



Universidad Autónoma del Estado de México



Facultad de Turismo y Gastronomía

Centro de Investigación y Estudios Turísticos

*“Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación
conceptual y epistemológica”*

Tesis

Que para obtener el grado de
Maestro en Estudios Turísticos

Presenta

L. en G. Aldo Iván Bernáldez Camiruaga

Dirigida por

Dr. Héctor Javier Favila Cisneros

Dra. Maribel Osorio García

Dr. Andrés López Ojeda

Toluca, Estado de México; junio de 2015



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Toluca, Méx., 25 de mayo de 2015

**L. EN G. ALDO IVÁN BERNÁLDEZ CAMIRUAGA
PRESENTE**

Enviándole un cordial saludo, me permito informarle que ha sido autorizada la impresión del trabajo de investigación titulado "*Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica*", para obtener el Grado de Maestro en Estudios Turísticos.

Sin más por el momento, quedo de Usted como su atenta y segura servidora.

**ATENTAMENTE
PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO**

"2015, Año del Bicentenario Luctuoso de José María Morelos y Pavón"



DRA. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA
Y DOCTORADO EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
CIETUR



c.c.p. Archivo

www.uaemex.mx



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Toluca, México a 20 de marzo de 2015

DRA. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE POSGRADO EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
CIETUR UAEM

PRESENTE

Apreciable Dra. Tamayo por este conducto le comunicamos que después de haber revisado el trabajo de investigación titulado: **"La Gastronomía y los estudios gastronómicos"** doy mi voto aprobatorio como Tutor Académico, para que el Lic. Aldo Iván Bernáldez Camiruaga para ser evaluado por la comisión académica del programa de posgrado y dar continuidad con los trámites de su titulación, en virtud de que el documento presenta un estatus maduro para ser sustentado.

Atentamente

DR. HÉCTOR FAVILA CISNEROS
TUTOR ACADÉMICO



www.uaemex.mx



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Toluca, México a 27 de marzo de 2015

DRA. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE POSGRADO EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
CIETUR UAEM

PRESENTE

Apreciable Dra. Tamayo por este conducto le comunicamos que después de haber revisado el trabajo de investigación titulado: "**La Gastronomía y los estudios gastronómicos**" doy mi voto aprobatorio como tutor adjunto, para que el Lic. Aldo Iván Bernáldez Camiruaga para ser evaluado por la comisión académica del programa de posgrado y dar continuidad con los trámites de su titulación, en virtud de que el documento presenta un estatus maduro para ser sustentado.

Atentamente



Dra. Maribel Osorio García
Tutora Adjunta



www.uaemex.mx



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Toluca, México a 27 de marzo de 2015.

DRA. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE
POSGRADO EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
CIETUR UAEM
P R E S E N T E

Por este medio, le comunico que después de haber revisado el trabajo de investigación titulado: "La Gastronomía y los estudios gastronómicos" que presenta el alumno **Aldo Iván Bernáldez Camiruaga** considero que el trabajo cumple con los criterios para dar continuidad al proceso de titulación por lo cual otorgo mi VOTO APROBATORIO.

Sin otro particular, queda de Usted,

Atentamente

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
"2015, Año del Bicentenario Luctuoso de José María Morelos y Pavón"

Dr. Andrés López Ojeda
Tutor-Adjunto



www.uaemex.mx



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

Toluca, México a 14 de abril de 2015

DRA. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN
ESTUDIOS TURÍSTICOS
P R E S E N T E

Por medio de la presente, le informo que la tesis "***La Gastronomía y los estudios gastronómicos***", que para obtener el grado de Maestría en Estudios Turísticos presenta el **C. ALDO IVAN BERNALDEZ CAMIRUAGA**, cumple con los criterios teórico-metodológicos. Por lo que doy mi **VOTO APROBATORIO** para que se realicen los trámites correspondientes que permitan proceder a la defensa de la misma.

Sin más por el momento, aprovecho para mandarle un cordial saludo.

Atentamente

"Patria, Ciencia y Trabajo"

"2015, Año Luctuoso de José María Morelos y Pavón"

DRA. BACILIZA QUINTERO SALAZAR
PROFESORA DE TIEMPO COMPLETO

c.c.p. Archivo



www.uaemex.mx

Toluca, México a 16 de abril de 2015

DRA. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE POSGRADO EN ESTUDIOS
TURÍSTICOS DEL CIETUR, FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA DE LA
U.A.E.M.

PRESENTE

Le envío un cordial saludo, al mismo tiempo le informo que el trabajo de investigación titulado *"La Gastronomía y los estudios gastronómicos"* del L. en G. Aldo Iván Bernáldez Camiruaga ha sido revisado y cuenta con las características teórico-metodológicas para ser presentado y sustentado en examen recepcional, por lo que doy mi voto aprobatorio.

Para los fines académicos y administrativos, quedo de usted.

ATENTAMENTE
"PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO"

"2015, Año del Bicentenario Luctuoso de José María Morelos y Pavón"



Dr. en Antrop. Guillermo Miranda Román
Profesor de Tiempo completo de la Facultad de Turismo
asignado al CIETUR

C.c.p. Tesista
C.c.p. Archivo

Agradecimientos

Agradezco al Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) por el apoyo no.350970 para la realización del presente proyecto de investigación.

Agradezco también (y quizá más profundamente):

Al Dr. Hector Favila Cisneros por la paciencia, orientación, apoyo, comprensión y consejo brindado a lo largo de este proyecto, no cabe duda que los asesores son padres académicos que acompañan, defienden y regañan cuando es necesario.

A los Drs. Maribel Osorio García, Andres López Ojeda y Guillermo Miranda Roman por su guía y soporte en los momentos donde había que defender esta propuesta.

A la Dra. Baciliza Quitero Salazar por su amistad, guía y consejo en los momentos asiagos de este proceso, por la confianza y el cariño brindado a lo largo de mi camino académico, de la licenciatura a la maestría.

A mi Esposa Edna Galindo Vargas porque con y gracias a ella he podido transitar este camino en las cumbres y los llanos, en las cienegas y los paramos. Siempre asombrado por la manera en que me ama y asustado en la manera en que la amo.

A mis padres, Patricia Camiruaga y José Juan Bernáldez de quienes he aprendido la manera en que puedo estar, ser, vivir, dar, recibir, amar, sentir, aprender.

A mi abuela Yolanda Castro de quien he recibido el amor más sincero e incondicional.

De mi hermana Paola Bernáldez quien me ha dado las lecciones más claras de vida, mi ejemplo, sin medias tintas, ni rodeos.

A mi sobrina Luna Cervantes quien ha despertado en mí el amor más sicero e incondicional que he podido sentir por nadie.

A mis tias y tios, primas y primos, sobrinos y sobrinas que siempre me han escuchado, apoyado y orientado, aun en aquellos momentos en los que me he sentido más abrumado.

A mis hermanos Adrian García y Andres Juárez a quienes no encuentro las palabras para expresar el amor que les tengo, nunca pensé querer a alguien de la manera que los quiero.

A mi alma gemela Francisco Rosas mi complice y amigo, encontrar a alguien con quien me siento tan identificado no es cosa menor.

A Mitzi Morales por su amor invaluable, su consejo, apoyo y respeto, lo mejor de todo es que es incondicional.

A mis compañero Adriana y Victor por los dos años que compartimos en la facultad, las cocas, los viajes, los debates y las quejas en común.

A David Cruz y Sofia Hernández por recordarme siempre quien soy y porque estoy aquí, sin sus pruebas de vida, más de una vez ma abría perdido en este laberinto.

A mi hermano, amigo, complice, mentor y pupilo Cesar Hernández Heredia con quien he compartido este camino y a quien hago co-responsable de este arduo trabajo de investigación. Te advertieron que no te juntaras conmigo y ahora ya no hay marcha atrás.

A mis alumnos y colaboradores profesionales que sorportaron este difícil proceso de aprendizaje mutuo, por lo brindado y recibido no tengo más que agradecerles.

Índice

Resumen	12
Introducción	13
Capítulo 1: Artículo ¿Qué se conoce como Gastronomía?	16
Capítulo 2: Los estudios gastronómicos	44
2.1 El estado del arte de los estudios gastronómico	44
2.1.1 Las ciencias naturales y de los alimentos	45
2.1.1.1 Ciencia y tecnología de alimentos	45
2.1.1.2 Análisis sensorial	46
2.1.1.3 Ciencias de la salud y nutrición	48
2.1.2 Ciencias sociales y humanas	48
2.1.2.1 Históricos	49
2.1.2.2 Estudios socioculturales y del comportamiento	49
2.1.2.3 Estudios socioculturales del patrimonio	50
2.1.3 Ciencias económico-administrativas	51
2.1.3.1 Administración y restauración	52
2.1.3.2 Planificación turística y puesta en valor del patrimonio gastronómico	53
2.1.3.3 Mercadeo	54
2.1.4 Los estudios gastronómicos	54
Capítulo 3: Discusión conceptual y epistemológica de la Gastronomía	57
3.1 Un concepto integrado de la Gastronomía	58
3.1.1 Ontología de la Gastronomía	58
3.1.1.1 Binomio Alimento-comida	59
3.1.1.2 Relaciones gastronómicas	60
3.1.1.3 Axiología de lo gastronómico	61
3.1.1.4 Contexto espacio-temporal de lo gastronómico	65
3.1.2 La estructura ontológica de la Gastronomía: hacia un concepto integrado	67
3.2 Hacia una Epistemología de la Gastronomía	69
3.2.1 Una Historia del conocimiento gastronómico	71
3.2.1.1 El fuego, la cocina y la revolución agrícola	72
	10

3.2.1.2 Civilización alimentaria	75
3.2.1.3 Modernidad, Gastronomía, ciencia y consumo	83
3.2.1.4 Postmodernidad y gastro-anomia	91
3.2.2 Análisis sincrónico del conocimiento gastronómico	97
3.2.2.1 Perspectiva Histórico-Sociocultural	98
3.2.2.1.1 Historia de la alimentación y la vida cotidiana	99
3.2.2.1.2 Ciencias sociales y alimentación	102
3.2.2.2 Perspectiva Cientificista	107
3.2.2.3 Perspectiva Economicista	111
3.3 Pertinencia hacia nuevas propuestas generales	116
4. Conclusiones	123
Bibliografía	130

Resumen

Suele vincularse a la Gastronomía, por convención o definición, con una variedad de aspectos de la alimentación y los alimentos, tales como: las cocinas, sus productos, platillos, técnicas, conocimientos y saberes culinarios capaces de expresar identidades y cosmovisiones. Así como con la industria de la restauración y hostelería, el catering, el arte culinario, los sibaritas, los chefs, su genio, ingenio y creatividad.

Comprender a la Gastronomía como el conocimiento razonado de “todo” lo que respecta a la alimentación ha abierto un nuevo abanico de estudios que abordan a la alimentación y el fenómeno alimentario, sin embargo hasta ahora el estado del conocimiento de los estudios gastronómicos se encuentra desordenado y sin una categorización clara que oriente sus observaciones, discurso y, por ende, sus estudios. Ello representa una problemática epistemológica para este naciente campo del conocimiento sin una postura clara sobre la alimentación y el fenómeno alimentario.

El presente tiene como objetivo la categorización de los enfoques desde los que se ha abordado a la Gastronomía a partir del acercamiento a su estado del conocimiento en estudios gastronómicos. Para ello, se eligieron dos repositorios digitales: 1) ScienceDirect que contiene casi el 25% de la producción científica a nivel mundial, y 2) REDALyC que es el más importante nivel iberoamericano de acceso abierto. La búsqueda abarcó 71 artículos de REDALyC y 179 de ScienceDirect de 2009-2014.

Asimismo, estos estudios fueron categorizados en tres grupos con base en la orientación disciplinar de su área temática o de conocimiento: 1) Ciencias de los alimentos y de la salud que estudian las transformaciones que sufren los componentes de los alimentos en los procesos culinarios y cómo afectan en la percepción sávida, sus características organolépticas y nutricionales. 2) Ciencias sociales y humanidades que analizan la participación de la comida y la comensalidad en la formación de identidades, producto del devenir histórico de un pueblo y su capacidad para reproducir sus estructuras culturales y sociales. Y 3) Ciencias económico-administrativas, relacionados con la industria del turismo y la restauración, que entienden a la Gastronomía como una actividad económica.

Palabras clave: Gastronomía, estudios gastronómicos, estado del arte, conceptos, epistemología

Introducción

Se ha observado que actualmente el concepto “Gastronomía” no es capaz de aprehender el conocimiento generado en distintos estudios gastronómicos. Por convención o definición suele vincularse a la Gastronomía con aspectos de la alimentación y los alimentos tales como: las cocinas, sus productos, platillos, técnicas, conocimientos y saberes culinarios capaces de expresar identidades y cosmovisiones. Así como con los sibaritas y gourmands estetas de la buena comida y retóricos de la comensalidad; con la industria de la restauración y hostelería, el catering, el arte culinario, los chefs, su genio, ingenio y creatividad.

El uso de la palabra en el contexto de lo cotidiano no supone problemática alguna. Sin embargo, al tratar de precisar una definición de esta noción se abre un debate respecto a la funcionalidad de las definiciones planteadas hasta ahora. Pues si bien todas ellas versan respecto a la relación que existe entre el hombre y sus alimentos, las definiciones van desde su definición etimológica –del griego *gaster*: estómago y, *nomos*: norma o regla-; el arte en el disfrute y preparación de los “mejores” alimentos (Real Academia Española, 2014); o el conocimiento razonado de “todo” lo que respecta a la alimentación (Brillat-Savarin, 2001; Santich, 2007).

Los estudios gastronómicos también son diversos. Existen estudios fisicoquímicos de las transformaciones que sufren los componentes de los alimentos en los procesos culinarios y cómo afectan en la percepción sávida de los mismos (This, 2005, 2013; Yek y Struwe, 2008; Mouritsen 2012); otros, describen cómo se expresa la información genética de las materias primas en los alimentos a través de su sabor (The Center of Genomic Gastronomy, 2011). Los encargados del análisis nutricional de las comidas tradicionales y las de vanguardia (Navarro y col., 2012), son trabajos que analizan los procesos culinarios, las comidas y sus características organolépticas como objeto de estudio desde las ciencias naturales y de la salud.

Otros, analizan el impacto en la interacción social de los procesos de producción y servicio de la comida (Ehrmann y col., 2009; Eburne; 2010; Martínez, I. & Imaz, E., 2006), y aquellos que interpretan la participación de la comida y la comensalidad en la formación de identidades e identificaciones culturales, en este sentido ven en las cocinas y las comidas un

bien cultural valorado como “patrimonio” por su capacidad para reproducir las estructuras culturales y sociales (Torres y col., 2004; Barros, 2007; Romero y col. 2010; Villaseñor y Zolla, 2012). Estos, hacen uso de elementos teórico-conceptuales producto de las ciencias sociales y humanas.

Finalmente, los que se relacionan con la industria del turismo y la restauración. De acuerdo con una visión antropológica Good y Corona (2011: 17): “[...] Existen numerosas publicaciones, en particular de difusión, muchas de ellas vinculadas a las industrias de los restaurantes y el turismo. Estos trabajos, por lo general, los elaboran chefs, cocineros (as) o son recopilaciones familiares [...]”.

Al analizar conceptos y estudios se observa que la conceptualización de la Gastronomía está desfasada respecto al desarrollo de su estado del conocimiento y en este sentido sus definiciones han devenido en “excluyentes” o incluso “reduccionistas”. Por ejemplo, partir de una definición como el arte en el disfrute y preparación de los “mejores” alimentos, no resulta funcional para estudiar las características físico-químicas y nutricionales de cierto alimento, o bien el estudio del patrimonio gastronómico. Ello plantea una problemática a la que le subyacen dos preguntas: una conceptual ¿qué se conoce como Gastronomía? y una epistemológica ¿cómo se la ha conocido?

De manera que el objetivo de este trabajo fue analizar conceptual y epistemológicamente a la Gastronomía a partir de una revisión exhaustiva de sus definiciones y estudios mediante un método empírico-analítico e interpretación, esto es: el análisis bibliográfico, los conceptos utilizados y las temáticas abordadas como materiales empíricos. La importancia de alcanzar un objetivo tal es sistematizar un estado del conocimiento disperso y analizar la manera en que se presenta su producción científica, lo que podría coadyuvar en la construcción de su objeto de estudio como una disciplina científica emergente y la posterior generación del conocimiento por, desde y para la Gastronomía.

La revisión exhaustiva emprendida en este trabajo para alcanzar dicho objetivo se estructuró en tres fases:

1. *Revisión conceptual*: en un primer momento se compilaron distintas definiciones de Gastronomía extraídas de libros especializados, estudios de fuentes diversas y textos de consulta como diccionarios, posteriormente se realizó un análisis, a partir de la teoría conceptual Canguilhem (1975, 1990, 2009; Vázquez, 1984; Caponi, 1997;

Bacarlett, 2010;), de las definiciones y su función en los conceptos sistematizados para comprenderle como un todo integrado por sus distintas definiciones, pues pretender definir con toda precisión la noción gastronomía corre el riesgo de caer en una visión reduccionista y excluyente, por tanto en lugar de preguntar ¿qué es Gastronomía?, este apartado orienta la pregunta hacia ¿qué se conoce como Gastronomía?.

2. *Elaboración al estado del arte en Gastronomía:* este esfuerzo consiste en inventariar y sistematizar la producción en un área del conocimiento en busca de una reflexión sobre sus tendencias y vacíos. Este estado del arte se construyó a partir de una revisión de investigaciones gastronómicas reportadas en 250 artículos científicos disponibles los repositorios digitales de ScienceDirect y REDALyC, de 2009 a 2014. ScienceDirect es la mayor editorial de literatura científica a nivel internacional y contiene casi 25% de la producción científica en todo el mundo de artículos revisados por pares; cerca de 2,600 revistas y más de 26,000 libros. REDALyC es una de las plataformas de acceso abierto a la información científica más importante de Iberoamérica.
3. *Discusión conceptual y epistemológica:* en esta fase se analizaron, conceptualizaron y sintetizaron los objetos, relaciones y valores de sus definiciones en una totalidad concreta. Posteriormente se reflexionó sobre las perspectivas desde las que se ha pretendido conocer lo gastronómico hacia la construcción de una epistemología de lo gastronómico, para ello se categorizaron los estudios gastronómicos en tres perspectivas y posteriormente se reflexionó sobre la naturaleza histórica, alcances y límites explicativos de cada una de ellas. Finalmente, se analizó la pertinencia de nuevas propuestas generales para el abordaje gastronómico de tópicos como el patrimonio gastronómico.

Es importante señalar que el esfuerzo emprendido en este trabajo de investigación por ordenar lo que se encuentra disperso tiene un alcance exploratorio que pretende tomar una postura crítica frente al estado actual de la investigación en Gastronomía, sus conceptos y teorías, sin embargo los límites concretos de esta tesis se refieren a recabar información académica y de investigación antes que del campo profesional con la finalidad de aportar propuestas en el desarrollo de este campo de investigación.

Capítulo 1: Artículo ¿Qué se conoce como Gastronomía?



Revista de Turismo
y Patrimonio Cultural
Journal of Tourism and Cultural Heritage
an external peer review and open access journal



Universidad
de La Laguna
Instituto Universitario de Ciencias
Políticas y Sociales



INICIO ACERCA DE... ÁREA PERSONAL BUSCAR ACTUAL ARCHIVOS ANUNCIOS

SITIO DE PASOS ## HEMEROTECA

Inicio > Usuario/a > Autor/a > Envíos > #479 > **Revisión**

#479 Revisión

RESUMEN **REVISIÓN** EDITAR

Envío

Autores Aldo Iván Bernáldez Camiruaga, Hector Javier Favila Cisneros

Título ¿Qué se conoce como Gastronomía?

Sección Artículos

Editor/a Maribel Osorio

Revisión por pares

Ronda 1

Versión de revisión [479-1494-3-RV.DOCX](#) 2014-07-08

Iniciado 2014-07-08

Última modificación 2014-08-07

Fichero subido Ninguno

Decisión editorial

Decisión Se necesitan revisiones 2014-08-07

Notificar a editor/a Editar el registro de autor/a 2014-08-06

Versión del / de la editor/a [479-1707-1-ED.DOCX](#) 2014-07-08

[479-1707-2-ED.DOCX](#) 2014-07-08

Versión del / de la autor/a Ninguno

Subir versión de autor/a Ningún archivo seleccionado

USUARIO/A

Su identificación actual es...

aldobernaldez

- [Mi Perfil](#)
- [Salir](#)

IDIOMA

Español (España) ▼

AUTOR/A

Envíos

- [Activo \(1\)](#)
- [Archivo \(0\)](#)
- [Nuevo envío](#)

INFORMACIÓN

- [Para lectoras/es](#)
- [Para autoras/es](#)
- [Para bibliotecarias/os](#)

CONTENIDO DE LA REVISTA

Buscar

Todos ▼

Navegar

- [Por número](#)
- [Por autor](#)
- [Por título](#)

TAMAÑO DE FUENTE

[Ayuda de la revista](#)

[OPEN JOURNAL SYSTEMS](#)



PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural

by [PASOS, RTPC](#) is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-No comercial-Sin obras derivadas 3.0; a License](#). Permissions beyond the scope of this license may be available at info@pasosonline.org

Índices de Impacto

ANEP (2014)	A
MIAR (2015):	4,079
CIRC (2012)	B
H Index (2008-2012):	11
Mediana H (2008-2012):	14
Capas Qualis (2015):	B1
In-Recs (2011):	0.211

Incluida en DICE

Sello FECYT Calidad de Revistas Científicas Españolas 2014

> Ver índices

Para Lectores

- > Artículos
- > Último Número

Para Autores

- > Declaración Ética
- > Guía de Estilo
- > Proceso de Revisión
- > Enviar Artículo
- > Seguimiento de Envío
- > Declaración de Derechos
- > Encuesta Evaluación

Para Editores

- > Guía para Editores
- > Guía para Revisores
- > Guía de Uso de OJS
- > Acceso Editores y Revisores

Índices

El índice de impacto de PASOS fue estimado en 2006 por el trabajo "Rating tourism and hospitality journals" realizado por McKercher, B.; Law, R. and Lam, T. (2006) y publicado en *Tourism Management*, 27: 1235-1252), en 2,8 puntos sobre 5 a partir de una selección global de 40 revistas realizada según el interés mostrado por 314 investigadores seleccionados en USA, Reino Unido, Hong Kong y Australia.

PASOS ha sido también incluida como revista fuente (una selección de 59 revistas de turismo y hospitalidad a nivel mundial) en la investigación "An Examination of tourism journal development" realizado por Cheng, C-K.; Li, X.; Petrick, J.F. y O'Leary, J.T. y publicado en 2011 por *Tourism Management*, 32: 53-61.

En el período 2011 la revista se encuentra indexada en In-Recs (2011 provisional, factor de impacto 0.211) y MIAR (valor ICD 4.000), e incluida, entre otras, en las bases de datos: Redalyc (repositorio completo y descarga directa. Impacto 2005-2009 0,170); DOAJ (repositorio completo y descarga directa); Latindex; CAB Abstracts; E-Revistas; Dialnet; SUDOC; ISOC; DICE; CIRET; Altis; COPAC; SUNCAT; JISC JournalArchives; EBSCO HOST. Para su inclusión ha sido necesario cumplir con los requisitos de evaluación de cada uno de ellas. En cuanto a criterios de calidad editorial se considera que, en 2013, PASOS cumplía con 35/36 de Lantindex, 14/17 ANEP y 17/22 ANECA.

Para 2012, en los índices H y G de las revistas de Ciencias Sociales Españolas PASOS se encuentra con un H Index 10 y un G Index 13. Según Google Scholar Metrics (2008-2012), la revista se sitúa con un H index 11 y Mediana de H 14.

En la calificación Capes Qualis (Brasil) se ha asignado un B1 en el ámbito interdisciplinar, Sociología, Antropología-Arqueología, Ciencias Ambientales, Administración-Ciencias Contables y Turismo, Geografía, Economía, Y Planeamiento Urbano y regional. La Clasificación Integrada de Revistas Científicas CIRC la categoriza como B, y CARHUS (2009) como C.

Resumen de índices de impacto

Índice	Año	Valoración
In-Recs	2011	0.211
DICE	2012	
ANEP	2013	A
MIAR	2014	4,041
G-INDEX	2012	13
H-INDEX	2012	10
H-INDEX	2008-2012	11
CAPIES QUALIS	2013	B1
CIRC	2012	B
COPERNICUS	2012	6.43

PASOS está indexada (valoración o categoría) en:

([+] abre la página de la revista en los diferentes índices)

IN-RECS. Índice H de las revistas españolas de Ciencias Sociales y Jurídicas según Google Scholar [+]

DICE. Difusión y Calidad Editorial de las Revistas Españolas de Humanidades y Ciencias Sociales y Jurídicas [+] Metodología utilizada

ANEP. Se indica la categoría de cada revista según el sistema de evaluación ANEP/FECYT previsto en el documento Criterios de calidad en la investigación en Humanidades . Las categorías posibles en este sistema son (de más alta a más baja): A+, A, B y C. [+]

MIAR. Sistema para medir cuantitativamente la visibilidad de las publicaciones periódicas en Ciencias Sociales en función de su presencia en distintos tipos de bases de datos. [+]

GOOGLE SCHOLAR. G-INDEX/H-INDEX [+] H-INDEX 2008-2012 [+]

CAPIES QUALIS. Sistema integrado CAPIES (Brasil) de calidad de revistas científicas [+]

CIRC. Clasificación integrada de revistas científicas [+] Metodología utilizada

COPERNICUS JOURNAL. [+]

PASOS está incorporada a las siguientes Bases de Datos:

REDALYC. Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal Sistema de Información Científica [+]

LATINDEX. Sistema Regional de Información en Línea para Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal [+]

DOAJ. Directory of Open Access Journals [+]

ISOC. Bases de datos bibliográficas del CSIC [+]

CAB ABSTRACTS (CABI PUBLISHING). [+]

DIALNET. [+]

CIRET. Centre for International Research on Economic Tendency Surveys [+]

REBIUM. Red de bibliotecas universitarias [+]

**¿Qué se conoce como Gastronomía?
What is known as Gastronomy?**

Por:

Aldo Iván Bernáldez Camiruaga¹

Hector Favila Cisneros²

Resumen

El presente trabajo busca generar los elementos de discusión para abordar la pregunta ¿Qué se conoce como Gastronomía? Luego del análisis de distintas definiciones de Gastronomía, con base en los planteamientos de Canguilhem para el análisis de conceptos, se puede distinguir que la gastronomía se puede definir como construcción social, actividad económica y campo de conocimiento. Estas definiciones apuntan a los alimentos, la comida, su relación con el hombre, la cocina, la cuisine, la comensalidad y el conjunto de valores y normas en torno a ellos, así como a los contextos espaciales y temporales en donde estos elementos cobran sentido.

Palabras clave: Gastronomía, concepto, cocina, cuisine, comensalidad.

Abstract

This paper seeks to generate the elements of discussion to address the question: What is known as Gastronomy? After analyzing different definitions of Gastronomy, based on Canguilhem approaches for analyzing concepts, it can be defined as a social construction, economic activity and field of knowledge. These definitions point to food, meals, its relationship with the man, the cooking, cuisine, commensality and the set of values and norms around them, as well as the spatial and temporal contexts that bring sense to those elements.

Keywords: Gastronomy, concept, cooking, cuisine, commensality.

¹ **Aldo Iván Bernáldez Camiruaga:** Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México, donde actualmente es maestrante del programa en “Estudios Turísticos” con el proyecto de tesis titulado: “Los estudios gastronómicos y el concepto Gastronomía”. E-mail: aldobernaldez@gmail.com

² **Héctor Favila Cisneros:** Licenciado en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México, donde también obtuvo el grado de Maestro en Antropología Física con Mención Honorífica en Antropología Física y de Doctor en Antropología Física. Es miembro del sistema Nacional de Investigadores (SNI). E-mail: xifavc@hotmail.com

1. La importancia del concepto Gastronomía como eje discursivo

“No se puede hablar de noción o concepto más que cuando hay, al menos, en ensayo o proyecto, una definición, es decir, una relación entre un definido y un definidor”

(Canguilhem, 1975: 38).

La ciencia reconoce que existe una brecha insalvable entre el objeto *en-sí* y su discurso. Desde el racionalismo de Canguilhem (1975) el concepto es la bisagra que une el mundo de los objetos y el de las teorías. En él se concentran aspectos axiológicos y normativos de la práctica científica; deviene axiológico en tanto pretende ser verdadero y normativo al delimitar el contenido que un discurso admitirá como válido.

La relación entre concepto y objeto no es directa ni de causa-efecto. Siempre es posible definir un objeto o fenómeno desde diversos sentidos y de distintas maneras; entre objeto y concepto existe una franja donde la historia y la interpretación están presentes (Canguilhem, 1975, 1990, 2009; Vázquez, 1984; Caponi, 1997; Bacarlett, 2010). Así, los conceptos constituyen un esfuerzo teórico para captar la verdad de los objetos y fenómenos y, al mismo tiempo, contienen la médula del esfuerzo de toda teoría en tanto pretende tener conocimiento cierto sobre aquello que estudia. Para que un concepto defina a un objeto, ya sea abstracto o material, debe poseer tres rasgos: denominación, definición y función. La denominación es la palabra o significante definido, la definición es una proposición que permite vincular a un objeto definido con un número de palabras que hacen referencia a él y otorga significado a la palabra. La función dota de sentido al concepto y lo conecta con las observaciones, ya que es determinada por el contexto donde se aplica (Canguilhem 1975 y 1990; Vázquez, 1984; Caponi, 1997). En el concepto Gastronomía está sobrentendido que la palabra misma es la denominación, sin embargo ésta guarda diversas definiciones y funciones de acuerdo con los contextos donde es utilizada. Santich (2007) entiende a este concepto como “endiabladamente difícil de definir”.

2. Definiciones de la Gastronomía

Para establecer un campo de discusión es preciso ordenar este conjunto diverso y no sistematizado de definiciones y funciones. Para tales fines, se elaboró una matriz de

clasificación de algunos conceptos de Gastronomía en la que se tomaron en cuenta su definición, los autores y el tipo de fuente de procedencia (véase tabla 1).

Los conceptos fueron agrupados en cuatro categorías según su definición: 1) Conjunto de normas sobre aquello que se “debe” comer y beber, 2) La elección, preparación y disfrute de la “buena” comida, 3) Actividad económica relacionada con la preparación y servicio de alimentos y bebidas, y 4) Estudio de “todo” lo que comemos y bebemos.

Como se muestra en la tabla, un concepto puede guardar múltiples significados en un significante. De acuerdo con Canguilhem (1975) el concepto no contiene la verdad última sobre la realidad que define, dada la brecha entre

las cosas y lo que se dice respecto a ellas; lo posible desde un concepto, puede no serlo desde otro. En palabras de Bacarlett (2010: 41):

“[...] el concepto indica las filiaciones que llevan a una teoría a formular lo que formula, a interesarse en lo que se interesa y a estudiarlo de determinada manera, pues es en el concepto donde se ve reflejado el fenómeno u objeto que se quiere explicar y la manera como se busca explicarle [...]”.

Sin embargo, en tanto un concepto científico pretenda un conocimiento “cierto” de la cosas, este representa los criterios de verdad con los que aprehende a sus objetos. Por lo que su devenir, correcciones y transformaciones son prueba de la capacidad de conocimiento

Tabla 1. Clasificación de definiciones del concepto Gastronomía

Definición	Autores	Tipo de fuente
Conjunto de normas sobre aquello que se “debe” comer y beber.	Santich, 1996	Libro especializado
	Gillespie, 2001	
	Mazatan-Paramo, s/f	Estudios de fuentes diversas
	“Center of Gastronomy”, s/f	
La elección, preparación y disfrute de la “buena” comida.	Diccionario de la Real Academia Española	Textos de consulta
	Merriam-Webster Dictionary	
	Dictionnaire de la langue française	
	Calabiug y Ministrál, 1998	Estudios de fuentes diversas
	Hegarty ve Antun, 2007	
	Gillespie, 2001	Libro especializado
Industria o actividad productiva relacionada con la preparación y servicio de alimentos y bebidas.	Chosat y Gergaud, 2003	Estudios de fuentes diversas
	Pedersen, 2012	
	Melgar, 2013	
Estudio de “todo” lo que comemos y bebemos.	Brillat-Savarin, 2001	Libro especializado
	Santich, 1996 y 2011	
	Gillespie, 2001	
	Harrison, 1982	
	Sarilogan, 20014	Estudios de fuentes diversas
	Queen Margaret University, 2013	
	Çalikan, 2013	
	“Journal of Gastronomy”, 2012	
	Mouritsen, 2012	
	Zoran y Coelho, 2011	
	Scarpato, 2000, 2001, 2002	
	Symons, 1999	
	Wikipedia, 2014	Documento de consulta

Fuente: Elaboración propia

científico por reconocerse “falible” y guardar distancia del conocimiento “dogmático”. A continuación se analizan cada una de estas definiciones con la finalidad de comprender la función que desempeñan y los contextos donde pueden aplicarse.

2.1. Conjunto de normas sobre aquello que se “debe” comer

Esta definición entiende a la Gastronomía como un conjunto de normas o reglas que orientan sobre lo que se “debe” comer y beber, dónde, cuándo, con qué, por qué, para qué, de qué manera y en qué combinaciones (Harrison, 1982; Santich 2011; Gillespie, 2006). Esta función normativa plantea la reflexión más profunda respecto a la definición etimológica de la palabra, *gaster* y *nómos*. La primera hace referencia al estómago y, en este sentido, a la naturaleza biológica, vital e instintiva de la alimentación del hombre. La segunda, alude al hombre sociocultural, a una serie de juicios de valor, a leyes, normas, reglas o convenciones que le permiten su reproducción social y cultural.

Este vínculo entre estómago y norma pone en juego la dualidad *physis/nómos*; lo que es “por naturaleza” y lo que se “instituye” (Barbieri, 2011).

“[...] *El nómos exige un sujeto activo que dispense o reparta lo que da la naturaleza, una mente de la que emane la norma distributiva, y, a la vez, un sujeto pasivo que la reciba*” Barbieri (2011: 75).

Una interpretación tal plantea la aplicación de un conjunto de saberes o conocimientos que humanizan, culturizan y socializan a la alimentación mediante controles sobre las formas en la comida y las maneras de comer. Asimismo, se encuentra presente la idea de una distribución jerárquica de los alimentos y la transmisión de este *corpus* de normas en un ciclo que va de un sujeto activo a otro pasivo, que posteriormente puede o no devenir en activo.

La idea de la Gastronomía como un *corpus* de *nómos* que rige sobre el *gaster*, reconoce el devenir del hombre frente a sus hambres y cómo, a través de distintas circunstancias históricas, ha pasado de sufragar sus necesidades básicas de subsistencia; para encontrar en el alimento, algo más que un “combustible” para su mantenimiento.

Esta definición concuerda con la visión positiva de Brillat-Savarin (2001: 40) quien sostiene que la Gastronomía “[...] Tiene por objeto velar por la conservación del hombre [...] lo que consigue dirigiendo con principios (*nómos*) a los que buscan, suministran o

preparan cosas capaces de convertirse en alimentos [...]”. Fischler (2010) para denominar al conjunto de normas que estructuran la comida utiliza el concepto de gastronomía para discutir la gastro-anomía de la crisis moderna de controles socioculturales de la alimentación, para abordar problemáticas como la obesidad o anorexia y su relación con sistema alimentario neoliberal actual.

Que en síntesis coincide con la definición de Mazatán (2006) que entiende a la Gastronomía como un sistema de normas que, bajo el código “bueno para comer”, tienen la capacidad de organizar la producción, distribución y consumo de comida en las esferas de lo público y lo privado; como un fenómeno de incorporación tanto social como físico.

2.2. La elección, preparación y disfrute de una “buena” comida

Esta categoría agrupa definiciones de diccionarios como: el arte de preparar una “buena” comida y la afición a comer regaladamente (Real Academia Española, 2014), el arte y ciencia del “buen” comer (Merriam-Webster, 2014), la práctica o arte de seleccionar, cocinar y comer una “buena” comida (Oxford Dictionary, 2014), y el arte de la buena mesa, la buena cocina y la buena comida (Le Dictionnaire, 2014).

Definiciones que abordan explícitamente las operaciones de selección, preparación e ingesta. Empero, a diferencia de la función anterior, esta categoría enfatiza la experiencia estética, lo hedónico; antes que lo normativo y deviene en valorativa antes que operativa, pues pretende que la Gastronomía establezca lo “bueno”, incluso “lo bello”, para comer. Lo que implica, antes que un conjunto de normas, una serie de juicios de valor sobre aquello que ha de considerarse como tal. Ello plantea un debate respecto a la estética en la Gastronomía que la asume como un “Arte” y, en este sentido, una disyuntiva respecto al origen de estos juicios de valor.

Harrison (1982: 4) establece una perspectiva estética y hedónica al mencionar que “[...] *la gastronomía se puede entender como un "arte de vivir", donde la posesión de habilidades y conocimientos relacionados con la alimentación y la bebida, así como su elección, aumenta su placer y disfrute*”, pues adjudica la capacidad de los alimentos para producir placer al conjunto de conocimientos y habilidades que se posean respecto a ellos.

Por su parte, Gillespie (2006) explica que los valores relacionados con el placer asociado con la comida o bebida están determinados generalmente por los contextos cultural,

geográfico, social y de socialización alimentaria. Este autor entiende que estos criterios son determinados por los contextos donde tienen sentido y significado.

Sin embargo, ya sea arte o cultura la función axiológica o de valor de la Gastronomía ha cobrado sentido en distintos contextos históricos tales como los que describen Elías (1982; 1987) y Jack Goody (1995), quienes abordan a la cocina y comensalidad y su correlación con la estratificación social de la sociedad francesa del siglo XVII, la hindú brahmánica y la china dinástica.

Stierand & Lynch (2008) hacen un acercamiento teórico al proceso creativo culinario de restaurantes actuales y concluyen que este proceso es orientado por las aspiraciones artísticas del sujeto, las condiciones del mercado, la investigación interdisciplinar y el trabajo colegiado, la capacidad de innovación del sujeto con base en su experiencia y la percepción de novedad tanto del mercado como del sujeto.

2.3. Actividad económica relacionada con la preparación y servicio de alimentos y bebidas

Esta definición entiende a Gastronomía e industria restaurantera como sinónimos. Chosat & Gergaud (2003) y Pedersen (2012) definen a la Gastronomía como una actividad productiva, creativa y cultural donde se mezclan patrimonio, innovación y competencia en el mercado; incluso proponen la viabilidad de aplicar derechos de autor sobre sus productos.

En México el INEGI (2009) define a la industria restaurantera como servicios de preparación de alimentos y bebidas para su consumo inmediato. Esta actividad contiene un lado tangible en la preparación de los alimentos y una parte intangible en el servicio al cliente. Los servicios que ofrece esta industria contempla la calidad, el protocolo de servicio, el tipo de instalaciones, la oferta culinaria, ubicación y exclusividad, entre otros.

Desde este conjunto de ideas la Gastronomía es una actividad económica que integra actividades productivas y consuntivas. Según Muñoz (2011: 26): *“Las primeras consisten en el procesamiento de recursos que no son aptos en sí mismos o en su estado actual para satisfacer necesidades. La segundas consisten en la satisfacción de las necesidades sentidas por los consumidores tanto individual como colectivamente.”*

En tanto actividad productiva, la Gastronomía se relaciona con la producción, comercialización, selección y procesamiento de materias primas que en su estado natural no podrían ser consideradas comida como: la vitivinicultura y la quesería. Como actividad consuntiva con el servicio al cliente por ejemplo en la restauración, servicios de buffet, alimentación masiva y el *fast food*. Actividades cuyos productos, según Schlosser (2002), cumplen con el paradigma de estandarización y homogeneidad de la industria, así como la aplicación del modelo fordista de ensamblaje o “preparación”.

Esta definición implica por fuerza una relación entre la actividad gastronómica y el consumo, en ella están disociados los contextos de preparación e ingesta alimentaria; quien cocina no es quien come. Hunkziker (en Muñoz, 2011) explica que la esencia de la relación entre fenómeno turístico y el consumo es impeler a los hombres a gastar dinero, a enajenar una fracción de sus ingresos a cambio de su regeneración física y psíquica. Y cuyo consumo es el fin último de los bienes y servicios ofrecidos por esta industria, pues no es contemplada su reutilización o transformación.

Una interpretación “gastronómica” de la relación planteada por Hunkziker lleva a definir a la Gastronomía como una actividad económica que implica la enajenación de recursos monetarios por el consumo de bienes y servicios ofrecidos por la industria alimentaria, cuyo fin es la restitución nutricional y psíquica del comensal. Esta función económica de la Gastronomía relacionada con la industria restaurantera, el turismo y el consumo, se afianza en las sociedades occidentalizadas en la modernidad, que para el siglo XIX ya son del dominio burgués y de la clase media de las ciudades.

En este contexto la labor profesional del gastrónomo entabla un proceso de institucionalización, ya que el sujeto que produce y provee alimentos pone en valor sus conocimientos, habilidades y “artes” relacionadas con la cocina y la comida, a cambio de una remuneración. Una figura importante de este proceso de profesionalización del campo es Auguste Escoffier (1846-1935) dirigió distintos hoteles y restaurantes, organizó racionalmente las cocinas con el sistema por bigardas y estableció normas disciplinarias y de higiene personal para la formación de cocineros (Villegas, 2008).

Actualmente, existen trabajos que hablan sobre la relación entre la Gastronomía, la industria restaurantera y el turismo. Estos destacan la incursión de la Gastronomía en el “sistema turístico” como servicio a la vez que recurso turístico, que con su puesta en

“valor” devienen en servicio diferenciador del destino. Estos trabajos ven en la Gastronomía un conjunto de elementos culturales tangibles e intangibles susceptibles a ser usufructuados por la actividad turística (Scarpato, 2002; Armesto & Gómez, 2004, Calabuig & Ministrál, 1998; Montecinos, 2010; y Melgar, 2013).

Desde este conjunto de definiciones, es posible considerar a la Gastronomía como una actividad económica cuya función es ofertar opciones alimentarias estandarizadas, según las características que demanda un mercado estratificado y diferenciado socialmente, para la incorporación física, social y psíquica de sus consumidores a cambio de la enajenación de una fracción de sus ingresos, a fin de obtener beneficios económicos por dicha actividad.

2.4. El estudio de “todo” lo que respecta a las cosas que comemos y bebemos

Autores como Brillat-Savarin (2001), Gillespie (2006), Santich (2007), Harrison (1982), Scarpato (2000 y 2002), Good & Corona (2011) y Mouritsen (2012). Instituciones como *The Center for Genomic Gastronomy* (2011), *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Perez, 2011), *L’Universita degli Studi di Scienze Gastronomiche* (2013) y *Queen Margaret University* (2014), ven en la Gastronomía un campo de conocimiento multidisciplinar que integra distintas perspectivas científicas para dar cuenta de “todo” lo que respecta a las cosas que comemos y bebemos.

Existen al menos cuatro posturas respecto a lo que abarca el campo de estudio de lo gastronómico.

Según Good & Corona (2011: 17):

“Los estudios gastronómicos se ocupan de la preparación de alimentos desde una perspectiva estética, entendida como el deleite que produce la comida por medio de la percepción: olor, sabor, textura, gusto, temperatura. [...] Existen numerosas publicaciones, en particular de difusión, muchas de ellas vinculadas a las industrias de los restaurantes y el turismo. Estos trabajos, por lo general, los elaboran chefs, cocineros (as) o son recopilaciones familiares [...]”.

Por su parte, Scarpato (2002: 3) define a los estudios gastronómicos como una perspectiva trans-disciplinaria que no sustituye, sino que complementa, perspectivas de disciplinas que han estudiado a la comida, la cultura, la sociedad y comercialización de alimentos. La

investigación con este marco conceptual se centra en cómo estos pueden ayudar a las comunidades a evolucionar social y económicamente, manteniendo un compromiso con el medio ambiente, la sostenibilidad y la salud de miembros de una comunidad.

Santich (2007) entiende que el estudio de la Gastronomía se extiende a la producción y preparación de alimentos y bebidas, asimismo al cómo, dónde, cuándo y por qué se consumen; esto implica aspectos sociales, culturales, históricos y nutricionales de la comida y la alimentación, ello es un enfoque multidisciplinario. La autora, propone un modelo para el estudio de la gastronomía, recurriendo a las ciencias naturales, sociales y humanidades. Las disciplinas relacionadas con la gastronomía pueden agruparse en dos áreas de estudio: 1) las encargadas de la producción y suministro de alimentos como: la agricultura, geografía, tecnología y comercio; y 2) las que se refieren a la significación que determinan lo que es apropiado para comer como: las ciencias sociales y humanas.

Finalmente, Harrison (1982) al abordar a la Gastronomía como "el estudio de los alimentos", determina que es posible dividir a este campo del conocimiento en dos: la "Gastronomía de los alimentos" y la "Gastronomía de la gente". La primera se ocupa de la comida en-sí y su preparación, mientras que la segunda tiene que ver con la forma en que las personas interactúan con los alimentos y con los demás a través de la comida.

En este orden de ideas el campo de conocimiento multidisciplinar de la gastronomía abarca, principalmente, tres aspectos:

1. El estudio del alimento *per se*; como sustancia, y la cocina; como un conjunto de procesos fisicoquímicos abocados a su preparación. Para esta categoría autores como Brillat-Savarin (2001), Santich (2007), *The Center for Genomic Gastronomy* (2011) y Mouritsen (2012) estos estudios se subsumen a la ciencia y tecnología de alimentos, el análisis sensorial y la nutrición humana.
2. El estudio de la comida y la cocina como una construcción social y cultural resultado de distintos procesos históricos que determinan su relación con la identidad, la *cuisine*, la comensalidad y el territorio. En este caso autores como Brillat-Savarin (2001), Santich (2007), Harrison (1982) reconocen que este conocimiento se basa en las humanidades, las ciencias sociales, la geografía, la salud pública y la psicología.

3. El estudio de las actividades económicas relacionadas con la Gastronomía. En este caso existen trabajos como el de Montecinos (2010) que se basa en las disciplinas económico-administrativas, mercadotecnia y comunicación.

Cabe señalar que si bien las unidades antes identificadas pueden ser concebidas independientemente para hacer inteligible a esta realidad que se presenta como compleja, las tradiciones, saberes, técnicas, instrumentos y platillos, así como los contextos históricos, territoriales, socioculturales, económicos y bioculturales donde se despliegan, permanecen en constante interacción.

El origen de concebir a la Gastronomía como un estudio o “conocimiento razonado” está relacionado con las sociedades occidentalizadas del siglo XIX y la revolución del conocimiento científico en la modernidad. En este contexto surge *La Physiologie du Goût* (La fisiología del gusto) de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) quien intenta instaurar a la Gastronomía como una ciencia multidisciplinar que utiliza los conocimientos de química, física, medicina y “*todas aquellas disciplinas que hiciesen falta*” para explicar las causas y efectos de los procesos culinarios y sus efectos en gusto, así como las características fisicoquímicas y reológicas de los alimentos. Para Brillat-Savarin (2001) el gastrónomo no es sólo un experto en el goce de la comida y bebida, sino el precursor de una práctica profesional, específica y autónoma, cuyo *ethos* está dirigido a preservar la salud humana a partir de la “buena comida”.

3. Funciones del concepto Gastronomía

Con base en los planteamientos antes establecidos es posible observar que las cuatro definiciones antes expuestas se integran al concepto gastronomía desde tres funciones: la normativa/valorativa que agrupa las definiciones que la comprenden como conjunto de normas y como el disfrute de una “buena” comida; la económica que la define como actividad y la de estudio como conocimiento razonado. A continuación se abordan cada una de ellas:

1. La normativa/valorativa: la Gastronomía como una construcción social cuya función frente al objeto es la de normar o valorar sobre él. La gastronomía se presenta como un conjunto de criterios o juicios de valor sobre lo que ha de considerarse “bueno” o “bello” para comer. Estos condicionan tanto a los objetos,

como a sus relaciones con el sujeto y están determinados por los contextos espaciales y temporales donde suceden.

2. La económica: desde esta mirada la Gastronomía es considerada como una actividad económica cuyo objeto deviene en un bien usufructuable y su relación con el sujeto es, por una parte, profesional y, por otra, de consumo. Desde esta perspectiva el objeto y sus relaciones con el sujeto se ven condicionadas por los recursos económicos disponibles para el consumo.
3. La de estudio: aquí la Gastronomía deviene en campo de conocimiento cuyos objetos de estudios son sus objetos, su relación con el sujeto e incluso las relaciones de socialización en torno a ellos.

En suma es posible definir a la Gastronomía, a partir de la función de las definiciones analizadas, de tres maneras, como construcción social, actividad económica y estudio de sus objetos, las relaciones con los sujetos y entre ellos.

4. Elementos emergentes

Luego del análisis de las definiciones, surgen al menos dos elementos a destacar: los objetos de referencia y los momentos y espacios de lo gastronómico. El objeto según Canguilhem (1975) es aquella cosa concreta y perceptible con la que se vincula la definición, entendida como la proposición que fija el sentido y significado de la denominación, y por ende del concepto. En el caso de la Gastronomía este objeto es ficticio o conceptual, ya que existe por convención o construcción social y, en este sentido, debe ser explicado en función a objetos materiales y ficticios.

A este respecto la mayor parte de las definiciones hacen referencia a tres objetos: 1) el alimento o comida; 2) las relaciones sujeto-alimento en los procesos que concluyen en la ingesta, la preparación por ejemplo, y sujeto-sujeto durante su ingesta, disfrute, socialización y comunicación y; 3) la axiología de lo gastronómico que está ligada con la función normativa y valorativa de la definición Gastronomía, ya que se constituye como el conjunto de criterios de valor que dan sentido a estas definiciones.

Por otro lado, los momentos y espacios gastronómicos son aquellos contextos temporales y espaciales donde cobran sentido los objetos a los que hace referencia la Gastronomía. Están vinculados con la función de la definición y, de acuerdo con este mismo autor, permiten

conectar al concepto con las observaciones, sin esto la definición es puramente nominal, en tal caso el concepto deviene en sustantivo, ya que carece de vinculación con el mundo de las cosas.

4.1. El alimento/comida

Las definiciones apuntan sus proposiciones a los alimentos y la comida; en el caso de la definición etimológica, al estómago. De primera impresión, pudiese parecer que se estuviese ante un mismo objeto, sin embargo, esto no es así.

Al hablar de alimento se mira al objeto desde una perspectiva biológica funcional. Desde esta lectura se entiende como todo producto de la naturaleza o transformado por el hombre, que contenga cuando menos algún elemento nutritivo necesario para su crecimiento, desarrollo y funciones metabólicas (Aguilar, 2002).

Empero, lo que es alimento para algunos no lo es para otros. Para que un alimento sea considerado “bueno” o no para comer es necesario que se establezca una relación emotiva (positiva o negativa) con él (Aguilar, 2002). Al hablar de comida como objeto de referencia queda implícita esta relación emotiva, donde distintos criterios, inmanentes en la forma de determinado alimento, aportan un beneficio fisiológico o de la "imaginación" al individuo, aunque estos no necesariamente coincidan con su preservación.

De lo anterior se puede observar que cuando se hace referencia a los alimentos y la comida, se alude a dos objetos con sutiles diferencias. Alimento implica una mirada biológica y nutrimental, comida una sociocultural. Sin embargo, en la realidad ambas dimensiones se interrelacionan en todo momento frente a su destinatario, el hombre.

De forma que este objeto alimento/comida se presenta como dos caras de una misma moneda, que articulan natura y cultura, al hombre biológico (physis) y al hombre social (nómos), en palabras de Levi-Strauss (1968) a lo crudo y lo cocido.

4.2. Las relaciones gastronómicas

Un aspecto evidente en todas las definiciones, incluso en la naturaleza misma del término, es que la Gastronomía es creada por, para y desde el Hombre. El Hombre es la *condicio sine qua non* de la Gastronomía. De suerte que las relaciones entre el sujeto y su

alimento/comida y las relaciones que se dan entre los sujetos en la socialización alimentaria son también objeto de referencia de sus definiciones.

La primera relación es posible relacionarla con la cocina y la *cuisine* conceptos que comprenden a esta actividad como la aplicación de una impronta o “huella” cultural a los alimentos con base en un saber-hacer. La segunda relación con la comensalidad que comprende a la alimentación como un ritual que imbrica lo individual, lo colectivo, lo psicológico, lo social y lo cultural.

La cocina como la relación que entabla el hombre con sus alimentos puede ser entendida de distintas maneras. Farb y Armelagos (1980) definen a una cocina como una estructura que incluye cuatro elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social y; 4) la adopción de reglas relativas al status simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias y el consumo individual o en grupo.

Cuisine de acuerdo Goody (1995) abarca a los productos o platillos de una cocina, a una cocina socioculturalmente estratificada (alta y baja) y a las formas elaboradas de cocina como la de la Francia post-renacentista. La *cuisine* de una sociedad, según el autor, expresa la estructura de una sociedad, ya que se vincula con el sistema de producción agrícola y el comercio, la colonización y otros modos de intercambio. Un rasgo básico de la *cuisine* es el carácter dinámico y creativo de su proceso de formación y reproducción. Desde la perspectiva de Mintz (2003) el proceso de surgimiento de la *cuisine* caribeña es definido como una síntesis creativa de alimentos, ideas y pueblos

Por otra parte la comensalidad de acuerdo con Sarda (2010) puede ser definida como una ritualización particular en la cual la bebida y la comida constituyen el medio de expresión principal y los parámetros de consumo su lenguaje simbólico. El autor sostiene que en este proceso acciones de carácter cotidiano pueden adoptar un énfasis especial en el momento en que se actúa desde determinadas convenciones o protocolos.

Desde un contexto más amplio la comensalidad se puede entender como la práctica de encuentro y organización familiar y social en torno a la comida condicionada por el modelo productivo y las políticas alimentarias de un Estado nación. Autores como Fischler (2010) y

Cabral (2012) explicitan las implicaciones de las políticas y modelos macroeconómicos en el consumo de alimentos en una población.

4.3. Axiología de lo gastronómico

La función normativa y valorativa de la gastronomía plantea la disyuntiva sobre los criterios de valor sobre lo “bueno” en Gastronomía. Para el análisis de dicha disyuntiva se abordan, en el caso de los criterios estéticos, los planteamientos de Covadonga (2007) en su estudio sobre la Gastronomía como Arte y, en el caso de los criterios socioculturales, los de Ballart (1997) respecto al valor de los bienes culturales como patrimonio de un grupo social.

En su planteamiento, Covadonga (2007) concluye que la Gastronomía no es arte, pues sólo cumple con una de las categorías que Kant distingue para la razón estética: cualidad, cantidad, relación y modalidad. A continuación se analiza de manera general cada una de ellas:

1. La «cualidad», lo “bello” es cierto placer desinteresado, la gastronomía, sin embargo, es interesada en tanto se satisface una necesidad fisiológica, alimentar.
2. La «cantidad», lo bello gusta a los experimentados para gozarlo. En este sentido la gastronomía se puede considerar un arte, ya que precisa educar el gusto, y como el mismo Kant afirma, las diferentes sensaciones de gusto o disgusto ante algo obedecen a la sensibilidad de cada hombre.
3. La «relación del juicio» implica que la finalidad de lo “bello” no trasciende al objeto, sin embargo el fin de la Gastronomía trasciende a su objeto: alimentar al ser humano y simultáneamente procurarle placer.
4. La «modalidad» lo bello precisa la necesidad de la aprobación universal, pensada en un juicio de gusto. En cambio, en el ámbito de la gastronomía la comida es valorada en su contexto espacial y temporal. La cocina regional es un elemento de una determinada totalidad cultural, tan importante para la identidad cultural como lo puede ser el lenguaje.

Por su parte, Ballart (1997) si bien no aborda explícitamente a la Gastronomía en su obra, hace una revisión sobre los criterios de valor que dotan de importancia a un bien cultural.

El autor distingue tres criterios: el valor de uso, el valor formal o estético y el valor de significación. Esta triada, por su simplicidad formal, admite incluir y categorizar distintas posibilidades de atribución de valor que se pueden llegar a otorgar a la Gastronomía. A continuación se aborda cada una de ellas:

1. Valor de uso: se refiere al sentido de utilidad que posee lo gastronómico para hacer con él alguna cosa, para satisfacer una necesidad material, de conocimiento o deseo. Es la dimensión utilitaria del objeto gastronómico.
2. Valor formal o estético: responde al hecho indiscutible que determinados objetos gastronómicos son apreciados por la atracción que despiertan a los sentidos, por el placer que proporcionan por sus cualidades sensibles y por el mérito que presentan.
3. Valor de significación: este se entenderá como la consideración en que se tiene a la gastronomía, lo gastronómico y sus objetos en tanto que son vehículos de relación entre la persona o personas que los producían o utilizaban y sus actuales receptores. En este sentido, los tangibles e intangibles de lo gastronómico actúan como presencias sustitutivas y hacen nexo entre las personas separadas por el tiempo, por tanto son testimonio de ideas, hechos y situaciones del pasado.

Desde este análisis resultan útiles los criterios de valor de Ballart (1997) pues contemplan el valor estético, su utilidad material como sustancia nutritiva o producto comercial, y además hacen énfasis en particularizar sobre objetos y relaciones gastronómicas tomando en cuenta el contexto de significación que los entiende como “bueno” o “bello”.

5. Contextos de lo gastronómico: momentos, experiencias, territorios y espacios.

Si bien las proposiciones que definen la Gastronomía hacen referencia al alimento/comida, la cocina, la comensalidad y a un *corpus* axiológico que los rige o guía, estos en la realidad no discurren de manera a-temporal y des-localizada. De ser así no sería clara la función de las definiciones sobre sus objetos. En este sentido, lo gastronómico está determinado por contexto espacial y temporal donde cobra sentido y significado.

Es posible mirar el contexto temporal de lo gastronómico como un proceso donde la preparación y el consumo se constituyen como momentos donde se llevan a cabo las relaciones gastronómicas y se expresa el *corpus* axiológico. Es posible dar cuenta de estos

momentos en la relación entre *physis* y *nómos* que describe Barbieri (2011: 75): “[...] *El nómos exige, pues, un sujeto activo que dispense o reparta lo que da la naturaleza (el physis), una mente de la que emane la norma distributiva, y, a la vez, un sujeto pasivo que la reciba*”.

Con base en estos planteamientos se pueden notar tres momentos:

1. El hombre se sitúa activamente frente a la naturaleza, como aquel que dota de norma o impronta al alimento, aquel que convierte el alimento en comida; lo crudo en lo cocido. Lo que constituye a este primer momento como el de “expresión” del conjunto axiológico denominado Gastronomía.
2. El sujeto activo transmite, por medio del alimento/comida, aquellas normas a ese otro pasivo que las recibe. Lo que podríamos considerar como el momento de “transmisión” gastronómica.
3. El sujeto antes pasivo, ahora entabla una relación activa frente al objeto y al sujeto, ahora pasivo, al degustarlo y emitir juicios sobre si gusta, sacia o enferma. Juicios a partir de los que se da la “actualización” de las normas que en un primer momento dotaron de impronta al objeto.

Este proceso, en constante creación y re-creación, coincide con el proceso de la alimentación de Aguilar (2002) quien la entiende como un proceso dinámico y creativo que inicia desde el planteamiento de la necesidad de comer, pasando por la obtención, procesamiento y consumo, se cierra y reabre con el re-planteamiento actualizado de comer. El contexto temporal de la gastronomía también puede verse desde la mirada de la Historia. En este caso estará constituido por la serie de procesos económicos, políticos, sociales y culturales, en donde se desarrolla lo gastronómico. Desde esta mirada se encuentran trabajos como los de Quiroz (2005) y Souto (2005) donde la cocina y la comida devienen en ejes de análisis para la comprensión de la vida cotidiana en el México del siglo XVIII y XIX. Desde una perspectiva un tanto más historicista también es posible identificar los trabajos de Lujan (1997) y Villegas (2008) que versan respecto a una Historia “general” de la Gastronomía.

En el caso del contexto espacial de lo gastronómico también puede comprenderse desde estas dos perspectivas. En relación con la idea de los momentos gastronómicos surge el

concepto de “Experiencia Gastronómica” entendido por Martínez de Albeniz y Imaz (2006) como ese cumulo de actividades relacionadas con la cocina y la comida que se desarrollan en una matriz espacio-temporal. En este sentido los autores afirman que espacios como la cocina o el comedor se constituyen como matrices que dotan de sentido a las actividades que comprende la experiencia gastronómica. Así mismo, afirman que estas matrices cambian según la época en donde se sitúen comparando la división entre los espacios: comedor y cocina en la restaurantería tradicional y la actual.

La geografía gastronómica, por su parte, refleja una mirada “macro” del contexto espacial de lo gastronómico. Según Bothelo (2004) la Gastronomía expresa la geografía de un pueblo, ya que a través de su análisis es posible dar cuenta de los sistemas alimentarios (de Garine, 1999) y las cocinas de los pueblos, a partir de lo que es posible inferir su clima y suelo. Csergo (2004) y Juarez (2000) abordan esta relación directa entre territorio, historia y Gastronomía al explicar la emergencia de la cocina francesa y mexicana.

En suma, el puente que conecta a los conceptos, sus definiciones y objetos, con las observaciones son los contextos espaciales y temporales donde se desarrollan y cobran sentido. Sin estos el concepto no puede delimitar lo que ha de concebirse como posible. En términos de Canguilhem (2009) un concepto que no define a un objeto perceptible y concreto, puede dar lugar a una teoría “incorregible”, en tanto sus definiciones puedan ser usadas para explicar objetos distintos o fenómenos contradictorios.

6. Comentarios finales

Hasta ahora la relación entre el concepto Gastronomía y sus estudios no es clara. Luego de un análisis y discusión sobre sus distintas definiciones es posible notar que la Gastronomía se presenta como un término relacionado con la alimentación del hombre que hace referencia tres objetos materiales y ficticios:

1. El “Alimento/Comida” que integra la oposición natura-cultura.
2. Las relaciones gastronómicas en dos sentidos: una directa frente al objeto, el Sujeto-Alimento/Comida (S-A/C), vinculada con la cocina y, en este sentido con la obtención, preparación y consumo de la comida; y otra indirecta, la del Sujeto-Sujeto (S-S), es decir la de la socialización frente al objeto, que es posible denominar como comensalidad.

3. La axiología de lo gastronómico se presenta como un conjunto de criterios de valor sobre aquello considerado “bueno” en el sentido nutricional y “bello” en el sentido simbólico y estético. Estos valores abarcan el uso, lo estético y lo simbólico respecto al objeto material y sus relaciones frente al hombre.

Asimismo, se observa que las cuatro definiciones expuestas, se integran a ella desde tres funciones.

La normativa/valorativa: la Gastronomía se presenta como una construcción social cuya función frente al objeto es la de normar o valorar sobre él. Entiende a la gastronomía como un conjunto de criterios o juicios de valor sobre lo que ha de considerarse “bueno” o “bello” para comer. Estos condicionan tanto al objeto (el A/C), como a sus relaciones con el sujeto (S-A/C Y S-S) y están determinados por los contextos espaciales y temporales donde suceden. Desde los planteamientos expuestos es posible agrupar dichos criterios en tres categorías tomadas de Ballart (1997): el valor de uso, el valor formal o estético y el valor de significación.

La económica: desde esta mirada la Gastronomía es considerada como una actividad económica cuyo objeto deviene en bien usufructuable y su relación con el sujeto es, por una parte, profesional y, por otra, de consumo. Desde esta perspectiva el objeto y las relaciones se ven condicionadas por los recursos económicos disponibles para el consumo.

La de estudio: aquí la Gastronomía deviene en campo de conocimiento cuyos objetos de estudios son hasta ahora diversos. El Alimento/Comida, las relaciones con el “Hombre” y el conjunto de criterios axiológicos se constituyen como ejes analíticos para acceder a la comprensión de lo gastronómico. Espacios, territorios, experiencias y circunstancias históricas son los contextos que otorgan sentido y significado a dichos ejes y completan esta visión de lo gastronómico.

Desde esta perspectiva, se plantea la idea de que la Gastronomía es un estudio de “todo” lo que comemos y bebemos. Para acotar dicha se pueden identificar tres perspectivas de estudio:

- 1) El estudio hipotético-causal del alimento *per se*; como sustancia, y la cocina; como un conjunto de procesos fisicoquímicos abocados a su preparación. Estos

estudios se subsumen a la ciencia y tecnología de alimentos, las ciencias sensoriales y la nutrición humana.

- 2) El estudio de la comida y la cocina como una construcción social y biocultural resultado de distintos procesos históricos que determinan su relación con la identidad, la comensalidad y el territorio. Este conocimiento moviliza teorías emanadas de las humanidades, las ciencias sociales, la geografía, la salud pública y la psicológica.
- 3) El estudio de las actividades económicas relacionadas con la producción de alimentos, la restauración y la hospitalidad. En este se aplican conocimientos propios de las disciplinas económico-administrativas, mercadotecnia y comunicación.

De suerte que es posible comprender a la Gastronomía como la construcción social, actividad económica y estudio de los alimentos/comida, las relaciones que se establecen entre este y el sujeto en la cocina y entre sujetos en la comensalidad, así como los criterios de valor que dirigen objetos y relaciones en los contextos espaciales y temporales donde cobran sentido y significado.

Bibliografía

1. Aguilar, P.
2002 “Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria”. [Tesis de maestría]. México: UNAM.
2. Armesto, X. y Gómez, B.
2004 “Productos agroalimentarios de calidad turismo y desarrollo local: el caso del Priorat”, Cuadernos geográficos, 34: 83-94.
3. Bacarlett, M.
2010 Filosofía y enfermedad: una introducción a la obra de Georges Canguilhem, México: Miguel Ángel Porrúa.
4. Ballart, J.
1997 El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso, Barcelona: Editorial Ariel.
5. Barbieri, J.
2011 “Physis frente a Nómos: el eterno retorno” Diakon, año 25 – vol. 20 núm. 1: 71-82.
6. Barros, C.
2007 “Identidad gastronómica”, Hospitalidad-ESDAI, 97-109.
7. Bothelo, A.
2004 “Geografía de los sabores: ensayo sobre la dinámica de la cocina brasileña”, Textos de Brasil, 13: 61-69.
8. Brillat-Savarín, J.
2001 La fisiología del gusto, Barcelona: Editorial Óptima.
9. Cabral, X., Huergo, J. y Ibáñez, I.
2012 “Políticas alimentarias y comensalidad en el avance de la frontera sojera”, Papeles del CIEC, 78: 1-33
10. Calabuig, J. y Ministral, M.
1998 Manual de Geografía turística de España, Madrid: Editorial Síntesis.
11. Canguilhem, G.
2009 Estudios de historia y de filosofía de las ciencias, Buenos Aires: Amorrortu.
1990 La santé. Concept vulgaire et question philosophique, Paris: Sables.

- 1975 La formación del concepto de reflejo en los siglos XVII y XVIII, Barcelona: Avance.
12. Caponi, S.
1997 “Georges Canguilhem y el estatuto epistemológico del concepto de salud”, *História, Ciências, Saúde*, Vol. V (2): 287-307.
13. Chossat, V. y Gergaud O.
2003 “Expert Opinion and Gastronomy: The Recipe for Success”, *Journal of Cultural Economics*, 27: 127-141.
14. Covadonga, M.
2007 “¿Es la Gastronomía un arte?”, *Hospitalidad-ESDAI*, 111-129.
15. Csergo, J.
2004 “La emergencia de las cocinas regionales” en Flandrin J. L. y Montanari, M. (Eds.) *Historia de la Alimentación*, Asturias: Trea. 1003-1024.
16. de Garine, I.
1999 “Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura”. En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, (1): 13-34. Huesca: La Val de Onsera
17. Eburne, J.
2010 “The Chef drive: cooking beyond the pleasure principle”, *Contemporary French and Francophone Studies*, 14 (2): 169-177.
18. Ehrmann, T., Meiseberg, B. y Ritz, C.
2009 “Superstar effects in deluxe Gastronomy –An empirical analysis of value creation in German quality restaurants”, *Kyklos*, 62 (4): 526-541.
19. Elias, N.
1996 *La sociedad cortesana*, México: Fondo de Cultura Económica.
1996^a *El proceso de la civilización*, México: Fondo de Cultura Económica.
20. Farb, P. y Armelagos, G.
1980 *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin.
21. Fischler, C.
2010 “Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna”, *Gazeta de Antropología*, 26 (1): 1-19.
22. Gillespie, C.

- 2006 European Gastronomy into the 21st century. Gran Bretaña: Elsevier.
23. Good, C. y Corona, L.
2011 “Introducción: Estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad” en Good C. y Corona, L. (coord.) Comida, Cultura y Modernidad en México, México: INAH. 11-38.
24. Goody, J.
1995 Cocina, cuisine y clase, Barcelona: Gedisa.
25. Harrison, A.
1982 Gastronomy, Escocia: New Horizon Books.
26. INEGI
2009 “La industria restaurantera”, Censos económicos 2009. México: INEGI.
27. Juarez, J.
2000 La lenta emergencia de la cocina mexicana, México: Miguel Ángel Porrúa.
28. L’Universita degli Studi di Scienze Gastromiche
2009 “Storia e Missione” en L’Universita degli Studi di Scienze Gastromiche entra nel futuro del cibo. Consultado el 01 de febrero de 2014, en <http://www.unisg.it/en/storia-e-missione/>.
29. Le Dictionnaire
2014 Gastronomie. Obtenida el 01 de febrero de 2014, de <http://www.le-dictionnaire.com/definition.php?mot=gastronomie>
30. Levi-Strauss, C.
1968 Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido, México: Fondo de Cultura Económica.
31. Lujan, N
1997 Historia de la Gastronomía, Barcelona: Folio.
32. Maestre, I.
2004 Manual de la buena mesa: El perfecto anfitrión, el perfecto invitado, España: Everest.
33. Martínez de Albeniz, I. y Imaz, E.
2006 “La experiencia gastronómica: la cocina vasca entre ser y hacer, entre las lógicas de la efervescencia social y la experticia”, Azkoaga, 13: 69-99.
34. Mazatan, R.

- s/f “Gastronomic Heritage and Cultural Tourism. An exploration of the Notion of Risk in Traditional Mexican Food and the Gastronomic System”. Obtenida el 01 de abril de 2014, de https://www.essex.ac.uk/sociology/documents/pdf/graduate_journal/mazatan_paramo.pdf.
35. Melgar, S.
2013 “La gastronomía en el sistema turístico. Buscando nuevos productos, mejorando destinos. El caso de la isla de Fuerteventura”, Pasos 11 (2):483-494.
36. Merriam-Webster
2014 Gastronomy. Obtenida el 01 de febrero de 2014, de <http://www.merriam-webster.com/dictionary/gastronomy>.
37. Mintz, S.
2003 Sabor a comida, sabor a libertad, México: CONACULTA.
38. Montecinos, A.
2010 Planificación del Turismo Gastronomía Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos, México: CEGAHO.
39. Mouritsen, O.
2012 “The emerging science of gastrophysics and its application to the algal cuisine”, Flavour 1:6.
40. Muñoz de Escalona, F.
2011 “Optimización de la defensa de la identidad cultural por medio de la producción de turismo” en Castillo, M. y Tamayo, A. (Coord.) Entorno del turismo Volumen 4 Turismo, una visión multidimensional, México: UAEMex.
41. Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. y Ayo, J.
2011 “Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further”, International Journal of Gastronomy and Food Science, 1: 37-45.
42. Oxford Dictionary
2014 Gastronomy. Obtenido el 01 de febrero de 2014, de <http://www.oxforddictionaries.com/es/definicion/ingles/gastronomy?q=gastronomy>.
43. Pedersen, L.

- 2012 Creativity in Gastronomy: exploring the connection between art and craft. Copenhagen Business School. Obtenido el 01 marzo de 2014, de http://studenttheses.cbs.dk/bitstream/handle/10417/3198/louise_bro_pedersen.pdf?sequence=1.
44. Perez, B.
2011 “Foreword from the editors”, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1 (1): 1-2.
45. Queen Margaret University
2014 What is Gastronomy?, Obtenido el 01 de marzo de 2014, de http://www.qmu.ac.uk/businesspg/Doc/Gastronomy_Course_Leaflet.pdf.
46. Quiroz, E.
2005 “Del mercado a la cocina. La alimentación de la Ciudad de México” en Gonzalbo, P. *Historia de la vida cotidiana en México III El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, México: Fondo de Cultura Económica.
47. Real Academia Española
2014 “Gastronomía” *Diccionario de la lengua española*. Obtenida el 01 de febrero de 2014, de <http://lema.rae.es/drae/>.
48. Romero, T., Viesca, F. y Hernández, M.
2010 “Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca”, *CIENCIA ergo sum* 17 (3): 239-252.
49. Santich, B.
2011 *Bold Palates Australia’s Gastronomic Heritage*. Australia: Wakefield Press.
2007 “The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding”, *The International Journal of Humanities*, 5 (6): 53-58.
1996 *Looking for Flavour*. Australia: Wakefield Press.
50. Sarda, S.
2010 “El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular”, *Herakleion* 3: 37-65.
51. Scarpato, R.
2002 “Gastronomy Studies in Search of Hospitality”, *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9 (2): 1-12

- 2001 “Gastronomy as a tourist product” en Hjalager A. y Richards G. (Eds.), *Tourism an Gastronomy*. London: Routledge.
- 2000 *New Global Cuisine: The perspective of postmodern Gastronomy*. [Tesis de maestría]. Melbourne: RMIT University.
52. Schlosser, E.
2002 *Fast food nation*, Londres: Penguin.
53. Souto, M.
2005 “De la cocina a la mesa” en Gonzalbo, P. *Historia de la vida cotidiana en México IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México: Fondo de Cultura Económica.
54. Stierand, M. y Lynch, P.
2008 “The art of creating culinary innovations”, *Tourism and Hospitality Research* 8 (4): 337-350.
55. The Center for Genomic Gastronomy
2011 *Open questions, open mouths, open engagement*. Obtenido el 01 de marzo de 2014, de <http://genomicgastronomy.com/wp-content/uploads/2011/05/zine.pdf>.
56. This, H.
2013 “Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend”, *Flavour*, 2: 1.
2005 *Molecular Gastronomy exploring the science of flavor*. New York: Columbia University Press.
57. Torres, G., Madrid, L. y Santoni, M.
2004 “El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural”, *Scripta Ethnologica*, 26: 55-66.
58. Vázquez, F.
1984 “La teoría de la historia de las ciencias de G. Canguilhem”. [Tesis de maestría]. Sevilla: Universidad de Sevilla.
59. Villaseñor, I. y Zolla, E.
2012 “Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura”, *Cultura y representaciones sociales*, 6 (12): 75-101.
60. Villegas, A.
2008 *Saber del sabor: manual de cultura gastronómica*, España: Almuzara.

61. Wilkins, J. y Hill, S.

2011 *Archestratus fragments from The Life of Luxury*, Malta: Prospect Books.

62. Yek, G. y Struwe, K.

2008 “Deconstructing Molecular Gastronomy”, *Food Technology*: 35-43

Capítulo 2: Los estudios gastronómicos

2.1 El estado del arte de los estudios gastronómico

Conceptualmente la Gastronomía admite ser estudiada, sin embargo al hacer una primera revisión del estado del arte en investigación gastronómica fue posible observar que, al igual que sus definiciones, los estudios gastronómicos son disciplinariamente diversos y se encuentran dispersos en publicaciones de distinta índole que abordan el tema tanto explícita como implícitamente. Esto es un problema epistemológico, ya que este desorden explicativo dificulta vincular conceptos y teorías con objetos, problemáticas y fenómenos, en otras palabras, de hacer inteligible este campo del conocimiento.

De forma que el objetivo de este capítulo es ordenar el estado de arte en investigación gastronómica con base en la orientación disciplinar de sus estudios, de manera que fuera posible establecer un marco referencial para llevar a cabo la discusión epistemológica emprendida en el tercer capítulo.

Este estado del arte se construyó a partir de una revisión exhaustiva, actual y espacialmente amplia, ya que da cuenta de investigaciones gastronómicas reportadas en artículos científicos en los repositorios digitales de ScienceDirect y REDALyC, de 2009 a 2014. ScienceDirect es la mayor editorial de literatura científica a nivel internacional, cuyo acceso es restringido y, REDALyC es una plataforma de acceso abierto a la información científica en Iberoamérica. Para su ordenamiento se tomaron como ejes de clasificación tres categorías disciplinares:

1. Ciencias naturales y de los alimentos: que agrupa estudios que observan al alimento como sustancia, sus propiedades fisicoquímicas, reológicas, sensoriales y nutricionales. Y la cocina como fenómeno tecnológico y el conjunto de procesos fisicoquímicos implicados en la preparación de alimentos.
2. Ciencias sociales y humanas: que contienen trabajos que ven a la comida y la cocina como una construcción socio-cultural resultado de distintos procesos históricos, políticos y económicos que condicionan la identidad de un grupo social, su cocina, comensalidad, territorio, espacios y momentos.
3. Ciencias económico-administrativas: cuyas investigaciones se enfocan a las actividades económicas relacionadas con la Gastronomía, tales como la producción de alimentos, su

comercialización, la restauración y el turismo. Cabe señalar que convencionalmente se ha relacionado a la Gastronomía con esta categoría.

2.1.1 Las ciencias naturales y de los alimentos

Esta categoría contiene estudios que buscan explicar la realidad gastronómica mediante la aplicación de conceptos, teorías y métodos propios de ciencias experimentales como la física, química, biología, agronomía, nutrición y análisis sensorial. Los trabajos producidos desde esta perspectiva trazan tres líneas de investigación: 1) la ciencia y tecnología de alimentos donde se desarrollan estudios bromatológicos de alimentos y la aplicación de la tecnología de los alimentos en el desarrollo y optimización de procesos para la creación de objetos gastronómicos. 2) el análisis sensorial de los alimentos tanto para su caracterización como en su nivel de aceptación y preferencia por parte de los consumidores. 3) los estudios de salud y nutrición donde se analiza la viabilidad nutricional de los alimentos como respuesta a problemáticas de salud relacionadas con la alimentación y el bienestar social.

2.1.1.1 Ciencia y tecnología de alimentos

Esta línea de investigación toma como eje teórico-metodológico a la ciencia de los alimentos, vinculada con la física, química y bioquímica de los alimentos, y a la tecnología de los alimentos relacionada con la ingeniería y biotecnología. Es posible distinguir tres tipos de ellos:

- 1) Revisiones documentales y entrevistas sobre la importancia de la aplicación de la ciencia en la producción de alimentos y, por ende, la cocina.
- 2) Los estudios bromatológicos, dedicados a la caracterización físico-química de distintas sustancias contenidas en los alimentos.
- 3) Los trabajos técnicos donde se emplean las funciones de los componentes químicos de los alimentos en la aplicación culinaria o en la producción de alimentos.

Se encontró una entrevista al chef Heston Blumenthal (Highfield, 2010) y al físico Hervé This (O'Connell, 2010) donde se analiza el acercamiento científico a la comida y la cocina. Asimismo revisiones documentales sobre la importancia de la aplicación de la ingeniería de materiales alimentarios en la cocina (Aguilera, 2012), respecto a los aditivos aplicados a los

alimentos (Wegrzyn y col., 2012) y de las propiedades de las emulsiones en la composición de coloides como las vinagretas (Dickinson, 2012).

Los estudios bromatológicos hacen un acercamiento descriptivo a los alimentos con la finalidad de conocer sus componentes y funcionalidades. Distintos autores (Vera-Guzmán y col. 2012; Mavromatis y col., 2012; Pereira y col., 2012; Tundis y col, 2012; Kalogeropoulos y col., 2013; Zohra y col., 2013) realizan este tipo de estudios sobre cultivos de malva, chile, frijoles y maíz, así como de hongos silvestres en Grecia y Portugal, con la finalidad de conocer la relación entre sus características fisicoquímicas y su sabor. Otros trabajos buscan caracterizar los compuestos aromáticos y de sabor de alimentos como la vainilla (Brunschwig y col. 2012; Goldner y col., 2012; Ciobanu y col. 2013).

Los trabajos de aplicación son numerosos, existen aquellos que buscan el aseguramiento de la calidad higiénico sanitaria en procesos de producción de alimentos (Vervoort y col., 2013; Kurt y Ozilgen, 2013; Trzaskowska y col., 2014). Otros estudian el impacto de distintos procesos sobre los alimentos para conocer los cambios químicos producidos en ellos para optimizarlos (Silva y col. 2010; Snitkjaer y col., 2010 y 2011; Hansen y col. 2012; Lee y Rodgers, 2012; Perry, 2012; Bagnasco y col. 2013; Iborra-Bernad y col., 2013; Roldán y col., 2013; Varlet y col., 2014).

También se encuentra aquellos encargados de la aplicación de características específicas de los alimentos para el desarrollo de platillos y productos innovadores (Berestan y col. 2010; Alija y Talens, 2012; Renna y Gonnella, 2012, Trebolazabal y Atxa, 2012; Arboleya y col., 2013; Ptaszek, 2013; Silva y col., 2013; Uno y col., 2013; Rutz y col., 2013). Es importante resaltar el trabajo de Aduriz y col. (2012), ya que desarrolla científicamente técnicas culinarias que ponen en entredicho conceptos empíricos, es decir fundados en la experiencia y percepción, atribuidos culturalmente a los alimentos. Finalmente, se encuentran desarrollos técnicos en herramientas culinarias como hornos y estufas (Feyissa y col., 2013).

2.1.1.2 Análisis sensorial

Los trabajos que aplican esta disciplina están abocados a conocer las propiedades organolépticas de los alimentos para determinar su calidad y aceptación. Esta línea de

investigación es diversa, ya que es posible distinguir al menos seis temas principales en estos trabajos:

- 1) Análisis hedónicos dirigidos a la producción de alimentos, restauración, turismo y mercadeo.
- 2) Describir preferencias de consumo por segmentos de población.
- 3) Evaluar la calidad organoléptica de los alimentos.
- 4) Caracterizar sensorialmente a los alimentos.
- 5) Desarrollo de productos.
- 6) Evaluar las técnicas de análisis y entrenamiento sensorial.

Las dos primeras categorías tienen un punto de encuentro con la perspectiva economicista e histórico-social-cultural, ya que el análisis sensorial es realizado desde y para grupos de personas socioeconómicamente estratificados. En este sentido, esta disciplina puede explicar las relaciones entre consumidor y objeto de consumo, o bien las relaciones entre el hombre y su alimento-comida en distintas etapas de su desarrollo humano.

En el primer caso existe un grupo nutrido de trabajos donde se analizan las experiencias de consumo de turistas, la segmentación de mercados, las expectativas de consumo en restaurantes de lujo y la respuesta hedónica de consumidores de chocolate, queso y vino en un entorno controlado (Mielby y Frøst, 2010; Zellner y col., 2010; Almlí y col. 2011; Piqueras-Fiszman y col. 2011; Donadini y col., 2013; Gomes y col., 2013; Agapito y col., 2014). En el segundo el número de trabajos es menor, se trata de estudios sobre la aceptación de menús y dietas por grupos específicos como los infantes o jóvenes en edad escolar (Mustonen y col., 2009; Goldner y col., 2013; Micheelsen y col., 2013).

Existen trabajos que ambicionan explicar y evaluar los cambios sensoriales de sus alimentos antes, durante y posteriormente a su procesamiento. Estos evalúan las prácticas de congelación en pescados y la combinación de alimentos para conocer su interacción (Badiani y col., 2013; Traynor y col., 2013). Se encuentran artículos que proporcionan una descripción de las características sensoriales de alimentos como yogures y jamones curados (Resano y col., 2010; Bouteille y col., 2013). Y aquellos que buscan desarrollar postres o alimentos innovadores con características organolépticas específicas (García-Segovia y col., 2012; Guiné y col., 2012).

Finalmente, se encuentran aquellos documentos que analizan y evalúan los métodos y técnicas empleados en el análisis sensorial de jamones curados, vinos, quesos y alimentos picantes, la comparación de métodos de preferencia y nivel de agrado, o bien proponer nuevos enfoques para la explicación gustativa (Resano y col., 2010; Kallas y col., 2011; Kovacic y Somanathan, 2012; Törnwall y col., 2012; Caldas y Rebelo, 2013; Spence y col., 2013).

2.1.1.3 Ciencias de la salud y nutrición

Los documentos que abordan esta temática son escasos, es posible encontrar títulos que abordan la relación entre la dieta, la salud y el comportamiento (Pérez-López y col., 2009; Avegliano y col., 2011; Filho, 2011; Greene y col., 2013). Otros, analizan la función nutricional de alimentos funcionales, probióticos y menús de restaurantes de alto perfil (de Bellis y col., 2010; Batista y col., 2011; Peres y col., 2012; Navarro y col., 2012; Vignoli y col., 2014). Finalmente, se encuentran revisiones documentales sobre los discursos sociales de alimentación saludable, el concepto de calidad de dieta y alimentación saludable, enfermedades metabólicas y alimentación, así como los procesos de deglución, (Nazare y col., 2009; Chrysochou y col., 2010; Chong, 2012; Alkerwi, 2013; Freeland-Graves y Nitzke, 2013).

2.1.2 Ciencias sociales y humanas

Los trabajos producidos desde esta perspectiva trazan tres líneas de investigación: 1) los estudios históricos donde objetos, relaciones y valores son ejes de análisis para comprensión del devenir de una sociedad, que en su mayoría responden a la historia cultural o de la vida cotidiana de la escuela de los *Annales*, más que al historicismo rankeano. 2) los estudios socioculturales de la alimentación que echan mano de los marcos conceptuales, teóricos, y metodológicos de la sociología y antropología respecto a la alimentación para la comprensión de la sociedad, y 3) los estudios socioculturales del patrimonio que si bien son similares a los anteriores, estos se avocan al estudio de los alimentos como bienes culturales que identifican y a la vez diferencian a un grupo social.

Desde esta perspectiva, los estudios gastronómicos son generados en menor número en comparación con las otras dos perspectivas y establecen su objeto de estudio en el hombre, sus relaciones y nexos con la naturaleza. En los apartados subsecuentes se exploran distintos trabajos relacionados con las tendencias de esta perspectiva de estudio.

2.1.2.1 Históricos

Estos documentos investigan a los alimentos, la comida, el consumo, la socialización y los valores atribuidos a ella en determinados momentos de la historia, con la finalidad de comprender y explicar la vida cotidiana de las sociedades en distintos contextos espaciales como la India, Grecia, Italia y México (Couyoumdjian, 2009; Zannoni, 2010; Victoria, 2010; Woolgar, 2010; García-Garza, 2011; Lacoste y Castro, 2012; Vika y Theodoropoulou, 2012; Roy, 2014). Existen otros que se enfocan en explicar de manera “holística” el contexto que rodea a un alimento para su comprensión, un ejemplo es el trabajo de Cruz y Pereira (2009) dedicados a la comprensión del complejo entramado de aspectos históricos, culturales, sociales, técnicos y nutricionales en torno al cacao.

2.1.2.2 Estudios socioculturales y del comportamiento

En esta categoría se encuentran artículos que buscan explorar problemáticas o fenómenos sociales, culturales y de comportamiento relacionados con los alimentos. Existen al menos cuatro temas asociados a esta mirada:

1. Sociales: buscan comprender la reproducción de estructuras sociales, fenómenos y problemáticas de distintos grupos; la mayor parte de estos relacionan estos temas con la modernidad como categoría de análisis socio histórico.
2. Culturales: dan cuenta del sentido y significado de las prácticas y discursos que otorgan grupos sociales a objetos, relaciones, valores y símbolos en la preparación, consumo y socialización de los alimentos en determinados contextos espaciales y temporales.
3. Educación: indagan sobre el impacto de la educación alimentaria y gastronómica como eje de bienestar en la sociedad.

4. Comportamiento social: estudian la relación entre la alimentación y la subjetividad de grupos sociales, en búsqueda de resolver problemáticas específicas como la violencia.

Los primeros se relacionan con problemas de salud pública como la obesidad, pues evalúan los hábitos de consumo de alimentos, su significación y jerarquización en contextos que van desde la comida de celebración hasta la población de Islas Baleares, Bogotá o Sonora (García, 2009; Biolchini y Agnes, 2010; Camarena y col., 2011; Padrón y Barreto, 2011; Serna, 2011; Salas y col., 2013; Stringfellow y col., 2013). Así mismo, se encuentran textos que analizan el impacto de conceptos políticos como “seguridad alimentaria” en la cocina y el discurso alimentario de un pueblo (Brunori y col., 2012).

Los estudios culturales abordan la identidad, la interculturalidad, la apropiación y adaptación lingüística y la percepción de autenticidad de la experiencia gastronómica, en países como E.U.A., Francia, Kazajistán y Puerto Rico (Carroll y Wheaton, 2009; Ortiz, 2009; Díaz-Zambrana, 2010; Nurgul y col., 2013; Wright y Annes, 2013; Li Chan, 2013). Otros analizan las tensiones entre el proyecto económico hegemónico moderno y la alimentación tradicional de los pueblos americanos (Albán, 2010; Sandoval y col., 2010; Fernández y col., 2012).

Los análisis educativos se centran en la identificación de competencias para la “Alfabetización alimentaria” como factor clave para el “bienestar” en sociedades económicamente desarrolladas y en vías de desarrollo como Turquía (Sarioğlan, 2014; Vidgen y Gallegos, 2014).

Finalmente los textos que abordan el comportamiento alimentario examinan la asociación entre la socialización familiar en la comida con los problemas de comportamiento de adolescentes (Sen, 2010) o la percepción de “bienestar” de los consumidores modernos (Ares y col., 2014).

2.1.2.3 Estudios socioculturales del patrimonio

Este grupo de trabajos en términos generales plantean que el estudio de las cocinas tradicionales permite conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y,

en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. En este sentido buscan comprender cómo la Gastronomía sus saberes y expresiones forman parte de la identidad de un grupo social y merecen ser valorados como bienes patrimoniales para su salvaguarda, preservación y recreación.

En términos generales estos textos se pueden dividir en dos: aquellos dedicados a documentar saberes tradicionales y conocer el contexto etnohistórico, social, cultural y biocultural que rodea a las cocinas étnicas de distintos países como Brasil, Colombia, México, Belice y Bélgica, (Tapia, 2009; Viesca y Romero, 2009; Meléndez y Cárdenas, 2010; Romero y col., 2010; Ribeiro y Netto, 2010; Van den Eeckhout, 2010; Miranda y col., 2011; Miranda y Favila, 2012; Quintero-Salazar y col., 2012; Ciliane y da Silva, 2012; Güemes y Ramírez, 2012), y los que exploran los impactos culturales al incorporar estos bienes a las dinámicas comerciales de la modernidad. Entre estos se encuentran trabajos sobre el vino y el tequila, entre otros (Olmedo-Carranza, 2010; Sánchez y Mungaray, 2011; Yáñez y Valenzuela, 2011; Viesca y col., 2011).

2.1.3 Ciencias económico-administrativas

Esta categoría concentra estudios que buscan explicar la realidad gastronómica mediante la aplicación de conceptos, teorías y métodos propios de las disciplinas económico-administrativas tales como la administración y la mercadotecnia. Los trabajos generados desde esta mirada trazan tres líneas de investigación: 1) la administración y restauración, 2) la planificación turística y puesta en valor del patrimonio gastronómico, 3) los estudios de mercado para la venta de distintos productos creados por la industria de la restauración y los alimentos.

Desde esta categoría la gastronomía se caracteriza por reducir las relaciones interhumanas y con los alimentos/comida a relaciones mercantiles entre consumidores y objetos de consumo; tangibles e intangibles. En los acápites siguientes se exploran distintos trabajos encontrados relacionados con esta perspectiva de estudio.

2.1.3.1 Administración y restauración

Estos estudios se centran en la gastronomía como una actividad económica empresarial cuyo objetivo es la obtención de beneficios a partir de la producción y comercialización de alimentos y bebidas. Los temas a los que se acercan son diversos, sin embargo es posible agruparlos en cuatro:

1. Los temas de planificación de empresas gastronómicas, donde se encuentran trabajos sobre la gestión de inversión extranjera en restaurantes, la cadena de suministro, las ventas minoristas, los modelos de negocio, los análisis de factibilidad de los sistemas de calidad y un mapeo de la competitividad restaurantera en un destino turístico (Murphy y Smith, 2009; Camacho y col., 2010; Havelaar y col., 2010; Svejenova y col., 2010; Herzfeld y col., 2011; Massa y Testa, 2011; Rivas y Mayorga, 2011; Estolano y col., 2013), entre otros.
2. Temáticas gerenciales o de *management* como el control de costos, diseño y gestión de menús, la implementación de sistemas de calidad, el impacto de los medios y críticos gastronómicos en las expectativas del comensal y el análisis de los factores implicados en su satisfacción (Gross, 2009; Barth, 2011; Cisneros y col., 2012; Starno y col., 2012; Ozdemir, 2013; Lane, 2013; Gomes y col., 2013; Dzwolak, 2014; Taar, 2014).
3. Estudios sobre el proceso creativo y la innovación culinaria del chef en la percepción de calidad, “lujo” y oferta diferenciada en establecimientos de alta cocina (Robinson y Beersley, 2010; Messeni y Savino, 2012; Pilar Opazo, 2012).
4. La administración y capacitación de los recursos humanos, estos trabajos analizan la competencia profesional, la satisfacción laboral y el desarrollo profesional del personal de cocina, así como evaluar y determinar las competencias a desarrollar en su capacitación (Gil y col., 2009; Zancudo y Álvarez, 2009; Hu, 2010; Zopiatis, 2010; Ko, 2012 y 2012^a; Medeiros y col., 2012; Muñoz y col., 2012; Sun y col., 2012; Caraher y col., 2013; Pichler y col., 2014).

2.1.3.2 Planificación turística y puesta en valor del patrimonio gastronómico

Los documentos pertenecientes a esta categoría entienden a la Gastronomía como un conjunto de bienes tangibles e intangibles susceptibles de ser puestos en valor para el mercado turístico y son numerosos en el plano Iberoamericano. Se pueden distinguir cuatro temáticas de estos estudios:

1. Los encargados de la planificación del turismo gastronómico son trabajos que abordan problemáticas y fenómenos propios de la actividad como la oferta y demanda del turismo gastronómico, la percepción de los *stakeholders* sobre el desarrollo del turismo, la evaluación turística de una oferta gastronómica para convertirse en atractivo, la promoción de los destinos, las motivaciones y expectativas de los consumidores de este tipo de experiencias turísticas, su comportamiento y satisfacción (Horng y Tsai, 2010; Wang, 2011; Kim y col., 2010; Navarro y Schlüter, 2010; Nam y lee, 2011; Chang y col., 2011; Kim y col., 2011; Leal, 2011; Millán y col., 2011; Cheng y col., 2012; Lan y col., 2012; López-Guzmán y col., 2012; Agapito y col., 2013; Kim y col., 2013; Hillel y col., 2013; Seo y col., 2013; Wijaya y col., 2013; Mak y col., 2013; Melgar, 2013; Mkono y col., 2013; Yusoff y col., 2013).
2. Estudios de caso que caracterizan la oferta gastronómica de un destino para su puesta en valor y generación de productos gastronómicos para el consumo turístico como restaurantes, rutas y eventos gastronómicos para el enoturismo, oleoturismo, turismo del té y turismo rural (Alpizar y Maldonado, 2009; Ascanio, 2009; Rodríguez y col., 2010; Oliveira y Rocha, 2011; Ruíz y col., 2011; González-Ávila, 2011; Miranda y Fernández, 2011; Oliveira, 2011; Serrato y col., 2011; Castillo y López, 2011; Andreu y Verdú, 2012; Arzeno y Troncoso, 2012; Alibabić y col., 2012; Mason y Paggiaro, 2012; Lopéz-Guzmán y col., 2014).
3. Los que abordan los sellos de autenticidad como estrategia para agregar valor a los productos gastronómicos como el queso y el vino. Algunos de estos sellos son denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas y marcas colectivas (Millán y col., 2010; Millán y Agudo, 2010; Valenciano y Román, 2011; Horng y col., 2012; Guerrero y col., 2012; Robinson y Clifford, 2012).

4. Revisiones documentales donde se realiza una crítica al uso turístico de estos bienes culturales, se encuentran documentos sobre la evolución del turismo gastronómico, la percepción de los turoperadores y la población local sobre el impacto de esta actividad en la identidad cultural local, el territorio y el medio ambiente (Gössling y col., 2011; Tonini y Lavansdosky, 2010; Chaney y Ryan, 2012; Mak y col., 2012; Yusoff & col., 2013).

2.1.3.3 Mercadeo

Los artículos que conforman esta línea son menos numerosos que las dos anteriores. Estos buscan el análisis de los mercados para su caracterización, segmentación y aplicación de estrategias del *marketing*. Es posible dividir esta temática en dos, en primer lugar encuentran títulos que buscan la segmentación y caracterización de los mercados, por medio del análisis del comportamiento y el perfil de consumo de poblaciones específicas (Sandoval y Camarena, 2011), y por otro lado, los que estudian los criterios de diferenciación y posicionamiento en el mercado de restaurantes de lujo (Berenguer y Ruíz, 2009; Mora y Livat, 2013) y productos (Atala, 2012).

2.1.4 Los estudios gastronómicos

En términos generales de la revisión al estado del arte en investigación gastronómica emprendida en el presente capítulo se observa que: (véase tabla 2).

Los estudios realizados desde la ciencias naturales y de los alimentos trazan tres líneas de investigación: 1) ciencia y tecnología de alimentos que abarca estudios bromatológicos y de tecnología aplicada a procesos y alimentos; 2) análisis sensorial donde se llevan a cabo análisis hedónicos, de preferencia, de evaluación de la calidad y de caracterización; y 3) salud y nutrición que realizan trabajos sobre la función nutricional de los alimentos, estudios sobre la relación entre dieta, salud, comportamiento, preferencias y aversiones alimentarias.

Los estudios desde las ciencias sociales y humanas también trazan tres líneas de investigación: 1) Historia de la alimentación, ya sea desde la Historia cultural o de la vida cotidiana; 2) Estudios socioculturales sobre la alimentación donde se tocan temas sociales

como hábitos alimentarios, salud pública y problemáticas alimentarias de la modernidad como la obesidad o el hambre; culturales como la identidad cultural, interculturalidad y las tensiones entre el modelo hegemónico de producción alimentaria y la alimentación tradicional; y de educación como la educación alimentaria como factor de bienestar social y su percepción; y 3) Estudios socioculturales del patrimonio gastronómico dedicados a documentar saberes tradicionales y conocer el contexto etnohistórico, social, cultural y biocultural que sustente a las cocinas étnicas.

Los estudios desde las ciencias económico-administrativas cuyas tres líneas de investigación son: 1) administración y restauración donde se realiza la planificación de empresas gastronómicas, se estudia la implantación de certificaciones o el manejo de la percepción de calidad como temáticas gerenciales, se analiza la innovación como factor de posicionamiento de productos y servicios, así como el manejo de recursos humanos; 2) turismo y gastronomía que desarrolla trabajos sobre planificación de destinos turísticos diferenciados, caracterización de la oferta gastronómica para el turismo, sellos de autenticidad como medida de protección a la comunidad receptora y turista, igual que revisiones documentales en torno al tema; y 3) mercadeo donde se realizan segmentaciones de mercado, estudios de factibilidad para la introducción y posicionamiento de productos y servicios.

Tabla 2. Los estudios gastronómicos		
Categoría disciplinar	Líneas de investigación	Temáticas
Ciencias naturales y de los alimentos	Ciencia y Tecnología de alimentos	Revisiones documentales y entrevistas sobre la relación ciencia y gastronomía
		Estudios bromatológicos
		Tecnología aplicada
	Análisis sensorial	Análisis hedónicos
		Estudios de preferencias
		Evaluación de calidad
		Caracterización
		Evaluación de aplicación técnica
	Salud y nutrición	Función nutricional de alimentos
Dieta, salud y comportamiento		
Revisiones documentales de alimentación y salud		
Ciencias sociales y humanas	Estudios históricos	Alimentación, historia y vida cotidiana
	Socioculturales	Sociales
		Culturales
		Educación
		Comportamiento
	Patrimonio	Documentar bienes patrimoniales
	Analizar impactos de la modernidad	
Ciencias económico administrativas	Administración y restauración	Planificación de empresas
		Temas gerenciales o <i>Management</i>
		Innovación
		Recursos humanos
	Turismo y gastronomía	Planificación turística
		Caracterización de oferta gastronómica
		Sellos de autenticidad
		Revisión documental
	Mercadeo	Segmentación de mercado
Introducción y posicionamiento de productos y servicios		

Fuente: *Elaboración propia 2014*

Capítulo 3: Discusión conceptual y epistemológica de la Gastronomía

Luego de las revisiones del concepto Gastronomía y del estado del arte en investigación gastronómica, emprendidas en el primer y segundo capítulo, se confirmó que la Gastronomía es un concepto con múltiples definiciones y abordajes científicos disciplinarios, este estado del conocimiento caótico dificulta la comprensión ya de por sí compleja de esta realidad.

Avanzar en la construcción de un andamiaje teórico que permita una aproximación fiable de la realidad gastronómica a partir de sus conceptos y estudios, implica retomar la pregunta inicial de este trabajo de investigación ¿Qué se conoce como Gastronomía? Empero, para poder responder a dicha cuestión es preciso discutir dos interrogantes fundamentales ¿Cuál es la naturaleza de la Gastronomía? y ¿Cómo se le ha conocido? La primera de ellas atiende a la ontología de la Gastronomía y la segunda a la epistemología de lo gastronómico, es decir establecer una relación clara entre eso que se conoce como Gastronomía y la manera en que se le ha conocido.

La discusión que se llevó a cabo en este capítulo ha sido estructurada en tres apartados. El primero es un análisis ontológico de las definiciones presentadas en el primer capítulo hacia un concepto integrado de la Gastronomía, para ello se analizaron y conceptualizaron los objetos, relaciones y valores inmanentes a sus definiciones y posteriormente se sintetizaron en una totalidad concreta, explícita, formal e integrada que la conceptualiza.

El segundo apartado es un esfuerzo reflexivo sobre las perspectivas desde las que se ha pretendido conocer lo gastronómico hacia una epistemología de lo gastronómico, para alcanzar tal objetivo se categorizaron las formas generales de organización de los estudios gastronómicos en tres perspectivas y posteriormente se reflexionó sobre la naturaleza histórica, alcances y límites explicativos de cada una de ellas. Finalmente, el tercer apartado analizó la pertinencia de nuevas propuestas generales para el estudio de la Gastronomía a partir del esfuerzo de análisis y reflexión hermenéutica emprendido en los dos apartados anteriores.

3.1 Un concepto integrado de la Gastronomía

3.1.1 Ontología de la Gastronomía

La palabra ontología se deriva del griego *ontos* (ser) y *logos* (discurso de razón de las cosas). Desde Aristóteles hasta Heidegger diferentes tradiciones filosóficas se han preguntado por el “Ser” y han ofrecido diferentes enfoques para desarrollar taxonomías de Existencia que permitan la comprensión del universo, ya sea adecuando su discurso formal a las observaciones empíricas o reduciendo la realidad en sus componentes más simples (Smith, 2003).

El trabajo ontológico es un esfuerzo por formular un esquema conceptual que proporcione una estructura simplificada y abstracta de la realidad que se pretende aprehender. Filosóficamente la ontología es la ciencia que se pregunta por la naturaleza de las cosas, por el ¿Qué es?, es una explicación de la Existencia de objetos, propiedades, procesos y relaciones en determinada área de la realidad (Smith y Welty, 2001).

Para construir el esquema ontológico de la Gastronomía se identificaron y conceptualizaron los objetos, relaciones y valores a los que hacen referencia sus definiciones. A partir de la revisión conceptual del primer capítulo, se notó que las definiciones del concepto Gastronomía hacen referencia a tres elementos:

1. Los alimentos, la comida e incluidas en esta categoría a las bebidas: es posible notar que las definiciones hacen referencia a estos objetos que en tanto objetos reales permiten fijar las observaciones que plantean otros elementos ontológicos de las definiciones en tanto objetos ficticios o constructos que existen por convención.
2. Las relaciones gastronómicas: las definiciones aluden a las relaciones Hombre-objeto y Hombre-Hombre respecto al objeto al hacer referencia a las actividades de elección, preparación, ingesta, disfrute, socialización, industrialización, comercialización y estudio de los alimentos/comida.
3. La axiología de lo gastronómico: al señalar que la Gastronomía orienta sobre lo que se considera “bueno” y “bello” para comer, las definiciones apuntan a un conjunto de normas y criterios de valor que configuran al objeto y dan causa a las relaciones gastronómicas.

Asimismo, se consideró pertinente tomar en cuenta que estas tres estructuras ontológicas no se dan de manera deslocalizada, ni atemporal. El tiempo y espacio como categorías trascendentales constituyen el marco de la realidad que subyace y sustenta la existencia de las anteriores, de forma que también fueron analizadas. En los siguientes apartados se conceptualizan objeto, relaciones, axiología y el contexto espacio-temporal de lo gastronómico con la finalidad de construir una totalidad concreta que permita una conceptualización integrada de la Gastronomía.

3.1.1.1 Binomio Alimento-comida

Las definiciones apuntan sus proposiciones a los alimentos y la comida, pareciera que se estuviese ante un mismo objeto, sin embargo, esto no es así. Al hablar de alimento se mira al objeto desde una perspectiva biológica funcional, se le entiende como un producto de la naturaleza o transformado por el hombre, que contiene cuando menos algún elemento nutritivo necesario para su crecimiento, desarrollo y funciones metabólicas (Aguilar, 2002). Empero, lo que es alimento para algunos no lo es para otros. Para que un alimento sea considerado “bueno” o no para comer es necesario que se establezca una relación emotiva (positiva o negativa) con él (Aguilar, 2002). Al hablar de comida como objeto de referencia queda implícita esta relación emotiva, donde distintos criterios inmanentes a la forma de determinado alimento, aportan un beneficio fisiológico y de la "imaginación" al individuo, aunque estos no necesariamente coincidan con su preservación nutricional.

Integrar ambos significados en un solo binomio alude una mirada nutrimental y una sociocultural a la vez, en la realidad ambas dimensiones se interrelacionan en todo momento frente al hombre. De forma que este objeto alimento-comida se presenta como dos caras de una misma moneda que articula *natura* y *cultura*, al hombre biológico (*physis*) y al hombre social (*nómos*), en palabras de Levi-Strauss (1968) a lo crudo y lo cocido.

Este objeto puede ser concebido tanto externo al hombre como en relación con él. Asumirlo externo a él implica comprender su potencial de incorporación física o nutricional, conocerle como una sustancia que posee características nutricionales útiles para su restitución fisiológica y sensorialmente placenteras para su regocijo psicológico. Por su parte, situarlo en relación con el hombre es entenderlo como un objeto que hace referencia

a la identidad sociocultural de un grupo y, que a su vez, lo diferencian de otros; desde esta mirada el objeto incorpora al hombre social y culturalmente a un grupo.

3.1.1.2 Relaciones gastronómicas

Un aspecto evidente en todas las definiciones, incluso en la naturaleza misma del término, es que la Gastronomía es creada por, para y desde el Hombre, el Hombre es la *condicio sine qua non* de la Gastronomía. De suerte que las relaciones directas entre el hombre y su alimento-comida y las relaciones indirectas que se dan entre los hombres en la socialización alimentaria son estructuras ontológicas expresadas en sus definiciones.

La relación entre el sujeto y el alimento-comida se ve reflejada en la cocina y la *cuisine* como la aplicación de una impronta o “huella” cultural a los alimentos. Esta relación puede ser concebida de manera empírica como un proceso cuyo conjunto de reacciones fisicoquímicas que configuran al objeto y alteran sus características sensoriales y nutricionales, sin embargo desde un ámbito simbólico a partir de esta relación el hombre establece un vínculo activo con el mediante el cual transmiten saberes y significados que dan sentido a las maneras de cocinar y comer.

La cocina de acuerdo con Farb & Armelagos (1980) es definida como una estructura que incluye cuatro elementos: 1) un limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización); 2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, etc.); 3) el o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada conjunto social y; 4) la adopción de reglas relativas al status simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias y el consumo individual o en grupo.

Cuisine, por su parte, de acuerdo con Goody (1995) abarca tres acepciones: a los productos o platillos de una cocina, a una cocina socioculturalmente estratificada (alta y baja) y a las formas elaboradas de la cocina y la comida; como la de Francia del siglo XVII. La *cuisine*, según el autor, expresa la estructura de una sociedad, ya que se vincula con el sistema de producción agrícola y el comercio, la colonización y otros modos de intercambio.

Un rasgo básico de la *cuisine* es el carácter dinámico y creativo, donde existe el intercambio, adopción, adaptación y pérdida de insumos y herramientas en su proceso de

formación y reproducción. Desde la perspectiva de Mintz (2003) este proceso es una síntesis creativa de alimentos, ideas y pueblos.

La relación Sujeto-Sujeto en torno a los alimentos reconoce un conjunto de relaciones sociales alrededor de la comida que imbrica lo individual, colectivo, público, privado, económico, psicológico, social y cultural. A esta socialización alimentaria se le denomina comensalidad y de acuerdo con Sarda (2010) puede ser definida como una ritualización particular en la cual la bebida y la comida constituyen el medio de expresión principal y los parámetros de consumo, convenciones y protocolos, su lenguaje simbólico.

Desde un contexto social más amplio la comensalidad se puede entender como la práctica de encuentro y organización familiar y social en torno a la comida condicionada por el modelo productivo y las políticas alimentarias de un Estado nación. Autores como Fischler (2010) y Cabral (2012) explicitan las implicaciones de las políticas y modelos económicos actuales en la desestructuración de los mecanismos que regulan consumo y socialización de alimentos.

Estas relaciones directas e indirectas entre el hombre y su alimento-comida son la base del proceso, sistema y cultura alimentaria, en tanto sus operaciones constituyen las unidades para explicar la significación, jerarquización y ritualización de la cocina, la comida y la comensalidad, así como comprender el devenir de las estructuras socioculturales, la política, la economía y el comportamiento alimentario de un grupo social.

3.1.1.3 Axiología de lo gastronómico

Los valores en términos aristotélicos son proyecciones estimativas que el sujeto realiza sobre el objeto (Echeverría, 2002). La Gastronomía como *corpus* normativo y valorativo teje una red de valores sobre lo bueno, malo, delicioso, repugnante, sabroso o insípido para comer; y las buenas, malas, distinguidas, vulgares, formales e informales maneras de comer, producto de las relaciones sujeto-objeto y entre los sujetos respecto al objeto.

Analizar dicho *corpus* implica adentrarse en una polémica donde se han contrapuesto criterios culturales y de las “Bellas artes” sin profundizar en su naturaleza. La axiología, del griego *axia* (valor) y *logos* (discurso de razón de las cosas), es la rama del saber filosófico que se pregunta por la naturaleza de los valores, sin embargo desde esta rama filosófica estas interrogantes no poseen una respuesta única.

Fabelo (2004), señala que a lo largo de la historia del pensamiento filosófico se ha intentado explicar la naturaleza de los valores humanos desde cuatro posturas: la naturalista, la objetivista, la subjetivista y la sociologista. A continuación se exponen las propuestas centrales de cada una de estas posturas y su relación con la Gastronomía con la finalidad de abonar a la comprensión de este *corpus* axiológico.

La postura *naturalista* vincula a los valores con las propiedades naturales de objetos y su capacidad para solventar las necesidades del ser humano. Desde esta postura el objeto alimento-comida para ser considerado valioso debe poseer ciertas propiedades físicas o materiales que le permitan cumplir con su función nutritiva, situar en estas características el valor del objeto *per se* implica partir de esta postura. Sin embargo, los valores desde esta postura establecen un nexo entre las propiedades de los objetos y las necesidades humanas que ignora la distancia cualitativa entre hombre y naturaleza. La naturaleza no da por sí misma objetos valiosos, sino que es necesaria una actividad humana que le dote de dicho valor, en términos alimentarios incluso la actividad recolectora de frutos presupone una determinada organización social que rebasa la actitud puramente animal de adaptación al medio.

La postura *objetivista* tradicional tiene la virtud de intentar encontrar un referente objetivo a los valores, pues reconoce la existencia de una verdad valorativa absoluta, *a priori* e independiente a las discrepancias entre “ser” y “deber”. Esta postura otorga a los valores un fundamento lógico, ético y estético trascendente, eterno y de significación universal, distinto al mundo empírico cambiante donde se ubican sujeto y objeto. Desde Kant los valores son una serie de principios *a priori* que poseen un ley objetiva, por sobre los hechos, que señala lo que “debe” ser verdadero, bueno y bello.

Covadonga (2007), se pregunta desde Kant ¿Es la Gastronomía un arte? y utiliza las categorías para la razón estética: cualidad, cantidad, relación y modalidad. Y concluye que la Gastronomía no es un arte ya que:

5. Lo “bello” es cierto placer desinteresado, la Gastronomía, sin embargo, es interesada en tanto se satisface una necesidad fisiológica, alimentar.
6. Lo “bello” gusta a los experimentados para gozarlo. En este sentido la Gastronomía es un arte que precisa educar el gusto y las diferentes sensaciones gusto/disgusto obedecen a la sensibilidad de cada hombre.

7. Lo “bello” implica una finalidad inmanente que no trasciende al objeto, sin embargo la Gastronomía alimenta al cuerpo a la vez que le procura placer.
8. Lo “bello” precisa la necesidad de la aprobación universal, en cambio la Gastronomía es un elemento de una particular totalidad cultural, tan importante para la identidad cultural regional como el lenguaje.

Contrario al objetivismo, el *subjetivismo* axiológico pone a los valores en relación directa con el ser humano, ya que es quien los crea a partir de sus necesidades e intereses. Empero esta línea de pensamiento puede ir a un extremo donde los valores no existen, al hacerlos depender de deseos, gustos, aspiraciones e intereses subjetivos e individuales, sin importar cuáles sean. Bueno, malo, positivo, negativo, corrupto o virtuoso dependen de los intereses y preferencias de aquel que emita el juicio, un escenario tal implica una anarquía axiológica donde “todo vale” a la vez que “nada vale” nada es bueno o malo, si no que todo es bueno y malo a la vez.

Una Gastronomía tal quedaría reducida a un mero capricho, carecería de estructuras normativas que regulen las relaciones sujeto-objeto y entre sujetos respecto al objeto, negando a sí misma su existencia. Fischler (2010), ve en el modelo alimentario industrializado dicha subjetivización, señala que actualmente existe una crisis en el sistema de normas que regulan las prácticas alimentarias o gastro-nomías, ya que han quedado libres a la decisión y elección individual convirtiéndolas en gastro-anomías.

El autor observa que en el occidente industrializado contemporáneo los individuos padecen problemas de salud relacionados con una alimentación excesiva e inadecuada. Producto de un modelo que fomenta el consumo constante de alimentos, donde los mecanismos biológicos implicados en la alimentación, en escasez e inseguridad alimentaria, dejan de ser adaptativos, ante la posibilidad de acceder de manera perenne a una gran cantidad de productos alimenticios.

La propuesta *sociologista*, a diferencia del individualismo subjetivista, apela a la sociedad como fuente legitimadora de los valores; si el ser humano es eminentemente social, sus valores emanan de la conciencia colectiva a favor de la mayoría. Tal concepción sobre la naturaleza de los valores le otorga una base argumentativa sólida a la democracia como el ejercicio de la voluntad del pueblo, o a reconocimiento de la diversidad cultural y los sistemas de valores que establece cada grupo social respecto a lo bueno, malo, bello, feo,

justo o injusto. Sin embargo, partir de la conciencia colectiva como criterio último de valor prevé riesgos ante la posibilidad de valoraciones colectivas erradas en conflictos sociales, políticos o bélicos como el nazismo, donde el sociologismo deviene en una versión colectiva del subjetivismo caprichoso y anómico.

A pesar de estas limitaciones, partir de la propuesta axiológica sociologista reconoce los sistemas de valores inmanentes a las cocinas y comidas populares alrededor del globo sin emitir juicios absolutistas sobre cuál es mejor. Esto coincide con la postura de Gillespie (2006), quien explica que los valores relacionados con el placer de la comida se determinan por los contextos cultural, geográfico, social y de socialización alimentaria que los sustenta. Asimismo con la UNESCO que a partir de 2003 reconoce a la gastronomía de los pueblos como patrimonio inmaterial de la humanidad para su salvaguarda, ya que sus usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas infunden en las comunidades y grupos un sentimiento de identidad y continuidad histórica mediante su transmisión generacional.

A partir de estos planteamientos es posible observar que la Gastronomía como conjunto axiológico atraviesa cada una de las posturas axiológicas y definir la naturaleza de dicho *corpus* a partir de una u otra resulta una tarea excluyente, parcelaria e infructífera. Por lo que se considera pertinente adoptar un modelo axiológico que admita transversalmente la coexistencia de las cuatro posturas.

Ballart (1997), quien si bien no aborda a la Gastronomía en su obra, hace una revisión sobre los criterios de valor de los bienes culturales como patrimonio y distingue tres criterios que por su simplicidad formal, admiten incluir las distintas posibilidades de atribución de valor: el valor de uso (tesis naturalista), el valor formal o estético (tesis objetivista) y el valor de significación (tesis subjetivista-sociologista).

Los valores de uso se refieren al sentido de utilidad que posee lo gastronómico para satisfacer una necesidad material, de conocimiento o deseo. Es la dimensión utilitaria del objeto gastronómico como sustancia nutritiva o producto comercial, como eje de incorporación física, psicológica individual y sociocultural a un grupo.

Los valores formales o estéticos responden al hecho indiscutible que determinados objetos gastronómicos son apreciados por la atracción que despiertan a los sentidos, por el placer que proporcionan por sus cualidades sensibles, por el mérito que presentan como lenguaje

que expresa la identidad y como valor agregado a productos y servicios que funge como diferenciador en el mercado.

Los valores de significación como la consideración en que se tiene a la gastronomía, lo gastronómico y sus objetos en tanto vehículos de relación entre la persona o personas que los producen, producían o utilizaban y sus actuales receptores. En este sentido, los tangibles e intangibles de lo gastronómico actúan como nexos entre las personas separadas por el tiempo, por tanto son testimonio de ideas, hechos, situaciones del pasado, la cosmovisión y vida cotidiana de un grupo o individuo.

El modelo antes planteado permite transversalizar el *corpus* axiológico de la Gastronomía, ya que reconoce la naturaleza funcional, material, estética, de expresión, concreción y reproducción sociocultural del alimento-comida, la cocina, *cuisine* y la comensalidad como elementos que conforman a la estructura ontológica de la Gastronomía. Dicho *corpus* tiene por objeto cohesionar los elementos de esta estructura en una totalidad concreta con un sentido y significado específico, cabe recordar que el concepto Gastronomía admite ser un conjunto de normas y valores sobre lo “bueno” para comer.

3.1.1.4 Contexto espacio-temporal de lo gastronómico

De acuerdo con Canguilhem (2009), el puente que conecta a los conceptos y sus definiciones con las observaciones son los contextos espaciales y temporales donde se sitúan y suceden. Sin estos contextos las definiciones son puramente nominales, en tal caso los conceptos devienen en sustantivos, ya que carece de vinculación con el mundo de las cosas. Desde este conjunto de ideas construir una estructura ontológica, integrada por los elementos antes mencionados, que aprehenda a la realidad gastronómica tendrá que tomar en cuenta el contexto espacio-temporal en el que se discurre y tiene lugar.

La estructura ontológica de la Gastronomía formada por el objeto de referencia, su relación con el sujeto, las relaciones de socialización y el *corpus* axiológico que emana de estas relaciones se presenta en determinados contextos de diferentes maneras. Espacialmente habrá que situar a lo gastronómico en las dimensiones de lo público, lo privado, lo local, lo regional, lo nacional y lo internacional. Por su parte, el contexto temporal discurre en las dimensiones de lo sincrónico y diacrónico.

El contexto espacial de lo gastronómico comprendido desde lo público y lo privado tiene relación con el concepto de “Experiencia Gastronómica” que Martínez e Imaz (2006), definen como el cúmulo de actividades, relacionadas con la cocina y la comida, desarrolladas en una matriz espacio-temporal determinada. Los autores afirman que espacios como la cocina, el comedor, el restaurante o la taberna son matrices espaciales que subyacen, sitúan y dotan de sentido a la experiencia gastronómica. Asimismo reconocen la relación indisoluble entre el contexto espacial y el temporal, pues observan que estas matrices espaciales cambian según la época en donde se sitúen, ya que comparan cómo se han ido desvaneciendo las delimitaciones espaciales entre comedor y cocina en la restauración la actual, espacios bien demarcados en los restaurantes con un esquema tradicional.

Por su parte, la geografía gastronómica refleja la mirada local, regional y nacional de lo gastronómico. Según Bothelo (2004), la Gastronomía expresa la geografía de un pueblo, ya que a través de su análisis es posible dar cuenta de los sistemas alimentarios (Garine, 1999) y las cocinas de los pueblos, a partir de lo que es posible inferir su clima y suelo. Csergo (2004) y Juárez (2000), abordan esta relación directa entre territorio, historia y Gastronomía al explicar la emergencia de la cocina francesa y mexicana.

El contexto temporal de lo gastronómico es posible comprenderlo sincrónicamente como un proceso donde la preparación y el consumo se constituyen como momentos donde se llevan a cabo las relaciones gastronómicas y se expresa el *corpus* axiológico. Este proceso implica la relación entre *physis* y *nómos* que describe Barbieri (2011: 75): “[...] *El nómos exige, pues, un sujeto activo que dispense o reparta lo que da la naturaleza (el physis), una mente de la que emane la norma distributiva, y, a la vez, un sujeto pasivo que la reciba*”.

De estos planteamientos se pueden notar tres momentos:

1. El hombre se sitúa activamente frente a la naturaleza, como aquel que dota de norma o impronta al alimento, aquel que convierte el alimento en comida; lo crudo en lo cocido. Lo que constituye a este primer momento como el de “expresión” del conjunto axiológico denominado Gastronomía.
2. El sujeto activo transmite, por medio del alimento-comida, aquellas normas a ese otro pasivo que las recibe. Lo que podríamos considerar como el momento de “transmisión” gastronómica.

3. El sujeto antes pasivo, ahora entabla una relación activa frente al objeto y al sujeto, ahora pasivo, al degustarlo y emitir juicios sobre si gusta, sacia o enferma. Juicios a partir de los que se da la “actualización” de las normas que en un primer momento dotaron de impronta al objeto.

Este proceso, en constante creación y re-creación, coincide con el proceso de la alimentación de Aguilar (2002), quien la entiende como un proceso dinámico y creativo que inicia desde el planteamiento de la necesidad de comer, pasando por la obtención, procesamiento y consumo, se cierra y reabre con el re-planteamiento actualizado de comer. Por su parte desde la mirada diacrónica el contexto temporal estará abocado a comprender el devenir histórico de la estructura ontológica de la gastronomía y los distintos procesos económicos, políticos, sociales y culturales que le subyacen. Esta visión tiene relación con la Historia de la alimentación que tiene como objeto comprender los cambios sociales, culturales, económicos y políticos que sufre la cocina y la comida en el tiempo, aproximación epistemológica que será abordada en apartados ulteriores.

3.1.2 La estructura ontológica de la Gastronomía: hacia un concepto integrado

En tanto la ciencia pretenda un conocimiento “cierto” de las cosas el concepto es el criterio que determina lo que ha de concebirse posible en determinado campo del conocimiento. Su importancia radica en cimentar el entramado teórico que articula el mundo de los objetos con los discursos que pretenden dar cuenta de ellos (Bacarlett, 2010). Si bien definir implica excluir, el concepto siempre ambiciona captar a la realidad en una idea concreta susceptible a revisión y corrección.

Luego del análisis y conceptualización de los elementos a los que hacen referencia las definiciones de Gastronomía, se sintetizó una estructura ontológica que agrupa al objeto, las relaciones y los valores gastronómicos de la siguiente manera:

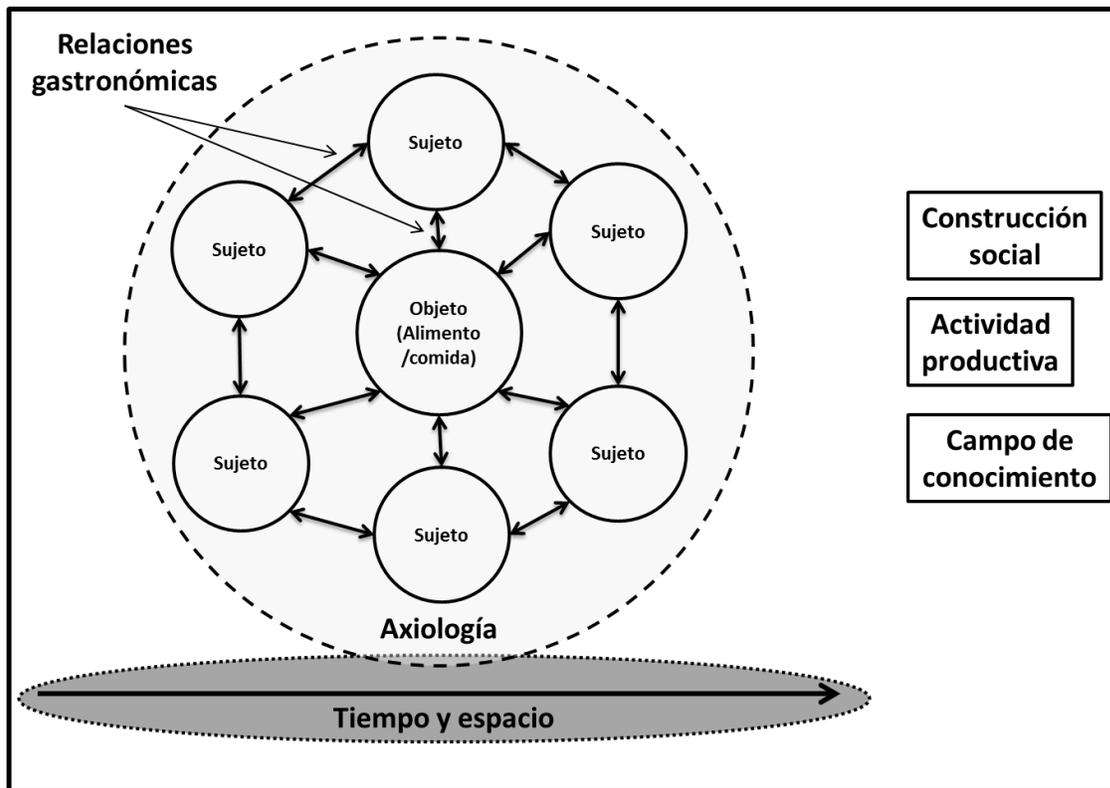
1. Al centro del esquema se sitúa al objeto (alimento-comida), como la cosa concreta y perceptible que vincula las definiciones a las observaciones y proposiciones que emanan de ellas.

2. Alrededor del objeto, los sujetos, condición de existencia de la Gastronomía, establecen una relación dinámica, de creación y re-creación, con el objeto a través de la cocina y la comida.
3. Entre los sujetos se generan una serie de relaciones de socialización y comensalidad en relación con el objeto, las maneras de comer, la jerarquización y las relaciones de poder implícitas en ella.
4. De estas relaciones directas e indirectas entre objeto y sujeto emana un conjunto de valores de uso, forma y significación que norman sobre ellas. Este *corpus* axiológico constituye una malla de juicios emitidos respecto al objeto y sus relaciones que orienta lo que ha de considerarse “bueno” y “bello” para comer.
5. Subyacente a estos, el contexto espacio-tiempo dota de sentido y significado al objeto, relaciones y valores en lo dado, dándose de la realidad mediante la posibilidad de “Ser” en ella.

Posibilidad de “Existencia” que sólo es viable en tanto cumpla con la función a la que ha sido llamada a “Ser”. Para ello es necesario que entable una relación funcional con sus definiciones, ello es que “Exista” en tanto se den tres posibilidades: 1) como construcción social normativa al emitir juicios sobre lo “bueno” y “bello” para comer; 2) como actividad económica al producir bienes y servicios de consumo; 3) como campo de conocimiento al generar estudios para su comprensión y explicación como objeto de estudio. Posibilidades de existencia formuladas con base en las funciones de sus definiciones expuestas en el primer capítulo.

Con base en estos planteamientos, es posible definir de manera integrada a la Gastronomía como el conjunto de valores de uso, forma y significación que norman sobre el alimento-comida *per se*, su relación con el hombre y su socialización, en el contexto espacio-tiempo donde cobran sentido y significado. Este conjunto concreta su existencia como construcción social en tanto emite juicios sobre lo “bueno” y “bello” para comer; como actividad económica produce bienes y servicios de consumo; o como campo de conocimiento genera estudios para su comprensión y explicación como objeto de estudio (véase Figura 1).

Figura 1. Estructura ontológica de la Gastronomía



Fuente: *Elaboración propia, 2014*

3.2 Hacia una Epistemología de la Gastronomía

La Epistemología es la rama del saber que estudia la naturaleza y validez del conocimiento, etimológicamente proviene del griego episteme, conocimiento, y logos discurso de razón de las cosas. Desde el pensamiento clásico, pasando por las elaboraciones metafísicas de la edad media, el pensamiento racionalista en la modernidad y las construcciones teóricas contemporáneas, el hombre se ha preocupado por comprender la relación entre el sujeto cognoscente y los objetos, procesos y fenómenos cognoscibles, al preguntarse qué conocemos y cómo lo conocemos (Castillo y Lozano, 2006; Parra, 2000).

La labor epistemológica, como el estudio del conocimiento, es un trabajo crítico y analítico que sopesa los alcances y limitaciones de las explicaciones generadas por distintas perspectivas científicas, sus teorías y conceptos acerca de sus objetos de estudio (Parra, 2000).

De acuerdo con Piaget (en Cortes y Gil, 1997; de Hernández 1979) el conocimiento se construye a través de un proceso que va de estadios de menor a otros de mayor sofisticación, desde estos planteamientos analizar la naturaleza, los límites y alcances explicativos de los discursos científicos implica preguntarse por el proceso de construcción del conocimiento, antes que por lo que es el conocimiento en sí.

Una postura de análisis epistémico orientada hacia la comprensión de la construcción del conocimiento exige, según Zemelman (2001), vigilar la historicidad de un conocimiento producido, acumulado, dado; y su diálogo con el contexto de actuación donde ha estado y está dándose. Esta mirada procesual-constructiva, histórica, del conocimiento reconoce que la realidad posee un ritmo de construcción distinto al de la construcción conceptual, que no es del todo clara, ni unívoca y que solamente se le puede hacer inteligible mediante la construcción de teorías y conceptos cuyos múltiples significados están en constante lucha por aprehender su vertiginosa diversidad y complejidad.

La revisión al estado del arte en Gastronomía emprendida en el segundo capítulo permitió confirmar la diversidad epistémica planteada en la hipótesis. Se observó que el corpus conceptual, teórico y metodológico a partir de que se la ha estudiado es heterogéneo, ha sido construido a partir de las distintas filiaciones disciplinares bajo una lógica propia y se encuentra en un caos documental que dificulta su comprensión.

Además, el estatus de desarrollo teórico de cada una de estas perspectivas es un aspecto a tomar en cuenta para definir estos horizontes del conocimiento. En la revisión se observó que este desarrollo ha sido inequitativo en términos de generación de conocimiento, pues se observa que los estudios de ciencias de alimentos y económico-administrativos dominan el quehacer de los estudios gastronómicos, paradójicamente a su naturaleza sociocultural.

Este ejercicio reflexivo busca dar orden a este caos mediante la comprensión de la construcción de conocimiento en Gastronomía diacrónica y sincrónicamente, a partir de dos fases: 1) la revisión diacrónica de su proceso de construcción y 2) el análisis sincrónico de las orientaciones epistémicas y horizontes explicativos de las teorías que pueden dar cuenta de ello.

Para dicha tarea, inicialmente, se reconstruyó históricamente el proceso de construcción de la Gastronomía en dos fases: 1) la construcción social de la Gastronomía y 2) al surgimiento de la restauración y la noción de la Gastronomía como ciencia.

Posteriormente, se realizó un análisis de las teorías para identificar su orientación epistémica respecto a lo gastronómico, sus alcances y límites explicativos, que permita esclarecer cómo se ha conocido lo gastronómico.

Como punto de partida se retomaron las tres categorías disciplinares definidas en el segundo capítulo y se las re-significó en tres perspectivas epistemológicas: la sociocultural relacionada a las ciencias sociales y humanas; la científicista correspondiente a las ciencias naturales y de los alimentos; y la economicista que corresponde a las ciencias económico-administrativas. A partir de estas tres categorías se exponen diferentes referentes teóricos que pueden considerarse útiles para agrupar un corpus de de conocimiento que han explicado sobre ella en la realidad dada.

Para complementar esta visión se decidió incluir a este conjunto un apartado que discutiera la pertinencia de nuevas propuestas que ayuden a atender retos emergentes como la preservación del patrimonio gastronómico.

3.2.1 Una Historia del conocimiento gastronómico

Reflexionar sobre el proceso que ha transitado el hombre sus alimentos, cocinas, comidas, gustos y aversiones, de los cazadores-recolectores prehistóricos al consumo post-industrial de alimentos, implica analizar una realidad producto de la evolución biológica del hombre y su historia, cultura y las relaciones sociales; por lo que la interpretación de la Historia y los hechos históricos son un eje fundamental para su explicación.

Es posible comprender a la Gastronomía como un concepto que ha incorporado diacrónicamente sus tres posibilidades de existencia en dos fases, divididas por la modernidad como categoría socio-histórica y punto de inflexión entre ellas.

En la primera fase la Gastronomía se presenta como construcción sociocultural constituida por el conjunto de normas y valores que rigen la producción, distribución y consumo de comida, en la medida en que establecen aquello considerado social, cultural y nutricionalmente “bueno para comer”. Este proceso de evolución biológica y cultural inicia en el paleolítico con la transición omnívora, el surgimiento de cocina gracias al dominio del fuego y la domesticación de plantas y animales. Posteriormente el desarrollo de estructuras normativas y axiológicas cada vez más complejas sobre lo que se come y cocina dio pie al

desarrollo sociocultural de la comensalidad y la *cuisine* que determinaran las maneras de comer y cocinar de los pueblos hasta la segunda mitad del siglo XVIII cuando inicia la modernidad y el progreso de la ciencia de los alimentos y la salud.

A partir de este momento se añadirán a la Gastronomía las otras dos. Por una parte, la conquista burguesa del poder llevará a las prácticas culinarias, antes reservadas para la corte monárquica, a su consumo comercial y con ello el surgimiento de la restauración como actividad económica. Por otro lado, el desarrollo de la ciencia moderna atraerá la mirada de sibaritas del siglo XIX como Brillat-Savarin (2001) para intentar explicar la fisiología del gusto y la de los científicos como Louis Pasteur para explicar los procesos involucrados en la fermentación de la cerveza y el vino, con ello se sentarán las bases para el estudio racionalista de la cocina, la comida y el “buen comer”.

El recuento histórico sobre la Gastronomía y el desarrollo del conocimiento que le subyace presentado en este apartado se organiza en cuatro momentos: 1) el fuego, la cocina y la revolución agrícola; 2) civilización alimentaria; 3) modernidad, Gastronomía, ciencia y consumo; y 4) Postmodernidad y gastro-anomias. Los dos primeros momentos corresponden a la fase de desarrollo del constructo sociocultural Gastronomía, por su parte los dos segundos a la fase de surgimiento de la restauración como actividad económica y el estudio académico del conocimiento gastronómico.

3.2.1.1 El fuego, la cocina y la revolución agrícola

Un cambio climático en el Plioceno, entre hace 5 y 1.8 millones, hace errática la disponibilidad de alimentos e impulsa a los primeros homínidos a responder con distintas adaptaciones biológicas y culturales entre las que se encuentran: el bipedismo, la encefalización, la caza-recolección, el dominio del fuego, la cocina, la agricultura y ganadería; que potenciaron su supervivencia y permitieron su reproducción en un entorno cambiante. Estos fenómenos surgen de la interacción entre la evolución biológica y cultural de manera compleja a lo largo del tiempo, desde esta perspectiva el dominio del fuego y la cocina desencadena un proceso de co-evolución genética y cultural (Leonard, 2011; Arjamaa y Vuorisalo, 2011).

El origen del *Homo erectus*, hace 1.8 millones de años, representa un cambio evolutivo importante para los homínidos. Era mayor que sus predecesores y el bipedismo le permitió

emigrar de África, esta adaptación redujo el número de calorías empleadas para buscar recursos alimenticios dispersos, amplió el catálogo de exposición alimentaria y permitió la transición de una dieta vegetal arborícola a una omnívora con proteínas de origen animal. El consumo de carne proveniente de la carroña y la caza mejoró la calidad nutricional de la ingesta, lo que permitió la encefalización y con ello una evolución cognitiva y cultural que trajo consigo el desarrollo tecnológico de útiles líticos, la socialización durante la caza y el dominio del fuego para la caza cooperativa y la cocina. Según registros fósiles ya se cocinaban alimentos hace 1.9 millones de años, su uso controlado 400 mil y su uso habitual entre 100 y 50 mil años (Arjamaa y Vuorisalo, 2011; Leonard, 2011).

La primera forma de cocina, quizá surgida de manera involuntaria o fortuita, consistía en el tostado de la carne principal fuente de proteínas. La cocción de la carne y alimentos de origen vegetal especialmente tubérculos permitía: 1) reblandecerlos, lo que derivó en la disminución maxilar; 2) facilitar la digestión e incrementar el contenido energético disponible en el almidón y proteínas animales, útil para el desarrollo encefálico y la disminución del tracto enteral; y 3) reducir el riesgo de infecciones microbianas e intoxicaciones alimentarias, lo que mejora el uso biológico de su ingesta (Wrangham, 2013).

La alimentación y la comida después del fuego no volverían a ser iguales, a partir de este momento la relación entre hombre y alimento a través de la cocina pasa de ser instintiva a ser creativa. Desde una perspectiva biocultural la cocina y la fermentación de los alimentos son mecanismos evolutivos culturales que buscan mejorar las limitantes nutricionales, la conservación y el desarrollo de nuevas características organolépticas en los alimentos disponibles en el contexto ecológico (Katz y Voigt, 1986). Ambos procesos entablan diálogo entre lo genético, biológico, ecológico, cognitivo, cultural y social, que pautan la revolución neolítica la domesticación de plantas y animales, la producción de alimentos, el sedentarismo y los inicios de la civilización.

Existen dos modelos teóricos que explican el origen de la agricultura en el neolítico: 1) el determinista que hace énfasis en factores medioambientales y necesidades biológicas, pero cuestionado porque las evidencias arqueológicas indican que los primeros cultivos se realizaron en un área con abundantes recursos alimentarios silvestres (Ali Kosh, suroeste de Irán, 7,000-6,000 a.C.), y 2) el idealista que hace énfasis en factores culturales para resarcir

el vacío de la hipótesis biológica y concluye que condiciones sociales y motivos culturales fueron también críticos para el tránsito de la caza-recolección a la producción de alimentos (Hernando, 2009).

En este periodo el consumo de carbohidratos de las sociedades cazadoras-recolectoras aumenta del 35 al 50% de su ingesta total, este cambio en la dieta trajo consigo otros de índole cultural y genéticos. Los alimentos dulces son sumamente energéticos y por tanto apreciados culturalmente por sociedades cazadoras-recolectoras debido a su escasez natural, por el contrario la ingesta del almidón disponible en los cereales no es nutritiva por su complejidad, para su digestión estos polímeros deben ser hidrolizados enzimáticamente por la amilasa salival y pancreática en azúcares más simples, cuyo sabor dulce pudo haber operado como señal para identificar fuentes nutricionales de calidad. La producción de estas enzimas es una adaptación genética a la dieta rica en carbohidratos complejos del neolítico (Arjamaa y Vuorisalo, 2011).

De acuerdo con Katz y Voigt (1986), este proceso complejo que intrinca factores culturales, sociales y biológicos se llevó a cabo de manera independiente en distintas regiones del mundo, la actual Siria, Jordania e Israel son de las primeras regiones donde se han encontrado hoces, molinos, silos y semillas de trigo y cebada que datan de 8000 a.C. Los autores señalan que la producción de cerveza y pan fueron motivaron la domesticación y cultivo de la cebada y el trigo, que inicialmente recolectaban de su zona endémica. Inicialmente estos cereales eran cocinados con agua en forma de gachas de baja calidad nutricional, sin embargo accidentalmente estos granos germinan y se secan dando lugar a un proceso enzimático, el malteado, que produce azúcares simples de sabor dulce a partir del almidón poco nutritivo del cereal.

Con estos cereales ya malteados se preparan gachas, tras su almacenamiento estas no se estropean, al contrario se transforman o fermentan en un alimento de sabor agradable con efectos sobre la mente y las emociones. Este alimento fermentado mejora la calidad nutricional de los cereales por la síntesis aminoácidos como la lisina y vitaminas del complejo B (niacina, riboflavina y tiamina). Culturalmente este alimento produce estados alterados de conciencia sin consecuencias mortales que motiva un cambio en el comportamiento de individuos y su consumo se ritualiza en determinados contextos socioculturales. Una vez que este alimento se incorporó en estos contextos se hace

necesario mantener su suministro, lo que implica establecer una división del trabajo para la recolección de cereales silvestres, que luego al ser insuficiente impulsa a su domesticación, cultivo, propagación y producción.

La elaboración de pan y cerveza convierte al alimento en algo más que una sustancia nutricia para el hombre, y la transforma en una sustancia que integra potencialidades biológicas y socioculturales, alimento a la vez que comida, por lo que se convierte en una sustancia que incorpora al hombre nutricional, social, cultural y cognitivamente.

Por su parte, la ganadería fue un proceso de domesticación, adaptación y adopción de los lácteos a la dieta similar a la de los cereales, existe evidencia de la adaptación biológica del hombre al consumo de lactosa y el desarrollo de alimentos lácteos fermentados. La leche constituye una fuente de energía líquida que potencia la supervivencia, sin embargo si el intestino no logra descomponer la lactosa en glucosa y galactosa a falta de lactasa, digerir la lactosa provoca trastornos gastrointestinales en algunos casos mortales.

La evidencia más antigua de consumo de leche proviene de Egipto y Mesopotamia en el 4,000 a.C. y está relacionada con la domesticación del camello en 6,000 a.C. La persistencia de lactasa, enzima para la digestión de la lactosa, apareció de forma independiente en los Urales (Europa) y el Cáucaso (Medio Oriente) en dos fases, la primera de 12-5 mil años y la segunda más reciente entre 3000 y 1400 años. Actualmente gran parte de la población de la Europa mediterránea, África central y Asia del este aún carece de la capacidad fisiológica para aprovechar la lactosa por lo que la leche no forma parte de su dieta (Arjamaa y Vuorisalo, 2011).

La evolución genética y cultural del hombre y su alimento-comida durante la revolución alimentaria del neolítico es un proceso que, biológicamente, prevalecerá mientras el hombre se alimente, sin embargo sus repercusiones genéticas han permanecido sin grandes cambios desde aquel entonces. Por el contrario, socioculturalmente este proceso se ha complejizado desde entonces.

3.2.1.2 Civilización alimentaria

La relación entre civilización y alimentación es posible comprenderla en términos de Goody (1995: 184) de la siguiente manera:

“[...] el desarrollo general de la civilización (en la terminología de Norbert Elias) y la lenta adopción de buenos modales (en la de Fernand Braudel), significaron el aprendizaje de modos de actuar que en cierto sentido individualizaban, privatizaban y restringían la conducta, primero en los estratos superiores y luego, en el público en general. La individualización era lo más obvio en la mesa. La gente común trinchaba la carne con sus propios cuchillos o un cuchillo común, luego comía con los dedos. El vino se bebía de una sola copa. El uso de las cucharas, cuchillos y vasos individuales se generaliza hasta el siglo XVI [...] La complicada distribución de los lugares y el uso de porcelana y objetos metálicos para la mesa proporcionaron elementos para cada comensal, de modo que ya no había que compartir con los demás, usar el mismo plato o vajilla, los mismos cubiertos [...] La restricción aparece en los libros de modales en los que aconseja a los jóvenes no tomar el primer trozo de carne; la reserva en la mesa aconsejaba no utilizar el mantel para limpiarse uno mismo, y a la vez ocultar las funciones ‘naturales’. [...]”

En este proceso de civilización alimentaria se va construyendo el complejo corpus axiológico y normativo que guiará la alimentación de individuos y pueblos hasta la segunda mitad del siglo XVIII, cuando inicia la medicalización de la alimentación producto del desarrollo de las ciencias de la salud (García, 2005). Es precisamente a partir de este corpus normativo y axiológico respecto a la relación entre el hombre, su alimento-comida y sus iguales que surgen gastro-nomias, la comensalidad y la *cuisine*.

Históricamente el proceso de construcción del corpus normativo y de valores respecto a lo “bueno para comer”, al igual que el conocimiento o la sociedad, va de estadios de menor a otros de mayor complejidad. Los libros “Levítico” y “Deuteronomio” contienen uno de los primeros sistemas de gastro-nomias, valores y significados sobre la comida, estos dos libros junto con el Génesis, Éxodo y Números forman parte de cinco libros denominado Pentateuco que constituye una “ley”, Torah, en la tradición judía.

Existen distintas hipótesis respecto al origen del Pentateuco, la tradicional asume su origen mosaico o escrito por Moisés hacia el siglo XV a.C. Sin embargo en el siglo XVIII surgen

distintos movimientos anti mosaicos con la ilustración y autores como Hume o Hobbes negaron dicha versión, finalmente en el siglo XIX Wellhausen formuló la hipótesis documentaria que sitúa el texto entre el siglo VII-V a.C., producto de una crisis política del pueblo hebreo luego de la destrucción asiria del reino de Israel en el siglo VII a.C., la conquista babilona de Judá en el VI a.C., la deportación de su élite política y su regreso con la conquista persa en 539 a.C., la construcción del segundo templo y el autogobierno como satrapía del imperio (Mendoza, 2007).

De acuerdo con Iranzo (2007), Levítico y Deuteronomio son libros contemporáneos del siglo V a.C. que establecen un proyecto constitucional sobre la vida social y ritual del pueblo hebreo, con base en un sistema normativo y judicial que busca intensificar el lazo entre el pueblo, su territorio y un Dios nacional mediante un estricto monoteísmo. Estas leyes representan acciones microcósmicas para el mantenimiento de un armonía u orden sagrado del macrocosmos; Yahvé promete mantener la vida sobre la tierra, asegura la fecundidad del ganado, campo y gente del pueblo siempre que ésta cumpla sus leyes.

Ambos libros cimentan el *Kashrut* un sistema de gastro-nomias o leyes dietéticas judías que clasifican a los alimentos en tres categorías: 1) los *Kosher*, “buenos”, “puros” o “aptos” para comer; 2) los *Trefá* o *Taréf* que no responden a este conjunto de leyes y se consideran “impuros”, “abominables” o “despojados”; y 3) los *Párve* o “neutros” (Embajada de España, 2004).

Desde una perspectiva social material el *Kashrut* como conjunto gastro-nomias asigna valores y significados a los alimentos que desde lo ritual y religioso asignan valores y significados a los alimentos que sirven de estructura normativa sobre lo que se come en términos de su “pureza” o “impureza”. Las leyes dietéticas en el Deuteronomio 14 se ocupan de lo que no se debe comer y lo califican como “impuro” o “abominable”, mientras que en Levítico 11 trata de las cosas consagradas a Dios y de su pureza ritual, en este contexto distingue entre animales “puros” (ganado para sacrificios) e impuros (el resto), y dentro de estos los comestibles purificados mediante el “*hejshér*”, proceso de purificación, realizado por un “*mashguáj*” que controla y verifica que dicho proceso cumpla con los requisitos que exige la ley (Douglas, 1999; 2007).

Estas gastro-nomias que permean la cocina y la comida en la civilización alimentaria humana, construyen espacios y momentos de socialización en torno al alimento-comida en

una malla de relaciones y significados denominada “comensalidad” tanto en el contexto ritual y de la cotidianidad. La comensalidad es una forma de expresión donde la comida, la bebida y sus parámetros de consumo constituyen el medio de manifestación de convenciones y protocolos tales como el sistema de valores, gastro-nomias, jerarquías sociales y relaciones de poder al interior del grupo (Sarda, 2010; Fischler, 1995; Maury, 2010).

Si bien existe evidencia arqueológica sobre formas primitivas de comensalidad en la edad de hierro (700-550 a.C.), donde las actividades culinarias y de consumo son identificadas por la presencia de estructuras de combustión como hornos y su asociación con cerámicas de cocina, vajillas, instrumentos de molienda y residuos de fauna y vegetales (Buxó y col., 2010). Las civilizaciones grecolatinas clásicas son un ejemplo claro del nivel de sofisticación de las maneras de cocinar, de comer y su socialización.

En el periodo griego existen dos referentes claros que dan cuenta de la comensalidad en las élites helénicas. Arquestratus de Gela (Sicilia, 330 a.C.) en “El arte del buen vivir” y Ateneo de Naucratis (Egipto, siglo II a.C.) en “*Deipnosophistae*”. “El arte del buen vivir” es un trabajo que instruye sobre la adquisición, preparación y consumo de una comida lujosa, elegante, sensual y placentera que revela la importancia de la comida en la Grecia clásica y su cultura cosmopolita dentro del mediterráneo (Grecia, el sur de Italia, Sicilia, la costa de Asia menor y el mar negro), a través de los ingredientes, su calidad, combinaciones, sabores y técnicas (Wilkins & Hill, 2010).

Los miembros de la clase alta griega comían reclinados en divanes, ponían la comida en sus labios con una mano apoyándose en el otro brazo, la comida se presentaba en porciones tamaño bocado; incluso si era una cabeza de pescado. Los cuchillos estaban disponibles, no así las cucharas y los tenedores, por lo que el pan era la herramienta para complementar la mano. Comían en dos tiempos: 1) la cena (*deipnon*) con diversos platos a base de pan, pescado y carne; y 2) las bebidas (*sympósion*) (Wilkins & Hill, 2010).

En “*Deipnosophistae*” (*deipnon*, cena y *sophistae*, sabios) Ateneo de Naucratis discute con historiadores, poetas y filósofos sobre el disfrute de los alimentos, en él hace alusión constantemente a Arquestratus y su idea de lujo y elegancia, suele considerarse a este texto el primer trabajo erudito sobre la comida en el mundo griego, en el cual se hace referencia a

cocinas como la persa o romana pre-imperial (Burton, 1951; Wilkins, 2008; Notario, 2011, Goody, 1995).

De acuerdo con Burton (1951) el documento contiene referencias sobre platillos, costosos banquetes, ornamentos tales como música, danzas, vajillas y mobiliario para los festines, cartas de menús y vinos, reflexiones sobre el régimen salud, la glotonería, abstención, lujo, frugalidad, ingenio, pedantería, la política y las diferencias culturales, entre otros miles de temas en un “desconcertante desorden”.

El sympósion clásico representado en la cerámica helénica presenta una comensalidad griega elitista, erudita y filosófica que contextualiza el Banquete o Sympósion platónico como una forma de comensalidad pública y privada que expresa las relaciones sociales, de poder, la ideología monárquica, la democracia clásica y como punto de encuentro de las sociedades cortesanas desde la edad de bronce hasta el imperio romano (Notario, 2011).

El mundo romano fue un periodo histórico muy complejo, entre otras cosas por su longevidad (del siglo IV a.C al V d.C.) y extensión, más de 6 millones de km² en su punto cumbre. Roma fue un pueblo que civilizó e institucionalizó gran parte de Europa en lo público y lo privado, su sistema y cultura alimentaria se asentó en distintos territorios y pueblos, sin llegar a erradicar sus particularidades étnicas, a la par que eran absorbidos por el imperio. El poder político, militar, económico y social del civis romano permitió la introducción de distintas especies vegetales y animales en las dietas de las élites mediante el comercio. Esta situación estratificó socialmente la *cuisine* y la comensalidad romana (Goody, 1995).

Juvenal fue consciente del proceso civilizatorio alimentario en Roma y lo expresó en tres fases: 1) la mítica época del rey Saturno, los recolectores y el consumo de bellota; 2) la edad de hierro, la aparición de la agricultura en huertos particulares y la domesticación de animales; y 3) la sofisticación culinaria del imperio que come tórtolas y mújoles, alejada de las primitivas bellotas que ahora son cebo para los cerdos. Varrón también expresa el mismo desarrollo sociocultural, en términos culinarios, a partir de tres formas de cocinar la carne: el primitivo asado, los cocidos en agua gracias a la alfarería y el desarrollo culinario al cocerla en su propio jugo (Villegas, 2008).

Un personaje notable de este proceso en la élite romana fue Lucio Licinio Lúculo (117-56 a.C.) quien según Plutarco fue cónsul y dirigió la guerra contra Mitridates, rey del Ponto.

Luego de su retiro a la vida privada, el ocio y los placeres de la vida, fue conocido por su exquisitez y refinamiento en la época. En su mansión, que contaba con doce comedores, diariamente cenaba con sus amigos, entre ellos Cicerón (Ranz, 1847).

La época dorada de la gastronomía romana corresponde al momento de esplendor del imperio (siglo I-II d.C). La élite romana valoraba el lujo y rivalizaba por la obtención, preparación y consumo de materias primas extravagantes, desde flamencos egipcios hasta cuartos traseros de oso de Aquincum (hoy Budapest). En “*De re coquinaria Libri Decem*” de Apicio se compendian casi quinientas recetas que reflejan la sofisticación de la *cuisine* y la decadencia de las élites de la época (Cartaya, 2008; Lejavitzer, 2006).

Es incierta la autoría del libro debido a la existencia de tres Apicios: el primero es contemporáneo del dictador Sila en el siglo I a.C.; el segundo, Marco Gavio Apicio contemporáneo de Séneca y el emperador Tiberio en el siglo I d.C.; y el último Apicio Celio que vivió en tiempos del emperador Trajano a principios del siglo II d.C. Si bien se adjudica la autoría a Marco Gavio, las técnicas y recetas presentan diferencias temporales que podrían explicar una colaboración transhistórica entre los distintos Apicios (Cartaya, 2008; Villegas, 2008).

Respecto a Marco Gavio autores como Séneca lo describen como un “millonario voluptuoso”, derrochador, espléndido y dedicado a alimentar su propia gula. Su vida transcurrió dedicada a los placeres de la mesa y la reflexión sobre los alimentos, para muchos fue un corruptor de la juventud y principal representante de una actitud de dispendio, derroche y búsqueda de estatus que llegó a convertirse en la moda romana. Séneca relata que al final de su vida, abrumado por las deudas y al no poder disfrutar de ese estilo de vida, decidió tomar cicuta (Villegas, 2008).

Ambos personajes Lúculo y Apicio son muestra de la sofisticación y decadencia que alcanzó el proceso civilizatorio en la comensalidad y *cuisine* de las élites clásicas. Empero en términos de Elias (1999) este proceso no es lineal, ni acumulativo *ad infinitum*, por el contrario en él ocurren sucesos des-civilizatorios como la guerra, que llevan a las sociedades a regresar a la barbarie y reconfigurarse nuevamente. La caída del Imperio Romano Occidental en el siglo V d.C. y las consecuentes invasiones de los distintos pueblos germánicos, constituye un proceso de de-civilización para Europa que dio inicio al periodo histórico conocido como “Edad Media”.

Si bien se suele relacionar a este periodo como un momento oscuro para la evolución sociocultural del mundo occidental, este proceso propició la diversificación étnica y gastronómica de Europa. Al finalizar con la orden establecida por el imperio, se reconfiguró el territorio y sus pueblos, trayendo consigo distintas cocinas regionales europeas. Los diversos pueblos en su afán de emancipación imperial tomaron distancia de la decadente comensalidad y *cuisine* de las élites romanas y adoptaron formas primitivas.

La emergencia de las *cuisines* europeas en la época se puede entender, en términos de Mintz (2003) y Goody (1995), como una síntesis creativa de materias primas, alimentos, significados, valores, gastro-nomias, sabores, saberes, habilidades y útiles, expresada en formas elaboradas de cocina y sus platillos como elementos de jerarquización social al interior de un grupo. En la *cuisine* la relación entre el hombre y el alimento-comida a través de la cocina se convierte en un proceso creativo que propicia la reproducción sociocultural de un pueblo y sus sistemas alimentarios, como se ha puesto de manifiesto con la *cuisine* romana, cuya síntesis gastronómica respondió a procesos políticos, económicos y sociales.

A lo largo de quinientos años de baja Edad Media (siglos V-X) la inestabilidad política, bélica y religiosa, caracterizada por enfrentamiento entre musulmanes, judíos y cristianos, así como invasiones de vikingos y árabes, continuaron el proceso de enriquecimiento de las *cuisines* regionales de los incipientes feudos y sus poblaciones. Con la consolidación del feudalismo en la alta Edad Media (siglos XI-XV) surgen las primeras naciones europeas y sus *cuisines*: británicas, francesas, hispanas, itálicas, germánicas y de los países bajos. Éstas parten de los productos que estructuraban económicamente el sistema alimentario del imperio: el trigo, la vid y el olivo, e incorporaron productos propios como la cebada y el eneldo (Weiss, 2004).

El vasallaje de los campesinos que se ponen al servicio de los señores feudales a cambio de protección militar traza el nuevo mapa social de la época y por ende de la estratificación de sus *cuisines*. Los estratos privilegiados, nobles y clero, contaban con cocineros a su servicio, disponían de recursos alimentarios permanentemente y su *cuisine* se caracterizaba por un sabor azucarado y especiado; las clases modestas, campesinos, propietarios de algún ganado o tierra comían lo que producían cuya *cuisine* modesta se constituía

fundamentalmente por cocidos; las clases marginadas y desposeídas comían lo que podían por lo que no poseían una *cuisine* (Weiss, 2004; Goody, 1998).

La comensalidad también era estratificada, las mesas se cubrían con manteles que delimitaban la clase social, en la mesa principal se colocaba el príncipe e invitados de honor, los de rango inferior se instalaban según su jerarquía social. Cubiertos, vasos y escudillas se compartían, se comía con las manos, los líquidos con cuchara individual, el tenedor no se conoció hasta el siglo XIV (Weiss, 2004).

En la segunda mitad del siglo XV los otomanos conquistan Constantinopla, capital del Imperio Romano de Oriente, lo que da como resultado una serie de cambios geopolíticos, económicos y socioculturales denominados “Renacimiento”. Las élites bizantinas se ven forzadas a migrar a Nápoles, Florencia, Milán y Venecia, estos ducados con una pujante economía comercial burguesa adoptaron el pensamiento humanista de sus inmigrantes que nunca abandonaron los ideales clásicos de la antigua roma. Este periodo predominantemente italiano representa una transformación cultural en la que renacen los ideales humanistas del mundo Clásico, se revaloró la “razón” como fuente de verdad y al cuerpo humano como fuente de belleza (Venegas, 2004).

A diferencia de la fragmentación feudal medieval, se comienzan a consolidar poderes monárquicos, al retomar el derecho romano para orientar su política legislativa, la clase burguesa asciende como categoría social y el mercado cobra poder económico. De acuerdo con Braudel (Goody, 1995) no hubo cocina sofisticada en Europa hasta el siglo XV, por su parte Lauer (2010), describe a la *cuisine* de la época estratificada de manera similar que en la Edad Media: caldos, pucheros y potajes para la clase popular; lácteos, huevos y productos de caza para la clase burguesa; la alta cocina, el uso del azúcar y especias reservados para las casas nobiliarias.

El renacimiento sentó las bases políticas, económicas, sociales y culturales que guió el proceso civilizatorio de la sociedad europea durante los siguientes tres siglos. Los grupos de poder superan la idea del feudalismo e instauran al Estado monárquico como una organización racional y centralizada, a partir de ideas políticas como las de Machiavelli, que hace frente a los poderes reinantes en la Edad Media: el papado, la Iglesia, la milicia y señores feudales. Estaba formado por comunidades civiles y provincias unidas por el poder

soberano del Rey, cuya supremacía está facultada para declarar la guerra, instaurar la paz, dictar leyes, ser juez, acuñar monedas, imponer impuestos y tributos (Krebs, 1979).

El orden jerárquico de la sociedad de la época era producto de 1200 años, cada grupo ocupaba un lugar y disfrutaba de cierto estatus que se mantuvo hasta la Revolución Francesa. De acuerdo con Elias (1996) la corte real mezclaba la función de la Casa suprema de la familia-indivisa real con la del organismo central de la administración general del Estado. La corte y la sociedad cortesana estaban constituidas por una población elitista, poderosa y prestigiosa que es tomada por la población en general como modelos de virtud y civilización.

Desde la Roma imperial no se había observado un nivel de sofisticación tal, la *haute cuisine* y la comensalidad de la corte francesa durante los siglos XVII y XVIII, representa para Elias (1996) y Goody (1995) una forma de expresión civilizatoria, cuyo escenario se sitúa en el elaborado mundo de las mesas de los palacios, los banquetes protocolarios, los platos agridulces producto de la herencia medieval y el derroche de recursos en el convite a miles de invitados en honor de reyes y príncipes. En este contexto cobra importancia la figura del chef, entre los más destacados se encuentra Vatel (Fritz Karl Watel, 1631-1671) *traiteur* del príncipe de Condé y Marie-Antoine Carême (1784-1833) que pasó por las cocinas del Zar Alejandro I y el rey Jorge IV de Inglaterra.

La Gastronomía a lo largo de más de dos mil años del proceso civilizatorio de la alimentación se presenta como una construcción social que estructura a través de normas y valores a la *cuisine* y la comensalidad de un grupo social, y que a su vez es producto de diversos procesos sociales, culturales, políticos y económicos. En este sentido, los ideales humanistas, el desarrollo de la ciencia y la técnica, y la explosión demográfica europea en el siglo XVIII trajeron consigo una serie de revoluciones económicas, técnicas y sociopolíticas que cambiaron la concepción del individuo y su lugar en el mundo, que a su vez tendrían repercusiones en su manera de comprender a la cocina, las gastro-nomias, la *cuisine* y la comensalidad.

3.2.1.3 Modernidad, Gastronomía, ciencia y consumo

Es posible definir a la modernidad como la fundamentación racional de la historia, la política y el derecho. El hombre se realiza en el ser colectivo de la sociedad y el Estado, y

como centro de ellas cree que la democracia es la mejor forma de construir una sociedad que se rebela contra toda normatividad tradicional. A este ideario agrega valores como justicia, libertad, igualdad y solidaridad, que independientemente del significado histórico que se le pueda asignar, eran los anhelos que sostenían el tejido social. Asimismo, las ideas de autonomía y libertad individual fueron los principios institucionales sobre los que se asentaron los derechos civiles unidos a la idea del progreso social, económico y político. Para comprender dicho proceso y su impacto en la Gastronomía de los pueblos es necesario partir dos hechos históricos que permitieron esta reconfiguración económica, política, social y cultural del mundo occidentalizado: la revolución industrial y la revolución francesa.

Junto con el neolítico, la revolución industrial es el momento de mayor desarrollo tecnológico de la humanidad, este proceso económico, social y político cambió el modelo de producción en el campo, la manufactura y el transporte, al sustituir el trabajo manual por las máquinas. Con ello se expanden las fronteras comerciales y surge el proletariado que migra del campo a la ciudad para trabajar en las fábricas (Kaplan, 1993; Montes, 2011).

Paralelamente la revolución francesa constituyó un cambio sociopolítico que ocasionó la caída del Estado Absolutista Monárquico, dejando a la burguesía como clase económicamente poderosa para acceder al poder político. Este proceso sociopolítico está fundado en la filosofía de la Ilustración cuyo lema era “Libertad, Igualdad y Fraternidad”. Los ideales políticos ilustrados fundados en el contrato social de Rousseau, concebido como un pacto entre los individuos y el Estado para favorecer la igualdad entre los contratantes mediante derechos civiles, formulados en favor de la Voluntad general. Este pacto aboga en pro de la democracia de un pueblo soberano (Saldanha, 1990; Lara 2010).

Ambos procesos partieron de los ideales humanistas del renacimiento que critican la visión teocéntrica medieval y conducen a un pensamiento iluminista que proclama a la razón como soberana, que culminó con el ideal revolucionario burgués a lo largo de los siglos XVIII y XIX. Este momento histórico de reconfiguración política, económica, social y cultural del hombre evidentemente representa un punto de inflexión que determino el devenir de la sociedad actual y, en este sentido, de la Gastronomía.

Las gastro-nomias, la *cuisine* y la comensalidad no quedaron exentas de la cosmovisión del hombre moderno que encuentra en la razón y la ciencia la responsable de dar respuestas a

todos los problemas existentes. Este pensamiento de acuerdo con Scatolini (2011) es edificado sobre el racionalismo cartesiano que se opone al dogma religioso y cuestiona todo aquello que se daba por sentado; *cogito ergo sum*, y el empirismo de Locke que sostiene que la experiencia permite la conciencia, en favor de un hombre que utiliza la razón analítica para justificar los hechos que percibe y le son susceptibles de explicar. Ambas formas de pensamiento convergen en la necesidad científica de buscar un método racional, formal y demostrativo, que a partir de la deducción debe la realidad en forma de leyes.

Este nuevo esquema epistemológico trae consigo una revolución científica y tecnológica que, junto con el despotismo ilustrado, permitirá el desarrollo de la agricultura, la especialización artesanal y la ciencia. En la segunda mitad del siglo XVIII Europa concentra dos tercios de la población mundial, esta explosión demográfica es producto de la revolución agrícola británica que permite tener disponibles más y mejores alimentos a un menor costo de producción y mano de obra. Asimismo el desarrollo de las ciencias de la salud permite una disminución de mortandad y la comprensión de los procesos fisiológicos del hombre, las gastro-nomias que estructuraban las maneras de comer por casi dos milenios se dejan a un lado con el surgimiento de la medicalización de la alimentación (Kaplan, 1993; Gracia, 2005).

El desarrollo tecnológico en el campo británico, la disminución de la mortandad y el crecimiento demográfico generó un excedente de mano de obra desocupada, que junto con la especialización de la manufactura artesanal, la mecanización de la producción, la expansión de las rutas comerciales, la consolidación del mercado y el colonización de África y Asia desembocaron en la industrialización del sector textil en Inglaterra, que socialmente dio paso al surgimiento del proletariado como una nueva clase conformada por la mano de obra poco calificada proveniente del campo que migraba a las ciudades para trabajar en las fabricas. Este modelo de producción se consolida a inicios siglo XX con el modelo fordista de producción en serie, gracias al desarrollo en un primer momento de la maquina de vapor, el uso de combustibles fosiles, el motor de combustión interna y la energía eléctrica (Kaplan, 1993; Montes, 2011).

La industrialización producción homogenizó la calidad de las manufacturas y desplazó la producción artesanal de casi cualquier bien. La cocina y la comida no escaparon de este

modelo y se desarrolló la industria alimentaria y restaurantera, que para el siglo XIX derivaría en el *Fast Food*.

Un ingrediente fundamental para la consolidación de la revolución industrial son las ideas liberalistas de Adam Smith que defienden la no intervención del Estado en la economía y el intercambio mercantil de materias primas y manufacturas, mediante un mercado autorregulado por la ley de la oferta y la demanda. Esta filosofía es impulsada por la sociedad burguesa que defiende la acumulación del capital, lo que desembocó en el capitalismo como modelo económico hegemónico del siglo XIX. Ésta teoría política y social reduce las relaciones políticas, laborales y sociales a relaciones mercantiles que anteponen el beneficio económico al bienestar común, con efectos sociales devastadores en las condiciones de vida de la clase proletaria tales como: el hacinamiento, el trabajo infantil y la frustración generalizada en dicha clase social (Kaplan, 1993).

El capitalismo tendrá sus repercusiones en el pensamiento socioeconómico del hombre moderno, sus gastro-nomias, maneras de *cuisine* y comensalidad al establecer una relación entre gastronomía y consumo, ello es que las practicas culinarias antes reservadas para las élites ahora pueden estar al alcance de una población burguesa mediante la enajenación de recursos financieros destinados para el consumo, con este cambio se afianza la industria restaurantera como actividad económica.

El capitalismo “salvaje” del siglo XIX es criticado por Marx a partir de la dialéctica hegeliana y explica que existen dos clases sociales antagónicas: la burguesía y el proletariado, una oprime a la otra. El marxismo propugna por una sociedad sin clases sociales como síntesis superadora de una sociedad desigual y antagónica, en la que el proletariado tiene la fuerza del trabajo y la burguesía los medios materiales de producción. Ello fue estructurando al hombre como sujeto dentro de proyectos colectivos impulsados por la necesidad de pertenecer o estar incluidos en la sociedad, que desencadenaran movimientos sociales en el siglo XX como: la revolución rusa, el socialismo y el comunismo (Korsch, 1971; Chau, 2006).

Paralelamente al proceso de industrialización, sus cambios económicos, políticos y sociales, la caída de la monarquía absoluta con la revolución francesa permite la democratización burguesa de la *haute cuisine* antes reservada para las élites y el reparto agrario que vinculó al pueblo francés y con su territorio a través de la idea del *terroire*, una

forma de cohesión económica, social y cultural a partir de la formación de una identidad cultural alimentaria republicana, expresada en la denominación de origen de productos agroindustriales como el vino o el queso.

La revolución francesa es un proceso histórico, social y político que transforma la forma en que el hombre se asume y afirma como un ser social que puede asumir la soberanía ejercida por el rey y autogobernarse. Esta revolución es impulsada por la polarización clasial entre la elite noble-clerical y el pueblo burgues-campesino, la guerra de siete años en contra de Inglaterra por los territorios americanos, la participación económica en la guerra de independencia norteamericana y una sequía en la segunda mitad del siglo XVIII que trajo consigo el encarecimiento del pan; alimento central del sistema alimentario francés.

Desde una interpretación social la Revolución Francesa fue resultado de la lucha de clases, entre la burguesía y la nobleza feudal, la victoria burguesa, en alianza con las masas populares, campesinas y ciudadanas, significó la victoria del capitalismo moderno (Lara, 2010). Con la caída de la monarquía francesa y la ejecución de amplios sectores de la sociedad cortesana sus cocineros quedaron desocupados y dispuestos a poner sus habilidades a la disposición de la nueva burguesía dominante, ello trajo consigo cambios en la cotidianidad de la *cuisine* y la comensalidad francesa.

Un actor fundamental en la cocina, durante el periodo de gestación de estas ideas libertarias, es Marie-Antoine Carême (1784-1833) que llegó a ser uno de los cocineros más importantes, a pesar de haber sufrido de la desigualdad social en la Francia del periodo. Se cree que al ser abandonado en la calle, algo relativamente normal en la época. Durante su esplendor profesional estuvo siempre al servicio de la elite, pasó por las cocinas de Talleyrand, el Zar Alejandro I, el rey Jorge IV de Inglaterra, el marqués de Londonderry, la princesa de Bagration y de Napoleon I (Villegas, 2008).

Las obras escritas de Carême son varias: *Le pâtissier pittoresque* (1815), *Le Maître d'hôtel français* (1822), *Le Pâtissier royal parisien* (1825), *L'Art de la cuisine au XIXe siècle* (1833) y *Le Conservateur* (1842) su obra póstuma y más importante (Villegas, 2008; Carême, 1842). A través de ellos es posible conocer la comensalidad y la *cuisine* de las cortes que atendió, a través de recetas elaboradas y refinadas, la creación de instrumentos, la clasificación de salsas que rige hasta la actualidad, acompañamientos y guarniciones.

Respecto a la institucionalización de la profesión del cocinero, unificó criterios en la indumentaria del personal de cocina: uniforme blanco y gorro alto.

Filosóficamente, el pensamiento político revolucionario “Moderno” se sustenta sobre tres figuras: 1) el historicismo anti cartesiano de Vico quien sostiene que la historia es construida por el hombre y puede ser comprendida en tres edades: la divina, la heroica y la humana, que desde lo político corresponden a tres formas de gobierno: el teocrático, aristocrático y democrático. 2) El idealismo trascendental de Kant que universaliza la razón mediante una concepción ética, el sujeto como creador del conocimiento no sólo teoriza sino que obra, sin embargo su obra parte de la subjetividad moral, por ello concibe un imperativo categórico que funcione como un contrato moral que norme sobre la obra humana. 3) el idealismo absoluto hegeliano que establece a la razón como la máxima expresión de la realidad en tanto realidad objetiva. Para él “...todo lo racional es real...” y “...todo lo real es racional...”, con lo que postula que la historia determina racionalmente los fenómenos, en la búsqueda de la plena libertad mediante el método dialéctico: tesis, antítesis y síntesis (Scatolini, 2011).

Estos ideales constituyen las bases jurídicas y políticas donde se desarrollan las posturas del contrato social iluminista donde quedan abolidas las prestaciones personales y privilegios señoriales de la nobleza y clero; se instituye la Declaración de los derechos del hombre y el ciudadano en 1789, se nacionalizan los bienes del clero y se promulga la constitución de 1791 que establece la soberanía nacional, la separación de poderes, el sufragio democrático y se instituye el contrato social entre el pueblo y la República francesa, a partir de los ideales de Hobbes, Locke y Rousseau (Lara, 2010).

Rousseau concibe al hombre como un ser bueno en estado de naturaleza, que se corrompe con el advenimiento de su estado social, por lo que le es imperante que en sociedad impere la ley civil, planteaba que el contrato social era una necesidad política tendiente a no regresar al estado natural para regular los derechos y deberes de los individuos a través de un pacto, en que se delega la libertad para favorecer la igualdad entre los contratantes al Estado, que la regresa a los individuos como derechos regulados. Sostiene la sociedad debe ceder sus intereses particulares en favor de la Voluntad general, ya que este pacto permite la unidad de una comunidad, que en tanto soberana permite los derechos de los ciudadanos,

a partir del supuesto de que el Estado es la causa por la cual se instituyen los derechos civiles de los ciudadanos (Scatolini, 2011).

En este contexto revolucionario a inicios del siglo XIX surge el poema “*La Gastronomie, or l’homme des champs á table*” (Gastronomía, o el campesino en la mesa) de Jacques Berchoux (1820), en el puede notarse la democratización de la *cuisine* y la comensalidad francesa que extiende el derecho al disfrute de la alimentación de las mesas aristocráticas al dominio de las clases desprovistas de privilegios monárquicos y eclesiásticos. Posteriormente en 1835 se instaura el uso de la palabra “Gastronomía” en el diccionario de la Academia Francesa como “el arte del buen comer” como parte del movimiento enciclopedista que busca acopiar el conocimiento.

Estos ideales relacionados con la Gastronomía del siglo XIX se pueden observar en Balzac para quien la gastronomía era un factor fundamental en las relaciones sociales y el equilibrio personal e íntimo del ser humano, así desarrolla en sus obras un pensamiento filosófico en torno a la gastronomía. Para este autor el destino de un pueblo depende de su nutrición y de su régimen que le otorga un estado necesario para dominar la melancolía material. Su visión gastronómica refleja el contexto enciclopedista en el que se desarrollo de allí que exprese en *La Piel de Zapa* que: “Nuestra civilización ha demostrado que el gusto era una ciencia, y el saber beber y comer sólo pertenece a ciertos privilegiados. El placer, considerado como un arte, espera su fisiólogo” (Balzac, 1980: 140).

En este contexto hace su aparición Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) un burgués magistrado de Belley, Francia, quien en 1825 publicó la obra *La Physiologie du Gout* (La fisiología del gusto) un intento por parte del autor de instaurar a la gastronomía, no a la cocina, como una ciencia. Para Brillat-Savarin el gastrónomo no es sólo un aficionado experto en el goce de su propia comida y bebida, sino el precursor de una práctica gastronómica profesional, específica y autónoma.

A pesar de opiniones encontradas, Brillat-Savarin (2001) expresa su intención por convertir a la Gastronomía como una “ciencia” efectiva que utiliza los conocimientos de química, física, medicina y todas aquellas disciplinas que hiciesen falta. Para tal propósito intenta analizar causas y efectos que, si bien no eran de carácter puramente científicista a la manera cartesiana, ponen en una perspectiva más analítica al estudio de la cocina, el gusto y la comensalidad, que denota el espíritu racional del pensamiento moderno.

La razón soberana hace tomar al hombre conciencia de su superioridad con respecto a las demás especies y la legítima: 1) a nivel filosófico con verdades científicas, postulados morales e idearios políticos; y 2) a nivel político cuando el Estado cumple las funciones de educar y formar al pueblo hacia una idea de progreso emancipador. Esta cultura se introdujo en lo cotidiano mediante el dogma de la autorrealización, “ser modernos es encontrarnos en un medio ambiente que nos promete aventura, poder, alegría, crecimiento, transformándonos a nosotros mismos y del mundo — y que al mismo tiempo amenaza con destruir todo lo que tenemos, lo que sabemos, lo que somos” (Berman, 1989:67-91).

Para la segunda mitad del siglo XIX surgió una de las figuras más importantes de la restauración moderna Auguste Escoffier (1846-1935) en este personaje confluyen los ideales científicos y capitalistas del pensamiento bourges “moderno”. En 1870 en la guerra franco-prusiana llega a ser el Chef del 17º regimiento del Coronel Comte de Waldner, donde trabajó en los procesos de conservación y enlatado de diversos alimentos a partir de los trabajos de Nicholas Appert. Tras la guerra trabajó hoteles y restaurantes como: Le Faisan D’Or, Grand Hotel de Montecarlo, Grand National, los Ritz de París, Londres, Nueva York, Montreal y Filadelfia, el Hotel Savoy y el Carlton de Londres (Villegas, 2008).

Escoffier (2002), además de sus cualidades como cocinero, sentó las bases de la cocina moderna a partir de la organización de la producción y el control de costos inspirado en los modelos industrializados de la época, ya que organizó y diseñó racionalmente las cocinas modernas, de forma que el trabajo fuera más rápido y efectivo.

La modernidad en el siglo XIX cambió el mundo político, económico, social, cultural y, por ende, de la Gastronomía, este proceso de reconfiguración del mundo occidentalizado es el precursor de los dos significados adyacentes de la Gastronomía, como actividad económica y, en menor medida, como conocimiento bajo una praxis científica en ciernes de desarrollo. De su praxis económica surge la figura institucionalizada del Chef profesional de la cocina que en encuentra en Carême y Escoffier a los máximo exponentes de la cocina moderna en hoteles y restaurantes. De su praxis científica encuentra en Brillat-Savarin el primer esbozo de un espíritu que busca a partir de la razón comprender como es que se han construido las gastro-nomías, la *cuisine* y la comensalida que norman sobre las maneras de comer y cocinar, aunque con el afán cartesiano de exponer las leyes universales de estos fenómenos, sin reparar en su relativismo histórico y cultural.

El inicio del siglo XX trae consigo una sociedad que pos del desarrollo y el progreso se convulsionó en dos cruentas guerras sumieron al hombre nuevamente en un estado des-civilizador barbárico, que negó el triunfo de la razón histórica liberadora de Hegel en carnada en la sociedad prusiana. Durante la posguerra en la segunda mitad del siglo se producen diversos cambios en la manera en que el hombre se concibe a sí mismo, la depresión deriva en apatía y a su vez ésta en un cinismo hedónico. En la Gastronomía los cambios no se dieron a nivel organizacional o laboral, sino en la búsqueda constante por motivar el consumo a partir de la “vanguardia”, novedad o moda nihilista. La cocina desde la restaurantería como figura máxima de la Gastronomía industrializada estará guiada: operativamente por aspectos administrativos e higiénico-sanitarios, y teóricamente por la búsqueda de la vanguardia, lo novedoso, lo diferenciador.

3.2.1.4 Postmodernidad y gastro-anomia

La “Postmodernidad” en términos de Lyotard (1987) es una época de crisis de los “relatos”, de las doctrinas políticas y económicas liberales de la modernidad, cuyas ideas ya no dan respuesta a las problemáticas de los cambios que se suceden en la sociedad, en la historia, y en la cultura actual. La “Antimodernidad” en los de Habermas (1989) exalta el presente con concepciones subjetivas y alejadas de la razón absoluta, lo que devuelve al hombre a un estado de “Premodernidad”. Para este autor la modernidad aún sigue vigente ya que no se ha podido completar, el capitalismo postindustrial intenta legitimarse mediante una concepción global del mundo, transforma el saber en tecno-ciencia y construye una sociedad de servicios, terciarizada, telematizada e informatizada.

La modernidad del siglo XIX incluyó los ideales de la revolución francesa, del idealismo alemán hegeliano, del capitalismo y el marxismo que hoy están en crisis. La razón no tuvo los efectos emancipadores esperados, la aniquilación durante las dos guerras mundiales y el peligro de la autodestrucción durante la “Guerra Fría” generaron incertidumbre, indiferencia y un individualismo subjetivo narcisista que hace al hombre un ser a la espera de la destrucción del mundo y de él mismo.

La alimentación en ciernes de este proceso histórico al inicio siglo XX se instrumentó como un problema desde el ámbito institucional dentro de las preocupaciones de potencias coloniales y Estados para asegurar una "alimentación equilibrada" a las poblaciones

dominadas, inmigrantes o autóctonas, con la finalidad de conservar una mano de obra capaz de trabajar eficazmente y adaptarse a situaciones críticas de escasez o de cambio en la oferta de alimentos. Al final de la Segunda Guerra Mundial se articularon, por iniciativa de la O.M.S, programas de ayuda alimentaria, nutrición aplicada y educación sanitaria, destinados a inducir a las personas a alimentarse aprovechando recursos disponibles o importando productos, a calcular una ración alimenticia satisfactoria para las diferentes comunidades humanas y controlar el nivel nutricional de distintos grupos sociales en los países del Tercer Mundo (Gracia, 2005).

Desde entonces han confluído la gestión de la alimentación y la expansión del capitalismo, donde la nutrición se configuró como disciplina científica compatible con el espíritu capitalista, pues a la vez que alimeta-nutre a las clases trabajadoras en tanto máquinas laborales, contribuye a reproducir socialmente su sistema económico. Así, los discursos nutricionales devinieron en reguladores de una moral gastronómica, la normalidad social y el control de la vida cotidiana al reeducar el comportamiento alimentario y eliminar las motivaciones "no-rationales" de sus preferencias.

De acuerdo con distintos autores (Gracia, 2005; Cantarero, 2011; Fischler, 2010) estas propuestas dietéticas a lo largo del último siglo han estado sujetas a variaciones que cuestionan su dogma científico, de forma sostienen que la medicina y la nutrición generan modas dietéticas durante cortos periodos de tiempo. Este efímero sistema de normas "rationales", científicas, medicalizadas de lo "bueno" para comer es propio de un pensamiento científico un tanto dialectico que se niega a sí mismo y sus postulados.

“La posmodernidad es un estilo de pensamiento que desconfía de las nociones clásicas de verdad, razón, identidad, objetividad, de la idea de progreso universal o de emancipación, de las estructuras aisladas, de los grandes relatos o de los sistemas definitivos de explicación” (Eagleton, 2004:11).

Lipovetsky (1986:17-47) considera que la sociedad actual ha tomado un paradigma adolescente que pretende perpetuar la juventud, sin comprometerse con la institucionalidad. Predomina la indiferencia, el relativismo, la autonomía como el ejercicio de la libertad personal desde lo privado y la idiferencia al ámbito social. El sujeto pretende vivir el aquí y el ahora, sin importar el futuro. La conciencia de los individuos es manipulada por la

cultura pop impuesta por los medios de comunicación, que inhibe el ejercicio de la razón y el pensamiento crítico.

Este pensamiento propio del universo urbano ha contribuido a la desestructuración multidimensional, en tanto biológica, ecológica, psicológica y sociológica, de los criterios de elección, de códigos, valores y símbolos alimentarios conduce, de acuerdo con Fischler (2010) hacia la noción durkheimniana: anomía. En ese sentido, se ha transitado de la gastro-nomía a la gastro-anomía, donde proliferan discursos múltiples y contradictorios sobre el consumo de alimentos en la publicidad, medios de comunicación, sugerencias, prescripciones y las propias advertencias médicas. Según el autor esta “libertad” plural crea una ansiedad que sobredetermina las conductas alimentarias posmodernas donde predominan desarreglos del apetito, accesos bulímicos, mordisqueos ansiosos o compulsiones, que a su vez han derivado en enfermedades o trastornos como la obesidad, enfermedades cardiovasculares y ateroscleróticas. Que paradójicamente y como consecuencia de ello, ha encausado a una sociedad de abstinencia, al hambre voluntaria no acética, dominada con drogas supresoras del hambre o sucedáneos alimentarios sin calorías, que evocan a las estrategias de pueblos hambrientos que llenan el estómago para silenciar el sufrimiento.

Esta época está caracterizada por la la contra-cultura los herederos envejecidos de mayo del 68, los pioneros y las pioneras del neo-regionalismo, del ecologismo y del neo-feminismo, producto la crisis del proyecto político e ideológico alternativo al sistema capitalista ahora se sincretizan con un sectarismo alimentario en: vegetarianismo, veganismos, macrobiótica y ayuno, entre otros.

Según autores como Poulain (2002), Scarpato (2002) o Fischler (2010) esta tendencia en las gastro-nomías se presenta como una ebullición de contracorrientes dietéticas y estético-culinarias, sectarismos alimentarios, creencias, concepciones individuales y colectivas, búsquedas contradictorias hacia el porvenir y el pasado, prescripciones y alertas médicas acerca de aquello “bueno” para comer. Abundan simultáneamente las recetas de cocina y los regímenes de adelgazamiento y la sociedad se pone a régimen a la vez que retorna a la cocina, lo que dialécticamente busca reconciliar el arte culinario y la dietética.

Asimismo, la comida como forma altamente socializada de los rituales de la comensalidad se desmoronan en una sociedad gastro-anómica, la alimentación se individualiza producto

del dominio laboral, el consumidor moderno solitario posee una nueva libertad, individualista y transgresora de las tradiciones que ha suscitado un retorno a lo primitivo, que en términos de Fischler (2010) es un comportamiento vagabundo más cercano al recolector vegetariano más que al cazador comensal. Esta relación individualista entre el sujeto y su alimento-comida, que a la par es una relación consigo mismo, tiene un valor supervivencial similar a la que acaece en condiciones de penuria, sin embargo comportamiento de inseguridad transpuesto a una situación de abundancia entraña perturbaciones nutricionales profundas, en gran medida orquestadas por la estrategia comercial moderna.

Dentro de las múltiples paradojas y contradicciones de la época, la imagen corporal es socialmente bien valorada porque hace referencia a la salud y permite la incorporación a ciertos grupos. Un cuerpo “agradable” favorece las relaciones sociales, incluidas las profesionales, por eso su cuidado adquiere importancia cuanto mayor es el individualismo y narcisismo del sujeto posmoderno. Cuando se trata de mantener el cuerpo “bello” dos temas se conjugan una multitud de recomendaciones pseudocientíficas en distintos medios de comunicación que aleccionan, aconsejan y adiestran. Lo que ha generado una pandemia de daños psicológicos de proporciones epidemiológicas no evaluadas en forma de culpa, desagrado del propio cuerpo, frustraciones, angustias, adicciones y ritualizaciones obsesivas que provocan enfermos y muertes (Cantarero, 2011).

Los cambios incesantes en la tecnología, informática, robótica, comunicaciones y la industria de los servicios durante las últimas décadas del siglo XX traen consigo un pluralismo ilimitado que suprime todo accionar identificado con lo colectivo y reubica la identidad del plano social al de la diferenciación individual. Que en el marco de esta sociedad posindustrial urbana se descomponen en la restauración industrializada, masificada en el fast-food y self-service que, a través de los medios de comunicación, afirma el individualismo subjetivo que enarbola la libertad de comer fuera de los requisitos y las reglas de la sociabilidad alimentaria, fuera de las constricciones cronológicas, los horarios familiares, las exigencias rituales y los controles sociales.

Este modelo consumista capitalista se afirma paulatinamente con la desregulación del Estado que permite la dominación de las empresas nacionales o transnacionales. Se incrementa el comercio mundial de bienes y servicios, las comunicaciones acortan las

distancias e implantan la inmediatez del presente. La globalización, como una manifestación capitalista, tiende a procesos de desnacionalización y despersonalización lleva a la pérdida de la identidad tanto individual como nacional por la primacía de una posición cosmopolita, el hombre se aísla y se van flexibilizando los valores sociales y culturales de cada pueblo. Se focaliza la atención hacia el plano internacional, con especial énfasis en los países desarrollados y los organismos internacionales, tendientes a conformar un nuevo orden internacional impuesto, en desmedro de las soberanías nacionales. Se plantea la universalización de los derechos humanos y de los valores democráticos, aunque de facto sean vulnerados (Scatolini, 2011).

La producción, distribución, disponibilidad y acceso a los alimentos no escapa a estos procesos, la modernización y especialización de la agricultura, la industrialización agro-alimentaria y los medios de distribución moderno han desaparecido los antiguos ecosistemas domésticos diversificados y dejando en su lugar a otros hiperespecializados o "hiperhomogeneizados" en paisajes agrícolas constituidos por campos de monocultivos. Estos territorios agrícolas que actualmente se inscriben en sistemas de producción y distribución agro-alimentaria de escala global, lo que supone que muchos alimentos básicos provengan del exterior, así como el consumo de los más diversos alimentos sin restricción de origen, estación o clima generando una homogeneización y deslocalización de lo que se come (Fischler, 2010, Schlosser, 2002).

Esta evolución de la producción agro-alimentaria absorbió tareas antes efectuadas en el espacio doméstico y la cocina ocasionado, con ello la pérdida del contacto con la cadena de operaciones que llevan los productos del suelo a nuestra mesa generando una sociedad de "consumidores puros". Que paradójicamente ha descubierto que los progresos tecnológicos e industriales van acompañados de un descenso de las cualidades gustativas de los alimentos (reales o imaginarias), de una estandarización-homogeneización de los productos, incluso, de la desaparición de productos artesanales (quesos, charcuterías, pan) y su reemplazo por sustitutos industriales (Fischler, 2010, Schlosser, 2002).

Los descubrimientos físicos y biológicos en la ciencia han generado una crisis en el sistema de valores éticos pues el hombre posee el poder para realizar lo que quieran al no poseer barreras éticas que lo detengan. Su postulado ético va a ser la calidad de vida sin lineamientos absolutos sobre el bien y el mal; las decisiones se toman con base su

conveniencia (Scatolini, 2011). Que dentro del progreso de la ciencia y tecnología de los alimentos ha suscitado una contradicción entre lo bello y lo bueno: los frutos suntuosos están impregnados de pesticidas, untados con siliconas. Se sirve y abusa de ese poder para estimular el consumo, los "aditivos", conservantes, colorantes, "agentes de textura" y "sapidéz" han conseguido manipular y controlar las características sobre los cuales se fundaba nuestro reconocimiento de los alimentos: forma y apariencia, textura, color, olor, gusto. (Fischler, 2010, Schlosser, 2002).

En este momento histórico ya no existen los juicios de valor apriorísticos, todo es relativo al que observa, esta crisis en el sistema de valores construye una cultura de lo efímero, hedonista e individualista en búsqueda de la felicidad en el presente, condicionada por los deseos personales y la capacidad de consumo. Ello plantea un modelo económico vinculado con la producción de objetos descartables, el crecimiento del sector de servicios y las tarjetas de crédito que inserta al hombre en la sociedad de consumo y los servicios (Danto, 2009). En la sociedad urbana la cocina, contrariamente a la falta de sensibilidad mostrada hacia ella por la modernidad alimentaria dominante, vuelve a ser de nuevo un elemento central, tanto del arte de vivir como del saber-vivir. La importancia de sus imágenes y cómo se expresan en el terreno de la publicidad genera un deseo de apropiación de un mundo creado, donde la cocina de los chefs, es elevada al rango de las bellas artes.

Cantarero (2011) señala que en el contexto de la abundancia postindustrial, la apropiación de estas imágenes motivan las preferencias, en mayor medida que su calidad nutricional. Apropiarse de estas imágenes se traducen en prestigio que motiva los gustos, las selecciones y las prácticas alimentarias. La importancia de las marcas es preponderante, a ellas se asocian sus productos con el estatus sabiendo que así se dirigen a un público deseoso de apropiarse de él, su papel en la recreación del prestigio es tan relevante ya permiten la diferenciación.

El ser humano no solo ingiere nutrientes sino también símbolos, los alimentos transmiten significados que incorporan al sujeto a su entorno sociocultural. En términos de Bourdieu (1991) saber sobre el consumo de ciertos productos como el vino proporciona capital económico y cultural que establece una relación entre alimentos y clase social, este bienestar subjetivo que provee la adquisición de estatus a través de los alimentos requiere ser pública, cierto es que habrá quien lo realice en la intimidad buscando un placer estético

que desconocen los que lo hacen públicamente, pero en términos generales, la ingesta de alimentos de estatus adquiere importancia fuera de este contexto.

La industria alimentaria y de la restauración no es ajena a esta manera de estructurar clasialmente la comida y la comensalidad, por lo que a través de un lenguaje pomposo ofrecen sus platos como si se tratara de alhajas únicas. El negocio consiste en vender imágenes para que el sujeto, adquiriendo el producto asociado con dichas iconografías, crea entrar en el mundo de las élites, que le proporciona más placer mental que gustativo en el supuesto de su propia diferenciación.

3.2.2 Análisis sincrónico del conocimiento gastronómico

La revisión del estado del conocimiento en Gastronomía, emprendida en el segundo capítulo, permitió conocer el estatus actual de los estudios gastronómicos y ordenarles a partir de sus enfoques disciplinares con sus límites y alcances explicativos. Y se observó que el conjunto sistematizado de conocimientos en estas investigaciones forman un corpus teórico con una lógica propia y desde sus discursos particulares.

El estatus de desarrollo teórico de cada una de estas perspectivas es un aspecto a tomar en cuenta para definir estos horizontes del conocimiento. En la revisión se observó que este desarrollo ha sido inequitativo en términos de generación de conocimiento, pues paradójicamente a la naturaleza histórico-social-cultural de la Gastronomía, las perspectivas científicista y economicista dominan el quehacer de los estudios gastronómicos. Lo que indica que estas dos perspectivas poseen marcos teóricos desarrollados cuya sistematización permite establecer ciertas tradiciones, modelos teóricos o, en términos khunianos, paradigmas del conocimiento.

Comprender este corpus teórico es indispensable para describir, comprender y explicar distintos ámbitos de lo gastronómico y constituyen el material que vincula el mundo de lo gastronómico con el concepto Gastronomía. Definir los alcances y límites explicativos de sus conceptos y teorías, resulta fundamental para establecer los horizontes del conocimiento de sus marcos teóricos para el análisis de lo gastronómico.

El estatus de desarrollo teórico de cada una de estas perspectivas es un aspecto a tomar en cuenta para definir estos horizontes del conocimiento. En la revisión se observó que este

desarrollo ha sido inequitativo en términos de generación de conocimiento, pues paradójicamente a la naturaleza histórico-social-cultural de la Gastronomía, las perspectivas científicista y economicista dominan el quehacer de los estudios gastronómicos. Lo que indica que estas dos perspectivas poseen marcos teóricos desarrollados cuya sistematización permite establecer ciertas tradiciones, modelos teóricos o paradigmas del conocimiento, que en términos khunianos (Khun, 1962) son realizaciones científicas reconocidas y aceptadas por una comunidad y que, durante cierto tiempo, proporcionan modelos de problemas y soluciones.

Con base en estos planteamientos, en primera instancia, se analizarán los modelos teóricos paradigmáticos de la historia, la antropología y la sociología que conforman el corpus teórico de la perspectiva histórico-sociocultural que no ha sido abonado por el quehacer científico en la misma medida que las otras. Posteriormente, se analizaron y discutieron dos modelos teóricos paradigmáticos de las perspectivas dominantes por la actividad científica, en primer lugar la perspectiva científicista es abordada a partir de la Gastronomía Molecular y, en segundo lugar, la perspectiva economicista es abordada desde la Gestión de los Servicios de Alimentación y su relación con el turismo y la Planificación del Turismo Gastronómico.

3.2.2.1 Perspectiva Histórico-Sociocultural

Como se planteo en el marco conceptual, la Gastronomía en su núcleo ontológico responde al conjunto de normas y valores histórica-social-culturalmente construidos y convenidos como interdictos sobre lo que ha de considerarse “bueno” para comer y la manera de hacerlo, desde esta construcción conceptual la Gastronomía “es” en tanto se conoce y transmite por un grupo social y permite la reproducción cultural. Sin embargo, el estado del conocimiento en estudios gastronómicos plantea que su estudio desde una perspectiva histórico-sociocultural no ha sido abordado en la misma medida que las otras dos perspectivas.

Esto plantea una paradoja, ya que si bien se han abordado dos aspectos fundamentales en la explicación de la Gastronomía, la científicista y la economicista, no se ha considerado fundamental el análisis de la expresión de la identidad cultural alimentaria, significación de los alimentos/comida, su relación histórica y cultural con el hombre, así como su

socialización para la comprensión de lo gastronómico, a pesar de constituir su núcleo ontológico. Ante dicha situación, este apartado se encuentra ante la desventaja de no poder partir de una perspectiva teórico-gastronómica “consolidada”, como en los dos casos anteriores. De suerte que a lo largo del mismo se examinan dos modelos teóricos para su abordaje: la Historia y las Ciencias Sociales de la alimentación.

3.2.2.1.1 Historia de la alimentación y la vida cotidiana

Tradicionalmente la Historia como disciplina que interpreta, comprende y explica el devenir de la realidad humana, no contemplo a lo largo del siglo XIX a la alimentación como un tema de interés, sin embargo de acuerdo con Flandrin (1987: 7) el interés de la Historia por la alimentación no es nuevo, en el siglo XVII y XVIII era un tema importante tratado por la *Histoire de la vie privée des Français*. Pero en el siglo XIX la tradición “rankeana”, postulada por Leopold von Ranke, ubica el campo de la Historia en las cuestiones políticas y bélicas, por lo que la alimentación queda excluida de la Historia universitaria por casi dos siglos; durante esta época estos estudios, son abordados desde el periodismo y la literatura gastronómica.

A partir de la segunda mitad del siglo XX la idea de una Historia “total” llama la atención a los historiadores, que en el siglo anterior estaban abocados a la Historia nacional y universal fundamentalmente política y económica. Esta Historia “total” es una escuela de pensamiento de origen francés relacionada con *L'école des Annales* y la publicación *Annales: économies, sociétés, civilisations*. *La nouvelle histoire* es el título de una colección de ensayos dirigida por Jaques Le Goff donde se abordan “nuevos problemas”, “nuevos enfoques” y “nuevos objetos” de estudio para la Historia, en oposición a la perspectiva rankeana (Burke, 1996).

Esta nueva forma de Historia re-abre el estudio histórico de temas como la Gastronomía, la comida, las cocinas, *cuisines*, las maneras de la comensalidad, gastro-nomias, su valores y cómo se ha estudiado. Burke (1996: 14-19) explica la postura de la *nouvelle histoire* en seis ejes que orientaron el abordaje diacrónico de las perspectivas epistemológicas de la Gastronomía a lo largo de este tercer capítulo:

1. El *objeto de estudio*: la nueva “Historia total” se interesa por cualquier actividad humana, “todo tiene historia”, su fundamento filosófico es la idea de que la realidad

es construida social y culturalmente, de forma que lo que era considerado inmutable como: la locura, la muerte, los gustos, el cuerpo, el habla y el silencio, entre muchos otros, se ven como una “construcción” del hombre sometida a variaciones en el tiempo y el espacio.

2. La *narrativa*: se aboca a la comprensión de los procesos de construcción de las estructuras económicas, sociales y culturales a largo plazo, antes que las motivaciones particulares de ciertos actores.
3. El *objeto de observación*: las opiniones y experiencias de la gente otorgan sentido y significado a su entramado histórico; ello pone en auge la Historia cultural.
4. Las *fuentes de información* para los interesados en la historia de la actividad humana son fuentes visuales, orales, estadísticas comerciales y de población, entre otros.
5. La nueva *explicación histórica* busca la reconstrucción multifactorial de los acontecimientos de manera multifactorial en función de movimientos colectivos, acciones individuales, tendencias y acontecimientos.
6. La *objetividad de la síntesis histórica* en esta nueva perspectiva considera que contar “cómo ocurrió realmente” es un ideal quimérico, por lo que acepta el relativismo cultural de la historiografía y los objetos que construye y aborda, en tal situación la comprensión de los procesos históricos precisa la participación de otros puntos de vista, opuestos y diversos, que estimula el interés interdisciplinar al incorporar a antropólogos, sociólogos, economistas, literatos y psicólogos, entre otros puntos de vista.

La escuela de los *Annales* y su *nouvelle histoire* amplía la visión de la Historia e inaugura nuevos campos de estudio, entre ellos la alimentación. La alimentación como hecho social y cultural ha sido abordada principalmente desde la Historia de la vida cotidiana. Braudel considera a la vida cotidiana como el “centro” con el que se relacionan los demás hechos, la historia auténtica, de forma que se interesa por la experiencia ordinaria (más que por la sociedad en abstracto), problematiza a la vida diaria y muestra que el comportamiento o los valores en una sociedad se descartan en otra. La historia social y la cultural se imbrican en este tipo de Historia para desvelar la lógica de lo cotidiano, en términos de vida pública y privada, hábitos, rutinas y rituales. Por tanto el reto del historiador es relacionar las

estructuras del día a día, de lo cotidiano, con los grandes sucesos (revoluciones) o con tendencias a largo plazo (la modernidad) que forman parte de la historia (Burke, 1996).

La alimentación como hecho social y cultural ha sido abordada principalmente desde la Historia de la vida cotidiana. Braudel (Burke, 1996) considera a la cotidianidad como la historia auténtica ya que a partir de ella se relacionan los demás hechos, se interesa por la experiencia ordinaria (más que por la sociedad en abstracto), problematiza a la vida diaria y muestra que el comportamiento o los valores en una sociedad se descartan en otra.

Desde este conjunto de ideas, la alimentación se presenta como un hecho histórico y sociocultural. Aguilar (2014) propugna el uso de lo cotidiano para los estudios culturales sobre la alimentación, desde la acepción de Michel de Certeau, como una categoría para comprender a la alimentación en su devenir trans-histórico. Desde este punto de vista, lo cotidiano es concebido como una *praxis* activa y dinámica en el contexto aparentemente estático del día a día. De forma que las prácticas cotidianas de la alimentación pueden ser definidas como estrategias que, además de la restitución física del hombre, permiten la reproducción sociocultural constante y activamente del sujeto individual y colectivo.

“Todos comemos y bebemos, todos dormimos, enfermamos y morimos; pero la forma de hacer todo esto no es intemporal sino histórica. Cada época tiene su modo de percibir la vida y la muerte y de satisfacer sus necesidades corporales, y cada situación impone determinadas exigencias. Por eso tiene sentido una historia de la vida cotidiana que puede decirnos mucho acerca de gustos y temores, desdichas y alegrías que dejaron huella en las costumbres y creencias [...] En la complejidad del acontecer diario, la vida material era inseparable de consideraciones sociales y circunstancias personales. No se podría establecer una división entre la satisfacción de necesidades estrictamente fisiológicas y las preocupaciones derivadas de compromisos jerárquicos o de responsabilidades religiosas.” (Gonzalbo, 2005: 11)

Desde esta perspectiva cobran sentido trabajos gastronómicos como el de Victoria (2010) que busca conocer la cocina y la comida de la elite capitalina mexicana a principios del siglo XX, o el de Zannoni (2010) que devela la evolución de las características sensoriales del queso Parmigiano-Reggiano a partir del siglo XV. Asimismo es posible encontrar

trabajos históricos más profundos como los de Quiroz (2005) y Souto (2005) donde la cocina y la comida devienen en ejes de análisis para la comprensión de la vida cotidiana en la ciudad de México durante el siglo XVIII y XIX.

3.2.2.1.2 Ciencias sociales y alimentación

El interés de las ciencias sociales por estudiar a la alimentación cobra relevancia a partir de la segunda mitad del siglo XX. Autores como Oseguera (2001), Aguilar (2002) y Ortiz y col. (2005) concuerdan con Díaz-Mendez y Gómez-Benito (2005) que atribuyen este fenómeno a cuatro razones:

1. Se consideraba a la alimentación exclusivamente como una necesidad biológica, pero a partir de los debates antropológicos sobre lo biológico y lo cultural se han sentado las bases para el análisis de la comida en diferentes sociedades por la importancia cultural y social de la alimentación. El paso de lo crudo a lo cocinado desde la mirada de Levi-Strauss (1968) constituye un proceso determinante para la emergencia de la humanidad. Otras revisiones antropológicas de la alimentación consideran a la comida como un asunto nutritivo a la vez que inherente a las estructuras de las sociedades, asimismo consideran a las prácticas alimentarias como comportamientos o hábitos sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y colectivista.

Al respecto sociólogos como Claude Fischler reconocen a la alimentación como necesidad biológica y hecho social, cuyas facetas se ordenan también en dos dimensiones: 1) de la función nutritiva a la simbólica (biológico/cultural) y 2) de lo individual a lo colectivo (psicológico/social). El hombre social y el biológico, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio. Actualmente los cambios sociales en el comportamiento alimentario a lo largo de la modernización de la sociedad ha puesto de manifiesto la creación de una cultura alimentaria paralela a la construcción del mundo moderno, esto ha favorecido a una mayor atención de las ciencias sociales (sociología, antropología, economía y política) a lo alimentario.

2. Se consideraba a la alimentación de una sociedad como un hecho dado de la cotidianidad, empero este concepto ha sido reivindicado por la perspectiva histórica

explicada en el apartado anterior, al considerarle central para la síntesis histórica. Desde las ciencias sociales el estudio de la comida y la cotidianidad ha sido ligado, por un lado, al consumo alimentario como un elemento decisivo para el mantenimiento del sistema económico cuando su relación con la producción ha sido conflictiva. Por otra parte, al análisis de los sistemas alimentarios, como estructuras socioculturales, y el impacto de los modelos de producción modernos y las políticas de estado sobre ellos.

3. Tradicionalmente, la sociología se ha centrado en la sociedad industrial relegando a segundo plano la vida social de consumo en la esfera privada doméstica. Aunque, en los últimos años los estudios de género y el trabajo doméstico desde una perspectiva feminista han sido de particular interés por el quehacer investigativo de la sociología, la antropología y la psicología. Estos trabajos ponen de manifiesto el peso de las mujeres en el funcionamiento de la vida social.
4. El hambre ha dejado de ser un problema social prioritario para las sociedades occidentales desarrolladas, sin embargo han surgido desórdenes relacionados con el consumo alimentario como la bulimia y la anorexia, que parecen inexplicables en una sociedad con suficiencia alimentaria, incluso sobreabundancia de oferta. Asimismo, el aumento de las preocupaciones surgidas por los riesgos a la salud y acceso a los alimentos, han llamado la atención para el análisis de los impactos de los sistemas de producción agroalimentaria sobre la sostenibilidad social, cultural, económico y ecológico del territorio y el grupo social que lo ocupa.

Aunque el interés de las Ciencias Sociales por el estudio de la alimentación sea reciente, autores como Garine (1999), Aguilar (2001 y 2013), Mintz y Du Bois (2002) y Díaz-Méndez y Gómez Benito (2005) concuerdan que tanto en la tradición sociológica como en la antropología social y cultural numerosos autores se han ocupado con mayor o menor intensidad de temas relacionados con la alimentación, lo que sugiere la existencia de una tradición de las Ciencias Sociales para el estudio de la alimentación.

En la tradición sociológica se pueden citar a clásicos como Engels (1975) con sus estudios en “La situación de la clase obrera en Inglaterra” donde la alimentación se concibe como un indicador de desigualdad; Weber (1982) por la asociación de la agricultura y la alimentación con los orígenes históricos de las sociedades agrarias y su desarrollo en torno

a la agricultura y la ganadería como actividades económicas; Durkheim (1982) hace énfasis en las comidas en grupo y su vinculación con comportamientos de integración y relación parental, así como la significación de lo “sagrado” atribuida a los alimentos, en su trabajo sobre las prácticas religiosas, las prohibiciones y sacrificios; Veblen (2002) para quien la comida, y las formas de ofrecerse y presentarse, forma parte de lo que él denomina como “consumo ostentoso”, lo que implica una distinción social entre las clases acomodadas y el pueblo general; o Simmel (1996) que da un tratamiento social a la comida al explorar las consecuencias de su socialización y la imposición de normas formales que regulan las necesidades y las pautas estéticas de comportamiento con la comida.

Asimismo esta tradición contempla autores más recientes como Elías (1996 y 1996^a) que explica cómo se produce el cambio de reglas en la conducta alimentaria a través de “El proceso de la civilización”, analiza la incorporación de ciertos alimentos en las dietas que se producen por imitación o apropiación de consumos, prácticas, modales y valores de las clases sociales altas y estudia cómo se producen e interiorizan estas normas alimentarias y cómo pasan de la esfera social a la esfera del sujeto; Bourdieu (1998) contribuye con la estructuración social del gusto a partir del análisis de los signos de distinción social, su trabajo reconoce el origen social del gusto pues atribuye las preferencias alimentarias individuales al capital sociocultural de los individuos y reconoce su capacidad de reafirmar la identidad y distinción de un grupo social; (1975) busca la gramática subyacente a las preferencias populares sobre la comida, a través de un análisis semiológico de la publicidad de alimentos y recetas de cocina; o Fischler (1995 y 2010) que analiza a la alimentación moderna y se pregunta si las estructuras culinarias vistas como normas, prescripciones y prohibiciones, entre otras, son arbitrarias o resultan de determinismos naturales y cumplen funciones materiales.

Por su parte, la tradición de la antropología social y cultural es un tanto más extensa y contempla aportaciones de clásicos como Frazer (1981) que habla sobre los alimentos permitidos y prohibidos. Estructuralistas como Richards (1995) considera a la búsqueda de alimentos como un generador de cooperación y por ende de socialización, estudia la producción, preparación y consumo de comida en su contexto social y cómo las maneras de comer expresan o simbolizan las pautas sociales de cooperación en la búsqueda de alimento, en este sentido la alimentación es una actividad estructurante y organizadora de la

vida social; Levi-Strauss (1968) considera que la cocina de un pueblo refleja su estructura social y se dedica a buscar las reglas que subyacen el comportamiento alimentario y su evolución, así como las diferencias entre distintos grupos en sus hábitos de presentación, preparación y elección de comidas, para el autor la cocina es un lenguaje que traduce inconscientemente la estructura de una sociedad en términos de reglas culinarias y modelos de cocina; Mary Douglas (1999; 2007) sugiere que través del análisis de los hábitos culturales de la comida, podemos conocer los principios y la jerarquía de los gustos, sabores y olores, principios y jerarquías que difieren de una sociedad a otra, como expresiones codificadas de eventos sociales, jerarquías, exclusión e inclusión social; y Mennell (1985) que explora el conjunto de normas que regulan la forma de saciar el hambre, mediante la distribución social de la comida en cada cultura gastronómica, utiliza a Elías para explicar la influencia de los cambios políticos y económicos en el gusto, las maneras de la mesa, las formas de cocina, y los estilos de vida de la sociedad.

Goody (1995) analiza los cambios en la alta y baja *cuisine* de los pueblos desde un punto de vista histórico evolutivo y en el marco de contextos históricos y de procesos sociales más amplios como: la distribución del poder y la autoridad en la esfera doméstica, el sistema de clase, la estratificación y las relaciones políticas. El autor comprende a la alimentación a partir de los procesos de producción, distribución y consumo de alimentos de una sociedad determinada y desde una perspectiva comparada, cree que el análisis de la cocina tiene que relacionarse con los cambios alimentarios que se producen por efecto de la colonización y la globalización de los sistemas de producción alimentaria.

El antropólogo Harris (1999) aporta un obra importante para el materialismo cultural que, en oposición a Levi-Strauss, comprende que los alimentos preferidos o “buenos para comer” son aquellos que presentan una relación positiva de coste y beneficio nutritivo (aportes energéticos, proteínas, vitaminas o minerales), práctico y ecológico (ahorro de tiempo, seguridad, accesibilidad, conservación del medio natural). Harris parte de la consideración de que hay una lógica adaptativa inconsciente en todo comportamiento alimentario, como la prohibición del consumo de cerdo entre los judíos o las vacas sagradas de la India, que tienen lógicas sanitarias o ecológicas subyacentes. Reconoce que las prohibiciones son eficaces por sus ventajas adaptativas y que los alimentos son fuente de nutrición, de riqueza y poder de una minoría. Y se opone a la tesis de que la relación entre

los alimentos y sus significados es arbitraria, propugna que estos no poseen un origen simbólico (religioso), sino material.

Finalmente, Mintz (1985), sobre el suministro y demanda de azúcar, critica al estructuralismo diciendo que el significado de los hechos sociales no se lee en su gramática, sino que resulta de su *praxis* creativa y por ende de su creación y recreación. Mintz explica la forma en que el azúcar dejó de ser un lujo y para convertirse en primera necesidad, producida masivamente, de la clase obrera, de forma que demuestra que el incremento del consumo de azúcar sólo puede ser explicado por la combinación de factores tales como los intereses económicos, el poder político, las necesidades nutricionales y los significados culturales. La adopción del consumo de azúcar y de otros productos edulcorados por la clase obrera no fue simplemente por motivos de emulación de las élites, ni por ostentación. En el caso mexicano es posible notar esta polarización de la tradición sociocultural de la alimentación, por una parte el trabajo de Good y Corona (2011) atiende al estudio de las estructuras simbólicas de un grupo social a partir del análisis de la ritualidad en las cocinas y comidas de distintas sociedades originarias o étnicas de México. Por otra parte Vargas (1993), Garine (1999) y Aguilar (2001, 2002 y 2013) hacen énfasis en la función nutricional, técnica, económica y ecológica de la cultura alimentaria a partir del análisis de su sistema alimentario, la disponibilidad y el proceso de la alimentación.

En términos generales estos discursos están polarizados, mientras unos reconocen la autonomía de lo social, un hecho social sólo se explica a partir de otro, y desde este punto de vista las reglas culinarias derivan de una especie de arbitrariedad cultural y sólo pueden comprenderse dentro de la lógica intrínseca de la cultura de la sociedad considerada. Otros defienden la sabiduría óptima de las culturas culinarias, de modo que toda particularidad alimentaria corresponde a una función adaptativa, es decir, presenta una ventaja práctica o material; así, pues, las reglas y prácticas culinarias serían una forma particularmente eficaz de adaptación cultural.

A fin de comprender estas posturas, Díaz-Méndez y Gómez-Benito, (2005:41) afirma que existe un objetivo común en los tres trabajos, y por tanto de las Ciencias Sociales de la alimentación: comprender la alimentación desde un punto de vista social para afrontar el estudio del cambio alimentario en las sociedades actuales. Y plantea una serie de preguntas para orientar el quehacer investigativo de las ciencias sociales vinculadas a la alimentación:

“[...] antes de entrar en su análisis hay que partir de comprender que la sociología de la alimentación tratan de responder a preguntas como: ¿Qué se come y qué debemos comer?, ¿Quién come qué?, ¿Cuánto se come?, ¿Cómo se come?, ¿Cuándo se come?, ¿Para qué se come?, ¿Con quién se come?, ¿Dónde se come?, así como trata de explicar las causas o razones de cada una de estas cuestiones, las cuales son una buena guía para ordenar la amplia y muy diversa literatura social sobre el fenómeno alimentario[...].”Gómez-Benito (2008: 20).

Estas preguntas resultan similares a las planteadas por Santich (2007) para orientar la investigación gastronómica. En suma la perspectiva histórico-sociocultural de los estudios gastronómicos, como perspectiva emergente y en construcción, es adoptado de la *nouvelle histoire*, la Historia cultural y de la vida cotidiana, así como de la tradición sociológica y antropológica de la alimentación, cuya relación con el estado del conocimiento de los estudios gastronómicos se da en al menos cuatro puntos:

1. El uso de la cotidianidad como categoría trans-histórica.
2. El estudio del impacto de los cambios socioculturales a nivel “macro” sobre hábitos de consumo y el comportamiento alimentario social, así como el impacto de los procesos de la modernidad en general a la alimentación.
3. La educación “alimentaria” para la salud pública y el bienestar social.
4. El análisis de los cambios socioculturales a nivel “micro” en la alimentación, la identidad cultural alimentaria y su patrimonio gastronómico, la apropiación y adaptación lingüística, la interculturalidad y la jerarquización social relacionada el patrón alimentario, su *cuisine* y la salud (nutrición).

Este *corpus* teórico permite establecer líneas de encuentro con las otras perspectivas tales como: los estudios bioculturales, socio-ecológicos y de la alimentación-nutrición con la perspectiva científicista; así como los trabajos sobre jerarquización social, el patrimonio gastronómico y los hábitos de consumo con la economicista.

3.2.2.2 Perspectiva Científicista

El científicismo es la teoría que busca satisfacer las necesidades explicativas de la realidad mediante la investigación científica y reconoce como válidos únicamente aquellos

conocimientos que se adquieren mediante las ciencias experimentales. Es una absolutización de la ciencia que restringe el saber humano exclusivamente al conocimiento científico, a pesar de que buena parte de lo que se sabe llega por vías distintas a esta idea de ciencia como: las tradiciones, la experiencia personal, el arte, la religión, la poesía o la filosofía (Mardones y Ursua, 1994).

La perspectiva científicista comprende trabajos relacionados con la ciencia y tecnología de alimentos, el análisis sensorial y ciencias de la salud. Los estudios de ciencia, tecnología y análisis sensorial son los predominantes y están relacionados con la Gastronomía Molecular de Hervé This, que puede ser considerado como modelo teórico ha sentado las bases para vincular a la *praxis* de la cocina con estos campos disciplinares. Por su parte, los trabajos relacionados con las ciencias de la salud son generados en menor medida y hasta ahora poseen una fuerte relación con la nutrición clínica y dietética.

El primero que otorga el estatus “científico” a la Gastronomía es Brillat-Savarin en 1825 con su obra “*La Physiologie du gout*” que, desde su perspectiva, abarca una amplia comprensión del sentido del gusto, la elección y preparación de la comida, el ritual y proceso de la alimentación, la cocina reflexiva y la salud. Este trabajo, y en este sentido el estatus científico de la Gastronomía, está enmarcado en el contexto socio histórico de las revoluciones científica, tecnológica e industrial del siglo XIX, que de acuerdo con Mardones y Ursua (1994) está acompañada del capitalismo y la emergencia de la burguesía como la clase dominante, que buscó la secularización de la cultura y las explicaciones científicas de los hechos concretos, lo que dio pauta para “ir a lo positivo”, a lo útil, a lo pragmático, al dominio de la naturaleza.

Kurti y This (2005) retoman la idea científica de Brillat-Savarin y crean el término de Gastronomía física y molecular en 1988 y lo definen como una disciplina científica que se avoca a la explicación físico-química de las transformaciones culinarias y los fenómenos sensoriales asociados con la comida y el comer. Este concepto devino en “*Molecular Gastronomy*” que entiende a la Gastronomía como un conocimiento inteligente, racional y analítico que subyace a la *praxis* de la cocina y su campo de acción se avoca a su explicación físico-química de de manera positiva, ya que en palabras de This (2005: 2): “*Si todo lo que se tiene para comer es un huevo, es mejor saber cómo cocinarlo correctamente*”.

El marco teórico de la “*Molecular Gastronomy*” son los principios físico-químicos que subyacen a la preparación o transformación culinaria de distintos alimentos, platillos y sus principios de condimentación. Asimismo, aborda al proceso de la percepción sensorial, su psicología, su relación con el diseño y ejecución de los platillos a partir de la comprensión de sus características físico químicas de los alimentos, modelos para su aplicación tecnológica y estudios sensoriales.

Para la comprensión de la “Gastronomía Molecular” como disciplina científica es la diferenciación entre cocina y Gastronomía, a partir de la analogía entre arte, tecnología y ciencia. El autor comprende al arte (*praxis*) como una cuestión técnica del “hacer”, la tecnología es el tratamiento sistemático de esa *techne* (arte, artesanía o habilidad) y la investigación científica es el intento de descubrir los mecanismos que subyacen a los fenómenos naturales derivados de las anteriores. Desde este conjunto de ideas, la *praxis* del cocinero (la cocina en términos empíricos) es el “arte” o técnica que tiene como objetivo la producción de bienes, la culinaria se refiere a su sistematización y se diferencia de la Gastronomía que, desde esta definición, es un conocimiento razonado de todo lo que comemos (This, 2005).

A partir de esta distinción la Gastronomía Molecular es un esfuerzo racionalista por explicar los fenómenos culinarios y sensoriales que suceden en la transformación de los alimentos a partir de principios químicos y físicos, de la ciencia de los alimentos y su aplicación tecnológica. Este nuevo campo de la ciencia guía en el ejercicio de la invención e innovación gastronómica, sin embargo el propio autor reconoce que queda por construir una ciencia más completa sobre esta base teórica.

This (2013) plantea cuatro objetivos de la Gastronomía Molecular y su *cuisine*, en relación con la cocina y la comida sin esos conocimientos científicos subyacentes:

1. Explorar científicamente las "definiciones culinarias"
2. Recoger y poner a prueba la información técnica de recetas.
3. Explorar científicamente el aspecto arte de la cocina.
4. Explorar científicamente el aspecto social de la cocina

Las dos primeras desarrollan el área culinaria o técnica de la *molecular cuisine*, cuya práctica tiene como objetivo modernizar las técnicas culinarias mediante la aplicación de principios, ingredientes, herramientas, métodos de la ciencia, tecnología de alimentos y la

fisiología del gusto para el modelado de las operaciones culinarias y el diseño de alimentos, a partir de la comprensión de sus transformaciones físicas en la cocina y la plasticidad de su forma, color, sabor, aroma, temperatura, textura y contenido nutricional, entre otros. Para lo que apela al “arte” o pericia de los cocineros para familiarizarse con el repertorio de ingredientes y técnicas, para crear nuevas experiencias gastronómicas para la interpretación sensorial y cerebral de la comida. Actualmente chefs Ferran Adrià, Heston Blumenthal y Grant Achatz como seguidores del movimiento molecular, entendido por Adrià como un fenómeno donde los científicos cooperan con el mundo de la cocina.

El aspecto social desde esta perspectiva está sesgado a la factibilidad económica y política de la propuesta. Económicamente el autor encuentra útil esta perspectiva para optimizar los costos de producción al calcular de manera fehaciente el gasto energético de una cocina molecular. Políticamente el autor encuentra polémicas respecto a la utilización de compuestos químicos, su inocuidad, la nutrición, y la sostenibilidad de este modelo culinario, sin embargo sostiene que estas se encuentran en el plano especulativo, por lo que de ninguna manera pueden ser consideradas como válidas (This, 2013).

El autor toma una postura “progresista”, pragmática y funcional que va a lo “positivo”, al conocimiento científico útil para un supuesto *improvement and development* (“desarrollo” y “progreso”) de las maneras de cocinar y comer, asimismo vindica la ciencia y tecnología en alimentos al hablar del desarrollo y estandarización de los productos en la industria vitivinícola y láctea. Sin embargo, desde la postura de This (2013: 06): *“para todos aquellos que tienen miedo de perder, digamos que el arte moderno no reemplaza el arte antiguo, no hace sino sumar, dar más libertad y más posibilidades de elección [...] la cocina molecular no mata a la nouvelle cuisine o a la cocina tradicional”*.

La Gastronomía Molecular, como modelo teórico paradigmático, al igual que el estado del conocimiento enfatiza en la ciencia, tecnología y análisis sensorial de alimentos, asimismo plantea relaciones con las otras perspectivas. Con la economicista es útil para el diseño y desarrollo de productos, optimización de procesos, mercadeo, segmentación de mercados y el consumo, entre otros. Para la perspectiva histórica-social-cultural con estudios bioculturales, bio-sociales, comportamiento alimentario, consumo cotidiano, patrón alimentario.

El aspecto nutricional está un tanto soslayado en este modelo y en el estado de conocimiento, sin embargo este aspecto es fundamental para la importancia biológica de la comida y la cocina para su usufructo comercial o el estudio del hombre y la sociedad. Pues está íntimamente ligado con los sistemas alimentarios, la salud pública, la seguridad alimentaria, el comportamiento social, las modelos de producción, las políticas alimentarias y el bienestar social, entre otros.

3.2.2.3 Perspectiva Economicista

De manera general el economicismo se refiere a un criterio o doctrina que concede a los factores económicos primacía sobre los de cualquier otra índole para describir el comportamiento de una sociedad. En filosofía de la ciencia se utiliza para calificar a los modelos o teorías en los que la oferta y la demanda son los únicos factores importantes para explicar y predecir el comportamiento económico de la sociedad, con lo cual se ignoran factores de índole cultural, humana, social, política, espiritual o moral (Marsi, 2007).

Esta perspectiva economicista capta documentos sobre administración de la industria de la restauración, la planificación turística y el mercadeo. Las dos primeras temáticas son las más abordadas y constituyen el *corpus* teórico preponderante de esta perspectiva.

El trabajo de Montecinos (2010) es una propuesta que busca comprender la relación Gastronomía-consumo, condición de posibilidad de lo gastronómico en tanto actividad económica, a partir del turismo y su relación con la administración, la restauración, la planificación turística, patrimonio gastronómico y sostenibilidad, asimismo propone un modelo integrado de la planificación, comercialización y consumo de productos y servicios de la Gastronomía como actividad económica.

El aspecto central de la Gastronomía como actividad económica es su relación con el consumo, y por ende a las actividades productivas y suntuarias involucradas en la adición de valor a las materias primas. Desde esta mirada la administración de la industria de la restauración, su relación con el sector turístico y el *marketing* son objetos, fenómenos o problemáticas para su estudio y comprensión. Lo que sitúa su desarrollo socio histórico en la modernidad y su desarrollo con el modelo económico capitalista, la revolución industrial y las sociedades de consumo.

Si bien la industria restaurantera es una expresión importante de la Gastronomía como actividad económica, esta no la abarca en su totalidad. Por su parte la restauración y la hostelería son aspectos sumamente relacionados en la teoría turística. Desde la mirada del turismo la Gastronomía se presenta como dos caras de una misma moneda. Por un lado es un producto o servicio destinado al comensal/visitante para su restitución física, psíquica y social, por el otro un atractivo turístico en tanto tiene la capacidad de despertar el interés del turista por lo “exótico” al expresar la cultura local.

Analizar a la Gastronomía desde el turismo plantea la posibilidad de analizar la totalidad a partir de un modelo teórico paradigmático de ella que abarca a la restauración y la mercadotecnia el trabajo de Montecinos (2010) se centra en comprender a la Gastronomía como un motivador de viaje y favorecer a la creación de servicios, productos y destinos planificados de forma que la Gastronomía sea considerada como un producto turístico prioritario que coadyuve al desarrollo social y económico local, con el respaldo de políticas públicas que fortalezcan el sistema alimentario a nivel local, regional, nacional e internacional.

Este trabajo parte del análisis de la relación entre la Gastronomía y el turismo a partir de una revisión histórica y teórica que plantea la pertinencia de la planificación de los productos y servicios gastronómicos como bienes de consumo turístico para la sostenibilidad económica y alimentaria de la comunidad local, a partir referentes teóricos de la sostenibilidad alimentaria y la gestión del patrimonio gastronómico como bien natural, cultural e intangible de las comunidades. Para ello desarrolla un modelo de planificación orientado a la preservación del patrimonio gastronómico y la disminución de impactos negativos, condicionado por el desarrollo de un sistema alimenticio y la comercialización de sus excedentes de producción.

Para comprender a la Gastronomía desde el Turismo es preciso analizar el planteamiento inicial del autor donde define su relación y su importancia para la actividad turística, desde tres ejes el histórico, el documental y el análisis de dos ejes conceptuales de la propuesta la sostenibilidad alimentaria y el patrimonio gastronómico.

Históricamente sitúa a la Gastronomía como parte de la evolución de los modos de producción y preparación de los alimentos, de la prehistoria hasta la actualidad. Así mismo, explica el surgimiento de la restauración moderna en París como una manifestación de la

modernidad luego de la revolución francesa. Su relación con el turismo lo establece en la necesidad alimentaria en los desplazamientos humanos como peregrinaciones, guerras y el *grand tour*, como forma de *proto* turismo. Respecto a la situación actual hace énfasis en el caso español al explicar la relación entre el boom de la Gastronomía española con la alza en el flujo turístico que visita la península, supuestamente motivados por sus restaurantes *top* y personajes como Adrià, Arzak, Andoni Luiz y los hermanos Roca, entre otros. Y plantea que esta situación pudiese extrapolarse a Latinoamérica con el desarrollo de productos y servicios como rutas turísticas para promocionar productos locales como café, vino, ron y chocolate.

Documentalmente analiza a la Gastronomía desde el marco conceptual del Turismo a partir de autores como Neil Leiper, Mario Carlos Beni, Jafar Jafari y Panosso, quienes la consideran como un producto o servicio para el turista, una parte de la oferta del sistema turístico. Por su parte, los referentes de la “teoría gastronómica” como Grimod de la Reyner, Brillat Savarín o Nestor Lujan parece que no la definen claramente, de forma que el autor sugiere la actualización conceptual de la Gastronomía para su estudio multidisciplinar e intenta explicar su relación con otras ciencias como la biología, sociología, filosofía, física, química, matemáticas, economía, psicología, nutrición y bromatología.

Para el autor la Gastronomía se expresa en sus “productos” y su uso sostenible a partir de un *corpus* de conocimientos subyacentes sobre los sistemas alimentarios y su valor cultural y natural. Esto resalta el tono economicista, utilitario, de la Gastronomía desde una perspectiva turística orientada a desarrollar un modelo sistémico para planificación gastronómica y turística que permita el uso sostenible del patrimonio gastronómico. Esta situación se puede observar con la definición de Gastronomía que propone el autor:

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta el sistema alimenticio de la humanidad” (Montecinos, 2010: 89).

Respecto a la sostenibilidad alimentaria y la Gastronomía se explica la pertinencia de tomar en cuenta a los sistemas alimentarios locales o regionales para la planificación de productos y servicios gastronómicos sostenibles a partir de un estudio multidisciplinar. Sobre el patrimonio gastronómico hace una revisión sobre su declaratoria como patrimonio inmaterial de la humanidad por la UNESCO y analiza los casos en México, Francia y la dieta mediterránea. Es importante resaltar que cuestiona el acento inmaterial y propone una visión incluyente o “mixta” que comprenda y estudie al patrimonio gastronómico como cultural, natural e inmaterial.

El valor de desarrollo de este modelo sistémico de planificación gastronómica y turística surge del análisis de los impactos positivos y negativos del turismo a distintos sectores sociales, culturales y económicos de las comunidades locales de los destinos turísticos, tales como: la gestión de inversión extranjera y al bajo desarrollo socioeconómico de la comunidad local o problemáticas como el cambio de uso de suelo agrícola o de reserva ecológica; la derrama económica en la localidad y su reparto inequitativo; la generación de empleos y la devaluación de la mano de obra calificada. Impactos derivados, según el autor, de la falta de una planificación estratégica de la actividad turística en esos destinos.

La planificación estratégica para Montecinos (2010) es una técnica de gestión que consiste en diseñar un futuro deseado y la manera de alcanzarlo mediante la formulación de una estrategia. Ello exige precisar los objetivos a distintos plazos, anticipar las directrices de actuación para alcanzarlos, disponer los recursos, las capacidades necesarias y establecer la forma de organizarse para pasar a la acción con la ejecución de los planes. Este enfoque estratégico permite la gestión racional de los recursos territoriales, evita su aprovechamiento desequilibrado, ayuda a preservar los beneficios económicos, sociales y medioambientales y al mismo tiempo minimiza sus costes. De forma que permite alcanzar un nivel óptimo de competitividad y rentabilidad de la inversión privada, así como la rentabilidad económica, social y medioambiental colectiva sostenible.

Esta sostenibilidad es un concepto vinculante entre Gastronomía-patrimonio y Gastronomía-actividad económica, que busca establecer dicha unión a partir de principios ambientales, socioculturales y económicos que, desde sus planteamientos, rompe con el modelo capitalista hegemónico. La sostenibilidad propugna reconocer que la creación de riqueza se fundamenta en la transformación de los recursos naturales de un territorio,

valorar las manifestaciones culturales de las comunidades locales y su desarrollo socioeconómico. Para adaptar estas ideas al ámbito de lo gastronómico se retoma el concepto de sistema alimentario tradicional que sirve para explicar la relación entre el territorio y las actividades respecto a la cadena alimentaria que contempla a la producción, transformación, preparación, consumo y comensalidad de los alimentos. Cabe destacar que el autor plantea que un sistema alimentario consolidado, que dependa poco de las importaciones y que comercialice sus excedentes, es la *conditio sine qua non* para la aplicación de este modelo.

Finalmente, propone un modelo de planificación gastronómica y turística regional que contempla ocho áreas de acción: el desarrollo social, las políticas públicas, la ordenación geográfica del territorio, la ordenación agroalimentaria, la ordenación turística y gastronómica, la delimitación del espacio regional, el sector empresarial y sus efectos económicos. Asimismo este modelo está orientado a la preservación del patrimonio gastronómico con un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible que incluye: al territorio y sus recursos, la producción local disponible y estable, su acceso y distribución regional, la dieta local, el involucramiento del sector Restauración, los excedentes de producción local, la mercadotecnia y comercialización, la formación de cooperativas y el comercio justo, el marco legal, los distintivos de calidad y exportación, el uso de energías renovables y la educación ambiental.

Si bien este modelo no aborda ampliamente la totalidad de temas y objetos de estudio en el estado del conocimiento de la perspectiva economicista, es claro que los incluye, de forma que reconoce su participación indisoluble de la Gastronomía como actividad económica. Sin embargo, reconoce que la Gastronomía como actividad económica deviene de su núcleo ontológico sociocultural, ya que explora al patrimonio gastronómico a partir de los sistemas agroalimentarios como conocimientos subyacentes a la actividad comercial y el consumo. De forma que si bien constriñe a la Gastronomía a sus productos y servicios, amplía su comprensión hacia las otras perspectivas.

3.3 Pertinencia hacia nuevas propuestas generales

A lo largo de este trabajo se ha puesto de manifiesto que la Gastronomía es un campo del conocimiento variado del que se pueden distinguir al menos tres perspectivas de estudio con sus orientaciones disciplinares particulares, de suerte que este campo, en términos de Oseguera (2001), es un lugar de encuentro entre disciplinas científicas. Autores como Brillat-Savarin (2001) y Santich (2007) ha explorado esta cualidad en la Gastronomía como campo del conocimiento, por su parte, Oseguera (2001) analiza a la comida como un tema que precisa el abordaje multidisciplinar para su comprensión.

Para Brillat-Savarín (2001) la gastronomía está relacionada con la historia natural, por la clasificación que practica de las sustancias alimenticias; la física, por el examen de sus partes componentes y cualidades; la química, por los diversos análisis y descomposiciones que experimentan los alimentos; la cocina, por el arte de guisarlas y de hacerlas agradables al gusto; el comercio, porque se ocupa en buscar lo que consume al precio más barato posible y en expender con las mayores ventajas lo que presenta a la venta; y la economía política, por los recursos utilizados a fin de recaudar contribuciones y la facilidad de intercambio entre naciones.

Santich (2007), por su parte, propone un modelo multidisciplinario para el estudio de la gastronomía que recurre a las ciencias naturales, sociales y a las humanidades. Este modelo divide las diversas disciplinas que se ocupan de la gastronomía en dos áreas de estudio: 1) las que atienden la parte tangible de lo gastronómico, tales como: la agricultura, la geografía, la tecnología y el comercio; y 2) las relacionadas con los sistemas simbólicos de significación o todo aquello que determina lo que está permitido comer y beber como: la religión, la ética, el derecho, la comunicación, Historia y Literatura. ,

Ambos autores hacen un esfuerzo por integrar distintas disciplinas al estudio de lo gastronómico, sin embargo no comprenden a la Gastronomía de la misma forma. Brillat-Savarín (2001) se centra en el estudio de la cocina y de las actividades económicas derivadas de su actividad económica y Santich (2007) en el estudio de la Gastronomía como objeto de estudio tangible e intangible a la vez.

Tampoco explican el quehacer investigativo de las disciplinas científicas sobre la Gastronomía como objeto de estudio. Oseguera (2001: 141) hace una revisión a la

complejidad de esta problemática en la obra *La comida: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas?* y encuentra una situación particular:

“[...] La comida parece estar situada en una intersección de procesos biológicos, sociales, psicológicos y culturales. Sin embargo, en ella la concurrencia disciplinaria no se parece a una cooperación intelectual planificada, donde se efectuaría alguna división e interacción racional del trabajo científico, sino más bien como la yuxtaposición de visiones especializadas, en ocasiones complementarias muchas veces divergentes o incluso antagónicas [...].”

El autor analiza la manera en que abordan el tema la nutrición, la economía y la sociología, él observa que cada una de estas disciplinas construyó un *corpus* teórico y conceptual específico para su discurso y al abordar un mismo marco de fenómenos, como la internacionalización actual de los gustos alimentarios, ofrecen explicaciones divergentes o contrapuestas.

Oseguera concluye, por su revisión documental y experiencia personal, que esto se debe a la creciente complejización conceptual, teórica y metodológica del campo, a la vez que los científicos sociales intentan avanzar hacia una formulación teórica más acorde al “mundo de lo real” donde los fenómenos alimentarios están estrechamente vinculados, aunque las disciplinas científicas se afanan en estudiarlos separadamente.

Esta parcelación del conocimiento de lo alimentario, y la conducente superposición de las disciplinas que lo estudian, no permite el abordaje de su complejidad inherente. Una visión multidisciplinar de la Gastronomía implicará abordar al tema desde un punto de vista diferente a lo que tradicionalmente se ha venido haciendo. Es necesario aclarar que no se trata de sumar resultados, sino de replantear las perspectivas de los estudios gastronómicos para acercarse a sus objetos de manera transversal, de forma que la Gastronomía pueda consolidarse como una “nueva” mirada que coadyuve a la comprensión y explicación de la alimentación. En palabras de Scarpato (2002: 3): *“[...] una perspectiva trans-disciplinaria que no sustituye, sino que complementa, perspectivas de disciplinas que han estudiado a la comida, la cultura, la sociedad y comercialización de alimentos [...].”*

Tal es el caso del abordaje gastronómico del patrimonio gastronómico, cuyo discurso se ha mantenido subsumido al de la antropología y el turismo sin embargo resultaría pertinente

hacer aportes desde la incipiente mirada disciplinar de la Gastronomía en busca de abonar a la comprensión del fenómeno y realizar distintas preguntas respecto a él.

Para entender el concepto de patrimonio de manera general es posible retomar a Torres et al (2004) quienes lo definen como: el conjunto de bienes materiales y espirituales o simbólicos, creados por una sociedad a lo largo de su historia. Estos bienes, tanto tangibles como intangibles, a su vez son bienes culturales, en tanto expresión y concreción de la cosmovisión de un grupo humano asistido por un corpus tecnológico determinado y condicionado por el entorno.

Sin embargo ¿Es pertinente la distinción entre el patrimonio material e inmaterial o tangible e intangible? Autores como: Villaseñor y Zolla (2012) y Álvarez (2005) señalan que esta dicotomía conceptual es innecesaria, ya que se han empleado las bases conceptuales que designan la inclusión patrimonial de los bienes materiales, como los monumentos, edificios históricos y ruinas arqueológicas, para los bienes culturales “intangibles” o “inmateriales”, lo que ha derivado en el tratamiento y gestión inadecuada de dichas expresiones culturales. Así mismo, esta distinción deviene en confusión, pues muchos de los bienes culturales que son considerados intangibles se ven representados por un corpus tangible de elementos; caso de la farmacopea tradicional o las cocinas regionales, entre otros.

La noción de patrimonio inmaterial o intangible, de creación institucional relativamente reciente, procede de los documentos y lineamientos generados en reuniones y asambleas internacionales de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, Ciencia y Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés) con el fin de proteger diversas expresiones culturales. En este punto es pertinente hacer una breve revisión diacrónica de este concepto.

Durante las décadas del 70 y 80 se dieron los primeros esbozos de un documento internacional para la salvaguarda del “folclore” centrado en la protección a la propiedad intelectual. En 1989 la UNESCO adopta la recomendación sobre la Salvaguarda de Cultura Tradicional y Popular, y en 1992 este mismo organismo arranca el programa de Patrimonio Cultural Intangible, que establece algunos de los principios actuales de salvaguarda de dicho patrimonio tales como: la revitalización y transmisión de las prácticas culturales, la necesidad de emplear distintas aproximaciones para la conservación del patrimonio

material y evitar la folclorización o congelación de las prácticas culturales (Villaseñor y Zolla, 2012).

En 1997 comenzó el programa de Proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad, con lo que se dio inicio a la inscripción de las expresiones culturales destacadas a un inventario patrimonial. Al final de esta década, se comienza a cuestionar las estrategias de salvaguarda de dicho patrimonio y en 1999 la UNESCO, en colaboración con el Instituto Smithsonian de Washington, enfatizan en el reconocimiento de los practicantes de dichas expresiones como parte esencial para asegurar su producción y transmisión (Villaseñor y Zolla, 2012).

Finalmente, en 2002 dentro del marco de la Reunión Internacional de Expertos en Terminología de la UNESCO se reconoce la necesidad de un concepto flexible para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial y un glosario de términos para el instrumento normativo internacional. Así, se acuña el término “portador de cultura” para designar a aquellos miembros de una comunidad que activamente reproducen, transmiten, transforman, crean y forman cultura; quienes, además, deben decidir sobre las prácticas culturales a ser salvaguardadas y las formas en que deben ser protegidas; pues se notó la posibilidad de que entes externos se apropiasen o explotasen dichos recursos culturales (Villaseñor y Zolla, 2012).

Ahora bien, si la flexibilización del concepto de “Patrimonio inmaterial” ha representado un avance en la comprensión de estos legados también ha devenido en tautológica, ya que dichos bienes ya eran denominados por antropólogos y otros científicos sociales como “cultura” o “bienes culturales” (Villaseñor y Zolla, 2012). En este sentido, estos bienes más que suscribirse a la categoría, ya de por sí amplia, de lo intangible o inmaterial, se suscriben a la de lo cultural donde se encuentran subsumidos junto con todos estos legados simbólicos que generan una identidad y diferenciación entre los grupos sociales.

En este orden de ideas, cabría retomar la definición de patrimonio cultural de Enrique Florescano (1993) quien menciona que:

“[...] el patrimonio cultural no es un hecho dado, una realidad que exista por sí misma sino que es una construcción histórica, una concepción y una representación que se crea a través de un proceso en el que intervienen tanto los distintos intereses de las clases y grupos sociales que integran a

la nación, como las diferencias históricas y políticas que oponen a los países”.

Lo anterior, si bien nos da una idea de la dinámica que describen los bienes culturales a lo largo de la historia para formar parte del patrimonio como construcción social, lleva a preguntarse por los criterios de valor que definen la inclusión o exclusión de determinados bienes culturales a los inventarios patrimoniales. Torres et al (2004) establece que la convalidación social es lo que determina esta distinción, es decir los parámetros de legitimación que definen el estatus de patrimonio dependen de la percepción convencional del bien per se: de su afiliación o apropiación simbólica a un grupo, su relación con los sistemas de producción de riqueza y representación propios del grupo, su antigüedad, permanencia y trascendencia histórica al interior del mismo.

En suma es posible decir que los bienes culturales que integran el patrimonio de un pueblo lo hacen por las siguientes razones o factores (Torres y col., 2004):

- 1) Por el valor intrínseco del bien –el valor estético o económico– o, por el uso o explotación que se pueda hacer del mismo –como producto turístico.
- 2) Por el rol o función que ha desempeñado y desempeña en el proceso de construcción histórica de un pueblo, tanto como en el imaginario del mismo.
- 3) Por las necesidades espirituales y psicológicas, propias de un colectivo social, que dicho bien satisface.

Siendo sobre estos dos últimos factores, mayormente, sobre los que descansa dicha valoración ya que intervienen en el proceso de construcción de la identidad de un grupo social –comunidad, etnia, nación- y por ende inciden en la diferenciación entre comunidades.

Lo anterior nos conduce a una nueva polémica: ¿los bienes culturales son patrimonio por su capacidad de cohesionar, identificar o diferenciar a las comunidades o por su capacidad para ser explotado económicamente?

Para adentrarse a dicha discusión resulta pertinente retomar el concepto de Cultura de Geertz (1989): “[...] es un tejido fundamentalmente semiótico donde el hombre es una animal atado a las redes de significado que él tejió [...]”. En este sentido, el autor refiere a la cultura de una localidad como una tela o trama de símbolos que representa todo lo que sus actores sociales (portadores de cultura, gestores y comunidad) piensan, crean, creen,

transmiten, trascienden, transforman y experimentan en el marco espacio-temporal. Así pues, los bienes culturales, son todos aquellos elementos cuya significación deviene en ejes de identificación que modelan los usos y prácticas de una comunidad; cuya consolidación depende de su apropiación, transmisión y reproducción cotidiana por parte de un portador de cultura; como lo refiere la UNESCO.

Sin embargo, algunos autores no observan que el reconocimiento de la alteridad institucional a los bienes culturales busque salvaguardar, revitalizar y transmitir las prácticas culturales al interior de las comunidades para la preservación de la multiculturalidad. Villaseñor y Zolla (2012) reconocen que a pesar de que la UNESCO subraya la importancia de los “portadores de cultura” como agentes responsables de la definición de los valores y estrategias de salvaguarda de sus expresiones, las declaratorias de este organismo enfatizan la noción de patrimonio de la nación o de la humanidad, generando así una ambigüedad respecto a la noción de “propiedad” inmanente al concepto de patrimonio. Por otro lado, el reconocimiento de ciertas prácticas culturales como parte del patrimonio inmaterial de un país relocaliza a éstas dentro de un conjunto de estructuras políticas, económicas y simbólicas que rebasan el contexto en el que habitualmente se desarrollan (la cultura local), al involucrar una serie de agentes e intereses localizados en distintos ámbitos y niveles de gobierno, en la industria turística o en los medios de comunicación.

Respecto a esto último Antonio Arantes (Álvarez, 2005) menciona que:

“[...] espacios, prácticas y bienes diversos son “retirados” del flujo de la vida cotidiana, se reúnen, resignifican y recontextualizan y participan de la dinámica específica de la dimensión de la cultura que crean y recrean los organismos públicos de preservación. Una vez que forman parte del patrimonio, adquieren carta de naturalización y el proceso de selección e interpretación queda oculto.”

Así, entonces, el reconocimiento institucional de algún bien cultural, cuya finalidad original busca su conservación y salvaguarda, deviene en apropiación donde la selección y preservación del patrimonio se convierte en una actividad productiva creadora de valor económico y político, pues tiene el efecto de situar a los diferentes bienes culturales dentro

de discursos, jerarquías, valores y significaciones distintas a los que poseen en su ámbito original.

Por ello, reconocer a las cocinas, las comidas y el comer de los pueblos como patrimonio de una comunidad, nación o, más aun, de la humanidad conlleva la discusión presentada a lo largo de este acápite. Álvarez (2005) señala al menos tres aspectos que habría que discutir respecto a la patrimonización de los bienes culturales relacionados con la gastronomía:

- 1) El valor patrimonial de estos bienes se sitúa en su práctica cotidiana o performance alimenticia que se constituye como una trama donde el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. Y no en el valor económico o estético de los distintos productos alimentarios per se.
- 2) La construcción de los patrones y las tradiciones gastronómicas se elabora mediante la reinterpretación y apropiación permanente de los significados alimentarios. Por lo que su certificación o caracterización de autenticidad a través de inventarios institucionales significa su congelamiento o folclorización, en palabras del autor: “La cultura, y la gastronomía lo es, no acepta corsés de ningún tipo” (Álvarez, 2005: 20).
- 3) La extracción de estos bienes del contexto y dinámica social al que pertenecen, también significa su estatización como bienes nacionales y no locales por lo que sus portadores culturales pasan a segundo término como propietarios del bien. Lo que también conlleva a su folclorización.

Así, el patrimonio gastronómico puede ser abordado desde distintas perspectivas y lo explicado anteriormente es una muestra de ello. Sin embargo, para fines de este estudio, se abordarán los enfoques del turismo gastronómico, la antropología alimentaria y la gastronomía. Esto permitirá analizar sus corpus teórico-metodológicos en relación con la folclorización o descontextualización, el valor, la propiedad de los bienes culturales como parte del patrimonio nacional o de la humanidad.

4. Conclusiones

Conceptualmente la Gastronomía posee tres definiciones: 1) como construcción social que agrupa un *corpus* de normas y juicios de valor sobre lo que ha de considerarse como “bueno” o “bellos” para comer; 2) como una actividad económica orientada a la oferta de productos y servicios como bienes usufructuables y de consumo, condicionados por los recursos económicos disponibles para su adquisición; y 3) como un área del conocimiento que se encarga del estudio de los alimentos, comidas, cocinas, *cusines*, comensalidad y los valores asociados a ellas.

Ontológicamente el concepto Gastronomía es un constructo u objeto conceptual, que en tanto ficción existe por convención social y es explicado en función a otros objetos concretos y conceptuales a los que hacen referencia sus definiciones. En este orden de ideas, el concepto Gastronomía en tanto constructo está estructurado partir de tres objetos de referencia que afirman su existencia:

1. El alimento/comida: este objeto alimento-comida se presenta como dos caras de una misma moneda que articula natura y cultura, al hombre biológico (*physis*) y al hombre social (*nómos*). De manera que puede ser concebido externo al hombre y en relación con él, asumirlo externo implica comprender su potencial de incorporación física o nutricional, conocerle como una sustancia que posee características nutricionales útiles para su restitución fisiológica y sensorialmente placenteras para su regocijo psicológico. Situarlo en relación con el hombre es entenderlo como un objeto que hace referencia a la identidad sociocultural de un grupo y, que a su vez, lo diferencian de otros; desde esta mirada el objeto incorpora al hombre social y culturalmente a un grupo.
2. Las relaciones gastronómicas: Estas relaciones directas e indirectas entre el hombre y su alimento-comida son la base del proceso, sistema y cultura alimentaria, en tanto sus operaciones constituyen las unidades para explicar la significación, jerarquización y ritualización de la cocina, la *cuisine* y la comensalidad, así como comprender el devenir de las estructuras socioculturales, la política, la economía y el comportamiento alimentario de un grupo social.
3. La axiología gastronómica: es el conjunto de valores asociados a la naturaleza funcional, material, estética, de expresión, concreción y reproducción sociocultural

de la Gastronomía, los alimentos, la comida, la cocina, la *cuisine* y la comensalidad. Dicho *corpus* tiene por objeto cohesionar los elementos de esta estructura en una totalidad concreta con un sentido y significado específico.

Para concretar la existencia de esta estructura debe estar situada en el espacio y tiempo, ambos contextos fungen como un puente que conecta a los conceptos y sus definiciones con las observaciones. Espacialmente lo gastronómico se sitúa en las dimensiones de lo público, lo privado, lo local, lo regional, lo nacional y lo internacional, por su parte el contexto temporal discurre en las dimensiones de lo sincrónico y diacrónico. Sincrónicamente como un proceso donde la preparación y el consumo se constituyen como momentos donde se llevan a cabo las relaciones gastronómicas y se expresa el *corpus* axiológico como un proceso, en constante creación y re-creación, dinámico y creativo. Diacrónicamente está orientado a su devenir histórico y los distintos procesos económicos, políticos, sociales y culturales que le subyacen.

Esta estructura conceptual existe con base en sus definiciones en tanto construcción social al emitir juicios sobre lo “bueno” y “bello” para comer, como actividad económica al producir bienes y servicios de consumo, y como campo de conocimiento al generar estudios para su comprensión y explicación como disciplina científica.

Con base en estos planteamientos, es posible definir de manera integrada a la Gastronomía como el conjunto de valores de uso, forma y significación que norman sobre el alimento-comida *per se*, su relación con el hombre y su socialización, en el contexto espacio-tiempo donde cobran sentido y significado. Este conjunto concreta su existencia como construcción social en tanto emite juicios sobre lo “bueno” y “bello” para comer; como actividad económica produce bienes y servicios de consumo; o como campo de conocimiento genera estudios para su comprensión y explicación como objeto de estudio

El estado del arte en Gastronomía se puede agrupar disciplinarmente en tres tipos de trabajos: 1) las ciencias de los alimentos y de la salud, 2) las ciencias económico-administrativas, y 3) las ciencias sociales y humanas. Las dos primeras con una mayor producción científica en comparación con la última. Las ciencias de los alimentos y la salud se orientan al estudio hipotético-causal del alimento *per se*; como sustancia, y la cocina; como un conjunto de procesos fisicoquímicos abocados a su preparación, estos estudios se subsumen y orientan a la ciencia, la tecnología de alimentos, el análisis sensorial, la

nutrición y la salud pública. Los trabajos agrupados aquí son: estudios bromatológicos, aplicaciones técnicas, optimización de procesos, calidad higiénica en procesos, desarrollos de platos, productos y herramientas, análisis hedónicos sensoriales, de preferencia, de evaluación de la calidad sensorial, función nutricional de alimentos, dieta, salud y comportamiento alimentario.

Las ciencias económico-administrativas analizan las actividades económicas relacionadas con la producción de alimentos, la restauración y la hospitalidad. En este se aplican conocimientos propios de las disciplinas económico-administrativas, mercadotecnia y comunicación. Las temáticas involucradas en esta perspectiva se concretan en tres líneas de estudio: la administración de la restauración, la planificación turística y el mercadeo, con temáticas como: planificación de empresas de la restauración, gerencia o *management*, innovación culinaria y percepción de la calidad, administración y capacitación del capital humano, la planificación del turismo gastronómico, la puesta en valor del patrimonio gastronómico, caracterización de la oferta gastronómica, sellos de autenticidad, segmentación de mercados y posicionamiento de productos y servicios.

Las ciencias sociales y humanas consideran a la comida y la cocina como una construcción social resultado de distintos procesos históricos que determinan su relación con la identidad, la comensalidad y el territorio. Este conocimiento moviliza teorías de las Ciencias Sociales y la Historia, y se acerca a temas tales como: la cocina y la comida en la Historia de la vida cotidiana, hábitos de consumo, significación y jerarquización de los alimentos, la comensalidad, la identidad cultural alimentaria, la interculturalidad, la apropiación y adaptación lingüística, el impacto de la modernidad en la cultura alimentaria, educación alimentaria, el bienestar social y comportamiento alimentario.

El ejercicio reflexivo epistemológico emprendido reconstruyó históricamente el proceso de construcción de la Gastronomía en cuatro fases: 1) el fuego, la cocina y la revolución agrícola; 2) civilización alimentaria; 3) modernidad, Gastronomía, ciencia y consumo; y 4) Postmodernidad y gastro-anomías. En las dos primeras se da la construcción social de la Gastronomía y en las siguientes dos se caracterizan por el surgimiento de la restauración y la noción de la Gastronomía como ciencia.

Por lo que es posible comprender a la Gastronomía como un concepto que ha incorporado diacrónicamente sus tres posibilidades de existencia en dos fases, divididas por la

modernidad como categoría socio-histórica y punto de inflexión entre ellas. Inicialmente la Gastronomía se presenta como construcción sociocultural constituida por el conjunto de normas y valores que rigen la producción, distribución y consumo de comida, en la medida en que establecen aquello considerado social, cultural y nutricionalmente “bueno para comer”. Este proceso de evolución biológica y cultural inicia en el paleolítico con la transición omnívora, el surgimiento de cocina gracias al dominio del fuego y la domesticación de plantas y animales. Posteriormente el desarrollo de estructuras normativas y axiológicas cada vez más complejas sobre lo que se come y cocina dio pie al desarrollo sociocultural de la comensalidad y la *cuisine* que determinarían las maneras de comer y cocinar de los pueblos hasta la segunda mitad del siglo XVIII cuando inicia la modernidad y el progreso de la ciencia de los alimentos y la salud.

A partir de este momento se añadirán a la Gastronomía las otras dos. Por una parte, la conquista burguesa del poder llevará a las prácticas culinarias, antes reservadas para la corte monárquica, a su consumo comercial y con ello el surgimiento de la restauración como actividad económica. Por otro lado, el desarrollo de la ciencia moderna atraerá la mirada de sibaritas del siglo XIX como Brillat-Savarin (2001) para intentar explicar la fisiología del gusto y la de los científicos como Louis Pasteur para explicar los procesos involucrados en la fermentación de la cerveza y el vino, con ello se sentarán las bases para el estudio racionalista de la cocina, la comida y el “buen comer”.

La revisión del estado del conocimiento en Gastronomía, emprendida en el segundo capítulo, permitió conocer el estatus actual de los estudios gastronómicos y ordenarles a partir de sus enfoques disciplinares con sus límites y alcances explicativos. Y se observó que el conjunto sistematizado de conocimientos en estas investigaciones forman un corpus teórico con una lógica propia y desde sus discursos particulares.

Con base en estos planteamientos, en primera instancia, se analizaron los modelos teóricos paradigmáticos de la historia, la antropología y la sociología que conforman el corpus teórico de la perspectiva histórico-sociocultural que no ha sido abonado por el quehacer científico en la misma medida que las otras. Posteriormente, se analizaron y discutieron dos modelos teóricos paradigmáticos de las perspectivas dominantes por la actividad científica, en primer lugar la perspectiva científicista es abordada a partir de la Gastronomía Molecular y, en segundo lugar, la perspectiva economicista es abordada desde la Gestión de

los Servicios de Alimentación y su relación con el turismo y la Planificación del Turismo Gastronómico.

El marco teórico que vincula al concepto Gastronomía con las tres perspectivas en las que se agrupa el estado del conocimiento en estudios gastronómicos está fuertemente relacionado con sus orientaciones disciplinares particulares. La perspectiva científicista y economicista posee marcos teóricos más estructurados que la histórica-social-cultural, por su mayor producción científica en el campo; ello permitió distinguir modelos teóricos “paradigmáticos” para su abordaje. La histórico-social-cultural, por su parte, se constituye como una perspectiva emergente que adopta y adapta marcos teóricos de la Historia y las Ciencias Sociales.

La perspectiva científicista se vincula con el modelo teórico de la Gastronomía Molecular definida como una disciplina científica que se avoca a la explicación físico-química de las transformaciones culinarias y los fenómenos sensoriales asociados con la comida y el comer. El marco teórico de esta “disciplina” está subsumido a la ciencia, tecnología y análisis sensorial de alimentos y tiene como objetivos explorar científicamente las “definiciones culinarias”, recoger y poner a prueba la información técnica de recetas, explorar científicamente el aspecto arte de la cocina y explorar científicamente el aspecto social (económico y político) de su propuesta la *note by note cuisine*, mejor conocida como *cuisine* molecular.

La perspectiva economicista, fuertemente vinculada con la restauración y el turismo, toma como base teórica los planteamientos de disciplinas económico-administrativas como la administración de empresas, la teoría turística y la mercadotecnia. Se vincula con el modelo teórico de Planificación Gastronómica Turística, ya que involucra los tres aspectos antes mencionados. La administración de empresas y la mercadotecnia desde la postura de la planificación estratégica y el turismo a partir de su perspectiva sistémica. Propone un modelo de planificación gastronómica regional orientado a la preservación del patrimonio gastronómico con un sistema de seguridad alimentaria regional sostenible que incluye: al territorio, sus recursos, la producción local, dieta local, sector restauración, comercio justo, distintivos de calidad, uso de energías renovables y educación ambiental (Montecinos, 2010).

La perspectiva histórica-social-cultural utiliza el *corpus* teórico de la Historia social, cultural y de la vida cotidiana y el de las Ciencias sociales, en particular la sociología y antropología de la alimentación. Los planteamientos de la *nouvelle* Historia de la escuela de los *Annales* son el punto de partida de este tipo de Historia que se interesa por la experiencia ordinaria, más que por la sociedad en abstracto, y problematiza la vida diaria. La Historia social y cultural se imbrican para desvelar la lógica de lo cotidiano, con el reto de relacionar las estructuras del día a día, de lo cotidiano, con los grandes sucesos (revoluciones) o con tendencias a largo plazo (la modernidad) (Burke, 1996). De las Ciencias Sociales parte de la tradición sociológica y antropológica con autores como Durkheim, Elías, Bourdieu, Fischler, Frazer, Levi-Strauss, Mennell, Goody, Harris, Mintz, Vargas, de Garine y Aguilar, entre otros que se han ocupado con mayor o menor intensidad de temas relacionados con la Gastronomía, tales como:

1. El uso de la cotidianidad como categoría trans-histórica.
2. El estudio del impacto de los cambios socioculturales a nivel “macro” sobre hábitos de consumo y el comportamiento alimentario social, así como el impacto de los procesos de la modernidad en general a la alimentación.
3. La educación “alimentaria” para la salud pública y el bienestar social.
4. El análisis de los cambios socioculturales a nivel “micro” en la alimentación, la identidad cultural alimentaria y su patrimonio gastronómico, la apropiación y adaptación lingüística, la interculturalidad y la jerarquización social relacionada al patrón alimentario, su *cuisine* y la salud (nutrición).

Desde este conjunto de ideas, es posible conceptualizar de manera integrada a la Gastronomía como una construcción sociocultural sobre aquello que ha de considerarse “bueno para comer” en los contextos espaciales y temporales donde suceden y cobran sentido y significado sus manifestaciones tangibles e intangibles. Y que puede concretar su existencia o “ser” en tanto como actividad económica o campo de conocimiento produzca o estudie objetos, relaciones y valores sobre lo que comemos y bebemos. Y su relación con el estado de conocimiento de los estudios gastronómicos recae en la capacidad que posee por aprehender su concreción como: 1) actividad económica en sus estudios economicistas y 2) campo de conocimiento en el desarrollo de un modelo teórico propia para la comprensión

de su núcleo ontológico compuesto por objetos, relaciones y valores, así como el desarrollo de metodologías que respondan a las necesidades explicativas del mismo.

Esta parcelación del conocimiento de lo alimentario, y la conducente superposición de las disciplinas que lo estudian, no permite el abordaje de su complejidad inherente. Una visión multidisciplinar de la Gastronomía implicará abordar al tema desde un punto de vista diferente a lo que tradicionalmente se ha venido haciendo. Es necesario aclarar que no se trata de sumar resultados, sino de replantear las perspectivas de los estudios gastronómicos para acercarse a sus objetos de manera transversal, de forma que la Gastronomía pueda consolidarse como una "nueva" mirada que coadyuve a la comprensión y explicación de la alimentación

Tal es el caso del abordaje gastronómico del patrimonio gastronómico, cuyo discurso se ha mantenido subsumido al de la antropología y el turismo sin embargo resultaría pertinente hacer aportes desde la incipiente mirada disciplinar de la Gastronomía en busca de abonar a la comprensión del fenómeno y realizar distintas preguntas respecto a él.

Bibliografía

- Agapito, D., Mendes, J., & Valle, P. (2013). Exploring the conceptualization of the sensory dimension of tourist experiences. *Journal of Destination Marketing & Management*, 2(2), 62–73. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212571X13000073>
- Agapito, D., Valle, P., & Mendes, J. (2014). The sensory dimension of tourist experiences: Capturing meaningful sensory-informed themes in Southwest Portugal. *Tourism Management*, 42, 224–237. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517713002094>
- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de Antropología de la Alimentación. *Anales de Antropología*. Vol. 35, pp 11-29 Recuperado de <http://revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/viewFile/14884/14183>
- Aguilar, P. (2002). “Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria”. [Tesis de maestría]. México: UNAM.
- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*. Vol. 48-I, pp 11-31. Recuperado de <http://www.journals.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/44185>
- Aguilera, J. M. (2012). The engineering inside our dishes. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 31–36. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000072>
- Albán, A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle14: revista de investigación en el campo del arte*, 4(5) 10-23. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=279021514002>
- Alibabić, V., Mujić, I., Rudić, D., Bajramović, M., Jokić, S., & Šertović, E. (2012). Traditional Diets of Bosnia and the Representation of the Traditional Food in the Cuisine Field. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 46, 1673–1678. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042812014887>
- Alija, J., & Talens, C. (2012). New concept of desserts with no added sugar. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 116–122. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X13000061>
- Alkerwi, A. (2013). Diet Quality Concept: A review. *Nutrition*. doi:10.1016/j.nut.2013.10.001

- Almli, V. L., Naes, T., Enderli, G., Sulmont-Rossé, C., Issanchou, S., & Hersleth, M. (2011). Consumers' acceptance of innovations in traditional cheese. A comparative study in France and Norway. *Appetite*, 57(1), 110–20. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666311001309>
- Alpízar Padilla, V. A. & Maldonado Avalos, M. M. (2009). Integración de la ruta del vino en querétaro, un producto innovador. *Quivera*, 11(2) 97-109. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40113786006>
- Álvarez, M. (2005). La cocina como patrimonio (in)tangible. en Mariani, V. (ed.). *Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in)tangible*. Argentina: Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
- Andreu, R. & Verdú, L. (2012). Turismo enológico en Alicante: la ruta del vino en el municipio de pinoso. *Cuadernos de Turismo*, (30) 35-61. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39824503002>
- Arbolea, J.-C., García-Quiroga, M., Lasa, D., Oliva, O., & Luis-Aduriz, A. (2013). Effect of highly aerated food on expected satiety. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. doi:10.1016/j.ijgfs.2013.12.002
- Ares, G., De Saldamando, L., Giménez, A., & Deliza, R. (2014). Food and wellbeing. Towards a consumer-based approach. *Appetite*, 74, 61–9. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S019566631300473X>
- Arjamaa, O. & Vuorisalo, T. (2011). Genes, cultura y dieta. *Tema* 66. No. 405. España.
- Armesto, X. y Gómez, B. (2004). “Productos agroalimentarios de calidad turismo y desarrollo local: el caso del Priorat”, *Cuadernos geográficos*, 34: 83-94.
- Arzeno, M. & Troncoso, C. A. (2012). "Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina)". *Revista de Geografía Norte Grande*, (52) 71-90. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30023849005>
- Ascanio, A. (2009). Rutas gastronómicas chilenas : una aproximación al tema. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 7(2) 321-325. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88111635013>
- Atala, A. (2012). A new ingredient: The introduction of priproica in gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 61–63. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000023>
- Avegliano, R. P., de Oliveira, M. A. L., & Simões, A. N. (2011). It Is Possible to Be Vegetarian in a University Foodservice. *Journal of the American Dietetic*

- Association*, 111(9), A103. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0002822311010959>
- Bacarlett, M. (2010). *Filosofía y enfermedad: una introducción a la obra de Georges Canguilhem*, México: Miguel Ángel Porrúa.
- Badiani, A., Bonaldo, A., Testi, S., Rotolo, M., Serratore, P., Giulini, G., Pagluica, G. & Gatta, P. P. (2013). Good handling practices of the catch: The effect of early icing on the freshness quality of cuttlefish (*Sepia officinalis* L.). *Food Control*, 32(1), 327–333. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713512006792>
- Bagnasco, L., Pappalardo, V. M., Mereaglia, A., Kaewmanee, T., Ubiali, D., Speranza, G., & Cosulich, M. E. (2013). Use of food-grade proteases to recover umami protein–peptide mixtures from rice middlings. *Food Research International*, 50(1), 420–427. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996912004760>
- Ballart, J. (1997). *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*, Barcelona: Editorial Ariel.
- Balzac, H. (1980). *La piel de Zapa*. Madrid: Club Bruguera.
- Barbieri, J. (2011). “*Physis frente a Nómos: el eterno retorno*” *Diakon*, año 25 – vol. 20 núm. 1: 71-82. Recuperado de <http://dikaion.unisabana.edu.co/index.php/dikaion/article/view/1948/2493>
- Barros, C. (2007). “Identidad gastronómica”, *Hospitalidad-ESDAI*, 97-109.
- Barth, J. E. (Joe. (2011). A model for wine list and wine inventory yield management. *International Journal of Hospitality Management*, 30(3), 701–707. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431910001465>
- Barthes, R. (1975). *The pleasure of the text*. Recuperado de Canadá: HarperCollins CanadaLtd. <https://emberilmu.files.wordpress.com/2011/08/roland-barthes-the-pleasure-of-the-text.pdf>
- Batista, C., Barros, L., Carvalho, A. M., & Ferreira, I. C. F. R. (2011). Nutritional and nutraceutical potential of rape (*Brassica napus* L. var. *napus*) and “tronchuda” cabbage (*Brassica oleraceae* L. var. *costata*) inflorescences. *Food and Chemical Toxicology: An International Journal Published for the British Industrial Biological Research Association*, 49(6), 1208–14. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278691511000676>
- Bellis de, P., Valerio, F., Sisto, A., Lonigro, S. L., & Lavermicocca, P. (2010). Probiotic table olives: microbial populations adhering on olive surface in fermentation sets

- inoculated with the probiotic strain *Lactobacillus paracasei* IMPC2.1 in an industrial plant. *International Journal of Food Microbiology*, 140(1), 6–13. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160510001054>
- Berchoux, J. (1820). *La gastronomía o los placeres de la mesa*. Valencia: Imprenta de Esteván.
- Berenguer, G., Gil, I., & Ruiz, M. E. (2009). Do upscale restaurant owners use wine lists as a differentiation strategy? *International Journal of Hospitality Management*, 28(1), 86–95. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431908000285>
- Berestan, D., Lagamma, M. P., Lavagetto, C. & Pinter, R. (2010). Helado de verduras a base de leche de soja. *Invenio*, 13(24) 137-146. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=87714453010>
- Berman, M. (1989). *Brindis por la modernidad*. en Casullo, N. (comp.). *El debate modernidad-posmodernidad*. Buenos Aires: Punto Sur.
- Biolchini, A. E. & Agnes, M. (2010). TRIBU GOURMET. El marketing posmoderno y el significado del consumo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6) 1053-1071. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717577010>
- Bothelo, A. (2004). “Geografía de los sabores: ensayo sobre la dinámica de la cocina brasileña”, *Textos de Brasil*, 13: 61-69.
- Bourdieu, P. (1991). *El sentido práctico*. Madrid: Taurus.
- Bourdieu, P.(1998). Sociología y democracia. En *capital cultura, escuela y espacio social*. México: Editorial Siglo XXI.
- Bouteille, R., Cordelle, S., Laval, C., Tournier, C., Lecanu, B., This, H., & Schlich, P. (2013). Sensory exploration of the freshness sensation in plain yoghurts and yoghurt-like products. *Food Quality and Preference*, 30(2), 282–292. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329313001092>
- Brillat-Savarin, J. (2001). *La fisiología del gusto*, Barcelona: Editorial Óptima.
- Brunori, G., Malandrini, V., & Rossi, A. (2012). Trade-off or convergence? The role of food security in the evolution of food discourse in Italy. *Journal of Rural Studies*, 29, 19–29. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016712000149>
- Brunschwig, C., Senger-Emonnot, P., Aubanel, M.-L., Pierrat, A., George, G., Rochard, S., & Raharivelomanana, P. (2012). Odor-active compounds of Tahitian vanilla flavor.

- Food Research International*, 46(1), 148–157. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S096399691100665X>
- Burke, P. (ed.). (1996). Overtura: la nueva historia, su pasado y su futuro. En *Formas de hacer historia*. Madrid: Alianza Universidad.
- Burton, C. (1951). *Athenaeus. Vol. I*. Gran Bretaña: Harvard University Press.
- Buxó, R., Principal, J., Alonso, N., Belarte, N., Colominas, L., López, D., Pons, E., Robira, M., Saña, M. & Valenzuela, S. (2010). Prácticas alimentarias en la edad del hierro en Cataluña. *Sagvntvn: Papeles del Laboratorio de Arqueología de Valencia*. No. 9, 82-99. Recuperado de <https://ojs.uv.es/index.php/saguntumextra/article/view/1480/854>
- Cabral, X., Huergo, J. y Ibáñez, I. (2012). “Políticas alimentarias y comensalidad en el avance de la frontera sojera”, *Papeles del CIEC*, 78: 1-33
- Calabuig, J. & Ministral, M. (1998). *Manual de Geografía turística de España*, Madrid: Editorial Síntesis.
- Caldas, J., & Rebelo, J. (2013). Portuguese wine ratings: An old product a new assessment. *Wine Economics and Policy*, 2(2), 102–110. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212977413000392>
- Camacho, M. C., Arce, M. A., Avello, E., Peña, F. I., Bernal, P. S. & Tandrón, E. (2010). Diagnóstico para la futura implementación de un sistema basado en el análisis de los puntos críticos de control para la producción comercial de carne de cerdo en un centro integral porcino. *REDVET. Revista Electrónica de Veterinaria*, 11(3B) 1-11. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=63613140013>
- Camarena Gómez, D. M., Sandoval Godoy, S. A. & Domínguez Ibáñez, S. E. (2011). Actitud hacia el consumo de comidas étnicas/internacionales y tradicionales en el Norte de México. *Agroalimentaria*, 17(32) 87-97. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199218360007>
- Canguilhem, G. (1975). *La formación del concepto de reflejo en los siglos XVII y XVIII*, Barcelona: Avance.
- Canguilhem, G. (1990). *La santé. Concept vulgaire et question philosophique*, Paris: Sables.
- Canguilhem, G. (2009). *Estudios de historia y de filosofía de las ciencias*, Buenos Aires: Amorrortu.

- Cantarero, L. (2011). Reflexiones sobre el presente alimentario: maneras de ser, maneras de comer. Valores y actitudes hacia la comida. en *Zainak* 34 pp. 109-125 Recuperado de <http://www.euskomedia.org/PDFAnlt/zainak/34/34109125.pdf>
- Caponi, S. (1997). “Georges Canguilhem y el estatuto epistemológico del concepto de salud”, *História, Ciências, Saúde*, Vol. 5 (2): 287-307. Recuperado de <http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v4n2/v4n2a05.pdf>
- Caraher, M., Seeley, A., Wu, M., & Lloyd, S. (2013). When chefs adopt a school? An evaluation of a cooking intervention in English primary schools. *Appetite*, 62, 50–9. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666312004503>
- Carême, M. A. (1842). *Le conservateur*. París: Dentu.
- Carroll, G. R., & Wheaton, D. R. (2009). The organizational construction of authenticity: An examination of contemporary food and dining in the U.S. *Research in Organizational Behavior*, 29, 255–282. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0191308509000070>
- Cartaya, J. (2008). Magirica: cocina y gastronomía en la antigua Roma. *Transtornos de la conducta alimentaria*. No. 8, 800-813. Recuperado de http://www.tcasevilla.com/archivos/magirica._cocina_y_gastronomia_en_la_antigua_roma1.pdf
- Castillo, A. M. & López, T. (2011). Enoturismo y desarrollo económico. Un estudio de caso en cabo verde (África). *Papeles de Geografía*, (53-54) 65-76. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40721572005>
- Castillo, M. y Lozano, M. (2006) *Apuntes para la investigación turística*, Cuerpo Académico de Turismo, Universidad de Quintana Roo: México.
- Chaney, S., & Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore’s World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31(2), 309–318. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431911000594>
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32(2), 307–316. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517710000439>
- Chauí, M. (2006). La historia en el pensamiento de Marx. En Borón, A., Amadeo, J & González, S. (eds.). *La teoría Marxista hoy: problemas y perspectivas*. Buenos Aires: Clacso.

- Cheng, S., Hu, J., Fox, D., & Zhang, Y. (2012). Tea tourism development in Xinyang, China: Stakeholders' view. *Tourism Management Perspectives*, 2-3, 28–34. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211973611000043>
- Chong, G. T. F. (2012). Jean-Anthelme Brillat-Savarin's 1825 treatise on the mouth and ingestion. *Singapore Dental Journal*, 33(1), 31–6. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0377529112000065>
- Chossat, V., & Gergaud O. (2003). "Expert Opinion and Gastronomy: The Recipe for Success", *Journal of Cultural Economics*, 27: 127-141. Recuperado de <http://link.springer.com/article/10.1023%2FA%3A1023432502059>
- Chrysochou, P., Askegaard, S., Grunert, K. G., & Kristensen, D. B. (2010). Social discourses of healthy eating. A market segmentation approach. *Appetite*, 55(2), 288–97. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666310004459>
- Ciliane, C. & da Silva, D. (2012). El festival del bacalao como manifestación de la gastronomía portuguesa en pelotas, brasil. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 21(6) 1558-1577. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180725030011>
- Ciobanu, A., Landy, D., & Fourmentin, S. (2013). Complexation efficiency of cyclodextrins for volatile flavor compounds. *Food Research International*, 53(1), 110–114. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996913002238>
- Cisneros, L., Pozo, R. & Espinosa, J. (2011). Factores que inciden en el costo del servicio de buffet en un hotel ciudadano. *Contaduría y Administración*, (233) 55-72. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39515424004>
- Cortés, F. & Gil, M. (1997). El constructivismo genético y las ciencias sociales: líneas básicas para una reorganización epistemológica. En García, R. (ed.). *La epistemología genética y la ciencia contemporánea*. Barcelona: Gedisa
- Couyoumdjian, J. R. (2009). El mar y el paladar. El consumo de pescados y mariscos en Chile desde la independencia hasta 1930. *Historia*, I(42) 57-107. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=33411422002>
- Covadonga, M. (2007). ¿Es la Gastronomía un arte?, *Hospitalidad-ESDAI*, 111-129.
- Cruz de la, E. & Pereira, I. (2009). Historias, Saberes y Sabores en torno al cacao (*Theobroma cacao* L.) en la subregión de Barlovento, Estado Miranda. *Sapiens. Revista Universitaria de Investigación*, 10(2) 97-120. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41021266005>

- Csergo, J. (2004). “La emergencia de las cocinas regionales” en Flandrin J. L. y Montanari, M. (Eds.) *Historia de la Alimentación*, Asturias: Trea. 1003-1024.
- Danto, A. (2009). *Después del fin del arte*. Buenos Aires: Editorial Paidós.
- Díaz-Zambrana, R. (2010). Gastronomía, humor y nación: estrategias retóricas en las letras de calle 13. *Centro Journal*, XXII(2) 129-149. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37721056006>
- Díaz, C. & Gómez, C. (2005). Sociología y alimentación. *Revista Internacional de Sociología*. No. 40, pp 21-46. Recuperado de <http://www.ufrgs.br/weaa/files/2013/09/2005-Méndez-y-Benito-Sociologia-y-Alimentación1.pdf>
- Díaz, C. & Gómez, C. (2008) Alimentación, consumo y salud. *Colección de Estudios Sociales*. No. 24. Recuperado de https://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/Estudios_sociales/vol24_es.pdf
- Díaz, C. & Gómez, C. (2009). Hábitos alimentarios, consumo y salud: perspectivas y retos en los análisis sociales de la alimentación contemporánea. *I Congreso Español de Sociología de la Alimentación*. Recuperado de <http://www.fes-web.org/publicaciones/res/archivos/res12/05.pdf>
- Dickinson, E. (2012). Emulsion gels: The structuring of soft solids with protein-stabilized oil droplets. *Food Hydrocolloids*, 28(1), 224–241. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0268005X11003419>
- Donadini, G., Fumi, M. D., & Lambri, M. (2013). A preliminary study investigating consumer preference for cheese and beer pairings. *Food Quality and Preference*, 30(2), 217–228. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329313000931>
- Douglas, M. (1999). *El levítico como literatura*. Barcelona: Gedisa.
- Douglas, M. (2007). *Pureza y peligro: un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Durkheim, E. (1982). *The rules of sociological method*. Nueva York. The Free Press.
- Dzwolak, W. (2014). HACCP in small food businesses – The Polish experience. *Food Control*, 36(1), 132–137. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513003915>
- Eagleton, T. (2004). *Las ilusiones del posmodernismo*. Buenos Aires: Paidós.

- Eburne, J. (2010). "The Chef drive: cooking beyond the pleasure principle", *Contemporary French and Francophone Studies*, 14 (2): 169-177.
- Echeverría, J. (2002) "Axiología y Ontología: Los valores de la ciencia como funciones no saturadas", *Argumentos de Razón Técnica*, No. 5 pp. 23-37.
- Ehrmann, T., Meiseberg, B. y Ritz, C. (2009). "Superstar effects in deluxe Gastronomy – An empirical analysis of value creation in German quality restaurants", *Kyklos*, 62 (4): 526-541.
- Elias, N. (1996). *La sociedad cortesana*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Elias, N. (1996a). *El proceso de la civilización*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Elías, N. (1999). *Los alemanes*. México: Instituto José María Luis Mora.
- Embajada de España. (2004). *Nociones sobre Kashrut*. Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Tel Aviv. Recuperado de <http://es.calameo.com/read/001791268f377c8dbf6db>
- Engels, F. (1975). Prefacio a la situación de la clase obrera. en Marx, C. & Engels, F. *Obras escogidas en tres tomos*. Madrid: Editorial Fundamentos.
- Escoffier, A. (2002). *Mi cocina*. España: Garriga.
- Estolano, D., Berumen, M. F., Castillo, I. & Mendoza, J. L. (2013). El escenario de competencia de la Industria Gastronómica de Cancún basado en las cinco fuerzas de Porter.. *El Periplo Sustentable*, (24) 67-97. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193424835004>
- Fabelo, J. (2004). *Los valores y sus desafíos actuales*. Cuba: Libros en red.
- Farb, P. & Armelagos, G. (1980). *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin.
- Fernández, B., Esquirol, E., Rubio, C. & Baleriola, E. (2012). La lógica del exceso en los restaurantes de comida rápida. *Athenea Digital. Revista de Pensamiento e Investigación Social*, 12(3) 187-200. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=53724611011>
- Feyissa, A. H., Gernaey, K. V, & Adler-Nissen, J. (2013). 3D modelling of coupled mass and heat transfer of a convection-oven roasting process. *Meat Science*, 93(4), 810–20. doi:10.1016/j.meatsci.2012.12.003
- Filho, R. D. (2011). The frequency of dietary references in homeopathic consultations. *Homeopathy: The Journal of the Faculty of Homeopathy*, 100(3), 144–7.

Recuperado de
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1475491611000427>

- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fishler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. en *Gazeta de Antropología* 26(1). Recuperado de http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html
- Flandrin, J.L. (1987). *Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas*. Recuperado de <http://www.raco.cat/index.php/Manuscripts/article/viewFile/23123/92370>
- Florescano, E. (1993). *El patrimonio cultural de México*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Frazer, J. (1981). *La rama dorada*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Freeland-Graves, J. H., & Nitzke, S. (2013). Position of the academy of nutrition and dietetics: total diet approach to healthy eating. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 113(2), 307–17. doi:10.1016/j.jand.2012.12.013
- García-Segovia, P., Barreto-Palacios, V., Iborra-Bernad, C., Andrés-Bello, A., González-Carrascosa, R., Bretón, J., & Martínez-Monzó, J. (2012). Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 54–60. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000126>
- García, D. (2011). Una etnografía económica de los tacos callejeros en México. El caso de Monterrey. *Estudios Sociales*, 19(37) 32-63. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41716750002>
- García, M. (2005). Maneras de comer de hoy: comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. en *Revista Internacional de Sociología*, 63(40) pp. 159-182 doi:10.3989/ris.2005.i40.193
- Garine de, I. (1999) “Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura”. *Alimentación y Cultura*. Actas del Congreso Internacional, (1): 13-34. Huesca: La Val de Onsera
- Geertz, C. (1992). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Gil, I., Berenguer, G. & Ruiz, M. (2009). Instrumentos de promoción de los vinos en los restaurantes de alto nivel. *Investigaciones Europeas de Dirección y Economía de la Empresa*, 15(2) 63-76. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=274120373010>

- Gillespie, C. (2006). *European Gastronomy into the 21st century*. Gran Bretaña: Elsevier.
- Goldner, M. C., Lescano, G., & Armada, M. (2013). Food menus evaluation for most liked products in children from Puna, region of Argentina. *Appetite*, 61(1), 66–76. Recuperado de: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666312004382>
- Gomes, A. K., Azevedo de, M. d. L. & Gomes de Souza, A. (2013). El sistema de oferta de restaurantes de alta gastronomía. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 22(2) 336-356. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180726078009>
- Gomes, A. K., Azevedo de, M. d. L. & Gomes, A. (2013). El SISTEMA DE OFERTA DE RESTAURANTES DE ALTA GASTRONOMÍA. Una perspectiva sensorial de las experiencias de consumo. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 22(2) 336-356. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180726078009>
- Gómez, C. (2008). Aproximación a la sociología de la alimentación. *Distribución y Consumo*. No. 97. Recuperado de http://www.mercasa.es/files/multimedios/1288193978_DYC_2008_97_18_27.pdf
- Gonzalbo, P. (2005). *Historia de la vida cotidiana en México IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*. México: Fondo de Cultura Económica.
- González-Ávila, M. E. (2011). Una propuesta para desarrollar turismo rural en los municipios de Zacatecas, México: las rutas agro-culturales. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(1) 129-145. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88116214011>
- Good, C. & Corona, L. (2011). “Introducción: Estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad” en Good C. y Corona, L. (coord.) *Comida, Cultura y Modernidad en México*, México: INAH. 11-38. Recuperado de <http://deas.inah.gob.mx/wp-content/uploads/comida-final-para-FB1.pdf>
- Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de Sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., & Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism’s carbon “foodprint.” *Tourism Management*, 32(3), 534–543. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517710000701>
- Gracia Arnaiz, M. (2009). Qué y cuánto comer: tomando medidas frente a las sociedades obesogénicas. *Salud Colectiva*, 5(3) 363-376. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=73111844005>

- Greene, G. W., Redding, C. A., Prochaska, J. O., Paiva, A. L., Rossi, J. S., Velicer, W. F., ... Robbins, M. L. (2013). Baseline transtheoretical and dietary behavioral predictors of dietary fat moderation over 12 and 24 months. *Eating Behaviors*, 14(3), 255–62. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1471015313000159>
- Güemes Ricalde, F. J. & Ramírez Cordero, B. (2012). Identidad en la gastronomía de la frontera México-Belice ¿Producto turístico?. *El Periplo Sustentable*, (22) 103-144. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193424438005>
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Enderli, G., Sulmont-Rossé, C., ... Guàrdia, M. D. (2012). Cross-cultural conceptualization of the words Traditional and Innovation in a food context by means of sorting task and hedonic evaluation. *Food Quality and Preference*, 25(1), 69–78. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329312000201>
- Guiné, R. P. F., Dias, A., Peixoto, A., Matos, M., Gonzaga, M., & Silva, M. (2012). Application of molecular gastronomy principles to the development of a powdered olive oil and market study aiming at its commercialization. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 101–106. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X13000048>
- Habermas, J. (1989). Modernidad, un proyecto incompleto. En Casullo, N. (ed.). *El debate modernidad-posmodernidad*. pp. 131-144. Buenos Aires: Punto sur.
- Hansen, C. E., Kwasniewski, M. T., & Sacks, G. L. (2012). Decoupling the effects of heating and flaming on chemical and sensory changes during flambé cooking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 90–95. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X13000024>
- Harris (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial.
- Harrison, A. (1982). *Gastronomy*, Escocia: New Horizon Books.
- Havelaar, A. H., Brul, S., de Jong, A., de Jonge, R., Zwietering, M. H., & Ter Kuile, B. H. (2010). Future challenges to microbial food safety. *International Journal of Food Microbiology*, 139 Suppl , S79–94. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0168160509005376>
- Hernández de, C. (1979). La epistemología de Piaget. *Revista de Filosofía de la Universidad de Costa Rica*. No. 46, pp. 147-160 Recuperado de <http://inif.ucr.ac.cr/recursos/docs/Revista%20de%20Filosof%C3%ADa%20UCR/Vol.%20XVII/No.%2046/La%20epistemologia%20de%20Piaget.pdf>

- Hernando, A. (2009). El proceso de neolitización, perspectivas teóricas para el estudio del neolítico. *Zephyrus: Revista de prehistoria y arqueología*. No. 46 pp 123-142. Recuperado de http://campus.usal.es/~revistas_trabajo/index.php/0514-7336/article/viewFile/4943/4981
- Herzfeld, T., Drescher, L. S., & Grebitus, C. (2011). Cross-national adoption of private food quality standards. *Food Policy*, 36(3), 401–411. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0306919211000455>
- Highfield, R. (2010). Sweet smelling balloons plus jellyfish and chips – welcome to Heston Blumenthal’s world. *New Scientist*, 206(2763), 23. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0262407910613711>
- Hillel, D., Belhassen, Y., & Shani, A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli Negev. *Tourism Management*, 36, 200–209. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517712002415>
- Hong, J.-S., & (Simon) Tsai, C.-T. (2010). Government websites for promoting East Asian culinary tourism: A cross-national analysis. *Tourism Management*, 31(1), 74–85. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517709000144>
- Hong, J.-S., Liu, C.-H., Chou, H.-Y., & Tsai, C.-Y. (2012). Understanding the impact of culinary brand equity and destination familiarity on travel intentions. *Tourism Management*, 33(4), 815–824. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517711001865>
- Hu, M.-L. M. (2010). Developing a core competency model of innovative culinary development. *International Journal of Hospitality Management*, 29(4), 582–590. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431909001327>
- Iborra-Bernad, C., Philippon, D., García-Segovia, P., & Martínez-Monzó, J. (2013). Optimizing the texture and color of sous-vide and cook-vide green bean pods. *LWT - Food Science and Technology*, 51(2), 507–513. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643812004732>
- INEGI (2009). “La industria restaurantera”, *Censos económicos 2009*. México: INEGI.
- Iranzo, J.M. (2007). Reseña de “El levítico como literatura” de MARY DOUGLAS. *EMPIRIA. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales*. 13(1), 200-205. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=297124012011>
- Juárez, J. (2000). *La lenta emergencia de la cocina mexicana*, México: Miguel Ángel Porrúa.

- Kallas, Z., Lambarraa, F., & Gil, J. M. (2011). A stated preference analysis comparing the Analytical Hierarchy Process versus Choice Experiments. *Food Quality and Preference*, 22(2), 181–192. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329310001667>
- Kalogeropoulos, N., Yanni, A. E., Koutrotsios, G., & Aloupi, M. (2013). Bioactive microconstituents and antioxidant properties of wild edible mushrooms from the island of Lesbos, Greece. *Food and Chemical Toxicology : An International Journal Published for the British Industrial Biological Research Association*, 55, 378–85. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S027869151300032X>
- Kaplan, M. (1993). Ciencia, estado y derecho en las primeras revoluciones industriales. Vol 1. en Kaplan, M. (coord.) *Revolución tecnológica, estado y derecho*. México: Universidad Autónoma de México.
- Katz, S. & Voigt, M. (1986). Breed and Beer: The early use of cereals in the human diet. *Expedition*, 28(2) pp. 23-34. Recuperado de <http://www.penn.museum/documents/publications/expedition/PDFs/28-2/Bread.pdf>
- Kim, S. (Sam), Wang, K.-C., & Ahn, T. H. (2013). Which endorser and content are most influential in Korean restaurant promotions? *International Journal of Hospitality Management*, 33, 208–218. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431912001041>
- Kim, Y. G., Suh, B. W., & Eves, A. (2010). The relationships between food-related personality traits, satisfaction, and loyalty among visitors attending food events and festivals. *International Journal of Hospitality Management*, 29(2), 216–226. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431909001236>
- Kim, Y. H., Kim, M., & Goh, B. K. (2011). An examination of food tourist's behavior: Using the modified theory of reasoned action. *Tourism Management*, 32(5), 1159–1165. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517710002141>
- Ko, W.-H. (2012a). A study of the relationships among effective learning, professional competence, and learning performance in culinary field. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 11(1), 12–20. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1473837612000111>
- Ko, W.-H. (2012b). The relationships among professional competence, job satisfaction and career development confidence for chefs in Taiwan. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 1004–1011. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431911001861>

- Korsch, K. (1971). *Marxismo y filosofía*. México: Ediciones Era.
- Kovacic, P., & Somanathan, R. (2012). Mechanism of taste; electrochemistry, receptors and signal transduction. *Journal of Electrostatics*, 70(1), 7–14. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304388611001823>
- Krebs, R. (1979). *La monarquía absoluta en Europa: el desarrollo del estado moderno en los siglos XVI, XVII y XVIII*. Chile: Editorial Universitaria.
- Kuhn, T. (1962). *La estructura de las revoluciones científicas*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Kurt, L., & Ozilgen, S. (2013). Failure mode and effect analysis for dairy product manufacturing: Practical safety improvement action plan with cases from Turkey. *Safety Science*, 55, 195–206. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0925753513000234>
- L'Universita degli Studi di Scienze Gastronomiche, (2013), “Storia e Missione” en L'Universita degli Studi di Scienze Gastronomiche entra nel futuro del cibo. Recuperado de <http://www.unisg.it/en/storia-e-missione/>
- Lacoste, P. & Castro, A. (2012). Apreciación de la fruta en obras literarias (I): entre poemas épicos y viajeros (siglos VIII-XVI). *Literatura y Lingüística*, (26) 143-166. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35225006010>
- Lan, L. W., Wu, W.-W., & Lee, Y.-T. (2012). Promoting Food Tourism with Kansei Cuisine Design. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 40, 609–615. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042812007057>
- Lane, C. (2013). Taste makers in the “fine-dining” restaurant industry: The attribution of aesthetic and economic value by gastronomic guides. *Poetics*, 41(4), 342–365. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304422X13000387>
- Lara, R. (2010). La revolución francesa: bases sociales, ideológicas y proceso de idealización. *Proyecto Clío*. No. 36. Recuperado de <http://clio.rediris.es/n36/oposicones/tema54.pdf>
- Lauer, A.R. (2010). *Introducción al renacimiento español*. Recuperado de <http://www.educacion.gob.es/exterior/centros/burdeos/es/materialesclase/renacimientointroduccion.pdf>
- Le Dictionnaire. (2014). *Gastronomie*. Recuperado de <http://www.le-dictionnaire.com/definition.php?mot=gastronomie>

- Leal, M. P. (2011). La diversificación del destino turístico a través del turismo gastronómico: el caso de Vilanova i la Geltrú (Barcelona). *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(1) 15-24. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88116214002>
- Lee, P., & Rogers, M. A. (2012). Effect of calcium source and exposure-time on basic caviar spherification using sodium alginate. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 96–100. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X13000073>
- Lejavitzer, A. (2006). Algunas recetas médicas en el De re coquinaria de Apicio. *Nova Tellus*, 24(1) 123-139. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=59114742006>
- Leonard, W. (2011). Incidencia de la ciencia en la hominización. *Tema 66*. No. 405
- Levi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*, México: Fondo de Cultura Económica.
- Li Chan , E. (2013). Sincretismo lingüístico lexicográfico culinario gastronómico en el dialecto “puntanerense”. *InterSedes: Revista de las Sedes Regionales*, XIV(28) 234-252. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=66629446012>
- Lipovetsky, G. (1986). *La era del vacío*. Barcelona: Anagrama.
- López-Guzmán, T., Di-Clemente, E., & Hernández-Mogollón, J. M. (2014). Culinary tourists in the Spanish region of Extremadura, Spain. *Wine Economics and Policy*. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212977414000052>
- López-Guzmán, T., Di-Clemente, E., & Hernández-Mogollón, J. M. (2014). Culinary tourists in the Spanish region of Extremadura, Spain. *Wine Economics and Policy*. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212977414000052>
- Luis Aduriz, A., Vergara, J., Lasa, D., Oliva, O., & Perisé, R. (2012). Culinary trompe-l'oeil: A new concept in coating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 70–77. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000096>
- Lujan, N. (1997). *Historia de la Gastronomía*, Barcelona: Folio.
- Liotard, J. (1987). *La condición posmoderna: informes sobre el saber*. Madrid: Ediciones cátedra.

- Maestre, I. (2004). *Manual de la buena mesa: El perfecto anfitrión, el perfecto invitado*, España: Everest.
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–196. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0160738311000946>
- Mak, A. H. N., Lumbers, M., Eves, A., & Chang, R. C. Y. (2013). An application of the repertory grid method and generalised Procrustes analysis to investigate the motivational factors of tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 35, 327–338. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431913001023>
- Mardones, J. & Ursua, N. (1994). *Filosofía de las ciencias humanas y sociales. Materiales para una fundamentación científica*. 5ª ed. México: Editorial Fontarama. Recuperado de <http://revistas.ucm.es/index.php/ASEM/article/view/ASEM8282110170B/18344>
- Marsi, L. (2007). El pensamiento “economicista”, base ideológica del modelo neoliberal. *Historia Actual Online*. No. 14, pp. 175-190 Recuperado de <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2529528.pdf>
- Martínez, I. & Imaz, E. (2006). “La experiencia gastronómica: la cocina vasca entre ser y hacer, entre las lógicas de la efervescencia social y la experticia”, *Azkoaga*, 13: 69-99. Recuperado de <http://www.euskomedia.org/PDFAnlt/azkoaga/13/13069099.pdf>
- Mason, M. C., & Paggiaro, A. (2012). Investigating the role of festivalscape in culinary tourism: The case of food and wine events. *Tourism Management*, 33(6), 1329–1336. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517711002810>
- Massa, S., & Testa, S. (2011). Beyond the conventional-specialty dichotomy in food retailing business models: An Italian case study. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 18(5), 476–482. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0969698911000683>
- Maury, E. (2010) “Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación” en *Gazeta de Antropología*, Vol. 26, num 2, artículo 45.
- Mavromatis, A. G., Arvanitoyannis, I. S., Chatzitheodorou, V., Kaltsa, A., Patsiaoura, I., & Nakas, C. T. (2012). A comparative study among landraces of *Phaseolus vulgaris* L. and *P. coccineus* L. based on molecular, physicochemical and sensory analysis for authenticity purposes. *Scientia Horticulturae*, 144, 10–18. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304423812002853>

- Mazatán, R. (2006). "Gastronomic Heritage and Cultural Tourism. An exploration of the Notion of Risk in Traditional Mexican Food and the Gastronomic System". Recuperado de https://www.essex.ac.uk/sociology/documents/pdf/graduate_journal/mazatan_paramo.pdf.
- McIntosh, A. (1996). *Sociologies of Food and Nutrition*. Springer Science & Business Media.
- Medeiros, C. O., Cavalli, S. B., & da Costa Proença, R. P. (2012). Human resources administration processes in commercial restaurants and food safety: The actions of administrators. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 667–674. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431911001460>
- Meléndez, J. M. & Cañez, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, (1 Esp.) 182-204. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087008>
- Melgar, S. (2013). "La gastronomía en el sistema turístico. Buscando nuevos productos, mejorando destinos. El caso de la isla de Fuerteventura", *Pasos* 11 (2):483-494. Recuperado de http://www.pasosonline.org/Publicados/11213/PS0213_16.pdf
- Melgar, S. (2013). La gastronomía en el sistema turístico. Buscando nuevos productos, mejorando destinos. El caso de la isla de Fuerteventura. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 11(2) 483-494. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88125790016>
- Mendoza, C. (2007). Exégesis del Pentateuco. Breve historia de la investigación desde la antigüedad hasta 1970 aproximadamente. Recuperado de http://www.uca.edu.ar/uca/common/grupo20/files/31_Hist_Exegesis_hasta_1970_07.pdf
- Mennell, S., Murcott, A., & Otterloo, A. (1992) *Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*. SAGE Publications.
- Mennell, S.(1985). *All manners of food. Eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. Londres: Basil Black-well.
- Merriam-Webster. (2014). *Gastronomy*. Recuperado de <http://www.merriam-webster.com/dictionary/gastronomy>.
- Messeni, A., & Savino, T. (2012). Search, Recombination, and Innovation: Lessons from Haute Cuisine. *Long Range Planning*. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0024630112000490>

- Micheelsen, A., Holm, L., & O'Doherty Jensen, K. (2013). Consumer acceptance of the New Nordic Diet. An exploratory study. *Appetite*, 70, 14–21. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666313003073>
- Mielby, L. H., & Frøst, M. B. (2010). Expectations and surprise in a molecular gastronomic meal. *Food Quality and Preference*, 21(2), 213–224. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329309001517>
- Millán, M. G. & Agudo, E. M. (2010). El turismo gastronómico y las Denominaciones de origen en el sur de España: Oleoturismo. Un estudio de caso. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 8(1) 91-112. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88112836008>
- Millán, M. G., Morales, E. J. & Agudo, E. M. (2010). El oleoturismo como motor de desarrollo rural. La denominación de origen de montoro-adamuz. *Mundo Agrario*, 11(21) Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84518824014>
- Millán, M. G., Morales, E. J. & Agudo, E. M. (2010). El oleoturismo como motor de desarrollo rural. La denominación de origen de montoro-adamuz. *Mundo Agrario*, 11(21) Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84518824014>
- Mintz, S y Du Bois, C. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*. DOI: 10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011
- Mintz, S. (1985). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad*, México: CONACULTA.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS.
- Miranda, A. & Favila, H. (2012). La comida y su protocolo. Sentido y significado de los modales de mesa entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco - México. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 21(6) 1578-1593. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180725030012>
- Miranda, B. & Fernández, R. (2011). Vino, turismo e innovación: las Rutas del Vino de España, una estrategia integrada de desarrollo rural. *Estudios de Economía Aplicada*, 29(1) 129-165. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30120835005>
- Miranda, G., Quintero, B., Ramos, B. & Olguín, H. A. (2011). La recolección de insectos con fines alimenticios en la zona turística de Otumba y Teotihuacán, Estado de México. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(1) 81-100. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88116214008>

- Mkono, M., Markwell, K., & Wilson, E. (2013). Applying Quan and Wang's structural model of the tourist experience: A Zimbabwean netnography of food tourism. *Tourism Management Perspectives*, 5, 68–74. Retrieved from <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211973612000876>
- Montecinos, A. (2010). *Planificación del Turismo Gastronomía Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*, México: CEGAHO.
- Montecinos, A. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, rutas, productos y destinos*. México: CEGAHO.
- Montes, R. (2011). *Revolución industrial*. Recuperado de <http://www.contraclave.es/historia/hmc/Tema%201.%20Revolucion%20Industrial.pdf>
- Mora, P., & Livat, F. (2013). Does storytelling add value to fine Bordeaux wines? *Wine Economics and Policy*, 2(1), 3–10. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S221297741300015X>
- Mouritsen, O. (2012). “The emerging science of gastrophysics and its application to the algal cuisine”, *Flavour* 1:6.
- Muñoz, F. (2011). “Optimización de la defensa de la identidad cultural por medio de la producción de turismo” en Castillo, M. y Tamayo, A. (Coord.) *Entorno del turismo Volumen 4 Turismo, una visión multidimensional*, México: UAEMex.
- Muñoz, I., Tamayo, A. L. & Hernández, C. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación"*, 12(3) 1-18. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44723985008>
- Murphy, J., & Smith, S. (2009). Chefs and suppliers: An exploratory look at supply chain issues in an upscale restaurant alliance. *International Journal of Hospitality Management*, 28(2), 212–220. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431908000613>
- Mustonen, S., Rantanen, R., & Tuorila, H. (2009). Effect of sensory education on school children's food perception: A 2-year follow-up study. *Food Quality and Preference*, 20(3), 230–240. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329308001353>
- Nam, J.-H., & Lee, T. J. (2011). Foreign travelers' satisfaction with traditional Korean restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, 30(4), 982–989. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431911000338>

- Navarro, F. & Schlüter, R. (2010). EL TURISMO EN LOS PUEBLOS RURALES DE ARGENTINA ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo?. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6) 909-929. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717577003>
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Luis Aduriz, A., & Ayo, J. (2012). Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 37-45. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000059>
- Nazare, J., Disse, E., Vidal, H., & Laville, M. (2009). Link between food and health: From gene expression to nutritional recommendations. *Food Quality and Preference*, 20(8), 537-538. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329309000317>
- Notario, F. (2011). Perspectivas historiográficas de la alimentación en el mundo griego antiguo. *Habis*. No. 42 65-82. Recuperado de http://institucional.us.es/revistas/habis/42/art_14.pdf
- Nurgul, I., Eleonora, S., & Renate, B. (2013). Foreign Gastronomic Lexicon in Linguistic Environment in the Conditions of Globalization. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 105, 333-343. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042813044108>
- O'Connell, S. (2010). Hervé This: The future of cooking. *New Scientist*, 205(2743), 21. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0262407910601078>
- Oliveira Martins, U. M. & Teixeira Baptista, M. M. R. (2011). La herencia de la gastronomía portuguesa en brasil como un producto del turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(2) 404-424. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717607008>
- Oliveira, S. (2011). La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 20(3) 738-752. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>
- Olmedo-Carranza, B. (2010). El Tequila: de su origen a su desnaturalización. ¿A quién le pertenece su conocimiento? Una aproximación. *Revista CENIC. Ciencias Químicas*, 41() 1-13. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=181620500061>
- Ortiz, A., Vázquez, V. & Montes, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, 13(25) 8-34. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41702501>

- Ortiz, M. I. (2009). La comida que nos une y la geografía que nos separa: El discurso gastronómico símbolo de la identidad puertorriqueña en Trópico en Manhatt an de Guillermo Cotto-Thorner. *Centro Journal*, XXI(1) 139-155. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37721248007>
- Oseguera, D. (2001). La comida: ¿lugar de encuentro entre disciplinas científicas?. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, VII(13) 141-151. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31601307>
- Oxford Dictionary. (2014). *Gastronomy*. Recuperado de <http://www.oxforddictionaries.com/es/definicion/ingles/gastronomy?q=gastronomy>.
- Ozdemir, B. (2013). A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X13000231>
- Padrón Mercado, C. M. & Barreto, I. (2011). Representaciones sociales asociadas al consumo hedónico de alimentos en restaurantes. *Revista Latinoamericana de Psicología*, 43(3) 487-496. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=80522599007>
- Parra, G. (2000). *Bases epistemológicas de la educucomunicación. Definiciones y perspectivas de su desarrollo*. Ecuador: Digital Docutech.
- Pedersen, L. (2012). *Creativity in Gastronomy: exploring the connection between art and craft*. Copenhagen Business School. Recuperado de http://studenttheses.cbs.dk/bitstream/handle/10417/3198/louise_bro_pedersen.pdf?sequence=1
- Pereira, E., Barros, L., Martins, A., & Ferreira, I. C. F. R. (2012). Towards chemical and nutritional inventory of Portuguese wild edible mushrooms in different habitats. *Food Chemistry*, 130(2), 394–403. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814611010181>
- Peres, C. M., Peres, C., Hernández-Mendoza, A., & Malcata, F. X. (2012). Review on fermented plant materials as carriers and sources of potentially probiotic lactic acid bacteria – With an emphasis on table olives. *Trends in Food Science & Technology*, 26(1), 31–42. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224412000234>
- Pérez-López, F. R., Chedraui, P., Haya, J., & Cuadros, J. L. (2009). Effects of the Mediterranean diet on longevity and age-related morbid conditions. *Maturitas*, 64(2), 67–79. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S037851220900259X>

- Perez, B. (2012). "Foreword from the editors". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1 (1): 1-2. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000114>
- Perry, N. (2012). Dry aging beef. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 78–80. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X11000060>
- Pichler, J., Ziegler, J., Aldrian, U., & Allerberger, F. (2014). Evaluating levels of knowledge on food safety among food handlers from restaurants and various catering businesses in Vienna, Austria 2011/2012. *Food Control*, 35(1), 33–40. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513003174>
- Pilar Opazo, M. (2012). Discourse as driver of innovation in contemporary haute cuisine: The case of elBulli restaurant. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 82–89. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X1300005X>
- Piqueras-Fiszman, B., Harrar, V., Alcaide, J., & Spence, C. (2011). Does the weight of the dish influence our perception of food? *Food Quality and Preference*, 22(8), 753–756. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329311000966>
- Poulain, J.P. (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Francia: PUF
- Ptaszek, P. (2013). The non-linear rheological properties of fresh wet foams based on egg white proteins and selected hydrocolloids. *Food Research International*, 54(1), 478–486. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996913003943>
- Queen Margaret University. (2014). *What is Gastronomy?*, Recuperado de http://www.qmu.ac.uk/businesspg/Doc/Gastronomy_Course_Leaflet.pdf.
- Quintero, B., Bernáldez, A., Dublán-García, O., Barrera, V. & Favila, H. (2012). Consumo y conocimiento actual de una bebida fermentada tradicional en Ixtapan del Oro, México: La sambumbia. *Alteridades*, 22(44), 115-129. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/747/74728323002.pdf>
- Quiroz, E. (2005). "Del mercado a la cocina. La alimentación de la Ciudad de México" en Gonzalbo, P. *Historia de la vida cotidiana en México III El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, México: Fondo de Cultura Económica.
- Quiroz, E. (2005). Del mercado a la cocina. La alimentación de la Ciudad de México. En Gonzalbo, P. (ed.). *Historia de la vida cotidiana en México IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*. México: Fondo de Cultura Económica.

- Ranz, A. (1847). *Las vidas paralelas de Plutarco*. París: Librería de Mezin.
- Real Academia Española (2014). “Gastronomía” *Diccionario de la lengua española*. Recuperado de <http://lema.rae.es/drae/>
- Renna, M., & Gonnella, M. (2012). The use of the sea fennel as a new spice-colorant in culinary preparations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 111–115. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X13000085>
- Resano, H., Sanjuán, A. I., Cilla, I., Roncalés, P., & Albisu, L. M. (2010). Sensory attributes that drive consumer acceptability of dry-cured ham and convergence with trained sensory data. *Meat Science*, 84(3), 344–51. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174009002848>
- Ribeiro, M. S. & Netto, M. d. L. (2010). Patrimonio cultural gastronómico y políticas públicas. Inmigración, hibridación e interculturalidad (Región Sur de Bahia - Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6) 1136-1149. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717577015>
- Richards, A. (1995). *Land, labour and diet in Northern Rhodesia: an economic study of the Bemba tribe*. Hamburgo: Lit
- Rivas, R. M. & Mayorga, D. (2011). Internationalization of Peruvian cuisine: An analysis of internationalization strategies of Peruvian restaurants. *INNOVAR. Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, 21(39) 205-216. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81819029016>
- Robinson, R. N. S., & Beesley, L. G. (2010). Linkages between creativity and intention to quit: An occupational study of chefs. *Tourism Management*, 31(6), 765–776. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517709001447>
- Robinson, R. N. S., & Clifford, C. (2012). Authenticity and festival foodservice experiences. *Annals of Tourism Research*, 39(2), 571–600. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0160738311001125>
- Rodríguez García, J., López-Guzmán, T., Cañizarez Ruiz, S. M. & Jiménez García, M. (2010). Turismo del vino en el marco de jerez. Un análisis desde la perspectiva de la oferta. *Cuadernos de Turismo*, (26) 217-234. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39817020011>
- Roldán, M., Antequera, T., Martín, A., Mayoral, A. I., & Ruiz, J. (2013). Effect of different temperature-time combinations on physicochemical, microbiological, textural and structural features of sous-vide cooked lamb loins. *Meat Science*, 93(3), 572–8.

- Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174012003750>
- Romero, T., Viesca, F. y Hernández, M. (2010). “Formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca”, *CIENCIA ergo sum* 17 (3): 239-252. Recuperado de http://ergosum.uaemex.mx/pdfs/pdf_vol_17_3/05_tonatiuh_romero.pdf
- Roy, P. (2014). A dietetics of virile emergency. *Women's Studies International Forum*. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0277539513002070>
- Ruiz Guerra, I., Martín López, V. M. & Molina Moreno, V. (2012). Los intangibles del Aceite de Oliva como ventaja competitiva. *Intangible Capital*, 8(1) 150-180. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=54924517007>
- Rutz, J. K., Zambiasi, R. C., Borges, C. D., Krumreich, F. D., da Luz, S. R., Hartwig, N., & da Rosa, C. G. (2013). Microencapsulation of purple Brazilian cherry juice in xanthan, tara gums and xanthan-tara hydrogel matrixes. *Carbohydrate Polymers*, 98(2), 1256–65. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0144861713007443>
- Salas, R., del Mar Bibiloni, M., Zapata, M. E., Coll, J. L., Pons, A., & Tur, J. A. (2013). Balearic adults have low intakes of fruits and vegetables compared with the dietary guidelines for adults in Spain. *Nutrition Research (New York, N.Y.)*, 33(3), 204–10. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0271531713000055>
- Saldanha, N. (1990). La revolución francesa y el pensamiento jurídico-político contemporáneo. *Revista de Informação Legislativa*. 27(105). Recuperado de <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/jurid/cont/21/pr/pr24.pdf>
- Sánchez Zepeda, L. & Mungaray Lagarda, A. (2010). Vino de calidad: Base de desarrollo endógeno en el Valle de Guadalupe, Baja California. *Frontera Norte*, 22(44) 109-132. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=13614694004>
- Sandoval Godoy, S. A., Domínguez Ibáñez, S. & Cabrera Murrieta, A. (2010). De golosos y tragones están llenos los panteones: cultura y riesgo alimentario en Sonora. *Estudios Sociales*, (1 Esp.) 150-179. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41712087007>
- Sandoval, S. A. & Camarena, D. M. (2011). Comportamiento alimentario y perfil de consumo de los sonorenses: el caso de las comidas internacionales. *Región y Sociedad*, XXIII(50) 185-213. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10218443008>
- Santich, B. (1996). *Looking for Flavour*. Australia: Wakefield Press.

- Santich, B. (2007). "The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding", *The International Journal of Humanities*, 5 (6): 53-58. Recuperado de <http://ijh.cgpublisher.com/product/pub.26/prod.1118>
- Santich, B. (2011). *Bold Palates Australia's Gastronomic Heritage*. Australia: Wakefield Press.
- Sarda, S. (2010). "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular", *Herakleion* 3: 37-65.
- Sariođlan, M. (2014). A Theoretical Research on the Constraints of Development of Gastronomy Education in Turkey. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 116, 260–264. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814002067>
- Scarpato, R. (2000) *New Global Cuisine: The perspective of postmodern Gastronomy*. [Tesis de maestría]. Melbourne: RMIT University.
- Scarpato, R. (2001). "Gastronomy as a tourist product" en Hjalager A. y Richards G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Scarpato, R. (2002). "Gastronomy Studies in Search of Hospitality", *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9 (2): 1-12
- Scatolini, J. (2011). El pasaje del hombre de la sociedad moderna a la posmoderna. *Anales de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales*. No. 41. Recuperado de http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/20722/Documento_completo.pdf?sequence=1
- Scelsio, J. (2013). La cuestión social y su relación con el Historicismo en América Latina. *Margen: revista de trabajo social y ciencias sociales*. No. 71, 21 pp. Recuperado de <http://www.margen.org/suscri/margen71/scelsio.pdf>
- Schlosser, E. (2001). *Fast food nation: the dark side of all-american meal*. Estado Unidos: Mariner Books.
- Schlosser, E. (2002). *Fast food nation*, Londres: Penguin.
- Sen, B. (2010). The relationship between frequency of family dinner and adolescent problem behaviors after adjusting for other family characteristics. *Journal of Adolescence*, 33(1), 187–96. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0140197109000372>
- Seo, S., Kim, O. Y., Oh, S., & Yun, N. (2013). Influence of informational and experiential familiarity on image of local foods. *International Journal of Hospitality*

- Management*, 34, 295–308. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431913000558>
- Serna, S. (2011). Vivir de los imaginarios del mar: restaurantes y estereotipos sobre el Pacífico en Bogotá. *Tabula Rasa*, (14) 265-294. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=39622094011>
- Serrato García, M. A., Rayas Carbajal, V. M., Murillo Salgado, R. T. & Díaz Rebolledo, J. Á. (2011). La cultura gastronómica p'urhépecha como un gran activo turístico en Michoacán. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 9(4) 681-689. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88122240016>
- Silva, K. A., Coelho, M. A. Z., Calado, V. M. A., & Rocha-Leão, M. H. M. (2013). Olive oil and lemon salad dressing microencapsulated by freeze-drying. *LWT - Food Science and Technology*, 50(2), 569–574. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643812003337>
- Silva, L., Garcia, B., & Paiva-Martins, F. (2010). Oxidative stability of olive oil and its polyphenolic compounds after boiling vegetable process. *LWT - Food Science and Technology*, 43(9), 1336–1344. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643810001799>
- Simmel, G. (1986). *El individuo y la sociedad*. Barcelona: Península.
- Smith, B. (2003). Ontology. *Blackwell Guide to the Philosophy of Computing and Information*. Oxford: Blackwell, 155-166.
- Smith, B. & Welty, C. (2001). *Ontology: Towards a New Synthesis*. Recuperado de <http://www.cs.vassar.edu/~weltyc/papers/fois-intro.pdf>
- Snitkjær, P., Frøst, M. B., Skibsted, L. H., & Risbo, J. (2010). Flavour development during beef stock reduction. *Food Chemistry*, 122(3), 645–655. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814610002852>
- Snitkjær, P., Risbo, J., Skibsted, L. H., Ebeler, S., Heymann, H., Harmon, K., & Frøst, M. B. (2011). Beef stock reduction with red wine – Effects of preparation method and wine characteristics. *Food Chemistry*, 126(1), 183–196. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814610013610>
- Souto, M. (2005) De la cocina a la mesa. En Gonzalbo, P. (ed.). *Historia de la vida cotidiana en México IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Souto, M. (2005). “De la cocina a la mesa” en Gonzalbo, P. *Historia de la vida cotidiana en México IV Bienes y vivencias. El siglo XIX*, México: Fondo de Cultura Económica.

- Spence, C., Ngo, M. K., Percival, B., & Smith, B. (2013). Crossmodal correspondences: Assessing shape symbolism for cheese. *Food Quality and Preference*, 28(1), 206–212. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329312001395>
- Stierand, M. y Lynch, P. (2008). “The art of creating culinary innovations”, *Tourism and Hospitality Research* 8 (4): 337-350. Recuperado de <http://strathprints.strath.ac.uk/7316/1/strathprints007316.pdf>
- Strano, L., Russo, P., Lanteri, P., & Tomaselli, G. (2012). Defining the environmental and functional characteristics of the buildings used to produce prickly pear dried puree in terms of food hygiene and safety. *Food Control*, 27(1), 170–177. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713512001314>
- Stringfellow, L., MacLaren, A., Maclean, M., & O’Gorman, K. (2013). Conceptualizing taste: Food, culture and celebrities. *Tourism Management*, 37, 77–85. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261517713000046>
- Sun, Y.-M., Wang, S.-T., & Huang, K.-W. (2012). Hygiene knowledge and practices of night market food vendors in Tainan City, Taiwan. *Food Control*, 23(1), 159–164. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713511002751>
- Svejenova, S., Planellas, M., & Vives, L. (2010). An Individual Business Model in the Making: a Chef’s Quest for Creative Freedom. *Long Range Planning*, 43(2-3), 408–430. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0024630110000087>
- Taar, J. (2014). The Best Culinary Experience. Factors that Create Extraordinary Eating Episodes. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 122, 145–151. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042814013342>
- Tapia, C. (2009). Améjímínaa majcho: "La comida de nuestra gente". Etnografía de la alimentación entre los miraña. *Culturales*, V(9) 39-72. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=69412153003>
- The Center for Genomic Gastronomy. (2011). *Open questions, open mouths, open engagement*. Recuperado de <http://genomicgastronomy.com/wp-content/uploads/2011/05/zine.pdf>.
- This, H. (2005). *Molecular Gastronomy: exploring the science of flavor*. New York: Columbia University Press.
- This, H. (2013). “Molecular gastronomy is a scientific discipline, and note by note cuisine is the next culinary trend”, *Flavour*, 2: 1. Recuperado de <http://www.flavourjournal.com/content/2/1/1>

- Tonini, H. & Lavandoski, J. (2010). Enoturismo, territorio y periferia. Un estudio de caso en el Vale dos Vinhedos (RS, Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(3) 346-358. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180716755002>
- Törnwall, O., Silventoinen, K., Kaprio, J., & Tuorila, H. (2012). Why do some like it hot? Genetic and environmental contributions to the pleasantness of oral pungency. *Physiology & Behavior*, 107(3), 381–9. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0031938412003095>
- Torres, G., Madrid, L. y Santoni, M. (2004). “El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural”, *Scripta Ethnologica*, 26: 55-66. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14802603>
- Traynor, M. P., Burke, R., O’Sullivan, M. G., Hannon, J. A., & Barry-Ryan, C. (2013). Sensory and chemical interactions of food pairings (basmati rice, bacon and extra virgin olive oil) with banana. *Food Research International*, 54(1), 569–577. doi:10.1016/j.foodres.2013.07.050
- Trebolazabala, J., & Atxa, E. (2012). Generating, entrapping and transferring natural aromas to the dish and selected environments. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(2), 107–110. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X13000036>
- Trzaskowska, M., Kołożyn-Krajewska, D., Wójciak, K., & Dolatowski, Z. (2014). Microbiological quality of raw-fermented sausages with *Lactobacillus casei* LOCK 0900 probiotic strain. *Food Control*, 35(1), 184–191. Retrieved from <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513003411>
- Tundis, R., Loizzo, M. R., Menichini, F., Bonesi, M., Conforti, F., De Luca, D., & Menichini, F. (2012). Air-dried capsicum annum var. acuminatum medium and big: Determination of bioactive constituents, antioxidant activity and carbohydrate-hydrolyzing enzymes inhibition. *Food Research International*, 45(1), 170–176. Retrieved from <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996911006065>
- Uno, Y., Morisada, S., Ohto, K., & Kawakita, H. (2013). Assembled-magnetite membrane for recovery of starch granules in an open flow. *Chemical Engineering Research and Design*, 91(12), 2743–2747. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S026387621300138X>
- Valenciano, J. P. & Román, I. M. (2011). La importancia de la Denominación de Origen Rioja en el contexto del mercado vitivinícola español. *Mundo Agrario*, 12(23) Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84522393010>

- Van den Eeckhout, P. (2010). Eating and drinking in Brussels. The construction of “the good life” in the European capital. *Appetite*, 54(3), 627–630. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S019566631000036X>
- Vargas, L. (1993). ¿Por qué comemos lo que comemos?. *Antropológicas*, No. 7 (nueva época), pp. 24-31.
- Varlet, V., Smith, F., & Augsburger, M. (2014). New trends in the kitchen: propellants assessment of edible food aerosol sprays used on food. *Food Chemistry*, 142, 311–7. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814613009643>
- Vázquez, F. (1984). “La teoría de la historia de las ciencias de G. Canguilhem”. [Tesis de maestría]. Sevilla: Universidad de Sevilla. Recuperado de https://www.academia.edu/1150849/La_teor%C3%ADa_de_la_historia_de_las_ciencias_de_Georges_Canguilhem
- Veblen, T. (2002). *Teoría de la clase ociosa*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.
- Venegas, M. (2004). El renacimiento: un contexto para el surgimiento del concepto pedagógico formación. en *Educación de la Universidad de Costa Rica* 28(1) pp. 27-37. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44028103>
- Vera-Guzmán, A. M., Chávez-Servia, J. L. & Carrillo-Rodríguez, J. C. (2012). Proteína, lisina y triptófano en poblaciones nativas de maíz mixteco. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 35(5) 7-13. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=61024388003>
- Vervoort, L., Grauwet, T., Njoroge, D. M., Van der Plancken, I., Matser, A., Hendrickx, M., & Van Loey, A. (2013). Comparing thermal and high pressure processing of carrots at different processing intensities by headspace fingerprinting. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 18, 31–42. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1466856413000210>
- Victoria Uribe, M. S. (2010). La minuta del día: Los tiempos de comida de la elite capitalina a principios del siglo XX. *Historia y Grafía*, (34) 15-46. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=58922689002>
- Victoria, M. (2010). La minuta del día: los tiempos de comida de la élite capitalina a principios del siglo XX. *Historia y Grafía* 34, 15-46. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/589/58922689002.pdf>
- Vidgen, H. A., & Gallegos, D. (2014). Defining food literacy and its components. *Appetite*, 76C, 50–59. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S019566631400018X>

- Viesca, F. C. & Romero, A. T. (2009). La Entomofagia en México. Algunos aspectos culturales. *El Periplo Sustentable*, (16) 57-83. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193414421003>
- Viesca, F. C., Flores, J. L., Romero, A. T., Garduño, M. & Quintero, B. (2011). El impacto de la desecación de la laguna de Lerma en la gastronomía lacustre de San Pedro Tultepec de Quiroga, Estado de México. *El Periplo Sustentable*, (21) 101-138. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193419801005>
- Vignoli, E., Tokuyoshi, Y., & Bottura, M. (2014). Bollito misto non-bollito. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X1400002X>
- Vika, E., & Theodoropoulou, T. (2012). Re-investigating fish consumption in Greek antiquity: results from $\delta^{13}\text{C}$ and $\delta^{15}\text{N}$ analysis from fish bone collagen. *Journal of Archaeological Science*, 39(5), 1618–1627. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0305440312000283>
- Villaseñor, I. y Zolla, E. (2012). “Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura”, *Cultura y representaciones sociales*, 6 (12): 75-101. Recuperado de <http://www.revistas.unam.mx/index.php/crs/article/download/30475/28289>
- Villegas, A. (2008). *Saber del sabor: manual de cultura gastronómica*, España: Almuzara.
- Wang, H.-Y. (2011). Exploring the factors of gastronomy blogs influencing readers' intention to taste. *International Journal of Hospitality Management*, 30(3), 503–514. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431910000915>
- Weber, M. (1982). *Historia agraria romana*. Madrid: Akal.
- Wegrzyn, T. F., Golding, M., & Archer, R. H. (2012). Food Layered Manufacture: A new process for constructing solid foods. *Trends in Food Science & Technology*, 27(2), 66–72. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224412000921>
- Weiss, M. (2004). *Food in medieval times*. London: Greenwood Press.
- Wijaya, S., King, B., Nguyen, T.-H., & Morrison, A. (2013). International visitor dining experiences: A conceptual framework. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 20, 34–42. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1447677013000119>
- Wilkins, J. (2008). Athenaeus the navigator. *The journal of Hellenic Studies*. No. 128, 132-152. Recuperado de

<https://ore.exeter.ac.uk/repository/bitstream/handle/10871/9305/athenaeus%20the%20navigator.pdf?sequence=5>

- Wilkins, J. & Hill, S. (2011). *Archestratus fragments from The Life of Luxury*, Malta: Prospect Books.
- Wilkins, J. & Hill, S. (2011). *Archestratus: fragments from the life of luxury*. Londres: Prospect Books.
- Woolgar, C. M. (2010). Food and the middle ages. *Journal of Medieval History*, 36(1), 1–19. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304418109000578>
- Wrangham, R. (2013). *Catching fire. How Cooking Made Us Human*. Nueva York: Basic Books.
- Wright, W., & Annes, A. (2013). Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food. *Journal of Rural Studies*, 32, 388–399. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0743016713000624>
- Yáñez, C. & Valenzuela, V. H. (2011). Música y gastronomía como resistencia. Agentes folkcomunicacionales a partir de un caso de conflicto ambiental. *Razón y Palabra*, 16(77) Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199520010022>
- Yek, G. & Struwe, K. (2008). “Deconstructing Molecular Gastronomy”, *Food Technology*: 35-43 Recuperado de <https://kitchen-theory.com/wp-content/uploads/2011/10/Deconstructing-Molecular-Gastronomy.pdf>
- Yek, G. & Struwe, K. (2008). Deconstructing Molecular Gastronomy. *Food Technology*. 35-43 Recuperado de <https://kitchen-theory.com/wp-content/uploads/2011/10/Deconstructing-Molecular-Gastronomy.pdf>
- Yusoff, N. M., Zahari, M. S. M., Kutut, M. Z. M., & Sharif, M. S. M. (2013). Is Malaysian Food Important to Local Tour Operators? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 105, 458–465. Retrieved from <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042813044236>
- Yusoff, N. M., Zahari, M. S. M., Kutut, M. Z. M., & Sharif, M. S. M. (2013). Is Malaysian Food Important to Local Tour Operators? *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 105, 458–465. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1877042813044236>
- Zancudo, M. T. & Álvarez, G. (2009). Fundamentos y competencias básicas en el diseño de la carrera de gestión de la hospitalidad. *Laurus*, 15(30) 371-391. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=76120651017>

- Zannoni, M. (2010). Evolution of the sensory characteristics of Parmigiano–Reggiano cheese to the present day. *Food Quality and Preference*, 21(8), 901–905. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329310000054>
- Zemelman, H. (2001). *Pensar teórico y pensar epistémico: los retos de las ciencias sociales latinoamericanas*. Recuperado de <http://www.ipecal.edu.mx/Biblioteca/Documentos/Documento7.pdf>
- Zohra, S. F., Meriem, B., & Samira, S. (2013). Some Extracts of Mallow Plant and its Role in Health. *APCBEE Procedia*, 5, 546–550. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212670813000924>
- Zopiatis, A. (2010). Is it art or science? Chef's competencies for success. *International Journal of Hospitality Management*, 29(3), 459–467. Recuperado de <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431909001583>