



# Entrevistando al Señor de Los Hornos

Cuando hablamos de tecnología y de cocina, nos enfrentamos a dos sustantivos que no todo el mundo es capaz o quiere asociar a la primera.



¿Tecnología? ¿Cocina? ¿Cómo podemos compaginar estos dos conceptos y, sobre todo, en quien podemos confiar?, ¿conocemos a alguien que, además de saberse de memoria las capacidades de las máquinas más evolucionadas hable nuestro idioma?

Lo que queremos es conocer a un cocinero-técnico. Una persona que domine la ciencia culinaria, que sepa que es una juliana o una crema inglesa, pero que, además, nos ayude a sacar partido a todas aquellas innovaciones que han entrado en los espacios de cocina y que están revolucionando los rendimientos, costos, tiempos y conservaciones.

Y sobre todo, queremos que esta persona no nos abandone cuando la máquina todavía no está desembalada y no hemos intentado ni enchufarla.

Esteban es un cocinero-técnico formado en una de las mejores escuelas, Rational. Un ingeniero del paladar que utiliza, optimizándolos, los últimos aparatos ideados para hacer la vida del cocinero más fácil.

Esteban es, en resumidas cuentas, la persona ideal que responderá a esas preguntas tecnológicas que siempre se quedan sin contestar, allá vamos.

## Entrevista a Esteban Kutzwor, experto en tecnologías de cocina



P: ¿Cuándo descubres el papel de la tecnología en el mundo de la cocina?

R: Después de haber trabajado más de 10 años en cocina y como empresario de catering, me ofrecieron la oportunidad de trabajar en la empresa fabricante de hornos Rational y fue allí donde abrí los ojos al mundo de la tecnología en las cocinas y descubrí las enormes ventajas que ofrece su aplicación en la cocina.

P: Te has formado en Rational, ¿cual ha sido la lección que mejor has aprendido en esta empresa?

R: Tengo mucho que agradecer a Rational. Es una empresa en donde todos los procesos y aplicaciones se ejecutan de una forma verdaderamente profesional, pensando en los clientes y en sus verdaderas necesidades. Creo que eso es lo más importante que aprendí, ellos me enseñaron a ponerme en la piel de mis clientes para poder ofrecer el servicio que necesitan.

P: Has trabajado en distintos países, ¿el nivel tecnológico de España es muy diferente al de otros lugares?

R: Creo que en los últimos años se han dado pasos muy importantes en España y estamos ahora a un nivel tecnológico similar al del resto de Europa. De todos modos, la verdadera revolución tecnológica lleva poco tiempo funcionando y falta mucho por hacer.





**P: ¿Cuándo descubres que quieres dedicarte a la formación en nuevas tecnologías?**

R: Durante los cinco años que trabajé en Rational realicé más de trescientas demostraciones de cocina y participé en formaciones a cocineros y comerciales. Fue entonces cuando detecté que la parte del trabajo que más me gustaba era la de la postventa. Dar respuestas a la inquietud de muchos clientes que quieren sacar provecho a su maquinaria y a la de muchos cocineros que querían aprender a emplear racionalmente sus nuevos hornos.

**P: Así que, ¿te has pasado al otro lado?**

R: Sí, fundé hace dos años Cocina Moderna para poder dedicarme a la formación y actualmente ofrezco servicios de asesoramiento en tecnologías de cocina a nivel nacional.

**P: ¿Las máquinas coartan la creatividad del cocinero?**

R: Ni la favorecen ni la coartan, la creatividad es algo que está o no está y no puedes sustituirla con ninguna otra herramienta. Las máquinas son medios que te permiten desarrollar infinitas preparaciones creativas muy controladas, casi matemáticas diría, siempre que controles su funcionamiento. Sin máquinas todos los

procesos son mucho más laboriosos. No te olvides que en una cocina el trabajo creativo es importante, pero sólo se desarrolla en momentos puntuales como el del cambio de carta. En el día a día de una cocina hay que producir siempre lo mismo sin fallar y para eso precisamente sirven las máquinas.

**P: ¿Qué es un horno mixto?**

R: Es un horno que puede trabajar en tres modos de cocción, calor seco, calor húmedo y combinación de los anteriores. Creo que es el corazón de la gastronomía moderna, sin duda es la pieza más importante de una cocina.

**P: ¿Ha evolucionado mucho la tecnología desde que te especializaste en este campo?**

R: Creo que la evolución ha sido enorme, las prestaciones de las máquinas modernas son increíbles, y ya era hora de que las cocinas empiecen a ver estos beneficios, hoy gracias a la tecnología se pueden lograr cuotas de productividad excelentes. Basta con saber como te gusta cocinar cierto producto. A continuación dejas programado ese proceso de cocción en el horno y ya está, calidad garantizada de por vida, aunque tu personal cambie, tu producto seguirá siendo el mismo.

**P: ¿Como analizas las necesidades técnicas de una cocina?**

R: Lo más importante es saber qué se va a elaborar allí, para cuanta gente y que tipo de personal se va a encargar de cocinar. Cada tipo de cocina tiene necesidades particulares y limitaciones propias, el espacio y el presupuesto disponible son las más comunes.

**P: ¿Cuanto puedes mejorar el rendimiento de una cocina y con que maquinaria?**

R: Si hablamos de cocinas industriales grandes como caterings, colectividades, hospitales, hoteles o salones de banquetes, el rendimiento se puede hasta duplicar racionalizando la producción y empleando máquinas como hornos mixtos, sartenes basculantes a presión, marmitas con agitador o rascador, abatidores, sistemas de banquetes y máquinas de vacío.

En las cocinas pequeñas, el aumento del rendimiento puede ser igual de importante si se cumplen las mismas condiciones y se emplean máquinas de vacío, hornos mixtos y abatidores.

En ambos casos, además de hacer la inversión en la maquinaria, es importante hacer modificaciones al menú ya que son estas las que nos permitirán sacarle el máximo de partido y provecho a estos aparatos.

**P: ¿Que rendimiento saca actualmente un cocinero a un vaporizador combinado?**

R: Depende del cocinero, los hay que le sacan muchísimo provecho y otros que apenas lo utilizan. Es una cuestión de preparación profesional, lo que te aseguro es que una vez que se aprende a sacarle partido ya no hay vuelta atrás. El ahorro en tiempo y el aumento de la calidad de las elaboraciones es inmediato.

**P: ¿Como se puede mejorar esa media?**

R: Con formación, es importante que los cocineros entiendan como se transforman térmicamente los alimentos, como emplear los sensores de temperaturas de cocción, que comprendan como y para qué controlar el clima de cocción de los alimentos y que resultados obtendrán al hacerlo de una u otra forma.

**P: ¿Algunas empresas deberían organizar cursos de reciclaje para cocineros mayores?**

R: Algunas ya lo hacen. Te hablo de empresas como Paradores Nacionales o El Corte Inglés que cuentan con plantillas de gran tamaño y que tratan de adaptarse a los tiempos.

**P: ¿Los planes de estudios de las escuelas de hostelería, incluyen programas de tecnología?**

R: Las que conozco lo mencionan y disponen de tecnología, aunque creo que es importante que les enseñen a los alumnos a cocinar sin disponer de estas tecnologías puesto que nadie sabe donde terminarán trabajando estos alumnos.

**P: ¿Hay tipos de cocina que dependen más o menos de la tecnología?**

R: Más que tipos, la tecnología la aplicamos en función del volumen y de la precisión requerida por un plato. Generalmente, cuanto más producción sea necesaria, más se dependerá de la tecnología. Hay una cosa que hay que dejar clara, la tecnología no depende de modas y se emplea porque es rentable. Son los beneficios y no las modas los que hacen que las empresas perduren.

Para más información:

**Cocina Moderna**

Esteban Kutzwor

658 94 43 52

cocinamoderna@yahoo.com

www.cocinamoderna.com 

