

UNIVERSIDAD ADOLFO IBÁÑEZ

# Entrevista experto

---

TALLER DE  
PRODUCTOS



# Personas entrevistadas

**1** Mariana Villarroel (53)  
Instructora de Yoga

**2** Tomás Weishaupt (20)  
Administración y Gestión en  
Artes Culinarias

**3** Iván Orellana (30)  
Chef

**4** Marcelo Vilavella (48)  
Administración en  
producción gastronómica

**5** Constanza Mery Stange (53)  
Administración hotelera  
y turismo

# Iván Orellana

- **Antecedentes:**

Restaurant Matsuri Hotel Gran Hyatt Santiago.

Restaurant Catae Hotel Renaissance.

Restaurant Kanahau Sous Isla de Pascua, Chef.

Restaurant HaniHani Isla de Pascua, Chef.

Hotel Icon Santiago, Chef de banquetes.

- **Elección:**

Cercanía, confianza y experiencia.







# Entrevista

Duración

**1h40m**

Medio

**Zoom**

**20**

**Preguntas realizadas**

De respuesta abierta y cerrada

**6**

**Áreas abordadas**

Experiencia personal, bases de la gastronomía, historia, geografía y metodologías de trabajo

# 7 preguntas claves

# 1. ¿Cuáles son los principios básicos / fundamentales de la cocina?

- 
- Orden
  - Limpieza
  - Técnicas
  - Evitar contaminación cruzada
  - Conocimiento de los ingredientes
  - Ingredientes de calidad

“

Cuando tu cocinas debes tener toda tu mise and place lista. Junto a ella, debes conocer la manipulación de los ingredientes (...) Para mí eso es lo fundamental, además de tener las ganas de cocinar algo...”



2. ¿En qué aspectos nos  
recomendarías innovar?  
A la hora de experimentar  
¿Cuáles son los  
principales factores a  
considerar?

- 
- Tener experiencia con los ingredientes
  - Aceptar críticas del resto
  - Testear pruebas
  - Mucha prueba y error

“

Para innovar hay que ser creativo, tomando un producto y llevándolo a otro proceso. ¿En qué momento se innovó? Cuando deconstruyeron platos. La deconstrucción es esencial...”



# 3. ¿Cómo afectan los sentidos con respecto a la comida?

- 
- Vista/Presentación
  - Olfato
  - Sabor

“

La comida entra por los ojos, que todo sea armonioso. Lo segundo es el olor de los condimentos e ingredientes y por último, cuando ingresas el alimento a tu boca, el clímax, el gusto. Muchas veces un plato se ve delicioso, se ve, pero no tiene sabor o huele mal, pero sabe excelente.”



# 4. ¿Cómo se relaciona el color con el sabor?

- 
- Debe ser armonioso.
  - Color se asocia con el sabor.
  - El color representa el estado de los alimentos.
  - Afectan a la percepción visual.

“..El amarillo puede ser limón o piña. El verde, puede ser manzana o menta. El rojo puede ser frutilla o sandía. Uno tiene asociados colores a sabores (...) Están conectados y sí se relacionan, van en conjunto..”



# 5. ¿Qué identifica a la cocina nacional? ¿Cómo la definirías?

- 
- Poca innovación
  - Muchos ingredientes sin usar
  - Costa chilena no se aprovecha
  - Platos simples

“

Chile tiene prácticamente cuatro mil kilómetros de costa. La variedad de alimentos que nos entrega el océano es única (...) Lo que nos identifica es la variedad.



- 
- Tomate rosado del Maule.
  - Erizos.
  - Salicornias.

6. ¿Qué ingredientes locales conoces e integrarías en tus platillos?

“

El erizo, las salicornias que son los espárragos del mar, tomate rosado del maule que lo ocupa Rodolfo Guzmán en Boragó, papas chilotas, ajo chilote, milcao y chuño, que es del norte”.



7. ¿Cómo te imaginas  
la cocina del futuro?  
¿Qué características  
debería tener?

- 
- Instantánea
  - retomando las raíces.

“

Va a ser rápida, casi instantánea. Minimalista y completamente concentrada, desde una mirada futurista. Sin embargo, en el último tiempo se han retomado muchas técnicas antiguas de cocina, volviendo a las raíces. Rescatándose las tradiciones, volviendo al alimento orgánico”.



# Conclusión grupal



“La comida es un arte pasajero. Tan pasajero, que el cocinero es ese chófer”



# Muchas gracias

---

Tomás Apparcel  
Alejandro Cinfuentes  
Roberto Sandoval  
Martin Seguel