

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y  
ARTES DE CHIAPAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y  
ALIMENTOS**

**TESIS PROFESIONAL**

**COCINA FUSIÓN EN LA  
GASTRONOMÍA DULCE DE CHIAPAS**

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE**

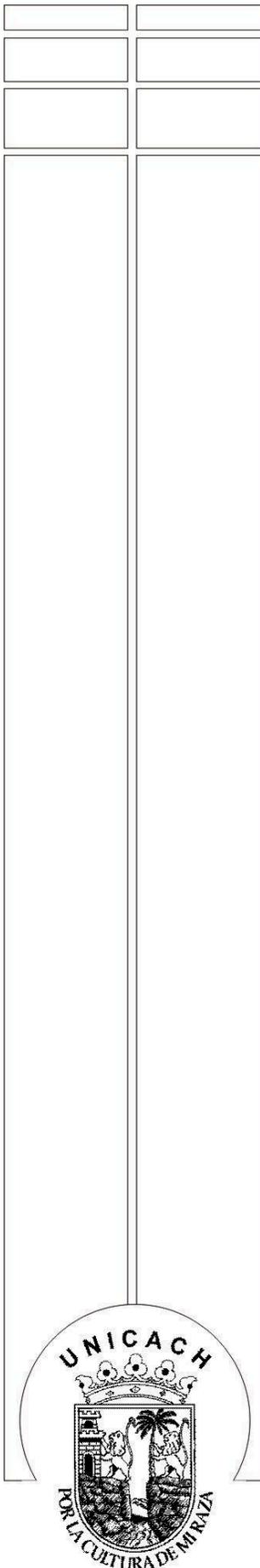
**LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

**PRESENTA**

**LUIS GAEL ENCISO LAVARIEGA**

**DIRECTORA DE TESIS**

**MTRA. ARELY TÉLLEZ OROZCO**



**TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS**

**MAYO 2025**



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 30 de mayo de 2025

C. Luis Gael Enciso Lavariega

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
Cocina Fusión en la Gastronomía dulce de Chiapas

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Tlayuhua Rodríguez García

Mtra. Paulina Ayvar Ramos

Mtra. Arely Téllez Orozco



Firmas

COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

# AGRADECIMIENTOS

Quisiera agradecer a muchas personas, empezando principalmente por mis padres, quienes me dieron todas las herramientas y posibilidades para hacer de mi carrera, una realidad, de principio a fin, me apoyaron en mis acciones y decisiones mientras estudiaba la licenciatura, quienes me dieron su cariño y amor desde mi nacimiento, hasta esta etapa de mi vida, dónde soy un adulto, y aún me siguen demostrando una enorme calidez comparable a las de mi niñez, sólo puedo decir, que los amo.

A mis hermanos, quienes pese a que en ocasiones pudimos haber discutido y mostrar desinterés por ciertos temas, el cariño y el amor que existe entre nosotros es real, y daría lo que fuera por ellos sin dudarlo.

A varios de mis compañeros de la Universidad, quienes en múltiples ocasiones me apoyaron de diferentes maneras, y me mostraron su cariño como sólo ellos lo saben mostrar, cada persona es muy diferente entre sí, y ellos, pese a ser personas tan complejas y a su vez, simples, me demostraron mucho de lo que los define como seres humanos.

A mis amigos de la facultad, quienes me apoyaron y me acompañaron para hacer el tiempo más ameno, y olvidarme de algunos de los problemas de la universidad, quienes me mostraron una enorme calidez con su compañía, a ellos puedo decir que los quiero con mucha fuerza, y que, espero puedan terminar la carrera sin mayor dificultad.

A algunas pocas personas, quienes no puedo mencionar sus nombres porque nuestros caminos se separaron hace tiempo, pero que en su momento, me dieron consejos o directamente me apoyaron con la elaboración de este proyecto, a lo que sea con sus vidas, les deseo el mayor de los éxitos a esas increíbles personas.

A dos amigos, que si hicieron tan cercanos e importantes en mi vida general, en mis últimos meses como universitario, quienes me guiaron en diferentes procesos, me apoyaron en la toma de algunas decisiones de mi vida, y que, de no ser por ellos, la vida para mí en esa tiempo hubiera sido complicada, no los amo porque los haya necesitado, los amo porque simplemente llegaron a mi vida y me acompañaron de la forma en como sabían hacerlo, fueron las dos personas más importantes que conocí en la carrera y que, de corazón espero seguirlos viendo en el futuro.

A una amiga de internet, la cual conocí durante la pandemia a través de un juego online, y que, de no ser por ella, no habría tenido la suficiente motivación para seguir adelante en esa temporada, no sólo me dió carácter, me dio conocimiento, y me dió sabiduría, no hay persona a quien pueda admirar desde esa perspectiva, como ella, firme y noble, pero que en su corazón guarda un cúmulo de emociones que te puede demostrar cuando te tiene la suficiente confianza.

A todos aquellos colegas y maestros que me apoyaron y dieron el conocimiento para resolver múltiples problemáticas, destacando principalmente a aquellos que me ofrecieron su mano cuando me sentía débil.

A aquellos amigos importantes fuera de la carrera, que me dieron su cariño y amor, e hicieron de mi vida, mucho más alegre de la que pudo haber sido sin ellos.

A mi mejor amiga, que, con su carácter fuerte y en algunas ocasiones, medio irracional, me acompañó en todo una gran etapa de mi vida, conoció mis altos y bajos, y muchas de las verdades que escondo tanto de mi hacia otros, una versión muy original de mi, y a quien, más que una amiga, la considero una persona más de mi familia, tanto a ella como a su madre, quien en todo momento me recibió con tanto cariño en su casa como si fuera la mía.

A ciertos personajes de la ficción, quienes en sus historias, pude hallar cierta motivación para seguir adelante y cierta inspiración para hacer cosas que tal vez nunca hubiesr hecho, para aquellos que me conocen, saben quienes son, y con eso me basta.

Y por último, pero no menos importante, a mi artista favorita, de nombre Aurora, quien con sus canciones tan melodiosas, en conjunto de su angelical voz, logró acompañarme desde el principio, hasta el final de mi carrera universitaria, hizo más fácil y ameno cada situación en mi vida, desde estudiar para un examen, así como el transporte del día a día de mi casa hasta la facultad.

# CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	1
JUSTIFICACIÓN.....	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
OBJETIVOS.....	4
General.....	4
Específicos.....	4
MARCO TEÓRICO.....	5
Francia.....	10
Italia.....	13
India.....	16
Japón.....	20
Estados Unidos.....	23
La cocina chiapaneca.....	26
METODOLOGÍA.....	30
Diseño de investigación.....	30
Población.....	30
Muestra.....	31
Muestreo.....	31
Variables.....	32
Instrumentos de medición.....	33
Descripción de las técnicas a utilizar.....	34
Descripción del análisis estadístico.....	35
PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	36
Creme Brulee.....	37
Tiramisú.....	40
Mochi.....	43
Gulab Jamun.....	47
Brownie.....	51
Recetas estándar.....	54
CONCLUSIÓN.....	63

<b>PROPUESTAS Y/O RECOMENDACIONES.....</b>	<b>66</b>
<b>REFERENCIAS DOCUMENTALES.....</b>	<b>67</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>70</b>
<b>Anexo 1.....</b>	<b>70</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

IMAGEN 1. Creme Brulee.....	12
IMAGEN 2. Tiramisú.....	15
IMAGEN 3. Gulab Jamun.....	19
IMAGEN 4. Mochi.....	22
IMAGEN 5. Brownie.....	24
IMAGEN 6. Resultado final del postre 1.....	37
IMAGEN 7. Ponderación obtenida sobre el postre 1.....	39
IMAGEN 8. Resultado final del postre 2.....	40
IMAGEN 9. Ponderación obtenida sobre el postre 2.....	42
IMAGEN 10. Resultado final del postre 3.....	44
IMAGEN 11. Ponderación obtenida sobre el postre 3.....	46
IMAGEN 12. Resultado final del postre 4.....	47
IMAGEN 13. Ponderación obtenida sobre el postre 4.....	49
IMAGEN 14. Resultado final del postre 5.....	51
IMAGEN 15. Ponderación obtenida sobre el postre 5.....	53
IMAGEN 16. Ingredientes del <i>Creme Brulee</i> Chiapaneco.....	56
IMAGEN 17. Ingredientes del Tiramisú Chiapaneco.....	58
IMAGEN 18. Ingredientes del <i>Gulab Jamun</i> Chiapaneco.....	59
IMAGEN 19. Ingredientes del <i>Brownie</i> Chiapaneco.....	61
IMAGEN 20. Ingredientes del <i>Mochi</i> Chiapaneco.....	62

# INTRODUCCIÓN

La cocina fusión es una corriente gastronómica que ha evolucionado con el paso del tiempo, basada en el encuentro y la integración de distintas culturas culinarias. Este tipo de combinaciones existen desde tiempos antiguos, cuando imperios o reinos establecían colonias en tierras extranjeras, lo cual permitía un intercambio entre ingredientes y conocimientos.

Ese contacto dio lugar a nuevos platillos e incluso a nuevas formas de cocinar. Aunque muchos de estos intercambios fueron consecuencia de conflictos, también hubo casos donde sucedieron de manera más pacífica, como el encuentro entre el mundo indígena de nuestra región y la España del siglo XV. Claro, exceptuando todo lo que ocurrió después, durante la caída de Tenochtitlan y otros pueblos indígenas.

En ese mismo contexto, la gastronomía tradicional de Chiapas ha venido enfrentando un desplazamiento constante. Factores como la globalización, la modernización del estado y el auge de las redes sociales han difundido tendencias gastronómicas extranjeras que, aunque interesantes, han terminado por opacar lo regional. La curiosidad del público por probar nuevos sabores y la rápida respuesta del sector restaurantero a esta demanda han hecho que nuestros platillos tradicionales sean cada vez menos visibles, sobre todo entre los jóvenes.

Por ello, en el presente trabajo se propone rescatar y revalorizar la cocina dulce chiapaneca a través de una propuesta de cocina fusión. Se busca integrar productos y técnicas de repostería destacadas de otras culturas, tomando como base la información disponible en plataformas especializadas en gastronomía, y combinarlas con ingredientes, dulces y productos típicos de nuestra región. Se desarrollarán al menos cinco recetas que reflejen este mestizaje, respetando la estructura, composición y/o técnicas de ambos tipos de cocina. Además, se incluirá la opinión y crítica de jóvenes entusiastas de la repostería, con el objetivo de valorar más nuestra cocina y mantenerla viva sin dejar de innovar.

# JUSTIFICACIÓN

Chiapas es una región rica en cultura, tradiciones y, sobre todo, en una vegetación bella y extensa. Es precisamente por esto que cada año recibe a un sin número de turistas de diversas regiones del mundo, sin embargo, aunque la gastronomía chiapaneca es una opción excelente no solo para el consumo del día a día, sino también para conocer más sobre la cultura, en algunos aspectos sigue siendo desconocida cuando se trata de implementarla en una carta de restaurante, no es que sea una mala cocina, sino que los sabores únicos que ofrece Chiapas pueden resultar ajenos para algunos comensales, quienes tienden a elegir lo que les resulta familiar, incluso en la cocina dulce.

Si bien Chiapas cuenta con una gran variedad de sabores únicos, muchos de estos no generan el impacto deseado en los paladares de los comensales que nos visitan, gran parte de los turistas, ya sean nacionales o internacionales, sino que buscan experiencias culinarias únicas, e incluso que estén relacionados a lo artesanal, el problema radica en que sus gustos son diferentes a los nuestros, lo que hace necesario atraerlos con propuestas novedosas y sabores que se alejen de lo convencional, y es ahí donde entran los gastrónomos o aspirantes para resolver esas situaciones.

Existen ya diversas iniciativas para modificar o sofisticar los platillos tradicionales, pero en ocasiones, este cambio es tan radical que se pierde la esencia del platillo original y la historia que lo respalda. Al aplicar la cocina fusión, se deben considerar dos aspectos fundamentales: primero, respetar la esencia de la receta original, sin transformarla completamente, verificando que sea completamente la receta original, y segundo, preservar elementos clave en su preparación, como la estructura visual, las técnicas de cocina e inclusive hasta el emplatado.

La finalidad de este enfoque es revolucionar la gastronomía chiapaneca para atraer a turistas con un paladar más exigente; muchos de los visitantes llegan atraídos principalmente por el atractivo turístico del estado, pero no existe un platillo distintivo que los motive a venir específicamente a disfrutar de nuestra comida, como ocurre en otros estados como Puebla con el mole, Michoacán con las carnitas o Yucatán con la cochinita pibil.

De manera personal, me gustaría ver más opciones en los restaurantes, explorar nuevos sabores. Es una maravilla ir a un local y encontrar que la sazón del chef es excelente, pero seguimos aferrados a las mismas recetas. Es necesario empezar a experimentar con nuevas ideas y poner a prueba nuestra creatividad y capacidad para crear algo realmente único.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La cocina dulce tradicional de Chiapas tiene muchas cosas positivas, pero también enfrenta un gran problema, en muchos casos sigue siendo la misma desde hace mucho tiempo. Se usan los mismos ingredientes, las mismas técnicas y hasta los mismos utensilios que los de hace años, aunque también es cierto que lo tradicional hace que sea irremplazable/vital dentro de la cultura.

Conforme pasan los años, hay menos personas interesadas en preparar estos dulces como se hacían antes, y con el pasar del tiempo, es probable que se pierdan, junto con las historias y tradiciones que los acompañan, por eso, es importante buscar nuevas formas de presentar la gastronomía chiapaneca, sobre todo la dulce. La cocina fusión puede ser una herramienta útil para esto, porque permite mezclar lo tradicional con algo nuevo, sin perder la esencia. Así, podríamos crear postres más llamativos, que conecten tanto con el público local como con visitantes de otros lugares.

El reto está en cómo lograr esa fusión, hay muchas cocinas en el mundo, cada una con su estilo, su historia y sus sabores, entonces, ¿Con qué tipo de cocina conviene mezclar la repostería chiapaneca? No se trata de limitarse a una región o país, sobre todo si lo que se busca es atraer a turistas de diferentes partes del mundo. La clave es ver qué es lo que más llama la atención a la gente hoy en día, qué sabores conocen y qué tipo de postres disfrutan más.

Una referencia útil para esto es el ranking de TasteAtlas realizado en el 2022, y publicado en el 2023, donde se hizo una encuesta entre profesionales de la gastronomía a nivel mundial. Ahí, se eligieron los países con la mejor cocina, y México quedó en sexto lugar. La idea es tomar algunos de los postres más representativos de los países mejor posicionados, aquellos que la mayoría de la gente identifica aunque no sean profesionales de la cocina, esto permitiría crear mezclas con dulces tradicionales de Chiapas, dándoles una nueva vida y proyección.

En resumen, el problema no es que nuestra repostería no tenga valor, sino que está quedando en el olvido, a través de la cocina fusión, se puede crear una nueva forma de ver nuestros postres, combinando lo que somos con lo que gusta en otras partes del mundo. Esto no solo ayudaría a conservar nuestras tradiciones, sino también a mostrarlas de una forma más atractiva, creativa y moderna.

# OBJETIVOS

## GENERAL

Aplicar el concepto teórico/práctico sobre la Cocina Fusión en la gastronomía de Chiapas enfocado y especializado en lo dulce como propuesta a un redescubrimiento de la gastronomía chiapaneca.

## ESPECÍFICOS

- Identificar el concepto teórico de cocina fusión aplicable únicamente en lo dulce.
- Conocer partes principales de los ingredientes usados en la repostería y confitería de Chiapas.
- Analizar las características e ingredientes de los postres emblemáticos de al menos 5 países que entren dentro de las mejores gastronomías a nivel internacional según la plataforma TasteAtlas.
- Elaborar diferentes propuestas de platillos utilizando la cocina fusión en lo práctico, sobre la cocina dulce, centrándonos en los ingredientes o productos.
- Difundir los postres creados a distintas redes sociales como Facebook o TikTok a modo de forma de conocimiento y/o entretenimiento, sea en formato de video o únicamente como un *post*.

# MARCO TEÓRICO

La gastronomía como concepto abarca un amplio espacio para la investigación, indaga sobre los diferentes platillos, culturas, ideas, tradiciones, e inclusive la reconstrucción de ciertas recetas, entre otros; se enfoca principalmente en la elaboración de alimentos, la cual se dirige por ideas establecidas en una región y la accesibilidad de ingredientes dentro de ella.

"Según el hombre se va civilizando, educando, su manera de comer cambia. Cambia lo que cocina y la manera de comerlo, ya no se come para sobrevivir, se come por placer y como en cualquier placer se busca el hedonismo, las formas, la compañía." (A fuego lento, 2017, párr. 3).

Dentro de este mundo variado, existe el concepto o tendencia gastronómica conocida como fusión, este término ha sido aplicado a lo largo de la historia dentro de diferentes ideas y movimientos, siendo utilizado en diferentes áreas del conocimiento y proyectos para generar algo nuevo; ya que todo conocimiento se ve limitado a su entorno, la fusión es una forma de producir nuevas opciones a algo que se creía finito, otorgando nuevos tipos de variedad. La música es uno de los más conocidos, al mezclar sonidos y acordes, incluso con el dúo de instrumentos de diferente tipo, se es capaz de producir un ritmo, y al mezclar otro ritmo, se logra crear una melodía completamente nueva o incluso una canción.

La fusión es capaz de aplicarse a la gastronomía en el modo de elaboración de la receta o en el concepto de un platillo, surgiendo una idea completamente diferente a la versión original. A este modo de combinación se le conoce dentro de la gastronomía como cocina fusión.

En 2018, Gastronomía Culinaria definió "La cocina fusión es el resultado de mezclar diferentes ingredientes que son catalogados como representativos de diferentes naciones del mundo convirtiéndose en una modalidad de cocina abierta a las propuestas culinarias del mundo" (párr. 12).

La cocina fusión no solo busca generar algo nuevo, si no que también desea recuperar ciertas costumbres e ingredientes usados en las cocinas, con el fin de continuar estas mismas y no perder el hilo de la historia, no perder las bases de nuestra cocina, nuestra historia, nuestra cultura gastronómica.

Dentro de las ideas descritas por otros gastrónomos, también se hace mención de la cocina de autor, la cual es la búsqueda de la innovación; una persona que elabora un platillo nunca antes visto, no solo crea algo nuevo, si no que su idea y su alma quedan plasmados en este platillo. La cocina de autor es más que solo crear, incluso se puede enfocar a lo que significa ser un autor, como menciona Foucault (Julieta Flores, 2018) “la función autor no es “universal y constante”, sino que opera en un conjunto diverso y cambiante de discursos y prácticas”.

La cocina fusión y la cocina de autor son temas que se puede ver complementados el uno por el otro, abarcando un gran género de ideas y platillos; usualmente se ubica este concepto para platillos de índole salada, sin embargo, la cocina fusión es aplicable a cualquier preparación siempre y cuando exista una manera apropiada de combinarlos adecuadamente, que sus sabores y aromas se vean equilibrados y no solo como una forma de mezclar ingredientes de una región y de otra porque sí.

La cocina fusión como un concepto definible tiene sus orígenes en los años de 1960 a 1970, en California, Estados Unidos, cuando uno de los restaurantes decidió mezclar la cocina mexicana con la gastronomía asiática, o fijado más específico, a la cocina oriental.

La cocina fusión surgió como una tendencia culinaria que ponía a prueba la habilidad de un chef para crear algo nuevo a partir de ideas pre-establecidas, sin embargo, algunos historiadores de la época antigua hacen mención a que este concepto ya fue utilizado anteriormente por Marco Polo, generando así un nuevo enfoque sobre los platillos y creando lo que en la gastronomía se llamaría como obra de arte, por la belleza del descubrimiento de algo nuevo y delicioso.

"Aclaremos también que algunos historiadores sostienen que, en los viajes de Marco Polo, allá por el siglo XIII, podríamos encontrar el primer ejemplo de fusión culinaria (cocina china con cocina italiana) propiamente dicha" (Culinary Blog, 2023, párr. 3).

El ideal implementado en esta nueva tendencia culinaria es exprimir lo mejor de una cocina, sea el método de elaboración o sus ingredientes, para mezclarlo con otra, y tener algo que genere una nueva sensación. No tiene un límite al decidir que cocina usar o qué platillo elaborar; al decidir el modo de preparación, se ve rodeado por una gran variedad de cocinas con ideas diferentes, a pesar de que, en algunos casos, sus ingredientes son muy similares.

La cocina fusión además se establece como una de las cocinas científicas, claro, cada cocina debe respetar ciertos lineamientos, pero esta tendencia es una de aquellas que no solo se basa en la creatividad/originalidad del chef a cargo, sino una de esas que se encarga de realizar investigaciones para un proceso más exacto y a su vez, respetuoso con las cocinas a trabajar, aunque una cocina científica es más que eso.

La gastronomía científica surge como una disciplina nueva e independiente que se adueña de la cocina y la revoluciona. Abarca con su mirada integradora todos los sucesos que se viven en ese espacio. Esta conceptualización de la gastronomía entiende que el día a día de la cocina es un sistema en el que cada elemento y cada persona funciona en interconexión con los demás. Precisamente su misión consiste en visualizar holísticamente esa interconexión y analizarla con la luz de la ciencia. (Redacción, 2019, párr. 4 y 5).

El mundo se ve rodeado por una gran variedad de cocinas que alimentan la boca de sus pobladores, ya sea desde la necesidad fisiológica del ser humano, así como el gusto curioso del mismo por deleitarse de los platillos de la alta cocina, siguiendo generalmente la cultura de la región en la que reside esta misma, o incluso hay quienes afirman preferir gastronomías de otros lugares antes que la propia, con solo haber probado pocos platillos de una cocina extranjera.

Los seres humanos son diferentes, el deber del chef es adaptarse, cada uno tiene gustos propios e influenciados generalmente por su entorno, pero que también son atraídos por un mismo concepto cuando se busca tener la mejor experiencia a la hora de probar un bocado en algún platillo, y ese es no solo el que tenga el mejor sabor posible, sino varias características, como la presentación, los detalles, la higiene, precios, entre otros; ciertamente cada gastronomía tiene un sabor distinto, pero no todos los comensales estarán convencidos de probar nuevos sabores.

Pero, la cuestión en esto último es, ¿Qué podemos definir como platillo que nos otorgue una nueva experiencia? La respuesta radica en dos contextos, desde el ámbito profesional en base a la crítica de un gastrónomo, o también, desde la aceptación pública, en este caso, la presente investigación se enfoca principalmente en la opinión popular de la población general, porque esos mismos platillos son para que ese mismo público pueda elaborar esas recetas desde la comodidad de su casa, sin olvidar que toda elaboración que se presente como un proyecto formal debe ajustarse a los criterios de un buen platillo que mencionamos anteriormente y más.

Buen sabor, productos y alimentos en buen estado, presentación, cuidados de la higiene en su proceso, costos de elaboración, son algunos de los criterios a tomar en cuenta cuando se habla de una preparación en el ámbito alimenticio, aunque también existen algunos otros que si bien pueden quedar más a segundo plano, es importante tomarlos en cuenta para tener una mejor crítica si habláramos con un chef profesional, como los aromas, las calorías, las cantidades dividiendonos por proteínas, lípidos y carbohidratos, o si habláramos dentro de una cocina, el porcentaje de ganancia.

Además de todo lo mencionado, hay también un aspecto a considerar dentro de la cocina, las llamadas experiencias, un término que hace mucha alusión a aquellos sabores y aromas que te transportan a ciertas etapas de tu vida, traen consigo aquellos recuerdos de momentos de plenitud, solos o acompañados, que transmiten emociones y otorgan un punto de vista sobre el platillo más profundo y personal.

Una de las referencias más conocidas dentro del mundo contemporánea es la famosa película llamada *Ratatouille*, producida el 2007 por *Walt Disney Pictures*, dentro de la película, hasta el final de la misma, podemos observar una escena en la que el crítico gastronómico prueba el platillo de Remi, y esta la transporta a un momento de su niñez, donde los sabores le recordaban a un plato elaborado por quien parecía ser su madre.

Es esta misma esencia o similar la que se logra obtener por medio de la cocina fusión, una preparación completamente nueva, pero sin perder aquella esencia que caracterizó los primeros platos que pudimos degustar de nuestra gastronomía, al menos para nosotros que somos pertenecientes a Chiapas, pero para los extranjeros, una nueva experiencia culinaria.

Al final, siempre existirán platillos y cocinas que consigan una mayor aprobación por diferentes tipos de comensales, internos y externos a la región de la que proviene, sin embargo, ¿Cómo saber qué gastronomía vale la pena probar al menos una vez? Existe una página que se ha encargado de reunir cierta información que identificará qué gastronomía sobre el mundo tiene mayor aprobación por la gente que haya probado de todo, reunir esa información para finalmente realizar un listado de posicionamiento e identificar que cocina era mejor.

Esta página conocida como TasteAtlas elaboró una encuesta a comensales de todo el mundo en el año 2022 y realizó un documento oficial dentro de su plataforma publicada el 2023,

ordenándolos de forma en que el primer puesto se considera como la "mejor gastronomía del mundo", o la cocina con mayor aprobación por el comensal promedio, de los cuales, se acomodan de la siguiente forma:

1. Cocina Italiana
2. Cocina de Grecia
3. Cocina Española
4. Cocina Japonesa
5. Cocina de la India
6. Cocina Mexicana
7. Cocina de Turquía
8. Cocina Estadounidense
9. Cocina Francesa
10. Cocina Peruana

La lista de las cocinas sigue actualizando año con año debido a la puntuación dada por aquellos conocedores de la gastronomía. Se ha decidido reducir a la mitad el número de regiones para elaborar una fusión de cocinas, eliminando Grecia y Turquía por tener un mismo postre emblemático, España porque sus ingredientes están reflejados en la cocina que se usará a modo de fusión, y la peruana simplemente por no alcanzar un nivel más alto en el puesto de este *ranking*, obviamente Chiapas es un estado proveniente del país mexicano, y está no se verá involucrada, aunque existan más estados.

Si bien, este ranking hace clara mención sobre el arte culinario general de cada país, durante el presente trabajo, nos enfocaremos exclusivamente en la cocina dulce de cada región, sin embargo, ¿Qué podemos definir como cocina dulce? En una manera muy sencilla de englobar este concepto, es toda aquella preparación que lleva azúcar o una variante, pero que nuestro paladar la identifique como dulce, recordando que tenemos cinco sentidos del sabor: dulce, salado, amargo, ácido y umami.

“El término dulce se refiere a un sabor agradable y suave que se percibe en el paladar, a menudo asociado con alimentos que contienen azúcar u otros edulcorantes naturales o artificiales. Los dulces pueden ser sólidos o líquidos y son apreciados por su capacidad para satisfacer los antojos de lo dulce” (webmaster, 2023, párr. 2).

Repostería, panadería, confitería, pastelería son algunas de las áreas de estudio a las que podríamos mencionar y que todo mundo reconoce, sus enfoques, con excepción de la panadería esclarecen y se enfocan en esa misma sensación dulce que la lengua es capaz de percibir con algunas derivaciones, como postres salados, pasteles ácidos y hasta dulces picantes.

Un postre emblemático es un concepto que puede ser abstracto o concreto, porque cada persona puede dar su propia opinión acerca de lo que es más representativo, aunque al final, es la mayoría de votos quienes deciden que algo es o no importante para su país, al decir emblemático, es sencillo entender, es lo que, por su cultura, costumbres y tradiciones representa todo lo que conlleva entender esta región, ejemplos sencillos para entender esto último podría ser el caso de México con los tacos, Francia con la variedad de vinos y quesos, Estados Unidos con la comida rápida o Italia con platillos como la pasta o la pizza.

Encontrar un postre emblemático de una región es sencillo, teniendo en cuenta que se debe identificar el contexto histórico detrás de su gastronomía y lo que opina la gente, sobre la cocina fusión aplicada anteriormente, y entender la estructura de este postre emblemático. Teniendo en cuenta los tres puntos anteriores, quedaría la cocina italiana, japonesa, india, estadounidense y la francesa son los que nos servirán durante la investigación.

## **FRANCIA**

La cocina francesa fue el principal componente del concepto que hoy en día conocemos como gastronomía, de este país surgieron no sólo cocineros, sí no también artistas, conocedores, autores, chefs, pero todos los llamaban por una sola palabra, gastrónomos, aquellas personas que revolucionaron el arte y decoración al momento de cocinar, como Marie-Antoine Carême, o algunos que crearon las bases de la cocina e incluso cocinaban para gente importante, como Auguste Escoffier.

Francia fue un país que reencontró y modificó la cocina moderna; ciertamente muchos de los países tienen una gastronomía propia adecuada a los ingredientes encontrados por sus antepasados que forman parte fundamental de la historia, cultura y tradición de la región, sin embargo, las bases culinarias extraídas de los franceses forman parte de la cocina de cualquier profesional como chef o gastrónomo en cualquier región del mundo.

Con el paso del tiempo, la cocina en general se ha ido modernizando, descubriendo nuevos horizontes por explorar; con los hallazgos de diferentes platillos, viene consigo nuevas tendencias culinarias.

“Al igual que nuestra nueva cocina, las revoluciones culinarias y los nuevos usos no siempre han contado con la aprobación unánime. Según uno de los médicos de François 1er, poner demasiada azúcar en los alimentos, como se hacía en el Renacimiento, estropea su sabor natural. Y en la corte de los últimos Valois, los atrevidos que torpemente intentan comer con tenedor despiertan burlas.” (Rambourg P., 2005, párr. 1).

La gastronomía francesa ha sido una de las fundadoras de las bases, pero siempre adecuado a sus ingredientes y culturas, mientras que otras gastronomías han despertado interés en otros ámbitos; ciertamente la tendencia de cocina fusión no fue originaria de la región francesa, pero no se ha quedado atrás cuando se trata de hacer algo innovador, como fue el caso de la Nouvelle Cuisine. Dicha gastronomía se dedica con mayor énfasis a la elaboración de salsas, de panes con productos de la mejor calidad, una gran cantidad de vinos con sus debidas denominaciones de origen, y a una gran variedad de quesos, que aunque destaca por su variedad y calidad, no entran como los más populares a un grado internacional.

Cuando se trata de fusionar la cocina francesa, se opta principalmente por las técnicas de elaboración de un platillo antes que por sus ingredientes, conceptos o platillos, en ocasiones debido a la versatilidad que tienen estos, y que abarcan parte de la idea de un platillo sin introducir tan por completo su esencia, dejando solo las partes útiles de este para elaborar un platillo con mayor facilidad, lo cual es completamente válido, pero pierde parte de lo que se puede extraer y conseguir algo novedoso.

"La gastronomía de Francia, altamente refinada, es heredera directa de las cocinas regionales de Lyon (con sus conocidos bouchons) y de la región de París. Existen productos como: la baguette, el paté, los vinos y quesos franceses, que cuentan con amplia variedad y elevada calidad, y que conforman el eje central de esta gastronomía" (ASPIC, 2018, párr. 3).

Francia tiene una gran cantidad de platillos, y destaca aún más por la enorme variedad de productos con denominación de origen, sin embargo, su repostería, aunque está llena de delicia,

sabores y experiencias inolvidables, se ve un poco opacada por una gran cantidad de cocinas, muy por el contrario de la panadería, la cual consigue generar nuevas preparaciones y platos demasiado llamativos, pero que igualmente tienen una dificultad mayor y no cualquier persona tiene las habilidades para elaborar algún platillo como lo podría ser el *croissant*.

La cocina dulce francesa está ligada a las masas, frutas naturales e inclusive quesos utilizados para alguna elaboración, y aún con tal cantidad de platillos, tiene como su postre emblemático el *Crème Brûlée*, que traducido literalmente al español significa crema quemada.



Imagen 1. *Crème Brûlée* (Stadler M. 2019)

El *crème brûlée* es un postre típico de Francia, es por ley, uno de los favoritos y el más conocido por otras comunidades, aunque no requiere una gran habilidad para cocinar, se necesita de una buena calidad sobre los ingredientes a utilizar para su preparación, y una buena medida, una mayor cantidad de azúcar podría quedar ligeramente empalagoso, y una menor cantidad podría dejar a un cliente insatisfecho con el sabor.

Compuesto por leche, azúcar, yemas de huevo y vainilla (muchas veces usando la vaina antes que la esencia, es un postre que se mete a hornear a baño maría, y que al finalizar se consigue una

crema a la cual se le pasa por el proceso de caramelización y de forma sencilla, se obtiene el mejor postre francés.

Este postre debe tener una consistencia de crema, ligeramente parecida a la de un flan, y poseer una cobertura de azúcar, es decir, se aplica el azúcar por encima una vez que se obtiene el *creme brulee*, y ésta azúcar se debe derretir, generando un proceso conocido como caramelización. Los ingredientes colocados para este platillo, como se dijo anteriormente, poseen una poca dificultad de obtención, excepto si deseamos conseguir la vaina de vainilla como es originalmente, sin embargo, se usan ingredientes de la mejor calidad para obtener un mejor resultado.

La forma en cómo este postre puede adaptarse se debe más a los ingredientes o el concepto sencillo que al mismo postre considerando su método de cocción, proceso y costo.

Como dato extra, según ASPIC (2018) comenta "La gastronomía de Francia es caracterizada por la variedad fruto de la diversidad regional francesa, así como por el refinamiento. Desde el 16 de noviembre de 2010, está incluida en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad" (párr. 1).

## **ITALIA**

La cocina italiana es, según el portal de TasteAtlas, la mejor cocina del mundo, su variedad de sabores, delicias, platillos, ingredientes y colores demuestran lo completo que es como gastronomía.

Conocido como el país de las pastas y quesos, Italia es un país que se siente con un mayor sentido de las costumbres y tradiciones dentro de Europa, y que sus platillos están por encima de cualquier cocina Europea.

Aunque ciertamente no destaca mucho en la historia de la gastronomía, por no tener cocineros que complementaran el arte de cocinar o una historia tan profunda como lo es la francesa, toda persona dentro de esta cultura otorgó su granito de arena para formar las bases de la gastronomía italiana.

“La gastronomía italiana está llena de tradiciones, historia e incluso leyendas. Es una cocina reconocida mundialmente por su sencillez y su amplia variedad de platos. Mismos que fueron desarrollándose a lo largo de siglos con la ayuda de diversas culturas, siendo muy importantes las influencias por parte de los griegos, egipcios y persas durante el Imperio Romano” (Maugé M., 2020 p. 5).

Dentro de los ingredientes italianos existen una variedad de recetas que utilizan mucho los mismos conceptos; en este país europeo se usa mucho el arroz con almidón, el tomate y una gran variedad de quesos que ocupan los primeros puestos a nivel internacional.

Aunque su variedad de ingredientes no sea tan extensa como la cocina francesa, destaca mucho por tener una cantidad cercana a vinos y bebidas alcohólicas con denominación de origen y tener en sabor los mejores quesos, principalmente porque en la cocina italiana se usa mucho estos ingredientes para uno de sus platillos típicos estrella, uno de los más consumidos sea por turistas, o por los mismos pobladores, estamos hablando de la pizza.

La cocina fusión dentro de la gastronomía italiana es muy versátil; se podría aplicar los ingredientes frescos y de buena calidad, el concepto de un platillo, el método de elaboración y demás, la cocina italiana es fácil de mezclar con otra debido a sus múltiples usos, sin embargo, si se ha de aplicar una mezcla de cocinas, los italianos consideran muy arraigado el respetar ciertas tradiciones de sus antepasados, como el de no romper la pasta a la hora de cocer, y al hacer caso omiso de esta recomendación, podría ser uno objetivo de burla por los pobladores.

A pesar de ello, no existen tantos casos de cocina fusión con la gastronomía italiana debido a algunas razones más específicas, probablemente una de ellas se deba a que la cocina italiana está fuertemente ligada a destacar por sí sola, como si se tratase de destacar, además de estar equilibrada en muchos sentidos y no solamente tener ciertos platillos que se relacionan por cómo está formada la cocina y los ingredientes que se manejan en la región.

"La gastronomía italiana se caracteriza por sus elaboraciones con abundantes verduras, frutas, carnes, pescados, arroz, pastas y panes. Otro de sus platos típicos de la cocina italiana, además de la pizza y pasta, es el risotto, la lasaña y el carpaccio. Entre los postres tradicionales se encuentra su famoso gelato, mejor conocido como helado (de todos los gustos, artesanales y deliciosos) el tiramisú y el babà de Nápoles. Por último, entre las

bebidas típicas de Italia está el lemoncello, la grappa y la sambuca.” (Greca, 2019, párr. 2 y 3)

A pesar de tener una variedad de platillos similares con una estructura en algunos casos muy parecida, la cocina italiana no se queda atrás con los postres y dulces, ciertamente se ve más a destacar en lo dulce, pero, Italia tiene un postre emblemático que, aunque no tiene mucha dificultad de preparación, se ve reflejado en los ingredientes y su alto costo debido a la calidad de los mismos.



Imagen 2. Tiramisù (Roman A., 2017)

El Tiramisù es un postre dividido por 2 capas y se le considera no solamente el mejor postre italiano, sino uno de los mejores en todo el mundo, dicho no solamente por los pobladores del país, sino por cualquiera que tenga un leve conocimiento sobre platillos extranjeros.

Italia se ha considerado también por algunos de sus panes, y por tener uno de los mejores cafés del mundo, aunque ciertamente está cargado en la cafeína contenida y que de igual forma también son necesarios para este postre.

La composición de un tiramisù se debe por todos sus ingredientes, pero hay uno en especial que no solamente tiene un valor adquisitivo elevado, si no un sabor suave pero que entra perfecto

para la elaboración de este postre, conocido como el queso *mascarpone*, muy parecido al queso crema, la diferencia entre estos dos radica en su sabor y consistencia, siendo que el mascarpone tiene sabores y notas mucho más dulces, además de que su consistencia es sumamente cremosa.

Finalmente, la preparación se basa en remojar las soletillas en un almíbar con café italiano, las soletillas son un tipo de pan plano suave que sirve exclusivamente para esta preparación; se elabora la crema *sabayón*, la cual se compone de tres ingredientes, el azúcar, el queso antes mencionado y los huevos, usando por separado claras y yemas.

Se trabajan las yemas con azúcar, luego las claras igual con azúcar hasta formar picos, posteriormente se acrema el queso, se añade junto a la yemas, se incorporan las claras y se forma el postre por capas, primero las soletillas mojadas ligeramente en almíbar de café y luego la crema, este paso se sigue hasta finalizar el postre, se le añade cocoa en polvo en la superficie al finalizar y se sirve en piezas totalmente frío.

En este postre, se obtienen más los conceptos de la elaboración, los ingredientes e inclusive el platillo en sí, en caso de fusionarlo sea con otro platillo o cocina, dependiendo del tipo de gastronomía con el que se junte.

Al final, el Tiramisú es un postre completo que difícilmente se adapta a otra cocina por lo anteriormente mencionado, la cocina italiana se ve muy enfocada en destacar, en combinar ingredientes armoniosamente para tener un platillo completo.

Tomando ejemplo de un Risotto, debido a su versatilidad, es un platillo que se puede servir como guarnición, entrada e inclusive como plato fuerte, pero por esa misma versatilidad es que se puede aplicar otros ingredientes o con un concepto principal para adaptarlo y tener un platillo digno de la definición de cocina fusión.

## **INDIA**

La india es bien conocido por la historia, sobre todo por parte de los historiadores mexicanos, que narran como Napoleón Bonaparte junto con su tripulación se enfrascó en un viaje para conseguir especias en la India, para su sorpresa, debido a ciertas circunstancias, terminaron su

viaje en América descubriendo así un nuevo continente, sin embargo, no es este continente el tema que interesa, si no el país al que iban dirigidos.

La India es uno de los países que hoy en día pasa desapercibido en algunos aspectos, y cuando se le reconoce por alguna polémica, se habla sobre la relativa falta de sanidad en la elaboración de varios de sus platillos, pero, para algunos conocedores, la India es uno de los países con mejor gastronomía, exclusiva para aventureros con un sentido fuerte del gusto.

La india es conocida por ser el país de las especias, cargado con diferentes sabores y colores en cada uno de los platillos, es tan destacable las especias en esta gastronomía, que inclusive algunos de sus postres y bebidas están cargados con las mismas.

La gastronomía de la India es una de las cocinas más fuertes en sabor debido a lo altamente especiadas que se encuentran, y es común que estas estén bastante potentes, que a una persona que no está acostumbrado a comer platillos más que con sal y pimienta, pueda contraer algunos síntomas, siendo el más presente, el dolor de estómago puesto que nuestro sistema no se encuentra acostumbrado a una carga de sabores tan fuertes, aunque también hay otros síntomas como provocar reflujo ácido o irritar el esófago.

"En la cocina india antigua se usaban 2-3 especias en platos simples de verduras y en platos más complejos hasta una docena. Se añaden todas a la vez o en varios puntos durante la cocción. Se pueden moler, hacer pasta, usarse enteras (especialmente pimienta, cardamomo y clavos), se pueden tostar o freír antes de usar para intensificar su sabor, etc." (García V., 2021, párr. 29)

La cocina aquí no es tan selectiva en sus platillos, y algunos de los pobladores han mencionado de comer diferentes platillos con una condición muy simple, que estos lleven especias, por lo mismo, a la hora de elaborar cocina fusión en este país, es muy sencillo la mezcla de ideas y culturas relacionadas a sus platillos.

La estructura de muchas de las elaboraciones encontradas en este país se fija en una sola cosa, especias, misma idea que se puede aplicar a otros platillos de otro índole, como los postres o las bebidas, la mejor forma de extraer la esencia de esta cocina y añadirla junto a otro platillo es con

los ingredientes usados en la gastronomía de la india antes que en técnicas, ideas o platillos en general.

A pesar de todo lo anteriormente relacionado, si requiere una dificultad más que la búsqueda de los ingredientes de mayor calidad, y esa es encontrar la mezcla perfecta de especias que se adapten a un platillo.

Al elaborar uno desde cero, se debe tomar referencias de platillos que sean relativamente parecidos o ir probando diferentes especias y encontrar cuales se adaptan mejor al tipo de preparación elegida.

Claramente no todas las especias tienen un mejor funcionamiento en un platillo salado, recordemos que existen especias surgidas de este país que complementan mejor a lo dulce, como lo puede ser la canela.

"Desde el punto de vista gastronómico, las especias añaden sabor, textura y cuerpo a los platos (¡y alegría!), y como son baratas y se usan en pocas cantidades, las puede usar todo el mundo para variar los sabores de sus platos sin tener que comprar ingredientes más caros." (García V., 2021, párr. 28).

La cocina de la india se fija más a lo salado por la carga, en ocasiones excesiva, de especias usadas para su cocina, sin embargo, como toda gastronomía, tiene historia, diferentes tradiciones y culturas formadas por los antepasados.

Se sabe perfectamente que cualquier región tiene diferentes gustos, por lo tanto, en algún punto de la trayectoria de este país habrán surgido personas las cuales creyeron que tener un sabor dulce entre sus filas de platillos era una idea sugestiva.

Como todas las regiones, para este país también existe un postre emblemático que, como se tenía previsto, también contiene especias para su elaboración.



Imagen 3. *Gulab Jamun* (Talat., 2014)

El *Gulab Jamun* es un postre originario de la India, aunque también perteneciente a la cocina de Pakistán, el cual se compone de una gran variedad de ingredientes, como lo son el agua, el azúcar, harina, pasas, queso crema y leche en polvo, estos son ingredientes relativamente comunes en su elaboración, pero que tienen 2 características principales, la primera es la variedad de especias que se enfocan en lo dulce para esta preparación, como lo son el cardamomo, el anís estrella, la canela, y como extra, el azafrán; lo segundo es que estas bolitas de masa no van más que fritas en aceite.

Este postre es relativamente diferente a la estructura usada en la cocina hindú, porque aunque usa una cantidad significativamente cargada, no está elaborada de ingredientes que son muy característicos de esa región, y tampoco tiene una enorme variedad de especias en su estructura, por lo tanto, si se define la cocina fusión en este postre, se debe tomar algo que en cierta manera sea parecido en su estructura para identificarse como cocina fusión.

Este postre aunque representa las mismas características de la gastronomía hindú, no lleva un número variado de especias y son ingredientes relativamente comunes entre otro tipo de gastronomías, al final, es por eso mismo que tiene más nivel de aceptación entre los diferentes paladares del mundo, por lo tanto, se debe compartir una idea parecida, extrayendo de este platillo no solamente ingredientes, si no también conceptos.

La cocina fusión abarca diferentes ideas, pero deben ser ideas claras que puedan identificarse de la esencia de una cocina, que, aunque al final de todo sirve para elaborar un nuevo platillo, se debe identificar qué cocinas estamos usando.

## JAPÓN

La gastronomía japonesa es una de las cocinas que pasa más desapercibido por los gastrónomos, a pesar de estar entre las mejores, y ser una de las más reconocidas por la población general, incluso si no se está tan familiarizado con la cocina profesional, puesto que gran parte de sus platillos se basan en pastas originarias de su región, aunque es uno de los países con más variedad de salsas que han llegado a todas partes del mundo, como lo es la soja, y el manejo increíble de ciertos peces como el Atún.

La historia de Japón se ve altamente relacionada a sus conflictos en diferentes batallas y guerras, pasando desapercibido en la historia de su gastronomía.

Cuando se habla de Japón, se habla más sobre su cultura, que tiene una gran diferencia entre los gustos, debido a que es un país que conserva lo clásico, como cierto estilo de prendas, especialmente los kimonos, los templos, los pueblos, los paisajes, las tradiciones y diferentes tipos de festividades, aunque a su vez, también están siendo uno de los países más modernizados en la época actual, con su tecnología, sus aparatos y robots inteligentes, productos de todo tipo de cosas de la época contemporánea que ayudan a facilitar la vida de la persona promedio.

La cultura de los jóvenes incluso está relacionada a la gastronomía, algo característico de ellos son las series y caricaturas creadas en su país, que incluso menciona o se dirige totalmente a lo que es una cocina y a los platillos originarios de su país.

Aunque es cierto que contiene diferentes platillos que conservan las características de los platillos de sus antepasados a pesar de la modernización en la que viven, pues incluso algunos platillos y hasta ingredientes los siguen haciendo de forma artesanal.

“En Japón, el sushi es muy popular; no solo se disfruta de él en establecimientos públicos, sino también en casa, con toda la familia. A nivel internacional, es la comida más célebre de Japón” (Barber K y Takemura H, 2002, p. 2).

La cocina japonesa está ligado sobre todo a algunas salsas, la más característica de ellas es la soja, también está el arroz, la cual es base fundamental de la alimentación japonesa, algunos mariscos y sobre todo verduras, puesto que las carnes, y frutas tienen un valor adquisitivo elevado, sobre todo por parte de las frutas, llegando a precios que para nosotros que estamos más acostumbrados a consumirlos en nuestro día a día es sumamente exagerado.

Aunque dentro de las carnes, lo común es que sean asados, estofados o fritos. Dentro de los licores, es muy común incluir en la cocina el sake y el mirin siendo ambos vinos de arroz con un porcentaje de alcohol diferente.

A pesar de ser una de las mejores gastronomías en el mundo, su cocina se ve en cierta manera limitada a la cantidad de ingredientes por usar, siendo aún así un país muy creativo para elaborar diferentes platillos con sabores equilibrados y deliciosos para diferentes tipos de gusto, excepto por aquellos quienes disgustan de la salsa de soja.

Uno de los platillos más populares, si no es que es el que tiene mayor fama, es el ramen, una especie de caldo acompañado con fideos, carne cocida o frita, huevo con la yema blanda, alga nori, algunas verduras y generalmente un fondo mezclado con salsa de soja, este plato suele ser el objetivo de diferentes personas alrededor del mundo incluso sin tener el conocimiento de un gastrónomo.

El mismo ramen es el platillo que suele ser adaptado a la cocina fusión, debido a su concepto e ingredientes, de los cuales destaca la salsa de soja, aunque también la cocina fusión japonesa se ve asociada principalmente a más ingredientes característicos de Japón.

Kôdansha en el 93 (Granizo I., 2017, párr. 2) plantea que “existen cinco estilos de cocina japonesa notables, cada uno notable y soberbio a su manera, demostrando que los japoneses siempre denotan de manera virtuosa sus alimentos”.

Japón a pesar de verse limitado con ciertos platillos, puede hacer un mismo platillo con una enorme variedad de sabores, y esto es más característico sobre todo en lo dulce que en lo salado, como es el caso del *mochi*, el postre más característico y vendido a nivel incluso internacional, la cual es claramente también el postre emblemático de Japón.



Imagen 4. *Mochi* (Zeynep Çetin. 2021)

El *mochi* no es más que una bolita de masa cocida a base de harina de arroz glutinoso, su cuerpo y consistencia se debe principalmente al contenido de almidón dentro de la harina, haciendo que este se vuelva más denso, y que generalmente contiene un relleno por dentro.

A pesar de la sencillez de este platillo, su gran popularidad se debe a la atención y características de un platillo tan diferente a lo usual, además de tener cualquier tipo de sabor.

La presentación del *Mochi* es generalmente una bolita esférica de masa de color blanco, aunque esta puede variar dependiendo de la preparación y sabor del relleno, la cual se puede derivar a una masa con un color diferente, pasando de blanco a otros colores, por ejemplo, si tuviese un relleno de fresa, la presentación de este postre podría ir con una bolita de masa de un color rosado.

Generalmente, la cocina fusión aplicada a este platillo suele darse más al ingrediente principal, o al concepto en el que deja la harina de arroz glutinoso para conservar la esencia de este platillo, generalmente su relleno suele ser el ingrediente que identifique la otra cocina con la que se apoya para tener un platillo nuevo.

De cierta manera, eliminar o agregar diferentes características a la masa, suele ser una manera de perder lo que se supone que identifica a la cocina japonesa, por eso es común y de forma correcta, optar por el cambio de relleno, sin embargo, el relleno debe ser algo que sea un dulce o sabor muy característico de la otra cocina, dando así una mezcla de gastronomías que den como resultado un nuevo platillo.

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Los Estados Unidos es un país que abarca una gran cantidad de regiones, cuenta con una gran variedad de historia cultural, pese a eso, su modernización ha hecho que se pierda de manera significativa, dejando atrás lo que alguna vez fue o hizo, conservándolo principalmente como parte de su historia.

Sucede lo mismo con la gastronomía de este país, aunque ciertamente una gran variedad de platillos que han servido para revolucionar el comer de gran parte de países, también han hecho lo mismo para un mal general, refiriéndose a la comida rápida.

Hoy en día, un estadounidense promedio prefiere ir a consumir en un local de comida rápida antes que elaborar cualquier otro platillo, haciendo que pierda gran parte de su esencia como país y como gastronomía, todo se ve producido por empresas y tecnología, dejando atrás los términos de cultura.

No todo es pérdida, puesto que hay algunas regiones que han seguido sus tradiciones y su alimentación relativamente sana, lleno de comidas las cuales consideran hogareñas y que en algunas ocasiones, se elaboran con productos frescos.

"En la comida americana o gastronomía estadounidense se usan ingredientes de origen autóctono como el maíz, las habas, el girasol, las patatas, los pimientos, diversas formas de pepinos e ingredientes de otras partes del mundo traídos por inmigrantes. Algunos de los platos típicos son el pie de manzana, los boston baked beans, las buffalo wings, la carne con chili, por nombrar solo algunos" (TurismoEEUU, 2009, párr. 2).

A pesar de lo anteriormente mencionado, Estados Unidos cuenta con una gran variedad de restaurantes que siguen la moda de otras culturas de manera con menor calidad, incluso algunos

se sustentan de ingredientes de buena calidad y frescos, además de ser el país donde se originó el concepto de cocina fusión cuando se aplicó la mezcla de la cocina tex-mex.

Hablar de Estados Unidos es complicado, porque al final su gastronomía es prácticamente una mezcla de diferentes culturas y diferentes lugares que han apoyado a hacer múltiples platillos, y gran cantidad de chefs y gastronómicos hacen mención en que Estados Unidos no tiene una gastronomía propia como tal.

Varios de sus platillos se ven influenciados por otros países, tomando como ejemplo el sur, se ve reflejada la cocina africana, francesa y mexicana.

"La gastronomía de Estados Unidos se caracteriza por ser una fusión variada de la gastronomía de otros países adaptadas a cada región. Un ejemplo es el espagueti de origen italiano y las salchichas alemanas, que juntas hacen el popular espagueti con salchichas." (TurismoEEUU, 2009, párr. 1).

Pese a eso, Estados Unidos sí cuenta con una variedad de postres que son originarios de sí, dos de ellos son, de hecho, algunos de los más populares en todo el mundo, conocidos por los nombres de *Cheesecake* y *Brownie*.



Imagen 5. *Brownies* (Sally, 2024)

Antes de hablar del brownie, estaría bien mencionar un poco sobre el primer postre, traducido como pastel de queso, es un postre hecho a base de horno, en el que su composición destaca el queso crema y una base de galleta molida con mantequilla o margarina, es reconocido en varios países, sobre todo por la cultura americana y asiática.

Este *Cheescake* tiene su origen en la ciudad de *New York*, al menos esta adaptación del mismo nombre, ya que el *cheescake* real tiene su origen dentro de la antigua Grecia y el imperio romano.

El segundo postre mencionado es el que tiene mayor reconocimiento y, es conocido por ser el postre emblemático del país, el cual tiene aceptación en prácticamente todo el mundo a pesar de que su origen fue un error debido a que al momento de realizar un bizcocho, se le agregó por accidente chocolate, y este no se coció bien.

Este postre tiene como objetivo que tenga una consistencia como si pareciera cruda, sin embargo, esto se debe al chocolate encontrado en su composición, ya sea derretido, picado en trozos o en barras.

A pesar de ser el país con origen de la cocina fusión, en el *Brownie* es complicado agregar un ingrediente en su estructura que identifique a un brownie sin perder su esencia, es por ello que existen 2 casos, o generalmente puede ir por aparte, simplemente elaborando sus preparaciones por aparte y juntandolos en un solo plato, o usan el *Cheescake* para utilizar la definición de cocina fusión.

El *Cheescake* estrictamente hablando del estilo *New York*, tiene mayor versatilidad en cuanto a su uso y preparación, puesto que en gran parte de las ocasiones, es tan sencillo como cambiar el queso dejando su idea o concepto del platillo, o agregando otros ingredientes para definir la cocina externa.

El *Cheescake* es una buena opción, sin embargo, el postre emblemático es el brownie, y para fusionar un platillo externo con este postre, es necesario analizar las características del brownie, como que se basa en mantequilla, huevos, azúcar, harina y cacao en polvo, dejando como ingrediente inamovible el chocolate. Es por ello que, no necesariamente se tiene que elaborar un

platillo por separado, si no que se puede colocar en la composición del *brownie*, como por ejemplo, en los ingredientes secos, agregando algún otro característico de la cocina externa.

## LA COCINA CHIAPANECA

Chiapas es un lugar que, a pesar de su incontable belleza natural, zonas para visitar y paisajes, se encuentra muy olvidado como estado turístico, no hay que ir tan lejos, incluso los propios mexicanos optan por ir a otros estados como Puebla, Monterrey, Oaxaca, Yucatán, entre otros,, ciertamente es un lugar muy bello, pero existen algunos contratiempos y muy pocas razones para que una persona visite las cascadas o pueblos mágicos de la zona, obviamente sin contar a San Cristóbal de las Casas, ya que es el lugar número uno de los extranjeros.

“Entre los recursos turísticos fue posible identificar dos tipos: los del medio natural adyacente al casco urbano y los culturales ubicados a su interior. Los primeros son áreas de bosque de pino-encino que disponen de elementos singulares asociados con el relieve (formaciones rocosas, grutas y paredes de escalada), los cuerpos de agua (lagos y ríos) y la fauna hacia las que se organizan excursiones en bicicleta, a caballo o a pie por parte de agencias turísticas” (Garza J. y Sánchez A., 2015, p. 192).

A pesar de ello, hay incontables razones que ofrecen diferentes comodidades en comparación de otros estados de México, he aquí algunas de las razones:

- Cuenta con una gran cantidad de pueblos/ciudades y lugares que dan forma a increíbles vistas.
- La mayoría de lugares ofrecen platillos totalmente artesanales.
- Se encuentran una buena cantidad de cascadas con alturas excepcionales y bellas vistas.
- Los precios son bastante accesibles en comparación con otros estados.
- Estado lleno de pueblos mágicos con una mayor esencia y experiencia mágica.
- Joyería igualmente artesanal y con un valor completamente natural.
- Se halla dentro de una de las selvas más importantes del mundo.
- Se le considera como el pulmón de México.

Con estas razones, los pobladores han tenido la oportunidad de conocer personas de otros países, como Estadounidenses, Franceses, Argentinos, Brasileños, Italianos, entre otros, y que se maravillan con lo que llegan a encontrar y ver.

La estructura de la cocina chiapaneca puede ser algo compleja, pero extensa, como toda cocina, se ve delimitada por su entorno, situación económica y clima, siendo su mayor fuerte los cultivos, así lo describe MéxicoHistórico (2025), “La gastronomía chiapaneca se basa en una variedad de ingredientes que son cultivados y producidos en la región. Entre los más destacados se encuentran el maíz, los frijoles, el café, las frutas tropicales y las verduras” (párr. 15).

A pesar de las incontables delicias que uno puede hallar en la región y ser conocido como uno de los estados con los mejores antojitos y botanas de toda la república mexicana, cada día se va perdiendo las costumbres ubicadas dentro de la cocina chiapaneca, y si hablamos de los dulces, todavía más; dependemos totalmente de aquellas personas que han decidido seguir las tradiciones de sus antepasados, y en algún momento del transcurso sobre el futuro, sus descendientes optarán por no seguir estas tradiciones, costumbres y platillos que tienen un toque mágico dentro de la cocina mexicana.

La razón para preparar un platillo se basa sencillamente en que alguien más lo disfrute, ahora, existen incontables razones que generan mayor profundidad, y más cuando hablamos de la cocina de una región, se pierde todo sentido si esta cocina desaparece. La cocina fusión no solamente busca crear nuevos platillos a través de la mezcla de 2 culturas/cocinas, si no revivir el amor por la misma y dar algo diferente de ella.

Probablemente la cocina de Chiapas pueda seguir por un buen tiempo de manera indefinida, sin embargo, no se sabe de lo mismo cuando hablamos de los dulces típicos de la región, Chiapas se caracteriza por tener una gran variedad sobre ello, dulces que consiguen con los ingredientes del uso común de su cocina, o que crecen con facilidad en la región, algunos de ellos tienen una gran creatividad, que pareciese que realmente no fueron creados ahí.

Si algún Chef sirviese algunos de los dulces típicos chiapanecos en un plato y lo adereza con alguna salsa casi que meramente decorativa, fácilmente se lo podrías vender a un extranjero por unos dólares extra, a pesar de que varios de ellos rondan por el dólar o menos, debido a que el único punto negativo de ellos se debería a su presentación, dicho esto como opinión personal.

Debido a su gran variedad, los dulces de Chiapas podrían fácilmente mezclarse con otros ingredientes y podría ser un platillo de cocina fusión, es por ello que, tomando este mismo argumento, podríamos fusionarlo con algunos de los platillos/postres emblemáticos de varias

partes del mundo y elaborar algo novedoso, conservando la esencia de la cocina chiapaneca junto con otra gastronomía.

Al final, todo conocimiento sobre el proceso, las técnicas, los ingredientes y los conceptos relacionados a un platillo sirven para entender cómo funciona esto, y poder identificar qué ingrediente o concepto se puede cambiar y sustituir por el de otra gastronomía, elaborando un nuevo platillo que fusione dos culturas que en algunas ocasiones no tengan nada en relación, pero que identifiquen una nueva idea, crear arte en la cocina partiendo de dos regiones.

La gastronomía chiapaneca no se ve tan limitada en todo caso, se ha demostrado tener la capacidad de influir en diferentes preparaciones pese a ser una región en la que, día con día, se va desvaneciendo hasta que en algún momento de la historia, quede prácticamente sin nadie quien desee seguir con estas tradiciones.

Chiapas alimentado por su cultura y amor podría influir en diferentes platillos y salir como una gastronomía de renombre, sin embargo, se ve muy limitada por la falta de popularidad e innovación de aquellos quienes día con día preparan y cocinan comidas para salir adelante y poder dar en el día a día.

Su variedad de ingredientes y preparaciones son capaces de competir con algunas reposterías y confiterías con buen nombre, considerando que quienes elaboran estos platillos probablemente no tengan idea de lo que significa cocina para un gastrónomo, sin embargo, ellos aprendieron a través de su cultura y sus tradiciones.

Esta región no se ve limitada más que para generar algo novedoso, con sus preparaciones e ingredientes, logra descubrir y transformar algo ya existente en algo novedoso, es decir, la gastronomía chiapaneca tiene la capacidad de hacer cocina fusión con muchas de las regiones en el mundo, a pesar de ser solamente un pueblo.

“Chiapas posee una amplia tradición culinaria producto de la fusión cultural después de la conquista. En ella hay una increíble variedad de sabores y formas en las que están presentes los productos de la tierra, ocasionalmente sazonando algún raro ejemplar como el armadillo, el venado, el conejo o la iguana, por ejemplo” (TuriMexico, 2019, párr. 1).

Además de todo lo anterior, como dato extra, según la página web oficial de PASTELERÍA MÉXICO (s. f.) Chiapas cuenta con una variedad de contactos con empresas de repostería, pastelería y panadería, que van desde insumos de todo tipo, utensilios hasta las herramientas de mayor costo dentro de la cocina, como hornos industriales, islas de cocina, cámaras de refrigeración, entre otros, muchos de los cuales tienen renombre no solo en el estado, sino en el país, como el caso de Magnopan.

# METODOLOGÍA

## DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación que se maneja en este proyecto es de carácter experimental. Aunque se parte de una base teórica a través de la revisión documental y análisis de ingredientes, el enfoque principal no es la teoría en sí, sino la aplicación práctica de esas ideas en la cocina. A partir de esa información se generan propuestas de recetas que, mediante prueba y error, permiten obtener resultados concretos. Estas preparaciones serán afinadas con la guía de un asesor especializado, con el objetivo de desarrollar muestras sólidas que posteriormente se pondrán a prueba en un análisis de campo.

Al tratarse de postres, siempre habrá un consumidor dispuesto a probarlos, y ese primer contacto entre el comensal y el producto es el que nos da información real sobre su efectividad. A través de sus opiniones buscamos saber qué sabores destacaron, qué llamó su atención, qué le gustó y qué no. También se consideran aspectos como textura, balance de sabores y presentación. Incluso una simple respuesta como sí me gustó o no me gustó ya nos da información útil para seguir mejorando.

En ese sentido, un postre completamente nuevo se convierte en un experimento desde el punto de vista de quien lo elabora. La meta es encontrar la mejor versión posible a través del desarrollo y ajuste de la receta. No basta con hablar sobre lo interesante que sería combinar sabores tradicionales con otros más conocidos si no se comprueba en la práctica que esas combinaciones realmente funcionan y son agradables al paladar.

## POBLACIÓN

El público objetivo de este trabajo son personas que, al momento de probar un platillo, tengan la capacidad de identificar sabores provenientes de distintas cocinas extranjeras, por eso, es importante que cuenten con cierto nivel de conocimiento en gastronomía, y al menos una base en repostería, lo suficiente para distinguir los ingredientes y técnicas que componen la receta, así como para comprender conceptos generales del mundo de la cocina dulce.

Aunque no se trata de profesionales consolidados, el instituto donde actualmente estudio representa una opción clara y funcional para aplicar esta propuesta.

Si bien los estudiantes aún se están formando, muchos de ellos tienen una visión más actual y técnica que quienes, por diversas razones, han dejado de lado la exploración de nuevas áreas culinarias y se han enfocado solo en lo tradicional o lo aprendido por experiencia.

Este grupo, conformado por aproximadamente 60 estudiantes, ya ha pasado por distintas materias y prácticas dentro de su carrera, lo que les permite contar con una base sólida, además, al haber recibido recientemente contenidos relacionados con repostería, es probable que su paladar esté más familiarizado con las combinaciones de sabores propuestas, lo que puede dar como resultado opiniones más objetivas y bien fundamentadas.

## **MUESTRA**

Identificando de manera más específica, nuestro enfoque se limita a obtener una suma de respuestas, pero no al azar como si de un estudio probabilístico se tratase, sino enfocarse en todos los alumnos de cuarto semestre que cursan la carrera en el segundo ciclo del 2023, siendo un total máximo de 60 personas que conforman el conjunto de estudiantes que se observan dentro del presente, los cuales son capaces de identificar con gran conocimiento, sabores encontrados en la repostería, el cual corresponde a un estudio no probabilístico por conveniencia.

Los alumnos de cuarto semestre de gastronomía llevan en sus clases el aprendizaje en ese ámbito, la carrera de gastronomía también tiene un enfoque a la cocina con repostería y confitería, por ello, el objetivo de la presente investigación son los niveles de cuarto semestre, y es principalmente en este punto donde se enfoca el último nivel sobre la cocina dulce, la cual es la materia de repostería impartida por la docente Arely Téllez Orozco.

## **MUESTREO**

En este caso, un platillo no necesita ser considerado de gran lujo, sino más bien como un producto. La ventaja en la repostería y confitería es que las elaboraciones pueden empacarse y venderse, o distribuirse en diferentes lugares. También pueden hacerse en pequeñas porciones y

ofrecerse como muestra a distintos críticos. Como se mencionó antes, estos serán estudiantes que actualmente cursan la materia de repostería, por lo que tienen un conocimiento fresco y pueden emitir una opinión más acertada.

La idea es elaborar pequeñas porciones a modo de muestra para que los alumnos con criterio en repostería y en cocina chiapaneca puedan evaluar el producto a través de una encuesta. El objetivo es saber si el postre tiene valor dentro del concepto de cocina fusión, y si puede ser considerado como una propuesta novedosa que ayude a renovar la repostería tradicional de Chiapas.

Este enfoque se dirige únicamente a un grupo limitado de personas, ya que se elegirá a un semestre específico que cuente con los conocimientos necesarios. Por esta razón, el tipo de muestreo será no probabilístico, pues no se seleccionará al azar ni se busca representar a toda una población general, sino a un grupo definido por ciertas características (conocimiento de repostería).

## **VARIABLES**

Dentro de las características para identificar qué es lo que necesitamos evaluar, se enfoca principalmente en que un postre tenga buen sabor para el comensal, pero no solo eso, si no definirlo por diferentes puntos observables en un formato que ellos calificarán, los cual se convertirá en nuestra papeleta.

"Aunque no hay que olvidar la evolución de los propios alimentos e incluso de las técnicas de cocina y preparación. Lo que determina que ciertos aspectos como la textura, el color o el sabor estén cada vez más presentes para nuestras percepciones." (Ternasco de Aragón, 2016, párr. 2).

La papeleta nos apoyará para que las papilas gustativas de los estudiantes tengan de manera metafórica, voz y voto, y son estas variables las que funcionarán para dictaminar un valor final no solo por recibir una calificación, si no para entender si el cliente se fue satisfecho, por llamarlo de una manera más coloquial.

Además de todo, no podremos incluir dentro de la población a evaluar, cualquier persona que presente alguna reacción alérgica o desagrado muy fuerte por cualquiera de los postres e ingredientes mencionados/usados en las elaboraciones, mismas que podrán encontrar a detalle en el documento más adelante.

La cocina fusión se enfoca en la creación de un nuevo platillo, pero sigue siendo un platillo como tal, con un valor por su sabores y olores, esta variable se enfoca en determinar una calificación por medio de cuatro de los cinco sentidos del ser humano.

DEPENDIENTES			
Vista (Atracción)	Tacto (Texturas)	Olor (Aromas)	Gusto (Sabor)

INDEPENDIENTES				
<i>Crepe Brulee</i>	Tiramisú	<i>Gulab Jamun</i>	<i>Mochi</i>	<i>Brownie</i>

## INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Un alumno dictamina un resultado y respuesta breve, la cuestión se enfoca en como lo dictamina, las encuestas de resultados se enfocan en elaborar preguntas sencillas a la persona encargada de probar el postre final, que generen una puntuación por cada pregunta en base a opciones múltiples o a un número del uno, hasta la puntuación que se desee otorgar como máxima, es decir, en forma de escala, para este caso se usó del uno al cinco, y, con los resultados obtenidos, la calificación una variable podía obtener como mínimo 90, y un máximo de 270 puntos, estos alumnos se enfocarán única y exclusivamente a los grupos de cuarto semestre que llevan repostería, a, b y c, efectuando a todos los alumnos a excepción de aquellos que debido a algún problema por enfermedad o cierta situación, estos no se hayan presentado el día correspondiente; para ello, el formato proveniente de las papeletas son el punto adecuado para reunir mayor información cuantitativa con mayor precisión, teniendo características como las siguientes:

POSTRES A EVALUAR	VARIABLES
-------------------	-----------

	VISTA	TACTO	OLOR	GUSTO
Postre uno				
Postre dos				
Postre tres				
Postre cuatro				
Postre cinco				

## DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR

Por medio de diferentes métodos y con apoyo del asesor, se identificará las debilidades y fortalezas de manera teórica sobre los postres, en más resumidas cuentas, es una hipótesis sobre el resultado de los postres, cada uno como se mencionó anteriormente que ingredientes debe llevar y cómo aplicarlo, pasando de un concepto escrito, moveremos a la acción todo lo aprendido para elaborar diferentes propuestas, que finalmente daremos a cada alumno a probar, y poder recopilar la información otorgada, analizando qué aspectos destacan sobre los demás y cuales tienen cierta deficiencia o dificultad para responder a la demanda del comensal, tomándolo como si estos postres fueran el trabajo final de nuestra carrera.

Cada postre será preparado de las formas que comúnmente se elaboran en las regiones que pertenecen, principalmente aquellos que pertenecen a otros países, respetando sus ideas y formas de elaboración, como el horneado para el caramelizado del *creme brulee*, las etapas y formas del tiramisú, la fritura en aceite y cocción lenta del almíbar para el gulab jamun, la cocción y manejo del mochi y la mezcla además del horneado para el brownie; los productos y procesos de origen chiapaneco se verán mayormente modificados con el objetivo de que estos sean capaces de adaptarse al proceso por el cual se realiza el postre en cuestión.

Otro proceso y parte importante dentro del área de investigación de campo es el trabajo de laboratorio, es decir, dentro de las áreas designadas de cocina, para realizar las diferentes muestras que servirán para sacar los resultados, dichos postres que se elaborarán con base a la investigación concluida anteriormente y apoyo o guía de la directora de tesis.

Durante la preparación de los platos/pruebas para la población seleccionada, se encuentran algunas que son sencillas dentro de la cocina, y que no se requiere necesariamente la mano de un profesional para su elaboración, entre ellos se encuentra la cocción en ollas o sartén, usando la fritura profunda, cocción de alimentos por medio líquido, cocción por baño maría y la cocción por medio seco, aunque también incluyendo el uso de horno.

## **DESCRIPCIÓN DEL ANÁLISIS ESTADÍSTICO**

Se elaboran estadísticas por medio de gráficos de barras en las que se midan los resultados obtenidos por los diferentes alumnos con las respuestas de las encuestas, una gráfica que enumera la cantidad de respuestas otorgadas en cada categoría por cada platillo.

Al elaborar diferentes postres, se marca un conjunto de diferentes variables en los resultados, principalmente porque, cada comensal es único y diferente, tiene gustos propios que remarca en lo que consume, por ello, al elaborar una gráfica, nos enfocamos en lo que opina la mayoría por la gran cantidad de observaciones individuales, facilitando una mejor coordinación al momento de obtener una calificación para cada postre, y determinar si realmente es apto no solamente en la parte conceptual sobre la cocina fusión, si no lo más importante, si realmente fue de agrado para el cliente.

Estas estadísticas sirven para observar lo que puede servir, y lo que puede descartarse, representado principalmente por este gráfico de barras que nos hará un resumen de lo que opinó finalmente el paladar de cada alumno.

"En el mundo actual, es crucial tener conocimientos sólidos en estadística para tomar decisiones basadas en resultados confiables. Las pruebas estadísticas son herramientas esenciales en este sentido, ya que nos permiten extraer conclusiones significativas a partir de datos y muestras, y validar o refutar hipótesis. Gracias a estas pruebas, podemos evitar conclusiones precipitadas y basar nuestras decisiones en evidencia sólida" (Ivan, 2019, párr. 2).

## PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

La cocina fusión como vimos entonces, es principalmente la idea de combinar dos platillos o dos regiones en una misma, adoptando las ideas, los ingredientes, las técnicas de elaboración, sin embargo, durante los siguientes resultados de nuestra investigación nos enfocaremos principalmente en los ingredientes y la estructura del platillo.

Como se mencionó anteriormente en el marco teórico, los postres a elegir fueron cinco:

- *Crème brûlée* de Francia
- Tiramisú de Italia
- *Gulab jamun* de la India
- *Mochi* de Japón
- *Brownie* de Estados Unidos

Y de estos, se elaboraron recetas con ingredientes, productos, dulces y hasta recetas de la cocina tradicional chiapaneca, mismas que podrán encontrar más adelante en los apartados de cada preparación.

Se realizaron diferentes propuestas que, con guía de la asesora de tesis, se seleccionó una, la cual fue el resultado objetivo para elaborar de forma práctica la receta, resultado de la previa investigación, una vez que se obtuvo una opinión favorable de la asesora, se realizaron pruebas para al menos 70 estudiantes para que probaran y otorgaran una ponderación sobre su opinión de cada uno de los postres realizados.

Durante los días en que se presentaron los diferentes postres a los alumnos, se notaron ciertos patrones repetitivos durante las pruebas. Uno de los más evidentes fue la saturación en el paladar, principalmente por dos razones. La primera, que muchos venían saliendo de una clase práctica, lo que significa que ya habían estado expuestos a distintos sabores que prepararon en su cocina. La segunda, es que además de esta prueba, los estudiantes participaron en otras dos evaluaciones correspondientes a otras tesis, lo cual incrementó aún más la carga de sabores. Esto generó cierta fatiga sensorial, lo que dificultó que los alumnos pudieran ofrecer una respuesta completamente neutra o fresca al momento de evaluar los postres. Por lo tanto, es importante considerar este tipo de situaciones para obtener resultados más certeros y favorables en futuras investigaciones.

Otra situación que complicó los resultados fue el tiempo de espera, puesto que los postres habían sido elaborados con anterioridad, y refrigerados correctamente para su consumo, sin embargo, el hecho de que varios alumnos hayan tenido que esperar bastante para dar a probar, hace que los postres pierdan sabores y olores que son necesarios para un óptimo consumo.

El resultado de cada postre tuvo diferentes variaciones, mientras que algunos eran bastantes llamativos, al momento de probar, algunos se llevaron decepciones, mientras que otros que no tenían expectativas, ya sea por su forma o color, resultaron con un buen gusto sobre el sabor y olor, características que fueron notables dentro de las ponderaciones otorgadas por el alumnado.

Después de analizar cada una de las papeletas, la mayoría se encuentra por en medio general de lo que podría ser un 100%, tomando en cuenta que una sola variable puede tener un máximo de 290 puntos, a partir de este punto, se desglosa cada puntuación y diferentes características así como algunas de las observaciones de cada postre para mejorar su elaboración.

## **CREME BRULEE**



## IMAGEN 6 - Resultado final del postre 1 IMAGEN 6 - Resultado del postre 1 (De Autoría, 2025).

Ya vimos que el *creme brulee* es una crema parecida a una natilla la cual se hornea durante un buen tiempo, se le espolvorea azúcar por la superficie y con ayuda de un soplete, se calienta hasta que ésta se derrita en gran parte generando una especie de costra que le añade un extra de crocante al postre.

Originario de Francia, este postre emblemático es uno de los postres con mayor aceptación por los europeos, y varias partes del mundo, a pesar de que en este país del amor, su mayor habilidad y destreza se basa en la panadería.

Definiendo sus características, el *creme brulee* es básicamente una crema, la cual tiene un sabor dulce pero suave, que no genera un sabor empalagoso, y ciertamente la razón de incluir a Francia no es para utilizar únicamente sus técnicas o procesos, si no crear lo que se podría definir tal cual como una fusión de dos platillos.

Tomando en cuenta los diferentes aspectos descritos anteriormente, uno de los postres chiapanecos con una enorme similitud es lo que en Chiapas se conoce como manjar.

El manjar es un postre a base de leche, vainilla, azúcar y fécula de maíz, se le considera manjar blanco debido a que la forma de espesarse es debido a la fécula de maíz, omitiendo los huevos que lo tornan de un color amarillento, su origen se remonta a España y de ahí surgió al sur de México donde se consume comúnmente sobre todo en la fecha de semana santa según la adaptación que nosotros le dimos.

"El manjar blanco en la actualidad es el nombre que recibe una crema dulce tomada como postre. Debe su nombre al hecho de que se prepara principalmente con ingredientes de color blanco. Actualmente en Europa occidental, en las riberas levantinas y del sur del Mediterráneo sus ingredientes principales suelen ser, con variaciones según la zona, leche y/o leche de almendras machacadas, almidón de arroz, de maíz o de trigo como espesantes, canela en rama y en polvo, piel de limón y azúcar, aunque en algunos lugares se utiliza la gelatina como espesante y la vainilla en vez de la canela" (Mi Europa SABE a Mediterráneo., 2018, párr. 1).

Entonces, la mezcla entre estos platillos puede formarse a partir de usar el mismo concepto del creme brulee, colocar en un tazón el manjar, cubrir con suficiente azúcar y derretir hasta formar una capa que logre formar una cobertura y tenemos un mismo platillo, con una esencia y sabor chiapaneco.

Ahora la ponderación recibida después de la fusión.

## CREEME BRULEE

Ponderación obtenida sobre 290pts

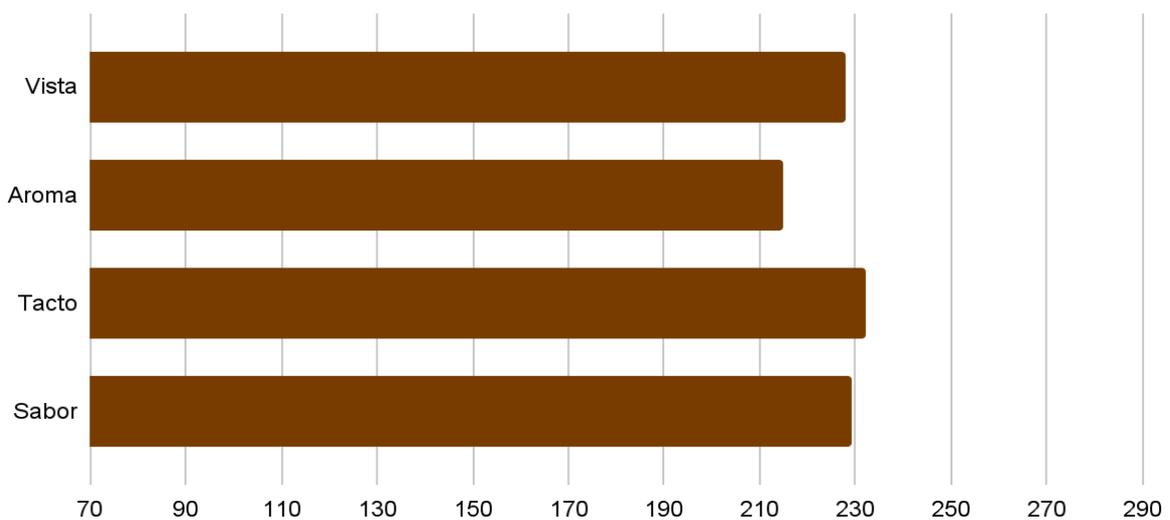


IMAGEN 7 - Puntuación obtenida por el postre 1

IMAGEN 7 - Ponderación obtenida sobre el postre 1.

El Creme Brulee fue el postre con mayor porcentaje estándar, siendo este el que más se mantuvo de forma general y el más alto a manera gráfica, los porcentajes salieron favorables a pesar de que algunos comentarios lo ubicaban como muy dulce o algo raro por el color, ya que pensar que está visualizado del postre original, siendo este amarillo por el huevo, deja confusos a los comensales.

Este postre tiene buena observación general como se mencionó anteriormente, sin embargo, sus principales fuertes fueron la vista y el sabor, la primera principalmente por la característica de su forma y color, lo cual era llamativo para la mayoría que lo veía, y el segundo, a pesar de los comentarios, se apreció bien.

Dentro de las mejoras, el postre en sí podría ser horneado ya con la crema encima del bizcocho ligero, disminuir las cantidades de azúcares colocadas en el postre, trabajar con una crema para batir mucho más neutra a la usada, además de añadir azúcar de color rosa, la cual suele ser una característica notable en muchos de los que elaboran el manjar blanco.

El proceso de este postre fue rápido por parte de la crema, puesto que solamente fue mezclar los ingredientes hasta conseguir la textura de una crema pastelera, o como la de manjar blanco para este caso, de hecho, fue más complicado el proceso del bizcocho, puesto que como era ligero y con un aireado bastante notable, se tenía que tener cuidado de no batir de más, para que quedara exactamente como se necesitaba.

## **TIRAMISÚ**



IMAGEN 8 - Resultado del postre 2 IMAGEN 8 - Resultado final de postre 2 (De Autoría, 2025).

El Tiramisú, platillo proveniente de Italia, es un postre que se basa en una especie de crema, mezclada con queso mascarpone y un pan llamado soletilla, el cual se agregan a un molde o refractario en forma de capas y se le añade por encima cacao en polvo.

Considerado uno de los postres más importantes de la gastronomía Italiana, y uno de los mejores postres existentes en el mundo, la Tiramisú es sin duda una delicia en el área de la gastronomía.

Como se mencionó anteriormente, para este postre, se elabora una crema a base de yemas de huevo, azúcar y licor, preferentemente de Amaretto, un licor usado en Italia, estas se batan a baño maría, para posteriormente añadir el queso mascarpone, después en el molde, se agrega la crema, soletillas previamente remojadas un poco en café espresso o simplemente bien cargado, y se repite este proceso hasta quedarse sin ingredientes, por último, se espolvorea cacao en la parte superior y se mete a refrigerar.

Dentro la cocina chiapaneca, no existe un postre artesanal que se parezca a esta preparación, tomando en cuenta la estructura y presentación de la misma, sin embargo, la cocina fusión no solo extrae un platillo, o el concepto de esta, si no también ingredientes de la misma, para este caso, se puede optar por añadir ingredientes originarios o de uso diario dentro de la gastronomía chiapaneca.

Existe solo un queso que se ha elaborado en la región de Chiapas, conocido como queso doble crema, es un queso muy característico que se basa por su facilidad para desmoronarse y su sabor, sin embargo, no tiene la capacidad para gratinar, es por ello que se podría adaptar para sustituir al queso mascarpone, obviamente con ayuda de un poco de leche y azúcar para obtener una consistencia un poco más cremosa.

"Una mezcla de salado, ácido, dulce y una textura cremosa arenosa, son las características que distinguen al queso doble crema hecho aquí en Chiapas. Desde los años 60 's, los chiapanecos han mantenido su tradición de producir queso doble crema de manera artesanal con la leche pura de vaca." (José Andres, 2022, párr. 8 y 9)

El amaretto, a pesar de pasar ligeramente desapercibido en su preparación, forma parte importante del proceso de elaboración y genera un toque diferente en el sabor final de la receta

sin embargo, aunque el platillo es italiano, recurrir al apoyo completo de los ingredientes de esta misma cocina no es la idea de la cocina fusión.

En Chiapas, existe una bebida alcohólica completamente artesanal que se prepara debido a la destilación del maíz, pese a que este ingrediente está usado en muchas partes de México, este destilado llamado pox posee una característica completamente diferente al resto, ya que en su proceso de fermentación, se le añade piloncillo, un ingrediente muy característico de la región de Chiapas, generando así el pox.

El pox es el ingrediente chiapaneco que podría sustituir al amaretto e incluirse dentro del postre italiano, dejando una esencia muy diferente, creando la característica de verse italiano y saber a Chiapas, por llamarlo de una forma.

"El Pox (pronunciado “ posh”) es una bebida espiritual de origen maya, elaborada principalmente por los tzotziles y tzeltales de los altos de Chiapas, específicamente de San Cristóbal de las Casas y San Juan Chamula, los lugares donde mayormente se elabora.

Aunque es una bebida ampliamente fabricada y consumida por esta comunidad maya, el origen de este destilado data de tiempos coloniales” (Anónimo, 2025, párr. 6 y 7).

Con todos estos ingredientes, podemos efectuar el postre planeado, tomando en cuenta la estructura principal del tiramisú, y agregando la gama de sabores hallados en la región chiapaneca.

Ahora la ponderación recibida después de la fusión.

## TIRAMISÚ

Ponderación obtenida sobre 290pts

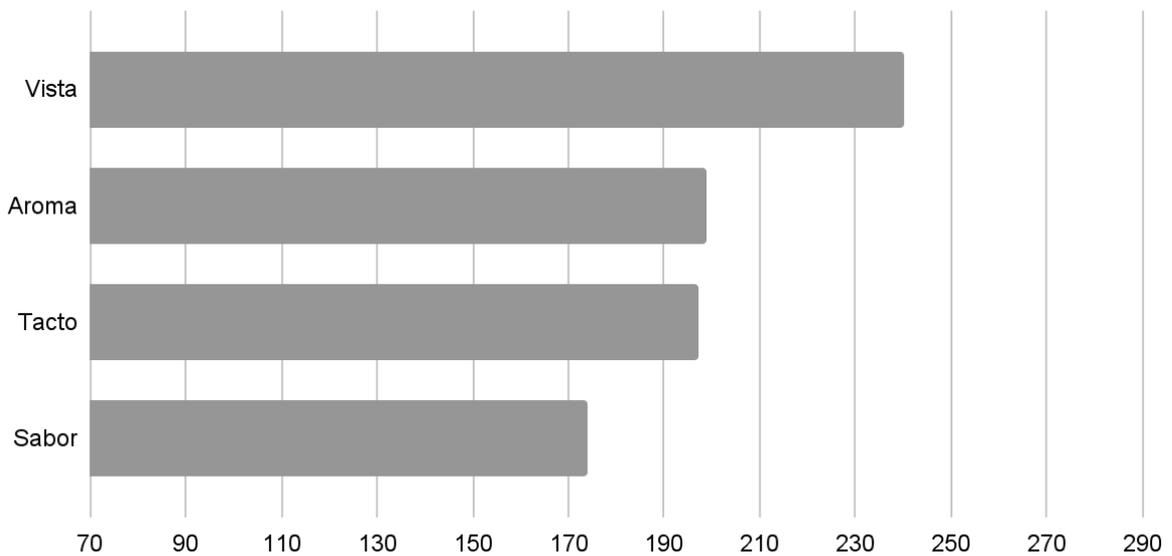


IMAGEN 9 - Ponderación obtenida sobre el postre 2.

El Tiramisú también tuvo un buen porcentaje de aceptación dentro de los comensales, aunque la mayoría se dividía principalmente por dos respuestas en la variante del gusto, o les encantaba, o definitivamente no les gustaba, puesto que una característica principal de este postre era el destilado de pox, este mismo posee un porcentaje alto de alcohol en su estructura, eso generaba discusión entre aquellos quienes sí les gustaba debido a esto mismo, puesto que su paladar estaba más adaptado a sabores fuertes o a mayor consumo de alcohol, y aquellos quienes no eran tan aptos para sabores fuertes, puesto que preferían algo más suave o más dulce.

La vista fue la segunda mayor característica notable dentro de la ponderación, muchos se llevaban buena idea de lo iban a probar, sin embargo, se ha de aclarar que este es el postre con el cual un porcentaje de alumnos se llevaba un disgusto al probar, puesto que no era lo que esperaban o tenían en mente de su sabor, dejando así un disgusto notable, e inclusive dejando algunos casi enteros, mientras que otros pedían llevárselo, observando de esta forma, se detalla que puede ser para comensales con gustos más fuertes, o en caso contrario, disminuir la cantidad de alcohol en el postre, obteniendo así mejor sabor para aquellos que quedaron inconformes por el mismo.

Este podría ser mejorado con la cantidad de alcohol, y también la cantidad de queso, puesto que también poseía un sabor muy peculiar debido al queso, que le daba un sabor ligeramente salado, aunque equilibraba bien los sabores, hay comensales que prefieren una nota más definida a una sola característica, ya sea dulce o salado.

El proceso para este postre fue definitivamente el más complicado en su proceso, puesto que debía tener diferentes etapas de elaboración, pero cada una de ellas se debía hacer con extremo cuidado, principalmente al momento de manejar las yemas, lo cual sirve para dar espesor al postre, pero que a su vez, este no sepa nada a huevo, además de que en la etapa de empacado, este debe tener diferentes capas, una de pan y dos de la crema *sabayón*, haciendo mayormente tedioso esta parte.

## MOCHI



IMAGEN 10 - Resultado final del postre 3 (De Autoría, 2025)

El mochi es un postre totalmente perteneciente a Japón, uno de los más conocidos en el mundo, sobre todo por aquellos fanáticos de la cultura japonesa, ya que es uno de los países que muchas personas desean visitar al menos una vez en su vida.

Este postre está hecho originalmente a base de cuatro ingredientes: harina de arroz glutinoso, agua, azúcar y fécula o harina para poder amasar, aunque hoy en día, se le agregan otros ingredientes para que tomen otros colores y sabores.

El relleno es, en pocas palabras frijol dulce, es decir, una variedad de frijol japonés el cual se cuece y se mezcla junto con sal, azúcar y leche, no tiene gran ciencia en su elaboración, es muy común y amado dentro de Japón, sin embargo, suele generar aversión por aquellos extranjeros que no están acostumbrados a la cocina tan diferente a como es el occidente.

Al final, a pesar de ser un postre emblemático, no destaca mucho en su extravagancia, si no en la historia y cultura de este platillo, por lo tanto, debido a la razón anterior, y la poca cantidad ingredientes, difícilmente se puede modificar el platillo, sin embargo, existen dos opciones que permiten hacer un cambio y aplicar la definición de fusión, una de ellas es el cambio de color en la masa, muchas veces, con ingredientes naturales.

Chiapas es uno de los estados en el que se consume Cacao, uno de los ingredientes más importantes de la gastronomía mexicana y originaria de este mismo, de esta forma, este ingrediente se elabora en forma de polvo para diferentes postres y preparaciones, una de ellas son a las masas usadas en repostería, el mochi en sí es finalmente una masa, por lo tanto, el uso de este ingrediente es aplicable a este, definiendo un color y un sabor un poco más amargo.

“El cacao es un árbol procedente de América que produce un fruto del mismo nombre que se puede utilizar como ingrediente para alimentos entre los que destaca el chocolate. Su uso se remonta a la época de los mayas, aztecas e incas, y desde entonces se ha usado tanto para fines nutricionales como médicos” (CuidatePlus, 2020, párr. 1).

La otra opción aplicable la cual es más importante y termina definiendo más el sabor del postre es el relleno. Dentro de la gastronomía chiapaneca, existen diferentes rellenos que son usados para el consumo de diferentes platillos, aunque también hay múltiples dulces, productos de la confitería artesanal chiapaneca que podrían adaptarse mejor a este tipo de preparación.

El dulce de chilacayote es parte de la confitería chiapaneca, uno de los dulces con mayor venta en el centro de la ciudad, fácil de producir y transportar, su elaboración reside en dejar reposar en agua con cal por un día entero la fruta del mismo nombre, para luego cocinarlo con una gran cantidad de azúcar, en pocas palabras, este dulce es prácticamente una mermelada pero con mayor firmeza.

"Mientras que algunos especialistas ubican su origen y domesticación en México, otros lo ubican en Sudamérica o en ambas regiones. Dependiendo del grado de desarrollo del fruto sus características y formas de uso cambian. Cuando el fruto es tierno y mide de 6 a 12 cm, es redondo o ligeramente ovalado, de piel verde clara con manchas blancas; a simple vista parece una calabacita criolla." (Larousse Cocina, 2021, párr 1).

Al utilizar este dulce como relleno, se puede aplicar nuevamente un platillo de cocina fusión que genere novedad y cumpla con los requisitos adecuados, mezclar y crear un platillo nuevo.

Ahora la ponderación recibida después de la fusión.

## MOCHI

Ponderación obtenida sobre 290pts

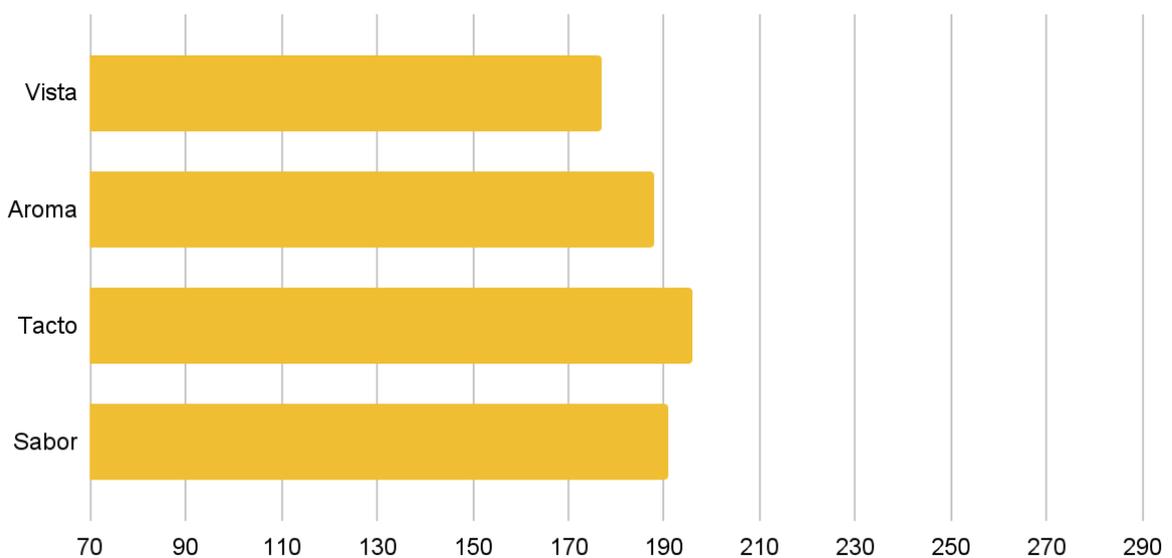


IMAGEN 11 - Ponderación obtenida sobre el postre 3.

El Mochi fue el postre con menor aceptación general de los cinco postres, siendo que este no tenía características favorables, ninguna variable logró alcanzar los 200 puntos, atravesar esa línea significa prácticamente que por lo menos tuvo una buena aceptación, sin llegar a ser totalmente positivo, sin embargo, este postre hace referencia a que no todo lo que sea comestible puede ir dentro de la cocina fusión, incluso después de análisis, algo puede salir no como uno esperaba, este fue el caso, las pruebas habían salido relativamente bien, pero al comensal parece no haber tenido un gusto un tanto llevado de lo amargo, puesto que en si lo que llega a destacar suele ser la masa.

Lo más característico de este postre fue su aroma, puesto que el cacao en el contenido del postre, daba tonos aromáticos notables, que componían de un postre con mayor sabor, sin embargo, la manipulación en caliente de la masa de mochi y la careciente cantidad de azúcar hizo que la cocoa incrementara su amargor, dejando una masa con un sabor fuerte, dejando un poco de lado el sabor del dulce de chilacayote.

Muchos se basaron e hicieron notar su disgusto sobre las características físicas del mochi, pues a la vista no era tan atractivo, y luego, con el tema del sabor, este mismo dejaba que desear, aun así, hubieron algunos casos quienes les gustó más este postre antes que otros, dando a entender que en sí el postre no es lo malo, si no que se basa más en gustos un tanto más amargos, claro, este postre contiene errores, pero es parte del proceso que se llevará a cabo dentro de las observaciones para denotar lo que falló y darle una solución escrita.

## **GULAB JAMUN**



IMAGEN 12 - Resultado final del postre 4 (De Autoría, 2025).

Este postre creado en la India, es una especie de masa a base principalmente de leche en polvo y especias, las cuales pueden variar siendo algunas como el anís estrella, cardamomo, azafrán, entre otros.

Fuera de sus características anteriormente descritas, no destaca en nada más que estas se elaboran en fritura profunda, sin embargo, va acompañado de un almíbar muy diferente al usarlo en varias partes del mundo, este almíbar no es tan espeso, tiene una consistencia más característico al de un jarabe, y se destaca por cocinarse a fuego bajo en compañía de algunas rosas y otras flores.

La composición de este postre se basa en algo muy sencillo, leche en polvo, leche entera, harina de arroz, especias, y en algunos casos polvo para hornear, estos ingredientes difícilmente pueden ser sustituidos sin perder la esencia de ser un platillo de la India, sin embargo, nuevamente reitero en que tiene una composición sencilla y relativamente adaptable a otros ingredientes que puedan ser el punto a destacar.

Existe un postre que, a día de hoy, se encuentra algo oculto incluso para los mismos chiapanecos y que por lo general solo se encuentra en la región de Chiapa de Corzo y difícilmente lo preparan una pequeña cantidad de personas, a día de hoy su producción es menor debido a las diferentes pérdidas sobre las costumbres y tradiciones de los pobladores, y aunque para varios turistas puede pasar desapercibido, es un postre con un sabor único.

El suspiro es un postre originalmente de Chiapa de Corzo elaborado principalmente a base de yuca, la cual es previamente pelada y cocida, para después mezclarse junto con almidón y huevos, formando así una masa manipulable, esta masa se fríe en manteca y después se cocina a fuego bajo en un almíbar a base de pura azúcar y agua, o eso es en gran parte de las recetas mencionadas por aquellas mujeres que todavía tiene la costumbre de elaborarlo.

"Se pela la yuca y se pone a cocer. Molerla en metate junto con el almidón, sin agua, y agregar los huevos para formar una pasta. En un sartén de barro poner la manteca al fuego y con una cuchara mediana de peltre dejar caer la pasta en forma de bolitas. Ya que se doren, sacarlas con un palito de tal manera que se les forme un agujero. Después picarlas con un palillo. Por separado, poner azúcar con bastante agua al fuego. En cuanto empiece a hervir, añadir las bolitas de pasta para que se cuezan a fuego lento hasta que se consuma la miel, pero sin moverlas, dejarlas enfriar antes de retirarlas del recipiente."  
(TuriMéxico, 2016, párr 6-8)

Dentro de esta misma composición, tienen un método de cocción igual, que es la fritura profunda, la diferencia está en que uno se cocina con el almíbar teniendo un método de cocción extra, mientras que el otro simplemente es bañado con el almíbar de rosas, para acompañar el postre y que este no se vea tan seco al momento de darle un bocado.

Estos postres tienen hasta la misma presentación, esferas presentadas en un almíbar ligeramente caliente, al final tienen sabores distintos, pero su proceso es parecido. Retomando la idea de fusionar dos cocinas, y no necesariamente dos recetas, este plato plantea este mismo enfoque, la fusión de dos preparaciones, sin embargo, existen diferentes casos, al tener mismas técnicas, conceptos del platillo y métodos de elaboración, se plantea en el cambio de ingredientes, sin embargo, modificar ingredientes en alguna de las dos recetas podría generar una pérdida en la estructura del platillo, haciendo que una destaque sobre la otra.

Fusionar los platillos de manera en que se sientan los dos sabores es una forma de equilibrar la preparación final acorde al método de elaboración, respetar ambos platillos e identificar sus zonas fuertes para equilibrar los sabores en que el que se destaque la yuca y también la leche en polvo, además de agregar azúcar para que estos puedan combinarse y no quede con un sabor muy simple.

Ahora la ponderación recibida después de la fusión.

## GULAB JAMUN

Ponderación obtenida sobre 290pts

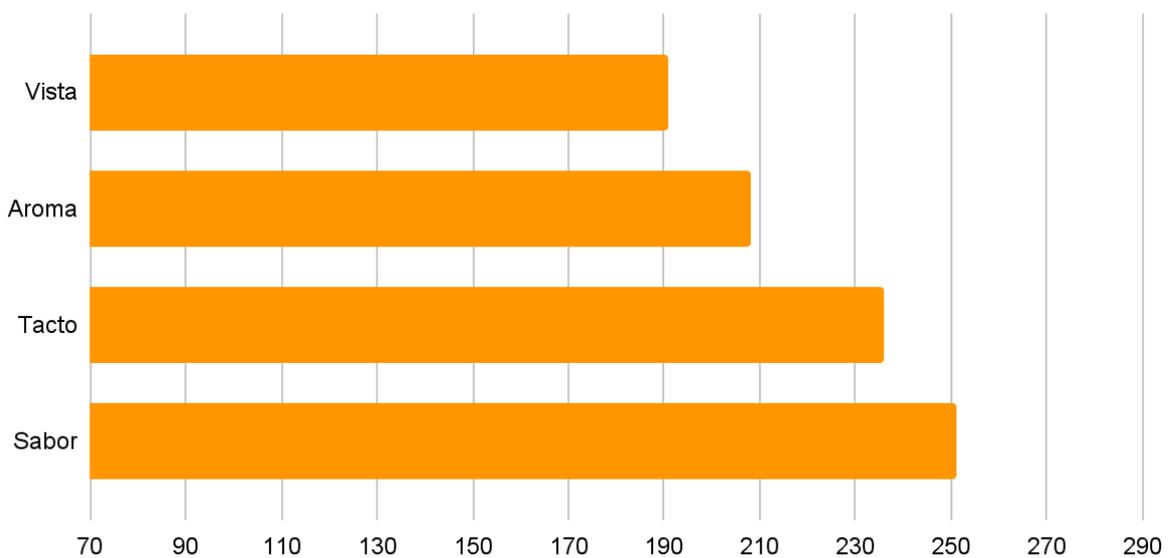


IMAGEN 13 - Ponderación obtenida sobre el postre 4.

Ante todas las adversidades, este postre se nombra de forma coloquial como el *MVP* de la ocasión, puesto que su presentación fue creciendo exponencialmente conforme le otorgaban una ponderación por cada variable que calificaban, visualmente este postre dejaba mucho que desear, dando así el inicio de las malas críticas, a pesar de ello, su calificación no fue tan baja en este aspecto, luego subió con el tacto, puesto que se veía un poco mejor al comprobar la textura con ayuda de la cuchara, alguno que otro hacía énfasis en la parte de lo suave que era al momento de partir.

Otra de las características más importantes fue su aroma, el postre al momento de elaborarse, lleva un almíbar, mismo al cual se le agrega canela a la hora de prepararse para darle sabor y aromas, cosa que lo hizo más notable, no solo al momento de calificar, si no también como

comentarios positivos al momento de finalizar la encuesta, y recordando ciertos aromas de su infancia en algunos pocos casos.

Sin duda, la estrella y la sorpresa de este postre fue su sabor, puesto que a pesar de que para muchos en un inicio no les pareció tan atractivo visualmente, el sabor les pareció muy bueno, la jugada que hizo la yuca hecha puré jugó un papel muy importante en su textura y sabor, y que dio un sabor increíble, fue la única variable capaz de superar los 250 puntos dentro de todas las categorías, lo que dio un sabor increíble y muy agradable a todo tipo de gustos.

Su complicación fue durante el proceso del almíbar, puesto que lleva un proceso de larga duración para que todas las bolitas de masa hayan tenido una cocción pareja, además de que el almíbar se debe cocinar a fuego lento y revisar de dos cosas, una, que no se llegue a pegar a los costados o propia olla donde esta se elabore, y dos, que no se llegue a consumir todo el almíbar, para que una parte importante de estas bolitas quede lo suficientemente hidratada y no pierda el sabor con el tiempo.

Para su proceso, podría mejorar su Cocción, probablemente aumentar la cantidad de almíbar y reducir el tamaño de las bolitas de masa, lo cual haría que fuera un poco más adaptable y tener mucho mejor sabor, puesto que lo que es el almíbar se consume en gran cantidad al momento de elaborar, el proceso es tardado y al disminuir el tamaño, forma una cocción más rápida, aunque analizar este proceso debe ser más complejo que eso, sin embargo, es la única en la que es mejor conservar el sabor que tiene, haciendo referencia a lo que un ingeniero en sistemas dice comúnmente en forma de broma "si funciona, mejor ni le muevas".

## **BROWNIE**



IMAGEN 14 - Resultado final del postre 5 (De Autoría, 2025).

El brownie es un postre con una consistencia que parece como si estuviera cruda, principalmente por el centro, esto se debe a la cantidad de chocolate agregado de forma entera o derretida, la cual se agrega en la masa, se revuelve para después extenderse sobre el molde. Es uno de los postres más populares en todo el mundo, pese a que su país de origen, siendo este Estados Unidos, se le considere como falto de una gastronomía propia.

La composición de un brownie suele estar conformado siempre por los mismos ingredientes, harina, mantequilla, sal, azúcar, huevos, cacao y chocolate, aunque existen mucha variedad sobre la cantidad de ingredientes; hay algunos que agregan aceite para sustituir la mantequilla, así como agregar bicarbonato de sodio, nuez, polvo para hornear, leche y demás, aunque estos pueden afectar la preparación final.

Este postre es tan sencillo como revolver todos los ingredientes, aunque existen sugerencias, como mezclar el huevo con el azúcar para que se disuelva bien, o tamizar la harina para que la mezcla no genere grumos y salga adecuadamente la preparación. Introducir directamente un

postre chiapaneco a este platillo es algo complicado debido a las prácticamente nulas oportunidades de hallar algo que tenga un nivel parecido, sin embargo, existe un detalle en sus ingredientes.

Estados Unidos prácticamente no usa productos naturales, todo aquello que se consume es muy probablemente producido en masa y alterado, de forma en que es complicado consumir algo orgánico, y sobre todo si nos enfocaremos en los postres, que usan básicamente un producto más que un alimento.

Dentro de los ingredientes de un brownie, está el cacao y el chocolate, dos ingredientes que se producen de manera natural y artesanal dentro de la gastronomía chiapaneca, ingredientes que podrían ser sustituidos fácilmente, respetando la forma de elaborarse, que representa 100% un brownie, pero que se siente como si estuvieras en Chiapas.

“Los expertos son unánimes, el Cacao del Soconusco ahora produce el mejor chocolate del mundo. Dos razones: su gran finura y sus aromas incomparables. Es el fruto de los cacaoteros criollos nativos, cultivados por los Mokayas, los Olmecas y luego los Mayas hasta la fecha. Allí crecieron, hace 4000 años, a orillas del río Suchiate, en la frontera con Guatemala; un cacao de pulpa sorprendentemente fresco y pegajosa, muy nutritivo con sabor floral y aroma a nuez” (Amazed6, 2020, párr. 15)

Obviamente añadir ingredientes que ya se usan no forma parte de la definición de cocina fusión, y la forma de hallar ciertos ingredientes que formen parte o puedan incluirse en la estructura del brownie es complicado, sin embargo, existe un polvo sumamente conocido no tanto en la confitería chiapaneca, si no en la cocina general, conocido como Tascalate.

El tascalate es una mezcla que está elaborada a base de algunos ingredientes como el cacao, maíz, achiote, canela y azúcar, generalmente se sirve como bebida, pero se puede conseguir o elaborar en forma de ingrediente seco para mezclar junto con los demás ingredientes del brownie.

Para este momento hemos incluido tres ingredientes dentro de este postre, y hemos añadido una extra que podría sustituir el azúcar llamado "Piloncillo" o también "Panela"; es básicamente azúcar, la diferencia radica en que está preparado a base del jugo de la caña de azúcar no destilada, provocando esa coloración y textura.

"El piloncillo o "chancaca" proviene del náhuatl chiancaca, que significa "azúcar morena". Es preparado a partir del jugo no destilado de la caña de azúcar. En 1493, en la época de la conquista de América por los españoles, durante el mestizaje culinario se introdujo el cultivo de la caña de azúcar. Junto con este nuevo cultivo llegaron los trapiches, la molienda y sus diferentes productos." (Gobierno de México, 2018, párr. 2 y 3).

Desde este punto, ya hemos agregado 4 ingredientes que han podido establecer un estándar en el proceso de convertirse en un platillo diferente, tomando toda la esencia y forma de un brownie, que a su vez se complementa con un sabor totalmente chiapaneco, ya que todos los ingredientes que resaltan en algún aspecto, son nativos y originarios de la región. Hemos demostrado que, a pesar de no tener la capacidad de poder cambiar muchos ingredientes, podemos extraer la esencia de una gastronomía para juntarla con otra cocina y definir un nuevo platillo, relacionado a cocina fusión.

Ahora la ponderación recibida después de la fusión.

## BROWNIE

Ponderación obtenida sobre 290pts

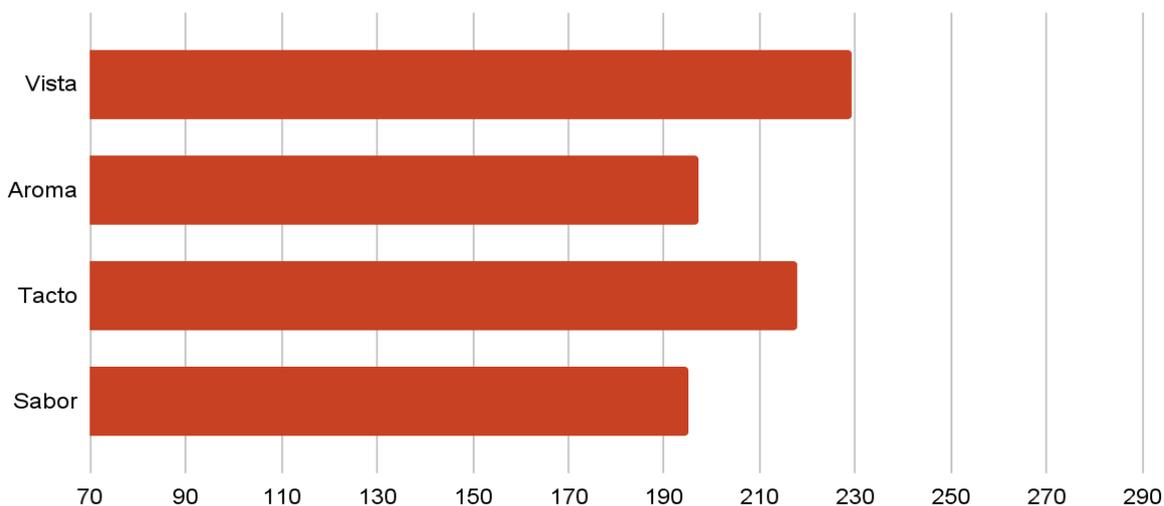


IMAGEN 15 - Ponderación obtenida sobre el postre 5.

El brownie fue otro de los postres que no recibió tanta aceptación por parte de los comensales, aunque la forma visual destacaba mucho por las características de esta, era muy bonita su forma

y estructura, sin embargo, los ingredientes no destacaban tanto debido al piloncillo, fue al final eso lo que afectó el resultado final en el gusto.

Por efecto contrario, lo que resultó en un sabor no tan agradable para gran parte de los comensales, resultó en una alta ventaja para el olor, puesto que definir con el piloncillo el postre hizo que tuviera buen efecto, el piloncillo junto con el tascalate hicieron un juego en los aromas, dando suaves y dulces tonos, que atraen más al momento de consumir, tuvo un rango promedio en los postres.

La textura recibió igual ciertos comentarios, puesto que tenía una textura seca y porosa, característica más de una galleta, sin embargo, los brownies pueden tener dos características, o es seca que implica más como a galleta, o un poco más cremosa, que es una característica principal de una gran parte de brownies, pese a ello, esta característica no podía funcionar con los ingredientes con los que se trabajan, puesto que son ingredientes más secos, hasta el chocolate se tuvo que hacer con un porcentaje de chocolate comercial, puesto que quedaría más seco y sería prácticamente incomible.

## RECETAS ESTÁNDAR

CREME BRULEE		
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA
Azúcar estándar	0.140	Kilogramos
Fécula de maíz	0.030	Kilogramos
Esencia de vainilla	0.010	Litros
Crema para batir	0.400	Litros
Sal	0.002	Kilogramos
Leche	0.100	Litros
Jarabe de granadina	0.004	Litros

Preparación:

1. En una cacerola, agregar toda la crema para batir, la sal, la mitad de la leche, y alrededor de 100 g de azúcar, calentar a fuego entre medio y bajo, y revolver cada cierto tiempo.
2. En un bowl, agregar la otra parte de la leche y la fécula de maíz, revolver rápidamente hasta crear una mezcla homogénea.
3. Una vez que la cacerola haya dado el primer hervor, bajar a fuego bajo.
4. Agregar de tanto en tanto el líquido de la cacerola al bowl hasta que la cacerola haya bajado una cuarta parte de su contenido.
5. Agregar lo del bowl a la cacerola y subir la flama entre media y alta.
6. Revolver constantemente hasta que la mezcla esté más tersa y firme, pero sin ser tan consistente como una pastelera.
7. Pasar inmediatamente la mezcla a ramequines y taparlos con papel film.
8. En otro bowl, agregar el azúcar e ir incorporando el jarabe de granadina de poco a poco, el punto es que el color cambie ligeramente, pero que todavía quede una consistencia arenosa, es decir, que no absorba tanto líquido.
9. Retirar el papel film y colocar el azúcar rosa por la parte superior del postre esparciendolo lo más uniformemente posible.
10. Con ayuda de un soplete para cocina, caramelizar ligeramente el azúcar sin llegar a quemarlo.



IMAGEN 16 - Ingredientes del *Crema Brulee* Chiapaneco (De Autoría, 2025).

TIRAMISÚ		
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA
Queso doble crema chiapaneco	0.250	Kilogramos
Crema para batir	0.250	Litros
Yemas de huevo	4	Piezas
Claras de huevo	4	Piezas
Azúcar glass	0.150	Kilogramos
Pan coletto	0.300	Kilogramos
Pox chiapaneco	0.070	Litros
Cocoa chiapaneco	0.015	Kilogramos
Café molido	0.050	Kilogramos
Sal	0.002	Kilogramos

Preparación:

1. En un bol, deshacer todo el queso doble crema lo mejor posible.
2. Con ayuda de un globo batidor, ir incorporando la crema para batir al queso, hasta dejar una mezcla homogénea.
3. En un coludo, colocar agua y calentar a fuego alto, una vez que llegue a punto de hervor, bajar la llama a fuego bajo y agregar encima un bowl, a modo de baño maría.
4. Colocar en el bowl las yemas y revolver con un globo batidor enérgicamente, pasados aproximadamente unos cinco minutos, agregar la mezcla de queso y crema al bowl y seguir revolviendo por otros cinco minutos, fijándose de que se haya incorporado bien, para luego retirar y reservar.
5. En otro bowl poner las claras de huevo junto con la sal y batir hasta formar picos.
6. Una vez que la mezcla de queso haya bajado un poco su temperatura, incorporar con las claras de huevo batidas de tanto en tanto de forma envolvente.
7. Una vez que hayas agregado el último tanto, agregar de poco a poco el azúcar glass, esto con el fin de darle una consistencia más firme y agregar dulzor.

8. Poner a hervir agua y dejarle agregar todo el café molido, en una proporción de 1 a 3, es decir, por uno de café, tres de agua, dejándolo tan solo un poco más ligero que el clásico espresso.
9. Colar el café, y mientras siga caliente, agregar el pox y reservar un momento.
10. Seleccionar el pan, si es suave y esponjoso pero muy alto, rebanar por mitad, y agregarse directamente al café por unos instantes, si es duro y crujiente, pinchar con un tenedor para que pueda absorber la mayor cantidad de líquido.
11. En un refractario chico,agregar primero el pan previamente humedecido, luego una capa de crema, repetir el proceso hasta que se acabe la crema, dejando esta última que cubra la superficie del postre.
12. Lizar la parte superior y espolvorear cocoa.



IMAGEN 17 - Ingredientes del Tiramisú Chiapaneco (De Autoría, 2025).

GULAB JAMUN		
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA
Leche en polvo	0.250	Kilogramos

Harina de arroz	0.100	Kilogramos
Polvo para hornear	0.005	Kilogramos
Leche	0.180	Litros
Agua	0.450	Litros
Azúcar estándar	0.240	Kilogramos
Cardamomo entero	0.005	Kilogramos
Canela entera	0.010	Kilogramos
Pétalos de rosa	—	Kilogramos
Aceite para freír	1	Litros

#### Preparación:

1. En una cacerola o coludo, hervir la yuca hasta que la misma se encuentre suave y se pueda hacer puré.
2. Agregar en un bowl la yuca, hacerla puré e incorporar la leche hasta formar una mezcla homogénea.
3. Agregar todos los ingredientes secos, leche en polvo, harina de arroz y polvo para hornear, hasta incorporar y formar una masa, en caso de que quede poco firme, agregar más leche en polvo.
4. Hacer bolitas del tamaño de un bocado o un poco más grandes y reservar.
5. En otra cacerola, agregar suficiente aceite y freír las bolitas hasta que estén doradas.
6. En una olla o cacerola de buen tamaño, agregar el agua junto con el azúcar y calentar a fuego alto, formando un almíbar.
7. Agregar al almíbar el cardamomo, la canela y la cantidad a tu gusto de pétalos de rosa de cualquier color, a fuego bajo, dejar cocinar unos 3 a 5 minutos más.
8. Agregar las bolitas de masa fritas a la mezcla y cocinar unos 10 minutos aproximadamente.
9. Apagar y servir junto con parte del almíbar.



IMAGEN 18 - Ingredientes del *Gulab Jamun* Chiapaneco (De Autoría, 2025).

BROWNIE		
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA
Mantequilla s/sal	0.070	Kilogramos
Piloncillo o panela	0.150	Kilogramos
Aceite	$\frac{1}{3}$	Taza
Huevos	3	Piezas
Vainilla	—	Litros
Cocoa chiapaneca	$\frac{3}{4}$	Taza
Harina de trigo	$\frac{1}{4}$	Taza
Tascalate	$\frac{1}{4}$	Taza
Bicarbonato	$\frac{1}{4}$	Cdta
Sal	0.003	Kilogramos
Chocolate chiapaneco	0.050	Kilogramos

Chocolate comercial	0.075	Kilogramos
---------------------	-------	------------

Preparación:

1. Picar el piloncillo en una tabla, procurando dejarlo lo más desmenuzado posible, o derretir directamente en un bowl a fuego muy bajo.
2. En un bowl, agregar el piloncillo junto con los huevos y batir.
3. Después de acremar lo más que se haya logrado, agregar el aceite de poco a poco e incorporar la vainilla y la sal, reservar.
4. En una tabla picar tanto el chocolate comercial como el chiapaneco y agregar en un coludo la mantequilla junto con los chocolates picados, calentar a juego bajo hasta derretir por completo.
5. En el bowl de los huevos, agregar todos los ingredientes secos, harina, cocoa, tascalate y bicarbonato de sodio, batir hasta conseguir una mezcla homogénea.
6. Opcionalmente, puedes agregar un poco de leche para obtener una mezcla más manipulable.
7. Agregar a una charola con papel encerado y hornear de 25 a 30 minutos a 180 grados.



IMAGEN 19 - Ingredientes del *Brownie* Chiapaneco (De Autoría, 2025).

MOCHI		
INGREDIENTES	CANTIDAD	U. DE MEDIDA
Fécula de maíz	0.100	Kilogramos
Cacao chiapaneco	0.020	Kilogramos
Azúcar estándar	0.020	Kilogramos
Agua	0.050	Litros
Harina de trigo	—	Kilogramos
Mantequilla	0.005	Kilogramos
Dulce de chilacayote	0.050	Kilogramos

Preparación:

1. Agregar en un coludo el agua, azúcar, fécula y cocoa, calentar a fuego bajo y remover con ayuda de una pala hasta formar una masa tersa y firme.
2. Pasar la mezcla a un bowl a la mesa con harina para manipular.
3. Agregar harina al dulce de chilacayote para manipular con mayor facilidad y evitando derrames con el almíbar.
4. Engrasar las manos con un poco de mantequilla y formar bolitas, poner en el centro el dulce y envolverlas con la misma masa.
5. Repetir el proceso con toda la masa, procurando formar bolitas y servir.



IMAGEN 20 - Ingredientes del *Mochi Chiapaneco*(De Autoría, 2025).

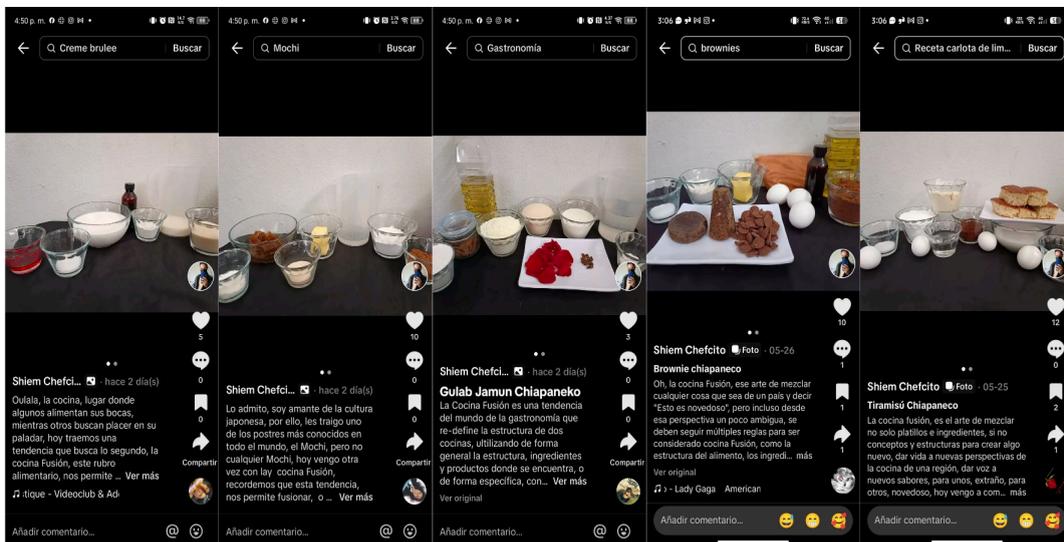
Uno de los objetivos específicos de este proyecto fue la difusión de los postres desarrollados a través de redes sociales, especialmente en la plataforma TikTok, con la intención de llegar a un público más amplio, ajeno al entorno académico o profesional de la repostería. Esta estrategia buscó generar interés por medio del contenido visual, aprovechando el alcance y la interacción que ofrecen las plataformas digitales en la actualidad.

La publicación de estos postres permitió mostrar de forma atractiva tanto la preparación como el resultado final de las fusiones entre la repostería, confitería y productos de origen chiapaneco con postres internacionales. Si bien la intención no fue lograr viralidad, sí se buscó registrar la respuesta del público general y explorar el potencial de estas plataformas como medio de promoción para propuestas gastronómicas innovadoras.

Se realizaron un total de cinco publicaciones, una por cada postre, utilizando el formato de imágenes deslizables para mostrar el platillo desde diferentes ángulos.. El objetivo fue presentar visualmente las cualidades del producto terminado y despertar el interés del público, manteniendo un enfoque sencillo y directo, ideal para la dinámica rápida de consumo de contenido en redes sociales.

Si bien la interacción fue baja, puesto que algunas publicaciones obtuvieron entre 3 y 10 *likes*, el ejercicio permitió comprobar que existe una posibilidad de difusión visual y digital para este tipo de propuestas, aunque requiere de estrategias más amplias de alcance. Aun así, la experiencia aportó un primer acercamiento al uso de medios digitales como herramienta para promover creaciones gastronómicas locales con un enfoque fusión, y abre camino para mejorar la difusión en futuras investigaciones o emprendimientos.

He aquí las capturas de los postres mencionados, aclarando que los links de estas se podrán hallar en la sección de anexos.



# CONCLUSIÓN

Como conclusión, se puede visualizar los resultados después de las explicaciones vistas dentro del marco teórico, lo propuesto de los postres no han dado dichos resultados como se tenía pre-visualizado.

La cocina fusión comprende como finalidad, mezclar conceptos, cocinas y/o ingredientes de dos áreas o regiones en un solo platillo, sin embargo, el objetivo principal al final de cada elaboración que se prepara con este concepto en mente, es que el platillo tenga un excelente sabor para el comensal, en eso se basa toda la cocina, aunque existan otras dependientes que varían los resultados, como son los aromas, las experiencias y el servicio; un buen plato se define principalmente por el sabor.

Cada preparación expresada dentro del documento tiene una base en la que se obtuvieron diferentes aplicaciones dependiendo de la estructura de cada uno, como se muestra en los ejemplos siguientes.

Creme Brulee - En esta receta fue la utilización de los conceptos por medio de las bases o ideas que se tenían los postres, por medio del manjar blanco, una crema a base de leche que debía espesarse, y el creme brulee, igualmente una crema a base de crema para batir con yema que debía espesar ligeramente, usando un bizcocho como base, se obtuvo como resultado un postre ligero pero cargado en dulzor que se puede comer fácil.

Tiramisú - En esta receta se usó estructuras de diferente forma, para el mismo, se usó la estructura conceptual del postre del mismo nombre, elaborando lo que teóricamente es un tiramisú italiano, como la crema *sabayón*, la base de pan, el licor añadido y la cocoa espolvoreada encima de todo, por otra parte, para la parte chiapaneca, es la estructura de diferentes ingredientes adaptados a este mismo postre, como uso del pox, queso de Chiapas (doble crema), cacao de la región y el pan coletto tradicional.

Mochi - Este, a pesar de su sencilla estructura, fue uno de los más difíciles de elaborar de forma conceptual, finalmente, su estructura se basó en el concepto de un mochi japonés, con los ingredientes que surgieron en México, usando la fécula de maíz para sustituir la harina de arroz

glutinoso, añadiendo únicamente de relleno, un dulce tradicional de Chiapas, el dulce de chilacayote.

Gulab Jamun - Para este postre, fue como tal la fusión de dos platillos que tenían una muy parecida elaboración, que era obviamente el Gulab Jamun, y el Suspiro, ambos elaborados como bolitas de masa las cuales se deben freír antes de pasar por un almíbar, esta misma se unió en una sola receta respetando los ingredientes primordiales de cada uno y añadiendo lo más destacable a la mezcla del almíbar para obtener una receta original, esta estructura fue sencilla y de mejor resultado final.

Brownie - Por último, esta elaboración es uno de los casos más sencillos, este postre se basó en respetar la estructura de un brownie americano común, usando algunos ingredientes de la cocina tradicional chiapaneca, como es el caso del chocolate, la cocoa, el tascalate y el piloncillo, y adaptarlo a la receta, la cual fue una idea creativa como un concepto teórico, sin embargo, no fue uno de los mejores resultados debido a su textura y sabor, que no se complementaron adecuadamente como un dulce.

La gastronomía hoy en día se basa principalmente en los aromas y sabores que te presenta un platillo en base a los productos o ingredientes dados por la región, lo que el lugar y ecosistema te ofrece, frutas, verduras, animales, semillas y demás, además de lo que se puede elaborar por medio de todas esas, por poner un ejemplo, el queso que proviene de la leche de la vaca; algunas variaciones son lo que pueden hacer representativa a esa región.

Durante el transcurso de análisis de los ingredientes dentro de Chiapas, es más variada la gama de productos dentro de una cocina salada, más como es el caso de México, sin embargo, es aquí donde nace uno de los insumos más emblemáticos dentro del área dulce, el chocolate, siendo este el que ha avivado la llama de la repostería y pastelería, y es también en este caso que se usó como fueron los brownies.

Los postres tienen estructuras muy variadas, con el objetivo de ser "exquisito para el comensal" y "dulce", esos dos objetivos son la base para cualquier postre, es básicamente la ley entre la idea de lo que se quiera elaborar, y obviamente partir de un punto teórico sin base o apoyo es complicado, la mayoría de cosas que suele verse durante una elaboración es básicamente mezclar cosas al azar cuando no hay un fundamento o una idea estipulada, para este caso se recurre más a

un proceso intuitivo que a una base práctica previamente establecida, es por ello que este proceso enmarcado dentro de todo lo que se ha visto no forma parte de una idea final, si no todo lo contrario, el presente estudio tuvo como un objetivo final establecer las ideas para abrir una nueva puerta, una nueva cocina, una nueva reinención de los dulces o postres tradicionales en Chiapas, abre fronteras para que otros puedan tomar una base y a partir de ello crear sus propias ideas, la gastronomía es un concepto que suele redefinir lo establecido, se suelen seguir creando nuevas recetas y suelen surgir otras nuevas a partir de las que ya se tienen, este concepto de "Cocina Fusión" no es más que otro de la lista, pero que, se levante una gastronomía.

## RECOMENDACIONES

Cada receta, incluso si representa un postre de conocimiento popular, puede tener distintas variaciones. A veces se debe al gusto personal de quien la prepara, otras veces es simplemente porque así fue como aprendieron a elaborarla. Aunque suelen llevar los mismos ingredientes base, hay ocasiones en que las modificaciones transforman el platillo por completo, dándole una nueva imagen, sabor o interpretación, convirtiéndolo en algo totalmente distinto.

Un claro ejemplo es lo que ocurre con postres internacionales: no es lo mismo un tiramisú elaborado por una repostería local en México que uno preparado por un repostero tradicional en Italia; cada receta puede ser única y cambiar constantemente, pero también existen ciertos lineamientos generales que se deben respetar para lograr una buena preparación.

Por ejemplo, en el caso del *creme brulee*, la crema debe estar perfectamente cocida y el azúcar debe caramelizarse en la parte superior.

En el tiramisú, se debe montar por capas y preparar adecuadamente la crema sabayón, mezclando con cuidado para evitar que se corte o se vuelva grumosa. El alcohol debe añadirse poco a poco para no afectar la mezcla.

Para el *gulab jamun*, se requiere mucha atención al freír, ya que las bolitas pueden tardar o cocinarse muy rápido; si se descuida, pueden quemarse. Además, el almíbar debe cubrir un poco más del total de las bolitas para evitar que se consuma por completo.

En el *mochi*, es importante calentar la masa correctamente, ya que un error puede volverla difícil de manipular.

Y por último, al preparar *brownie*, los ingredientes secos deben estar bien tamizados y el piloncillo, finamente picado o disuelto como miel. También es importante vigilar la cocción en el horno para evitar que se queme.

## REFERENCIAS

- Amazed6. (2020, 10 octubre). Soconusco (México, Chiapas), el lugar de nacimiento del chocolate. Amazed.blog.  
<https://amazed.blog/2020/10/10/soconusco-mexico-chiapas-el-lugar-de-nacimiento-del-chocolate/>
- Anónimo (2025). POX. Descubriendodestilados.  
<https://descubriendodestilados.com/pages/pox>
- ASPIC. (2018, 15 de marzo). La Gastronomía de Francia. ASPIC Instituto Gastronómico. <https://aspic.edu.mx/la-gastronomia-de-francia/>
- Barber, K. y Takemura, H. (2002). Sushi: taste and technique. BLUME.
- Cocina fusión, la cocina del mundo en un plato | Gastronomía Internacional. (2017).  
Gastronomicainternacional.com.  
<https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/maravillas-de-la-cocina-fusion/>
- Cómo surgió la cocina fusión, definición y ejemplos. (2023, 31 de enero).  
Blog.scoolinary.com. <https://blog.scoolinary.com/como-surgio-la-cocina-fusion>
- CuídatePlus. (2015). Cacao. CuidatePlus.  
<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/cacao.html>
- Cuisines of the World, ranked from best to worst. (2022) Wwww.tasteatlas.com.  
<https://www.tasteatlas.com/best/cuisines?mibextid=Zxz2cZ>
- Flores Jurado, J. (2018). Notas sobre la cocina de autor(a). Nuevas Poligrafías. Revista de Teoría Literaria y Literatura Comparada, 4, 113–126.  
<https://doi.org/10.22201/ffyl.poligrafiasnuevaepoca.2018.4.1684>
- García, V. (2021, 24 de marzo). Historia de la gastronomía india (parte 1: cocina muy viejuna) | CocinaSinReceta.com.  
<https://www.cocinasinreceta.com/tecnicas/manual-de-instrucciones/historia-de-la-gastronomia-india-parte-1/>
- Garza J. y Sánchez Á. (2015). Estructura territorial del turismo en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México. Cuadernos de Turismo, p. 192.  
<https://doi.org/10.6018/turismo.35.221571>
- Granizo, I. (2017, November). Cocina asiatica y fusion - Apuntes - Ivan Granizo.  
Clubensayos.com.  
<https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/Cocina-asiatica-y-fusion/4170363.html>

- Greca.co. (2019.). Greca Viajes. Gastronomía de Italia: conocé la deliciosa cocina italiana  
<https://www.greca.co/es/blog/2019/11/15/gastronomia-de-italia-conoce-la-deliciosa-cocina-italiana>
- Información Agroalimentaria Y Pesquera, S. (s. f.). Piloncillo: endulzante artesanal que conquista el paladar. gob.mx.  
<https://www.gob.mx/siap/articulos/piloncillo-endulzante-artesanal-que-conquista-el-paladar?idiom=es>
- Ivan (2019, April 24). Tipos de pruebas estadísticas y su importancia en el análisis de datos. TIPOSDE.  
<https://tiposde.net/tipos-de-pruebas-estadisticas/>
- José Andrés. (2022, May 24). Quesos de Chiapas: Historia, producción, tipos, precio y tiendas. Ayuda Chiapas.  
<https://ayudachiapas.com/gastronomia/quesos>
- Larousse Cocina. (2021, March 9). Chilacayote o chilacayota, definición culinaria ★  
 Larousse Cocina. . Larousse Cocina.  
<https://laroussecocina.mx/palabra/chilacayote/>
- Maugé M. (2020, abril). Menú Italiano. UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ.  
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/9246/1/130802.pdf>
- MéxicoHistórico. (2025). La gastronomía chiapaneca: Platillos típicos y su historia.  
 Mexicohistorico.com.  
<https://www.mexicohistorico.com/paginas/La-gastronom--a-chiapaneca--Platillos-t--picos-y-su-historia.html>
- Mi Europa SABE a Mediterráneo. (2018, August 11). El manjar blanco en la actualidad, portador de una larga historia. Mi Europa SABE a Mediterráneo.  
<https://mieuropasabeamediterraneo.com/el-manjar-blanco-en-la-actualidad-portador-de-una-larga-historia/>
- PASTELERÍA MÉXICO. (s. f.). Chiapas | PASTELERÍA MÉXICO. PASTELERÍA MÉXICO. <https://pasteleriamexico.com/estado-chiapas>
- Rambourg, P. (2005). De la cocina a la gastronomía. Histoire de la table française. Hal.ciencia.  
<https://hal.science/hal-02077979>
- Redacción. (2019, May 22). ¿Qué es la gastronomía científica? - EN LA COCINA Magazine. EN LA COCINA Magazine.  
<https://enlacocina.telemesa.es/actualidad/que-es-la-gastronomia-cientifica/>

- Refinería. (2018, 22 de junio). Evolución de la gastronomía en el mundo. A Fuego Lento - Blog de Cocina Casera Y Creativa.  
<https://www.afuegolento.com/articulo/evolucion-la-gastronomia-el-mundo/10003/>
- Roman, A. (2017, March 27). Classic Tiramisù. NYT Cooking.  
<https://cooking.nytimes.com/recipes/1018684-classic-tiramisu?smid=fb-nytdining&smtp=cur>
- Sally. (2024, February 26). Chewy Fudgy Frosted Brownies - Sally's Baking Addiction. Sally's Baking Addiction.  
<https://sallysbakingaddiction.com/chewy-fudgy-frosted-brownies/>
- Stadler, M. (2019, February 6). Creme Brulee. Modern Honey.  
<https://www.modernhoney.com/creme-brulee/>
- Talat. (2014, July 5). Gulab Jamun Recipe With Milk Powder - RecipeDose.com. RecipeDose.  
<https://www.recipedose.com/gulab-jamun-recipe-with-milk-powder/>
- Ternasco de Aragón (2016, 8 junio). La importancia de los sentidos en la gastronomía. Ternasco de Aragón I.G.P.  
<https://www.ternascodearagon.es/blog/importancia-sentidos-en-la-gastronomia/>
- TuriMexico. (2016, August 8). Receta Suspiros de Chiapa de Corzo. TuriMexico.  
<https://www.turimexico.com/receta-suspiros-chiapa-corzo/>
- TuriMexico. (2019, 6 junio). Gastronomía de Chiapas. TuriMexico.  
<https://www.turimexico.com/estados-de-la-republica-mexicana/chiapas-mexico/cultura-de-chiapas/gastronomia-de-chiapas/>
- TurismoEEUU. (2009, 22 de julio). Gastronomía de Estados Unidos. TurismoEEUU.  
<https://www.turismoeeuu.com/gastronomia-de-estados-unidos/>
- webmaster. (2023, September 13). Concepto de Dulce ✓ Significado y Definición. SignificadosWeb.com.  
<https://significadosweb.com/concepto-de-dulce-definicion-y-que-es/>
- Zeynep Çetin. (2021, November 10). Renkleri ve Dokusuyla Merak Uyandıran Sıra Dışı Bir Tatlı O: Mochi Nasıl Yapılır? - Yemek.com. <https://Yemek.com>; [Yemek.com](https://Yemek.com).  
<https://yemek.com/mochi-nasil-yapilir/>

# ANEXOS

## Anexo 1

Nombre: _____		Semestre y Grupo: _____		
Los postres que probarás a continuación son platillos emblemáticos de diferentes países (Francia, Italia, Japón, India, y Estados Unidos), que han sido modificados con conceptos y productos de origen chiapaneco. En base a cada categoría, prueba los diferentes postres y otorga una calificación en escala del 1 al 5, siendo 1 la menor calificación, es decir, que no fue de tu agrado en esa categoría, y 5 la mayor calificación, es decir, te gustó mucho en ese aspecto.				
	Vista	Tacto	Aroma	Sabor
Crema Brulee				
Tiramisú				
Mochi				
Gulab Jamun				
Brownie				

## Anexo 2

Como parte de los objetivos específicos, es importante difundir estos conceptos tanto como se permita, y que mejor forma de difusión que aquel dónde se detalló e inició todo el proceso, es por ello que los siguientes enlaces nos permiten entrar al contenido publicado dentro de la plataforma de Tíktok.

Tiramisú

<https://vt.tiktok.com/ZSkJgHyQn/>

Brownie

<https://vt.tiktok.com/ZSkJgUTXL/>

Gulag Jamun

<https://vt.tiktok.com/ZSkJgbkwG/>

Mochi

<https://vt.tiktok.com/ZSkJgXTAV/>

Creme Bruce

<https://vt.tiktok.com/ZSkJggrUN/>