

Gastronomía circular como estrategia de revalorización de alimentos: estudio de caso de restaurante de alta cocina Zaranda, Islas Baleares, España.

Regina Mora Muciño ¹

Mitzon Ubaldo Quintana Chávez ¹

Ana Luisa Velázquez Torres ¹

Introducción

La pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA), produce un punto negativo en la seguridad alimentaria y en la nutrición, contribuye de manera significativa en las emisiones de gases de efecto invernadero, la contaminación del medio ambiente, la degradación de los ecosistemas naturales y la pérdida de biodiversidad, además de que representa un desperdicio de los recursos que se utilizan en la producción alimentaria (Cedeño, 2016; FAO, 2019).

Los residuos generados en el eslabón de transformación de la cadena alimentaria son tratados como desperdicios o desechos. Se define desperdicio al producto apto para consumo humano, que no es aprovechado por faltas o carencias en la cadena alimentaria; un ejemplo son las frutas golpeadas. Por su parte, los descartes son aquellas partes de la materia prima que no son consideradas para el consumo humano, como la cáscara de plátano (del Noval y Prado, 2017). Entre los productos con la tasa más alta de desperdicios anuales en el mundo figuran las frutas y hortalizas, raíces y tubérculos, seguidas por los cereales y el pescado, y en último lugar se ubican los cultivos oleaginosos, la carne y productos lácteos (FAO, 2019).

El impacto en cada elemento del plato, sobre la huella de carbono, la huella ecológica y la tierra deben ser prioridad a la hora de comprar, preparar y ofrecer un menú. En la gastronomía circular, la reutilización de productos alimentarios es de gran interés para disminuir la huella de carbono. La utilización de los subproductos para la elaboración de nuevas recetas o nuevos ingredientes son una opción para los sectores complementarios o en las propias cocinas (Aranceta, 2023); esto significaría un gran cambio en toda la cadena de valor del producto, además de una apuesta por la creatividad y la practicidad por parte de los cocineros, no sólo en el ámbito profesional, sino también en el hogar.

En el caso de descartes, es fundamental tener el mismo criterio que se aplica con otras materias primas; es decir, deben ser frescos y de calidad. Si no están en buenas condiciones para comerlos, no estarán en buenas condiciones para fermentarlos, deshidratarlos ni realizar ninguna otra técnica culinaria (del Noval y Prado, 2017).

El objeto del presente trabajo es proporcionar propuestas de revalorización gastronómica a partir de los descartes identificados dentro de las instalaciones del restaurante Zaranda.

¹ Tecnológico Nacional de México/TESTIanguistenco.
anal.velazquez@test.edu.mx

Innovación y producción de alimentos en restaurante español de alta cocina

A través de la observación participativa durante el periodo de septiembre- noviembre de 2023 se hizo un reconocimiento de los productos que se descartan dentro de las instalaciones del restaurante de alta cocina Zaranda, ubicado en el Hotel Princep, Carrer de Bala Roja, Islas Baleares, España.

En la cocina se observaron los descartes generados desde la producción hasta el emplatado. En el descarte, de manera general, se obtiene al instante la materia prima utilizada y su manipulación.

Clasificación de descarte en el restaurante Zaranda

Los descartes correspondientes a pulpa en los frutos y verduras se presentaron con mayor incidencia; estos fueron recortes de betabel,

jitomate amarillo, berenjena y calabaza, y por otro lado, las hierbas, como tallos de cilantro, perejil o puerro fueron otra porción (Tabla 1). El origen del descarte se debió a dos factores: para conseguir un corte perfecto o bien por el deficiente sistema de almacenamiento detectado correspondiente a primeras entradas o primeras salidas; en este sentido, se carece de un control de almacén y de un sistema de cuantificación de demanda de productos, lo que originó que los alimentos permanecieran un tiempo prolongados en el almacén, con su consecuente deterioro. El tipo de descarte generado en el restaurante ratificó lo expuesto por FAO, (2019) quien menciona que las frutas y verduras representan la mayor cantidad de desperdicio.

Tabla 1. *Clasificación de descartes identificados en el restaurante Zaranda*

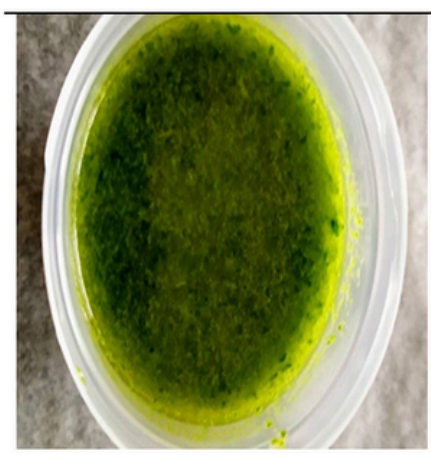
Clasificación de descarte	Productos identificados	Tipo de alimento
Hojas	Hojas de albahaca	Hierba
	Hojas de endivia	Hortaliza
	Hojas de puerro	Verdura
Tallos	Tallos de cilantro	Hierba
	Tallos de perejil	Hierba
Grasas/despuntes	Grasas de carne de cordero	Origen animal
Recortes (Mesocarpio)	Recortes de jitomate negro, amarillo, pera, guaje	Verdura
	Recortes de betabel morado	Verdura/Raíz
	Recortes de betabel blanco	
	Recortes de betabel amarillo	Verdura
	Recortes de calabaza	
	Recortes de rábano	Raíces

Fuente. Elaboración propia.

Revalorización e innovación de recetas a base de descartes en el restaurante Zaranda

Uno de los objetivos de la gastronomía circular es reducir la cantidad de desperdicios (Aranceta, 2023), a través de la revalorización de descartes; en este sentido, las tabla 2 muestra cuatro productos

Tabla 3. Descarte y revalorización gastronómica

	
Aceite de hierbas	Gelatina de tomate
	
Ensalada de endivias	Crema de calabaza

Fuente: Mora Muciño Regina

Revalorización del Betabel: Las recetas propuestas fueron: tortillas, chips, zumos o batidos, puré, ceviche, sopa y ensalada. Las hojas del betabel, así como la cascara, también son comestibles, nutrimentalmente son ricas en potasio, magnesio, calcio y vitamina A, C y K. Con hojas y cáscara se propuso hacer un caldo de verduras, o bien con las hojas freír con cebolla y especias al gusto, para obtener una guarnición o ensalada. Sin embargo, dentro del restaurante estas recetas no fueron viables debido al tipo de menús que se ofrece.

Revalorización de recortes de jitomate: El recorte de jitomate se empleó para la preparación de gelatina de tomate, cuyo ingrediente principal fue el tomate dulce y tomate Cherry, se añadió a esta preparación el zumo de los descartes generados para la elaboración de los puntos. La gelatina de tomate es parte del platillo “anatomía de bogavante”, la cual se compone de un filtrado de la mezcla de tomate y albahaca previamente triturados.

Revalorización de endivia: La endivia fue un insumo utilizado en guarniciones de cordero usada de manera recurrente y sustanciosa. Los descartes de endivias se generaron por el afán de mantener la estética del platillo, con una endivia de gramaje perfecto característico de un restaurante de alta cocina. Con este producto se diseñó una ensalada para el personal.

Revalorización de recortes de calabaza: Se recolectaron las calabazas maduras, así como los recortes que no habían sido aprovechados y esto se procesó para preparar una crema de calabaza con crotones para el personal. La calabaza fue producto de los descartes que se obtuvieron para la elaboración de la guarnición de la langosta; por su parte, los panes se generaron de la comida que proporciona el Hotel Es Príncipe a los empleados del Restaurante. La comida que proporcionó el hotel es aquella que no se consumió en el buffet de huéspedes; sin embargo, en caso de no consumir estos alimentos son desechados en la basura.

Revalorización de hojas y tallos: Con los descartes de hojas se elaboró un aceite de hierbas, el cual se obtuvo de la molienda de los descartes mezclados con aceite de oliva extra virgen. El aceite de hierbas se utilizó en diversos platillos del restaurante, este tuvo muy buena aceptación, fue empleado en la decoración de diversos platillos como la “Anatomía de bogavante”, Raon, entre otros.

A decir de del Noval y Prado, (2019: 9) “cuando el cocinero se dé cuenta del valor real de la materia prima, no sólo del producto comercializado o consumido de forma convencional; comprenderá que otras muchas partes del producto, que antes desechaba por desconocimiento o falta de sensibilidad, tienen el mismo potencial que la porción que sí se considerara completa”.

Conclusiones

La generación de descartes para la producción de diversos platillos y su poca valorización es una problemática latente que no sólo impacta a la industria restaurantera, sino a la cadena alimentaria en sí misma.

La segunda oportunidad de descartes óptimos para consumo humano en el contexto de la gastronomía circular representa una oportunidad para minimizar las cargas ambientales generadas desde la producción primaria hasta el consumidor final.

Para tal efecto, se recomienda hacer uso de los descartes que son generados en mayor medida dentro de los establecimientos de restauración, así como llevar a cabo una buena gestión de almacenamiento de productos, para evitar la pérdida de alimentos por descomposición; de igual modo, se sugiere realizar análisis de demanda de productos, a fin de cuantificar el consumo y abatir el desperdicio de alimentos y su costo asociado.

Bibliografía

Aranceta Bartrina, J. (2023). Las 12 eses de la gastronomía saludable en el siglo XXI. Segovia, España: Real academia de gastronomía, Ministerio de Ciencia e Innovación, (2023), Gobierno de España.

Cedeño Ercilia, F. (2016). El desperdicio de alimentos: una perspectiva desde los estudiantes de administración de empresas de la UPS Guayaquil.

Revista de Ciencias de la Administración y Economía, (2016). 52-64.

del Noval López de Montenegro, B., y Prado Vázquez, D. I. . Revalorización gastronómica de descartes. (2017), España: Basque Culinary Center Fundazioa.

FAO, Food and Agriculture Organization, (23 de agosto de 2019). FAO respalda alianza para reducir pérdida de alimentos en México. Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura.
<https://www.fao.org/mexico/noticias/detail-events/es/c/1649206/>