

**La Gastronomía: Una forma interdisciplinar de abordar la alimentación humana como
sistema complejo**

Santiago Ríos Benjumea

santirib01@gmail.com

Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad Católica de Oriente

Especialización en Pedagogía y Didáctica

Resumen

Este artículo de revisión forma parte del marco conceptual del proyecto de investigación “*La trayectoria de la enseñanza de la gastronomía en la Colegiatura Colombiana. Un abordaje desde sus cambios curriculares*”, en donde se adopta principalmente sobre la categoría *Gastronomía*. Por consiguiente, en el presente se identificarán las características que hacen de la gastronomía una forma de abordar interdisciplinariamente las normas que rigen sobre la alimentación humana desde su totalidad, que reconoce lo singular y lo concreto que la compone. Para esto, se revisaron diferentes artículos y libros que abordan total o parcialmente los conceptos gastronomía, alimentación, complejidad e interdisciplinariedad. En función de esto, el andamiaje del artículo se estructura en tres partes: 1) *Gastronomía, ¿cómo es entendida?* 2) *Alimentación humana y “complejidad”* y 3) *La gastronomía, un abordaje interdisciplinar sobre la alimentación humana*. Se concluye que la gastronomía no es el resultado de los aportes de varias disciplinas en torno al tema de la cocina, sino que es una forma de aproximarse interdisciplinariamente a la comprensión de las diferentes normas que rigen sobre la alimentación del ser humano. La cual, a su vez, puede ser interpretada como un sistema complejo, debido a la pluralidad, aleatoriedad e incertidumbre que hay entre las interrelaciones de los elementos que la componen.

Palabras claves

Gastronomía, alimentación humana, complejidad, sistemas complejos e interdisciplinariedad.

Introducción

Este artículo de revisión forma parte del marco conceptual del proyecto de investigación *“La trayectoria de la enseñanza de la gastronomía en la Colegiatura Colombiana. Un abordaje desde sus cambios curriculares”*, en donde se adopta principalmente sobre la categoría *Gastronomía*.

Para la humanidad, el acto de comer no es un asunto meramente fisiológico, también es un comportamiento cultural, social, político, y más. Por lo que, no se debe referir a la alimentación exclusivamente desde lo biológico y lo nutricional, sin tener en cuenta otras contemplaciones. Dentro de la historia humana, por ejemplo, la alimentación no ha sido sólo un factor de supervivencia, sino que ha implicado en la creación, desarrollo y consolidación de las sociedades (Naranjo-Ramírez & Arias-Giraldo, 2020; Roldán Jaramillo, 2016).

La alimentación de los seres humanos presenta modificaciones con el transcurso del tiempo. Los primeros cazadores-recolectores vivían con lo que obtenían de la naturaleza, pero con el aumento de sus poblaciones se exigió un mayor abastecimiento de comida, desarrollando poco a poco sociedades agrícolas y pastoriles (Montanari, 2004). Varios milenios después, en la década de 1950, se pasa de tener ecosistemas diversos a sistemas especializados de producción agrícola masiva, homogenizando la alimentación del ser humano (Contreras, 2019). Esta homogenización y especialización de los alimentos llevó a la desaparición de una extensa variedad de animales y plantas que formaban parte de nuestra dieta (Contreras, 2019), aportando a los problemas sociales y ambientales venideros.

El problema de la escasez de alimentos se solucionó gracias al aumento de producción y productividad, tanto en la agricultura como en la ganadería (Contreras, 2019). Pero esto trajo

como consecuencia una capitalización que haría de la comida una mercancía (Vélez-Jiménez, 2013), y con esto, un sistema ideológico que determinaría quién debe comprar ciertos productos y quién otros (Buenahora Molina, 2012). Por lo que, la solución a la falta de abastecimiento amplió nuevos retos, no sólo en lo ambiental, sino en lo social, pues ahora la cantidad y calidad de alimentos de una canasta básica dejan en evidencia la desigualdad existente (Buenahora Molina, 2012), y revelan que fenómenos como el hambre ya no son producto de la escasez de alimentos, sino de dinero (Fischler, 1995). Asunto que genera fuertes cuestiones como la que Buenahora Molina (2012) plantea al preguntarse “¿cuándo el hambre se convirtió en un asunto de distinción?” (p.13).

Todo esto nos revela que hablar de alimentación humana es un tema complejo que va más allá de cualquier aproximación nutricional, ecológica, cultural o social. Esto nos exige una organización del conocimiento que, como dice Morin (2011), logre integrar los aportes de las diferentes disciplinas que la han estudiado desde una visión simplificadora para abordarla de una manera multidimensional. Asimismo, cuando una agrupación de diferentes procesos o fenómenos se comporta como una totalidad integrada y organizada, la cual no permite estudiar sus componentes de forma aislada se denomina *sistema complejo* (García, 2011).

En función de lo anterior, este artículo tiene como objetivo identificar las características que hacen de la gastronomía una forma de abordar interdisciplinariamente las normas que rigen sobre la alimentación del ser humano desde su totalidad, reconociendo lo singular y lo concreto que la compone.

Para esto, el texto se estructura en tres momentos: El primero se titula *Gastronomía, ¿cómo es entendida?* Si bien la gastronomía es un término relativamente nuevo y confuso, se hace una aproximación desde diferentes perspectivas sobre las distintas maneras en las que se ha

comprendido este concepto. El segundo momento lleva por título *Alimentación humana y “complejidad”*, donde se abordan los conceptos “complejidad” y “sistema complejo”, y se presenta la alimentación humana como un sistema complejo con fenómenos emergentes que no pueden tener una aproximación segmentada. Finalmente, en el tercer momento: *La gastronomía, un abordaje interdisciplinar para la alimentación humana*, se expondrán las características que hacen de la gastronomía una forma de abordar las normas que rigen en la alimentación del ser humano desde la interdisciplinariedad.

La Gastronomía: Una Forma Interdisciplinar de Abordar la Alimentación Humana como Sistema Complejo

Gastronomía, ¿Cómo es Entendida?

La gastronomía como concepto y como disciplina es algo relativamente nuevo, sin embargo, el término como tal es mucho más antiguo. El primer registro de la palabra aparece en el siglo IV a.C. con el poema *Gastronomía o Hedypatheia* de Arquestrato de Gela (Cartay, 2019), personaje famoso por sus búsquedas de los mejores sitios para comer y beber a lo largo del Mediterráneo (Santich, 2004). Por motivos desconocidos, la palabra “gastronomía” fue ignorada y olvidada. Hasta 1801, cuando fue recuperada por el poeta francés Joseph Berchoux en su obra *La Gastronomie ou l’homme des champs à table* o en español “La gastronomía o el hombre del campo en la mesa” (Cartay, 2019; Gutiérrez Quecano & Maldonado Ladino, 2019; Katz & Weaver, 2003; Santich, 2004; Scarpato, 2002).

En 1825 se presenta el primer tratado gastronómico *Fisiología del gusto* de Jean Anthelme Brillat-Savarin (2014), donde expone sus reflexiones sobre la alimentación del ser humano desde diferentes disciplinas. En su obra, Brillat-Savarin (2014) definió la gastronomía

como “el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación” (p. 51), la cual es la definición más acogida por muchos hasta ahora. Sin embargo, en 1835 la gastronomía también se admite como una forma de acoger todo lo relacionado con la cocina, tanto en técnicas como conceptos (Gutiérrez Quecano & Maldonado Ladino, 2019), y contribuye a la confusión entre los términos “gastronomía” y “culinaria”.

Como se aprecia, la gastronomía es un concepto parcialmente nuevo y ambiguo que oscila entre la opinión obtenida por la experiencia y un conocimiento académico que parte desde la comprensión, la explicación y la crítica (Cartay, 2019). De alguna manera hay una inmadurez conceptual (Bahls et al., 2019), la cual lleva a confusiones y contradicciones, no sólo entre las personas del común, sino entre los profesionales del campo (Bahls et al., 2019; Gómez Correa, 2017).

La gastronomía, algunos la relacionan con el regocijo de la buena comida y bebida, mientras que otros la ven como una disciplina más vasta que engloba todo aquello que se relacione con la comida de los seres humanos (Scarpato, 2002). Del mismo modo, tanto Santich (2004) como Gómez Nieves (2018) resaltan la importancia de diferenciar la gastronomía como práctica de la gastronomía como estudio. La primera, es la que se identifica con las técnicas y el “saber-cómo” de la cocina; y la segunda, involucra las creencias, filosofías y valores que contribuyen a la gastronomía como práctica, las cuales aparecen al indagar en lo psicológico, lo cultural, lo social y lo histórico, incluso en la química y la física de los alimentos (Gómez Nieves, 2018; Santich, 2004).

La disputa citada en el párrafo anterior genera retos al momento de incorporar la gastronomía en la academia, pues algunos la consideran un tema flojo, ordinario y simple que queda reducido al mero aspecto técnico (Reyes Uribe et al., 2017; Scarpato, 2002). De manera

que, así como hay quienes consideran la gastronomía una ciencia que se interesa por la alimentación del ser humano (Neill et al., 2017), también hay quienes la refutan. Así las cosas, Salvador Gómez (2018) argumenta que la práctica de los gastrónomos tradicionales se acerca más al arte que a la ciencia, pues no se preocupan por generar nuevos conocimientos, ni objetar los ya existentes. Asimismo, el uso de técnicas científica y tecnológicamente avanzadas en las cocinas tampoco les otorga el *status* de “personas de ciencia” a los cocineros y/o gastrónomos que las utilizan. De modo que, nos propone que “los nuevos gastrónomos deben confiarse más en los hechos que en el discurso romántico o dogmático” (Gómez Nieves, 2018, p. 67).

Por lo planteado, es acertado que se debe encaminar la gastronomía hacia un paradigma más riguroso, pero hay que evitar caer en un positivismo, puesto que la gastronomía va más allá de lo instrumental. Cabe resaltar que aquello que le concierne a la gastronomía es un campo complejo que hace un gran recorrido desde las producciones de la comida hasta el problema del desperdicio de alimentos (J. A. Hegarty, 2006), sin olvidarse de todos esos aspectos históricos, psicológicos, sociales y culturales que envuelven el tema de la alimentación.

No obstante, ¿qué nos dice la etimología sobre esto? La gastronomía viene de *gastro* que significa “estómago” y de *nomos* que significa “leyes o normas que gobiernan” (Katz & Weaver, 2003; Santich, 2004). La gastronomía entonces se refiere a las normas que gobiernan sobre el estómago.

Biológicamente, el humano necesita de una alimentación variada para nutrirse apropiadamente y a su vez posee cierta libertad para elegir lo que desea comer. Esta libertad genera una gran ansiedad, porque el ser humano procura saciar su placer buscando nuevos alimentos y sabores -neofilia-, pero a su vez, teme a los riesgos que esto le puede traer -neofobia-

(Fischler, 2010). La tensión constante entre la *neofilia* y la *neofobia* es denominada por Claude Fischler (2010) como *la paradoja del omnívoro*.

Aparecen luego unos sistemas normativos mediante hábitos, creencias, valores, prácticas y actitudes que administran la alimentación colectiva e intervienen sobre la paradoja del omnívoro (Fischler, 1995, 2010). Estos sistemas normativos que rigen sobre las prácticas y las representaciones alimentarias son lo que Fischler (2010) conceptualiza como “gastro-nomías”.

De este modo, para poder estudiar la alimentación del ser humano, no basta sólo con enfocarse en lo biológico y lo nutricional, sino que debe de tenerse en cuenta el entorno cultural, el contexto social y económico, incluso la ubicación geográfica que afectan en la aparición y transformación de estas normas y significados alimentarios, tal como se presencia en diferentes estudios (J. A. Hegarty, 2006; Öney, 2016; Reyes Uribe et al., 2017; Vélez-Jiménez, 2013).

Asimismo, el estudio gastronómico no se puede reducir a lo técnico (Gillespie, 2001; Gómez Correa, 2017; Maberly & Reid, 2014), sino que debe tener en cuenta todas las perspectivas que han aportado otras disciplinas (Cargill, 2005; Gómez Nieves, 2018; Gutiérrez Quecano & Maldonado Ladino, 2019; Neill et al., 2017; Santich, 2004) como la nutrición, la culinaria, la sociología, la antropología, la historia, la psicología, la física, la química, etc., las cuales también ayudan a la comprensión de las diferentes normativas que se crean y se transforman en torno a lo que se debe o no consumir. Por consiguiente, no se pueden dissociar los múltiples enfoques que aportan las demás disciplinas sobre las normas que gobiernan la alimentación del ser humano, lo cual revela que es un asunto complejo (Cartay, 2019; D’Ambrosio et al., 2017; Gómez Correa, 2017; Gutiérrez Quecano & Maldonado Ladino, 2019; J. Hegarty, 2009; J. A. Hegarty, 2006; Maberly & Reid, 2014; Neill et al., 2017; Öney, 2016; Pascual & Orduna, 2020; Reyes Uribe et al., 2017; Scarpato, 2002).

Alimentación Humana y “Complejidad”

Intentar entender la complejidad es adentrarse en la perspectiva de diferentes autores científicos y filosóficos, cada uno con conceptos, condiciones y discusiones diferentes que revelan la inexistencia de una teoría general de esta (Castro-Díaz, 2017; Soler, 2017). Sin embargo, cabe resaltar que hablar de complejidad no es lo mismo que hablar de complicación, ni es lo contrario de simple (García, 2011; Morin, 2011; Tarride, 1995). Tampoco busca eliminar la simplicidad, sino que esta aparece cuando la forma simplificadora y especializada de ver la realidad comienza a fallar (Morin, 2011; Tarride, 1995).

Complejidad viene del latín *complexus* que significa “lo que está enlazado entre sí” (Corripio, 1979; Gauta, 2003). Se puede interpretar entonces la complejidad como ese tejido de distintos elementos y fenómenos que componen la realidad, y que se caracteriza por abrazar tanto el orden y la claridad como el caos, la incertidumbre y la ambigüedad (Morin, 2011).

En este orden de ideas, cuando se aborda algo desde la complejidad no se pretenden rechazar los aportes de las ciencias y disciplinas especializadas, sino que se busca integrar esos aportes y conocimientos de una manera amplia y enriquecida (Gauta, 2003; Morin, 2011). Asimismo, la complejidad liga todos los elementos de una realidad, pero distingue sus partes sin fragmentarlas (Gauta, 2003; Morin, 2011).

Cuando un fenómeno complejo presenta interrelaciones en sus distintos elementos de manera interdependiente, que funcionan como una totalidad en la que su “todo” es mayor a la suma de sus partes, se denomina sistema complejo (Castro-Díaz, 2017; García, 2011; Morin, 2011; Tarride, 1995). Este se caracteriza por la pluralidad, la aleatoriedad y la incertidumbre que

existe entre esas interrelaciones (Soler, 2017), las cuales son dinámicas, irreversibles e impredecibles (Maldonado, 2014).

No se puede determinar el futuro de un sistema complejo basándose en la línea que conduce del pasado al presente (Maldonado, 2014). Sin embargo, abordar fenómenos o problemáticas como sistemas complejos permite identificar una constante retroalimentación, sea positiva o negativa (Muñoz Muñoz & Arango Alzate, 2017), que revela detalles importantes del tema que se estudia. Si se piensa, por ejemplo, en la obesidad infantil, más que desde el punto de vista médico y nutricional, también se debe tener en cuenta los posibles casos de depresión debidos a burlas y agresiones que conlleva a comer en exceso para distraerse y que, a su vez, aumenta la obesidad (Muñoz Muñoz & Arango Alzate, 2017). De forma análoga, algo similar sucede con la desnutrición, pues son asuntos que más allá de lo nutricional son la expresión de condiciones y connotaciones sociales, económicas, políticas y culturales (Jaramillo, 2016).

La función vital de la alimentación es saciar el hambre y nutrirnos (Febrer Fernández, 2014), por lo que se reconoce su importancia en lo biológico y lo fisiológico. Pero también se le reconoce el carácter sociocultural que le aporta valores, significado e identidad a los alimentos (Troncoso-Pantoja, 2019), aparte de facilitar y fortalecer las relaciones sociales entre los individuos (Febrer Fernández, 2014; Nómez, 2018; Troncoso-Pantoja, 2019). Por lo que, los alimentos no sólo se componen de nutrientes, sino también de imaginarios (Febrer Fernández, 2014; Nómez, 2018), los cuales se transmiten de generación en generación (Febrer Fernández, 2014), y han sido un factor fundamental en la creación y desarrollo de las sociedades a lo largo de la historia de la humanidad (Jaramillo, 2016; Naranjo-Ramírez & Arias-Giraldo, 2020).

Se reconoce que en la alimentación de los seres humanos más allá de lo fisiológico y lo nutricional, está también lo histórico, lo cultural, lo social, lo económico, lo político, lo

ambiental y hasta lo mitológico; tal como se evidencia en múltiples estudios (Aguirre, 2016; Carrasco Henríquez, 2007; Contreras, 2019; Estrada Ochoa et al., 2019; Febrer Fernández, 2014; Jaramillo, 2016; Martín-Lorente & Fernández Fernández, 2014; Naranjo-Ramírez & Arias-Giraldo, 2020; Nómez, 2018; Remedi, 2017; Rizzolo, 2018; Troncoso-Pantoja, 2019; Vélez-Jiménez, 2013).

Los primeros cazadores-recolectores vivían con los alimentos que obtenían de la naturaleza, pero con el aumento de sus poblaciones se exigió un mayor suministro de comida, lo que impulsó al desarrollo paulatino de sociedades agricultoras y pastoriles (Montanari, 2004). Varios milenios después, en la década de 1950, se pasa de tener ecosistemas diversos a sistemas especializados de producción agrícola masiva, homogenizando la alimentación del ser humano (Contreras, 2019). Esta homogenización y especialización de los alimentos llevó a la desaparición de una extensa variedad de animales y plantas que formaban parte de nuestra dieta (Contreras, 2019), aportando a los problemas ambientales y sociales venideros.

Por un lado, la industria alimentaria, derivada de esta homogenización y especialización, es altamente contaminante; primero, por las grandes cantidades de agua que se requieren durante la producción; y segundo, por el gran desperdicio de alimentos (Naranjo-Ramírez & Arias-Giraldo, 2020), más los otros tipos de desechos relacionados como el plástico de un solo uso. Por otro lado, se generó una capitalización que haría de la comida una mercancía (Vélez-Jiménez, 2013), y con esto, un sistema ideológico que determinaría quién debe comprar ciertos productos y quién otros (Buenahora Molina, 2012). Por lo que, la solución a la falta de abastecimiento amplió nuevos retos, no sólo en lo ambiental, sino en lo social. La cantidad y calidad de alimentos de una canasta básica dejan en evidencia la desigualdad existente (Buenahora Molina,

2012), y revelan que fenómenos como el hambre ya no son producto de la escasez de alimentos, sino de dinero (Fischler, 1995).

La homogenización y la globalización de los alimentos llevó a que todos comamos similar (Aguirre, 2016). A su vez, las innovaciones alimentarias son más conceptuales que fácticas -orgánico, integral, funcional, *light*, ecológico, etc.- lo cual supone un cambio cualitativo en la alimentación humana, tanto en su producción, como en las percepciones y maneras de consumir (Contreras, 2019). De este modo, se han desvanecido las distinciones culturales y con ellas las identidades alimentarias (Aguirre, 2016). Se han perdido esas *gastro-nomías* que se mencionaban en el apartado anterior y pasamos de una cultura en la que se compartía la mesa a una cultura del “picoteo” y del comensal solitario (Aguirre, 2016; Fischler, 2010).

En consecuencia de lo anteriormente planteado, aparece una nostalgia por las viejas costumbres al momento de comer y por los platos que se han ido quedando en el olvido, despertando un interés en regresar a las bases patrimoniales (Contreras, 2019). A esto se le suma que la opulencia y la abundancia de alimentos trajo consigo enfermedades como la obesidad, la diabetes y la hipertensión (Campillo Álvarez, 2018). Pero esto no sólo es debido a la abundancia, sino que aparentemente es muy fácil para los humanos burlar las *gastro-nomías* y los mecanismos reguladores del cuerpo (Fischler, 2010). Sin embargo, como expresa Jesús Contreras en una entrevista con Anelise Rizzolo (2018), más allá de la ruptura de los sistemas normativos se presenta la creación de nuevas normas.

Entonces, sumando el interés de regresar al patrimonio alimentario más los problemas de salud que trajeron la abundancia y la homogenización ha llevado a que personas como Claudia Troncoso-Pantoja (2019) se interesen por buscar maneras de alcanzar una alimentación saludable

por medio de las comidas tradicionales. Y consigo, se recuperan aquellos valores y significados de los alimentos que se heredaban generacionalmente.

Las situaciones planteadas a lo largo de este apartado son sólo una pequeña abstracción que permiten evidenciar la conexión y la interdependencia que existe entre los diferentes elementos que componen la alimentación humana. Se evidencia que los cambios o modificaciones en los sistemas normativos de la alimentación que sean impulsados por un factor social, económico o incluso por moda, afectan a su vez los demás factores que también se relacionan directa o indirectamente con estos. Por lo que, se precisa de una manera más amplia de abordar el tema de la alimentación humana desde una visión múltiple que integre sin disociar esas aproximaciones particulares que la componen. Por ende, la alimentación del ser humana puede y debe entenderse como un sistema complejo.

La Gastronomía, Un Abordaje Interdisciplinar Sobre la Alimentación Humana

Al momento de abordar un sistema complejo, Rolando García (2011) propone que se debe hacer desde la interdisciplinariedad. Sin embargo, su concepción no parte de las interrelaciones que existen entre las disciplinas, sino de la observación de las interrelaciones entre los componentes de los sistemas complejos (García, 2011). Por otro lado, para Miguel Ángel Jara (2020) la interdisciplinariedad invita al diálogo entre saberes para pensar un problema en conjunto.

Como se expuso en el primer momento, la gastronomía se apoya en el aporte de las diferentes disciplinas que de un modo u otro estudian la alimentación humana. Asimismo, Rafael Cartay (2019) afirma que la gastronomía se nutre de otras disciplinas, y que para poder comprender sus alcances se debe buscar la manera de interrelacionar críticamente esas

disciplinas que han enriquecido de una forma u otra a la gastronomía. Algunas de las disciplinas que cita son: “la medicina, la nutrición, la química, la cocina, la agronomía, la sociología, la antropología, la psicología, la lingüística, la semiología, la historia, la economía, la geografía y la literatura” (Cartay, 2019, p.23). Siguiendo el mismo orden de ideas, Scarpato (2002) expresa que la gastronomía complementa e integra las perspectivas de las otras disciplinas que han estudiado la alimentación del ser humano desde la cultura, la sociedad e incluso desde el mercadeo.

De este modo, la gastronomía a lo largo de los diferentes artículos y libros revisados ha demostrado que, ante un asunto de alta complejidad como la alimentación humana, se caracteriza por integrar las diferentes perspectivas que han estudiado la alimentación de manera segmentada. La gastronomía entonces agrupa y pone a dialogar las aproximaciones desde ciencias como la física y la química con la sociología, la antropología y la psicología; así como con la culinaria, la nutrición; incluso con las mitologías y cosmogonías de las comunidades. Todo en función, no de conseguir respuestas, sino de formular nuevas preguntas que permitan ampliar la comprensión de la alimentación humana.

Conclusión

La gastronomía, se concluye, no es el resultado de los aportes de varias disciplinas en torno al tema de la cocina, sino que es una manera de aproximarse interdisciplinariamente a la comprensión de las diferentes normas que rigen sobre la alimentación del ser humano. Esta última, a su vez, puede ser interpretada como un sistema complejo, debido a la pluralidad, aleatoriedad e incertidumbre que se presenta entre las interrelaciones de los elementos que la componen.

Referencias

- Aguirre, P. (2016). Alternativas a la crisis global de la alimentación. *Nueva Sociedad*, 262, 1–11.
<https://www.proquest.com/scholarly-journals/alternativas-la-crisis-global-de-alimentación/docview/1788718977/se-2?accountid=43551>
- Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas En Turismo*, 28(2), 312–330.
- Brillat-Savarin, J. A. (2014). *Fisiología del gusto*. Ediciones Obelisco.
- Buenahora Molina, G. (2012). Prólogo. In *Fogón de negros. Cocina Y Cultura Región Latinoamericana*. Ministerio de Cultura.
- Campillo Álvarez, J. E. (2018). *El mono obeso. La evolución humana y las enfermedades de la opulencia: obesidad, diabetes, hipertensión, dislipemia y aterosclerosis*. Crítica, S. L.
- Cargill, K. (2005). Food Studies in the Curriculum. *Food, Culture & Society*, 8(1), 115–123.
<https://doi.org/10.2752/155280105778055371>
- Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios Sociales (Hermosillo, Son.)*, 15(30), 80–101.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Revista Agroalimentaria*, 25(49), 21–44.
<http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/16092/21921927227>
- Castro-Díaz, R. (2017). Epistemología y pragmatismo en el análisis de los sistemas complejos. *Revista Latinoamericana de Metodología de Las Ciencias Sociales*, 7(2), 1–15.
<https://doi.org/10.24215/18537863e026>
- Contreras, J. (2019). La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*, 34(58), 30–55.

<https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01>

Corripio, F. (1979). *Diccionario etimológico general de la lengua castellana*. Editorial Bruguera, S. A.

D'Ambrosio, U., Vila, M., Adrià, F., Bayés-García, L., Calsamiglia, S., Castells, P., Castro, O., Garnatje, T., Gosálbez, J., Jofre, J., Mariné, A., Reig, L., Rubiralta, M., Xatruch, E., & Vallès, J. (2017). Classification of Unelaborated Culinary Products: Scientific and Culinary Approaches Meet Face to Face. *Food, Culture and Society*, 20(3), 525–553.

<https://doi.org/10.1080/15528014.2017.1288790>

Estrada Ochoa, J., Ramírez Vidal, L. A., & Delgado Salazar, R. (2019). Alimentación, comida y culturas: un horizonte de conocimiento a manera de presentación. *Boletín de Antropología*, 34(58), 19–29. <https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a02>

Febrer Fernández, N. (2014). El estudio de la alimentación a través del análisis de textos fílmicos. *Historia y Comunicación Social*, 19, 181–193.

https://doi.org/10.5209/rev_HICS.2014.v19.44950

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro*. Editorial Anagrama, S.A.

Fischler, C. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26(1).

García, R. (2011). Interdisciplinarietà y Sistemas Complejos. *Revista Latinoamericana de Metodología de Las Ciencias Sociales*, 1(1), 66–101. <https://www.proquest.com/scholarly-journals/interdisciplinarietà-y-sistemas-complejos/docview/1943994064/se-2>

Gauta, J. R. (2003). Teoría de sistemas y pensamiento complejo. *Fondo Editorial Biogénesis*, 49–110. <https://revistas.udea.edu.co/index.php/biogenesis/article/view/326382/20783656>

Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Butterworth-Heinemann.

Gómez Correa, M. M. (2017). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano, retos y oportunidades. *Culinaria. Revista Virtual Especializada En Gastronomía*, 13, 6–42.

Gómez Nieves, S. (2018). El desafío intelectual de la educación superior en Gastronomía. In

- Reflexiones sobre una nueva formación universitaria en el campo de la Gastronomía* (pp. 61–82). Universidad de Guadalajara.
- Gutiérrez Quecano, R. Y., & Maldonado Ladino, M. D. (2019). Elementos epistemológicos y socioculturales de la gastronomía. In *Tendencias en los procesos de formación del Gastrónomo en Colombia* (pp. 8–27). Editorial Universitaria San Mateo.
- Hegarty, J. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? *Journal of Culinary Science and Technology*, 7(1), 1–18. <https://doi.org/10.1080/15428050902788295>
- Hegarty, J. A. (2006). Developing “subject fields” in culinary arts, science, and gastronomy. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(1), 5–13. https://doi.org/10.1300/J385v04n01_02
- Jara, M. Á. (2020). El enfoque interdisciplinar en la enseñanza de las Ciencias Sociales y Humanas. Reflexiones epistemológicas y metodológicas. *Clio & Asociados. La Historia Enseñada*, 30, 75–89. <https://doi.org/10.14409/cya.v0i30.8951>
- Jaramillo, P. R. (2016). Alimentación y nutrición humana: temas permanentes en las agendas de salud. *CES Salud Pública*, 7(1), 63–71. <https://doi.org/10.21615/cessp.7.1.6>
- Katz, S. H., & Weaver, W. W. (2003). *Encyclopedia of food and culture - VOLUME 2: Food Production to Nuts*. Charles Scribner’s Sons.
- Maberly, C., & Reid, D. (2014). Gastronomy: An approach to studying food. *Nutrition and Food Science*, 44(4), 272–278. <https://doi.org/10.1108/NFS-02-2014-0013>
- Maldonado, C. E. (2014). ¿Qué es un sistema complejo? *Revista Colombiana de Filosofía de La Ciencia*, 14(29), 71–93.
- Martín-Lorente, M., & Fernández Fernández, C. (2014). Aspectos de cultura y comunicación en el protocolo gastronómico y las prácticas de alimentación en diferentes etapas históricas. *Historia y Comunicación Social*, 19, 831–842. https://doi.org/10.5209/rev_HICS.2014.v19.46566
- Montanari, M. (2004). *La comida como cultura*. Ediciones Trea, S. L.

- Morin, E. (2011). *Introducción al pensamiento complejo*. Editorial Gedisa, S.A.
- Muñoz Muñoz, F. L., & Arango Alzate, C. (2017). Obesidad infantil: Un enfoque para su estudio. *Salud Uninorte*, 33(3), 492–503.
<https://www.proquest.com/docview/1984765974/14E67B5378D4596PQ/8?accountid=43551>
- Naranjo-Ramírez, S., & Arias-Giraldo, S. (2020). Tendencias En El Mundo De La Gastronomía Y La Alimentación: Una Revisión Desde La Perspectiva Colombiana. *Agroalimentaria*, 26(50), 51–65.
<https://www.proquest.com/docview/2484690286/610D74469C854E33PQ/3?accountid=43551>
- Neill, L., Poulston, J., Hemmington, N., Hall, C., & Bliss, S. (2017). Gastronomy or Food Studies: A Case of Academic Distinction. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 29(2), 91–99. <https://doi.org/10.1080/10963758.2017.1297717>
- Nómez, N. (2018). Los alimentos y el imaginario de la comunidad perdida en la poesía chilena del siglo XX. *Cuadernos de Literatura*, 22(44), 223–250.
<https://doi.org/10.11144/Javeriana.cl22-44.aicp>
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193–203.
<https://dergipark.org.tr/en/pub/susbed/issue/61815/924887>
- Pascual, V., & Orduna, P. (2020). The intangible heritage in the historical and current cuisine: Multidisciplinary didactic proposal for the teaching and learning of culinary ethnobotany. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1–6.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100241>
- Remedi, F. J. (2017). Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX. *Historia Crítica*, 65, 71–92.
<https://doi.org/10.7440/histcrit65.2017.04>
- Reyes Uribe, A., Guerra Avalos, E., & Quintero Villa, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El Periplo Sustentable*, 32.

- Rizzolo, A. (2018). Rasgos y retos de la modernidad alimentaria - una entrevista con Jesús Contreras. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação*, 22(67), 1267–1277.
<https://doi.org/10.1590/1807-57622017.0383>
- Roldán Jaramillo, P. (2016). Alimentación y nutrición humana: temas permanentes en las agendas de salud. *Revista CES Salud Pública*, 7(1), 63–71.
<https://doi.org/10.21615/cessp.7.1.6>
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15–24.
[https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy Studies Hospitality. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 9(2), 1–12.
- Soler, Y. (2017). Teorías sobre los sistemas complejos. *Administración & Desarrollo*, 47(2), 52–69.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6403420&info=resumen&idioma=SPA>
- Tarride, M. (1995). Complejidad y sistemas complejos. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, 2(1), 46–66.
- Troncoso-Pantoja, C. (2019). Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. *Perspectivas En Nutrición Humana*, 21(1), 105–114.
<https://doi.org/10.17533/udea.penh.v21n1a08>
- Vélez-Jiménez, L. M. (2013). Del saber y el sabor. Un ejercicio antropofilosófico sobre la gastronomía. *Escritos*, 21(46), 171–200.