

## Epistemología y cocina: hacia la construcción de un marco científico

Carlos David Martínez Ramírez

Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA  
Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos  
&  
Universidad Manuela Beltrán

Bogotá D.C., Colombia

calamar22@misena.edu.co

### *Abstract*

*Gastronomy becoming science nowadays involves a poor view based in applied technology, in this way is important to make a review of epistemological aspects for its feasibility and fundamentals as science. The art of cooking challenges epistemology, especially if are considered nutrition and medicine sciences, psychology, history, geography, economy and education.*

*Key word: epistemology, science, cooking, art, occupation*

### *Resumen*

*La cientifización de la gastronomía hoy pasa por la interpretación reducida de aplicaciones tecnológicas, por lo que vale la pena revisar aspectos epistemológicos que aclaran su viabilidad y sus posibles fundamentos como ciencia. El arte de cocinar presenta retos muy interesantes para la epistemología, especialmente si se consideran aportes de la medicina y la nutrición, la psicología, la historia, la geografía, la economía y la educación.*

*Palabras clave: epistemología, ciencia, cocina, arte, oficio*

## 1. INTRODUCCIÓN

La comida es tan importante para los seres humanos que supedita su supervivencia; al igual que los demás animales, los humanos dependemos de la comida para subsistir, pero las relaciones con la comida han tenido diversas variaciones a través de la historia de la humanidad. Aunque cocinar puede clasificarse como un arte o un oficio, hoy es válido preguntarnos si encierra una *episteme* y unos métodos contundentes para darle el estatus de *ciencia*; en el caso colombiano nos encontramos frente a la proliferación de grupos de investigación en cocina y gastronomía.

En la cocina contemporánea encontramos aplicaciones en ambientes controlados (equiparables con laboratorios de química, física y electrónica) hasta formas *tradicionales* de preparar los alimentos. Vale preguntarnos: ¿el objeto de estudio de la cocina puede definirse exclusivamente desde la elaboración y transformación de los alimentos, o deben considerarse aspectos vinculados con una cadena de abastecimiento amplia (cultivo, transporte, conservación, servicio)?, ¿el interés renovado

en la soberanía alimentaria es una señal de preocupación por los desarrollos endógenos o también puede comprenderse como una contraposición a las tendencias mundiales de enaltecer el libre mercado por encima de las consideraciones domésticas?, ¿la *episteme* de la cocina *siempre* está orientada por un saber-cómo (*know-how*) o experimentamos nuevas preocupaciones por el saber-qué (*know-that*)?, ¿la cocina está ligada inexorablemente a la salud?, ¿cómo lograr niveles apreciables de satisfacción al tiempo que se cuida la salud?, ¿los esfuerzos por desarrollar enciclopedias de cocina corresponden con el primer esfuerzo por crear el primer estado del arte de la cocina?

En la primera parte del artículo se exponen algunos retos relacionados con el equilibrio entre una alimentación balanceada, la salud y el bienestar; seguidamente se analizan algunas variables psicológicas relacionadas con el concepto de sabor, como sensación, percepción y memoria; en la siguiente sección se analizan aspectos históricos, geográficos y económicos para ubicar la modernidad de la cocina; posteriormente se mencionan algunos aspectos de la caracterización laboral de la cocina como un arte u oficio; después se señalan algunas tensiones en la enseñanza de la cocina; y finalmente se concluyen algunas cuestiones considerando aspectos fundamentalmente epistemológicos.

## 2. ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y SALUD HUMANA

Hipócrates invitaba a pensar en los alimentos como medicina, los británicos dicen que *si la comida no es tu medicina estarás comiendo medicina como alimento básico*; muchas enfermedades hoy son prevenibles con una alimentación balanceada y actividad física.

Pero acá encontramos una de esas cuestiones en las que resulta más fácil decir que hacer; los índices de obesidad en Colombia son altos, así como en varios países de la región, sin que necesariamente exista una correlación directamente proporcional entre obesidad y seguridad alimentaria, comer balanceadamente implica retos económicos, sociales y psicológicos:

El sistema de salud colombiano ha invertido un total de 25 billones de pesos en tratamientos para enfermedades crónicas no transmisibles, (...) los recursos totales del sistema de seguridad social, incluyendo el gasto privado, se aproximan a los 30 billones. De esas cifras cerca de 1,2 billones de pesos, es decir, el 5% se encuentran relacionados con los problemas de obesidad y sobrepeso. [1]

En esta parte emergen algunos cuestionamientos epistemológicos, ¿el conocimiento que garantiza la supervivencia en la interacción con la comida debería ser divulgado y adquirido “obligatoriamente” en las sociedades que asuman la vida y la salud como derechos?, ¿este tipo de conocimientos debe ser institucionalizado, academizado o escolarizado?, o, ¿debe transmitirse primordialmente mediante socialización, endoculturación y empirismo? ¿Estos conocimientos pueden tener una tendencia universalista o dependerán de las características de cada sujeto y de cada región? ¿Podemos clasificar la salud como un *derecho obscuro* en la medida en que implica, al mismo tiempo, *deberes* de autocuidado?

Como animales omnívoros, poder consumir una gran variedad de alimentos representa una ventaja enorme en términos evolutivos, pero al mismo tiempo representa una serie de problemas y retos, por ejemplo, las probabilidades de consumir alimentos envenenados o nocivos aumentan en la medida en que hay una mayor cantidad de alimentos consumibles.

Si en otros tiempos la búsqueda de la inmortalidad se centraba en el descubrimiento o en la creación alquimista de la piedra filosofal y/o el elixir de la eterna juventud, hoy encontramos personas obsesionadas con el consumo de vitaminas y suplementos alimenticios con la esperanza de alargar su tiempo de vida.

Aunque ya existen recomendaciones “universales” para tener una vida saludable (comer más frutas y verduras, hacer ejercicio, disminuir el consumo de alcohol y tabaco), no contamos con un algoritmo perfecto que garantice un máximo nivel de salud y bienestar.

### 3. SENSACIÓN Y PERCEPCIÓN

Aunque podemos racionalizar el consumo de los alimentos, al extremo de hablar de alimentos funcionales<sup>1</sup>, la interacción con los alimentos es eminentemente empírica en cuanto a la relación “obligatoria” con los sentidos. Los aspectos sensoriales alrededor del sabor se han estudiado ampliamente desde las neurociencias y la psicología [2], pero en el contexto epistemológico vale cuestionar si el carácter perceptual del sabor lo hace demasiado subjetivo para ser estudiado con una intención de generalización o si el sabor como constructo ya es un tema agotado por las investigaciones psicológicas.

Aunque nuestro cerebro parece programado, filogenéticamente, para buscar azúcar (para la generación de energía) y grasas (para la termorregulación) [3], el exceso de estos alimentos causa problemas o afecciones a la salud. La “evidente” necesidad de un equilibrio nos puede llevar a una *cerrazón epistemológica* que limite la búsqueda de nuevos horizontes científicos por privilegiar una visión moralista de la salud.

En términos ontogenéticos, para el desarrollo del sabor se requiere de la sensación, la percepción, memoria, aprendizaje e incluso inteligencia para interpretar el sabor aludiendo a formas creativas de combinaciones y para evitar los sabores peligrosos (donde el olfato juega un papel muy importante)[4]. Algunos estudios típicos sobre el sabor, desde el campo de la senso-percepción, se han enfocado en comprender la correlación entre la cantidad y distribución de papilas gustativas en la lengua, la influencia del olfato, la vista, la propiocepción y la memoria en la experimentación culinaria.

El problema que quiero plantear, entonces, es si *la cocina* tiene un imperativo empírico en su abordaje epistemológico o si es posible el desarrollo de constructos teóricos que puedan ubicarse disciplinarmente en el campo de la cocina, reconociendo las investigaciones en otras áreas, trascendiendo y redefiniendo conceptos sobre el sabor.

---

<sup>1</sup> Esto puede resultar redundante si se piensa que cualquier alimento cumple con una o más funciones.

Los aspectos emocionales juegan un papel importante en la interacción humana con el alimento; tanto en las tradiciones celtas, como en las americanas (posiblemente en todas las comunidades de protohominidos que controlaron el fuego), la olla sobre el fuego representa un símbolo central en la convivencia doméstica [5]. Una imagen que ha sido popularizada en el cine es que la “mejor” comida es la que remonta la memoria a la infancia<sup>2</sup>.

Para lograr la *combinación perfecta* entre *felicidad* y consumo saludable hay varios factores de carácter psicológico, pero también hay muchos aspectos sociales, temporales, espaciales y económicos que intervienen. La búsqueda del placer mediante la alimentación, corresponde con los valores contemporáneos que asocian el deseo con el consumo:

La celebración postmodernista de “diferencia” y una multiplicidad de identidades brindan terreno fértil para la comodificación capitalista global y el mercantilismo. Pero el consumo no es variable independiente; la estructura de producción antecede y da forma a la de consumo. Los cambios en el consumo asociados con el posmodernismo y la globalización reflejan cambios básicos en el patrón de distribución de recursos. [6]

#### 4. MODERNIDAD TARDÍA Y POSTMODERNIDAD TEMPRANA

Antes de 1492 y el inicio de la modernidad, la zona de Medio Oriente era la región del planeta con mayores capacidades para combinar cultivos y domesticación de animales, elementos claves para garantizar la diversidad de alimentos; con el “descubrimiento” de América (las Indias occidentales) se rompe la balanza comercial a favor de Europa Occidental que dependía enormemente de las importaciones de la India y oriente (las indias orientales), el acceso a nuevas extensiones de tierra, las variadas posibilidades de intercambio y la diversificación de especias a las que logra acceder Europa es clave en el desarrollo de la cocina tal como la conocemos hoy en día<sup>3</sup>. Hay varios casos que son dignos de mención, como el uso de la tierra en América para la producción de azúcar<sup>4</sup>, y cómo la papá de América salvó a Europa de hambrunas.

Puede ubicarse la modernidad de *la cocina* en los inicios del siglo XX y finales del siglo XIX, en el sentido del paso de una cocina “al ojo” a una cocina “estandarizada”, con brigadas jerarquizadas de trabajo y recetas que empiezan a ser estables o estrictas en sus estándares; otro indicio de modernidad es el inicio del acceso de una clase media en ascenso a restaurantes y servicios de alimentación que antes era exclusivo para la realeza. Ubico este fenómeno como una modernidad tardía, principalmente, para reflexionar que se ha tenido poco tiempo para pensar *la cocina* como ciencia en comparación con otras disciplinas.

Siguiendo la estructura propuesta por Hinkelammert, es posible pensar la cocina previa a esta época en un marco categorial de pensamiento más cercano a los mitos (contingente al mundo, frente a los

<sup>2</sup>Skinner, en su utopía titulada *Walden dos*, propone estratégicamente comedores con decoraciones de diferentes partes del mundo, para *alimentar* el espíritu *cosmopolita* en los comensales.

<sup>3</sup> Antes de 1942 en la Europa occidental, un producto como la pimienta, hoy considerado básico en la cocina, era elevadamente costoso.

<sup>4</sup> La producción y la comercialización de azúcar y ron en el Caribe marcó muchos aspectos económicos del *desarrollo* colonial de Centroamérica.

juicios vida/muerte), que en un marco de racionalidad instrumental (con un centro en un principio de causalidad y de los juicios medio/fin) [7]. En culturas aborígenes de la amazonía colombiana existen mitos en los que se asocia los nombres (la identidad) de las comunidades con el sabor percibido de un alimento, en términos occidentales: el sabor es un generador ontológico.

También vale cuestionar en nuestra contemporaneidad, las tecnologías usadas típicamente en laboratorios biológicos o de física y química, para la elaboración de alimentos, fenómeno que denomino postmodernidad temprana en la cocina, para señalar los inconvenientes en algunas tendencias que pueden privilegiar la “cientificidad añadida” por el uso de equipos de laboratorio. Esta tendencia, generada por la cocina molecular, fetichiza el sabor, y en la preparación de platos “creativos” es posible encontrar *enriquecimientos* vitamínicos pero también pérdida de nutrientes en algunas elaboraciones. El mismo Ferran Adrià invita a no balizar ciertos temas con la excusa de la cocina molecular:

Pero volviendo a mi supuesto papel como pionero de la cocina molecular, aquí debo ser radical: creo que estamos ante una operación de márketing y pienso que no debemos confundir al público dejándole creer que la cocina molecular es un tipo de cocina. Para cocinar bien es preciso conocer (la historia, las técnicas, los productos, la tradición y la modernidad, los procesos culinarios...), y luego pensar, debatir, ensayar, reflexionar, elegir... Y luego, volver a cuestionarse cien veces todas las certezas. Si entretanto necesitamos consultar a la ciencia, o bien los libros de historia o de cualquier otra disciplina creativa, no se tratará más que de nuevos conocimientos para reforzar nuestra filosofía culinaria. [8]

En la historia de las ciencias, el uso de laboratorios se ha asociado con una mayor claridad epistemológica, más específicamente, con mejores delimitaciones en los campos de estudios disciplinares; con estos antecedentes, se hace necesario cuestionar en la incorporación de instrumentos de laboratorios en las cocinas, además de la pérdida de nutrientes en el producto terminado, el desperdicio y las mermas exageradas, subvaloración del conocimiento asociado con la cocina *tradicional*, aunque chefs como Ferran Adrià, como ya referí, afirman públicamente que antes de incursionar en la experimentación *molecular* se debe conocer primero los aspectos básicos de *la cocina*.

Para ser rigurosos con la historia, es posible afirmar que las primeras cocinas desarrolladas por los seres humanos son los primeros ejemplos paradigmáticos de laboratorios, en su sentido estricto de manejo de un ambiente controlado para manipular y experimentar con elementos variables.

La desigualdad en el acceso a los alimentos y el padecimiento de hambre por muchas comunidades, son ejemplos de justificaciones suficientes para cuestionar el alcance de la democratización de la comida y de la supuesta libertad en el intercambio, base en el espíritu de la sociedad contemporánea. Estas desigualdades, y la historia de las reacciones a éstas, se pueden situar en el inicio mismo de la sociedad organizada por clases:

Desde sus primeros años, la economía-mundo capitalista, que funciona desde por lo menos hace cinco siglos, ha provocado siempre fuertes resistencias por parte de los trabajadores, y ello bajo formas diversas: revueltas campesinas, motines de hambre, movimientos mesiánicos, e incluso diversas formas del vandalismo social. Pero es hacia el siglo XIX

que, por primera vez, se han constituido movimientos antisistémicos, políticos, organizados y durables, lo que ha sido una notable creación social, a la cual no obstante y durante mucho tiempo, se le ha dado muy poca atención, además de no haberla analizado tampoco suficientemente. [9]

La modernidad en la gastronomía no escapa a las contradicciones propias del proyecto de la modernidad, con su *creación destructiva* [10], por ejemplo en la pérdida de interés en tradiciones culinarias ancestrales frente a la masificación de la cocina europea, por no mencionar el impacto de los monopolios de las grandes empresas en la industria alimentaria.

Si entendemos que “el conocimiento es siempre una cierta relación estratégica en la que el hombre está situado”, siguiendo a Foucault, “será totalmente contradictorio imaginar un conocimiento que no fuese en su naturaleza obligatoriamente parcial, oblicuo, perspectivo” [11]. En este debate es fundamental (fundacional) la claridad en los criterios para situar lo esencial para reconocer la naturaleza y el alcance del conocimiento gastronómico, es decir, su supuesta *esencia* epistemológica.

## 5. CARACTERIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD LABORAL

Tradicionalmente *la cocina* se ubica como un arte o un oficio; el título de *chef* como profesión suele asociarse más con la experiencia (y el *éxito*) profesional que con el otorgamiento de un título, y aunque en esta idea parece existir consenso mundial, en diferentes regiones la tendencia al *credencialismo* hace que se presenten variaciones en esta perspectiva<sup>5</sup>.

Desde los inicios de la institucionalización de *la cocina* como labor, se ha caracterizado por ser exigente en términos de los estándares de desempeño esperados<sup>6</sup> y también suele serlo en términos de las condiciones laborales<sup>7</sup>. En este orden, las condiciones laborales tienen una tendencia ser fuertemente jerarquizadas, por ejemplo, el concepto de *brigada*, acuñado por Auguste Escoffier [12], usado para designar los equipos de trabajo en las cocinas, tiene una herencia muy marcada de los discursos militares o de disciplina rígida.

Debe ser claro que estos antecedentes no justifican la generación, ni la aprobación, de un estereotipo de cocineros malhumorados, groseros o gritones, ni mucho menos puede justificarse la explotación laboral ni la precariedad de las condiciones laborales, como el desconocimiento del pago de horas extras, especialmente cuando se trate de un derecho adquirido o formal.

<sup>5</sup> En el caso colombiano, es un sitio común, en muchas empresas y organizaciones, que se declara tener un enfoque de competencias para la gestión del talento humano pero conservan un manual de funciones en lugar de un diccionario de competencias, y en los procesos de selección aún desarrollan pruebas de coeficiente intelectual, psicotécnicas y de personalidad, en lugar de evaluación de competencias, todavía la primera pregunta es *¿en cuál universidad estudiaste?*, en lugar de *¿qué sabes hacer?*

<sup>6</sup> Piénsese en los gustos *refinados* de la aristocracia o de la monarquía que podía costear los servicios de cocineros habilidosos, o en la exactitud de los estándares, en términos de cantidades y tiempos, que empezó a remarcar en el siglo XX.

<sup>7</sup> Por ejemplo, los cocineros en frentes de guerra o en campamentos de trabajo, pero también puede pensarse en el servicio para *trabajadores comunes*, la jornada laboral de los cocineros suele empezar antes que una jornada común o terminar mucho después.



Las especialidades en la gastronomía suelen definirse en función a las técnicas empleadas (cocina caliente, cocina fría, repostería, etc.) o de acuerdo a criterios determinados por la experticia del cocinero; los criterios académicos no son los que han determinado las tradiciones de especialización o sub-especialización en estas áreas.

Acá se presentan retos para perfilar al cocinero-instructor con las habilidades suficientes para reconocer a sus aprendices como sujetos epistémicos y no solamente como artesanos (artistas) hábiles. La enseñanza de la cocina, como ciencia, implicaría un reconocimiento ontológico de campos disciplinares (o tecnológicos), así como una interacción pedagógica que parta del reconocimiento de los involucrados como sujetos y agentes epistémicos.

## 6. ENSEÑANZA DE LA COCINA

La filosofía y la epistemología pueden aportar mucho en la reflexión sobre la enseñanza de *la cocina*; empezando por la importancia de la reflexión y la comprensión *per se* en tiempos ultrapragmáticos como los contemporáneos, cuando el neoliberalismo ha generado un retorno de los *filósofos* a los *sofistas*. Barnett [13] señala que en la educación superior existe una tendencia al operacionalismo, de manera que hoy privilegiamos el énfasis al saber relacionado con el cómo-hacer y se ha perdido el interés en el saber qué-es, mientras circulan con facilidad discursos asociados con logros, resultados y efectividad, hemos olvidado conceptos como el de comprensión y el de sabiduría.

Con esta premisa del privilegio de la experiencia sobre el conocimiento, parece descontextualizado hablar de campo intelectual, entonces cabe preguntar: ¿qué horizontes quedan para la investigación en cocina? ¿Es viable pensar la recopilación de recetas como una actividad de investigación en *la cocina*?

El proyecto Bullipedia, desarrollado por Ferran Adrià es un proyecto que se promociona como innovador, pero su afán por recopilar información sobre conocimientos relacionados con *la cocina* en todo el mundo sugiere algunas preguntas: ¿podría llegar a constituirse este proyecto en el primer estado del arte de *la cocina* como conocimiento disciplinar?, ¿sus proyecciones de vinculación con universidades esconde el interés por moverse en un futuro cercano en las fronteras entre investigación e innovación?<sup>8</sup>

Las preguntas por los criterios para definir un estado del arte en la gastronomía, pueden conducirnos a las preguntas relacionadas con su objeto de estudio. Las diferencias marcan tendencia sutiles en algunas ocasiones, y muy contundentes en otras. Definir el objeto de estudio de la gastronomía en términos de la producción de alimentos con una perspectiva de *stakeholdersy* de *cadena de abastecimiento*, situaría la gastronomía con una perspectiva ingenieril-productiva, económica o interdisciplinaria; un objeto de estudio enmarcado en la aplicación de técnicas y al control de equipos, puede limitar el papel del cocinero al de un operario; la diferenciación entre productos estandarizados con productos únicos (artesanales) o apreciables con una perspectiva estética (artística), puede situar al cocinero en escenarios diferentes.

<sup>8</sup> *The Harvard John A. Paulson School of Engineering and Applied Sciences (SEAS) and the Alicia Foundation developed a General Education science course, "Science and Cooking: From Haute Cuisine to the Science of Soft Matter," which debuted in the fall of 2010. The course uses food and cooking to explicate fundamental principles in applied physics and engineering.* Recuperado de: <https://www.seas.harvard.edu/science-and-cooking-2015>

Vale la pena desarrollar investigaciones sobre los enfoques epistemológicos y ontológicos adoptados por los docentes de las facultades de cocina (o gastronomía) y los alcances de las investigaciones que promueven; es posible encontrar elementos de corte operacionalista, pero también es posible encontrar propuestas creativas, academicistas o con fortalezas teóricas significativas, de acuerdo al énfasis de cada institución.

Desde el enfoque de competencias, vale la pena indagar si el horizonte predominante en los currículos de gastronomía tiene un enfoque marcadamente operacionalista o si se permiten énfasis academicistas o interdisciplinarios. ¿El énfasis será netamente económico o se estimulará la búsqueda de *la verdad*?, ¿la inspiración metodológica siempre será de carácter empirista?, ¿qué espacio le queda al racionalismo y al desarrollo intelectual?

Si se supone que la formación del cocinero es *integral*, es posible considerar la *integración* de saberes o de conocimientos, esfuerzo común en algunos modelos de educación basados en el enfoque de competencias, así como en muchas *filosofías* (o mejor, plataformas teleológicas) de instituciones de educación superior. De esta manera, si consideramos elementos relacionados con el conocimiento, las habilidades y las actitudes, es posible contextualizar varios debates.

Con relación al conocimiento (*episteme*) gastronómico, si se consideran las técnicas de preparación es relativamente fácil llegar a consensos con relación a estándares, pero al considerar elementos relacionados con los insumos y las estructuras de producción, caben enfoques histórico-espaciales-críticos, es decir, es posible considerar las variaciones históricas y espaciales en el análisis de la producción de alimentos.

Mientras algunas escuelas de cocina se enfocan en las técnicas europeas, otras apuestan al rescate la cocina local o ancestral. Es viable pensar en enfoques curriculares que incluyan el aprovechamiento de insumos domésticos, permitiendo o facilitando una apropiación (o incluso transformación) de patrones culturales o productivos propios del territorio en el que se desarrolla el proceso formativo, podríamos denominarlo como un enfoque regional.

Las habilidades motrices son importantes en la cocina, lo cual permite reflexionar sobre el tipo de humano/sujeto/persona que se desea formar, para lo cual hay varios horizontes posibles: el *homo faber* como aquel que fabrica, produce o transforma con las manos y el cuerpo; el *homo sapiens* como aquel con la sabiduría, más asociada con un conocimiento o *episteme*; el *homo ludens* como el hombre que aprende mediante el juego; el *homo loquens* como aquel que interacciona mediante el lenguaje; el *homo politicus, economicus*, etc.

El debate que debe situarse no es necesariamente en el marco de la denominación adecuada, sino de las relaciones políticas o de poder que determinan los criterios para que se privilegie un tipo de conocimiento sobre otro (poder epistemológico) o para que se acepte una naturaleza identitaria como válida en medio de la diversidad y la heterogeneidad (poder ontológico), en una comunidad determinada.



En este análisis de la integralidad de la formación, es importante que no se caiga en la estructura cartesiana que inspiró el mito del fantasma dentro de la máquina, como el de una conciencia independiente al cuerpo. [14]

En algunas comunidades aborígenes de América el cuerpo no se entiende como un límite entre el sujeto y el mundo, sino que se concibe en una relación de continuidad. Mientras la visión occidental tiene una tendencia dicotómica en la asimilación de los conceptos de cuerpo-alma y naturaleza-cultura:

se hace preciso superar la influencia que el pensamiento occidental ha tenido con respecto a las dicotomías cuerpo-alma y naturaleza-cultura; ya que nos enfrentamos con un hecho en el que confluyen internamente la carne (la naturaleza, la materia) y el sentido (la cultura, el espíritu)(García Selgas 1994:60). Hecho en donde el ser y el tener forma parte de la misma unidad. [15]

El aspecto actitudinal es fundamental en la gastronomía, entendida como integrante de una industria de servicios, por lo cual es algo que debe ser considerado en la enseñanza de la cocina. Se debe enseñar a manejar el trabajo bajo presión, el desarrollo de equipos, la disciplina, entre otras habilidades que hoy suelen denominarse *softskills*.

En los tiempos de los filósofos griegos *clásicos* eran comunes los banquetes antes de las charlas o conversaciones con un carácter *educativo*. Estas costumbres suelen contextualizarse hoy un marco de hedonismo, pero realmente hay varios horizontes posibles, podría pensarse el mismo acto de interactuar con la comida y las personas como un proceso de aprendizaje *en sí mismo*.

La educación puede entenderse, en un nivel muy básico, como llevar el *sema* al *soma*, es decir llevar los contenidos semánticos (la *episteme*) a los elementos somáticos (el cuerpo, el *soma*); haciéndose lo universal (el conocimiento) algo particular sobre lo singular (el sujeto).

La enseñanza de la cocina es un ejemplo paradigmático del desdibujamiento de la educación terciaria, técnica, vocacional, frente a la complejidad actual en la producción de conocimiento, principalmente por su ubicación inicial como arte y oficio y su actual transición a constituirse como en un nivel científico-profesional. Un ejemplo de esta situación se puede apreciar en la proliferación de grupos de investigación en cocina, la oferta de nuevos programas de gastronomía constituidos desde facultades relativamente independientes y el rol de docente-investigador en el que se ven inmersos algunos cocineros-docentes.

## 6. CONCLUSIONES

Algo problemático para la construcción de un marco epistemológico que permita ubicar a *la cocina* como ciencia, tiene que ver con la difícil delineación entre la validez de un conocimiento(*episteme*) que sea *funcional* al tiempo que verdadero, en contraposición a una opinión (*doxa*) que puede resultar validada (y aplicada) por una comunidad, por la disponibilidad de recursos o por su consecuente funcionalidad alimenticia. Si se quiere un ejemplo simple, piénsese en las sutiles variaciones de una preparación alimenticia (de una receta), que se supone tiene un estándar.

En consecuencia, es válido preguntarnos si es pertinente indagar sobre los aspectos más básicos del método científico y del quehacer científico en el análisis del fenómeno culinario, por ejemplo, históricamente podemos ubicar *la cocina* mucho antes del método científico pero hoy podríamos *hacer extraño* algo común a los mismos inicios de la humanidad: la preparación de los alimentos.

Una reflexión muy interesante que le aporta la cocina a la epistemología tiene que ver con la pregunta con respecto a si (al menos en el caso de la cocina misma) el empirismo es absolutamente ineludible. Si bien es cierto que la racionalización del balance alimenticio y nutricional es algo fundamental en las elaboraciones alimenticias, así como que la planificación del trabajo también vincula diferentes actividades que implican racionamientos diversos, la degustación es eminentemente empírica.

Es válido recurrir a la epistemología para comprender las posibilidades de *la cocina* como ciencia, entendiendo la epistemología como:

una reflexión de carácter filosófico y por tanto teórica, de una cualidad particular, que tiene como misión establecer un diálogo permanente y de manera crítica con el desarrollo, posibilidad y fundamentos sobre los que se sustenta todo conocimiento científico posible, lo mismo que con las condiciones y consecuencias que hacen viable y trae la ciencia. [16]

Para el caso de *la cocina* es posible encontrar una perspectiva cerrada en los horizontes económicos de *libre mercado*, pero también puede pensarse en un campo que sobrepase la concepción de *episteme* para valorar sus propias lógicas, métodos y conocimientos, más asociable con el concepto de sabiduría, con las tradiciones ancestrales [17] que con las tradiciones filosóficas *clásicas* del mundo occidental. Acá cobra relevancia también los discursos epistemológicos en algunas perspectivas de estudios culturales (que precisamente se resisten a un encasillamiento epistemológico).

En este orden, puede pensarse el fenómeno del *eurocentrismo epistémico* en la cocina en los discursos que enaltecen la tradición francesa como *la madre* de toda la cocina. También puede verse una suerte de *populismo epistémico* en las tendencias que perciben el rescate de *lo local* como la única opción viable, rechazando lo externo y lo foráneo a una determinada comunidad, percibido como una imposición cultural o económica; en algunas de estas corrientes se encierra una paradoja ontológica que consiste en su imposibilidad como modelo universal al pretender el rescate *únicamente* de lo local. [18]

La *cientifización* de la gastronomía hoy pasa por la interpretación reducida de aplicaciones tecnológicas (entiéndase como cocina molecular y el desarrollo de cocinas-laboratorio con maquinaria y equipos que ayudan a controlar ambientes y variables con una perspectiva cercana a la físico-química). Por lo que resulta relevante cuestionar críticamente la *posibilidad* y los *fundamentos* sobre los que se debe sustentar cualquier conocimiento científico sobre *la cocina*, para lo cual puede llegar a pesar mucho las ambigüedades en *las condiciones y consecuencias* que la harían viable como ciencia.

No es conveniente suponer que el uso de laboratorios garantiza *la ciencia*. En el caso de la psicología, como profesión, el uso de laboratorios marcó un hito histórico (1879). [19] Pero en el caso de la gastronomía, suponer que los laboratorios (con tecnología dura) garantizan un método más *riguroso*, corresponde más con un prejuicio fundado erróneamente, que con fundamentos epistemológicos o técnicos convenientes. Ahora bien, en ambos casos se podría cuestionar el esfuerzo de una ciencia (social, en el caso de la psicología) o de un arte o un oficio (técnico o tecnológico) por asimilar métodos que no corresponden con su *naturaleza*.

Es válido reflexionar sobre la posibilidad de la emancipación en el conocimiento gastronómico, y no interpretarlo solamente como una transferencia tecnológica [20]. El debate apenas empieza: “hay alternativas prácticas al actual status quo del que, no obstante, raramentenos damos cuenta, simplemente porque tales alternativas no son visibles ni creíbles paranuestras maneras de pensar” [21].

## Referencias

- [1] Ministerio de Salud y Protección Social (2016). *Impacto de los malos hábitos alimentarios sobre la salud de la población colombiana*. Bogotá D.C.: Ministerio de Salud y Protección Social
- [2] Fuentes, A.; Fresno, M. J.; Santander, H.; Valenzuela, S.; Gutiérrez, M. F. & Miralles, R. (2010). Sensopercepción gustativa: una revisión. *Int. J. Odontostomat.*, 4, (2), 161-168
- [3] Chaudhari, N. & Roper, S.D. (2010). The cell biology of taste. *Journal of Cell Biology*, 190, (3), 285-296
- [4] Coren, S., Ward, L. & Enns, J. (2000). *Sensación y percepción*. México D.F.: McGraw-Hill
- [5] Cuatrecasas, J. (1967). Mitopoyesis del origen del fuego: su significación antropológica. *Revista de Psicología*, 5, p. 21-26.
- [6] Robinson, William (2007). *Una teoría sobre el capitalismo global. Producción, clases y Estado en un mundo transnacional*. p. 47. Bogotá D.C.: Desde abajo
- [7] Hinkelammert, Franz (2009). *Hacia la crítica de la razón mítica. El laberinto de la modernidad*. Bogotá D.C.: Ediciones desde abajo
- [8] Adrià, Ferran (2003). *Sobre la cocina molecular*. Barcelona: ElBulli. Recuperado de: [http://www.elbulli.com/historia/docs/2003-cocina\\_molecular\\_es.pdf](http://www.elbulli.com/historia/docs/2003-cocina_molecular_es.pdf)
- [9] Wallerstein, Immanuel (2008). *Historia y dilemas de los movimientos antisistémicos*. Bogotá D.C.: Ediciones desde abajo
- [10] Harvey, David (1990). *The condition of postmodernity: an enquiry into the origins of cultural change*. Malden, Massachusetts: BlackwellPublishersLtd
- [11] Foucault, Michel (2000). *La verdad y las formas jurídicas*. Barcelona: Gedisa
- [12] Gutierrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. México D.F.: Red Tercer Milenio
- [13] Barnett, Ronald (1994). *Los límites de la competencia. El conocimiento, la educación superior y la sociedad*. Barcelona: editorial gedisa. 2001

- [14] Clavijo, Arturo (2006). *Más allá del fantasma en la máquina*. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Humanas. Departamento de Psicología
- [15] Acuña Delgado, Angel (2001). El cuerpo en la interpretación de las culturas. *Boletín Antropológico*, 1, 51, 31-52
- [16] Jiménez Escamilla, Hugo (1994). *Meditaciones de epistemología: el hombre en la época de la ciencia y la tecnología*. Bogotá D.C.: Ediciones Antropos Ltda.
- [17] Suárez, J.A. (2001). La sabiduría amerindia. En Marquínez, G. et al. (Eds.). *La filosofía en América Latina* (pp. 23-46). Bogotá D.C.: Editorial Codice Ltda.
- [18] Busso, H. A. (2014). El eurocentrismo como obstáculo epistemológico en las ciencias sociales. Posibilidades y desafíos actuales de la filosofía latinoamericana. *Revista de discusiones filosóficas desde acá*, 7, 1-12. Recuperado de: <http://www.ideaz-institute.com/sp/CUADERNO7/C74.pdf>
- [19] Danziger, K. (1990). Historical roots of the psychological laboratory. En: *Constructing the Subject. Historical Origins of Psychological Research* (pp. 17-33). Cambridge: Cambridge University Press. Traducción: Ana María Talak. Cátedra: Psicología I, Facultad de Psicología, Universidad Nacional de La Plata, 2010.
- [20] Schumacher, E.F. (1973). *Lo pequeño es hermoso*. Barcelona: Ediciones Orbis. 1983
- [21] Boaventura de Sousa Santos (2011). Epistemologías del sur. *Revista Internacional de Filosofía Iberoamericana y Teoría Social*, 16, 54, 17-39