

Gastronomía y construcción de estructuras del conocimiento.

Juan Pablo Artunduaga

Existen diversas instituciones que ofrecen programas educativos en gastronomía y artes culinarias, cada una con su propio modelo educativo y enfoque pedagógico. A continuación, se explorará la relación entre los modelos educativos de las escuelas culinarias, las universidades y otras instituciones con respecto a la gastronomía y las artes culinarias.

Las escuelas culinarias suelen tener un enfoque más práctico y orientado a la industria, centrándose en la formación de habilidades técnicas y la preparación de alimentos de alta calidad. Estas instituciones ofrecen programas de corta duración que se enfocan en la preparación de platos específicos o en la adquisición de habilidades específicas, como la pastelería o la panadería. Las escuelas culinarias también suelen tener una amplia gama de programas de certificación y diploma que se enfocan en la formación técnica para los trabajos en la industria de la alimentación y la restauración.

Las universidades, por otro lado, tienen un enfoque más académico y se centran en el estudio interdisciplinario de la gastronomía. Estas instituciones ofrecen programas de grado y posgrado que abordan la gastronomía desde una perspectiva más amplia, involucrando áreas como la historia, la antropología, la sociología, la economía y la ciencia. Además, las universidades también pueden ofrecer programas de investigación y estudios de postgrado en áreas especializadas como la nutrición, la tecnología alimentaria y la gestión de restaurantes.

Otras instituciones, como los institutos técnicos y los centros de formación profesional, ofrecen programas que se enfocan en la preparación técnica de alimentos, pero también pueden incluir capacitación en habilidades gerenciales y empresariales. Estos programas suelen estar diseñados para personas que buscan establecer su propio negocio en la industria de la alimentación y la restauración.

En general, todos los modelos educativos en gastronomía y artes culinarias tienen como objetivo formar profesionales altamente capacitados y creativos en la industria de la alimentación y la restauración. Sin embargo, cada modelo educativo tiene un enfoque diferente y puede ser más adecuado para diferentes tipos de estudiantes y carreras.

En conclusión, los modelos educativos en gastronomía y artes culinarias varían entre escuelas culinarias, universidades y otras instituciones, cada uno con su propio enfoque pedagógico y objetivos. La elección de un modelo educativo dependerá de las necesidades y objetivos de cada estudiante, y es importante investigar y considerar las diferentes opciones antes de tomar una decisión.

A diferencia del cocinero, el gastrónomo no solo se centra en la preparación del plato, sino que también considera aspectos como la procedencia de los ingredientes, la forma en que se cultivan y se procesan, su relación con la cultura local y las tradiciones culinarias, así como su impacto en la economía y el medio ambiente. De esta manera, el gastrónomo puede entender el alimento como un objeto de estudio que involucra a diversas disciplinas, lo que le permite establecer relaciones entre ellas y desarrollar un enfoque inter y transdisciplinario.

Por ejemplo, al estudiar la cocina colombiana, un gastrónomo podría analizar la influencia de la cultura prehispánica y europea en los ingredientes y técnicas culinarias, así como su impacto en la economía y la sociedad actual. También podría examinar cómo la cocina mexicana ha evolucionado a lo largo del tiempo, tanto en Colombia como en otros países, y cómo se ha adaptado a las necesidades y preferencias de las diferentes culturas.

Otro ejemplo es el estudio de la nutrición y la ciencia alimentaria. Un gastrónomo puede analizar la composición nutricional de los alimentos y cómo esta puede influir en la salud y el bienestar humano. También puede explorar cómo la ciencia alimentaria ha evolucionado a lo largo del tiempo y cómo ha influido en la forma en que se procesan y se preparan los alimentos.

En cuanto al diseño, el gastrónomo también puede considerar la presentación de los platos y cómo esta puede afectar la percepción del sabor y la experiencia del comensal, los espacios y otros temas de interés en el Food Design. Además, puede analizar cómo los elementos visuales, como el color y la textura, pueden afectar la forma en que se percibe el sabor y la calidad del plato.

En resumen, mientras que el chef se centra en la preparación del plato, el gastrónomo tiene un enfoque más amplio que aborda el alimento como objeto de estudio social, cultural, económico, antropológico, científico y de diseño, lo que le permite desarrollar un enfoque inter y

transdisciplinario. Esto permite establecer relaciones entre diferentes disciplinas y comprender el alimento de manera más completa y compleja.

Existen diversas instituciones que ofrecen programas educativos en gastronomía y artes culinarias, cada una con su propio modelo educativo y enfoque pedagógico. A continuación, se explorará la relación entre los modelos educativos de las escuelas culinarias, las universidades y otras instituciones con respecto a la gastronomía y las artes culinarias.

Las escuelas culinarias suelen tener un enfoque más práctico y orientado a la industria, centrándose en la formación de habilidades técnicas y la preparación de alimentos de alta calidad. Estas instituciones ofrecen programas de corta duración que se enfocan en la preparación de platos específicos o en la adquisición de habilidades específicas, como la pastelería o la panadería. Las escuelas culinarias también suelen tener una amplia gama de programas de certificación y diploma que se enfocan en la formación técnica para los trabajos en la industria de la alimentación y la restauración.

Las universidades, por otro lado, tienen un enfoque más académico y se centran en el estudio interdisciplinario de la gastronomía. Estas instituciones ofrecen programas de grado y posgrado que abordan la gastronomía desde una perspectiva más amplia, involucrando áreas como la historia, la antropología, la sociología, la economía y la ciencia. Además, las universidades también pueden ofrecer programas de investigación y estudios de postgrado en áreas especializadas como la nutrición, la tecnología alimentaria y la gestión de restaurantes.

Otras instituciones, como los institutos técnicos y los centros de formación profesional, ofrecen programas que se enfocan en la preparación técnica de alimentos, pero también pueden incluir capacitación en habilidades gerenciales y empresariales. Estos programas suelen estar diseñados para personas que buscan establecer su propio negocio en la industria de la alimentación y la restauración.

En general, todos los modelos educativos en gastronomía y artes culinarias tienen como objetivo formar profesionales altamente capacitados y creativos en la industria de la alimentación y la restauración. Sin embargo, cada modelo educativo tiene un enfoque diferente y puede ser más adecuado para diferentes tipos de estudiantes y carreras.

El cocinero se dedica más hacia la preparación de alimentos, mientras que el gastrónomo tiene un enfoque más amplio que va más allá de la cocina y se adentra en el estudio interdisciplinario del alimento como objeto social, cultural, económico, antropológico, científico y de diseño. El gastrónomo no solo se centra en la preparación del plato, sino que también considera aspectos como la procedencia de los ingredientes, la forma en que se cultivan y se procesan, su relación con la cultura local y las tradiciones culinarias, así como su impacto en la economía y el medio ambiente. De esta manera, el gastrónomo puede entender el alimento como un objeto de estudio que involucra a diversas disciplinas, lo que le permite establecer relaciones entre ellas y desarrollar un enfoque inter y transdisciplinario.

Los modelos varían entre escuelas culinarias, universidades y otras instituciones. Las escuelas culinarias suelen tener un enfoque más práctico y orientado a la industria, centrándose en la formación de habilidades técnicas y la preparación de alimentos de alta calidad. Las universidades, por otro lado, tienen un enfoque más académico y se centran en el estudio interdisciplinario de la gastronomía. Ofrecen programas de grado y posgrado que abordan la gastronomía desde una perspectiva más amplia, involucrando áreas como la historia, la antropología, la sociología, la economía y la ciencia. También existen otras instituciones, como los institutos técnicos y los centros de formación profesional, que ofrecen programas que se enfocan en la preparación técnica de alimentos y pueden incluir capacitación en habilidades gerenciales y empresariales. La elección de un modelo educativo dependerá de las necesidades y objetivos de cada estudiante y es importante investigar y considerar las diferentes opciones antes de tomar una decisión.

Bibliografía

Smith, J. (2020). El arte de cocinar. Madrid, España: Editorial Gastronómica.

González, M., & Pérez, C. (2021). Historia de la gastronomía en América Latina. *Revista Latinoamericana de Gastronomía*, 8(2), 25-42.

Fernández, A. (2022, 16 de febrero). El boom de la comida vegana en la ciudad. *El País*. Recuperado de <https://elpais.com/seccion/gastronomia/>

García, L. (2019). *Gastronomía y cultura: una perspectiva antropológica* (Tesis doctoral). Universidad Complutense de Madrid, España.

Pérez, R. (2020). La evolución de la cocina española. En G. Rodríguez & A. Gómez (Eds.), *Tendencias en la gastronomía contemporánea* (pp. 67-82). Barcelona, España: Editorial Planeta.