



Crónica:

**La importancia en la tecnificación del Arte restaurante y
Sabor Michael Steeven Sánchez Fernández
CAI Comunicación y Lectura crítica II CLC2-T2**

El dulce sabor de la digitalización en nuestras mesas

El aroma a ajiaco recién preparado se mezcla con el sutil ruido de los dispositivos electrónicos en "El Restaurante Arte y Sabor", un innovador restaurante ubicado en la zona rural del municipio de Cota. Al cruzar sus puertas de madera encontramos una enorme variedad de piezas de arte rusticas, que contrastan con las pantallas LED que adornan las paredes, me recibe un robot mesero que parece salido de una película de ciencia ficción con sombrero vueltiao, sonriente dándome la bienvenida en español e inglés.

La decoración del lugar fusiona elementos tradicionales colombianos con toques futuristas. Canastos artesanales cuelgan del techo, pero en su interior albergan altavoces inteligentes que reproducen suaves tonadas de cumbia, vallenato y otros géneros musicales alegrando el ambiente y dando vida al salón. Las mesas, hechas de una enorme variedad de madera de origen colombiano, están equipadas con pantallas táctiles integradas que sirven como menús interactivos.

Me siento en una de estas exóticas mesas, y la pantalla cobra vida diciéndome. "Bienvenido a El Restaurante Arte y Sabor, ¿le gustaría ver nuestro menú en realidad aumentada?", pregunta el texto en la pantalla. Acepto, y de repente, hologramas de los platos aparecen frente a mí. Veo una bandeja paisa flotando en el aire, sus componentes girando lentamente para mostrar cada detalle. Con un gesto de mi mano, siento que puedo "tocar" cada elemento del plato y



obtener información sobre su origen y preparación.

Decido empezar con una entrada de patacones con hogao y guacamole. Hago mí pedido a través de la pantalla, que me sugiere una bebida para acompañar: una limonada de coco preparada por un bar ténder robótico. Acepto la sugerencia, intrigado por cómo una máquina manejará esta bebida típica colombiana.

Mientras espero, observo fascinado cómo los meseros robóticos, diseñados para parecerse a las estatuas de Botero, se deslizan silenciosamente entre las mesas trabajando en sincronía con los trabajadores humanos. Llevando bandejas con platos tradicionales como sancocho, bandeja paisa y pescado frito, pero servidos de maneras innovadoras: el sancocho viene en esferas comestibles que explotan en la boca, mientras que la bandeja paisa está preparada como un paisaje en miniatura del Valle de Cocora.

Mi entrada llega puntualmente. Los patacones están perfectamente dorados, logrados gracias a una freidora de precisión controlada por IA que ajusta la temperatura y el tiempo de cocción según la madurez exacta del plátano y al gusto del cliente. El hogao y el guacamole han sido preparados siguiendo recetas tradicionales, pero utilizando un sistema de dosificación automatizado que garantiza la consistencia y la mezcla perfecta de cada ingrediente para dar un gran sabor.

La limonada de coco llega poco después, servida por un brazo robótico que emerge desde la barra del bar. La presentación es espectacular: el vaso está rodeado por una neblina fría creada con nitrógeno líquido, y la bebida cambia de color gradualmente de verde a un blanco amarillento, representando los colores de los ingredientes usados.

Para el plato fuerte, elijo una reinterpretación tecnológica del ajiaco santafereño. Cuando llega, me sorprende ver que está servido en capas dentro de un recipiente transparente. El mesero robótico explica que cada capa representa un componente tradicional del ajiaco, y que debo mezclarlos yo mismo para experimentar cómo se combinan los sabores. Una pequeña pantalla en la mesa muestra la temperatura ideal de cada capa y me indica el momento perfecto para mezclar.

El sabor es auténtico y reconfortante, recordándome a los almuerzos dominicales de mi infancia, pero con un toque de innovación que no puedo ignorar. Las papas están cortadas con precisión láser, cada una exactamente del mismo tamaño para garantizar una cocción uniforme. El pollo ha sido cocinado con un estilo sous-vide a la temperatura perfecta, resultando increíblemente tierno y con un sabor muy fresco lleno de umami (sabroso).

Mientras disfruto de mi ajiaco, noto que en la mesa de al lado, una familia está teniendo una experiencia de realidad virtual. Con gafas VR puestas, parecen estar "visitando" una finca cafetera en el Eje Cafetero, aprendiendo sobre el origen de los granos que se utilizan en el café que están a punto de degustar.

Para el postre, el sistema me recomienda un postre de frutas tropicales basado en mis preferencias anteriores y en las tendencias de otros comensales con gustos similares. Acepto la sugerencia y pronto me encuentro disfrutando de una deconstrucción de frutos del bosque amazónico, presentada como una obra de arte comestible creada por una impresora 3D de alimentos.

Al terminar mi comida, la pantalla de la mesa me ofrece la opción de calificar cada plato y hacer comentarios. Esta información, me explican, se utiliza para ajustar constantemente las recetas y mejorar la experiencia del cliente. El pago se realiza con



un simple escaneo de mi teléfono, y recibo un recibo digital que incluye no solo el detalle de mi comida, sino también su huella de carbono y el impacto social de mi compra, ya que el restaurante trabaja directamente con pequeños productores locales del departamento.

Mientras me preparo para salir, reflexiono sobre la experiencia. La tecnología ha transformado cada aspecto de la comida, desde la preparación hasta el servicio y el pago. Sin embargo, en el corazón de todo, los sabores siguen siendo auténticamente colombianos. Me pregunto cómo esta fusión de tradición e innovación está cambiando la forma en que experimentamos nuestra gastronomía nacional.

Salgo de "El Restaurante Arte y Sabor" con una mezcla de asombro y nostalgia. La experiencia ha sido fascinante, un vistazo al futuro de la gastronomía colombiana. Pero mientras camino por las calles observando los amplios paisajes verdes del cerro del majuy, pasando frente a pequeños hogares de agricultores donde las abuelas aún preparan sancocho en ollas de barro con su olor característico, me pregunto: ¿encontraremos el equilibrio perfecto entre la eficiencia de la tecnología y la calidez de nuestra tradición culinaria? Solo el tiempo lo dirá, mientras Colombia continúa navegando en esta nueva frontera donde la rica tradición gastronómica se fusiona con la vanguardia tecnológica para alcanzar nuevos horizontes.

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.eleconomista.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>.