

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

## FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

### CARRERA DE GASTRONOMÍA



#### **Tema:**

“Gastronomía y culinaria: una revisión sistémica de sus constructos en el año 2022”

#### **Trabajo de titulación previo a la obtención del título de:**

Licenciado en Gastronomía

#### **Línea de investigación:**

Gestión, producción, productividad, innovación y desarrollo socio económico

#### **Autor:**

Darwin Esteban Morales Paredes

#### **Director:**

Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

Ibarra – 2024



# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

## BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

### AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

#### IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
<b>CÉDULA DE IDENTIDAD:</b>	<b>DE</b>	1004409130	
<b>APELLIDOS Y NOMBRES:</b>	<b>Y</b>	Morales Paredes Darwin Esteban	
<b>DIRECCIÓN:</b>	Imbabura – Antonio Ante – San José		
<b>EMAIL:</b>	demoralesp@utn.edu.ec		
<b>TELÉFONO FIJO:</b>	-----	<b>TELÉFONO MÓVIL:</b>	0963166457

DATOS DE LA OBRA	
<b>TÍTULO:</b>	Gastronomía y culinaria: una revisión sistémica de sus constructos en el año 2022.
<b>AUTOR (ES):</b>	Morales Paredes Darwin Esteban
<b>FECHA:</b>	30/05/2024
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
<b>PROGRAMA:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>PREGRADO</b> <input type="checkbox"/> <b>POSGRADO</b>
<b>TITULO POR EL QUE OPTA:</b>	Licenciatura en gastronomía
<b>DIRECTOR:</b>	Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango
<b>ASESOR:</b>	Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca

**CONSTANCIAS**

El autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto, la obra es original y que es el titular de los derechos patrimoniales, por lo que asume la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 25 días del mes de julio de 2024

**EL AUTOR:**

Firma:  .....

Nombre: Morales Paredes Darwin Esteban

**CERTIFICACIÓN DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTERGRACIÓN  
CURRICULAR**

Ibarra, 25 de julio de 2024

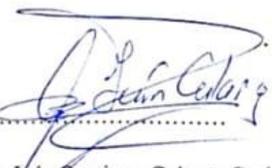
Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

**CERTIFICA:**

Haber revisado el presente informe final del trabajo de Integración Curricular, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Universidad Técnica del Norte; en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f):

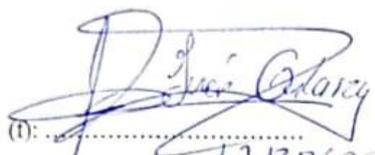
  
Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

**DIRECTOR DE TESIS**

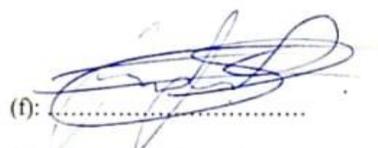
C.C.: ..... 1217260316

**APROBACIÓN DEL COMITÉ CALIFICADOR**

El Comité Calificador del trabajo de Integración Curricular "Gastronomía y culinaria: una revisión sistémica de sus constructos en el año 2022 " elaborado por Darwin Esteban Morales Paredes, previo a la obtención del título de licenciatura en gastronomía, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Universidad Técnica del Norte:

  
(d): .....  
1713260816  
Msc. Iván Santiago Galarza Cachiguango

C.C.:.....

  
(f): .....  
Msc. Francisco Xavier Guevara Aroca  
C.C. 0201370441

**DEDICATORIA**

*Dedico este trabajo a mi familia, que me ha apoyado y alentado a lo largo de mi trayectoria académica, a mis amigos y compañeros que estuvieron conmigo durante todo el proceso y a la gran gastronomía en todo el Ecuador que ha inspirado y enriquecido mi investigación.*

## AGRADECIMIENTO

"Quisiera expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han contribuido de alguna manera en la realización de esta tesis. En primer lugar, a mi director/a de tesis por su orientación, paciencia y apoyo constante a lo largo de este proceso. Agradezco también a mis profesores y mentores por compartir su sabiduría y experiencia, así como a mis compañeros de clase por su colaboración y motivación.

No puedo dejar de mencionar el apoyo incondicional de mi familia y amigos, quienes han estado a mi lado brindándome aliento y comprensión en cada paso de este camino académico.

Asimismo, quiero reconocer a todas las fuentes bibliográficas, instituciones y personas entrevistadas cuya información y conocimientos han enriquecido este trabajo.

Finalmente, dedico este logro a mi madre y querida abuelita, cuyo constante apoyo, ejemplo y amor han sido mi mayor inspiración.

Gracias a todos por ser parte de este importante capítulo en mi vida académica y profesional."

## Resumen

En el ámbito de la alimentación y la cocina, es crucial comprender la distinción entre los conceptos de gastronomía y culinaria, ya que cada uno aborda aspectos específicos que influyen en la forma en que comprendemos, practicamos y preservamos la cultura alimentaria. La presente investigación es bibliográfica y documental, con un enfoque cualitativo, no experimental, de corte transversal y alcance descriptivo. Se desarrolló con el objetivo de establecer la definición de gastronomía y culinaria mediante una revisión sistémica de sus constructos. Para ello, se realizó una sistematización bibliográfica de constructos utilizando términos de búsqueda como "Gastronomy and culinary", "Gastronomy", "Culinary", "Gastronomy and culinary: a systemic review of the constructs", y "Gastronomy factors", en la base de datos Taylor and Francis, centrándose principalmente en la revista *Journal of Culinary Science & Technology*. Se seleccionaron 20 artículos para garantizar la confiabilidad y validez del estudio. Los resultados de la investigación sistematizaron los conceptos de ambos elementos, estableciendo que la gastronomía se entiende como una disciplina que combina el arte culinario, la gestión de alimentos y bebidas, y la exploración cultural para ofrecer experiencias culinarias de alta calidad. Por otro lado, la culinaria se enfoca en la práctica de técnicas tradicionales, la preservación del patrimonio cultural y la sostenibilidad, utilizando ingredientes autóctonos y métodos de conservación. Finalmente, se desarrolló una propuesta de malla curricular independiente para gastronomía y culinaria, cada una con sus materias dispuestas en unidades de organización curricular, así como un perfil de ingreso, egreso, perfil profesional y campo ocupacional.

**Palabras claves:** Gastronomía, Culinaria, Conceptualización, Diferenciación, Revisión Sistémica.

### **Abstract**

In the field of food and cooking, it is crucial to understand the distinction between the concepts of gastronomy and culinary, as each addresses specific aspects that influence how we understand, practice, and preserve food culture. The present research is bibliographical and documentary, with a qualitative, non-experimental, cross-sectional approach, and a descriptive scope. It was developed with the objective of establishing the definition of gastronomy and culinary through a systemic review of their constructs. For this purpose, a bibliographical systematization of constructs was carried out using search terms such as 'Gastronomy and culinary,' 'Gastronomy,' 'Culinary,' 'Gastronomy and culinary: a systemic review of the constructs,' and 'Gastronomy factors,' in the Taylor and Francis database, focusing primarily on the Journal of Culinary Science & Technology. Twenty articles were selected to ensure the reliability and validity of the study. The results of the research systematized the concepts of both elements, establishing that gastronomy is understood as a discipline that combines culinary art, food and beverage management, and cultural exploration to offer high-quality culinary experiences. On the other hand, culinary focuses on the practice of traditional techniques, the preservation of cultural heritage, and sustainability, using local ingredients and conservation methods. Finally, an independent curriculum proposal was developed for gastronomy and culinary, each with its subjects arranged in units of curricular organization, as well as an admission profile, egress, professional profile, and occupational field.

**Keywords:** Gastronomy, Culinary, Conceptualization, Differentiation, Systematic Review."

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA.....	II
DEDICATORIA .....	V
AGRADECIMIENTO .....	VII
Resumen.....	VIII
Abstract.....	IX
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	9
ÍNDICE DE TABLAS .....	12
ÍNDICE DE FIGURAS.....	13
INTRODUCCIÓN .....	14
Antecedentes del problema .....	14
Planteamiento del problema (contexto) .....	15
Formulación del problema .....	16
Objeto de estudio .....	16
Descripción del área de estudio .....	16
Justificación .....	16
Objetivos .....	17
Objetivo general.....	17
Objetivos específicos .....	17
CAPITULO I: MARCO TEÓRICO .....	18
1.1. Fundamentación Teórica.....	18
1.1.1. Teoría elemental de la gastronomía .....	18
1.1.2. Fundamentos culinarios .....	19
1.1.3. Historia de la gastronomía .....	19
1.1.4. Historia de la Culinaria .....	21
1.2. Fundamentación Empírica .....	22
1.2.1. Gastronomía como practica .....	22

1.2.1.1. Métodos de cocción. ....	23
1.2.1.2. Técnicas de cocción. ....	24
1.2.1.3. Competencias. ....	25
1.2.1.4. Ensamblaje Gastronómico. ....	26
1.2.1.5. Estudios gastronómicos. ....	26
1.2.2. Práctica culinaria. ....	26
1.2.2.1. Técnicas culinarias. ....	27
1.2.2.2. Ensamblaje Culinario. ....	28
1.2.2.3. Estudios culinarios. ....	28
1.3. Fundamentación conceptual. ....	28
1.3.1. Gastronomía. ....	28
1.3.1.1. Conceptos que clasifican la relación de gastronomía. ....	29
1.3.2. Culinaria. ....	29
1.3.3. Cocina. ....	30
1.4. Aspectos Normativos. ....	30
<b>CAPITULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN. ....</b>	<b>31</b>
2.1. Tipo de investigación. ....	31
2.1.1. Tipo trasversal. ....	32
2.2. Diseño de la investigación. ....	32
2.3. Métodos de investigación. ....	32
2.3.1. Método Inductivo. ....	33
2.4. Instrumentos o Herramientas. ....	33
2.5. Descripción de datos. ....	34
2.6. Determinación de conceptos. ....	34
2.6.1. Gastronomía. ....	34
2.6.2. Culinaria. ....	35
<b>CAPITULO III: ANÁLISIS DE RESULTADOS. ....</b>	<b>36</b>

3.1. Resultados del proceso de revisión bibliográfica.....	36
3.1.1. Selección final.....	37
3.2. Formulación de constructos .....	44
3.2.1. Gastronomía.....	44
3.2.2. Culinaria.....	46
3.3. Diferencias y similitudes de los constructos .....	48
3.3.1. Diferencias de constructos .....	49
3.3.2. Similitudes de los constructos.....	52
3.4. Orientación a la educación gastronómica y culinaria .....	53
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN .....	64
CAPÍTULO V. PROPUESTA .....	69
4.1. Carrera de Gastronomía .....	69
4.1.1. Perfil de Ingreso .....	70
4.1.2. Perfil de Egreso.....	70
4.1.3. Perfil Profesional .....	70
4.1.4. Campo Ocupacional.....	71
4.1.5. Malla curricular.....	71
4.2. Carrera de Culinaria.....	73
4.2.1. Perfil de Ingreso.....	73
4.2.2. Perfil de Egreso.....	73
4.4.3. Perfil Profesional .....	73
4.2.4. Campo Ocupacional.....	74
4.2.5. Malla curricular.....	74
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	76
5.1. Conclusiones.....	76
5.2. Recomendaciones .....	77
BIBLIOGRAFÍA .....	78

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Instrumento .....	33
<b>Tabla 2.</b> Proceso de selección final de los artículos.....	38
<b>Tabla 3.</b> Constructos, sus dimensiones y sus disciplinas .....	48
<b>Tabla 4.</b> Contenidos para enseñanza gastronómica en Ecuador y México .....	59
<b>Tabla 5.</b> Malla curricular para la Carrera de Gastronomía .....	72
<b>Tabla 6.</b> Malla curricular para la Carrera de Culinaria .....	75

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Tipos de cocción.....	24
<b>Figura 2.</b> Técnicas de cocción según el medio. ....	25
<b>Figura 3.</b> Resultados obtenidos de la búsqueda sistemática .....	37
<b>Figura 4.</b> Nube de palabras para gastronomía.....	44
<b>Figura 5.</b> Nube de palabras para culinaria. ....	46
<b>Figura 6.</b> Red semántica de gastronomía .....	49
<b>Figura 7.</b> Red semántica de culinaria.....	52

## INTRODUCCIÓN

### **Antecedentes del problema**

La evolución histórica de la gastronomía se ha citado en numerosos manuscritos antiguos y en varias ubicaciones geográficas que van desde los territorios del Imperio Romano hasta el Medio Oriente y Asia. El nacimiento de la cocina francesa moderna en los siglos XVII y XVIII proporcionó el impulso para el desarrollo de la educación culinaria. Estrechamente asociados con el sistema de aprendizaje, los primeros programas culinarios tenían como objetivo mejorar las habilidades prácticas de producción, las habilidades de los individuos para utilizar equipos especializados y las competencias artísticas de los individuos (Trubek et al., 2000).

En el artículo científico de Bahls et al., (2019a) menciona que es importante saber que la historia muestra que la evolución del ser humano está relacionada directamente con la evolución de los hábitos alimentarios y eso se expresa en conceptos que evolucionan con esos hábitos culinarios, la invención de utensilios de piedra y barro representó el nacimiento de la culinaria, pues “gracias a ellos se pusieron en práctica diferentes procesos de cocción que permitieron una mayor variedad en la dieta humana y así el hombre pudo iniciarse en la culinaria propiamente dicha.

Es prudente considerar a la gastronomía como un concepto contemporáneo y una evolución de los hábitos alimentarios de los seres humanos, pues la primera referencia en la literatura del término “gastronomía” se da alrededor de mediados del siglo XIX, mientras que el concepto de culinaria aparece en la literatura cerca de 200 años antes, por tanto se entiende que la culinaria apareció años antes que la gastronomía ya que la culinaria empezó sus inicios desde la cocina cotidiana, es así que se empezó a evolucionar progresivamente y forma parte fundamental de la gastronomía (Bahls et al., 2019b).

Neill et al., (2017) menciona que la visión la gastronomía se convertiría en una disciplina académica, señalando que los “hombres de aprendizaje” (p. 55) cultivarán el conocimiento gastronómico y que “la gastronomía tendrá sus propios académicos, universidades, profesores y premios” (p. 56). Los recordatorios de Brillat Savarin reflejan, como señaló Gillespie (2001, p. xi), la centralidad de los alimentos para “la vida cotidiana, la tradición, la cultura y la civilización”.

Bahls et al., (2019b) menciona a la gastronomía como concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización. Incluso se puede definir a la gastronomía como el estudio de la relación entre comida, cultura, arte y de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa.

Bahls et al., (2019) en su estudio “The Understanding of Culinary and Gastronomy Concepts: A Revision and Conceptual Proposal” realizan una distinción entre los conceptos de gastronomía y culinaria a través de una investigación empírica aplicada a 42 docentes de los cursos de grado y posgrado en turismo y hotelería y en la carrera de gastronomía de la Universidad del Vale do Itajaí, gracias a esto se determinó que “la gastronomía es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales: (1) Artístico-creativa; (2) Científico-técnica; (3) Cultural-social; (4) Hedónica-experimental; y (5) Alimentario-fisiológica” (p. 312). En esta misma investigación el 100% de la población refirió que entre gastronomía y culinaria existe una importante diferencia desde la perspectiva académica y mercadológica.

### **Planteamiento del problema (contexto)**

La problemática de dicho estudio inicia a partir del desconocimiento de lo que contiene una formación formal en lo que se refiere a gastronomía y culinaria, el desconocimiento de que conforma el estudio formal de estos constructos es por esto razón que se decide iniciar este proyecto.

Zopiatis et al. (2014) hace mención que, a pesar de la reciente expansión de los títulos relacionados con la cocina a nivel mundial, solo un puñado de académicos ha investigado los problemas y desafíos asociados con los aspectos educativos de la profesión. La mayoría de las investigaciones exploratorias, en lugar de explicativas, tenían como objetivo mejorar la experiencia de aprendizaje culinario que se ofrece a las personas, proporcionando así los requisitos previos para una carrera exitosa, debe señalarse que existe una carencia de información acerca de la formación formal de la gastronomía y culinaria.

### **Formulación del problema**

¿Qué estudia la gastronomía versus qué estudia la culinaria?

### **Objeto de estudio**

Gastronomía y culinaria: Una revisión sistémica de sus conceptos

### **Descripción del área de estudio**

Gestión, producción, productividad, innovación y desarrollo socio económico

### **Justificación**

En la actualidad no se ha realizado un estudio acerca de las similitudes o diferencias que existe entre la gastronomía y la culinaria, es así como se imparte por dicho tema de estudio para resolver estas dudas y solventarlas a través de una investigación sistémica que se recolectará de fuentes fiables con el fin de solventar la investigación, ya que se dará a conocer una investigación amplia del tema.

De igual manera no existe una información específica o suficiente acerca de la formación formal de lo que se refiere a gastronomía y culinaria. Es por esto que se busca dar una visión más amplia a lo que es gastronomía y culinaria con respecto a sus variables en el ámbito académico con enfoque para la formación formal, también servirá como fundamento para encontrar la diferencia o similitud de los conceptos sintetizados a la gastronomía como tal.

Este estudio se lo va a realizar con el fin recolectar información acerca de la gastronomía y la culinaria como constructos. Se realizará una indagación bibliográfica acerca de sus conceptos a través de la base de datos Taylor and Francis.

## **Objetivos**

### ***Objetivo general***

- Establecer que es gastronomía y culinaria mediante una revisión sistémica de sus constructos.

### ***Objetivos específicos***

- Sintetizar un concepto para gastronomía y uno para culinaria mediante revisión bibliográfica.
- Definir las similitudes y diferencias entre los conceptos sintetizados de gastronomía y culinaria mediante una revisión bibliográfica, sistémica.
- Orientar la enseñanza académica en la disciplina gastronómica hacia procesos de educación en gastronomía y culinaria mediante una indagación científica.

## CAPITULO I: MARCO TEÓRICO

### 1.1. Fundamentación Teórica

#### 1.1.1. *Teoría elemental de la gastronomía*

El manejo de los alimentos por parte del ser humano abarca funcionalidades más allá de la digestión de la comida, la especie humana opta por manipular los elementos para asignarles un contenido simbólico basado en la cultura, elementos psicológicos, afectivos, religiosos, sociales y otros aspectos que distinguen la identidad de un grupo de individuos o grupo cultural en específico (Cruz, s.f.).

Celada (2019) explica que con esta teoría es posible visualizar a la gastronomía desde el punto de vista científico, gracias a ella se han desarrollado ciencias gastronómicas con investigaciones de campo, métodos didácticos para la enseñanza gastronómica, fundamentación de herramientas y técnicas aplicadas a esta disciplina.

Nestlé y McIntosh (2021) mencionan que en el caso de la gastronomía el crecimiento de los estudios alimentarios fue tan rápido y extenso que los diversos enfoques de estas cuestiones -históricos, culturales, conductuales, biológicos y socioeconómicos- se agrupan ahora a menudo bajo la rúbrica de estudios alimentarios", en este estudio se tomara en cuenta los enfoques mencionados.

Desde inicios del siglo XXI, Santich (2004) mencionó las relaciones de la gastronomía con la educación y la formación en hostelería, argumentó que las próximas generaciones de profesionales de la hostelería debe poseer conocimientos tanto de la historia como de la cultura de los alimentos y las bebidas. La formación profesional en gastronomía actualmente requiere competencias y conocimientos académicos, administrativos, sociales, culturales y otros

aspectos indispensables para prestar los servicios de alimentación y atención al cliente (Universidad Técnica del Norte, 2019).

### ***1.1.2. Fundamentos culinarios***

Son el punto de partida hacia las preparaciones gastronómicas en la cocina e indispensables saberes para manejar los alimentos, su preparación, conocer las herramientas y equipos de cocina de forma más eficaz con el fin de cumplir los parámetros necesarios para el desempeño profesional, pues la gastronomía se propone estándares elevados y exigentes para merecer distinción en el mercado laboral (Institute Culinary Chef Campus, 2021).

Con los fundamentos culinarios, Perrone (2022) manifiesta que los futuros chefs profesionales en gastronomía podrán aprender lo siguiente:

- Dominar con precisión los fundamentos de la cocina, desde las técnicas de corte hasta los diferentes métodos de cocción de los alimentos.
- Conocer los diferentes productos y su tratamiento óptimo en la cocina, así como equipos y utensilios.
- Adquirir buenas prácticas de higiene, y aprender sobre las normas de Buena Manipulación de los Alimentos (BPM).
- Practicar recetas esenciales que le permitan desempeñarse en una cocina profesional.

### ***1.1.3. Historia de la gastronomía***

La historia de la gastronomía como cualquier otra práctica social, se fundamenta en un nexo de condiciones culturales, sociales y económicas que han acontecido históricamente, se toma gran importancia al contexto, pues en la gastronomía influye gran variedad de disciplinas como el arte, la danza, la música, la pintura y otras más, así como también algunas ciencias exactas como la física, química, biología, agronomía y matemáticas, y ciencias sociales como

la historia, sociología, antropología y filosofía. Todos estos elementos más la comida, la gente, los lugares, las actitudes y las ideas se juntaron para originar la gastronomía en Francia durante el siglo XVII.

Posterior al descubrimiento del fuego, la caza y la agricultura, las culturas antiguas fueron comprendiendo la alimentación y la contribución que tenían los alimentos en ésta, estas civilizaciones aprendieron sobre las condiciones que requieren los alimentos para su cultivo y se extendieron estos conocimientos gracias a la escritura, sobresalen en ese entonces Egipto, el Imperio Hitita, civilizaciones mesopotámicas y el pueblo Hebreo; posterior a ellos en las Culturas clásicas de Grecia, Roma y Micénica Creta aparecen nuevas técnicas culinarias, y empiezan a reconocerse cocineros y gastrónomos sobresalientes; en la edad media se empiezan a plantear hábitos y costumbres alimenticias, es en este periodo donde se define la gastronomía en países sobresalientes de Europa; en la etapa del renacimiento se refinó la cocina y mesa en Italia, Francia e Inglaterra (Gutierrez, 2012).

A mediados del siglo XVII se empezaron a emplear especias que eran referentes al lujo y riquezas especialmente durante el reinado de Luis XIV donde se establecería el “buen gusto” referente a la comida, este referente se implantó en las demás monarquías europeas de esa época, los platos se elaboraban por cocineros que, a comparación de los predecesores de la cocina, eran más técnicos, preparaban sopas, salsas, caldos y coulis con carne de aves, cordero y ovejas, inició el boom de las frutas y verduras que dieron lugar a las ensaladas; el té, chocolate y café se empiezan a considerar bebidas elegantes; se preocupan más por la higiene, refinamiento y servicio a la mesa con uso de cuchillo, cuchara, servilleta y otros utensilios; mientras tanto en los pueblos el alimento se limitaba a sopas y consumo de cereales, la carne, mantequilla, huevos y vino era escasos, pues se limitaban a reservas para festivales de las monarquías (Academia Aragonesa de Gastronomía, 2014).

Luján (2019) explica que la gastronomía escala hasta el siglo XX donde se originan las tendencias actuales y representantes destacados de la gastronomía, se da importancia a la alimentación balanceada, aumenta la variabilidad en el uso de alimentos para la configuración balanceada de sabores y platos, surge la guía Michelin, la cocina de fusión, la cocina molecular, la cocina de autor, entre otras.

#### ***1.1.4. Historia de la Culinaria***

A diferencia de la gastronomía que nace en la edad media, se dice que la culinaria viene desde que el hombre empezó a alimentarse inteligentemente con recursos de la naturaleza con el fin de satisfacer las necesidades del organismo, el ser humano comenzó a utilizar la caza y recolección para obtener alimentos los cuales sazocaban inicialmente con agua y la exponían al fuego para darle buen gusto a su alimentación (Díaz et al., 2014).

La culinaria es uno de los fundamentos evolutivos de la gastronomía, pues involucra a la cultura, rituales sociales y formas de preparación; se puede distinguir a la culinaria como la acción de comer para degustar, más no de comer por matar el hambre, incluye además un componente estético que proporciona un recurso extra para la degustación (Universidad Nacional Autónoma de México, 2012).

Bahls et al., (2019) refieren que el uso de técnicas para mejorar la degustación de los alimentos es una de las principales características de la culinaria donde el dominio del fuego es uno de los principales avances de la civilización humana, pues redujo el esfuerzo en la ingestión de alimentos que anteriormente se consumían crudos, se suma a esto el uso de utensilios de barro y piedra para conseguir diferenciación en los procesos de cocción e incrementar la variabilidad en la dieta, estos elementos impactaron significativamente al hombre de ese entonces quien vio la necesidad de establecer núcleos habitaciones fijos para trabajar la tierra y manejar los alimentos, surgiendo así la culinaria en las primeras aldeas.

## **1.2. Fundamentación Empírica**

En el estudio de Fusté-Forné (2016) describe con ejemplos la relación entre gastronomía y culinaria, el autor refiere también diferenciaciones entre ambos conceptos, puesto que desde hace tiempo existe una confusión entre estos dos; entre las relaciones se menciona que ambos elementos incluyen componentes religiosos, históricos, sociales formando parte de un grupo cultural, locales, regiones, etc., en cuanto a las diferencias se explica que la gastronomía, al ser referente de alta cocina regional e internacional, requiere técnicas y mecanismos clásicos o sofisticados donde se involucran equipos y herramientas provenientes del desarrollo global, tecnológico e industrial, la culinaria por otro lado, está asociada a regiones rurales con métodos más tradicionales, pues “el resultado de la interacción de un grupo con la naturaleza, así como de la acumulación de tradiciones con el paso del tiempo” (p. 10).

En el 2018, el chef profesional Baldwin en su investigación “Chef’s sabbatical: An analysis of chef’s gastronomic research through culinary tourism” refiere que los chefs invierten una gran cantidad de tiempo buscando inspiración para la elaboración de sus platos, entre los referentes más usados para su creatividad están las tendencias culinarias del mundo, esto les permite formular nuevos platos a su menú e incrementar elementos a la cocina. Con esta investigación se confirma la relación entre gastronomía y culinaria, donde los chefs acuden a los fundamentos culinarios para preparar sus comidas, por ejemplo, un chef americano puede implementar aspectos de la cocina ecuatoriana para crear un plato, pero, si a la cocina ecuatoriana se le incrementa elementos de cocina internacional perdería su valor cultural y dejaría de ser un referente local.

### ***1.2.1. Gastronomía como práctica***

Como práctica, la gastronomía se refiere a la aplicación del consejo y la orientación y al ejercicio de habilidades y conocimientos, que en su conjunto pueden considerarse como un

arte de vivir. La gastronomía práctica es una de las cuatro áreas principales de la gastronomía distinguidas por Gillespie y se describe que tiene que ver con las técnicas y estándares involucrados en la conversión de productos crudos en productos comestibles estéticos, nacionales, regionales y culturales específicos (Gillespie, 2002). En dicha mención se hace énfasis en ciertos ámbitos que se debería analizar con respecto a la gastronomía, y se desea impartir desde ahí para comenzar con el estudio gastronómico.

Neill et al., (2017) mencionan que la gastronomía estudia cuatro aspectos gastronómicos: "gastronomía práctica, gastronomía teórica, gastronomía técnica y gastronomía alimentaria" de estos se imparte para un estudio de lo que es la historia de la gastronomía.

#### ***1.2.1.1. Métodos de cocción.***

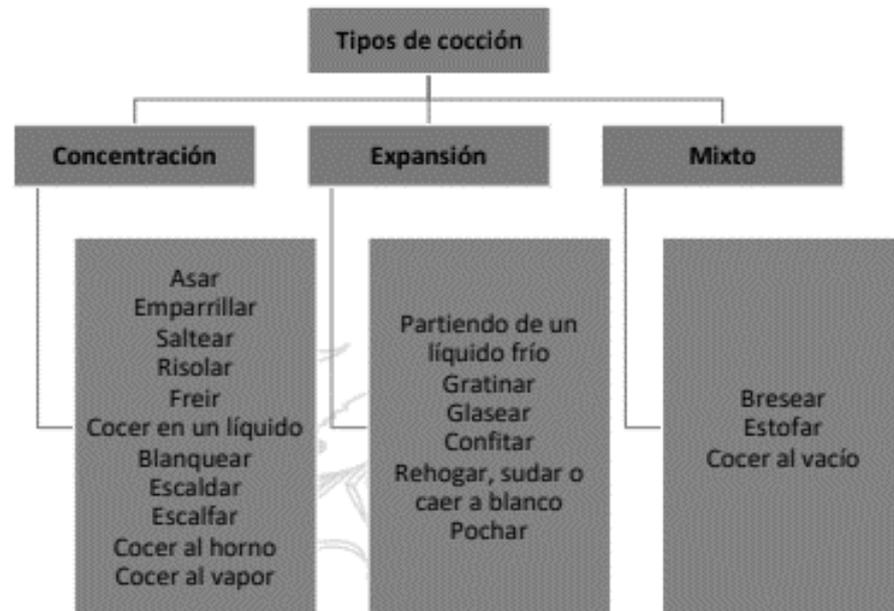
Dentro de la gastronomía existen un sinnúmero de técnicas de cocción las cuales pueden “transformar química y físicamente la textura, composición y valor nutritivo de los alimentos, mediante la acción del calor, haciendo la comida más digerible y apetecible y aumentando la seguridad y vida útil de los alimentos” (Instituto Tomás Pascual Sanz, 2020, p. 1).

Como métodos de cocción, Salas (2015) describe tres tipos de técnicas de cocción que se explican a continuación:

- **Por concentración:** Los alimentos sometidos a este tipo de técnicas experimentan altas temperaturas donde “los proteínas se coagulan en la superficie, formando una capa protectora que impide la salida de jugo que se intercambie cualquier nutriente o sabor, ya que se queda todo prácticamente en el interior del alimento utilizado” (Ruiz, 2017, p. 13)
- **Por expansión:** se desarrollan a partir del uso de agua fría la cual da paso al intercambio de nutrientes con el líquido donde se está realizando la cocción. Son técnicas de expansión: hervir, blanquear, escalfar, confitar, guisar, pochado y reahogar.

- **Método mixto:** Es una combinación entre los métodos anteriormente mencionados, en el que se asocia la concentración y la expansión dando como resultado técnicas como Poeler, gratinar, bresear y glasear. La función principal es alterar su textura, sabor, color o aspecto y su valor nutricional.

Bajo los métodos de cocción surgen las técnicas y tipos de cocción.

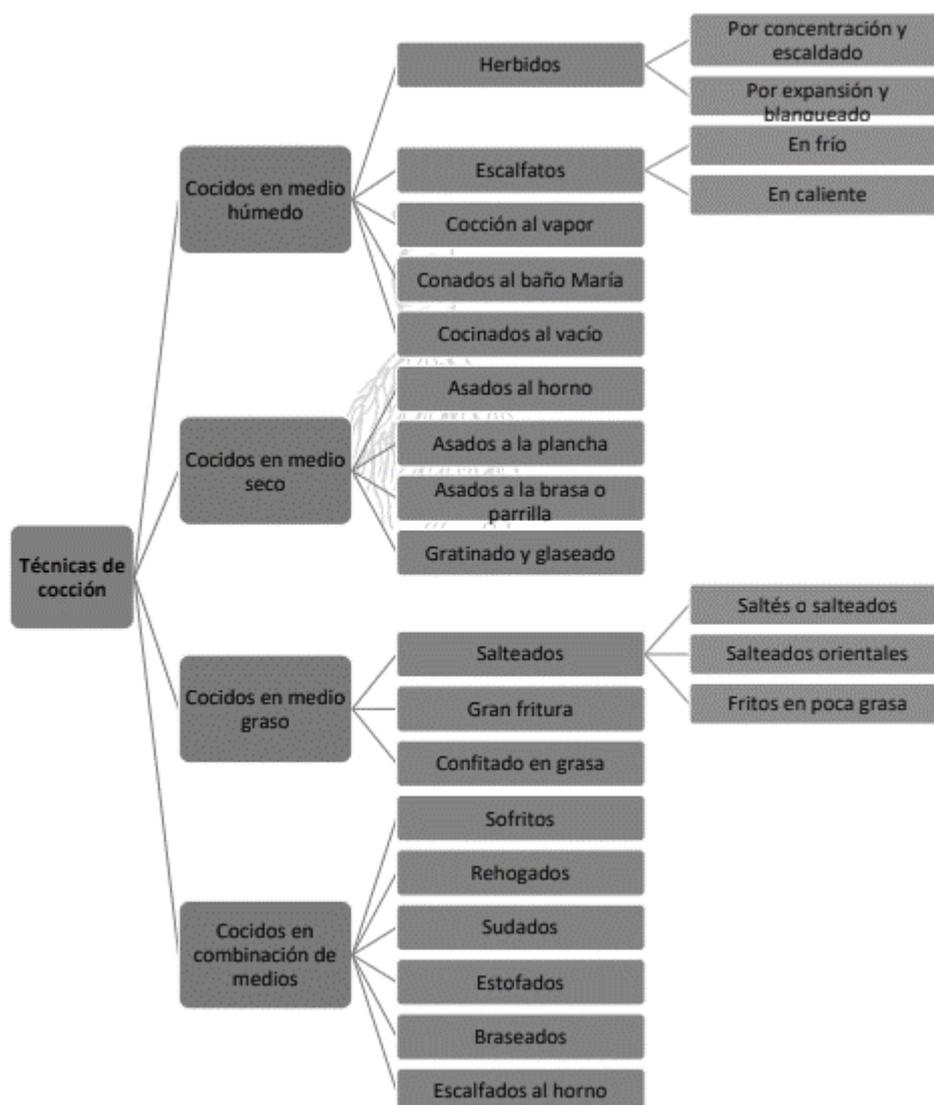


*Figura 1.* Tipos de cocción.

**Fuente:** Echeverría (2021)

### *1.2.1.2. Técnicas de cocción.*

La gastronomía tiene muchos componentes culturales donde se emplean alimentos nativos de la zona, instrumentos y utensilios especiales, técnicas culinarias y más aspectos que están relacionados con la cultura de la zona o región. Muchas de las tendencias y creaciones se basan en aplicar esos componentes de varias localidades, de ese modo se puede producir un alimento creativo con variedad de sabores y toques únicos que lo diferencian.



**Figura 2.** Técnicas de cocción según el medio.

**Fuente:** Echeverría (2021)

### ***1.2.1.3. Competencias.***

Desde el enfoque de competencias la gastronomía involucra el estudio de 27 competencias en siete categorías: técnicas (específicas culinarias), conceptuales (creativas/adaptativas), interpersonales, administrativas (presupuesto y planificación estratégica, y fortalezas administrativas profesionales), y liderazgo/gestión (fortalezas de liderazgo y habilidades de gestión) según zopiatis (2014) consideró que la competencia técnica, seguida de las habilidades de liderazgo y gestión, son las más importantes para una carrera exitosa y de largo plazo.

#### ***1.2.1.4. Ensamblaje Gastronómico.***

En contraste, el ensamblaje gastronómico es el conjunto de ingredientes, recetas, técnicas y tecnologías requeridos para la producción y consumo de los alimentos, así como la etiqueta necesaria para su consumo. Sin embargo, este ensamblaje es aparentemente más cerrado a otras influencias culinarias, resistente a la experimentación e innovación, además de estático; no obstante, las apariencias, cambia, aunque más lentamente que el ensamblaje culinario.

#### ***1.2.1.5. Estudios gastronómicos.***

El punto de vista de Paz (2019) sugiere que la gastronomía no es exclusiva del gastrónomo, sino que está disponible temporalmente para todos. Esto fue articulado dentro de la construcción de capital cultural y más recientemente por el capital culinario, también anticipó los roles de los medios, la movilización, el cosmopolitismo y la globalización que actualmente estimulan el interés por los estudios gastronómicos:

Es la gastronomía la que hace un estudio de los hombres y de las cosas para transportar de un lugar a otro todo lo que merece ser conocido, de modo que un banquete bien organizado parece un resumen del mundo, cada parte del cual está debidamente representada. De hecho, su definición de la gastronomía es clara y perdurable (Etecé, 2022).

La gastronomía es todo lo que se puede comer, su objeto inmediato, la conservación del individuo y sus métodos para alcanzar ese objetivo, el cultivo que produce los alimentos, el comercio que los intercambia, la industria que los prepara y la experiencia que idea los medios para convertirlos en la mejor cuenta posible

#### ***1.2.2. Práctica culinaria***

La práctica de la culinaria incluye la creatividad para preparar los alimentos, influyen en ello la cultura y otros aspectos histórico-sociales que se le asigne a la comida; gracias a las técnicas culinarias se puede otorgar características a la comida que frecuentemente proviene de la diversidad local de la región donde se la prepara (Solís-Becerra y Estrada-Lugo, 2014).

### ***1.2.2.1. Técnicas culinarias.***

Nestlé (2021) refiere como técnicas de cocción más importantes a las siguientes:

- Son varias, así que te recomendamos ir por un snack y algo de tomar, tu estómago podría empezar a rugir pensando en las preparaciones que se pueden hacer.
- Hervir: cuando hablamos de este método, la temperatura es fundamental, ya que se trata de romper el punto de ebullición del agua. Es necesario alcanzar ese nivel de calor para poder cocinar los alimentos en el agua hirviendo. Usualmente, se añaden los ingredientes cuando el líquido está burbujeando. Por otro lado, este tipo de cocción no añade ninguna caloría a los alimentos.
- Escalfar o pochar: a diferencia del anterior, cuando queremos escalfar no usamos agua que llegue al punto de ebullición, pero que sí sea lo suficientemente caliente como para cocinar algunos alimentos.
- Escaldar o blanquear: se usa principalmente con vegetales y consiste en cocinar por poco tiempo, máximo un par de minutos, en agua hirviendo.
- Freír: acá es muy importante el aceite, ya que los ingredientes se cocinan mientras este alcanza temperaturas hasta los 190°C. Es importante verificar que el aceite que se usa sí soporta las altas temperaturas, ya que no todos los productos que se venden tienen esta cualidad, así como no reutilizarlo muchas veces.
- Sofreír: a diferencia de la técnica anterior, cuando vamos a sofreír no es necesario sumergir o cubrir todo el alimento con aceite. En realidad, lo que hacemos es cocinarlo

un tiempo con poco aceite y, usualmente, en una sartén, por eso la temperatura es más baja.

No obstante, también existen otras técnicas de cocción como guisar, dorar, etc.

### ***1.2.2.2. Ensamblaje Culinario.***

Así, el ensamblaje culinario es el conjunto de ingredientes, recetas, técnicas y tecnologías requeridas para la producción y el consumo de los alimentos, además de la etiqueta necesaria para su consumo. Este ensamblaje es dinámico, lúdico, abierto a la experimentación e innovación proveniente de otras cocinas y puede ser rápidamente cambiante.

### ***1.2.2.3. Estudios culinarios.***

Las partes interesadas culinarias pueden utilizar los hallazgos, que pueden:

- a. Arrojar luz sobre lo que constituye la calidad en la educación culinaria terciaria;
- b. Identificar los indicadores de calidad más importantes y su asociación con la evaluación general, en términos de satisfacción, de un programa de artes culinarias;
- c. Permitir que los educadores culinarios mejoren su plan de estudios de acuerdo con las expectativas de la industria.

Además, la comparación entre educadores y profesionales de la industria destaca las percepciones compartidas y diversas con respecto a los problemas relacionados con la calidad.

## **1.3. Fundamentación conceptual**

### ***1.3.1. Gastronomía***

La mayoría de los diccionarios definen la gastronomía como el arte y/o la ciencia del buen comer. Este enfoque en el arte y la ciencia se traduce, en un sentido práctico, como habilidad y conocimiento, lo que conecta claramente con los orígenes del término.

La gastronomía se entiende como un sistema racional moderno que establece reglas claras acerca de cómo producir un conjunto de platillos, el tipo y la calidad de ingredientes necesarios, las técnicas y tecnologías requeridas para su “correcta” producción, así como las formas, horarios, orden y etiqueta para su consumo (Molina, 2018).

Con la historia natural, por la clasificación que practica de las sustancias alimenticias. Con la Entiéndase por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos.

#### ***1.3.1.1. Conceptos que clasifican la relación de gastronomía.***

Muñoz et al., (2012) hacen mención que exploró conceptualmente a la gastronomía con la educación y la formación en hostelería y argumentó que la próxima generación de profesionales de la hostelería debe poseer conocimientos tanto de la historia como de la cultura de los alimentos y las bebidas. Dicho conocimiento se consideró esencial para preparar adecuadamente a la próxima generación de profesionales para enfrentar los desafíos del volátil lugar de trabajo de la hospitalidad. En conclusión, se sugirió que se debería introducir un componente de gastronomía en el currículo de hospitalidad como requisito obligatorio para graduarse.

#### ***1.3.2. Culinaria***

Culinario describe las actividades de cocinar y servir (modales en la mesa o artes de la mesa) realizadas por chefs y cocineros que a veces se denominan "artistas culinarios" o "culinarios". Como reflejos de la creatividad humana, los campos gastronómicos y culinarios ofrecen nuevas técnicas de cocina, como la gastronomía molecular, y brindan diversas vías de exploración tanto en la práctica como en la academia (Okumus, 2020).

### ***1.3.3. Cocina***

En “Cocina, gastronomía y modernidad: hacia una definición de lo gastronómico”, Steffan Igor Ayora Diaz realiza una distinción entre cocina y gastronomía, y considera que el uso de estos términos como sinónimos genera confusión y termina por imponer esquemas externos a las cocinas; explica que aquello que conocemos como gastronomía obedece a un proceso histórico occidental que produce formas homogéneas. De esta manera, la gastronomía se constituyó como un proceso de la modernización que establece distinciones entre las clases sociales y constituye un arquetipo culinario fundado en la tradición francesa que, por lo mismo, contiene un potencial neocolonial.

### **1.4. Aspectos Normativos**

## CAPITULO II: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

### 2.1. Tipo de investigación

La presente investigación es de enfoque cualitativo la cual se enfoca netamente a la recolección de datos bibliográficos para analizar los constructos Gastronomía y Culinaria mediante una indagación bibliográfica tal que se realizara en la base de datos Taylor and Francis, para orientar con respecto a que se debe estudiar en gastronomía y que se debe estudiar en culinaria (Monje, 2012). Para alcanzar los objetivos planteados en esta investigación se realizó una sistematización bibliográfica de los constructos dentro de una tabla constituida por 30 artículos científicos tomados de la base de datos.

Al ser una investigación no experimental, de corte trasversal, de modalidad cualitativa con alcance descriptivo que hace uso de la sistematización bibliográfica se implementaron términos de inclusión para que los artículos recopilados sean elegibles, la selección de documentos se basó en:

- Fecha de publicación
- Que traten de gastronomía, culinaria o ambas
- Incluidas en la base de datos Taylor and Francis
- Idioma inglés
- Provenientes de revistas de hotelería y gastronomía

Así también se establecieron términos de exclusión para descartar artículos de la sistematización bibliográfica de la investigación los cuales son:

- Fecha de publicación inferior al 2020
- Que sean en francés, portugués, alemán u otro idioma que no sea inglés
- Que no se encuentre dentro de la base de datos Taylor and Francis
- Que no provengan de revistas de hotelería y gastronomía

Por otro lado, también se determinaron términos de búsqueda para la base de datos siendo las siguientes palabras:

- Gastronomy and culinary
- Gastronomy
- Culinary
- Gastronomy and culinary: a systemic review of the constructs
- Gastronomy factors

### ***2.1.1. Tipo trasversal***

La Investigación es de tipo trasversal, Según Hernández-Sampieri y Mendoza (2018) quienes mencionan que la investigación trasversal es “recolectar datos en un solo momento, en un tiempo único, su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado” (p. 37). Este tipo de investigación ayudo en la recolección de datos, que se realizó en la base de datos Taylor and Francis, profundizo más la búsqueda limitando los años de publicación a los más recientes (2020-2022) y basándose principalmente en revistas de hotelería y gastronomía, se realizó una selección de 30 artículos que se los revisó en el transcurso de los meses Noviembre y diciembre del año 2022.

### **2.2. Diseño de la investigación**

Este estudio adoptó un diseño de investigación de teoría fundamentada para analizar los datos y desarrollar un modelo teórico mediante la recolección de información que pasará a ser interpretada con la sistematización de los constructos, de esa forma fue posible sintetizar un concepto teórico para gastronomía y culinaria (Glaser & Strauss, 1967). Valsilachis (2006) menciona que entre 20 y 30 referencias son suficientes para saturar categorías, por ende, se realiza una selección ardua de los artículos científicos.

### **2.3. Métodos de investigación**

### 2.3.1. Método Inductivo

Parreño Urquizo (2016) indica que el método inductivo es aquel que “Va de hechos particulares a generales; pueden ser leyes, teorías, conocimientos, datos. Para esto es necesario aplicar correctamente la metodología” (p. 53). En la investigación se implementa el método inductivo mediante la aplicación de instrumentos de recolección de datos con la cual fue

Nº	Año	Cuartil	Título	Autor/es	Fuentes	Limitaciones	Resultados
1	2019	q2	Paisajes culinarios precolombinos: reconstruyendo la gastronomía de élite en Sihó, Yucatán	(Pérez, Parra, Souza, Aragón & Álvarez, 2019)	Estudio de caso	Las limitaciones del trabajo...	En el presente estudio de caso los autores recalcan como los alimentos y las formas de alimentación se utilizan para marcar las diferencias sociales y económicas.

posible obtener información específica de cada variable en estudio para determinar el análisis general de la investigación.

El método inductivo también fue aplicado por el autor para construir los conceptos en base a los artículos analizados en la sistematización bibliográfica, puesto que le permitió analizar y comparar la información de cada documento para garantizar que sea elegible y que incluya la información particular para utilizarla en la formación de constructos, así como también para determinar las conclusiones y responder a los objetivos de la investigación.

Valsilachis (2006) menciona que “La metodología propuesta por la TF se basa en dos grandes estrategias: el método de la comparación constante, y el muestreo teórico” (p. 155). En la presente investigación se va a realizar una comparación constante de lo que mencionan los autores con la finalidad de sintetizar cada artículo científico.

## 2.4. Instrumentos o Herramientas

### **Tabla 1.** Instrumento

*Nota:* Elaboración propia

Este instrumento de recolección de datos se realizó por autoría propia tomando en cuenta los aspectos importantes de cada variable, con ello se consigue facilitar la extracción de información pertinente, por tal motivo para constatar su validez y confiabilidad, en el instrumento se refleja la sistematización de los artículos científicos. El instrumento fue evaluado y validado por dos especialistas, puesto que detalla las principales aportaciones de la investigación y expresa los resultados de los mismos para una mejor comprensión lectora.

## **2.5. Descripción de datos**

El tipo de esta investigación se define como bibliográfica y documental porque se realizó una indagación científica, a partir de eso se puede demostrar la sistematización de los constructos que se están sistematizando en la base de datos. Para la investigación se utilizó sus dos palabras claves Gastronomía y Culinaria en la base de datos Taylor and Francis, el número de artículos al que se tiene acceso total fue de 234, se profundizó más la búsqueda limitando los años de publicación a los más recientes y basándose principalmente en la revista *Journal of Culinary Science & Technology*, para tener más confiabilidad y validez en el estudio tal que se realizó una selección de 20 artículos.

## **2.6. Determinación de conceptos**

Para este estudio se usaron dos palabras claves las cuales son:

### **2.6.1. Gastronomía**

La mayoría de los diccionarios definen la gastronomía como el arte y/o la ciencia del buen comer. Este enfoque en el arte y la ciencia se traduce, en un sentido práctico, como habilidad y conocimiento, lo que conecta claramente con los orígenes del término. Las dimensiones del constructo encontradas fueron:

- Historia
- Cultura

- Psicología
- Antropología
- Gestión

### **2.6.2. *Culinaria***

Culinario describe las actividades de cocinar y servir (modales en la mesa o artes de la mesa) realizadas por chefs y cocineros que a veces se denominan "artistas culinarios" o "culinarios". Como reflejos de la creatividad humana, los campos gastronómicos y culinarios ofrecen nuevas técnicas de cocina, como la gastronomía molecular, y brindan diversas vías de exploración tanto en la práctica como en la academia (okumus, 2020). Las dimensiones de culinaria son:

- Métodos y técnicas de cocción
- Patrimonio cultural
- Prácticas culturales

### **CAPITULO III: ANÁLISIS DE RESULTADOS**

A través del presente escrito se puede definir los conceptos esenciales que describen el análisis de la bibliografía seleccionada. Asimismo, se busca consolidar hechos importantes, esclarecer características relevantes y maximizar la metodología aplicada para un fácil acceso en la inclusión y exclusión de los criterios.

El análisis que se realizó en este trabajo tiene un enfoque sistémico estructural que servirá como un modelo para comprender la situación hacia los conceptos surgen como abstracciones o generalizaciones de los actos humanos o naturales obtenidos a través de la experiencia. La dialéctica materialista permite un análisis histórico, sociocultural y económico sobre los fenómenos humanos, que facilita la comprensión del proceso de evolución y transformación de un determinado objeto de estudio e incluso de la realidad actual (Seaman, 2022). Esta metodología busca explicaciones coherentes, lógicas y racionales para los fenómenos de la naturaleza, la sociedad y el pensamiento, de los cuales el concepto de evolución es uno de los importantes elementos para comprender la realidad.

#### **3.1. Resultados del proceso de revisión bibliográfica**

Para realizar la búsqueda sistemática de los principales artículos utilizados en esta investigación se utiliza la base de datos Taylor & Francis. Esta Misma plataforma que reúne todos los requisitos fundamentales para certificar la confiabilidad de la bibliografía y citar a los autores correctamente. A su vez disponen de una amplia cantidad de usuarios que suben constantemente nuevos estudios a la plataforma, mejorando el criterio de búsqueda y aproximando con exactitud el criterio de inclusión.

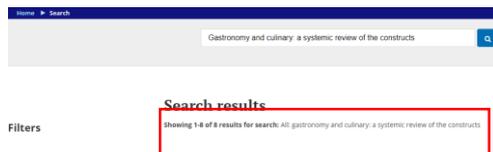
Ecuación de búsqueda

i. *“Gastronomy and culinary”*



Ecuación de búsqueda

iii. *“Gastronomy and culinary: a systemic review of the constructs”*



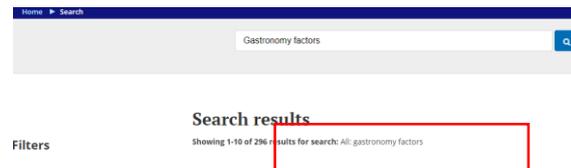
Ecuación de búsqueda

ii. *“Gastronomy”*



Ecuación de búsqueda

iv. *“Gastronomy factors”*



**Figura 3.** Resultados obtenidos de la búsqueda sistemática

*Nota:* Elaboración propia.

La figura anterior muestra con exactitud el método utilizado para extraer los artículos que se utilizan en la resolución del presente escrito. Se puede observar que existen numerosos resultados por la similitud en las palabras y los diversos estudios, por ello se busca encontrar una armonía entre el tema de estudio y un filtro que reduzca significativamente la cantidad de resultados obtenidos por búsqueda.

### 3.1.1. Selección final

Para determinar los artículos que se utilizaron en la presente investigación, se debe reducir las posibilidades y seleccionar los más acertados entre todos los resultados y abarcar la idea central del estudio. Por ello, se utiliza una tabla de contenido que comprenda la información destacada, datos preestablecidos por la plataforma y el proceso metodológico que perciba consigo.

**Tabla 2.** Proceso de selección final de los artículos

Nº	Título	Cuartiles	Autor/es	Fuentes	Aportaciones	Resultados
1	Paisajes culinarios precolombinos: reconstruyendo la gastronomía de élite en Sihó, Yucatán	Q3	(Pérez, Parra, Souza, Aragón & Álvarez, 2019)	Estudio de caso	Las tradiciones alimentarias son combinaciones de distintos ingredientes, estilos de cocina, esto tomando en cuenta sus ubicaciones temporales y contextuales.	En el presente estudio de caso los autores recalcan como los alimentos y las formas de alimentación se utilizan para marcar las diferencias sociales y económicas.
2	Interpretación del patrimonio desde la perspectiva de la oferta y la demanda: el caso de los talleres de patrimonio culinario en Hong Kong	Q2	(Chiu & Huang, 2022)	Investigación	Esta investigación permitió describir las prácticas de interpretación que se utilizan actualmente en los talleres de patrimonio culinario.	A través de esta investigación se les permitió a los lectores comprender el valor de los recursos, necesidades de conservación, esto a su vez de permitirles conocer acerca de los principios de interpretación existentes se centran más en los sitios del patrimonio natural y construido, en lugar del patrimonio cultural inmaterial, como las comidas tradicionales.
3	Experiencias de turismo gastronómico: las clases de cocina de Cinque Terre	Q3	(Kokkranikal & Carabelli, 2021)	Estudio de caso	El turismo gastronómico es un nicho del turismo patrimonial y asistir a clases de cocina para aprender y participar en la preparación de alimentos es una forma popular de turismo gastronómico.	Los autores de este estudio de caso se centraron en explorar el tipo de experiencia que tuvieron los turistas con clases de cocina en Cinque Terre utilizando un marco experiencial
4	Grava dorada en el cuenco “la cocina y el patrimonio culinario de Irlanda en la poesía de Seamus Heaney”	Q3	(Klitzing, 2021)	Investigación	Los productos alimenticios y las técnicas culinarias que se presentan en la poesía reflejan la historia, la cocina y la cultura irlandesas contemporáneas.	Mediante esta investigación el autor se propuso trazar un mapa de cómo se representa la cocina irlandesa y el patrimonio cultural en la poesía de Seamus Heaney. Para lo cual se siguió el modelo estructural de la cocina de Rozin, aumentado por la visión de Belasco sobre la relevancia de las actividades de producción, consumo y la importancia del patrimonio culinario inmaterial.

5	Transformando el Sistema Alimentario a través de la Gastronomía Sostenible - Cómo los Chefs se Comprometen con la Democracia Alimentaria	Q3	(Richardson & Fernqvist, 2022)	Estudio de caso	El sistema alimentario mundial contribuye significativamente al cambio climático el cambio y la degradación ambiental, por ello la implementación de nuevas dinámicas son necesarios para transformar el sistema de manera sostenible.	Los autores entrevistaron a un sin número de chefs que utilizan los principios de la democracia alimentaria para involucrar y motivar a las personas, a encontrar nuevas formas de colaboración y formas de promover prácticas alimentarias sostenibles, esto con la finalidad de fomentar valores alimentarios y comportamientos alimentarios sostenibles
6	“Cuando mezclas lo mejor de la alta sociedad con lo mejor de la alta sociedad”: el cannabis culinario y la industria hotelera de EE. UU.	Q3	(Seaman, 2022)	Artículo de investigación	El uso culinario del cannabis en los EE. UU ha aumentado drásticamente a raíz de la relajada política federal y estatal, leyes que rigen la producción, distribución, posesión y uso del mismo y sus derivados.	El autor de este artículo investigativo busca aclarar el término “cannabis culinario” para describir el uso no problemático y/o disfrute del cáñamo y/o marihuana (o ingredientes derivados de las dos especies de plantas) en los alimentos, todo esto mientras especula sobre cómo la tendencia del cannabis culinario puede afectar la industria hotelera e identifica vías para futuras investigaciones.
7	Del modernismo culinario al cosmopolitismo culinario: la topografía cambiante del panorama alimentario transnacional de Beijing	Q2	(Xu, 2022)	Artículo de investigación	A medida que una ciudad asciende a la cima de la jerarquía global, sus prácticas alimentarias se ven forzadas a evolucionar drásticamente	Este artículo examina la modalidad cambiante de los hábitos alimentarios trans locales en Beijing desde la década de 1990 hasta la de 2010, e identifica una transición del modernismo culinario al cosmopolitismo culinario, esto además de examinar las relaciones exteriores-locales se percibían a través de un contraste estructural entre la modernidad y la falta de ella.
8	Nosotros y nuestras historias: construyendo experiencias gastronómicas	Q3	(Park, Muangasame & Kim, 2021)	Estudio de caso	Los elementos experienciales del turismo gastronómico se pueden transformar en	En este estudio de caso se afirma que la experiencia la experiencia gastronómica va más allá de la etapa

	en una ciudad gastronómica de la UNESCO				experiencias significativas de patrimonio e identidad alimentaria local en el contexto de una Ciudad Creativa de la Gastronomía de la UNESCO.	posterior al viaje, en la que los estímulos y la reflexión activan la memoria, ya que estos crean una experiencia gastronómica para los turistas, pero es la identidad local única que es fundamental desde la perspectiva de las partes interesadas.
9	Percepción y estética de los alimentos: vinculación de la ciencia sensorial con la práctica culinaria	Q3	(Schifferstein, Kudrowitz & Breuer, 2020)	Revisión sistemática	<p>Los puntos de venta de alimentos, restaurantes, bares y hoteles proporcionan una parte sustancial de suministro de alimentos de las personas, y su papel ha seguido aumentando con el tiempo.</p> <p>Gran parte de la formación de un chef se centra en la adquisición de habilidades de preparación técnica.</p>	Esta revisión sistemática trata de vincular el conocimiento científico sobre la percepción humana y los mecanismos de apreciación culinaria prácticas discutiendo el papel de los sentidos humanos durante comer, comenzando con los mecanismos básicos del gusto, el olfato y la percepción, hasta los principios de la estética. Estas percepciones son relacionadas con cómo se experimentan los alimentos, como son los ingredientes combinando, el uso de bases de sabores en las cocinas, la creación de una comida completa, la elección de una bebida con un plato, y cómo la gente aprende a apreciar nuevos alimentos.
10	La comprensión simbólica de la leche en la gastronomía suiza	Q3	(Leroy & Varga, 2019)	Investigación	Desde finales del siglo XX, la alimentación ha sido objeto de debates más o menos intensos en los medios y entre el público. Si bien la industrialización ha permitido que los países desarrollados económicamente países para superar todo tipo de temores alimentarios, como la hambruna, también ha traído consigo nuevos desafíos, como la obesidad.	Esta investigación explora la historia de la leche en el mundo occidental y destaca el hecho de que la leche ha tenido una posición ambigua a lo largo de los siglos, motivo por el cual los productos lácteos no impactan en el ámbito gastronómico, y que los chefs se inclinan por mantener estos.

11	Venta de turismo culinario canadiense: marca del producto global y regional	(Hashimoto & Telfer, 2006)	Artículo científico	La identidad canadiense con respecto a la atracción de turistas a menudo se asocia con el ambiente natural.	Este artículo científico describe los esfuerzos de diferentes regiones geográficas de todo el país resaltarán la rica diversidad disponible en el turismo culinario canadiense influido, no sólo por la influencia mundial sino también por la región, que se pueden calificar bajo el paraguas de la cocina canadiense.
					Q4
12	Millones desperdiciados: gestión de ingresos en restaurantes culinarios holandeses	(Rowson, Poppel & Gehrels, 2016)	Artículo de investigación	El concepto de gestión de ingresos se adopta ampliamente en varias industrias, incluida la industria hotelera. Sin embargo, su aplicación en la industria restaurantera ha sido limitada. Los restaurantes culinarios parecen ser un área de estudio algo inexplorado, lo que indica un vacío en la literatura para la gestión de ingresos de restaurantes.	En este artículo de investigación a través de la realización de múltiples entrevistas a chefs de distintos hoteles de países bajos, se identificó que la gran mayoría de los restaurantes ubicados en dichos hoteles no practican conscientemente la gestión de ingresos y por lo tanto no tienen una estrategia eficiente que les permita generar mejores resultados.
					Q3
13	Una reflexión sobre la historia, el posicionamiento actual, la oferta y el lado más oscuro del libro de gastronomía de lujo, la Guía Michelin	(Hoa & May, 2021)	Artículo de investigación	Cuando se trata de establecimientos de lujo como alta gama restaurantes u hoteles de lujo, la Guía Michelin, también conocida como el “Libro Rojo”, tiene innegable autoridad y poder en el mundo de la cocina de lujo. Se puede sugerir que la guía sea conocido como el sello absoluto de una experiencia gastronómica elegante.	Este artículo ofrece algunas reflexiones personales sobre el estatus de lujo acerca del libro gastronómico más famoso: La Guía Michelin. Es importante destacar que recibir estrellas tiene un impacto significativo en el precio y la visibilidad de restaurantes, además dada la naturaleza dualista de la Guía, sus ofertas se vuelven más presentes y accesibles.
					Q3
14	La hospitalidad y la investigación culinaria que	(Hegarty, 2016)	Investigación	La función principal de una escuela de hostelería y artes culinarias es diseñar, planificar, preparar y ejecutar	Esta investigación hace énfasis en cómo es importante tener un enfoque diferente acerca de la gastronomía hotelera, ya que los dominios

	marca la diferencia: la forma de lo que vendrá				los programas para aprender de una manera que fomente y apoye el aprendizaje de los estudiantes.	sociales y culturales proporcionan un valioso conjunto de conocimientos con los que evaluar críticamente e informar la provisión comercial de alojamiento, alimentos y bebidas en un entorno seguro y protegido.
		Q3				
15	La distribución espacial de la gastronomía sostenible: un estudio de caso del turismo en Praga		(Lochman, 2021)	Estudio de caso	El consumo excesivo de carne produce una gran parte de las emisiones y contribuye, por lo tanto, a cambio climático. El consumo de alimentos relacionados con el turismo está condicionado por qué servicio de alimentación oferta de establecimientos y determinada espacialmente por el área limitada de un destino en particular.	Este estudio de caso sugiere que los restaurantes veganos y vegetarianos no son expuestos al mercado turístico ya que su distribución es bastante dispersa, más allá de las fronteras del área de la UNESCO. Además, los restaurantes investigados ofrecían principalmente platos a base de carne y también animar a sus clientes a seleccionarlos.
		Q4				
16	Las artes culinarias en las industrias creativas		(Harper, 2019)	Investigación	La idea de que las artes culinarias sean parte de las industrias creativas ha dado vueltas durante algunos años y ha encontrado defensores durante mucho tiempo.	Esta investigación explica que las artes culinarias no están inequívocamente incluidas en las industrias creativas es porque, de alguna forma, no son una elección sino una necesidad.
		Q3				
17	Notas sobre el vocabulario de la gastronomía en obras literarias desde Boccaccio hasta Giulio Cesare Croce		(Zancani, 2017)	Artículo de investigación	Dado que comer es una de las actividades básicas en cualquier momento, es natural que los términos culinarios den origen a diversas interpretaciones culinarias dependiendo del dialecto de la persona o de lo que el plato le genere a este.	En este artículo de investigación el autor se centra primordialmente en explicar cómo un plato de comida cocinado por alguien puede dar lugar a distintas interpretaciones, ya que toda persona tiende a sentir e interpretar la comida de una manera totalmente única a comparación del resto.
		Q3				
18	Experiencias de turismo gastronómico y marketing experimental		(Dixit & Prayag, 2022)	Estudio de caso	El turismo gastronómico es un nicho creciente en: el hotelaría, el marketing, el desarrollo regional y la educación.	Este estudio de caso se centra en explicar cómo el turismo gastronómico ha surgido como un componente importante de los consumidores experiencias vividas,

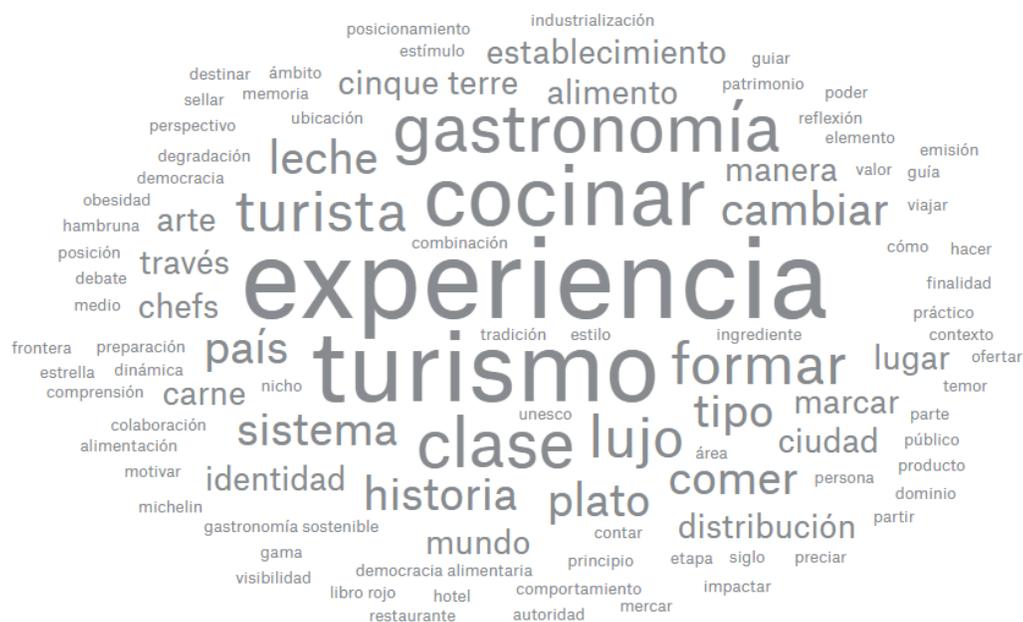
				La gastronomía también ocupa un lugar destacado como habilitador de experiencias turísticas a través de eventos y festivales.	independientemente del país de origen, dando forma a los procesos de toma de decisiones, elecciones gastronómicas, y destinos de vacaciones, siendo que el consumo de alimentos es una actividad turística única que gratifica todos los sentidos.
	Q4				
<b>19</b>	¿Puedes atravesar un techo hecho de cemento? – Las posibilidades de las chefs para una carrera en la industria culinaria de Sri Lanka.	(De Silva & Thulemark, 2022)	Estudio de caso	Según el GOT, existen patrones normativos de género en las instituciones y las relaciones laborales, que favorecen a los hombres y oprimen a las mujeres.	Este estudio busca demostrar como a pesar del hecho de que las mujeres y los hombres tienen los mismos derechos laborales legalmente, existe evidencia de una brecha de género experimentada. No solo hay menos chefs trabajando en cocinas profesionales, también hay menos mujeres asumiendo puestos directivos, lo que indica un "techo de cristal" dentro de la industria culinaria en Sri Lanka.
	Q2				
<b>20</b>	Cocinar y cenar como formas de arte público	(Borghini & Baldini, 2021)	Artículo	Un plato de comida elaborado por chef no es muy diferente de una obra de arte realizada por cualquier artista.	Este artículo aborda la cuestión aún no explorada de si cocinar y cenar son a veces una forma de arte público.
	Q4				

*Nota:* Elaboración propia

### 3.2. Formulación de constructos

Para determinar los constructos de gastronomía y culinaria hizo uso del Software Atlas.ti que analiza información de índole cualitativo, dentro del programa se dispuso los principales hallazgos de la revisión documental, esto permitió obtener nubes de palabra que reflejan los términos más relevantes de la información analizada, con ello se logró formular la conceptualización de los términos en cuestión que se desarrollan más adelante. Las redes semánticas utilizadas para las semejanzas y diferencias también fueron obtenidas en el programa Atlas.ti con la misma información de la revisión bibliográfica.

#### 3.2.1. Gastronomía



**Figura 4.** Nube de palabras para gastronomía.  
Nota: Elaboración propia en Atlas.ti Fuente: Revisión bibliográfica

### Conceptualización

En base a las palabras más relevantes de la nube se plantea algunos conceptos interesantes que se mencionan a continuación:

La gastronomía es una experiencia cultural que combina el turismo, la cocina y la historia. La preparación y presentación de los platos es considerada un arte y la forma en que se cocinan los alimentos es una expresión de la identidad de un lugar o país. Los viajes gastronómicos o "food tours" son cada vez más populares entre los viajeros, ya que les permiten experimentar con los sabores y tradiciones culinarias de un lugar.

La gastronomía de lujo es una experiencia que combina la formación y habilidad de los chefs con la historia y la identidad de un lugar, creando platos que son verdaderas obras de arte culinario. Los establecimientos de clase mundial atraen a viajeros interesados en el turismo gastronómico, buscando sumergirse en las tradiciones culinarias y descubrir nuevos sabores en sus viajes.

La gastronomía es una experiencia artística que combina la cocina, la historia y la identidad cultural de un lugar. El turismo gastronómico se ha convertido en una forma popular de viajar, ya que permite a los viajeros experimentar con los sabores y tradiciones culinarias de un lugar, y contribuye al desarrollo económico local. Además, la preparación y presentación de los platos es considerada un arte, una forma de expresar la creatividad y la habilidad de los chefs.

La gastronomía es el arte y ciencia de la preparación, presentación y degustación de los alimentos, incluye la selección, preparación, presentación y servicio de alimentos, así como también las tendencias y cultura culinaria de una región o país. La gastronomía también se refiere al estudio de la relación entre los alimentos y la salud, y se considera una disciplina interdisciplinaria que involucra la sociología, la antropología, la historia y la nutrición.

El turismo y la experiencia son de los términos gastronómicos más relevantes proporcionados dentro de la nube de palabras, por eso se determina que el turismo en la

gastronomía es importante por varias razones. En primer lugar, la comida es una parte fundamental de la cultura de un lugar y probar los platos locales es una forma de conectarse con la gente y entender mejor sus tradiciones. Además, la gastronomía puede ser un atractivo turístico en sí misma, ya que hay ciudades y regiones conocidas por sus platos típicos o por tener una gran variedad de restaurantes de alta calidad.

El turismo gastronómico también puede ser beneficioso para la economía local, ya que puede impulsar el desarrollo de la industria de la alimentación y los negocios relacionados con la cocina, como los productores de alimentos y los chefs. Además, puede atraer a viajeros interesados en conocer más sobre la historia y la cultura de un lugar a través de su comida, y así ayudar a promover el turismo en general.

En resumen, el turismo gastronómico es importante porque permite a los viajeros experimentar con las tradiciones culinarias de un lugar, contribuye al desarrollo económico local y ayuda a promover el turismo en general.

### 3.2.2. *Culinaria*



**Figura 5.** Nube de palabras para culinaria.

Nota: Elaboración propia en Atlas.ti. Fuente: Revisión bibliográfica.

## **Conceptualización**

Como términos más relevantes para culinaria se encuentran la percepción, interpretación, cocinar, práctica, ingredientes de la zona, conservación y patrimonio, con estos resultados, a continuación, se sintetizan algunos conceptos sobre la culinaria en base a la revisión sistémica de artículos en la tabla:

La culinaria es una práctica patrimonial que se enfoca en la interpretación y percepción de las tradiciones culinarias de un lugar, utilizando ingredientes y técnicas locales con la finalidad de preservar y promover el patrimonio gastronómico y cultural de un lugar. Esto puede incluir la recreación de antiguas formas de cocinar y preparar alimentos, así como la búsqueda de la conservación de los ingredientes de la zona. Con la culinaria es posible ofrecer una experiencia gastronómica, así como también contribuir a la preservación de la identidad cultural y la diversidad gastronómica de un lugar.

La culinaria se refiere a la práctica de cocinar utilizando ingredientes y técnicas de la zona, y la interpretación y percepción de las tradiciones culinarias de un lugar, esto puede incluir el uso de recetas y platos tradicionales, así como la recreación de antiguas formas de cocinar y preparar alimentos, con ello se busca preservar y promover las raíces culturales y gastronómicas de un lugar.

Empleando los términos principales y secundarios se conceptualiza a la culinaria como el arte y la ciencia de cocinar y preparar alimentos, incluye el uso de técnicas culinarias, ingredientes y utensilios de cocina para crear platos y menús; la culinaria puede variar ampliamente dependiendo de la cultura, las tradiciones y las influencias regionales, también puede ser influenciada por factores como la disponibilidad de ingredientes, las preferencias

personales y las tendencias culinarias. En general, la culinaria es una mezcla de arte y ciencia, que combina habilidades técnicas con creatividad e innovación.

Finalmente, se sintetizan los hallazgos en la siguiente tabla:

**Tabla 3.** Constructos, sus dimensiones y sus disciplinas

<b>Constructo</b>	<b>Dimensiones</b>	<b>Disciplinas</b>
<b>Gastronomía</b>	Es el arte y ciencia de la preparación, presentación y degustación de los alimentos, incluye la selección, preparación, presentación y servicio de alimentos, así como también las tendencias y cultura culinaria de una región o país.	Arte
		Sociología
		Antropología
		Psicología
		Historia
		Nutrición
		Física
		Química
		Matemática
		Economía
Administración		
<b>Culinaria</b>	Es la práctica de cocina que utiliza métodos y técnicas específicas para la preparación de alimentos con el fin de mejorar la interpretación y percepción de los alimentos.	Gastronomía
		Arte
		Química
		Antropología
		Psicología
		Historia
		Nutrición

Nota: Elaboración propia. Fuente: Revisión documental.

### 3.3. Diferencias y similitudes de los constructos



históricas para preparar los alimentos, algunas de ellas procuran consumir todas las partes del alimento tales como la cascara o las semillas, mientras que la gastronomía descarta recursos continuamente debido a los principios de estética o a las BPM.

La gastronomía puede llegar a exportar ingredientes que alzan el valor final del plato, incluso requieren de capacitaciones para manejar esos recursos que no son nativos de la región. Con la gastronomía es posible promover y vender productos alimentarios a otros mercados, bajo la exportación de alimentos también se puede contribuir a la economía de un país, puesto que los productos alimentarios exportados pueden generar ingresos para los productores y las empresas del sector agroalimentario (Chiu & Huang, 2022). Por otra parte, y a diferencia de la gastronomía, la culinaria al poseer técnicas y métodos tradicionales provenientes históricamente de sociedades y culturales anteriores, optan primordialmente por utilizar ingredientes disponibles en la localidad, ya que los viajeros pueden visitar un país para probar su comida típica y aprender sobre su cultura culinaria (Fusté-Forné, 2016).

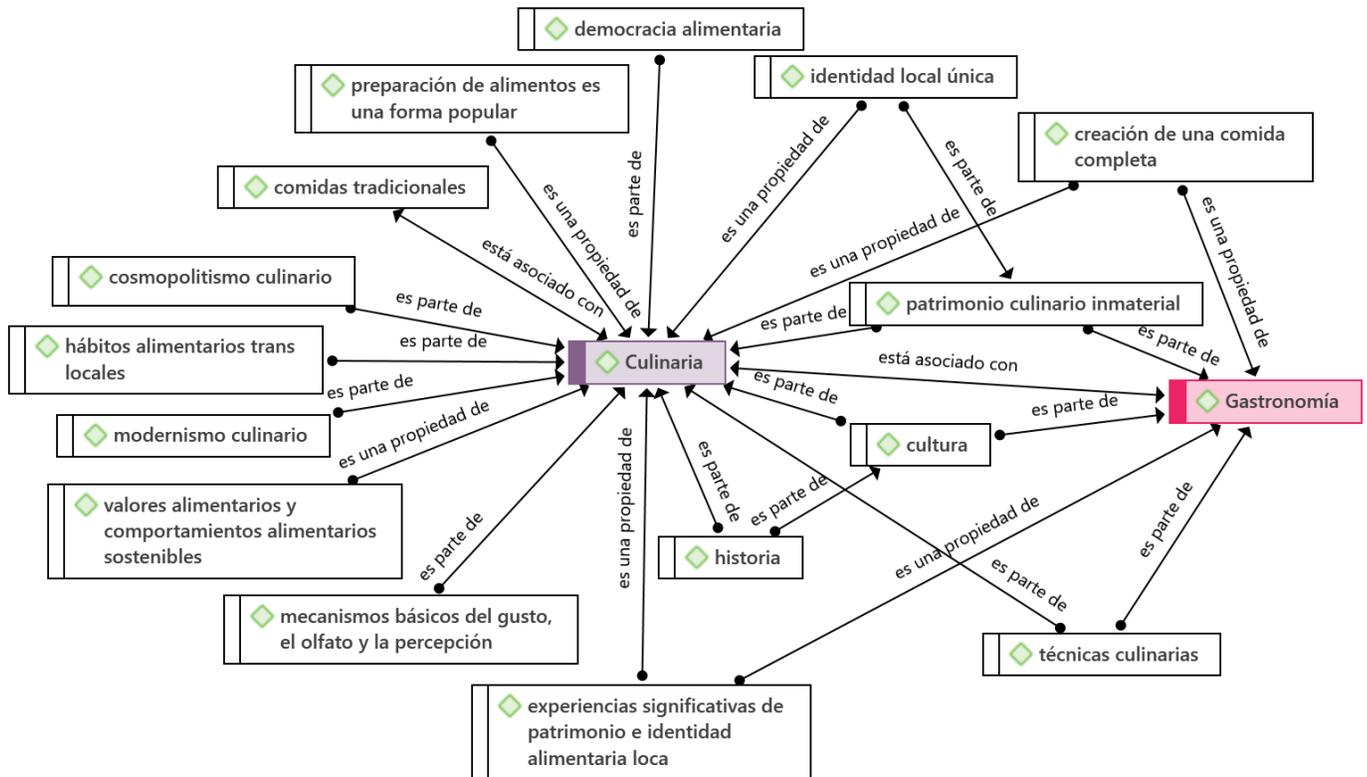
No obstante, la historia también permite entender cómo la comida y las técnicas culinarias han evolucionado en diferentes regiones del mundo, pues han sido influenciadas por factores como los avances tecnológicos, las conquistas y las migraciones. Por ejemplo, la invención del horno de leña permitió la cocción de panes y pasteles, mientras que la llegada de los españoles a América introdujo nuevos ingredientes como el tomate y el maíz (Blanco, 2015).

Puntualmente, algunas de las diferencias más significativas entre ambos constructos son:

1. El Enfoque: La gastronomía se enfoca en el estudio de la comida en general, incluyendo la historia, la cultura, la nutrición y la sociología de la comida. La culinaria, por otro lado, se enfoca específicamente en las técnicas y estilos de cocina.

2. Amplitud: La gastronomía es una disciplina más amplia que abarca una variedad de temas relacionados con la comida, mientras que la culinaria se centra principalmente en la preparación y cocción de los alimentos.
3. Profesionales: Los profesionales de la gastronomía pueden incluir críticos de comida, escritores, académicos y expertos en nutrición, mientras que los profesionales de la culinaria son principalmente chefs y cocineros.
4. Ámbito: La gastronomía es una disciplina más teórica y académica, mientras que la culinaria es más práctica y se enfoca en la preparación de comida en un entorno de trabajo.
5. Objetivo: El objetivo de la gastronomía es entender mejor los aspectos culturales, sociales, históricos y nutricionales de la comida. El objetivo de la culinaria es preparar y presentar alimentos de manera profesional y creativa.

### 3.3.2. Similitudes de los constructos



**Figura 7.** Red semántica de culinaria

Nota: Elaboración propia en Atlas.ti. Fuente: Revisión bibliográfica.

Ambos constructos se acompañan de una proliferación textual acrecentada por las nuevas tecnologías de información y comunicación. Adicionalmente, estos dos ensamblajes se encuentran estrechamente ligados, aunque el gastronómico se ha derivado del culinario y los cambios en uno conducen a cambios más o menos rápidos, según el caso en el otro, el actual desplazamiento terminológico de cocina hacia gastronomía revela la necesidad de realizar una crítica al potencial neocolonialista cultural de estos conceptos. La gastronomía como arquetipo culinario fundado en la tradición francesa impone un código cultural sobre las formas estético-culinarias desarrolladas en otras partes del globo, las cuales deben

ajustarse a cánones franceses y europeos para ser reconocidas en el mercado global de cocinas (Buenahora-Molina, s.f.).

Merriam-Webster (2018) menciona que la gastronomía se refiere al “arte o actividad de cocinar y comer comida”, y la culinaria se define como “usada en o relacionada con la cocina”.

La gastronomía y la culinaria están íntimamente relacionadas con el arte de cocinar y presentar los alimentos, en ambos constructos se combina habilidades técnicas y creativas para crear platos deliciosos y estéticamente atractivos.

En resumen, se pueden definir varias similitudes entre la culinaria y la gastronomía siendo que:

1. Refieren al arte y la ciencia de preparar, cocinar y presentar alimentos.
2. Involucran habilidades técnicas y creativas para crear platos deliciosos y estéticamente atractivos.
3. Ambos se relacionan con la cultura culinaria de una región o país, y pueden incluir ingredientes y platos tradicionales.
4. Pueden involucrar el estudio de la relación entre los alimentos y la salud.
5. Las dos son disciplinas interdisciplinarias que involucran aspectos de la sociología, antropología, historia y nutrición.

### **3.4. Orientación a la educación gastronómica y culinaria**

A nivel macro y con el fin de satisfacer el paladar, la educación en gastronomía y culinaria inicia en la época contemporánea donde se creaban restaurantes y hoteles que requerían personal para atender a los comensales, especialmente chefs, con ello Auguste

Escoffier se propone establecer normas que profesionalicen la cocina las cuales incluían el uso de uniforme, surgen en ese entonces las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos incluidas en libros de cocina que elevaron el estatus de los chefs llegándolos a considerar profesionales de alto respeto (Ordóñez y Robalino, 2018).

Los profesionales gastronómicos se empezaron a interesar por conservar los alimentos y cambiar la forma de consumirlos, en ello se emplea la creatividad durante la preparación que requiere de técnicas y métodos específicos lo que evidenció la necesidad de implementar un modelo educativo que instruya a los chefs para logran plasmar recetas y creaciones artísticas que solo pocos lograban debido a la complejidad y conocimiento técnicos, de esta forma se dio lugar a las escuelas de gastronomía para actualmente situarse en el grado académico universitario (Castillo, 2015).

En 1895 surge la primera escuela de gastronomía denominada “Cordon Bleu” fundada por Marthe Distel, en ella se dictaban clases de cocina por chefs profesionales, se encontraba en el palacio real de Paris y rápidamente fue reconocida a nivel mundial, los estudios en esta institución permitían a la persona otorgarle el título de Cocinero Profesional o Chef quien dentro de la cocina era considerado como el cocinero jefe gracias a su instrucción era formal (Villegas, 2015).

En América latina durante los siglos XIV Y XVII iniciaron las primeras revoluciones dentro de la disciplina gastronómica, específicamente con la conquista española que trajo consigo nuevos ingredientes que cambiarían la gastronomía latinoamericana donde inicialmente la alimentación era a base de maíz, tubérculos y habichuelas, pues se introdujo alimentos europeos y especias asiáticas que cambiaban la percepción de los alimentos (Guitierrez, 2012).

La educación gastronómica en América latina está vinculada fuertemente con la identidad cultural, por lo que los programas educativos se empeñan en mantener y enseñar esos fundamentos a sus estudiantes, en Ecuador se considera al Centro de Formación Hotelero Alberto, como la Primera Escuela de Gastronomía, no obstante, en el territorio existen varias escuelas, institutos y universidades que licencian la gastronomía.

La enseñanza académica en la disciplina gastronómica se refiere a la educación formal en el campo de la cocina y la gastronomía, esto puede incluir programas de licenciatura y posgrado en cocina, gestión de restaurantes, ciencias de la alimentación y nutrición, y otros temas relacionados (Muñoz et al., 2012). Estos programas suelen incluir clases teóricas y prácticas, así como estudios de campo y prácticas profesionales. Los egresados de estos programas pueden trabajar como chefs, gerente de restaurantes, consultores de gastronomía, investigadores en ciencias de la alimentación y nutrición, entre otros.

Sánchez (2018) explica que en arte culinario se forma dentro de la cocina, aunque las habilidades y conocimientos pueden ser adquiridos con la práctica; las técnicas de cocina, manejo de ingredientes y uso e instrumentos se aprenden en programas de cocina profesional donde los estudiantes aprenden sobre la preparación, presentación y servicio de alimentos, así como la seguridad alimentaria y la cocina en un ambiente comercial; los programas también pueden incluir estudios en nutrición, ciencias de los alimentos y gestión de negocios.

Para orientar la enseñanza académica en la disciplina gastronómica se requiere una combinación de habilidades en cocina y en enseñanza. Echeverría (2021) menciona algunas sugerencias para enseñar gastronomía a estudiantes de institución educativa perteneciente a Ecuador, puntualiza que es importante:

- Proporcionar un ambiente de aprendizaje práctico: Los estudiantes deben tener la oportunidad de poner en práctica lo que aprenden en el aula, mediante la preparación de platillos y la participación en proyectos prácticos.
- Incorporar la historia y la cultura de la comida en las lecciones: La gastronomía está estrechamente relacionada con la historia y la cultura, por lo que es importante enseñar sobre estos temas.
- Fomentar el pensamiento crítico: Los estudiantes deben aprender a evaluar la calidad de los alimentos y a hacer juicios críticos sobre diferentes estilos de cocina y platillos.
- Incluir la gestión de negocios en el plan de estudios: Los estudiantes deben aprender sobre la gestión de un negocio culinario, incluyendo la planificación financiera, el mantenimiento de inventarios y la planificación de menús.
- Proporcionar oportunidades para prácticas profesionales: Los estudiantes deben tener la oportunidad de trabajar en un entorno profesional real, ya sea en un restaurante o en una cocina comercial.
- Adaptarse a las necesidades individuales de los estudiantes: Cada estudiante tiene un nivel diferente de habilidades y conocimientos, por lo que es importante adaptar las lecciones a las necesidades individuales de cada estudiante.

En Ecuador, la enseñanza gastronómica se ofrece en varias instituciones educativas, incluyendo universidades y escuelas técnicas. Algunos programas de licenciatura y posgrado en gastronomía están disponibles en las universidades nacionales, como la Universidad de las Artes (UniArtes), en la Universidad Central del Ecuador (UCE) ubicadas en la capital y en la Universidad Técnica del Norte en la ciudad de Ibarra. También hay escuelas técnicas y privadas que ofrecen programas de cocina y gastronomía, incluyendo el Instituto

Tecnológico Superior de Gastronomía y Hotelería (ITSH) y la Escuela de Gastronomía y Hotelería de Quito. Estos programas suelen incluir clases teóricas y prácticas, así como estudios de campo y prácticas profesionales. Los egresados pueden trabajar como chefs, gerentes de restaurantes, investigadores de alimentos, etc., con conocimientos en técnicas culinarias innovadoras y clásicas, manejo de alimentos y bebidas, fundamentos físicos y químicos que acontecen en la cocina, sentido de la estética y demás habilidades.

Para la educación gastronómica en México, Reyes et al., (2017) vinculan la identidad cultural y el turismo de la región, pues se caracteriza por ser reconocido a nivel internacional; se centran en la evolución histórica de la gastronomía la cual tiene gran contenido cultural local y comunitario, incluso las instituciones educativas optan por la oferta de programas que impulsen el patrimonio culinario mexicano para favorecer el turismo. Los autores refieren que en las instituciones mexicanas que enseñan gastronomía optan por:

- Formar profesionales que satisfagan las necesidades identificadas en el sector, comúnmente asociadas con el turismo.
- Fomentar la creatividad para crear nuevos platos y bebidas en base a los recursos de la zona, esto con el fin de fortalecer el turismo.
- Aplicar las nuevas tecnologías en la producción de alimentos.
- Desarrollar en los estudiantes habilidades directivas, investigativas, marketing y literatura.
- En el aspecto empresarial, los estudiantes deben poseer habilidades y destrezas para los negocios gastronómicos, resolución de problemas, trabajo en equipo, liderazgo, etc.

En México, la enseñanza gastronómica se ofrece en varias instituciones educativas, incluyendo universidades, escuelas técnicas y privadas, algunas universidades importantes en México que ofrecen programas de licenciatura y posgrado en gastronomía incluyen la Universidad Anáhuac México, la Universidad del Valle de México, y la Universidad de las Américas Puebla. También hay escuelas privadas y técnicas que ofrecen programas de cocina y gastronomía, como la Escuela de Gastronomía Le Cordon Bleu México y el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey. Estos programas suelen incluir clases teóricas y prácticas, así como estudios de campo y prácticas profesionales. Los egresados pueden trabajar como chefs, gerentes de restaurantes, consultores de gastronomía, investigadores en ciencias de la alimentación y nutrición, entre otros. Además, México cuenta con una gran variedad de cocina tradicional y regional, lo cual es un gran atractivo para los estudiantes interesados en aprender sobre la cultura y la historia de la cocina mexicana.

La formación profesional de Chefs en Ecuador se oferta en algunas universidades públicas que les permite optar por el título de licenciatura con una duración de 4 años u 8 niveles, del mismo modo en México se oferta la carrera como licenciatura en institutos y universidades públicas, pero con una duración de 5 años o 10 niveles. A continuación, se presenta una tabla donde se distinguen los núcleos o unidades básica, profesional y de integración de una universidad ecuatoriana comparada con una de México.

**Tabla 4.** Contenidos para enseñanza gastronómica en Ecuador y México

Nivel	Ecuador Carrera de gastronomía (licenciatura)			México Licenciatura en gastronomía		
	U. Básica	U. Profesional	U. de integración	U. Básica	U. Profesional	U. de integración
<b>Primer</b>	Matemática básica Historia de la gastronomía Realidad Nacional	Bases y técnicas culinarias Higiene y seguridad alimentaria Francés técnico		Contabilidad básica Inglés C1 Historia de la gastronomía	Materia prima vegetal Técnicas básicas de cocina Servicio de alimentos y bebidas Composición fisicoquímica de los alimentos	
<b>Segundo</b>	Contabilidad financiera Ética	Técnicas Aplicadas a la Gastronomía Carnicería y Charcutería Servicio y Protocolo en restaurantes		Compras y almacén Inglés C2	Patrimonio gastronómico prehispánico Materia prima animal Técnicas avanzadas de cocina Producción de alimentos y bebidas Nutrición y dietética	
<b>Tercero</b>	Tecnologías de información y comunicación	Cocina Ecuatoriana I Panadería Investigación de mercadeo Identidad y patrimonio cultural		Introducción a la administración	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas Inglés D1 Patrimonio gastronómico Virreinal Cocina mexicana tradicional Conservación y mantenimiento de los alimentos	Informática aplicada al servicio de alimentos y bebidas
<b>Cuarto</b>	Nutrición y dietética Investigación científica	Cocina Ecuatoriana II Pastelería Química de alimentos		Introducción al estudio del turismo	Contabilidad aplicada Inglés D2 Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo Cocina Mexicana contemporánea	

					Panadería mexicana Gastrotecnología	
<b>Quinto</b>	Gerencia Integral de Alimentos y Bebidas	Catering y Organización de Eventos Repostería y Chocolatería Marketing de empresas de alimentos y bebida Garde manger		Francés 1	Administración de empresas gastronómicas Geografía gastronómica Cocina francesa Coctelería Repostería básica Quesos Sanidad e higiene en alimentos y bebidas	
<b>Sexto</b>	Diseño y equipamiento de cocinas Emprendimiento	Cocina internacional I Cocina molecular Tecnología de alimentos		Francés 2 Métodos y técnicas de investigación	Cocina italiana Principios de enología Repostería intermedia	Administración de recursos humanos en alimentos y bebidas Ingeniería de alimentos y bebidas
<b>Séptimo</b>	Gestión de talento Humano	Cocina internacional II Cocina industrial Coctelería y enología	Titulación I	Estadística descriptiva Taller de investigación Desarrollo humano	Francés 3 Cocina oriental Repostería avanzada	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas
<b>Octavo</b>	Planificación estratégica	Cocina Internacional III Cocina Creativa Planificación de menús	Titulación II	Introducción a la mercadotecnia	Francés 4 Estadística aplicada a la gastronomía Turismo y gastronomía	Innovación en empresas gastronómicas Cocina alemana Cocina española Calidad en el servicio Tópicos en gastrotecnología Ecología en gastronomía Temas selectos de gastronomía
<b>Noveno</b>					Marco legal para la gastronomía	Desarrollo empresarial

---

	Mercadotécnica estratégica en alimentos y bebidas Cocina árabe Cocina latinoamericana Alimentación y ambientación Biotecnología de los alimentos Evaluación sensorial en gastronomía
<b>Décimo</b>	Finanzas aplicadas a la gastronomía Proyectos de inversión en alimentos y bebidas Cocina del mar Cocina Mediterránea Cocina vegetariana Desarrollo y diseño de productos Nuevos procesos en gastrotecnología

---

Nota: Elaboración propia. Fuente: Universidad Técnica del Norte (2019) y Universidad Autónoma del Estado de México (2015).

Se establecieron los conceptos de gastronomía y culinaria a través de una revisión sistémica constituida por 30 artículos científicos provenientes de la base de datos Taylor and Francis, se tomaron principalmente los aportes y los resultados de dichas investigaciones para concentrarlos en el instrumento de la Tabla 2, posterior a ello se analizaron los hallazgos en el programa Atlas.ti que se encarga de interpretar información de carácter cualitativo, de ello surgen las nubes de ideas utilizadas para la formulación de constructos y las redes semánticas que permitieron identificar las semejanzas y diferencias entre gastronomía y culinaria.

Inicialmente se planteó como pregunta de investigación ¿Qué estudia la gastronomía versus qué estudia la culinaria? Cuestionamiento que pudo responderse alcanzando los siguientes objetivos específicos:

- Sintetizar un concepto para gastronomía y uno para culinaria mediante revisión bibliográfica.
- Definir las similitudes y diferencias entre los conceptos sintetizados de gastronomía y culinaria mediante una revisión bibliográfica, sistémica.
- Orientar la enseñanza académica en la disciplina gastronómica hacia procesos de educación en gastronomía y culinaria mediante una indagación científica.

Con la investigación se beneficia el área científica de la gastronomía, pues permitió formular similitudes y diferencias entre la gastronomía y culinaria, también se establecieron conceptualizaciones de ambos términos, puesto que en la actualidad no existen suficientes estudios sobre la sistematización de constructos asociados a gastronomía y culinaria.

Los hallazgos reflejan un fuerte vínculo entre gastronomía y culinaria, ambos están asociados al turismo y al arte siendo que ambos son una representación artística a través de la preparación de alimentos, también se comprende que la culinaria forma parte de la

gastronomía, pues esta última es una versión más actualizada y moderna que utiliza los principios de la culinaria. En cuanto a las diferencias destacan que la gastronomía puede ser más industrializada, refiere conocimientos teóricos y prácticos específicos adquiridos a través de la formación académica, mientras que la culinaria son técnicas y estilos de cocina que no involucran la parte teórica ni el proceso formativo profesional.

Para cerrar este apartado es importante mencionar que la gastronomía tiene un enfoque más amplio donde incluye a la culinaria con sus técnicas y estilos de cocina, por ello dentro de la formación profesional destaca la gastronomía al ser una disciplina más académica. La diferenciación de ambos elementos debe ser de conocimiento general para estudiantes y profesionales en gastronomía, con esta investigación se formula un antecedente puntual que cubre una necesidad teórica sobre los constructos de gastronomía y culinaria.

## CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN

Gracias a la sistematización de información basada en los artículos se puede diferenciar aspectos importantes sobre los elementos estudiados en esta investigación, primero, cabe mencionar que la gastronomía se refiere a la ciencia y arte de la preparación de alimentos y bebidas, mientras que la culinaria se refiere al conjunto de técnicas y habilidades utilizadas en la cocina para preparar los alimentos.

La gastronomía también se relaciona con la cultura y las tradiciones de un lugar o país, ya que cada región tiene sus propios platillos típicos y formas de prepararlos. Por ejemplo, la gastronomía francesa es conocida por su alta cocina y su enfoque en los productos frescos y de alta calidad, mientras que la gastronomía mexicana se caracteriza por el uso de chiles y especias.

La culinaria también ha evolucionado a lo largo de los años, con la introducción de nuevos ingredientes y técnicas de cocina, ahora se considera una profesión y hay escuelas especializadas para formar a los chefs. Además, en los últimos años, la gastronomía y la culinaria se han convertido en una industria importante en sí misma, con programas de televisión, concursos de cocina y chefs famosos que son celebridades.

En cuanto a las similitudes de los constructos analizados ha quedado claro que ambos están estrechamente relacionados, pues se refieren al arte y la ciencia de preparar alimentos y bebidas, los dos son una parte importante de la cultura y las tradiciones de un lugar, y tanto la culinaria como la gastronomía han evolucionado a lo largo de los años, con la introducción de nuevos ingredientes y técnicas de cocina. Por otro lado, entre las principales diferencias, la gastronomía se refiere a la ciencia y el arte de preparar alimentos y bebidas de manera más general, mientras que la culinaria se refiere específicamente a las técnicas y habilidades

utilizadas en la cocina, con la gastronomía se estudia los alimentos, la cultura culinaria y la historia de la comida, mientras que la culinaria se refiere a la práctica de cocinar y preparar alimentos; una diferencia importante que se identificó es que la gastronomía se relaciona con la investigación en el campo de la alimentación, la nutrición y la salud, mientras que la culinaria se relaciona con la práctica de cocinar y preparar alimentos.

La investigación propone una contribución sobre la teoría elemental de la gastronomía, pues determina constructos claros y específicos sobre lo que es gastronomía y culinaria, de la misma forma, las semejanzas y diferencias plasmadas en los resultados son concretas por lo que pueden ser utilizadas dentro de la enseñanza gastronómica.

Los hallazgos antes mencionados coinciden con lo mencionado por el Institute Culinary Chef Campus (2021) que menciona al manejo de herramientas y métodos de preparación como el punto de partida para de la gastronomía, es decir, que la culinaria forma parte de la gastronomía. Así mismo, Perrone (2022) describe que el dominio de las técnicas de corte y métodos de cocción son parte de los fundamentos gastronómicos que los futuros chefs deben aprender.

Según Días et al., (2014) la culinaria nace en la edad media cuando la especie humana empezó a emplear los recursos de la naturaleza para mejorar su alimentación, pues utilizaban el fuego y el agua para modificar los alimentos; por el contrario, según lo manifestado por Gutiérrez (2012) la gastronomía tiene sus inicios en el siglo XVII cuando empezaron a surgir referencias de cocina de lujo que eran mucho más técnicas a la cocina tradicional del pueblo, también se procuraba el uso de varios ingredientes.

Como resultados inesperados se encontró que la gastronomía al estar asociada con la industria hotelera y la producción de platos con altos estándares tiene un efecto contraproducente sobre

el medio ambiente, esto lo refiere Lochman (2021) quien identificó que el uso y consumo de carne eleva las emisiones que provocan el cambio climático.

Otro dato y sobresaliente que se encontró con la investigación es que en la disciplina gastronómica permanece la opresión de la mujer y el favoritismo sobre los hombres, esto resulta ser interesante en una profesión desempeñada dentro de una cocina, pues es de conocimiento general que en la historia las mujeres han tenido roles de género asociados al hogar y preparación de alimentos para la familia, no obstante, como la gastronomía es una profesión directiva donde el chef pasa a ser un diligente dentro de una institución formal se presenta una brecha debió a los roles de géneros social e históricamente aceptados (De Silva y Thulemark, 2022).

Entre los hallazgos inesperados e interesantes está que la gastronomía se relaciona la psicología, puesto que implica la percepción y el disfrute del sabor, con ella se puede conocer cómo nuestros sentidos perciben el sabor, la textura y el olor de los alimentos, y cómo esto afecta a nuestra experiencia culinaria; la comida tiene un gran impacto en nuestras emociones por lo que los alimentos que ingerimos ocasionaran una modificación en el estado emocional (Hernández, 2015).

Del mismo modo, los hallazgos aclaran las implicaciones teóricas de la gastronomía, una de ellas es la Sociología, pues, la gastronomía se relaciona con la estructura social, los roles de género y la clase social, por ejemplo, los estudios han demostrado que, en muchas culturas, la cocina y la preparación de alimentos son vistas como un trabajo femenino. La gastronomía se relaciona con la cultura y las tradiciones de un lugar, esto refiere implicaciones con la Antropología, pues se han demostrado que los platillos típicos y las técnicas de cocina varían ampliamente entre diferentes culturas.

Con el estudio también se determinó que la gastronomía se relaciona con la historia de la comida y cómo ha evolucionado a lo largo del tiempo, ya que se ha demostrado cómo la comida ha sido influenciada por eventos históricos y cambios sociales, incluso dentro de la preparación de alimentos con las técnicas culinarias se evidencia el uso de herramientas clásicas, por ejemplo, las ollas de barro, cocción dentro de hojas, etc.

Del mismo modo, se implica teóricamente con la nutrición a través y para investigar del campo de la alimentación, la nutrición y la salud, pues los alimentos afectan a la salud física y mental de las personas; se sabe que la comida afecta a la salud mental y emocional, por ello entre los fundamentos de la enseñanza gastronómica está la nutrición para poder favorecer la salud integral de las personas a través de los alimentos.

Gracias a esta investigación es posible comprender la historia y evolución de la comida, pues al entender la relación entre la gastronomía y la culinaria, se puede comprender mejor cómo los alimentos y las técnicas de cocina han evolucionado a lo largo del tiempo y cómo han sido influenciados por la cultura y las tradiciones de un lugar, a su vez esto mejora la educación y enseñanza gastronómica con la se pueden diseñar programas educativos que incluyan una comprensión más profunda de la historia y la evolución de la comida, así como técnicas de cocina avanzadas. Así mismo, al entender la relación entre la gastronomía y la culinaria, se puede apreciar mejor las diferentes tradiciones culinarias y respetar las diferencias culturales en cuanto a la comida.

Mientras se desarrollaba la investigación surgieron dudas con respecto a las implicaciones histórico-culturales de la gastronomía y de culinaria, puesto que actualmente se utilizan métodos o técnicas extranjeras para preparar alimentos con el fin de satisfacer las necesidades de los comensales que constantemente buscan nuevas experiencias gastronómicas. Por lo

tanto, se sugiere para futuras investigaciones aclarar este aspecto o identificar el impacto que tiene la gastronomía extranjera sobre la gastronomía local en cuanto a preparación de platos. Finalmente, como limitaciones se encontró que no todas las investigaciones o artículos científicos distinguen la gastronomía de la culinaria, incluso se puede encontrar que las mismas técnicas culinarias son renombradas como técnicas gastronómicas sin manifestar diferencias entre ellas. Otra de las limitaciones fue que, al ser una investigación cualitativa documental no se contó con datos estadísticos que con frecuencia son asociados a hallazgos significativos, más bien, todo se asocia a la relación de descriptiva de variables. Por otro lado, establecer las semejanzas y diferencias entre ambos términos demandó una gran cantidad de tiempo, puesto que se requería del análisis de cada artículo para identificar el aporte principal que colabore con el cumplimiento de dicho objetivo.

## **CAPÍTULO V. PROPUESTA**

Para crear una malla curricular en Ecuador, se deben seguir ciertos lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación o la institución educativa correspondiente.

Según esta propuesta, ambas carreras, tanto Gastronomía como Culinaria, tienen una duración de 8 semestres, equivalentes a 4 años de estudio. Sin embargo, presentan diferencias significativas en sus enfoques y objetivos. La carrera de Gastronomía se centra en la creación de experiencias culinarias de alta calidad, abarcando técnicas avanzadas de cocina, gestión de alimentos y bebidas, y aspectos culturales internacionales de la gastronomía. En contraste, la carrera de Culinaria pone un énfasis particular en la preservación y promoción del patrimonio cultural y culinario, utilizando técnicas tradicionales, ingredientes autóctonos y métodos de conservación sostenibles. Mientras que Gastronomía prepara a los estudiantes para destacar en establecimientos gastronómicos de clase mundial, Culinaria se enfoca en la autenticidad y sostenibilidad de las prácticas culinarias locales y regionales.

A continuación, se desarrollan dos mallas curriculares con sus perfiles, proporcionando una estructura clara y diferenciada para ambas carreras, reflejando sus respectivas prioridades y enfoques.

### **4.1. Carrera de Gastronomía**

La carrera de Gastronomía se enfoca en formar profesionales capaces de crear experiencias gastronómicas únicas y de alta calidad. Este programa integra conocimientos sobre técnicas de cocina, gestión de alimentos y bebidas, y aspectos culturales de la gastronomía, preparando a los estudiantes para destacarse en el sector culinario. La formación práctica y teórica se complementa para desarrollar habilidades creativas y de

innovación en la preparación y presentación de alimentos, así como en la gestión eficiente de establecimientos gastronómicos.

#### ***4.1.1. Perfil de Ingreso***

- Interés en la cocina y la gastronomía.
- Habilidades básicas de comunicación oral y escrita.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Creatividad y sensibilidad artística.
- Compromiso con la calidad y la excelencia.

#### ***4.1.2. Perfil de Egreso***

- Dominio de técnicas culinarias avanzadas.
- Conocimiento profundo de la historia y cultura gastronómica.
- Capacidad para diseñar y ejecutar menús innovadores.
- Habilidades de gestión en establecimientos gastronómicos.
- Competencia en la promoción del turismo gastronómico.

#### ***4.1.3. Perfil Profesional***

- Chef Ejecutivo: Lidera la cocina de un restaurante o establecimiento gastronómico.
- Gerente de Restaurantes: Administra y gestiona operaciones de restaurantes.
- Consultor Gastronómico: Asesora a empresas del sector alimentario en la creación de menús y estrategias.

- Crítico Gastronómico: Evalúa y escribe sobre experiencias culinarias para publicaciones y medios.
- Empresario Gastronómico: Crea y gestiona su propio negocio en el sector de la gastronomía.

#### ***4.1.4. Campo Ocupacional***

- Restaurantes y hoteles.
- Empresas de catering.
- Medios de comunicación y publicaciones gastronómicas.
- Instituciones educativas y centros de formación culinaria.
- Consultoras y empresas de asesoría gastronómica.

#### ***4.1.5. Malla curricular***

La malla curricular de la carrera de Gastronomía (tabla 5) está estructurada para proporcionar una educación integral en las técnicas culinarias, gestión y aspectos culturales de la gastronomía. Durante los primeros semestres, los estudiantes reciben una formación básica en matemáticas, historia de la gastronomía, y fundamentos de higiene y nutrición. En los semestres intermedios y avanzados, se profundiza en técnicas culinarias específicas, gestión de alimentos y bebidas, y cocina internacional. La malla incluye también materias enfocadas en marketing, innovación, y planificación estratégica, culminando con un trabajo de titulación que aseguran una preparación completa para el mercado laboral.

**Tabla 5.** Malla curricular para la Carrera de Gastronomía

Unidad de organización curricular															
Unidad Básica						Unidad profesional						Unidad de organización curricular			
Primer nivel	h	Segundo nivel	h	Tercer nivel	h	Cuarto nivel	h	Quinto nivel	h	Sexto nivel	h	Séptimo nivel	h	Octavo nivel	h
Matemática básica	3	Contabilidad financiera	3	Cultura Alimentaria	3	Gerencia integral de alimentos y bebidas	3	Emprendimiento	3	Marketing de empresas de alimentos y bebidas	3	Cocina Internacional II	4	Cocina creativa	4
Historia de la gastronomía	3	Ética y responsabilidad social	2	Técnicas aplicadas a la gastronomía	4	Diseño y equipamiento de cocinas	3	Gestión de talento humano	3	Cocina Internacional I	4	Cocina industrial	3	Planificación de menús	3
Fundamentos de la gastronomía	4	Tecnologías de información y comunicación	3	Carnicería y Charcutería	3	Panadería y pastelería básica	4	Cocina ecuatoriana II	4	Cocina molecular	3	Coctelería y enología	3	Planificación estratégica	3
Higiene y salud alimentaria	4	Bases y técnicas culinarias	4	Servicio y protocolo en restaurantes	2	Investigación científica	3	Química de alimentos	3	Tecnología de alimentos	3	Catering y organización de eventos	3	Trabajo de titulación II	4
Introducción a la nutrición	3	Introducción al Marketing gastronómico	3	Identidad y patrimonio cultural	2	Cocina Ecuatoriana I	4	Garde Manger	3	Enología y maridaje	3	Repostería y chocolatería	3		
Realidad Nacional	3											Trabajo de titulación I	4		

## **4.2. Carrera de Culinaria**

La carrera de Culinaria está diseñada para preservar y promover el patrimonio cultural y culinario a través de la práctica de técnicas tradicionales y sostenibles. Este programa se centra en la interpretación de las tradiciones culinarias locales, utilizando ingredientes autóctonos y métodos de conservación, con el objetivo de ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y sostenible. Los estudiantes se formarán en la conservación del patrimonio gastronómico, contribuyendo al mantenimiento de la identidad cultural y la diversidad alimentaria.

### ***4.2.1. Perfil de Ingreso***

- Interés por las tradiciones culinarias y el patrimonio cultural.
- Habilidades básicas de cocina.
- Capacidad para seguir instrucciones y trabajar bajo presión.
- Creatividad y disposición para aprender nuevas técnicas.
- Compromiso con la conservación de la cultura gastronómica.

### ***4.2.2. Perfil de Egreso***

- Dominio de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas.
- Conocimiento de ingredientes y técnicas locales.
- Capacidad para innovar y adaptar recetas tradicionales.
- Habilidades de gestión y administración en establecimientos culinarios.
- Compromiso con la sostenibilidad y la preservación del patrimonio culinario.

### ***4.4.3. Perfil Profesional***

- Chef de Cocina Tradicional: Especializado en recetas y técnicas locales.
- Investigador Culinario: Estudia y documenta prácticas culinarias tradicionales.
- Consultor en Culinaria: Asesora en la preservación y promoción de la cocina regional.
- Instructor de Culinaria: Enseña técnicas culinarias en instituciones educativas.
- Empresario en Gastronomía: Crea y gestiona negocios enfocados en la culinaria tradicional.

#### ***4.2.4. Campo Ocupacional***

- Restaurantes especializados en cocina regional.
- Centros de investigación y documentación culinaria.
- Instituciones educativas y centros de formación culinaria.
- Empresas de catering y eventos.
- Organizaciones culturales y patrimoniales.

#### ***4.2.5. Malla curricular***

La malla curricular de la carrera de Culinaria (tabla 6) está diseñada para resaltar la importancia de la cultura y la sostenibilidad en la práctica culinaria. Los primeros semestres ofrecen una base sólida en matemáticas, historia de la gastronomía, y fundamentos de la culinaria, incluyendo aspectos de higiene y nutrición. En los semestres posteriores, los estudiantes se enfocan en técnicas tradicionales y avanzadas, conservación de alimentos, y cocina regional y de fusión. Se incluyen también materias sobre gestión, marketing y emprendimiento culinario. La malla culmina con un trabajo de titulación, asegurando que los graduados estén preparados para contribuir significativamente al campo culinario y la preservación del patrimonio cultural.

**Tabla 6.** Malla curricular para la Carrera de Culinaria

Unidad de organización curricular															
Unidad Básica						Unidad profesional						Unidad de organización curricular			
Primer nivel	H	Segundo nivel	h	Tercer nivel	h	Cuarto nivel	h	Quinto nivel	h	Sexto nivel	h	Séptimo nivel	h	Octavo nivel	h
Matemática básica	3	Contabilidad financiera	3	Cultura Alimentaria	3	Administración culinaria	3	Emprendimiento	3	Gastronomía sostenible	3	Cocina regional y de fusión	4	Cocina creativa	4
Historia de la culinaria	3	Ética y responsabilidad social	2	Carnicería y Charcutería	3	Diseño y equipamiento de cocinas	3	Gestión de talento humano	3	Innovación culinaria	4	Cocina industrial	3	Desarrollo de menús	3
Historia y patrimonio cultural	2	Tecnologías de información y comunicación	3	Servicio y protocolo en restaurantes	2	Panadería y pastelería básica	4	Cocina tradicional II	4	Técnicas avanzadas de cocina	3	Coctelería y enología	3	Emprendimiento culinario	3
Higiene y salud alimentaria	3	Técnicas culinarias básicas	4	Identidad y patrimonio cultural	2	Investigación científica	3	Química de alimentos	3	Tecnología de alimentos	3	Catering y organización de eventos	3	Trabajo de titulación II	4
Introducción a la nutrición	3	Introducción al Marketing culinario	3	Conservación de alimentos	3	Identidad y patrimonio cultural	4	Garde Manger	3	Enología y maridaje	3	Repostería y chocolatería	3		
Realidad Nacional	3	Ingredientes y productos locales	3	Nutrición aplicada	2	Cocina tradicional I	4					Trabajo de titulación I	4		

## **CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1. Conclusiones**

La investigación ha permitido sintetizar los conceptos de gastronomía y culinaria mediante una revisión bibliográfica detallada. La gastronomía se entiende como una disciplina que combina el arte culinario, la gestión de alimentos y bebidas, y la exploración cultural, ofreciendo experiencias culinarias de alta calidad. Por otro lado, la culinaria se enfoca en la práctica de técnicas tradicionales, la preservación del patrimonio cultural y la sostenibilidad, utilizando ingredientes autóctonos y métodos de conservación.

Mediante una revisión bibliográfica y sistémica, se han definido las similitudes y diferencias entre ambos conceptos. Tanto la gastronomía como la culinaria comparten el uso de técnicas culinarias y el énfasis en la calidad y presentación de los alimentos. Sin embargo, se diferencian en su alcance y enfoque: la gastronomía tiene una visión más amplia, abarcando la gestión de establecimientos y la exploración de cocinas internacionales, mientras que la culinaria se centra en la preservación de tradiciones culinarias locales y la sostenibilidad.

Se ha orientado la enseñanza académica en la disciplina gastronómica hacia procesos educativos en gastronomía y culinaria mediante una indagación científica para preparar a los estudiantes para roles de liderazgo y creatividad en el sector gastronómico, combinando teoría y práctica. En contraste, la enseñanza en culinaria se enfoca en la formación de profesionales comprometidos con la preservación y evolución de la gastronomía local y regional, integrando métodos científicos y prácticos que resaltan la identidad cultural y la sostenibilidad.

## **5.2. Recomendaciones**

Se recomienda promover la interdisciplinariedad en los programas académicos de gastronomía y culinaria ya existentes, incorporando conocimientos de áreas como la antropología y la sostenibilidad, que permita a los estudiantes obtener una comprensión más holística de la gastronomía y su impacto en la sociedad.

Dada la importancia creciente de la sostenibilidad en la industria alimentaria, se sugiere fortalecer la formación en prácticas culinarias sostenibles y en la utilización responsable de recursos naturales, incluyendo el fomento del uso de ingredientes locales y de temporada, así como técnicas de conservación que reduzcan el desperdicio de alimentos.

Es fundamental promover la investigación y la innovación en gastronomía y culinaria, incentivando a estudiantes y profesionales a explorar nuevas técnicas, ingredientes y conceptos culinarios. Esto contribuirá al desarrollo continuo del campo y al surgimiento de nuevas tendencias gastronómicas.

Se sugiere facilitar prácticas profesionales diversificadas que permitan a los estudiantes adquirir experiencias en diferentes áreas de la gastronomía y la culinaria, incluyendo restaurantes, hoteles, empresas de catering, instituciones educativas y proyectos de investigación.

Para preservar y promover el patrimonio culinario, se recomienda fomentar la difusión de conocimientos sobre recetas tradicionales, técnicas culinarias ancestrales y la importancia de la gastronomía en la identidad cultural de las comunidades locales y regionales.

## BIBLIOGRAFÍA

- Academia Aragonesa de Gastronomía. (2014). *Los alimentos que llegaron de América*. Huesca: Academia Aragonesa de Gastronomía.
- Bahls, Á., Wendhausen, R., & da Silva, E. (2019). Comprensión de los conceptos de Culinaria y Gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(2), 312-330. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/>
- Baldwin, W. (2018). Chef's sabbatical: An analysis of chef's gastronomic research through culinary tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 65-72. doi:<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2018.05.006>
- Blanco, E. (2015). *Conformación del paisaje alimentario urbano. Campo gastronómico y culinario en la ciudad de Hermosillo*. Hermosillo: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, AC.
- Borghini & Baldini. (26 de Abril de 2021). *Cocinar y cenar como formas de arte público*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15528014.2021.1890891>
- Buenahora-Molina, G. (s.f.). *Experiencias silenciadas, breves apuntes sobre la cocina afromexicana*. Felated papers.
- Castillo, T. (21 de mayo de 2015). *Bon Viveur*. Obtenido de <https://www.bonviveur.es/lifestyle/el-renacimiento-cuando-la-cocina-se-convirtio-en-arte>
- Celada, E. (6 de junio de 2019). *Con mucha gula Revista gastronómica*. Obtenido de <https://www.conmuchagula.com/ciencias-de-la-gastronomia/>
- Chiu & Huang. (07 de Julio de 2022). *Interpretación del patrimonio desde la perspectiva de la oferta y la demanda: el caso de los talleres de patrimonio culinario en Hong Kong*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/1743873X.2022.2091936>
- Cruz, J. (s.f.). *Teoría elemental de la gastronomía*. Ciencias de la Salud.
- De Silva & Thulemark. (20 de Junio de 2022). *¿Puedes atravesar un techo de cemento? – Las posibilidades de las chefs para una carrera en la industria culinaria de Sri Lanka*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13032917.2021.2015696>
- Díaz, L. (2014). *Alimentos: Historia, presente y futuro*. Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación.
- Dixit & Prayag. (29 de Abril de 2022). *Experiencias de turismo gastronómico y marketing experimental*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/02508281.2022.2065089>
- Echeverría, S. (2021). *Desarrollo de una metodología de enseñanza gastronómica técnica para el bachillerato de servicios hoteleros de la UE CIB José Pedro Maldonado Duque*. Ibarra: Universidad Técnica del Norte.
- Etecé. (2022). *Gastronomía*. Editorial Etecé. <https://concepto.de/gastronomia/>

- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Obtenido de <http://www.scielo.edu.uy/pdf/dix/v24n1/v24n1a01.pdf>
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. ALIAT Universidades .
- Gutierrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio.
- Harper. (22 de Marzo de 2019). *Las artes culinarias en las industrias creativas*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/17510694.2019.1570651>
- Hashimoto & Telfer. (20 de Agosto de 2006). *Venta de turismo culinario canadiense: marca del producto global y regional*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/14616680500392465>
- Hegarty. (11 de Noviembre de 2016). *Participar en la hospitalidad y la investigación culinaria que marca la diferencia: la forma de lo que vendrá*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/22243534.2016.1253291>
- Hoa & May. (16 de Marzo de 2021). *Una reflexión sobre la historia, el posicionamiento actual, la oferta y el lado más oscuro del libro de gastronomía de lujo, la Guía Michelin*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/22243534.2020.1867386>
- Institute Culinary Chef Campus. (2021). *Institute Culinary Chef Campus*. Obtenido de <https://chefcampus.com/Cursos/introduccion-a-los-fundamentos-culinarios/>
- Klitzing. (24 de Agosto de 2021). *Grava dorada en el cuenco "la cocina y el patrimonio culinario de Irlanda en la poesía de Seamus Heaney"*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/04308778.2021.1957423>
- Kokkranikal & Carabelli. (16 de Septiembre de 2021). *Experiencias de turismo gastronómico: las clases de cocina de Cinque Terre*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Leroy & Varga. (26 de Septiembre de 2019). *La comprensión simbólica de la leche en la gastronomía suiza*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/22243534.2019.1653608>
- Lochman. (16 de Julio de 2021). *La distribución espacial de la gastronomía sostenible: un estudio de caso del turismo en Praga*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/02508281.2021.1949676>
- Luján, N. (2019). *Historia de la gastronomía*. Debate.
- Monje, C. (2012). *Metodología de la investigación cuantitativa y cualitativa*. Neiva: Universidad Surcolombiana.
- Muñoz, I., Tamayo, A., & Hernández, C. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Actualidades Investigativas en Educación*, 12(3), 1-18. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44723985008>
- Neill, L., Poulston, J., Hemmington, N., Hall, C., & Bliss, S. (2017). Gastronomy or Food Studies: A Case of Academic Distinction. *Juarnal of Hospitality and Tourism Education*, 29(2), 91-99. doi:<https://doi.org/10.1080/10963758.2017.1297717>

- Nestlé . (14 de diciembre de 2021). *Recetas Nestlé* . Obtenido de <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-sabor/coccion/metodos-coccion>
- Ordóñez, E., & Robalino, J. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *Revista Turydes: Turismo y Desarrollo*(24). Obtenido de <http://hdl.handle.net/20.500.11763/турыdes24evolucion-gastronomia>
- Park, Muangasame & Kim. (30 de Junio de 2021). *Nosotros y nuestras historias: construyendo experiencias gastronómicas en una ciudad gastronómica de la UNESCO*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/14616688.2021.1943701>
- Paz, D. (1 de octubre de 2019). *Revista Crisis* . Obtenido de <https://www.revistacrisis.com/debate-critica/la-globalizacion-y-la-cultura-gastronomica>
- Pérez, Parra, Souza, Aragón & Álvarez. (10 de Octubre de 2019). *Paisajes culinarios precolombinos: reconstruyendo la gastronomía de élite en Sihó, Yucatán*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/20548923.2019.1674508?scroll=top&needAccess=true>
- Perrone, A. (11 de marzo de 2022). Obtenido de <https://uees.edu.ec/fundamentos-de-la-gastronomia-el-ayer-del-hoy/>
- Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*(32), 1-22. Obtenido de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es).
- Richardson & Fernqvist. (01 de Abril de 2022). *Transformando el Sistema Alimentario a través de la Gastronomía Sostenible - Cómo los Chefs se Comprometen con la Democracia Alimentaria*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19320248.2022.2059428>
- Rowson, Poppel & Gehrels. (11 de Noviembre de 2016). *Millones desperdiciados: gestión de ingresos en restaurantes culinarios holandeses*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/22243534.2016.1253278>
- Ruiz, P. (2017). Técnicas de cocción. *issuu*, 1-66.
- Salas, F. (2015). *Técnicas de cocina*. Madrid: Editorial Síntesis .
- Sánchez, A. (2018). *Plan de mercadeo para el programa de artes culinarias de la academia de alta cocina Guaitil*. Universidad de Costa Rica.
- Schifferstein, Kudrowitz & Breuer. (15 de Octubre de 2020). *Percepción y estética de los alimentos: vinculación de la ciencia sensorial con la práctica culinaria*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15428052.2020.1824833>
- Seaman. (21 de Noviembre de 2022). “*Cuando mezclas lo mejor de la alta sociedad con lo mejor de la alta sociedad*”: el cannabis culinario y la industria hotelera de EE. UU. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/22243534.2022.2133185>

- Solís-Becerra, C., & Estrada-Lugo, E. (2014). Prácticas culinarias y (re)conocimiento de la diversidad local de verduras silvestres en el Colectivo Mujeres y Maíz de Teopisca, Chiapas, México. *LiminaR*, 12(2), 148-162. Obtenido de [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1665-80272014000200010](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-80272014000200010)
- Universidad Autónoma del Estado de México . (2015). Obtenido de [http://denms.uaemex.mx/exporientavirtual/wp-content/uploads/2014/12/Mapa\\_Gastronomia1.pdf](http://denms.uaemex.mx/exporientavirtual/wp-content/uploads/2014/12/Mapa_Gastronomia1.pdf)
- Universidad Nacional Autónoma de México. (2012). *Arte y Gastronomía*. Instituto de Investigaciones Filosóficas - Universidad Nacional Autónoma de México.
- Universidad Técnica del Norte. (enero de 2019). *Universidad Técnica del Norte*. Obtenido de [https://gastronomia.utn.edu.ec/?page\\_id=961](https://gastronomia.utn.edu.ec/?page_id=961)
- Villegas, A. (2015). *Grandes maestros de la historia de la gastronomía*. Almuzara.
- Xu. (06 de Marzo de 2022). *Del modernismo culinario al cosmopolitismo culinario: la topografía cambiante del panorama alimentario transnacional de Beijing*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15528014.2022.2046990>
- Zancani. (16 de Octubre de 2017). *Notas sobre el vocabulario de la gastronomía en obras literarias desde Boccaccio hasta Giulio Cesare Croce*. Obtenido de <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/02614340.2010.11917482>