



Pontificia Universidad Católica de Chile
Escuela de Diseño



UNA INVITACIÓN A CONOCER LA COCINA PATRIMONIAL CHILENA

Tesis presentada a la Escuela de Diseño de la Pontificia Universidad Católica de Chile para optar al título profesional de Diseñador.

ÍNDICE

Agradecimientos	4
Presentación del Proyecto	5
Introducción	
Oportunidad de Diseño	
Marco Teórico	9
Chile: Un país de larga diversidad geográfica	
Contexto Histórico	
Dimensión cultural	
Food Design	
Diseño de comer: Experiencias Culinarias Positivas	
Antecedentes	
Referentes	24
Experiencias culinarias	
Referente Servicio	
Definición del Proyecto	29
Formulación del Proyecto	
¿Qué?	
¿Por qué?	
¿Para qué?	
Objetivos generales y específicos de Investigación	
Objetivos generales y específicos del Proyecto	
Usuario y Contexto de aplicación	34
Usuario	
Características	
Percepción y conocimientos sobre la Cocina Chilena	
Contexto de aplicación	
Aplicación	
Desarrollo del proyecto	39
Definición del proyecto	
Levantamiento de información	
Criterios para crear la experiencia gastronómica	
Elección de recetas	
Preparación de la receta	
Testeo 1 con usuario	
Conclusiones	
Decisiones de Packaging	
Preparación del material gráfico	

ÍNDICE

Validación del Material Gráfico	
Material Gráfico Completo	
Testeo experiencia completa	
<i>Testeo usuario recurrente</i>	
<i>Evaluación</i>	
<i>Teste usuario nuevo</i>	
<i>Evaluación</i>	
Conclusiones	
Propuesta final	62
Propuesta Final	
Visualizaciones	
Mapa de viaje del usuario	
Implementación	70
Proyecciones del proyecto	
Modelo Canvas	
Costos Asociados	
Proyecciones Financieras	
Fondos Concursables	
Conclusiones	77
Reflexión Crítica	
Referencias	80
Anexos	84
Anexo 1 - Entrevista María de los Ángeles Guzmán	
Anexo 2 - Resultados Encuesta Usuario	
Anexo 3 - Preguntas Entrevista a Usuarios	
Anexo 4 - Entrevista Francisca Inzunza	
Anexo 5 - Respuesta Pauta de Testeo 1	
Anexo 6 - Encuesta Testeo Gráfico	
Anexo 7 - Respuesta Pauta Testeo 2.1	
Anexo 8 - Respuesta Pauta Testeo 2.2	
Anexo 9 - Costos Asociados	
Anexo 10 - Proyecciones Financieras	

AGRADECIMIENTOS

Me gustaría agradecer a todos aquellos que fueron parte de este proyecto. A mi familia, a mis tías por la inspiración, a mis padres, en especial a mi mamá por todo el apoyo y contención. También quisiera agradecerle a la Flo por su eterna compañía y a la Fran por compartir todo su apoyo y conocimiento. Por último, agradecer a mi profesor Luis Andueza, por su amable disposición, ayuda, motivación y confianza en mi trabajo.

A decorative border of black and white line art illustrations of various food and kitchen items. On the left side, from top to bottom, there is a stalk of wheat, a sprig of leafy herbs, a whole tomato, a carrot, a head of cauliflower, a head of garlic, and a bottle of oil. On the right side, from top to bottom, there is a pepper mill, a heart-shaped vegetable, a slice of citrus fruit, a whole fish, a whisk, a beet, and a small bowl. Two horizontal sprigs of leafy herbs connect the items on the left and right.

1 PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

INTRODUCCIÓN

La tarea de alimentarse, es sobre todo un acto de sobrevivencia. Sin embargo, los seres humanos, a diferencia del resto del mundo animal, casi no consumen en su estado natural, sino que la generalidad de los productos consumidos han pasado por algún tipo de transformación que forma, en algún sentido parte de la definición de cocina (Giacoman, s/f). Este proceso de transformación es, además, convertir simbólica y culturalmente este producto en alimento (Montecino, 2003) generando un lenguaje común basado en la experiencia compartida de alimentarse con dicha preparación. A medida que lo que percibimos como comida esté dotado de un componente simbólico y un acuerdo tácito, en el cual, todos dentro de un mismo grupo lo asignen como alimento, va generando una identidad propia que se constituye en una forma única de preparar y transformar ese ingrediente en comida.

La tradición detrás de la preparación y técnicas utilizadas en ciertos alimentos van formando parte de un patrimonio culinario que permite a las sociedades desarrollar una identidad única asociado a los alimentos preparados y sus raíces sociales, culturales y territoriales. Sin embargo, en Chile las tradiciones asociadas a una cocina nacional se han ido perdiendo. Como cuestionó la periodista gastronómica Pamela Villagra en su reflexión sobre el Día de la Cocina Chilena para el diario El Mostrador (2023) “¿Por qué no hay restaurantes chilenos por el mundo? ¿Cuándo ocupará Chile un lugar de importancia en Latinoamérica? ¿Tiene realmente

identidad nuestra cocina?”. En general esto se debe a un cierto sentido de vergüenza que hay sobre la cocina chilena, la cual es percibida como poco refinada. Como explica el Chef Juan Pablo Mellado, experto en la cocina chilena, en una entrevista para la revista Qué pasa (2014), en general hay un sentido de pudor de comer preparaciones típicas como lo son el charquicán y la cazuela, las cuales sólo se sirven puertas adentro, donde nadie lo ve. Normalmente se come en casa y es muy difícil encontrarla en restaurantes.

Esa falta de valorización de la cocina chilena va produciendo un daño a veces incluso irreversible en la historia, identidad y cultura chilena. La pérdida de patrimonio significa un deterioro del capital simbólico acumulado a lo largo de la historia, degradando de forma prácticamente irreparable el ambiente cultural de la sociedad (Clarín, 2002). El patrimonio “tiene que ver con la base que constituye nuestra identidad, lo que nos singulariza de alguna manera y que puede ser de naturaleza material e inmaterial, edificios, libros, historia oral. Es lo que constituye una nación, nuestra memoria e identidad” (Ramírez, 2015).

En general, se han realizado esfuerzos para resguardar y celebrar el patrimonio culinario nacional. En 2009, a través de un decreto presidencial, se estableció el 15 de abril de todos los años como el Día de la Cocina Chilena, el cuál busca destacar la historia gastronómica de Chile y

lo esencial que es en nuestra cultura y patrimonio (Chile Travel, 2021). Sin embargo, muchos de estos esfuerzos no han sido fructíferos en salvaguardar y valorizar el patrimonio culinario ya que no incentivan la recreación y reproducción de la cocina chilena, en especial poniendo énfasis en la transmisión de generación en generación.

A raíz de esto, surge la oportunidad desde el diseño de generar un proyecto que permita revalorizar la cocina patrimonial chilena, generando instancias que incentiven la recreación de recetas patrimoniales, las cuales sean implementadas posteriormente como parte de la dieta de las personas. Salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial supone transferir conocimientos, técnicas y significados (UNESCO, s/f), el cuál a través de un proceso educativo experiencial puede permitir recrear el proceso de “aprender mirando”, o de mimesis el cuál es la “Imitación que hace una persona de los gestos, movimientos, manera de hablar o de actuar de otra” (Real Academia Española, s.f., definición 2). Como establece la UNESCO (s/f), una de las formas más exitosas de generar un proceso de salvaguardia del patrimonio es a través de la comunicación o transmisión de generación en generación de este. Por esto, es de vital importancia que a través del diseño se pueda replicar este tipo de aprendizaje, para que luego los usuarios se conviertan en agentes activos para la revalorización del patrimonio culinario.

OPORTUNIDAD DE DISEÑO

La oportunidad de diseño surgió desde una interacción crítica que permitió el desarrollo de este proyecto de título. Al principio del proceso de investigación, realicé un viaje a Colombia a una conferencia donde me encontré con personas de todo América. En distintas ocasiones me preguntaron ¿Cuál es la comida típica chilena? ¿Hay algún plato conocido? Al mencionarles una variedad de platos distintos como las humitas, la cazuela o incluso el completo, estos no eran conocidos, ni familiares. De aquí surgió la primera inquietud ¿Por qué no conocen la cocina chilena? Luego, al volver a Chile y contar esta situación a pares y cercanos, en vez de responder con indignación o curiosidad, la respuesta siempre era similar, ellos no creían conocer nada de la cocina chilena. Esta interacción agudizó la inquietud ¿Por qué los chilenos sienten que no conocen la cocina nacional? Esto inició una profunda investigación para entender qué es la cocina chilena, como surge y de que está compuesta.

Esta exploración permitió encontrar la diferencia entre la cocina patrimonial y la cocina tradicional chilena, las cuales muestran distintas aristas de la identidad chilena. En general, lo que conocemos como comida chilena es la comida tradicional, la cuál es toda aquella que es consumida por los habitantes del territorio nacional, y que además es considerada como propia. Sin embargo, hay todo un mundo poco explorado de la cocina patrimonial, la cuál es toda aquella preparación arraigada a un territorio y un grupo de personas, la cuál en su forma de preparación no se ha visto alterada en el tiempo. Es en ese sentido que el diseño surge como un medio necesario para dar a conocer la cocina patrimonial chilena, hacer el rescate de tradiciones, y que esta sea adoptada e integrada a la dieta de las personas. El valor de esto radica en que la cocina es un componente importante del patrimonio cultural inmaterial, el cuál nos permite desarrollar y establecer la identidad propia.●





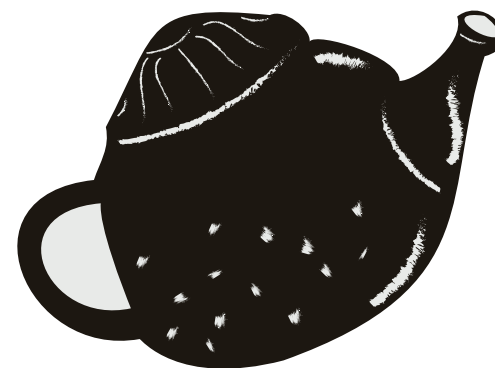
2 MARCO TEÓRICO

“Yo sostengo que la cazuela de ave requiere aquellas piezas soberbias y asoleadas de los pueblos costinos, el mantel ancho y blanco y la gran botella definitiva y redonda, que se remonta a los tiempos copiosos de la abundancia familiar y cuyo volumen, como por otoños melancólicos ciñéndose, recuerda los cuarenta embarazos de la señora”.

-Pablo de Rokha, Epopeya de las comidas y bebidas de Chile.

MARCO TEÓRICO

El presente trabajo se enmarca dentro del desarrollo de salvaguardia de la cocina patrimonial chilena, generando un proceso de revalorización de preparaciones alimenticias relevantes que conforman parte de la historia nacional. Estas representan el cúmulo de las raíces que conforman nuestra identidad nacional, y el origen mestizo que conforma a la sociedad chilena.



CHILE, UN PAÍS DE LARGA DIVERSIDAD GEOGRÁFICA

País soberano situado en el extremo sur de América del Sur. El territorio chileno se compone de tres zonas geográficas distintas. La primera, Chile continental, abarca una franja en la costa occidental del Cono Sur, que se extiende desde los paralelos 17°29'57" S hasta 56°32'12" S. Esta región se encuentra entre las riberas del océano Pacífico y las cumbres de la cordillera de los Andes. Chile continental tiene una longitud de 4270 km y un ancho máximo de 445 km. Limita con Perú al norte, Bolivia al nordeste y Argentina al este.

La segunda zona, Chile insular, está compuesta por un conjunto de islas en el océano Pacífico Sur, incluyendo el archipiélago Juan Fernández y la isla de Pascua o Rapa Nui, ubicadas en Oceanía. La tercera zona es el Territorio Chileno Antártico, una región del continente antártico.

Chile cuenta con una amplia variedad de atractivos turísticos que atraen a visitantes de todo el mundo. Algunos de los principales son San Pedro de Atacama ubicado en el norte del país y la Patagonia ubicada en el extremo sur. En la zona central se puede encontrar una variada disponibilidad de paisajes y actividades como Viña del Mar y Valparaíso en la costa central, Santiago que es la capital y Viñedos a lo largo del Valle Central.



Imagen 1: Imagen panorámica de Santiago de Chile, capital del país

CHILE, UN PAÍS DE LARGA DIVERSIDAD

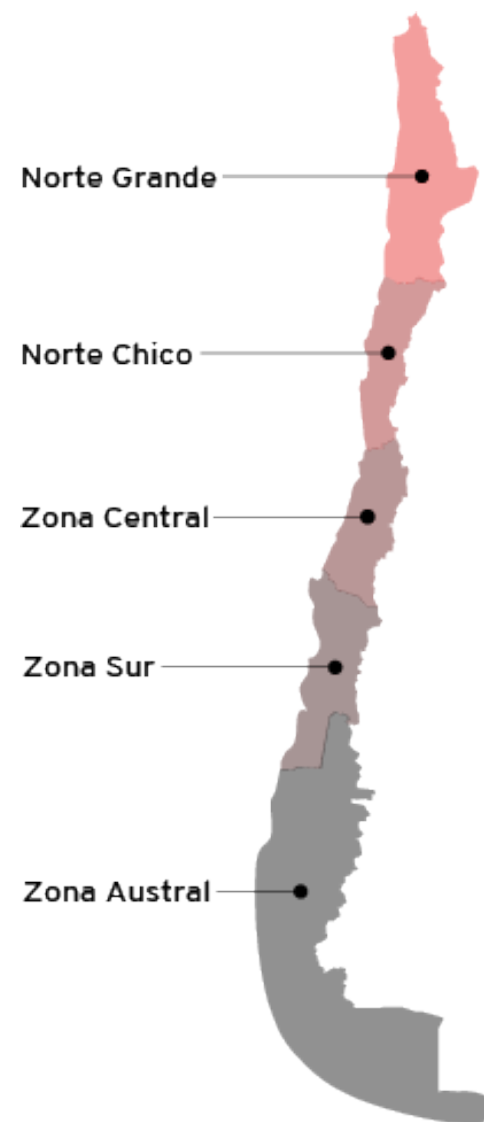
Chile continental

El territorio continental se divide en 5 regiones naturales: La primera, el Norte Grande, compuesto por las regiones de Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta y el norte de la región de Atacama hasta el Río Copiapó. La segunda región natural, el Norte Chico, se compone desde el centro-sur de la región de Atacama, la región de Coquimbo y el norte de la región de Valparaíso hasta el Río Aconcagua. La tercera región natural, Zona Central, comienza en el sur de la región de Valparaíso, e incluye la regiones Metropolitana, Libertador General Bernardo O'Higgins, del Maule, del Ñuble, y el norte de la región del Bío Bío hasta el Río Bío Bío. La cuarta región natural, Zona Sur, está compuesta por el sur de la región del Bío Bío, y las regiones de la Araucanía, Los Ríos, y el norte de la región de Los Lagos hasta el Seno de Reloncaví. La última región natural es la Zona Austral que está compuesta por el Sur de la región de Los Lagos, la región de Aysén y Magallanes.

Estas áreas fueron habitadas en el pasado por los diversos pueblos originarios de Chile, quienes

influyeron significativamente en la creación de tradiciones y costumbres que aún perduran a lo largo de todo el país. Estos grupos dejaron una herencia cultural distintiva en los lugares que ocuparon. La diversidad cultural y natural de estas regiones, además del proceso de mestizaje que ocurrió con la llegada de los colonos españoles, inspiró la formación de diversas “cocinas locales” características de cada una de las cinco zonas.

Estas cocinas representan prácticas y conocimientos cotidianos que capturan la esencia única de cada región, revelando las expresiones culturales que definen la identidad de los chilenos. La preservación y aprecio de la tradición, el uso de los productos autóctonos de cada zona, así como las particularidades de las recetas transmitidas de generación en generación, son fundamentales para hacer un proceso de salvaguardia del patrimonio culinario y fortalecer la identidad gastronómica de Chile.



CHILE, UN PAÍS DE LARGA DIVERSIDAD

Zona Central

Se encuentra entre los Ríos Aconcagua y Bío Bío y es considerada la zona principal del país, ya que es dónde se concentra el mayor porcentaje de productividad económica, y además abarca cerca del 76% de la población. Históricamente, la Zona Central ha sido de gran relevancia para el desarrollo político, económico, social y cultural chileno. Además, debido a su clima mediterráneo y grandes valles presentes en este espacio geográfico, concentra también una parte importante de la producción agrícola. Debido a estas características, el proyecto desarrollado se concentra en esta zona del país, ya que de aquí surgen una serie de conocimientos y prácticas únicas, que no se ven en el resto del territorio nacional.●



Imagen 2: Viña Montes, Valle de Colchagua. Región de O'Higgins, Chile.

CONTEXTO HISTÓRICO

Surgimiento de la cocina chilena

La cocina chilena, tal cuál es conocida, surge como el resultado de tres tradiciones culinarias que se funden y permiten el nacimiento de la llamada “cocina criolla”. Estas son: la tradición indígena, que aporta con sus materias primas; la herencia española, es decir, sus hábitos gastronómicos y las costumbres que trajeron los conquistadores; y, en última instancia, está la influencia extranjera, en especial de la cocina francesa, la cuál fue fuertemente valorada por las elites de la época (Pereira Salas, 2007 p.37). Dado esto, podemos considerar que la primera etapa de la historia gastronómica de Chile, se inicia con la llegada del conquistador español Pedro de Valdivia al territorio nacional (Pereira Salas, 2007).

Como se menciona en el libro “La olla deleitosa” de la antropóloga chilena Sonia Montecino (2005), la cocina chilena ha tenido una serie de etapas que la va formando hasta consolidarse a lo que se conoce hoy en día. La primera etapa de la cocina chilena se caracteriza por la introducción del ganado bovino y ovino, y del cerdo. Además, de la temprana elaboración del pan de trigo. En general, a lo largo de la historia de la cocina chilena, se puede ver lo fundamental que es el pan como elemento que constituye las bases de esta cocina, además de ser un reflejo fiel del mestizaje de distintas tradiciones. Por su parte, los pueblos indígenas sentaron las bases de la cocina chilena a través de una tríada de ingredientes que formaron la dieta de la época: el maíz, la papa y el poroto.

La segunda etapa, se caracterizó por ser una fase donde el sincretismo produjo una cocina variada y abundante para las élites de la época. Aquí se

introdujeron mezclas como la del poroto con la carne y el zapallo. En general, la carne se convirtió en el alimento más valorado, seguido por el pescado, el cuál se consumía en ocasiones especiales. Además, los pueblos indígenas, en especial los mapuches, aportaron con guisos y la introducción de algas marinas (cochayuyo y ulte) a estos. Desde el origen europeo, el uso de postres y vinos fue fundamental para consolidar esta etapa, la cuál era de un mestizaje puro.

La tercera etapa ocurre en el período republicano, a inicios del siglo XIX. En esta hay una continuación del mestizaje culinario entre las tradiciones mencionadas previamente, sin embargo las principales variaciones surgen por el cambio en el estilo de vida. El fortalecimiento de la vida urbana, y el contraste que tiene con la vida campesina permitieron diversificar los sistemas alimentarios. De igual forma que en las etapas anteriores, la papa, el maíz, el trigo y las algas fueron los alimentos bases de las dietas de la época.

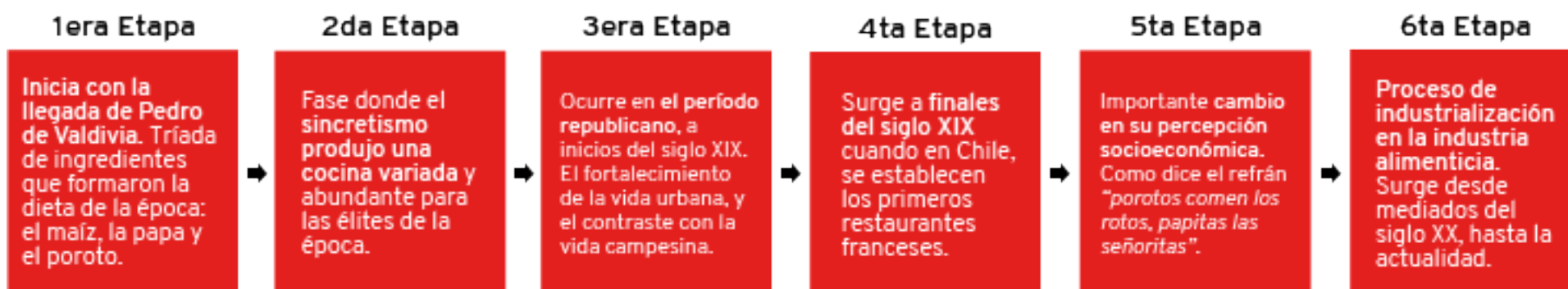
Una cuarta etapa surge a finales del siglo XIX cuando en Chile, se establecen los primeros restaurantes franceses con la adopción de cocineros franceses por parte de las élites del país. Durante este período, el grueso de la población continuó consumiendo comida criolla, es decir comida mestiza entre indígena y españoles, y la aristocracia o clases altas consumían comida internacional.

En su quinta etapa, que surge en el siglo XX, la cocina chilena comienza a tener un importante cambio en su percepción socioeconómica. Aquí se

empieza hacer una distinción de clase muy evidente, dónde se entiende que los porotos y el ají son para los “rotos”, es decir una persona mal educada, con malos modales, y las carnes, langostas y centollas, acompañadas de champaña es para las clases altas o los aristócratas (Pereira Salas, 1977). Como dice el típico refrán chileno “porotos comen los rotos, papitas las señoritas”.

Como sexta y última etapa, se encuentra el proceso de transformación que ocurre en la comida chilena con el proceso de industrialización en la industria alimenticia. Esta etapa surge desde mediados del siglo XX, hasta la actualidad. El acceso a una multiplicidad de alimentos se ha masificado, creando una pérdida de la estacionalidad, como así la identidad propia de los alimentos. En general, las personas desconocen el trabajo, saberes, conocimientos y orígenes de los alimentos que consumen. En esta etapa, la cocina chilena se ha ido transformando para suplir las necesidades y gustos de los consumidores, generando variaciones que integran cocinas internacionales. Ejemplos de estos son los sushiletos, el cuál combina la estructura de un completo (pan artesanal largo, al cual se le inserta una salchicha, y sobre este se le agregan ingredientes como la palta y tomate) con los ingredientes de un roll de sushi. Sin embargo, esta transformación de los alimentos sustituye los procesos de transformación, y por tanto los saberes y afectos asociados al cocinar, generando alimentos sin identidad, deslocalizados (Alvear, 2023)●

CONTEXTO HISTÓRICO



DIMENSIÓN CULTURAL

La cocina como una forma de patrimonio inmaterial

Para comprender la cocina como una forma de patrimonio cultural inmaterial, es necesario primero establecer la definición de este término. Se define como un conjunto determinado de bienes tangibles, intangibles y naturales que forman parte de prácticas sociales, a los cuales se les asigna un valor al ser transmitido entre generaciones, y son resignificados entre una época a otra. Es de esta forma que prácticas u objetos se transforman en patrimonio, o bien dejan de serlo, cuando un individuo u comunidad les otorgan un valor y confirman su nueva condición. (Dibam, 2005). En este sentido, se puede decir que los bienes culturales que pasan a integrar el patrimonio cultural de un pueblo lo hacen por variadas razones o factores fundamentales como por el rol o función que ha desempeñado y desempeña en el proceso de construcción histórica de un pueblo tanto como en el imaginario del mismo (Torres, G., Madridde Zito Fontán, L., & Santoni, M. E., 2004).

El patrimonio cultural como tal, es un proceso social y cultural que está asociado a un cambio constante. Esta no se constituye una única vez, sino que con el

tiempo va adquiriendo nuevos significados y nuevas asociaciones a la cultura presente, que le permite ser revalorizado, asignando un nuevo sentido (Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, s/f). En sí, el patrimonio cultural es un elemento que permite entender y asignar valor a las tradiciones, patrones y manifestaciones culturales que ocurren dentro de un territorio y con las cuales una comunidad se puede identificar. Es lo que constituye una nación, la memoria e identidad (Ramírez, 2015). En este sentido, el patrimonio es fundamental para el desarrollo, es la raíz de la autoafirmación de las comunidades, y base de la identidad propia (Torres, G., Madridde Zito Fontán, L., & Santoni, M. E., 2004). Esto permite generar un espacio de transmisión de una experiencia común, que permite a comunidades desarrollar un lenguaje o un elemento comunicativo sobre esta experiencia. Dado esto, se puede entender el patrimonio culinario como un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar (Fusté-Forné, 2016)●

“El patrimonio gira alrededor de los usos del pasado en el presente [...] y se podría considerar la explosión del patrimonio como una manifestación de la nostalgia [...] que en combinación con la rebelión contra el presente, ha desatado el ansia por el pasado”.

-Torres, G., Madridde Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004).

DIMENSIÓN CULTURAL

Cocina patrimonial vs. Cocina tradicional

La cocina de un grupo o comunidad puede ser entendida como los conocimientos y prácticas que surgen de los haceres cotidianos de las personas o comunidades y, que se ven influenciados por los sucesos históricos de los contextos sociales y materiales en que se gestan (Giacoman, s/f). Dado esto, surge la cocina patrimonial chilena, la cual se constituye como una forma de patrimonio cultural inmaterial. Esta cuenta con características propias que permite asignarle un valor socio cultural y a la vez, diferenciarla de la cocina tradicional, la cual podría ser considerada más familiar o conocida.

Por una parte, las cocinas patrimoniales “hacen referencia a ingredientes, prácticas y saberes culinarios localizados, arraigados en el tiempo y vinculados a la historia social de grupos humanos diversos (naciones, regiones, colectividades, clases sociales, diásporas, etc.)” (Matta y Suremain, 2019). Por otra parte, las cocinas tradicionales permiten conocer las características de la vida social, el desarrollo productivo y la situación económica de las comunidades. También, a través de este tipo de cocinas se pueden observar los cambios que han

ocurrido en el estilo de vida y cómo estos se ven reflejados en la alimentación, y en especial, sobre los conocimientos y prácticas culinarias (Meléndez y Cañez, 2009). Es decir, la cocina patrimonial se diferencia de la cocina tradicional ya que la primera, en su preparación, técnica y uso de ingredientes, no se ve alterada en el tiempo. Un ejemplo local de esto es el Curanto. Esta es una forma muy antigua de preparar y cocinar alimentos utilizada por diferentes pueblos, en especial en el sur del país, dentro de la tradición chilota (Montecino, 2003). El curanto es una especie de “horno de piedra” donde se realiza el cocimiento de diferentes mariscos, distintos tipos de carnes y embutidos, panes de papa y legumbres a base del vapor. Para su elaboración “se prepara un hoyo, de uno o más metros de diámetro y profundidad, el cual es relleno con bolones, sobre los cuales se hace fuego hasta que las piedras queden al rojo. Se despeja de tizones y sobre esa base de calor se vierten los alimentos, los que son cubiertos con hojas, especialmente de pangue y lonas o tepes como cubierta, evitando que se escape el vapor. La cocción dura aproximadamente una hora y los alimentos se consumen en el mismo sitio”

(Cárdenas, 1996). Hasta el día de hoy uno puede vivir la experiencia de consumir el Curanto preparado de la forma original. Sin embargo, con el tiempo, y con el desarrollo de nuevas herramientas culinarias han surgido otras variaciones como el Pulmay. Este, es curanto en olla, dónde se cocinan los mariscos y las carnes también al vapor pero dentro de una olla en vez de en un hoyo en el suelo. Esta preparación no es considerada una comida patrimonial ya que su forma de elaboración se ha visto alterada en el tiempo. Este ejemplo es una forma muy práctica de hacer la distinción entre comida patrimonial y comida tradicional, dónde una busca mantenerse fiel a las recetas y técnicas originales, manteniendo sus características auténticas e históricas, y la otra, la comida tradicional, experimenta ciertas adaptaciones y evoluciones a lo largo del tiempo, pero permitiendo de igual forma asociarla a un grupo, comunidad o territorio. En variadas fuentes bibliográficas, ambos términos son utilizados de manera intercambiable, sin embargo, es de gran relevancia hacer notar la distinción entre ambos, ya que el desarrollo del proyecto será con un enfoque exclusivo en la comida patrimonial chilena.●

DIMENSIÓN CULTURAL

Cocina chilena

La cocina chilena como la describe el chef Javier Olguín en la entrevista para El Mostrador (2023), es “honesta y sencilla sin pretensiones, de sabor casero, es de ingredientes maravillosos y de calidad, es de esos sabores de las abuelas, a guisos, estofados y postres de leche, la cocina chilena es de juntarnos a compartir en familia y amigos al borde de un fogón o una parrilla”. Esta tradición culinaria nace con el mestizaje de distintas influencias, y se logra transmitir de generación en generación a través de la mimesis. Es a través de la imitación, el gesto primario de todo aprendizaje, el cual permite el traspaso generacional de los gustos. En una sociedad analfabeta y poco letrada, el aprender “mirando”, permitió consolidar las prácticas culinarias que se reconocen y valoran hoy.

A pesar de sus características dotadas de confort y familiaridad, la cocina chilena tiene múltiples variaciones a lo largo del territorio. Dentro de eso que se considera como “comida chilena” hay una clara regionalización. Esto, debido principalmente a la heterogénea extensión geográfica del territorio nacional, que comienza en la zona norte con los desiertos más áridos del mundo, y que termina en la Patagonia chilena, literalmente la ciudad más austral del mundo. A todo esto, se le debe sumar también el gran patrimonio alimentario de los

pueblos originarios, la cultura española, la influencia de la cocina francesa y los nuevos inmigrantes que comenzaron a conformar una nueva cocina chilena (Monsalva, 2020). El ejemplo más claro de esto es la cazuela. Este caldo, con verduras y carnes vive una serie de variaciones enormes según las zonas del territorio nacional en que es preparado (Montecino, 2003).

Dado esto, se considera el espacio de trabajo la zona central del país, ya que es en este territorio donde confluyen la tradición indígena, las costumbres del campo traídas por los españoles y la influencia extranjera posterior (Monsalva, 2020). Lo más relevante de las preparaciones culinarias es que son un lenguaje donde se expresan las identidades nacionales, regionales y locales (Montecino, 2003). Dado esto, no hay una única identidad asociada a la cocina chilena, ya que el territorio chileno es muy diverso, desde un sentido geográfico hasta culinario. En este sentido, se profundiza en la identidad de la zona central ya que esta es dónde se concentra la mayoría de la población, además de que es dónde surgen las mayorías de las tradiciones y hábitos culinarios, influenciado por tradiciones europeas, con los cuales se identifican la mayoría de los chilenos hasta hoy, como lo son la “once” o el “once comida” (Monsalva, 2020).



Imagen 3: Una mesa chilena con cazuela y variadas ensaladas.

DIMENSIÓN CULTURAL

El sentido de Identidad a través de la cocina chilena

De acuerdo a lo mencionado anteriormente, el patrimonio culinario, es una forma de patrimonio cultural inmaterial en el cuál se le pueden asignar valor a las tradiciones y manifestaciones que ocurren dentro de un espacio geográfico, del cual una comunidad o un grupo dentro de este se identifica. Dado esto, el proceso de revalorización del patrimonio permite la transmisión de conocimientos, habilidades y experiencias entre generaciones (UNESCO, s/f). Pero si no hay conocimiento de estas, hay un quiebre en el proceso de aprendizaje y transmisión de conocimiento, dónde se desligan las identidades socioculturales de sus raíces u orígenes. En general, el patrimonio suele asociarse al pasado, pero es lo contrario, es la proyección de futuro, desarrollando una serie de acciones para mantenerse vivo. De no ser así, solo pasaría a ser un recuerdo histórico (Oyarce, 2022). La cocina chilena, como una forma de patrimonio cultural inmaterial, permite conformar un sentido de pertenencia, individual y colectivo, que ayuda a mantener la cohesión social y territorial (UNESCO, s/f)•

“Decir que un país no tiene cocina es como decir que no tiene madre, siendo que todos hemos sido paridos por ella”

-Isabel Álvarez, Primer Congreso Multidisciplinar de Patrimonio Alimentario, Santiago.

FOOD DESIGN

Para las personas, cualquier forma de comportamiento relacionado con los alimentos es el resultado de las interacciones de tres aspectos: el alimento en sí (la relación con los cinco sentidos a través de su composición nutricional, así como el packaging, imágenes y costos), el consumidor (culturas, estados psicológicos y fisiológicos, hábitos, recuerdos y preferencias), y el contexto (lugar, tiempo y empresa) o situación dentro del cual se produce esta interacción (N.Gains, 1994). Considerando esto, nace desde el Diseño la disciplina del Food Design, la cuál considera estos aspectos como un componente esencial para diseñar para y con la comida.

El Food Design es una disciplina del Diseño la cual todavía no tiene una definición aceptada en la literatura académica, sin embargo Sonja Stummerer y Martin Hablesreiter, diseñadores expertos en el tema, lo definen como “...el desarrollo y el intercambio de alimentos. A nuestro entender esto incluye todos los procesos y decisiones relacionadas con el diseño exitoso de alimentos de forma reproducible y recurrente” (2010). Si bien esta definición abarca la gran mayoría de los proyectos

desarrollados en el mundo del Food Design, no considera aspectos relacionados a la comida pero que no son la comida en sí misma. Esto incluye el diseño interior de espacios de comida y el diseño de comer.

Dado esto, Francesca Zampollo (2013), quién es una de las máximas exponentes de esta disciplina del diseño y fundadora del International Food Design Society, describe que el Food Design se divide en dos categorías: Diseño con comida y Diseño para Comida. En específico, ella menciona que “esta categorización, aunque simple y amplia, es un intento de dividir los dos grandes grupos de proyectos y productos identificados como Food Design: aquellos donde la comida es el material en sí y aquellos diseñados para la comida”. En el primero, se incluyen las preparaciones de Chefs como proyectos de Diseño, y bajo esta definición los Cocineros o Chef pasarían a ser diseñadores de comida. Sin embargo, esto demuestra que el Food Design es una disciplina difícil de definir, pero si abarca categorías de producto, platos y servicios como muy diferentes entre sí.

Zampollo, como diseñadora y experta en el tema intenta en su publicación “Food and design: Space, place and experience” (2013) establecer una categorización de las sub-disciplinas del Food Design. Estas son: Diseño con comida (Design With Food), Diseño para comida (Design For Food), Diseño de espacio de comida o Diseño de interiores para comida (Food Space Design o Interior Design For Food), Diseño de producto de comida (Food Product Design), Diseño sobre comida (Design about Food) y, finalmente, Diseño de comer (Eating Design).

En específico, la sub-disciplina a través de la cual se desarrolló el proyecto el Diseño de comer o Eating Design. Esta se trata de cualquier situación alimentaria en la que haya personas interactuando con la comida. A pesar de que esta es una definición muy amplia, no se refiere únicamente a comer en restaurantes, por ejemplo, sino, actividades donde comer sea el eje central o complemente esta situaciones. Estas pueden ser comer en casa, comer palomitas en el cine, hacer un picnic en el parque, pedir comida, entre otros.

DISEÑO DE COMER: EXPERIENCIAS CULINARIAS POSITIVAS

Las experiencias culinarias positivas tienen una serie de factores que la impactan, las cuales son descritas por Michelle Seidling PhD. (2017), Arquitecto de Experiencia Alimentaria y Psicólogo Instruccional.

Preparar la comida puede ser una experiencia culinaria positiva en sí misma. Esta puede divertir, mientras se utilizan ingredientes únicos, se prueban diferentes técnicas o diferentes utensilios de cocina. Sin embargo, hay otros factores que permiten que una experiencia con comida sea positiva:

Experimentar de manera positiva con la alimentación implica involucrarse en la creación de platos estimulantes y memorables. El proceso de preparar, cocinar y presentar la comida no solo nutre el cuerpo, sino que también brinda una estimulación mental y sensorial, convirtiendo así la experiencia culinaria en algo enriquecedor.

Interactuar con otras personas durante la preparación de una comida es otra faceta positiva. Al compartir este momento alrededor de la comida, se amplifica la experiencia, haciéndola más memorable y significativa.

La positividad en la experiencia alimentaria también se encuentra en la exploración y apreciación de los elementos que contribuyen a crearla. Dado que cada individuo tiene sus propias circunstancias, edad y gustos, la experiencia alimentaria positiva es única para cada persona. La participación activa, especialmente al preparar la comida uno mismo, tiende a potenciar la satisfacción.

La enseñanza y el aprendizaje son componentes clave de una experiencia alimentaria positiva. Compartir experiencias y conocimientos, y aprender de los demás, contribuye a hacer la experiencia significativa más allá del resultado final.

En última instancia, una experiencia culinaria positiva se convierte en un recuerdo perdurable. El ambiente, las personas y las interacciones, combinados con la preparación, presentación y sabores de la comida, convergen para crear un evento memorable. Estos momentos influyen en la formación de recuerdos positivos asociados con la comida.

Mientras que muchos de los factores relacionados a tener una experiencia culinaria positiva están relacionado a la preparación de esta, comer en restaurantes también puede ser una experiencia

gastronómica positiva si se trata de un buen restaurante. Sin embargo, cuanto más interacción tengas con el proceso de la comida, mejor será la experiencia.

Todo se reduce a crear recuerdos que se centren en la comida, facilitados por la comida y la interacción con la comida misma. Esto permite crear recuerdos positivos. Recuerdan no sólo esa comida, sino también todo lo que estuvo asociado con esta. Comer es una necesidad que se realiza todos los días, sin embargo, no todos los días es una experiencia alimentaria positiva en la que se recuerda en detalles, desde lo que se comió hasta lo que se conversó.

Existen muchos otros factores que inciden e influyen la experiencia culinaria, desde el ánimo del usuario hasta circunstancias personales como el precio de la comida, la variedad, temperatura de la comida, y aspectos relacionados a la atmósfera del lugar como higiene, locación, conocimientos, entre otros (Zampollo, 2013). Sin embargo, de todos estos factores mencionados solo algunos pueden ser considerados desde el diseño, ya que hay aspectos que son muy personales al usuario y no se pueden controlar.

ANTECEDENTES



La olla deleitosa

Libro realizado por la antropóloga chilena Sonia Montecino en el cuál se hace una recopilación de recetas paradigmáticas de la cocina chilena. En este libro se hace una investigación profunda dónde se recorrió el norte, centro y sur de Chile para revisar los platos considerados propios por los habitantes de cada zona. De este antecedente se recoge el proceso investigativo y la recopilación de recetas, las cuales son fundamentales y representativas de una identidad regional y nacional.



Boragó

El restaurante del chef Rodolfo Guzmán, ubicado en Santiago de Chile, es considerado como uno de los mejores restaurantes del mundo. Se destaca por el uso de ingredientes nativos utilizados por pueblos originarios obtenidos a lo largo de todo el territorio nacional, siendo. Es reconocido por el uso innovador de estos ingredientes, los cuales están presentes en un menú de 12 a 17 preparaciones. Como antecedente se destaca la creación de un proyecto que promueve y revaloriza alimentos poco reconocidos en Chile, trabajando directamente con las comunidades en la producción de ingredientes y patrimonio material.



El Menú de Chile

Organizado por el Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, parte del Ministerio de las Culturas, el Menú de Chile es un concurso realizado en ya 5 ediciones distintas, dónde se busca el reconocimiento de las cocinas patrimoniales. A través de una publicación, se muestran los menús e historia de las preparaciones propuestos por los distintos participantes, quienes buscan salvaguardar la tradición culinaria de diversos sectores del país. De este antecedente, se destacan las diferentes preparaciones y sus historias, las cuales fueron una importante fuente de información para la realización del proyecto.

3 REFERENTES



EXPERIENCIAS CULINARIAS EN CASA



Yoko Street

Es un servicio que ofrece cajas con comidas japonesas saludables que son entregadas todas las semanas a través de un sistema de delivery. Con la premisa de que la mejor comida a veces es poco accesible porque es local, este servicio lleva a la puerta de la casa comidas que sólo necesitan calentarse y están listas para servir. Se preocupan de entregar un menú que replica recetas regionales y auténticamente japonesas, permitiendo a los usuarios tener experiencias culturales de forma accesible. De este referente se rescatan los criterios de elección de las recetas, dónde hay un énfasis en recetas que sean auténticas y que además reflejan la identidad japonesa.



Cote Korean Steakhouse

Este restaurante ubicado en la ciudad de Nueva York, Estados Unidos, está dedicado a las parrilladas coreanas de lujo, y cuenta con una estrella Michelin. En la pandemia, tras el cierre de la mayoría de los servicios, decidió transformar sus operaciones para crear una experiencia culinaria en casa de lujo. El restaurante, a través de su packaging y alta calidad de ingredientes, replicaba en casa la experiencia de comer en un restaurante Michelin. De este referente se rescata como a través de la atención al detalle en su packaging, y la calidad en la comida, se genera una experiencia de lujo.

EXPERIENCIAS CULINARIAS PLACENTERAS



Amor&Pastas

Es una experiencia culinaria que busca acercar a los amantes de la gastronomía y otras áreas a una experiencia en torno a la cocina dedicada a las pastas, la celebración y el encuentro. Ideal para parejas, familias o amigos, esta experiencia de 3 horas genera un ambiente dinámico y alegre cocinando todos juntos. Realizado principalmente en el Hotel Sheraton de Providencia, el objetivo de esta actividad es hacer una celebración en torno a la comida, cocinando pastas y jugando con ella. De este referente se rescata el diseño de una experiencia en torno a la comida que genera una experiencia visceral en los usuarios.



Kitchen Club

Es una escuela de cocina y centro de eventos que busca acercar a los amantes de la gastronomía y otros curiosos, a compartir conocimientos y experiencias en torno a la cocina. A través de clases de 3:30 hrs de duración aproximadamente, buscan generar una experiencia culinaria inmersiva, dónde se aprenden técnicas para generar preparaciones en la casa como si fuera en un gran restaurante. Desde usuarios inexpertos hasta usuarios aficionados de la cocina, Kitchen Club genera clases dinámicas y prácticas que hacen parte de las personas de la preparación de la comida. De este servicio se destaca cómo a través de una clase, se hace partícipe al usuario en la preparación de la comida, dónde este adquiere conocimientos prácticos y técnicos de forma dinámica y entretenida.

REFERENTE DE SERVICIO

Hello Fresh

Fue establecida en Alemania en 2011. HelloFresh sigue un modelo de negocio que implica la preparación y entrega de los ingredientes necesarios para una comida directamente a los clientes. Estos, a su vez, cocinan la comida utilizando tarjetas de recetas que garantizan tiempos de preparación no superiores a los 50 minutos. Por lo general, la empresa ofrece alrededor de tres comidas para dos personas cada semana, con un costo que oscila entre 60 y 70 dólares. Con una variedad de aproximadamente 19 recetas, HelloFresh también presenta en algunos mercados las “Rapid Box”, que permiten preparar comidas en tan solo 20 minutos. Actualmente, se posiciona como la principal empresa de entrega de kits de comida en los Estados Unidos. Lo que destaca de este servicio es su eficiente logística y la calidad de los ingredientes proporcionados, que están previamente medidos, facilitando así el proceso de cocina. Este mismo enfoque se aplica en el desarrollo del proyecto.



4 DEFINICIÓN DEL PROYECTO

FORMULACIÓN DEL PROYECTO

¿Qué?

El diseño de una experiencia culinaria para ser realizada por los mismo usuarios, que permita replicar recetas culinarias patrimoniales y educar sobre el origen de estas y la cocina chilena.

¿Por qué?

Debido a los procesos de industrialización y el fenómeno de la globalización, la forma de alimentarse se ha transformado, provocando la pérdida de tradiciones y formas de preparar alimentos que son únicas en nuestro territorio, y que conforman parte de nuestra identidad nacional.

¿Para qué?

Para generar una recuperación del patrimonio inmaterial, el cuál es vital conocer por su impacto en la conformación de nuestra sociedad e identidad cultural chilena.

OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

Objetivo general de investigación

Investigar sobre la cocina patrimonial chilena

Objetivo específicos de investigación

- 1 Comprender cuales son las bases que constituyen la cocina chilena.
- 2 Identificar cuales son las principales consecuencias de la pérdida de patrimonio en la cocina chilena.
- 3 Definir las recetas que se desean revalorizar, para hacer un rescate del patrimonio culinario chileno.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo general del proyecto

Diseñar una experiencia culinaria que revalorice el patrimonio culinario chileno.

Objetivo específicos del proyecto

- 1** Educar al usuario sobre la cocina chilena patrimonial.
I.O.V: Generar contenido educativo que destaque la historia y origen de la cocina chilena.
- 2** Definir las interacciones claves que permita al usuario tener una experiencia culinaria placentera.
IOV: Encuesta de preguntas abiertas.
- 3** Diseñar un prototipo de la experiencia culinaria que permite la reproducción de una receta patrimonial de la cocina chilena.
I.O.V: Prototipo mínimo viable de la experiencia culinaria.
- 4** Validar a través del usuario la revalorización del patrimonio culinario chileno.
I.O.V: A través de una encuesta posterior, el usuario expresa el deseo explícito de replicar la receta nuevamente

A decorative border of black and white line drawings of various kitchen items and ingredients surrounds the central text. On the left, there is a stalk of wheat, a sprig of parsley, a whole tomato, a carrot, a head of cauliflower, and a bottle of oil. On the right, there is a pepper mill, a lemon slice, a whole fish, a whisk, a beet, a heart-shaped grater, a spoon, and a branch of rosemary. The central text is enclosed in a black rectangular box.

5 **USUARIO Y CONTEXTO DE APLICACIÓN**

USUARIO

El proyecto cuenta con un usuario bastante amplio, el cuál presenta una serie de características que fueron levantadas a través de un cuestionario enviado a un gran grupo de personas. Además, este proceso de definición y caracterización fue complementado con una entrevista realizada a María de los Angeles Guzmán, dueña de Ponderaciones.cl el cual es un emprendimiento de postres patrimoniales chilenos.

Características

El usuario se caracteriza por ser personas entre los 25 a 65 años, profesionales, quienes residen en la Región Metropolitana. En específico, habitan en las comunas de la zona oriente, siendo estas Las Condes, Vitacura, Lo Barnechea, Providencia y La Reina.

Según la clasificación de los Grupos Socio-Económicos de AIM Chile (GSE), el usuario pertenece a los grupos A, B1, B2, C1a, C1b y C2.

Este usuario presenta un gran interés por la cocina, pero no está dispuesto a pasar horas en ella para preparar un menú completo. Valora mayormente las experiencias en casa y determina a estas como más memorables, sobre las comidas en restaurantes. Para este, la comida es un eje central en eventos sociales y celebraciones, valora a este como una oportunidad de conexión y sociabilización.



Imagen 4: Emilio (35 años) y Camila (32 años).

USUARIO

Percepción y conocimientos sobre la Cocina Chilena

El usuario percibe la Cocina Chilena como rica, sabrosa y variada. Sin embargo, esta la consume con poca frecuencia, generalmente dejando ocasiones como las Fiestas Patrias y temporadas específicas para su consumo. En específico, el usuario se alimenta de este tipo de comidas entre una vez al mes y algunas veces al año.

Al preguntarle al usuario sobre cuánto cree saber sobre la Cocina Chilena, este tiene la percepción de tener un conocimiento medio sobre esta. Al indagar profundamente, es posible detectar que el usuario conoce los orígenes de la cocina nacional pero no la consume con frecuencia. Este tiene integrada en su dieta un repertorio limitado de platos pertenecientes a la cocina chilena y, estos suelen ser los más típicos como la Cazuela, Humitas, Charquicán, Curanto y Empanadas.



Imagen 5: Plato de Humitas, comida tradicional chilena.

CONTEXTO DE APLICACIÓN

Luego de entrevistar y caracterizar el usuario es posible detectar que el contexto de aplicación del proyecto es principalmente en el hogar del usuario. Esto se debe a una serie de razones vinculadas al origen de la comida chilena y a la forma de transmisión de conocimiento sobre esta. Cuando se le pide al usuario y a expertos describir la comida chilena, la principal característica otorgada es que esta es hogareña. No es habitual que el usuario consuma este tipo de preparaciones fuera del hogar, por lo que se entiende que este es el lugar ideal para explorar, probar y cocinar esta. Es importante recalcar que históricamente, el contexto de aprendizaje y transmisión de conocimiento sobre la cocina nacional ha sido dentro de las cocinas de la propia casa. Este espacio ha sido un eje central de la vida de las personas, vinculando a generaciones a dominar y aprender sobre técnicas y saberes que eran luego transmitidos de generación en generación.

Considerando lo anterior y como se mencionó previamente, dos de los factores más relevantes para crear una experiencia culinaria positiva es que el usuario se involucre en la creación de los platos y que además esta sea una oportunidad para socializar e interactuar con otros. Dado esto, el hogar del usuario se presenta como un espacio ideal para realizar una experiencia culinaria positiva y que esta sea memorable.

Reuniones con amigos o familia

Considerando que el hogar también es un espacio de reunión, el proyecto está diseñado para que este sea utilizado en momentos de socialización con amigos o familiares. Este no sería de consumo habitual sino en ocasiones especiales en las cuales se tienen invitados o se quieren realizar actividades o celebraciones diferentes a lo que el usuario suele realizar.

Regalo

En los últimos años se ha popularizado el regalo de experiencias como una forma de hacer un gesto diferente y que no esté enfocado en el aspecto material. Dado esto, el regalo de una experiencia culinaria se presenta como otra propuesta de aplicación, aunque seguiría siendo en el hogar del usuario a quien fue regalado.

Espacios Orientados a la Gastronomía

Tanto a nivel nacional como internacional, existen ferias y encuentros gastronómicos que invitan al público a relacionarse directamente con los productos y las novedades gastronómicas. Estas se caracterizan por exhibir una gran variedad de productos y servicios orientados a la gastronomía de un país o lugar, además de hacer demostraciones en vivo que involucren a la audiencia y destacan sus productos propios.



Imagen 6: Reunión de amigos.



Imagen 7: Feria gastronómica Echinuco.

A decorative border of black and white line art illustrations of various food and kitchen items. On the left side, from top to bottom, there is a stalk of wheat, a sprig of leafy herbs, a whole tomato, a head of garlic, a carrot, a head of cauliflower, and a bottle of oil. On the right side, from top to bottom, there is a pepper mill, a heart-shaped vegetable, a slice of citrus fruit, a whole fish, a whisk, a beet, and a rolling pin. Two horizontal sprigs of leafy herbs connect the items on the left and right.

6 **DESARROLLO DEL PROYECTO**

DEFINICIÓN DEL PROYECTO

Dado la larga extensión del país y su diversidad en territorio, era una difícil tarea abarcar todo el país a través de preparaciones y recetas pertenecientes a la comida patrimonial chilena. Es por esto que se definió como criterio principal, elegir recetas o preparaciones que tuvieran en su origen, ya sea por su técnica o por sus ingredientes, la Zona Central. Incluyendo las zonas costeras.

Es por esto, que a través del proyecto, se crea un kit de comida que permite realizar en casa las preparaciones de un menú completo, incluyendo: entrada, plato de fondo y postre. Este kit incluye todos los ingredientes ya procesados para realizar las preparaciones, además de un menú y un instructivo que cuenta la historia de las recetas y guía al usuario en la preparación de estas.

Con el kit, el usuario puede integrar a su repertorio de recetas preparaciones patrimoniales de forma sencilla.



LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN



Imagen 8: Arturo, 25 años de edad



Imagen 9: Olga, 45 años de edad



Imagen 10: Florencia, 26 años de edad

Como primera instancia se realizó una entrevista a usuarios que permitió comprender en profundidad qué factores hace que una experiencia culinaria sea memorable. Se les preguntó por experiencias culinarias memorables, sus preocupaciones al tener invitados a comer, que tipo de comidas les gusta en una entrada, fondo y postre y, por último, cuánto tiempo le dedican a la hora de comer.

En sí, la entrevista tenía un objetivo:

Comprender cuales son las expectativas del usuario en una experiencia culinaria.

LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN

Las principales conclusiones obtenidas de estas entrevistas fueron:

- Para el usuario, los factores que más le generan placer son externos a la comida misma. En sí, la compañía, hacerse partícipe de la creación de los platos y cocinarle a otros es lo que permite que la experiencia sea memorable y, es lo más relevante cuando se le pide al usuario recordar.
- En términos de la comida misma, lo que es más relevante es que estos sean balanceados en sabor y tengan texturas agradables.
- En este mismo sentido, lo que puede evitar que la experiencia sea placentera es que esta sea sobre condimentada. Sin embargo, esto no impacta fuertemente la experiencia completa.
- Su principal preocupación cuando cocinan para otros es la variedad. Para el usuario, era prácticamente inaceptable tener solo un plato o preparación. La variedad era comprendida como la disponibilidad de sabores y opciones.
- El usuario está dispuesto a pasar un mínimo de 1 a un máximo de 2 horas de tiempo dedicado a la cocina para eventos sociales.
- En términos de sus gustos:
 - Las entradas deben ser frescas y livianas, con porciones no muy grandes.
 - Los platos deben contener una porción de proteína, platos contundentes y variedad de texturas y sabores en la misma preparación.
 - Los postres deben contrastar con la comida y no ser excesivamente dulces.



CRITERIOS PARA CREAR LA EXPERIENCIA CULINARIA

Para definir cuales son los criterios relevantes en la creación de una experiencia culinaria se le hizo una entrevista a Francisca Inzunza, Chef del Instituto Profesional INACAP con más de 5 años de experiencia trabajando en hoteles y restaurantes. Aquí, la Chef estableció que los cuatro criterios más importantes para crear la experiencia son:

1 USUARIO

Tener un usuario definido es muy relevante, ya que de esta forma se puede conocer sus gustos y hábitos a la hora de comer.

2 INGREDIENTES

Tener buenos ingredientes es vital para la creación de una preparación, es por esto que un menú se construye desde los ingredientes disponibles y su abastecimiento, no al revés.

3 SABORES

A través de la prueba y error, se debe alcanzar un balance de sabores que logre trastornar al usuario.

4 VISUALIDAD

Como explica la Chef, “todo entra por los ojos”, por lo que es relevante hacerse cargo de la presentación y visualización de la preparación.

Criterios para la elección del menú:

Entrada

Fresca y no muy abundante. Idealmente con mariscos o pescados

Fondo

Más contundente, agregar fuente proteica clásica. Acompañar con una guarnición diferente al arroz, papas o tallarines.

Postre

Incluir texturas contrastantes, como suavidad y crocancia.

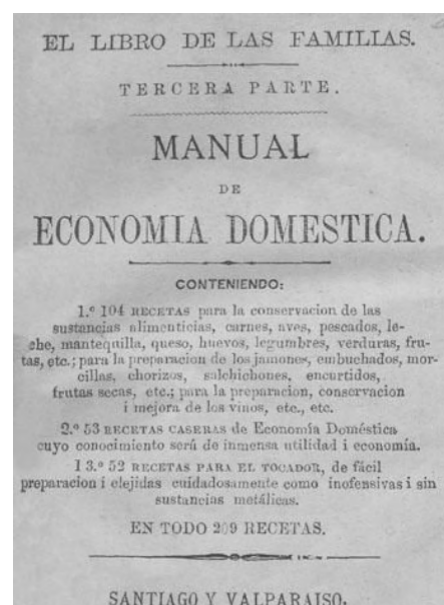
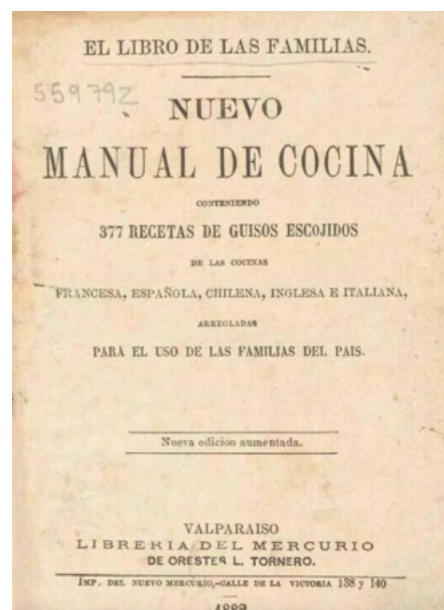
ELECCIÓN DE RECETAS

Para la elección de las recetas se utilizaron los criterios mencionados anteriormente. En esta etapa se hizo una búsqueda exhaustiva en los primeros libros de cocina que datan de 1850 y, en menús presentados en el concurso “El Menú de Chile: Reconocimiento a las Cocinas Patrimoniales”.

Además, se consideraron factores como la disponibilidad de ingredientes a la fecha de la elaboración del testeo y que estas fueran preparaciones que en su origen pertenecieran a la Zona Central.

Dado esto se hizo una elección inicial que consistía en las siguientes opciones:

- **Entrada**
 - Sopa de arroz de ajiaco del monte
 - Sopa de camarones
 - Sopa de pescado
 - Causeo de las rocas
- **Fondos**
 - Anguila a la tarta
 - Guiso de Mote con Longaniza
- **Postre**
 - Turrón o merengón de vino
 - Empanadas de arroz con leche
 - Hojuelas con miel de melón
 - Colegiales
- **Sobre la Mesa**
 - Pan de Miel
 - Pan negro



ELECCIÓN DE RECETAS

Luego de esta primera selección, se seleccionó las preparaciones para el Menú Final el cuál consistió de:

Entrada: Causeo a las Rocas

Con la llegada de los españoles al territorio nacional, los colonos presentaron muy poco interés en las zonas costeras, dedicándose principalmente al desarrollo agrícola. Esto permitió a la gente oriunda de estos territorios subsistir a partir de la recolección de productos del mar.

En la zona de El Quisco, los primeros datos de la ocupación española datan de 1570, con el asentamiento de la familia del hispano Alonso de Córdoba. En este lugar, la principal extracción del mar eran el congrio, los erizos y los locos. Este último era recolectado en las orillas de la costa y utilizado para el consumo doméstico. Con los locos se preparaban distintos tipos de platos, como la cazuela y el causeo, siendo este consumido a la hora de la once como una preparación liviana, con cilantro, cebolla y limón.

El causeo es un plato que se encuentra a lo largo de todo el territorio nacional, similar al Ceviche. En el valle central, este es preparado generalmente con la carne de las patas del chancho, dónde además se agrega tomate y aliño completo. Esta preparación varía según la zona geográfica, siendo preparado en las zonas costeras con productos del mar (El Menú de Chile, 2021).

Ingredientes: Locos cocidos, cebolla picada fina, jugo de limón, cilantro picado, aliño completo, sal y pimienta. Pan marraqueta de acompañamiento.

Fondo: Guiso de Mote con Longaniza

Este plato es una preparación tradicional de la fiesta de San Guillermo en la comuna de Placilla. Aquí, vecinos y vecinas se juntaban en torno a la casa de Guillermo Navarro, quien cada año celebraba su santo. El Guiso de Mote con Longaniza era una de las preparaciones que se les daba a los invitados, donde se mandaban a pedir las longanizas a una familia que se especializaba en su preparación.

El Mote como la Longaniza son productos traídos por los españoles en su llegada a Latino América. Los pueblos andinos convirtieron el trigo, en harina o mote, incorporando así en sus comidas. El Mote en particular, adquiere su nombre por la similitud que tiene al maíz hervido, el cuál los Quechuas llamaban por el mismo nombre (El Menú de Chile, 2021).

Ingredientes: Longaniza tradicional, mote cocido, leche, papas picadas, cebolla y pimentón picado en cuadritos finos, arvejas, aliño completo, ají de color, sal y pimienta.

Postre: Turrón de Vino

En el campo chileno, la tradición del vino era muy relevante, en noviembre y diciembre las viñas

comienzan a brotar. En esta época, recién las personas podían comenzar a descansar un poco luego, empezaban los rezos para que la uva siga creciendo y así, en marzo, hubiera una buena vendimia. El vino elaborado en forma artesanal es almacenado en lugares donde las uvas esperan su tiempo. Después se traspasa a cubas, pipas o barricas pequeñas de unos 200 litros, o cubas grandes, con capacidad de 5 mil hasta 30 mil litros. Todos estos contenedores para almacenar vino se hacían de maderas nativas como raulí o roble, con el fin de traspasar los aromas de la madera a los mostos. Las viñas, el vino y sus derivados, estaban siempre presentes en la cocina y en los platos. En este caso, el turrón de vino, el cuál está preparado con vino tinto obtenido de la cepa más antigua del lugar, la país, y posteriormente la cinsault.

Este postre es resultado de un mestizaje sostenido entre las culturas mapuche-picunche y española, de ascendencia vasca y catalana. Hecho con el vino de la uva cosechado en los mismos fundos, este era un postre sencillo y habitual, típico de los días domingos. Su preparación era relativamente fácil y deleitaba, especialmente, a los niños. Este postre se caracteriza por un merengue, muy suave, que lleva un almíbar de vino pipeño que le otorga un color malva que recuerda, a su vez, a las amapolas silvestres del viñedo. Este postre incluye nueces de otoño, machacadas en el mortero (El Menú de Chile, 2018).

Ingredientes: Clara de huevo, azúcar y vino.

ELECCIÓN DE RECETAS

Sobre la Mesa - Pan de Miel

La hora del té o la Once, es una tradición en el campo chileno. Esta merienda, se realizaba entre las 5 o 6 de la tarde, en el espacio entre el almuerzo y la cena. Esto ocurría a la llegada de los inquilinos a sus casa, luego de trabajar todo el día en el fundo de su patrón. Aquí, se comía algo para “engañar a las tripas” mientras se preparaba la cena. En general, solía ser algún tipo de pan o preparación casera, acompañada de un café de higo o yerba mate.

En San Vicente de Tagua Tagua, en la Provincia del Cachapoal, Región de O'Higgins, el Pan de Miel era un alimento típico de la once. Este se realizaba con la miel cosechada de los cajones de los mismos inquilinos, en la cual se separaba la cera de la miel y se hacían una serie de diferentes preparaciones. El Pan de Miel es una comida muy apetecida, por su sabor dulce y textura húmeda (El Menú de Chile, 2021).

Ingredientes: Huevos, harina, polvo de hornear, azúcar, leche, miel y bicarbonato de sodio.

Luego de hacer la selección final de las recetas, estas fueron enviadas en conjunto con las instrucciones de preparación a la Chef Francisca Inzunza, quien aprobó el Menú Final.



Imagen 11: Preparación del Pan de Miel recién sacado del horno.

PREPARACIÓN DE LAS RECETAS

Las recetas fueron preparadas por primera vez previo al primer testeo con los usuarios. Este proceso permitió generar una serie de aprendizajes y consideraciones para la preparación del kit a futuro.

- Al preparar el Causeo de la Rocas, la receta original incluía mucho jugo de limón. Esto llevó a que el plato adquiriera un sabor muy ácido y generaba un desbalance en los sabores.
- En la preparación del Guiso, la cocción inicial del Mote no podía ser completa, ya que al agregarla a los otros ingredientes y hacer la segunda cocción ésta queda sobre cocida.
- Además, al agregar el sofrito, las arvejas y el mote a la leche, este debía ser revuelto constantemente, sino se pegaba al fondo de la olla.
- La porción de los ingredientes necesarios para hacer la preparación del plato de fondo eran mucho más grandes de los utilizados. Esta debían ser reducidas en la preparación del kit.
- En la preparación del Turrón de Vino, el almíbar debía llegar a “pelo”, sino este quedaba muy líquido y no permitía que el merengue alcanzara la consistencia deseada.
- El Pan de Miel tenía un tiempo de cocción mucho más largo que el establecido por la receta. Estuvo cerca de 20 minutos más en el horno, que los 45 minutos que se indican en la receta original.



Imagen 12: Preparación del Pan de Miel.



Imagen 14: Preparación de Causeo de las Rocas.



Imagen 13: Preparación de guiso de mote con longaniza.



Imagen 14: Preparación de Turrón de Vino.

TESTEO 1 CON USUARIO

En el primer testeo con el usuario, se definió el siguiente objetivo:

Evaluar el atractivo y gusto por las preparaciones.

Para realizar esto, se invitó a 5 personas para que hicieran una degustación del menú y lo evaluaran con una pauta entregada previamente. Estas preparaciones serían consideradas como validadas por el usuario si en su evaluación de un máximo de 5 puntos, le otorgan un puntaje sobre un 3,5.

Evaluación promedio de la entrada: **3,9**

Evaluación promedio del fondo: **4,3**

Evaluación promedio del postre: **4,3**

Evaluación promedio del pan de miel: **4,8**

Evaluación de la experiencia: 4,6



Imagen 15: Testeo 1.

TESTEO 1 CON USUARIO

Conclusiones

Luego de analizar los resultados de este testeo inicial, se puede concluir que todas las recetas fueron validadas por el usuario. En general, todas las preparaciones fueron evaluadas positivamente, y no eran parte del repertorio de preparaciones habituales del usuario. Algunas de estas, las conocían previamente. Al profundizar en esta temática, y consultarles si conocía en el origen o consumían alguna de estas preparaciones habitualmente, comentaron que tenían la noción de la existencia de algunos de estos platos, y lo habían comido una vez en su vida.

Además, otro factor que no estaba considerado inicialmente en el testeo pero que impactó positivamente en la experiencia fue la compañía. Todo el grupo que realizó la evaluación se conocía previamente, por lo que comentaron que esto hizo mucho más grata la experiencia. A pesar de que solo se les pidió evaluar las preparaciones presentadas, el aspecto social es lo que permite consolidar la experiencia completa como una memorable.

Algunas mejoras para tener en consideración para pruebas futuras era el tamaño de la porción. Varios de los usuarios comentaron al finalizar el testeo que las porciones eran muy abundantes, al punto que incluso llegaba a impactar negativamente la experiencia.



Imagen 16: Testeo 1.

DECISIONES DE PACKAGING

Luego de realizar el primer testeo dónde las recetas fueron validadas por el usuario, era necesario comenzar con la planificación y preparación del kit de comida. En el siguiente testeo se tenía como meta que el usuario pudiera vivir la experiencia completa. Para esto, era necesario hacer una toma de decisiones en cuanto al packaging y al material gráfico.

En primera instancia, se decidió que la mayoría de los ingredientes para preparar en la experiencia iban a ir sellados al vacío. Esto, dado que este tipo de almacenamiento garantiza la mejor preservación de los alimentos. Los ingredientes y preparaciones que podrían verse afectadas en su aspecto por ese tipo de sellado, serían entregados en bolsas selladas herméticamente.

Para entregar un kit con un aspecto durable y de mejor calidad, se decidió que los aliños, la leche y el aceite que integran el kit de comida, serían entregados en envases de vidrio. Esto, por que así se facilitaba su manipulación a la hora de preparar las recetas, y además no se provocan derrames al hacer la entrega del kit al usuario.



Imagen 17: Elección del Packaging.



Imagen 18: Caja de cartón autoarmable.

PREPARACIÓN DEL MATERIAL GRÁFICO



Imagen 19: Moodboard que cuenta con un estilo más recargado, con colores puros e ilustraciones conceptuales.

Luego de determinar el packaging utilizado para la experiencia, se comenzó con la creación y preparación del material gráfico. Este es un componente muy relevante en el desarrollo del proyecto, ya que este es el elemento que va a guiar al usuario a cocinar el menú y determinar el atractivo de la experiencia.

Para iniciar esto, se crearon dos Moodboard que representan conceptos diferentes.

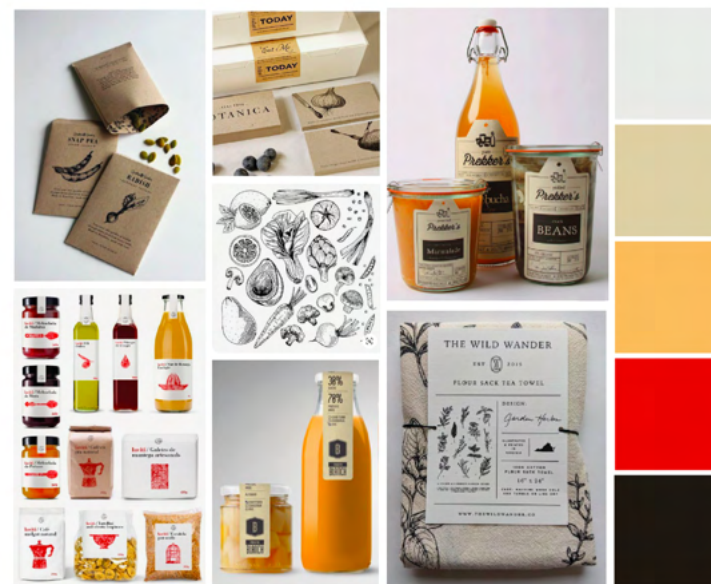


Imagen 20: Moodboard con un estilo más minimalista, con ilustraciones inspiradas en el dibujo botánico y tonos más cálidos.

VALIDACIÓN DEL MATERIAL GRÁFICO

Para poder ver cual de los dos moodboards tenía mejor recepción por parte del usuario, se le envió una encuesta a un gran grupo de personas para que votaran cuál concepto les gustaba más. Además, se realizaron dos mockups del diseño de la caja del kit según cada estilo gráfico y, se incluyeron en la encuesta para saber las preferencias del usuario. En esta encuesta se les preguntó:

- ¿Cuál Moodboard crees que es más representativo de una marca de comida chilena?
- ¿Cuál estilo gráfico representado en el Moodboard te gusta más?
- ¿Cuál estilo gráfico crees que es más representativo de una marca de comida chilena?
- ¿Qué estilo gráfico te gusta más?
- ¿Comprarías un producto con este estilo gráfico?

Luego de analizar los resultados, el estilo gráfico preferido fue el con un estilo más recargado y colores puros.



Imagen 21: Mockup de la caja inspirado en el primer moodboard.



Imagen 22: Mockup de la caja inspirado en el segundo moodboard.

MATERIAL GRÁFICO COMPLETO

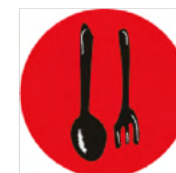
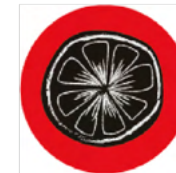
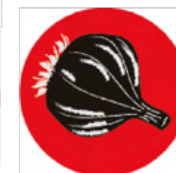
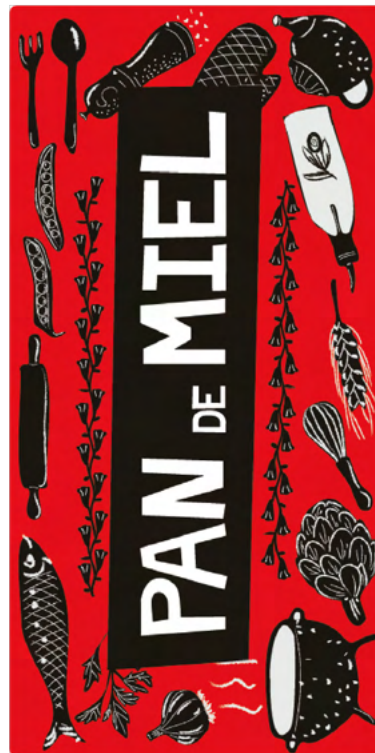
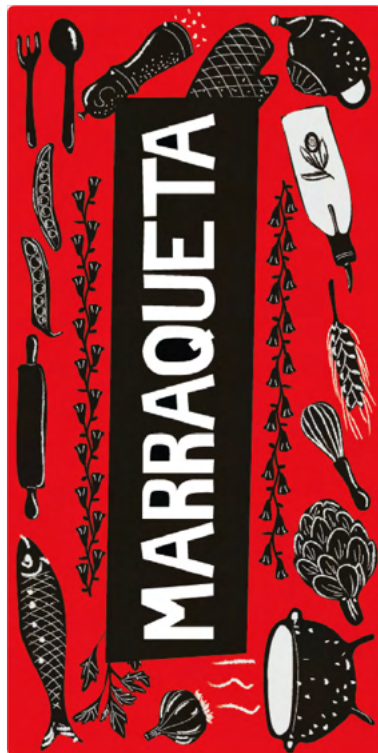




MATERIAL GRÁFICO COMPLETO



MATERIAL GRÁFICO COMPLETO



MATERIAL GRÁFICO COMPLETO



Entrada

Causeo a las rocas

Con la llegada de los españoles al territorio nacional, los colonos presentaron muy poco interés en las zonas costeras, dedicándose principalmente al desarrollo agrícola. Esto permitió a la gente oriunda de estos territorios subsistir a partir de la recolección de productos del mar.

En la zona de El Quisco, los primeros datos de la ocupación española datan de 1570, con el asentamiento de la familia del hispano Alonso de Córdoba. En este lugar, la principal extracción del mar eran el congrio, los erizos y los locos. Este último era recolectado en las orillas de la costa y utilizado para el consumo doméstico. Con los locos se preparaban distintos tipos de platos, como la cazuela y el causeo, siendo este consumido a la hora de la once como una preparación liviana, con cilantro, cebolla y limón.

El causeo es un plato que se encuentra a lo largo de todo el territorio nacional. En el valle central, este es preparado generalmente con la carne de las patas del chanco, dónde además se agrega tomate y aliño completo. Esta preparación varía según la zona geográfica, siendo preparado en las zonas costeras con productos del mar.

Preparación

1. Sacar del refrigerador unos minutos antes de servir.
2. Probar el causeo y agregar sal, pimienta y aliño completo a gusto.
3. Servir en un plato hondo, acompañado de la marraqueta recién tostada.

MATERIAL GRÁFICO COMPLETO

Fondo

Guiso de mote con longaniza

Este plato es una preparación tradicional de la fiesta de San Guillermo en la comuna de Placilla. Aquí, vecinos y vecinas se juntaban en torno a la casa de Guillermo Navarro, quien cada año celebraba su santo. El Guiso de Mote con Longaniza era una de las preparaciones que se les daba a los invitados, donde se mandaban a pedir las longanizas a una familia que se especializaba en su preparación.

El Mote como la Longaniza son productos traídos por los españoles en su llegada a Latino América. Los pueblos andinos convirtieron el trigo, en harina o mote, incorporando así en sus comidas. El Mote en particular, adquiere su nombre por la similitud que tiene al maíz hervido, el cuál los Quechuas llamaban por el mismo nombre.

Preparación

1. En un sartén, colocar un poco de aceite. Una vez que esté caliente, introducir las longanizas. Cocinar hasta que estén levemente doradas por el exterior.
2. Paralelamente, en una olla echar el mote cocido con las papas picadas, las arvejas y la leche. Dejar a fuego medio.
3. Picar el ajo en cuadritos pequeños.
4. En otro sartén, sofreír con aceite la cebolla, el pimentón rojo y los dientes de ajo picados. Sazonar con el aliño completo y ají de color a gusto.
5. Una vez que la cebolla esté translúcida, verter el sofrito en la olla donde está el mote. Cuando la papa esté completamente cocida, terminar la cocción y revolver.
6. Servir caliente acompañado de la longaniza previamente cocinada.

Te invito a que agregues los aliños o condimentos que desees

Postre

Turrón de vino

En el campo chileno, la tradición del vino era muy relevante, en noviembre y diciembre las viñas comienzan a brotar —en esta época, recién las personas descansan un poco—; luego, empezaban los rezos para que la uva siga creciendo y así, en marzo, haya buena vendimia. El vino elaborado en forma artesanal es almacenado en lugares donde las uvas esperan su tiempo. Después se traspasa a cubas, pipas o barricas pequeñas de unos 200 litros, o cubas grandes, con capacidad de 5 mil hasta 30 mil litros. Todos estos contenedores para almacenar vino se hacían de maderas nativas como raulí o roble, con el fin de traspasar los aromas de la madera a los mostos. Las viñas, el vino y sus derivados, estaban siempre presentes en la cocina y en los platos. En este caso, el turrón de vino, el cuál está preparado con vino tinto obtenido de la cepa más antigua del lugar, la país, y posteriormente la cinsault.

Este postre es resultado de un mestizaje sostenido entre las culturas mapuche-picunche y española, de ascendencia vasca y catalana. Hecho con el vino de la uva cosechado en los mismos fundos, este era un postre sencillo y habitual, típico de los días domingos. Su preparación era relativamente fácil y deleitaba, especialmente, a los niños. Este postre se caracteriza por llevar un almibar de vino pipeño que le otorga un color malva que recuerda, a su vez, a las amapolas silvestres del viñedo. Este postre incluye nueces de otoño, machacadas en el mortero.

Preparación

Retira el postre del refrigerador unos minutos antes de consumir. Agrega las nueces sobre el turrón y disfruta.



TESTEO 2 CON USUARIO

Considerando los aprendizajes realizados en los testeos y validaciones anteriores, se propuso como última evaluación, hacer un testeo de la experiencia completa. Este tenía como objetivo validar la experiencia del usuario a la hora de utilizar el kit para preparar su menú. Este testeo se hizo en dos parejas diferentes:

Testeo usuario recurrente

El primer kit fue entregado a Camila (32 años) y a Emilio (35 años). Ellos fueron elegidos específicamente porque habían hecho el testeo anterior. Al ser partícipe de ambos testeos, pudieron hacer una comparación en su evaluación con la experiencia de realizar las preparaciones ellos mismos.

La caja con el kit fue entregado a su domicilio. Solo se les pidió que siguieran las direcciones que estaban en el instructivo y que registraran el proceso.

Evaluación

En un aspecto general, la experiencia completa fue evaluada positivamente. Camila y Emilio declararon que la experiencia había sido fácil e intuitiva.

En términos de la comida, los usuarios consideraron que las preparaciones mejoraron respecto a la experiencia anterior, “Los tres platos tuvieron un crecimiento, se equilibraron los aliños y

condimentos”. Comparando con su evaluación de la pauta anterior, cada una de las preparaciones fueron mejor valoradas. Aspectos como las porciones nuevamente fueron consideradas muy abundantes, pero, no impactó negativamente la experiencia total como la vez anterior.

En relación al packaging, este también fue evaluado positivamente. Ambos usuarios dijeron que el envasado de los ingredientes facilitó la experiencia. De todas formas, se hicieron sugerencias cómo elegir una caja más pequeña, y que las bolsas incluyeran un “abre fácil”. También, al preguntarles sobre el estilo gráfico, dijeron que este era representativo de la temática y se entendía que era comida patrimonial chilena.

Por último, la evaluación del usuario sobre el instructivo también fue positiva. Este fue “simple y concreto”. Además, el incluir el origen de la receta permitió que la experiencia fuera más dinámica y enriquecedora. Sin embargo, se hicieron dos sugerencias. La primera es que se le agregara el tiempo estimado de preparación y en segundo lugar, se incluyera el tipo de plásticos utilizados para reciclarlos correctamente.

Al hacer una evaluación completa de este testeo con el usuario recurrente, se puede concluir que fue un éxito. Hubo una valoración positiva de la experiencia, y se la recomendarían a otros para que la vivan también.



Imagen 23: Preparación de Causero de las rocas.



Imagen 24: Emplatado del guiso de mote con longaniza.



Imagen 25: Preparación del guiso de mote con longaniza.

TESTEO 2 CON USUARIO

Testeo usuario nuevo

El segundo kit fue entregado a Ana Paula (25 años) y su suegro Cyril (61 años). Luego, se sumó Ruth (61 años) a vivir la experiencia también.

Al igual que Camila y Emilio, se les hizo el delivery de la caja a su domicilio y se les pidió que registraran el proceso de preparación del menú.

Evaluación

Para estos usuarios la experiencia era totalmente nueva. Considerando lo anterior, esta fue igualmente evaluada positivamente. Les agradó mucho la presentación del kit y encontraron que la propuesta era novedosa y entretenida.

En relación a la comida, igualmente encontraron que eran porciones muy abundantes, incluso dijeron que comían entre 3 a 4 personas. Sin embargo, en términos de sabor, los usuarios evaluaron cada una de las preparaciones con nota máxima. Incluso, Ruth dijo que las preparaciones le habían recordado a su infancia y que le encantó.

El packaging fue percibido como coherente con la experiencia. Este en general es muy atractivo y facilita la experiencia, según el usuario.

Por último, la valoración del instructivo también fue positiva. Este guió y facilitó la preparación de las recetas. Además, el incluir la historia y origen de la receta hizo que la experiencia fuera más

interesante y “redonda”. Sin embargo, se puso como recomendación agregar diagramas o fotos para poder guiar el paso a paso de la preparación de los platos.

En un sentido general, al igual que Camila y Emilio, Cyril, Ruth y Ana Paula hicieron una evaluación muy positiva de la experiencia completa. Ruth comentó que le “Gusto mucho preparar platos milenarios de manera tan sencilla y, la conversación que llevó a la mesa fue nostálgica y entretenida: Fue una ocasión especial.

Conclusiones

En una visión general, el segundo testeo fue muy bien valorado y muy exitoso. Los puntos claves de la experiencia, como el sabor, la sencillez en la forma de preparar y el educar al usuario sobre el origen de estas preparaciones se pudo cumplir.

Al realizar una valoración completa de este testeo, los cambios y sugerencias para hacer de este una experiencia impecable son mínimos. Principalmente, hay que hacer ajustes en el instructivo para hacerlo más didáctico y fácil de emplear.

Como prototipo final del proyecto, este cumple con los requisitos para llevar al usuario a crear una experiencia culinaria positiva y memorable. No solo amplió el repertorio de preparaciones o comidas que tiene el usuario, sino también, guió a este a tener conversaciones sobre la temática y vivir, a través de una preparación sencilla, la nostalgia del pasado.



Imagen 26: Preparación del guiso de mote con longaniza.



Imagen 27: Ruth disfrutando el causeo de las rocas.



Imagen 28: Preparación del causeo de las rocas.

A decorative border of black and white line art illustrations of food and kitchen items surrounds the central text. On the left, there is a wheat stalk, a sprig of herbs, a whole tomato, a carrot, a head of cauliflower, and a bottle of oil. On the right, there is a pepper mill, a heart-shaped vegetable, a lemon slice, a fish, a whisk, and a beet. Two leafy branches connect the items at the top and bottom.

7 **PROPUESTA FINAL**

PROPUESTA FINAL

Para la propuesta final del proyecto Todos a la Mesa, se mantienen las decisiones de diseño del menú y kit utilizado para el testeo 2. Sin embargo se les hacen leves modificaciones en torno a la porción de comida del plato de fondo, luego de que los usuarios declaran que esta era demasiada comida. Además, se le realiza un cambio a una de las etiquetas dónde el nombre no coincide con el nombre utilizado en el instructivo.

Este kit para dos personas incluye:

- Caja Autoarmable
- Menú con recetas a preparar
- Instructivo con historia de las recetas e instrucciones de preparación
- Preparación de Causeo a las Rocas sellada al vacío
- Pan marraqueta en bolsa cerrada
- Cebolla y pimentón picadas a cuadros y sellada al vacío
- Mote cocido en una bolsa sellada al vacío.
- Dos longanizas crudas tradicionales en bolsa sellada al vacío
- Papas peladas y picadas crudas en bolsa sellada al vacío.
- Arvejas cocidas en bolsa sellada al vacío
- Dos dientes de ajo en bolsa sellada
- Leche entera en una botella de vidrio
- Aceite en frasco de vidrio con tapa metálica
- Aliño completo en frasco de vidrio con tapa de corcho.
- Ají de color en frasco de vidrio con tapa de corcho
- Sal en frasco de vidrio con tapa de corcho
- Dos porciones de Turrón de Vino en envase plástico con tapa
- Nueces picadas en bolsa sellada.



Imagen 29: Abriendo el kit por primera vez.

VISUALIZACIONES



Foto 1: Todos los Ingredientes que contiene el kit.

VISUALIZACIONES



Foto 2: Ingredientes para la preparación de la entrada - Causeo de Las Rocas



Foto 3: Ingredientes para la preparación del plato de fondo.



Foto 4: Postre de Turrón de vino con nueces para decorar el postre.

VISUALIZACIONES



Foto 5: Ingredientes para la preparación del menú dispuestos en la caja.

VISUALIZACIONES



Foto 6: Visualización de la caja con todo los ingredientes ya listo para ser entregados al usuario.



Foto 7: Visualización final de la caja incluyendo el menú e instructivo.

MAPA DE VIAJE DEL USUARIO

1 Descubrimiento

- **Acción del Cliente**
Ve un anuncio de Todos a la Mesa en redes sociales (Instagram y Tik Tok) y/o en su email y hace click sobre él.
- **Punto de Contacto**
Anuncios y publicaciones en redes sociales, boca a boca, newsletter, búsqueda en un Search Engine (Google).
- **Emoción**
Curiosidad, interés.
- **Posibles puntos de dolor**
No entiende del todo el producto. No percibe el valor de comer comida patrimonial.
- **Soluciones**
En la página web y en redes sociales, se cuenta con videos explicativos, breves y de fácil acceso que permite explicar el kit y su uso. Esto permite comprender los atributos únicos de la marca y el proceso de compra.

2 Consideración

- **Acción del Cliente**
Hace click en el anuncio de redes sociales/ email o en el link dispuesto por el Search Engine. Llega a la página web, explora esta, elige su kit y lo agrega al carrito.
- **Punto de Contacto**
Sitio web, reseñas de google y redes sociales, demostraciones de productos y demostraciones de influencers.
- **Emoción**
Excitación, anticipación.
- **Posibles puntos de dolor**
Tiene problemas con el manejo de la página web, o tiene restricciones alimenticias que no le permiten consumir los platos propuestos en el menú.
- **Soluciones**
A medida que se va aumentando la oferta de menús, la página web tiene un sistema de filtrado que permite filtrar los menús según restricciones alimenticias. Además, da la opción de reemplazar uno de los ingredientes por una opción que le acomode.

3 Decisión

- **Acción del Cliente**
Procede al pago del carrito de compra. Llena su información de despacho y completa la compra. Luego recibe un mail de confirmación.
- **Punto de Contacto**
Pasarela de pago, opciones de pago, correo electrónico de confirmación.
- **Emoción**
Satisfacción, entusiasmo, alivio.
- **Posibles puntos de dolor**
El cliente presenta dificultades durante el proceso de compra, se sorprende por cargos inesperados en el despacho o su residencia no está dentro de la zona de despacho.
- **Soluciones**
Tener un proceso fluido de pago, utilizando plataformas como Mercado Pago, One pay y Webpay, que ya debe ser conocido por el usuario. Integrar en el precio del kit de comida el precio del despacho dentro de un rango determinado. Informar claramente cuales son las zonas

4 Retención

- **Acción del Cliente**
Recibe su kit en el día de despacho coordinado a través de la página web. Prepara las recetas del kit y disfruta de su comida con amigos y familia. Está satisfecho con la elección de recetas y la calidad de los ingredientes.
- **Punto de Contacto**
Correo electrónico de seguimiento solicitando feedback y experiencia complementarias u ofertas de nuevos menús.
- **Emoción**
Gratitud, Lealtad.
- **Posibles puntos de dolor**
El cliente no recibe la atención adecuada cuando tiene problemas con su pedido. No entiende las instrucciones o tiene dudas de como realizar la preparación correctamente. Las porciones no son adecuadas para el cliente.
- **Soluciones**
La página web ofrece un servicio al cliente receptivo a través de un chat de soporte, acceso a un chat de whatsapp, email dedicado específicamente a esto y número de teléfono para recibir preguntas, problemas y quejas. Además en la página web y en redes sociales de la marca existirán videotutoriales guía, que permiten resolver dudas del cliente. El tamaño y peso de las porciones van a ser declarados e informados a los clientes durante el proceso de compra.

5 Recomendación

- **Acción del Cliente**
Comparte su experiencia positiva en redes sociales y recomienda de boca a boca con amigos o conocidos.
- **Punto de Contacto**
Redes Sociales, espacio de reseñas, anuncios personalizados y newsletter con ofertas de nuevos menús.
- **Emoción**
Alegria, felicidad o decepción, enojo.
- **Posibles puntos de dolor**
El usuario recibe demasiados anuncios o correos electrónicos innecesarios.
- **Soluciones**
La marca utiliza sistemas de análisis de datos para dirigirse a los clientes con emails y anuncios personalizados en función de sus compras anteriores. Se hacen con una periodicidad igual al modelo de compra del usuario.

8 IMPLEMENTACIÓN



PROYECCIONES DEL PROYECTO

Venta de diferentes kits de comida

Uno de los puntos favorables de este proyecto es que la cocina chilena es muy diversa, con una larga lista de preparaciones utilizadas a lo largo del territorio nacional. Dado esto, existen infinitas posibilidades para el desarrollo de nuevos kits para ser vendidos y preparados por el usuario en su hogar. Es así, que inicialmente se proyecta lanzar un nuevo kit cada 15 días, el cuál permite entregar al usuario nuevas posibilidades de cocina constantemente. A medida que el proyecto crece, se podría llegar a lanzar un nuevo kit cada semana. Esto tendría dos efectos en el usuario: El primero, que aquellos que ya están fidelizados con la marca puedan recurrir constantemente a nuevas experiencias con distintos grupos de personas o diferentes tipos de eventos sociales. El segundo efecto sería para quienes estén interesados en el servicio, pero no están completamente seguros de hacer la compra, pueden recibir una oferta cambiante y comprometerse cuando realmente estén seguros de querer probar un menú en específico.

Servicio de Maridaje

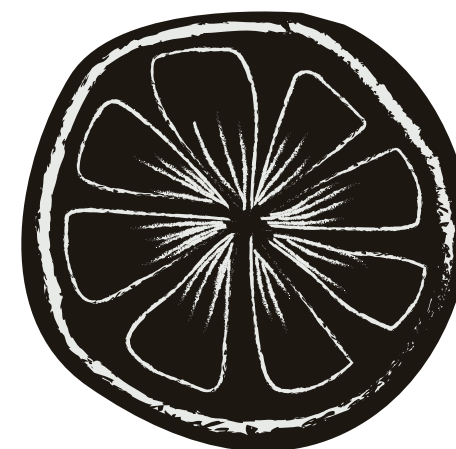
Luego de realizar el segundo testeo, surgió como una sugerencia del usuario que un buen agregado para el kit sería el servicio de maridaje. Esto permitiría elegir una bebida que complementa el menú y haga la experiencia aún más atractiva. Este servicio sería proporcionado de forma opcional, dónde el usuario deberá pagar un valor adicional para obtenerlo.

Para realizar esto, se trabajará con un sommelier local quién elegirá un vino nacional el cuál acompañe

y complemente de mejor manera el menú a realizar. Este podrá ser agregado en la compra del kit y entregado en conjunto con este.

Trabajo con proveedores locales

Cuando se realizó la entrevista a Francisca Inzunza, ella mencionó la creciente tendencia entre Chef nacionales de trabajar con ingredientes cultivados o producidos a 100 kilómetros a la redonda. Esta tendencia o iniciativa se ha visto muy impulsada por cocineros locales ya que además de presentar beneficios en términos ambientales, debido a las cortas distancias de transporte, hay mayor coherencia con las preparaciones ya que en principio estas tienen su origen en la zona central. También, muchas veces el trabajo con productores locales permite tener una estacionalidad en los productos. Mientras que esto puede ser a veces limitante ya que no se tiene acceso todo el año a los mismos ingredientes, en general es mucho más beneficioso en términos de la calidad. En especial con las frutas y verduras, el tener acceso a ellas durante su temporada, garantiza mejor sabor y en general, mayor calidad. Es por esto, que se proyecta a futuro trabajar exclusivamente con productores locales cercanos a la Región Metropolitana, ajustando los menús y preparaciones según lo que esté disponible en esa época del año, siendo coherente en términos de la cocina patrimonial. Esto, ya que previo a la industrialización de los procesos de producción de alimentos, las personas solían preparar y comer sus comidas según la temporada del año.



MODELO CANVAS

SOCIOS CLAVES Proveedores de packaging. Productores orgánicos locales.	ACTIVIDADES CLAVES Preparación y empaquetado de ingredientes Creación de menús Venta de kits de comida Creación de contenido para redes sociales	PROPUESTA DE VALOR Servicio que provee de un kit de comida con recetas para preparar una entrada, fondo y postre (menú completo) las cuales son parte de la comida patrimonial chilena. El kit provee todos los ingredientes para facilitar la preparación de este menú y tener una experiencia culinaria placentera y positiva con amigos y familia.	RELACIÓN CON LOS CLIENTES Atención personalizada vía chat, en web y redes sociales. Correo electrónico y llamado.	SEGMENTO DE CLIENTES Personas entre 25 a 45 años de edad, profesionales. Nivel Socioeconómico A, B1, B2, C1a, C1b, C2 Pertenecientes a la región metropolitana, que viven en las comunas de Las Condes, Vitacura, La Dehesa, La Reina y Providencia.
RECURSOS CLAVES Diseñador (Creación de packaging y diseño para RRSS) Cocinero (Creación de nuevos menús) Tecnología (Página web, redes sociales, venta y administración) Cocina habilitada (Patente y servicios sanitarios) Implemento de cocina (Aparatos para la producción de alimentos)			CANALES Redes sociales Teléfono y whatsapp Página web	
ESTRUCTURA DE COSTOS Compra de ingredientes Compra de packaging y etiquetado Arriendo Dark Kitchen Dominio página web Pago mantención página web Publicidad en redes sociales Sueldo del personal Costos logística de delivery			FUENTE DE INGRESOS Venta de Kits de comida a través de página web e Instagram.	

COSTOS ASOCIADOS

En las siguientes tablas se pueden observar los costos de los ingredientes y materiales para la producción de un kit. Todos los valores están expresados en pesos chilenos.

VALOR KIT POR PERSONA	Costo
Entrada	\$6.218
Fondo	\$3.679
Postre	\$399
Packaging	\$2.048
VALOR KIT POR PERSONA	\$12.344

VALOR KIT COMPLETO (4 personas)	\$49.374
---------------------------------	----------

Considerando los costos de la producción del kit, este tendrá un valor de venta **\$79.990** para cuatro personas, al cuál se le puede agregar un servicio de Maridaje por **\$9.990**.

**El desglose de los costos por ítem puede ser encontrado en Anexos.*

PROYECCIONES FINANCIERAS

Se proyecta un crecimiento de un 20% mensual, a excepción de los meses de Septiembre y Diciembre donde se proyecta un 40% de crecimiento. Esto debido a que esos dos meses son de mayor venta dado las Fiestas Patrias, Navidad y Año Nuevo. Con lo anterior, se proyecta que al final del mes 12, el total de ventas sería de **\$20.417.620**, equivalente a la venta de **998 kits** dónde el 50% de estos incluye el servicio de Maridaje.

Para alcanzar este monto de ventas, el capital de trabajo para comenzar con el proyecto sería de **\$2.713.402**. En este monto se contabiliza los costos de venta, los gastos de administración y ventas y, la compra de activos para comenzar.

Además, en la siguiente tabla se puede observar el Estado de Resultado acumulado del primer año:

ESTADO DE RESULTADOS	Ingreso por venta	\$88.129.640
	Costo de venta	\$48.869.892
	Margen bruto	\$39.259.748
	GAV	\$17.417.086
	EBITDA	\$21.842.662
	Depreciación	\$338.494
	Resultado operacional	\$21.504.168
	Intereses bancarios	\$0
	Resultado antes de imp.	\$21.504.168
	Impuesto 25%	\$5.376.042
	Resultado del ejercicio	\$16.128.126
	Resultado acumulado	\$47.386.133

** En los anexos se puede encontrar la tabla completa de Proyecciones Financieras Mensuales.*

FONDOS CONCURSABLES

Se postulará al Capital Abeja Emprende entregado por SERCOTEC para obtener el capital de trabajo inicial. Es un fondo concursable que promueve la creación de nuevos negocios con oportunidad de participación en el mercado, a través de su formalización y de la formulación de un Plan de Trabajo. En particular, este fondo está dirigido a emprendedoras mujeres, sin inicio de actividades en primera categoría ante el Servicio de Impuestos Internos, que cuenten con un proyecto de negocio y requieren de financiamiento para llevarlo a cabo.

El monto establecido como Capital de Trabajo inicial, considera las bases y restricciones de este fondo concursable. Incluye, el monto que debe ser destinado a “Acciones de Gestión Empresarial”, que en este caso será utilizado para la realización de una capacitación y gastos de marketing.

Para realizar la postulación al Capital Abeja Emprende queda como tareas pendientes:

- Tener inicio de actividades en el Servicio de Impuestos Internos en la Primera Categoría, para ejercer actividad comercial.
- Estar inscrita en el curso virtual de Sercotec: “Diseño de Modelos de Negocios”.
- Estar inscrita en el curso virtual de Sercotec: “Sustentabilidad”
- Tener el aporte empresarial en efectivo, transferencia electrónica o depósito bancario, por concepto de Inversiones y Acciones de Gestión Empresarial, definidos en el proyecto de negocio postulado.





9 REFLEXIÓN CRÍTICA

CONCLUSIONES

Al realizar una reflexión crítica sobre el presente proyecto, se puede concluir que la comida es un elemento que nos une entre individuos. Más allá de sólo alimentarse, el rito de preparar una receta, de compartirla con amigos y familia y, de conversar con otros, hace que comer se convierta en una experiencia positiva. Esto nos enriquece y nos vincula a nuestra sociedad. Todos a la Mesa fue un proyecto que permitió centrar la atención en la comida patrimonial chilena, revalorizar esta, y hacer una propuesta diferente para que las personas la puedan integrar en su vida.

Gracias a la realización de este proyecto, se pudieron identificar ciertos aspectos críticos o características que permiten crear una experiencia culinaria positiva y memorable. Estos mismos criterios no solo aplican a este proyecto en particular, sino que también permiten generar un modo de trabajo que puede ser aplicado a cualquier experiencia culinaria, más allá del caso de la comida patrimonial chilena.

Todos a la Mesa cuenta con una serie de objetivos que se propuso cumplir a lo largo de la ejecución del proyecto. Al hacer una evaluación general en este ámbito, se puede concluir que todos los objetivos propuestos fueron logrados. En el proceso se pudo identificar las interacciones claves que permiten al usuario tener una experiencia culinaria placentera y en base a eso, establecer criterios y aprendizajes para recrear esta vivencia en otros ámbitos. Sin embargo, al hacer un balance de los otros objetivos, el primero, el cual es “educar al usuario sobre la cocina chilena patrimonial” no alcanzó el resultado esperado, o más bien la expectativa personal. Aunque sí se desarrolló contenido educativo, que luego fue integrado al instructivo, este no generó grandes aprendizajes en el usuario. Parte de la

problemática detectada en el inicio del proyecto fue el poco conocimiento que tienen los chilenos de la comida patrimonial y, como está no está integrada en la dieta habitual de los usuarios. Es por esto que este objetivo es tan relevante, porque es a través de la historia que como sociedad le logramos dar valor a nuestras tradiciones culinarias. Si se tuviera una nueva oportunidad de enfocarse en este objetivo, sería interesante explorar otras formas de generar contenido educativo que no solo están centradas en el texto del instructivo, sino, que la historia y el origen de las recetas esté integrada con más fuerza en la preparación y técnica de las recetas mismas.

Sin embargo, un objetivo que si se cumplió con cabalidad fue poder generar la revalorización del patrimonio culinario chileno. Cuando se realizó la investigación inicial sobre la problemática presentada, se pudo observar la falta de instancias que hay en relación a la comida patrimonial chilena. Al hacer el estado del arte, fue posible detectar que todos los esfuerzos realizados para hacer un trabajo de revalorización y salvaguardia del patrimonio culinario estaban generalmente asociado a publicaciones digitales, libros o series de televisión. Por más interesante que estas pudieran ser, no integran este patrimonio en la vida de las personas. No empujan al usuario a recrear estas preparaciones, a indagar en la memoria familiar y colectiva para mantener vivas las tradiciones. Es por esto, que hacer una propuesta de un proyecto que facilita y simplifica la cocina de estas, permite no solo darle más valor a estas preparaciones que se han perdido en el tiempo, sino que también abrir el espacio en el usuario para que experimente y se haga parte en el proceso de mantención y transmisión de la cocina chilena patrimonial.

Al plantearse alternativas para complementar o mejorar el proyecto presentado, es posible definir más instancias de testeo que aporten con información relevante al proyecto y permitan ampliar con mayor seguridad la implementación de Todos a la Mesa. Por ejemplo, haber simulado el proceso entero de la experiencia, incluso integrando el proceso de compra habría aportado con una serie de información relevante en torno a la disposición de pago del usuario, y además validar el verdadero interés que presenta por el proyecto. Considerando esto último, es importante recalcar que un aspecto a mejorar es la muestra de usuarios en los que se testeo. Aunque esto fue una decisión consciente, ya que cocinar para grandes grupos de personas no permitía indagar en profundidad en ciertos aspectos específicos de la experiencia, el tamaño de la muestra en la que se realizaron las pruebas y validaciones fue muy reducida, por lo que ciertas conclusiones realizadas pueden no ser representativas en su totalidad. A pesar de esto, el proceso de comparación de los testeos entre usuarios diferentes, permitió validar de todas formas la experiencia culinaria.

Considerando todo lo mencionado anteriormente, Todos a la mesa es un proyecto que alcanzó un resultado esperado exitoso. Este es un servicio y producto viable e implementable en la vida de los usuarios, esto no va a realizar cambios radicales en los hábitos diarios de las personas, pero presenta una oportunidad para integrar la cocina patrimonial chilena en ocasiones especiales o eventos sociales.

A decorative border of black and white line drawings of various kitchen items and ingredients surrounds the central text. On the left, there is a stalk of wheat, a sprig of parsley, a whole tomato, a carrot, a head of cauliflower, and a bottle of oil. On the right, there is a pepper mill, a lemon slice, a whole fish, a whisk, a radish, a heart-shaped grater, and a spoon. Two leafy branches connect the items on the left and right.

10 *REFERENCIAS*

REFERENCIAS

- Amor y pastas. (2023, 14 julio). Sábado 15 de julio Amor&Pastas!. - Amor y pastas. <https://amorypastas.com/events/sabado-15-de-julio-amorpastas/>
- Boragó, P. A.-. (s. f.). Prensa Archivos - Boragó. Boragó. <https://borago.cl/category/prensa/>
- Cárdenas, Renato. (1996). Chiloé. Diccionario de la lengua y la cultura. Chiloé, Chile.
- Clarín, R. (2017, 24 febrero). La pérdida del patrimonio cultural. Clarín. https://www.clarin.com/opinion/perdida-patrimonio-cultural_0_Sk4vL4xRFg.html#:~:text=Sin%20inter%C3%A9s%20en%20cultivar%20la,ambiente%20cultural%20de%20la%20sociedad
- Fusté-Forné, F. (s. f.). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001#:~:text=El%20patrimonio%20culinario%20es%20un,el%20sector%20de%20los%20servicios
- Gains, N. (1994). 'The repertory grid approach', in H. J. H. MacFie and D. M. H. Thomson (eds), Measurement of Food Preferences, London: Blackie Academic & Professional, pp. 51-76.
- Jengibre, R. (2023, 22 abril). "La cocina chilena es casera: honesta, sencilla y sin pretensiones". El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/revista-jengibre/2023/04/15/la-cocina-chilena-es-casera-honesta-sencilla-y-sin-pretensiones/>
- Kindle. (s. f.). https://read.amazon.com/sample/B086PNPRQM?f=1&r=469e729d&sid=143-7212661-9446838&rid=&cid=A1X0342G5Q-Z0AK&clientId=kfw&l=es_US&asin=B086PNPRQM&revisionId=469e729d&format=1&depth=1
- Kitchen Club. (s. f.). Cursos de cocina. <https://kitchenclub.cl/es/14-cursos-de-cocina>
- Matta, R. (2019). ¿Patrimonios a la carta?: Una aproximación a las cocinas patrimoniales desde cuatro restaurantes en Lima. <https://www.redalyc.org/journal/2433/243360777003/html/>
- Meléndez Torres, M. T. J. (s. f.). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México.
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (2017). C O C I N A S , A L I M E N T O S Y SÍMBOLOS: Estado del arte del patrimonio culinario en Chile. <https://comunidadcreativalosrios.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2018/01/2017.12-cnca-cocinas-alimentos-y-simbolos-patrimonio-culinario-chile.pdf>
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (2018). EL MENÚ DE CHILE: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales. <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2018/03/el-menu-de-chile.-reconocimiento-a-las-cocinas-patrimoniales-modificado.pdf>
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (2019). EL MENÚ DE CHILE: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales. <https://www.cultura.gob.cl/wp-content/uploads/2020/03/menu-de-chile-2018.pdf>
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (2021). EL MENÚ DE CHILE: Reconocimiento a las cocinas patrimoniales 2021. https://www.patrimonioinmaterial.gob.cl/sites/www.patrimonioinmaterial.gob.cl/files/2023-04/MCh_2021_digital%20F.pdf
- Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio. (2022, 29 junio). Reflexiones acerca de las cocinas nacionales como patrimonio inmaterial – Claudia Giacomán Hernández. Observatorio Cultural. <http://observatorio.cultura.gob.cl/index.php/2018/09/28/oc-26-articulo-1/>
- Montecino, A. A. (2022). Cocinas y patrimonio. Aproximaciones desde la alimentación a la construcción de identidades chilenas. RIVAR, 10(28). <https://doi.org/10.35588/rivar.v10i28.5443>
- Montecino, S. (2003). La olla deleitosa. Editorial Catalonia.
- Montecino, S. (2003). Piedras, mitos y comidas, antiguos sonidos de la cocina chilena: la calapurca y el curanto. Atenea. <https://doi.org/10.4067/s0718-04622003048700004>

REFERENCIAS

Munchies. (2020, 9 mayo). How a Michelin star restaurant does delivery | Operating in a shutdown [Vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=WY64rmJXQwU>

Neira, M. (s. f.). Definición de patrimonio (DIBAM, Memoria, Cultura y Creación, Santiago, 2005). <http://146.83.210.28/index.php/todas-las-noticias/item/47-definicion-de-patrimonio-dibam-memoria-cultura-y-creacion-santiago-2005>

Oyarce, F. (2023, 2 abril). Patrimonio gastronómico, aromas y sabores de nuestra identidad. El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/revista-jengibre/2022/08/23/patrimonio-gastronomico-aromas-y-sabores-de-nuestra-identidad/>

Pablo de Rokha, Epopeya de las comidas y bebidas de Chile.

Pereira Salas, E. P. S. (2007). Apuntes para la historia de la cocina chilena. Uqbar editores.

Pereira Salas, E. P. S. (1977). Apuntes para la historia de la cocina chilena. Editorial Universitaria, Santiago, Chile.

Ramírez, F. (2015). La importancia de rescatar el patrimonio cultural en Chile. uchile. <https://uchile.cl/noticias/112084/la-importancia-de-rescatar-el-patrimonio-cultural-en-chile>

Real Academia Española. (s. f.). Mímesis | Diccionario de la Lengua Española. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario. <https://dle.rae.es/m%C3%ADmesis#PHHa8xx>

Seidling, M., PhD. (2021, 14 febrero). Defining a positive food experience: progression day by day. Medium. <https://medium.com/@FoodExUnplugged/defining-a-positive-food-experience-progression-day-by-day-6d11d8e58b51#:~:text=lt%27s%20about%20experiencing%20if%2C%20enjoying,as%20meal%20presentation%20and%20eating>

Stummerer, Sonja and Hablesreiter, Martin (2010), Food Design XL, Wien: SpringerWienNewYork.

Travel, C. (2021, 21 septiembre). DÍA DE LA COCINA CHILENA: ¿A QUÉ SABE CHILE? - Chile Travel. Chile Travel. <https://www.chile.travel/sin-categorizar/dia-de-la-cocina-chilena-a-que-sabe-chile/>

Torres, G., Madridde Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Scripta Ethnologica, (26), 55-66.

Una cocina contra la vergüenza - Revista Qué pasa. (2014, 26 noviembre). Revista Qué Pasa. <http://www.quepasa.cl/articulo/cultura/2014/11/6-15727-9-una-cocina-contra-la-verguenza.shtml/>

UNESCO. (s. f.). Patrimonio - Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo. UNESCO, 132-140.

UNESCO. (2015, 8 diciembre). Patrimonio. Diversidad de las expresiones culturales. <https://es.unesco.org/creativity/indicadores-de-desarrollo/dimensiones/patrimonio#:~:text=El%20patrimonio%20contribuye%20a%20la,disfrute%20de%20la%20diversidad%20cultural>

UNESCO - salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial. (s. f.). <https://ich.unesco.org/es/salvaguardia-00012>

Villagra, P. (2023, 22 abril). ¿Qué lugar ocupa la cocina chilena? El Mostrador. <https://www.elmostrador.cl/revista-jengibre/2023/04/15/que-lugar-ocupa-la-cocina-chilena/>

Wikipedia contributors. (2023, 14 diciembre). HelloFresh. Wikipedia. <https://en.wikipedia.org/wiki/HelloFresh>

Yoko Street. (s. f.). About us. Yoko Street. <https://yokostreet.com/pages/about-us>

Zampollo, F. (2013). Food and design: space, place and experience. Hospitality & society, 3(3), 181-187. https://doi.org/10.1386/hosp.3.3.181_2

11 ANEXOS



ANEXO 1 - ENTREVISTA MARÍA DE LOS ÁNGELES GUZMÁN

Speaker 1	existía. No existía, no existía. Obvio que para el aniversario no pude hacer el postre.	la venta, soy yo vendo un tercio. Es penoso, igual yo ahora solo me dedico solo a esto. Necesito mover la cosa.
¿Ah mira quiero, ojalá si me puedes contar cómo iniciaste con tu emprendimiento como por qué también?		
Speaker	Bueno y empecé. Mi mamá yo sabía que tenía el molde.	A diferencia de antes que yo tenía otro trabajo, ahora solo hago esto. Pero no tengo 5 hijas porque dos se me casaron, pero tengo 3 que igual las tengo que mantener yo, así que sigo con todo.
Ya por.	Yo sabía que había que conseguirse el molde para hacer esta cosa. Y mi mamá lo tenía, yo sabía que lo había visto en la casa de mi familia, de mi abuelo. No lo logré [encontrar] hasta que al final mi mamá lo había botado. Todo el mundo lo había botado porque nadie hacía el postre porque era un cacho hacerlo. Y me lo conseguí con una cuñada un fierrito y el otro con otra cuñada. Al final me demoré 1 año y medio conseguirlo y, tenía la receta.	Speaker 1
Speaker 2	Empiezo a hacerlo, y dije “ay que susto”, con lo que mi mamá me dijo que era tan difícil la cuestión. Al final y bueno empecé a hacerlo... y, resulta que yo no encontré que era tan difícil.	Me imagino.
¿Quién te dije bueno? Obvio que como todo porque necesitaba lucas, pero. El, por qué de esto es porque es un postre antiguo en el fondo.	Y ahí, me pongo a hacer ponderaciones, estaba feliz haciendo ponderaciones. Caché de que la mezcla que había hecho me salían varias, y mandé un WhatsApp Toda tirada a chora “se venden ponderaciones”.	Speaker 2
Speaker 1	Fue terrible, porque ahí como que todo el mundo fue como una avalancha. Yo no había dimensionado lo que era. Yo ahí en ese minuto tenía más pegas, entonces porque son las ponderaciones tienen, son muy bonitas, muy ricas, son lo que quieras, pero son difíciles y resulta que muchos salen malas. Entonces yo, me tiré a chora, me lanzo con esto y después caché que yo trabajaba en otra cosa. No tenía todo el tiempo que requería para la necesidad que habían de pedidos. Especialmente `ara el tiempo que yo tenía disponible, más que yo, tenía 5 niñas y así me las hace ya varios años, no sé cuántos llevo. Ya como 5.	Pero, en el fondo lo yo entiendo lo que te decía, porque la gente me compra, aunque sea un banquetero renombrado, o un Chef pituco: 1. Es porque tiene un factor emocional grande en la gente que no la come hace muchos años. Y es heavy, porque cuando tú comes recuerdos es como demasiado gratificante, es lo que te dan de chico.
Yo sé.	Speaker 1	Claro, sí.
Speaker 2	Ah un montón.	Speaker 2
Qué quise hacerlo para un aniversario y me di cuenta de que no lo vendían en ninguna parte. Y era mi postre de chica, mi mamá y toda mi familia son gente que ha trabajado en la cocina. Han trabajado de eso, mi mamá vivía de esos 100000 almuerzos diarios y tenía una maestra pastelera y. Al día del aniversario del lugar donde ella trabajaba hacía en este postre.	Speaker 2	Aunque lo que te dieran era pésimo. Y, por ejemplo, mi abuela hace un budín de chocolate que siempre le quedaba apelotonado, pero el Budín nena, para mí, es como sabor infancia.
En mi casa era el postre de los domingos. Era el postre dominguero y en esa época lo vendían también en el supermercado. Ya, a mí nunca me gustó el del supermercado porque obviamente no encontré que era tan bueno.	Mira no he crecido tanto. Pero en el fondo, yo entiendo por qué. Me la compran Chef, me la compran banqueteras, me la compras particulares, entiendo por qué. La verdad que desde el Gobierno nuevo se nota, me ha bajado demasiado	Speaker 1
Speaker1		Claro, entiendo, sí.
Claro		Speaker 2
Speaker 2		Por un lado, como te digo, me lo compran por eso, por el factor emocional, porque hay gente que me dice “ay voy a dar esto y voy a matar”. Por otro lado, porque no las hacen, porque necesitan una persona ahí, horas de horas de horas y no te quedan bien y te salen muchas malas, cachai. Son difíciles de hacer.
Yo quise hacerlo porque no lo encontré. Mi Mamá siempre me decía este postre es espantoso. La Yanet, que era la pastelera que tenía pasaba días haciendo lo, que sé yo.		Speaker 1
¿Cómo se llama? Ah eso, yo quería hacer el postre. No, no		

ANEXO 1 - ENTREVISTA MARÍA DE LOS ÁNGELES GUZMÁN

En ese sentido me podrías como describir ¿qué tan intenso es el proceso de elaboración? O sea, como ¿cuántas horas te demoras en hacer las ponderaciones? ¿o días?

Speaker 2

Después de 5 años, yo logro hacer... Es muy relativo porque depende, porque estas cosas son muy como difícil, depende de cómo está el clima, depende de muchos factores porque todo esto va según la temperatura del aceite y de los fierritos más que de los aceites. Pero, si hay una corriente de aire o hace mucho si hace mucho frío, me salen menos si hace mucho calor tampoco funciona porque es demasiado el calor. Hay que controlarlo, yo me demoro, después de 5 años y experta entre 40 y 50 ponderaciones por hora, pero eso es un récord de récords. Antes me demora mucho más y, la otra vez vi un video de un chef sube el prestigioso que hizo ponderaciones y para mi gusto le quedan horribles porque no son fáciles.

Speaker 1

Claro, es un oficio. Ósea, requiere como de mucha maestría.

Speaker 2

Mira y además, hay otra cosa que el aceite cuando tu metes una papa frita, por ejemplo, a freír o algo, cualquier cosa que tu frías no sabes ¿Qué forma va a tomar? Y de repente, te queda de forma que no es la forma bonita por decir así, entonces tengo que descartar bastante. Por eso es lento.

Speaker 1

Entiendo.

Speaker 2

Por ejemplo, hoy hice 50 por hora y no me salió ni una mala. Eso ha pasado dos veces en los 5 años.

Speaker 1

Un buen día entonces.

Speaker 2

Claro, pero digo ¿Cómo lo logro? Sí, pero, pero por más que uno más o menos ya maneja factores, mañas y todo... Igual hay días que no te resultan bien. Tú hiciste todo perfecto, no hace tanto frío, no hace tanto calor y no sé cómo el aceite da lo mismo, cachai. Es divertido, pero es difícil, aunque me compré un termómetro para aceite y todo ¿sabes qué? Da lo mismo. Tú puedes tener el aceite a cierta temperatura, porque si la temperatura ambiente no está adecuada, igual no te resultan.

Ya, una cosa es que te resulten feas. Pero otra cosa que te puede pasar y, que pasa, ahora me pasa mucho menos que cuando partí, obviamente. Es que tú tienes que calentar este fierro, lo metes en el batido, el batido se te pega al Fierro y tú lo metes al aceite... el batido tiene que quedarse pegado hasta que se fríe. Pero muchas veces pasa que tú metes este Fierro con el batido y la ponderación entera flota, se despega del Fierro, y no se te hace.

Speaker 1

Claro sí, entiendo.

Speaker 2

Entonces a eso me refiero a que son jodidas y por eso entiendo por qué me compra la persona que se supone que tiene que saber hacerla. Claro, porque realmente es un cacho y la hora hombre es cara, cada día es más cara.

Speaker 1

Y una otra pregunta ¿te gustaría hacer otro tipo de receta? ¿Como en la misma onda? Tal vez como postres antiguos o recetas patrimoniales.

Speaker 2

Ósea yo siempre en mi casa hice, para mi casa.

Y bueno, hacía dulce membrillo que te morí, el dulce membrillo es súper trabajado.

Speaker 1

Sí, sí he hecho.

Speaker 2

Aparte te quemas como chino, yo me ponía camisa de manga larga. Me compré en la Vega como un remo, como una cuchara, porque te juro que es como un remo. Quedaba llena ampollas.

Speaker 1

Me imagino.

Speaker 2

En mi casa nunca se comió otra cosa que en las mermeladas por mí y la conserva, de todo. Pero ya la verdad no lo hago mucho porque quedamos pocos y, como que me he dejado estar no más. Pero ¿cómo que vender? Yo creo que la ponderación me quita tanto tiempo que me cuesta tener más tiempo para esto. Porque trabajo sola. Absolutamente sola, yo hago todo. El Instagram, toda la publicidad, despacho, envuelvo, voy a comprar los envases, todo.

Speaker 1

Claro, como un emprendedor.

Speaker 2

Claro las hago toditas, entonces... Es que en algún minuto tuve despachador, pero el despachador, como te digo hace 2 años o 1 año y medio, o sea desde el año pasado que tengo tan pocos pedidos que el despachador me abandonó. Entonces, acoté las comunas, que eso igual me influye, y acoté a las comunas que me queda más cerca.

Speaker 1

Ya perfecto.

ANEXO 1 - ENTREVISTA MARÍA DE LOS ÁNGELES GUZMÁN

Speaker 2	con la pandemia.	Interesante.
Como yo decía, las ponderaciones eran un postre entre comillas "pituco". Ya, yo dije, yo voy a democratizar esto y en verdad que mucha gente me pedía de todos lados. Obviamente que a todo el mundo le gusta comer algo rico. Y después de la pandemia de la gente como que se acostumbró a pedir así... pide y pero, no sé, ponte tú Puente Alto está fuera del radio, y me alegaban como pato porque están acostumbrados. Yo le decía, pero ven a buscarlos tú, entonces me decías que me quedo muy lejos. Bueno [a mí] me pasa lo mismo. No me sale a cuenta. Te tendría que cobrar demasiado caro para lo que cuesta un paquete Ponderaciones, porque no un postre tampoco tan caro, entendí.	Speaker 1	Speaker 2
Speaker 1	Claro, es que es muy distinto.	Solúcioname el problema, me da lo mismo, voy a comer rico tu postre u otro.
En general, si puedas describir un poco a tu cliente típico ¿Cuándo te lo piden con más frecuencia?	Speaker 2	Speaker 1
Speaker 2	El modo de consumo con la pandemia cambió demasiado. Incluso, tú vas alguna tienda retail y no encuentras casi ropa.	¿Y hay alguna fecha en que te compran más?
Mira, no tengo algo tan estructurado porque yo pensé, en un principio, yo te diría que los primeros clientes eran como digo yo, la vieja pituca. Osea, era un postre que vendían en un supermercado, que era en el Jumbo, y que era un postre que no era tan común, pero lo tenían en el restaurante pituco. Era un postre no tan común. Era como elitista, así. Ya, lo dan en matrimonios, pero el matrimonio es pituco. Yo dije "lo voy a democratizar" y en realidad, cuando tuve repartidor, me lo pedían de todos lados. No te podría decir, aunque no lo conocieran ya con las fotos del Instagram, la gente quería probarlo.	Speaker 1	Speaker 2
De hecho, muchos amigos de mis hijos, esperan sus ponderaciones para el cumpleaños. El que no lo conoce, lo quiere probar y como es rico, lo va a seguir comprando. Entonces no tengo algo tan establecido. Hoy en día yo vivo en Las Condes, reparto a Lo Barnechea, que sé yo. Es gente pituca como digo yo.	No, ahora todo es online. Lo mismo con los electrodomésticos, con bueno, con de todo, ¿¿verdad? Es todo online.	De todas maneras, para todo a la fiesta, pero más que nada parala Navidad. Mucha gente comía este postre para grandes eventos. Para la Navidad es mi fecha estrella. De todas maneras. El año nuevo no tanto, porque el año nuevo toda la gente como qué se va. Pero, pero la Navidad, pero sí para mí me juegos la vida esta Navidad.
Pero yo tenía clientes de todos lados. De hecho, de todos lados. Es que todo cambió tanto con las redes sociales y	Speaker 2	Speaker 1
	Exacto, cambió demasiado todo. Yo que soy más viejita, me cuestan algunas cosas, me cuesta. Otra vez me compré ropa por internet, ósea olvídate, me llegó cualquier cosa.	¿Tienes clientes que están un poco más fidelizados? Aunque sea un poco.
	Speaker 2	Speaker 2
	Eso me que es divertido, que hay gente, sobre toda la gente más joven que me pide que quiere las ponderaciones ya. Y yo le digo, pucha, yo no reparto los fines de semana, cachai o no. Entonces es como divertido, con las aplicaciones de pedido la gente como que se mal acostumbró.	Sí, pero no. tanto, o sea, sí. Es que la gente, no sé, he tenido una señora que me cargaba la pandemia todas las semanas, todas las semanas. Todas las semanas. Y, ahora ya no me pide. Yo creo que en su casa quedaron chatos. Si tu comes un siempre un helado, aunque sea exquisito, te aburre, claro.
	Speaker 1	Cómo que no tengo tanta fidelización, fíjate, ósea sí, más o menos. Hay una señora que le pide siempre una vez al mes o cada dos meses, le manda una docena su yerno. Cosas así, pero no tanto. Sí mi perfil, yo te diría que es como Las Condes, Vitacura y Lo Barnechea
	Claro, sí, como que estamos acostumbrados a inmediatez.	Speaker 2
	Speaker 2	Speaker 2
	No tiene la paciencia, o sea, si no me lo traía ahora cágaste. No te compro, lo compro en otro lado, no hay como una fidelización cachai.	Speaker 2
	Speaker 1	Speaker 2
		Tuve una niña, me pidió una vez para la Navidad, te juro que me contó toda su vida y que ella la había criado sus

ANEXO 1 - ENTREVISTA MARÍA DE LOS ÁNGELES GUZMÁN

abuelos y, los abuelos comían esto para Navidad. Ella te juro que casi que llorando y me mandó fotos de todo, de todo. Para ella era mucho sentimiento.

Speaker 1

Claro sí.

Speaker 2

Y lo otro, que te quería contar es que este postre supuestamente nació en el Virreinato del Perú. Las monjas que venían de Perú. Había mucha, cómo decirlo, como intercambio cultural, sobre todo gastronómico. Seguramente alguna muchos vinieron para acá y de ahí nace supuestamente este postre. Porqué esta monjas de nacionalidad española, o con origen español y, esto en España existe este postre. Ya no es la misma forma de espirales, pero como una florcita. De hecho, yo fui en España en junio y me compré el molde. Es como una florcita, se llama flores nasecuanto.

Speaker 1

Claro, si yo le empecé a preguntar, a mi familia. A las personas más adultas, a mis tías, mi mamá, si conocían el postre y todo eran como "sí, claro". Era algo que con lo que habían crecido. Pero obviamente con el tiempo se fue perdiendo un poco la tradición.

Speaker 2

Es que lo pasa es que es muy trabajado. Yo te voy a nombrar 2 postres más que eran de mi infancia que ya nadie lo hace. Uno, eran los huevos chimbos. No se si lo ha escuchado hablar. ¿Alguna vez no?

Speaker 1

No, los voy a buscar eso si.

Speaker 2

Los huevos chimbos son como una esponjita de masa,

como una masa que es como una esponjita que se hace a base de pura yema. Se le echa un almíbar como con cascaritas de naranja. Queda muy rico. Imagínate que es como una acción diferente, pero parecido como [a los postres] árabes.

Loco, porque ahora que venía a España, tú ves que hubo muchos árabes. España primero era árabe. La otra parte y los españoles ganaron la guerra y se quedaron con España.

Speaker 1

Claro, sí.

Speaker 2

Entonces hay una base que claro, quedarse un postre que ha llegado con los españoles, con las monjas, con ese tipo de cosas y se van las cosas, como decir, variando. Manteniendo una evolución, digamos, es la palabra, van evolucionando. Y quedó en eso. Y otro que se llama Hojuelas, que es una masita frita. Yo tengo un libro y se llama libro cocina chilena que ahí sale ese postre. Y las hojuelas era también típico de mi infancia, que es una masita frita. Haz de cuenta un calzón roto, pero planito y delgado. Y también se comen con almíbar y con almíbar con naranja. Esos son postres que eran patrimoniales, absolutamente, que te aseguro que, si le pregunté a tu abuela, bueno, vea el turrón de vino.

Speaker 1

El turrón de vino claro.

Sí, sí, me han parecido en tantas investigaciones que he hecho, es como una receta que tantas personas están rescatando, el turrón de vino, por ejemplo.

Speaker 2

Las hojuelas, los huevos chimbos, las ponderaciones, el turrón de vino, eran postres típicos. Ah hoy en día turrón de vino, yo lo hago siempre porque no puede ser más fácil de hacer. Se hace solo.

Speaker 1

No en verdad, muchísimas gracias. Muchísimas muchísimas gracias.

Speaker 1

Sí un poco mi tesis. Estoy haciendo una experiencia culinaria que al final es el menú completo. Es como la típica cocina chilena, siempre tenía la entrada, al fondo, el postre, un poco es recrear todas esas ese rito.

Speaker 2

Claro, mira, en el fondo queda claro que lo que pasa y por qué tenemos obesidad y todo eso, la gente ya no cocina. Yo ayer estaba con una persona que me dijo, ella trabaja, tiene un hijo, que se yo. Ella simplemente no cocina nada. Tiene todas las máquinas habidas por haber, y no cocina. Entonces que se compra, y qué es lo que permite que, antes no existía. Se compra ponte tu wraps, o se hace con una fajita con jamón. Cosas así. Hoy en día venden mucho congelado. Tienes que darte cuenta de que cuando yo era chica no existía el choclo congelado, las cosas que se comían eran por estación. No había tomate en el invierno, por eso se comía otro tipo de cazuela de invierno. No tenía choclo.

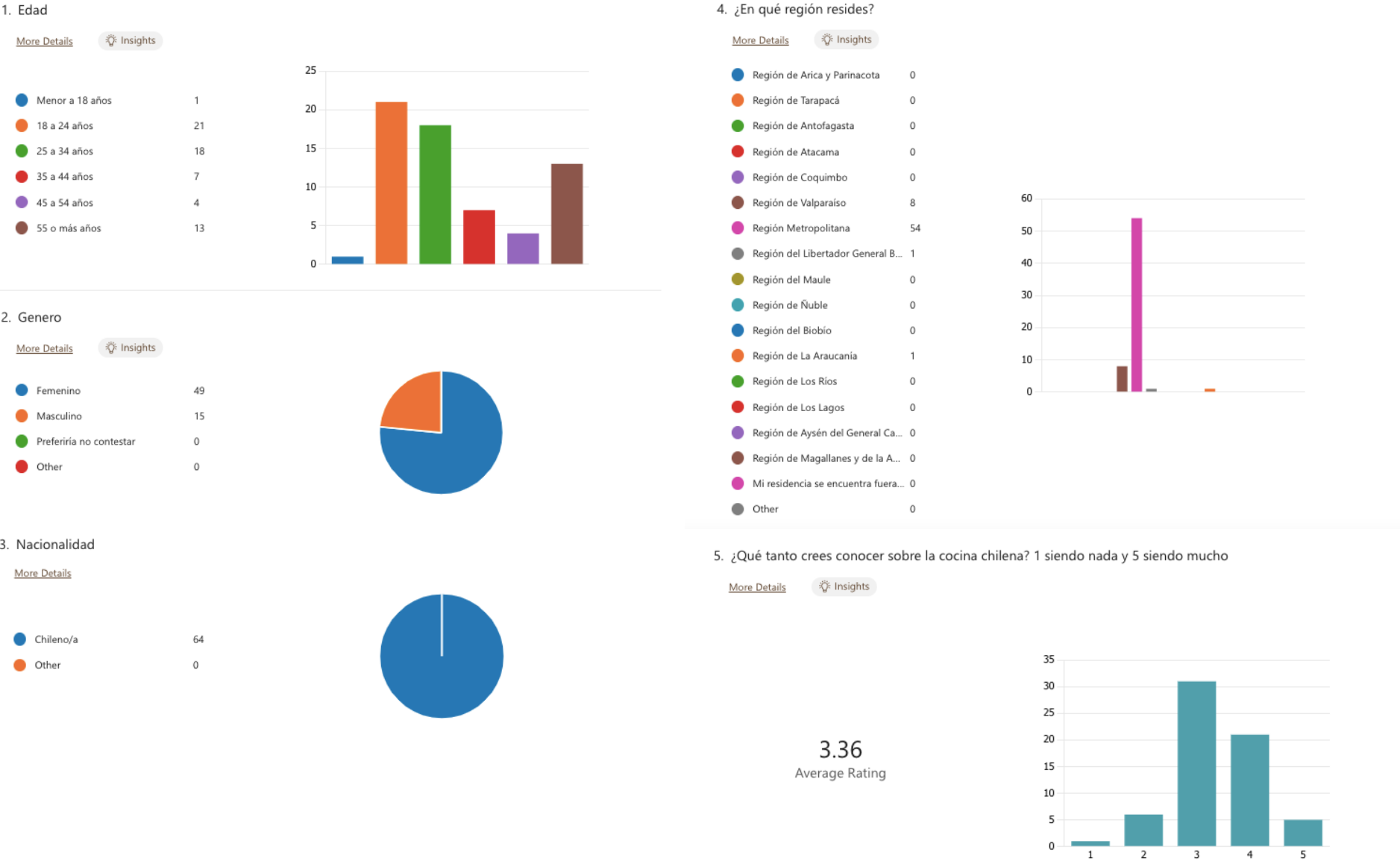
Speaker 1

Claro que no había, cierto. Toda la razón.

Speaker 2

A otro ritmo ahora.

ANEXO 2 - RESULTADO ENCUESTA USUARIO



ANEXO 2 - RESULTADO ENCUESTA USUARIO

6. ¿Qué opiniones tienes sobre la cocina chilena?

[More Details](#)

[Insights](#)

64
Responses

Latest Responses

"Es rica...salvó excepciones"
"Reconfortante del alma"
"Es mi favorita"

13 respondents (20%) answered **rica** for this question.



7. En tres palabras ¿Cómo describirías la cocina chilena?

[More Details](#)

[Insights](#)

64
Responses

Latest Responses

"Campestre, sabrosa, casera"
"Cebolla, ajo, sofrito"
"Cálida, olorosa, vigorosa"

9 respondents (14%) answered **Rica** for this question.



8. Para ti ¿cuales son comidas típicas chilenas?

[More Details](#)

[Insights](#)

64
Responses

Latest Responses

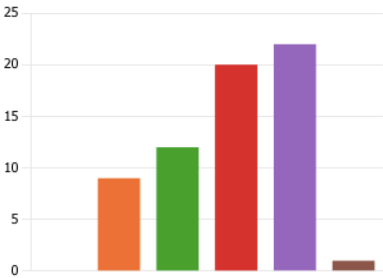
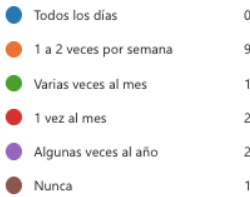
"Pastel de choclo Cazuela Leche nevada"
"Pantrucas, cazuela, ajiaco, porotos granados, humitas, "
"Cazuela de vacuno, pastel de choclo, charquican, tomatcan, pastel de pap..."

34 respondents (53%) answered **Cazuela** for this question.



9. De las comidas que mencionaste en la pregunta anterior ¿qué tan seguido las consumes?

[More Details](#)



10. ¿Hay alguna preparación/receta/comida típica chilena de la que hayas escuchado, pero nunca has visto o comido?

[More Details](#)

[Insights](#)



ANEXO 2 - RESULTADO ENCUESTA USUARIO

11. Si tu respuesta anterior fue un "Sí" ¿cuáles?

[More Details](#)

[Insights](#)

35
Responses

Latest Responses

"Guatitas, curanto"

"Luche, milcao"

9 respondents (26%) answered **Curanto** for this question.



12. Considerando la definición anterior ¿Qué preparaciones/comidas/recetas chilenas crees que pertenecen a la categoría de comida patrimonial? Menciona algunas

[More Details](#)

[Insights](#)

64
Responses

Latest Responses

"Pastel de choclo Cazuela Empanadas Mote con huesillo"

"Pantrucas, porotos granados, cazuela"

"Todo lo que lleve variante de papas sureñas, comida de mar tipo luche co..."

14 respondents (22%) answered **Pastel** for this question.



13. ¿Crees que hay preparaciones/comidas/recetas chilenas que se han perdido en el tiempo?

[More Details](#)

[Insights](#)



14. Si tu respuesta anterior fue un "Sí" ¿cuáles?

[More Details](#)

[Insights](#)

41
Responses

Latest Responses

"Chapaleles Picarones"

6 respondents (15%) answered **tiempo** for this question.



ANEXO 3 - PREGUNTAS ENTREVISTA A USUARIOS

Cuéntame paso a paso de una experiencia culinaria placentera que hayas tenido.

¿Qué es lo que hizo que esta experiencia fuera tan memorable?

Cuéntame ¿Para tí, que hace que una experiencia culinaria no sea placentera?

Cuando invitas a personas a comer ¿Cuáles son tus principales preocupaciones?

En una entrada ¿Qué te gusta? ¿Qué ingredientes/ tipos de comida te gustan?

En un plato de fondo ¿Qué te gusta? ¿Qué ingredientes/ tipos de comida te gustan?

En un postre ¿Qué te gusta? ¿Qué ingredientes/ tipos de comida te gustan?

Si cocinas ¿Cuánto tiempo le dedicas?

ANEXO 4 - ENTREVISTA A FRANCISCA INZUNZA

Speaker 1	crees que la describen?	¿Entendí? Aparte me encanta.
Entonces Fran ¿Cómo percibes tú la cocina chilena? ¿Cómo la describirías?	Speaker 2	Speaker 1
Speaker 2	Es como muy hogareña.	Son deliciosos, sí.
Ya, yo percibo la cocina chilena como un poco débil. En Latinoamérica, mente hablando, no es algo como que resalte mucho, como por ejemplo la peruana, la Argentina. Entonces siento que somos un poco más débil en ese sentido. Pero igual encuentro que hay muchas cosas que todavía no han sido como explotadas que en verdad podrían hacerlo, y dar más a conocer. Porque tenemos, ósea somos el país que tiene más costa y en verdad no nos caracterizamos por tener los mejores platos con pescados, con marisco y esas cosas. Como que deberíamos, o sea, tenemos que explotar mucho ese sentido como de los mariscos, cachai. Bueno, también lo ganadero. Igual hay de todo que más que se queda acá se exporta, entonces como que no lo explotamos en eso. Así que ese es como mi opinión sobre la gastronomía chilena. Que no es tan fuerte.	Speaker 1	Speaker 2
	Hogareña.	Me encantan los porotos granados y siento que es un plato que destacaría. Aparte de porque me gusta es porque por lo que te decía que no, no lo encuentro en otra parte.
	Speaker 2	Speaker 1
	Sí, porque esos platos lo encontráis como en las cocinas de las picadas, como las cocinerías de camiones. Como que tú no vas a un restaurante como muy pituco o muy no sé po, elegante a comerte una humita. Sí, así que sí sería como hogareña, como casera, rural.	Ya, pasando al otro tema ¿Cuál crees tú que son las cosas que hay que considerar sí o sí a la hora de hacer como una experiencia culinaria?
Speaker 1	Speaker 1	Speaker 2
Y en ese sentido ¿Qué son las cosas que sí destacarías? o ¿Caracterizan tú crees la cocina chilena?	¿Hay algunos platos que tu destacarías como de la cocina chilena?	Ya, sí o sí tenéis que ver a qué público quieres dirigirte sí o sí. También a los productos que quieres ocupar. No sé, pues si estoy acá en el norte y yo no puedo explotar algo, un plato, así como una langosta de Juan Fernández, cachai. Porque Calama es una ciudad súper precaria en el sentido que estamos muy desabastecidos, cachai. Ósea, en volá, sí me llega la langosta. ¿Pero en qué condiciones? ¿En qué calidad? Es muy difícil. Estando en Santiago tienes muchas más posibilidades de tener muchos más productos. Pero, a mí personalmente me gustaría, hay un movimiento, no sé si lo cachai, que los 100K.
Speaker 2	Speaker 2	
Mira yo viviendo acá en el norte, cierto que no es mucho como la comida típica chilena, entendí. Como que acá hay mucha mezcla de boliviana peruana y un poquito de eso. Entonces, por ejemplo, acá en el Norte no se ve mucho la cocina que veis como lo típico, como lo humita, la empanada, las cazuelas. Es como muy diferente. ¿Espera, cuál era la pregunta?	Sí o sí, los potros granados.	Es como yo estando en Calama, me rijo y hago mi menú en base a los 100 km a la redonda o bueno como los productos que yo tengo acá. Aquí en Calama no es mucho, pero, por ejemplo, tenemos muchos valles, me entendí. Entonces, por ejemplo, las zanahorias y las betarragas que hay en Chiu Chiu, un pueblito muy cerca, son exquisitas. Y, por ejemplo, ahí en Chiu Chiu todos lo hacen con zanahoria, cuando hay que zanahoria, postre de zanahoria, leche asada de zanahoria, paquete de zanahoria y explotan
Speaker 1	Speaker 1	
¿Cómo caracterizarías tú la cocina chilena? ¿Qué palabra	Es verdad.	
	Speaker 2	

ANEXO 4 - ENTREVISTA A FRANCISCA INZUNZA

demasiado su producto, cachai. Y yo me basaría en eso al hacer un menú. A tener como ingredientes de ese movimiento, aparte que igual y como que te aseguráis un poco. Porque lo mejor ya, yo podría tener la langosta y me podría llegar a langosta, pero no se va a ver una semana que no me llega y ¿Qué voy a ofrecer? Así que eso, al público dirigido, y los ingredientes que quiero ocupar.

Speaker 1

Y en términos de sabores ¿Qué cosas crees que, en tu experiencia laboral, tal vez que son cosas que tú crees que funcionan y que tal vez no funcionan tan bien?

Speaker 2

Ya mira, yo siempre he trabajado acá y acá como somos zona minera. A la gente le gusta mucho carne. O sea, la carne acá, si tu al minero no le pones un pedazo de carne, o sea, te tira por la cabeza, entendí. Entonces si acá yo creo que son muy carnudos, igual se entiende por la necesidad que tienen ellos como de energía y todo.

Speaker 1

Ya y, por ejemplo ¿Consideras que es importante el emplatado?

Speaker 2

Sí, totalmente, totalmente sí trabajas ahí en un restaurante como elegante, cachai. Igual siempre importa el emplatado, o sea a mí, siempre me importa, aun que le cocine a la gente de mi casa, me importa. Pero, por ejemplo, si tú vas a una cocinería como que no importa mucho. No se preocupan mucho de eso.

Speaker 1

¿Qué diferencia crees que hace el emplatado?

Speaker 2

Es que todo es visual, pues para mí, todo es visual. Entonces si tú ves una cuestión, un plato muy lindo, ósea, te lo quieres comer sí o sí. O ir probando cada ítem. Si tienes la proteína, la guarnición y la salsa. Como que yo soy mucho de probar las cosas separadas ¿Entendí? Como diciendo oye, ¿qué tendrá esto? Qué rico esto, esto sabe muy bien con la guarnición, o, a lo mejor sabe muy mucho mejor con la proteína, me entendí. Entonces sí, yo encuentro que es fundamental. Cuando yo estoy un plato innovador, un platón visualmente lindo importa mucho el emplatado. Sí o sí.

Speaker 1

Además ¿Qué otras consideraciones crees que como que hay que tener para que, además de ser como una experiencia culinaria, esta sea placentera?

Speaker 2

Los sabores. Sí o sí. Como que llegar al sabor a ese que diga y como “nunca sentí este sabor” como “nunca se me ocurrió mezclar esto con esto”, y que sea tan rico. Siento que eso es super importante.

Speaker 1

¿Y, cómo crees que llegas a eso? Como decir esto nunca ha sido tan rico.

Speaker 2

Yo creo que prueba y error. A lo mejor en tu cabeza suena como muy rico, pero en volá es asqueroso o al revés, cachai. Tengo que decir jamás me comería eso junto, o jamás pensaría que esto es armónicamente rico. Es probar y probar hasta que encuentres algo que te vuele la cabeza, cachai.

Speaker 1

Ya.

Speaker 2

Igual lo otro es como lo típico. Ósea, la carne y la papa siempre va a quedar bien, me entendí. Pero puedes tener una salsa que sea como otro nivel y que cambia todo el plato.

Speaker 1

Ah bueno. Ahí como el último tema es ¿Cómo armas un menú? Considerando, por ejemplo, entrada a fondo y postre.

Speaker 2

Mira si es como a mi imaginación, buscaría así las cosas más innovadoras. Siempre trato de no hacer más de lo mismo, crear cosas nuevas. Pero ¿me hablas de los ingredientes?

Speaker 1

Todo, si quieres vamos por parte. Primero creativamente, después los ingredientes.

Speaker 2

Claro, viendo como las tendencias, yo siempre he cuando quiero hacer como un menú, por ejemplo, o necesito crear, voy a las tendencias. Cómo busco, receta, busco cosas y en base a eso me voy adaptando a las necesidades que necesito cumplir o, la necesidad que tengo de, las herramientas que tengo para llevar a cabo eso. Como te decía recién del abastecimiento. En este caso eso. Yo, estando en Santiago, tenía las posibilidades de tener todo

ANEXO 4 - ENTREVISTA A FRANCISCA INZUNZA

y mucho más rápido, porque en Santiago encuentras de todo, me entendí. Pero así. Viendo la necesidad, los ingredientes, improvisando, estudiando más, viendo las tendencias gastronómicas. Cachai a eso. En un conjunto de muchas cosas.

Speaker 1

En términos de combinaciones o ingredientes, que son consideraciones que tendría para la construcción de este menú. De estos 3 tiempos, por decirlo. Por ejemplo, se habla, que es como casi una ley que no tendrías carne la entrada y carne en el fondo, ese tipo de cosas ¿Qué consideraciones tendrías?

Speaker 2

Ah ya claro, sí, me pasa mucho que la gente aquí en Chile pone todo lo que sea en el mar en la entrada. Y lo proteico, que es como carne, pollo, cerdo siempre lo ponen en el fondo. Pero, a mí siempre me gusta como invertirlo. Como yo soy más fan del pescado, soy más fan del marisco, yo prefiero tener en el fondo, el marisco, el pescado. Guarniciones que no sean tan habituales. La papa, el arroz, el fideo, el tallarín. Innovar en ese sentido. De entraba siempre, yo opino y me gusta, que sea algo más fresquito. O sea, no podéis tener una entrada tan pesada. Porque al final, o sea, después quedan dos tiempos cachai, si no voy a tener una entrada tan pesada si te queda fondo y postre. Tiene que ser algo para mí, algo más livianito y en cantidad no tanto.

Speaker 1

Es buenos tips y ¿en el postre?

Speaker 2

En el postre yo siendo no tan pastelera.

Speaker 1

Yo sé.

Speaker 2

Siento que los postres de leche siempre son mucho más pesados ya. Entonces igual siento que el postre tiene que tener como un poquito de todo. Como suavidad, crocancia, el sabor, cachai. Ponerle la cuota de algo como el ingrediente distinto, me entendí. Así como, no sé, por ejemplo, betarraga. Ya, la gente no piensa que en un postre se puedan poner la betarraga y que te queda bacan.

Speaker 1

Sí, me hace mucho sentido todo. Considerando todos elementos innovadores o la combinación de elementos, por ejemplo, si tuvieras que hacer un menú chileno ¿qué cosas sí o sí tendrías?

Speaker 2

¿Sí o sí? Pero si bien chileno ¿Cómo anda el poroto con rienda o el poroto granado de fondo? Oh me cuesta sabes qué... me gusta mucho el turrón de vino.

Speaker 1

Ya sí, he hecho varias entrevistas y salió todo el rato.

Speaker 2

Siento que es un postre que a mí me gusta mucho, pero que no es tan explotado. Porque decís postre chileno y sale Mote con huesillo. Los panqueques con manjar.

La leche asada, la torta de hojarasca, pero siento que el turrón de vino es súper rico. A mí me gusta el turrón de vino, aparte es fácil.

Speaker 2

Es fácil, sí.

Speaker 2

Y entrada yo creo que algo con mariscos, sí o sí. De verdad yo de post de fondo tendría sí o sí los porotos granados.

Speaker 1

Ya bueno, buena consideración.

Speaker 2

Con ensalada a la chilena.

De entrada, no sé, a mí no me gusta mucho el ceviche chileno, sí lo cómo. Pero, prefiero el peruano, pero sí tendría algo con marisco. Y no tan pesado, siento que como, por ejemplo, los mariscos a la parmesana igual esos pesados. Pero si pone menos cantidad, igual rico.

Speaker 1

Ya perfecto.

Speaker 2

Pero me gusta, a mí me gustan los mariscos como frío. No me gustan tanto caliente, es igual a otra frescura.

Speaker 1

Sí, buenos detalles, sí. Muchas gracias por la entrevista.

ANEXO 5 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 1

Evaluación Menú	
8. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>la textura y combinación del mole con la lengua.</i>	Nombre: <i>Camila</i> Edad: <i>32</i>
9. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>le faltó un poco de sal.</i>	1. Del 1 al 5*, evalúa la entrada <i>lo probé con pan de miel también y me gustó más con pan managüeta.</i>
10. ¿Volverías a comer este plato? ☒ Si ☐ No	2. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>la textura, ni muy gomoso ni muy duro.</i>
11. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? <i>porque estaba rico.</i>	3. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>la acidez, me hubiese gustado un poco menos.</i>
12. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato? ☒ Si ☐ No <i>le falta un poco de picor, tipo michón - las papas más pequeñas.</i>	4. ¿Volverías a comer esta entrada? ☒ Si ☐ No
13. Del 1 al 5, evalúa el postre <i>★★★★★</i>	5. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? <i>la combinación de ingredientes y sabores.</i>
14. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>que tiene gusto a vino</i>	6. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato? ☒ Si ☐ No <i>me gustó más la entrada con pan que sin pan.</i>
15. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué?	7. Del 1 al 5, evalúa el plato de fondo <i>★★★★★</i>
	*1 siendo no me gusta y 5 siendo me gusta mucho
16. ¿Volverías a comer este postre? ☒ Si ☐ No	17. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>Estaba delicioso</i>
18. Si tuvieras los ingredientes ¿prepararías este postre? ☐ Si ☒ No	19. Del 1 al 5, evalúa el pan sobre la mesa <i>★★★★★</i>
20. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿por qué? <i>la consistencia, dulce y húmedo.</i>	21. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿por qué? <i>no da</i>
22. ¿Volverías a comer este pan? ☒ Si ☐ No	23. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>Estaba muy rico!!!</i>
24. ¿Conocías algunos de estos platos previamente? ¿Cuáles? <i>Si, hueón de vino</i>	25. ¿Cómo evaluarías la experiencia? <i>★★★★★</i>
	26. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>porque estaba todo muy rico, simpático, divertido y innovador</i>
	27. Por último ¿que ha sido lo más memorable de esto? <i>la experiencia, pero toda la comida, las texturas, los sabores, todo.</i>

ANEXO 5 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 1

Evaluación Menú	
8. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>EL MOTE!</i>	Nombre: <i>CAROLINA</i> Edad: <i>62</i>
9. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>NADA</i>	1. Del 1 al 5*, evalua la entrada ☆☆☆☆☆
10. ¿Volverías a comer este plato? Si ☒ No ☐	2. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>LOS LUCOS, PREPARACION EN SALSA VERDE NOVEJONA.</i>
11. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? <i>SI, ME GUSTA LA MEZCLA DE INGREDIENTES Y SABORES</i>	3. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>→ LOS LUCOS ESTABAN UN POCO DURA</i>
12. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararía este plato? Si ☒ No ☐	4. ¿Volverías a comer esta entrada? Si ☒ No ☐
13. Del 1 al 5, evalua el postre ☆☆☆☆☆	5. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? <i>NOVEJONA LA PREPARACION SIEMPRE LOS HABIA DADO COQUES Y UN TAPONCIL</i>
14. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>EL SABOR A VINO</i>	6. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararía este plato? Si ☒ No ☐
15. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>DEMASIADO DULCE</i>	7. Del 1 al 5, evalua el plato de fondo ☆☆☆☆☆
	*1 siendo no me gusta y 5 siendo me gusta mucho
16. ¿Volverías a comer este postre? Si ☐ No ☒	24. ¿Conocías algunos de estos platos previamente? ¿Cuáles? <i>PLATO DE FONDO POSTRE</i>
17. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>POR RESTRICCIONES ALIMENTARIAS (HUEVO Y AZÚCAR)</i>	25. ¿Como evaluarías la experiencia? ☆☆☆☆☆
18. Si tuvieras los ingredientes ¿prepararías este postre? Si ☐ No ☒	26. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>TOTALMENTE DISTINTA A LA QUE HABITUALMENTE COMO.</i>
19. Del 1 al 5, evalua el pan sobre la mesa ☆☆☆☆☆	27. Por último ¿que ha sido lo mas memorable de esto? <i>LA MEZCLA DE INGREDIENTES Y SABORES</i>
20. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿por qué? <i>EL SABOR Y OLOR</i>	
21. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿por qué? <i>NADA.</i>	
22. ¿Volverías a comer este pan? Si ☒ No ☐	
23. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>ME ENCANTO! ME GUSTA LA MIEL.</i>	

ANEXO 5 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 1

Evaluación Menú		
8. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? La combinación de longaniza con el queso de mote, porque la longaniza le da más sabor al mote y más humedad. 9. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? La longaniza, a bien la combinación es muy rica, creo que puede ser un poco pesada la combinación. Me imagino que ^{podría} quedar mejor con carne machada. 10. ¿Volverías a comer este plato? Si ☒ No ☐ 11. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? Porque es rica la combinación, es una forma novedosa de comer mote, nunca lo había comido así. 12. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato? Si ☒ No ☐ 13. Del 1 al 5, evalúa el postre ★★★★☆ 14. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? La combinación con nueces, creo que le aportan gracia y rompe el dulzor. 15. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? Encontre que estaba muy dulce y tenía un dejo al final un poco amargo.	Nombre: Isidora Edad: 33 1. Del 1 al 5*, evalúa la entrada ★★★★☆ 2. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? La frescura, porque resalta el sabor del loco. 3. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? Mucho limón. Como con pan de miel también, no me gustó la combinación agria del cítrico. El pan de miel muy rico pero solo. 4. ¿Volverías a comer esta entrada? Si ☒ No ☐ 5. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? Porque es una buena forma de combinar una comida. Es ligero, buena forma para abrir el apetito. 6. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato? Si ☒ No ☐ 7. Del 1 al 5, evalúa el plato de fondo ★★★★☆ *1 siendo no me gusta y 5 siendo me gusta mucho	16. ¿Volverías a comer este postre? Si ☐ No ☒ 17. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? Es rico, pero demasiado dulce para mí. 18. Si tuvieras los ingredientes ¿prepararías este postre? Si ☒ No ☐ 19. Del 1 al 5, evalúa el pan sobre la mesa ★★★★☆ 20. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿por qué? Que era húmedo y muy rico con la mantiguilla. 21. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿por qué? Nada 22. ¿Volverías a comer este pan? Si ☒ No ☐ 23. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? Porque encuentro que aporte entre platos. 24. ¿Conocías algunos de estos platos previamente? ¿Cuáles? Habia probado manitas presentados con salsa verde, y el tunón de uino. 25. ¿Como evaluarías la experiencia? ★★★★☆ 26. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? Creo que es un aporte rescatar platos patrimoniales de nuestro país y darlos a conocer para poder recordar y donar parte importante de nuestra cultura que se han ido olvidando, y perdiendo, en especial con nuestra generación. 27. Por último ¿que ha sido lo mas memorable de esto? El evento, juntarse a comer y compartir rompiendo la rutina y probando platos que no comemos todos los días.

ANEXO 5 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 1

Evaluación Menú			
Nombre: <i>Javier</i> Edad: <i>25</i>			
8. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>la longanisa, le aporta un sabor extra muy rico</i>	1. Del 1 al 5*, evalúa la entrada ★★★★★	16. ¿Volverías a comer este postre? Si ☒ No ☐	24. ¿Conocías algunos de estos platos previamente? ¿Cuáles? <i>No</i>
9. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>El guiso, pero no por los ingredientes porque estaba muy rico, sino por la consistencia del guiso</i>	2. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>La salsa verde, estaba muy riquita</i>	17. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>Tiene un sabor único y muy delicado.</i>	25. ¿Como evaluarías la experiencia? ★★★★★
10. ¿Volverías a comer este plato? Si ☒ No ☐	3. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>La consistencia de los locos. No estoy acostumbrada a comer locos</i>	18. Si tuvieras los ingredientes ¿prepararías este postre? Si ☐ No ☒	26. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>Fue muy entretenido probar platos distintos y nuevos. Todos muy únicos.</i>
11. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? <i>Es muy interesante</i>	4. ¿Volverías a comer esta entrada? Si ☒ No ☐	19. Del 1 al 5, evalúa el pan sobre la mesa ★★★★★	27. Por último ¿que ha sido lo mas memorable de esto? <i>La comida y la compañía.</i>
12. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato? Si ☐ No ☒	5. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué? <i>Es rico, prepara el paladar para algo más. Cae livianito.</i>	20. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿por qué? <i>La consistencia y el sabor</i>	
13. Del 1 al 5, evalúa el postre ★★★★★	6. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato? Si ☐ No ☒	21. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿por qué? <i>Me gustó todo</i>	
14. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué? <i>El sabor y la consistencia</i>	7. Del 1 al 5, evalúa el plato de fondo ★★★★★	22. ¿Volverías a comer este pan? Si ☒ No ☐	
15. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué? <i>El dulce.</i>		23. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué? <i>Es distinto y muy rico.</i>	

*1 siendo no me gusta y 5 siendo me gusta mucho

ANEXO 5 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 1

Evaluación Menú			
Nombre: <u>EMILIO J. CIFUENTES</u>			
Edad: <u>35</u>			
8. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué?	1. Del 1 al 5*, evalua la entrada		
<u>LA MANERA DE SABER, EL BUEN SABOR DEL</u>	★★★★☆		
<u>NOTA, CON LA INTENSIDAD DE LA CONSERVACIÓN</u>	2. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué?		
9. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué?	<u>EXISTENTE TEXTURA, BUEN SABOR Y LA</u>		
<u>EL CUNYO ES DEMASIADO PEQUEÑO.</u>	<u>CANTIDAD ES PREVISTA PARA UNA ENTRADA</u>		
10. ¿Volverías a comer este plato?	3. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué?		
Si ☒ No ☐	<u>EL TAMAÑO DE LOS UNOS DE VINO ERAN</u>		
11. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué?	<u>MUY PEQUEÑOS</u>		
<u>LA PREPARACIÓN QUE CON POCAS</u>	4. ¿Volverías a comer esta entrada?		
<u>CANTIDADES NO QUEDA SATISFECHO.</u>	Si ☒ No ☐		
12. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato?	5. Considerando tu respuesta anterior ¿Por qué?		
Si ☒ No ☐	<u>MUY BUEN SABOR, CON MUCHA INTENSIDAD</u>		
13. Del 1 al 5, evalua el postre	<u>Y EL FUERTE</u>		
★★★★★	6. Si tuvieras los ingredientes ¿Prepararías este plato?		
14. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿Por qué?	Si ☒ No ☐		
<u>LA TEXTURA FINA Y EL REEMPLAZAMIENTO</u>	7. Del 1 al 5, evalua el plato de fondo		
<u>DE FRUTAS SECAS</u>	★★★★★		
15. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿Por qué?	*1 siendo no me gusta y 5 siendo me gusta mucho		
<u>N/A</u>			
16. ¿Volverías a comer este postre?	17. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué?		
Si ☒ No ☐	<u>ES UN POSTRE POCO USUAL Y NO DEJA</u>		
17. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué?	<u>UN SABOR TAN INTENSO EN BOCA</u>		
18. Si tuvieras los ingredientes ¿prepararías este postre?	18. Si tuvieras los ingredientes ¿prepararías este postre?		
Si ☒ No ☐	Si ☒ No ☐		
19. Del 1 al 5, evalua el pan sobre la mesa	★★★★★		
20. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿por qué?	20. ¿Qué fue lo que mas te gustó? ¿por qué?		
<u>EXCELENTE SABOR, NO REQUIERE</u>	<u>EXCELENTE SABOR, NO REQUIERE</u>		
<u>NINGUNA UNIDAD PARA OBTENER MAS SABOR</u>	<u>NINGUNA UNIDAD PARA OBTENER MAS SABOR</u>		
21. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿por qué?	21. ¿Qué fue lo que menos te gustó? ¿por qué?		
<u>N/A</u>	<u>N/A</u>		
22. ¿Volverías a comer este pan?	22. ¿Volverías a comer este pan?		
Si ☒ No ☐	Si ☒ No ☐		
23. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué?	23. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué?		
<u>ES UN BUEN NOVENDOSA Y DE</u>	<u>ES UN BUEN NOVENDOSA Y DE</u>		
<u>BUEN SABOR</u>	<u>BUEN SABOR</u>		
24. ¿Conocías algunos de estos platos previamente? ¿Cuáles?	24. ¿Conocías algunos de estos platos previamente? ¿Cuáles?		
<u>TURRON DE VINO</u>	<u>TURRON DE VINO</u>		
25. ¿Como evaluarías la experiencia?	25. ¿Como evaluarías la experiencia?		
★★★★★	★★★★★		
26. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué?	26. Considerando tu respuesta anterior ¿por qué?		
<u>UNA PUESTA POR SI SOLO ES UNA EXCELENTE</u>	<u>UNA PUESTA POR SI SOLO ES UNA EXCELENTE</u>		
<u>OPCIÓN, PERO LOS TRES PLATOS JUNTOS</u>	<u>OPCIÓN, PERO LOS TRES PLATOS JUNTOS</u>		
<u>ES UNA CANTIDAD MUY ABUNDANTE PARA</u>	<u>ES UNA CANTIDAD MUY ABUNDANTE PARA</u>		
<u>UNA COMIDA.</u>	<u>UNA COMIDA.</u>		
27. Por último ¿que ha sido lo mas memorable de esto?	27. Por último ¿que ha sido lo mas memorable de esto?		
<u>LA BUENAS ERA LA PORCIÓN PREVISTA Y</u>	<u>LA BUENAS ERA LA PORCIÓN PREVISTA Y</u>		
<u>SABOR MUY AGRADEBIL.</u>	<u>SABOR MUY AGRADEBIL.</u>		

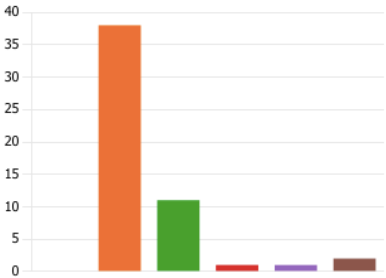
ANEXO 6 - ENCUESTA
TESTEO GRÁFICO

1. Edad

[More Details](#)

[Insights](#)

Menor a 18 años	0
18 a 24 años	38
25 a 34 años	11
35 a 44 años	1
45 a 54 años	1
55 o más años	2



2. ¿Cuál Moodboard crees que es más representativo de una marca de comida chilena?

[More Details](#)

[Insights](#)

Opción 1	43
Opción 2	10



3. ¿Cuál estilo gráfico representado en el Moodboard te gusta más?

[More Details](#)

[Insights](#)

Opción 1	31
Opción 2	22



4. ¿Cuál estilo gráfico crees que es más representativo de una marca de comida chilena?

[More Details](#)

[Insights](#)

Opción 1	42
Opción 2	11



5. ¿Cuál estilo gráfico te gusta más?

[More Details](#)

[Insights](#)

Opción 1	22
Opción 2	31



6. ¿Compraría un producto con este estilo gráfico?

[More Details](#)

Si	49
No	4



7. ¿Compraría un producto con este estilo gráfico?

[More Details](#)

[Insights](#)

Si	48
No	5



ANEXO 7 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 2.1

Pauta testeo 2.0

Nombre: Camila Manzi
Edad: 32

Recordatorio
Necesito que midas el tiempo desde que abres la caja e inicias a cocinar, hasta que te sientas a comer tu primer plato.
Saca la mayor cantidad de fotos del proceso

inicio: 20:49
primera comida: 21:07 (mientras se prepara guiso de mote y papas)

Experiencia

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías la experiencia?
5, fácil de realizar / mezclar / servir / rico de sabor.
- En comparación al testeo anterior ¿Cómo consideras la experiencia actual? ¿Fue mejor o peor?
mejor, ya que el abito ~~era~~ era más de mi gusto y el abito lo puede utilizar a gusto.
sal y abito completo / apt color
- ¿Cómo fue la experiencia de preparar el menú?
fácil, ya que era mezclar y servir.
- ¿Encuentras que las porciones son adecuadas para 2 personas?
Si, totalmente, para la entrada y postre. El plato de fondo era mucho, quizás 1/3 de los ingredientes del guiso, van suficiente ya que es un plato contundente.
- ¿Estarías dispuesto a comprar este kit? Si tu respuesta fue "Si" ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por ello? Considera el precio por persona.
Si. Para postre, entrada y fondo, unos \$10000-\$15000
- ¿Hay algo que agregarías o quitarías de este menú?
Agregaría algún maridaje con bebidas (opción de o y alcohol) o sugerencia de bebida.

Preparación

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Causeo de las rocas? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5, me gustó mucho. El limón estuvo adecuado.
- De lo que recuerdas del testeo anterior ¿Crees que esta preparación fue mejor, peor o igual que la anterior?
mejor, porque tuvo menos limón y puede abitar a gusto.

- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
No.
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Causeo de las Rocas? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
1, fácil, ya que sólo era mezclar y servir.
- Comentarios**
Las etiquetas de la "causeo de las rocas", mientras que el menú y las instrucciones dicen "causeo a las rocas"
- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Guiso de Mote con Longaniza? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5, me gustó mucho.
- De lo que recuerdas del testeo anterior ¿Crees que esta preparación fue mejor, peor o igual que la anterior?
Fue mejor, ya que no quedó tan aspero.
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
Si, solo en vez de picar el ajo, utilicé el triturador de ajo. Adicionalmente usé el aceite de la cocción de la longaniza para sofreír la cebolla y pimentón.
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Guiso de Mote con Longaniza? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
2, fácil, pero no tan fácil como el causeo de las rocas.
- Comentarios**
ya que el mote y las arejas ya vienen cocidas, sería bueno que las papas vengan también cocidas o pre-cocidas.
- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Turrón de Vino? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5, me gustó mucho.
- De lo que recuerdas del testeo anterior ¿Crees que esta preparación fue mejor, peor o igual que la anterior?
Igual de rico.

ANEXO 7 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 2.1

19. ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
No.

20. Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Turrón de Vino? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
1, fácil ya que solo había que colocar nueces y servir.

21. Comentarios
No había ningún cambio.

Packaging

22. Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Packaging? Si quieres, puedes agregar comentarios
Si, lindo y atractivo. lo había un poco más pequeño (la caja, más ajustado al contenido para que no pailé de maniobras)

23. ¿Crees que el packaging facilita la experiencia?
la parte de ~~envases~~ envases plásticos y de vidrio si, ya que viene todo porcionado y solo es necesario usar de tijeras. si se quiere mejorar este aspecto, podías utilizar cintas o prematidos de apertura fácil.

24. ¿Crees que el diseño gráfico del packaging es coherente con la experiencia?
Si, comunica bastante claro que es comida "típica" / patrimonial, solo cambiaría la saturación del rojo para que los textos negros que no tienen contraste con el blanco no se pierdan. Me refiero al que dice "montar refrigerado". otro detalle es que un texto grande x dibujo de la caja, no se ve a menos que se voltee (cubierto ya esto "caja").

25. Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Instructivo?
Simple y claro (si es que 5 es lo más claro posible). Pondría tiempos estimados de preparación por plato para saber planificar la experiencia durante la misma.

26. ¿Consideras que el instructivo facilita tu proceso de cocina?
Si.

27. ¿Le harías algún cambio al instructivo?

28. ¿Qué te pareció leer y conocer más sobre el origen de estas preparaciones patrimoniales?
Es lo que me gusta, ya que hace que la experiencia sea más dinámica y no sea solo un kit de comida para salvar la comida al mundo del día.

Evaluación Final

29. ¿Volverías a comer estas preparaciones?
De todas maneras.

30. ¿Le recomendarías este kit a otras personas?
Si.

31. Comentarios. Aquí te dejo un espacio para que me cuentes tu opinión sobre algo que no se te haya preguntado previamente
Quizás en alguna parte del instructivo o menú, podías indicar que elemento del packaging se pueden usar y cómo.

Tiempo

¿Cuál fue el tiempo final de preparación?
*apertura caja : 20:54.
consumo entrada 21:07
consumo fondo 21:33
consumo postre 21:48*

No comencé la entrada en la cocina, mientras supervisébamos la cocina del fondo.

El postre lo montamos previo a comerlo, o sea, después de terminar de comer el fondo.

ANEXO 7 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 2.1

Pauta testeo 2.0

Nombre: EMILIO CIFUENTES
Edad: 35

Recordatorio
Necesito que midas el tiempo desde que abres la caja e inicias a cocinar, hasta que te sientas a comer tu primer plato.
Saca la mayor cantidad de fotos del proceso

Experiencia

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías la experiencia?
5. NO REQUIERE DE UN GRAN TIEMPO DE PREPARACIÓN, EL PROceso ES BASTANTE INTUITIVO EN LA PREPARACIÓN. SABORES VARIADOS.
- En comparación al testeo anterior ¿Cómo consideras la experiencia actual? ¿Fue mejor o peor?
MEJOR RESPECTO A LA EXPERIENCIA ANTERIOR, LOS TRES PLATOS TUVIERON UN AUMENTO, SE EQUILIBRARON LOS SABORES Y CONDIMENTOS.
- ¿Cómo fue la experiencia de preparar el menú?
EXPERIENCIA DE PREPARACIÓN FÁCIL E INTUITIVA
- ¿Encuentras que las porciones son adecuadas para 2 personas?
LA ENTRADA ES LA PORCIÓN CORRECTA. PLATO DE FONDO ES UN TANTO ABUNDANTE MAS QUE TODO EN EL GUISO, PERO QUE LA LONGANIZA HARÍA MUJATO EN EL PLATO PORQUE ES LA CANTIDAD DE CUCHARAS.
- ¿Estarías dispuesto a comprar este kit? Si tu respuesta fue "Sí" ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por ello? Considera el precio por persona.
SI ESTARIA DISPUESTO A COMPRAR EL KIT, 20.000 CLP.
- ¿Hay algo que agregarías o quitarías de este menú?
QUE OUVIERA ACOMPAÑADO DE ALGUN BEBEBIBLE, SIGUIENDO LA TEMÁTICA DE SER UN PLATO TIPO LO CALLENO.

Preparación

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Causo de las rocas? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5. SABOR EQUILIBRADO, NI MUY ACIDO, NI MUY INSIPIDO
- De lo que recuerdas del testeo anterior ¿Crees que esta preparación fue mejor, peor o igual que la anterior?
MUCHO MEJOR, SE ADAPTA PERFECTO PARA QUIEN LE PODRIA GUSTAR UN SABOR MAS DULCE, A ALGUNOS QUE QUIERA UN SABOR MAS NEUTRO EN CUANTO AL BLANCO

- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
NO.
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Causo de las Rocas? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
1. BASTANTE SENCILLO, ABIR, MEZCLAR Y SERVIR
- Comentarios
PARA SER SERVIDO CON PAN, LOS MBITOS DE LOS UOCOS DE BEBEBIBLE MAS PEQUEÑOS
- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Guiso de Mote con Longaniza? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5. EXISTENTE SABOR Y CONDIMENTOS.
- De lo que recuerdas del testeo anterior ¿Crees que esta preparación fue mejor, peor o igual que la anterior?
MEJOR, LA CONSISTENCIA DEL GUISO ERA MAS HUMEDA
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
SI, EL ACEITE QUE SE DESPRENDE DE LA COCCIÓN DE LA LONGANIZA LA UTILICE EN EL GUISO
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Guiso de Mote con Longaniza? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
1. PROceso MUY INTUITIVO
- Comentarios
LA PORCIÓN DEL GUISO ES BASTANTE ABUNDANTE PARA 1 SOLO PLATO.
- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Turrón de Vino? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5. EXISTENTE SABOR, SE SIGUE EL AROMA DEL VINO.
- De lo que recuerdas del testeo anterior ¿Crees que esta preparación fue mejor, peor o igual que la anterior?
MEJOR NOTABLEMENTE, DISMINUYO LA CANTIDAD DE AZÚCAR, LA EXPERIENCIA FUE MUCHO MEJOR.

ANEXO 7 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 2.1

19. ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.

NINGUNA MODIFICACIÓN

20. Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Turrón de Vino? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)

1. MUY SIMPLE.

21. Comentarios

NINGÚN COMENTARIO

Packaging

22. Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Packaging? Si quieres, puedes agregar comentarios

5. BUENA PRESENTACIÓN, EL TAMAÑO DE LA CAJA DEBIERA SER UN POCO MÁS PEQUEÑA.

23. ¿Crees que el packaging facilita la experiencia?

SI UN POCO QUE FACILITA LA EXPERIENCIA.

24. ¿Crees que el diseño gráfico del packaging es coherente con la experiencia?

EL DISEÑO TRANSMITE LO QUE SE QUIERE ENTREGAR, EL DISEÑO Y EL PACKAGING COMUNICA LA TEMÁTICA DE COMIDA TÍPICA.

Instructivo

25. Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Instructivo?

5. ES BASTANTE SIMPLE, CONCRETO Y BASTANTE ENTENDIBLE SIGUIENDO PASO A PASO LA PREPARACIÓN

26. ¿Consideras que el instructivo facilita tu proceso de cocina?

SI LO FACILITA.

27. ¿Le harías algún cambio al instructivo?

NO.

28. ¿Qué te pareció leer y conocer más sobre el origen de estas preparaciones patrimoniales?

UNA MUY BUENA OPCIÓN, SIRVE PARA TENER EN CONSIDERACIÓN LOS INGREDIENTES, DE DONDE SE ORIGINAN Y HACER QUE LA EXPERIENCIA SEA MÁS ENRIQUECEDORA.

Evaluación Final

29. ¿Volverías a comer estas preparaciones?

SI. TOTALMENTE

30. ¿Le recomendarías este kit a otras personas?

SI.

31. Comentarios. Aquí te dejo un espacio para que me cuentes tu opinión sobre algo que no se te haya preguntado previamente

N/A

Tiempo

¿Cuál fue el tiempo final de preparación?

APROXIMA CAJA :	20:54
ENTRADA	21:07
PRIMERO	21:33
POSTRE	21:48

ANEXO 8 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 2.2

Pauta testeo 2.0

Nombre:
Edad:

"Recomendatorio"
Necesito que midas el tiempo desde que abres la caja e inicias a cocinar, hasta que te vendas a comer tu primer plato.
Saca la mayor cantidad de fotos del proceso

Experiencia

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías la experiencia?
ME GUSTO LA PRESENTACIÓN CASA Y COMO VENIAN LOS INGREDIENTES PREPARADOS.
- ¿Cómo fue la experiencia de preparar el menú?
SÍ Y ALCANZA PARA 4.
- ¿Encuentras que las porciones son adecuadas para 2 personas?
SÍ Y ALCANZA PARA 4.
- ¿Estarías dispuesto a comprar este kit? Si tu respuesta fue "Sí" ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por ello? Considera el precio por persona.
PAGARÍA A 12 MIL X PERSONA, CONSIDERANDO QUE ALCANZA PARA 4
- ¿Hay algo que agregarías o quitarías de este menú?
ESTUVO PERFECTO! CREÍ ANTES DE VERLO QUE LE FALTABA UN LITRO, PERO NO, SABOR PERFECTO

Preparación

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Causero de las rocas? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
SÍ SOBRAMOS A PIMIENTA Y LA CEBOLLA EN EL MISMO SORTEO QUE LA LONGANIZA.
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Causero de las Rocas? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
1

packaging

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Packaging? Si quieres, puedes agregar comentarios
Es muy práctico, fácil de entender y visualmente atractivo, abarca a mi experiencia
- ¿Crees que el packaging facilita la experiencia?
TOTALMENTE
- ¿Crees que el diseño gráfico del packaging es coherente con la experiencia?
SÍ.

Instructivo

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Instructivo?
4
- ¿Consideras que el instructivo facilita tu proceso de cocina?
SÍ, MUY
- ¿Le harías algún cambio al instructivo?
AGREGAR FOTOS O RECIBOS VISUALES, LAS FOTOS AYUDAN A LA EXPERIENCIA
- ¿Qué te pareció leer y conocer más sobre el origen de estas preparaciones patrimoniales?
MUY INTERESANTE HACER LA EXPLICACIÓN MAS DETALLADA.

Evaluación Final

- ¿Volverías a comer estas preparaciones?
SÍ
- ¿Le recomendarías este kit a otras personas?
SÍ
- Comentarios. Aquí te dejo un espacio para que me cuentes tu opinión sobre algo que no se te haya preguntado previamente
ME GUSTO PREPARAR PLATOS MILITARIOS DE MANERA TAN SERCILLA Y LA CONVERSACIÓN QUE LLEVABA A LA MESA FUE NOSTÁLGICA Y ENTRETENIDA. FUE UNA OCASIÓN ESPECIAL.. HASTA LA MARRAGUETA PARA CASA

Tiempo

¿Cuál fue el tiempo final de preparación?
43 min

Comentarios

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Guiso de Mole con Longaniza? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
ME GUSTO
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
ME RECORDÓ MI INFANCIA, ME GUSTABA
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Guiso de Mole con Longaniza? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
2
- Comentarios
USE SIN SABER TODOS LOS CONDIMENTOS EN ESTE PLATO
- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Turrón de Vino? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
ME RECORDÓ MI INFANCIA, ME GUSTABA
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Turrón de Vino? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
NINGUNA DIFICULTAD
- Comentarios

ANEXO 8 - RESPUESTA PAUTA TESTEO 2.2

Pauta testeo 2.0

Nombre: Cynthia Eugenia
Edad: 61

"Recordatorio"
Necesito que mides el tiempo desde que abres la caja e inicias a cocinar, hasta que te sientas a comer tu primer plato.
Saca la mayor cantidad de fotos del proceso

Experiencia

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías la experiencia?
Excelente, novedosa, entretenida
- ¿Cómo fue la experiencia de preparar el menú?
Facil, sencilla y rápida
- ¿Encuentras que las porciones son adecuadas para 2 personas?
Adecuada para 3 o 4
- ¿Estarías dispuesto a comprar este kit? Si tu respuesta fue "Sí" ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por ello? Considera el precio por persona.
\$12,000 a \$15,000 - Considera que está en casa y se puede preparar.
- ¿Hay algo que agregarías o quitarías de este menú?
Me gusta que sea para 2 personas

Preparación

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Causeo de las rocas? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
Le puse papas a los locos pero no me gustó. Lo dejé tal como está. Te recomendaré no cambiar.
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Causeo de las Rocas? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)

Packaging

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Packaging? Si quieres, puedes agregar comentarios.
Muy lindo, me gusta la caja, me gusta
- ¿Crees que el packaging facilita la experiencia?
Adecuada la altura de la caja para facilitar la colocación de los platos y vasos con tetera y azúcar.
- ¿Crees que el diseño gráfico del packaging es coherente con la experiencia?
Sí, el diseño ayuda mucho.

Instructivo

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Instructivo?
Entendible
- ¿Consideras que el instructivo facilita tu proceso de cocina?
Sí, de todo depende, en este caso sí.
- ¿Le harías algún cambio al instructivo?
Me gustaría agregar una lista de bebidas recomendadas con que bebida acompañar cada plato.
- ¿Qué te pareció leer y conocer más sobre el origen de estas preparaciones patrimoniales?
Muy interesante.

Evaluación Final

- ¿Volverías a comer estas preparaciones?
Sí, de todo depende.
- ¿Le recomendarías este kit a otras personas?
Sí, de todo depende.
- Comentarios. Aquí te dejo un espacio para que me cuentes tu opinión sobre algo que no se te haya preguntado previamente.
Se me olvidó preguntar si se puede preparar en casa o si se necesita un horno, porque en casa no se puede preparar.

Tiempo
¿Cuál fue el tiempo final de preparación?
43 min

9. Comentarios

- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Guiso de Mote con Longaniza? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5 - Excelente
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
No
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Guiso de Mote con Longaniza? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
2
- Comentarios
Muy rico y fácil de preparar con arroz y papas.
- Del 1 al 5 ¿Cómo evaluarías el Turrón de Vino? (1 siendo no me gusta nada, 5 siendo me gusta mucho)
5
- ¿Hiciste algún tipo de preparación o cambio a este plato? Como calentar, cortar o modificar el sabor.
No
- Del 1 al 5 ¿Cuál fue el nivel de dificultad de la preparación del Turrón de Vino? (1 siendo muy fácil, 5 siendo muy difícil)
- Comentarios
Perfecto nivel de dificultad.

ANEXO 9 - COSTOS ASOCIADOS

	Packaging	Precio	Cantidad de Unidades	Valor Unitario			
	Caja cartón autoarmable 45x30x15	\$1.252	1	\$1.252			
	Pack 100 bolsas vacío 15x20 cms	\$8.390	14	\$599			
	Bolsas Celofán Simples 100 Un. 10x20	\$1.700	33	\$52			
	Vasos para postres 210ml x50 Unds	\$13.844	12	\$1.154			
	Botella Vidrio Ikea 1Lt.	\$2.990	1	\$2.990			
	Botellas Vidrio tapa corcho 10 Unds	\$3.395	3	\$1.132			
	Botella Vidrio Ikea Tapa metálica	\$790	1	\$790			
	Papel Seda 50x70 cm 2Und	\$224	1	\$224			
				\$8.192			
		Número de personas		4			
		Valor Packaging por persona		\$2.048			

		Año 1													
		Detalle	Mes 1 - 01/24	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12	
VENTAS	Cantidad Vendida Producto 1		24	14	20	20	28	16	18	32	38	40	30	78	320
	Precio Kit 1 (4 personas)		79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	
	Ingresos por venta producto 1		\$1.919.760	\$1.119.860	\$1.599.800	\$1.599.800	\$2.239.720	\$1.279.840	\$1.439.820	\$2.559.680	\$3.039.620	\$3.199.600	\$2.399.700	\$6.239.220	
	Cantidad Vendida Producto 2			14	14	20	20	16	22	30	30	40	30	60	296
	Precio Kit 2 (4 personas)			79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	
	Ingresos por venta producto 2		\$0	\$1.119.860	\$1.119.860	\$1.599.800	\$1.599.800	\$1.279.840	\$1.759.780	\$2.399.700	\$2.399.700	\$3.199.600	\$2.399.700	\$4.799.400	
	Cantidad Vendidad Producto 3							12	16	22	30	40	40	60	220
	Precio Kit 3 (4 personas)							79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	
	Ingresos por venta producto 3		\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$959.880	\$1.279.840	\$1.759.780	\$2.399.700	\$3.199.600	\$3.199.600	\$4.799.400	
	Cantidad Vendidad Producto 4							14	14	22	20	22	30	40	162
Precio Kit 4 (4 personas)							79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990	79.990		
Ingresos por venta producto 4		\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$1.119.860	\$1.119.860	\$1.759.780	\$1.599.800	\$1.759.780	\$2.399.700	\$3.199.600		
Cantidad Vendidad Producto 5			14	16	20	24	28	32	42	58	70	84	138		
Maridaje (4 personas)			\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000	\$10.000		
Ingresos por venta producto 5		\$0	\$140.000	\$160.000	\$200.000	\$240.000	\$280.000	\$320.000	\$420.000	\$580.000	\$700.000	\$840.000	\$1.380.000	VENTA TOTAL DE KITS	
TOTAL VENTAS			\$1.919.760	\$2.379.720	\$2.879.660	\$3.399.600	\$4.079.520	\$4.919.420	\$5.919.300	\$8.898.940	\$10.018.820	\$12.058.580	\$11.238.700	\$20.417.620	998
COSTO VENTA	Costo de Venta - Precio Kit 1		\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	\$49.374	
	Costo de venta producto 1		\$1.184.576	\$691.236	\$987.480	\$987.480	\$1.382.472	\$789.984	\$888.732	\$1.579.968	\$1.876.212	\$1.974.960	\$1.481.220	\$3.851.172	
	Costo producto 2			\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	
	Costo de venta producto 2		\$0	\$518.000	\$740.000	\$740.000	\$1.036.000	\$592.000	\$666.000	\$1.184.000	\$1.406.000	\$1.480.000	\$1.110.000	\$2.886.000	
	Costo producto 3							\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	
	Costo de venta producto 3		\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$444.000	\$592.000	\$814.000	\$1.110.000	\$1.480.000	\$1.480.000	\$2.220.000	
	Costo producto 4							\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	\$37.000	
	Costo de venta producto 4		\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$592.000	\$814.000	\$1.110.000	\$1.110.000	\$1.480.000	\$1.110.000	\$2.220.000	
	Costo producto 5			\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	\$5.000	
	Costo de venta producto 5		\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$140.000	\$160.000	\$200.000	\$290.000	\$360.000	\$420.000	\$690.000	
Costo Delivery		\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	\$3.500	
Costo de venta Delivery		\$84.000	\$98.000	\$119.000	\$140.000	\$168.000	\$203.000	\$245.000	\$371.000	\$413.000	\$497.000	\$455.000	\$833.000		
TOTAL COSTO DE VENTA			\$1.184.976	\$1.209.236	\$1.727.480	\$1.727.480	\$2.418.472	\$2.557.984	\$3.120.732	\$4.897.968	\$5.792.212	\$6.764.960	\$5.601.220	\$11.867.172	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y VENTAS	Arriendo Dark Kitchen	Valor por hora \$9.490	\$303.680	\$303.680	\$303.680	\$303.680	\$303.680	\$607.360	\$607.360	\$607.360	\$607.360	\$607.360	\$607.360	\$607.360	
	Capacitación preservación y etiquetado de alimentos		\$176.990												
	Sueldo Diseñador		\$80.000	\$80.000	\$80.000	\$80.000	\$80.000	\$160.000	\$160.000	\$160.000	\$160.000	\$160.000	\$160.000	\$160.000	
	Sueldo Trabajador - Preparación de alimentos		\$100.008	\$100.008	\$100.008	\$100.008	\$100.008	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$300.024
	Sueldo Trabajador - Preparación de alimentos		\$100.008	\$100.008	\$100.008	\$100.008	\$100.008	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$200.016	\$300.024
	Gastos en publicidad		\$50.000	\$50.000	\$50.000	\$50.000	\$50.000	\$100.000	\$100.000	\$100.000	\$100.000	\$100.000	\$100.000	\$100.000	\$150.000
	Desarrollo Página Web	Plan Nace - Digitalizame.cl	\$291.075	\$291.075	\$291.075	\$291.075	\$291.075	\$291.075							
	Mantención Página Web	Plan de Mantenición web Ecommerce - Neuroclick		\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983	\$130.983
	Otros gastos 3	Imprevistos 2% de Ventas	\$38.395	\$47.594	\$57.593	\$67.992	\$81.590	\$98.388	\$118.386	\$177.979	\$200.376	\$241.172	\$224.774	\$408.352	
	Otros gastos 4														
TOTAL GAV			\$1.140.156	\$1.103.348	\$1.113.347	\$1.123.746	\$1.137.344	\$1.787.838	\$1.516.761	\$1.576.354	\$1.598.751	\$1.639.547	\$1.623.149	\$2.056.743	
ACTIVOS	Selladora al Vacío FDV		\$39.990												
	Selladora al Vacío FDV		\$39.990												
	Balanza Digital		\$29.990												
	Batería de cocina Tramontina Professional de acero		\$278.300												
	Activos		\$388.270	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	
Depreciación mensual [1]		\$0	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	
EERR	Ingresos por venta		\$1.919.760	\$2.379.720	\$2.879.660	\$3.399.600	\$4.079.520	\$4.919.420	\$5.919.300	\$8.898.940	\$10.018.820	\$12.058.580	\$11.238.700	\$20.417.620	\$88.129.640
	Costo de venta		\$1.184.976	\$1.209.236	\$1.727.480	\$1.727.480	\$2.418.472	\$2.557.984	\$3.120.732	\$4.897.968	\$5.792.212	\$6.764.960	\$5.601.220	\$11.867.172	\$48.869.892
	Margen bruto		\$734.784	\$1.170.484	\$1.152.180	\$1.672.120	\$1.661.048	\$2.361.436	\$2.798.568	\$4.000.972	\$4.226.608	\$5.293.620	\$5.637.480	\$8.550.448	\$39.259.748
	GAV		\$1.140.156	\$1.103.348	\$1.113.347	\$1.123.746	\$1.137.344	\$1.787.838	\$1.516.761	\$1.576.354	\$1.598.751	\$1.639.547	\$1.623.149	\$2.056.743	\$17.417.086
	EBITDA		-\$405.372	\$67.136	\$38.833	\$548.374	\$520.704	\$573.598	\$1.261.807	\$2.424.818	\$2.627.857	\$3.654.073	\$4.014.331	\$6.493.705	\$21.842.862
	Depreciación		\$0	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$30.772	\$338.494
	Resultado operacional		-\$405.372	\$36.363	\$8.061	\$517.602	\$492.931	\$542.825	\$1.251.035	\$2.393.846	\$2.597.084	\$3.623.301	\$3.983.559	\$6.462.932	\$21.504.168
	Intereses bancarios		\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0
Resultado antes de imp. [2]		-\$405.372	\$36.363	\$8.061	\$517.602	\$492.931	\$542.825	\$1.251.035	\$2.393.846	\$2.597.084	\$3.623.301	\$3.983.559	\$6.462.932	\$21.504.168	

ANEXO 10 - PROYECCIONES FINANCIERAS

		Año 1														
		Detalle	Mes 1 - 01/24	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12		
	Impuesto 25%		-\$101.343	\$9.091	\$2.015	\$129.400	\$123.233	\$135.706	\$312.759	\$598.461	\$649.271	\$905.825	\$995.890	\$1.615.733	\$5.376.042	
	Resultado del ejercicio		-\$304.029	\$27.273	\$6.045	\$388.201	\$369.699	\$407.119	\$938.276	\$1.795.384	\$1.947.813	\$2.717.476	\$2.987.669	\$4.847.199	\$16.128.126	
	Resultado acumulado [3]		-\$304.029	-\$276.757	-\$270.711	\$117.490	\$487.189	\$894.308	\$1.832.584	\$3.627.968	\$5.575.782	\$8.293.257	\$11.280.927	\$16.128.126	\$47.386.133	
FFOC	CAJA INICIAL (caja final periodo anterior)		\$2.713.402 [4]	\$2.409.373	\$2.467.418	\$2.504.235	\$2.923.209	\$3.323.680	\$3.761.571	\$4.730.619	\$6.556.776	\$8.535.362	\$11.283.610	\$14.302.051		
	Ingreso ventas contado		\$1.919.760	\$2.379.720	\$2.879.660	\$3.399.600	\$4.079.520	\$4.919.420	\$5.919.300	\$8.898.940	\$10.018.820	\$12.058.590	\$11.238.700	\$20.417.620		
	Ingreso ventas crédito		\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0	\$0		
	TOTAL INGRESOS		\$1.919.760	\$2.379.720	\$2.879.660	\$3.399.600	\$4.079.520	\$4.919.420	\$5.919.300	\$8.898.940	\$10.018.820	\$12.058.590	\$11.238.700	\$20.417.620		
	Costo de venta		\$1.184.976	\$1.209.236	\$1.727.480	\$1.727.480	\$2.418.472	\$2.557.984	\$3.120.732	\$4.897.968	\$5.792.212	\$6.764.960	\$5.601.220	\$11.867.172		
	GAV		\$1.140.156	\$1.103.348	\$1.113.347	\$1.123.746	\$1.137.344	\$1.787.838	\$1.516.761	\$1.576.354	\$1.598.751	\$1.639.547	\$1.623.149	\$2.056.743		
	Inversiones (activos)															
	Impuesto a la renta		-\$101.343	\$9.091	\$2.015	\$129.400	\$123.233	\$135.706	\$312.759	\$598.461	\$649.271	\$905.825	\$995.890	\$1.615.733		
	TOTAL EGRESOS		\$2.223.789	\$2.321.675	\$2.842.842	\$2.980.626	\$3.679.049	\$4.481.529	\$4.950.252	\$7.072.783	\$8.040.234	\$9.310.332	\$8.220.259	\$15.539.648		
	FLUJO PERIODO (Total ingresos - total egresos)		-\$304.029	\$58.045	\$36.818	\$418.974	\$400.471	\$437.891	\$969.048	\$1.826.157	\$1.978.586	\$2.748.248	\$3.018.441	\$4.877.972		
	CAJA FINAL (caja inicial + flujo periodo)		\$2.409.373	\$2.467.418	\$2.504.235	\$2.923.209	\$3.323.680	\$3.761.571	\$4.730.619	\$6.556.776	\$8.535.362	\$11.283.610	\$14.302.051	\$19.180.022		

[illegible]