



**LA FORMACIÓN ACADÉMICA
INTEGRAL COMO
CATALIZADOR DEL ÉXITO
PROFESIONAL, LA GESTIÓN
ESTRATÉGICA Y EL
EMPRENDIMIENTO EDUCATIVO
EN CHEFS DE ÉLITE MUNDIAL**

**Alumno: Angela Lisseth
Rojas Meza**

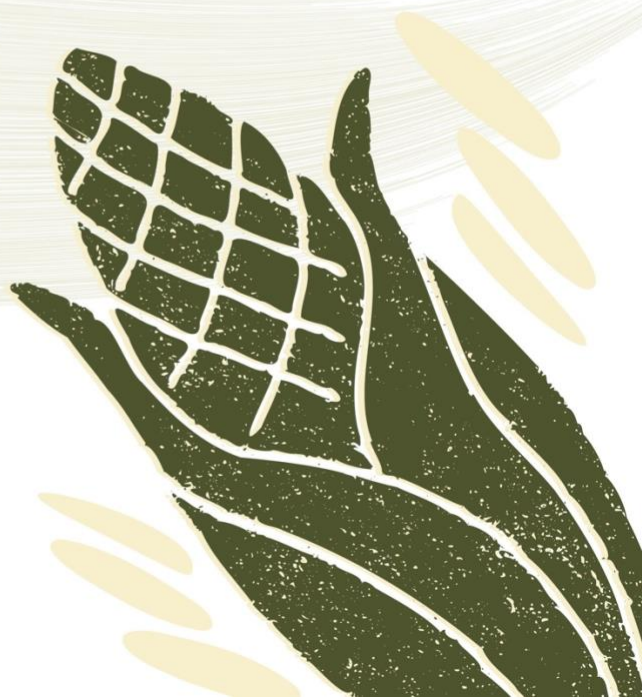
Tutora: Dra Dolors Vidal

**Máster en Turismo Cultural
Curso 2024-2025**



**"El descubrimiento de un
nuevo plato es de más
provecho para la
humanidad que el
descubrimiento de una
estrella."**

Jean Anthelme Brillat-Savarin



INDICE

Tabla de contenido

.....	2
INDICE.....	3
RESUMEN.....	6
ABSTRACT.....	7
CAPÍTULO 1	8
INTRODUCCIÓN.....	8
1.2. Justificación	9
1.3. Pregunta de investigación.....	10
1.4 Objetivos.....	10
1.4.1 Objetivo general:	10
1.4.2 Objetivos específicos:	11
1.5. Estructura del trabajo.....	11
CAPÍTULO 2:	13
MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL	13
2.1. De la tradición al profesionalismo: la evolución del oficio culinario	13
2.2. capital cultural y prestigio: La educación formal como distintivo en la gastronomía.....	14
2.3. La gastronomía como patrimonio y estrategia de desarrollo territorial.....	15
2.4. Más allá de la técnica: El dominio culinario desde la academia y la innovación constante	16
2.5. liderazgo y gestión empresarial: el chef como emprendedor estratégico	17
2.6 proyección global y marca personal: la construcción de un legado gastronómico	18
CAPÍTULO 3:	21
METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	21
3.1. Enfoque y tipo de investigación	21

3.2. Unidades de análisis y criterios de selección de casos	21
3.3. Técnicas de recolección de datos	25
3.4. Procedimiento de análisis de datos	26
CAPÍTULO 4	28
EL CHEF COMO GESTOR EDUCATIVO Y EMPRENDEDOR: ANÁLISIS DE MODELOS GLOBALES A TRAVÉS DE CASOS DE ESTUDIO.....	28
4.1. Presentación y análisis de los casos de Estudio	28
4.1.1. Gastón Acurio: Del fogón al aula, forjador de talentos y embajador de una Nación	29
- Proyectos Educativos y Proyectos de Impacto Social	31
- Filosofía Pedagógica / Iniciativas de Transmisión de Conocimiento.....	32
- Estrategias de Gestión Educativa y Emprendimiento Social Observadas en su Modelo .	33
Estrategias de Gestión Educativa:	33
Emprendimiento social observado en su modelo:	34
- Instituto de Cocina Pachacútec.....	35
4.1.2. Paul Bocuse: Maestro de la Alta Cocina y Fundador de un Legado Educativo	38
- Motivación y rol como gestor educativo	39
- Proyectos educativos y proyectos de impacto social	40
- Filosofía Pedagógica e Iniciativas de transmisión de conocimiento.....	41
- Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo	42
Estrategias de Gestión Educativa:	42
Emprendimiento Social Observado en su Modelo:.....	43
4.1.3. Joan Roca: Innovación, investigación y la academia de los sentidos en el Celler de Can Roca	47
- Proyectos educativos y proyectos de impacto social	49
- Filosofía Pedagógica / Iniciativas de Transmisión de Conocimiento.....	51
- Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo	52
Estrategias de Gestión Educativa:	52
Emprendimiento Social Observado en su Modelo:.....	53
4.1.4. Enrique Olvera Figueras: El restaurante como laboratorio y escuela de identidad culinaria	56
- Proyectos educativos y proyectos de impacto social	58
Emprendimiento social observado en su modelo	62
4.1.5. René Redzepi: Explorador del paisaje nórdico y educador gastronómico internacional	63
- Motivación y rol como gestor educativo:.....	64
4.1.6. Alex Atala: Guardián de la Amazonia y educador gastronómico global.....	73
- Motivación y rol como gestor educativo:.....	75
- Proyectos educativos y proyectos de impacto social:	76
- Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo	77

Estrategias de gestión educativa	78
Programas, Cursos e Importancia	80
Trayectoria de egresados y su relevancia	80
4.1.7. Virgilio Martinez: Cartógrafo culinario y gestor biocultural	81
Estrategias de gestión educativa	85
Estrategias de emprendimiento social	85
4.1.8. Alain Ducasse: Maestro y humanista de la gastronomía global	86
- Filosofía pedagógica e iniciativas de transmisión del conocimiento	89
- Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo	90
- École Ducasse	92
Programas, cursos e importancia	93
Trayectoria de egresados y su relevancia	93
4.1.9. Andoni Luis Aduriz: Innovador radical y pedagogo de la creatividad	95
- Proyectos educativos y de impacto social	97
- Madrid Culinary Campus (MACC)	102
4.2 Estrategia de Análisis: La Matriz de Comparación	1
CAPITULO 5	1
DISCUSION.....	1
5.1 Formación académica como cimiento del liderazgo gastronómico	1
5.2 Motivaciones y el rol como gestores educativos	2
5.3 Proyectos educativos y de impacto social: entre la institucionalización y la comunidad	3
5.4 Filosofías pedagógicas y transmisión del conocimiento.....	4
5.5 Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social	5
5.6 Síntesis y respuesta a la pregunta de investigación	6
CAPITULO 6	10
CONCLUSIONES.....	10
BIBLIOGRAFIA.....	12
ANEXOS	27

RESUMEN

Este trabajo de investigación analiza cómo la formación académica integral ha influido en la trayectoria profesional, la gestión empresarial y el rol educativo de nueve chefs de élite a nivel mundial: Gastón Acurio, Paul Bocuse, Joan Roca, Enrique Olvera, René Redzepi, Alain Ducasse, Alex Atala, Virgilio Martínez y Andoni Luis Aduriz. El estudio, con un enfoque cualitativo de casos múltiples, demuestra que la educación formal en gastronomía no solo enseña técnicas culinarias, sino que también cuentan con un capital cultural, social y humano que potencia el liderazgo, la innovación y el emprendimiento en el sector.

Los hallazgos revelan que esta formación ha sido un catalizador para la creación de proyectos que trascienden el restaurante, desde la fundación de instituciones académicas formales, como la Fundación Pachacútec de Acurio, hasta el desarrollo de modelos de investigación y gestión educativa, como Mater Iniciativa de Martínez. Además, el estudio identifica dos tendencias pedagógicas clave: la institucionalización académica (Ducasse, Bocuse) y los modelos comunitarios y de impacto social (Acurio, Atala). La investigación también destaca que estos chefs no son solo cocineros, sino agentes de cambio que utilizan la gastronomía como una herramienta para revalorizar el patrimonio cultural, impulsar el desarrollo territorial y promover una conciencia social y ambiental. Un hallazgo relevante es que la muestra de chefs estuvo compuesta exclusivamente por hombres, lo que subraya la persistencia de las brechas de género en la alta cocina. En conclusión, la formación integral ha configurado un nuevo paradigma donde la gastronomía se concibe como un espacio de creación cultural, emprendimiento estratégico y compromiso social.

Palabras clave: Formación académica, gastronomía, emprendimiento educativo, gestión estratégica, chefs de élite, capital cultural, liderazgo.

ABSTRACT

This master's thesis examines how integral academic training has influenced the professional careers, business management, and educational roles of nine elite world-class chefs. Using a qualitative multiple-case study approach, the research argues that formal education in gastronomy is a catalyst for success, as it provides a **cultural, social, and human capital** that enhances leadership, innovation, and strategic entrepreneurship. The findings reveal that academic backgrounds have enabled these chefs to create projects that extend beyond the kitchen, such as founding formal academic institutions like **Fundación Pachacútec** (Acurio) or developing research and educational models like **Mater Iniciativa** (Martínez). The study identifies two primary pedagogical trends: **academic institutionalization** and **community and social impact models**, demonstrating that chefs are not merely cooks but cultural agents and educators. A key finding is that these chefs use gastronomy as a tool to revalorize cultural heritage, drive territorial development, and promote social and environmental awareness. The exclusive male composition of the sample also highlights the existing gender gap in haute cuisine. In sum, this research concludes that integral academic training has shaped a new paradigm where gastronomy is viewed as a platform for cultural creation, strategic entrepreneurship, and social commitment.

Keywords: Academic training, gastronomy, educational entrepreneurship, strategic management, elite chefs, cultural capital, leadership.

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

La gastronomía ha venido evolucionando en los últimos tiempos, convirtiéndose en una disciplina altamente profesionalizada y un pilar fundamental de la cultura y la economía global. Este cambio paradigmático donde el auge ha sido a partir de la segunda mitad del siglo XX, ha transformado al cocinero en una figura central de la industria cultural y turística (Parasecoli, 2008). La profesionalización de la cocina se ha impulsado gracias al surgimiento de escuelas especializadas en alta cocina o cocina gourmet. Estas instituciones no solo enseñan a cocinar, sino que también ofrecen una formación completa que incluye habilidades clave en gestión de negocios, marketing, liderazgo y conocimientos sobre la cultura alimentaria (Parasecoli, 2008; Ray, 2016). Esto significa que los chefs de hoy no solo son artistas en la cocina, sino también emprendedores y líderes con una visión integral del sector, por así llamarlos, son chef completos, cuando me refiero de completos me refiero que son chef y empresarios. Es importante destacar que esta investigación se enfoca en chefs que lideran restaurantes de alta cocina dedicados principalmente en la elaboración de comidas saladas, ya que su labor tiene un papel destacado en las clasificaciones y guías gastronómicas de reconocimiento internacional. No obstante, a pesar de la creciente profesionalización del sector y de la fuerte presencia mediática que estos chefs han alcanzado, la investigación académica aún no ha profundizado suficientemente en cómo su formación integral influye en su éxito profesional, en la gestión de sus proyectos gastronómicos y, especialmente, en su función como agentes educativos y emprendedores con impacto social.

Investigaciones previas han abordado la gastronomía como expresión cultural y al chef como líder creativo (Jasso Martínez y García-García, 2024), así como su impacto mediático como influenciadores internacionales (Bellido Pérez, 2022). Del mismo modo, estudios recientes han subrayado la necesidad de que los programas de alta cocina incluyan competencias de gestión, innovación y liderazgo para formar

profesionales integrales (Ramos Cuadrado y Barrera Gutiérrez, 2024). A pesar de que la gastronomía es cada vez más reconocida como una carrera profesional, todavía notamos que falta una conexión clara en la teoría entre la formación profesional que reciben los chefs y cómo esta influye en sus carreras, su éxito en los negocios y su importante papel en la educación y la sociedad. Esto es especialmente relevante para los chefs de fama mundial que dirigen sus propios restaurantes y lanzan proyectos diversos.

1.2. Justificación

Este trabajo es relevante por múltiples razones que abarcan los ámbitos académico, práctico y sociocultural.

Si observamos el lado académico, notamos que, aunque existen estudios sobre las competencias necesarias para el éxito en la gastronomía, aún hay una escasa vinculación explícita entre la educación formal y el desarrollo del liderazgo, el emprendimiento y el papel educativo de chefs de élite. La mayoría de los enfoques previos, como los de Marinakou y Giousmpasoglou (2022), se centran en identificar las competencias que los profesionales deben tener, pero no exploran a fondo cómo la formación académica contribuye directamente a su adquisición y a la creación de modelos de emprendimiento educativo. Como sostienen Suhairom et al. (2019), el desarrollo sostenible de la carrera en el ámbito culinario requiere no solo habilidades técnicas, sino también competencias administrativas, actitudinales y de adaptación, que permitan a los chefs responder a los desafíos cambiantes del entorno profesional. Este enfoque es crucial, como lo dice el libro titulado *Gestión de personal en cocinas comerciales* de Giousmpasoglou et al. (2022), es una competencia fundamental que a menudo requiere una preparación estructurada. Nosotros, en cambio, queremos aportar una visión nueva y más detallada, analizando casos específicos para entender cómo la formación académica contribuye a la creación de líderes que también enseñan y desarrollan proyectos.

En la práctica, estos hallazgos son altamente relevantes para las escuelas de gastronomía, ya que sugieren que no deberían limitarse a enseñar técnicas culinarias, sino también fomentar competencias de liderazgo, gestión de equipos, innovación y responsabilidad social, capacidades esenciales en una industria en

constante transformación (Griffin, 2021). Asimismo, tanto los futuros chefs como los que ya están trabajando podrán entender los beneficios de una educación estructurada a largo plazo. Este estudio también busca romper con la idea de que para ser un chef exitoso solo hace falta talento, abrir un negocio o tener buena suerte; si bien la pasión y la experiencia son vitales, creemos que la educación formal aporta herramientas muy concretas que pueden ser decisivas para construir proyectos gastronómicos que sean sostenibles y generen un impacto positivo en la sociedad.

A nivel sociocultural, este trabajo contribuye a revalorizar la figura del chef moderno: más allá de la cocina, como educador, empresario y agente de cambio. Al analizar las trayectorias de chefs reconocidos mundialmente que combinan formación, emprendimiento e impacto social, se confirma su rol como transmisores del conocimiento y promotores de una gastronomía más sostenible, reflexiva y comprometida con su entorno (FAO-UNESCO, 2019) Además, este trabajo puede inspirar nuevas colaboraciones entre el mundo académico y la industria, promoviendo la formación de profesionales integrales, con una visión crítica y global.

1.3. Pregunta de investigación

¿Cómo ha influido la formación académica integral en gastronomía en el desarrollo profesional, la gestión empresarial y el emprendimiento educativo de chefs reconocidos a nivel mundial que lideran sus propios restaurantes y han incursionado en el ámbito de la enseñanza?

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general:

Analizar la influencia de la formación académica integral en gastronomía en el desarrollo profesional, la gestión empresarial y el emprendimiento educativo de chefs reconocidos a nivel mundial que lideran sus propios restaurantes y han

incursionado en el ámbito de la enseñanza.

1.4.2 Objetivos específicos:

Para abordar esta pregunta y alcanzar el objetivo general, se establecen los siguientes objetivos específicos:

1. Identificar chefs de élite mundial con formación académica formal que lideran restaurantes exitosos y cuya trayectoria incluya una participación significativa y estructurada en el ámbito de la enseñanza o la fundación de iniciativas educativas.
2. Examinar las competencias técnicas, de gestión y estratégicas adquiridas a través de su formación académica, y analizar su impacto directo en sus trayectorias profesionales, la dirección de sus negocios y la implementación de sus proyectos pedagógicos.
3. Analizar cómo la educación formal ha contribuido a su proyección internacional, el desarrollo de propuestas culinarias innovadoras, y a su rol como referentes y gestores del conocimiento gastronómico en el ámbito educativo.

1.5. Estructura del trabajo

Este trabajo se organiza con la siguiente estructura, seis capítulos principales, diseñados para guiar al lector a través del análisis propuesto:

- **Capítulo 1: Introducción.** Este capítulo inicial establece el contexto del estudio, presenta la justificación, define el problema de investigación, formula la pregunta, los objetivos, y detalla la estructura organizativa del trabajo.
- **Capítulo 2: Marco Teórico y conceptual.** En esta parte del trabajo, se profundiza en la profesionalización de la gastronomía, explorando su evolución como fenómeno cultural y motor económico. Asimismo, se abordan las competencias integrales (culinarias, de gestión, liderazgo y emprendimiento) que definen el perfil del chef contemporáneo.
- **Capítulo 3: Metodología de la Investigación.** En este capítulo se detalla el

enfoque cualitativo del estudio, el diseño de investigación, los criterios de selección de los chefs para los casos de estudio, las técnicas de recolección de datos (principalmente análisis documental) y el procedimiento de análisis aplicado a la información recabada.

- **Capítulo 4: Presentación y análisis de Casos de Estudio (Resultados).**

Este capítulo central despliega los perfiles detallados de los nueve chefs seleccionados (Gastón Acurio, Paul Bocuse, Joan Roca, Enrique Olvera, Rene Redzepi, Alain Ducasse, Alex Atala, Virgilio Martínez y Andoni Luis Aduriz). Se analiza su formación académica, trayectoria profesional, motivaciones y su distintivo rol como gestores educativos, así como su filosofía pedagógica y los proyectos que han impulsado para la transmisión del conocimiento. Se examinan, además, las estrategias de gestión educativa y el impacto social que se observa en sus respectivos modelos.

- **Capítulo 5: Discusión.** En este apartado se interpretan los hallazgos obtenidos de los casos de estudio a la luz del marco teórico, se comparan con la literatura existente y se discuten sus implicaciones para responder a la pregunta de investigación.

- **Capítulo 6: Conclusiones y recomendaciones.** Finalmente, este capítulo resume las principales conclusiones derivadas del estudio, presenta los aportes más significativos, señala las limitaciones de la investigación y proponer futuras líneas de investigación.

CAPÍTULO 2:

MARCO TEÓRICO Y CONCEPTUAL

Este capítulo establece las bases conceptuales y teóricas de la investigación, explorando cómo la gastronomía ha ido evolucionando de un oficio tradicional a una disciplina profesionalizada, siendo un pilar cultural y económico esencial en la sociedad contemporánea. También, se definirán los conceptos clave que guiarán el análisis del trabajo, tales como profesionalización de la gastronomía, capital (cultural, social y humano), competencias integrales, emprendimiento educativo, liderazgo empresarial y marca personal, fundamentándose en la literatura académica relevante.

Se profundizará en cómo la formación académica formal en gastronomía puede dar prestigio y reconocimiento dentro del sector. También se presentarán las habilidades que un chef necesita desarrollar, desde las técnicas culinarias hasta la capacidad de manejar un negocio, liderar equipos y crear su propia marca personal. Con esto se busca mostrar por qué la educación formal es importante para alcanzar el éxito, innovar y compartir conocimientos en el mundo de la cocina actual.

2.1. De la tradición al profesionalismo: la evolución del oficio culinario

Históricamente, la cocina fue un arte transmitido de forma empírica, de generación en generación, o a través del sistema de aprendiz a maestro en el vínculo familiar o en establecimientos tradicionales. Sin embargo, a partir de la segunda mitad del siglo XX, la gastronomía experimentó una profunda transformación, elevándose de un oficio a una carrera profesional y culturalmente significativa. Este cambio se vio impulsado por la creciente valoración social del cocinero, quien pasó de ser un operario a un actor clave en las industrias cultural y turística de las sociedades contemporáneas (Parasecoli, 2008).

Este proceso es también ejemplificado por figuras como Paul Bocuse, quien modernizó la cocina francesa tradicional, impulsando la *nouvelle cuisine* y la profesionalización del chef (Lacal, 1998; New York Times, 2018).

La emergencia y proliferación de universidades y escuelas de alta cocina, como Le Cordon Bleu (fundada en 1895) y posteriormente instituciones de renombre como el Culinary Institute of America o el Basque Culinary Center, fue fundamental en este proceso. Estas instituciones no solo estandarizaron técnicas culinarias avanzadas, sino que también integraron saberes de gestión empresarial, marketing, liderazgo y cultura alimentaria, elementos esenciales para la profesionalización del sector (Ray, 2016). La formalización de la enseñanza gastronómica ha permitido que la profesión evolucione, respondiendo a la complejidad creciente de la industria y a la demanda de profesionales con una visión integral.

Suhairom et al. (2019) destacan cómo las competencias de la fuerza laboral culinaria son cruciales para el desarrollo profesional sostenible, evidenciando la relevancia de esta evolución.

2.2. capital cultural y prestigio: La educación formal como distintivo en la gastronomía

La profesionalización de la gastronomía está intrínsecamente ligada a la expansión y el reconocimiento de los programas educativos formales. Estos programas, más allá de la mera instrucción técnica, confieren un tipo de capital cultural, en el sentido de Pierre Bourdieu (1986), que legitima y prestigia a los profesionales dentro del campo gastronómico. El capital cultural, según Bourdieu, se manifiesta en tres estados: incorporado (conocimientos y habilidades internalizadas), objetivado (posesión de bienes culturales como libros o utensilios especializados) e institucionalizado (reconocimientos académicos y títulos). Haber cursado estudios en instituciones de renombre se convierte en un capital simbólico diferenciador, abriendo puertas a oportunidades, redes de valor y una mayor credibilidad en el ámbito internacional. Figuras como Gastón Acurio, quien impulsó la gastronomía peruana a nivel global y estableció fundaciones educativas (Acurio, s.f.; Fundación Pachacútec, s.f.), ejemplifican cómo el capital cultural se traduce en influencia y reconocimiento.

Este capital cultural no solo se refiere al conocimiento técnico adquirido, sino también a la capacidad de conceptualizar la gastronomía de manera holística,

comprendiendo sus dimensiones históricas, científicas, éticas y de gestión. La formación académica enriquece la visión del chef, permitiéndole no sólo dominar las artes culinarias, sino también comprender el contexto en el que opera y las implicaciones de sus decisiones. El autor Acosta (2023) sostiene que el saber culinario ya no es únicamente empírico, sino que requiere de una formación interdisciplinaria que integra campos como la ciencia, la historia, la gestión y la creatividad.

Este enfoque multidisciplinario es el que dota al profesional de las herramientas necesarias para la innovación y el liderazgo en la industria, preparándolos para un entorno que demanda cada vez más adaptabilidad y resiliencia. Además del capital cultural, la formación formal y la participación en redes profesionales contribuyen a la acumulación de capital social, definido como el conjunto de recursos (actuales o potenciales) vinculados a la posesión de una red duradera de relaciones (Crowley & Barlow, 2022), lo cual facilita el emprendimiento y la gestión en el sector. En la práctica, invertir en capital humano —a través del desarrollo de carrera y capacitación continua— es fundamental para elevar los estándares del restaurante y mejorar la retención del equipo, dado que un ambiente de trabajo positivo y los espacios de crecimiento profesional fomentan la satisfacción y el compromiso del personal (Sustainable HRM practices, 2022, un aspecto central en el liderazgo moderno de cocinas profesionales (Giousmpasoglou et al., 2022)).

2.3. La gastronomía como patrimonio y estrategia de desarrollo territorial

Más allá de su dimensión puramente culinaria, la gastronomía se ha consolidado como un fenómeno cultural complejo y un sector económico de importancia estratégica. La alimentación no solo satisface necesidades biológicas, sino que también genera significados simbólicos profundamente arraigados en la identidad, el gusto y el capital cultural de las sociedades. Los patrimonios culinarios, en este contexto, han sido objeto de disputas ideológicas y económicas, siendo apropiados, resignificados y utilizados con fines turísticos y de marketing territorial (Jasso Martínez y García-García, 2024). En este sentido, la gastronomía es una expresión viva de la historia y la identidad cultural de un

pueblo, actuando como un puente entre el pasado y el presente. Como plantean Flórez Tascón, Flórez-Tascón Sixto y García Romero (2011), la alimentación es un "sistema de comunicación, un código, un lenguaje a través del cual una sociedad expresa su estructura", lo que subraya su rol intrínseco en la construcción social y cultural.

En el plano económico, la gastronomía se ha convertido en un activo vital para el desarrollo local y nacional. El turismo gastronómico, por ejemplo, representa una fuente significativa de ingresos en diversos países, donde la identidad culinaria se ha integrado activamente en las estrategias de desarrollo nacional. Jasso Martínez y García-García (2024) destacan que la cocina es un lenguaje cultural que articula memorias, sentidos de pertenencia y proyectos económicos. Esta conexión entre gastronomía, identidad y territorio se ve reflejada en iniciativas que promueven productos locales, técnicas ancestrales y la sostenibilidad, convirtiendo la mesa en un espacio de expresión cultural y un motor de desarrollo sostenible. Además, un artículo reciente destaca los nuevos desafíos en la gestión post-COVID-19, donde chefs y empresarios gastronómicos requieren una mayor adaptabilidad, resiliencia financiera y un liderazgo digital, aspectos que la formación académica integral puede potenciar (Gómez Díaz, 2023a). Complementariamente, la importancia de una cultura organizacional participativa en restaurantes de autor es clave para el liderazgo en industrias creativas (Gómez Díaz, 2023b), habilidades que también se nutren desde la academia.

Este panorama subraya la necesidad de chefs con una formación integral que les permita no solo dominar la técnica culinaria, sino también comprender y gestionar la gastronomía como un activo cultural y económico, contribuyendo al desarrollo territorial y adaptándose a los nuevos desafíos globales.

2.4. Más allá de la técnica: El dominio culinario desde la academia y la innovación constante

Las escuelas de gastronomía modernas ofrecen una enseñanza técnica especializada que abarca desde la preparación de bases culinarias fundamentales hasta el dominio de las técnicas de vanguardia más sofisticadas, como la cocina al vacío, la esferificación y la cocina molecular. Esta instrucción

académica permite a los chefs no solo ejecutar recetas, sino también comprender los principios científicos y químicos detrás de los procesos culinarios, lo que es crucial para la innovación. Horgn y Hu (2009) argumentan que los programas académicos permiten sistematizar y perfeccionar las habilidades culinarias al integrar prácticas supervisadas con conocimientos científicos y tecnológicos avanzados. Este enfoque garantiza el cumplimiento de altos estándares de calidad, higiene, eficiencia operativa y fomenta una creatividad aplicada y fundamentada.

La capacidad de innovación, vital para destacar en el sector, se cultiva desde las aulas. Los chefs formados académicamente están capacitados para innovar de manera consciente, comprendiendo las interacciones de los ingredientes, las nuevas tecnologías y las tendencias del mercado. Esta base sólida no solo prepara al profesional para las demandas del trabajo diario en la cocina, sino que también sienta las bases para la búsqueda de la excelencia y la diferenciación constante en el servicio gastronómico. El estudio sobre comunidades de práctica entre chefs (Chefs' Communities of Practice for Managing Innovations, 2023) también muestra cómo el intercambio de saberes tácitos y explícitos favorece la innovación y el aprendizaje continuo, habilidades que a menudo se desarrollan o refuerzan en entornos de formación formal.

2.5. liderazgo y gestión empresarial: el chef como emprendedor estratégico

El liderazgo, entendido como la capacidad de influir, motivar y guiar a un grupo para alcanzar objetivos comunes, es un elemento crítico para el éxito en cualquier organización. En esta línea, Northouse (2016), en su obra "Leadership: Theory and practice" (citado en Squires, 2018), lo conceptualiza como un proceso donde un individuo ejerce influencia sobre un grupo de personas para lograr una meta común.

Este tipo de liderazgo, que va más allá de la simple supervisión, tiene un impacto directo en el desempeño del equipo. Un estudio realizado por Clerc, Saldivia y Serrano (2006) subraya esta conexión, indicando que el liderazgo tiene una influencia significativa y positiva sobre el clima laboral, un factor esencial para la productividad, la motivación y el bienestar general de los empleados. En el ámbito

gastronómico, este concepto se adapta a la coordinación de equipos de cocina y sala, donde las decisiones rápidas y la comunicación efectiva son esenciales.

El artículo de Aguagallo y Barral (2022), "Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario," define la gestión empresarial como una herramienta administrativa fundamental que permite a los prestadores de servicios gastronómicos evaluar y tomar decisiones para la preservación del patrimonio alimentario. Este modelo de gestión busca abordar los desafíos de una administración inadecuada en establecimientos de alimentos y bebidas, con el objetivo de sustentar el desarrollo del turismo gastronómico.

En la gastronomía contemporánea, el éxito de un restaurante no reside únicamente en la habilidad culinaria del chef; es intrínsecamente dependiente de una sólida capacidad empresarial y de liderazgo. Los chefs actuales deben poseer un conjunto robusto de competencias en gestión, finanzas, marketing y estrategia para operar con éxito en un mercado altamente competitivo. Ramos Cuadrado y Barrera Gutiérrez (2024) proponen el modelo TEP (Tecnología, Enseñanza y Práctica) como una guía metodológica para una formación integral en gastronomía, enfatizando la necesidad de que el profesional sea capaz de gestionar un restaurante como una empresa completa. Esto incluye el liderazgo efectivo de equipos diversos, el control riguroso de costos, la aplicación de principios de sostenibilidad en todas las operaciones, y la capacidad de comunicar eficazmente su propuesta de valor al público.

Yanet Acosta (2023) subraya que los cocineros deben conceptualizar la gastronomía como un proyecto integral, donde la cocina trasciende de ser solo un espacio creativo para convertirse en un centro organizativo y estratégico de la empresa. Las competencias de gestión, lejos de ser intuitivas, son el resultado de una formación específica y de la experiencia aplicada de manera consciente.

2.6 proyección global y marca personal: la construcción de un legado gastronómico

La proyección global de un chef y su restaurante se entiende como el proceso de internacionalización que impulsa su reconocimiento y crecimiento más allá de las

fronteras nacionales. Según Mendoza, Herrera, Sinche y Barrios (2015), en su "Plan estratégico de la gastronomía", esta proyección es un resultado directo del "boom" gastronómico. Los autores sugieren que la riqueza culinaria y el sabor distintivo de los platos son los principales factores que "coadyuvan a la internacionalización", lo que implica que la expansión a escala mundial no es un evento fortuito, sino el efecto de una estrategia que capitaliza las cualidades únicas del patrimonio culinario de un país. En esencia, se trata de la capacidad de una gastronomía para trascender su origen y convertirse en un referente de valor a nivel internacional.

Esta proyección global está intrínsecamente ligada a la construcción y gestión de una marca personal sólida. Este concepto va más allá de la mera reputación y se refiere a la gestión consciente de la propia identidad para destacar en el ámbito profesional. Como lo explica Ferrándiz Vañó (2014), se trata de cómo un chef, a través de su estilo culinario, su filosofía y sus acciones, proyecta su identidad, creando un valor percibido único. No es solo lo que se hace, sino cómo se comunica, lo que permite diferenciarse y construir una narrativa. Esta marca personal, además, tiene una dimensión estratégica y empresarial. Gil (2023) la define como una verdadera idea de negocio, ya que, al gestionar la identidad visual y los valores asociados, se fomenta el emprendimiento. Una marca personal fuerte y coherente (logotipo, presencia en redes, estética visual, etc.) facilita el reconocimiento, genera confianza en el público y se convierte en un activo que produce valor profesional y económico. De este modo, la marca personal no es un simple capricho de popularidad, sino una herramienta fundamental para construir un legado duradero y asegurar la viabilidad del proyecto gastronómico en un mercado competitivo.

La formación académica dota a los chefs de las herramientas conceptuales y prácticas para comprender el marketing gastronómico, la comunicación estratégica y la gestión de la reputación en un escenario global. Si bien chefs con trayectorias predominantemente autodidactas, como Ferran Adrià, han demostrado la capacidad de innovación y proyección, en el contexto de este estudio, se subraya cómo la formación formal ha sido un catalizador clave para la proyección global de otros profesionales. La carrera hacia las estrellas Michelin no solo se gana en la cocina, sino en la gestión de la reputación y la narrativa (Bellido Pérez, 2022). Richard Florida (2002), en su concepto de "clase creativa", sugiere que los chefs son agentes creativos que, además de su arte, deben saber gestionar su imagen y

conectar con diversos públicos a nivel mundial. La capacidad de innovar constantemente, de integrar tendencias emergentes como la biotecnología, la automatización o la cocina sostenible, y de crear narrativas experienciales, es potenciada significativamente por una base académica sólida. Esta visión integral permite a los chefs transformar sus negocios en plataformas de innovación y referentes culturales a nivel global, construyendo un legado que trasciende el ámbito puramente culinario.

CAPÍTULO 3:

METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Este capítulo describe el diseño metodológico adoptado para la investigación, detallando el enfoque, el tipo de estudio, las unidades de análisis seleccionadas, las técnicas de recolección de datos utilizadas y el procedimiento empleado para el análisis de la información. El propósito es asegurar la transparencia y el rigor científico del proceso investigativo para responder a la pregunta de investigación.

3.1. Enfoque y tipo de investigación

El presente estudio se enmarca en un enfoque cualitativo, el cual es idóneo para explorar y comprender en profundidad fenómenos complejos y sus significados desde la perspectiva de sus protagonistas, sin pretender la generalización estadística. Este enfoque permite una aproximación interpretativa, buscando desentrañar el "cómo" y el "porqué" de las influencias de la formación académica en la trayectoria de los chefs (Hernández Sampieri et al., 2014).

En cuanto al tipo de diseño, se emplea un estudio de casos múltiples. Esta estrategia, ampliamente reconocida en la investigación cualitativa (Yin, 2018), permite analizar en detalle varios casos específicos (los chefs seleccionados) para identificar patrones, similitudes y diferencias en relación con la influencia de su formación académica en su desarrollo profesional, gestión empresarial y emprendimiento educativo. La riqueza de la información obtenida de cada caso contribuirá a una comprensión holística del fenómeno.

3.2. Unidades de análisis y criterios de selección de casos

Para ilustrar y profundizar en el fenómeno del chef como gestor educativo, este estudio se apoya en un análisis de casos múltiples (o estudio de casos paradigmáticos). La selección de los chefs para esta muestra no es exhaustiva, sino que busca ser representativa de diferentes modelos de "emprendimiento educativo" dentro de la élite gastronómica mundial. La selección de estos casos no se basa en una representatividad estadística, sino en una selección intencional y estratégica

que asegure la riqueza y profundidad de la información para los objetivos del estudio (Patton, 2015).

La identificación inicial de posibles casos de estudio se llevó a cabo a través de una combinación de fuentes diversas: el conocimiento previo sobre figuras prominentes en la gastronomía global, la consulta de documentales especializados (incluyendo plataformas de *streaming* como Netflix y Prime Video), el uso de herramientas de inteligencia artificial para la generación de listados preliminares de chefs de alto perfil, y la revisión de un listado de chefs reconocidos proporcionado por la universidad. Es importante destacar que, si bien se examinaron diligentemente los perfiles sugeridos por la institución, muchos de ellos estaban más orientados a la investigación académica y no se ajustaban completamente a los criterios específicos de emprendimiento educativo y trayectoria empresarial definidos para este estudio. Sin embargo, esta exploración inicial fue fundamental para delimitar el universo de candidatos. Es importante señalar que, aunque se exploraron opciones de chefs menos mediáticos o con perfiles distintos, la selección final se priorizó en la existencia de fuentes de investigación accesibles que permitieran un análisis en profundidad.

A partir de esta preselección, se aplicaron rigurosamente los siguientes criterios principales para la inclusión de un chef en esta muestra y determinar las unidades de análisis finales que serían objeto de este estudio:

- **Formación Académica Formal:** El chef debe haber recibido una educación formal en gastronomía, hostelería o disciplinas afines en instituciones reconocidas (universidades, escuelas de alta cocina, etc.). Este es un requisito fundamental para el propósito de esta investigación, que es analizar la influencia de dicha formación.
- **Reconocimiento y Liderazgo en Restaurantes:** El chef debe liderar o haber liderado restaurantes de prestigio internacional, preferentemente con reconocimientos significativos (estrellas Michelin, premios de las listas "The World's 50 Best Restaurants", etc.), que demuestren su éxito profesional y empresarial.
- **Participación Significativa y Estructurada en el Ámbito Educativo:** Este es el criterio clave para la inclusión en la muestra, reconociendo la diversidad

de formas en que un chef puede ejercer una labor pedagógica con impacto. Se busca la implicación del chef que vaya más allá de ponencias o *masterclasses* esporádicas, abarcando una dedicación constante y con una metodología clara. Esto incluye, pero no se limita a:

- **Fundación o Co-fundación de Escuelas/Institutos:** Chefs que han creado sus propias instituciones educativas, donde imprimen su filosofía y currículo (ej. Gastón Acurio con Fundación Pachacutec).
- **Docencia Regular y con Liderazgo Académico:** Chefs que son parte del cuerpo docente de instituciones académicas de prestigio, impartiendo clases de forma recurrente, dirigiendo programas, o con un rol influyente en el diseño curricular.
- **Gestión de Programas de Formación y Mentoring:** Chefs que han desarrollado programas de pasantías estructuradas, incubadoras de talento, o iniciativas de *mentoring* con un fuerte componente pedagógico formal.
- **Producción de Contenido Educativo Mediático:** Chefs que han liderado programas televisivos, plataformas digitales o publicaciones con un marcado carácter formativo y sistemático, que trascienden el mero entretenimiento.
- **Participación Estratégica en Congresos y Foros con Foco Educativo:** Chefs cuya presencia en eventos sectoriales se acompaña de la dirección de talleres, seminarios o espacios de transmisión de conocimiento de forma recurrente y planificada.

La exclusión de chefs con trayectorias autodidactas, aun cuando sean figuras mundialmente reconocidas con múltiples estrellas Michelin o amplias franquicias, se debe a la naturaleza y alcance de esta investigación. El objetivo es vincular de manera explícita la formación académica formal con el desarrollo profesional, la experiencia, el emprendimiento y la enseñanza, demostrando que la persona que cursa estudios para ser chef puede tener un panorama profesional mucho más amplio que el de la mera operación culinaria.

La etapa de preselección para esta investigación fue exhaustiva y se realizó con el firme propósito de asegurar una representatividad de élite en la gastronomía mundial. El proceso se llevó a cabo con una rigurosidad metodológica que buscó

activamente incluir la diversidad de trayectorias, prestando especial atención a perfiles de chefs mujeres, figuras que han alcanzado la cúspide culinaria, incluyendo a referentes como Carme Ruscalleda, Elena Arzak, Narda Lepes y Dominique Crenn. Nuestro objetivo era identificar a aquellos líderes que no solo hubieran alcanzado el éxito en la cocina, sino que también hubieran trascendido al ámbito de la gestión empresarial y el emprendimiento educativo.

Sin embargo, tras una rigurosa aplicación de los criterios de selección, se evaluó la disponibilidad de fuentes y la trayectoria específica de cada candidato. En este proceso, se encontró un hallazgo significativo: aunque perfiles como el de Dominique Crenn y Prue Leith cumplían muchos de los requisitos, su encaje en la muestra no era perfecto. Por ejemplo, si bien Prue Leith cumplía de manera ideal con todos los criterios de formación, liderazgo y emprendimiento educativo, se determinó que su figura, aunque histórica y de gran relevancia, no se enmarca en la élite actual de la alta cocina con la misma visibilidad global que los demás candidatos seleccionados. Este hecho subraya un hallazgo relevante en sí mismo, la existencia de una brecha de género estructural en el acceso a posiciones de liderazgo y visibilidad pedagógica en la alta gastronomía internacional.

Como resultado de esta rigurosa criba, y no por una decisión excluyente, la muestra final para este trabajo se compuso exclusivamente de nueve chefs hombres que se ajustaban plenamente a todas las variables definidas para el estudio. Este hecho refuerza la necesidad de investigar las barreras que aún enfrentan las mujeres en el ámbito culinario.

Con base en la aplicación de estos criterios, la muestra final para este trabajo es la siguiente:

- **Gastón Acurio**
- **Paul Bocuse**
- **Joan Roca**
- **Enrique Olvera**
- **Rene Redzepi**
- **Alex Atala**
- **Virgilio Martínez**

- **Alain Ducasse**
- **Andoni Luis Aduriz**

3.3. Técnicas de recolección de datos

Dada la naturaleza del estudio de casos y la accesibilidad de la información sobre figuras públicas de esta magnitud, la principal técnica de recolección de datos será el análisis documental. Esta técnica permite el acceso a un vasto cuerpo de información pública generada por y sobre los chefs, proporcionando una base rica y variada para el análisis (Bardin, 2011; Krippendorff, 2018).

Las fuentes documentales para analizar incluyen:

- **Entrevistas y conferencias publicadas:** Artículos de prensa especializados (revistas gastronómicas, periódicos de referencia), publicaciones en libros sobre chefs y alta cocina, y transcripciones de entrevistas (realizadas por terceros) y ponencias en medios de comunicación y eventos, mayormente disponibles en formato digital.
- **Material audiovisual:** Documentales biográficos o sobre sus restaurantes, programas de televisión en los que hayan participado (incluyendo plataformas como Netflix y Prime Video), y material disponible en plataformas como YouTube (canales oficiales, conferencias, *masterclasses*, reportajes).
- **Información en línea:** Sitios web oficiales de los chefs, de sus restaurantes o grupos empresariales, perfiles en redes sociales profesionales, y artículos de noticias o reportajes publicados en medios digitales relevantes que detallen su trayectoria, proyectos y filosofía.
- **Biografías y publicaciones diversas (predominantemente online):** Este corpus documental incluye biografías, así como un 95% de libros y otras publicaciones que han sido consultadas en formato digital. La mayoría de la documentación leída corresponde a artículos académicos (encontrados a través de bases de datos como Google Scholar/ academy, la biblioteca online de la universidad) y periodísticos, entrevistas publicadas a los chefs y transcripciones de conferencias en las que han participado, además de columnas en revistas y artículos web publicados gratuitamente.

Estas fuentes son valiosas porque ofrecen narrativas detalladas, perspectivas sobre

sus decisiones, filosofías culinarias y pedagógicas, y el impacto de su formación y gestión, permitiendo reconstruir sus trayectorias profesionales y educativas.

3.4. Procedimiento de análisis de datos

El análisis de los datos se realizará mediante un análisis de contenido cualitativo y temático (Braun & Clarke, 2006). Una vez recopilado y organizado el corpus documental de cada chef, se seguirá un proceso de lectura crítica y sistemática para identificar patrones, categorías y temas emergentes relevantes para los objetivos de la investigación.

Los pasos principales serán:

1. **Familiarización con los datos:** Lectura inicial y exhaustiva de todo el material recopilado para obtener una visión general.
2. **Codificación inicial:** Identificación de segmentos de texto o información que sean relevantes para la pregunta de investigación y los objetivos específicos. Se asignarán códigos descriptivos a estos segmentos, incluyendo categorías como 'Formación Académica Temprana', 'Estrategias de Gestión Empresarial', 'Proyectos de Enseñanza', 'Filosofía Pedagógica' e 'Impacto Social'. Estos códigos iniciales servirán como la base para identificar las estrategias de gestión educativa específicas que los chefs han implementado o influenciado.
3. **Generación de temas:** Agrupación de los códigos en categorías más amplias y temas emergentes que respondan directamente a los objetivos de examinar las competencias adquiridas, su impacto en la gestión empresarial y la implementación de proyectos pedagógicos. En esta fase se identificarán, conceptualizarán y detallarán las diversas estrategias de gestión educativa que los chefs han aplicado o promovido, observadas a través del análisis sistemático de las fuentes documentales.
4. **Revisión y refinamiento de temas:** Verificación de la coherencia interna de los temas y la distinción entre ellos, asegurando que capturen la esencia de los datos.
5. **Análisis interpretativo y síntesis crítica:** Una vez estructurados los temas, se procederá a la interpretación de los hallazgos. Esto implicará conectar la

información de los diferentes casos, identificar similitudes y diferencias, y construir argumentos que respondan a la pregunta de investigación. La interpretación se basará en la evidencia documental analizada, permitiendo elaborar conclusiones y reflexiones fundamentadas sobre el significado de los hallazgos en el contexto del marco teórico y los objetivos del estudio.

Este enfoque permitirá una comprensión profunda de cómo la formación académica ha influido en la multifacética trayectoria de los chefs seleccionados, al tiempo que asegura la trazabilidad y la justificación de las conclusiones obtenidas.

CAPÍTULO 4

EL CHEF COMO GESTOR EDUCATIVO Y EMPRENDEDOR: ANÁLISIS DE MODELOS GLOBALES A TRAVÉS DE CASOS DE ESTUDIO

La profesionalización de la gastronomía en las últimas décadas ha redefinido el perfil del chef. Ya no se limita a la destreza técnica y creatividad en la cocina, sino que se espera de él una visión holística que incluya capacidades empresariales, liderazgo de equipos multidisciplinarios y una conciencia del impacto cultural, social y ambiental de su actividad.

En este nuevo contexto, *“el chef moderno debe ser un emprendedor creativo, un investigador del gusto y un comunicador cultural”* (Ray, 2016), lo cual amplía su campo de acción y lo posiciona como una figura clave tanto en la industria alimentaria como en el ámbito formativo y cultural.

Este cambio ha impulsado a muchos chefs de renombre a asumir un rol más activo en la formación de nuevas generaciones. La demanda de profesionales con una visión integral, capaces de enfrentar los desafíos de un mercado globalizado y en constante evolución, ha llevado a la academia a integrar conocimientos de gestión, finanzas, marketing y liderazgo en sus programas formativos (Horgn y Hu, 2009; Gómez Díaz, 2023a).

Es en este contexto que emerge la figura del chef educador: un profesional que no solo crea experiencias culinarias, sino que también comparte su conocimiento y expertise de manera estructurada, contribuyendo a la sostenibilidad y el avance del sector. Su rol trasciende la mentoría informal, consolidándose en proyectos educativos formales o iniciativas que perpetúan su legado y filosofía.

4.1. Presentación y análisis de los casos de Estudio

Para comprender cómo esta nueva faceta profesional se materializa en la práctica, esta sección presenta el análisis detallado de los diez chefs seleccionados para este estudio. Cada caso examina cómo la formación

académica, el éxito empresarial y el liderazgo en el ámbito educativo se interconectan en sus trayectorias.

4.1.1. Gastón Acurio: Del fogón al aula, forjador de talentos y embajador de una Nación

Gastón Acurio Jaramillo nació en Lima en el año 1967, es considerado el chef más influyente del Perú y una de las personalidades gastronómicas más reconocidas a nivel mundial. Su figura representa al chef contemporáneo que ha trascendido los límites de la cocina para convertirse en empresario, educador, comunicador y líder de opinión. Acurio ha sabido articular creatividad culinaria, visión empresarial y compromiso social, logrando que la gastronomía peruana se consolide como un símbolo de identidad cultural y un motor de desarrollo económico.

Su transición desde la carrera de Derecho en Madrid hacia la alta cocina en Le Cordon Bleu de París (CHEFS TV, 2016) marcó el inicio de una ruta que culminaría con la fundación de Astrid & Gastón en 1994. Este restaurante, inicialmente de inspiración francesa, se transformó estratégicamente en un epicentro para la reivindicación y revalorización de los productos e insumos autóctonos. Dicha reorientación no sólo desencadenó el fenómeno conocido como el "boom gastronómico peruano", sino que también cimentó las bases de un modelo de negocio expansivo y multifacético.

El éxito de Astrid & Gastón fue el prelude de un vasto conglomerado empresarial, Acurio Restaurantes, que abarca más de 50 establecimientos a nivel global. Marcas como La Mar Cebichería, Tanta, Panchita y Chicha demuestran no solo una diversificación de la oferta culinaria, sino que también funcionan como plataformas cruciales para la visibilización de la cultura culinaria regional y para la generación de oportunidades de empleo.

El alcance mediático de Acurio también se evidencia en sus libros, programas de televisión y conferencias internacionales, a través de los cuales ha democratizado el acceso al conocimiento culinario. Obras como *Las cocinas del Perú* (2006) y *Perú: The Cookbook* (2015) han sido reseñadas en medios internacionales y traducidas a varios idiomas, consolidando su figura como embajador cultural.

Todo este recorrido empresarial y mediático sirve como carta de presentación para comprender su rol posterior como gestor educativo y emprendedor social. El prestigio ganado en el mundo de la alta cocina, junto con la expansión internacional de sus marcas, le otorgó el respaldo necesario para impulsar proyectos educativos y sociales de gran envergadura, siendo la Escuela de Cocina Pachacútec (2007) uno de los más emblemáticos.

- **Motivación y Rol como Gestor Educativo:**

La motivación de Gastón Acurio para incursionar en la gastronomía nace de la convicción de que la cocina podía convertirse en una herramienta de cambio social, económico y cultural. Aunque inició estudios de Derecho en Lima, decidió abandonarlos para formarse en Le Cordon Bleu de París, donde encontró en la gastronomía el espacio ideal para unir creatividad, disciplina y proyección internacional (Åman et al., 2015).

A su regreso al Perú, comprendió que su misión no era replicar modelos europeos, sino revalorizar lo propio: los productos, los productores y la identidad culinaria del país. Como él mismo señaló: *“La gastronomía no es solo un arte de cocinar, es una oportunidad para transformar nuestro país, generar orgullo y abrir caminos de desarrollo”* (Acurio, citado en Fundación Pachacútec, s.f.).

Su rol como gestor educativo puede resumirse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** visibilizar los productos locales y democratizar el acceso a la formación culinaria a través de proyectos como la Escuela de Cocina de Pachacútec (2007), fundada en una de las zonas más vulnerables de Lima, que brinda oportunidades a jóvenes de escasos recursos (Fundación Pachacútec, s.f.). Asimismo, iniciativas como “Cinco Millas” muestran su interés por consolidar una universidad de turismo y gastronomía de alcance internacional (Meza Cuadra, 2013).
- **Dimensión global:** posicionar la gastronomía peruana como un pilar cultural y de desarrollo, articulando alianzas entre sector público, privado y sociedad civil. Su liderazgo en espacios como Mistura ha permitido proyectar la cocina peruana como una plataforma de educación, transmisión cultural y orgullo nacional (El Comercio, 2014).

De esta forma, Gastón Acurio se consolida como un gestor educativo cuya motivación personal y propósito global se centran en dignificar el oficio culinario, empoderar comunidades y convertir a la gastronomía en un motor de identidad y desarrollo para el Perú.

- **Proyectos Educativos y Proyectos de Impacto Social**

Gastón Acurio ha materializado su visión educativa y social a través de proyectos ambiciosos que han dejado una huella profunda en la gastronomía y en la sociedad peruana:

Gastón Acurio ha materializado su visión educativa y social a través de proyectos ambiciosos que han dejado una huella profunda en la gastronomía y en la sociedad peruana:

- **Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) y la Feria Mistura:** Como uno de sus principales impulsores, Acurio ha utilizado APEGA como plataforma para organizar la feria gastronómica Mistura, el evento culinario más importante de América Latina (APEGA, s.f.). Mistura no es solo una feria; es un proyecto educativo masivo que promueve la biodiversidad, la cultura culinaria, la agricultura familiar y el consumo responsable, conectando a productores, cocineros y consumidores en una celebración de la identidad peruana.
- **Publicaciones y Programas Audiovisuales:** Acurio ha sido un prolífico autor de libros de cocina que no solo contienen recetas, sino que narran historias, exploran ingredientes y difunden la cultura gastronómica peruana. Destacan obras como "Las cocinas del Perú" (2006) y "Perú: The Cookbook" (2015), este último reseñado por medios internacionales como The Wall Street Journal (Cheshes, 2015a). También ha protagonizado iniciativas audiovisuales como "Perú Sabe" o entrevistas con medios como Latin Trade (Wing, 2010), donde discute el rol del chef como embajador cultural. Su presencia en medios de comunicación globales, como el Financial Times (Carranza, 2009) o The Washington Post (Dube & Kozak, 2014), contribuye a posicionar su mensaje en la agenda internacional.
- **Liderazgo de Opinión y Activismo:** Acurio utiliza su voz y su plataforma

para abogar por políticas públicas que apoyen la gastronomía, la agricultura sostenible y la educación. Ha sido un defensor incansable de la "revolución gastronómica peruana" como un modelo de desarrollo inclusivo, incluso en causas como la resistencia a los organismos genéticamente modificados (Salas, 2021) y el respeto por los pequeños productores y el comercio justo (Parseghian, 2009).

- **Filosofía Pedagógica e Iniciativas de transmisión de conocimiento**

La filosofía pedagógica de Gastón Acurio se basa en la idea de que la cocina es una herramienta de transformación personal, social y cultural. Su enfoque trasciende lo meramente técnico para enfocarse en el propósito, la identidad y el impacto.

- **Cocina como Herramienta de Orgullo e Identidad:** Acurio transmite el conocimiento culinario imbuido de un profundo sentido de orgullo por la herencia peruana. Enseña que cocinar es una forma de honrar la cultura, la historia y la biodiversidad del país. Sus iniciativas, desde Pachacútec hasta Mistura, buscan inculcar en los estudiantes y el público una conexión emocional con la comida y sus orígenes. Se busca la excelencia técnica en diversas preparaciones de la cocina peruana (norte y sur), pescados y mariscos, cocina internacional (europea y oriental), pastelería y postres peruanos.
- **Aprendizaje Holístico y de "Campo a la Mesa":** Su enfoque pedagógico enfatiza la importancia de conocer toda la cadena de valor de los alimentos. Promueve el respeto por los productores, la comprensión de los ciclos naturales y el uso sostenible de los recursos. En Pachacútec, los estudiantes no solo aprenden a cocinar, sino también sobre la historia de los ingredientes y la realidad de los agricultores.
- **Formación en Valores y Ética Profesional:** Más allá de las habilidades culinarias, Acurio se asegura de que sus proyectos educativos (especialmente Pachacútec) inculquen valores fundamentales como la disciplina, la puntualidad, la humildad, el trabajo en equipo y el servicio al cliente. Considera que estos son tan cruciales como las técnicas de cocina para el éxito profesional y personal. La educación es tanto un medio para la empleabilidad como una herramienta para el desarrollo personal y

comunitario.

- **Liderazgo Inspirador y Empoderador:** Acurio no solo enseña, sino que inspira. Su propia trayectoria y su pasión son un modelo para sus estudiantes. Transmite la idea de que la innovación y el éxito se logran con valentía, creatividad y un compromiso inquebrantable con la calidad y la autenticidad. Fomenta el espíritu emprendedor en los jóvenes, animándolos a crear sus propios caminos y contribuir al desarrollo de la gastronomía.
- **Democratización del Conocimiento Gastronómico:** A través de sus libros, programas de televisión y conferencias, Acurio lleva el conocimiento de la alta cocina y los secretos de la gastronomía peruana a un público masivo, rompiendo barreras y haciendo que la cocina sea accesible para todos.
- **Sentido de pertenencia y Excelencia:** se enfoca en nutrir un profundo sentido de pertenencia y excelencia. Un claro ejemplo de este enfoque se evidencia en un relato compartido por el propio chef en su cuenta personal de Instagram (2022), donde narra la visita de los renombrados chefs españoles Ferran y Albert Adrià a la institución. Durante el encuentro, un estudiante de la escuela, Alan Larrea, demostró un conocimiento técnico y una pasión excepcionales al interrogar a los chefs sobre sus innovaciones culinarias más emblemáticas, desde las texturas hasta la esferificación. Este episodio subraya que la formación en Pachacútec no solo prepara a los alumnos en habilidades prácticas, sino que también fomenta un espíritu de curiosidad intelectual y una comprensión integral de la historia de la gastronomía mundial.

- **Estrategias de Gestión Educativa y Emprendimiento Social Observadas en su Modelo**

El modelo de Gastón Acurio es un ejemplo paradigmático de cómo la gestión educativa y el emprendimiento social se entrelazan para generar un impacto transformador a gran escala.

Estrategias de Gestión Educativa:

- **Educación con Propósito Social (Pachacútec):** La co-fundación del Instituto Pachacútec es la estrategia de gestión educativa más destacada.

Acurio ha creado una institución formal que ofrece formación técnica gratuita para jóvenes vulnerables, con acompañamiento humano y orientación al empleo, abordando la brecha de acceso a la educación gastronómica. Su gestión se enfoca en asegurar la excelencia académica y la empleabilidad de sus egresados (Fundación Pachacútec, s.f.).

- **Alianzas Estratégicas para la Sostenibilidad:** Acurio ha demostrado una habilidad excepcional para gestionar alianzas con el sector privado, gobiernos y organizaciones internacionales (Acha, 2012). Esta colaboración con "los mejores talentos de Acurio Restaurantes" y otros profesionales, junto con el soporte de empresas e instituciones a través de donaciones, es fundamental para la financiación, el desarrollo curricular y la inserción laboral de los estudiantes, garantizando la viabilidad y el crecimiento de sus proyectos educativos.
- **Currículum Integrado y Pertinente:** La gestión educativa de Acurio asegura que los programas de estudio (como en Pachacútec) no solo cubran la técnica culinaria, sino que integren módulos sobre historia, cultura, sostenibilidad, gestión de negocios y valores. Esto prepara a los estudiantes con una visión integral y las herramientas necesarias para un desarrollo profesional completo.
- **Marca Personal como Plataforma Educativa y Promocional:** La consolidación de Gastón Acurio como una marca global y su habilidad para llevar la cocina peruana globalmente a través de un marketing astuto (Miroff, 2014) son estrategias de gestión educativa en sí mismas. El hecho de que la Fundación haya inspirado documentales y reportajes ("Perú Sabe", "Pachacútec. La escuela improbable") es un claro indicativo de una gestión efectiva de la comunicación y la marca, extendiendo el alcance y el impacto del proyecto educativo a nivel nacional e internacional.
- **Fomento de la Investigación y la Innovación:** Acurio promueve la investigación de productos locales, técnicas ancestrales y nuevas tendencias culinarias. Esta estrategia de gestión no solo enriquece la oferta gastronómica, sino que también fomenta una mentalidad de innovación constante en sus equipos y en las instituciones con las que colabora.

Emprendimiento social observado en su modelo:

- **Visión de Triple Impacto (Culinario, Social y Cultural):** Integración de objetivos económicos (formar para el mercado laboral), sociales (inclusión y oportunidades para jóvenes vulnerables) y culturales (revalorización de la cocina peruana y sus insumos). Este enfoque se evidencia en su rol como activista (Åman et al., 2015), utilizando la gastronomía como una fuerza transformadora.
- **Creación de Oportunidades Económicas a Través de la Gastronomía:** El imperio de restaurantes de Acurio no es solo un negocio; es una vasta red de emprendimiento social que genera miles de empleos directos e indirectos, desde cocineros y meseros hasta agricultores, pescadores y artesanos. Su estrategia es usar el éxito comercial para impulsar la economía local y la cadena de valor gastronómica.
- **Gastronomía como Herramienta de Inclusión Social (Pachacútec):** El Instituto Pachacútec es un ejemplo claro de emprendimiento social que aborda la desigualdad. Al ofrecer educación de alta calidad a jóvenes vulnerables, Acurio invierte en capital humano, brindando a estos jóvenes una oportunidad real de movilidad social y empoderamiento a través de la cocina (Fundación Pachacútec, s.f.).
- **Promoción de la Gastronomía como Política de Estado (APEGA y Mistura):** Acurio ha jugado un papel fundamental en convertir la gastronomía en una política pública y un pilar del desarrollo nacional. Su liderazgo en APEGA y la organización de ferias como Mistura son actos de emprendimiento social a gran escala, que movilizan a la sociedad en torno a un objetivo común de desarrollo sostenible y orgullo cultural (APEGA, s.f.).
- **Liderazgo Inspirador para el Cambio Social:** Acurio utiliza su figura pública como un agente de cambio, inspirando a otros chefs, empresarios y ciudadanos a involucrarse en proyectos con impacto social. Su ambición de crear una "universidad de turismo del mundo" (Meza Cuadra, 2013) subraya su visión del sector como motor de desarrollo.

- **Instituto de Cocina Pachacútec**

Como se había mencionado anteriormente, dicho instituto de los cuales su cofundador fue Gaston Acurio siendo este uno de su emprendimiento social más destacado. El Instituto de Cocina Pachacútec, fundado en 2007. Si bien el chef no

imparte clases de manera cotidiana, ha cumplido un rol clave como cofundador, promotor y figura inspiradora del modelo pedagógico. Según *El País* (2018), Acurio impulsó la escuela convencida de que la gastronomía podía ser un vehículo de movilidad social y transformación comunitaria en Ventanilla, una de las zonas más vulnerables de Lima. En entrevistas, el propio chef ha insistido en que su motivación fue demostrar que el talento y la pasión pueden superar la falta de recursos cuando existe acceso a educación de calidad (El Comercio, 2021).

En el documental *Pachacútec, la escuela improbable* (2012), se observa a Acurio en visitas al instituto, conversando con los estudiantes y alentándolos a ver la cocina no solo como un oficio, sino como una plataforma de dignidad, disciplina y futuro. Si bien no asume el papel de profesor en el día a día, su presencia constante en ceremonias, charlas y actividades especiales refuerza el carácter pedagógico del proyecto.

Cursos e Importancia

El plan de estudios de Pachacútec combina formación técnica y formación en valores, siguiendo el modelo integral promovido por Acurio. Como explica en una conferencia recogida en YouTube (*“¿Qué aconsejarías a un estudiante que aspira a ser un gran cocinero?”*, 2016), para él la educación culinaria debe transmitir no solo recetas o técnicas, sino también humildad, respeto y disciplina, cualidades que considera fundamentales para sostener una carrera duradera.

Los cursos abarcan cocina peruana regional, pescados y mariscos, cocina internacional, chocolatería y pastelería, junto a módulos de gestión y servicio. La lógica, según Acurio (citado en Gines, 2023), es que los alumnos no se limiten a ejecutar platos, sino que comprendan la cultura, el negocio y el impacto social de su labor. De ahí que se hable del proyecto como un ejemplo de emprendimiento educativo con enfoque pedagógico transformador.

La importancia de este instituto radica en su capacidad para transformar vidas a través de la educación, validando el impacto que un chef reconocido puede tener en la formación de nuevas generaciones.

Trayectoria de egresados y su relevancia

Los egresados del Instituto de Cocina Pachacútec no solo han encontrado espacios de trabajo de alta calidad, sino que también destacan por su visibilidad mediática y su capacidad para emprender. Estos casos ilustran cómo la formación académica formal puede transformar vidas y liderar carreras con propósito.

- **Alan Larrea:** Miembro de la primera promoción del instituto, Alan superó una infancia difícil y obtuvo una beca en Pachacútec. Tras formarse, trabajó en cadenas del grupo Acurio como La Mar y Panchita, y logró impresionar al propio Gastón Acurio. Hoy es propietario de Percado, una elegante barra cevichera en Jesús María (Lima), que ha sido reconocida como una de las mejores de la ciudad y le abrió puertas a nivel internacional, incluyendo invitaciones a festivales como el de San Sebastián (Gines, 2023; La Garboza, 2023; Tolentino, 2023).
- **Rafael Bayona:** Actual sous-chef en Central, el restaurante de Virgilio Martínez considerado el mejor del mundo, Rafael fue también jefe de partida en Astrid & Gastón y realizó prácticas en Kadeau (Copenhague). Fue seleccionado como finalista regional en la S.Pellegrino Young Chef Academy 2024 gracias a su plato “Amazonas”, que destaca insumos de la selva peruana (Gomez, 2024).
- **Jhosmary Cáceres:** Especialista en pastelería, trabaja actualmente en La Mar (San Francisco, EE.UU.), donde aplica técnicas precisas que aprendió en su formación. Su historia fue parte del documental *Pachacútec, la escuela improbable* y fue seleccionada para participar en la sección Culinary Cinema del Festival de San Sebastián (Agencia EFE, 2023).
- **Gerson Atalaya:** Hoy cocina en Kay, un restaurante en Luxemburgo que promueve la gastronomía peruana. Su experiencia también es retratada en el documental mencionado y su trayectoria destaca cómo la formación culinaria puede llevar a cocineros peruanos a liderar propuestas en Europa (Pinto, 2024).

El éxito del instituto se refleja en las 35 oportunidades de pasantías de 6 a 8 meses que sus estudiantes han obtenido en prestigiosas cocinas internacionales gracias a donaciones, así como en la visibilidad que ha logrado a través de medios internacionales como “Perú Sabe” y el documental “Pachacútec. La escuela improbable”.

Acurio representa un modelo ejemplar de chef-educador, capaz de articular excelencia gastronómica, responsabilidad social y compromiso pedagógico a través de diversas plataformas. Su legado no se limita a los fogones, sino que está vinculado a la construcción de un proyecto país donde la cocina es una herramienta de desarrollo.

4.1.2. Paul Bocuse: Maestro de la Alta Cocina y Fundador de un Legado Educativo

Paul Bocuse (1926–2018) es universalmente reconocido como una de las figuras más influyentes de la cocina del siglo XX y un pionero en la evolución de la gastronomía moderna. Nació el 11 de febrero de 1926 en Collonges-au-Mont-d'Or, cerca de Lyon, en el seno de una familia de cocineros cuya tradición se remonta al siglo XVIII (Weisser, 2024). A los 16 años inició su aprendizaje formal en el restaurante de Claude Maret en Lyon y, de manera decisiva, se formó bajo la tutela de dos de las figuras más emblemáticas de la cocina francesa del siglo XX: Eugénie Brazier y Fernand Point (Willan, 2007). En el caso de Bocuse, trabajar bajo la guía de Eugénie Brazier, primera mujer en obtener seis estrellas Michelin y de Fernand Point, considerado el “padre de la Nouvelle Cuisine” esto equivalía como cursar una formación institucional de elite. Este modelo, descrito en sus biografías, funcionaba de facto como la escuela culinaria más rigurosa de su tiempo, puesto que ofrecía un aprendizaje sistemático, evaluaciones constantes y la transmisión de una filosofía culinaria centrada en la excelencia y la innovación (Willan, 2007).

Si bien ya existían escuelas culinarias desde finales del siglo XIX, como la Escuela Profesional de Cocina y Ciencias Alimentarias de París (1891), la École Hôtelière de Lausanne (1893) o Le Cordon Bleu (1895), que introdujeron modelos de enseñanza profesional (Fagor Professional, 2016), en la práctica, la alta cocina francesa de mediados del siglo XX otorgaba su mayor prestigio al sistema maestro-aprendiz en cocinas de referencia. En este entorno, Bocuse alcanzó un nivel de excelencia que quedó refrendado en 1961, cuando obtuvo el título de *Meilleur Ouvrier de France (MOF)*, uno de los reconocimientos más prestigiosos de Francia. Este galardón, creado en 1924, certifica la maestría técnica, la precisión y la creatividad de los oficios, y permite a los galardonados portar el cuello tricolor en la chaqueta, símbolo de excelencia profesional (France Today, 2021; Taste France,

2023). El propio Bocuse reconoció que recibir el MOF fue uno de los hitos que más orgullo le produjo en toda su trayectoria (Identità Golose, 2018).

En 1959 asumió la dirección del restaurante familiar, L'Auberge du Pont de Collonges, que bajo su liderazgo alcanzó y mantuvo durante más de cuatro décadas el extraordinario récord de tres estrellas Michelin, un logro que testimonia su consistencia y calidad (The Michelin Guide, s. f.). Más allá de su maestría culinaria, Bocuse comprendió que el chef debía ser también empresario, comunicador y figura pública, convirtiéndose en pionero en transformar al cocinero en una celebridad moderna. Sus publicaciones, como *Paul Bocuse* (Bocuse & de France, 1987), cimentaron su marca personal, mientras que su activa participación en ferias, congresos y medios de comunicación lo consolidaron como uno de los principales responsables de convertir la profesión en un fenómeno mediático global (Lacal, 1998; Thorn, 2018). Además, su papel como impulsor de la *Nouvelle Cuisine* resultó fundamental: promovió una cocina más ligera, fresca y creativa, en contraposición a la rigidez de la tradición clásica francesa (Bocuse, 1986; Bocuse, 2016). Con ello, Bocuse no solo fue un guardián de la tradición, sino también un innovador que entendió el papel de la gastronomía en la sociedad contemporánea, contribuyendo a hacer de Lyon y de Francia un epicentro mundial del turismo gastronómico (Lacal, 1998).

- Motivación y rol como gestor educativo

La motivación de Paul Bocuse para dedicarse a la gastronomía estuvo marcada por una doble convicción: preservar la grandeza de la cocina francesa y elevar la figura del chef a un rol social y pedagógico. Tras formarse en Lyon y trabajar junto a maestros de la tradición culinaria, comprendió que la transmisión del conocimiento era tan importante como la creación gastronómica en sí misma (Lacal, 1998). Su visión trascendía lo personal: entendía que la cocina debía consolidarse como un patrimonio nacional y que los cocineros debían ser reconocidos como líderes culturales y educativos.

Como él mismo señaló en entrevistas, su propósito no se reducía a dirigir un restaurante, sino a “dejar un legado duradero en la profesión” (Euromaxx, 2018). Esta convicción lo llevó a impulsar proyectos que institucionalizaron la enseñanza

de la gastronomía y a convertirse en un mentor y figura pública que transformó la percepción social del chef.

Su rol como gestor educativo puede sintetizarse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** Bocuse impulsó la fundación del *Institut Paul Bocuse* en 1990 (hoy *Institut Lyfe*), con la misión de formar a las nuevas generaciones de cocineros y profesionales de la hospitalidad bajo los valores de la tradición francesa, la innovación y la excelencia académica (Institut Lyfe, 2023). Desde este proyecto pedagógico, contribuyó a consolidar la cocina francesa como una disciplina académica, elevando la enseñanza culinaria al nivel de universidades de prestigio y asegurando la continuidad del legado gastronómico del país.
- **Dimensión global:** Su creación del *Bocuse d'Or* en 1987 se convirtió en el concurso culinario más prestigioso del mundo, una plataforma que no solo premia la creatividad y la técnica, sino que forma e inspira a miles de jóvenes chefs a nivel internacional (Bocuse d'Or Foundation, s.f.; Previatti, 2020). A través de este certamen, Bocuse internacionalizó la cocina francesa y generó un espacio pedagógico que combina competencia, visibilidad y excelencia educativa. Además, su rol como figura pública —participando en congresos, ferias y medios de comunicación— ayudó a consolidar la imagen del chef como un educador y embajador cultural (Lacal, 1998; Euromaxx, 2018).

Bocuse no solo defendió la tradición culinaria francesa, sino que construyó un modelo de gestión educativa y cultural que convirtió a la gastronomía en un vehículo de identidad nacional y de proyección internacional.

- **Proyectos educativos y proyectos de impacto social**

Paul Bocuse desarrolló varios proyectos clave que reflejan su compromiso con la educación y el impacto en la comunidad gastronómica global:

- **Institut Paul Bocuse (hoy Institut Lyfe):** Este es, sin duda, su proyecto educativo más significativo. Su modelo de formación integral trasciende la mera enseñanza de técnicas culinarias tradicionales, integrando en su plan de estudios una formación esencial en gestión empresarial, liderazgo,

creatividad e investigación.

- **El Bocuse d'Or:** Este campeonato mundial de cocina se erigió rápidamente en un referente mundial de la excelencia culinaria, actuando como un vehículo formidable para la identificación y formación de las élites gastronómicas del futuro (Bocuse d'Or Foundation, s.f.; Ray, 2016; Bocuse d'Or, 2022, documental). Promueve la excelencia técnica, el trabajo en equipo y la creatividad a una escala global. Su impacto no solo es formativo, sino que ha contribuido a la internacionalización del talento y la difusión de altos estándares profesionales.
- **Publicaciones Pedagógicas:** Bocuse sistematizó su conocimiento en libros como "La Cuina del Mercat" (Bocuse, 1986), "Paul Bocuse en tu cocina" (Bocuse & de France, 1987) y "Simply Delicious" (Campbell, 2015), verdaderas herramientas pedagógicas que permitieron democratizar el acceso a técnicas profesionales y valores culinarios, acercando la alta cocina al público general y reforzando su visión pedagógica.
- **Promoción Internacional y Diplomacia Gastronómica:** Bocuse entendía la gastronomía no solo como un arte, sino como una disciplina con profundo impacto en las relaciones internacionales, un "punto de encuentro" cultural y económico (Bocuse, 2016). Su influencia se extendió a la promoción de la cocina francesa en el extranjero, como se observa en misiones gastronómicas que llevaron su legado a otras naciones (Previatti, 2020, 2021). Su figura se ha convertido en símbolo de identidad nacional, y ha sido recordado como un promotor del turismo, la gastronomía y la diplomacia cultural francesa (Lacal, 1998; Nation's Restaurant News, 2018).

- **Filosofía Pedagógica e Iniciativas de transmisión de conocimiento**

La filosofía pedagógica del Institut Paul Bocuse establece tres pilares fundamentales: la excelencia técnica, un profundo humanismo y una apertura constante al mundo. Bocuse defendía una educación integral que iba más allá de la ejecución de recetas.

- **Excelencia Técnica y Saber Hacer Artesanal:** La base de su enseñanza reside en el rigor técnico y la transmisión del "savoir-faire" de la cocina clásica francesa. Sin embargo, esta base se complementa con una constante

adaptación a las tendencias contemporáneas y las demandas de una industria global (Institut Paul Bocuse, s.f.).

- **Formación Integral y Humanista:** Se promueve una educación que abarca una comprensión global de toda la cadena de valor gastronómica. Los estudiantes son formados en áreas críticas como la gestión de brigadas, la creación de experiencias memorables para el cliente, la implementación de principios de sostenibilidad y el fomento de la creatividad (Institut Lyfe, 2023, video). Esto incluye el desarrollo de habilidades gerenciales y de liderazgo, fundamentales para la gestión en la industria.
- **Aprendizaje Experiencial y Práctico:** Su modelo se basa en un aprendizaje eminentemente práctico, con laboratorios, hoteles-escuela y restaurantes que funcionan como entornos reales de formación. Esta inmersión simula las condiciones de trabajo reales, combinando la teoría con la experiencia tangible.
- **Profesionalización y Liderazgo:** Bocuse fue un ferviente e incansable promotor de la profesionalización del oficio del cocinero a nivel global. A través del Bocuse d'Or y su propia figura pública, impulsó una cultura de competencia sana, innovación técnica y una visibilidad internacional sin precedentes para los chefs (Euromaxx, 2018, video).
- **Investigación Aplicada:** La institución fomenta la investigación aplicada en gastronomía y hotelería, conectando el saber culinario con las ciencias y la gestión, como lo demuestran las publicaciones de sus investigadores (Institute Paul Bocuse Researcher Updates Current Data on COVID-19, 2024).

- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo**

El modelo de Paul Bocuse en el ámbito educativo y su impacto social se basan en varias estrategias clave, que lo consolidan como un modelo ejemplar de emprendimiento educativo en la gastronomía:

Estrategias de Gestión Educativa:

- **Creación de Instituciones de Excelencia:** La fundación del Institut Paul

Bocuse (Institut Lyfe) es la piedra angular de su estrategia. Al establecer una institución formal y de excelencia, Bocuse aseguró un espacio para la transmisión estructurada y rigurosa del conocimiento culinario y de gestión hotelera (Institut Paul Bocuse, s.f.).

- **Pedagogía Experiencial:** El modelo de Bocuse enfatiza el aprendizaje práctico en entornos reales (hoteles y restaurantes escuela), combinando la teoría con la experiencia tangible para una formación integral (Institut Lyfe, 2023, video).
- **Difusión Global del Conocimiento:** Se fomenta la proyección educativa global mediante el Bocuse d'Or, publicaciones (libros) y alianzas con instituciones educativas internacionales, extendiendo el alcance de su modelo (Bocuse d'Or, 2022, documental; Bocuse, 2016; Previatti, 2020, 2021).
- **Chef como Marca Educativa y Cultural:** La imagen pública de Bocuse fue proyectada estratégicamente como un símbolo de excelencia, pedagogía y arte, lo que potenció el valor de la institución y la empleabilidad de sus egresados (Euromaxx, 2018, video; Lacal, 1998; Bocuse & de France, 1987).
- **Visión Humanista y Diplomática de la Cocina:** Su modelo contribuyó a la proyección de la cultura francesa desde la gastronomía, entendiendo la cocina como un punto de encuentro en las relaciones internacionales (Bocuse, 2016; Nation's Restaurant News, 2018).
- **Innovación Pedagógica y Orientación a la Investigación:** La aplicación de metodologías activas de aprendizaje, la incorporación de tecnología avanzada y la promoción de la investigación, como se observa en las publicaciones de sus propios investigadores (Institute Paul Bocuse Researcher Updates Current Data on COVID-19, 2024), garantizan que la educación se mantenga a la vanguardia.
- **Red Profesional Sólida y Visibilidad Global:** Se fomenta activamente el *networking* global a través de la participación en el Bocuse d'Or y la facilitación de prácticas en restaurantes de alta gama alrededor del mundo, asegurando una alta empleabilidad (Bocuse d'Or, 2022, documental).

Emprendimiento Social Observado en su Modelo:

- **Dignificación de la Profesión del Chef:** Al elevar el prestigio del chef y de

la gastronomía francesa a nivel global, Bocuse generó un impacto social significativo en la percepción de la profesión. Esto atrajo a jóvenes talentos, creando nuevas vías de movilidad social y económica.

- **Fomento de la Excelencia y la Innovación Global:** El Bocuse d'Or impulsó la innovación y la mejora continua en la gastronomía mundial. Al proporcionar una plataforma de visibilidad y reconocimiento, incentivó a miles de chefs a superarse, beneficiando indirectamente a la industria y a los consumidores a través de una oferta culinaria de mayor calidad (Previatti, 2020, 2021).
- **Preservación y Transmisión del Patrimonio Cultural:** Bocuse fue un "guardián de la tradición" que, a través de sus enseñanzas y proyectos, aseguró que las técnicas y recetas clásicas de la cocina francesa no se perdieran. Este es un acto de emprendimiento social al preservar un patrimonio cultural inmaterial de valor incalculable, transmitiéndolo a las futuras generaciones.
- **Impacto Económico Regional y Turístico:** Su restaurante insignia y sus brasseries contribuyeron significativamente a la economía de la región de Lyon, generando empleo y atrayendo turismo gastronómico. Su figura fue uno de los grandes impulsores del turismo en Francia (Lacal, 1998).
- **Chef como Embajador Cultural:** Bocuse utilizó la gastronomía como un vehículo de diplomacia cultural, promoviendo el intercambio y el entendimiento entre naciones a través de la cocina.

- **Instituto Lyfe (Ex Instituto de Paul Bocuse)**

La visión de Paul Bocuse no se limitó a su propia cocina, sino que se extendió a la transmisión del conocimiento y la profesionalización del sector. Con esta convicción, Bocuse y su cofundador Gérard Péliссon crearon en 1990 el Institut Paul Bocuse, hoy conocido como Institut Lyfe. La institución fue concebida para formar a los futuros líderes de la gastronomía y la hostelería, basándose en los valores del rigor, la innovación y la legendaria hospitalidad francesa (Institut Lyfe, s.f.a). La motivación principal de Bocuse fue preservar el legado culinario y dignificar el oficio de chef, asegurando una formación integral y de calidad.

El compromiso del instituto con la excelencia educativa ha sido reconocido a nivel global. Sus programas de licenciatura están homologados por el Ministerio francés

de Enseñanza Superior e Investigación. Además, la institución es miembro de la prestigiosa *Conférence des Grandes Écoles* y cuenta con acreditaciones internacionales de organizaciones como THE-ICE, AACSB y EFMD. Desde 2009, ha liderado el ranking Eduniversal en la categoría de Bachelor en Gestión Hotelera.

Cursos, carreras e importancia

El Institut Lyfe ofrece una amplia gama de programas diseñados para cubrir las diversas necesidades de la industria, con un fuerte enfoque en la gestión, la creatividad y el emprendimiento. La institución acoge a más de 1.200 estudiantes de 75 nacionalidades, con programas disponibles en inglés y francés, lo que fomenta los intercambios interculturales y la movilidad internacional.

- **Licenciaturas (Bachelors):** Se ofrecen en Gestión Internacional de la Hostelería y Restauración, Gestión Internacional de las Artes Culinarias y Gestión Internacional de la Pastelería, combinando la formación técnica con una visión empresarial.
- **Especializaciones de 4.º año (Bac+4):** Permiten a los estudiantes profundizar en áreas como la gestión de vinos y bebidas, el diseño de marcas hoteleras y la Gestión y Emprendimiento en Hostelería y Restauración.
- **Másteres (MSc):** Los programas de posgrado se enfocan en la alta dirección, con especializaciones en Innovación Culinaria y Liderazgo, así como en gestión de la hostelería a nivel internacional y el enoturismo sostenible (Institut Lyfe, s.f.c).

La metodología educativa del instituto se centra en el aprendizaje experiencial (*learning by doing*), como se muestra en el video. Los estudiantes tienen la oportunidad de trabajar en entornos reales, como seis restaurantes de formación (uno con estrella Michelin) y cuatro hoteles, lo que les permite aplicar la teoría a la práctica (Institut Lyfe, s.f.d). La formación también incluye un proyecto empresarial real, en el que los estudiantes deben crear un concepto de hotel o restaurante y planificar su estructura jurídica y financiera. Un testimonio de una estudiante de pastelería refuerza cómo la institución apoya a los futuros chefs a cumplir sus sueños, como abrir sus propios negocios.

Trayectoria de egresados y su relevancia

Los egresados del Institut Lyfe demuestran cómo la formación de excelencia en artes culinarias y hotelería puede transformar carreras a nivel global. Estos profesionales no solo encuentran espacios de trabajo de alta calidad, sino que también se destacan por su liderazgo, visibilidad y capacidad para impulsar la innovación en el sector. Sus trayectorias son un claro ejemplo de cómo la formación académica rigurosa puede generar un impacto significativo en la industria a escala internacional.

- **Davy Tissot:** Un claro referente de la excelencia que promueve el instituto. Davy Tissot, chef instructor en la institución, ostenta el prestigioso título de "Meilleur Ouvrier de France" (MOF) desde 2004 y ganó el campeonato mundial Bocuse d'Or 2021 (Bocuse d'Or Winners, s.f.). Su trayectoria, que incluye la obtención de una estrella Michelin para el restaurante de formación *Saisons*, subraya la capacidad del instituto para formar no solo a chefs de élite, sino también a mentores capaces de transmitir ese conocimiento a las futuras generaciones.
- **Naïs Pirollet:** Representa la nueva generación de talentos formados en el Institut Lyfe. Como exalumna de la promoción 2017, fue la primera mujer y la candidata más joven en representar a Francia en la final del Bocuse d'Or 2023 (Institut Lyfe, 2023) Su participación en un evento de esta envergadura ilustra la rigurosidad de la formación del instituto y su rol en el desarrollo de figuras femeninas y jóvenes líderes en el competitivo mundo de la alta cocina.
- **Graduados Emprendedores:** El Institut Lyfe no solo forma a chefs para trabajar en los mejores restaurantes, sino que fomenta activamente el espíritu emprendedor. Un notable 18% de los egresados vive su sueño emprendedor en un plazo de cinco años tras graduarse (Institut Lyfe, s.f.e). Casos de éxito incluyen a:
 - **Antoine Dubois:** Propietario de *Miss Madeleine* en Lyon.
 - **Claudia Ebobisse:** Fundadora de *La famille Gourmande*.

Estos ejemplos ilustran cómo la formación académica rigurosa y la orientación empresarial del instituto les permiten a sus ex alumnos no solo liderar, sino también crear sus propias propuestas innovadoras en la industria, reflejando el legado del propio Paul Bocuse como visionario y empresario.

4.1.3. Joan Roca: Innovación, investigación y la academia de los sentidos en el Celler de Can Roca

Joan Roca Fontané, nacido en Girona, España, en 1964, es el chef principal del restaurante El Celler de Can Roca y una de las figuras más influyentes de la alta cocina contemporánea. Su recorrido profesional y educativo está profundamente arraigado a su entorno familiar y a una visión pedagógica innovadora de la gastronomía. Desde joven estuvo vinculado al restaurante familiar, y mostró una inquietud por el aprendizaje técnico y reflexivo, lo que lo llevó a formarse en la Escola d'Hostaleria de Girona, donde posteriormente también sería docente.

La influencia familiar en Joan Roca Fontané es notable, remontándose a figuras destacadas de la familia Roca en Girona. Por ejemplo, Joan Roca Pinet (1885-1973) fue un arquitecto y humanista reconocido en la región (Alcaraz et al., 2004). Aunque no existe una relación de parentesco directa especificada como tío o primo del chef, su existencia sugiere una herencia familiar de dedicación intelectual y contribución cultural en Girona, que precede a la faceta culinaria del chef. Es decir, la familia Roca ya contaba con figuras que dejaron una huella en el ámbito del pensamiento y la cultura antes de que Joan Roca Fontané llevara el apellido al estrellato gastronómico.

Junto a sus hermanos, Josep (sumiller) y Jordi (repostero), fundó El Celler de Can Roca en 1986. Este restaurante ha sido varias veces galardonado, alcanzando en dos ocasiones el primer puesto en la lista "The World's 50 Best Restaurants" (en 2013 y nuevamente en 2015) (Garcia-Arbòs, 2013; The World's 50 Best Restaurants, s.f.). La filosofía del restaurante se basa en una cocina de memoria, emoción, paisaje e innovación, con un enfoque humanista y sostenible. La sinergia y colaboración entre los tres hermanos son pilares fundamentales de su éxito y filosofía, creando una experiencia gastronómica que integra la cocina, la enología y la pastelería en una propuesta armónica y conceptual (Whitehead, L., 2017).

Más allá del aclamado El Celler, la visión y el espíritu innovador de Joan Roca y sus hermanos han dado lugar al Grupo Roca, un verdadero ecosistema empresarial diversificado (El País, 2024). Joan Roca, como la figura central y líder de este colectivo, ha apoyado activamente la creación y el desarrollo de proyectos como las heladerías Rocambolesc (El País, s.f.a), el Hotel Casa Cacao con su obrador (Hotel Casa Cacao, s.f.), y los restaurantes Normal y Vii, entre otras iniciativas

(Gastroeconomy, 2024; El País, 2024). Esta expansión demuestra su notable capacidad emprendedora y su compromiso con llevar la filosofía de excelencia y creatividad del "Universo Roca" a distintos formatos y audiencias, consolidando su impacto en el sector de la hostelería a nivel global.

Joan Roca ha entendido la importancia de la gastronomía como un vehículo cultural y social, participando activamente en foros, conferencias y proyectos que reafirman el rol del chef como intelectual y agente de cambio. Su trayectoria ha sido descrita como una "cocina más amable" (Corball, 2002), lo que subraya su enfoque en la sensibilidad y la conexión humana.

- **Motivación y rol como gestor educativo:**

La motivación de Joan Roca para vincularse al ámbito educativo surge de su convicción de que la gastronomía es una disciplina en constante evolución, que requiere investigación, transmisión sistemática y un compromiso pedagógico riguroso. Su visión trasciende la idea de la cocina como oficio artesanal para concebirla como una ciencia aplicada y una forma de conocimiento cultural. Este compromiso fue reconocido oficialmente por la Universitat de Girona, que le otorgó el Doctorado Honoris Causa en 2010 en mérito a su labor de consolidación de la gastronomía como disciplina académica y cultural (Geli et al., 2010; Universitat de Girona, s.f.).

En su trayectoria, Roca ha sabido conjugar tradición, innovación y pedagogía, convirtiendo a *El Celler de Can Roca* no solo en un restaurante de referencia mundial, sino en un espacio formativo donde la transmisión del saber culinario ocurre a través de la práctica diaria, la investigación aplicada y el acompañamiento de nuevas generaciones de cocineros. Su rol educativo, más que institucionalizado en una escuela formal, se ejerce en la mentoría directa, en la experimentación compartida y en la constante apertura a la interdisciplinariedad (Mir Estruch et al., 2012).

Su rol como gestor educativo puede sintetizarse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** Roca ejerció como profesor en la Escola d'Hostaleria de Girona desde hace más de dos décadas, donde ha contribuido a profesionalizar la enseñanza gastronómica en Cataluña y España,

impulsando la cocina como una carrera académica y cultural (Roca Fontané, 2010). Su trabajo con *La Masia (I+R)*, el laboratorio de investigación de *El Celler de Can Roca*, ha fortalecido la conexión con productores locales, universidades y centros de investigación, integrando la ciencia, la sostenibilidad y la innovación en la formación de futuros profesionales (El Celler de Can Roca, s.f.).

- **Dimensión global:** A través de proyectos como las colaboraciones con *Harvard University* en el programa *Science & Cooking*, la publicación de libros como *Cocina con Joan Roca* (Fontané, 2014) y su participación en foros internacionales como Madrid Fusión, Joan Roca ha llevado su enfoque pedagógico a la esfera internacional. Su modelo de “restaurante-escuela” ha atraído a jóvenes cocineros de todo el mundo, convirtiendo al *Celler* en una plataforma formativa global basada en la creatividad, la investigación y la sostenibilidad. Asimismo, iniciativas como *Roca Recicla* y *Roca Mook* reflejan su compromiso en transmitir valores educativos y culturales a través de proyectos con alcance social y digital (Segarra-Saavedra et al., 2015).

Joan Roca encarna un modelo de gestor educativo que, sin fundar una escuela formal de gran escala, ha creado un sistema de transmisión de conocimiento que conecta la tradición con la innovación, la práctica con la teoría y lo local con lo global.

- **Proyectos educativos y proyectos de impacto social**

- **Alianza con BBVA, apoyo estratégico e inspirador:** Desde 2013, BBVA ha respaldado a Joan Roca y su equipo, proporcionando no solo apoyo financiero sino también estratégico para impulsar iniciativas innovadoras. Según el propio chef, “BBVA en su momento confió en unos jóvenes temerarios para poner en marcha un proyecto culinario en un barrio obrero de Girona” (BBVA, 2025). Esta colaboración ha sido fundamental para la expansión internacional de El Celler de Can Roca y el desarrollo de proyectos educativos y sociales.
- **Giras internacionales con enfoque formativo:** La colaboración con BBVA permitió que los hermanos Roca llevaran su cocina a América Latina, Europa y Asia, ofreciendo lecciones magistrales en escuelas de hostelería y

seleccionando becarios internacionales para formarse durante meses en El Celler de Can Roca (BBVA, 2024). Estas giras no solo promovieron la gastronomía catalana, sino que también sirvieron como plataforma educativa para jóvenes talentos culinarios.

- **“Gastronomía Sostenible”, valor y visibilidad para pequeños productores:** En 2020, lanzaron junto a BBVA la iniciativa *Gastronomía Sostenible*, que busca poner en valor y difundir el trabajo de agricultores, ganaderos, pescadores y bodegas locales. El proyecto entrega cestas mensuales con productos de temporada acompañados de recetas y consejos saludables, y ha apoyado desde entonces a más de 60 productores (BBVA, 2024). Esta iniciativa destaca la importancia de la sostenibilidad en la gastronomía y el apoyo a los productores locales.
- **Premios a productores sostenibles:** Esta misma alianza resultó en la creación de los *Premios a los Mejores Productores Sostenibles*, reconociendo la labor de quienes trabajan con responsabilidad ambiental, eficiencia energética y compromiso con la salud (BBVA, 2024). Estos premios han contribuido a visibilizar y premiar las buenas prácticas en el sector agroalimentario.
- **Documental “Sembrando el futuro”, gastronomía al servicio de la biodiversidad:** El documental *Sembrando el futuro*, producido con BBVA, destaca el trabajo de los Roca por poner en valor la biodiversidad y los alimentos en peligro de extinción. A través de este proyecto, la cocina se convierte en herramienta de conciencia y transformación cultural (BBVA, 2024). Este documental refleja el compromiso de los Roca con la preservación del patrimonio alimentario y la educación ambiental.
- **“El sentido del cacao”, sanación multisensorial a través de la gastronomía:** Aunque *El sentido del cacao* fue un proyecto liderado por Jordi Roca, la iniciativa se enmarca en la alianza global entre BBVA y El Celler de Can Roca, lo que implica también la participación institucional de Joan Roca como director y embajador del restaurante. En este sentido, Joan no solo avaló el proyecto, sino que lo integró en la filosofía de innovación social del Celler, reforzando la idea de la cocina como herramienta de sanación y de conciencia multisensorial.(BBVA, 2024).

- **Filosofía Pedagógica / Iniciativas de Transmisión de Conocimiento**

La filosofía pedagógica de Joan Roca se cimienta en el humanismo, la curiosidad insaciable, la creatividad sin límites y un profundo respeto por la tradición y el entorno. Sus iniciativas de transmisión de conocimiento reflejan esta amalgama única:

- **Aprendizaje holístico e interdisciplinario:** Joan Roca concibe la cocina como una disciplina que va más allá de la técnica. Su filosofía pedagógica promueve un aprendizaje interdisciplinario que integra la historia, la cultura, la ciencia, el arte, la psicología y la sociología en la creación culinaria. Fomenta que su equipo explore campos diversos para enriquecer su visión gastronómica. Los procesos creativos se abordan desde la colaboración con científicos, músicos y artistas visuales.
- **Innovación desde la tradición y el producto:** Aunque es un abanderado de la vanguardia, Roca insiste en que la innovación debe nacer de un profundo conocimiento y respeto por la tradición y la calidad del producto. Enseña a su equipo a deconstruir, reinterpretar y recontextualizar los sabores y técnicas clásicas, utilizando la tecnología al servicio de la emoción y el gusto.
- **Fomento de la creatividad, la sensorialidad y el pensamiento crítico:** En su modelo, el error no es un fracaso, sino una oportunidad de aprendizaje. Joan Roca estimula a su equipo a experimentar, a cuestionar lo establecido y a buscar soluciones originales, llevando la experiencia de aprendizaje más allá de la mera técnica, hacia una comprensión profunda de los ingredientes, las emociones y el impacto cultural de la comida.
- **Liderazgo por el ejemplo y el trabajo en equipo:** Joan Roca transmite su conocimiento a través de su propio ejemplo de dedicación, humildad y pasión. Fomenta un ambiente de trabajo colaborativo y horizontal, donde cada miembro del equipo se siente valorado y responsable del éxito colectivo. La sinergia de los hermanos Roca es un modelo pedagógico de cómo la colaboración y el respeto por las diferentes experticias pueden llevar a la excelencia (Whitehead, L., 2017). La gestión emocional del equipo es también un punto clave.
- **Narrativa culinaria y conexión emocional:** Para Roca, la cocina es una

forma de contar historias, evocar recuerdos y generar emociones. Su pedagogía incluye enseñar a los cocineros a pensar en la narrativa detrás de cada plato, en cómo conectar con el comensal a un nivel más profundo que el meramente gustativo.

- **Sostenibilidad y responsabilidad como ejes transversales:** La educación en El Celler de Can Roca integra la sostenibilidad y la conciencia medioambiental como principios fundamentales. Se enseña a optimizar recursos, a minimizar el desperdicio y a trabajar en armonía con el entorno natural y social, promoviendo una "cocina con conciencia".

- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo**

El modelo de Joan Roca en El Celler de Can Roca es un claro ejemplo de cómo la gestión educativa y el emprendimiento social se integran orgánicamente en la alta cocina para generar un impacto transformador:

Estrategias de Gestión Educativa:

- **Investigación y Desarrollo (I+D) como Pilar Pedagógico:** La constante experimentación en El Celler de Can Roca no es solo para crear nuevos platos, sino para generar un conocimiento técnico y conceptual que luego es sistematizado y compartido. La co-autoría de Joan Roca en publicaciones sobre "Gestión Gastronómica" (Bernardo Arroyo et al., 2017) evidencia la formalización de su conocimiento en el ámbito académico.
- **Modelo de aprendizaje orgánico e inmersivo (La Cocina como Aula Viva):** El restaurante funciona como una "escuela viva", donde los *stagiaires* y el propio equipo aprenden mediante la observación, la práctica intensiva y la interacción directa. La formación interna estructurada los martes es un ejemplo claro de este compromiso con el aprendizaje continuo y el desarrollo del talento desde dentro (Roca, J., entrevista en "Al Punto" de RTVE, 2022). Esto incluye la formación a través de la práctica real en cocina de alto nivel y la interacción directa maestro-aprendiz en entornos de alta exigencia.
- **Docencia formal y colaboración universitaria:** La participación activa como profesor en la Escola d'Hostaleria de Girona y en programas

internacionales como "Science & Cooking" en Harvard (Harvard University, s.f.) demuestra un compromiso con la educación formal y la interdisciplinariedad. También destaca su participación activa en la institucionalización de la gastronomía como disciplina académica.

- **Divulgación activa y multiplataforma del conocimiento:** Joan Roca utiliza libros (como "Cocina con Joan Roca"), conferencias en congresos internacionales, plataformas digitales (web, redes sociales, "Roca Mook") y la propia visibilidad de su restaurante para diseminar sus innovaciones y filosofía culinaria, llegando a una audiencia global de profesionales y entusiastas (Segarra-Saavedra et al., 2015). Sus publicaciones combinan teoría y experiencia personal.
- **Gestión de marca Institucional y personal para la transmisión del Legado:** El prestigio de la marca El Cellar de Can Roca y la figura de Joan Roca son utilizados como un vehículo para potenciar la difusión del conocimiento, atrayendo talento y generando interés global en sus propuestas innovadoras y educativas. Esto incluye el uso de la cocina como medio de transmisión de valores culturales, científicos y humanistas.

Emprendimiento Social Observado en su Modelo:

- **Compromiso con la sostenibilidad y la responsabilidad como principio formativo:** A través de proyectos como "Roca Recicla" y su filosofía general, se promueven valores ambientales y de consumo consciente, que se integran de forma implícita o explícita en la formación. Esto posiciona a El Cellar de Can Roca no solo como un negocio, sino como un agente de cambio.
- **Impulso al producto local y pequeños productores:** Al priorizar el uso de productos de proximidad y colaborar estrechamente con pequeños agricultores y pescadores, Joan Roca contribuye a la sostenibilidad económica y social de su entorno, revitalizando la cadena de valor alimentaria y asegurando la preservación de la biodiversidad local.
- **Becas y oportunidades para jóvenes talentos:** Las becas y programas de formación en el restaurante son un acto de emprendimiento social que brinda oportunidades formativas de élite a jóvenes chefs que, de otra forma, quizás no tendrían acceso a una experiencia de este calibre. Esto democratiza la excelencia y contribuye al desarrollo de futuras generaciones de cocineros a

nivel global.

- **La cocina como herramienta de conciencia social:** A través de su participación en iniciativas como "Cocina Conciencia" y su discurso público, Joan Roca utiliza su influencia para sensibilizar sobre temas como el desperdicio de alimentos, la alimentación saludable y el impacto social de la gastronomía, demostrando cómo la cocina puede ser una herramienta para abordar problemas globales.
- **Turismo gastronómico sostenible y desarrollo regional:** El Cellar de Can Roca atrae a miles de visitantes a Gerona, generando un impacto económico significativo en la región. Su modelo de negocio de alta calidad y su enfoque en la experiencia local contribuyen a un turismo gastronómico de calidad, más allá de un mero consumo.

- **La Masía (I+R) de los hermanos Roca**

A pocos metros de El Cellar de Can Roca, los hermanos Roca establecieron su centro de investigación en una antigua masía reformada, conocida como La Masía (I+R). Aunque se trata de un centro consolidado de investigación y desarrollo, ellos lo bautizaron como "i+R": la "i" representa innovación, investigación, ideación e imaginación; mientras que la "R" hace referencia a Roca, recreación, riesgo, renovación, raíces y reflexión (Universo Roca, s.f.; Morales, 2017, p. 11). Este espacio está destinado a la gestión del conocimiento culinario, el desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a la gastronomía y la formación de profesionales del sector.

La Masía (I+R) se creó para potenciar la creatividad y la investigación dentro de la alta cocina, ofreciendo un laboratorio donde experimentar con técnicas y productos, así como un espacio pedagógico para stagiers internacionales, estudiantes de másteres en gastronomía y turismo cultural, y profesionales en activo (Morales, 2017, p. 9). Entre las innovaciones desarrolladas destacan el Rotaval, el Roner y el Rocook, así como líneas de investigación en fermentaciones, destilación y técnicas de cocina al vacío (Universo Roca, s.f.).

La Masía (I+R) refleja la visión integral de los hermanos Roca: combinar innovación, investigación, creatividad y sostenibilidad, promoviendo la formación de nuevas generaciones y la experimentación con técnicas culinarias avanzadas. La filosofía

“i+R” simboliza la unión entre conocimiento técnico y valores humanos, garantizando que la alta cocina continúe siendo un espacio de desarrollo cultural y científico (Universo Roca, s.f.; Morales, 2017, p. 10-11). La Masía ofrece un modelo de formación basado en la investigación aplicada y la práctica intensiva, funcionando como un laboratorio en el que los participantes realizan experimentos culinarios, análisis sensorial de productos y desarrollo de platos innovadores (Expansión, 2015)

Cursos, áreas de investigación e importancia

Como se había mencionado con anterioridad, la Masia no es una escuela formal, sino una área de investigación, no dicta cursos específicos presencial, excepto el virtual que está dirigido por ellos mismo, adicional a ello durante las clases de cocina creativa del Máster en Turismo Cultural de la Universidad de Girona, Joan Roca y Josep Roca impartieron sesiones prácticas en La Masía (I+R), demostrando su rol como docentes directos y mentores de profesionales y estudiantes. Este modelo educativo refuerza la filosofía de aprendizaje basado en la práctica y la investigación aplicada., es por ello que dividen la Masia en áreas para que el estudiante o investigador pueda realizar sus estudios de una manera más eficaz y práctica. (Morales, 2017, p. 9)

- **Rocook:** Placa de inducción diseñada junto con Cata Electrodomésticos S.L. que permite un control preciso de la temperatura de cocción externa e interna, logrando texturas y aromas imposibles de replicar en una cocina doméstica (Morales, 2017, p. 10).
- **Fermentaciones (Tempeto):** Investigación con productos locales y fermentados, como el tempeh de mongetes del ganxet, el all negre y la kombucha, para explorar nuevas texturas y sabores (Morales, 2017, p. 10).
- **Roca Recicla:** Laboratorio de reciclaje de botellas y envases del restaurante, generando productos reutilizables y fomentando la inserción laboral de mujeres de mediana edad (Morales, 2017, p. 10; Bruni, 2017).
- **Perfumería:** Laboratorio de destilación donde se crean aromas naturales para incorporarlos a la cocina, contribuyendo a experiencias multisensoriales (Morales, 2017, p. 10).
- **MOOC “Introducción a la cocina de vacío”:** Curso online con Joan Roca y

Salvador Brugués, enfocado en técnicas de cocina al vacío, utensilios y aplicaciones prácticas (Universo Roca, s.f.).

- **Exposición “De la tierra a la luna”:** Celebración de los 30 años de El Celler de Can Roca, gestionada por La Masía y los hermanos Roca, mostrando su proceso creativo y trayectoria gastronómica (Universo Roca, s.f.; Morales, 2017, p. 11).

trayectoria de egresados y su relevancia

La Masía no otorga títulos oficiales, pero funciona como un centro de aprendizaje intensivo. Sus programas están diseñados para profesionales en activo, stagiers internacionales y estudiantes de másteres en gastronomía y turismo cultural, quienes trabajan directamente con el equipo de El Celler de Can Roca (Morales, 2017, p. 9). Entre los participantes se encuentran chefs y profesionales de todo el mundo que han seguido trabajando en investigación culinaria, restaurantes de alta gastronomía y proyectos propios. El centro fomenta la continuidad educativa, permitiendo a los alumnos realizar prácticas en restaurantes internacionales, como parte de su formación experiencial (Morales, 2017, p. 9).

Joan Roca representa la figura del chef educador integral: un profesional que ha trascendido la cocina para convertirse en formador, investigador y humanista, dejando una huella profunda en la forma en que hoy se concibe la educación gastronómica. Además, junto a sus hermanos, ha demostrado una excepcional capacidad emprendedora, diversificando su impacto a través de un grupo de negocios que abarca desde la alta cocina hasta conceptos más accesibles y especializados, consolidando así un modelo de éxito que trasciende las fronteras del restaurante principal.

4.1.4. Enrique Olvera Figueras: El restaurante como laboratorio y escuela de identidad culinaria

Enrique Olvera Figueras, nacido en Ciudad de México en 1976, es uno de los chefs más influyentes de la gastronomía latinoamericana y mundial. Es el cerebro detrás de Pujol en la Ciudad de México, consistentemente clasificado entre los mejores restaurantes del mundo, y de otros conceptos como Cosme y Atla en Nueva York, y Damian en Los Ángeles. Desde joven mostró interés en la cocina y decidió estudiar

gastronomía para preservar y reinterpretar la tradición culinaria mexicana (Larousse Cocina, s.f.). Su formación incluyó estudios en el Culinary Institute of America (CIA) en Hyde Park, Nueva York, donde adquirió una sólida base técnica (PI Hospitality Academy, 2024).

Tras su regreso a México, Olvera desarrolló la visión de elevar la cocina mexicana a niveles de alta gastronomía, manteniendo sus raíces y técnicas ancestrales. Abrió Pujol en 2000, consolidándolo como referente de identidad culinaria mexicana a nivel global, con platos icónicos como el "Mole Madre" y la reinterpretación de ingredientes tradicionales (Olea & Mathe, 2020; Olvera Figueras, 2011). Su impacto se extiende más allá de sus cocinas, siendo protagonista de documentales y series como *Chef's Table* (Netflix), lo que lo posiciona como un renovador de la gastronomía mexicana (Timeout México, s.f).

- **Motivación y rol como gestor educativo:**

La motivación de Enrique Olvera para asumir un rol educativo nace de su convicción de que la gastronomía es una herramienta de preservación cultural, innovación social y empoderamiento de nuevas generaciones. Desde sus inicios, defendió la idea de que la cocina mexicana debía ser reconocida en toda su complejidad, no solo como un folclor exótico, sino como un sistema cultural vivo capaz de dialogar con la alta cocina mundial y de posicionarse en los escenarios gastronómicos más exigentes (Larousse Cocina, s.f)

Su formación en el Culinary Institute of America (CIA) en Nueva York le permitió acceder a un enfoque académico y técnico de la cocina, pero fue su regreso a México lo que definió su propósito: revalorizar los ingredientes locales, fortalecer los vínculos con productores y transmitir un relato educativo que visibilizara la diversidad y sofisticación de la gastronomía mexicana (PI Hospitality Academy, 2024).

Como él mismo ha señalado en entrevistas y conferencias, su objetivo no es solo cocinar, sino "darle a los ingredientes y a la cultura mexicana el lugar que merecen en la mesa mundial" (YouTube, 2023b). Esta motivación lo ha llevado a concebir sus restaurantes como espacios de experimentación y enseñanza, y a asumir un rol activo como difusor del conocimiento a través de publicaciones, foros

internacionales y plataformas digitales.

Su rol como gestor educativo puede sintetizarse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** A través de Pujol (CDMX), Olvera ha consolidado un modelo de “restaurante-escuela” donde jóvenes cocineros y stagiaires aprenden mediante la práctica intensiva, la mentoría directa y la investigación culinaria. Este espacio ha sido clave para formar nuevas generaciones de chefs mexicanos con una visión contemporánea, sin perder de vista la raíz cultural y la responsabilidad social (PI Hospitality Academy, 2024).
- **Dimensión global:** Con restaurantes como Cosme (Nueva York) y Damián (Los Ángeles), Olvera ha proyectado la cocina mexicana en un escenario internacional, convirtiéndola en un vehículo educativo y diplomático. A través de libros como *En la Milpa* (2011) y *Tu Casa Mi Casa* (2019), así como conferencias, entrevistas y redes sociales, ha difundido su filosofía culinaria, consolidando su figura como educador y embajador cultural más allá de sus cocinas (YouTube, 2023c; Instagram Enrique Olvera, s.f.).

Enrique Olvera encarna un modelo de gestor educativo híbrido: por un lado, enraizado en la tradición mexicana como campo de formación cultural; y por otro, proyectado globalmente como una narrativa pedagógica que posiciona a la cocina como herramienta de identidad, innovación y transformación social.

- **Proyectos educativos y proyectos de impacto social**

Olvera articula su compromiso con la educación y la responsabilidad social a través de iniciativas que combinan innovación, sostenibilidad y acción comunitaria:

- **Restaurantes como escuelas inmersivas:** Pujol, Cosme y Damián operan como semilleros de talento, ofreciendo formación práctica y creatividad aplicada a jóvenes cocineros (PI Hospitality Academy, 2024).
- **Casa Teo:** residencia y taller interdisciplinario que integra cocina, arte y sostenibilidad, concebido como un espacio de investigación y formación avanzada (YouTube, 2023e; Time Out México, s.f.).
- **Cocina solidaria 2017:** tras el sismo del 19 de septiembre, Olvera coordinó cocinas comunitarias en CDMX, Puebla y Morelos, ofreciendo alimento

gratuito a miles de damnificados, mostrando la capacidad de la gastronomía para responder a emergencias (Revista Central, 2017).

- **Colaboración con Araven:** impulsó prácticas sostenibles en cocinas profesionales, promoviendo reducción de desperdicios y uso responsable de insumos (Araven, 2023).
- **Difusión cultural:** mediante talleres, publicaciones y documentales, fomenta el respeto por los productos endémicos mexicanos y su reinterpretación contemporánea (Olvera Figueras, 2011; Olvera, 2019; YouTube, 2023d).
- **Generación de ecosistema gastronómico:** sus excolaboradores han creado restaurantes propios, multiplicando el impacto de su modelo en México y en el extranjero (PI Hospitality Academy, 2024).

- **Filosofía pedagógica/ Iniciativas de transmisión del conocimiento**

La filosofía pedagógica de Enrique Olvera se centra en el aprendizaje experiencial, la investigación constante y el fomento de una profunda comprensión de los ingredientes y las tradiciones culinarias. Su "taller" o, mejor dicho, sus cocinas, operan bajo un modelo de mentoría intensiva donde los cocineros jóvenes (muchos de ellos *stagiaires*) son sumergidos en un ambiente de alta exigencia, creatividad y disciplina.

- **El Restaurante como laboratorio y centro de aprendizaje:** Pujol y sus otros restaurantes funcionan como verdaderas incubadoras de talento. El equipo participa en sesiones de investigación y desarrollo, catas a ciegas, y discusiones sobre la historia y el futuro de la cocina mexicana. El énfasis no está solo en replicar recetas, sino en entender los principios detrás de ellas y en desarrollar la creatividad. Esta es su principal "escuela", donde él mismo ejerce un rol de profesor y director de orquesta. (YouTube, 2023a).
- **Publicaciones y documentales como herramientas didácticas:** Sus libros, como "Pujol" y "Mexico from the Inside Out", son más que recetarios; son obras que documentan su filosofía, procesos creativos y la investigación detrás de sus platos, sirviendo como material didáctico para chefs y aficionados de todo el mundo. Su libro "En la Milpa" (Olvera

Figueras, 2011), publicado por su propio "Taller Enrique Olvera", es un testimonio de su compromiso con la sistematización y formalización del conocimiento derivado de su investigación culinaria, con un enfoque en la riqueza de los ingredientes y sistemas agrícolas ancestrales mexicanos. Su presencia en producciones audiovisuales globales lo posiciona como un embajador de la cultura culinaria.

- **Participación activa en congresos y conferencias:** Olvera es un ponente habitual en congresos gastronómicos internacionales y en programas académicos. Su participación en eventos como la conferencia "Tradición y modernidad" en el FMGM el 11 de octubre de 2013, demuestra su compromiso con la difusión de su pensamiento y sus innovaciones a una audiencia profesional y académica más amplia (YouTube, 2023c).
 - **Preservación y reinterpretación cultural:** A través de su cocina, Olvera educa al público y a los profesionales sobre la riqueza de los ingredientes endémicos de México y la complejidad de sus técnicas culinarias, asegurando que un patrimonio invaluable no se pierda sino que evolucione, actuando como un custodio y renovador de la identidad culinaria mexicana (Olvera Figueras, 2011).
 - **Mentoría intensiva:** ejerce liderazgo cercano en sus equipos, acompañando a sus colaboradores y fomentando que se conviertan en emprendedores independientes, reforzando la transmisión intergeneracional del conocimiento (YouTube, 2023a).
- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo:**

A partir de un análisis de la trayectoria profesional y el compromiso educativo de Enrique Olvera, se pueden categorizar las estrategias de gestión educativa implementadas en su modelo. Basado en la información extraída de su biografía, las actividades de sus restaurantes y los contenidos mediáticos y académicos consultados (*Jenkins, 2015; Fine Dining Lovers, 2025; Larousse Cocina, s.f.; Olvera Figueras, 2011; Videos de youtube; una breve historia de "Prime", y otros*), la visión de Olvera trasciende la mera creación de platos. El chef utiliza la alta cocina como una plataforma para la investigación, la sistematización y la transmisión del conocimiento cultural mexicano, demostrando que la gastronomía es un vehículo

para la formación y el cambio social. Su modelo de negocio, enraizado en la cultura, el lugar y el propósito, lo ha consolidado como una de las figuras más influyentes en el panorama gastronómico contemporáneo.

- **Restaurante como aula viva:** Desde su fundación en el año 2000, Pujol ha operado no solo como un espacio de alta cocina, sino también como una escuela práctica en la que jóvenes cocineros reciben formación intensiva bajo la guía de Olvera. Su modelo reproduce y actualiza la tradición maestro-aprendiz, pero con un enfoque innovador, pues los aprendices no solo adquieren técnica, sino también valores como el respeto al producto, la disciplina y la reflexión sobre el papel cultural de la cocina mexicana (Olvera, 2011).
- **Documentación y publicación del conocimiento:** A diferencia de una transmisión exclusivamente oral, Olvera ha sistematizado sus experiencias y saberes a través de libros como *En la milpa* (2019) y *Tu casa, mi casa* (2015). Estas publicaciones funcionan como recursos pedagógicos que democratizan el acceso al conocimiento culinario, convirtiendo su experiencia en material de estudio tanto para estudiantes de gastronomía como para académicos e investigadores interesados en la cocina mexicana contemporánea (Larousse Cocina, s.f.).
- **Mentoría y liderazgo formativo:** Una de las claves de su modelo educativo reside en la mentoría ejercida sobre su equipo. Olvera fomenta la autonomía y la creatividad, impulsando a sus colaboradores a convertirse en líderes capaces de abrir sus propios proyectos. La apertura de restaurantes como Criollo en Oaxaca, bajo la conducción de antiguos discípulos, ilustra cómo su gestión educativa trasciende su propio restaurante y genera un efecto multiplicador en el ecosistema culinario mexicano.
- **Pedagogía cultural y revalorización de lo local:** Olvera ha diseñado su propuesta formativa en torno a la reinterpretación de la milpa y de técnicas tradicionales mexicanas, elevándolas al nivel de la alta cocina contemporánea. Esta estrategia cumple una función pedagógica tanto para cocineros como para comensales, quienes se enfrentan a una narrativa que reivindica la identidad cultural mexicana como un conocimiento valioso y sofisticado.

- **Difusión global del modelo pedagógico:** Más allá de la cocina, Olvera transmite su visión en congresos, documentales como *Chef's Table* y conferencias internacionales, expandiendo así el alcance educativo de su modelo. Al hacerlo, se posiciona como un embajador cultural que lleva la pedagogía culinaria mexicana a escenarios globales, consolidando un sistema educativo descentralizado y multicanal.

Emprendimiento social observado en su modelo

- **Revalorización de la cocina mexicana como patrimonio vivo:** Olvera ha transformado la percepción internacional de la gastronomía mexicana, presentándola no como un elemento folclórico, sino como una expresión cultural dinámica y de excelencia. Este reposicionamiento fortalece la identidad nacional y genera orgullo colectivo, constituyendo una estrategia de emprendimiento cultural que trasciende lo gastronómico (Vázquez Mantecón, 2017).
- **Apoyo a productores locales y sostenibilidad:** En su discurso y práctica, Olvera enfatiza el papel central de agricultores, pescadores y artesanos. La alianza directa con estos actores asegura productos de calidad y, al mismo tiempo, fortalece la economía rural. Esta integración de la alta cocina con el tejido social constituye un emprendimiento social que conecta rentabilidad, sostenibilidad y justicia económica (Larousse Cocina, s.f).
- **Creación de ecosistemas de emprendimiento:** El modelo empresarial de Olvera no se limita a Pujol, sino que incluye proyectos como Cosme y Atla en Nueva York, así como Criollo en Oaxaca. Estos restaurantes se convierten en plataformas que generan empleo, movilidad social y visibilidad internacional para la cocina mexicana. Al diseñar proyectos que involucran a distintos actores, Olvera promueve un modelo de emprendimiento social sustentado en la multiplicación de oportunidades.
- **Cocina como diplomacia cultural:** La presencia de Olvera en escenarios internacionales ha convertido a la gastronomía en un puente intercultural. Su participación en foros globales y su reconocimiento en rankings como *The World's 50 Best Restaurants* han hecho de su cocina una herramienta de diplomacia cultural, en la que México se presenta al mundo a través de su diversidad alimentaria y su riqueza cultural.

- **Gastronomía como herramienta de sensibilización:** Finalmente, el discurso de Olvera, centrado en el respeto al producto, la biodiversidad y la tradición, transmite un mensaje que integra valores sociales y ambientales. Esta estrategia de emprendimiento social busca sensibilizar a consumidores y profesionales sobre la necesidad de un futuro gastronómico más responsable y consciente.

En resumen, Enrique Olvera representa un modelo paradigmático de chef creador y embajador cultural, cuya labor trasciende la alta cocina para convertirse en un proyecto de revalorización y proyección del patrimonio gastronómico mexicano a nivel global. Su trayectoria combina la innovación culinaria, la gestión empresarial y el compromiso social, articulando un modelo donde la cocina se concibe no solo como arte y técnica, sino como un vehículo de identidad, conciencia y diplomacia gastronómica. A través de proyectos como Pujol y su visión de grupo empresarial, Olvera ha logrado tender puentes entre la tradición y la vanguardia, formando generaciones de chefs y sensibilizando a comunidades enteras sobre la importancia del respeto a los ingredientes ancestrales, la biodiversidad y la sostenibilidad como valores universales. Su legado no se reduce a los fogones de sus restaurantes, sino que se manifiesta en un esfuerzo pedagógico y cultural que coloca a la gastronomía mexicana en el centro de las discusiones sobre identidad, sostenibilidad y globalización culinaria.

4.1.5. René Redzepi: Explorador del paisaje nórdico y educador gastronómico internacional

René Redzepi nació en 1977 en Copenhague, Dinamarca, hijo de madre danesa y padre albanés-macedonio. Su infancia estuvo marcada por temporadas en Macedonia del Norte, donde convivió con una dieta sencilla y local, experiencia que posteriormente influiría en su visión culinaria (Heinzelmann, 2010). A los 15 años decidió abandonar la escuela secundaria para inscribirse en una formación culinaria, atraído por la disciplina, la creatividad y la posibilidad de transformar la comida en un lenguaje cultural y emocional (Redzepi, 2015).

Durante su formación, trabajó en restaurantes de alto nivel como Le Jardin des Sens en Montpellier, The French Laundry de Thomas Keller en California y, sobre todo,

en El Bulli bajo la tutela de Ferran Adrià, donde asimiló un enfoque experimental e innovador de la cocina (Messeni Petruzzelli & Savino, 2014). Esta trayectoria cimentó las bases de lo que más tarde sería su proyecto más influyente: **Noma**, fundado en 2003 en Copenhague junto a Claus Meyer, concebido como un laboratorio gastronómico y cultural para explorar la llamada *New Nordic Cuisine* (Demick, 2013).

Noma alcanzó reconocimiento mundial por su propuesta basada en ingredientes locales, técnicas de fermentación, recolección y preservación innovadora, lo que convirtió a Redzepi en uno de los líderes más influyentes de la gastronomía contemporánea (Redzepi & Zilber, 2018). El restaurante fue elegido en cinco ocasiones como el mejor del mundo por *The World's 50 Best Restaurants*, y se consolidó como un referente en la alta cocina (Bigman, 2020). Más allá de los premios, Redzepi se hizo conocido por su filosofía de cocina como exploración cultural, su interés en la biodiversidad y la creación de redes globales a través del MAD Symposium, un congreso que fundó para reunir a chefs, científicos y pensadores alrededor de los alimentos (Ying & Redzepi, 2018).

En enero de 2023 anunció que Noma cerraría sus puertas como restaurante en 2024, para transformarse en un centro de investigación y creatividad gastronómica bajo el modelo “Noma 3.0”, alegando que el modelo del fine dining era insostenible en términos humanos y económicos (Tauer, 2024; Carman, 2013). Actualmente, Redzepi combina su labor en Noma Projects —dedicada al desarrollo de nuevos productos y fermentaciones— con conferencias, publicaciones y colaboraciones internacionales que lo sitúan como una de las figuras pedagógicas y experimentales más influyentes de la cocina mundial (Kang, 2019; Pedersen et al., 2006).

- **Motivación y rol como gestor educativo:**

La motivación de René Redzepi para asumir un rol educativo se origina en su convicción de que la cocina puede funcionar como un motor de transformación cultural y social. Desde los inicios de su carrera, concibió la gastronomía no solo como un espacio de placer culinario, sino como una plataforma pedagógica capaz de generar reflexión sobre el paisaje, los territorios y la identidad cultural del norte de Europa (Redzepi, 2015; Heinzelmann, 2010).

Aunque nació en Copenhague, su infancia estuvo marcada por viajes a Macedonia, donde conoció la vida rural y una relación íntima con los alimentos locales. Esta experiencia, junto con su paso por restaurantes como *El Bulli*, definió su propósito: revalorizar los ingredientes olvidados del entorno nórdico y demostrar que podían dialogar en igualdad de condiciones con la alta cocina internacional (Demick, 2013; Messeni Petruzzelli & Savino, 2014).

Su motivación personal también se nutre de su curiosidad creativa y de una visión experimental de la cocina. Para Redzepi, cocinar es investigar, aprender y compartir. De allí surge su interés por procesos como la fermentación, el *foraging* y la catalogación de sabores que trascienden lo meramente culinario para convertirse en conocimiento cultural y científico (Redzepi & Zilber, 2018).

Redzepi sostiene que la gastronomía puede y debe ser un espacio de transformación social. En entrevistas y conferencias ha subrayado que cocinar implica enseñar a los comensales a mirar de nuevo la naturaleza, a valorar lo propio y a cuestionar los modelos de consumo industrial (Redzepi, 2015). Su objetivo global es convertir la cocina en una herramienta educativa universal, donde tradición e innovación se entrelazan con valores de sostenibilidad, respeto y comunidad.

Su rol como gestor educativo puede sintetizarse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** A través de Noma, Redzepi revalorizó el paisaje nórdico como núcleo de identidad cultural. Ingredientes como líquenes, raíces, hierbas silvestres y fermentos se transformaron en símbolos de la Nueva Cocina Nórdica, mostrando a la sociedad danesa y escandinava que su patrimonio gastronómico podía ser fuente de orgullo, innovación y educación (Heinzelmann, 2010; Demick, 2013).
- **Dimensión global:** Con el **MAD Symposium**, Redzepi proyectó su visión a nivel internacional. Este foro reúne a cocineros, científicos, agricultores y artistas de todo el mundo para dialogar sobre biodiversidad, sostenibilidad y cultura alimentaria. De esta manera, su motivación global es sensibilizar a la comunidad gastronómica internacional sobre el poder de la cocina como herramienta educativa y de cambio social (Ying & Redzepi, 2018; Bigman, 2020).

Redzepi concibe al chef contemporáneo como un facilitador de aprendizajes colectivos. Su rol educativo trasciende las fronteras de Dinamarca para situar la gastronomía en el centro de los debates sobre sostenibilidad, biodiversidad y patrimonio cultural, consolidándolo como uno de los referentes pedagógicos más influyentes de la cocina del siglo XXI (Messeni Petruzzelli & Savino, 2014).

- **Proyectos educativos y proyectos de impacto social**

Las acciones educativas y sociales impulsadas por René Redzepi se desarrollan en diferentes niveles, combinando la práctica gastronómica con iniciativas de investigación, sostenibilidad y diplomacia cultural:

- **Noma como laboratorio pedagógico (2003–2024):** Desde su fundación, Noma funcionó no solo como restaurante, sino como un espacio experimental de aprendizaje. Allí, cocineros en formación de todo el mundo se formaban mediante *stages* y residencias, participando en procesos de *foraging*, fermentación y experimentación con productos locales. El restaurante se convirtió en un aula viva donde se enseñaban tanto técnicas culinarias innovadoras como valores ligados a la biodiversidad y la identidad cultural nórdica (Heinzelmann, 2010; Demick, 2013).
- **MAD Symposium (2011–presente):** En 2011, Redzepi fundó **MAD**, un simposio internacional que reúne anualmente a chefs, científicos, agricultores, activistas y artistas. Su propósito es abrir un espacio interdisciplinario para debatir sobre el papel de la cocina en temas globales como la sostenibilidad, el cambio climático, la justicia alimentaria y la educación. MAD se ha consolidado como una de las plataformas pedagógicas más influyentes de la gastronomía contemporánea, proyectando a la cocina como un instrumento de transformación social (Ying & Redzepi, 2018; Redzepi, 2015).
- **Noma Projects (2022–presente):** Tras anunciar el cierre de Noma como restaurante regular en 2024, Redzepi lanzó *Noma Projects*, una iniciativa que busca transformar el conocimiento acumulado en Noma en programas educativos, investigación aplicada y productos innovadores (Tauer, 2024). Su objetivo es democratizar el acceso al aprendizaje sobre fermentación,

conservación y sostenibilidad, mediante talleres, publicaciones y colaboraciones internacionales.

- **Publicaciones educativas:** Redzepi ha publicado obras clave para la transmisión de conocimiento, entre ellas *La guía Noma sobre fermentación* (Redzepi & Zilber, 2018), considerada una referencia técnica global, y *Tú y yo comemos lo mismo* (Ying & Redzepi, 2018), que vincula la comida con la pedagogía cultural y social. Estos textos funcionan como manuales educativos accesibles a cocineros y académicos, fortaleciendo su papel como educador global.
- **Proyectos sociales vinculados a productores:** Redzepi ha trabajado en estrecha colaboración con recolectores, agricultores y comunidades nórdicas para integrar ingredientes silvestres y tradicionales al menú de Noma. Esta práctica visibilizó el trabajo de pequeños productores y les otorgó un lugar en la economía de la alta cocina, creando un impacto social directo en las comunidades rurales (Messeni Petruzzelli & Savino, 2014).
- **Acciones de sensibilización global:** Mediante conferencias en foros como *Madrid Fusión* y publicaciones académicas, Redzepi ha defendido la idea de que la cocina debe enseñar a “mirar de nuevo lo que nos rodea” y a reconocer el valor cultural y ambiental de los alimentos cotidianos (Redzepi, 2015; Demick, 2013). Su discurso refuerza la función educativa de la gastronomía como medio de concientización ambiental y cultural.

- **Filosofía Pedagógica e iniciativas de transmisión de conocimiento**

La filosofía pedagógica de René Redzepi se caracteriza por integrar naturaleza, ciencia y cultura en un modelo educativo donde la cocina es, ante todo, un medio de aprendizaje y transformación. Su enfoque no se limita a enseñar técnicas, sino que busca cambiar la manera en que cocineros y consumidores entienden los alimentos, la sostenibilidad y el papel social de la gastronomía.

- **El territorio como aula:** Redzepi sostiene que la cocina debe partir del entorno inmediato. A través del *foraging* (recolección de ingredientes silvestres), ha educado a generaciones de cocineros en la importancia de observar y valorar el paisaje local como fuente de recursos e identidad cultural (Heinzelmann, 2010). Este método práctico convierte el acto de

recolectar en un proceso de aprendizaje sobre biodiversidad y estacionalidad.

- **Experimentación como método pedagógico:** Noma y posteriormente *Noma Projects* han funcionado como laboratorios vivos donde la investigación culinaria se convierte en herramienta de formación. La experimentación con fermentaciones: garums, kombuchas, shoyus, misos, vinagres ha sido central en su propuesta, no solo como innovación gastronómica, sino como recurso educativo documentado en *La Guía Noma sobre Fermentación* (Redzepi & Zilber, 2018).
- **Conexión interdisciplinaria:** Redzepi entiende que la pedagogía gastronómica debe abrirse al diálogo con otras disciplinas. En el *MAD Symposium*, los aprendizajes se transmiten en un espacio compartido entre chefs, científicos, antropólogos, agricultores y activistas. Su método busca crear puentes entre ciencia, arte y cocina, reforzando la idea de que el conocimiento culinario es inseparable de los sistemas sociales y ambientales (Ying & Redzepi, 2018).
- **Narrativa como recurso educativo:** En entrevistas y publicaciones, Redzepi insiste en que la gastronomía debe contar historias, no solo servir platos. Su pedagogía utiliza la narrativa para transmitir valores, un menú de Noma se concibe como un discurso sobre el paisaje nórdico, la temporalidad de los ingredientes y la creatividad aplicada a lo cotidiano (Demick, 2013).
- **Educación accesible y democratizada:** A diferencia de escuelas formales, Redzepi privilegia formatos abiertos de transmisión del conocimiento: simposios, libros, documentales (*Chef's Table*), conferencias y medios digitales. Esta estrategia busca democratizar el acceso al aprendizaje y proyectar la pedagogía de la alta cocina más allá de la élite profesional (Redzepi, 2015).
- **Proyectos digitales y experimentales:** **Noma Projects**, se traduce la investigación del restaurante en materiales, talleres y colaboraciones educativas globales.
- **Publicaciones pedagógicas:** *La guía Noma sobre fermentación* (2018) y *Tú y yo comemos lo mismo* (2018), que sistematizan el conocimiento en formatos accesibles.

- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su Modelo**

Estrategias de gestión educativa

- **Institucionalización del conocimiento mediante MAD Symposium (2011–presente):** Redzepi no se limitó a organizar un congreso, sino que diseñó un modelo de gobernanza educativa en el que cada edición reúne chefs, científicos, antropólogos y activistas. La estrategia consistió en crear una plataforma independiente, financiada con patrocinios y redes internacionales, que funciona como “escuela global sin muros”. Este paso institucionalizó el conocimiento generado en Noma y lo proyectó hacia un público más amplio (Ying & Redzepi, 2018).
- **Noma como aula viva:** La estrategia de gestión se basó en estructurar *stages* y pasantías dentro del restaurante. Redzepi convirtió la práctica diaria (foraging, fermentación, cocina experimental) en un currículo no formal, donde los jóvenes cocineros adquirirían competencias a través de la inmersión directa. La clave estuvo en abrir las puertas del restaurante a cientos de aprendices internacionales, lo que multiplicó su impacto pedagógico sin necesidad de una escuela tradicional (Heinzelmann, 2010).
- **Sistematización de saberes en publicaciones:** Para consolidar y transmitir la investigación del restaurante, Redzepi optó por traducir el conocimiento en manuales prácticos, como *La Guía Noma sobre Fermentación* (Redzepi & Zilber, 2018). La estrategia fue editorial, trabajar con sellos artesanales y redes de distribución internacional para hacer accesible un conocimiento técnico que antes estaba confinado a la élite del restaurante.
- **Uso de proyectos experimentales como extensión pedagógica (Noma Projects, 2022–presente):** Tras anunciar el cierre de Noma en 2024, Redzepi diseñó una transición estratégica: transformar el restaurante en un centro de investigación y transmisión de conocimiento. La gestión consistió en reorientar recursos humanos y financieros hacia proyectos de educación, talleres y colaboraciones internacionales, garantizando la sostenibilidad del legado pedagógico de Noma (Tauer, 2024).

Estrategias de emprendimiento social

- **Visibilización de productores locales:** Redzepi trabajó con recolectores, agricultores y comunidades rurales nórdicas, incorporando sus productos en Noma y presentándolos en menús de alta cocina. La estrategia fue clara: revalorizar ingredientes invisibilizados en el mercado global (musgos, líquenes, hierbas silvestres) y legitimar el trabajo de productores mediante la gastronomía de élite. Esto no solo generó impacto económico en esas comunidades, sino que transformó la percepción de lo que podía ser un producto gastronómico (Messeni Petruzzelli & Savino, 2014).
- **Difusión internacional del modelo nórdico:** A través de *pop-ups* (según Time, 2015) es una experiencia gastronómica temporal que puede durar desde unas horas hasta varios meses, y sirve para probar ideas de menú, generar atención y reducir riesgos al operar sin un espacio permanente. Donde esta experiencia se realizó en Londres, Tokio, México y Sídney, Redzepi trasladó temporalmente la experiencia de Noma a otros territorios (Carman, 2013).
- **Democratización del conocimiento a través de MAD y publicaciones:** En lugar de limitarse a un círculo cerrado de alta cocina, Redzepi buscó democratizar los debates sobre alimentación y sostenibilidad. Su estrategia fue diversificar los canales de transmisión: libros, conferencias, redes sociales y documentales (*Chef's Table*, Netflix), lo que permitió que agricultores, estudiantes y consumidores tuvieran acceso a debates antes restringidos a la élite culinaria (Redzepi, 2015).
- **Transformación del modelo empresarial de Noma:** El anuncio del cierre del restaurante como negocio convencional en 2024 respondió a una estrategia de emprendimiento cultural: reconocer los límites del modelo de alta cocina (costos humanos y económicos) y reinventarlo como centro de investigación. Así, Redzepi no “cerró” Noma, sino que lo transformó en un laboratorio de innovación y educación aplicado a la gastronomía (Tauer, 2024).

- Noma Projects

Noma Projects es la materialización de la visión de René Redzepi de trascender el modelo de restaurante tradicional. Su origen se encuentra en un proceso estratégico que se inició en 2020 con la fundación de la empresa, dedicada a la investigación y comercialización de fermentos como respuesta a la necesidad de institucionalizar el conocimiento generado en el laboratorio del restaurante. Esta plataforma sirvió como base para el anuncio que el chef hizo en 2023, informando que Noma se transformaría en un centro de investigación en el 2024, la fuente (RTVE, 2023) indico que noma cerró sus puertas el invierno del 2024 y dijeron esto: "Para seguir siendo Noma, debemos cambiar. Estimados colegas y amigos, el invierno de 2024 será la última temporada de Noma tal como lo conocemos. Estamos comenzando un nuevo capítulo Noma 3.0" Esto fue un comunicado del restaurante en su pagina web.

De esta manera, Noma Projects no es una escuela, sino un centro de investigación y desarrollo (I+D) que redefine el papel del chef como un emprendedor y un educador. A través de este modelo de negocio, basado en la venta de conocimiento, Redzepi ha logrado democratizar la alta cocina, transformando sus descubrimientos en productos, publicaciones y contenidos educativos accesibles a una audiencia global (Redzepi, 2021). Su proyecto demuestra que el impacto gastronómico y la sostenibilidad del legado de un chef pueden ir más allá de un espacio físico, convirtiéndose en un motor de innovación y un referente clave en el turismo cultural contemporáneo.

Cursos, Áreas de Investigación y su Importancia

Noma Projects no ofrece un currículo formal como una escuela tradicional. En cambio, su modelo de formación se basa en la transmisión de conocimiento a través de:

- **Áreas de Investigación y Desarrollo (I+D):** El foco principal de Noma Projects es la investigación y desarrollo de nuevas técnicas culinarias, con un énfasis particular en la fermentación avanzada y la creación de perfiles de sabor únicos (Redzepi, 15). Este trabajo de laboratorio se materializa en productos como el garum vegano y las salsas umamis, los cuales se comercializan globalmente. Cada uno de estos productos funciona como una

manifestación tangible de la investigación, permitiendo que un público amplio y diverso pueda acceder a la esencia de la innovación de Noma sin la necesidad de visitar el restaurante (Gómez, 2021). De este modo, la investigación no se limita al ámbito teórico, sino que se convierte en un motor comercial que financia la continuidad de su trabajo.

- **Talleres, Eventos y Contenidos Digitales:** La formación que ofrece Noma Projects se presenta en un formato no regular, con eventos puntuales que refuerzan su carácter de exclusividad. Estos encuentros, tanto presenciales en Copenhague como virtuales, son a menudo parte de la membresía "Taste Buds", un programa de suscripción anual que sirve como el principal canal de acceso al ecosistema educativo de la marca (Tauer, 2024). A través de esta membresía, los suscriptores obtienen acceso a sesiones exclusivas de preguntas y respuestas con el equipo de Noma, tutoriales y clases de cocina, lo que permite un tipo de mentoría a distancia y una formación a la carta (Noma Projects, 2021). Este modelo pedagógico está diseñado para un público que valora la flexibilidad y el aprendizaje práctico, en lugar de la estructura formal de un aula.
- **Publicaciones como Herramienta Educativa:** Una de las contribuciones más significativas de Noma Projects a la educación culinaria es su labor editorial. Su libro "La Guía Noma sobre Fermentación" funciona como un manual técnico de referencia global. Al sistematizar su conocimiento y sus técnicas, esta publicación ha trascendido las barreras del idioma y la geografía, permitiendo que chefs, investigadores y aficionados de todo el mundo puedan replicar y construir sobre los descubrimientos del equipo de Noma (Redzepi, 2015). Este enfoque demuestra que la pedagogía editorial es una estrategia central en su misión de democratizar la alta cocina y sus procesos creativos.

Su modelo demuestra una visión integral de la formación, donde la innovación culinaria se conecta con la sostenibilidad y el emprendimiento. Noma Projects actúa como un centro educativo y de difusión mediante publicaciones como "La Guía Noma sobre Fermentación" y talleres puntuales, lo que fortalece su papel como líder de opinión y educador en la industria (Gomez, 2021).

Trayectoria de Egresados o Participantes Conocidos

Noma Projects no tiene un historial de "egresados" en el sentido de graduados con un título. Su relevancia se mide por la influencia que ejerce y por los participantes que se benefician de su ecosistema de conocimiento.

- **Participantes:** Los beneficiarios del proyecto pueden ser descritos como participantes activos. Esto incluye a chefs, investigadores y "foodies", un término utilizado para referirse a entusiastas de la gastronomía que buscan de manera activa nuevas experiencias culinarias.
- **Mentoría a Distancia:** Redzepi y su equipo actúan como mentores a través del conocimiento que han democratizado. Su influencia se extiende a nivel global, inspirando a una nueva generación de emprendedores culinarios, investigadores y aficionados que aplican las técnicas y la filosofía de Noma en sus propios proyectos.

4.1.6. Alex Atala: Guardián de la Amazonia y educador gastronómico global

Hijo de inmigrantes libaneses, creció en un entorno urbano que lo acercó primero a la música y al arte antes que a la gastronomía (Hola, s.f.). En su juventud, se interesaba más por la música, era parte de la escena punk de São Paulo y por las artes visuales que por la cocina (Kahn, 2013).

A los 19 años viajó a Europa en plan mochilero y allí trabajó lavando platos en un restaurante en Bélgica. Esa experiencia lo marcó y lo motivó a entrar de lleno en la cocina profesional (Schwan, 2008). Descubrió que la cocina le ofrecía lo que también buscaba en el arte: creatividad, disciplina y capacidad de transformar la realidad de otros a través de experiencias (Atala et al., 2013).

A finales de los años 80, Brasil carecía de una formación formal sólida en gastronomía de nivel internacional. Las escuelas de alta cocina estaban en Europa (Francia, Bélgica, Italia) y eran vistas como el camino natural para chefs con ambiciones globales (Amaral, 2016). Por eso, Atala eligió estudiar en la École Hôtelière de Namur, en Bélgica, reconocida por su enseñanza rigurosa de la cocina clásica europea (Madrid Fusión, s.f.). Bélgica le ofrecía además acceso a una

tradición culinaria cercana a la francesa, pero con un ambiente más accesible y menos saturado que París. Desde allí, pudo dar el salto a trabajar en restaurantes de Francia e Italia, perfeccionando la técnica y el rigor que luego aplicaría en su cocina brasileña (Sissons, 2013), Atala no eligió Bélgica por casualidad, sino porque era un destino accesible dentro de Europa que lo conectaba con la tradición gastronómica francesa, y eligió estudiar fuera porque en Brasil en esa época no existían escuelas de gastronomía con reconocimiento internacional.

Tras su formación en Europa, Atala regresó a Brasil a finales de la década de 1990 con un propósito claro: revalorizar los ingredientes autóctonos y construir una gastronomía brasileña de prestigio mundial. En 1999 fundó el restaurante D.O.M. en São Paulo, que en pocos años se consolidó como uno de los más influyentes del continente, alcanzando el 4.º puesto en *The World's 50 Best Restaurants* en 2012 (Kahn, 2013). Allí comenzó a dar forma a un estilo único, basado en la cocina amazónica, con ingredientes poco conocidos como el jambu, la pripioca o el tucupí, transformándolos en símbolos de una nueva identidad culinaria brasileña (Atala, 2012).

Su interés por la Amazonia surgió de una convicción personal y ética: la biodiversidad brasileña debía ser protegida y, al mismo tiempo, difundida como patrimonio cultural. Para Atala, los sabores amazónicos no son solamente materia prima, sino el reflejo de comunidades que habitan la selva y cuya supervivencia depende de un uso sostenible de los recursos (da Silva et al., 2016). Esta postura lo llevó a convertirse en un referente de la gastronomía como herramienta de transformación social y ambiental.

Además de su trabajo en Brasil, Atala ha participado en programas internacionales de formación y difusión cultural. En 2010 fue invitado a la Séptima Confraternidad Culinaria de Japón, organizada en Kioto por la Culinary Academy of Japan, donde junto a chefs de Brasil y Estados Unidos pudo aprender sobre la ceremonia del té, la cocina kappo, la horticultura y la elaboración artesanal de utensilios. Este encuentro, que buscaba difundir la cultura gastronómica japonesa en el mundo, mostró también la capacidad de Atala para ser puente entre tradiciones culinarias y difusor de aprendizajes más allá de su propio territorio (Culinary Academy of Japan, s.f.).

- Motivación y rol como gestor educativo:

La motivación de Alex Atala para asumir un rol educativo se origina en una visión amplia de la gastronomía como herramienta de transformación cultural, social y ambiental. Desde los inicios de su carrera, entendió que la cocina podía trascender el ámbito del placer gastronómico para convertirse en un espacio pedagógico, capaz de sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de la biodiversidad, la sostenibilidad y la identidad cultural brasileña (Atala, 2012).

Aunque nació en São Paulo, fue su encuentro con la Amazonía lo que definió su propósito. Allí descubrió un patrimonio biológico y cultural inigualable que debía ser visibilizado y protegido. Ingredientes como la pirioca, el jambu, el tucupí o el cupuaçu pasaron a ocupar un lugar central en su propuesta culinaria, demostrando que lo autóctono podía dialogar con la alta cocina global (Atala, 2012; Atala et al., 2013).

Su motivación personal también se nutre de su formación artística: en su juventud, Atala exploró la música y las artes visuales, pero encontró en la gastronomía el mismo terreno fértil de creatividad, disciplina y posibilidad de transformación. Para él, la cocina es un acto educativo en sí mismo, porque transmite valores de rigor, respeto y sensibilidad (Kahn, 2013).

Atala sostiene que la cocina brasileña debía dejar de ser percibida únicamente como folclor y aspirar a un lugar en los debates internacionales de la alta cocina. Su objetivo global es colocar a Brasil en el mapa gastronómico mundial, demostrando que tradición e innovación no se oponen, sino que conviven armónicamente en un mismo plato (Amaral, 2016).

Su discurso como gestor educativo se fortalece en la defensa de la biodiversidad. En conferencias internacionales, ha señalado que “cuando un ingrediente desaparece, desaparece también un mundo de saberes asociados a él” (Madrid Fusión, s.f.), subrayando que la cocina es también un espacio para formar conciencia colectiva sobre la urgencia de preservar el patrimonio natural y cultural.

Su rol como gestor educativo puede sintetizarse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** A través de su trabajo en D.O.M. y en instituciones

como el Instituto ATA, Atala revaloriza la Amazonía como núcleo de identidad brasileña, promoviendo el uso de ingredientes autóctonos y fortaleciendo el vínculo entre cocina, territorio y comunidades locales. Su motivación nacional es defender lo propio y educar a la sociedad brasileña en el reconocimiento de su biodiversidad como patrimonio cultural y ambiental.

- **Dimensión global:** En foros internacionales y colaboraciones con chefs de todo el mundo, Atala proyecta a Brasil como referente de sostenibilidad y biodiversidad. Su motivación es que la Amazonía y la cocina brasileña sean entendidas como un modelo educativo universal sobre la relación entre gastronomía, naturaleza y cultura, posicionando al chef como un actor en los debates globales de sostenibilidad (Amaral, 2016; Madrid Fusión, s.f.).

Atala concibe al chef contemporáneo como un mediador cultural y ambiental. Su rol educativo trasciende la cocina para proyectarse en la sociedad y en el debate global sobre sostenibilidad, biodiversidad y patrimonio cultural (Sissons, 2013).

- **Proyectos educativos y proyectos de impacto social:**

Las acciones concretas de Alex Atala como gestor educativo y social se desarrollan en múltiples niveles:

- **Fundación del Instituto ATÁ (2013):** Creado en São Paulo, este instituto tiene como misión estrechar los vínculos entre naturaleza, cultura y mesa, buscando un modelo alimentario más justo y sostenible. A través de proyectos de valorización de ingredientes amazónicos (como la pirioca o la mandioca), ATÁ fomenta cadenas productivas que incluyen a comunidades indígenas y ribereñas, promoviendo un comercio justo y la preservación de la biodiversidad (Atala, 2012; Amaral, 2016; Instituto ATÁ, s.f.).
- **Seminario FRU.TO (desde 2018):** Fundado por Atala y Felipe Ribenboim en São Paulo, es un seminario internacional anual que reúne a chefs, agricultores, científicos, ambientalistas, académicos y artistas. El evento funciona como un espacio educativo interdisciplinario para debatir sobre seguridad alimentaria, biodiversidad y sostenibilidad. FRU.TO se ha consolidado como una plataforma global de concientización que trasciende la cocina, al promover el diálogo entre gastronomía, ciencia y sociedad (Fine

Dining Lovers, 2020; FRU.TO, s.f.).

- **Restaurantes como aulas vivas:** Tanto en el D.O.M., reconocido con dos estrellas Michelin, como en Dalva e Dito, Atala concibe la cocina como un espacio pedagógico. Jóvenes cocineros y pasantes se forman no solo en técnicas culinarias, sino también en valores éticos vinculados a la sostenibilidad, la disciplina y el respeto por los productores locales. Estos restaurantes funcionan como laboratorios de investigación, formación y transmisión cultural (Sissons, 2013; Hola, s.f.).
 - **Proyectos de impacto social en comunidades amazónicas:** Atala ha trabajado con comunidades locales en la Amazonia para fomentar la valorización económica de productos nativos como el açaí, la mandioca y los pescados amazónicos. Estas iniciativas buscan empoderar a los productores, generar autonomía económica y frenar la sobreexplotación mediante prácticas sostenibles (da Silva et al., 2016; Amaral, 2016).
 - **Difusión y diplomacia culinaria internacional:** Atala participa en congresos globales como Madrid Fusión y en encuentros académicos en Asia y Europa, donde expone su visión de la cocina como herramienta de sostenibilidad y de preservación cultural. Estas intervenciones lo consolidan como embajador de la biodiversidad amazónica en un escenario gastronómico dominado históricamente por modelos europeos (Madrid Fusión, s.f.; Culinary Academy of Japan, s.f.).
 - **Educación ambiental y cultural a través de publicaciones:** Sus obras, como *Escoffianas Brasileiras* (2003) y *Criatividade Brasileira* (Atala et al., 2013), constituyen materiales pedagógicos que transmiten el valor cultural y ecológico de la cocina brasileña. Estos libros funcionan como instrumentos de educación social, al democratizar el conocimiento culinario y concientizar sobre la biodiversidad (Atala, 2003; Atala et al., 2013).
 - **Reconocimientos internacionales a su labor pedagógica y social:** El impacto de Atala en la educación y la sostenibilidad se refleja en premios como su inclusión en la lista de los *100 personajes más influyentes del mundo* de la revista *Time* en 2013, que destacó su papel como innovador culinario y defensor del medio ambiente (Kahn, 2013).
- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas**

Estrategias de gestión educativa

- **Cocina como laboratorio pedagógico:** En D.O.M. y Dalva e Dito, se crean entornos donde la práctica diaria se convierte en metodología educativa. Los stagiaires y jóvenes chefs aprenden mediante rotaciones en diferentes áreas, contacto directo con productos amazónicos y experimentación guiada, promoviendo aprendizaje activo y multidisciplinario (Sissons, 2013; Hola, s.f.).
- **Integración de investigación y docencia:** Atala combina la investigación de ingredientes nativos con la formación de cocineros. Proyectos como la introducción de la pripioca o el jambu en la alta cocina no solo amplían el repertorio culinario, sino que sirven como casos de estudio para los aprendices, fomentando pensamiento crítico y creatividad aplicada (Atala, 2012; Atala et al., 2013).
- **Difusión de conocimiento a escala global:** Participación en congresos, talleres internacionales y seminarios (Madrid Fusión, Culinary Academy of Japan) permite que su modelo educativo se proyecte más allá de Brasil, fomentando la visibilidad de prácticas sostenibles y la pedagogía gastronómica basada en biodiversidad y cultura local (Culinary Academy of Japan, s.f.; Madrid Fusión, s.f.; Kahn, 2013).
- **Mentoría y liderazgo pedagógico:** Atala actúa como mentor directo de jóvenes chefs, promoviendo un modelo de liderazgo educativo basado en la experiencia, la ética profesional y la responsabilidad social, fortaleciendo la transmisión de valores culturales y ambientales (da Silva et al., 2016).

Emprendimiento social observadas en su modelo

- **Fortalecimiento de cadenas de valor sostenibles:** A través del Instituto ATÁ, se desarrollan proyectos que conectan productores amazónicos con el mercado de alta cocina, garantizando ingresos justos y promoviendo la preservación de ecosistemas. Esta estrategia integra la economía local con la educación gastronómica (Amaral, 2016; Instituto ATÁ, s.f.).
- **Proyectos de sensibilización y concienciación:** Seminarios como FRU.TO

y colaboraciones con universidades y escuelas de gastronomía generan conciencia sobre biodiversidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad, transformando la gastronomía en un vehículo de emprendimiento social global (Fine Dining Lovers, 2018; FRU.TO, s.f.).

- **Innovación social aplicada a la gastronomía:** Atala fomenta la experimentación con ingredientes nativos y técnicas culinarias tradicionales como estrategia de innovación social. Esto no solo revitaliza saberes locales, sino que abre oportunidades educativas y económicas para comunidades marginadas (Atala et al., 2013; da Silva et al., 2016).
- **Redes colaborativas y alianzas estratégicas:** Colabora con chefs, investigadores y organizaciones internacionales para multiplicar el impacto social de sus proyectos. Estas alianzas permiten escalar programas educativos y de sostenibilidad, generando un efecto pedagógico y social más amplio (Culinary Academy of Japan, s.f.; Madrid Fusión, s.f.).

- **Instituto ATA**

A diferencia de los modelos europeos o japoneses centrados en la formación técnica formal, la propuesta de Alex Atala se orienta hacia la preservación de la biodiversidad, la sostenibilidad y la valorización de saberes tradicionales. En 2013 fundó en São Paulo el Instituto ATÁ, una organización sin fines de lucro concebida como un espacio de investigación, articulación comunitaria y difusión cultural, cuyo objetivo principal es fortalecer la relación entre las personas y los alimentos, promoviendo al mismo tiempo la biodiversidad amazónica y los conocimientos locales (Instituto ATÁ, s.f.; Amaral, 2016).

Su misión se centra en fomentar la educación práctica y cultural sobre los alimentos, enfatizando la sostenibilidad, la protección de los ecosistemas y el respeto por las comunidades productoras. La visión del Instituto busca convertirse en un nodo articulador que conecte chefs, investigadores, productores y consumidores, generando redes de colaboración y aprendizaje que trasciendan los límites de la academia tradicional (Atala, 2012; da Silva et al., 2016).

El Instituto ATÁ se concibe también como un laboratorio de innovación social y gastronómica, donde se desarrollan experiencias educativas, investigación aplicada y proyectos comunitarios. Este enfoque permite trabajar directamente con

comunidades indígenas y ribereñas, fortaleciendo capacidades locales, generando cadenas de valor sostenibles y protegiendo la biodiversidad amazónica. Así, el Instituto actúa como un puente entre prácticas culinarias, preservación ambiental y desarrollo social, demostrando cómo la gastronomía puede ser un instrumento de transformación cultural, educativa y comunitaria (Atala et al., 2013; Amaral, 2016).

Programas, Cursos e Importancia

Aunque el Instituto ATÁ no ofrece carreras formales, desarrolla programas y acciones educativas de gran relevancia:

- **Seminario FRU.TO:** Encuentro internacional anual que reúne chefs, científicos, agricultores y artistas para discutir seguridad alimentaria, biodiversidad y sostenibilidad. Funciona como plataforma de intercambio de ideas y concienciación global (Instituto ATÁ, s.f.).
- **Proyectos de laboratorio y formación práctica:** Talleres de cocina con ingredientes amazónicos, técnicas sostenibles y cadenas de valor locales. Participan chefs, productores y comunidades en un aprendizaje experiencial.
- **Red de cooperación y mentoría:** Programas de vinculación entre productores, chefs y consumidores que fomentan la educación ética y la responsabilidad social.

La importancia de estos programas radica en su capacidad de generar aprendizaje práctico y cultural, integrando gastronomía, biodiversidad y desarrollo comunitario, y posicionando al Instituto ATÁ como referente en educación gastronómica sostenible (Atala et al., 2013; da Silva et al., 2016).

Trayectoria de egresados y su relevancia

Debido a su carácter no académico y sin fines de lucro, el Instituto ATÁ no publica listas de egresados ni mantiene programas de titulación. Sin embargo, su impacto se refleja en:

- La participación de chefs, emprendedores y profesionales en seminarios y talleres que replican los aprendizajes en sus comunidades y proyectos gastronómicos.
- La integración de comunidades indígenas y ribereñas, quienes actúan como

transmisores de saberes tradicionales y agentes de sostenibilidad, extendiendo el conocimiento amazónico a contextos urbanos y globales.

- La consolidación de una “tribu educativa” donde los participantes, aunque anónimos, se convierten en multiplicadores de la filosofía del Instituto, combinando creatividad, respeto por la biodiversidad y compromiso social (Instituto ATÁ, s.f.; Amaral, 2016).

Aunque no hay datos específicos sobre egresados, el modelo educativo del Instituto ATÁ demuestra un impacto significativo al generar acciones concretas de sostenibilidad, educación y preservación cultural, actuando como plataforma para la transformación social y gastronómica en Brasil y el mundo.

Alex Atala representa un modelo de chef educador que ha convertido su cocina en una herramienta para enseñar, conservar y transformar. A través de su restaurante D.O.M., su instituto ATÁ y su trabajo con comunidades amazónicas, demuestra que la gastronomía puede ser un espacio de aprendizaje continuo, de rescate cultural y de compromiso social. Su legado no se limita a la innovación culinaria, sino que se proyecta en la defensa de la biodiversidad y en la valorización de la identidad brasileña, consolidando un modelo donde la cocina es motor de educación, sostenibilidad y desarrollo social.

4.1.7. Virgilio Martinez: Cartógrafo culinario y gestor biocultural

Virgilio Martínez Véliz nació en la ciudad de Lima, Perú, en 1977, y antes de dedicarse a la cocina fue un apasionado del skateboarding, disciplina en la que llegó a competir de manera profesional durante su adolescencia (Esparza Patiño, 2014). Sin embargo, una lesión realizando este deporte, hizo que Martinez busque un nuevo horizonte más estable, lo que llevó a replantearse un nuevo futuro. Ese cambio de rumbo, marcado por el abandono del skate, significó también el inicio de su carrera gastronómica, que él mismo ha descrito como una nueva forma de canalizar la creatividad y la disciplina aprendida en el deporte (Denis, 2019).

Su formación académica comenzó en Le Cordon Bleu de Ottawa y Londres, donde obtuvo un título en Artes Culinarias. La elección de estas ciudades respondió a su deseo de adquirir una visión internacional de la gastronomía y acceder a un contexto

cosmopolita en el que pudiera explorar técnicas de vanguardia (Kahn, 2015). Posteriormente, trabajó en restaurantes de alta cocina en Londres, Nueva York y Madrid, experiencias que le permitieron familiarizarse con los estándares de la gastronomía global y que, al mismo tiempo, lo motivaron a reivindicar los productos y técnicas de su país de origen (Oldenburg, 2023).

En 2008 abrió en Lima su restaurante Central, concebido como un laboratorio gastronómico donde la biodiversidad del Perú se organiza en un menú único estructurado por altitudes. Esta propuesta no solo marcó un hito creativo, sino que también definió su identidad como chef investigador y gestor de conocimiento (Kahn, 2015). Central ha sido reconocido en múltiples ocasiones por *The World's 50 Best Restaurants* como uno de los mejores del mundo, alcanzando en 2023 el puesto número uno, lo que lo consolidó como símbolo de la cocina peruana contemporánea y referente internacional de innovación basada en la biodiversidad (García, 2022).

La expansión de su proyecto se ha materializado en una red de restaurantes y centros de investigación que expresan diferentes dimensiones de su filosofía culinaria. Entre ellos destacan Kjolle, abierto en 2018 y dirigido por su esposa y socia, la chef Pía León, que ofrece una visión creativa complementaria; Mil, inaugurado ese mismo año en Moray, Cusco, a 3.500 metros sobre el nivel del mar, concebido como un espacio gastronómico y de investigación que trabaja directamente con comunidades andinas; Mater Iniciativa, fundada en 2013 junto con su hermana Malena Martínez, que funciona como plataforma interdisciplinaria para la investigación biocultural y la catalogación de productos peruanos; y Lima, inaugurado en Londres en 2012, que llevó la cocina peruana contemporánea a Europa y obtuvo una estrella Michelin, convirtiéndose en uno de los primeros restaurantes peruanos en alcanzar tal reconocimiento fuera de su país (Oldenburg, 2023; López-Canales, 2019).

Más recientemente, Martínez ha desarrollado colaboraciones internacionales con Explora, empresa dedicada al turismo experiencial, creando experiencias culinarias sostenibles en destinos de alta biodiversidad como Atacama y el Valle Sagrado de los Incas, lo que refuerza su visión de que la gastronomía debe integrarse a los territorios y sus ecosistemas (Expansión, 2023). En conjunto, Virgilio Martínez no solo es el chef de Central, sino también el artífice de un ecosistema gastronómico y

educativo que abarca Lima, Cusco y espacios internacionales, consolidando un modelo en el que la cocina se convierte en herramienta de investigación, transmisión cultural y emprendimiento social (López-Canales, 2019; Gonyea et al., 2025).

- **Motivación y rol como gestor educativo**

La motivación de Virgilio Martínez para dedicarse a la gastronomía surge de un proceso de búsqueda personal en el que la cocina se convirtió en el medio idóneo para conectar con el territorio, la biodiversidad y la cultura peruana. En su juventud fue skater profesional, pero al descubrir la cocina encontró un espacio donde podía unir creatividad, disciplina y un futuro con proyección internacional (Kahn, 2015).

Martínez decidió formarse en gastronomía en Europa (Londres y París), influido por su interés en comprender técnicas globales y construir una visión cosmopolita de la cocina (López-Canales, 2019). Sin embargo, su motivación principal se consolidó al regresar al Perú, cuando comprendió que su papel no debía limitarse a reproducir modelos europeos, sino a revalorizar lo propio. Como él mismo señaló: *“Hoy, cuando hablas de lujo, hablas de humanizar las cosas. Y en la cocina, ese lujo está en acercarnos a los productores, en entender la tierra y en valorar lo que tenemos cerca”* (Chiappe, 2025, párr. 6).

Su rol como gestor educativo puede resumirse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** visibilizar productos autóctonos olvidados y reforzar la identidad gastronómica como patrimonio cultural vivo (Martínez, 2019).
- **Dimensión global:** articular un discurso de sostenibilidad y diversidad biocultural, posicionando la gastronomía peruana como herramienta de diplomacia cultural y de transformación social (Gonyea et al., 2025).

- **Proyectos educativos y proyectos de impacto social**

Los proyectos de Virgilio Martínez muestran cómo la gastronomía se convierte en un dispositivo de investigación, transmisión cultural y transformación comunitaria:

- **Central (Lima, 2008):** Restaurante convertido en laboratorio cultural y científico, que organiza su menú por altitudes, vinculando investigación, narrativa territorial y experiencia gastronómica (Kahn, 2015; Campos Ascuña,

2024).

- **Mater Iniciativa (2013):** Plataforma de investigación biocultural codirigida por su hermana Malena Martínez. Documenta especies, ingredientes y saberes tradicionales, integrándolos en programas educativos y en la cocina contemporánea (López-Canales, 2019; Denis, 2019).
- **Mil (Moray, Cusco, 2018):** Proyecto gastronómico y centro de investigación situado a 3.500 m.s.n.m., que trabaja junto a comunidades andinas en recuperación de cultivos y saberes, a la vez que recibe estudiantes e investigadores (Formación en Gastronomía, 2023).
- **Kjolle (2018):** Restaurante liderado por Pía León, que diversifica y complementa la narrativa gastronómica peruana desde una visión inclusiva (Oldenburg, 2023).
- **Alianza con Explora (Atacama, 2021):** Desarrollo de experiencias gastronómicas sostenibles en Chile y otros destinos, integrando turismo, ciencia y cocina como herramientas de sensibilización ambiental.
- **Difusión internacional:** Participación en foros como Madrid Fusión, World's 50 Best Talks y congresos académicos, donde expone la biodiversidad peruana como un modelo pedagógico de sostenibilidad (Fine Dining Lovers, 2022).

- **Filosofía pedagógica e iniciativas de transmisión de conocimiento**

La pedagogía de Virgilio Martínez se caracteriza por un enfoque interdisciplinario, comunitario y experiencial:

- **La cocina como cartografía cultural:** Clasifica su menú por altitudes (costa, sierra, selva, Andes amazónicos), transformando la experiencia culinaria en una herramienta didáctica para enseñar biodiversidad y geografía cultural (Fabry, 2018).
- **Modelo de co-creación con comunidades:** No se limita a observar a los agricultores, sino que los convierte en co-educadores de la cocina, reconociendo saberes ancestrales como parte del proceso pedagógico (López-Canales, 2019).
- **Ciencia aplicada a la gastronomía:** A través de Mater Iniciativa, incorpora investigaciones en biología, antropología y etnobotánica, sistematizando el

conocimiento en un lenguaje accesible a través de la cocina (Gonyea et al., 2025).

- **Divulgación internacional y digital:** Conferencias, documentales (Chef's Table, Netflix), entrevistas y redes sociales funcionan como plataformas pedagógicas globales (Santos & Mansey, 2022; Grosalik & Kyle, 2022).
- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo**

Estrategias de gestión educativa

- **Restaurante como aula viva:** Central y Mil funcionan como espacios de aprendizaje inmersivo, donde estudiantes y profesionales aprenden mediante investigación aplicada y práctica culinaria de alto nivel.
- **Investigación aplicada como pilar pedagógico:** Mater Iniciativa constituye un sistema formalizado de producción y transmisión de conocimiento, donde se articulan ciencia y gastronomía.
- **Institucionalización del conocimiento culinario:** Martínez logra traducir su práctica a publicaciones, conferencias y productos culturales que refuerzan la dimensión académica de la gastronomía.

Estrategias de emprendimiento social

- **Inclusión activa de comunidades locales:** Su modelo de trabajo con productores andinos y amazónicos no es extractivo, sino colaborativo, generando beneficios económicos directos y sostenibles.
- **Valorización del producto local como motor de desarrollo:** Pone en el centro la biodiversidad y los ingredientes autóctonos, lo que fortalece la economía local y preserva el patrimonio alimentario.
- **Turismo gastronómico sostenible:** Proyectos como Mil y la alianza con Explora integran la cocina en experiencias de turismo responsable, contribuyendo al desarrollo regional.

Virgilio Martínez es un chef peruano cuya obra trasciende la cocina para convertirse en un modelo de gestión educativa y emprendimiento social. Su motivación radica

en transformar la biodiversidad peruana en relato cultural, consolidando proyectos como Central, Mil y Mater Iniciativa que funcionan como aulas vivas y centros de investigación. Su pedagogía combina ciencia, territorio y saberes ancestrales en un enfoque dialógico también lo que comenta en el video sobre haber sido criador de patos y su vínculo con la vida rural. gico y multidisciplinario. Como gestor educativo, su estrategia se basa en integrar comunidades, institucionalizar el conocimiento y proyectar la gastronomía peruana como herramienta de identidad, sostenibilidad y transformación global.

4.1.8. Alain Ducasse: Maestro y humanista de la gastronomía global

La trayectoria de Alain Ducasse, marcada por una profunda conexión con la naturaleza y un rigor excepcional, lo ha posicionado no solo como un chef de renombre mundial, sino como un influyente gestor educativo. Su visión sobre la gastronomía se forjó desde su infancia en una granja de Castel-Sarrazin, en el suroeste de Francia, un entorno que le enseñó el valor de la estacionalidad, el respeto por el producto y el ciclo de vida de los alimentos (Vidal, 2019). Como se observa en el documental *Hospitality Influencers*, el haber criado animales, como patos, le confirió una sensibilidad que sería la base de su filosofía culinaria de la “naturalité”: una cocina esencial centrada en los vegetales y el producto de temporada (YouTube, 2023).

A los 16 años, Ducasse tomó la decisión de dedicarse profesionalmente a la cocina. Su formación se cimentó en una dualidad entre la academia y la experiencia práctica. Inició sus estudios en la École hôtelière de Talence (Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne), aunque no llegó a completar el diploma debido a su temprana inserción en cocinas profesionales, lo que le impidió compatibilizar ambas actividades (*Le Petit Chef*, 2020; Reporter Gourmet, s.f.). De forma paralela, se formó como aprendiz en restaurantes del suroeste francés. Su carrera se consolidó bajo la tutela de grandes referentes de la *nouvelle cuisine*, como Michel Guérard, Gaston Lenôtre, Roger Vergé y, de manera decisiva, Alain Chapel (Socha, 2024; Ducasse, 2009).

Su ascenso profesional fue meteórico, especialmente tras asumir la dirección de Le Louis XV en 1987. En menos de tres años, obtuvo tres estrellas Michelin, un logro

sin precedentes para un restaurante de hotel (Nation's Restaurant News, 2006). Este éxito sentó las bases para un modelo en el que la excelencia gastronómica se une a una gestión estratégica y a la formación de equipos de alto nivel.

Tras sobrevivir a un grave accidente aéreo en 1984, Ducasse describió este hecho como un renacer que lo motivó a redoblar su ambición y a concebir la cocina no solo como una profesión, sino como una misión de vida (Mandolina.co, 2024).

En la actualidad, su legado se manifiesta en un vasto imperio que incluye más de 60 restaurantes, pero, sobre todo, en sus proyectos educativos y culturales, como las escuelas de cocina École Ducasse en París y otras ciudades del mundo. Esta dimensión empresarial no le ha impedido definirse más como un “director artístico” que como un cocinero (7Caníbales, 2021). Su producción editorial, con obras como *El gran libro de cocina* o *Comer como acto político*, consolida su figura como gestor cultural y educativo con un profundo compromiso humanista (Ducasse, 2009; Vidal, 2019).

- Motivación y rol como gestor educativo

La motivación de Alain Ducasse para asumir un rol educativo surge de una trayectoria personal marcada por el contacto temprano con la naturaleza y el producto. Criado en una granja en Castel-Sarrazin, donde se dedicó a la cría de patos y al cultivo de huertos, Ducasse comprendió desde niño la importancia del ciclo de los alimentos y el respeto por la materia prima. Este vínculo íntimo con el entorno natural fundamenta su filosofía de la *naturalité*, que coloca en el centro de la alta cocina a los vegetales, la estacionalidad y la sostenibilidad (YouTube, 2023; Vidal, 2019).

Su visión pedagógica se consolidó a partir de dos convicciones: primero, que la gastronomía debía trascender el espacio del restaurante para convertirse en una herramienta de transmisión cultural y de responsabilidad social; y segundo, que los chefs contemporáneos tienen la obligación de actuar como formadores de nuevas generaciones, más allá de su rol creativo. Como él mismo ha señalado en entrevistas, no se considera únicamente un cocinero, sino un “director artístico” que orquesta equipo, producto y experiencia, y que tiene la tarea de educar tanto al comensal como al aprendiz (7Caníbales, 2021; Fine Dining Lovers, 2021).

El rol de Ducasse como gestor educativo se articula en dos dimensiones complementarias:

Dimensión nacional: En Francia, Ducasse ha institucionalizado su visión a través de *École Ducasse*, un centro de formación culinaria que combina excelencia técnica con un enfoque humanista. La escuela no se limita a transmitir recetas, sino que busca formar profesionales conscientes de su papel en la cadena alimentaria, defendiendo la biodiversidad, el respeto por los productores y la responsabilidad social del acto de cocinar (France.fr, 2021; Blogs USIL, 2021). En su obra *Comer como acto político*, escrita con Cristian Regouby, Ducasse plantea que la cocina no es solo un ejercicio creativo, sino una acción con repercusiones éticas y sociales, que exige formar ciudadanos responsables desde la alimentación (Vidal, 2019).

Dimensión global: La proyección internacional de Ducasse se refleja en la creación de escuelas en París, Manila y Bangkok, concebidas como polos de formación intercultural. Asimismo, su participación en conferencias, entrevistas y proyectos efímeros, como el restaurante *Admo* junto a Albert Adrià, muestran su interés en generar experiencias pedagógicas innovadoras y en transmitir su filosofía a públicos diversos (Gastroeconomy, 2021; Socha, 2024). Ducasse entiende que el chef global no solo debe exportar una marca, sino también sembrar conocimiento, motivando a los jóvenes cocineros a reflexionar sobre la relación entre gastronomía, sostenibilidad y cultura (FaceFoodMag, 2021).

Ducasse como gestor educativo se vincula directamente con su trayectoria vital y con su visión de la gastronomía como un acto político y cultural. Su rol trasciende la cocina y se consolida en la formación de nuevas generaciones de profesionales que, al igual que él, entiendan que “cocinar no es solo transformar ingredientes, sino también transformar realidades” (Vidal, 2019; YouTube, 2023).

- **Proyectos educativos y proyectos de impacto social**

Las acciones de Alain Ducasse como gestor educativo y social se han plasmado en múltiples proyectos que trascienden la esfera gastronómica:

- **École Ducasse (1999 – actualidad):** Con sedes en París, Manila y Bangkok, es uno de los pilares de su proyecto pedagógico. La escuela ofrece

programas profesionales, cursos cortos y formación ejecutiva, con un enfoque en excelencia técnica, creatividad y responsabilidad social (France.fr, 2021; Blogs USIL, 2021).

- **Comer como acto político (2009):** Junto a Cristian Regouby, Ducasse publica un manifiesto que vincula gastronomía, ética y sostenibilidad. El libro se concibe como un instrumento educativo para concienciar sobre el impacto político de nuestras elecciones alimentarias (Vidal, 2019).
- **Proyectos internacionales de formación:** Alianzas con universidades y centros gastronómicos (como la USIL en Perú) para difundir la excelencia culinaria francesa y promover programas de intercambio educativo (Blogs USIL, 2021).
- **Restaurantes como escuelas vivas:** Ducasse considera cada uno de sus restaurantes como un espacio de formación práctica. En *Le Louis XV* (Mónaco) o *Alain Ducasse au Plaza Athénée* (París), los aprendices participan en brigadas altamente estructuradas que combinan disciplina, creatividad y pedagogía (Guide Michelin, 2023).
- **Proyectos de impacto social:** Defensa de una gastronomía más saludable, con reducción de proteínas animales y énfasis en los vegetales (*naturalité*). Además, ha impulsado iniciativas solidarias en contextos de crisis, como programas de apoyo alimentario durante la pandemia (Cucinare.tv, 2020).

Aquí tienes la sección sobre la filosofía pedagógica de Alain Ducasse, mejorada y con las fuentes que proporcionaste integradas de manera fluida en el texto para un estilo más académico y cohesivo.

- **Filosofía pedagógica e iniciativas de transmisión del conocimiento**

La pedagogía de Alain Ducasse se caracteriza por integrar la formación técnica, la sensibilidad cultural y una profunda responsabilidad social. Su modelo de transmisión de conocimiento no se limita a un aula, sino que se extiende a través de múltiples plataformas y proyectos, reafirmando su visión del chef como un líder educativo global.

- **El Chef como Director Artístico:** Ducasse concibe su papel más allá de la cocina, considerándose a sí mismo un "director artístico". Este enfoque se

manifiesta en su pedagogía, donde transmite a sus equipos valores de organización, sensibilidad estética y la importancia del trabajo colectivo, en lugar de centrarse únicamente en la técnica culinaria (7Caníbales, 2021).

- **La "Naturalité" como Principio Educativo:** La filosofía de la "naturalité", que él mismo define, se ha convertido en un pilar de su enseñanza. Su pedagogía se basa en el respeto por el producto, colocando a los vegetales, cereales y pescados como el eje central de la formación culinaria. Con ello, promueve el respeto por la estacionalidad y la biodiversidad, inculcando en sus alumnos una conciencia sobre el origen y la pureza de los alimentos (FaceFoodMag, 2021).
- **Aprender Haciendo:** El método de aprendizaje de Ducasse sigue la tradición de la "brigada" francesa, combinando un rigor y una disciplina extremos con una práctica intensiva. En sus restaurantes y en la École Ducasse, los aprendices son parte de un sistema que fomenta el aprendizaje a través de la experiencia directa y el perfeccionamiento continuo.
- **Transmisión Cultural y Escrita:** Más allá de la enseñanza presencial, Ducasse ha sistematizado su conocimiento en obras editoriales que funcionan como material didáctico invaluable. Libros como el *Gran libro de cocina* (2009) no solo son recetarios, sino que ofrecen un manual de referencia con conocimientos técnicos y reflexiones pedagógicas que extienden su filosofía a una audiencia global (Ducasse, 2009).
- **Uso de Medios Digitales y Audiovisuales:** Consciente de la importancia de los nuevos medios, Ducasse emplea plataformas como YouTube e Instagram para expandir su filosofía pedagógica. A través de conferencias, documentales y publicaciones, acerca su visión a un público global, demostrando que la transmisión del conocimiento culinario ha evolucionado más allá de las fronteras de la cocina profesional (YouTube, 2023; Instagram, 2024).

- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo**

El modelo de Alain Ducasse integra la gestión educativa y el emprendimiento social a través de acciones que formalizan la enseñanza culinaria y promueven una visión

de la gastronomía como un acto responsable y ético. Su liderazgo se basa en la institucionalización del conocimiento y en la creación de una red global de influencia.

Estrategias de Gestión Educativa

- **Institucionalización del conocimiento:** Ducasse transformó la enseñanza culinaria en una disciplina académica y cultural. La creación de la École Ducasse es el ejemplo más claro, un modelo que formaliza la formación y la adapta a los desafíos contemporáneos, incluyendo la sostenibilidad. Su estrategia global se evidencia en alianzas directas con instituciones como la **Universidad San Ignacio de Loyola (USIL) en Perú**, estableciendo una red de formación internacional.
- **Restaurantes como espacios formativos:** Sus cocinas son concebidas como aulas vivas donde se forman cocineros bajo la filosofía de la excelencia, el rigor y la creatividad. Este modelo de mentoría no solo nutre a su propio imperio, sino que también sirve de plataforma para jóvenes talentos de todo el mundo que buscan formarse en un ambiente de alta presión y estándares de calidad innegociables.
- **Producción editorial y multimedia:** La publicación de libros como el *Gran libro de cocina* (2009) es una estrategia de divulgación pedagógica que sistematiza conocimientos técnicos y filosóficos, sirviendo como una extensión de su enseñanza presencial (Ducasse, 2009). A su vez, el uso de medios digitales y documentales le permite expandir su filosofía a una audiencia global.

Estrategias de Emprendimiento Social

- **Defensa de la gastronomía responsable:** La promoción de la "naturalité" es la base de su emprendimiento social. Es un modelo de alimentación saludable y sostenible que reduce la dependencia de la carne, promoviendo el uso de vegetales, cereales y pescados (FaceFoodMag, 2021).
- **Comer como acto político:** Ducasse ha propuesto una cocina con un impacto social y ético, defendiendo que "comer es un acto político" (Vidal, 2019). Esta visión se materializa en proyectos que buscan redefinir la cadena alimentaria, desde el productor hasta el consumidor.

- **Proyectos de emprendimiento social y solidario:** El restaurante **ADMO**, una colaboración temporal con el chef español Albert Adrià en 2021, es un ejemplo concreto de su compromiso. Este proyecto efímero tuvo como objetivo apoyar la reapertura de la alta cocina en París después de la pandemia, sirviendo como un gesto de solidaridad y un modelo para la industria (Gastroeconomy, 2021).
- **Apoyo a productores y artesanos:** Su visión de negocio se extiende a la producción ética. Proyectos como sus "manufacturas" de chocolate, café y helado se basan en el comercio justo y el respeto por el origen del producto, situando a los productores y artesanos como parte esencial del proceso educativo y empresarial.
- **Diplomacia gastronómica:** Ducasse utiliza su prestigio para posicionar la cocina francesa como patrimonio cultural y plataforma educativa a escala global. Un ejemplo de esto es la colaboración activa con la gastronomía peruana, buscando fomentar el intercambio cultural y de conocimientos entre ambos países (Swissinfo, 2023).

- **École Ducasse**

La École Ducasse constituye uno de los proyectos educativos más emblemáticos de Alain Ducasse, fundado en 1999, concebido como una institución internacional de formación en artes culinarias, pastelería y gestión gastronómica. A diferencia de las academias tradicionales, su propuesta no se limita al dominio técnico de la cocina, sino que integra competencias de gestión, emprendimiento, innovación y sostenibilidad, respondiendo a los desafíos actuales del sector gastronómico (École Ducasse, s.f.).

Su oferta académica abarca programas de distinta duración y nivel, que van desde cursos para entusiastas y profesionales en activo hasta formaciones académicas de alto nivel, como el Bachelor en Artes Culinarias (Bachillerato en Artes Culinarias), diplomas técnicos y especializaciones avanzadas. En todos los programas, el emprendimiento y el liderazgo se conciben como competencias transversales, de modo que los estudiantes no solo adquieren excelencia técnica, sino también la capacidad de crear y gestionar sus propios proyectos gastronómicos a escala nacional e internacional.

El modelo de École Ducasse se inspira en la filosofía del propio chef: formar a los futuros cocineros como directores artísticos de experiencias gastronómicas completas, combinando la creatividad culinaria con la visión empresarial y la responsabilidad social. De esta manera, la institución se configura como un laboratorio de innovación educativa, donde la alta cocina se transmite como un arte, una ciencia y un emprendimiento cultural (École Ducasse, s.f.).

Programas, cursos e importancia

Según su página principal de La École Ducasse, ofrece una amplia gama de programas estructurados en tres áreas principales:

- **Artes Culinarias:** centrados en técnicas de cocina francesa y global, incluyendo métodos contemporáneos y tradicionales.
Pastelería: Especializaciones en alta pastelería francesa, chocolatería y postres de restaurante.
- **Gestión Gastronómica:** programas que integran liderazgo, administración de restaurantes, innovación de conceptos y sostenibilidad.

Estos programas incluyen:

- **Bachelor en Artes Culinarias:** formación integral que combina técnicas de alta cocina, gestión de negocios, liderazgo e innovación.
- **Diplomas técnicos** en cocina y pastelería francesa, dirigidos a estudiantes que buscan una especialización intensiva.
- **Formaciones cortas para profesionales**, diseñadas para chefs en activo que desean actualizar competencias o adquirir nuevos enfoques.
- **Cursos para entusiastas**, destinados a aficionados que buscan experiencias culinarias formativas.

La importancia de la École Ducasse radica en que no solo transmite savoir-faire culinario francés, sino que lo combina con un enfoque de gestión y emprendimiento, preparando a los alumnos para afrontar un mercado globalizado donde la figura del chef se asocia tanto a la creación artística como a la dirección empresarial (École Ducasse, s.f.).

Trayectoria de egresados y su relevancia

La École Ducasse ha formado a una red internacional de profesionales que hoy ocupan posiciones de liderazgo en la gastronomía mundial. Entre ellos destacan:

- **Cédric Grolet:** reconocido como uno de los mejores pasteleros del mundo, exalumno que regresó a la escuela como mentor y referente internacional. Actualmente dirige su propia pastelería en París y Londres, consolidado como embajador de la pastelería francesa.
- **Antoine Dubois:** egresado del Diploma en Artes de la Pastelería Francesa (2017), es fundador y propietario de “Miss Madeleine” en Lyon, emprendimiento especializado en repostería artesanal.
- **Karim Abdelrahman:** diplomado en Artes Culinarias (2020), ha continuado su carrera internacional con experiencias en restaurantes de alta cocina, actuando también como embajador de la institución.
- **Emiri Tsushima:** graduada del Bachelor en Pastelería Francesa (2022), se desempeña como chef de partie en un restaurante con tres estrellas Michelin, aportando una proyección internacional al legado de la escuela.
- **Victor Le Bas:** diploma de cocina (2019), es fundador y chef del restaurante “Bons Vivants” en Douvres-la-Délivrande, ejemplo de emprendimiento local con proyección en la cocina francesa contemporánea.
- **Claudia Ebohisse:** exalumna del curso Essentials de Pastelería Francesa (2019), es hoy propietaria de “La Famille Gourmande”, negocio que combina tradición y creatividad.
- **Antoine Micouin:** egresado del programa Essentials de Artes Culinarias (2021), es cofundador del restaurante “Hiru”, consolidando un proyecto de cocina de autor en Francia.

Estos casos evidencian que la École Ducasse no solo forma chefs técnicos, sino líderes, emprendedores y embajadores culturales, que hoy se encuentran trabajando en restaurantes con estrellas Michelin, dirigiendo negocios propios y desarrollando proyectos gastronómicos de impacto internacional (École Ducasse, s.f.).

4.1.9. Andoni Luis Aduriz: Innovador radical y pedagogo de la creatividad

Andoni Luis Aduriz nació en 1971 en San Sebastián, en el País Vasco, una región donde la gastronomía forma parte esencial de la identidad cultural. Su formación estuvo marcada por la disciplina académica en la Escuela de Hostelería de San Sebastián y, sobre todo, por su paso por las cocinas de grandes referentes como Juan Mari Arzak, Martín Berasategui y Ferran Adrià en El Bulli, donde absorbió una visión rupturista de la cocina que combinaba rigor técnico y libertad creativa (Lapitz, 2009).

En 1998 fundó Mugaritz, en Rentería (Guipúzcoa), un restaurante que desde sus inicios fue concebido como un laboratorio creativo más que un simple espacio culinario. Bajo su dirección, Mugaritz se ha caracterizado por desafiar los límites tradicionales de la alta cocina, convirtiéndose en un lugar de encuentro entre la ciencia, el arte y la filosofía. No en vano, la crítica lo ha definido como “el restaurante más arriesgado del mundo”, destacando su capacidad de provocar al comensal tanto en lo sensorial como en lo intelectual (Paterniti, 2014).

La propuesta de Aduriz se sitúa en un espacio fronterizo entre gastronomía y humanidades: en Mugaritz, los platos no solo se comen, sino que se piensan, integrando narrativas culturales, metáforas y reflexiones sobre la naturaleza y la sociedad. Esta concepción de la cocina como lenguaje de conocimiento le ha permitido consolidarse como uno de los principales representantes de la llamada “gastronomía tecnoemocional” y de la nueva vanguardia culinaria española (Santamarina Martínez, 2022).

Reconocido internacionalmente, Mugaritz ha permanecido durante más de una década en el ranking de The World’s 50 Best Restaurants, consolidándose como un referente global de innovación gastronómica. Sin embargo, el impacto de Aduriz va más allá de la excelencia culinaria: su figura se ha erigido en la de un gestor cultural y pedagógico, con proyectos que integran ciencia, tecnología, filosofía y educación. Como señala el propio chef, “Mugaritz no es un restaurante, es un lugar donde se investiga, se reflexiona y se aprende” (Aduriz, 2011).

Aduriz no solo ha sido reconocido como un cocinero innovador, sino como un

intelectual de la gastronomía que busca transformar el acto de comer en un acto de conciencia. Su obra y publicaciones, como *Mugaritz: A Natural Science of Cooking* (Aduriz & Corral, 2012), así como sus colaboraciones científicas en revistas internacionales de gastronomía y nutrición, refuerzan su papel como mediador entre la alta cocina y el conocimiento académico (Navarro et al., 2012).

- Motivación y rol como gestor educativo

La motivación de Andoni Luis Aduriz para asumir un rol educativo se vincula a su convicción de que la cocina es un territorio de conocimiento y reflexión cultural. Formado bajo la influencia de Ferran Adrià y Martín Berasategui, pronto entendió que su misión no era solo reproducir técnicas de alta cocina, sino construir un espacio de aprendizaje y pensamiento crítico en torno a la gastronomía (Lapitz, 2009).

En su obra *Vivir para sentir*, Aduriz (2011) afirma que la cocina le permitió articular su pasión por el arte, la filosofía y la ciencia en un solo lenguaje. Este carácter interdisciplinario se convirtió en el núcleo de su rol como educador: más que transmitir recetas, busca formar individuos capaces de pensar, cuestionar y crear.

Como él mismo señaló: “*La belleza en la alimentación está repartida social y culturalmente*” (Aduriz, entrevista UVa, 2024), lo que refleja su propósito de educar a través de la cocina en valores de diversidad cultural, sensibilidad estética y sostenibilidad.

Su rol como gestor educativo puede sintetizarse en dos dimensiones:

- **Dimensión nacional:** Mugaritz se ha transformado en un centro de formación donde jóvenes cocineros aprenden mediante investigación aplicada, reflexión crítica y práctica creativa. Allí, la jerarquía tradicional de la cocina se reemplaza por un sistema de aprendizaje horizontal, donde el error y la incertidumbre forman parte del proceso formativo (Navarro et al., 2012).
- **Dimensión global:** A través de conferencias internacionales (Madrid Fusión, Harvard, BBVA Aprendemos Juntos), publicaciones como *Mugaritz: A Natural Science of Cooking* (Aduriz & Corral, 2012), y colaboraciones científicas con universidades y centros de investigación (Arboleya et al.,

2008; Lavilla et al., 2019), Aduriz proyecta un modelo pedagógico que conecta la cocina con la ciencia, la filosofía y la sostenibilidad, consolidando su figura como educador transdisciplinar.

- **Proyectos educativos y de impacto social**

Los proyectos de Andoni Luis Aduriz trascienden el marco de la alta cocina para convertirse en espacios pedagógicos y sociales, donde gastronomía, arte, ciencia y filosofía se entrelazan. Su acción educativa no se limita a programas institucionalizados, sino que se concreta en iniciativas experimentales que han redefinido el papel del restaurante en la sociedad (Santamarina, 2022; Navarro et al., 2012).

- **Mugaritz como laboratorio pedagógico (1998–actualidad):** El restaurante se concibe como un aula de investigación interdisciplinar, donde los cocineros en formación trabajan junto a científicos, artistas y filósofos. Los proyectos de colaboración con universidades como el Basque Culinary Center, la Universidad del País Vasco y centros de investigación europeos han generado publicaciones conjuntas en revistas como *International Journal of Gastronomy and Food Science* (Navarro et al., 2012; Arbolea et al., 2008). Mugaritz no solo forma chefs, sino también pensadores críticos capaces de cuestionar paradigmas.
- **Proyectos de ciencia aplicada a la cocina:** Aduriz ha liderado investigaciones conjuntas con equipos científicos para estudiar desde la textura de los alimentos hasta procesos innovadores como el uso de altas presiones hidrostáticas en foie gras (*Improvement of gastronomical properties of duck foie gras by high hydrostatic pressure*, Lavilla et al., 2019). Estas colaboraciones no solo aportan a la innovación culinaria, sino que generan conocimiento científico compartido.
- **Publicaciones y divulgación educativa:** Obras como *Mugaritz: A Natural Science of Cooking* (Aduriz & Corral, 2012) y artículos coautorados en revistas científicas (*Food Biophysics*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*) han convertido a Aduriz en un referente académico. Estas publicaciones funcionan como materiales pedagógicos que difunden una visión integral de la gastronomía como ciencia, arte y cultura.

- **Seminarios y foros internacionales:** Aduriz participa activamente en encuentros como Madrid Fusión, Harvard Science & Cooking o conferencias en Latinoamérica, donde plantea la gastronomía como un terreno de reflexión social y cultural (Paterniti, 2014; Gomez, 2024). Estas ponencias funcionan como plataformas educativas de alcance global.
- **Colaboraciones artísticas y culturales:** Mugaritz ha trabajado con museos, artistas plásticos y músicos en proyectos que difuminan las fronteras entre cocina y arte contemporáneo. Estas experiencias refuerzan la dimensión pedagógica del restaurante al introducir el lenguaje artístico en la práctica culinaria (Santamarina, 2022).
- **Madrid Culinary Campus (MACC):** Aduriz es uno de los mentores y padrinos fundadores del MACC, junto a Ferran Adrià, en alianza con la Universidad Pontificia Comillas y Vocento Gastronomía. Se trata de un proyecto pionero que integra gastronomía, gestión empresarial y agronomía, con el objetivo de formar perfiles versátiles para los retos del futuro gastronómico (MACC, 2023).
- **Impacto social y comunitario:** Aduriz ha defendido públicamente que la cocina es un vehículo de transformación social. En entrevistas recientes afirmó que su compromiso es educar en la sensibilidad hacia la naturaleza y la diversidad cultural: *“La belleza en la alimentación está repartida social y culturalmente”* (Aduriz, UVA, 2024). Además, ha colaborado con proyectos de difusión de la dieta saludable y sostenible en la sociedad vasca, apoyando iniciativas comunitarias y educativas vinculadas a la alimentación consciente (El Correo, 2025).

- **Filosofía pedagógica e iniciativas de transmisión de conocimiento**

La filosofía pedagógica de Andoni Luis Aduriz se caracteriza por desafiar los modelos tradicionales de enseñanza culinaria, desplazando el foco de la técnica repetitiva hacia la creatividad, la reflexión crítica y la interdisciplinariedad. Su visión entiende la cocina no sólo como un oficio, sino como un fenómeno cultural, social y científico en constante transformación (Lapitz, 2009; Santamarina, 2022).

- **La cocina como espacio de cuestionamiento:** Aduriz concibe la gastronomía como un territorio donde deben ponerse en duda las certezas.

En sus propias palabras, “cada fallo es una oportunidad de aprendizaje” (Gomez, 2024). En Mugaritz, el error se resignifica como parte del proceso creativo, lo que convierte la experiencia formativa en un ejercicio continuo de exploración y reflexión.

- **Interdisciplinariedad como método:** El modelo pedagógico de Aduriz se apoya en la colaboración con científicos, artistas, filósofos, sociólogos e investigadores, que interactúan con su equipo para ampliar el campo de la gastronomía (Arbolea et al., 2008). Esta apertura convierte al restaurante en un laboratorio de diálogo entre disciplinas, donde los jóvenes cocineros comprenden que su función trasciende la ejecución de recetas: se trata de interpretar, crear y generar nuevos lenguajes culturales.
- **Formación experiencial en Mugaritz:** Mugaritz funciona como una escuela viva, donde los *stagiaires* y cocineros en formación participan en talleres, debates y ensayos sensoriales. El aprendizaje combina la práctica directa con la reflexión conceptual, de modo que cocinar implica también pensar, discutir y confrontar ideas (Navarro et al., 2012). En este sentido, Aduriz reproduce un sistema maestro-aprendiz, pero transformado en un ecosistema de experimentación.
- **Educación desde la sensibilidad:** Para Aduriz, la pedagogía gastronómica debe formar también en ética y sensibilidad estética. En su ponencia en los Encuentros de Verano de la Universidad de Valladolid (2024), señaló que la belleza de la alimentación está repartida social y culturalmente, lo que obliga a reconocer la diversidad y el respeto por el entorno como valores formativos. La educación culinaria, así, se convierte en un ejercicio de responsabilidad hacia el planeta y las culturas alimentarias.
- **La escritura y la publicación como herramientas pedagógicas:** Los libros de Aduriz (*Clorofilia*, *Mugaritz: La cocina como ciencia natural*, *Vivir para sentir*) constituyen un vehículo paralelo de transmisión de conocimiento. Estas obras no se limitan a compilar recetas, sino que integran técnica, filosofía y reflexión cultural, actuando como plataformas didácticas dirigidas tanto a profesionales como a un público general interesado en comprender la cocina como fenómeno integral (Aduriz, 2011; Muhlke, 2012).
- **Educación a través del arte y la provocación:** Muchos de los platos y proyectos de Mugaritz son diseñados como provocaciones pedagógicas.

Según Santamarina (2022), la dimensión artística de su propuesta obliga al comensal a repensar su relación con la comida, de modo que la experiencia gastronómica deviene un proceso de aprendizaje cultural y sensorial. La incomodidad, el humor o la sorpresa son recursos que Aduriz emplea para que la comida se transforme en un acto reflexivo.

- **Extensión institucional de su pedagogía:** Aunque Mugaritz constituye el núcleo de su acción educativa, Aduriz también participa activamente en proyectos institucionales como el Madrid Culinary Campus (MACC), donde aporta su experiencia en innovación y creatividad gastronómica. A través de su rol como mentor, su pedagogía se formaliza en programas universitarios que combinan cocina, gestión empresarial y agronomía, integrando la metodología *Sapiens* y la creatividad de Mugaritz. De este modo, Aduriz contribuye a institucionalizar su visión pedagógica en un espacio académico que busca formar líderes integrales del futuro (MACC, 2023).
- **Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social observadas en su modelo**

El modelo de Andoni Luis Aduriz integra la gestión educativa y el emprendimiento social desde una visión disruptiva que entiende la gastronomía no solo como un arte culinario, sino como un espacio de reflexión cultural, ética y científica. Su liderazgo se proyecta a través de un sistema pedagógico que privilegia la creatividad y la duda como motores de aprendizaje, y mediante un compromiso social que busca transformar la relación de la sociedad con la comida.

Estrategias de gestión educativa

- **Restaurante como aula experimental:** Mugaritz funciona como un laboratorio pedagógico donde los cocineros en formación aprenden a través de la práctica, la reflexión crítica y la experimentación sensorial. Este enfoque rompe con los modelos tradicionales centrados en la técnica y fomenta una cultura de aprendizaje continuo.
- **El error como herramienta didáctica:** en su modelo, el fallo no se concibe como fracaso, sino como un espacio fértil para la creatividad y el descubrimiento. Esta estrategia permite a los estudiantes desaprender para volver a construir nuevas formas de conocimiento.

- **Interdisciplinariedad como método:** la colaboración constante con científicos, artistas, filósofos y sociólogos amplía el alcance del aprendizaje, mostrando que la cocina es un campo de convergencia cultural y científica.
- **Extensión institucional:** su participación activa en el Madrid Culinary Campus (MACC) traslada su visión educativa al ámbito académico formal, vinculando gastronomía, gestión empresarial y agronomía. Con ello, consolida un modelo pedagógico integral que conecta la formación técnica con la innovación y la investigación aplicada.
- **Difusión mediante publicaciones y pensamiento crítico:** la producción de libros y conferencias constituye una estrategia de sistematización del conocimiento que permite proyectar su pedagogía más allá del restaurante, dejando un legado reflexivo y formativo para nuevas generaciones.

Estrategias de emprendimiento social

- **La cocina como provocación cultural:** sus platos y experiencias buscan cuestionar certezas y provocar debate en torno a la comida, convirtiendo la gastronomía en un medio de educación social y de transformación de mentalidades.
- **Compromiso con la sostenibilidad y los productores locales:** el modelo de Aduriz integra la dimensión social al visibilizar y poner en valor a quienes sostienen la cadena alimentaria, vinculando la alta cocina con prácticas responsables y sostenibles.
- **Difusión de valores éticos y estéticos:** su discurso y práctica transmiten sensibilidad hacia el medio ambiente y hacia la diversidad cultural, presentando la gastronomía como un espacio de respeto, cuidado y responsabilidad colectiva.
- **Embajador gastronómico:** al participar en congresos y foros internacionales, ejerce un rol de portavoz que posiciona la gastronomía como herramienta educativa, cultural y diplomática.
- **Innovación radical como compromiso social:** su búsqueda constante de nuevos lenguajes culinarios no responde únicamente a una lógica creativa, sino también a un deseo de transformar la forma en que la sociedad percibe y consume alimentos, promoviendo cambios culturales duraderos.

- Madrid Culinary Campus (MACC)

El Madrid Culinary Campus (MACC) es uno de los proyectos educativos más innovadores de la gastronomía española contemporánea. Fundado en 2023 gracias a la alianza entre la Universidad Pontificia Comillas y Vocento Gastronomía, y apadrinado por Ferran Adrià y Andoni Luis Aduriz. En el caso de Aduriz, su influencia se concreta en la orientación de programas como el Programa en Creatividad Mugaritz, que traslada al ámbito académico los procesos de innovación desarrollados en su restaurante. De este modo, aunque no es fundador de la institución, Aduriz ejerce un rol clave como mentor y referente académico, consolidando la proyección educativa del MACC y contribuyendo a integrar gastronomía, gestión empresarial y agronomía en un modelo pedagógico único. el MACC se presenta como un campus único en el mundo donde convergen creación gastronómica, gestión empresarial y agronomía (MACC, s.f.). Su misión es formar profesionales con una visión integral de la gastronomía, preparados para enfrentar los desafíos del futuro mediante la creatividad, la innovación y el pensamiento crítico.

A diferencia de modelos tradicionales, el MACC se articula como un espacio híbrido entre universidad y empresa, incorporando metodologías disruptivas como Sapiens y la Bullipedia, desarrolladas por elBullifoundation, así como la Creatividad Mugaritz, impulsada directamente por Aduriz. De este modo, la institución configura un modelo pedagógico en el que la gastronomía se concibe como un fenómeno cultural, científico, empresarial y sostenible.

Programas, cursos e importancia

El MACC ofrece una oferta académica multidisciplinar que abarca grados, másteres y programas especializados:

- **Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria:** título oficial de 4 años (240 ECTS) que integra formación en cocina, gestión y agronomía. En el cuarto curso, los alumnos pueden elegir entre la mención en Creatividad Gastronómica o Gestión Gastronómica.
- **Doble Grado ADE + Gastronomía:** de 5 años (376 ECTS), combina administración de empresas con estudios gastronómicos y agronómicos,

potenciando el perfil emprendedor e innovador.

- **Máster en Restauración Gastronómica:** de 8 meses (60 ECTS), con un enfoque sistémico e interdisciplinar sobre la gestión integral del restaurante gastronómico, incluyendo prácticas en destinos de alta cocina internacional.
- **Programa en Creatividad Mugaritz:** formación de 6 meses (30 ECTS) orientada a procesos creativos aplicados al contexto gastronómico, que aprovecha la experiencia del restaurante Mugaritz como referente mundial de innovación culinaria.

La presencia de referentes como Adrià y Aduriz dota a la institución de un valor pedagógico diferencial, donde la creatividad y la gestión se combinan en un mismo modelo educativo (MACC, s.f.).

El campus ofrece un ecosistema formativo complementado con prácticas en algunos de los mejores restaurantes y empresas gastronómicas del mundo, así como actividades en congresos de prestigio como Madrid Fusión o San Sebastian Gastronomika. La experiencia estudiantil también incluye talleres prácticos, charlas con expertos, visitas a productores, excursiones de campo y actividades de innovación científica. Incluso la vida de campus integra gestos simbólicos, como la entrega de cuchillos ARCOS a cada promoción, que refuerzan la identidad profesional de los alumnos (MACC, s.f.).

Trayectoria de egresados y su relevancia

Dado que el MACC inició sus programas académicos en 2023, todavía no existen promociones consolidadas de egresados que se hayan posicionado en el mercado gastronómico internacional. Sin embargo, el enfoque del campus y su red de alianzas anticipan que sus futuros graduados se integrarán en restaurantes de alta cocina, empresas agroalimentarias y proyectos emprendedores de alcance internacional. Por tanto, su impacto deberá medirse en los próximos años, conforme sus primeras generaciones desarrollen trayectorias en el sector.

Aduriz representa a una nueva generación de chefs-educadores, cuyo impacto trasciende lo culinario para situar a la gastronomía en el centro de debates sobre creatividad, sostenibilidad, sensibilidad cultural y construcción de conocimiento colectivo. Su legado pedagógico radica en haber demostrado que la cocina no es

solo un oficio, sino un lenguaje de pensamiento crítico y un instrumento de transformación social.

4.2 Estrategia de Análisis: La Matriz de Comparación

CHEF	FORMACIÓN	MOTIVACIONES Y ROL COMO GESTOR	PROYECTOS EDUCATIVOS Y SOCIAL	FILOSOFIA PEDAGOGICA E TRANSMISION	ESTRATEGIAS DE GESTION Y EMPRENDIMIENTO
Gastón Acurio (PERÚ)	Estudió en Le Cordon Bleu en París, donde se formó en alta cocina francesa.	Convicción de que la cocina es herramienta de cambio social, económico y cultural; revalorizar lo propio en lugar de replicar modelos europeos	Escuela de Cocina Pachacútec (2007), Mistura, publicaciones, liderazgo de opinion	Democratización del acceso al conocimiento culinario a través de libros, TV y conferencias. Cocina como identidad, aprendizaje del campo a la mesa.	Educación con propósito social, alianzas estratégicas, currículum integral, marca personal como plataforma.
Paul Bocuse (FRANCIA)	Preservar la grandeza de la cocina francesa y elevar al chef como líder cultural y pedagógico.	Preservar la grandeza de la cocina francesa y elevar al chef como líder cultural y pedagógico.	Institut Paul Bocuse (1990, hoy Institut Lyfe); concurso Bocuse d'Or, publicaciones pedagógicas.	Transmisión del conocimiento tan importante como la creación gastronómica; consolidación de la gastronomía como patrimonio nacional.	Creación de instituciones y concursos internacionales, investigación aplicada, chef como marca cultural.

Joan Roca (ESPAÑA)	Estudió en la Escola d'Hosteleria de Girona, donde se formó en la disciplina de cocina profesional y hostelería.	Integrar tradición, memoria e innovación en la alta cocina.	La Masía (I+R); talleres de investigación aplicada; colaboraciones con universidades, BBVA World Tour.	Mentoría directa en El Celler de Can Roca; aprendizaje basado en práctica, investigación e interdisciplinariedad.	Vinculación con universidades y espacios de investigación, gestión de marca, proyectos sostenibles.
Enrique Olvera (MEXICO)	Estudió en The Culinary Institute of America (CIA) en Nueva York,	Preservar y renovar la gastronomía mexicana como patrimonio vivo y global.	Restaurantes como Pujol, Cosme y Damián como escuelas vivas; libros En la Milpa y Tu Casa, Mi Casa.	Restaurantes-escuela; mentoría intensiva; preservación e innovación de la cocina mexicana.	Investigación y sistematización de ingredientes; pedagogía mediante restaurantes y libros, alianza con productores locales.
Rene Redzepi (DINAMARCA)	Estudió en la Copenhagen Technical School, graduándose de un programa de	Transformación social y cultural a través de la cocina. Catalizador del debate sobre	Noma, MAD Symposium , Noma Projects, para la transmisión del conocimiento culinario y la	Enseñar a través del territorio y la experimentación para transmitir valores de estacionalidad, respeto	Creación de plataformas para la institucionalización y democratización del conocimiento,

	cocina y hostelería profesional	biodiversidad y sostenibilidad.	transformación social.	a la naturaleza e identidad cultural.	transformando su modelo de negocio.
Alex Atala (BRAZIL)	Estudió en la Escuela de Hostelería de Namur en Bélgica, donde se formó para ser chef en cocina francesa	Valorar la biodiversidad amazónica y convertir la cocina en motor de cambio social.	Instituto ATÁ (2013); seminario FRU.TO; proyectos con comunidades indígenas y ribereñas.	Pedagogía experiencial; aprender desde el territorio y el ingrediente. vínculo con la selva.	Integración de saberes tradicionales, alianzas con comunidades, activismo ambiental.
Virgilio Martinez (PERÚ)	Estudio en la Cordon bleu de Ottawa y Londres, donde se formó en la disciplina de Artes Culinarias.	Explorar la biodiversidad del Perú y convertirla en conocimiento gastronómico sistemático .	Mater Iniciativa (2012); restaurante Central; proyecto MIL en Cusco.	Aprendizaje interdisciplinario entre ciencia y cocina.	Colaboración con científicos y comunidades locales; pedagogía interdisciplinaria .

Alain Ducasse (FRANCIA)	Estudio en lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne, donde se formo en la disciplina de hosteleria y turismo en Talence.	Convertir la gastronomía en un sistema global de excelencia y hospitalidad.	École Ducasse como institución de formación culinaria; programas internacionales .	Pedagogía formal; enseñanza de gestión, técnica y hospitalidad	Creación de una red global de escuelas y restaurantes.
Andoni Luis Aduriz (ESPAÑA)	Estudió en la Escuela de Cocina de Irun en el País Vasco, España, formándose como cocinero profesional	Innovar radicalmente la gastronomía uniendo ciencia, arte y filosofía.	Mugaritz como laboratorio de creatividad; Mentor en Madrid Culinary Campus (MACC) como espacio de formación académica en gastronomía; colaboraciones con universidades y	Enfoque en la experimentación, el error y la creación de conocimiento colectivo.	Integración de ciencia, arte y cocina en procesos pedagógicos; institucionalización académica con MACC.

			centros de investigación.		
--	--	--	------------------------------	--	--

CAPITULO 5

DISCUSION

La presente investigación ha permitido analizar como la formación académica integral en gastronomía ha influido en el desarrollo profesional, la gestión empresarial y el emprendimiento educativo de chefs reconocidos a nivel mundial que lideran restaurantes de elite. A partir de los casos de estudio, se identifican coincidencias, divergencias y tendencias que permiten responder a los objetivos planteados.

5.1 Formación académica como cimiento del liderazgo gastronómico

Analizando los 9 chef escogidos, estos evidencian que la formación académica integral constituye un cimiento fundamental, para su crecimiento en el ámbito gastronómico, empresarial y educativo. Aunque las trayectorias formativas son de diferentes instituciones, contextos históricos y enfoques, en todos los casos se observa que el paso por escuelas de alta cocina o experiencias formativas estructuradas fue decisivo en la construcción de competencias técnicas, disciplina profesional y legitimidad cultural.

Chefs como Gastón Acurio y Virgilio Martínez se formaron en Le Cordon Bleu (París, Ottawa, Londres) Enrique Olvera se formó en The Culinary Institute of America (Nueva York) y Alex Atala se formó en Escuela de Hostelería de Namur (Bélgica), incorporando metodologías internacionales que luego resignificaron en clave nacional, volviendo a su país de origen y replicarlo. Joan Roca se formó en la Escola d'Hostaleria de Girona, donde cimentó la fusión entre tradición y experimentación. Andoni Luis Aduriz, formado en la Escuela de Cocina de Irún, canalizó esa base hacia un modelo interdisciplinar que vincula arte, ciencia y filosofía.

En el caso de Alain Ducasse, su formación se desarrolló en el Lycée polyvalent d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne (Talence), dentro de la disciplina de hostelería y turismo, aunque no llegó a completar el diploma debido a su temprana inserción en cocinas. Este origen explica su visión amplia de la gastronomía como parte de la hospitalidad y la gestión global, y no únicamente como práctica culinaria,

algo que luego trasladó a su red internacional de restaurantes y a la fundación de la École Ducasse.

Por otra parte, Paul Bocuse constituye una excepción histórica, formado en la tradición clásica del maestro–aprendiz bajo la tutela de Fernand Point, representa la herencia de un modelo artesanal de transmisión del conocimiento característico de mediados del siglo XX. Esa experiencia lo llevó, posteriormente, a institucionalizar la enseñanza gastronómica con la creación del Institut Paul Bocuse (hoy Institut Lyfe) y el concurso Bocuse d'Or, marcando un punto de inflexión en la profesionalización de la educación culinaria.

Finalmente, René Redzepi, formado en la Copenhagen Technical School, consolidó su perfil a través de experiencias prácticas y colaboraciones internacionales, mostrando la vigencia de modelos más flexibles y autogestionados de aprendizaje.

Entonces, estos hallazgos confirman que la formación académica (formal o tradicional) no solo transmite técnica culinaria, sino que constituye un espacio de adquisición de competencias estratégicas (gestión, innovación, pensamiento crítico) que luego han sido fundamentales en la creación de proyectos educativos y de emprendimiento con impacto global.

5.2 Motivaciones y el rol como gestores educativos

La comparación de los casos revela motivaciones comunes que trascienden la búsqueda de excelencia gastronómica y se orientan hacia una visión transformadora de la cocina como herramienta social, cultural y educativa.

En casos, como el de Gastón Acurio, Virgilio Martínez, Enrique Olvera y Alex Atala, las motivaciones nacen del deseo de revalorizar lo propio, la cocina peruana, mexicana o amazónica (Barzil) como expresiones identitarias capaces de proyectarse globalmente, usando las técnicas culinarias y los objetivos que sus escuelas le inculcan. Por otro lado como Paul Bocuse o Alain Ducasse, el motor fue la preservación y universalización de la grandeza de la cocina francesa, consolidando al chef como un líder cultural y pedagógico.

Por su parte, Joan Roca y Andoni Luis Aduriz muestran motivaciones vinculadas a la innovación, la investigación y la transmisión académica, concibiendo la gastronomía como un fenómeno en diálogo constante con la ciencia, la filosofía y el arte. Finalmente, René Redzepi representa la motivación de articular gastronomía y sostenibilidad, posicionando la cocina como un medio para cuestionar sistemas alimentarios globales.

En síntesis, aunque cada chef responde a contextos culturales distintos, todos comparten un rol como gestores educativos, ya sea mediante la fundación de escuelas, la creación de proyectos comunitarios o la mentoría en restaurantes que funcionan como “aulas vivas”.

5.3 Proyectos educativos y de impacto social: entre la institucionalización y la comunidad

Los proyectos impulsados por los chefs analizados muestran dos grandes tendencias:

- **La institucionalización académica:** Modelos como la École Ducasse, el Institut Paul Bocuse (hoy Institut Lyfe) o el Madrid Culinary Campus (MACC) formalizan la enseñanza gastronómica a través de programas académicos con títulos oficiales y alianzas universitarias. Estas instituciones consolidan la gastronomía como disciplina profesional, incorporando innovación, gestión y sostenibilidad en sus currículos.
- **Los modelos comunitarios y sociales:** Iniciativas como el Instituto ATÁ (Atala), Mater Iniciativa y MIL (Virgilio Martínez), o el MAD Symposium (Redzepi) privilegian la educación experiencial, el trabajo con comunidades productoras y la construcción de redes de conocimiento horizontal.

Teniendo en cuenta que la Fundación Pachacútec ocupa un lugar intermedio: aunque ofrece programas estructurados con diplomas reconocidos, mantiene un fuerte enfoque social y territorial, ya que nació con el objetivo de transformar la vida de jóvenes en contextos de vulnerabilidad. Su carácter híbrido muestra cómo la institucionalización también puede ponerse al servicio de la inclusión social.

Por lo tanto, la vía académica como la comunitaria confirman que la gastronomía se ha convertido en un espacio educativo y social, donde tradición e innovación se articulan en beneficio de la sociedad.

5.4 Filosofías pedagógicas y transmisión del conocimiento

Las filosofías pedagógicas de los chefs analizados comparten principios comunes, aunque con enfoques diferenciados, lo que te permite observar un espectro de transmisión del conocimiento que va desde lo práctico y vivencial hasta lo académico e institucional.

- **Experiencialidad:** Esta es la base, el aprendizaje se centra en la práctica dentro del "laboratorio" de la cocina. Chefs como los hermanos Roca en El Celler de Can Roca, Andoni Luis Aduriz en Mugaritz, René Redzepi en Noma o Enrique Olvera en Pujol operan bajo la premisa de que el error, la creatividad y la práctica intensiva son parte esencial del proceso de aprendizaje. Es una filosofía de mentoría directa, donde el conocimiento se transmite a través del hacer y la observación constante.
- **Interdisciplinariedad:** Este principio eleva el aprendizaje a un nivel más conceptual. Chefs como Joan Roca y Andoni Luis Aduriz integran saberes de la ciencia, el arte y la filosofía. Del mismo modo, Alex Atala y Virgilio Martínez combinan la gastronomía con la biología, la antropología y la ecología, convirtiendo el acto de cocinar en una forma de investigación que busca entender la relación del ser humano con su entorno.
- **Democratización y acceso:** Este bloque representa la expansión del conocimiento más allá de la cocina profesional. La pedagogía gastronómica se convierte en una herramienta de transformación social. Chefs como Gastón Acurio y Alex Atala vinculan la educación culinaria con la movilidad social, llevando la enseñanza a comunidades vulnerables para empoderarlas y generar un impacto positivo y promoviendo un desarrollo sostenible.
- **Institucionalización del conocimiento:** Finalmente, esta categoría representa el paso de la transmisión individual del saber hacia su formalización académica mediante escuelas y programas universitarios. Paul Bocuse abrió el camino con el Institut Paul Bocuse (hoy Institut Lyfe) y el concurso Bocuse d'Or, símbolos de la profesionalización de la enseñanza

culinaria. Alain Ducasse, a través de la *École Ducasse*, sistematizó el *savoir-faire* francés integrando técnica, gestión y sostenibilidad en programas internacionales. En América Latina, Gastón Acurio fundó la *Escuela de Pachacútec* en Lima, concebida como un proyecto educativo y social para jóvenes de bajos recursos. Por último, Andoni Luis Aduriz consolidó la dimensión académica de su propuesta creativa con el *Madrid Culinary Campus (MACC)*, donde lidera el Postgrado Mugaritz sobre Procesos Creativos, reforzando la legitimidad universitaria de la gastronomía contemporánea.

Estos chefs analizados demuestran que conciben la pedagogía gastronómica como un proceso integral y transformador, que se transmite no solo en aulas o cocinas, sino también a través de libros, mentorías, congresos, plataformas digitales y proyectos comunitarios, reafirmando su rol como educadores y agentes de cambio.

5.5 Estrategias de gestión educativa y emprendimiento social

En los chefs estudiados se observa que combinan estrategias de gestión educativa con iniciativas de emprendimiento social, cada uno con énfasis particulares:

Estrategias de gestión educativa

- **Creación de instituciones académicas formales**, como el *Institut Paul Bocuse/Institut Lyfe* (Bocuse), la *École Ducasse* (Ducasse), la *Escuela de Pachacútec/ fundación pachacutec* (Acurio) y el *Madrid Culinary Campus – MACC* (Aduriz), que legitiman la gastronomía como disciplina y la vinculan al ámbito profesional.
- **Restaurantes y laboratorios concebidos como espacios pedagógicos**, en los que se aprende mediante la práctica, la creatividad y la investigación aplicada: *El Celler de Can Roca* y *La Masía (I+R)*, *Mugaritz*, *Noma* y *Mater Iniciativa/MIL*.
- **Producción editorial y multimedia**, con libros, manifiestos y plataformas digitales (Bocuse, Ducasse, Olvera, Acurio, Redzepi), que permiten la sistematización y difusión del conocimiento a escala global.

Estrategias de emprendimiento social

- **Democratización de la educación culinaria**, ejemplificada en la Escuela Pachacútec (Acurio), que abre oportunidades educativas y laborales a jóvenes de bajos recursos.
- **Sostenibilidad y biodiversidad como ejes pedagógicos y empresariales**, centrales en los modelos de Alex Atala (Instituto ATÁ), Virgilio Martínez (Mater Iniciativa y MIL) y René Redzepi (Noma Projects), donde la gastronomía se concibe como vehículo de investigación y conciencia ambiental.
- **Proyectos solidarios y comunitarios**, que integran a productores, artesanos y comunidades locales en la cadena de valor gastronómica, generando redes de inclusión y comercio justo.
- **Diplomacia gastronómica**, en la que chefs como Bocuse, Ducasse y Acurio actúan como embajadores culturales, vinculando cocina, identidad nacional y turismo en la proyección internacional de sus países.

Todos estos chefs tienen estrategias donde muestran que la educación gastronómica contemporánea no se limita a la transmisión técnica de recetas, sino que constituye un proyecto cultural, social y político. Los chefs de élite mundial no solo forman cocineros, sino que producen conocimiento, fomentan sostenibilidad, impulsan movilidad social y actúan como líderes transformadores a escala global.

5.6 Síntesis y respuesta a la pregunta de investigación

La pregunta que guio este estudio fue: **¿Cómo ha influido la formación académica integral en gastronomía en el desarrollo profesional, la gestión empresarial y el emprendimiento educativo de chefs reconocidos a nivel mundial que lideran sus propios restaurantes y han incursionado en el ámbito de la enseñanza?**

El análisis de los nueve casos estudiados permite afirmar que la formación académica integral en gastronomía ha sido un factor decisivo y un puente para sus logros, para ello, lo he dividido en tres dimensiones interconectadas:

1. Desarrollo profesional. La educación formal permitió a los chefs adquirir técnicas avanzadas, disciplina y rigor, pero sobre todo acumular un capital cultural

institucionalizado (Bourdieu, 1986) que les otorgó legitimidad en un campo altamente competitivo. En el caso de Paul Bocuse, su formación se dio bajo el sistema maestro–aprendiz, trabajando junto a referentes como Eugénie Brazier y Fernand Point. En la Francia de mediados del siglo XX, este modelo equivalía a la mejor formación profesional existente, ya que las escuelas de cocina apenas empezaban a consolidarse y su prestigio se concentraba todavía en la transmisión directa en las grandes cocinas. Bocuse alcanzó así una legitimidad institucional al obtener el título de *Meilleur Ouvrier de France*, que funcionaba como certificación oficial de excelencia. Alain Ducasse, en cambio, ya se formó en una época en la que las instituciones académicas y los sistemas de acreditación estaban más asentados, consolidando la alta cocina francesa a través de la institucionalización del aprendizaje. En América Latina, Virgilio Martínez halló en Le Cordon Bleu una visión cosmopolita que luego reinterpretó en clave peruana, demostrando que la formación académica no es homogénea, sino que puede resignificarse para generar nuevas narrativas culturales. En síntesis, la formación ya sea en escuelas, a través de certificaciones o mediante el sistema maestro–aprendiz en su contexto histórico, fue la base para el reconocimiento mundial de estos chefs y para redefinir el rol del chef como líder cultural y agente de innovación.

2. Gestión empresarial. La formación integral no solo fortaleció las competencias culinarias, sino también las capacidades de gestión, liderazgo y estrategia. Joan Roca y Andoni Luis Aduriz transformaron sus restaurantes en empresas culturales y laboratorios de investigación, donde la creatividad se vincula con la ciencia y la experimentación. René Redzepi, con Noma, desarrolló un modelo empresarial híbrido que combina restaurante, centro de investigación y proyecto artístico. Estos casos muestran cómo la formación académica amplía la visión del chef más allá de lo operativo, permitiendo concebir la gastronomía como un proyecto empresarial, cultural y económico.

3. Emprendimiento educativo. La educación recibida inspiró a los chefs a crear proyectos pedagógicos y sociales que democratizan el conocimiento culinario. Gastón Acurio impulsó la Escuela/Fundación Pachacútec como modelo de movilidad social en Lima; Alex Atala fundó el Instituto ATÁ y el seminario FRU.TO para articular cocina, biodiversidad y sostenibilidad; René Redzepi creó el MAD

Symposium como un espacio global de reflexión crítica sobre los sistemas alimentarios; mientras que Andoni Luis Aduriz ejerce como mentor de la Madrid Culinary Campus (MACC), donde aporta su experiencia y visión para consolidar un modelo educativo que combina técnica, investigación y creatividad aplicada a la gastronomía contemporánea.

Estas iniciativas resignifican la formación académica, proyectándola hacia una pedagogía transformadora que conecta gastronomía, territorio y sociedad.

Síntesis transversal: La formación académica integral influyó de manera decisiva en los chefs analizados porque:

- Les proporcionó legitimidad y competencias técnicas que cimentaron sus trayectorias profesionales.
- Les otorgó herramientas de gestión que transformaron sus restaurantes en empresas culturales y espacios de innovación.
- Les inspiró a emprender proyectos educativos y comunitarios que consolidan a la gastronomía como herramienta social, cultural y política.

Matices y limitaciones: Si bien la educación formal se muestra como un factor diferencial, cabe reconocer que existen chefs autodidactas de renombre como Ferran Adrià que lograron gran proyección sin un recorrido académico estructurado. La muestra seleccionada evidencia, que la formación integral potencia la legitimidad, el liderazgo y la capacidad de incidir pedagógicamente en la sociedad. Además, un hallazgo crítico es que la muestra final estuvo compuesta exclusivamente por chefs hombres, lo que refleja las brechas estructurales de género en la alta cocina y abre un campo relevante para investigaciones futuras.

Implicaciones: Estos hallazgos confirman que la educación en gastronomía debe concebirse más allá de la técnica, integrando gestión, innovación, sostenibilidad y pedagogía. Para la escuela, ello significa reforzar planes de estudio con competencias empresariales y sociales; para la industria, reconocer al chef como líder cultural y estratégico; y para la sociedad, comprender la gastronomía como una herramienta de identidad, sostenibilidad y transformación social.

Entonces, los chefs estudiados no son únicamente cocineros o empresarios: son gestores educativos y culturales cuya influencia trasciende los fogones. La evidencia muestra que la formación académica integral ha configurado un nuevo paradigma donde la cocina se concibe como un espacio de creación cultural, emprendimiento estratégico y compromiso social.

CAPITULO 6

CONCLUSIONES

Este trabajo de investigación ha permitido comprender que la formación académica integral es mucho más que un conjunto de técnicas aplicadas a la cocina sino que constituye un catalizador del éxito profesional, de la gestión estratégica y del emprendimiento educativo de los chefs analizados. La investigación confirma que, aunque cada uno de ellos responde a contextos culturales distintos, existe un denominador común: la convicción de que la gastronomía puede ser una herramienta de transformación social, cultural y económica.

Los casos estudiados demuestran que la educación formal no solo otorga competencias técnicas, sino también habilidades de liderazgo, innovación y gestión. Estas capacidades se reflejan en la manera en que los chefs han sabido consolidar sus restaurantes como empresas culturales, fundar instituciones educativas o desarrollar proyectos comunitarios que hoy tienen impacto global. La formación académica, en este sentido, se convierte en el punto de partida para repensar el rol del chef contemporáneo como gestor educativo y social.

Un aporte importante de esta investigación es la identificación de dos modelos complementarios: el institucional, basado en escuelas y universidades con títulos oficiales, y el comunitario, centrado en proyectos que trabajan directamente con productores y territorios. Ambos modelos muestran que la educación gastronómica es un fenómeno plural y flexible, capaz de adaptarse a las necesidades de contextos diversos.

Desde la perspectiva del turismo cultural, los hallazgos permiten afirmar que la gastronomía se ha consolidado como un recurso estratégico que conecta identidad, territorio y desarrollo. Proyectos como los de Acurio o Martínez en el Perú evidencian que la cocina puede convertirse en motor de orgullo nacional, de dinamización turística y de revalorización del patrimonio cultural.

Al mismo tiempo, esta investigación reconoce algunas limitaciones: la ausencia de voces femeninas en la muestra analizada refleja una brecha que persiste en el

mundo de la alta cocina. Abordar estas desigualdades constituye un desafío necesario para futuras investigaciones y para el desarrollo de una gastronomía más inclusiva.

En síntesis, la formación académica integral ha sido decisiva en la consolidación de chefs que hoy son referentes globales no solo por sus restaurantes, sino también por su capacidad de enseñar, inspirar y transformar. La cocina, entendida como espacio de educación y emprendimiento, emerge aquí como un lenguaje universal que dialoga con la tradición, la innovación y la sostenibilidad, y que tiene un papel protagónico en el fortalecimiento del turismo cultural y de la identidad de los pueblos.

Bibliografía

- Acosta, Y. (2023). Escribir gastronomía. ESEADE. <https://www.eseade.edu.ar/wp-content/uploads/2023/11/ACOSTA1.pdf>
- Parasecoli, F. (2008). *Bite me: Food in popular culture*. Berg.
- Ray, K. (2016). Global food trends. *Journal of Culinary Futures*, 3(1), 10– 25.
- Jasso Martínez, I., & García-García, B. (2024). Patrimonio culinario: disputas y problemáticas actuales. *SosQuua: Revista Especializada En Gastronomía*, 6(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1038>
- Bellido Pérez, E. (2022). Estrategias de marca y posicionamiento en la carrera hacia las estrellas Michelin. *ResearchGate*. <https://www.researchgate.net/publication/358319731>
- Ramos Cuadrado, G. E., & Barrera Gutiérrez, M. I. (2024). Guía metodológica mediante TEP. *Chakiñan. Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, 25, 109– 133. <https://doi.org/10.37135/chk.002.25.05>
- Giousmpasoglou, C., Marinakou, E., Zopiatas, A., & Cooper, J. (2022). *Managing People in Commercial Kitchens: A Contemporary Approach* (1st ed.). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781003160250>
- Suhairom, N., Musta'amal, A. H., Amin, N. H., & Kamin, Y. (2019). *Quality culinary workforce competencies for sustainable career development among culinary professionals*. *International Journal of Hospitality Management*, 81, 205–220. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.03.017>
- Griffin, T. (2021). *Future hospitality and tourism education: experiential learning, industry forums, and mentorship*. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 33(2), 91– 96. <https://doi.org/10.1177/10963480211000828>
- Food and Agriculture Organization; United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2019, 22 de marzo). *Chefs as agents of change in promoting sustainable food systems for healthy and culturally diversified diets*. [Comunicación]. [En línea] Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca3715en/ca3715en.pdf>
- Florenciano Lacal, A. (1998). GRANDES IMPULSORES DEL TURISMO: PAUL BOCUSE. *Cuadernos de Turismo*, (2), 169–173. Recuperado a partir de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/23321>

- New York Times. (2018, January 20). *Paul Bocuse, master of French cuisine, dies at 91*. The New York Times. <https://www.nytimes.com/2018/01/20/obituaries/paul-bocuse-master-of-french-cuisine-dies-at-91.html>
- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. In J. Richardson (Ed.), *Handbook of theory and research for the sociology of education* (pp. 241–258). Greenwood.
- Crowley, F., & Barlow, P. (2022). Entrepreneurship and social capital: a multi-level analysis. *International Journal of Entrepreneurial Behaviour & Research*, 28(9), 492–519. <https://doi.org/10.1108/IJEBr-10-2021-0868>
- Sustainable HRM practices. (2022). *Challenges and strategies for employee retention in the hospitality industry: A review*. Sustainable Development. Recuperado de: <https://doi.org/10.3390/su14052885>
- Flórez Tascón, F. J., Flórez-Tascón Sixto, F. J., & García Romero, C. (2011). *¿Somos lo que comemos o comemos como somos?: alimentación y antropología*. Ramón Areces. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/233hnr/alma991002759479706713
- Gómez Díaz, M. (2023a). Desafíos de gestión y liderazgo post-COVID-19. *Revista de Estudios Gastronómicos*. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_doaj_primario_oai_doaj_org_article_100cfc8a80ef4caee05c41e1a690a4e
- Gómez Díaz, M. (2023b). Liderazgo creativo en restaurantes de autor. *ProQuest Journals*. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_journals_2765080970
- Horgn, G., & Hu, C. (2009). Culinary education and practical competencies. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 25–33.
- Squires, V. (2018). Northouse, PG (2016). *Leadership: Theory and practice*. Thousand Oaks, CA: Sage. Pages: 494. *Canadian Journal of Educational Administration and Policy*, (185).
- Clec, J., Saldivia, A., & Serrano, M. (2006). Liderazgo y su influencia sobre el clima laboral. *Revista de Psicología del Trabajo y de las Organizaciones*, 22(3), 345–361.
- Aguagallo, C. F. I., & Barral, O. P. (2022). Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario. *Contabilidad y Negocios: Revista del Departamento Académico de Ciencias Administrativas*, 17(33), 141-166.
- Horna Mendoza, C. A., López Herrera, A. C., Matías Sinche, C. A., & Oscanoa Barrios, E. M. (2015). *Plan estratégico de la gastronomía*. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/14925>

- Ferrándiz Vañó, M. D. L. Á. (2014). Gestión de identidad y marca personal en la nueva cocina española.
- Gil, A. M. S. (2023). La marca personal y su identidad visual como idea de negocio. Estrategia para fomentar el emprendimiento. *Revista Internacional de Investigación y Transferencia en Comunicación y Ciencias Sociales*, 2(1), 83-106.
- Bellido Pérez, E. (2022). Estrategias de marca y posicionamiento en la carrera hacia las estrellas Michelin. *ResearchGate*. <https://www.researchgate.net/publication/358319731>
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6a ed.). McGraw Hill España. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=775008>
- Ying, C. y Redzepi, R. (2018). *Tú y yo comemos lo mismo: Sobre las innumerables maneras en que la comida y la cocina nos conectan (Despachos MAD, Volumen 1)*. Libros Artesanos.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Evaluation and Research Methods*. Thousand Oaks, C <https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=1838631>
- Fundación Pachacútec. (s.f.). *Instituto de Cocina*. <https://fundacionpachacutec.org/instituto/>
- Bardín, L. (2011). *Análisis de contenido*. São Paulo: Edicoes, 70.
- Krippendorff, K. (2018). *Content Analysis: An Introduction to Its Methodology*. Sage Publications. <https://doi.org/10.4135/9781071878781>
- Braun, V., y Clarke, V. (2006). Uso del análisis temático en psicología. *Investigación cualitativa en psicología*, 3 (2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- CHEFS TV. (2016, 15 de noviembre). *Gastón Acurio: ¿Qué aconsejarías a un estudiante que aspira ser un gran cocinero?*. [Video en línea]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=epKZZXmwUyA>.
- Áman, A., Bastianich, J., Gagnaire, P., Ganeshram, R., Oliver, J., & Acurio, G. (2015). *Cocina: La historia de la cocina mundial*. Phaidon.
- Meza Cuadra, M. J. (2013). *Gastón Acurio, director creativo de Cinco Millas*. *Semana Económica*, 28(1382), 20–.
- El Comercio. (2014, 21 de marzo). *Gastón Acurio: “La gastronomía peruana es ahora una política de Estado”*. [Artículo]. Recuperado de <https://elcomercio.pe/gastronomia/gaston-acurio-gastronomia-peruana-ahora-politica-estado-326078>.
- APEGA. (s.f.). *Feria Mistura*. <https://mistura.pe/apega/>

- Cheshes, J. (2015a). Recipe: Chaufa De Quinoa. *The Wall Street Journal. Eastern Edition*, n. pag. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1679431176
- Cheshes, J. (2015b). Recipe: Ceviche Clásico. *The Wall Street Journal. Eastern Edition*, n. pag. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1679431444
- Wing, L. K. (2010). The Answers. *Latin Trade*, 18(1), 68–. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_reports_206262811
- Carranza, G. (2009). El hombre de la tapa. *Semana Económica*, 24(1177), 24–. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_gale_infotrasmisc_A203336498
- Dube, R., & Kozak, R. (2014). The Man Behind Peru's Culinary Ascent. *The Wall Street Journal. Eastern Edition*, n. pag. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1610684583
- The World's 50 Best. (2013). *Astrid & Gastón*. Recuperado de <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/the-list/past-lists/2013/14.html>
- Salas, D. (2021). Analysis of "The Small Farmer" by Gastón Acurio: A Case of Poverty Romance in Organic Discourse. *Revista Perspectiva Empresarial*, 7(2), 24–35. <https://doi.org/10.16967/23898186.650>
- Parseghian, P. (2009). Culinary Cultures Commingle in Coming Peruvian Invasion. *Nation's Restaurant News*, 43(34), 3–. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_reports_229411697
- Acha, R. (2012). «Esperamos que los fondos de pensiones peruanos nos puedan acompañar esta vez»: Héctor Martínez, socio de Aureos Capital. *Semana Económica*, 28(1345), 26–.
- Miroff, N. (2014). Gastón Acurio, South America's Super Chef. *The Washington Post*, n. pag. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1551987122

- El País. (2018). *Gastón Acurio: “La cocina es la herramienta para cambiar el Perú”*. <https://elpais.com>
- Gines, K. (2023, 26 de octubre). *‘Percado’: chef salió de la escuela de Pachacútec y gracias a Gastón Acurio la vida le cambió*. *Trome*. <https://trome.com/actualidad/pecardo-cocinero-no-tenia-ni-para-comer-y-gracias-a-la-escuela-de-pachacutec-y-a-gaston-acurio-la-vida-le-cambio-imp-noticia/>
- Garboza, A. (2023, 5 de diciembre). *Percado: La historia de éxito detrás de la barra cebichera que conquista los más exigentes paladares*. *El Comercio*. <https://elcomercio.pe/provecho/restaurantes/percado-la-historia-de-exito-detras-de-la-barra-cebichera-que-conquista-los-mas-exigentes-paladares-alan-larrea-noticia/>
- Tolentino, S. (2023, 6 de diciembre). *Chef que hace el mejor lomo saltado estudió en Pachacútec y asombró a Gastón Acurio: Conoce la historia de Alan Larrea Percado*. *La República*. <https://larepublica.pe/gastronomia/2023/12/04/chef-que-hace-el-mejor-lomo-saltado-estudio-en-pachacutec-y-asombro-a-gaston-acurio-conoce-la-historia-de-alan-larrea-percado-evat-341656>
- Gomez, F. (2024, 27 de agosto). *Rafael Bayona: una mirada a la Amazonia peruana en la final regional de SPYCA*. *El Trinche*. <https://www.eltrinche.com/datos-calientes/rafael-bayona-spyca/>
- Agencia EFE. (2023, 28 de septiembre). *Pachacútec, la escuela de cocina peruana que cambio la vida a jóvenes desfavorecidos*. *Gestión*. Recuperado de <https://gestion.pe/peru/pachacutec-la-escuela-de-cocina-peruana-que-cambio-la-vida-a-jovenes-desfavorecidos-peru-escuela-chefs-gaston-acurio-jovenes-estudiantes-noticia/>
- Pinto, J. (2024, 20 de enero). *‘Pachacútec’: Entre fogones y sueños*. *Testigodecine*. <https://testigodecine.com/criticas/cine-estadounidense/pachacutec-entre-fogones-y-suenos/>
- Weisser, C. (2024, 23 de abril). *Bocuse and Lyon*. *Visiter Lyon*. <https://en.visiterlyon.com/taste-the-finest/chefs/bocuse-and-lyon>
- Willan, A. (2007). *Great cooks and their recipes: From Taillevent to Escoffier*. Bloomsbury.
- France Today. (2021, 8 de febrero). *Meilleur ouvrier de France: The finest craftsmen of France*. <https://francetoday.com/food-drink/chefs/meilleur-ouvrier-de-france-the-finest-craftsmen-of-france/>
- Taste France. (2023). *Meilleur Ouvrier de France: 100 years of French excellence*. <https://www.tastefrance.com/us/magazine/trends/meilleur-ouvrier-de-france-100-years-french-excellence>

- Identità Golose. (2018, 20 de enero). *Paul Bocuse: 20 things to know about the chef of the century*. <https://www.identitagolose.com/sito/en/95/18764/dal-mondo/paul-bocuse-20-things-to-know-about-the-chef-of-the-century.html>
- The Michelin Guide. (s.f.). *Paul Bocuse's Restaurant Retains its Three Michelin Stars*. Recuperado de <https://guide.michelin.com/en/article/people/paul-bocuses-restaurant-retains-its-three-michelin-stars> (Nota: Este artículo es previo a su fallecimiento y al posterior cambio en las estrellas del restaurante).
- Bocuse, P. (1986). *La Cuina del Mercat*. Destino. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/233hnr/alma991003282419706713
- Bocuse, P. (2016). De la gastronomía francesa como punto de encuentro de las relaciones internacionales. *Géoéconomie*, (1), 133–150.
- Lacal, A. F. (1998). Grandes impulsores del turismo: Paul Bocuse. *Cuadernos de Turismo*, (2), 169–173. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_doaj_primary_oai_doaj_org_article_3c2045536048429b9de921322b58a046
- Euromaxx. (2018, 26 de enero). *En memoria de Paul Bocuse* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=Fj2F2X5gX-g>
- Institut Lyfe. (2023). *El Institut Paul Bocuse, hoy* [Video institucional]. YouTube. <https://youtu.be/OdEFIZURL10>
- Institut Paul Bocuse. (s.f.). *Nuestra historia*. Recuperado de <https://www.institutpaulbocuse.com/>
- **Bocuse d'Or Foundation.** (s.f.). *History and Mission*. <https://www.bocusedor.com>
- Previatti, D. (2020). «Il faut sauver la cuisine brésilienne !» La mission gastronomique française au Brésil dans les années 1970. *Brésil(s): Sciences humaines et sociales*, (18). https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_doaj_primary_oai_doaj_org_article_5d3bb66d55aa436c9f8f3983c0d294ed
- Bocuse d'Or. (2022). *Historia y visión del concurso* [Documental]. YouTube. <https://youtu.be/dbkbNVOvtGU>
- Previatti, D. (2020). «Il faut sauver la cuisine brésilienne !» La mission gastronomique française au Brésil dans les années 1970. *Brésil(s): Sciences humaines et sociales*, (18). https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_doaj_primary_oai_doaj_org_article_5d3bb66d55aa436c9f8f3983c0d294ed
- Previatti, D. (2021). A missão gastronômica francesa no Brasil dos anos 1970. *Revista Brasileira de História*, 42(87), 331–355.

https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_doaj_primary_oai_doaj_org_article_9eaf86e43b14466e8aa03ec9e1d2d432

- Nation's Restaurant News. (2018). Remembering Chef Paul Bocuse. *Nation's Restaurant News*, 52(2), 6.
https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_reports_2018586044
- Bocuse, P., & de France, OMO. (1987). *Pablo Bocuse*. Comercialización SBS.
- Institute Paul Bocuse Researcher Updates Current Data on COVID-19 (Hotels in France During and Post COVID-19: A Change Management Case Study). (2024). NewsRX LLC.
https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_gale_infotracmisc_A779334201
- Bocuse d'Or. (s. f.). *Bocuse d'Or: Our Winners*. Recuperado de <https://www.bocusedor-winners.com/en/homepage/>
- Alcaraz, G., Roca Pinet, J., & Col·legi d'Arquitectes de Catalunya. Demarcació de Girona. (2004). *Joan Roca Pinet 1885-1973: fons d'arxiu*. Col·legi d'Arquitectes de Catalunya. Demarcació de Girona.
https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/233hnr/alma991002202539706713
- Garcia-Arbòs, X. (2013, 29 de abril). El Celler de Can Roca, el mejor restaurante del mundo. *Ara.cat*. https://www.ara.cat/estils/gastronomia/celler-roca-millor-restaurant-mon_1_2529949.html
- Whitehead, K. (2017). On the Rocas Roca 兄弟: 三人行必有我師. *AMBROSIA 客道: The Magazine of The International Culinary Institute*, 3(1), 14–21. (No URL provided)
- El País. (2024, 18 de noviembre). Así es el imperio de los hermanos Roca en Girona: “Un local nuestro es una franquicia menos en la ciudad”. *El País Gastronomía*. <https://elpais.com/gastronomia/2024-11-18/asi-es-el-imperio-de-los-hermanos-roca-en-girona-un-local-nuestro-es-una-franquicia-menos-en-la-ciudad.html>
- El País. (s.f.a). *Jordi Roca*. <https://elpais.com/noticias/jordi-roca/>
- Fontané, J. R. (2014). *Cocina con Joan Roca: Más de 200 recetas, trucos y consejos de El Celler de Can Roca*. Planeta.
- Hotel Casa Cacao. (s.f.). *Casa Cacao*. Recuperado de <https://www.casacacao.es/>
- Gastroeconomy. (2024, 18 de julio). Los hermanos Roca abren Vii, bar de vinos y tapas en Gerona. *Gastroeconomy*. <https://www.gastroeconomy.com/2024/07/los-hermanos-roca-abren-vii-bar-vinos-tapas-gerona/>
- Corball, E. (2002). *Joan Roca: la cuina més amable*. N.p.
https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/233hnr/alma991002225269706713

- Geli, A. M., Roca Fontané, J., Mir Estruch, F., Rabaseda i Tarrés, J., & Donaire, J. A. (2010). *Cerimònia d'investidura de doctors honoris causa a Ferran Mir i Joan Roca*. Universitat de Girona. Àrea de Comunicació i Relacions Institucionals. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/233hnr/alma991004112003706713
- Universitat de Girona. (s.f.). *Doctor Honoris Causa. Joan Roca Fontané*. Recuperado de <https://www.udg.edu/ca/web/gira/doctor-honoris-causa/doc-honoris-causa/joan-roca-fontane>
- Mir Estruch, P., Soler Roca, J., & Masoliver Masoliver, X. (2012). *Investidura de Joan Roca Fontané com a doctor honoris causa per la Universitat de Girona*. Universitat de Girona. <https://www.udg.edu/ca/web/gira/doctor-honoris-causa/doc-honoris-causa/investidura-de-joan-roca-fontane>
- Roca Fontané, J. (2010). *Discurs d'investidura de Doctor Honoris Causa*. Universitat de Girona. https://www.udg.edu/docs/default-source/catedra-roca/text-investidura-joan-roca.pdf?sfvrsn=a1ed2771_0
- El Cellar de Can Roca. (s.f.). *La Masia*. Recuperado de <https://www.cellercanroca.com/la-masia/index.html>
- Segarra-Saavedra, J., Palencia-Lefler, M., & García-Benítez, B. (2015). La cocina de vanguardia en la red: hacia una industria creativa en un contexto digital. *Dígitos: Revista de Comunicación Digital*, (1), 47-70. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5234503>
- BBVA. (2024). *Gastronomía Sostenible: apoyando a pequeños productores locales*. Recuperado de <https://www.bbva.com/es/especiales/gastronomiasostenible/>
- BBVA. (2024). *Premios a los Mejores Productores Sostenibles*. Recuperado de <https://www.bbva.com/es/especiales/premios-mejores-productores-sostenibles/>
- BBVA. (2024). *Sembrando el futuro: gastronomía al servicio de la biodiversidad*. Recuperado de <https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/bbva-y-el-celler-de-can-roca-lanzan-sembrando-el-futuro-una-iniciativa-para-concienciar-sobre-la-relacion-entre-la-alimentacion-y-el-bienestar-medioambiental/>
- BBVA. (2024). *El sentido del cacao: sanación multisensorial a través de la gastronomía*. Recuperado de <https://www.bbva.com/es/el-sentido-del-cacao/>
- Bernardo Arroyo, M., Escalante, R., Roca, J., & Arbussà i Reixach, A. (2017). Gestión gastronómica. *International Journal of Quality and Reliability Management*, 34(2), 163–175.
- RTVE. (2022). *Al Punto – Grandes chefs: Hermanos Roca* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=0RVHRqfuknE>

- Harvard University. (s.f.). *Science & Cooking Lectures*. Recuperado de <https://sitn.hms.harvard.edu/category/science-cooking/lectures/>
- Universo Roca. (s.f.). *La Masía (I+R)*. <https://cellercanroca.com/universo-roca/la-masia/>
- Morales, A. (2017). *El perfum a la Gastronomia. Estada a la Masia (I+R) dels Germans Roca*. Tesi de màster, Universitat de Girona. Girona. <https://www.udg.edu/ca/portals/57/TFM%20Andrea%20Morales.pdf>
- Bruni, R. (2017). *Mostra de les transformacions que es duen a terme al taller de La Masia (I+R), RocaRecicla*.
- I Hospitality Academy. (2024). How Enrique Olvera changed Mexican food. <https://pihospitalityacademy.com/blog/how-enrique-olvera-changed-mexican-food/>
- Olea, A. C. Y., & Mathe, K. (2020). Comida mexicana de alta gama del chef Enrique Olvera: Un análisis empresarial. *Revista de Casos de Hostelería y Turismo*, 8(1), 68-73.
- Time Out México. (s.f.). Casa Teo. <https://www.timeoutmexico.mx/ciudad-de-mexico/restaurantes/casa-teo>
- Larousse Cocina. (s.f.). Chef Enrique Olvera - Biografía. <https://larousse.mx/chef/enrique-olvera/>
- YouTube. (2023a). Entrevista a Enrique Olvera sobre gastronomía y educación. <https://www.youtube.com/watch?v=Ppit42N1GHk&t=1172s>
- YouTube. (2023b). Short de Enrique Olvera enseñando técnicas. <https://www.youtube.com/shorts/Yh6kvJPmSCA>
- YouTube. (2023c). Conferencia Tradición y Modernidad – FMGM. https://www.youtube.com/watch?v=KV5W7_9OtTA
- Instagram Enrique Olvera. (s.f.). <https://www.instagram.com/enriqueolveraf/?hl=es>
- YouTube. (2023d). Charla sobre identidad culinaria mexicana. <https://www.youtube.com/watch?v=5ovX8yiLRz4>
- YouTube. (2023e). Presentación de Casa Teo y taller educativo. <https://www.youtube.com/watch?v=Obb4tT74ZLg>
- Revista Central. (2017). Enrique Olvera abrirá una cocina gratis para los damnificados del sismo. <https://www.revistacentral.com.mx/actualidad-revista-central/celebridades/notas/enrique-olvera-abrira-una-cocina-gratis-para-los-damnificados-del-sismo>
- Araven. (2023). El prestigioso chef mexicano Enrique Olvera se une a la campaña Araven en las mejores cocinas del mundo. <https://araven.com/noticias/el-prestigioso-chef-mexicano-enrique-olvera-se-une-a-la-campana-araven-en-las-mejores-cocinas-del-mundo/>

- Olvera Figueras, E. (2011). En la Milpa. Taller Enrique Olvera.
- Olvera, E. (2019). Tu Casa Mi Casa: Recetas mexicanas para el cocinero casero. Extensión de Vida.
- Jenkins, A. (2015, 20 de septiembre). 'I have a full-time person finding stuff for me, so I can get my hands on the best corn and chillies'. The guardian <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2015/sep/20/i-have-a-full-time-person-finding-stuff-for-me-so-i-can-get-my-hands-on-the-best-corn-and-chillies>
- Fine Dining Lovers. (2025). Enrique Olvera: identidad mexicana en la mesa global. Fine Dining Lovers.
- (Heinzelmann, 2010) . An Interview with René Redzepi: Noma, Copenhagen. *Gastronomica*, 10(3), 97–101. <https://online.ucpress.edu/gastronomica/article-abstract/10/3/97/44484/An-Interview-with-Renee-Redzepi-Noma-Copenhagen>
- Redzepi, 2015. The Passion of Food: A Chatroom with René Redzepi . *World Policy Journal* , 32 (3), 19-24.
- <https://read.dukeupress.edu/world-policy-journal/article-abstract/32/3/19/52953/The-Passion-of-FoodA-Chatroom-with-Rene-Redzepi>
- Demick, J. (2013). Tasting a Landscape: On the New Nordic Cuisine: for Rene Redzepi and Claus Meyer. *Gastronomica*, 13(2), 24–24. <https://doi.org/10.1525/gfc.2013.13.2.24>
- Redzepi & Zilber, 2018. La guía Noma sobre fermentación: incluye koji, kombuchas, shoyus, misos, vinagres, garums, lactofermentos y frutas y verduras negras . Libros artesanales.
- Bigman, 2020. HUNGRY: Eating, road-tripping and risking it all with Rene Redzepi, the world's greatest chef. *TLS. Times Literary Supplement* (1969), 6100, 32.
- Ying & Redzepi, 2018. Tú y yo comemos lo mismo: Sobre las innumerables maneras en que la comida y la cocina nos conectan (Despachos MAD, Volumen 1) . Libros Artesanos.
- Tauer, K. (2024). Eye: Noma Chef René Redzepi Brings His Ingredient List to “Omnivore.” *WWD*, 20. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_reports_3114022749
- Carman, T. (2013). Rene Redzepi of Noma shops like a cook, thinks like a chef on D.C. stop (Posted 2013-12-10 22:30:52): On DC book tour stop, Rene Redzepi turns local vegetables into dishes worthy of restaurant Noma. *The Washington Post (Online)*.
- https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1466314974

- Kang, A. (2019). Video of the week: Chef René Redzepi on reopening Noma. *Restaurant Hospitality*.
- https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_reports_2194003356
- Pedersen, T., Meyer, C., Nursten, H. y Redzepi, R. (2006). Gastronomía: ¿la ciencia del sabor definitiva? En *Desarrollos en Ciencia de los Alimentos* (Vol. 43, págs. 611-616). Elsevier.
- Messeni Petruzzelli, A., & Savino, T. (2014). Search, Recombination, and Innovation: Lessons from Haute Cuisine. *Long Range Planning*, 47(4), 224–238. <https://doi.org/10.1016/j.lrp.2012.09.001>
- RTVE. (2023, 9 de enero). *El restaurante Noma, considerado el mejor del mundo en varias ocasiones, cerrará en 2025 para transformarse en un laboratorio de ideas*. RTVE.es. <https://www.rtve.es/noticias/20230109/restaurante-noma-cerrara-2025/2414923.shtml>
- Gómez, J. M. (2021, 23 de septiembre). *Así es Noma 2021*. Gastroeconomy. <https://www.gastroeconomy.com/2021/09/asi-es-noma-2021/>
- Kahn, H. (2013). The Year of Cooking Dangerously; How an Amazonian kidnapping, punk rock and an unmatched curiosity for the foods in his native Brazil--poisonous or otherwise--gave chef Alex Atala the tools to run the best restaurant in South America. and now, maybe, the world. *The Wall Street Journal Magazine*.
- https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1287750844
- Schwan, T. P. (2008). Resenha de livro: "Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos". *Revista Hospitalidade*, 159–160.
- Atala, A., Campana, F., Campana, H., Nakao, J., Naccache, A., & Longobardi, A. C. (2013). Criatividade brasileira: gastronomia, design, moda: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao.
- Amaral, R. (2016). *Histórias da gastronomia brasileira: dos banquetes de Cururupeba ao Alex Atala*. Rara Cultural (Rara Empreendimentos e Participações LTDA).
- Sissons, J. (2013). Chow Down; On Chef Alex Atala's Trail in São Paulo. *The Wall Street Journal. Eastern Edition*. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1352161666
- Atala, A. (2012). A new ingredient: The introduction of pripioca in gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 61–63. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2011.11.001>

- da Silva, G. F., de Aguiilar Pinho, M. L. C., da Rocha, A. M. C., & de Aguiilar Pinho, C. R. (2016). *Alex Atala e a promoção da gastronomia brasileira*.
- Hola. (s.f.). Alex Atala. Recuperado de <https://www.hola.com/biografias/alex-atala/>
- (Madrid Fusión, s.f.). Alex Atala. Recuperado de <https://www.madridfusion.net/es/ponente/ponente/3720534>
- (Instituto ATÁ, s.f.) <https://www.institutoata.org.br/en/>
- Fine Dining Lovers. (2020, 18 de noviembre). *FRUTO de Alex Atala se vuelve digital: lee el programa*. Fine Dining Lovers. Recuperado de <https://www.finedininglovers.com/es/noticia/fruto-2020-program>
- Associação Instituto ATÁ. (2020). *Alex Atala – Ponente en FRUTO 2020*. FRUTO. Recuperado de <https://fru.to/es/palestrante/alex-atala-es/>
- (Hola, s.f) Alex Atala
- <https://www.hola.com/biografias/alex-atala/>
- (Culinary Academy of Japan, s.f.) Seventh Culinary Fellowship in Japan.
- https://culinary-academy.jp/english/activity_en
- Esparza Patiño, A. L. (2014). Boletín de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes. Año 4, no. 12 (Enero-Marzo, 2014).
- Denis, G. (2019). Virgilio Martinez, la nouvelle façon de manger. Les Echos week-end, 173, 65–71. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_delphes_primary_5077599
- Kahn, H. (2015). Chef Virgilio Martínez Takes Peruvian Cuisine to New Heights; At his top-ranked Lima restaurant, Central, chef Virgilio Martínez has created a menu devoted to Peru's most ancient ingredients--and organized by altitude. The Wall Street Journal Magazine. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1660496223
- Oldenburg, F. (2023). 04. GASTRONOMÍA| PÍA LEÓN Y VIRGILIO MARTÍNEZ CHEFS. Gentleman España, 18-18.
- García, M. E. (2022). Devouring the nation: Gastronomy and the settler-colonial sublime in Peru. *Latin American and Caribbean ethnic studies*, 17(1), 99-126.
- López-Canales, J. (2019). Peru on a Plate: coloniality and modernity in Peru's high-end cuisine. *Anthropology of Food*, 14. <https://doi.org/10.4000/aof.10138>
- Expansión. (2023, 21 de junio). Rincones gastronómicos. Expansión. Recuperado de <https://www.expansion.com/directivos/estilo-vida/rincones-gastronomicos/2023/06/21/649331f2468aeb35718b4659.html>

- Gonyea, A., Esteban, E., Repo-Carrasco-Valencia, R., & Martinez, M. (2025). Grains of wisdom: Insights into the minds of top chefs—A synthesis of expert interviews and literature. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101174.
- Chiappe, M. (2025, 20 de agosto). Virgilio Martínez: “Hoy, cuando hablas de lujo, hablas de humanizar las cosas”. 7 Caníbales. Recuperado de <https://www.7canibales.com/entrevistas/virgilio-martinez-entrevista/>
- Martínez, V. (2019). La gastronomía peruana como impulsora estratégica del turismo.
- Gonyea, A., Esteban, E., Repo-Carrasco-Valencia, R., & Martinez, M. (2025). Grains of wisdom: Insights into the minds of top chefs—A synthesis of expert interviews and literature. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 40, 101174.
- Campos Ascuña, L. M. (2024). Como Convertirse en el Mejor Restaurante del Mundo: El Caso de Central Restaurante. *Revista BraiNet*, 2(1).
- Oldenburg, F. (2023). 04. GASTRONOMÍA| PÍA LEÓN Y VIRGILIO MARTÍNEZ CHEFS. *Gentleman España*, 18-18.
- Fabry, M. (2018). Elevating indigenous ingredients. *Time* (Chicago, Ill.), 192(9/10), 95.
- https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_2112212122
- <https://www.libreriagastronomica.com/virgilio-martinez-central>
- Fine Dining Lovers. (s.f.). Virgilio Martínez: entrevista en 50 Best Restaurants. Fine Dining Lovers. Recuperado de <https://www.finedininglovers.com/es/noticia/virgilio-martinez-entrevista-50-best-restaurants>
- Santos, A. R. D., & Mansey, C. J. (2022). Latin America in the Chef's Table. An analysis of gender and inequalities in Netflix's documentary series. *Anthropology of food*, (S17).
- Grosplik, R., & Kyle, D. (2022). The Recipes of Genius on Chef's Table. A Philosophy of Recipes: Making, Experiencing, and Valuing, 185-98
<https://www.torrossa.com/en/resources/an/5200764#page=194>
- Lapitz, X. (2009). Andoni Luis Aduriz. *Hermes: pentsamendu eta historia aldizkaria* = revista de pensamiento e historia, 30, 60-69.
https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_dialnet_primary_oai_dialnet_unirioja_es_ART0000307750
- Paterniti, M. (2014). THE Most Adventurous RESTAURANT IN THE WORLD IS ON A SMALL HILLTOP IN Spain: Andoni Luis Aduriz. *GQ*, 84(4), 194.
https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_2433273712

- Santamarina Martínez, A. (2022). Las relaciones existentes entre el arte y la gastronomía: el caso de Andoni Luis Aduriz y Mugaritz. <https://docta.ucm.es/entities/publication/426bddb8-5a4b-4b35-96a9-4ca594a50dc1>
- Aduriz, A. L. (2011). Vivir para sentir. In *Vivir, ¿para qué?* (pp. 53-65). Servicio de Publicaciones= Argitalpen Zerbitzua. <https://blogs.deusto.es/wp-content/uploads/sites/55/2024/06/271-1.pdf>
- Aduriz, A. L., & Corral, D. (2012). *Mugaritz: A Natural Science of Cooking*. Phaidon.
- 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. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2011.11.004>
- Universidad de Valladolid (UVA). (2024). Encuentros de verano con Andoni Luis Aduriz. <https://www.uva.es>
- Arbolea, J.-C., Olabarrieta, I., Luis-Aduriz, A., Lasa, D., Vergara, J., Sanmartín, E., Iturriaga, L., Duch, A., & Martínez de Marañón, I. (2008). From the Chef's Mind to the Dish: How Scientific Approaches Facilitate the Creative Process. *Food Biophysics*, 3(2), 261–268. <https://doi.org/10.1007/s11483-008-9078-3>
- Lavilla, M., Olabarrieta, I., Lasa, D., Martínez, B., Serrano, G., Aduriz, A. L., & Martínez-de-Marañón, I. (2019). Improvement of gastronomical properties of duck Foie gras by high hydrostatic pressure. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, Article 100155. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100155>
- Gómez, J. M. (2024, 18 de julio). *Entrevista a Andoni Luis Aduriz: “La innovación es algo serio, no es tirar un plato por los aires”*. Ethic. <https://ethic.es/2024/07/entrevista-andoni-luis-aduriz/>
- MACC, 2023 <https://www.maccmadrid.com>
- El Correo. (2025, 3 de febrero). *El Andoni Luis Aduriz más beligerante: «¿Cuántos vivís aquí de joder a los demás?»* (Sección Jantour). *El Correo*. Recuperado de <https://www.elcorreo.com/jantour/andoni-luis-anduriz-beligerante-cuantos-vivis-joder-20250203123301-nt.html>
- <https://www.elcorreo.com>
- Muhlke, C. (2012). [Rev. of *Cooking*]. *The New York Times Book Review*, 12. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_miscellaneous_1019620504
- 7Caníbales. (2021). *Alain Ducasse: “Me considero más un director artístico que un cocinero”*. 7Caníbales. <https://www.7canibales.com/entrevistas/alain-ducasse-me-considero-mas-un-director-artistico-que-un-cocinero/>
- Blogs USIL. (2021). *USIL y École Ducasse se unen para impulsar la excelencia culinaria*. Universidad San Ignacio de Loyola.

- <https://blogs.usil.edu.pe/novedades/usil-y-ecole-ducasse-se-unen-para-impulsar-la-excelencia-culinaria>
- Cucinare.tv. (2020, 17 de junio). *Un restaurant sin distanciamiento social y libre de coronavirus: el desafío del chef Alain Ducasse para después de la pandemia*. Cucinare.tv. <https://www.cucinare.tv/2020/06/17/un-restaurant-sin-distanciamiento-social-y-libre-de-coronavirus-el-desafio-del-chef-alain-ducasse-para-despues-de-la-pandemia/>
 - Ducasse, A. (2009). *Gran libro de cocina de Alain Ducasse*. Mediterráneo / Ediciones Akal. https://www.akal.com/libro/gran-libro-de-cocina-de-alain-ducasse-bistros-brasseries-y-restaurantes-tradicionales_35298/
 - Ducasse, A. (2015). *Alain Ducasse*. Giunti. <https://assets.france.fr/int/GoodFrance/2021/GoodFranceDP2020.pdf>
 - FaceFoodMag. (2021). *Alain Ducasse, el chef con más estrellas Michelin del mundo*. FaceFoodMag. <https://facefoodmag.com/magazine/alain-ducasse-chef-mas-estrellas-michelin-mundo>
 - Fine Dining Lovers. (2021). *Entrevista a Alain Ducasse*. Fine Dining Lovers. <https://www.finedininglovers.com/es/noticia/entrevista-alain-ducasse>
 - France.fr. (2021). *Alain Ducasse: la conquista del mundo*. France.fr. <https://www.france.fr/es/articulo/alain-ducasse-conquista-del-mundo/>
 - Gastroeconomy. (2021, 11 de noviembre). *Así es y funciona ADMO, el restaurante efímero de Alain Ducasse y Albert Adrià en París*. Gastroeconomy. <https://www.gastroeconomy.com/2021/11/asi-es-y-funciona-admo-el-restaurant-efimero-de-alain-ducasse-y-albert-adria-en-paris/>
 - Guide Michelin. (2023). *Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris*. Michelin Guide. <https://guide.michelin.com/es/es/monaco-region/monaco/restaurante/le-louis-xv-alain-ducasse-a-l-hotel-de-paris>
 - Le Ptit Chef. (2020). *Los inicios de Alain Ducasse*. Le Ptit Chef. <https://leptitchef.com>
 - Mandolina.co. (2024). *Alain Ducasse: el chef con 20 estrellas Michelin*. Mandolina.co. <https://mandolina.co/blog/alain-ducasse-el-chef-con-20-estrellas-michelin>
 - Nation's Restaurant News. (2006). *Alain Ducasse*. Nation's Restaurant News, 40(7), 42. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_gale_infotracgeneralonefile_A142432545
 - Reporter Gourmet. (s.f.). *Alain Ducasse: biografía y trayectoria*. Reporter Gourmet. <https://reportergourmet.com>
 - Socha, M. (2024). *Alain Ducasse brings his touch to Maison Baccarat*. WWD, 24. https://omnia.udg.edu/permalink/34CSUC_UDG/movre2/cdi_proquest_reports_3104152596
 - Swissinfo. (2023). *La gastronomía peruana se alía con el famoso chef francés Alain Ducasse*. Swissinfo. <https://www.swissinfo.ch/spa/la-gastronom%C3%ADa-peruana-se-al%C3%ADa-con-el-famoso-chef-franc%C3%A9s-alain-ducasse/83590590>
 - Vidal, L. A. R. (2019). *Cocina ecuménica y la responsabilidad social del alimento: Reseña del libro Comer como acto político de Alain Ducasse y Cristian Regouby*. *Boletín de Antropología*, 34(58), 246–248. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a13>
 - YouTube. (2023). *Hospitality Influencers: documental sobre Alain Ducasse* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=2ZDcCujXT3A>
 - École Ducasse. (s.f.). *Programas académicos y oferta educativa*. École Ducasse. <https://www.ecoleducasse.com>

ScienceDirect

Access through your organisation Purchase PDF

Article preview

Abstract
Introduction
Section snippets
References [36]
Cited by [25]

International Journal of Hospitality Management
Volume 81, September 2019, Pages 59–67

When service failure is interpreted as discrimination: Emotion, power, and voice

Hyounse (Kit) Min ^{a, B}, Hyun Jeong Kim ^a

Show more

+ Add to Mendeley Cite

<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2019.03.007> Get rights and content

Highlights

- Perceived discrimination leads to direct (face-to-face) or indirect (online) voice through anger.
- Power state moderates the choice of voice when customers are angry at perceived discrimination.
- Low-power customers avoid face-to-face complaints and express their voice online.
- The term, discrimination is rarely expressed during customer voice.

Abstract

The service failure that customers experience may be appraised as an intentional, discriminatory act under certain circumstances. Using two studies, we examined the impact of a service failure, which is perceived as discrimination, on customers' direct, face-to-face and indirect, online voice behavior, incorporating power as a boundary condition. In Study 1, we constructed a moderated mediation model involving perceived discrimination, anger, power, and two types of customer voice. The results showed that a low power state suppresses the impact of perceived discrimination on direct, face-to-face voice through anger, but not on indirect, online voice. In other words, low-power individuals may not confront service providers to speak up on site when they are angry at perceived discrimination; they rather express themselves indirectly in the online

Recommended articles

The dual threat of heatwaves and air pollution: Evaluating tourist responses to...
Tourism Management Perspectives, Volume 26, 2020, ...
Khalil Dami, ... Wu Gu

Proactive personality and career adaptability of accounting and auditing...
The International Journal of Management Education, ...
Anh-Duc Do, ... Ngoc Chi Mai Vu

Linkage mechanism of antecedents for employees' continuous adoption of artificial...
Technological Forecasting and Social Change, Volume, ...
Kui Zhang, Xing-Du Hao

Show 3 more articles

Article Metrics

Citations

Citation Indexes

Copulures

Monday Readers

View details

When service failure is interpreted as discrimination: Emotion, power, and voice

Taylor & Francis Group
Taylor & Francis

T&F eBooks Search for keywords, authors, titles, ISBN

Advanced Search

About Us Subjects Browse Products Request a trial Librarian Resources What's New!

Home > Economics, Finance, Business & Industry > Business, Management and Accounting > Human Resource Management > Managing People in Commercial Kitchens

Book

Managing People in Commercial Kitchens

A Contemporary Approach

By Charalampos Giouspasoglou, Evangelia Marinakou, Anastasios Zopiatis, John Cooper

Edition 1st Edition
First Published 2022
eBook Published 17 January 2022
Pub. Location London
Imprint Routledge
DOI <https://doi.org/10.4324/9781003160250>
Pages 186
eBook ISBN 9781003160250
Subjects Economics, Finance, Business & Industry; Tourism, Hospitality and Events

Accessibility Information

Abstract

Managing People in Commercial Kitchens: A Contemporary Approach uses original research to argue that senior managers (head chefs) should differentiate their people management practices in kitchen brigades from those used in the hospitality industry more generally (induction, socialisation, and performance evaluation) due to the groups' strong occupational identity and culture.

The understanding of chefs' work from a management perspective is critical for successful hospitality operations but has been historically under-researched. Chapters provide a detailed account of chefs' work in commercial kitchens from an HRM perspective. Using occupational identity and culture as a vehicle, this book explores the different aspects of managerial work in commercial kitchen settings: general management, leadership, education and training, skills and competencies, managing deviant behaviour, managing stress, and managing diversity (focused on gender segregation). The final chapter looks at future perspectives on this unique working environment and the many challenges arising from the latest developments such as the COVID-19 pandemic.

Providing both theoretical insights and practical applications with the use of case studies throughout, this will be a key resource for scholars and practitioners in the field of restaurant and hotel management.

You do not have access to this content currently. Please click 'Get Access' button to see if you or your institution have access to this content.

GET ACCESS PREVIEW PDF

To purchase a print version of this book for personal use:

GO TO ROUTLEDGE.COM

METRICS

Citations

Obtain Rights & Permissions for this content.

RIGHTS & PERMISSIONS

RELATED BOOKS

Book
Slavery and Liberation in Hotels, Restaurants and Bars
Edited By Conrad Leachley

Managing People in Commercial Kitchens

NACIONAL

¿Quiénes son los tres jóvenes de Pachacútec que son cocineros en 'Central', el mejor restaurante del mundo?

Rafael Bayona, Hugo Llanos y Javier Vargas trabajan a diario con el chef Virgilio Martínez en la cocina de Central. Recibieron felicitaciones públicas de Gastón Ácurio.

- 'Chibolin' presume que almuerza en Central a diario y trolea al público: "Los invito, pero a hacer cola"
- Restaurante Central: joven cuenta su experiencia trabajando en el local y usuarios se sorprenden



 Redacción Trome

Actualizado el 27/06/2023, 06:09 p.m.

¿Quiénes son los tres jóvenes de Pachacútec que son cocineros en ‘Central’, el mejor restaurante del mundo?

NOTICIAS

**Emocionante Estreno Del Documental
"Pachacútec, La Escuela Improbable"**

diciembre 22, 2023



El tan esperado lanzamiento "Pachacútec: la escuela imborrable" dirigido por el talentoso

El tan esperado lanzamiento "Pachacútec, la escuela improbable" dirigido por el talentoso

Emocionante estreno del documental "Pachacútec, la escuela improbable"



INSTITUTO UNIVERSITARIO ESEADE: PROGRAMA DE TITULACIÓN DEL DOCTORADO DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS

Centro Institucional de Publicaciones y Revistas Especializadas
Fundación Universitaria San Mateo

SoQuia
Revista semestral especializada en gastronomía
ISSN: 2666-877X (en línea)

Patrimonio culinario
disputas y problemáticas actuales

Iry Jassie Martínez
Universidad de Quindío
<https://orcid.org/0000-0001-6474-1403>

Brian García-García
Universidad Politécnica de Querétaro
<https://orcid.org/0000-0004-4542-1908>

Resumen
En lugar a duda, detrás de la confección de los distintos patrimonios reconocidos a nivel internacional existen arduos procesos para lograr esta denominación. Pero los resultados o beneficios no siempre son experimentados por la y los portadores directos del bien al que se le reconoce su alto valor. En esta sentido, la comida, algo tan cotidiano y que todos disfrutamos, está en el debate. La referencia a la comida es amplia, ya que implica todo los procesos de preparación como de su consumo. Por ello, en este dossier colocamos en el centro de la mesa algunas de las discusiones recientes que refieren a los procesos que no se incluyen dentro del acto de comer como tal, pero que están influyendo y generando dinámicas que sí le afectan en sus diferentes dimensiones como actividad.

Publicado: May 2, 2024

DOI:
<https://doi.org/10.32943/soqia.v4i2.1038>

Palabras clave:
editorial patrimonio culinario

Idioma
Español (Spanish)
English

Enviar un artículo

Google Académico

Patrimonio culinario: disputas y problemáticas actuales

ResearchGate

Search for publications, researchers, or questions or Discover by subject area

Home > Engineering > Materials Engineering > International

Article PDF Available

Estrategias de marca y posicionamiento en la carrera hacia las estrellas Michelin: Análisis de casos paradigmáticos

January 2022 *adComunica*
DOI: 10.6035/adComunica.2760

Authors:

 Gloria Jiménez-Marín
University of Seville

 Elena Bellido-Pérez
University of Seville

 Elena Elisa Muñoz-Pascón

Download citation Copy link

Citations (5) References (45)

Abstract

El interés por el sector gastronómico en los últimos años se ha visto incrementado, cuestión que se ha observado institucionalmente en cómo los restaurantes de alta cocina cada vez están más interesados en crear marcas claramente diferenciadas que ofrezcan a su público algo más que la experiencia gastronómica tradicional. En este contexto, el objetivo de este artículo es, por un lado, indagar en la importancia de la definición de un concepto creativo que guíe la estrategia de la marca restaurante y, por el otro, identificar las acciones de comunicación más relevantes dentro y fuera del restaurante. Se ha seguido una investigación cualitativa con enfoque descriptivo basado en la observación no participante y la entrevista en profundidad, siguiendo un muestreo por conveniencia. La observación tuvo lugar entre los meses de enero a diciembre de 2020. La entrevista se realizó a cinco chefs y gestores de marca de restaurantes premiados con Estrella Michelin. Los datos aportan a una relación obligatoria entre el producto del concepto de alta cocina y el concepto de marca, que supone un valor estratégico que el consumidor valora como parte de la experiencia de consumo. Todas las acciones realizadas están dirigidas a crear un universo de marca coherente y a crear experiencias de producción completas, aunque se aprecia una falta de aprovechamiento del universo online y las posibilidades que las redes sociales brindan con carácter corporativo y empresarial.

ResearchGate
Discover the world's research

- 25+ million members
- 160+ million publication pages
- 2.3+ billion citations

Join for free

Public Full-text

Content uploaded by Elena Bellido-Pérez
Author content
Content may be subject to copyright.

Estrategias de marca y posicionamiento en la carrera hacia las estrellas Michelin: Análisis de casos paradigmáticos

CHAKIÑAN
Revista de Ciencias Sociales y Humanidades

ACTUAL ARCHIVOS ANUNCIOS DECLARACIÓN DE ÉTICA Y NEUTRALIDAD INDEXADA EN ACERCA DE REGISTRARSE ENTAR

Inicio Archivos Núm. 25, Abril de 2025 ARTÍCULOS DE INVESTIGACIÓN

GUÍA METODOLÓGICA MEDIANTE TEP PARA LA ENSEÑANZA DE LA GESTIÓN GASTRONÓMICA



Geovanna Estefanía Ramos Cuadrado
Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Sede Ambato
https://orcid.org/0000-0008-3947-6094

Mayra Isabel Barrera Guzmán
Universidad Técnica de Ambato
https://orcid.org/0000-0002-3050-7173

Resumen

Las Tecnologías del Empoderamiento y Participación (TEP) se confirman como herramientas y plataformas digitales que facilitan el acceso a información, la expresión de opiniones, la colaboración y la participación en decisiones educativas, políticas o sociales. Estas tecnologías pueden contribuir a que, en la intersección de la gestión gastronómica, se promueva un aprendizaje interactivo y colaborativo. Este artículo propone una guía metodológica que utiliza las TEP como estrategia pedagógica en la enseñanza de la gestión gastronómica. Se espera que esta guía contribuya significativamente a la formación integral de futuros profesionales de la gastronomía, al prepararlos para enfrentar los desafíos del sector con solidez y versatilidad. El estudio asumió un enfoque metodológico mixto, se aplicó una revisión bibliográfica para identificar estrategias aplicables, seguida del desarrollo de una guía metodológica. Luego, se envió la guía mediante el método Delphi, a través de una encuesta a un panel de 5 expertos para asegurar su pertinencia y eficacia en el contexto educativo. En los resultados, la guía integró métodos pedagógicos innovadores y tecnologías emergentes para desarrollar competencias clave en gestión gastronómica. Además, la evaluación de expertos respaldó su credibilidad y

PREPRINT PAPERS

	Total	Desde 2020
Citas	4475	4309
h index	31	31
i10 index	92	86

REGISTRO EN CHAKIÑAN

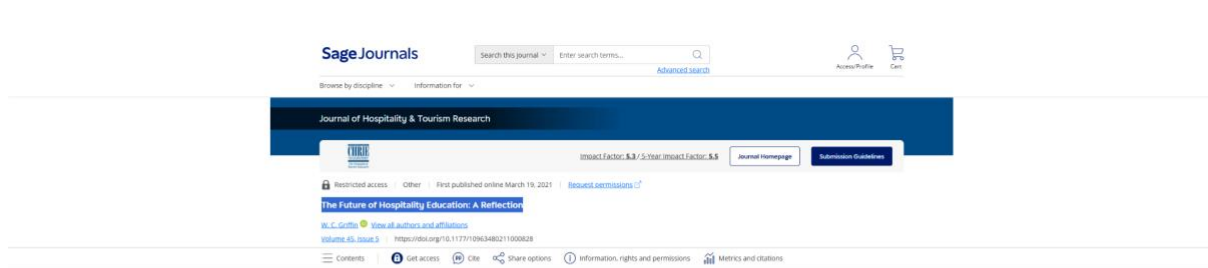
CÓMO ENVIAR A CHAKIÑAN

Periodicidad cuatrimestral

ABRIL AGOSTO DICIEMBRE

Información

GUÍA METODOLÓGICA MEDIANTE TEP PARA LA ENSEÑANZA DE LA GESTIÓN GASTRONÓMICA



The Future of Hospitality Education: A Reflection

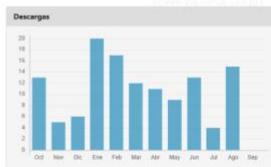


Chefs: AS AGENTS OF CHANGE

Inicio / Archivos / Núm. 2 (1996) Julio - Diciembre / Noticias y Comentarios

GRANDES IMPULSORES DEL TURISMO: PAUL BOCUSE

Antonio Florenciano Local



Biografía del autor/a

Antonio Florenciano Local
Escuela Universitaria de Turismo de Murcia

Cómo citar:
Florenciano Local A. (1996). GRANDES IMPULSORES DEL TURISMO: PAUL BOCUSE. Cuadernos de Turismo, (2), 186-175. Recuperado a partir de: <http://revistas.um.es/turismo/article/view/23321>

Número:
Núm. 2 (1996) Julio - Diciembre

Sección:
Noticias y Comentarios

Las obras que se publican en esta revista están sujetas a los siguientes términos:

1. El Servicio de Publicaciones de la Universidad de Murcia (de ahora en adelante) conserva los derechos patrimoniales (copyright) de las obras publicadas, y favorece y permite la explotación de los mismos bajo la licencia de uso indicada en el punto 2.

© Servicio de Publicaciones Universidad de Murcia 2011.

2. Las obras se publican en la edición electrónica de la revista bajo una licencia Creative Commons Reconocimiento.

Información

Para lecturas:
Para autorizar:
Para bibliotecas:

Idioma

English
Español (España)

Palabras clave

Paul Bocuse
Turismo
Gastronomía
Cocina
Cultura



Cuadernos de Turismo

GRANDES IMPULSORES DEL TURISMO: PAUL BOCUSE

emerald insight
Journals Books Case Studies Collections Open Access Citation Manager

International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research
Journal Home Issues About this Journal ID EarlyView Articles

Volume 28, Issue 9
19 December 2022



Article Contents

1. Introduction
2. Literature review
- 2.1 Contextualising entrepreneurship
- 2.2 Social capital
- 2.3 Manifestations of social capital and their links to entrepreneurship
3. Data and methodology
- 3.1 Data background and principal component analysis
- 3.2 Hypotheses, study design, and the entrepreneurial production function
4. Results
5. Discussion
- 5.1 Discussion of the hypotheses
6. Conclusions
- 6.1 Implications
- 6.2 Limitations and avenues for future research

Notes

RESEARCH ARTICLE | DECEMBER 06 2022

Entrepreneurship and social capital: a multi-level analysis

Mark Crowley, Peter Kallias

International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research (2022) 28 (9): 402–515
<https://doi.org/10.1108/IJEBR-10-2021-0068> Article history

Split Screen Views PDF Share Tools Cite EPUB PDF

Purpose

The purpose of this paper is to examine the relationship between an individual's social capital context and entrepreneurship using a multi-level modelling framework.

Design/methodology/approach

This paper uses data from 87,007 individual level observations across 428 regions in 37 countries. The data comes from the 2010 and 2016 Life in Transition Surveys. The paper uses a principal component analysis to identify the different dimensions of an individual's social capital context. Subsequently, a multi-level model is employed examining the relationship between the components of an individual's social capital context and entrepreneurship (which is proxied by an individual's attempt to set up a business), whilst controlling for both country and regional effects.

Findings

Greater levels of networking, informal connections and tolerance of others have a significant positive relationship with entrepreneurial activity. Trust of institutions and others have a negative relationship with entrepreneurial activity. Regional and country differences are also important for entrepreneurship, demonstrating the importance of the multi-level and social contextual environment for business development.

Originality/value

Firstly, the authors present a broad, but comprehensive social contextual framework incorporating many measures of social capital when examining the importance of social capital for business development. Secondly, the work provides interesting results on the 'bright and dark sides of trust' for entrepreneurship, answering calls for improved understanding on the positive and negative relationships between social capital and entrepreneurial activity. Thirdly, the paper extends the burgeoning but limited number of studies that examine the multi-level contextual environment of entrepreneurial activities.

Keywords: Entrepreneurship, Social capital, Business development

Latest Most Read Most Cited

Entrepreneurship education as a liberal experience: balancing uncertainty and safety in a student team

Work to live or live to work: influence of entrepreneurship, social identity on meaningful work

Digitalising agriculture and the improvement of farming business practices: how rural farmers in Ghana employ mobile phone technology

The impact of institutional contexts on national attributes, cognitive reasoning and strategic entrepreneurial behaviour

Email Alerts

Article Activity Alert
EarlyView Alert
Latest Published Articles Alert
Closed Issue Alert

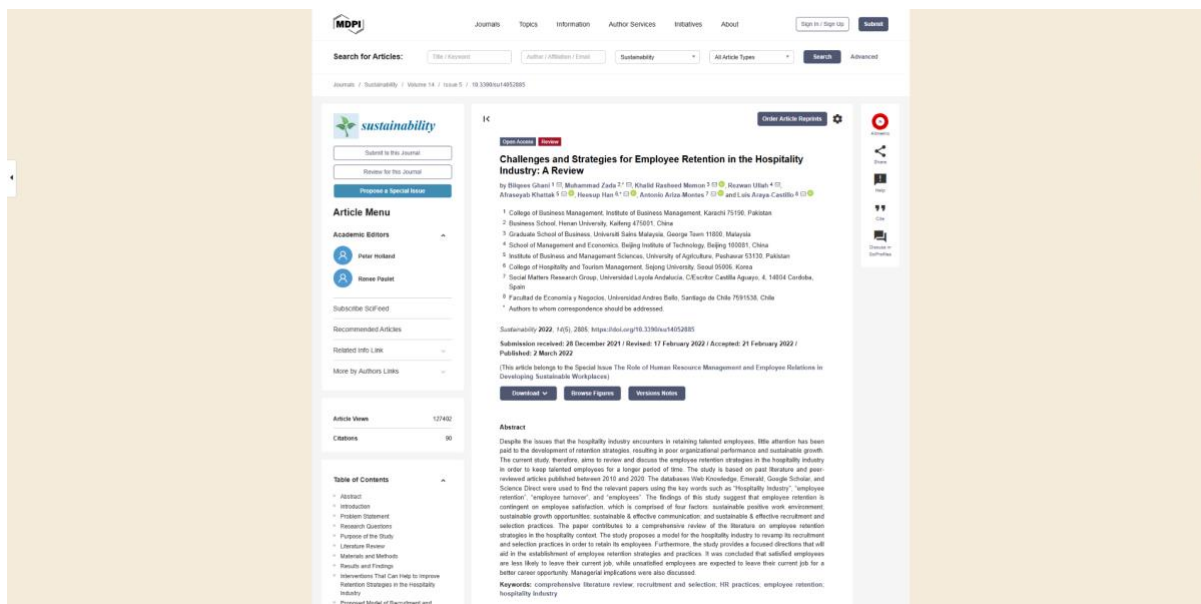
Suggested Reading

The measurement of social capital in the entrepreneurial context
Journal of International Communities: People and Places in the Global Economy (Mar 2008)

DEY Moussabou, Food security through innovative social enterprise development
Research Review (July 2020)

From catering for death rituals to

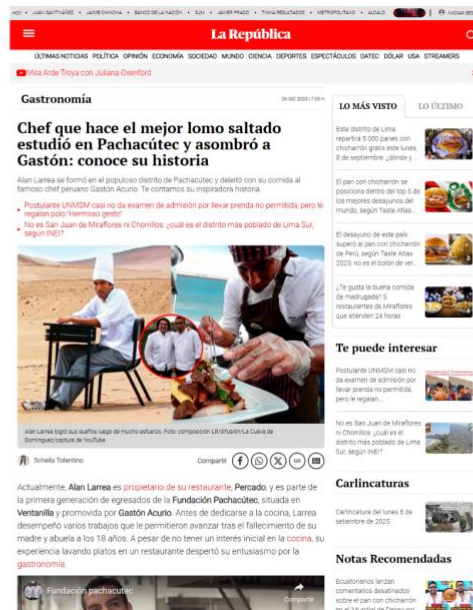
Entrepreneurship and social capital: a multi-level analysis



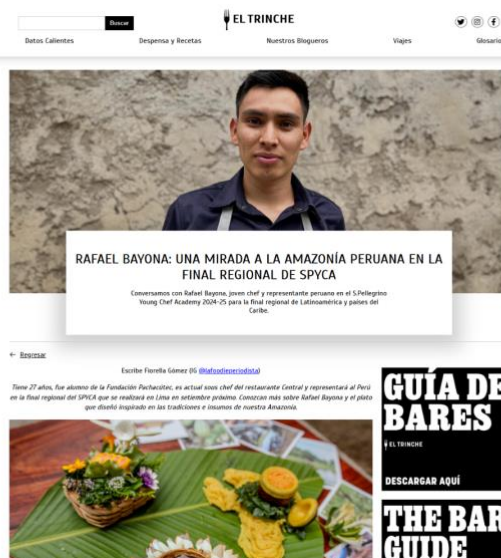
Challenges and Strategies for Employee Retention in the Hospitality Industry: A Review

The screenshot shows the Trome website article titled "Percado: Chef salió de la escuela de Pachacútec y es parte del documental de San Sebastián en España". The article is by Alan Larrea and discusses how he worked at the Acurio corporation and learned from international chefs. It mentions his participation in the San Sebastián documentary and his current role as a ceviche chef. The article includes a video player for "Trome - Percado" and a list of related articles: "Esperanza": Cocinero de San Juan de Miraflores trabajó con Gastón y Virgilio y su restaurante llegó a los Summum and "El mejor chaufa del mundo: Dónde lo preparan y qué lo hace tan rico". The article was published on 26/02/2022 at 02:49 p.m.

'Percado': Chef salió de la escuela de Pachacútec y es parte del documental de San Sebastián en España



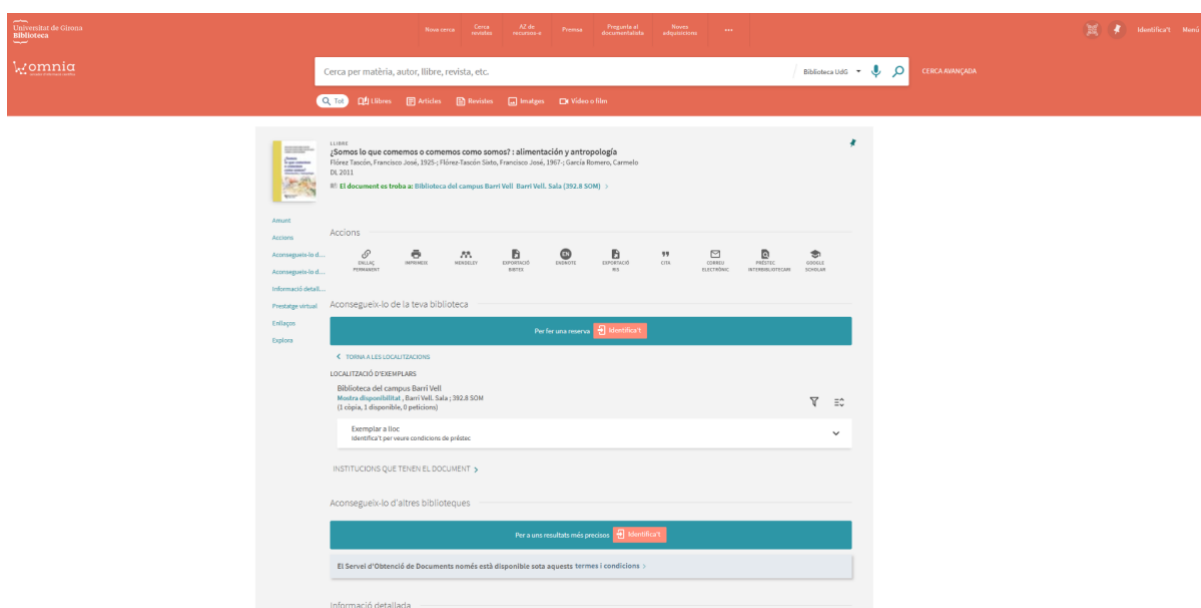
Chef que hace el mejor lomo saltado estudió en Pachacútec y asombró a Gastón: conoce su historia



RAFAEL BAYONA: UNA MIRADA A LA AMAZONÍA PERUANA EN LA FINAL REGIONAL DE SPYCA



'Pachacútec': Entre Fogones y Sueños.



¿Somos lo que comemos o comemos como somos? : alimentación y antropología

Universitat de Girona
biblioteca

Buscar por materia, autor, libro, revista, etc.

Biblioteca UG

CERCA AVANÇADA

LIBRES ARTICLES REVISTES IMATGES VIDEO A FILL

ARTICLE
Students perception of the 21st Century Chefs
Juan Aguirre i Laura Andradó
Passo/Tecore (Canary Islands), 2013-01, Vol.11 (2), p.417-425
OPEN ACCESS
Disponible en línia

Accions

Mostra en línia

Disponible en línia

DOI Directory of Open Access Journals
Disponible des de 2013 fins 2023.

ROAD: Directory of Open Access Scholarly Resources
Disponible des de 2013.

Aconsegui-lo d'altres biblioteques

Per a una resultat més precís: **Identifica**

El Servei d'Obtenció de Documents només està disponible sota aquesta terminologia i condicions.

Informació detallada

Títol: Students perception of the 21st Century Chefs
Autoria: Juan Aguirre i Laura Andradó
Editor: Instituto de Investigación Social y Turismo
És part de: Passo/Tecore (Canary Islands), 2013-01, Vol.11 (2), p.417-425
Descripció: El sector del turisme en Costa Rica, representa aproximadament entre el 6 i 7% del PIB i los negocios ligados a la comida en forma directa son entre el 25 y el 30% del sector. La profesionalización de los chefs es esencial para el mantenimiento y estabilidad de esta contribución. El

Students perception of the 21st Century Chefs

Universitat de Girona
biblioteca

Buscar por materia, autor, libro, revista, etc.

Biblioteca UG

CERCA AVANÇADA

LIBRES ARTICLES REVISTES IMATGES VIDEO A FILL

ARTICLE
El proyecto T'Avalet Marina Alta I: ejemplo de recuperación del patrimonio inmaterial gastronómico de la Marina Alta (España)
García Gómez, María Jesús; Domínguez Sola, Rosario
Tercer revista de desarrollo local, 2023-07 (8), p.803-704
ANUAL PER EXPERTS OPEN ACCESS
HTML 12
Disponible en línia

Accions

Mostra en línia

Disponible en línia

Proquest Central
Disponible des de 01/01/2013 Número: 1.

DOI Directory of Open Access Journals
Disponible des de 2013.

ROAD: Directory of Open Access Scholarly Resources
Disponible des de 2013.

Aconsegui-lo d'altres biblioteques

Per a una resultat més precís: **Identifica**

El Servei d'Obtenció de Documents només està disponible sota aquesta terminologia i condicions.

Informació detallada

Títol: El proyecto T'Avalet Marina Alta I: ejemplo de recuperación del patrimonio inmaterial gastronómico de la Marina Alta (España)

El proyecto T'Avalet Marina Alta I: ejemplo de recuperación del patrimonio inmaterial gastronómico de la Marina Alta (España)