

# CAPÍTULO 9

## **Objetos de conocimiento y retos de la investigación gastronómica en el contexto latinoamericano contemporáneo**

María Mercedes Gómez Correa

## Introducción

“La palabra gastronomía por si sola excita la atención general, la materia está de moda, y los satíricos son tan gastronómicos como todo el mundo” (Brillat- Savarin, 2014, p. 9).

El término gastronomía como campo de estudio pertenece a ese conjunto de palabras redefinidas a su suerte en el argot popular y profesional. Se cree que el propósito del gastrónomo es: “ser cocinero o establecer un restaurante”(entrevistas, 2016) como lo evidencian las respuestas a las distintas entrevistas que se han venido aplicando en la población de Medellín sobre la gastronomía como campo disciplinar. Por lo tanto, antes de definir los retos y posibilidades en el ámbito de la investigación gastronómica, es necesario aclarar que el primer desafío que enfrenta dicho campo y que a su vez influye en su potencial investigativo, no es solo la idea que tiene la gente ajena al ámbito formativo de la gastronomía sobre la disciplina gastronómica, sino la visión que compromete y condiciona al mismo gremio.

Esta necesidad de redefinir la gastronomía y su objeto de estudio no es un asunto reciente y es posible rastrearlo desde 1825, con la obra póstuma del jurista francés Jean Anthelme Brillat-Savarin (2014), titulada: “*Fisiología del gusto*”- el texto contiene elementos teóricos e históricos, fue dedicado a los gastronómicos parisienses y ha sido considerado uno de los escritos clásicos de la materia. Después de 200 años la inquietud permanece. Actualmente se observa un interés progresivo por la cuestión gastronómica, se percibe un afán por conservar todo lo referente al tema, por clasificarlo y publicarlo, sin embargo, en ese compromiso de promoverlo no se ha hecho latente el debate o diálogo sobre lo que es una disciplina gastronómica y cuáles son sus objetos de conocimiento. Además, ha sido poco y repetitivo lo que se ha propuesto desde la discusión gastronomía vs culinaria con respecto a su carácter interdisciplinar, multidisciplinar y transdisciplinar.

Para poder llegar a la concepción del “saber gastronómico (gastronomía)” desde el ámbito investigativo, es necesario referirse a un concepto bastante complejo: la alimentación o el hecho alimentario asunto que se establece como el eje central de los estudios gastronómicos y que ha sido desarrollado desde diferentes ciencias por “su trascendencia en la reproducción biológica y social de los grupos humanos, así como por su cotidianidad y frecuencia” (Contreras y Arnaiz, 2005, p. 93).

Sobre los orígenes de una disciplina gastronómica propiamente dicha, lo que se puede decir es “abundante, pero fragmentario”. Es difícil encontrar textos sobre el tema que exploren su ontología, epistemología y metodología, algunos de estos asuntos se puede inferir por medio de múltiples escritos, pero aún no se ha definido explícitamente qué es la gastronomía y cuál es su objeto de conocimiento. El texto de Brillat-Savarin (1825), aunque anacrónico para esta época, es relevante en la definición del término gastronomía, confiriéndole un carácter de disciplina, y dándole así, contenidos y estrategias para ser en el mundo, estar en el mundo y acceder a él.

Aunque al parecer el vocablo gastronomía existe hace apenas unos doscientos años, fue usado por primera vez en un poema de Joseph Berchoux, en 1801, denominado la “Gastronomía o los placeres de la mesa” (Berchoux, 1801), lo que sin duda ayudó a popularizar las figuras del gastrónomo y el cocinero, que adquirieron un mayor reconocimiento sobre todo a partir de 1825 a raíz de la aparición de “*La fisiología del gusto*” (Brillat-Savarin, 1825).

Es innegable que el interés por los alimentos, sus posibilidades, el placer que aportan a la vida, su papel en el desarrollo cultural de los pueblos y demás ha existido cuando menos desde la época de las antiguas civilizaciones; y, aun así, el primer restaurante gastronómico cuenta con poco más de dos siglos de existencia, lo que permite pensar que la historia del deleite y de la satisfacción gastronómica ha sido mayoritariamente asumida sin la necesidad de la formalización que significó la creación del «restaurante». Más aun, cuando vemos programas de televisión sobre cocina, leemos blogs de esta temática, participamos en portales gastronómicos, usamos aplicaciones sobre el tema, estamos, sin ser conscientes de ello, consumiendo gastronomía (Adria y Pinto, 2015).

Estas reflexiones propuestas desde el pasado, plantean una perspectiva en la concepción de la gastronomía, que evidencia su carácter complejo y multidisciplinar, con amplias posibilidades investigativas. Incluso, con un carácter cualitativo, se viene realizando desde el 2015 un estudio sobre el perfil profesional del gastrónomo, con la participación de profesionales y estudiantes del gremio. Todo esto plantea la necesidad que tiene esta disciplina de resignificarse, recontextualizarse y derribar las fronteras de la cocina, para así, ir en la búsqueda de la complejidad que supone la comprensión del “*hecho alimentario*”.

---

## Hacia una nueva concepción de la disciplina gastronómica

---

El origen de la gastronomía podría decirse que ha estado implícito en la historia del hombre desde que éste concibe su entorno material y lo rediseña simbólicamente en la interacción con otros y consigo mismo, creando cultura a partir de lo que le es asequible. En los estudios nos referimos a la “humanización de las conductas alimentarias”, haciendo alusión al momento en el que los humanos racionalizan e institucionalizan su entorno alimentario. Y es a raíz de esto que se establecen las bases para el desarrollo de una disciplina que tome como eje la alimentación, no solo desde su impacto biológico y nutricional, sino también desde su carácter cultural y personal; eje que además es reflejo de las preferencias y rechazos, de la memoria y trascendencia, de la gula y el hedonismo (visión siempre adherida a la acción de comer o degustar).

En efecto, Brillat-Savarín (1825) hace explícita la necesidad que tiene esta disciplina de tomar de otros saberes o ciencias metodologías y maneras de ver el mundo, que contribuyan a la creación de objetos de conocimiento y formas de acercarse al estudio del quehacer gastronómico y que no solo se limiten a la práctica culinaria en su sentido más “reduccionista” (cocinar), sino que hagan de la gastronomía una disciplina con teoría, metodología, legitimación y propósito científico.

Con respecto a la concepción y el objeto de la disciplina gastronómica, Brillat-Savarín (1825) establece que éstas se refieren a todo conocimiento razonado frente a la alimentación humana, por lo tanto, su finalidad es la conservación del hombre y su trascendencia desde el hecho alimentario biológico y cultural. El objeto de la gastronomía es el proceso de la alimentación humana, considerando la profunda relación que existe entre la comida y la cultura “ya que alimentarse no es solo comer o nutrirse” (De Legarreta, 2010).

La gastronomía es cultura en tanto la comida lo es cuando se produce, cuando se prepara y cuando se consume. Son los tres momentos más importantes del proceso vital de alimentarse, que se genera no solo con la intencionalidad de cubrir la necesidad fisiológica del comer, sino además para ofrecer un papel significativo en “el desarrollo de la historia, la identidad y cultura del ser humano” (De Legarreta, 2010).

Los alimentos que el hombre elige entre los varios que tiene a su disposición, las diversas formas en que los prepara para consumirlos, la importancia y el sentido que concede al acto de comer y el código de maneras y ritos que gobiernan estos aspectos, arrojan mucha luz sobre algunas características de la sociedad en que vive. Comer y beber son aspectos tan importantes de la vida humana y social, que a menudo se hallan asociados con asuntos que nada tienen que ver con la nutrición en su sentido biológico y es que al mismo tiempo que satisface una necesidad humana esencial, la alimentación es “un factor capital de la identidad cultural” (Glissant, 1987).

Otro punto importante a considerar frente al quehacer disciplinar de la gastronomía, y que también Brillat-Savarín (1825) hizo explícito en su obra, es el carácter interdisciplinar, multidisciplinar, transdisciplinar y de orden social del conocimiento gastronómico. En conclusión, la gastronomía analiza sujetos y objetos intermediados por la alimentación; ayuda a comprender elementos tan importantes de la vida social como: 1. la comensalidad o el hecho de comer juntos, como medio que permite iniciar y mantener las relaciones entre personas, 2. la comunicación que posibilita entre los seres humanos, quienes al comer juntos transmiten de generación en generación toda una serie de valores culturales, 3. la relación entre las creencias religiosas y los diversos significados que estas confieren a la alimentación y a la bebida, 4. el acto de comer que en muchas tradiciones culturales está asociado con ritos funerarios, de iniciación, y con otras ceremonias, 5. El uso de los alimentos como “moneda y como distintivo de jerarquías sociales” (Glissant, 1987).

Considerando entonces la complejidad que reviste la gastronomía, es necesario propender por un desarrollo disciplinar de la misma, fruto del aporte de diversas culturas que en sus prácticas desarrollan un acervo que sirve de estructura conceptual posible de consolidarse de manera sistemática y sólida.

Para una resignificación del término gastronomía y una nueva comprensión de su actual objeto de conocimiento, es necesario retomar lo que un “filósofo de la cocina y el comer”, Brillat-Savarín (1825) dijo hace casi 200 años para describir y comprender el estado reciente de dicho saber. Es acertado decir que, en la actualidad, tanto como en 1825, existe una inconformidad sobre la definición que se le da a la disciplina gastronómica, ya que no hay un consenso satisfactorio e incluyente frente a las enunciaciones dadas por los distintos actores

participes en esta tarea, ejemplo de esto es la afirmación de Brillat-Savarín (1825) “he buscado la palabra gastronomía en los diccionarios y no me satisface lo que encuentro. Se confunden perpetuamente los términos gastronomía y gula, con glotonería y voracidad” (p. 144).

Aún 200 años después, el panorama no es distinto. Cuando buscamos el significado del concepto gastronomía en el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española nos encontramos con una definición imprecisa e incompleta: “el arte de preparar una buena comida, conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar” (RAE, 2014), y en cuanto a una definición de la gastronomía como disciplina, aún quedan muchos discursos y espacios por proponer.

Desde la misma definición dada por la RAE se comprende el gran reto que implica para este saber consolidarse entre las disciplinas consideradas válidas con respecto a la producción de conocimiento. Su noción se ha desligado del quehacer de las ciencias humanas y biológicas y se ha reducido a un “quehacer culinario” traducido a la “acción del cocinar” como el fin máximo de la disciplina.

A este respecto, algunos gastrónomos ya se han pronunciado, tal es el caso de Eduardo Méndez Riestra (Presidente de la Academia Asturiana de Gastronomía), quien, según un artículo publicado por el diario El Comercio, de España, titulado: “La definición de ‘gastronomía’ de la RAE está trasnochada” (El Comercio, 2010, Asturias, párr. 2) hace explícita la necesidad de redefinir la concepción de los términos relacionados con la cocina y la gastronomía, confrontando así esa postura popularizada de que todo cocinero es automáticamente un gastrónomo. A juicio de Méndez Riestra, las acepciones de la RAE son “flojas”, pues “cualquier cocinero profesional que preparase una buena comida sería un gastrónomo. Pero lo sería también, por qué no, cualquier ama de casa que hiciera otro tanto” (El Comercio, 2010, Asturias, párr. 2).

Para Méndez Riestra (2010), una definición de gastrónomo se referiría a:

Aquel que no sólo conoce la materia de la que habla, sino que, mediante su pluma, también la fija sobre el papel no sólo para contribuir a ilustrar a los que quieren saber, sino también para que esos materiales permanezcan en la memoria colectiva (párr. 2)

El problema radica en que el término gastronomía se redujo socialmente al ámbito de la “cocina” o a cualquier otro en el que se realiza la labor de cocinar y que es popularmente reconocido como el lugar del “gastrónomo”, donde éste crea sus productos, se perfila y se forma. No obstante, este espacio es solo uno de los escenarios que propone la gastronomía, por lo que es necesario trascender ese ámbito con una visión más holística e integral de la realidad culinaria, tomando como eje, eso sí, el campo alimentario tejido en lo cotidiano. Desde esta perspectiva más amplia e integral, alrededor del estudio del sistema alimenticio del ser humano podrían vincularse también, las bellas artes, las ciencias sociales, las ciencias naturales e incluso algunas ciencias exactas, lo que reafirma que “la gastronomía se debe entender como un asunto interdisciplinario” (Gutiérrez de Alba, 2012).

La etimología de la palabra gastronomía no aclara el sentido del término tal como hoy se plantea, se deriva del griego “gaster” o “gastros” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley. Son competencias de un gastrónomo “elaborar, transformar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos” (Gutiérrez de Alba, 2012, p. 7).

Para posibilitar la nueva concepción del quehacer gastronómico, tarea que se ha convertido en el mayor reto para esta disciplina, es necesario establecer diferencias entre gastronomía y culinaria, vocablos que, aunque complementarios, son problemáticos, pues es a partir de sus significaciones que se evidencia la confusión y ambigüedad en cuanto al término gastronomía y a su objeto de estudio.

---

## Gastronomía vs culinaria/cocina

---

Para plantear los retos que atañen a la disciplina gastronómica desde su ámbito investigativo es indispensable confrontar los elementos de gastronomía con los de culinaria, y establecer así, fronteras entre sus significados y campos de acción, señalando sus diferencias y evitando imprecisiones en su definición.

La disciplina gastronómica se enfoca básicamente en el análisis, comprensión y descripción de las relaciones de los sujetos con su entorno, tomando como fundamento el universo alimentario colectivo e individual, mientras que la culinaria se refiere al reconocimiento de los alimentos y de sus modos más adecuados de procesamiento (aplicación de técnicas), ya sea desde una visión artística, recursiva, creativa, innovadora, industrial o nutricional; por lo tanto es de la culinaria íntima, social y cotidiana de la cual dependen la cultura y los fenómenos alimentarios, así como los aspectos sociales que se manifiestan a través de la convivialidad alimentaria, que para los historiadores y antropólogos de la alimentación, hacen referencia a nuestra condición humana y a la humanización de la conducta alimentaria.

Como se ha planteado, es común encontrar que la concepción de la gastronomía sea de carácter reduccionista, sin embargo, se debe aclarar que esta implica un cuerpo de conocimientos más amplio que la culinaria, y que el arte culinario necesita del contexto y cuerpo de conocimientos gastronómicos para poder desenvolverse.

En conclusión, la gastronomía toma el universo alimentario humano y lo contempla desde distintas esferas, mientras que la culinaria podría definirse como una rama de la gastronomía que se enfoca en la profundización de las técnicas gastronómicas propias de la disciplina, implicando elementos creativos, recursivos e innovadores.



---

## Comprendiendo el objeto de estudio de la gastronomía

---

La alimentación, como concepto esencial de la disciplina gastronómica, se constituye “en una de las múltiples actividades de la vida cotidiana de cualquier grupo social y, por su especificidad y polivalencia, adquiere un lugar central en la caracterización biológica, psicológica, y cultural de la especie humana” (Contreras y Arnaiz, 2005, p. 21). Por lo tanto, para entender el objeto de estudio de la gastronomía es necesario comprender que la realidad alimentaria se compone de unos condicionamientos biológicos y sociales; los primeros, independientemente del sentido que imprima la cultura en los alimentos para influir en los hábitos alimentarios, son fundamentales en la comprensión de las consecuencias derivadas de consumir unos determinados alimentos y en los requerimientos nutricionales para la conservación de la vida.

Desde las ciencias humanas ha sido la antropología social la que ha planteado el discurso sobre la relación de la naturaleza y la cultura desde el ámbito alimentario y lo ha denominado: los condicionamientos sociales alimentarios o la humanización de las conductas alimentarias, partiendo de la pregunta ¿alimentarse y/o nutrirse?

Al respecto, Rozin (1995) plantea que el hecho alimentario es complejo dada la omnivoreidad de los humanos, lo que supone que tenga la libertad de la elección, pero el condicionamiento de la variedad. Por lo tanto, se establece la idea de un “apetito cultural” (Fischler, 1995) que no guarda necesariamente una relación con los procesos digestivos y nutricionales fundamentales para nuestra subsistencia.

Por lo anterior, cuando nos referimos al objeto de estudio de la gastronomía, tomamos en cuenta la polivalencia del término alimentario; y comprendemos el objeto de conocimiento de esta disciplina, partiendo de la premisa de que comer y cocinar son fenómenos individuales y colectivos enmarcados en la cultura.

Los seres humanos tienen la necesidad de aprender las buenas elecciones alimentarias y las aprenden no por un método individual de ensayo y error, sino a partir de un “saber colectivo que se ha ido constituyendo a lo largo de las generaciones, bajo la forma de un cuerpo de creencias, algunas confirmadas por la experiencia, otras completamente simbólicas o mágicas” (Apfelbaum, 1994). Es decir, existe la tradición cultural que se transmite a través del tiempo y configura una serie de elecciones alimentarias socialmente compartidas, que constituyen la cultura alimentaria de las sociedades; mientras la nutrición, que también atañe a la disciplina gastronómica, es un campo enmarcado en la fisiología, la biología y las ciencias de la salud, que aboga por la conservación de la salud desde los hábitos alimentarios adecuados.

Para abordar la complejidad del hecho alimentario, la disciplina gastronómica debe tener en cuenta su carácter dinámico, trans, inter y multidisciplinar para proponer un discurso propio basado en distintas posturas biológicas, eco sustentables, nutricionales, tecnológicas, económicas, políticas, históricas, artísticas, sociales e ideológicas, que le den relevancia, y le aporten diseños metodológicos, teorías y validez científica a la disciplina.

En buena medida, el objeto de estudio de la gastronomía parte de la construcción de problemas de investigación desde la visión de que la complejidad alimentaria se deriva de las particularidades e intersubjetividades de la especie humana frente a su universo alimentario. Por lo tanto, la gastronomía se constituye en una disciplina que ofrece mediante la conceptualización y la contextualización de los procesos alimentarios, la perspectiva de un modo de estar, de ver y de relacionarse con el mundo a través de la comida. Un gastrónomo no solo tiene como fin cocinar, sino que también debe saber acerca de la transformación de los alimentos, la complejidad y riqueza del universo alimentario.

En definitiva, y después de varias lecturas, rastreos bibliográficos, entrevistas, y observaciones participantes y conversatorios con el gremio gastronómico se deduce la existencia de un consenso con respecto a lo que nos enfrentamos los gastrónomos cotidianamente cuando mencionamos en voz alta a lo que nos dedicamos. A este respecto, nuestros interlocutores piensan que realmente lo que sabemos es cocinar... en muy pocos espacios, incluso ni siquiera en los ámbitos académicos, nos interrogan por el sentido de lo que hacemos, nuestras áreas de profundización o especialidades en el cuerpo de conocimientos de la gastronomía, las interacciones que nuestro saber tiene con otras disciplinas artísticas o científicas, y muchos ignoran que, -además de- cocinar, también “transformamos, narramos, descubrimos, vinculamos, entendemos, conocemos, contextualizamos, experimentamos e investigamos en torno a los alimentos y sus procesos de producción, preparación y consumo y el papel de todo esto en la cultura” (Gutiérrez de Alba, 2012, p. 7).

Como reflexión frente al quehacer gastronómico y su objeto de conocimiento, nos queda decir que su concepción ambigua y abandonada a su suerte, no solo afecta la dignificación de la disciplina, sino que la predispone y la convierte en un campo vacío científicamente, una disciplina reducida a la concepción popular de que cualquier persona que cocine es un gastrónomo, ignorando por completo todo el bagaje investigativo y reflexivo que conlleva. No solo es necesario dar a conocer que uno de los grandes retos que enfrenta la disciplina gastronómica es la nueva concepción y el reconocimiento de su cuerpo de estudios, sino que al presentarse una equivocada e insuficiente creencia de sus contenidos, se desconoce por completo la carga investigativa de la gastronomía y, por ende, su novedad como campo de estudio.

Ahora bien, esto no significa que no se hayan hecho esfuerzos de reconceptualización y recontextualización de la disciplina gastronómica; en algunos países de Europa, como España y Francia, y de la cuenca del Mediterráneo, así como en Perú y México, se ha comprendido la riqueza del universo gastronómico como campo de estudio. Dichos Estados se han dedicado en las últimas décadas a contrastar sus prácticas gastronómicas con el resto del mundo, y a registrar su patrimonio alimentario, y por ende su identidad, mediante catálogos de productos y preparaciones con denominación de origen, observatorios alimentarios y gastronómicos de su realidad, cotidianidad y tradición.

En el siguiente apartado se explora lo que se ha hecho con respecto al ámbito investigativo en la gastronomía, sobre qué se investiga, y cuáles son los retos que supone el estado actual de la investigación en el contexto latinoamericano: *¿qué nos falta por hacer?..*



## Investigación gastronómica, estado actual y perspectivas

Como se ha mencionado anteriormente, al hablar de gastronomía se hace referencia a un modo de estar en el mundo desde el contexto alimentario que no solo implica un conjunto de técnicas para reconocer, procesar y presentar los alimentos, sino que además supone:

Investigar las tendencias de la gastronomía, recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica nacional y crear productos gastronómicos innovadores atendiendo a las demandas de los comensales, a las condiciones económicas, políticas y sociales que sin duda tienen gran influencia en este ambiente tan extenso que abarca el campo de los alimentos... (Gillespie, 2001; Schlosburg, 2011; Santich, 2007) como se citó en (Hernández, Salcedo, Tamayo, Castro y Muñoz, 2016, p. 77)

Lo que supone que el gastrónomo adquiera:

Conocimientos vinculados con la química y física de los alimentos, con la historia de la comida, con los modos de comer, y con la antropología culinaria, incluyendo el vínculo con las múltiples culturas del mundo a través de la información tecnológica (Gillespie, 2001; Schlosburg, 2011; Santich, 2007) (Hernández et al, 2016, p. 77).

La gastronomía ha sido considerada culinaria, ciencia, arte y disciplina, desde su producción documental e intelectual, lo que enriquece y a la vez complejiza sus posibilidades investigativas. En la producción intelectual, algunos gastrónomos se proponen calificarla como disciplina tal como plantean Hernández (2016) en tanto la consideran una materia autónoma y autosuficiente que integra un cuerpo de conocimientos y está dotada de fundamentos propios. Además, explican los mismos estudiosos, presenta prácticas institucionalizadas que pueden ser aprendidas por otros mediante un proceso de formación o capacitación, con el fin último de ayudarlos a desarrollar saberes teóricos y habilidades prácticas para la preparación y presentación de los alimentos con todo lo que ello implica (selección, adquisición y combinación de ingredientes, aplicación de técnicas e instrumentos para su integración y cocimiento, diseño y montaje de platillos, etcétera).

Incluso algunos autores la han llegado a definir como una disciplina académica

porque está institucionalizada, posee un objeto particular de estudio y un bagaje de conocimientos especializados sobre ese objeto, teorías y conceptos que lo organizan, lenguaje especializado y métodos específicos. Además, es enseñada en universidades o instituciones educativas y existen acerca de ella, publicaciones de personas reconocidas en este campo del conocimiento. Es decir, cumple los criterios que definen un área del saber como cuerpo disciplinar (López, 2013).

Desde un enfoque disciplinar, la gastronomía propone tomar como objeto de estudio la relación que el hombre establece con su entorno desde el hecho alimentario, esto implica reconocer su carácter interdisciplinar, transdisciplinar y multidisciplinar, ya que se apoya en ciencias y saberes tales como la medicina, la

dietética, la historia, la antropología, la sociología, la economía, la filosofía, la física, la química, la biología, la ecología, el arte y el turismo. También conlleva tener en cuenta su carácter dinámico y a la vez condicionado al contexto, lo que ha fomentado el desarrollo de nuevos procesos, técnicas y artilugios para adaptar las formas de alimentarse y cocinar en las distintas realidades sociales (Hernández et al, 2016).

Es claro que la gastronomía se constituye en un campo de estudio complejo y novedoso, posible de ser revisado desde una perspectiva inter y multidisciplinar, sea desde un punto de vista biomédico, histórico, económico o sociocultural, y que se plantea como un interrogante continuo y esencial para todas las sociedades. El hecho o universo alimentario, el cual es en esencia la materia en torno a la que se da la reflexión que compete a la disciplina gastronómica, se presenta como un asunto cotidiano, que implica abordar el objeto de estudio de la gastronomía más allá de su caracterización como un fenómeno fisiológico (la necesidad del comer y alimentarse), definiéndolo principalmente en su trascendencia sociocultural (Hernández et al, 2016).

Es posible registrar algunas investigaciones cualitativas en la disciplina gastronómica. Desde principios de los años noventa, algunos antropólogos como Marvin Harris y Mary Douglas mostraron interés en el estudio de los usos y las funciones dadas a los alimentos, y comenzaron a comprenderlos y a describirlos desde una perspectiva cultural. Así pues, el estudio del hecho alimentario no es nuevo para la antropología, pero sí se constituye en un tema esquivo y necesario en la concepción actual del campo teórico de la gastronomía. La contribución de la antropología a lo largo del siglo XX, con respecto al hecho alimentario, ha sido bastante específica, no solo en las ciencias biomédicas, sino también en las ciencias sociales y humanas, tanto desde una perspectiva teórica, como metodológica.

Así, por ejemplo, los estudios que remarcan los aspectos más cuantitativos del hecho alimentario, es el caso de la evolución de la ración de determinados alimentos según las clases sociales, analizados por la disciplina histórica, de las prácticas presupuestales según el ciclo de desarrollo de las unidades domésticas en economía o del análisis comparativo entre las necesidades nutricionales de las personas y sus condiciones de salud y consumo energético, considerados por la medicina. La antropología ha llevado a cabo su aportación a partir del estudio de los aspectos más cualitativos de la alimentación, incluyendo un enfoque comparativo y holista (Contreras y Arnaiz, 2005, p. 93).

Retomando las consideraciones antropológicas que se tienen del hecho alimentario, la gastronomía se apoya en dicha ciencia para establecer su objeto de investigación, por lo tanto y aunque Europa lleva la delantera con respecto a lo que la disciplina tiene para ofrecer como ámbito novedoso de investigación, algunos sectores de la gastronomía latinoamericana se han puesto en la tarea de la creación de nuevo conocimiento.

Desde un enfoque cuantitativo y más allá de los estudios nutricionales, se habla recientemente de una revolución gastronómica, que enlaza la gastronomía con las ciencias naturales. Dichas investigaciones se han enfocado principalmente en la transformación de los componentes físicos y químicos de los alimentos de una manera novedosa, atendiendo al reciente interés de la articulación de los cinco sentidos a la experiencia alimenticia del comensal.

Es evidente que la física y la química han entablado un diálogo con la gastronomía, para propósitos de innovación, cimentado en la creación de platos particulares (estudios de caso) con lo que se fomenta la creación de preparaciones de diseño. Este diálogo otorga a la gastronomía una herramienta para la generación de nuevas ideas alimentarias y artísticas, a través del método científico y la consiguiente transferencia de conocimientos, hasta la finalización del plato.

Entre los distintos diálogos entablados en el gremio sobre el rol de la ciencia en la cocina, hay consenso sobre cómo deben dirigirse estas interacciones. Primero, se reconoce que el ámbito artístico de la cocina puede ser apoyado desde una aproximación científica y, finalmente, que la aplicación de la ciencia en cocina debe fundamentarse en el postulado de hipótesis de trabajo, así como en el componente social del proceso. Estas experiencias entre ciencia y culinaria predominan en la producción científica de la gastronomía y se evidencian en algunos artículos de prensa o blogs:

“De la mente del chef al plato: cómo la utilización del método científico puede ayudar en el proceso creativo del cocinero” publicado en la revista *Food Biophysic* como resultado de un estudio realizado por distintos investigadores de AZTI-Tecnalia y por cocineros del Departamento de I+D del Restaurante Mugaritz, que describe el trabajo conjunto entre la ciencia y la cocina desde las dos perspectivas (Arbolea, et al., al, 2008, párr. 5).

También es un ejemplo de los esfuerzos realizados en este sentido, la publicación del libro “La nueva cocina científica. De la incertidumbre a la predictibilidad culinaria mediante la ciencia: el gran paso de la cocina del siglo XXI”, escrito por Claudi Mans y Pere Castells (2011), El primer autor es catedrático de Ingeniería Química en la Universidad de Barcelona y coordinador del Campus de la Alimentación de Torribera, de la misma Universidad; y Pere Castells, es químico orgánico, coordinador del Departamento de Investigación Gastronómica y Ciencia de la Fundación Alicia. Esta publicación se orienta a favorecer la comprensión de los fenómenos físicos y químicos presentes en el hecho culinario, y plantea la aplicación del conocimiento científico a la gastronomía con el fin de lograr la perfección en sus preparaciones.

También se encuentran investigaciones gastronómicas que se han enfocado en lo que compete a la recuperación y de registro del patrimonio y de la identidad alimentaria que han sido divulgadas en artículos principalmente latinoamericanos. Ejemplo de ello lo constituye el titulado: “El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional” (Torres, Fontan y Santoni, 2004, p. 55), publicado en la revista *Scripta Ethnologica*

Asimismo, las plazas de mercado se han dado a conocer como espacios de construcción de problemas de investigación, como lo evidencia un estudio hecho por la Alcaldía Mayor de Bogotá sobre las plazas de La Perseverancia, Kennedy y Quirigua. De estos espacios, dice el estudio:

Están insertas en la oferta gastronómica de la ciudad. Orientadas hacia la comida tradicional, al mismo tiempo recogen la diversidad cultural y las representaciones que caracterizan a Bogotá como ciudad capital de Colombia, expresadas en la convivencia cotidiana de las personas y en la multiplicidad de voces de las regiones colombianas. En las comidas de estas plazas se expresa, adicionalmente, la genialidad colectiva y la capacidad creativa de los habitantes de un país (Alcaldía Mayor de Bogotá, 2010, p. 6).

Entre los múltiples aspectos que comporta el objeto de conocimiento de la gastronomía se han retomado investigaciones desde una perspectiva sociológica y antropológica “como un elemento de integración social, relevante en los estudios alimentarios de contextos fronterizos” (Flores, 2001, p. 123) esto se observa en el estudio citado por Flores (2001), que fue realizado en el estado del Táchira, Venezuela, limítrofe con el departamento del Norte Santander de Colombia.

Desde el ámbito pedagógico se ha tratado de darle sentido y estructura a la enseñanza de la gastronomía. A este respecto son pioneros los mexicanos en el ámbito latinoamericano, quienes ya tienen una tradición frente a la disciplina gastronómica desde su contexto cultural alimentario, que, además de diverso, guarda mucha historia y se conserva gracias al quehacer diligente del gremio gastronómico de dicho país y al enlace con el turismo para fortalecer el crecimiento económico a través del fomento de su identidad gastronómica.

Cabe mencionar el artículo comparativo “Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México” (Muñoz, Tamayo y Hernández, 2012), en el que los autores reflexionan acerca de la relevancia y pertinencia del currículo de los distintos programas de gastronomía con respecto a las demandas del perfil del gastrónomo actual.

Este artículo es producto de una investigación realizada en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México, a través de un estudio de educación comparada entre los 21 programas de formación profesional pública de gastronomía que se ofrecen en universidades estatales, universidades tecnológicas e institutos tecnológicos de México. Se analizaron las características del currículo formal, existiendo congruencia entre los distintos programas revisados y una orientación a la elaboración, de productos gastronómicos. Se concluye que hay claridad en la función del profesional en gastronomía y la oferta educativa obedece a la necesidad de personal especializado para la administración y operación de establecimientos de alimentos y bebidas (Muñoz et al, 2012, p. 1).

Desde el ámbito artístico se ha retomado la gastronomía como una de las bellas artes, así lo hizo un artículo de la revista “Creatividad y sociedad”

donde se revisan los límites y confluencias entre el arte y la gastronomía, posible consideración de esta última, como categoría artística. Tomando como punto de partida la polémica inclusión de un cocinero -Ferran Adrià- en una Feria Internacional de Arte “La Documenta de Kassel en 2007” y las diferentes teorías tanto curatoriales como filosóficas que avalan, secundan y discuten tal cuestión (Garrido, 2012, p. 1).

Actualmente, hay un creciente interés por parte de la sociedad en racionalizar y comprender los alimentos o el hecho alimentario, lo que ha resultado en múltiples investigaciones relativas a la producción y procesamiento de alimentos, así como a los efectos que estos tienen sobre nuestro organismo. En las últimas dos décadas se ha desarrollado una mayor disposición en la recopilación de datos sobre esquemas de consumo alimentario y una creciente investigación desde un enfoque epidemiológico. Estos avances científicos están a su vez articulados a la creación de distintas organizaciones e instituciones nacionales e internacionales, dedicadas a estudiar el fenómeno alimentario y su relación con la salud y el bienestar. La gastronomía, desde luego, no puede ser ajena a estos procesos.

Y finalmente con respecto al futuro de la gastronomía, en el año 2015 se realizó en Ciudad de México una mesa redonda para analizar los desafíos del mundo de la comida:

Cocineros, biólogos, periodistas y académicos exploraron las posibles rutas que seguirá la evolución del mundo de la comida: los retos de la industria alimentaria, al peso de la tradición, el cuidado y el respeto a la biodiversidad, el papel mediático de los cocineros o las intersecciones de la cocina con el arte (Pérez, 2015, párr. 2).

## Discusión

A lo largo de este capítulo se ha reflexionado sobre los principales retos que la disciplina gastronómica conlleva, no solo desde su concepción, sino desde la comprensión de su objeto de estudio investigativo. Igualmente, el apartado hace referencia a las posibilidades de la investigación en la disciplina gastronómica en el ámbito latinoamericano, comprendiendo que el estado de conceptualización de la disciplina gastronómica en algunos países latinoamericanos es aún reduccionista y aislado de contextos alimentarios y susceptibles de investigarse.

El gremio gastronómico debe enfocar sus esfuerzos en lograr una mejor comprensión y diagnóstico de la complejidad del fenómeno alimentario, describiendo e interpretando las diferentes dinámicas gastronómicas que dan cuenta de una realidad social más amplia. Actualmente, los componentes del sistema alimentario y su articulación a la disciplina gastronómica constituyen un espacio significativo para interpretar y comprender el mundo, espacio que ha despertado el interés de otras disciplinas, pero también un ámbito de conflicto que no ha permitido a la gastronomía pensarse a sí misma, como lo evidencia la poca información encontrada en bases de datos formales que da cuenta de una epistemología gastronómica, y aunque existe información fragmentada sobre su filosofía, concepción, campo de estudio, no parece existir un discurso propio más allá del que propuso Brillat-Savarin en 1825 y que resulta útil para describir el estado de la gastronomía como disciplina, lo que deriva en una concepción reduccionista a la hora de desplegar las perspectivas de investigación.

La investigación en gastronomía desde una noción complejizada y articulada al hecho alimentario, se ha desarrollado desde otras áreas como la biología, la antropología, el arte, la química y la nutrición. Por lo tanto, la gastronomía como disciplina, solo se articula a los ámbitos que estos saberes proponen, pero no genera desde sí misma una discusión unificada sobre sus contenidos y su proyección práctica e investigativa.

Respecto a la disponibilidad de material en bases de datos propias de la disciplina, se evidencia cierta carencia de artículos referentes a la gastronomía pensada sobre sí misma en el contexto latinoamericano. Cabe resaltar la labor de algunos académicos de otras áreas que han logrado construir algunos referentes para pensar las posibilidades de la gastronomía; información que ha sido retomada en este capítulo aun cuando no está contextualizada en Latinoamérica.

El caso de España es el más representativo, no solo por proponer una nueva dimensión de cocina desde la ciencia, sino por generar el primer discurso en torno a las relaciones de la gastronomía y su fundamentación artística. En Latinoamérica resaltan países como México y Perú que hicieron de su cultura alimentaria un objeto de estudio digno de legitimar y conocer, destacando que México es el primer país en proponer un estudio sobre la formación en gastronomía, derivado de la necesidad que tiene de identificar, describir y proteger su patrimonio alimentario, lo que implica que, por ahora, la investigación en gastronomía está enfocada especialmente en la identificación, registro y reafirmaciones de patrimonios alimentarios particulares en Latinoamérica.

Finalmente, en el desarrollo de este capítulo se pretendió dar algunas luces sobre la definición y el objeto de conocimiento propio de la disciplina gastronómica, como también acerca de los distintos ámbitos investigativos en los que su cuerpo ontológico, epistemológico y metodológico, puede ser útil. No obstante, es aún incipiente lo que en investigación se ha desarrollado de la gastronomía, ya que, aunque hay muchos estudios sobre nutrición, patrimonio alimentario, culinaria, ciencia y alimentación, es fundamental que la investigación gastronómica también dirija sus esfuerzos al conocimiento de la disciplina en la práctica pedagógica.

La realidad es que el mayor reto que enfrenta la disciplina gastronómica es la confusión que existe entre el mismo gremio sobre su campo de acción. Algunos gastrónomos/cocineros desconocen que no solo es una disciplina del hacer, sino también del pensar, crítica y reflexiva, desvirtuando así, su objeto de conocimiento y, por ende, sus posibilidades investigativas, dado que el concepto alimentario le confiere a la disciplina un gran cuerpo de contenidos desde el que se pueden construir problemas de investigación. En definitiva, el problema es la falta de interés que se presenta para plantearse un análisis gastronómico desde la complejidad alimentaria y también la falta de una -formación de base interdisciplinar- que clarifique la comprensión y el abordaje del carácter multidimensional- del hecho alimentario y, por ende, de la disciplina.



En los trabajos de investigación alimentaria y gastronómica es necesario favorecer los encuentros interdisciplinarios, evitando los conflictos por dinámicas epistemológicas diversas, lo que sin duda redundará en un conocimiento más comprensible, integral y pertinente del hecho alimentario, favoreciendo propuestas de garantía de seguridad alimentaria; este último tema, que es un problema contemporáneo, puede apoyar su resolución en el campo gastronómico.

Como lo plantean Contreras y Arnaiz (2005) desde un enfoque antropológico, la investigación y disciplina gastronómica debe tener como objetivo prioritario,

desarrollar problemas y actitudes de investigación que faciliten la colaboración entre diferentes disciplinas relacionadas, que enfaticen las similitudes y desmonten los mitos creados en torno a las diferencias que obstaculizan esta colaboración, favoreciendo trabajos que permitan conocer cómo influyen los factores sociales, culturales, políticos y económicos a las distintas conductas alimentarias, ya sean sociales o particulares y, en definitiva, se debe continuar con el propósito de conocer las consecuencias que las políticas alimentarias y económicas tienen sobre la producción, distribución y consumo y cuáles generan mayores desigualdades sociales o suponen riesgos para la salud o el medio ambiente (Contreras y Arnaiz, 2005, p. 468).

En cuanto al contexto colombiano, podría decirse que la disciplina gastronómica debe asumir un papel trascendental en lo relativo a confrontar las problemáticas alimentarias actuales del país, involucrarse en los procesos de construcción de la paz, desde la justicia y la solidaridad, amparada en el saber gastronómico y la seguridad alimentaria.

## Conclusiones

Este capítulo ha pretendido, por un lado, dar cuenta de la concepción gastronómica y sus objetos de conocimiento, lo que la constituye en una disciplina válida para una mejor comprensión del fenómeno alimentario; y por otro, dar a conocer la disciplina desde un enfoque investigativo, con los retos que presenta más allá del quehacer culinario.

El reto más significativo que enfrenta la gastronomía como disciplina en Latinoamérica es el de llenar el vacío epistemológico que existe frente a su concepción y su objeto de estudio a pesar del trabajo de los pioneros en Latinoamérica, (Perú, México y Brasil), que vieron en sus patrimonios alimentarios la posibilidad de crear una disciplina gastronómica. Además, existe la sensación de que la investigación gastronómica en Latinoamérica siempre se repite a sí misma, funciona como indicador de sofisticación y tiende a centrarse en lo patrimonial y antropológico sin buscar explorar otras áreas desde las que se puede leer el ámbito gastronómico.

Para abordar los retos y perspectivas de la investigación en gastronomía es necesario, en primera instancia, redefinir la disciplina gastronómica y su campo de acción; y posteriormente, legitimarla, no desde el ocio y la culinaria, sino desde sus múltiples perspectivas interdisciplinarias como una propuesta de lectura y comprensión de la realidad desde un enfoque cultural, que permita una conciliación entre la seguridad alimentaria y una producción justa y mesurada con el planeta.

## Referencias

- Pinto, J. M. (2015). SAPIENS, una metodología para comprender la Gastronomía. Primera explicación (work in progress). *Revista Catalanes Amb Accés Obert*, (31).
- Alcaldía Mayor de Bogotá. (2010). *Inventario de recetas propias e innovadas de las plazas distritales de mercado de Kennedy, La Perseverancia y Quirigua*. Recuperado de <http://www.ipes.gov.co/images/publicaciones/RECETARIO.pdf> (último acceso: 16 de octubre de 2016).
- Arbolea, J. (2008). De la mente del chef al plato: cómo la utilización del método científico puede ayudar en el proceso creativo del cocinero. *Food Biophysycs*, 3(2), 261-268.
- Brillat-Savarin, J. A. (2014). *La fisiología del gusto*. Barcelona: Obelisco.
- Contreras, J. Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- De Legarreta, A. (25 de marzo de 2010). La gastronomía un elemento inseparable de la cultura. *EUDOXIA*. Recuperado de <https://eudoxa.mx/2010/03/25/la-gastronomia-un-elemento-inseparable-de-la-cultura/>
- Flores, B. (2001). La gastronomía en el Tachira: un elemento de integración en la región fronteriza. *Geoenseñanza*, 5(1), 123-136. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/360/36060106.pdf>
- Garrido, B. (2012). La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo. *Creatividad y Sociedad*, (19), 1-38. Recuperado de <http://www.creatividadysociedad.com/articulos/19/La%20cocina%20y%20la%20experiencia%20culinaria.pdf>
- Gillespie, C. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth Heinemann.
- Glissant, E. (1987). *El hombre y lo que come- alimentación y cultura*. París: Unesco.
- Gutierrez de Alba, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. Ciudad de México: Red Tercer Milenio.

- Hernandez, H., Salcedo, C., Tamayo, A. L., Castro, D. y Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas en Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23(1), 76-84. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/104/10444319009.pdf>
- Kaplan, A. y Carrasco, S. (1999). *Cultura y alimentación*. Bogotá: UAB, Bellaterra.
- López, G. (2013). Prácticas disciplinares, prácticas escolares: qué son las disciplinas académicas y cómo se relacionan con la educación formal en las ciencias y en las humanidades. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 18(57), 383-412.
- Mans, C. y Castells, P. (2011). La nueva cocina científica. *Investigación y ciencia*, 55-63. Recuperado de <http://www.angel.qui.ub.es/mans/Documents/Textos/201110%20lyC%20La%20nueva%20cocina%20cientifica.pdf>
- Mendez, E. (16 de octubre de 2010) La definición de gastronomía esta de la RAE está trasnochada. *El Comercio*. Recuperado de <http://www.elcomercio.es/v/20101016/gijon/definicion-gastronomia-esta-trasnochada-20101016.html>
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones trea
- Muñoz, I., Tamayo, A. L. y 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>
- Muñoz, I. (2007). La enseñanza de la gastronomía en México. *Revista Virtual Culinaria*, 3. Recuperado de [http://www.uaemex.mx/Culinaria/tercer\\_numero/articulo01.htm](http://www.uaemex.mx/Culinaria/tercer_numero/articulo01.htm)
- Ortalli, A. y Ricatti, J. (2007). La retroalimentación de la ciencia y la cocina. *Química Viva*, 6,(3), 104-111. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=86360304>
- Perez, D. M. (Septiembre 22 de 2015). El futuro de la gastronomía está fuera de la cocina. *El País*. Recuperado de [http://cultura.elpais.com/cultura/2015/09/22/actualidad/1442889339\\_805601.html](http://cultura.elpais.com/cultura/2015/09/22/actualidad/1442889339_805601.html)
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española*. Recuperado de <http://www.rae.es/>
- Rozin, P. (1995). *Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias*. En Contreras, J. y Gracia, M. (Comps.), *Alimentación y cultura, perspectivas antropológicas*. Barcelona: Universidad de Barcelona.

Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst for cultural understanding. *International Journal of the Humanities*, 5(6).

Schlosburg, A. (2011). What is gastronomy? Gastronomy program. *Boston University Blog*. Recuperado de <http://gastronomyatbu.com/2011/06/06/what-is-gastronomy/>

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/pdf/148/14802603.pdf>