

COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA

Una revisión y propuesta conceptual

Álvaro Bahls
Rodolfo Wendhausen Krause
Universidade do Vale do Itajaí
Balneário Camboriú, Brasil
Edar da Silva Añaña
Universidade Federal de Pelotas
Pelotas, Brasil

Científicamente hay una gran inmadurez conceptual de los términos gastronomía y culinaria. Así, el abordaje de la gastronomía, tanto en la educación como en la gestión, es confuso. El objetivo de este estudio es analizar la comprensión de dichos conceptos por parte de los docentes de los cursos de grado y posgrado en turismo y hotelería y en la carrera de gastronomía de la Universidad del Vale do Itajaí. Como método epistemológico se consideró el materialismo histórico-dialéctico, en una investigación exploratoria, cualitativa y cuantitativa, dividida en tres etapas. La primera es un análisis del marco teórico. La segunda, una investigación empírica con 42 docentes de los cursos referidos. Las preguntas escalares fueron tratadas con la estadística descriptiva y la pregunta abierta con el método de análisis de contenido. La tercera etapa confrontó la hipótesis de los autores con los resultados obtenidos. Se concluye que la gastronomía es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales: (1) Artístico-creativa; (2) Científico-técnica; (3) Cultural-social; (4) Hedónica-experimental; y (5) Alimentario-fisiológica. Se pueden abordar estas dimensiones a través de dos perspectivas, (a) académica o (b) mercadológica. Se considera que el método propuesto para definir la gastronomía y la culinaria es válido, no obstante debe ser refinado y aplicado a otras instituciones de enseñanza y profesionales del área (chefs), a fin de abarcar una muestra mayor.

PALABRAS CLAVE: Culinaria, gastronomía, conceptualización.