

REPORTAJE

PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

TECNOLOGÍA Y CREATIVIDAD EN ACCIÓN

La tecnología y la innovación están transformando el sector de la hostelería, revolucionando tanto la forma en que se cocinan los alimentos como la manera en que se presentan a los comensales. Desde técnicas culinarias avanzadas hasta equipos de alta tecnología, la maquinaria actual no solo optimiza los procesos, sino que también permite a los chefs explorar nuevas dimensiones de creatividad y eficiencia en la cocina. Además, la sostenibilidad y el diseño innovador en el empaque juegan un papel crucial, ofreciendo un futuro más responsable y visualmente atractivo para la gastronomía.

> Foto: Cottonbro Studio



La forma en que se elaboran y presentan los alimentos en el entorno hotelero ha experimentado una transformación significativa a lo largo de los años. Lo que alguna vez fue un servicio centrado exclusivamente en la funcionalidad y la rapidez para satisfacer a los huéspedes, hoy se ha convertido en una experiencia gastronómica que busca impresionar, deleitar y contar una historia. Desde los bufets tradicionales hasta los menús de degustación personalizados, la evolución de la cocina en los hoteles refleja cambios en las tendencias culinarias, las expectativas del cliente y el compromiso con la sostenibilidad.

Actualmente, los hoteles no solo compiten por la calidad de sus habitaciones o servicios, sino también por la originalidad y excelencia de su oferta gastronómica. La elaboración de los platos incorpora técnicas innovadoras y una cuidadosa selección de ingredientes locales y frescos, mientras que la presentación visual se ha convertido en un aspecto crucial para crear experiencias memorables. Los comensales esperan mucho más que una simple comida; buscan una propuesta que combine sabor, estética y un toque de creatividad.

Innovación y evolución en la cocina

En la última década, el sector hostelero ha vivido una auténtica revolución impulsada por la innovación en la preparación y presentación de los alimentos. La evolución de la gastronomía ya no se limita solo a la creación de nuevos sabores, sino que abarca el uso de tecnologías avanzadas, técnicas culinarias de vanguardia y un enfoque cada vez más sostenible y personalizado. La demanda de experiencias gastronómicas únicas por parte de los consumidores ha llevado a los chefs

y restaurantes a explorar nuevos horizontes, donde la creatividad y la tecnología se fusionan para transformar cada plato en una obra de arte sensorial.

El auge de la cocina molecular, la cocción al vacío, la impresión 3D de alimentos y el uso de ingredientes poco convencionales han ampliado las posibilidades en el diseño de menús innovadores. Además, la digitalización ha jugado un papel crucial, permitiendo desde la gestión eficiente de procesos hasta la personalización de la oferta gastronómica mediante herramientas basadas en inteligencia artificial.

En este sentido, “la digitalización ha transformado la gestión de la seguridad alimentaria en el sector hostelero. Algunos sistemas permiten una monitorización precisa y continua de parámetros críticos durante la preparación y presentación de alimentos, asegurando el cumplimiento de normativas como el APPCC y optimizando los procesos de calidad”, define António Marvão, Business Unit Manager de Instrumentos Testo.

Por otro lado, Julián Pizzi, National Corporate Chef de RATIONAL, observa que hoy en día, la maquinaria en cocinas permite hacer más showcooking e introducir a los comensales en el proceso creativo y culinario en hostelería. “El diseño de los equipos de cocina está pensado para ser atractivo, siendo el foco de atención para que el público se fije y vea cómo se realizan las elaboraciones. Esta es una tendencia importante a nivel de preparación y presentación de los alimentos que seguirá seguro en auge a lo largo del tiempo”.

Además, para garantizar la seguridad alimentaria durante la elaboración de platos en la hostelería, es fundamental implementar prácticas rigurosas que aseguren la inocuidad de los alimentos. Entre ellas destacan la correcta manipulación de los ingredientes, el mantenimiento de la cadena de frío, la desinfección regular de superficies y utensilios, así como la formación continua del personal en normas de higiene y protocolos de seguridad. También es crucial el uso de sistemas de trazabilidad para identificar el origen de los productos y detectar posibles riesgos en la cadena de suministro. La aplicación de normativas internacionales, como el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), contribuye a identificar y controlar los riesgos potenciales, garantizando

“La demanda de experiencias gastronómicas únicas por parte de los consumidores ha llevado a los chefs y restaurantes a explorar nuevos horizontes”

< Foto: Rational



Fiables como siempre. Más sencillos que nunca.

Nuevos equipos Testo con Bluetooth para medir en alimentos con conectividad a App testo Smart. Gestione los datos fácilmente y cumpla sin esfuerzo las directrices del APPCC.



^ Foto: Rational



^ Foto: Cottonbro Studio

la calidad y seguridad de los alimentos servidos al consumidor. En este sentido, desde Instrumentos Testo destacan que “es esencial implementar sistemas de monitorización que controlen parámetros críticos como la temperatura durante la preparación y almacenamiento de los alimentos”.

En este aspecto, en el sector de la hostelería, la combinación de prácticas para garantizar la seguridad alimentaria con la adopción de técnicas de cocción emergentes es fundamental para ofrecer platos de alta calidad que sean tanto seguros como innovadores.

En la actualidad, los chefs están adoptando una variedad de técnicas de cocción emergentes que permiten explorar nuevas texturas, intensificar sabores y mejorar la presentación de los platos, todo ello manteniendo un enfoque en la sostenibilidad, la eficiencia y la seguridad alimentaria. Una de las más destacadas es la cocción al vacío (sous vide), que consiste en envasar los alimentos en bolsas selladas al vacío y cocinarlos a baja temperatura en un baño de agua controlado durante largos periodos de tiempo. Esta técnica garantiza una cocción uniforme, conservando la jugosidad, los nutrientes y realzando los sabores naturales de los ingredientes, además de permitir una mayor precisión en el punto de cocción, especialmente en carnes y pescados.

Otra técnica en auge es la cocción a baja temperatura, que, aunque similar al sous vide, no requiere necesariamente el envasado al vacío. Se utiliza para obtener texturas más delicadas en carnes, pescados y vegetales, manteniendo su integridad y propiedades nutricionales. Esta técnica es ideal para preservar la suavidad y el sabor de los alimentos, así como para reducir la pérdida de líquidos y nutrientes, lo que resulta en platos más saludables y sabrosos.

Además, la cocción con nitrógeno líquido ha ganado popularidad en la cocina de vanguardia, permitiendo la creación de efectos visuales impactantes y texturas sorprendentes, como crujientes ultra finos o helados instantáneos. Su capacidad para congelar rápidamente los alimentos también ayuda a mantener la calidad de los ingredientes y a crear contrastes de temperatura en un mismo plato, lo que enriquece la experiencia sensorial del comensal.

“Es esencial implementar sistemas de monitorización que controlen parámetros críticos como la temperatura durante la preparación y almacenamiento de los alimentos”

LOS CHEFS ESTÁN ADOPTANDO NUEVAS TÉCNICAS DE COCINA

También destacan el uso de hornos de convección combinados con vapor, que permiten un control preciso de la humedad y la temperatura, lo que resulta en cocciones más homogéneas y saludables. Estos hornos son especialmente útiles para hornear panes y repostería, así como para cocinar carnes y pescados sin que se resequen. Por otro lado, la cocción por inducción ofrece eficiencia energética y precisión térmica, permitiendo alcanzar rápidamente altas temperaturas y mantener un control exacto durante todo el proceso de cocción, lo que mejora la seguridad en la cocina y optimiza el tiempo de preparación.

Otras técnicas emergentes incluyen la cocción a presión inversa, que utiliza la presión negativa para acelerar la infusión de sabores en los alimentos, y la cocción en hornos de infrarrojos, que permite una distribución uniforme del calor y una mayor rapidez en la preparación de ciertos platos. Estas innovaciones no solo enriquecen la creatividad culinaria, sino que también optimizan los procesos en la cocina profesional, permitiendo a los chefs ofrecer experiencias gastronómicas únicas, eficientes y de alta calidad.

Al mismo tiempo, Julián Pizzi detalla que, para evitar la contaminación cruzada, es crucial seguir una serie de medidas preventivas como la separación de alimentos, la higiene del personal y la de los mismos equipos y utensilios de trabajo. “La tecnología va siempre de la mano de una mejor gestión y control de los aparatos. También es importante tener en cuenta que los alimentos se cocinen a las temperaturas adecuadas para eliminar posibles patógenos y mantener los alimentos cocidos a temperaturas seguras hasta su consumo”.

Maquinaria y tecnología

En la actualidad, la tecnología está desempeñando un papel transformador en el sector de la hostelería, específicamente en la preparación de alimentos. De este modo, equipos avanzados están permitiendo a los chefs y restauradores mejorar la calidad de los platos, optimizar procesos y aumentar la eficiencia en las cocinas profesionales. Desde hornos inteligentes hasta robots de cocina y equipos de cocción a baja temperatura, la tecnología está revolucionando cada aspecto de la cocina, lo que facilita la innovación gastronómica y mejora la experiencia del cliente. Sin embargo, al invertir en maquinaria para una cocina profesional, no solo se deben considerar las tendencias tecnológicas, sino también una serie de factores clave que garantizarán la rentabilidad y el rendimiento del negocio.

araven
FOOD SAFETY INNOVATION

Cubetas BASIC Gastronorm

NOVEDAD en HIP 2025

IIP Horeca Professional Expo
Nº STAND: 4C333



Fabricadas en polipropileno, las nuevas cubetas y tapas Araven son la solución práctica y asequible para la preparación y conservación de alimentos en la hostelería.

La gama GN más completa para la conservación de alimentos:



Herméticos Araven



Cubetas exposición frío



Contenedores ABS



Cubetas Basic PC



Cubetas Premium PC

En este sentido, António Marvão indica que los sistemas digitales de gestión de calidad, están revolucionando la preparación de alimentos al proporcionar una monitorización precisa y en tiempo real de parámetros críticos, asegurando la calidad y seguridad en los procesos culinarios.

Algunos tipos de maquinaria que se utilizan en el sector más habitualmente son:

Hornos inteligentes: Los hornos inteligentes se han convertido en una de las herramientas más revolucionarias en la cocina profesional. Equipados con sensores de temperatura y humedad, estos hornos ajustan automáticamente el tiempo y la temperatura de cocción para asegurar resultados consistentes y de alta calidad. Además, muchos modelos permiten la programación remota mediante aplicaciones móviles, lo que facilita la gestión de las cocinas de manera más eficiente. Su capacidad para cocinar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo, ajustando las condiciones de cada uno, optimiza el flujo de trabajo y reduce los tiempos de preparación. Algunos incluso incluyen opciones de autolimpieza, lo que disminuye la carga de trabajo del personal y asegura condiciones higiénicas.

Máquinas de sous vide: La técnica de cocción al vacío a baja temperatura ha ganado mucha popularidad en los últimos años, y las máquinas de sous vide han sido esenciales en este proceso. Estos dispositivos permiten cocinar los alimentos en bolsas selladas al vacío a temperaturas controladas de manera

precisa durante largos períodos. Esto resulta en una cocción perfecta, que conserva la jugosidad, los nutrientes y las propiedades organolépticas de los ingredientes, algo difícil de lograr con métodos tradicionales. Las máquinas de sous vide son ideales para carnes, pescados, vegetales y hasta postres, permitiendo una preparación más eficiente y con un control más exacto sobre los puntos de cocción. Además, algunos modelos de gama alta ofrecen conectividad Wi-Fi, lo que facilita la gestión del proceso de cocción de manera remota.

Robots de cocina y procesadores automáticos: Los robots de cocina son dispositivos multifuncionales que pueden realizar una variedad de tareas, desde picar y mezclar hasta amasar y batir. Estos equipos han ganado popularidad en las cocinas profesionales debido a su capacidad para automatizar procesos repetitivos y tediosos, lo que permite a los chefs concentrarse en tareas más creativas. Las mezcladoras planetarias y los procesadores de alimentos automáticos ayudan a reducir la carga de trabajo manual y mejoran la eficiencia en la cocina. Con características avanzadas como ajustes de velocidad

“Desde hornos inteligentes hasta robots de cocina y equipos de cocción a baja temperatura, la tecnología está revolucionando cada aspecto de la cocina”

▼ Foto: Valeria Boltneva



▼ Foto: Mizumo



FRUTOS SECOS, FRUTAS
DESECADAS Y
CHOCOLATEADOS

ESPECIALISTAS
EN CADENAS
HOTELERAS

Itac Professional lo forma un equipo de personas que trabaja no solo para ofrecerte el mejor producto, sino también el mejor servicio. Tu partner de negocio con el que no tendrás que preocuparte por nada.

- Expertos en el producto y en el sector de la hotelería.
- Gama para cocina, barra de bar y desayuno.
- Máximo estándares de calidad y de seguridad alimentaria.
- Selección de productos libres de alérgenos
- Servicio garantizado durante toda la temporada.

Itac Profesional,
la marca B2B de Importaco
info@importaco-itac.com
www.itac-profesional-com



Conoce nuestra gama completa escaneando el código QR



INGREDIENTES SABROSOS Y SALUDABLES PARA BUFÉ



EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO PARA EL MOMENTO DEL APERITIVO Y DESAYUNOS



EL TOQUE QUE REALZA CUALQUIER RECETA

LA TECNOLOGÍA ESTÁ TRANSFORMANDO EL SECTOR HOSTELERO

✓ Foto: Cottonbro Studio



variable y tiempos de trabajo programables, estos robots son esenciales para la creación de masas, salsas, sopas y otros ingredientes base, agilizando el flujo de trabajo y aumentando la productividad. Además, estos equipos a menudo son compactos y fáciles de limpiar, lo que es un factor clave en cocinas de alto rendimiento.

Freidoras y parrillas sin aceite: La tendencia hacia una cocina más saludable ha impulsado el desarrollo de freidoras sin aceite y parrillas eléctricas que permiten cocinar con una cantidad mínima o sin grasa. Estos equipos utilizan aire caliente o tecnología de inducción para freír, asar y cocinar, ofreciendo opciones más ligeras para los menús. Las freidoras de aire han ganado mucha popularidad en restaurantes que buscan opciones más saludables sin sacrificar el sabor o la textura crujiente. Estas máquinas son rápidas, fáciles de usar y, en muchos casos, también cuentan con opciones de autolimpieza, lo que facilita su mantenimiento.

Impresoras 3D de alimentos: Aunque todavía en una fase experimental para algunos, las impresoras 3D de alimentos están comenzando a introducirse en restaurantes de alta gama. Estas impresoras permiten crear estructuras y decoraciones personalizadas con ingredientes comestibles, como chocolate, masa o incluso proteínas. Esta tecnología abre un abanico infinito de posibilidades para diseñar platos innovadores y presentar alimentos de una manera totalmente nueva. La capacidad de personalizar la forma y la textura de los alimentos proporciona una ventaja competitiva en el ámbito gastronómico, especialmente en restaurantes que buscan sorprender a los comensales con experiencias únicas.

Exprimidores de zumo automáticos: “Están transformando la hostelería al elaborar zumo fresco, exprimiendo cítricos de forma rápida y eficiente, lo que resulta esencial para establecimientos como bares, cafeterías, restaurantes y hoteles con alto volumen de servicio. Garantizan una calidad constante en el producto, ofreciendo a los clientes zumos de naranja naturales que mantienen su sabor y nutrientes intactos, lo que incrementa tanto la productividad como la satisfacción del consumidor”, define José Luis Espinosa, CEO de la empresa Mizumo.

Máquinas de hielo y agua molecular: Equipos que producen hielo seco y agua molecular están revolucionando la presentación de los platos, especialmente en el ámbito de la cocina de vanguardia. El hielo seco, por ejemplo, se utiliza para crear efectos

visuales sorprendentes, como humo o niebla que aparece cuando se pone en contacto con líquidos calientes, aportando un toque dramático a la experiencia gastronómica. Las máquinas de agua molecular, por otro lado, permiten manipular líquidos para crear esferas, geles y espumas, lo que agrega una dimensión completamente nueva en la presentación de platos y cócteles.

Cámaras de fermentación y secado: Los avances en la fermentación controlada y el secado de alimentos han permitido la creación de nuevos sabores y texturas. Las cámaras de fermentación son esenciales para la producción de alimentos como pan artesanal, quesos, yogur o incluso productos fermentados como kimchi y kombucha. Estas cámaras controlan la temperatura, la humedad y el tiempo, asegurando un proceso de fermentación consistente. Por otro lado, las máquinas de secado a baja temperatura permiten la creación de alimentos deshidratados, como frutas, vegetales y carnes, que se pueden utilizar tanto para platos tradicionales como innovadores.

Estas innovaciones no solo están mejorando la calidad de los alimentos, sino que también están transformando la manera en que los chefs pueden experimentar y ofrecer nuevas experiencias gastronómicas a los clientes. La incorporación de estos equipos tecnológicos en las cocinas de hostelería no solo aumenta la eficiencia, sino que también permite un nivel de creatividad sin precedentes.

Pero, al invertir en maquinaria para una cocina profesional de hostelería, es crucial tener en cuenta una serie de factores que no solo afectan la operatividad diaria, sino también la rentabilidad y el rendimiento a largo plazo del negocio. Según el tipo de cocina, “el restaurador escogerá su maquinaria en función del menú que vaya a ofrecer a sus clientes. También se valora enormemente la capacidad y el tamaño de los mismos para trabajar de forma cómoda dentro del espacio disponible”, determinan desde Rational.

Eficiencia energética: Al invertir en equipos de cocina profesional, es crucial priorizar aquellos que sean eficientes en cuanto a consumo energético. Los equipos que optimizan el uso de electricidad o gas no solo ayudan a reducir los costos operativos a largo plazo, sino que también contribuyen a un entorno más sostenible.

Durabilidad y fiabilidad: La durabilidad de los equipos es un factor fundamental a considerar. En la hostelería, donde la maquinaria está en uso constante, es esencial adquirir productos que sean robustos y de alta calidad, capaces de soportar un alto volumen de trabajo sin desgastarse rápidamente. La fiabilidad de los equipos asegura que las operaciones diarias no se vean interrumpidas por fallos imprevistos o mal funcionamiento, lo cual podría afectar negativamente la experiencia del cliente y los tiempos de servicio.

Facilidad de uso y mantenimiento: La maquinaria debe ser fácil de operar para que el personal de cocina pueda utilizarla

 **INTARCON**

Nuevos desarrollos

CR-NPD



**Compactos comerciales
R290**

CV-NPD



DM-ND/SD



**Sistema Waterloop
R290**

CR-NN



**Compactos comerciales
R455A**

CV-NN



EH-NN



**Semicompactos
comerciales
R455A**

EF-NN



**Diseñados por y para
instaladores**



www.intarcon.com



^ Foto: Instrumentos Testo

de manera eficiente, sin complicaciones. Además, la facilidad de mantenimiento es un factor clave, ya que los equipos que requieren menos tiempo de servicio y limpieza permiten que la cocina opere de manera fluida.

Adaptabilidad y versatilidad: La adaptabilidad de los equipos es otro factor importante, ya que la cocina profesional suele enfrentar cambios en el menú o en las demandas del cliente. Invertir en maquinaria versátil, que pueda ajustarse a diferentes tipos de cocción o necesidades operativas, ofrece una mayor flexibilidad y un mejor retorno de la inversión.

Coste inicial y retorno de la inversión (ROI): Aunque el coste inicial de algunos equipos tecnológicos de cocina avanzada puede ser elevado, es importante analizar el retorno de la inversión (ROI) a largo plazo. Los equipos que mejoran la eficiencia, reducen el tiempo de preparación, y aumentan la capacidad de producción, pueden generar un ahorro significativo a lo largo del tiempo, justificando el gasto inicial.

Automatización y robótica

La automatización y la robótica están revolucionando el sector de la hostelería al mejorar la eficiencia y la calidad de los alimentos servidos en los restaurantes. Estos avances tecnológicos permiten que tareas repetitivas y laboriosas, que tradicionalmente requerían intervención manual, sean realizadas por máquinas con una precisión y consistencia inalcanzables para los seres humanos, lo que se traduce en una cocina más rápida, organizada y con menores márgenes de error, lo que mejora tanto el flujo de trabajo

“Al invertir en maquinaria para una cocina profesional, factores como la eficiencia energética, la durabilidad de los equipos, su facilidad de uso y mantenimiento, y su versatilidad son clave”

como la experiencia del cliente. Al invertir en maquinaria para una cocina profesional de hostelería, factores como la eficiencia energética, la durabilidad de los equipos, su facilidad de uso y mantenimiento, y su versatilidad son clave para maximizar los beneficios de la automatización. “La automatización mejora la eficiencia y calidad en los restaurantes al permitir una gestión proactiva de la seguridad alimentaria, reduciendo errores humanos y optimizando los procesos de preparación y servicio”, confirman desde Instrumentos Testo.

A lo que desde Mizumo añaden que la automatización está transformando la eficiencia y la calidad en la hostelería, y en el caso de sus exprimidores automáticos de zumo, estas tecnologías ofrecen varias ventajas clave:

Eficiencia operativa: Los exprimidores automáticos permiten extraer grandes cantidades de zumo rápidamente, reduciendo la carga de trabajo del personal y los tiempos de espera de los clientes.

Consistencia en la calidad: Garantizan la misma cantidad, sabor y frescura en cada vaso de zumo, mejorando la calidad del producto y la satisfacción del cliente.

NUEVO

— NO MÁS LÍMITES —
A TU IMAGINACIÓN

**¡PONLE
ROCK&ROLL
A TUS PLATOS!**

**FÁCIL APERTURA
Y SIN DESPERDICIO**

**DESCUBRE LA NUEVA GAMA
TECNOLOGÍA AMBIENTE
DE CEREALES Y LEGUMBRES EN DOYPACK**

- ✓ AHORRO DE COSTES Y ALMACENAMIENTO
- ✓ PRÁCTICO, ÚNICO E INNOVADOR
- ✓ MODERNO Y DE TENDENCIA
- ✓ SEGURIDAD Y CALIDAD

Reducción de errores humanos: La automatización minimiza los errores, asegurando una mayor precisión en la extracción del zumo y reduciendo el desperdicio.

Mejora de la experiencia del cliente: La reducción de tiempos de espera y la calidad consistente contribuyen a una experiencia más ágil y satisfactoria para el cliente.

En resumen, “los exprimidores automáticos no solo mejoran la eficiencia interna, sino que también ofrecen una experiencia de cliente superior, gracias a la rapidez, precisión y calidad constantes”, explica.

En definitiva, “la automatización va a ser siempre una ventaja a nivel de agilidad. Sin embargo, es importante no perder el foco en la calidad y la supervisión humana en estos procesos automáticos es siempre relevante”, concretan desde Rational.

Presentación de los alimentos

La presentación de los alimentos juega un papel crucial en la percepción de la calidad gastronómica por parte de los clientes. No se trata solo de que el plato sea visualmente atractivo, sino de cómo la disposición de los ingredientes puede influir

en la experiencia sensorial completa. Cuando un plato está bien presentado, no solo se despierta el interés del comensal, sino que también se crea una conexión emocional que eleva la percepción del sabor y la frescura. Los clientes suelen asociar un diseño cuidado y estéticamente atractivo con una cocina de calidad. La forma en que se organizan los colores, las texturas y las formas no solo estimula el apetito, sino que también genera una expectativa de sabor, convirtiéndose en un primer indicio de la calidad del producto.

En este sentido, una buena combinación de colores es clave: la incorporación de ingredientes vibrantes como hierbas frescas, frutas o verduras de temporada no solo añade frescura, sino que también ayuda a dar un aspecto más dinámico y apetitoso al plato. Las técnicas de emplatar juegan un papel esencial, como el uso de espumas, salsas en formas artísticas o la disposición de los alimentos en capas que generen un equilibrio visual. Además, el uso de platos adecuados y utensilios innovadores, como los platos de formas inusuales o los elementos comestibles como decoraciones, pueden transformar incluso los platos más sencillos en verdaderas obras de arte culinarias.

En este aspecto, Julián Pizzi confirma que, para mejorar la apariencia de los platos, los y las chefs pueden comenzar uti-

“Las innovaciones tecnológicas y las tendencias de diseño están marcando una gran diferencia en la presentación de los alimentos dentro de la hostelería”

lizando colores vibrantes. Incorporar una variedad de colores en el plato no solo lo hace más atractivo, sino que también sugiere frescura. “Los ingredientes frescos como verduras, frutas y hierbas suelen tener colores vivos que pueden destacar. Además, la presentación en capas o de manera estructurada añade profundidad y dimensión al plato, resaltando diferentes texturas y sabores”. Además, detalla que el uso de guarniciones frescas como hierbas, flores comestibles o ralladuras de cítricos puede añadir un toque de frescura y color. “Es importante que las guarniciones sean comestibles y complementen el sabor del plato”.

En relación a esto, las innovaciones tecnológicas y las tendencias de diseño están marcando una gran diferencia en la presentación de los alimentos dentro de la hostelería. Uno de los avances más notables es el uso de impresoras 3D de alimentos, que permiten crear formas complejas y personalizadas con ingredientes comestibles, llevando la presentación de platos a un nivel completamente nuevo.

Además, el concepto de presentación molecular está ganando fuerza, utilizando técnicas como la esferificación o la creación de espumas para añadir una dimensión extra al plato, no solo en sabor, sino en textura y apariencia. La comida interactiva, donde el comensal puede interactuar con la presentación del plato, también está tomando protagonismo, lo que permite que los restaurantes ofrezcan experiencias únicas.

Por otro lado, la tendencia hacia el uso de ingredientes locales y sostenibles también se refleja en la presentación, priorizando platos que muestran la frescura y el origen de los productos de manera visual. “Estas innovaciones no solo enriquecen la estética del plato, sino que también refuerzan la percepción de calidad, frescura y creatividad que los clientes valoran cada vez más”.

Por otro lado, no debemos dejar de lado la sostenibilidad. Los establecimientos están utilizando materiales naturales y reciclados en su diseño, así como iluminación de bajo consumo y sistemas eficientes de calefacción y refrigeración. Además, el uso de envases sostenibles y la reducción de residuos son prioridades clave. La gastronomía inmersiva también está ganando popularidad en la presentación de platos. Esta tendencia busca crear experiencias gastronómicas que involucren todos los sentidos, utilizando elementos visuales, auditivos y táctiles para enriquecer la experiencia del comensal.

“CUANDO UN PLATO ESTÁ BIEN PRESENTADO,
SE CREA UNA CONEXIÓN EMOCIONAL”

▼ Foto: Rational



▼ Foto: Pietro Jeng



WE MADE IT BEST

Blocksystem:
ecology, smartness, technology



REFRIGERANTE
NATURAL
LEVI
44%



AHORRO*
ENERGÉTICO
-21%



ELECTRÓNICA
RIV-OLUTION



CONTROL REMOTO
VIA APP



VS instalación en pared



CM montaje en techo

Nuevos equipos compactos R290 para cámaras frigoríficas

Nueva estructura, nuevo circuito termodinámico,
testado en el VAG Refrigeration Laboratory,
y renovada **electrónica de última generación**
con función Smart Defrost.
En una palabra: **BEST**

*Referido a nuestra gama anterior de R290. El ahorro frente a los equipos con HFC llega al 40%.

RIVACOLD
MASTERING COLD

BC SYSTEMS
THINKING FUTURE

C/ Juli Galvo Brusson, 9-11 | 08918 Badalona, Barcelona, Spain
Tél. +34 934 094 099 | +34 626 850 424
info@e-bcsystems.com | www.e-bcsystems.com



^ Foto: Envapro



^ Foto: PuntoQPack



^ Foto: Envapro

LOS ENVASES SE REINVENTAN

No olvidemos el packaging

En un contexto donde la sostenibilidad se ha convertido en una prioridad para los consumidores, el packaging o envase de los alimentos en el sector de la hostelería no solo cumple una función práctica, sino también estética y ecológica.

“El packaging sostenible es aquel diseñado para minimizar el impacto ambiental, utilizando materiales reciclables, biodegradables o compostables. En hostelería, es clave para reducir residuos y cumplir con las expectativas de clientes cada vez más conscientes del medio ambiente, fortaleciendo la responsabilidad social de los establecimientos y mejorando su percepción pública”, expone Jesús de la Fuente, CEO de PuntoQPack. A lo que Antonio Otero, director general de ENVAPRO añade que el uso de packaging sostenible mejora significativamente la imagen de los establecimientos hosteleros. “Los consumidores asocian esta práctica con una empresa comprometida, responsable y moderna. Un restaurante que utiliza envases compostables, como puede ser un estuche de hamburguesa de caña de azúcar, logra proyectarse como referente en sostenibilidad, generando confianza y fidelidad entre sus clientes”.

Además, explica que este tipo de acciones genera un vínculo especial con el consumidor, que valora cada vez más el esfuerzo de las marcas por minimizar el impacto ambiental. Algo que comparten desde PuntoQPack, quienes indican que el packaging sostenible proyecta un fuerte compromiso con la sostenibilidad, lo que genera confianza y lealtad entre los clientes. Del mismo modo, “refuerza la imagen de marca como un negocio ecofriendly, alineado con valores ambientales, lo que puede atraer un público más consciente y diferenciar al establecimiento en el mercado”.

Asimismo, la fidelización de clientes, la mejora en la percepción de marca y el cumplimiento de normativas ambientales son solo algunos ejemplos. Igualmente, “muchos envases sostenibles son polivalentes, lo que permite reducir el inventario y optimizar los recursos. No hay que olvidar que también se evitan tasas relacionadas con el uso de plásticos como el llamado ‘impuesto al plástico’ que desde 2023, por la Ley de Residuos y Suelos Contaminados, obliga a cobrar los envases de plástico, como vasos y tapas, e indicar su valor en el ticket de venta, como ya ocurre desde hace años con las bolsas de plástico. Asimismo, desde este año procede la declaración de envases obligatoria, la cual pagarán más tasas aquellos envases más contaminantes”, analizan desde Envapro.

ONNERA Contract

COCINAS
BUFFETS
F&B
PROYECTOS

