



Promoción de la cultura mexicana en el currículo de formación en gastronomía.

José Topiltzin Rodríguez Ramos

Centro de Investigación Interdisciplinar para el Desarrollo Universitario

jose.rodriquezr@uaem.edu.mx

Eloísa Rodríguez Vázquez

Centro de Investigación Interdisciplinar para el Desarrollo Universitario

eloisa.rodriquez@uaem.mx

Adriana Gutiérrez Díaz

Centro de Investigación Interdisciplinar para el Desarrollo Universitario

adriana.gutierrezd@docentes.uaem.edu.mx

Área temática: Currículo como expresión cultural de las etapas sociales.

Resumen

Este trabajo recupera las propuestas curriculares y temas transversales incorporados en el currículo gastronómico en cuatro Universidades Públicas (UP) mexicanas. Se identificaron aquellas instituciones de educación superior públicas que ofrecen la licenciatura en gastronomía, para analizar las unidades curriculares asociadas a la promoción de la cultura mexicana, ejes que se consideran prioritarios en la formación integral de los estudiantes en gastronomía para atender al contexto actual. La investigación es de carácter cualitativo, con un análisis exploratorio documental de los programas educativos de las UP identificadas. Como principales hallazgos se encontró que algunas UP promueven el patrimonio cultural a través de la formación en gastronomía local. En general se identifica que las asignaturas propuestas, se vinculan con el uso adecuado de la materia prima y el correcto manejo de los alimentos, enfatizando el contexto cultural y el reconocimiento de elementos de la cocina tradicional como expresión cultural atendiendo a las políticas internacionales y nacionales de promoción turística.

Introducción

La gastronomía occidental, tiene su origen en la edad media, en donde los estudiantes observaban a los artesanos de diversos oficios, con la finalidad de poder copiar sus habilidades



(Woodhouse, 2013). De acuerdo con Mills (2007), este tipo de educación basada en los diseños de los artesanos se vio transformada con la llegada de la revolución industrial, debido al intento de formalizar la educación. Por otra parte, en 1903, según Deutsh (2014), el Chef Escoffier, escribió el libro titulado *Le Guide Culinaire*, el cual sentó las bases disciplinarias de su época en el ámbito de la hotelería y la gastronomía, empleadas de manera posterior para la formación de profesionales en estas áreas.

En 1910 se abrió el primer instituto técnico de gastronomía, y más tarde, en 1946 inició labores la primera escuela de gastronomía. Fue hasta 1990 que se ofertó la primera licenciatura en gastronomía en Estados Unidos, con tres propuestas que se basaron en los principios publicados por Escoffier para la formación del estudiantado (Deutsh, 2014). En la actualidad, autores como Cankul (2019), abogan por un currículo gastronómico multidisciplinar, donde las universidades incorporen programas que incluyan la producción artística, la crítica, la historia del arte y la política como parte de la formación de sus estudiantes. Por su parte Magalhães (2011), también respalda un enfoque curricular gastronómico multidisciplinar o interdisciplinar en el que se involucre la racionalidad, la sostenibilidad, la afectividad y la espiritualidad.

En el contexto mexicano, Muñoz (2007) reflexiona sobre la importancia de la cultura y su reflejo en la gastronomía, destacando sus orígenes desde épocas prehispánicas. Sin embargo, la autora señala que la gastronomía mexicana adquirió relevancia internacional en 1940, cuando José Loredó acreditó tres recetas: la sopa de mariscos, las jaibas rellenas y la carne tampiqueña. La popularidad de México como destino turístico, se incrementó exponencialmente en 1950, surgiendo así la necesidad de contar con personal turístico y gastronómico altamente capacitado (Moreno et al. 2024). Por otra parte, Castro (2020) destacó la relación entre gastronomía y cultura fue la primera en considerarse patrimonio de la humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la cultura (UNESCO), dicha distinción fue posible gracias a chefs como Ricardo Muñoz Zurita. En este sentido, se considera que la importancia, protección y reproducción cultural gastronómica mexicana debe ser un eje de importancia en el currículo de las UP mexicanas; por tal motivo se torna pertinente la realización de este estudio.

Contexto global de la gastronomía como preservador cultural

La gastronomía mexicana ha sido reconocida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad gracias a su riqueza histórica, cultural y social (López et al., 2016). Por ello, en este apartado se revisan los elementos contextuales que incidieron en este suceso. Conforme a la Convención sobre la protección del patrimonio mundial, cultural y natural de 1972, la UNESCO



se encarga de salvaguardar la cultura mundial a través de la creación de un marco internacional en el que por medio de la cooperación entre países se salvaguardan los bienes culturales y naturales (UNESCO, s.f.).

Posteriormente, la UNESCO (s.f.-a) realizó un ciclo de conferencias en Venecia, visibilizando la importancia de la cultura en el desarrollo humano, lo que desembocó en la Conferencia Mundial sobre las Políticas Culturales (MONDIACULT), realizada en 1982 en México, de la que se abordaron tres temas principales, 1) el rechazo de la jerarquización de culturas, 2) la resignificación cultural, que considera a la cultura como modos de vida, así como los derechos tradiciones y creencias; finalmente 3) la introducción del concepto de patrimonio intangible o Intangible Cultural Heritage (ICH) (UNESCO, s.f.-a).

La ICH de la UNESCO, en su quinto comité (5.COM) celebrado en Nairobi, le otorgó en el 2010 a la cocina mexicana el estatus de patrimonio intangible de la humanidad, distinción que como se mencionó anteriormente era otorgada a estatuas, colecciones, objetos, tradiciones orales, rituales, festividades, conocimientos y prácticas, así como a habilidades para la producción de artesanías. En este tenor, derivado de que la gastronomía mexicana comprende: rituales, técnicas, conocimientos y métodos que abarca desde la siembra, hasta la producción de alimentos; se fundamenta que la ICH UNESCO le otorgara tal reconocimiento (UNESCO, s.f.-b). Cabe destacar que la gastronomía mexicana obtuvo el estatus de patrimonio gracias al proyecto denominado “La Cocina Mexicana Tradicional: Cultura ancestral, comunitaria y vigente: El paradigma de Michoacán”, en el que participó el chef Ricardo Zurita, cubriendo uno de los requisitos que era la entrega de un caso de estudio específico (Castro 2020). El chef que participó en el proyecto brindó la perspectiva disciplinar gastronómica y sus aportes de investigación mostraron la utilidad en los procesos de investigación y la documentación cultural en la gastronomía, destacando las prácticas adecuadas y la promoción de la cultura.

Por otra parte, según ONU Turismo (s.f.), la gastronomía muestra una relación cercana con las actividades turísticas, pues se considera que promueve la cultura y la economía de diversas zonas, especialmente las rurales. En este sentido, ONU Turismo (s.f.) define el turismo gastronómico como una actividad donde se tienen experiencias con alimentos o productos relacionados con alimentos mientras se viaja. Además, dichas experiencias pueden ser tradicionales o innovadoras, en las que el viajero puede visitar productores locales, festivales o atender clases de cocina.

En el informe derivado del octavo Foro Mundial de Turismo gastronómico de 2023 por la ONU Turismo, en el que se desarrollaron conferencias y mesas de trabajo si bien, no se hace

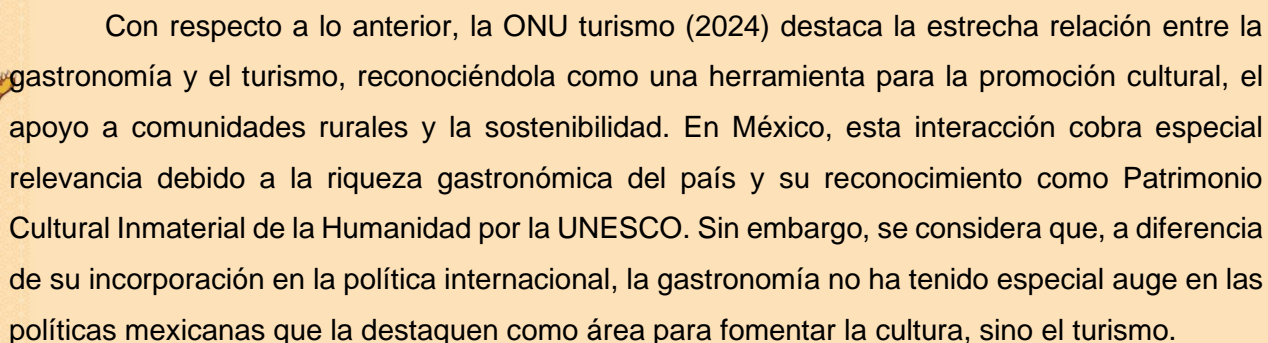


alusión a un trabajo multidisciplinar o interdisciplinar, los discursos de los conferencistas se perfilan hacia esta línea de trabajo. Como aportes de este evento, se destaca el nombramiento de chefs como embajadores de la ONU Turismo para impulsar el turismo sostenible. Entre ellos destaca la Chef Fatmata Binta, quien explica la importancia de la gastronomía para la cultura en este caso africana, y los beneficios a la salud de una dieta tradicional destacando con ello el consumo agrícola local, además de visibilizar el rol en la preservación del patrimonio cultural (ONU Turismo, 2023).

Conforme a lo expuesto en este apartado, se refuerza la idea de que la gastronomía va más allá de la preparación de alimentos, pues es una manifestación cultural, histórica y social vinculada al turismo, que debe de ser aprendida, valorada y preservada por los estudiantes y profesionales gastronómicos. Entender el contexto político-social y la importancia internacional que conlleva formar parte del Patrimonio intangible de la humanidad nos conmina a la valorización de la disciplina e invita a los gastrónomos a seguir los marcos internacionales e impulsar la gastronomía desde una perspectiva cultural.

En el ámbito nacional, la gastronomía y el turismo también han sido incorporados en los marcos de política nacional. Al respecto Neri Barranco (2012), comenta que la Secretaría de Turismo, en el año 2010, definió 18 “Rutas Gastronómicas”. Estas son circuitos por los 32 estados de la República Mexicana, en los que se pueden degustar platillos y bebidas típicos de cada región, que se identifican como propuestas para dar impulso a la gastronomía mexicana como patrimonio de la humanidad y como elemento atractor del turismo. En 2013 hubo un intento por generar políticas que apoyaran a la gastronomía como fuente económica ensalzando la riqueza gastronómica mexicana por su diversidad y el potencial para conservar la cultura e incrementar el turismo mediante la formación de gastrónomos, sin embargo, esta propuesta no fue materializada (Saldaña, 2013), con lo que se mantuvo la Ley General de Turismo, sin ninguna referencia a la gastronomía, comida, alimentación o cocina.

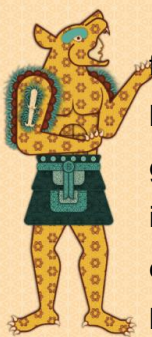
Por otra parte, el Programa Sectorial de Turismo 2019-2024, en su apartado 6.2. denominado Relevancia del objeto prioritario 2: Impulsar el desarrollo equilibrado de los destinos turísticos de México, se menciona que el sector gastronómico es un eje fundamental de los negocios inscritos al sector turístico, aunque no se ve reconocido como tal. Mientas que en el Plan Sectorial de Cultura 2019-2024, se enuncia el desarrollo de ferias y exposiciones relacionadas con la gastronomía y turismo; sin embargo, se hace poca alusión a ello en los dos discursos, lo cual podría suponer una falta de visibilización (Secretaría de Turismo, 2020).



En este apartado, se presentan algunos elementos teóricos con los que se pretende mostrar la necesidad de atender la promoción de la cultura en el ámbito gastronómico, mediante un currículo transversal. De acuerdo con Díaz Barriga y Lugo (2003), los temas transversales adquirieron importancia nacional e internacional en la década de los 90, haciendo cambios curriculares a diversos niveles educativos como resultado de la presión social que buscaba la formación de estudiantes en el ámbito ético, del cuidado del ambiente y de los derechos humanos. Por su parte, La Secretaría de Educación Pública (SEP) (2022) describe a la transversalidad como:

De acuerdo con los planteamientos de la SEP (2022), se asume que la transversalidad no se limita a asignaturas específicas y sus contenidos, si no a temas sociales tratados en el currículo. Por lo tanto, la transversalidad muestra una perspectiva interdisciplinaria, al sugerir que las propuestas curriculares se diseñen de forma integrada y no aislada.

5



En este sentido, se plantea identificar ¿cómo se ha conformado el currículum de la formación en gastronomía en las Universidades Públicas de México en relación con el fomento a la cultura mexicana como tema transversal? Se identifica que, en México, se oferta la carrera de gastronomía en 13 UP. En este tenor y a partir de la perspectiva de los autores, se destaca la importancia de una propuesta de currículo transversal, que trabaje en conjunto con diversas disciplinas, genere proyectos robustos, enriquecedores que se posicionen de mejor forma ante los problemas sociales.

Metodología

Esta investigación es de carácter cualitativo (Gómez, 2007), y sigue un modo epistémico analítico reconstructivo, buscando una relación entre “los conceptos contruidos a partir del análisis para obtener una nueva totalidad, una síntesis, que hace inteligible la realidad estudiada” (Yurén, 2022, p. 34). Se pretende identificar la manera en la que se han integrado la promoción y protección de la cultura mexicana como tema transversal en el currículum en gastronomía. En este sentido, se desarrolla un trabajo de corte documental y exploratorio (Quivy y Campenhoudt, 2005). Para este proyecto, se reporta el análisis de cuatro UP que ofertan la carrera de gastronomía en México. De dichas universidades se revisó su página web para extraer la malla curricular, así como la misión, visión, objetivos, perfil de ingreso y egreso. Para la sistematización y análisis se realizaron matrices de doble entrada, posteriormente se categorizaron las asignaturas y se identificaron elementos destacados.

Resultados

Se identificaron aquellas asignaturas que fomentan la cultura mexicana (ver Tabla 1) con base en tres categorías: a) asignaturas que contuvieran en su título las palabras patrimonio o cultura, asignaturas de gastronomía regional (que promuevan platillos que podrían perderse); b) asignaturas en las que la cultura mexicana puede ser un tema transversal importante (ejemplo: historia de la gastronomía, geografía gastronómica y tendencias y temas emergentes en gastronomía); c) cultura gastronómica de otros países y materias no gastronómicas con un enfoque sociocultural.



Tabla 1

Asignaturas que promueven la cultura mexicana.

Universidades	Categorías		
	a	b	c
UABJO	Promoción de productos locales y diseño de rutas gastronómicas Cocina tradicional oaxaqueña Cocina oaxaqueña contemporánea	Historia y geografía de la gastronomía de México preindependiente Historia y geografía de la gastronomía de México moderno y contemporáneo	Historia y geografía de la gastronomía internacional Antropología alimentaria
UABC	Gastronomía de Baja California	Tendencias de vanguardia culinaria Historia y cultura de la alimentación	
UAS	Historia y cultura de la gastronomía mexicana Gastronomía sinaloense	Turismo gastronómico Tendencias y temas emergentes en gastronomía	
UNICARIBE	Cocina peninsular Cocina de la cuenca del Caribe	Administración contemporánea en la industria gastronómica Geografía gastronómica de México	

Fuente: Elaboración propia, 2025.

Conforme la revisión de la malla curricular de las UP se identificó que todas brindan al menos una materia de categoría “a” que busca impulsar la cultura mexicana utilizando a la gastronomía como medio con asignaturas como: Historia y cultura de la gastronomía mexicana, sin embargo, dos universidades se enfocan en la protección cultural a través de la preparación de alimentos. Lo anterior podría significar que las UP analizadas se preocupan de que el estudiantado aprecie y promueva la cultura mexicana a través de la gastronomía.

En lo que respecta a la revisión de los casos específicos, en la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO) se identifican tres asignaturas en la categoría “a” y dos tanto en la “b” como en la “c”, por lo que se asume como una institución que, como parte de su cultura contextual y su riqueza gastronómica, busca promover esta formación en sus gastrónomos. Por



su parte, la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) cuenta con una única asignatura en la categoría “a”, específicamente enfocada en gastronomía regional, y dos en la categoría “b”, lo que sugiere que la promoción de la cultura se aborda principalmente desde un enfoque transversal, más implícito que explícito. La Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS) muestra una malla curricular equilibrada, con dos asignaturas tanto en clasificación “a” y “b” respectivamente, lo que se considera puede encarar la promoción de la cultura mexicana desde lo explícito como lo implícito. Finalmente, UNICARIBE tiene dos asignaturas con clasificación “a”, no obstante, las dos asignaturas son prácticas, esto indica un enfoque centrado en la preservación cultural a través de la elaboración y preparación de alimentos tradicionales. Se considera que podría ampliarse la malla curricular con una asignatura teórica que aborde explícitamente la promoción y protección de la cultura mexicana.

Conclusiones preliminares.

La evolución de la gastronomía como área de formación profesional es interesante, si bien inició como un oficio y durante varios años formó a los gastrónomos a partir del discurso de Escoffier, en la actualidad existen autores que proponen el diseño de un currículo multidisciplinar o interdisciplinar, considerándose como eje principal la preservación cultural. A nivel internacional, la gastronomía ha sido reconocida como un vehículo fundamental para la conservación de las tradiciones culturales. En este sentido, la inclusión por parte de la UNESCO de la gastronomía mexicana al patrimonio intangible de la humanidad refuerza la propuesta de este avance.

El análisis de las UP que ofrecen la licenciatura en gastronomía muestra que existe interés por formar a profesionales capaces de comprenderla desde una perspectiva cultural, histórica y social. Se planea continuar con la indagación para identificar otros temas transversales necesarios para la formación para la vida del estudiante, así como para el crecimiento de la disciplina. Es importante reconocer que la gastronomía no solo debe ser entendida como una disciplina centrada en la preparación de alimentos, sino como un campo de estudio en el que se entretengan disciplinas que podrían apoyar a solventar algunos de los problemas sociales que existen actualmente en México, como su inclusión en las políticas públicas para garantizar un turismo sustentable y que promueva el patrimonio cultural del país.



Referencias.



- Cankul, D. (2019). *ASSESSING THE QUALITY OF GASTRONOMY EDUCATION: TURKEY CASE*. *Electronic Journal of Social Sciences*, 18, 986-1002.
- Castro, E. (2020). El día que México conquistó el paladar de la Unesco. *Culinaria Mexicana*. <https://www.culinariamexicana.com.mx/el-dia-que-mexico-conquistolaunesco/#:~:text=A%20diez%20años%20de%20que,país%20para%20obtener%20la%20denominación>.
- Deutsch, J. (2014). *Suppressing Desire as Culinary Discipline: Can Culinary Education Be Hedonistic?*
- Díaz Barriga, F., & Lugo, E. (2003). *Desarrollo del currículo*. En Á. Díaz Barriga (Co.), *La investigación curricular en México. La década de los noventa* (pp. 63-124).
- Gómez, A. (2007). *La investigación educativa: Claves teóricas*.
- López Ojeda, A., Pérez Camacho, C., Guzmán Hernández, C., & Hernández López, R. (2016). *Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales*. *Teoría y Praxis*, 21, 91-113.
- Magalhães, A. O. (2011). *A FORMAÇÃO DOCENTE DE CURSOS DE GASTRONOMIA: REFLEXÕES TRANSDISCIPLINARES*. II SEAT – Simpósio de Educação Ambiental E Transdisciplinaridade, 1-9.
- Mills, R. (2007). *Culinary education: Past, present practice and future direction*.
- Moreno, E., Dávila, C., & Enseñat, F. (2024). *La creación de programas públicos de educación superior en turismo en México, 1958-2021*. *El Periplo Sustentable*, 46.
- Morin, E. (1990). *Introducción al pensamiento complejo*.
- Morin, E. (1999). *La cabeza bien puesta: Bases para una reforma educativa*. (1ra 5 reimpresión.).
- Muñoz, I. M. (2007). *La enseñanza de la gastronomía en México*. *Culinaria*, 3.
- Neri Barranco, F. (2012). *Ruta gastronómica: Los sabores prehispánicos*. *CULINARIA*, 4, 79-88. http://web.uaemex.mx/Culinaria/cuatro_ne/pdfs/ruta_gastronomica.pdf
- ONU Turismo. (2024). ONU Turismo. *La nueva marca de la nueva era del turismo mundial*. En ONU Turismo. https://prewebunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2024-01/UN%20Tourism%20Launch%20Media%20Kit_ES.pdf?VersionId=3uZ7nDHT97kvUwHt9R5tPEe1AzpeYiH
- ONU Turismo. (s. f.). *TravelTomorrow, Tourism & Gastronomy*. UN Tourism. ONU Turismo. <https://www.unwto.org/gastronomy>
- Quivy, R., & Campenhoudt, L. V. (2005). *Manual de investigación en ciencias sociales*. Limusa.
- Saldaña Pérez, M. L. (2013). *Carta al Senado*. http://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2016/04/asun_3372777_20160426_1461723380.pdf
- Secretaría de Educación Pública. (2022). *GUÍA DE PROYECTOS TRANSVERSALES*. https://dgb.sep.gob.mx/storage/recursos/PDF/39GguGFxwN-TRANSVERSALIDAD_FINAL-1.pdf



Secretaría de Turismo. (2020). *PROGRAMA SECTORIAL DE TURISMO 2020-2024*.
https://sistemas.sectur.gob.mx/SECTUR/PROSECTUR_2020-2024.pdf

UNESCO. (s. f.). *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural*. En ICH UNESCO. <https://whc.unesco.org/archive/convention-es.pdf> 95

UNESCO. (s. f.-a). 1982: Mondiacult (Mexico). ICH UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/1982-2000-00309>

UNESCO. (s.f.-b) *Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm*. (s. f.). UNESCO Intangible Cultural Heritage.
<https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisineancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>

UABJO. (s.f.). Malla curricular e información licenciatura gastronomía.
<https://gastronomia.uabjo.mx/media/5/2017/02/CreditosLG.pdf>

UABC. (s.f.). Malla curricular e información licenciatura gastronomía. Universidad Autónoma de Baja California. Recuperado 15 de abril de 2024, de
http://web.uabc.mx/formacionbasica/FichasPE/Licenciatura_en_Gastronomia.pdf
<https://filosofia.uaq.mx/docs/actualización/folletospe/LIC%20GASTRONOMÍA.pdf>

UAS. (s.f.). Malla curricular e información licenciatura gastronomía. Universidad Autónoma de Sinaloa. Recuperado 20 de agosto de 2024, de
<https://carreras.uas.edu.mx/Gastronomia.html>

UNICARIBE. (s.f.). Malla curricular e información licenciatura gastronomía. de
<https://www.unicaribe.mx/licenciaturas/gastronomia>

Woodhouse, A. (2015). *Culinary Arts Pedagogy: A Critical Enquiry into its Knowledge, Power and Identity Formation*.

Yurén, T. (2022). *Modos epistémicos en la investigación del campo educativo* [Diapositivas]. (Obra original publicada 2017)