

Un siglo de recetas muestra que las opciones de mariscos se reducen

Un estudio de recetas de Good Housekeeping muestra cómo las cadenas de suministro y los hábitos alimentarios pueden cambiar el trabajo de cocineros, compradores y pesquerías.



Una variedad de mariscos descansa sobre hielo junto a utensilios de cocina.

Un nuevo estudio encontró que las **recetas** de **mariscos** en una importante revista del Reino Unido se volvieron mucho menos variadas durante el siglo pasado, y ahora el bacalao, el **eglefino**, el atún, el **salmón** y el **camarón** dominan lo que a muchos lectores les enseñan a cocinar. Según un reporte de Phys.org sobre una investigación publicada en la revista People and Nature, la Dra. Ruth Thurstan de la University of Exeter estudió recetas de mariscos en la edición británica de Good Housekeeping desde 1923 hasta el presente y reunió 1,192 recetas.

El hallazgo importa más allá de las cocinas de casa porque las recetas son parte del negocio de los alimentos. Lo que se publica afecta lo que los compradores reconocen, lo que los restaurantes pueden vender fácilmente, lo que las tiendas de comestibles tienen en existencia y lo que practican los trabajadores culinarios. Una receta no prueba lo que comió cada persona, y el estudio lo dice claramente. Pero las recetas pueden mostrar qué alimentos los editores esperaban que los lectores conocieran, encontraran, pudieran pagar y quisieran cocinar.

Thurstan encontró que las ediciones antiguas mostraban una variedad más amplia de peces y mariscos, mientras que las décadas recientes se apoyaban mucho en los actuales “cinco grandes”: bacalao, eglefino, atún, salmón y camarón. La fuente dice que esos cinco ahora representan cerca del 80% de los mariscos que se comen en el Reino Unido. Algunos mariscos que se volvieron menos comunes en la revista, como el arenque, la ostra y la langosta, todavía se pueden comprar. Eso significa que la reducción no se trataba solamente de si ciertas especies existían en el mercado. También reflejaba cambios en el suministro, el comercio, el precio, la conveniencia y la cultura.

Para la educación profesional y técnica, la parte útil de esta historia es cuántos empleos existen entre un pez en el agua y un plato sobre una mesa. Los **pescadores** y los trabajadores de la acuicultura producen mariscos; la acuicultura significa criar peces o mariscos en condiciones controladas en vez de capturarlos en estado silvestre. Los **procesadores** limpian, cortan, congelan, empacan y etiquetan el producto. Los trabajadores de la cadena de frío mueven los mariscos mediante almacenamiento y **transporte** refrigerados; una cadena de

frío es el sistema con temperatura controlada que mantiene seguros los alimentos perecederos. Los compradores de restaurantes, tiendas de comestibles y distribuidores deciden qué pedir. Los chefs y cocineros de línea convierten esos ingredientes en alimentos que los clientes realmente comprarán.

Cuando el mercado se reduce alrededor de unos pocos productos conocidos, el trabajo puede volverse más estandarizado. Un cocinero que ha manejado salmón cientos de veces sabe cómo se comporta en una parrilla o en un horno. Un comprador puede comparar precios entre proveedores con más facilidad. Un distribuidor puede crear rutas eficientes alrededor de productos de gran volumen. La estandarización puede reducir el desperdicio y hacer más sencilla la capacitación, porque los trabajadores repiten los mismos cortes, métodos de cocción, reglas de almacenamiento y controles de calidad.

Pero la estandarización también puede crear riesgos. Si una cocina depende de solo unas pocas especies, un aumento de precio, una escasez, un retraso en la importación o un problema de calidad puede alterar el menú. Un chef que sabe sustituirlo por otro pescado local puede mantener el servicio funcionando. Un comprador de mariscos que entiende la estacionalidad, que es la época del año en que un producto está más disponible o tiene la mayor calidad, puede cambiar de proveedores o ajustar el menú antes de que los costos se salgan de control. Un trabajador de mercadotecnia o de atención al cliente puede necesitar explicar un pescado desconocido a los clientes con lenguaje sencillo sin exagerar sus cualidades.

El estudio también señala un extraño patrón de cadena de suministro: el Reino Unido exporta gran parte de los diversos peces que se capturan allí e importa gran parte del grupo más pequeño de peces que la gente come comúnmente. Exportar significa enviar bienes a otro país para venderlos, e importar significa traer bienes de otro país. Ese patrón puede tener sentido para los negocios si distintos mercados pagan distintos precios o prefieren

distintos productos. Pero también significa que las habilidades locales y los hábitos alimentarios locales pueden separarse. Un pez puede desembarcarse cerca, ser procesado por trabajadores locales y aun así tener más probabilidad de aparecer en un plato en algún otro lugar.

Para alguien que se está capacitando para trabajar en cocina u hospitalidad, esto recuerda que la habilidad de cocinar no es solamente hacer cortes con cuchillo y seguir recetas. También es conocimiento del producto. Los empleadores pueden valorar a los trabajadores que pueden identificar la calidad de los mariscos, almacenarlos de forma segura, reducir el desperdicio de recortes, seguir procedimientos para alérgenos y adaptar una receta cuando el artículo exacto no está disponible. Los procedimientos para alérgenos son los pasos que se usan para evitar que un alimento que puede causar una reacción alérgica, como los mariscos, entre accidentalmente en contacto con otro plato.

Para alguien interesado en carreras de logística, manufactura o recursos naturales, la historia muestra que la demanda del consumidor da forma al trabajo técnico. Si la mayoría de los clientes pide los mismos pocos productos de mariscos, los procesadores pueden invertir en equipo, **empaque** y capacitación para esos artículos. Si los restaurantes y minoristas tratan de ampliar la demanda, el trabajo cambia: el personal puede necesitar nuevas especificaciones, que son normas escritas para el tamaño, el corte, la calidad, el empaque y la entrega. También pueden necesitar nuevos planes de seguridad y nuevos materiales de venta.

La investigación no dice que la gente nunca deba comer los cinco conocidos. Dice que los hábitos alimentarios no son fijos. Se forman con el tiempo por los medios, el comercio, las cadenas de suministro, el costo y la comodidad. Eso es importante para las carreras porque los trabajadores no solo siguen las tendencias después de que ocurren. Mediante las compras, el diseño de menús, el manejo seguro y la comunicación con los clientes, ayudan a decidir qué ingredientes se vuelven normales.

PARA PENSAR

1. Si un restaurante quisiera agregar más mariscos locales poco usados a su menú, ¿qué ventajas y desventajas tendrían que considerar los gerentes antes de hacer el cambio?

2. ¿Es mejor que un negocio de alimentos se especialice en unos pocos productos conocidos o que desarrolle habilidad con una variedad más amplia de ingredientes? Defiende tu posición.

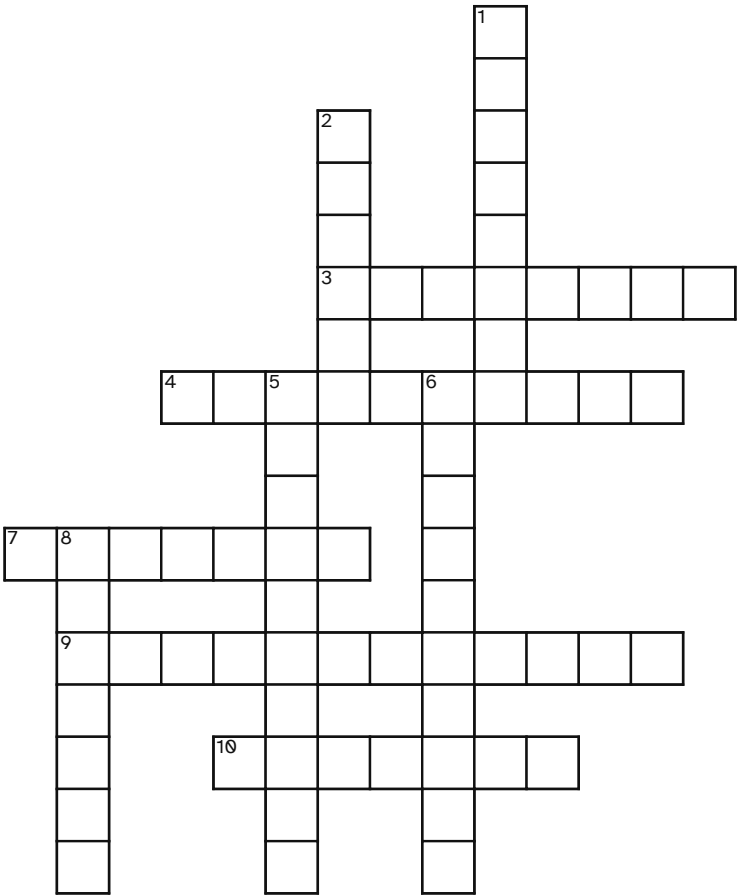
3. ¿Qué información falta en el estudio de recetas que un comprador de mariscos, chef o gerente de cadena de suministro necesitaría antes de cambiar sus decisiones de compra?

Un siglo de recetas muestra que las opciones de mariscos se reducen

N L E R N O A R P R S A R R P S N B
I O O S E Q E F S A O N M R C M P R
O D O A C E F E U C D R P M M M J N
L A E E N S R D T N O O S E P L E A
A P M O C P R E R I O E A H R R R S
O O P P A L S O A U R N L O O P A L
R I A L M A C E N A J E M R C G I Z
R O Q E A A P E S C A D O R E S C J
O E U W R O E O P I A C N O S C D E
P O E C O L N P O Q E P S T A A A G
L E O S N G M A R I S C O S D P A E
G D M A R U C R T S E N F L O E E A
E E O A D E G L E F I N O M R M S G
E C O R M V C P O I A O O D E R O F
E S E O E N T E R N Y Q O O S C O O
P O N Q E E L N T I E O P A E O R O
T E E E N N M A A A E N J C R R R A
O P O R A M A E O A S A R H E C R R

ALMACENAJE CAMARON EGLEFINO EMPAQUE MARISCOS
PESCADORES PROCESADORES RECETAS SALMON
TRANSPORTE

Un siglo de recetas muestra que las opciones de mariscos se reducen



HORIZONTALES

- 3 Peces y animales con concha que se usan como alimento.
- 4 El movimiento de bienes de un lugar a otro.
- 7 Instrucciones escritas para preparar platos específicos.
- 9 Negocios o trabajadores que limpian, cortan, congelan, empaican y etiquetan productos alimenticios.
- 10 Marisco pequeño que se vende y prepara ampliamente como alimento.

VERTICALES

- 1 Pez oceánico de carne blanca que es una de las especies comúnmente consumidas en el estudio.
- 2 Pez popular de carne rosada que se cocina comúnmente en cocinas y venden los minoristas.
- 5 Mantener productos en condiciones adecuadas hasta que se necesiten o se vendan.
- 6 Trabajadores que capturan animales acuáticos en aguas naturales.
- 8 Materiales y métodos usados para proteger productos durante el almacenamiento, la venta o la entrega.

De dónde viene esto

Este artículo se escribió para 3andB a partir del reportaje que aparece abajo. No es una reimpresión: la redacción es nuestra y los hechos son de ellos.

Phys.org

"100-year magazine study reveals 'narrowing' of U.K. seafood recipes"

Publicado martes, 13 de octubre de 2026

Consultado el martes, 13 de octubre de 2026

<https://phys.org/news/2026-10-year-magazine-reveals-narrowing-uk.html>

QUÉ INCLUYE ESTE PAQUETE

El artículo y sus preguntas para conversar, una sopa de letras y un crucigrama.

COPIAS Y USO

Se puede imprimir, copiar y repartir libremente para uso en el aula. Conserve esta página con el paquete para que el próximo docente vea de dónde salió la noticia.

Hay más de donde vino esto

Si esta lección corta le funcionó a su clase, nuestros cuadernos completos van más lejos con el mismo cuidado:

- Unidades completas con edición para el estudiante y para el docente
- Soluciones resueltas de cada ejercicio
- Alineadas a estándares, probadas en el aula, listas para imprimir

Vea las lecciones completas en 3andB.com