

# INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

A pesar de que Marcos no entendió la importancia de crear e innovar, Fernanda en su proceso de pasantía, genero algunos avances en el desarrollo de nuevos platos en el hotel, aplicando las técnicas clásicas aprendidas en la universidad, y basada principalmente en la teoría del chef Ramón Frexia quien dice lo siguiente: "No puede haber innovación sin tradición".

Esto ayudo a Fernanda a aprender lo tradicional que sabe Marcos para generar innovación y desarrollo en el restaurante del hotel. Pues es la tradición un conjunto de ideas, usos o costumbres que se comunican, se transmiten o se mantienen de generación en generación y permiten un desarrollo progresivo de la gastronomía sin perder la tradición.

**¿Porque es importante la tradición culinaria para desarrollar innovación?**