

La inteligencia artificial, ¿puede transformar la gastronomía? Una mirada crítica desde la cocina

Durante las últimas semanas he estado intentando saber más sobre **la inteligencia artificial** (IA), esa de la que todo el mundo habla. Y me pregunto: “¿Puede la IA transformar la gastronomía?”

La IA ya ha empezado a revolucionar muchos sectores –cada vez más y más– y, cómo no, imagino que la **gastronomía** no será una excepción. **La inteligencia artificial** está invadiendo nuestras vidas tal y como las conocíamos hasta ahora; unas veces para bien, y otras (demasiadas, me temo) no tanto. Pero, ¿qué impacto puede tener realmente en **la gastronomía** y en **la cocina**?



Los expertos dicen que, con la IA, los **chefs** y **restaurantes** pueden beneficiarse de muchas maneras: desde la creación de

recetas innovadoras hasta la mejora de la experiencia del cliente. Hay muchos intereses creados, sí, pero también mucho entusiasmo por explorar cómo esta tecnología puede abrir nuevas e interesantes perspectivas para los profesionales del **mundo culinario**. Por ejemplo:

Creación de recetas

Una de las vías más prometedoras para aplicar la IA en **gastronomía** es la creación de recetas. (Aunque no será mi caso, todo hay que decirlo). Los algoritmos de aprendizaje automático pueden analizar miles de **recetas existentes**, identificar combinaciones de ingredientes exitosas y sugerir nuevas variaciones.

Los **chefs** —especialmente en cadenas de **restaurantes** y **hoteles**— podrían ahorrar tiempo y encontrar inspiración (sin musa) para idear **platos únicos**, y seguramente deliciosos. Además, la IA puede tener en cuenta las preferencias individuales de **los comensales**, ofreciendo recetas personalizadas que se adapten a sus gustos, necesidades e incluso **restricciones alimentarias**.

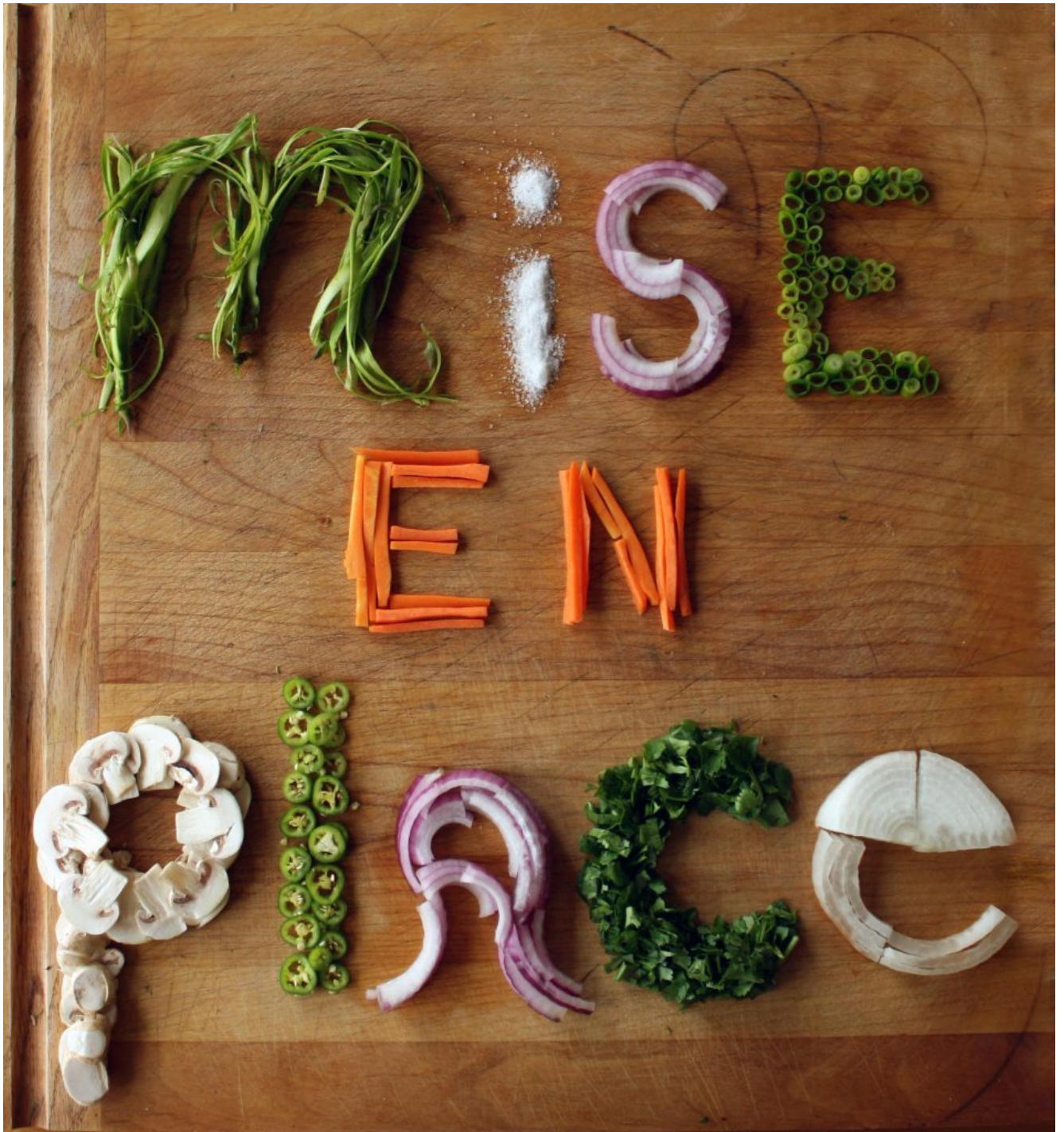


Y no solo eso: también podría contribuir a prevenir

enfermedades cada vez más comunes relacionadas con la **alimentación** –alergias, hipercolesterolemia, sobrepeso, obesidad, diabetes– y ayudar a combatir el abuso de **productos ultra procesados** e industriales.

Optimización de procesos en cocina

La IA también puede ser útil en la optimización de **procesos culinarios**, minimizando errores y aumentando la eficiencia. **Robots de cocina** equipados con IA –como la nueva Thermomix, que ya viene con funciones inteligentes– pueden seguir **recetas** con precisión, medir **ingredientes** con exactitud y cronometrar cada paso del proceso.





Esto permitiría, en teoría, a los **chefs** centrarse en las tareas más creativas, mientras se garantiza una calidad y consistencia constante en cada plato. Por otro lado, también se reduciría **el desperdicio de alimentos**, gracias a un análisis de datos de ventas que permite prever la cantidad exacta de **ingredientes** necesarios cada día.

Una mejor experiencia para el cliente

La **inteligencia artificial** también puede mejorar la experiencia del cliente en los **restaurantes**. Chatbots con tecnología IA ya son capaces de responder preguntas, aceptar **reservas** e incluso brindar recomendaciones personalizadas. **Los comensales** pueden interactuar con ellos a través de aplicaciones de mensajería o interfaces de voz, facilitando la comunicación y reduciendo los tiempos de espera.



Además, la IA puede analizar reseñas, opiniones en **redes sociales** y todo tipo de datos relevantes para conocer mejor las preferencias del público y anticiparse a las tendencias emergentes. Una herramienta valiosa para que los **restaurantes** ajusten su oferta y logren una mayor satisfacción del cliente.

IA sí, pero con alma

La **inteligencia artificial** ofrece, sin duda, muchas oportunidades para transformar la **gastronomía** y la **cocina** —ya sea profesional o doméstica—. Desde la creación de **recetas innovadoras** hasta la mejora de los procesos de trabajo y del servicio al cliente, su [potencial](#) es enorme. Pero, y esto es fundamental, no puede (ni podrá) reemplazar la experiencia, sensibilidad y creatividad de un **chef**. ¿Y saben por qué? Porque la IA no tiene alma. Ni amor. Ni pasión.

La inteligencia artificial carece de esa chispa humana, de esa intuición que nos hace únicos. Es, después de todo, una creación nuestra. Nosotros la diseñamos, no al revés.

Eso sí: puede ser una aliada poderosa. Una herramienta útil para apoyar a cocineros, gastrónomos, productores, restauradores y hasta a quienes [cocinan](#) en casa. Puede inspirar nuevas búsquedas de sabor, abrir caminos, sugerir ideas. Pero el corazón del oficio seguirá latiendo en las manos del cocinero.

Por mi parte, seguiré cocinando como hasta ahora: probando, midiendo, corrigiendo, sumando y restando ingredientes. Cocinando una y otra vez con mi equipo, y pidiendo la opinión de quienes más aprecio: mis clientes, mi familia, mis amigos.

“La tecnología no es nada. Lo importante es que tengamos fe

en la gente, que sean básicamente buenas e inteligentes, y si les das las herramientas, seguro que harán cosas maravillosas con ellas.”

Steve Jobs