



**Columna de opinión:**

**La importancia en la tecnificación del Arte restaurante y Sabor Michael Steeven Sánchez Fernández**

**CAI Comunicación y Lectura crítica II CLC2-T2**

**El sabor de la tradición en la inminente venida de la era digital**

La tecnificación de los restaurantes está llegando a Colombia, prometiendo una revolución en la forma en que experimentamos nuestra rica gastronomía. Desde Bogotá hasta Medellín, desde Cali hasta Cartagena, los establecimientos gastronómicos están adoptando tecnologías que prometen eficiencia, precisión y una experiencia culinaria personalizada. Sin embargo, Colombia es un país donde la comida es más que sustento, es tradición, cultura e identidad, este avance tecnológico plantea importantes cuestiones sobre el futuro de nuestra gastronomía, el empleo en el sector y la esencia misma de la ética en la hospitalidad colombiana.

Por un lado, la implementación de sistemas automatizados en restaurantes colombianos ofrece ventajas significativas. Los pedidos digitales reducen errores y mejoran la eficiencia, un cambio bienvenido en ciudades congestionadas como Bogotá, donde el tiempo es un bien preciado. Las cocinas automatizadas pueden garantizar consistencia en la preparación de platos complejos como la bandeja paisa o el ajiaco, manteniendo la calidad incluso en las horas pico debido a su rapidez y precisión en la toma de pedidos.

Según un estudio reciente del Ministerio de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (2022), los restaurantes colombianos que han adoptado tecnologías avanzadas han experimentado un aumento significativo en la satisfacción del cliente y una reducción del considerable en los tiempos de espera. Esto es particularmente significativo en un país donde la industria gastronómica representa 30.000 millones al PIB y emplea cerca del 8% de la población del país, según datos de la Asociación nacional de empresarios de Colombia (Andi) de la Industria Gastronómica (El Tiempo, 2024).

Además, en un mundo post-pandémico, la tecnología en restaurantes no es solo una conveniencia, sino una necesidad de salud pública. Un informe de la Cámara de Comercio de Bogotá (2022) reveló que en la presentación del “Clúster de seguridad alimentaria de Bogotá - Región” los bogotanos se sienten más seguros en restaurantes que ofrecen opciones de pedido y pago sin contacto. Esta tendencia se replica en otras ciudades principales del país.

La tecnificación también está permitiendo a los restaurantes colombianos alcanzar nuevos niveles de sostenibilidad. Sistemas de gestión de inventario basados en IA están reduciendo el desperdicio de alimentos, un problema crítico en un país donde, según el Departamento Nacional de Planeación (2020), se desperdician 9.76 millones de toneladas de alimentos al año. Además, la



automatización está permitiendo un control más preciso del consumo de energía y agua, ayudando a los restaurantes a reducir su huella ambiental.

Sin embargo, la otra cara de la moneda presenta desafíos significativos para el contexto colombiano. La automatización amenaza con desplazar a un gran número de trabajadores en una industria que tradicionalmente ha sido una fuente importante de empleo, especialmente para jóvenes, personas con menor nivel educativo y personas con poca experiencia laboral. Un estudio de la Universidad Nacional de Colombia (Universidad Nacional, 2021) menciona que habrá una gran disminución salarial para empleados con educación superior, a lo que se quiere llegar con esto es que hasta hace poco un estudio en México pronosticó que cerca del 41% de los empleos en el sector nacional podrían reemplazar a los empleados por procesos automatizados, (2024, marzo 15) donde los servicios alimentarios constan de una gran porción del tejido empresarial mexicano, por lo que haciendo un ejercicio de paralelismo con el caso de Colombia muchos empleados de varios sectores podrían ser automatizados en las próximas décadas, teniendo en cuenta que si la situación laboral se complica para personas con educación superior claramente se verá reflejado de la misma forma para personas con un menor nivel educativo. En un país que lucha contra altas tasas de desempleo, especialmente entre los jóvenes donde cada vez es más difícil conseguir una fuente de sustento debido a la inflación y a otros factores, este cambio podría exacerbar las desigualdades económicas ya existentes.

Más allá de las implicaciones económicas, debemos considerar el impacto social y cultural de esta transformación en el contexto colombiano. Los restaurantes en nuestro país no son solo lugares para comer; son espacios de encuentro, de celebración, de construcción de comunidad y amistades. La calidez de un mesero que te recomienda el plato del día, o la conexión que se establece con el chef que sale a saludar a los comensales, son parte integral de la experiencia gastronómica colombiana. La pérdida de este elemento humano podría resultar en experiencias más eficientes, pero emocionalmente más pobres, alejadas de la hospitalidad que caracteriza a nuestra cultura debido a la falta de contacto entre personas.

Además, la cocina colombiana, con su diversidad regional y sus técnicas tradicionales pasadas de generación en generación, plantea un desafío único para la automatización. ¿Cómo puede una máquina capturar la sazón de una abuela paisa o el toque especial de un chef chocoano? La tecnología puede replicar recetas, pero ¿puede replicar la pasión y la intuición que hacen única a nuestra gastronomía pasada de generación en generación?

No obstante, sería un error ver la tecnificación de los restaurantes colombianos como una simple dualidad entre eficiencia y tradición. Los restaurantes más innovadores del país están encontrando formas creativas de utilizar la tecnología para realzar, mas no reemplazar, la experiencia gastronómica tradicional. Por ejemplo, algunos están utilizando la realidad aumentada para contar la historia detrás de cada plato como en el caso del restaurante “Frenessi” en Bogotá siendo de los primeros en Latinoamérica (La República, 2024), conectando a los comensales con los productores locales y las tradiciones culinarias regionales.



Otros están empleando la analítica de datos para personalizar menús según las preferencias individuales, permitiendo una fusión única de innovación y tradición en cada plato. La clave está en encontrar un equilibrio que respete nuestra herencia culinaria mientras abraza las posibilidades del futuro. La tecnología debe ser vista como una herramienta para mejorar la experiencia gastronómica colombiana, no como un reemplazo de nuestra rica tradición. Los restaurantes exitosos del futuro en Colombia serán aquellos que logren combinar la eficiencia de la automatización con el toque personal y la calidez que caracterizan a nuestra hospitalidad.

También es crucial considerar el papel del gobierno y las instituciones educativas en este proceso de transformación. Se necesitan políticas que fomenten la innovación en el sector gastronómico, pero que también protejan a los trabajadores y preserven nuestro patrimonio culinario. Programas de capacitación y reconversión laboral como lo son lo de la cámara y comercio en Bogotá serán esenciales para ayudar a los trabajadores del sector a adaptarse a los nuevos roles que surgirán con la tecnificación.

En conclusión, la tecnificación de los restaurantes en Colombia es un proceso inevitable y potencialmente beneficioso, pero debe ser manejado con cuidado y consideración de nuestro contexto único. Necesitamos un diálogo continuo entre restauradores, tecnólogos, trabajadores, consumidores y autoridades para dar forma a un futuro donde la tecnología mejore, en lugar de disminuir, la rica tradición gastronómica de nuestro país.

Solo así podremos asegurar que la próxima vez que nos sentemos a disfrutar de un ajiaco, una bandeja paisa o un sancocho, la experiencia sea no solo eficiente y moderna, sino también profundamente colombiana: llena de sabor, tradición y calidez humana. El desafío de potenciar nuestra gastronomía a niveles nunca vistos está en nuestras manos, para crear un futuro gastronómico que sea tan diverso, vibrante y acogedor como Colombia misma.

## Referencias

- El Tiempo. (2024, enero 2). Estos son los 5 retos que tiene la industria gastronómica en Colombia este 2024. <https://www.eltiempo.com/cultura/gente/estos-son-los-5-retos-que-tiene-la-industria-gastronomica-en-colombia-este-2024-851128>
- Gutiérrez, J. F. (2024, marzo 15). El 41.4% de los empleos en México corre alto riesgo de ser automatizado. El Economista. <https://www.economista.com.mx/capitalhumano/El-41.4-de-los-empleos-en-Mexico-corre-alto-riesgo-de-ser-automatizado-20240315-0066.html>
- La República. (2021, 16 de diciembre). *Cómo es Frenessi, el nuevo restaurante que combina alta cocina y realidad virtual*. La República. <https://www.larepublica.co/ocio/como-es-frenessi-el-nuevo-restaurante-que-combina-alta-cocina-y-realidad-virtual-3277828>
- Universidad Nacional de Colombia. (2021, octubre). *La preocupante disminución en los salarios de los empleados con educación superior*. Universidad. <https://www.universidad.edu.co/la-preocupante-disminucion-en-los-salarios-de-los-empleados-con-educacion-superior/>



- Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica. (2021). *Operación de restaurantes en Colombia 5ta edición*.
- Cámara de Comercio de Bogotá. (2022, julio). *La Cámara de Comercio de Bogotá desde su iniciativa Clúster de alimentos y gastronomía, apoyará la feria gastronómica Renace la Cocina Regional*. <https://www.ccb.org.co/de-interes/noticias/la-ccb-desde-su-iniciativa-cluster-de-alimentos-y-gastronomia-apoyara-la-feria-gastronomica-renace-la-cocina-regional>
- Departamento Nacional de Planeación. (n.d.). *Pérdida y desperdicio de alimentos en Colombia. Departamento Nacional de Planeación*. <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Publicaciones/P%C3%A9rdida%20y%20de%20desperdicio%20de%20alimentos%20en%20colombia.pdf>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. (2022). *Política de Turismo Sostenible*. <https://www.mincit.gov.co/minturismo/calidad-y-desarrollo-sostenible/politicas-del-sector-turismo/politica-de-turismo-sostenible>.