

**REINTERPRETACIÓN DE DIEZ RECETAS DE SOR
JUANA INÉS DE LA CRUZ A LA COCINA MEXICANA
CONTEMPORÁNEA**

**REINTERPRETATION OF TEN RECIPES BY SOR JUANA
INÉS DE LA CRUZ TO CONTEMPORARY MEXICAN
CUISINE.**

Artículo de investigación

Rodríguez, Diego

UVP, Universidad del Valle de Puebla

diego.guarnero@gmail.com

ORCID: 0009-0009-9466-4337

Recibido el 10 de julio de 2024. Aceptado el 13 de septiembre de 2024. Publicado el 30 de junio de 2025.

Reseña del Autor

Egresado de la Universidad del Valle de Puebla en la Licenciatura de Gastronomía, con certificación en Certificación Evaluaasi – Microsoft Office Excel 2016, Certificación TOEFL y Certificación EC0081 de Manejo Higiénico de Alimentos por la Secretaría de Salud. Con intereses profesionales en la industria hotelera y restaurantera en estados con alto índice de turismo, contando con especialidad en el área de repostería.

Resumen

Problemática. En el contexto actual de la gastronomía, la comida rápida ha tomado protagonismo por su particularidad de ahorrar tiempo, dinero y esfuerzo, dejando atrás a la cocina tradicional mexicana; por lo que se plantea una propuesta de reinterpretación de platillos de Sor Juana Inés de la Cruz y con ello dar difusión a recetas que forman parte de la identidad mexicana. **Paradigma, método y metodología.** Para resolver la problemática ya antes descrita en la presente investigación, se utilizará el paradigma mixto usando el método cuasi-experimental, cuyos instrumentos empujados son el recetario institucional de la Universidad del Valle de Puebla y una prueba organoléptica. **Sujetos y objeto de investigación.** Disponiendo de siete expertos gastronómicos de la institución ya mencionada y con diferentes especialidades para valorar diez recetas del “Libro de cocina, selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz”. **Objetivo.** Con el objetivo de proponer un recetario que contenga la reinterpretación los diez platillos del objeto de estudio ya mencionado a la cocina mexicana contemporánea, mediante un análisis y pruebas de técnicas actuales y tradicionales para la transformación de dichas recetas tradicionales. **Resultados.** Arrojando como resultados que la valoración de los diez productos fue aceptable. **Conclusión.** Por consiguiente, se pudo trabajar de manera efectiva sobre la reinterpretación de los diez platillos logrando valores aprobatorios para los mismos. **Recomendaciones.** Sin embargo, hay elementos que se pueden modificar para una mayor aceptación,

donde los expertos gastronómicos externaron la dificultad de elaborar un menú de reinterpretación e indican que puede haber un índice de mejora en todos los aspectos organolepticos, resaltando que las bases ya fueron establecidas al realizar este primer experimento y sobre las mismas se podrá seguir trabajando.

Palabras clave: Preparación de alimentos, México, Religión, Historia Latinoamericana, Escritora.

Abstract

Problematic. In the current context of gastronomy, fast food has taken center stage for its particularity of saving time, money and effort, leaving traditional Mexican cuisine behind; therefore, a proposal is proposed to reinterpret Sor Juana Inés de la Cruz's dishes and thereby disseminate recipes that are part of the Mexican identity. **Paradigm, method and methodology.** To solve the problem previously described in this research, the mixed paradigm will be used using the quasi-experimental method, whose instruments used are the institutional recipe book of the Universidad del Valle de Puebla and an organoleptic test. **Subjects and object of research.** Having seven gastronomic experts from the aforementioned institution and with different specialties to evaluate ten recipes from the "Cookbook, selection and transcription by Sor Juana Inés de la Cruz". **Objective.** With the objective of proposing a recipe book that contains the reinterpretation of the ten dishes of the aforementioned object of study to contemporary Mexican cuisine, through an analysis and testing of current and traditional techniques for the transformation of said traditional recipes. **Results.** The results showed that the evaluation of the ten products was acceptable. **Conclusion.** Consequently, it was possible to work effectively on the reinterpretation of the ten dishes, achieving approving values for them. **Recommendations.** However, there are elements that can be modified for greater acceptance, where gastronomic experts expressed the difficulty of developing a reinterpretation menu and indicate that there may be an improvement rate in all organoleptic aspects, highlighting that the bases

were already established at the time. carry out this first experiment and continue working on them.

Keywords: Food, Mexico, Religion, Latin American history, Writer.

Introducción

En el contexto actual, la gastronomía se ha tenido que adaptar a las nuevas corrientes buscando diferenciarse de los demás y ofrecer productos únicos que llamen la atención de los comensales, separándose o transformando lo tradicional.

Para lograrlo surgieron varias corrientes como lo es la cocina de autor, la cocina molecular, las deconstrucciones, kilómetro cero, entre otras; así mismo y hablando en específico de la gastronomía mexicana, también en la actualidad ésta ha tenido gran impacto a nivel global; sin embargo, está siendo explotada por chefs y cocineros extranjeros que por los mismo mexicanos.

Como consecuencia el gobierno mexicano ha impulsado políticas para desarrollar la misma y toda la cadena que le concierne y cada vez se la da más importancia a la historia y rescate de ingredientes y platillos típicos mexicanos siendo que algunas cocinas de origen mexicano se han consolidado como patrimonio de la humanidad y como consecuencia algunos gastrónomos mexicanos han hecho uso de las tendencias ya mencionadas para impulsar la cocina mexicana (Ojeda et al., 2017).

Por lo que en la presente investigación se busca reinterpretar diez platillos de Sor Juana Inés de la Cruz, estandarizando y cambiando la narrativa de las recetas a un lenguaje actual, haciendo uso de técnicas contemporáneas para lograrlo y con ello dar difusión a sus recetas que forman parte de la identidad cultural mexicana.

Planteamiento del problema

Por la globalización muchas recetas tradicionales se van olvidando, ya que los alimentos cada vez son más homogéneos, un ejemplo de ello son las franquicias

de comida rápida que continúan expandiéndose y tomando más popularidad; por lo que la industria alimentaria para subsistir está replicando alimentos como hamburguesas, pizzas, hotdogs, nachos, entre otros y dejando en segundo plano los platillos tradicionales mexicanos.

Dicha investigación contribuirá con la disciplina desde una perspectiva práctica, por medio de una propuesta que busca estandarizar recetas tradicionales, el cual se encuentran en un formato narrativo y sin especificaciones generales sobre gramajes, tiempos de cocción o con un lenguaje propio de la época barroca en este caso y que se han replicado bajo la interpretación del cocinero, además de fomentar la identidad cultural mexicana haciendo uso del recetario de Sor Juana Inés de la Cruz, personaje emblemático mexicano que es fácil de ubicar.

Por lo anterior, se seleccionó el uso de un recetario para tener un orden y estandarización en los productos, utensilios y procesos que se van a ocupar al reinterpretar los platillos de Sor Juana Inés de la Cruz; además de tener un registro de su elaboración.

Receta

El primer instrumento es un formato de receta el cual se usará para la gestión de información contenida en cada platillo; el formato en cuestión está validado su contenido y en uso por la Universidad del Valle de Puebla.

Es una hoja de la Universidad del Valle de Puebla, el cual tiene secciones de datos generales de la misma institución; así como la de la receta (materia, catedrático responsable, fecha, nombre de la receta y porciones), además de un apartado de ingredientes, el cual se divide en tres secciones: cantidad, unidad de medida y materia prima. Apartado de equipo y utensilios necesarios de producción, material extra, sección para imagen del producto terminado, costo de receta, técnica de preparación y/o procedimiento y sección de conclusiones, conclusiones y observaciones por el alumno.

Figura 1

Formato de recetario de la Universidad del Valle de Puebla

Materia:					
Catedrático responsable:					
Fecha:					
Nombre de la receta:					
Porciones:					
Ingredientes			Fotografía		
Cantidad	Unidad	Materia prima			
			Cantidad	Unidad	Materia prima
Equipo de producción			Material extra		
Técnica de preparación					
Observaciones, comentarios o conclusiones del alumno:					

Sin embargo, se harán ligeras modificaciones para adecuarla a la información que se necesita para llevar a cabo la presente investigación; siendo los datos presentados a continuación en la Tabla 1.

Tabla 1

Instrumento de validación de recetario

Variable	Valorización
Fecha	Tener constancia de que el experimento se realizó a lo largo del trabajo de investigación.
Nombre de la receta	Diferenciar el platillo.
Ingredientes	Estandarización de receta y sus ingredientes.
Fotografía	Apoyo visual para identificación del platillo.
Equipo de producción	Equipo necesario para la producción de los platillos
Material extra	De ser necesario, material extra que se ocupe en la producción del platillo.
Técnica de preparación	Paso a paso de cómo se van a realizar los platillos.
Observación por el alumno	De ser necesario, comentarios extra que el alumno detectó en la realización del producto.

Evaluación Organoléptica

La segunda herramienta es un formato de evaluación organoléptica y se utilizará para la recolección de datos necesarios para la investigación; los elementos y validación de contenido en la tabla, han sido aprobados y usados por la Universidad del Valle de Puebla y contiene las siguientes características.

Es una evaluación con escala Likert, cuyo formato ayudará para la valoración de los platillos por parte de los expertos, el cual se divide en diferentes secciones: visual, aromática/olfativa y degustativa donde en la misma se perciben los sabores y texturas.

Tabla 2

Instrumento de validación de evaluación organoléptica

Variable	Valorización.
Visual	Evaluar el atractivo del platillo; así como los elementos que lo componen: porción, colores y montaje.
Olor	Valorar el aroma que desprende el platillo.
Textura	Apreciar si se logró una buena combinación de texturas en caso de ser un platillo compuesto o de ser un elemento, valorar si la estructura es la adecuada.
Sabor	Estimar el nivel de agrado gustativo del platillo.
Aceptación	Valoración final del platillo presentado, donde los expertos gastronómicos determinarán el nivel de aceptación que le dan al producto.
Comentarios	Sección abierta en caso de que los expertos gastronómicos deseen retroalimentar o aportar opiniones que puedan ayudar al investigador.

Resultados

En la presente sección finalmente se muestran los resultados de la presente investigación; así como el análisis de estos. Donde se divide en dos secciones, siendo la primera mencionando a los participantes y la segunda entrando con las tablas y figuras que indican la valoración de los diez platillos reinterpretados.

1. Nombre y área de especialidad.

En este apartado, se indaga en los participantes de la investigación, siendo su nombre para identificarlos en la institución y su área de especialidad; los cuales son:

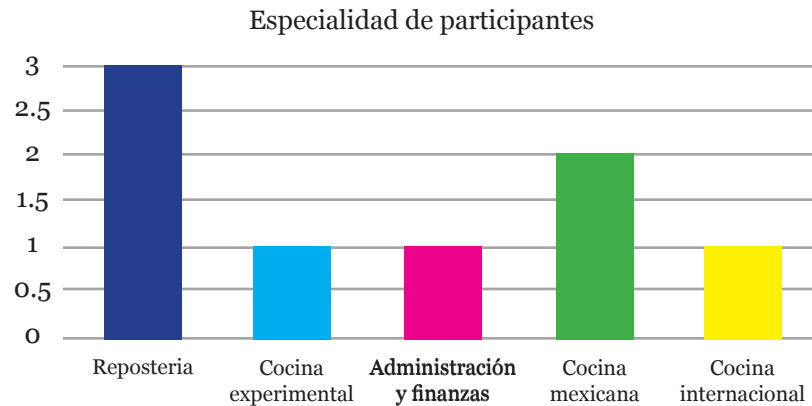
Tabla 3

Participantes, expertos gastronómicos que laboren en la Universidad del Valle de Puebla

No.	Participantes	Área de interés y/o especialidad
1	Chef Oliver Gatica	Cocina experimental
2	Chef Jorge Jalil	Repostería
3	Chef Gabriela Mendoza	Administración y finanzas
4	Chef Agustín Cantó	Cocina internacional
5	Chef Isaí Sánchez	Cocina mexicana
6	Chef Aldo Arellanes	Cocina mexicana
7	Chef Raúl Blázquez	Repostería
8	Chef Lizbeth Valencia	Repostería

Figura 2

Área de especialidad de participantes.



Se seleccionaron participantes con diferentes especialidades para que dieran diversos puntos de vista y recomendaciones sobre los platillos; así como por disponibilidad para la prueba de los mismos.

2. Gráficas y Tablas.

A continuación se presentan las gráficas y tablas resultantes de los diez platillos, las cuales se dividen en cinco secciones siendo:

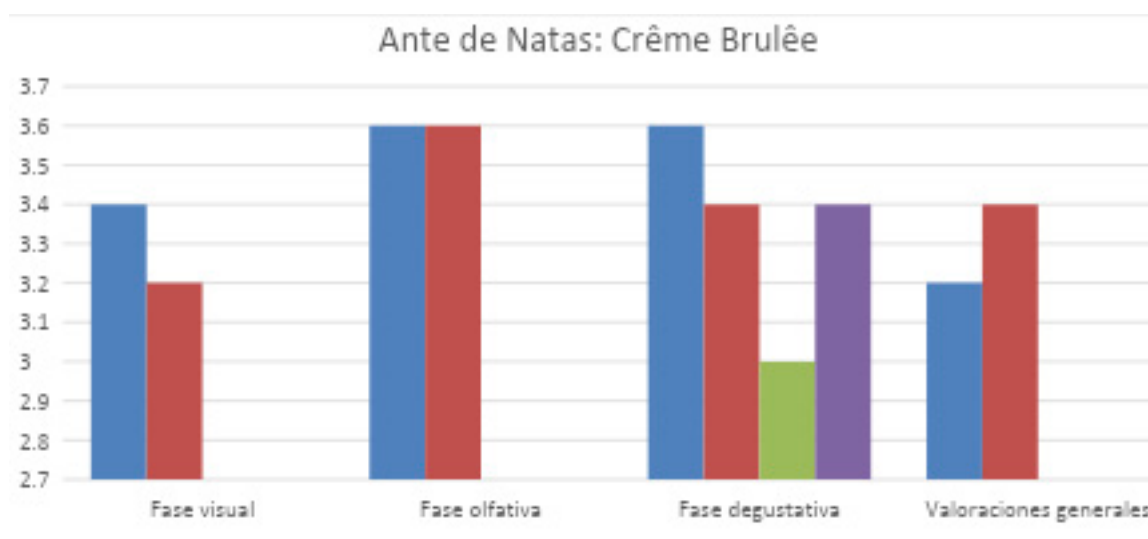
- Fase visual: En dicha fase lo que se buscaba valorar era el atractivo del platillo, así como la diversidad de colores que se pudieran apreciar en el mismo siendo los resultados:
- Fase Olfativa: Los expertos gastronómicos valoraron el aroma en general de los productos, así como individuales y si este era de su agrado.
- Fase degustativa: En dicho proceso, los expertos probaron los platillos y los aspectos a determinar fue la combinación de texturas, sabores y sus balances entre ingredientes, así como las temperaturas y si eran las adecuadas del producto.

- Valoraciones generales: Se toma en consideración las técnicas aplicadas en la elaboración de los platillos, descritas por el investigador, así como si consideran que es un producto nuevo y novedoso, entrando en la categoría de “productos de la cocina mexicana contemporánea”.
- Opiniones y/o sugerencias: Finalmente se tuvo una sección abierta, donde los expertos gastronómicos pudieron dar su punto de vista del platillo, así como sugerencias que retroalimentan a las recetas realizadas.

Iniciando así con el primer producto el cual es el Ante de Natas que fue reconstruido a un Crème Brûlée debido a que por sus ingredientes y descripción en el recetario se pudo trabajar en un producto similar siendo el mencionado, arrojando los siguientes resultados:

Figura 3

Ante de Natas: Crème Brûlée



Lo que refleja la Figura 2 las respuestas fueron constantes en cuanto al Crème Brûlée; sin embargo analizando el promedio da como resultado una percepción “regular” acerca de los mismos lo cual es un indicador de que se puede mejorar el mismo en todos los aspectos.

Tabla 4

Opiniones y/o sugerencias: Ante de Natas

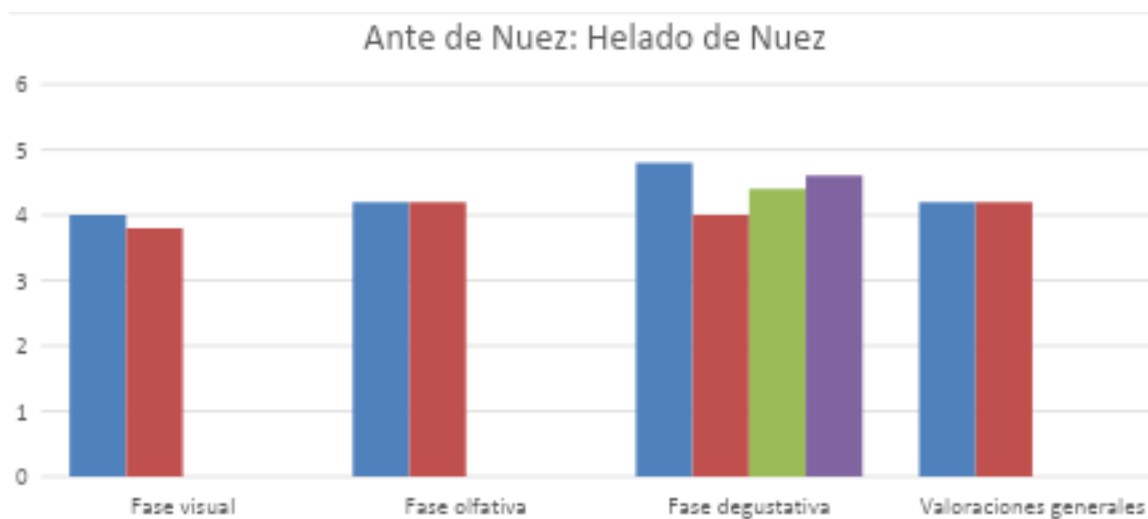
Ante de Natas: Crème Brûlée	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	Mejorar presentación
Sujeto 2	Cuidar caramelización, más variedad de frutos rojos, uso de más yema para fluidez.
Sujeto 3	Usar más licor de amaretto.
Sujeto 4	No lo encuentro atractivo, considero que es la clásica Crème Brûlée solo con notas de mantequilla.
Sujeto 5	N/a

Respecto al análisis cualitativo del producto a lo que respecta las recomendaciones abiertas mostradas en la Tabla 2, se mencionan que las debilidades del mismo fueron respecto a las técnicas empleadas, así como elementos que puedan ayudar a elevar su atractivo al agregar más tonos de sabor del licor de amaretto y trabajar en la parte visual.

Continuando con el segundo producto siendo el Ante de Nuez, que en su reinterpretación a Helado de Nuez se le agregaron más elementos y técnicas para complementar el platillo y potenciar el sabor de la nuez, además de dar productos diferentes a los diferentes Antes que se trabajaron en la investigación; siendo los resultados:

Figura 4

Ante de Nuez: Helado de Nuez



En el Helado de Nuez y como nos muestra la Figura 3, se ve un aumento en el promedio de resultados a comparación del producto anterior, dando un puntaje de “bueno” rozando con el “excelente” en la fase de degustación, siendo que fue un platillo que les agradó el rumbo de su reinterpretación.

Tabla 5

Opiniones y/o sugerencias: Ante de Nuez

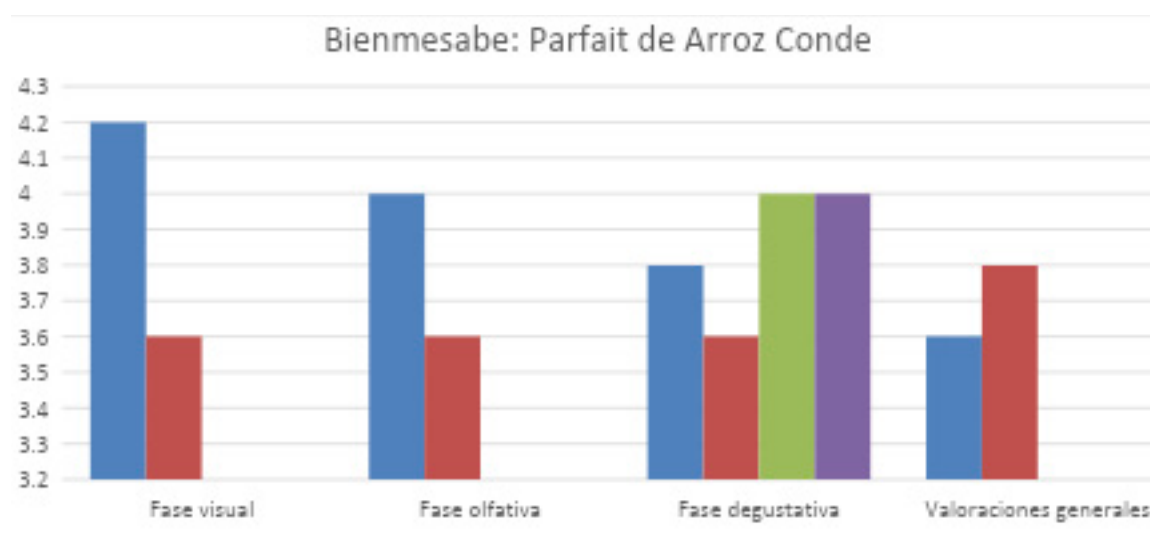
Ante de Natas: Crème Brûlée	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	N/a
Sujeto 2	N/a
Sujeto 3	N/a
Sujeto 4	Añadir notas cítricas.
Sujeto 5	N/a

Al haber logrado un platillo del agrado de los expertos gastronómicos y como se muestra en la Tabla 3 se sugiere agregar notas cítricas para obtener más sensaciones y sabores en lo degustativo.

Siguiendo con el Bienmesabe, el cual se transformó en un Parfait de Arroz Conde al seguir con el arroz que Sor Juana Inés de la Cruz utilizaba para la elaboración del bizcocho del producto original, dando resultados variados mostrados a continuación:

Figura 5

Bienmesabe: Parfait de Arroz Conde



Como se muestra en la Figura 4, es un producto que tuvo valoraciones diversas en sus diferentes aspectos a evaluar; sin embargo todos los promedios están por encima de la clasificación de producto “regular”, además de que sus oportunidades de mejora son más concretas.

Tabla 6

Opiniones y/o sugerencias: Bienmesabe

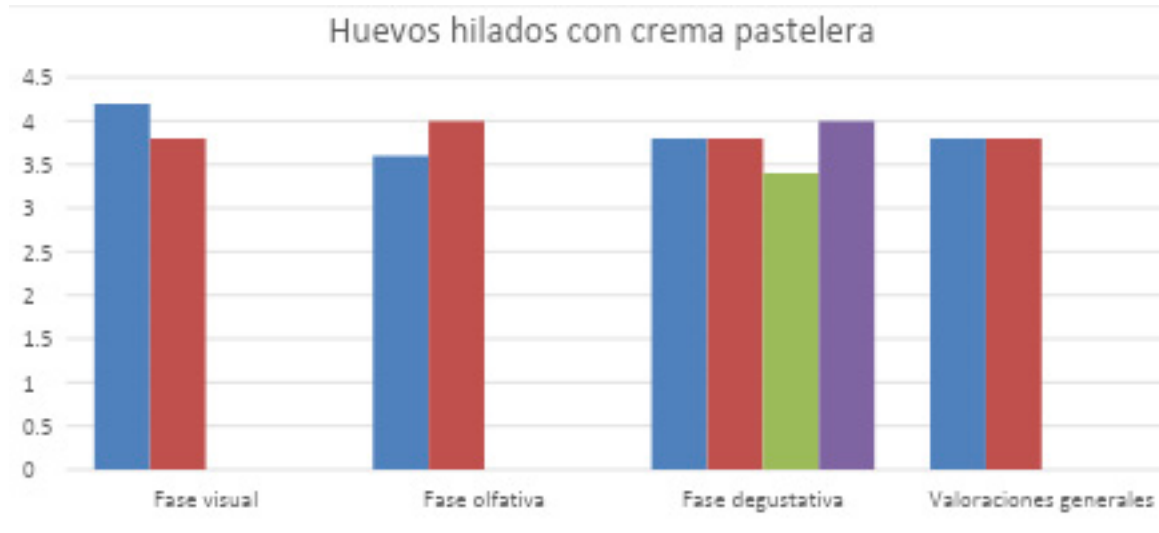
Bienmesabe: Parfait de Arroz Conde	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	Congelado
Sujeto 2	Frutos rojos y galleta por capas, uso de sifón para textura de crema y para bizcocho, uso de tapioca.
Sujeto 3	N/a
Sujeto 4	N/a
Sujeto 5	N/a

Respecto a recomendaciones mostradas en la Tabla 4, fueron en trabajar más en una deconstrucción, sustituyendo incluso el arroz con tapioca siendo otro producto con almidón, pero para lograr texturas más resistentes y que se puedan mantener las capas características de un postre como lo son los Parfait.

A continuación, se muestran los Huevos hilados, que por su característica de solo constar de tres ingredientes para su elaboración siendo el agua, azúcar y yemas, se considero potenciar los mismos elementos al presentarlos con una crema pastelera clásica obteniendo los siguientes datos:

Figura 6

Huevos Hilados con crema pastelera



En la Figura 6 que representa a los Huevos hilados, muestra un promedio de su valoración de cuatro, indicando que también se les hace un producto “bueno”, además de contrastar con lo que el investigador pensaba al no haberse reinterpretado como tal, sino que se complementó con otra elaboración como se mencionó anteriormente.

Tabla 7

Opiniones y/o sugerencias: Huevos hilados

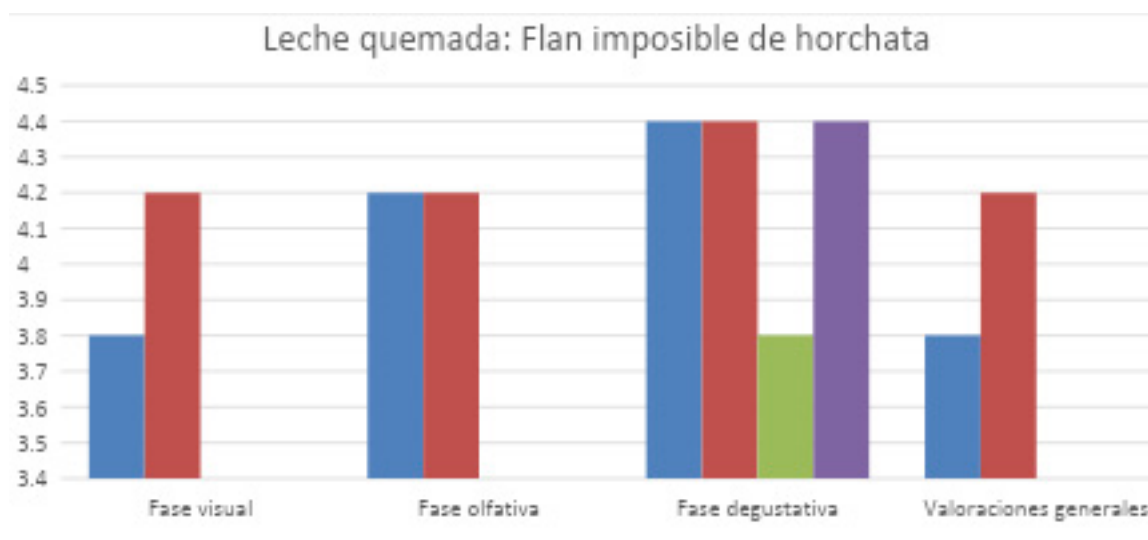
Ante de Natas: Crème Brûlée	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	N/a
Sujeto 2	Cuidar la combinación de texturas.
Sujeto 3	Actualización en el México contemporáneo, falsos noodles con salsa de tapioca.
Sujeto 4	N/a
Sujeto 5	N/a

Sin embargo, en las recomendaciones que se visualizan en la tabla 5, se habla en trabajar en sus complementos y presentación, donde uno de los expertos externó que se pueden realizar falsos noodles como otra presentación y para dar otra experiencia degustativa.

Como quinto elemento, se tiene la Leche quemada, el cual fue reinterpretado en un Flan imposible de horchata, debido a que cuenta con las características de contar con un bizcocho y caramelo flameado el cual le da el nombre al platillo original, teniendo la siguiente percepción por parte de los expertos:

Figura 7

Leche quemada: Flan imposible de horchata



En la Figura 7, se puede observar que a pesar de tener variaciones en los resultados, en promedio se pueden catalogar como “buenos” lo cual hace que este platillo sea uno de los que más les agradó a los participantes; donde también está claro los puntos de oportunidad que se pueden trabajar en primera instancia.

Tabla 8

Opiniones y/o sugerencias: Leche quemada

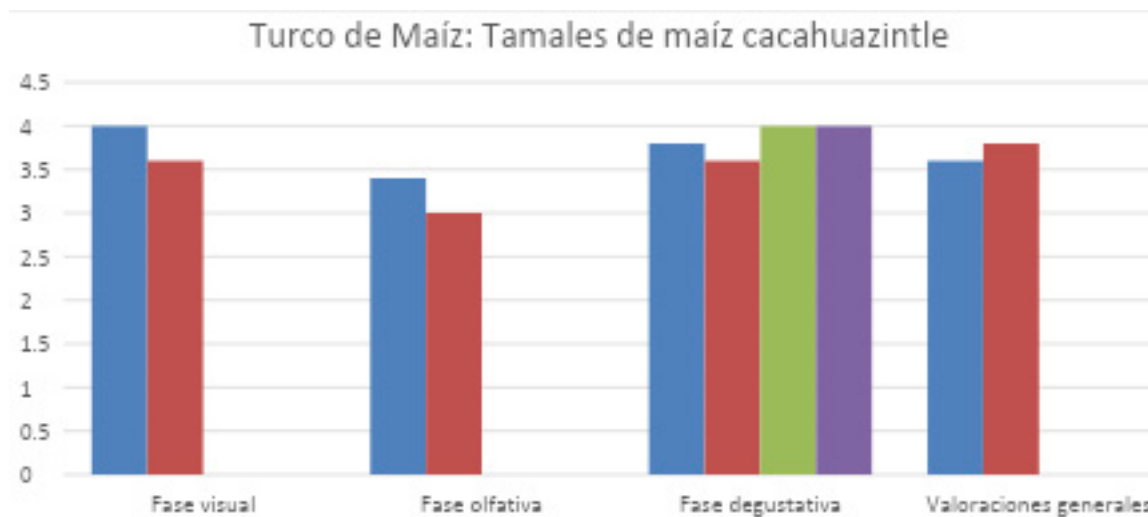
Leche quemada: Flan imposible de horchata	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	N/a
Sujeto 2	N/a
Sujeto 3	Buen equilibrio en el platillo en cuanto a texturas y sabores. Buena potencia de dulce.
Sujeto 4	N/a
Sujeto 5	N/a

Así mismo y como se observa en la Tabla 7, los comentarios fueron orales en los que resaltaban que se podían agregar más colores; además de que la única opinión escrita fue para resaltar los puntos fuertes del producto siendo texturas, sabores y equilibrio.

Siguiendo con el Turco de maíz, se elaboraron tamales con el maíz cacahuazintle mencionada en el recetario de Sor Juana, cuyo relleno está elaborado con los demás elementos del producto, entrando en la definición de deconstrucción, arrojando los siguientes resultados:

Figura 8

Turco de Maíz: Tamales de maíz cacahuazintle



En la figura 7 se observa que los expertos tuvieron una buena perspectiva en general sobre el platillo reconstruido, teniendo como punto débil la fase olfativa donde los resultados se acercan a la valoración de “regular” pero con los demás llegando a “bueno”.

Tabla 9

Opiniones y/o sugerencias: Turco de maíz cacahuazintle

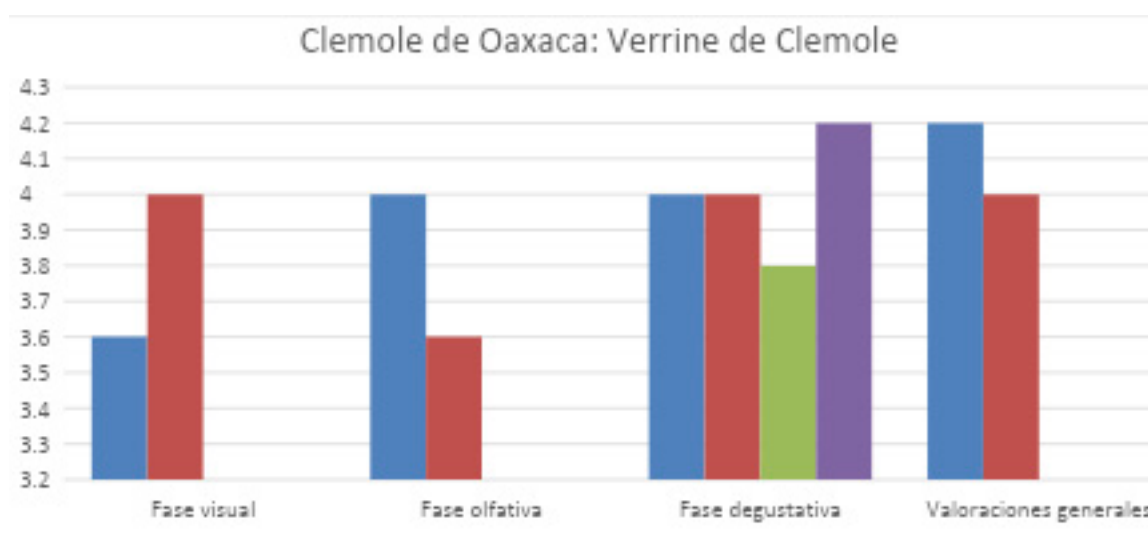
Turco de Maíz: Tamales de maíz cacahuazintle	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	Seco por temperatura; usar y/o combinar con elote dulce.
Sujeto 2	N/a
Sujeto 3	Me gustó equilibrio de las porciones en los elementos que componen el platillo.
Sujeto 4	Está balanceada la cantidad de sal y azúcar.
Sujeto 5	Bien porcionado (humedad).
	Todo bien, solo mejorar presentación del elote.
	Cuidar cocción de proteína

Respecto a las recomendaciones, fue de los platillos con los que los expertos más opinaron donde se encuentran oportunidades en las técnicas, siendo mejora en la humedad y cocción, además de sugerir otras opciones para elaborar la masa y resaltando puntos fuertes como equilibrio de los elementos que componen el producto.

Continuando con el Clemole de Oaxaca, nuevamente se realizó una deconstrucción de los elementos convirtiendo el producto en un Verrine de Clemole contrastando la temperatura de consumo debido a que por las características de los elementos que componen el verrine, tiene que consumirse frío, obteniendo las siguientes valoraciones:

Figura 9

Clemole de Oaxaca: Verrine de Clemole



Como se puede visualizar en la Figura 9, hubo discrepancias de percepciones respecto al mismo siendo que se encuentran las opiniones distribuidas entre malo y excelente, sin embargo el promedio aproximado entre los resultados nos dan un promedio de bueno.

Tabla 10

Opiniones y/o sugerencias: Clemole de Oaxaca

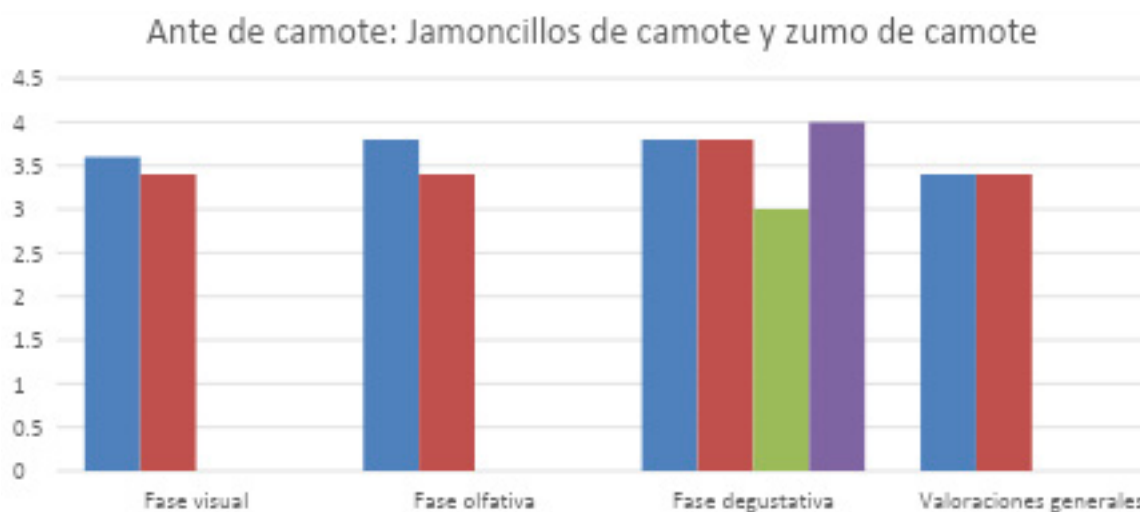
Clemole de Oaxaca: Verrine de Clemole	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	La textura de la mousse es buena, encuentro correcto la cantidad de grenetina. Bien la textura del aspic. En pequeña cantidad es agradable.
Sujeto 2	N/a
Sujeto 3	N/a
Sujeto 4	N/a
Sujeto 5	Combinar con queso de cabra para hacer más cremoso el mousse.

Además y como se muestra en la Tabla 10, se hace una única sugerencia para mejorar el producto en cuanto a textura del mousse y se resaltan los puntos fuertes siendo las técnicas, texturas y porción.

Continuando así con el Ante de camote molido con almendras, donde se elaboraron unos Jamoncillos de los sabores mencionados, siendo un dulce típico mexicano, donde para equilibrar el dulzor que pudiera tener la golocina y potenciar el sabor del camote, se complementó con un zumo del mismo producto.

Figura 10

Ante de Camote Jamoncillos de camote y zumo de camote



Observando la figura 10 el producto también varía entre el calificativo de malo y excelente, lo cual dio un promedio que se encuentra entre las valoraciones de “regular” y “bueno”.

Tabla 11

Opiniones y/o sugerencias: Ante de camote

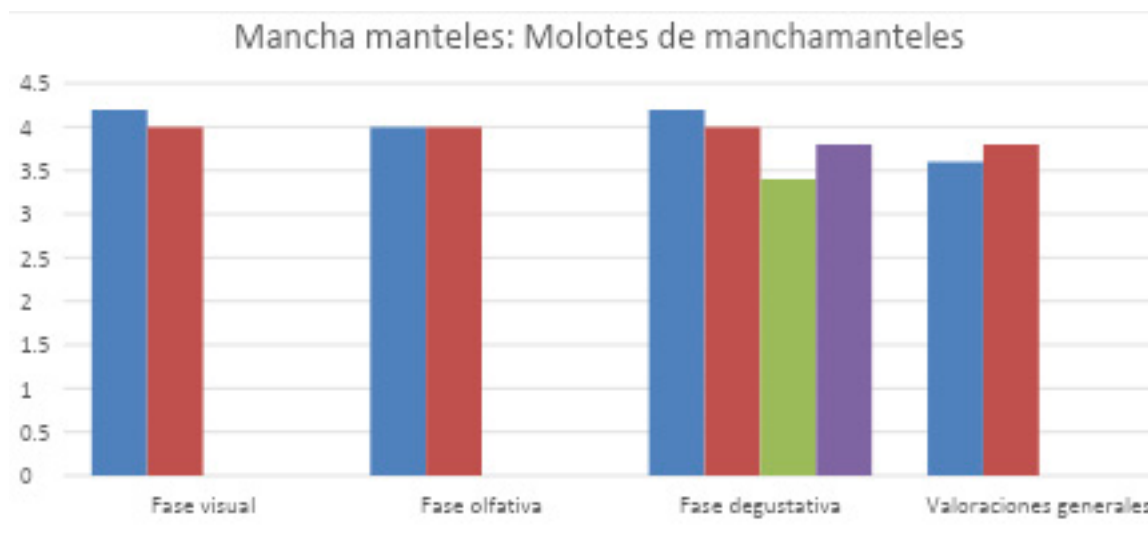
Ante de camote: Jamoncillos de camote y zumo de camote	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	N/a
Sujeto 2	Hay mucha humedad en el Jamoncillo. Añadir color. Modificar la presentación, respetaría la porción, debe ser pequeña a bocado.
Sujeto 3	Mejorar textura del Ante.
Sujeto 4	N/a
Sujeto 5	N/a

Siendo que como se observa en la Tabla 11, uno de los participantes es experto en dulces típicos y pudo dar retroalimentación sobre la elaboración de los jamoncillos, siendo que encuentra oportunidad en los aspectos visuales y de técnicas.

Como penúltimo platillo se tiene al Mancha Manteles, donde se elaboraron unos molotes rellenos del mismo producto y complementando con sabores, texturas y sensaciones con otros ingredientes del mismo como la manzana convertida en chutney para darle más humedad y acidez o potenciando el camote usado en la masa con una salsa del mismo, teniendo las siguientes valoraciones:

Figura 11

Mancha manteles: Molotes de mancha manteles



Respecto a los Molotes de mancha manteles, se puede observar en la figura 11 que fue una constante por parte de los expertos gastronómicos que el producto en todas sus fases es catalogado como “bueno” en promedio; aun así hay elementos a mejorar en la degustación y técnicas, mismas que se ven reflejadas en la siguiente tabla.

Tabla 12

Opiniones y/o sugerencias: Mancha manteles

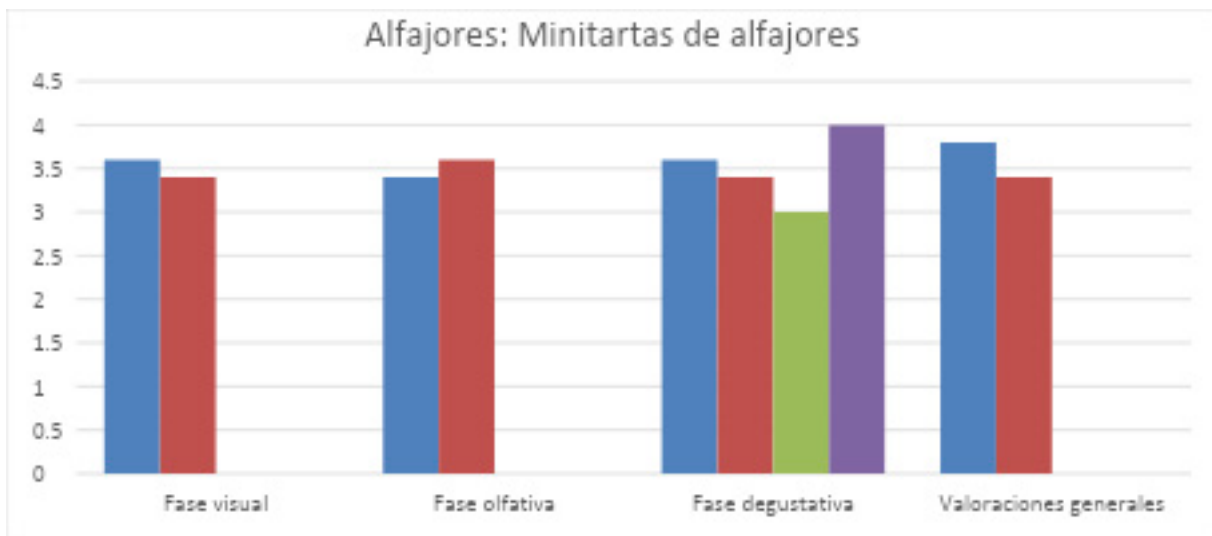
Mancha manteles: Molotes de mancha manteles	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	Temperatura y mejorar fritura.
Sujeto 2	El aroma dominante es el del germinado/brotes de trébol usados. En cuanto al sabor predomina un gusto a picante que invade el paladar y cubre al resto de ingredientes.
Sujeto 3	Usar fruta decorativa, helado de mermelada sobre masa para torta de plátano frito o camote y uso de compota.
Sujeto 4	N/a
Sujeto 5	N/a

Siendo otro de los productos donde los expertos tuvieron más sugerencias en mejorar el producto tanto en sus técnicas y complementos, siendo que sugieren agregar nuevos como helado y obtener más texturas y temperaturas y reemplazar otros como el germinado que perjudicó en la fase olfativa.

Finalmente se presentaron los Alfajores, siendo que son diferentes a los que se conocen de Argentina debido a los elementos del mismo siendo el uso de aromáticos y frutos secos característicos de la época Barroca y sin definir el bizcocho o galleta que complementa el producto, reinterpretando así en unas mini tartas con el relleno ya mencionado, teniendo los siguientes resultados:

Figura 12

Alfajores: Mini-tartas de alfajores



En la figura 12 muestra la valoración de las Minitartas de alfajores, siendo uno de los productos con menor puntaje y a pesar de ello, el promedio muestra que fue un producto aceptable, pero con más oportunidad de mejora en todos los aspectos organolépticos.

Tabla 13

Opiniones y/o sugerencias: Alfajores

Alfajores: Minitartas de alfajores	
Participante	Opiniones y/o sugerencias
Sujeto 1	N/a
Sujeto 2	Base de tarta bien. Construir trufa, servir con mate. Convertir coctel de mate con trufa de alfajor.
Sujeto 3	N/a
Sujeto 4	N/a
Sujeto 5	N/a

Continuando con la Tabla 13 donde se resalta la técnica de cocción de la masa y recomendando otras opciones de complementar y presentar el producto para darle un aspecto contemporáneo.

Cerrando con así con los resultados donde se pudo observar que las tendencias de valoración de los diez platillos se encuentran entre “regulares” y “buenos”, resaltando que ninguno dio como resultado malo en su promedio, por lo que se les puede dar la definición de aceptables.

Conclusiones y discusión

El objetivo general busca proponer un recetario con la reinterpretación de diez platillos de Sor Juana Inés de la Cruz a la cocina mexicana contemporánea, mediante un análisis y pruebas de técnicas actuales y tradicionales para la transformación de dichas recetas tradicionales mexicanas, se concluye que se cumplió; sin embargo, hay elementos que se pueden modificar para una mayor aceptación y/o mejorar la reinterpretación de los productos.

Además de indagar en el planteamiento del problema que describe el contexto actual de la gastronomía y el auge de la comida rápida que va reemplazando platillos tradicionales mexicanos por su particularidad de ahorrar tiempo, dinero y esfuerzo en reproducirlos; por lo que al haber estandarizado y reinterpretado recetas tradicionales mexicanas de Sor Juana Inés de la Cruz, donde se utilizó su imagen para entrar en contexto sobre temporalidad de los platillos y sus ingredientes, se desarrolló la investigación y se logró volver a dar a conocer platillos tradicionales que ya no son tan sonados como el Clemole de Oaxaca, los diferentes Antes o los Huevos Hilados.

Donde entrando en discusión con los expertos gastronómicos, externaron la dificultad de elaborar un menú de reinterpretación; así mismo y como valoración de los platillos, en promedio dieron que estos son aceptables, más no buenos o excelentes; por lo que aún tienen puntos de oportunidad de mejorar en todos los sentidos organolépticos (presentación, colores, sabores, texturas, guarniciones, entre otros); sin embargo las bases ya fueron establecidas al realizar este primer experimento y sobre las mismas se podrá seguir trabajando.