



Universitat de Girona

Facultad de Turismo
Master en Turismo Cultural

Tesis:

"Mapeo de América y Europa sobre centros de investigación, pos-graduación y entidades relevantes no vinculados solo a la universidad y a la gastronomía. "

Alumna:

Cynthia Lorena Trejo Torres

Girona, Cataluña al 03 de Septiembre del 2018

Motivación para selección del tema:

He realizado la selección de este tema ya que me parece sumamente interesante debido a que el área de la Gastronomía es sumamente diverso y variado. Así como se puede discutir que la Gastronomía puede llamarse indistintamente ciencia, arte o disciplina, es cierto que también las tendencias y modas influyen, se agrega a esto, el país y la identidad que se plasma en cada lugar.

Por lo que creo que es un tema que puede abordar muchos puntos. De manera principal se buscara detectar cuáles son los centros de educativos y privados que llevan a cabo las investigaciones relacionadas hacia la Gastronomía.

Quisiera sustentar que las investigaciones entre las instituciones, ya sean entidades federativas o universidades que manejan las investigaciones, tanto en América como en Europa crean sinergias, que son interesantes, y que tienen una retroalimentación sustancial entre las organizaciones, no solamente a nivel académico, también a nivel de oportunidad laboral y crecimiento personal.

Veo esta tesis como una oportunidad de generar esa sinergia entre las instituciones, comenzando con la que me encuentro el día de hoy la Universitat de Girona dentro de la Catedra de gastronomía y con fortalecimiento del máster en turismo cultural , entre alguna otra interesada a desarrollar y buscar a fondo diversos temas relacionados con el área de Gastronomía.

Agradecimientos

Doy gracias por la oportunidad que tuve de realizar mi master en Turismo cultural primeramente a mi madre, motor de mi vida, por la que siempre estaré orgullosa y me ha permitido lograr llegar al término de esta etapa con su ayuda.

También a mis compañeros del master, en especial a los mexicanos, los cuales me recibieron y apoyaron con gran cariño.

Agradezco a todas las personas que me brindaron su apoyo incondicional y cariño.

De corazón, agradezco todo este tiempo que he estado en la hermosa Cataluña.

Índice

Introducción	2
CAPITULO I	3
Introducción	3
CAPÍTULO II	4
PRIMERA PARTE. GASTRONOMÍA	4
1.1 La gastronomía	5
1.1.1. Orígenes.....	5
1.1.2. Motivación de las necesidades.....	5
1.2 Turismo Gastronómico	7
1.2.1. Antecedentes del Turismo gastronómico.....	8
1.2.2. Características y objetivo del turismo gastronómico:.....	8
1.2.3. La gastronomía como recurso turístico.....	9
1.2.4 Gastronomía como identidad cultural alimentaria	10
2. La gastronomía en Europa	10
2.1 Gastronomía España	10
3. La gastronomía en América	11
3.1 Gastronomía Mexicana	12
CAPITULO III	13
4. Organizaciones y grupos de investigación vinculadas a la gastronomía	13
4.1 Identificación de las instituciones gastronómicas de América a Europa: ..	13
4.1.1 Instituciones gastronómicas de América a Europa:.....	14

CAPITULO IV	16
5. Metodología:	16
6. Limitaciones:	16
7. Conclusiones:	17
8. Recomendaciones:	17
9. Bibliografía:	17

CAPITULO I

A. Introducción

De principio se realizara un mapeo de las instituciones, centros de investigación, fundaciones o facultades, es decir, cualquier entidad u organismo que participe y fomente la investigación en el área de gastronomía ya sea en el continente americano y el continente Europeo.

Lo que se busca determinar con este trabajo, es fomentar la sinergia entre instituciones para realizar aportaciones en el área de investigación que sean de mutuo beneficio entre las mismas, esto basado en las publicaciones de artículos en revistas académicas, archivos digitales, libros, y tesis doctorales..

Como resultado, los investigadores y estudiantes divulgaran e intercambiaran sus investigaciones dentro del área de gastronomía, creando así, una red internacional en base a los temas con los que trabajan en ese momento. Con la detección de estos centros, no solamente fomentara la investigación e intercambio de ideas, sino que también crea las bases para realizar proyectos de investigación de maneja conjunta, creando así, nuevas formas de trabajo.

Se considera vital importancia la creación del mapeo como herramienta para la detección de instituciones y entidades relacionadas con la gastronomía, ya que de eso depende que las redes que surjan por el trabajo entre las instituciones, abran un nuevo camino en la exploración de nuevas perspectivas dentro de la gastronomía.

El objetivo principal es conservar y promover la cultura gastronómica atreves de la recopilación de información entre las instituciones, universidades, fundaciones o entidades que realicen investigaciones y publicaciones sobre la Gastronomía, tanto en Europa como en el continente Americano.

CAPÍTULO II:

Marco Teórico

Este marco teórico pretende definir las principales cuestiones del turismo gastronómico, su relación con la investigación, el desarrollo, sus orígenes así como la creación y gestión de sus productos turísticos hasta llegar a la creación de redes estratégicas para su difusión.

PRIMERA PARTE. GASTRONOMÍA

1.1 La gastronomía: Relación con el individuo.

1.1.1. Orígenes.

Regresarnos al pasado, el camino ha sido largo, desde las cuevas donde nuestros antepasados asaban las carnes de los animales que habían cazado, hasta las elegantes cocinas de los nuevos restaurantes, aquí la tecnología ha tenido mucha influencia dentro del avance y formas de cocinar.

Se conoce que Arquéstrato de Gela fue, en el siglo IV A.C., el primer autor de una guía gastronómica de Grecia. En su obra Hedypatheia, este poeta viajero fue el primero en relacionar cultura y gastronomía, algo que ha sido una constante a lo largo de la historia. De los tratados gastronómicos romanos, el único que ha sobrevivido es la obra De re coquinaria, una recopilación de recetas escrita en el siglo IV y atribuida al riquísimo patricio y cocinero Marco Gavio Apicio, contemporáneo del emperador Tiberio. Desde entonces, las recetas pasaron por tradición oral del maestro al aprendiz hasta el siglo XIV, cuando reaparece la bibliografía culinaria. Ésta era basada en libros de cocina aristocrática, como Le Viander, del presunto alquimista normando Taillevent, o el anónimo Llibre de Sent Sovi, el libro de cocina en catalán más antiguo que se conoce; publicado en 1324, o como el Llibre del Coch, escrito por el maestro Robert de Nola, cocinero de Fernando I, rey de Nápoles, a finales del siglo XV. Julio César Alcubilla B. (2015)

1.1.2. Motivación de las necesidades.

La gastronomía se ha posicionado dentro de la sociedad y ha sido reconocida no solamente por la creatividad y versatilidad de la combinación de productos de diferentes tipos para el consumo humano, esto surge de nuestras necesidades básicas, ya que para sobrevivir, el ser humano requiere de alimento para existir.

En este punto, podemos referirnos a la pirámide de Maslow o Jerarquía de las necesidades humanas, propuesta por Abraham Maslow en dentro de la teoría sobre la motivación humana de 1943. (Maslow, A.H., 1954). Maslow ordena las necesidades humanas que van desde las primordiales hasta la autorrealización, y que las últimas solamente tienen nuestra atención una vez que las básicas han sido cubiertas. Las necesidades básicas son las fisiológicas, de ahí nuestro interés en la alimentación y en la preparación de los productos.

El ser humano ha involucrado a la gastronomía en la relación de convivencia con otros individuos, es decir, se puede considerar que es un ritual para convalidar la armonía y la tolerancia con otras personas dentro de la comunidad que vive. Se puede ver en reuniones, celebraciones, festejos, entre otros. Esta práctica se realiza de manera social y se considera parte de la cultura e identidad de una población, que a su vez, se divide por zonas geográficas, dando así como resultado diferentes tipos de gastronomía desde la local, regional, hasta la nacional elaborada por cada país.

Para ello podemos definir a la gastronomía, como el conjunto de actividades y conocimientos relacionados con el arte de preparar una buena comida, de acuerdo a el diccionario USO, 1996. El concepto de gastronomía según Jean Anthelme Brilliat-Savarin (2012): *“La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada.* Sin embargo, la definición completa es la siguiente:

Según Montecinos Torres, Antonio (2012), la gastronomía es el conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, goce, disfrute de manera saludable y

sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad.

Como es evidente, existen diferentes conceptos de gastronomía de acuerdo al punto de vista o formación que tenga cada persona.

Se puede considerar la gastronomía que se divide en tres momentos cruciales. El primero de ellos se produjo hace dos millones y medio de años en África, cuando los humanos comenzaron a incorporar carne animal a su dieta de vegetales. Este cambio llevó a la evolución, ya que la mejora en la calidad nutricional de la ingesta, permitió disminuir el tamaño del aparato digestivo a favor de un aumento del tamaño del cerebro. El segundo hito trascendental fue el descubrimiento del fuego en algún punto de Eurasia hace unos cientos de miles de años. Con la aplicación de esta tecnología comenzó la esterilización empírica de algunos alimentos, pero también el nacimiento de algo trascendental en la alimentación, la tecnología culinaria, ya que, si bien es importante comer, también lo es el sabor y el olor de aquello que degustamos. Julio César Alcubilla B. (2015).

La motivación para la mejora de la preparación de alimentos convirtiéndose en festines provocó que se formaliza la profesionalización de la gastronomía de acuerdo a la zona geográfica que pertenece. Se conoce que el ser humano ha tenido una relación primaria con la alimentación a lo largo de la historia, sin embargo, la idea de la gastronomía, es relativamente nueva.

1.2 Turismo Gastronómico.

Una vez que tenemos el concepto de gastronomía, y que sabemos que se ha afianzado con la evolución de la sociedad y a la vez, a la cultura de cada región, podemos pasar al siguiente paso, ¿Cuál es el papel de la gastronomía dentro del turismo?

El turismo según De la Torre Padilla, Oscar (1980), El turismo es un fenómeno social que consiste en el desplazamiento voluntario y temporal de individuos o grupos de personas que, fundamentalmente por motivos de recreación, descanso, cultura o

salud, se trasladan de su lugar de residencia habitual a otro, en el que no ejercen ninguna actividad lucrativa ni remunerada, generando múltiples interrelaciones de importancia social, económica y cultural.

De acuerdo a la OMT (2005-2007) El turismo es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican un gasto turístico.

Teniendo en cuenta que el turismo es el desplazamiento de los visitantes para conocer o explorar nuevos lugares, se agrega entonces la experiencia gastronómica, lo que nos llevaría a conocer el turismo gastronómico.

El turismo gastronómico se define como las personas que durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial en lugares diferentes a los de su entorno habitual, por un periodo de tiempo consecutivo inferior a un año con el principal fin de consumir y disfrutar productos, servicios, experiencias e inspiraciones gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. Antonio Montecinos Torres (2012).

Partiendo de esto, se desarrolló el concepto de turismo gastronómico cuyo fin es el conocimiento y disfrute de la gastronomía de un destino en particular. Este fenómeno, da lugar a diversas actividades como lo son: rutas alimentarias, turismo de vino, comida en restaurantes típicos de la ciudad, visitas a las ferias gastronómicas y mercados, entre otros (Clemente, J. Roig, B. Valencia, S. Rabadán, M. 2008).

1.2.1. Antecedentes del Turismo gastronómico

El turismo gastronómico es una de las mejores expresiones de la sociedad moderna, ya que con el hecho de estimular los sentidos (vista, olfato y gusto) se convierte en una experiencia propuesta por productores cuyo objetivo es otorgar al turista una vivencia que sea a través del platillo preparado.

Según la OMT (2012), el turismo gastronómico como fenómeno turístico ha crecido considerablemente y se ha convertido en uno de los más dinámicos y creativos segmentos del turismo. Tantos destinos como empresas turísticas se han dado cuenta de la importancia de la gastronomía con el fin de diversificar el turismo y estimular el desarrollo económico local, regional y nacional.

Es a partir de 1950 cuando se produce un cambio de mentalidad en la población que afecta a capas más amplias. El problema de cómo elegir los alimentos adquiere otras connotaciones asociadas a procesos industriales y de economía de escala, los cuales generaron incertidumbre entre la población en lo referente a la procedencia y la calidad de los productos que eran consumidos. Carlo Petrini, (2007).

El consumidor cada vez se aleja de los alimentos industrializados que encuentra confusos, fuera de su alcance y comprensión, como resultado a esto, vuelve a buscar lo natural, la cocina tradicional, de manera que siente que nuevamente puede conocer que es lo que está comiendo. Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina, (2005).

1.2.2. Características y objetivo del turismo gastronómico:

El turismo gastronómico puede estar dirigido tanto a personas conocedoras de en sabores llamadas gastrónomos o personas dispuestas a tener una nueva experiencia en el mundo culinario.

Dentro de la práctica, se realizan diferentes actividades alrededor de la preparación de platillos especializados que pueden ser propios de la cocina local. Algunas de las actividades del turismo gastronómico van desde:

- Observar la preparación de los platos típicos.
- La cocción de los alimentos.
- La participación en la cocina dentro de las casas de residentes de la localidad.

El objetivo del turismo gastronómico es el conocer y experimentar nuevas sensaciones a través de diferentes platillos que representan regiones y culturas

distintas a la propia. El dar a conocer las especialidades de diferentes países a los visitantes abre una ventana para aprender sobre las nuevas técnicas de elaboración de los proyectos culinarios. José Cruz, (2015).

Con estos objetivos y características, es evidente que la gastronomía no es solamente el conocimiento de la preparación y elaboración de la cocina de una región, sino que abarca un contexto que define la cultura del lugar, así como también, influye el contexto social, político, económico dentro de la misma.

1.2.3. La gastronomía como recurso turístico:

Para Antón Clave y Francesc González Reverté (2007) es todo recurso que tiene la capacidad por sí mismo en combinación con otros, de atraer visitantes a un determinado espacio y cuando esa visita responde a motivos de ocio, turismo y recreación. Existen tres productos turísticos:

- Los básicos, aquellos atraen a turistas y no tienen problemas de capacitación.
- Complementario, aquellos que no tienen un atractivo claro y son difíciles de detectar.
- Potenciales: Productos creados alrededor de algún recurso ya existente, o sea, son recursos que están en proceso de ser incorporados a la dinámica turística y que requieren la creación de su mercado. (Cooper y Hall 2008).

La búsqueda de experiencias según Antón Clavé y Francés González (2012) viene originada por los motivos que impulsan a tomar una decisión de ocio. A su vez, las motivaciones implican la toma de decisiones por parte del turista materializadas en la elección de sus desplazamientos, influenciados por la imagen de los destinos según el marketing de cada lugar.

1.2.4 Gastronomía como identidad cultural alimentaria

Según Frédéric Duhart (2004), identifica a la identidad cultural alimentaria como el producto de una sedimentación cultural a través del tiempo: Herencia cultural interna de un grupo y un conjunto de representaciones de si mismo y del otro, acumuladas al cambio de ideologías.

2. La gastronomía en Europa

Al estallar la Revolución Francesa, los cocineros de la corte y la nobleza tuvieron que dejar sus lugares de trabajo a medida que sus amos se exiliaron o perdían sus cabezas. Y muchos de ellos abrieron restaurantes, con lo que hubo una cierta socialización de la gastronomía. Al mismo tiempo surgió la crítica gastronómica a través de la edición del Almanach des gourmands de Alexandre Grimod de la Reynière, así como la literatura acerca de la gastronomía, con la obra clave *La physiologie du goût* de Jean Anthelme Brillat Savarin.

Y así se llegó al siglo XIX, cuando nació la llamada ciencia culinaria. Antonin Carême escribe *Dissertations alimentaires et culinaires*, y cocineros como Urbain Dubois lanzan la idea de que la cocina puede tener la importancia de una ciencia. Pero quien más pone de su parte para este desarrollo es Joseph Favre, quien, tras seguir cursos en la Universidad de Ginebra cuando era cocinero, escribe el *Dictionnaire Universel de Cuisine et d'Hygiène alimentaire*, que contaba con más de cinco mil artículos, seis mil recetas y numerosas ilustraciones. Julio César Alcubilla B.(2015).

2.1 Gastronomía España

La gastronomía asociada al turismo y en España en concreto, es uno de los que muestran más desarrollo en los últimos años, así lo muestra la aparición de los recursos turísticos basados principalmente en los recursos gastronómicos y en constante incremento en los sectores alimentarios, como pueden ser restaurantes, bares, mercados gourmet, entre otros. Armesto-López, X. A. y B. Gómez (2004).

El éxito de los recursos gastronómicos de España son favorecidos de acuerdo a la ubicación geográfica, y cultural, que provee un amplio rango de alimentos y maneras de preparación. El alimento como cualquier otro grupo de factores tales como el alojamiento, las atracciones o las actividades, es un elemento básico del producto turístico. Hjalaguer y Antonioli Corgigliano, (2000).

Desde el asentamiento de colonizaciones fenicias, griegas o cartagineses hasta nuestros tiempos, la gastronomía española ha evolucionado constantemente con el paso de los siglos.

Los fenicios y griegos, difundieron el cultivo de la vid, trigo y cebada y por lo tanto se comenzó a producir vinos, pan y cerveza. Con el paso de los años, el hombre fue descubriendo nuevos alimentos, formas de conservación y maneras de consumirlo.

Aunque fueron los árabes, los que empezaron a dejar un impacto gastronómico más importante en España ya que introdujeron condimentos en diversos platos, también combinaron frutas o frutos secos en los platos de pescados o carnes, creando otros sabores a las comidas. El azafrán; cítricos como las naranjas, limones o pomelos, hortalizas como las berenjenas, alcachofas o el arroz; sandías; melones; pistachos y dátiles son algunas de las muchas aportaciones gastronómicas que nos dejaron hasta nuestros días. Después del descubrimiento del nuevo continente se agregaron nuevos alimentos y especias a la cocina española. Culinary Spain, (2018).

3. La gastronomía en América

Los nativos americanos tuvieron formas de vida muy diferentes según la región geográfica en donde se ubicaran. Cada zona tenía alimentos diferentes e incluso desconocidos para otros, como puede ser el ejemplo del cacao de los mexicas era desconocido para los incas. En la zona que ahora es llamada América Latina, fue privilegiada por las distintas condiciones de clima y tierra. Para los mayas y aztecas el maíz era su base de alimentación y lo consideraban un producto sobrenatural, las papas para los incas y la yuca para la parte de Brasil. También era común que dentro de la dieta básica se agregaran habas como fuente de proteínas, verduras, raíces y frutas, según la zona. (Pamela Tevez, 2017).

3.1 Gastronomía Mexicana

La historia de la gastronomía mexicana, desde la época de la formación indígena, pasando por lo que encontraron los conquistadores y el subsecuente mestizaje culinario; se rastrea cuáles fueron los primeros lugares de venta hasta descubrir el feudalismo gastronómico en las haciendas; así como las festividades de los siglos XIX y XX, que serán marco del reto de la gastronomía del siglo XXI. Niembro Gaona M., Cuevas R. (2018).

Segun Jeffrey M. Pilcher (2006), la cocina mexicana se destaca por el nacionalismo mexicano del siglo XIX, característico por utilizar el vínculo afectivo de compartir la comida para ayudar a forjar un sentido de identidad común, lo que produjo la publicación del primer libro de cocina mexicana en 1831.

Señala Pilcher, que la cocina no se fusiona hasta 1940, una vez que las clases medias de la sociedad mexicana comenzarán a agregar las raíces de la cocina indígena, que como uno de los elementos principales tenía al maíz.

Esto provocó que nuestra cultura se acepta así misma como un producto del mestizaje, aceptando así, la identidad propia de la cocina mexicana. Pilcher, J. M. (1996).

México se caracteriza por tener una gran diversidad gastronómica según la región y a su vez, cada entidad tiene su cocina tradicional, la cual es celosamente mantenida por la sociedad en que se consume. Las tradicionales recetas de las abuelas son secretos que dan un toque personalizado a los platillos típicos de cada lugar.

Pilcher, Jeffrey M (2006), señala que el nacimiento de la cocina mexicana se dio a la iniciativa de la clase media, ya que gracias a ellos, los platillos populares se convirtieron en platillos nacionales.

La cocina mexicana cuenta con elementos primordiales, los cuales son el frijol, maíz y chile, se incluyen como secundarios, los elementos como el jitomate, cebolla, calabaza, aguacate, papa, limón, arroz y trigo.

Una de las técnicas culinarias que se realizan en México es la nixtamalización, que es la cocción de los granos de maíz en agua con una proporción de cal, esto, para la fabricación de tortillas de maíz. Otro proceso típico es la extracción y destilación de licores de fama internacional como el tequila y mezcal.

Un elemento que cambio el paladar de los españoles cuando llegaron a México fue el chocolate. Los indígenas nativos preparaban el licor con cacao diluido sazonado con un poco de chile y especias, sin embargo, los españoles agregaron a la mezcla aromas de oriente, azúcar y drogas de su propio país. La razón de que el chocolate fuera tan popular en Europa, fue que buscaron recrear la experiencia indígena del chocolate en América en Europa.

El cacao por manejarse de manera líquida, tenía la ventaja de no considerarse como un desayuno, dando la opción de no romper con el ayuno católico, lo que ayudo a que su popularidad fuera en aumento en las tierras del catolicismo mediterráneo. (Bauer Arnold, (2002), Se considera al cacao el pionero de la industria de la repostería, bebida y dulces, con consecuencias económicas y sociales de grandes dimensiones desde el siglo XVII Gispert Cruells, Monserrat (1999).

CAPITULO III

4. Organizaciones y grupos de investigación vinculadas a la gastronomía.

En la actualidad surgieron las instituciones y entidades enfocadas a la creación, desarrollo y promoción de la gastronomía como identidad cultural.

A continuación se realizó un detallado informe sobre las instituciones gastronómicas más relevantes tanto en América y Europa.

4.1 Identificación de las instituciones gastronómicas de América a Europa:

Para la selección de instituciones e identificación de sitios característicos de la gastronomía se tomaron en cuenta una serie de criterios a seguir para la clasificación:

- Ser de países en el caso de América Latina y Europa;
- Desarrollo de investigaciones relacionadas con el estudio de la gastronomía
- Tiendas y museos vinculados a la gastronomía local especializadas;

A sí como también una revisión bibliográfica a través de artículos académicos especializados en el estudio de la gastronomía, páginas web de turismo oficiales, y la consulta de fuentes como la OMT, revistas académicas y centros educativos.

Con el fin de determinar y demostrar sus principales actividades fuentes investigación vinculadas a la gastronomía. Se toma como objeto principal de estudio el territorio de México y España por accesibilidad de información para el inicio de la creación de un mapeo en diagnóstico académicos y científico donde se destaca España y México entre otros países de América Latina, en la cual se cuenta como recursos turísticos, cantidad de artículos citados, autores, investigadores e instituciones públicas y privadas.

4.1.1 Instituciones gastronómicas de América a Europa:

En el siguiente cuadro se muestran 3 tipos de instituciones en España, que se dedican a la divulgación e investigación del turismo gastronómico:

País	Región	Nombre	Entidad: (Museo, universidad o grupo de Investigación)	Descripción	Página Web
España	Barcelona	Fundación Alicia	Centro de investigación en cocina	Productos y procesos culinarios; que innova y trabaja para mejorar la alimentación de las personas, con especial atención a las restricciones alimentarias y otros problemas de salud; que fomenta la mejora de los hábitos alimentarios, y que pone en valor el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios.	http://www.alicia.cat/es/
España	Donostia-San Sebastián (Gipuzkoa)	The Basque Culinary Center	Grupo de investigación y Universitario	Tiene como fin la formación superior, investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación.	https://www.bcculinary.com/es/home
España	Valencia	Grupo CUINA	Universidad Politécnica de Valencia	Dedicado a la investigación en el ámbito de la Tecnología de Alimentos tratando de resolver problemas del sector alimentario relacionados con el procesado y conservación de alimentos.	http://www.upv.es/contenidos/CUINA/

En el siguiente cuadro se muestran 3 tipos de instituciones en México, que se dedican a la divulgación e investigación del turismo gastronómico:

País	Región	Nombre	Entidad: (Museo, universidad o grupo de Investigación)	Descripción	Página Web
México	Ciudad de México	Fundación Herdez A.C.	Grupo de Investigación y difusión de gastronomía mexicana	Asociación filantrópica sin fines de lucro, creada para servir a la sociedad civil mexicana. Creada en 1988 en la Ciudad de México. Fomenta la investigación, a la educación y al mejor desarrollo alimentario en el país.	http://fundacionherdez.com/
México	Ciudad de México	Fundación Mucho A.C.	Grupo de investigación, Institución cultural y educativa que cuenta con Galería y Museo del Chocolate.	Creada en 2012 como una institución cultural y educativa que se dedica a promover y a educar sobre actividades relacionadas en torno al chocolate en México.	http://www.mucho.org.mx/#
México	Ciudad de México	Universidad del claustro de Sor Juana	Grupo de investigación y universidad	Institución educativa ubicada en el exconvento de San Jerónimo, fundada en 1979 ofreciendo grados, masters, talleres y cursos alrededor de las áreas de humanidades.	http://elclaustro.edu.mx/

La relación entre ambos países se basa en la consecuencia de la conquista de México, consumada por los españoles en 1521, el mestizaje. Uno de los alcances que tuvo fue la influencia de la mezcla de la cocina española con la nativa mexicana.

La cocina española trajo tradiciones culinarias europeas con hábitos y costumbres provenientes del norte de África, ya que recordando, España permaneció ocho siglos con influencia árabe en su territorio.

Se estima que cuando los españoles llegaron a México, durante la conquista de Tenochtitlan se presume que existían más de 100 grupos étnicos y cada uno tenía sus propias costumbres gastronómicas, siendo la base de todo el maíz, frijol y chile. Red Nacional de Información Cultural. Coordinación Nacional de desarrollo Institucional (2018)

Tipos de investigación en las instituciones:

Se seleccionaron las entidades culturales ya que cuentan con una formación superior en el ámbito de la gastronomía. La finalidad de todas es la promoción y divulgación de la mejora del sector gastronómico de cada país a través de la promoción de los productos locales agroalimentarios en combinación con las técnicas tradicionales culinarias. Sin embargo, las investigaciones que tienen un objetivo en común, la mejora de la calidad de vida de las personas a través de talleres, generación de conocimiento y búsqueda de métodos innovadores para la mejora de la alimentación de la sociedad.

Las entidades mencionadas realizan los siguientes tipos de investigación:

- Innovación en técnicas culinarias.
- Promoción y difusión del turismo gastronómico.
- Resolución de necesidades culinarias que sean importantes para la sociedad.
- Preservación de patrimonio de la cocina y de tradiciones gastronómicas.
- Investigación de los elementos gastronómicos que integran la identidad de cada nación.
- Creación de modelos educativos gastronómicos que fortalezcan la formación de individuos y comunidades de cada país.

Cabe mencionar que la mayoría de las instituciones se crearon como una iniciativa para preservar el linaje gastronómico de cada país.

CAPITULO IV

5. Metodología:

Se procedió a realizar las instituciones, entidades o grupos de investigación formalmente establecidos tanto en Europa como en América por medio de identificación dentro de los sitios web, así también como confirmación que tuvieran publicaciones dentro de la OMT u otros sitios relacionados con la investigación del turismo.

El paso a seguir fue delimitar el número de instituciones, dado que el abarcar dos continentes es bastante amplio, la estrategia se limitó a los lugares de proximidad, en este caso fueron México y España, se consideró esto para que sea posible el cumplimiento del objetivo de la investigación.

Una vez delimitados los países, se procedió a detectar los centros, museos o sitios de investigación los cuales fueran más acorde a la identidad del país y a las investigaciones en gastronomía que aportarán una mejora en la calidad del país de pertenencia.

Dando como resultado, se obtuvieron 6 instituciones, representando tres de cada país, los cuales son los seleccionados para esta investigación de acuerdo a la justificación previamente mencionada.

6. Limitaciones:

Poca respuesta de grupos de investigación e instituciones. Se buscó incentivar la comunicación con los grupos e instituciones antes mencionadas, sin embargo, la respuesta fue nula con respecto a la investigación que se lleva a cabo, por lo que la información fue limitada a la brindada en sitios web.

7. Conclusiones:

La identidad cultural alimentaria cambia de acuerdo a la sociedad que la construye, relacionado con las personas del pueblo o nación y de acuerdo con los factores sociales, culturales, ideologías, entre otros. Es por esto que las tradiciones generan el sentimiento de pertenencia en la mentalidad de las personas que las realizan.

Teniendo en cuenta esto último, se pretende crear una red de vinculación internacional entre entidades de investigación mencionadas entre España y México, que aporte avance en los procesos culinarios, mejorando las condiciones del conocimiento gastronómico de cada comunidad.

El desplazamiento, descubrir nuevos territorios y culturas es una actitud innata en el ser humano. El avance en la investigación del turismo gastronómico no deja de ser una manifestación más de estos fenómenos. Estas investigaciones son producto de una voluntad innata por conocer, innovar y relacionarse con experiencias que permitan la estimulación de los sentidos por medio de la gastronomía a través de las prácticas culinarias.

8. Recomendaciones:

Generar una red bilateral entre México y España para después proseguir a realizar una red intercontinental entre América y Europa, para así, favorecer la difusión y generación de conocimientos vinculados al turismo gastronómico por medio de la comunicación entre instituciones de ambos países. Se comenzaría dando acceso libre a la base de datos y reservas de investigación de cada centro de archivo para uso común y fortalecimiento de la gastronomía. En consiguiente, una vez que se cuente con los elementos de comunicación, se procederá a la creación de proyectos de investigación en conjunto los cuales beneficiaran a ambas comunidades y proyectaran la diversidad de puntos de vista de acuerdo al tema seleccionado en cada proceso. Es sumamente rentable la aportación académica y el reconocimiento entre las instituciones al participar en proyectos de índole internacional ya que se promueve la búsqueda de nuevos métodos de investigación y se intensiva la participación de más investigadores, promoviendo así, una formación mucho más completa.

9. Bibliografía:

- Clemente, J. y Roig B. y Valencia, S. y M. Rabadán y Martínez C. (2008) Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado.
- PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 6 (2). 189-198.
- Maslow, A.H., (1954) Motivation and personality. New York, Harper and Row.
- Diccionario USO, 1996.
- Jean Anthelme Brilliat-Savarin (2012) Fisiología del gusto, editorial Trea, Francia.
- Antonio Montecinos Torres (2012), Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, Rutas, Productos y Destinos, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO. P85 a p102 y P188 a 191.
- Oscar de la Torre Padilla (1980)“El turismo Fenómeno Social”
- OMT (2005-2007)
- Antonio Montecinos Torres (2012) Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: Servicios, Rutas, Productos y Destinos, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO. P85 a p102 y P188 a 191).
- Clemente, J. Roig, B. Valencia, S. Rabadán, M. (2008).
- Carlo Petrini (2007), Bueno, limpio y Justo, Editorial Polifemo.
- Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina, (2005) Sabores del mediterráneo, aportaciones para promover un patrimonio alimentario común.

- Antón Clave y Francesc González Reverté (2007), A propósito del turismo, la construcción social del espacio turístico.
- Frédéric Duhart (2004) Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. *Gazeta de Antropología*, 18, artículo 15.
- Armesto-López, X. A. y B. Gómez (2004). Productos agroalimentarios de calidad, turismo y desarrollo local: el caso del Priorat. *Cuadernos Geográficos*, N. 34, p. 83-94.)
- Hjalaguer y Antonioli Corgigliano, (2000).
- Pilcher, J. M. (1996). Tamales or Timbales: Cuisine and the Formation of Mexican National Identity, 1821-1911. *The Americas*, 53 (2).
- Pilcher, Jeffrey M (2006). Tacos joven, Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. *Dimensión Antropológica* (37), 2006, -87-125
- Bauer Arnold, (2002), Somos lo que compramos. Historia de la cultura material en América Latina, México: Taurus p.131.
- Gispert Cruells, Monserrat (1999), las plantas americanas que revolucionaron los guisos, aderezos y repostería de la comida occidental. En: A garrido Aranda (comp) *Los sabores de España y América (197-212)* Huesca: La Val de Onsera).

Sitios Web:

*Julio Cesar Alcubilla B. (2015). Un relato de la Historia Gastronómica del Mundo. Recuperado el 30 de agosto de 2018, de <http://www.tecnologiahechapalabra.com/mercadeo/miscelanea/articulo.asp?i=7180>

*Yamilet Surely Jose Cruz. (2015). Turismo Gastronómico. Recuperado el 31 de agosto de 2018, de <https://es.slideshare.net/Yhamhi/turismo-gastronmico-55323759>

*Culinary Spain. (s/f). HISTORIA DE LA COCINA ESPAÑOLA: ORIGENES. - Culinary SpainCulinary Spain. Recuperado el 2 de septiembre de 2018, de <https://www.culinaryspain.es/2016/04/historia-de-la-cocina-espanola-origenes/#.W4vQ4s4zbiU>

*Pamela Tevez. (2017). 332791973-Historia-de-La-Gastronomia-en-America.docx. Recuperado el 2 de septiembre de 2018, de <https://www.scribd.com/document/363890167/332791973-Historia-de-La-Gastronomia-en-America-docx>

*Niembro Gaona, M., & Cuevas, R. T. (s/f). CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. Recuperado de www.uaemex.mx/Culinaria

*Red Nacional de Información Cultural. Coordinación Nacional de Desarrollo Institucional/SIC. (2018). Mestizaje gastronómico: Gastronomía México: Sistema de Información Cultural-Secretaría de Cultura. Recuperado el 3 de septiembre de 2018, de https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=98