/>

Hassoun, A., Alhaj Abdullah, N., Aït-Kaddour, A., Ghellam, M., Beşir, A., Zannou, O., Önal, B., Aadil, R. M., Lorenzo, J. M., Mousavi Khaneghah, A., & Regenstein, J. M. (2024). Food traceability 4.0 as part of the fourth industrial revolution: key enabling technologies. *Critical reviews in food science and nutrition*, 64(3), 873–889. <https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2110033>

Hernández L.R., López O.A., Favila C.H.J., Guzmán H.C. (2021). *GASTRONOMÍA Y PATRIMONIO Estética de lo intangible*. Universidad Autónoma del Estado de México.

<https://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/110668/Gastronom%C3%A1a%20y%20patrimonio.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Hernández M & Delgado D. (2025, agosto 7). *Mexico City restaurant blends zero waste and ancient agriculture*. <https://www.reuters.com/lifestyle/mexico-city-restaurant-blends-zero-waste-ancient-agriculture-2025-08-07/>
- Hjalager, A.-M., & Richards, G. (2002). *Tourism and gastronomy*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203218617>
- Hoturis. (s.f.). *El uso de ingredientes locales en la alta cocina*. <https://hoturis.com/uso-de-ingredientes-locales-en-la-alta-cocina/>
- Huang, Y., & Hall, C. M. (2023). Locality in the Promoted Sustainability Practices of Michelin-Starred Restaurants. *Sustainability*, 15(4), 3672. <https://doi.org/10.3390/su15043672>
- Instituto Mexicano de Investigación en Pesca y Acuicultura Sustentables. (2018, 27 de marzo). *Acuicultura: Jurel*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/imipas/acciones-y-programas/acuicultura-jurel>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2021). *Conociendo la industria restaurantera (Colección de estudios sectoriales y regionales)* [PDF]. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bv_inegi/productos/nueva_estruc/889463903369.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2023b, 18 de octubre). *Conociendo los servicios de preparación de alimentos y bebidas. Comunicación social: Boletín de prensa* núm. 596/23. <https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/boletines/2023/SPAyB/SPAyB.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2023c). *Conociendo los servicios de preparación de alimentos y bebidas* (Colección de estudios sectoriales y regionales). INEGI. https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bv_inegi/productos/nueva_estruc/889463911982.pdf

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI]. (2024). *Estadísticas a propósito del Día de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES)* (Comunicado de prensa núm. 383/24) <https://share.google/Mgih7aQOiEz0hfZod>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (INEGI, 2021). *Colección de estudios sectoriales y regionales. Conociendo la industria restaurantera*. Recuperado el 19 de enero de 2026, de https://www.inegi.org.mx/contenidos/productos/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/889463903369.pdf
- Instituto Nacional de Información Geográfica de Corea. (2023). *Cocina. En Atlas Nacional de Corea: Edición abreviada* 2023. http://nationalatlas.ngii.go.kr/pages/page_3690.php
- Jaramillo Jiménez, J. C. (2021). *Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. Un espacio para la ciencia*, vol. 4, no. 1 (pp. 11–22). ManglarEditores. <http://doi.org/10.5281/zenodo.5866597>
- Jiang, Q., Lv, R., Zhai, P., Wang, X., Li, Y., & Yin, M. (2025). Molecular Mechanisms Underlying Sensory and Chemical Changes in Muscle Foods Induced by Sous-Vide Cooking: A Review. *Foods*, 14(17), 2967. <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/17/2967>
- Juárez Bautista, M. E. (2025, 27 de agosto). *INEGI: hotelería y restaurantes crecen en los estados, mientras que en la CDMX se mantienen*. CESSA Universidad. <https://www.cessa.edu.mx/blog/inegi-hoteleria-y-restaurantes-crecen-en-los-estados-mientras-que-en-la-cdmx-se-mantienen>
- Just Retail Latam. (2024, 10 de diciembre). *La Comida Coreana Tiene un Auge en México*. Just Retail Latam. <https://www.justretail.news/latam/noticias/la-comida-coreana-tiene-un-auge-en-mexico/>
- Kersten, C. C., Kerber, J. M. C., Silva, J. S., Bouzon, M., & Campos, L. M. S. (2024). Traceability in the agri-food supply chain: A new perspective under the Circular Economy approach. *Production*, 34, e20240009. <https://doi.org/10.1590/0103-6513.20240009>

- Koetke, C., Miller, L., Deutsch, J. (2024). Practicalities from Culinology®: How Umami Can Contribute to Culinary Arts and Sciences. In: San Gabriel, A., Rains, T.M., Beauchamp, G. (eds) *Umami. Food and Health*. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-32692-9_9
- Kumar, V., Joshi, D., & Saraswat, P. (2021). Experimental investigation of rotary ultrasonic face milling on float glass and red granite. *SKIT Research Journal*, 11(1), 73–78. <https://doi.org/10.47904/IJSKIT.11.1.2021.73-78>
- Kwon, D. Y., Soon-Hee, K., Chung, K. R., Daily, J. W., & Park, S. (2023). Science and philosophy of Korea traditional foods (K-food). *Journal Of Ethnic Foods*, 10(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00194-3>
- Larousse Cocina. (2020, 17 de junio). *Asar o rostizar*. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/asar-o-rostizar/#:~:text=Cocer%20una%20pieza%20de%20carne%2C%20un%20ave%2C,de%20la%20cocci%C3%B3n%2C%20lo%20cual%20provoca%20la>
- Larousse Cocina. (2023, 5 octubre). *Trazabilidad: ¿Es importante saber de dónde vienen mis alimentos?*. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/blog/trazabilidad/>
- Larousse Cocina. (s. f. b). *Zarandeado*. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/pescado-zarandeado/>
- Larousse Cocina. (s. f.). *Ahumado*. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/palabra/ahumado-2/>
- Legese Hagos. (2021). Smoking methods and microbiological characteristics of smoked fishes: A review. *Journal of Food and Nutrition Sciences*, 9(5), 113-116. <https://doi.org/10.11648/j.jfns.20210905.11>
- León-González, J. E., Vargas-Martínez, E. E., & Delgado-Cruz, A. (2023). Capacidad de innovación y resiliencia empresarial en restaurantes. Percepciones de los trabajadores ante la pandemia de Covid-19. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 33(61). <https://doi.org/10.24836/es.v33i61.1296>

- Lévi-Strauss, C. (1969). *The raw and the cooked* (J. & D. Weightman, Trans.). Harper & Row. <https://pdf-drive.to/book/the-raw-and-the-cooked-1>
- Lobefaro S., Piciocchi C., Luisi F., Miraglia L., Romito N., Luneia R., Foti S., Mocini E., Poggiogalle E., Lenzi A., Donini L.M. (2021). Cooking techniques and nutritional quality of food: A comparison between traditional and innovative ways of cooking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100381>.
- López M.J. & Hall, C.A. (2023, 13 de marzo). *Physiology, Osmosis*. Europe PubMed Central. <https://europepmc.org/article/nbk/nbk557609>
- López Rodríguez, M. del R., Osuna Armenta, M. O., & Cota Pardini, Y. B. (2024a). Gestión estratégica en microempresas del sector restaurantero. En J. F. Armenta, L. F. Miranda & A. Alvarado Borrego (Coords.), *Estudios económicos y sociales. Tomo I* (págs. 130–...) [PDF]. Astra Ediciones. <https://astraeditorialshop.com/archivo-doi/estudios-economicos-i/gestion-estrategica-en/>
- López, A. G. (2024b). *Mexicanizando la comida asiática*. UPAEP Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla Upress. Mx. <https://upress.mx/la-voz-del-estudiante/12859-mexicanizando-la-comida-asiatica>
- López, MJ & Hall, CA. (2023). Fisiología y Ósmosis. *StatPearls Publishing, Treasure Island (FL)*. PMID: 32491541. <https://europepmc.org/article/nbk/nbk557609>
- Lu, B., Wen, D., Li, H., & Chen, X. (2025). Food Traceability System Design Incorporating AI Chatbots: Promoting Consumer Engagement with Prepared Foods. *Foods*, 14(21), 3731. <https://doi.org/10.3390/foods14213731>
- Macías Guzmán A. (2023). *Manual de Métodos de Cocción Aplicados a la Realización de Platillos Saludables*. Asociación Mexicana de Diabetes. https://apps-server.net/AMD/Biblioteca/ebooks/2023/me%CC%81todos_coccio%CC%81n.pdf

- Manhas, P. S., Sharma, P., & Quintela, J. A. (2024). Product Innovation and Customer Experience: Catalysts for Enhancing Satisfaction in Quick Service Restaurants. *Tourism and Hospitality*, 5(3), 559–576. <https://doi.org/10.3390/tourhosp5030034>
- Manrique, A., y Vargas Rojas, A. (2017). Mapa de competitividad en diseño: Validación en empresas del sector lácteo. *Revista Facultad de Ciencias Económicas*, 25(1), 177–202. <https://doi.org/10.18359/rfce.2659>
- Martín, P. y Del Valle, M. (2023). *Empresa y Diseño de Modelos de Negocio BCH2 - Novedad 2023*. España: Editorial Editex. https://www.google.com.mx/books/edition/Empresa_y_Dise%C3%B1o_de_Modelos_de_Negocio/-0DGEAAAQBAJ?hl=es-419
- Martínez, N. (2020). *El sabor picante de México y Corea*. Korea.net <https://spanish.korea.net/NewsFocus/HonoraryReporters/view?articleId=186139>
- Mateos Mauricio, J. A. (2023). *Estrategias competitivas para la atracción del turismo gastronómico en la industria restaurantera de Querétaro* (Tesis de maestría, Universidad Autónoma de Querétaro). Repositorio Institucional UAQ. <https://ri-ng.uaq.mx/bitstream/123456789/10205/1/CAMAN-177859.pdf>
- Mato, L. (2025, 15 de mayo). *Ultimate Umami: Savory Flavors from Fermentation*. Edlong. <https://www.edlong.com/ultimate-umami-savory-flavors-from-fermentation/>
- Mendoza, M. (2025, 24 de febrero). *Querétaro: Un mercado en auge para la industria restaurantera*. DatAlpine - Noticias. <https://dat Alpine.mx/blog/2025/02/24/queretaro-un-mercado-en-auge-para-la-industria-restaurantera/>
- Milojević, M., Omarova, B., Trifonov, I., Tsvetkova, L., & Duisebayeva, A. (2025). *The influence of innovative components of intellectual capital on commercial success*. *Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 14, Article 125. <https://doi.org/10.1186/s13731-025-00583-9>

- Modzelewska-Kapituła M., Pietrzak-Fiećko R., Zakrzewski A., Więk A. (2022, 28 de mayo). The Influence of Sous Vide Parameters on Nutritional Characteristics and Safety of Pikeperch Fillets. *Foods*. <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/11/1605>
- Morales. (2025, 10 de junio). *De la Cocina Tradicional a la Vanguardia: La Transformación Gastronómica de México*. ESDEICA. <https://esdeic.com.mx/de-la-cocina-tradicional-a-la-vanguardia-la-transformacion-gastronomica-de-mexico/>
- Mustafa, L. & Shkurti, L. (2023). Diversifying Products and Services and Developing the Network of Suppliers and Customers: Exploring Their Impact on Business Success. *Review of Economics and Finance*. 2550-2558. <https://doi.org/10.55365/1923.x2023.21.272>
- Myhrvold, N. (9 de septiembre de 2021). *Nueva cocina*. *Enciclopedia Británica*. <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine>
- Niland J. (2020). *Todo el Pescado*. Editorial Planeta
- Oladipupo A. A., Stuart K. R., Bruce T. J., Drawbridge M. A., Davis D. A. (2024). *Practical diets for California yellowtail, *Seriola dorsalis*: Use of advanced soybean meal products on growth performance, body composition, intestinal morphology, and immune gene expresión*. <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11161020/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2022). *El estado mundial de la pesca y la acuicultura 2022: Hacia la transformación azul*. FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/05dd1625-23c4-4030-a733-247b5a48b496/content>
- Peralta, P., Cervantes, V., Salgado, R. y Espinoza, A. (2020). Dirección estratégica para la innovación en pequeñas y medianas empresas en la ciudad de Barranquilla – Colombia. *Revista Venezolana de Gerencia*. (25)89, pp. 229-243. <https://www.redalyc.org/journal/290/29062641016/html/>
- Pérez C.V. (2025). *Cocina creativa o de autor*. Ediciones Paraninfo, SA.

- Perilla Maluche, R. B. (2025). La innovación organizacional y su relación con la competitividad. *Revista Gestión y Finanzas*, 7(13), 59–67. <https://revistas.ut.edu.co/index.php/gestionyfinanzas/article/view/4070>
- Pesca con Futuro. (2025, 18 de junio). *Consume pesca sustentable y lo mejor del producto nacional con COMEPESCA*. PescaConFuturo.com. <https://pescaconfuturo.com/consume-pesca-sustentable-y-lo-mejor-del-producto-nacional-con-comepesca/>
- Pesce, F., Parafati, L., Fallico, B., & Palmeri, R. (2025). Use of Liquid Nitrogen in Food Products: A Review. *Food Frontiers*, 6(4), 1617–1644. <https://doi.org/10.1002/fft2.70035>
- Procuraduría Federal del Consumidor. (2019, 29 de marzo). *Pescados y mariscos ¿de las aguas a tu mesa!*. Gobierno de México. [https://www.gob.mx/profeco/documentos/pescados-y-mariscos-de-las-aguas-a-tu-mesa?](https://www.gob.mx/profeco/documentos/pescados-y-mariscos-de-las-aguas-a-tu-mesa?__track=articulo)
- Que, M. (2025). Revalorizar la cocina mexicana: Integración de productos locales y tradicionales en la cocina contemporánea para su preservación. *Ixmati*, (19), 45–58. <https://revistas.uvp.mx/index.php/ixmati/article/view/358>
- Rebón, A. (2023a, febrero 22). *El nitrógeno líquido en la cocina*. ESAH. <https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/nitrogeno-liquido-cocina>
- Reyes Díaz, R., Vallejo Galland, B., & González Córdova, A. F. (2024, 26 de abril). *¿Qué es el gusto umami?* Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). <https://www.ciad.mx/que-es-el-gusto-umami/>
- Reynoso, J. (2026, 7 de enero). *Turismo en ascenso: Querétaro cerró 2025 con más de 24 millones de visitantes. Líder Empresarial*. <https://www.liderempresarial.com/turismo-en-ascenso-queretaro-cerro-2025-con-mas-visitantes/>
- Romero Suárez, N. F. (2023). Tecnología en la implementación de técnicas culinarias: Technology in the implementation of culinary techniques. *LATAM Revista*

Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades, 4(6), 1450 – 1458.
<https://doi.org/10.56712/latam.v4i6.1565>

Rosas Leutenegger, M., & Corbett-Lagos, K. (2025). Aproximación a la conceptualización y prácticas de innovación en el sector gastronómico de la región de Los Ríos, Chile. *TERRA: Revista De Desarrollo Local*, (15), 171–195.
<https://doi.org/10.7203/terra.15.28740>

Saavedra García, M. L. (2014). “*Hacia la determinación de la competitividad de la Pyme Latinoamericana*”. Primera Edición. México, México: Publicaciones Empresariales UNAM.

Saavedra García, M. L., Demuner Flores, M. R., y Choy Zevallos, E. (2020). Uso de las prácticas de comercialización de las PYME de la Ciudad de México y su relación con la competitividad. *Revista de Ciencias de la Administración y Economía*, 10(20), 283–305. <https://doi.org/10.17163/retn20.2020.06>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2017, 4 de abril). *¿Qué pescamos y cuánto pescamos?*. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/que-pescamos-y-cuanto-pescamos>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019a, 15 de abril). *Los grandes mercados de pescados y mariscos de México*. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/los-grandes-mercados-de-pescados-y-mariscos-de-mexico>

Secretaría de Economía. (2024). *Mipymes mexicanas: motor de nuestra economía [Dosier]*. Gobierno de México. [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/923851/20240626_Dosier_MI PYMES_SALIDA_Interactivo_5_.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/923851/20240626_Dosier_MI_PYMES_SALIDA_Interactivo_5_.pdf)

Shahidi, F., & Hossain, A. (2022). Role of lipids in food flavor generation. *Molecules*, 27(15), 5014. <https://doi.org/10.3390/molecules27155014>

- Singh A, Mittal A, Benjakul S. (2022). Undesirable discoloration in edible fish muscle: Impact of indigenous pigments, chemical reactions, processing, and its prevention. *Compr Rev Food Sci Food Saf*. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/34859577/>
- Singh P., Sultan Z., Pandey V.K., Singh R. (2023). Sous vide processing for food quality enhancement: a review. *Food and Humanity*. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2949824423000629>
- Srikanth, Y. (2022, 23 de julio). *How does osmosis help us cook?* [Imagen]. Smore Science. <https://www.smorescience.com/how-does-osmosis-help-us-cook/>
- Srikanth, Y. (2022, 23 de julio). *How does osmosis help us cook?* Smore Science. <https://www.smorescience.com/how-does-osmosis-help-us-cook/>
- Sue. (2022, 2 de agosto). *30 essential Korean cooking ingredients*. *My Korean Kitchen*. <https://mykoreankitchen.com/essential-korean-cooking-ingredients/>
- Tzahi Y. Cath., Childress. A. E, & Menachem Elimelech. (2006). Forward osmosis: Principles, applications, and recent developments. *Journal of Membrane Science*, 281(1–2), 70–87. <https://doi.org/10.1016/j.memsci.2006.05.048>
- Unilever Food Solutions. (2025). *Menús del futuro 2025*. *Unilever Food Solutions*. <https://www.unileverfoodsolutions.com.mx/dam/ufs-mx/men%C3%BAs-del-futuro-2025/Reporte%20FM.pdf>
- Universidad Anáhuac Think. (2025a, 27 de noviembre). *De lo ancestral a la cocina contemporánea: Tradición con innovación*. Think. <https://merida.anahuac.mx/think/ancestral-a-cocina-contemporanea>
- Valenzuela Gutiérrez, R. (2023, 1 de diciembre). *Composición y funcionalidad de la microbiota intestinal de jurel cola amarilla (Seriola dorsalis) alimentado con dietas adicionadas con ajo* [Tesis de doctorado, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.]. Repositorio Institucional CIAD. <https://ciad.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1006/1227>
- Villanueva, F. A. G. (2025). La influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal: adaptación y fusión de sabores locales y globales. *Ciencia Latina*

Revista Científica Multidisciplinar, 9(1), 4803-4823.
<https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/16186>

Visit Korea (2023, abril 4). *Kimchi*. Korea Tourism Organization. Recuperado 16 de febrero 2026

<https://spanish.visitkorea.or.kr/svc/contents/contentsView.do?vcontsId=140809#:~:text=Existen%20m%C3%A1s%20de%20100%20tipos,y%20preferido%20de%20los%20coreanos>.

Yıkıms, S., Türköl, M., Abdi, G., Imre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Current Research in Structural Biology*, 8, Article 100161.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2666154324004009>

Yusof N., Jaswir I., Jamal P., Saedi Jami M. (2019, 25 de agosto). Texture Profile Analysis (TPA) of the jelly dessert prepared from halal gelatin extracted using High Pressure Processing (HPP). *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Science*. <https://mjfas.utm.my/index.php/mjfas/article/view/1583/pdfs>.

Zhang, Y., & Li, Y. (2025). *Enhancing innovation capabilities, digital management, and corporate competitiveness*. *Finance Research Letters*, 73, 106595.
<https://doi.org/10.1016/j.frl.2024.106595>

Zúñiga Santillán, X. L., Tapia Núñez, D. W., Espinoza Toalombo, R. A., & Romero Cardenas, E. J. (2024). La Competitividad: El anhelo que lleva a una gestión estratégica a las pymes manufactureras de la zona 5 - Ecuador. *Revista Publicando*, 11(43), 1-14. <https://doi.org/10.51528/rp.vol11.id2418>

Anexos

Anexo (1). Instrumento de competitividad



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Económico Administrativas
Licenciatura en Gastronomía
Mapa de competitividad

Somos un grupo de investigadores del Instituto de Ciencias Económico Administrativas (ICEA), dependiente de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), quienes le saludamos cordialmente y a la vez solicitamos de la manera más atenta su autorización para poder desarrollar dentro de la empresa que usted dignamente dirige, el proyecto "Gestión Gastronómica y desarrollo de productos y servicios en el sector de alimentos y bebidas", como parte de los trabajos académicos de esta Universidad.

El objetivo principal Fortalecer la competitividad en el sector de alimentos y bebidas mediante la gestión gastronómica eficiente y el desarrollo de productos y servicios innovadores, que respondan a las tendencias del mercado y a las necesidades de los consumidores, impulsando la calidad, sustentabilidad y diferenciación en la industria.

Datos del Entrevistado

Correo electrónico:	Edad:	
Nombre del establecimiento:	Cargo:	
Nombre completo:	Sexo:	
Último grado de estudios:	Estado Civil:	
¿Esta afiliado a alguna cámara?	¿Cuál?	
Número de empleados:	Inscripción ante Hacienda:	Física Moral

El cuestionario tiene 9 secciones. por favor lea las instrucciones al inicio de cada sección y conteste la alternativa que más se acerca a lo que usted piensa. Sus respuestas son confidenciales y serán reunidas junto a las respuestas de otras empresas restauranteras que están contestando este cuestionario en estos días. Muchas Gracias.

Evalúe en una escala de 1 a 5, donde 1 "Nunca", 2 "Casi Nunca", 3 "Regularmente", 4 "Casi Siempre" y 5 "Siempre", a los siguientes Items.

1. Planeación estratégica

- | | |
|--|--|
| 1.1 La empresa ha realizado un proceso de plantación estratégica en los últimos dos años | |
| 1.2 La empresa tiene una estrategia básica de negocios escrita y conocida por todos los que deben ejecutarla | |
| 1.3 La empresa tiene como política para la toma de decisiones involucrar a las personas responsables para su ejecución y cumplimiento | |
| 1.4 La planeación estratégica es el resultado de un trabajo en equipo y participan en su elaboración quienes son responsables para su ejecución y cumplimiento | |
| 1.5 Se definen objetivos específicos, cuantificables y medibles, junto con un plazo de tiempo definido para su ejecución, por parte de las personas responsables del área o departamento involucrados | |
| 1.6 Al planear se desarrolla un análisis FODA (fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas) para la empresa y el sector donde ésta opera, con la adecuada participación de las áreas. | |
| 1.7 Se analiza con frecuencia el sector donde opera la empresa considerando entre otros factores: nuevos proveedores, nuevos clientes, nuevos competidores, nuevos productos competidores, nuevas tecnologías y nuevas regulaciones. | |
| 1.8 Al formular las estrategias competitivas, se utiliza la técnica de comparar la empresa con las mejores prácticas (benchmarking). | |
| 1.9 El personal esta activamente involucrado en el logro de los objetivos de la empresa, así como en los cambios que demanda la implementación de la estrategia. | |
| 1.10 La planeación estratégica da las pautas para la asignación general de recursos en cada área del negocio de la empresa con un seguimiento efectivo. | |

Evalúe en una escala de 1 a 5, donde 1 "Nunca", 2 "Casi Nunca", 3 "Regularmente", 4 "Casi Siempre" y 5 "Siempre", a los siguientes Items.

2.1 Existen criterios formales para la planeación de la compra de materiales y servicios (pronósticos de venta, disponibilidad, plazo de entrega, etc.).	
2.2 Existe un sistema de abastecimiento flexible eficiente que satisfaga las necesidades de empresa	
2.3 La empresa tiene un plan de contingencia para proveerse de materiales y servicios críticos.	
2.4 En general, el criterio usado para seleccionar proveedores de materiales y servicios, son en el siguiente orden, (1) calidad, (2) servicio, (3) precio y (4) condiciones de pago.	
2.5 La empresa tiene como política negociar con los proveedores los plazos de entrega de mercancías para mantener el inventario en un nivel óptimo según necesidades	
2.6 Hay un nivel óptimo de inventario de materiales para reducir las pérdidas originadas en el mal manejo.	
2.7 El sistema de almacenamiento y administración de inventarios garantiza adecuados niveles de rotación, uso y control de éstos.	
2.8 Con periodicidad programada se compara el inventario físico con el inventario llevado en el kardex (tarjetas o electrónico).	
2.9 La ubicación de la empresa es ideal para el abastecimiento de materiales, mano de obra y para la distribución.	
2.10 La infraestructura e instalaciones de la planta son adecuadas para atender sus necesidades actuales y futuras.	
3. Aseguramiento de la calidad	
3.1 La Gerencia General tiene como filosofía impulsar programas de calidad y capacita adecuadamente a todos los empleados en aspectos de calidad y de mejoramiento continuo.	
3.2 Las normas de calidad para todos los productos de la empresa están debidamente documentadas y son conocidas y aplicadas por las personas responsables de su cumplimiento.	
3.3 Los productos de la empresa cumplen con las normas técnicas establecidas para el sector.	
3.4 El sistema de calidad identifica las necesidades del cliente y lo compara con el servicio ofrecido por la empresa para proponer mejoras o rediseños.	
3.5 El sistema de calidad involucra los controles necesarios para identificar y medir defectos y sus causas en los procesos, los retroalimenta para implementar acciones correctivas y les hace seguimiento.	
4. Comercialización	
4.1 El proceso de planeación genera un plan de mercado anual, escrito y detallado, con responsables e índices de gestión claramente definidos.	
4.2 La empresa tiene claramente definido su mercado objetivo, sus estrategias de penetración, posicionamiento y comercialización.	
4.3 La empresa conoce los segmentos del mercado en que compite, su participación, crecimiento y rentabilidad y desarrolla estrategias comerciales escritas para cada uno de ellos.	
4.4 La empresa establece objetivos o cuotas de venta, de recaudo y de consecución de clientes nuevos a cada uno de sus vendedores y controla su cumplimiento.	
4.5 La empresa dispone de información de sus competidores (en cuanto a reputación, calidad de sus servicios, fuerza de ventas y precios).	
4.6 Las estrategias, objetivos y precios de la empresa están determinados con base en el conocimiento de sus costos, la oferta, la demanda y la situación competitiva.	

Evalúe en una escala de 1 a 5, donde 1 "Nunca", 2 "Casi Nunca", 3 "Regularmente", 4 "Casi Siempre" y 5 "Siempre", a los siguientes Items.

- 4.7 En los últimos dos años, los productos nuevos (menores de 3 años) han generado un porcentaje importante de las ventas y de las utilidades totales de la empresa.
- 4.8 Los recursos asignados al marketing (material publicitario, promociones, etc.) son adecuados y se usan de manera eficiente.
- 4.9 La empresa dispone de un sistema de información y análisis que le permite obtener información actualizada sobre sus clientes, sus necesidades y los factores que guían sus decisiones de compra.
- 4.10 La empresa evalúa periódicamente sus mecanismos de promoción, sistemas de información de mercados y seguimiento de tendencias.
- 4.11 El personal que tiene contacto con el cliente es consciente de sus responsabilidades y tiene suficiente autonomía para atender adecuadamente sus necesidades.
- 4.12 La empresa tiene un sistema de investigación que le permita conocer el nivel de satisfacción del cliente, lo documenta y toma acciones con base en su análisis.
- 4.13 La empresa dispone de catálogos y especificaciones técnicas de sus productos.
- 4.14 La empresa posee una fuerza de ventas capacitada, motivada y competente que apoya el cumplimiento de los objetivos de la empresa.
- 4.15 La empresa ha desarrollado un sistema eficiente de distribución que permite llevar sus productos a sus clientes cuando y donde ellos los necesitan.
- 4.16 La empresa prefiere contratar vendedores con vínculo laboral en lugar de independientes sin vínculo laboral.
- 5. Contabilidad y Finanzas**
- 5.1 El sistema de contabilidad provee información confiable, suficiente, oportuna y precisa para la toma de decisiones.
- 5.2 La Gerencia General recibe los informes de resultados contables en los 10 primeros días del mes siguiente.
- 5.3 Periódicamente (quincenal, mensualmente) se preparan reportes de cuentas por cobrar, organizados por periodos de antigüedad.
- 5.4 La empresa tiene un sistema establecido para contabilizar y controlar sus inventarios.
- 5.5 Existe un sistema claro para definir los costos de la empresa, dependiendo de las características de los servicios.
- 5.6 El sistema de costos de la empresa puede costear rápidamente pedidos con base en datos confiables.
- 5.7 La empresa tiene una planeación financiera formal (presupuestos de ingresos y egresos, flujos de caja, razones financieras, punto de equilibrio, etc.).
- 5.8 La empresa conoce la rentabilidad de cada servicio.
- 5.9 Se comparan mensualmente los resultados financieros con los presupuestos, se analizan las variaciones y se toman acciones correctivas.
- 5.10 La empresa evalúa la utilidad de sus inversiones en equipo, otros activos y en general de sus inversiones.
- 5.11 Los libros de actas, los registros de socios, las reformas de escrituras, la información para el SAT se encuentran al día y están debidamente archivados.
- 5.12 Se ha evaluado la inscripción de la empresa ante la Cámara empresarial respectiva.
- 5.13 Se tiene claramente definido el calendario tributario de la empresa con fechas definidas de entrega de declaraciones y otros documentos.
- 5.14 La empresa aplica los respectivos indicadores a sus declaraciones tributarias y se monitorean sus resultados.

Evalúe en una escala de 1 a 5, donde 1 "Nunca", 2 "Casi Nunca", 3 "Regularmente", 4 "Casi Siempre" y 5 "Siempre", a los siguientes ítems.

5.15 La empresa tiene una planificación tributaria definida, conoce los montos aproximados por pagar en el periodo gravable de los diferentes impuestos, tasas y contribuciones.

6. Recursos humanos

6.1 La empresa tiene un organigrama escrito e implantado donde las líneas de autoridad y responsabilidad están claramente definidas.

6.2 La empresa tiene políticas y manuales de procedimientos escritos, conocidos y acatados por todo el personal.

6.3 Existe una junta directiva que lidere la empresa.

6.4 La empresa cumple con todos los requisitos legales vigentes. (IMSS, INFONAVIT, ISR, IVA, etc.)

6.5 La empresa tiene un programa definido para la capacitación de todo su personal y al personal nuevo se le da una inducción a la empresa.

6.6 Las habilidades personales, las calificaciones, el deseo de superación, la creatividad y la productividad son criterios claves para la remuneración y promoción del personal, así como para la definición de la escala salarial.

6.7 Existe una buena comunicación oral y escrita a través de los diferentes niveles de la compañía.

6.8 La empresa logra que el personal desarrolle un sentido de pertenencia.

6.9 El trabajo en equipo es estimulado a través de todos los niveles de la empresa.

6.10 La empresa ha establecido programas e incentivos para mejorar el clima laboral.

6.11 La empresa realiza frecuentemente actividades sociales, recreativas y deportivas y busca vincular a la familia del trabajador en estos eventos.

6.12 La empresa tiene un programa de salud ocupacional implementado (plan de prevención de enfermedades ocupacionales, seguridad laboral, planes de emergencia, etc.).

6.13 Las instalaciones y los equipos están diseñados para procurar un ambiente seguro para el trabajador.

6.14 La empresa tiene un programa de seguridad del personal para prevenir accidentes de trabajo, los documenta cuando ocurren y toma acciones preventivas y correctivas.

6.15 La empresa lleva un registro de ausentismo ocasionado por enfermedades, accidentes de trabajo y otras causas.

7. Gestión Ambiental

7.1 En el diseño de las instalaciones, la empresa tuvo en cuenta las regulaciones ambientales y el bienestar de sus trabajadores.

7.2 La empresa conoce las normas ambientales que la controlan y establece los procedimientos y procesos para cumplirlas.

7.3 La cultura y la estrategia de la compañía involucran aspectos, impactos y riesgos ambientales.

7.4 La empresa mide el desempeño ambiental frente a metas y estándares preacordados.

7.5 La empresa considera las regulaciones ambientales cuando desarrolla nuevos servicios, o realiza cambios en su infraestructura física.

7.6 Para la selección, instalación, operación y mantenimiento de los equipos se realizaron consideraciones ambientales, además de los aspectos técnicos y económicos.

7.7 Se definen y documentan las tareas, responsabilidades, competencias y procedimientos específicos que aseguren el cumplimiento de las normas ambientales, tanto internas como externas.

7.8 La empresa trata de minimizar el consumo de energía y agua ; además recicla los materiales .

7.9 La empresa ha medido la cuantía del desperdicio, sabe en qué etapa es generado y ha formulado planes para reducirlo.

Evalúe en una escala de 1 a 5, donde 1 "Nunca", 2 "Casi Nunca", 3 "Regularmente", 4 "Casi Siempre" y 5 "Siempre", a los siguientes Items.

8. Sistemas de información

- 8.1 El sistema de información de la empresa está diseñado para satisfacer los requerimientos funcionales de información de la Gerencia General y de todos los departamentos en forma oportuna y confiable.
- 8.2 La empresa esta actualizada en materia de nuevos desarrollos en programas y equipos de cómputo y tiene el personal capacitado para manejarlos.
- 8.3 El diseño técnico y funcional del sistema responde a las necesidades de información de la empresa y es óptimo con relación al tiempo de proceso y seguridad.
- 8.4 Se generan y archivan adecuadamente los documentos de soporte (comprobantes de egresos, recibos de caja, facturas, etc.) en las diferentes áreas de la empresa.
- 8.5 La captura de información genera operaciones simultáneas en las diferentes áreas de la empresa evitando la doble digitación de las transacciones en los diferentes sistemas.
- 8.6 Como política la empresa realiza sistemáticamente copias de respaldo (back-ups) de sus archivos más importantes y los almacena en sitios seguros.
- 8.7 Existen procedimientos de contingencia, manuales o automatizados, en caso de pérdidas de fluido eléctrico o fallas en el equipo de proceso.
- 8.8 La información generada por el sistema es confiable, oportuna, clara y útil y es usada para la toma de decisiones.
- 8.9 La gerencia ha definido reportes que indiquen el tipo de datos requeridos para el proceso de toma de decisiones.

Agradecemos mucho su apoyo en esta actividad ya que su información es muy importante para nosotros para el estudio de la Industria Restaurantera en el Estado de Hidalgo

