



Laboratorios de innovación gastronómica

* Por Marco Paz Pellat

Se han convertido en espacios abiertos para reunir talento, conocimiento y tecnología y encontrar mejoras, y nuevos servicios y productos, para un mercado más consumista, competitivo y ávido de cosas nuevas

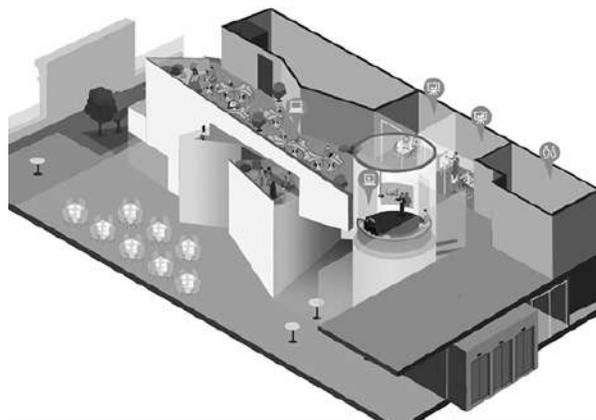
Los avances constantes de las tecnologías han habilitado la aceleración de la innovación y la creatividad para desarrollar nuevo valor en materia de productos y servicios. Una estrategia cada vez más utilizada para impulsar los procesos de innovación y creatividad es la implementación de Laboratorios de Innovación en general, o por industria o por una especialidad en particular. Alrededor del mundo están surgiendo los Laboratorios de Innovación, que se han convertido en espacios abiertos para reunir talento, conocimiento y tecnología y encontrar mejoras, y nuevos servicios y productos, para un mercado más consumista, competitivo y ávido de cosas nuevas.

Este es el caso de los recientemente presentados Laboratorios de Innovación Gastronómica (LIG). Son muy recientes. El primero se creó el año pasado en San Sebastián, España, y se le denominó Laboratorio de Innovación en Gastronomía Digital (LAbE). Nació buscando convertirse en una referente mundial en materia de innovación e investigación culinaria, considerando los nuevos retos relacionados en los ámbitos de la salud, calidad, sostenibilidad y economía (https://elpais.com/ccaa/2018/04/18/paisvasco/1524072739_022957.html).

Además, el LAbE albergará un

laboratorio dinámico de investigación, que será un espacio de investigación que tendrá la función de co-crear, experimentar, desarrollar, probar y validar nuevos productos, conceptos y servicios. Funcionará también como un restaurante experimental, el definido como "restaurante 4.0", por el uso de las nuevas tecnologías.

El laboratorio se visualiza como un ecosistema en el que confluyen las actividades de formación, investigación, innovación y de emprendimiento. Todo en un mismo espacio, que es, además, un centro cultural de primer nivel. El objetivo del LAbE es desarrollar el potencial de la gastronomía, actividad que impacta directamente en la vida de la región; también creará talento y fomentará los nuevos emprendimientos. (<https://enlacocina.telemesa.es/actualidad/tabakalera-acogera-labe-laboratorio->



de-innovacion-en-gastronomia-digital/). Este sitio inició sus actividades formalmente el pasado 8 de julio.

Para lanzar esta iniciativa, el LAbE desarrolló una competencia en junio, la llamada Gastronomy Startup Weekend, donde 35 emprendedores gastronómicos, que no se conocían entre sí, participaron en una dinámica de 54 horas donde pasaron de ideas a prototipos. De ahí surgieron varias startups, entre ellas:

Trust Eat (proyecto ganador). Ante la creciente importancia de las reseñas (reviews) en línea, mismas que han llegado en la actualidad a 700 millones, donde se calcula que una tercera parte son falsas, esta iniciativa propone crear una guía gastronómica a partir de las opiniones (reseñas o reviews) de los expertos (foodies). "Contaría con un formato web y app. Para ser crítico de la app habría que pasar un test de 'foodies' para acceder al 'nivel 1' de acreditación y, a partir de ahí, subir al 'nivel gastro' y 'nivel pro' a medida que se van publicando más 'reviews'. El restaurantero paga al mes por la membresía y por estar dentro de la guía y se 'alimenta' de las 'reviews' de estos 'foodies' para tener información fiable del ecosistema gastronómico. El objetivo es cambiar el paradigma de las guías gastronómicas, evitando

'reviews' falsas y siendo una guía fidedigna. Para los restaurantes supondría visibilidad y posicionamiento objetivo, y para los clientes, una fuente de información segura y creíble". A efecto. Ante la falta de preparación de los restaurantes para atender a las personas con discapacidad, se propone crear un "asistente digital gastronómico que cumple la misión de un acompañante con visión para una persona con discapacidad visual y le dota de

autonomía. El sistema conocerá, desde el momento en que un usuario registre su nombre, posibles intolerancias, alergias y platos favoritos. El celular se colocaría sobre la carta, leería el menú a través de scaneo y vibraría al terminar de leer la carta, con una velocidad de lectura modificable".

Doula. "La edad, la alimentación y los problemas hormonales son causas de infertilidad. Partiendo de que la alimentación juega un papel fundamental en la microbiota -bacterias del intestino que van a influir en la infertilidad-, Doula ofrece un proceso integral de nutrición personalizada para parejas, con un análisis de microbiota y unos planes de alimentación que incluyen la entrega a domicilio de ingredientes, probióticos y el acceso por móvil a recetas. La app proveería de datos analíticos e información de estilo de vida para retroalimentar menús para su mejor adaptación a los resultados" (<https://www.gastroeconomy.com/2019/07/startup-weekend-gastronomy-de-basque-culinary-center-claves-del-emprendimiento-digital-en-gastronomia/>).

Los Laboratorios de Innovación Gastronómica son una interesante estrategia para enriquecer la gastronomía y potenciar su valor a través de la inteligencia colectiva y la innovación abierta. La comida es un poderoso atractivo de la industria turística, que es un gran motor de derrama económica para zonas urbanas, regiones específicas e incluso países. Sería muy interesante impulsar este tipo de iniciativas en nuestro país, poseedor de una gran cocina y cultura culinaria.

* **Contacto:** www.marcopaz.mx, alfil3000@gmail.com, **Twitter @marcopazpellat**, www.facebook.com/marcopazpellat, www.ForoCuatro.tv y www.ruizhealytimes.com.