



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Ciencias Naturales
Maestría en Nutrición Humana

COLABORACIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LA NUTRIOLOGÍA PARA LA ADOPCIÓN
DE HÁBITOS ALIMENTARIOS NUTRICIONALMENTE CORRECTOS
TESIS

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de
Maestro en Nutrición Humana

Presenta:
Esther Aguilar Rodríguez

Dirigido por:
Dra. María del Carmen Díaz Mejía

SINODALES

Dra. María del Carmen Díaz Mejía
Presidente

Dr. Luis Rodolfo Ibarra Rivas
Secretario

Dra. Diana Beatriz Rangel Peniche
Vocal

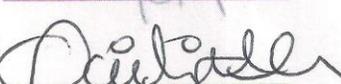
M en C. Olivia Acevedo González
Suplente

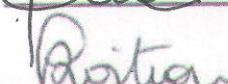
M en C. Patricia Roitman Genoud
Suplente


Dra. Margarita Teresa de Jesús
García Gasca
Directora de la Facultad de
Ciencias Naturales











Dr. Irineo Torres Pacheco
Director de Investigación y
Posgrado

Centro Universitario
Querétaro, Qro.
Diciembre de 2012
México

RESUMEN

En la actualidad, la realidad de salud de la población mexicana (ENSANUT, 2006), relacionada con el aumento en las prevalencias de obesidad y sobrepeso, la nutriología y la gastronomía se han estado encontrando continuamente, para proponer soluciones relativas a la mejora de la alimentación humana, desde sus ámbitos de competencia; sin que se aclaren las vías de articulación que establecen. Ambas disciplinas poseen teorías y técnicas propias y un objeto común de estudio: al alimento-alimentación. Es entonces que entre la ciencia (Nutriología) y el arte (Gastronomía) tenemos elementos de lo científicamente correcto en lo nutricional y lo aceptable en la cultura y los sentidos, relativo a la alimentación y el alimento. La correcta alimentación, en combinación con la correcta selección, buena preparación y presentación, significarían más opciones para una mejor toma de decisiones en la adopción de hábitos alimentarios correctos. Por ello esta investigación tuvo como objetivo describir y comprender los juicios que estudiantes y profesores de gastronomía y nutriología hacen sobre la utilidad de conocimientos de cada una de estas disciplinas en su desarrollo profesional. Diseño de la investigación: estudio exploratorio, comprensivo-interpretativo de corte hermenéutico. Los instrumentos para la recopilación de datos fueron: recolección documental, entrevistas en profundidad y diario de campo. Los participantes de estudio fueron informantes claves de la Licenciatura en Nutrición UASLP y de la Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli. Para el tratamiento de la información se llevó a cabo análisis de contenido que permitió categorizar la información. Los resultados muestran que la interacción entre las disciplinas estudiadas se encuentra en un nivel multidisciplinar, con posibilidad de evolucionar a otro estadio. Se describe la interacción entre ellas, sus fronteras y autonomía que desembocan en una multidisciplinariedad con visión de evolucionar en otro estadio.

Palabras clave: Nutriología, Gastronomía, ciencia, arte, hábito alimentario.

SUMMARY

Nowadays, the current health situation in the Mexican population (ENSANUT, 2006), related with its increased prevalence of obesity and overweight, gastronomy and nutriology have been meeting continuously, to propose solutions related to improving human feed, from its fields of competence; without clarifying pathways that establish joint. Both disciplines have theories and techniques and a common object of study: the food-supply and feed. It is then that between science (Nutriology) and art (Gastronomy) we have elements of what's scientifically correct and acceptable in nutritional culture and senses on food and feed. Proper nutrition, combined with the correct food selection, a good preparation and a presentation, would mean more options for a better decision-making at the adoption of the correct eating habits. Therefore, this research aimed to describe and understand the judgments that students and teachers that belong to nutriology and/or gastronomy have about the usefulness of knowledge of each of these disciplines in their professional development. Research's design: exploratory, sympathetically-interpretative in hermeneutic field. The instruments for data collection were: a documentary collection, interviews and a field journal. The research's participants were key informants of the UASLP with a degree in Nutrition and the Danieli Culinary Institute with a degree in Gastronomy. The treatment of the information was a conducted content analysis of the information allowing to categorize it. The results show that the interaction between disciplines is studied in a multidisciplinary level, with possibility of moving to another stage. Describes the interaction of one another, their boundaries and their autonomy that leads to a multidisciplinary vision of evolving into another stage.

Key words: Nutriology, Gastronomy, science, art, food habits.

DEDICATORIA

A todos los que me brindaron una mano para avanzar, un hombro para descansar y una indicación para dirigirme hacia el propósito.

AGRADECIMIENTOS

Mi más grande agradecimiento es para mí Directora de Tesis, María del Carmen Díaz Mejía, ya que sin su formación-deformación nunca hubiera encontrado el espacio para desarrollar tan satisfactoriamente lo que se logró con la tesis.

Así como también le agradezco a mis padres por darme la oportunidad de desarrollar lo que tengo con la tesis además de velar por más posibilidades siempre; de igual manera a mis hermanas Rebeca y Sara quienes nunca permitieron que se me cayera el trabajo de las manos.

También en especial a mis ahora inseparables compañeras de Maestría, Carolina, Mariana y Diana quienes con su amistad tornaron más fácil el camino en ocasiones imposible.

Y por último y muy importante a Orlando, mi compañero de vida de casi una década quien nunca dejó de que me faltase lo indispensable para estar aquí.

ÍNDICE

	Pág
Resumen	.
Summary	
Dedicatorias	
Agradecimientos	
1. INTRODUCCIÓN	1
2. REVISIÓN DE LITERATURA	3
2.1. Problema, objeto de estudio y justificación	3
2.2. Antecedentes	8
3. METODOLOGÍA	16
3.1. Marco de referencia	16
3.2. Marco Teórico	20
3.2.1. Interdisciplinariedad	20
3.3. Método	22
3.3.1. Hermenéutica	22
3.3.2. Participantes de estudio	26
3.3.3. Instrumentos de Recopilación de datos	26
3.3.3.1. Diario de campo	26
3.3.3.2. Entrevistas en profundidad	26
3.3.4. Tratamiento de la información	27
3.3.4.1. Transcripción de la entrevista	27
3.3.4.2. Categorización	27
3.4. Procedimiento de Investigación	28
3.4.1. Procedimiento	28
3.4.2. Herramientas	28
3.4.3. Escenario	29
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	30
4.1. Descripción de participantes	30
4.2. Hallazgos	35
4.2.1. Informantes Nutriología	36
4.2.1.1. Categoría Clasificación de las disciplinas	36
4.2.1.2. Categoría Aportaciones y valorización	38
4.2.1.3. Categoría Practicidad e innovación	40
4.2.1.4. Categoría Dimensión de relación entre disciplinas	41
4.2.2. Informantes Gastronomía	42
4.2.2.1. Categoría Clasificación de las disciplinas	42
4.2.2.2. Categoría Aportaciones y valorización	43
4.2.2.3. Categoría Practicidad e innovación	44

4.2.2.4. Categoría de relación entre disciplinas	45
5. CONCLUSIONES	47
6. LITERATURA CITADA	50
7. ANEXOS	54
7.1. Anexo 1: Plan de estudio Licenciatura en Nutrición y Gastronomía. Universidad La Salle Cancún (2010)	54
7.2. Anexo 2: Mapa curricular Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)	56
7.3. Anexo 3: Plan estudio Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli (2010)	57
7.4. Anexo 4: Perfil de ingreso Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)	59
7.5. Anexo 5: Perfil de egreso de la Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)	60
7.6. Anexo 6: Perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli (2010)	61
7.7. Anexo 7: Guía de entrevista.	62

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro		Página
3.1	Distribución y clave de los informantes	28
4.1	Descripción de 10° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP	30
4.2	Descripción de 8° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP	31
4.3	Descripción de 6° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP	31
4.4	Descripción de 4° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP	32
4.5	Descripción de 2° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP	33
4.6	Descripción de 5° ciclo de la Licenciatura en Gastronomía del Instituto Culinario Danieli	33
4.7	Descripción de 4° ciclo de la Licenciatura en Gastronomía del Instituto Culinario Danieli	34
4.8	Descripción de 2° ciclo de la Licenciatura en Gastronomía del Instituto Culinario Danieli	34

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura		Página
1	Círculo hermenéutico.	23
2	Círculo hermenéutico de la investigación.	24

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía y la nutriología como disciplinas autónomas poseen en común como objeto de estudio al alimento y a la alimentación, relación que se conoce más de cerca cuando coinciden en aulas de la Licenciatura en Nutrición (L.N.) de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (UASLP). Es por ello que en esta investigación se pretendió ahondar en cómo cada una puede abordar al objeto de estudio, cómo se relacionan y la valoración que cada disciplina hace de la otra.

Ahora bien, sí se toma en cuenta a la ciencia de la nutriología y la objetividad en el proceso biológico de alimentación y el arte de la gastronomía con la subjetividad que le confiere al alimento la cultura y espiritualismo del hombre, obtenemos elementos que pudiesen servir de apoyo para la adopción de hábitos alimentarios en beneficio de la salud; es decir el consumo de alimentos bajo la percepción de lo nutricionalmente correcto en suma con lo que culturalmente se acostumbra y es apetecible al paladar, logrará proporcionar más opciones viables, permitiendo mejoría en la elección de los alimentos y /o preparaciones culinarias.

Las estrategias en adopción de hábitos alimentarios correctos para la población, en la actualidad elevan su importancia por la situación de salud pública en el país y siendo estas dos disciplinas partícipes de alguna manera en este proceso como se mencionan anteriormente, se podrá interpretar la utilidad al conocimiento que se genera de ambas profesiones.

Es por esto que como objetivo general, la investigación deviene en el interpretar y comprender la utilidad del conocimiento, la valorización de respectivas disciplinas en forma recíproca y la identificación del cúmulo de conocimientos que ambas forman acerca de su objeto de estudio en su práctica profesional.

El resultado de este proceso fue información sustanciosa para la descripción de la dimensión de este fenómeno. Se obtuvo por medio del método cualitativo de corte hermenéutico-dialéctico en donde se realizaron 17 entrevistas

en profundidad a informantes como estudiantes y profesores, tanto de la Licenciatura en Nutrición como de Gastronomía. La información se transcribió y se originaron las categorías de: clasificación de las disciplinas (ciencia/arte), acerca de las aportaciones a su campo respectivamente, la utilidad, la practicidad e innovación, así como la dimensión de relación entre disciplinas; esto con base en un análisis de contenido. Estas mismas categorías permitieron interpretar y reconocer la relación existente entre disciplinas.

Los resultados mostraron que cada disciplina aborda al objeto de estudio desde su perspectiva teórica y metodológica, por lo que su relación es multidisciplinaria. Los datos recabados en las entrevistas no posibilitan pensar –de momento- en relaciones más estrechas como la interdisciplina o transdisciplina. Sin embargo, la investigación también fue útil para dejar ver que ambas disciplinas por las necesidades de salud de la población mexicana actuales, en relación con formas de alimentación, muy probablemente evolucionen a relacionarse a otro estadio más estrecho que el multidisciplinario solamente.

2. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 Problema, objeto de estudio y justificación

En la búsqueda del hombre por el alimento y a la vez nutrirse, se lo lleva a involucrar en conceptos que el entorno le adapta en esta convivencia; pero ¿Qué es alimentación?; concretamente podríamos definirla como la ingesta de productos comestibles del entorno, que por instancia es impulsada por necesidades fisiológicas y también elegida con base en un contexto cultural, social y emocional.

Es así como en este consumo cotidiano y vital se extrae, que la alimentación va a tener una caracterización biológica, espiritual y cultural. (Contreras, 2002).

Siguiendo la parte espiritual, el alimento adquiere una simbología que sumada a la caracterización cultural comenzamos a hablar de gastronomía.

“La cocina se encuentra entre la naturaleza y la cultura...” tal como lo afirma Cruz (2002), nos ayuda a entender lo anterior.

Entiéndase por gastronomía como un lenguaje con el que es posible conocer acerca de la identidad de un lugar; gastronomía no cubre solamente cómo se sirve a la mesa y lo que se sirve, no se concentra en una profesión en sí. Gastronomía es la embajadora de una cultura (Ducasse, 2004) y como lenguaje relata historias, símbolos, costumbres y significancias a través de la comida, de las técnicas de preparación así como de los productos mismos. Podemos decir que la cocina es propia del hombre y como ser complejo, le hereda dicha complejidad a la gastronomía que se crea cuando este habla de alimentarse y nutrirse (Cruz, 2002).

Pero no veamos a esta complejidad como algo perjudicial sino más bien como un adjetivo que le otorga una entrada a la categoría de arte, ¿acaso podría compararse con la música?, ¿con la pintura?

Primero, el arte se ocupa de plasmar la subjetividad del ser humano con la intención de que éste pueda expresar su humanidad dentro de los diferentes rubros que representa el arte, por ejemplo; como es que llegamos a descifrar a Dalí con “relojes Blandos”, así también podemos decir que podríamos interpretar a Ferrán Adrià con el “Bulli.”¹

Segundo, el arte se capta a través de los sentidos: la música es al oído, lo la pintura a la vista, y a veces ocupa hasta más de uno, como en el caso de la gastronomía, gusto y olfato a la par para captar las esencias que el cocinero le otorga a la comida; y como atrevimiento se podría decir que el tacto también juega un papel al tener que relacionarse con las texturas.

Como tercer punto, colocamos a la mesa el hecho de que el arte depende de técnicas básicas, universales y armónicas para introducirlo a la categoría, y la gastronomía comparte con este punto la explotación de la suyas para lograr en el mejor de los casos, una pieza inigualable y exquisita.

Entonces, de la misma manera la gastronomía al igual que las demás artes puede confeccionar de manera sutil la creación de piezas distinguidas a través de su práctica. Dando un ejemplo se trae a discusión qué tan valioso es un boeuf bourguignon², reproducido a la perfección con la armonía de ingredientes exactos, sabor, olor, textura y apreciación como lo es una pieza de Beethoven, interpretada con la misma energía y perfección en sus matices.

¹ Nombre que recibe el restaurante de origen español reconocido internacionalmente por su cocina de tendencia e innovación: “gastronomía molecular”, además acreedor de tres estrellas por la Guía Michelin en donde Ferrán Adrià en la cabeza del restaurante fue nombrado como el mejor chef del nuevo siglo.

² Platillo de la cocina clásica Francesa, que requiere un serie de pasos un tanto complejos y ordenados para su elaboración, es un platillo de carne de res y verduras estofadas con vino tinto en horno a tiempos prolongados y temperatura baja que garantizan una perfecta cocción de los ingredientes, sabor equilibrado y degustación placentera sí es que se confeccionó de manera correcta.

Nuevamente Cruz interviene en dicha reflexión y nos ayuda a enriquecer estos puntos, afirmando que no hay diferencia de una preparación en el límite de lo exótico a la simpleza, debido a que las dos llevadas a cabo en el mejor contexto posible, se convierten en asociaciones únicas y armoniosas que llegan a obtener el título de obras de arte. (Cruz, 2002).

Por otro lado, la Nutriología en su objetividad, se define como la ciencia que estudia la relación de la salud con la alimentación, estableciendo como base los requerimientos nutricionales necesarios para el funcionamiento del organismo humano; traducido esto en la adopción de hábitos alimentarios correctos para mantener la ausencia de enfermedad (Lagua, 2007).

Como ciencia establece el proceso en como el alimento, ya fuese sólido o semisólido, sustancia o producto, natural o transformado (SSA, 2011) participa en la alimentación y nutrición del organismo humano, satisfaciendo así una necesidad biológica primordial para la permanencia de la vida humana.

Establece las pautas en cómo los nutrimentos deben permanecer en el alimento o bajo qué determinaciones se considera calidad nutricional. Si la misma nutriología establece algunas pautas para la preparación de alimentos como lo son la cocción de las verduras o la combinación de alimentos, la mayoría de las ocasiones no termina por demostrar que dichas preparaciones no son monótonas y que pueden ser apetecibles en otras formas y ser funcionales en el carácter económico y/o sociocultural. Esta carencia ha tenido como consecuencia el estigma de que lo saludable es igual a “no estar sabroso” y “quedarse con hambre”.

No obstante, de esta disciplina obtenemos las pautas para tener un estado nutricional adecuado a través de correctos hábitos de alimentación. El hábito se basa primordialmente en la parte social, cultural y por supuesto económico (SSA, 2011), por ende no solo le es suficiente con la parte científica del contexto de lo saludable sino que le es de suma importancia agregar la parte subjetiva del concepto de hábito alimentario. Es por ello que debe de considerar

integrar de otras disciplinas alternativas o soluciones que le permitan enriquecerla. Siendo la gastronomía una propuesta con enlaces en común como lo es su objeto de estudio, podría funcionar como esa disciplina externa. (Morín, 1994).

Tenemos entonces hasta ahora entre la objetividad y la subjetividad, elementos de lo científicamente correcto en la parte nutricional y lo aceptable en la cultura y en los sentidos, en lo relativo a la alimentación y al alimento.

La relación que la nutrición y la gastronomía ejercen, es común en la actualidad que se asuma por obviedad: por la preparación de alimentos, por ejemplo, la constante publicidad en el mercado en la industria restaurantera de lo saludable, de preparaciones ligeras, de platillos sin grasa o empaquetados para un régimen en la dieta; pero ¿cómo se relacionan?, ¿qué la describe?, ¿qué es lo que hace posible la relación? ¿una disciplina está influenciada por la otra? ¿cuál y con qué intensidad influye una más una otra? ¿se relacionan con la comida simplemente? ¿es por esta obviedad, que no se ponen en investigación como objeto de estudio para la obtención de información del comportamiento humano y hábitos alimentarios en cuanto a nutrición?

Esta situación enfocada en el aula y útil en información en la que se encuentran la gastronomía y la nutriología ha dado idea de la posibilidad que este fenómeno resulte poseer una conexión aún más sólida. Es por ello que para comenzar a hablar acerca de posibles nexos, es necesario también conocer el panorama al que se podrían vincular como disciplinas ya sea en un estadio de multi, inter o transdisciplina.

¿Hasta dónde puede influir la ciencia de la nutriología en las técnicas del arte culinario y qué tanto puede imprimir este arte en la comida, que proteja su valor nutricional?

Cada disciplina por sí misma es legítima con bases fundamentadas y estructuradas, pero ¿qué está pasando realmente?, ¿existen vías de articulación que produzcan nexos?, ¿podrán ser explicados con lo que resultó de la presente investigación?

Si consideramos que la nutriología deriva su cúmulo de conocimientos en la práctica de la alimentación correcta y que la dieta cumple sus características: equilibrada, variada, inocua, completa, suficiente y adecuada (SSA, 2011); y sí también consideramos que la gastronomía trabaja para que se logre la buena y correcta selección y presentación (sensorial) en las preparaciones culinarias, entonces es muy probable que exista una mejora en la toma de decisiones para adopción de hábitos alimentarios saludables. Se podría llegar a convencer al individuo de un mejor y favorable estilo de vida saludable por medio de estos factores; nutricionalmente correctos, sensorialmente palatables y culturalmente aceptables.

Es decir, la correcta alimentación –desde el punto de vista nutricional– en combinación con la correcta selección, buena preparación y presentación, significaría contar con platillos que posean calidad nutricional, atractivos a simple vista y agradables al paladar, con la posición de que las costumbres y tradiciones del individuo en la alimentación no se vean comprometidas del todo en la elección de estas opciones, por ende el resultado se encaminaría en una mejora en la toma de decisiones para la adopción de hábitos alimentarios correctos.

Es entonces que como hipótesis se establece que el mayor apropiamiento de conceptos, teorías y técnicas gastronómicas por nutriólogos y el mayor apropiamiento de conceptos, teorías y técnicas nutricionales por gastronomos posibilita la adopción de hábitos alimentarios nutricionalmente correctos, sensorialmente palatables y culturalmente aceptables.

Una ventaja que la gastronomía ofrece al nutriólogo es que el apropiamiento de saberes gastronómicos puede conferir y/o reforzar identidad y reconocimiento de la cultura alimentaria nacional, por ende la alimentación se regresaría a un nivel más básico de preparación y selección; es decir se regresaría a lo fundamental, a lo sencillo, a lo casero. Se educaría al sentido del gusto y modificar los hábitos alimentarios, donde en un ciclo, el modificar el hábito, efecto de educar al gusto se convierte en productor, “los productos y los

efectos son en sí mismos productores y causantes de los que los produce” (Morín, 1999)

Por su versatilidad la gastronomía con su categoría de arte, ayuda en situaciones adversas que se encuentran en la práctica nutricional de campo, le otorga por ejemplo variedad culinaria, innovación y creatividad en la orientación alimentaria.

También la gastronomía en armonía con la nutrición proporciona beneficios a la salud en las preferencias del comensal, influencia en la selección de los alimentos y preparaciones idóneas que favorecen a las conductas alimentarias saludables.

El rubro gastronómico con el propósito de adaptarse a las recomendaciones nutricionales para mejorar el estado de salud de los mexicanos está sufriendo transformaciones en selección de alimentos y preparación de platillos que cumplan con los criterios del NOM-043. No obstante con la adaptación de los criterios científicos de la alimentación saludable, se corre el riesgo de estigmatizar elementos propios de la cocina mexicana que como se mencionaba confieren nuestra identidad, ejemplo clásico la tortilla.

2.2 Antecedentes

Si seguimos la definición de la NOM 043 sobre Alimentación (SSA, 2011) como “al conjunto de procesos biológicos, psicológicos y sociológicos relacionados con la ingestión de alimentos, mediante el cual el organismo obtiene del medio los nutrimentos que necesita, así como las satisfacciones intelectuales, emocionales, estéticas y socioculturales que son indispensables para la vida humana plena”. Se observa: ¿cómo dichos elementos van a definir cuál, cuándo y en dónde es la ingestión de alimento? ¿cómo va a ser su preparación y selección? ¿cómo se tiene que ver, sentir, oler y degustar, para plenitud de quien lo consume? y por supuesto ¿sí es lo suficiente e ideal para cubrir las necesidades del organismo?. Al trabajar estas interrogantes se capta la atención en la comprensión, especialmente de estas partes que determinan la manera en cómo se logrará el proceso de la alimentación.

Sin embargo, la mayoría de las veces para la ingestión de alimentos y que estos sean comestibles, la humanidad se ha valido del ingenio para explotar la tecnología a su alcance, designando a la gastronomía como acumulación de tecnología culinaria y lo que implica la alimentación en su proceso psicológico y sociológico.

Y para permitir acercar argumentos sobre la relación subjetiva del hombre con la comida, para la explicación de conceptos como el de la gastronomía y sus dominios, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (Contreras, 2002), es de donde se obtuvo un significado de la cultura dentro de la alimentación, siendo la que le confiere sentido de identidad a la población, interpretada desde una visión antropológica para su comprensión. Donde se puede descifrar cómo es que el hombre acepta lo que para él es culturalmente aceptable. Así también, si derivamos en simbología que el humano en su carácter subjetivo le dona a la comida y a la caracterización cultural, comenzamos entonces a hablar de gastronomía, categorizándola como arte, con el cual se logra plasmar la expresión humana a través de los sentidos, de la estética y de la

armonía en el uso de las técnicas aplicables para ello, origina un acercamiento cultural que se deriva en las preferencias de la alimentación.

“Cada persona y cada grupo humano escoge los productos que considera comestibles, tanto por su efecto en el organismo como en razón de su ideología” (Vargas, 1993). Es citando a Vargas que podemos comenzar a desestructurar a la alimentación como parte de un proceso de entendimiento de sus alcances.

“En nuestros días se atribuye a la comida el papel de modelar el cuerpo” (Vargas, 1993), frase acertada para poder citar la deformación de la visión de bienestar y hacer hincapié al problema de salud de prioridad en nuestro país.

Actualmente las problemáticas en cuestiones de salud en la población mexicana son graves, y México está adherido desde 2004 a la Estrategia Mundial sobre Alimentación Saludable, Actividad Física y Salud para la prevención de enfermedades crónicas (OMS), dando pie a implementar estrategias idóneas que permitan la adopción de hábitos correctos en la población. Entre ellas se podría mencionar al Plato del bien comer, Acuerdo Nacional de Salud Alimentaria (ANSA, 2010), 5 pasos para tu salud, campañas contra la obesidad, entre otras.

Cátedra Ferrán Adriá de cultura gastronómica y ciencias de la alimentación.

En el artículo de Rafael Ansón, Cátedra Ferrán Adriá de cultura gastronómica y ciencias de la alimentación (Ansón, 2011), nos guía describiendo en cómo la gastronomía puede entrelazar términos de la nutriología, esto con la creación y reciente lanzamiento de una cátedra reconocida por la fama y mérito que Ferrán Adriá le imprime como chef reconocido a nivel internacional, bajo la tutela de la Universidad Camilo José Cela en Madrid. Se divide en varios módulos que cubren en primera instancia bases de la Nutriología seguida de las concepciones que la Gastronomía adquirió en la actualidad en temática nutricional y cerrando con la implementación de tecnologías alimentarias en la cocina para integrar los conocimientos que en teoría se manejaron sin descuidar las cualidades sensoriales de las preparaciones.

Sentidos

Todos los sentidos tienen un lugar importante para el consumo de alimentos; la vista va captar la superficie, la forma, el tamaño, pero principalmente el color y que concordando con Alzadúa “esta propiedad puede hacer que un alimento sea aceptado o rechazado de inmediato por el consumidor, sin siquiera haberlo probado” (Alzadúa Antonio, 1994).

Después del color, el olor es otra propiedad que influye en la aceptación del alimento, por ende el siguiente es el sentido del olfato. Este nos permite detectar aromas, propiedad base, que en conjunto con el gusto, al ingerir el alimento se transforma en placer por la aceptación del equilibrio y armonía en los sabores.

Sin quedar fuera, el sentido del tacto está participando desde el principio en dicha aceptación, el tocar el alimento o saber cómo se puede sentir en las manos es el primer paso y en conjunto con la lengua, determina la textura del alimento que complementaría la aprobación.

El sentido del oído es un poco más sutil, se pasa inadvertido al momento de percibir la textura, “el sonido no sólo se transmite por el aire, sino que las vibraciones pueden ser conducidas por los huesos, y esto sucede con los sonidos de masticación de los alimentos, los cuales suelen ser tomados en cuenta en la evaluación de la textura.” (Alzadúa, 1994).

Arte y ciencia.

En la preparación de los alimentos se necesita obtener explicación de la interacción de los alimentos así como en sus resultados, es por lo mismo que el conocimiento científico reemplaza al empírico con el afán de establecer una tecnología culinaria.

De este conocimiento derivan las condiciones y las normas con tal de que el resultado de la preparación contenga un nivel de calidad sensorial aceptable y por supuesto nutricional.

Es entonces que la ciencia (Nutriología) y el arte (Gastronomía) se ven relacionados por las siguientes razones: el conocimiento generado por la práctica y su traslado al campo científico nutricional, y por la interacción de los alimentos con su composición química, biológica y sus efectos en la salud o enfermedad de los seres humanos relacionados con diversas formas de alimentación.

Se tiene a ambos en un mismo plano, la tecnología permite que se lleve a cabo la manipulación del alimento, que conserve la línea de la calidad, la inocuidad y lo más importante, cubrir necesidades nutricionales; y a la vez se está dando el proceso creativo del cocinero que imprime su espiritualidad durante el proceso, lo armoniza con base en instintos y lo embellece según la estética, para colocarlo bajo la crítica y aceptación de quien lo consume, dando pie al arte culinario. He aquí también la importancia de que a la población a quien va dirigida la educación este familiarizada con los ingredientes, es decir que no sean peligrosamente ajenos a su experiencia ya que sí está demasiado fuera de su conocimiento, su primer instinto sería rechazar el platillo.

En el lado de la tecnología culinaria, hay que cuidar distintos aspectos a pesar de ser meticulosa en el proceso, ya que se pueden generar efectos negativos como disminuir su aporte nutrimental por aumentar el que sea agradable visualmente o descuidamos que sea apetecible y agradable a la vista por cuidar el contenido nutrimental. El resultado sería el mismo en los dos, el rechazo.

Por otro lado, junto a la nutrición tenemos que el ingrediente o alimento por sí mismo y crudo ya es fuente de nutrimentos importantes y necesarios para el humano, aunque en muchos casos se necesita de una manipulación para su consumo. Es aquí donde entra en juego la gastronomía, ya que dependiendo de la población y la cultura se ofertará el plato según la variedad en la preparación cuidando el aporte nutricional según las necesidades específicas consideradas.

El objetivo final es el de llegar al punto medio en el que el proceso y las propiedades nutricionales logren embonar y armonizar en función de una fuente

de alimento para el hombre, según sus necesidades biológicas y satisfacción sensorial y cultural. Se requiere a la ciencia para tales fines pero a la vez es un arte para lograr que compaginen dichos elementos para un resultado exitoso.

Es necesario que sí se va a incursionar en este plano, el responsable debe de mantener el conocimiento de todos los resultados en cuanto a su composición bioquímica, los efectos en la parte nutricional, y en las características sensoriales.

Pero también es necesario que mantenga su conocimiento en la seguridad de calidad sanitaria, nutricional y sensorial.

Plan de estudios Licenciatura en Nutrición y Gastronomía.

Universidad La Salle Cancún

La Universidad que dio pie a esta propuesta, no menciona concretamente el objetivo con el que se crea la carrera. No existe interdisciplinariedad en la estructura del plan de estudios, más bien se distingue la multidisciplinariedad por estar las materias aisladas entre ellas como auténticas a su disciplina. Y como particularidad de la multidisciplinariedad no se asegura que se estén integrando saberes de ambas disciplinas. Para que llegara a tener otro estadio se necesitaría que en el aula se pudieran hacer presentes vías de articulación y a simple vista ni siquiera eso se refleja en el orden que llevan las materias (Anexo 1).

También se aprecia como son mezcladas materias pertenecientes a las dos Licenciaturas en cada semestre; hecho preocupante ya que por el lado de la Nutriología, siendo ciencia y de la línea de la salud no se cree que el estudiante pueda alcanzar las competencias necesarias en su formación para el desarrollo profesional como nutriólogo (Anexo 2).

Y en el caso de la Gastronomía siendo un arte, no es tan grave, ya que tiene la peculiaridad de poderse trasladar un poco más a otras áreas (Anexo 3). Pero, de la misma manera que la Nutriología y cómo se observó en la comparación de disciplinas, queda insuficiente el aprendizaje. Primero porque no

se refleja la práctica en cocina en la que se basa la mayor parte de las materias en la Licenciatura, y segundo por la elección de materias. No son las más adecuadas para que se pueda obtener una base sólida incluso a nivel de técnico en preparación de alimentos; solo son materias que se añaden pero no se integran (CONALEP, 2008). Posiblemente dependiendo del aula y formación del docente aportan conocimiento de la relación entre disciplinas, pero escasamente.

Por una parte tiene que ver la manera en cómo se estructuró el plan de estudios y por otra parte porque todavía no es muy común que el profesional en gastronomía se vea involucrado formalmente académicamente hablando en la Nutriología. En el caso contrario respecto al nutriólogo, posiblemente su formación esté enriquecida por si es que se capacitó en la disciplina de la gastronomía como arte pero, aun así no posee en su totalidad los conocimientos a menos que haya cursado la Licenciatura a parte de la propia; desde la perspectiva del nutriólogo esto no sería lo viable o factible para desarrollar su profesión, al menos hasta ahora no ha evolucionado en esta ideología.

Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad

La gastronomía mexicana actualmente posee el título de Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad otorgada por la Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en noviembre del 2010 (UNESCO, 2010). Esta declaración fue el esfuerzo por preservar la cultura milenaria de la alimentación en México con la salvaguarda de los elementos que le proporciona tal vitalidad, diversidad y riqueza.

“Considerando el sustento vital de la población mexicana, y también importante factor para su desarrollo económico, su continuidad milenaria se encuentra ahora en riesgo a causa de la sustitución de saberes tradicionales por técnicas mundializadas y poco apropiadas, y por la degradación o desaparición paulatina de insumos básicos cuya producción ha estado secularmente asociada a hábitos culturales propios.” (CONACULTA, 2005)

Al hablar de nutrición sin tomar en cuenta esta transformación que está ocurriendo en el país, sería trabajar de manera aislada; es decir, tenemos un problema fuerte con la decadencia de la alimentación actual del mexicano lo que como consecuencia recae en la nutrición de la población. Considerando que este acto de comer es una expresión cultural que forja identidad con alimentos simbólicos como el maíz o los frijoles, no se pueden separar elementos nutricionales con la cultura nacional alimentaria, cuando hablamos de orientación alimentaria o modificar hábitos alimentarios por la salud de los individuos.

3. METODOLOGÍA

3.1 Marco contextual o referencial

Como objetivo de interpretar y comprender la utilidad del conocimiento de la Nutriología y la Gastronomía como disciplinas, la valorización de respectivas disciplinas en forma recíproca y la identificación del cúmulo de conocimientos, se alberga en la hermenéutica dicha investigación. Es entonces, que se recurre al mapa curricular de ambas casas de estudio, como evidencia de lo que sucede académicamente en cada disciplina, de la interacción que emerge entre sus asignaturas, del perfil de los académicos y el entorno en el cual se desarrolla cada profesión. Si existe entre la disciplina de la Nutriología y la Gastronomía alguna relación o similitud, puntos donde convergen, el plan de estudios reflejaría este hecho en la interpretación y comprensión que el método hermenéutico derivaría.

La L.N. de la UASLP se eligió, primero por ser la casa de estudios en donde se labora actualmente y se conoce el mapa curricular ampliamente. Segundo por ser el único plan de estudios en el Estado de San Luis Potosí, que cuenta con la materia de Bases Culinarias formalmente y aborda la preparación de alimentos directamente con un programa más apegado a las necesidades del Nutriólogo.

Respecto a la elección de la Licenciatura en Gastronomía influyo la popularidad de tener el mejor plan de estudios del Estado, además de haber permitido realizar las entrevistas en el Instituto libremente.

Mapa curricular Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)

En el caso de este plan de estudios, no se refleja concretamente la intervención de la gastronomía como una materia en la estructura del plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición. Sin embargo, el plan cuenta con la materia de Bases Culinarias I en 3^{er} Semestre, además de estar disponible como optativa la materia de Bases Culinarias II, las cuales integran conocimientos

básicos de la selección y preparación de alimentos. Hasta el momento no se tienen actualizaciones, cabe aclarar que este plan de estudios en el restante de sus asignaturas, no difiere significativamente de los planes que se encuentran en otras Universidades (Anexo 2).

Gracias a que se conoce el plan de estudios por la experiencia en el aula, se ve la posibilidad de que la Gastronomía interactúe en otras materias de la currícula, por ejemplo: se puede proponer un espacio para aprender a impartir talleres de alimentos – Educación para la salud, dedicar tiempo en laboratorio a pacientes – Nutriología Clínica, reforzar el servicio de alimentos como otro ámbito en el cual desarrollarse – Práctica clínica, sensibilizar en la cultura – Nutrición comunitaria, etc.

Plan de estudios Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli (2010)

La nutriología en este esquema solo entra en dos etapas, como Introducción en la Nutrición el tercer ciclo, donde se abordan bases de la nutrición y variedad de alimentos. Y como Nutrición Avanzada en el cuarto ciclo, donde se continúa con cálculo de recetas en condiciones especiales y patologías; todo de carácter teórico. Cabe señalar que puede desarrollarse una parte práctica y que el alumno pueda integrar la información de la teoría con el laboratorio (Anexo 3).

Aunque no haya más intervención por parte de la Nutriología en esta estructura, con la experiencia de estar en ambas aulas se podría proponer que puede entrar en conjunto con otras materias. Es decir, la Introducción que se ofrece en el tercer ciclo, se puede conjuntar con las materias base como Identificación y Fabricación de materia prima, para poder abordarla de manera más aplicada y donar el espacio de la materia para que exista práctica con la Nutriología.

La revisión de los perfiles de ingreso y egreso de la Licenciatura en Nutrición y de la Licenciatura en Gastronomía, tuvo el objetivo de realizar un breve análisis de las conductas y actitudes que refleja la profesión axial como la

identificación y comprensión de necesidades. En esta revisión también se refleja un poco la valorización y juicios que las Licenciaturas poseen una de la otra.

Perfil de ingreso Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli (2010)

El perfil de ingreso no existe como tal redactado en la idiosincrasia del Instituto, pero sí podemos partir de lo que se conoce en el perfil del gastrónomo, en el que se describen habilidades y actitudes específicas como creatividad, autonomía, liderazgo, asertividad, ser emprendedor, acercamiento a su entorno sociocultural, bases de administración, e innovación. Con estas bases generales se puede formar para el Instituto una idea más concreta del alumno que ingresa, además de las que cubre con carácter administrativo.

Perfil de ingreso Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)

En el caso de esta Licenciatura se tiene bien definido lo que se espera del aspirante. Se asimila que es debido a que pertenece a la línea de la salud y como ciencia objetiva, no puede darse el lujo de desequilibrar la formación del alumno y afectar a terceros en su integridad por mala praxis. Las bases sólidas en cualquier formación son indispensables para el actuar profesional en la ética y responsabilidad con su entorno (Anexo 4).

Perfil de egreso de la Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)

El egresado como se describe en el plan, puede desarrollarse en distintas áreas como la clínica, social, administrativa y científica. Sin embargo, analizando el mapa curricular no se obtiene suficiente espacio para que se desarrollen óptimamente en el área administrativa y social. El egresado tiene oportunidad en estas áreas pero no se le aproximan satisfactoriamente durante la formación profesional como para obtener la capacidad al ser egresado.

Se encontró que a la par del perfil de egreso del gastrónomo, comparte las funciones administrativas que se desarrollan en el ámbito de servicio de

alimentos y es en este espacio donde podrían dar pie a establecer un vínculo entre profesionales –nutriólogo y chef- que trabajen eficazmente en pro de la empresa o institución, ya que por experiencia se sabe que hay deficiencias en la integración del trabajo en equipo en este servicio, sobretodo en hospitales (Anexo 5).

*Perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli
(2010)*

De igual manera no se posee con un perfil formalmente redactado en la filosofía del Instituto; sin embargo se pudo obtener esta información a partir de sus objetivos, misión y visión.

Esta Licenciatura está enfocada primordialmente a crear fuerza de trabajo eficaz y adaptable a cualquier medio del rubro gastronómico, basado en la estética y con el fin de crear oportunidades de negocio; pero es esta misma practicidad y adaptabilidad en la que se da la profesión que la hace ideal para compartir con la Nutriología algunas herramientas y técnicas de planeación, ejecución, administración, creación e innovación (Anexo 6).

3.2 Marco Teórico

3.2.1 Interdisciplinariedad

Para comenzar debemos de deducir qué se entiende con disciplina. Tanto la gastronomía como la nutriología se consideran disciplinas y esto es porque cada una en su saber, contiene los métodos y técnicas que les da autonomía, se marcan límites una con la otra, dándoles su particular perspectiva del mundo (Morín, 1994).

Sin embargo, se suscitan contextos durante su práctica que tientan a romper las fronteras disciplinarias y es aquí donde la circunstancia da pie a meditar en qué se conceptualiza, inter, multi o transdisciplinariamente.

Actualmente en el caso de la nutriología y la gastronomía y bajo la experiencia de impartir el programa curricular de ambas, se tiene acercamiento con un fenómeno que necesita de su conceptualización para la definición del mismo. Lo más obvio durante la observación del mismo fenómeno fue la determinación que se trataba de una interdisciplinariedad, sin embargo podría tratarse también de una multidisciplinariedad, y en un sentido más complejo y también posible, lo transdisciplinar.

La multidisciplinariedad se muestra con más cotidianeidad ya que durante el aprendizaje se dan escenarios donde las disciplinas comparten espacios, se enfrentan a la vez distintas áreas del conocimiento pero sin que se vea comprometida su autonomía o que se rompan sus fronteras disciplinarias, el objeto de estudio se explica bajo teorías, métodos y técnicas que son propias de cada disciplina. Sin embargo, en este fenómeno no se está asegurando una integración de saberes por la diversidad de campos.

Respecto a la interdisciplina, se pueden conectar los límites entre disciplinas, de tal forma que puedan compartir valorizaciones, técnicas, teorías, herramientas y otros elementos que puedan aportar al objeto de estudio que comparten con tal de contribuir en ambas partes (Morín, 1994).

Estas contribuciones se traducen en la innovación y creatividad en el desempeño durante el aprendizaje (Holley, 2009).

Y en cuanto a lo transdisciplinar, es un poco más complejo ya que reconoce a un objeto de estudio que comprende ramas o áreas en su saber; mismas áreas que son reconocidas como únicas y sin menosprecio entre ellas; una respeta a la otra porque la reconoce como auténtica, metafóricamente dialogan.

La nutriología y la gastronomía podrían adoptar alguna de estas tres facetas para definir el fenómeno que ocurre entre su interacción, pero se necesita de un proceso un tanto prolongado y minucioso para poder encaminar el concepto que le corresponde. Aun así como primera propuesta se determina que la interdisciplinariedad le queda mejor bajo el comportamiento de ambas disciplinas dentro del aula, sin embargo eso aún no se sabe con certeza. Se reconoce de la validación de conceptos teóricos de la gastronomía en la nutriología (Contreras, 2002) y viceversa; así como también se sabe del uso de técnicas para la nutriología provenientes de la gastronomía como las técnicas de cocción por ejemplo. Pero para declarar que se determine como interdisciplinariedad se necesitan pasos previos de análisis de aspectos, como el comportamiento de su autonomía, funciones, fronteras, etc., mismos que con la información obtenida durante entrevistas se reflejarán en proceso.

3.3 Método

3.3.1 Hermenéutica

La intención de la investigación fue evidenciar el valor que dos disciplinas se dan para sí mismas y la recopilación de datos ya existentes debido a que el análisis de perfiles, mapa curricular y la experiencia en aula, no parecían ser suficientes. Estos no terminaban por describir sí los juicios y valores que se identificaban eran reales, la frecuencia con que se daban, de donde se derivaban, sí del docente o del acercamiento con su realidad profesional, el estadio en el que se veía a las disciplinas o la interpretación de la disciplina de la Gastronomía como arte por ejemplo. El carácter cualitativo de la investigación y las características del objeto de estudio que tenían en común la gastronomía y la nutriología, derivaron a la necesidad de profundizar a manera de entrevistas. Para obtener más información y dar veracidad a la misma. Se recurrió al arte de la interpretación.

Hermenéutica, del griego *hermeneuein*, se define como “la ciencia de la interpretación de los textos escritos de acuerdo con ciertas reglas y principios científicos” (Hernández, 1999). Es la “ciencia de la correcta interpretación y comprensión”, según refiere Martínez a Dilthey en su obra (Martínez, 1996), es llegar a poder reconocer al texto y reflejarse en él.

Al recabar juicios y valoraciones para comprender e interpretar la aproximación que existe entre la nutriología y la gastronomía, se conoció lo que se cree y cómo se cree, se empatizó con el autor, se especuló y se conjeturó: se interpretó, es decir se hizo hermenéutica; ideas que se esquematizaron en la figura 1.

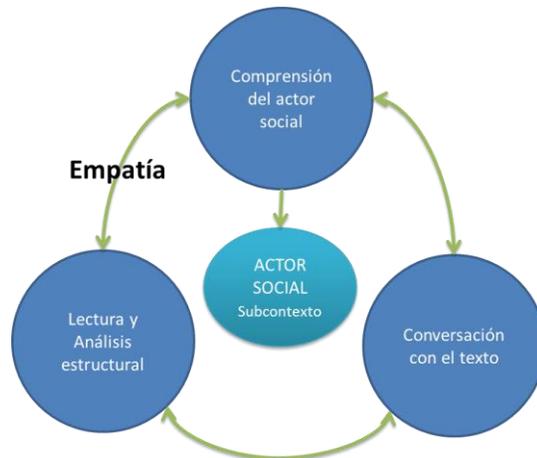


Figura 1. Círculo hermenéutico

De acuerdo con autores como Ricoeur (Ricoeur, 2004) y Gadamer (Gadamer, 1998), se describe en cómo el hacer hermenéutica inicia con la lectura o comprensión del texto, a través de un análisis estructural del texto literal o manifiesto, lo cual se tiene que ver completado por la empatía con el actor social o autor del texto. La identificación del subcontexto de dicho actor social, es decir de su pensamiento, emociones, vida y cultura, produce un acercamiento que nos da un resultado en donde se puede conversar con el texto; se logra la interpretación, que conduce a una reflexión donde el lector se deja interpretar por el mismo texto y el texto por el autor.

A partir de lo que se retoma de los autores, en el siguiente esquema se reconstruye el interpretar hermenéutico.

Al transportar la información dentro del mismo esquema pero con función en la investigación, obtenemos que el interpretar hermenéutico de la existencia de una aproximación entre la nutriología y la gastronomía, comienza al escuchar las grabaciones de las entrevistas de informantes de ambas disciplinas, leer la transcripción de las mismas y del diario de campo. Martínez (1996) en su obra menciona a Dilthey, donde, “no sólo los textos escritos, sino toda expresión de la vida humana es objeto natural de la interpretación hermenéutica”, entendiendo así al proceso hermenéutico como el método general de la comprensión, tomando en cuenta todo lo que posea un significado. Tal como resultan los referentes

empíricos de esta investigación, los productos de la entrevista, que no sólo se refiere al texto escrito sino también al diario de campo con otras formas que se recuperaron y le dan significado: comportamiento, cultura, actitudes, etc.

La empatía a su vez con los informantes: estudiantes y profesores de gastronomía y nutrición, en su perfil, mapa curricular, actuar profesional y entorno laboral, logra encausarnos a un proceso en forma cíclica, donde como último paso se interpretan los juicios y valorizaciones que se extraen de la comprensión del paso anterior y se conecta con la lectura del primer paso para completar el ciclo hermenéutico. Se reconoce y se dialoga, es decir se consideran enfoques de la hermenéutica dialógica como el admitir la relación de una disciplina con la otra, como autentica otra y de hermenéutica dialéctica porque al dialogar con el texto se genera el conocimiento. Este procedimiento produce una “ampliación del significado”, Gadamer explica como a través de círculos concéntricos amplían el significado que se le dio inicialmente es decir, a los referentes empíricos (Gadamer, 1984).

Otra referencia a Dilthey respecto del “círculo hermenéutico” (Martínez, 1996) se refiere a ir del todo a las partes y de las partes al todo. “[...] en cada movimiento aumenta el nivel de comprensión: las partes reciben significado del todo y el todo adquiere sentido de las partes” (Martínez, 1996), es decir un proceso dialéctico. Esta idea se esquematiza en la figura 2.



Figura 2. Círculo hermenéutico de la investigación.

La interacción de la hermenéutica dialógica y dialéctica en el interpretar y comprender de la investigación, se utilizó para conocer la relación que existe entre la gastronomía y la nutriología.

3.3.2 Participantes de estudio

Informantes y escuelas

- Informantes clave de la Lic. en Nutrición de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí 2°, 4°, 6°, 8° y 10° semestre.
- Informantes clave de la Lic. en Gastronomía del Instituto Culinario Danieli 2°, 4° y 5° ciclo (cuatrimestre).

3.3.3 Instrumentos de recopilación de datos

Instrumentos

Se utilizaron los instrumentos propios de investigaciones comprensivo-interpretativas.

“Las técnicas que tienen mayor sintonía epistemológica con el método hermenéutico-dialéctico y las más adecuadas para descubrir estructuras son las que adoptan la forma de un diálogo coloquial o entrevista semi estructurada, complementada posiblemente, con algunas otras, escogidas entre las técnicas señaladas de acuerdo con la naturaleza específica y peculiar de la investigación a realizar” (Martínez, 1989).

3.3.3.1 Diario de campo

En él se toma notas *in situ*. Descripción del entorno, vestimenta, lenguaje corporal y expresiones faciales de los entrevistados.

3.3.3.2 Entrevistas en profundidad

Para recoger la información pertinente a la investigación, se desarrolló una guía de entrevista (Anexo 7)

3.3.4 Tratamiento de la información

3.3.4.1 Transcripción de la entrevista.

La finalidad de la transcripción de las 17 entrevistas es que la estructura escrita permitió una revisión detallada de la que se obtuvieron las categorías de estudio mediante la técnica de *análisis de contenido*; a su vez el mismo acto de transcribir dio pie a este proceso.

Se completó la sistematización mediante la técnica de triangulación con los datos de la observación en el diario de campo.

3.3.4.2 Categorización

Se concentró la información en categorías emergentes de la transcripción de las entrevistas. Para la interpretación se fragmentaron a través del análisis de dichas categorías, de esta manera se podrá llegar a un proceso de entendimiento y comprensión.

Las categorías que emergieron entre los participantes fueron:

- Clasificación de las disciplinas (ciencia/arte)
- Aportaciones y valorización
- Practicidad e innovación
- Dimensión de relación entre disciplinas

3.4 Procedimiento de Investigación

3.4.1 Procedimiento

Se realizaron un total de 17 entrevistas y 1 prueba *piloto* con la finalidad de medir habilidades para el entrevistador, controlar y conocer factores que surgen durante las entrevistas, rectificar guía de entrevista, y la más importante, perfeccionar la aplicación del instrumento para asegurar una adecuada calidad en la información. En el siguiente cuadro se describe su grado de estudios así como la clave que le corresponde.

Cuadro 3.1 Distribución y clave de los informantes

UASLP		Danieli	
Procedencia	Clave	Procedencia	Clave
10°	110	5°	116
10°	108	5°	113
8°	107	4°	114
8°	106	2°	103
6°	118	Docente	119
6°	117	Docente	109
4°	105		
4°	104		
2°	115		
Docente	102		
Docente	111		

3.4.2 Herramientas

Grabador de voz SONY modelo ICD-PX820

3.4.3 Escenario de entrevista

Laboratorio de Dietología y Centro de Atención Nutricional CUAN en Universidad Autónoma de San Luis Potosí; Aulas Materias Teóricas en Instituto Culinario Villa Danieli.

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Descripción de los participantes

De acuerdo al plan de estudios de la Licenciatura en Nutrición, se tomaron dos participantes de cada semestre con excepción del 2° del que únicamente se tomó uno, además de dos docentes que imparten Materia en el Laboratorio de Dietología. En total fueron 11 informantes que corresponden a lo siguiente:

- 10° semestre:

Cuadro 4.1 Descripción de 10° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP

Plan de estudios	98% cursado
Etapas formación profesional	PSSLN Integración del plan curricular en la práctica profesional y valorización del aprendizaje durante la licenciatura
Intervención en la Preparación de alimentos	Bases culinarias I, únicamente como curso dentro de la materia de Administración General, Gestión de Proyectos y Servicio de Alimentos por ser Materia de nueva creación. Opción de tomar Optativa (Bases Culinarias II) aunque limitada por el poco tiempo de oferta dentro de la currícula.

- 8° semestre:

Cuadro 4.2 Descripción de 8° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP

Plan de estudios	90% cursado
Etapa formación profesional	50% del total de práctica. Inician el aprendizaje de cómo llevar a la práctica su profesión con el respaldo y guía de los docentes titulares.
Intervención en la Preparación de alimentos	Se les imparte al mismo tiempo que a 10° semestre la Materia de Bases Culinarias I, también por curso sólo que por tiempo más reducido. Más disponibilidad de tomar la optativa por mayor tiempo de oferta en la currícula.

- 6° Semestre:

Cuadro 4.3 Descripción de 6° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP

Plan de estudios	69% cursado
Etapa formación profesional	Aun no llevan práctica. Materias fundamentales para su profesión ya las han tomado.
Intervención en la Preparación de alimentos	En 3° semestre reciben la primera versión de Bases Culinarias I como materia seriada. Se les instruyó en conocimientos básicos de gastronomía y un escaso acercamiento de la Nutriología en esta práctica. Tienen la libertad de elegir Bases culinarias II en la lista de optativas.

	Ya han visto la diferencia de desempeño en Dietología en comparación con sus compañeros de 4° semestre.
--	---

- 4° semestre:

Cuadro 4.4 Descripción de 4° semestre de la Licenciatura en Nutrición de la UASLP

Plan de estudios	40% cursado
Etapas formación profesional	Materias que cursan apenas son las básicas para su formación.
Intervención en la Preparación de alimentos	En el semestre anterior cursaron la Materia de Bases Culinarias I y es en este semestre donde miden y comparan conocimientos aprendidos en la preparación de alimentos para la Materia de Dietología que es la siguiente materia donde aplican conocimientos de preparación de alimentos. Todavía no tienen opción de tomar optativa hasta el siguiente semestre.

- 2° semestre:

Este informante funciona como parámetro, con la escasa experiencia y escasos conocimientos sirve de guía para visualizar en qué punto parte la formación de los demás informantes.

Cuadro 4.5 Descripción de 2° semestre de la Licenciatura en
Nutrición de la UASLP

Plan de estudios	14% cursado
Etapas formación profesional	Inician su formación profesional.
Intervención en la Preparación de alimentos	De ningún tipo

Ahora bien por parte de los informantes del Instituto Culinario Danieli, la estructura del plan de estudios es por cuatrimestre, participaron dos alumnos del 5°, ciclo y uno de 4° y uno de 2°, además de dos docentes que pertenecen al cuerpo académico. Cabe resaltar que fue el área más problemática para conseguir a los informantes, ya que por el perfil del gastrónomo y la valorización a un proceso de investigación, no le dieron la importancia que se esperaba a la petición de voluntarios. Como estrategia, la directora canalizó participantes que ayudaron a terminar el ciclo de entrevistas, sin embargo el hecho de que el cuatrimestre estuviera terminando fue otro factor más que contribuyó en que el número de informantes fuera reducido. En total fueron 6 informantes y la elección correspondió a lo siguiente:

- 5° ciclo:

Cuadro 4.6 Descripción de 5° ciclo de la Licenciatura en
Gastronomía del Instituto Culinario Danieli

Plan de estudios	48% cursado
Etapas formación profesional	Fueron los alumnos más avanzados con que contaba el Instituto.
Intervención de la Nutriología	Ya cursaron la Materia de Nutrición Avanzada en 4° ciclo e Introducción

	<p>a la Nutrición en 3^{er} ciclo.</p> <p>En el siguiente semestre iniciaron con prácticas profesionales en el extranjero</p>
--	---

- 4° ciclo:

Cuadro 4.7 Descripción de 4° ciclo de la Licenciatura en Gastronomía del Instituto Culinario Danieli

Plan de estudios	36% cursado
Etapas formación profesional	La mayoría de materias cursadas son primordiales para su formación.
Intervención de la Nutriología	Es la generación que tiene contacto vigente con la Materia de Nutrición Avanzada y lo tuvo con Introducción a la Nutrición en el cuatrimestre anterior.

- 2° ciclo:

Funciona como parámetro por la nula intervención de la nutrición y el inicio en el proceso de adopción de conceptos básicos en Gastronomía.

Cuadro 4.8 Descripción de 2° ciclo de la Licenciatura en Gastronomía del Instituto Culinario Danieli

Plan de estudios	12% cursado
Etapas formación profesional	No ha tenido la introducción completa en las materias básicas para su formación.
Intervención Nutriología	Ninguna

4.2 Hallazgos

Los resultados que se presentan muestran las tendencias de las conversaciones durante las entrevistas en profundidad, se complementan a pie de página con pequeños trozos de la información textual. Para mantener el anonimato de los informantes, a cada uno se asignó una letra N o G correspondiente a la primera letra de la Licenciatura de procedencia, y el número del semestre que cursaban (Ej. 10N: 10° semestre, Nutrición). En el caso de que tratara de un docente se aplicó también la letra de procedencia, más la letra D y el número de orden de grabación. (Ej. D19G, Docente 19, Gastronomía).

Cabe aclarar que en el lado de los informantes de Nutriología hay una maestra gastronoma, por ende su nomenclatura fué: D11Ngas. (Docente 11, Nutriología – gastronoma). En el grupo de Gastronomía se presentó el mismo caso pero invertido, por ende su nomenclatura fué: D19Gnut. (Docente 19, Gastronomía – nutrióloga).

4.2.1 Informantes Nutriología

4.2.1.1 Categoría Clasificación de las disciplinas (ciencia/arte)

Los entrevistados comenzaron a clasificar a las disciplinas con el criterio correspondiente a su experiencia y conocimiento en su trayectoria profesional.

Los nutriólogos para su rubro, sí pudieron distinguir la clasificación de su disciplina en ciencia que involucraba procesos biológicos, metabólicos y esenciales para la vida,³ sin embargo fueron un par de participantes quienes se destacaron por la complementación de la definición, acercando los elementos sociales y culturales;⁴ estos participantes fueron los que tenían la vocación por la

³ 2N: ...yo lo definiría como una materia que se encarga de la alimentación para un fin saludable, para mantener la salud...

6N: Nutrición es la rama de las ciencias de la salud que se encarga de estudiar la manera correcta de la alimentación de la población, de manera que pueda tener los nutrientes necesarios para llevar a cabo una vida con salud

8N: Es...este...más que nada el saber hacer las combinaciones correctas de alimentos...para satisfacer una necesidad de una persona en específico

10N: Yo siento que la nutrición es el...mmm...llevar el alimento hacia la boca, absorberlo este...digerirlo eh...que pase, o sea que pase por todos los procesos y tomar los nutrientes que el cuerpo necesita...o sea...y lleguen esos nutrientes que necesitamos realmente a los...a los mm...a los sitios que necesitan ser reutilizados, ya sean como vitaminas, como a un...carbohidratos...pero cada uno llega a la función que se requiere y este...aprovecharlos...

D09Gnut: Ah pues bueno la nutrición, pues es una ciencia ¿no? que...que va a estudiar todo el alimento desde que entra a tu boca, todo el proceso metabólico ¿no? bueno digestión primero y luego todo el proceso metabólico...a ¿qué lado va cada nutrimento? ¿no? ¿adónde van las proteínas? ¿adónde van las vitaminas? Todo eso...hasta que...desechamos ¿no?

⁴8N: Ok, bueno, nutrición...siento que es más que nada eh bueno es una disciplina muy...como...,decirlo como que muy variada ¿No? porque te da...muchas expectativas, en realidad nutrición puede basarse en...simplemente...ver las reacciones metabólicas, puedes decir ¿No?, Eso es nutrición, pero también, puedes decir, nutrición influye... No sólo en la de la los procesos metabólicos sino que influye desde atrás, desde la perspectiva del platillo que vas a consumir como...consumidor ,como usuario de saber sí te agrada, sí no te agrada, sí a lo mejor aporta todo lo que tú necesitas o no, entonces como que yo siento que es un proceso muy complejo que viene a no sólo de reacciones metabólicas, sino que va de antes y después

4N: Nutrición la puedo definir como, cómo come la persona...ya sea sano o este...deficiente pero todo lo que engloba la manera en que come y todas las repercusiones que tiene alrededor...eso fue para mí nutrición...

gastronomía aparte de la nutrición y que se mencionaran en la siguiente clasificación.

En donde sí fue más complicado para el informante, fue cuando se les pidió que formaran una clasificación para gastronomía, incluso un informante mezcló ambos conceptos⁵. Esto era de esperarse, sobretodo para los informantes más jóvenes, sin embargo se pensaba que se tendría más idea en cuanto a lo que la gastronomía implicaba.

Del total de entrevistados, dos resultaron tener vocación de estudiar gastronomía antes de la posibilidad de estudiar nutrición. El hecho más importante que los detuvo fue el costo que implicaba la carrera⁶ y en uno de ellos, la situación de que su familia, no la considera una carrera formal o que le ofreciera un futuro cimentado.⁷

⁵ D02N: pues es como considerada la...pues la ciencia que estudia como el arte de todo el alimento...

⁶ 8N: ...cuando yo estaba estudiando en la prepa, yo tenía como plan principal, era estudiar gastronomía, pero por uno o por otro motivo como que... bueno también fue de que... se abrió aquí en...en la autónoma la licenciatura en nutrición que pss también era como que algo así que me llamaba mucho la atención

4N: Me interesó la carrera porque la verdad a mí me gustaba gastronomía...sí...paso por mi cabeza estudiar gastronomía solamente que bueno... yo tenía a mi familia en Guadalajara tengo muy...muy buena parte de mi familia en Guadalajara entonces cuando estábamos contemplando los costos la verdad sí resultaban demasiado altos...

⁷ 8N: ...aparte ehhh...pues también fue un poco por decisión de mis papás así como que: "No, sí mejor nutrición, este, como que...ahorita está muy saturado gastronomía, todo mundo quiere estudiar eso, como: "es carrera de moda"... (Ajá) y entonces pues ahora sí como que sí: "Bueno estudio nutrición".

4N: -...Si porque sí era gastronomía o el arte...pero el arte sinceramente mi familia no lo apoya tanto como me hubiera gustado a mí que lo hicieran entonces...mmm...pues bueno...

4.2.1.2 Categoría Aportaciones y valorización

El hecho de que hubiera vocación de gastronomía entre los informantes, facilitó el que pudieran describir o explicar las aportaciones que entre disciplinas pudiese haber o había.⁸

Surgieron comentarios como el que les da la oportunidad de aprender nuevas combinaciones a través de las recetas y de poder crear soluciones prácticas y rápidas en la consulta para los diferentes padecimientos. La habilidad de crear a partir de lo cotidiano y lo sencillo les otorgaba una satisfacción para el desempeño en la profesión.⁹

Respecto a la cuestión de lo que el mexicano está padeciendo en cuanto a salud, la mayoría de los informantes de nutrición coincidieron en que es la gastronomía una herramienta muy factible y viable para la prevención y para también darle un freno a enfermedades relacionadas a este hecho; por lo tanto surgieron ideas con propuestas de talleres, opciones de combinar alimentos, atractivos sensorialmente e incluso como apoyo práctico dentro de la orientación alimentaria para cualquier rubro de la nutrición.¹⁰

⁸4N: ...y sí la gastronomía nos enseñaba eso a nosotros, el simple hecho de que nos dieran las clases de biológico como funciona el...este...azúcar en el cuerpo y de que nosotros pudiéramos encontrar varios métodos aquí de cómo prepararlo y que fuera delicioso y que no afectara...así se podría conjuntar...entonces sí va de la mano...de alguna manera sí es sin patología o no patología a la persona le va a gustar lo que está comiendo...

8N: Yo siento que la gastronomía sería un buen aliado para como nutriólogos en salud pública ósea como que el implementarle o el decir de esa forma no de decir bueno sí quiero que bajes de peso pero cómo te voy a dar las armas, entonces mejor primero mejor te enseñó a dietas este...a...oaa alimentos hipocalóricos y ya entonces sí te puedo dar tu dieta porque ya sé que tu sabes prepararlos y que los vas a llevar mas de a mano ¿no?

⁹ 8N: ... no es lo mismo hacer huevo con frijoles que hacer un omelette con salsa de frijol..."

¹⁰ 4N: Son demasiadas enfermedades que se relacionan con la nutrición, que tienen un factor y que este... la gastronomía si se enfocara sí...en el valor nutritivo del alimento porque se debe consumir y...la manera de sustituir las...los azúcares o...las grasas...se podría hacer este... la prevención.

4N: ...más bien yo creo que la...ahí es donde entraría...nuestro tipo de prevención...en educar a las personas, en decirles que no se necesitan tantos aceites para cocinar una carne y en implementar...pues...las técnicas de cocción que ya vimos para poder...pues dar una dieta variada

A los informantes docentes nutriólogos que se les entrevistó, consideraron necesaria la preparación de alimentos por los enfrentamientos que ellos mismos habían tenido en su trayectoria profesional.¹¹

La gama de oportunidades que se crean para formar un plan de alimentación a partir de la instrucción en la preparación de alimentos o bien de haber tomado la Materia de Bases Culinarias formalmente, no solo les ofrece la posibilidad de superar las expectativas y adversidades del entorno, sino que también les ofrece una ventaja además de una herramienta funcional en las condiciones de salud que padece actualmente la sociedad mexicana.¹²

y de poder sustituir este tipo de...de grasas por algunas otras técnicas como lo es la plancha o...o como pues no sé al vapor...todo ese tipo de cosas.

10N: lo que va a pasar es que vamos a tratar de cambiar desde estilos de vida estilos de alimentación o a la mejor vamos a darles así como planes con alimentos que no tienen ni en la región entonces sí es importante que también tener a la mano la gastronomía hará poder también darles platos saludables pero que también sean ricos para ellos y que no vayan a decir no pues esto no se ni como se preparan ni nada.

¹¹ D02N: Ok, bueno yo desde que estaba en la carrera llevé mucho preparación de alimentos... ehh... llevábamos un laboratorio de ...si de preparación y elaboración de alimentos, las primeras ocasiones pues sí desde que nos íbamos a...desde que nos íbamos como que al mercado y como es que hay que buscar bien las frutas y como es que está bien madura y todo ese tipo de cosas, que igual yo sí conocí algo por experiencia en... en casa pero de todas maneras como que sí faltaba ya algo más como profesional.

D09Gnut: ...yo lo veía muy...muy separado ¿no? cómo que...no le dábamos importancia a eso, en el caso de los hospitales, porque cuando yo todavía era practicante pues...saa...o sea de lo que se trataba era de que comiera el paciente sí es que quería comer y a veces ni nos involucrábamos en...sí comía o no...¿no? ósea uno cumplía con...con...llevar la charola y se acabó, las enfermeras pues en su afán de...o...en su...su... trabajo pues a lo mejor también muy desgastante pues igual ¿no? no iban a ver “¿Oiga por qué no se comió la sopa?” o “¿oiga por qué no se comió...?” No, pues lo que veíamos era nada más el hecho de “bueno pero yo ya cumplí y ya entregué el alimento y se acabó” y ahora no, o sea...ahora sí hay una preocupación por qué no está consumiendo tal cosa...y a lo mejor dices “bueno...este...sí es un paciente con cáncer por las radiaciones no tiene hambre pero igual y no se lo preguntas, y el día que le preguntas: ¿Oiga por qué no se comió la sopa? O el...lo...” “Hay pues es que no sabía a nada” ¿no? a lo mejor pues sí por el mismo tratamiento no sabe a nada, pero sí tú le das el toquecito ¿no? de algún (-) condimento o alguna hierbita que haga que mejore su...su sabor...sí pueda ser tolerado por ese...por ese paciente ¿no? ya actualmente sí nos preocupamos más por...por eso ¿no? por el sabor, por la presentación...

¹² 8N: ...pues obviamente mis maestros notaron radicalmente a pes...a a partir de la segunda o tercera sesión eh...notaron el cambio de las preparaciones...entonces, fue un aliciente para mí el...el continuar el...haciendo las prácticas

4.2.1.3 Categoría Practicidad e innovación

La mayoría coincidió en el hecho de que su práctica en el consultorio se vería transformada por el desarrollo de habilidades dentro de la cocina, establecieron innovación en el desarrollo de planes alimentarios y de estrategias para la consulta; hubo quien desarrollo la manera en como el paciente mostraba un apego a la dieta por la empatía que el nutriólogo le ofrecía a través de consejos prácticos o por el simple hecho de que sabían de que estaba hablando en cuanto a preparaciones;¹³ este comentario por parte del informante no se esperaba existiera pero de acuerdo al panorama y a las condiciones es remotamente posible que así suceda.

10N: ... ¿qué tanto la...en este caso...las materias que llevaste en el transcurso de la carrera como la de bases culinarias, como la de preparación de alimentos? te puedan como que...dar ese enfoque a a cercarte a la realidad del paciente o...simplemente nada más te dan las herramientas y ya tu las utilizas y ya haces que la realidad se...se caiga en la mesa por así decirlo...

¹³ 8N: entonces como que eso va hablando también de ti y de que no nada más te quedas con que estancada con las dietas tradicionales de que quesadillas, tacos Ohhh cosas así de que eran lo común y lo normal, sí me decía una maestra puro pollo asado, este asado, sino que ya un poquito extienden a gama y eso les ayuda bueno lo que entiendo que me dices, les ayuda como a empatizar con el paciente, para que ellos también creen un como un lazo(un vínculo) de que estoy de acuerdo y...no me estas ahm...diagnosticando...ah como quien dice nada más porque sí sino porque es...conoces mi problema, estás conmigo y me ayudas no, por así decirlo.

4.2.1.4 Categoría Dimensión de relación entre disciplinas

Al pedir que desarrollaran el tema de la convivencia de una disciplina con la otra se encasilló en la multidisciplinariedad, sin embargo lo interesante fue que a futuro la proyectan como algo más desarrollado, una posible interdisciplinariedad quizás,¹⁴ solamente que necesitaría de mucho tiempo y espacio trabajado para que pudiera lograrse de esta manera.

Esta construcción de ideas fue mucho más sólida en los informantes que ya habían recibido una instrucción por parte de la Materia de Bases Culinarias,¹⁵ la perspectiva que les permitió acercarse a una realidad en la práctica de la preparación de alimentos, surge con este tipo de opiniones.

¹⁴ 8N: entonces siento, que sí sería muy bueno, sí se llegara a complementar ,pero en cuanto a lo mejor, a lo que ahorita estoy viendo es de que...podría ser un poco difícil ,pero no creo que sea imposible, a lo mejor...y yo siento que en algunos años, podría darse quien tenga esa visión y quien pueda tener ahora sí que el ...poder decirlo, o el poder hablar y decir: “¿Sabes que?, si hacemos esto, podríamos mejorar ¿No? no nada mas el salir como nutriólogos, sino a lo mejor ...salir con otra especialización ¿No? otra...nombre, pero pss ya saben que de antemano, tu sabes, proceso de alimentos y todo, o sea de que... Sea mayor el aporte que tengas profesionalmente, siento que sí es algo futuro, pero pues bueno, ya se empezó con algo...

¹⁵ 4N: Tal vez yo creo que ahorita lo...yo lo dudo pero si me parece una buena opción aunque te digo realmente no conozco las bases de la gastronomía entonces hay que ver si...ellos se dedican no se si al sabor, no sé si a texturas, no sé si a eso...nosotros como nutriólogos pues nos enfocamos más a la prevención, al diagnóstico y al tratamiento de las enfermedades, no sé la gastronomía que tanto in...tome esos...tome esos conceptos para su materia como tal

4.2.2 Informantes Gastronomía

4.2.2.1 Categoría Clasificación de disciplinas

Al pedir que los informantes en gastronomía pudieran definir a la Nutriología, hubo carencia de conocimientos, no utilizaron los términos correctos o las ideas eran vagas, no desarrollaron más allá de lo muy básico.¹⁶ En cambio cuando se les pedía que definieran a la gastronomía, en el caso de los más jóvenes todavía se notaba la falta de apropiación de conceptos por su inmadurez profesional, sin embargo en los alumnos de semestres más avanzados aunque todavía incipiente, al definir a la gastronomía armaron un concepto aceptable, obviamente le otorgaron la categoría de arte.¹⁷

La práctica que posee la profesión de la gastronomía la hace renuente a la aplicación y apropiación de conceptos de la Nutriología por lo reflejado en las entrevistas. Esto se interpreta por evidencia en las entrevistas de que la clase se imparte únicamente con teoría¹⁸.

¹⁶ 5G: pues es saber englobar todos los alimentos en un solo todos los nutrientes lo que necesitas en el cuerpo

2G: Como...mm... pues primero estudia los cambios y las reacciones que tiene el cuerpo a la hora de alimentarse y este... si las reacciones de tu cuerpo hacia el alimento...cómo lo sintetiza...cómo sintetiza y este...y como procesa los alimentos tu cuerpo.

¹⁷ 5G: para mi la gastronomía es yo lo veo como un arte es satisfacer todos los sentidos en el tiempo lo veo más como un arte que como una carrera

2G: Yo creo que es la cien...no...no creo que sea ciencia, yo creo que sí (risas) ¿Qué estudia? pues...los alimentos y el comportamiento de toda la materia prima con el calor o si...de de... materia prima a como tu lo consumes por calor o por cítricos o lo que sea, como el proceso yo creo.

¹⁸ D09Gnut: No, yo nada más les enseñé la teoría y un...y un cálculo pero no lo...no lo preparo...

5G: Aún siento que todavía no lo...no lo hemos llevado a la cocina como debe de ser...

5G: por el conocimiento de la maestra no se hubiera podido practicar dentro de la cocina porque es una nutrióloga y en sí lo que nos decía mucho es que ella no sabía cocinar sabe explicar bueno pero no cocinar y los chefs lo que más les interesa es la presentación, las recetas y no tanto el contenido nutricional entonces más bien yo creo que se necesitaría una persona un chef un gastrónomo con especialidad en nutrición que impartiera la materia para que fuera más global más compacto que tuvieras mayor conocimiento

4.2.2.2 Categoría Aportaciones y valorización

Resultaron ideas de desvalorización hacia la nutriología, y que no se esperaban, las razones pueden ser variadas como podría ser debido a la instrucción inadecuada o por falta de sensibilidad hacia el arte que despliega la gastronomía en sus aulas, etc.¹⁹

Se está de acuerdo que podría ser una herramienta en su formación profesional para poder dar productos más efectivos contra problemas de salud o incluso para llevarlos a cabo ellos mismos en su vida diaria,²⁰ pero como el desinterés por esta área es general y muy marcado, no hay algo que se pudiera proponer por ahora.

¹⁹ 5G: este un poco pesada y tediosa porque yo me la imaginaba con más este, práctica más que teórico en un salón y darte las cantidades pesos y medidas hacer un manuscrito y así yo me la imaginaba más práctica entonces en sí no me gustó mucho mi experiencia, si tienes más bases para crear un menú pero no las suficientes que sí fuera teórico práctico.

5G: de lo que se me quedó la verdad nada o sea porque sí te puedo decir tengo todos los apuntes y las fórmulas y todo pero de memoria así decirte sabes que me sé de esto de nutrición no.

²⁰ 2G: Pues principalmente apoyarme en la ciencia que es la nutrición y saber ¿Cuáles son las reacciones? Por ejemplo de... de grasas ya sean naturales...todo aceites este... mantecas ¿Cuáles son las reacciones en la comida y en la materia prima que tu estás trabajando?, primero apoyarme en eso...o sea saber y después pues sí hacer la fusión de algo rico, de algo bien sazonado, pero sin que te dañe y sin que te sea perjudicial a tu organismo.

5G: Ok...este...pues la materia en sí...o sea me enseñó...que...o sea...que diferentes...bueno ya todo lo sabemos que hay diferentes enfermedades padecimientos que la...la gente se...sufre por la grasa, azúcares, condimentos todo eso este...y eso abre los ojos a uno para...para que uno en la cocina trate de limitarse o sustituir a...ciertos productos por unos más saludables este...en teoría es una buena idea este...lo...lo hablamos y todo...pero...aún no lo... Aún siento que todavía no lo...no lo hemos llevado a la cocina como debe de ser...

4.2.2.3 Categoría Practicidad e innovación

La percepción de innovación que se tiene por esta disciplina es muy diferente a como se percibe en la Nutriología. La gastronomía ve a la nutrición como otra oportunidad para apreciar al gastrónomo, como nueva tendencia del mercado, la idea esta desinteresada respecto a calidad de vida y protección de la salud, porque precisamente como arte que es, busca otra apreciación en comparación de retribuir a la sociedad a través del cuidado de la salud como la nutrición.²¹

Y nuevamente se regresa a la parte de que como no le ven utilidad significativa a la materia y aparte no se les muestra un acercamiento en la realidad del laboratorio de preparación de alimentos²², no le ven practicidad como contrariamente se muestra en la parte de Nutrición.

²¹ D19G: Lo que pasa es que yo pienso que la nutrición es actual, no necesariamente algo muy importante sí el mundo no estuviera como estamos entonces este por eso ahorita el home boom de todo esto lo que es la nutrición en termino general porque estamos comiendo muy mal los alimentos de la base son de calidad mediocre y este los comemos a diario pensando que estamos comiendo un pollo y que no vamos, pero es lo peor e puede haber en el planeta todo estos productos que fueron este que cambiaron al final de lo que conocemos este hace 30 años atrás

...esos productos que eran finos, pues ya ahorita no es tan finos más bien son ellos que te desarrollan enfermedades y todo eso porque fueron transformados debido a la oferta y la demanda o sea todo eso ya creció , la nutrición ahorita yo creo es mucho más importante que 10 años atrás...

²² 5G: O sea...yo siento que...que...un...un chef alguien de la gastronomía abarca todo el campo de la cocina y siento que la nutrición es como una rama...o sea ya más...es algo más este... sí como existen varias ramas...o sea en la...gastronomía, siento que la nutrición es una de esas que...que...siendo de...ay...como te explico...sí o sea más nada una rama o sea...porque ya te vas a ...vas a cuidar los ingredientes que usas...más que nada...y en sí toda la gastronomía puedes usar...miles de ingredientes, unos nutritivos, otros menos nutritivos...pero ya en la nutrición te vas a enfocar en lo que es nutritivo para una persona, que no le va a hacer...daño...con el tiempo este... y al contrario que aporte...que tenga un aporte nutritivo ¿no? igual vitaminas, minerales este...

4.2.2.4 Categoría Dimensión de relación entre disciplinas

La dimensión que la gastronomía tiene de la nutrición para los informantes alumnos, es la de tomar en cuenta otras perspectivas sobre ciertos puntos de su base en otras técnicas, métodos, etc., sin embargo son ideas vagas y con fundamentos débiles.²³

Se tuvo la ventaja de entrevistar al docente que fundó al Instituto, ya que este es relativamente nuevo con 1 año y medio de estar funcionando, y como parte de esa labor comentó la experiencia que fue considerar a la Nutriología dentro del programa. Cabe señalar que con base en su experiencia y sabiduría, tiene la dimensión de relación de las disciplinas muy centrada y acertada²⁴. Describe los puntos que deberían de abordarse para el gastrónomo dentro de la

²³ 4G: Sí, lo malo es que ahorita es muy difícil porque como hay tanto de Sabritas, hay tantos medios, hay mucha gente que de repente de eso trabaja, no lo van a dejar porque dicen: "sí ya estoy haciendo dinero de esto ¿A qué me dedico después?, Me pongo a... a vender ensaladas y ¿me las van a comprar o qué? La gente no se va a poner de acuerdo. Entonces este... Lo más fácil sería desde las escuelas, que hagan... Que la gente... No todos los vas a convencer, pero ya que los fuerzas al menos a que lleven esa materia, a que lleven cocina o algo por el estilo ya se van acercando poco más. Es un paso más, ya si la gente no quiere acercarse pues ya es por tontería de ellos.

5G: Llegar íntegro este pues de que se puede se puede pero falta alguien que tenga la iniciativa o la visión para llevarlo a realizar

2G: Yo creo que trabajar juntas está perfecto...y de que se haga una fusión totalmente o sea...alguna disciplina alguna carrera...mmm... sí estaría difícil pero estaría padre...porque serías experto en el sentido de la nutrición y el saber preparar alimentos con unas bases muy fuertes y muy bien establecidas en cuanto a la nutrición...

²⁴ D19G: Depende mucho del producto que estés comiendo eso viene de la calidad de este producto porque puedes comer puerco a diario este, debido a una cierta cantidad y como fue criado el puerco, entonces por eso este todo eso es lo que tuvimos tomando en cuenta cuando hicimos este como se llama este programa de nutrición para pues este llamar la atención pues también este a los muchachos a los alumnos para que sepan realmente lo que están comiendo, igual sí lo están cocinando pero que sepan lo que están comiendo ¿sí?, o sea estamos comiendo mugre desde hace diez años fue lo que tomamos en cuenta para este programa de nutrición

Pienso que habría que hacer este como se llama carreras especializadas, este donde el nutriólogo podría hacerse cocinero o al revés que el cocinero pudiera tener también la especialidad de nutrición, este para estar este como se llama para poder trabajar en conjunto con todo lo que son hospitales, este como se llama, eh restorantes ¿no? y este hoteles...

Es mezclar el, la necesidad y el arte...

materia, mostrando que es multidisciplinariedad en el cómo se expresa, sin embargo ya fuere porque el instituto es muy joven o por la falta de gestión, la materia no lo refleja por la opinión de los informantes alumnos al respecto que abordamos en la categoría de valorización.

5. CONCLUSIONES

Se concluye entonces, que se le ha dado importancia a la Gastronomía en función de multidisciplinariedad dentro del ámbito de la Nutriología como evolución de los programas curriculares de la Licenciatura en Nutrición; para que se siga ejerciendo lo multidisciplinar y en garantía que se llegue a integrar y respectivamente a aumentar conocimiento.

Se propondría como paso inicial que académicos de estas dos profesiones se pudiesen sentar en la misma mesa de trabajo para someter al objeto de estudio bajo las teorías, métodos y técnicas de cada disciplina y acoger visiones de utilidad que ayuden a construir conocimiento en el campo de esta ciencia. En el caso contrario, a la disciplina de la Nutriología se le subestima aún en la capacidad de aportaciones que le puede brindar a la Gastronomía con intención de enriquecer el cúmulo de conocimientos respecto al objeto de estudio que poseen en común.

Todavía falta trabajo en reacomodar el rumbo de la Nutrición que se quiere tomar con respecto a la Gastronomía. Los temas que se abordan en la materia es la teoría básica de la ciencia, pero primero, no es suficiente que se imparta solamente en la teoría, ya que sí analizamos que es un lenguaje científico, para un gastrónomo se convierte en tedioso y pesado, necesita que se le enfrente en la realidad para que se apropie del conocimiento y lo haga útil en su actuar profesional. Y segundo, encontrarle cabida en el arte para que lo pueda predicar el gastrónomo en su trabajo e introducirlo al mercado en las oportunidades que la sociedad le proporcione; además de que sí se toma en cuenta que la Gastronomía adopta y adapta a su conveniencia los factores socioculturales y económicos que pudiesen surgir en este proceso, sumamos una ventaja en el campo de ambas disciplinas.

Otro punto que no podemos pasar por alto, es la vocación del nutriólogo inclinada también a la gastronomía que tiende un número considerable de alumnos. Si se observa más de cerca, podríamos apostar que las habilidades en

el perfil del nutriólogo, no se encasilla a las predeterminadas sino que por el entusiasmo de aprender en esta otra área y con más facilidad y rapidez en diferencia del resto, ya le otorga mejores posibilidades de sobresalir del conjunto de egresados similares en formación.

Ya con esta multidisciplinariedad se pudieron recoger ganancias que proporcionaron aportaciones, desvalorizaciones y valorizaciones como se describe en los hallazgos. Sin embargo, no debe de limitarse la creación de nuevas estructuras en los saberes, ni el impulso con el que se ha encontrado el objetivo de esta investigación, al contrario es la apertura de un sendero de enriquecimiento que concibe a futuro las posibilidades que por evolución y necesidades nuevas que el medio exige, seguramente mutará a otro estadio que les permita andar más estrechamente en beneficio por el objeto en común y las buenas consecuencias que esto pudiera traer a la realidad. La ruptura de fronteras no sabemos en lo que pueda derivar, pero indudablemente no resultaría en desventaja; con lo que lleva recorrido en pasos muy sencillos ya se observa una transformación de mejora, no podemos esperar lo contrario en relaciones más estrechas entre ambas, sin embargo no se elimina el hecho de que así sea.

Y concretamente aplicado a la salud, se convierte en algo muy complejo pero no imposible y sí ya se marcó un inicio y está dando efectos, porque no continuarlo. Los informantes que tuvieron este acercamiento de mejorías en la salud de sus pacientes con la intervención de la gastronomía, han vislumbrado el continuar desarrollado este tipo de herramientas, de explotar nuevas y encontrar más para la supervivencia de la actualidad viciada por la tendencia de malos hábitos y alimentación inadecuada, sin necesidad de que así sea. Concretamente se visualiza erradicar estigmas que sufre el nutriólogo por la sociedad, renovación de conceptos respecto a la consulta y práctica del nutriólogo y hábitos, innovación en estrategias, etc.

La hermenéutica con el objeto de interpretar trasladó a la investigación en darles una utilidad a las acciones multidisciplinarias que podrían transformar el medio de la nutriología y encontrarle vertientes con otros sentidos; es por eso que

la magnitud del impacto de algunas estrategias en pro de la salud, derivadas de estos hallazgos, se decidirá con el significado que tome esta multidisciplinariedad para los docentes, alumnos, profesionales y demás personas involucradas en el campo de la Nutriología;

Es aquí donde la investigación toma valor al recopilar lo resultante del ofrecimiento de perspectivas entre una ciencia y un arte.

Pero también se tiene que describir el valor que toma para la Gastronomía y aunque con un sentido diferente, no pierde conexión con el contexto y sentido que la Nutriología le toma. La Gastronomía tomaría más capacidad para valorizar al alimento en no solo como el producto que se prepara, consume y se vende, sino como el pilar con el cual se mantiene al organismo en las mejores condiciones de bienestar y calidad de vida. Tomarle un respeto al alimento y sus cualidades nutricionales, no pasar por alto el trabajo que a la naturaleza le tomó para que llegara a ser alimento. Con que el gastrónomo pueda entender y apropiarse de este conocimiento satisfactoriamente, ayudaría a evidenciarlo en su trabajo que a su vez influenciaría en el comensal en una necesidad de cambio en sus elecciones y por ende en mejores decisiones que reanudarán en una alimentación que no sea mediocre.

Otras ventajas que trae como consecuencia, apego a la cultura, aprecio por la mano de obra local, valor para lo artesanal, progreso en la economía, explotación óptima de recursos, identidad sólida, etc.

6. LITERATURA CITADA

Alzadúa-Morales, A (1994). *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y en la práctica*. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.

Ansón, R (2011). *Cátedra Ferrán Adriá de cultura gastronómica y ciencias de la alimentación*. Madrid, España: Universidad Camilo José Cela de Madrid.

Biesalski, H (2007). *Nutrición, Texto y Atlas*. España: Médica Panamericana.

Colgan, M (2004). *La nueva Nutrición*. Sirio, España: S.A.

CONACULTA (2005). *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 10. Pueblo de maíz. La cocina ancestral de México. El expediente ante la UNESCO*. México, D.F. Disponible en:

<http://www.conaculta.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf/cuaderno10.pdf>

CONALEP (2008). *Mapa curricular. Plan de estudio para la Carrera de Profesional Técnico y Profesional Técnico-Bachiller en ALIMENTOS Y BEBIDAS*. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: http://www.conalepslp.edu.mx/planes-de-estudio/m_alimentosybebidas.pdf

Constantino, T (2010). *Un diseño de estudio interdisciplinario: ¿Como el arte y la Ingeniería colaboran para incrementar la creatividad estudiantil?* Estados Unidos: Universidad de Georgia, Atenas.

Contreras, J (2002). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. España: Universitat de Barcelona.

Contreras, J, Gracias, M (2005). *Alimentación y cultura perspectivas antropológicas*. España: Arnaiz.

Cruz, J (2002). *Teoría elemental de la gastronomía*. Navarra, España: ELINSA.

Ducasse, A (2004). *Diccionario del Amante de la Cocina*. España: PAIDOS.

Ferrán, A (2010). *La cocina de la salud*. Barcelona: Planeta.

- Freire, P (1999). *Pedagogía del Oprimido*. México: Ed. siglo XXI.
- García, L (2005). *Manual de arte culinario*. México: Trillas.
- Holley, K (2009). *Comprendiendo Oportunidades y Retos Interdisciplinarios*. Estados Unidos de América.
- IESEG (2010). *Perfil de Ingreso. Licenciatura en Gastronomía*. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: <http://www.ieseg.edu.mx/lic-en-gastronomia.html>
- Instituto Culinario Danieli (2010). *Misión. Licenciatura en Gastronomía*. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: <http://www.institutoculinariodanieli.com/nosotros/mision/>
- Instituto Culinario Danieli (2010). *Objetivo general. Licenciatura en Gastronomía*. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: <http://www.institutoculinariodanieli.com/nosotros/objetivo/>
- Instituto Culinario Danieli (2010). *Plan de Estudio. Licenciatura en Gastronomía*. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: <http://www.institutoculinariodanieli.com/carrera/plan/>
- Instituto Culinario Danieli (2010). *Visión. Licenciatura en Gastronomía*. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: <http://www.institutoculinariodanieli.com/nosotros/vision/>
- Lagua, R (2007). *Diccionario de nutrición y dietoterapia*. México: Mc Graw Hill.
- La Salle Cancún (2010). *Perfil de Ingreso, Egreso y Plan de Estudios. Licenciatura en Nutrición y Gastronomía*. Universidad La Salle. Cancún, Quintana Roo. Disponible en: <http://www.lasallecancun.edu.mx/licenciaturas/nutricion-gastronomia.html#>
- Lankshear, C (2000). *Problemas asociados con la metodología de la investigación cualitativa*. Perfiles Educativos vol. XXII, núm. 87.

- Lomelí, A (2004). *La sabiduría de la comida popular*. México: Grijalbo.
- Mahon, K (2008). *Alimentos y Terapia Nutricional Krause*. Canadá: Saunders, El servier.
- Mataix, J (2005). *Nutrición para Educadores*. España: Díaz de Santos.
- Messer, E (2011). *Perspectivas antropológicas en la dieta*. Stanford, California: Centro de Estudios Avanzados en Ciencias del Comportamiento.
- Montanani, M (2004). *La comida como cultura*. España: TREA.
- Morín, E (1994). *Sobre la interdisciplinariedad*. Boletín No. 2 del Centre International des Recherches et Etudes Transdisciplinaires (CIRET). Disponible en: www.pensamientocomplejo.com.ar
- Morín, E (1999). *La cabeza bien puesta. Repensar la reforma. Reformar el pensamiento*. Argentina: Nueva Visión.
- Petryk, N (2003). Conferencia *La comida dentro del arte*. San Telmo, Argentina: Feria Conexión argentinos. (Centro de exposiciones Urania Giesso).
- Ricoeur, P (2004). *Tiempo y narración. Configuración del tiempo en el relato histórico*. México, D.F.: siglo XXI editores S. A. de C. V. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/66299563/Ricoeur-Tiempo-y-Narracion-I-OCR>
- Ruiz, E (2005). *Interdisciplinariedad*. Guadalajara, Jalisco, México: Universidad de Guadalajara.
- Sansores, Y (2010) *Efectividad de un taller de preparación de alimentos en una comunidad maya de Yucatán*. Mérida, Yucatán: Universidad Autónoma de Yucatán.
- SSA (2011). *Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-043-SSA2-2011, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación*. México; D.F. Disponible en: <http://www.dof.gob.mx/normasOficiales/4714/salud/salud.htm>

Tomasini, A (2002). *En Gustos se Comen Géneros*. Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán.

UASLP (2010). *Guía Temática del Examen de Conocimientos. Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Enfermería. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: <http://www.uaslp.mx/Spanish/Administracion/ServEsc/admisiones/Guias1011/Documents/MEDICINA.pdf>

UASLP (2010). *Mapa curricular de la Licenciatura en Nutrición. Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Enfermería. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: http://www.uaslp.mx/Spanish/Academicas/FEn/OFE/LicEnf/Documents/Mapa_Curricular_Lic_Nutricion.jpg

UASLP (2010). *Perfil de Egreso. Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Enfermería. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: http://www.uaslp.mx/Spanish/Academicas/FEn/OFE/nutrici%C3%B3n/Perfil_Egreso/Paginas/default.aspx

UASLP (2010). *Perfil de Ingreso. Licenciatura en Nutrición*. Facultad de Enfermería. San Luis Potosí, S.L.P. Disponible en: http://www.uaslp.mx/Spanish/Academicas/FEn/OFE/nutrici%C3%B3n/Perfil_Ingreso/Paginas/default.aspx

UNESCO (2010). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Kenya, Nairobi. Disponible en: <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400>

Wardlaw, G (2005). *Perspectivas en nutrición*. México, Mc Graw Hill.

Zagal, H (2000). *Introducción a la literatura a través del arte del bien comer*. México, D.F.: Cruz O. S.A.

Zurita, R (2000). *Diccionario enciclopédico de Gastronomía Mexicana*. México, D.F.: Clío.

7. ANEXOS

7.1 Anexo 1

Plan de estudio Licenciatura en Nutrición y Gastronomía. Universidad La Salle Cancún (2010)

1° SEMESTRE Socio antropología de la Alimentación. Introducción a la Gastronomía. Química. Anatomía y Fisiología del Aparato Digestivo. Administración. Matemáticas. Pensamiento y Comunicación.	2° SEMESTRE Morfofisiología de la Nutrición I Nutrimentos, Metabolismo y Energía. Evaluación Sensorial en Insumos. Bioquímica. Sanidad Ambiental. Problemas Socioeconómicos y Políticos de México. Estadística y Epidemiología. Acción Comunicativa.
3° SEMESTRE Morfofisiología de la Nutrición II. Nutrición Humana en la Salud y el Deporte. Nutrición Materno Infantil y Síndrome Metabólico en la Infancia. Gastronomía Mexicana. Bioquímica Metabólica. Economía. Optativa I de Humanidades.	4° SEMESTRE Síndrome Metabólico y Necesidades Especiales. Nutrición Humana en la Enfermedad. Evaluación Nutricia y Antropometría. Cocinas del Mundo. Estudios del Vino. Microbiología y Parasitología. Lengua Extranjera I. Corrientes Filosóficas Humanistas.
5° SEMESTRE Cálculo Dietético y Aplicación a la Dietoterapia. Enseñanza en Nutrición y Salud. Bromatología. Panadería y Repostería. Farmacología en Nutrición. Metodología de la Investigación. Lengua Extranjera II. Existencia y Valores	6° SEMESTRE Práctica de Nutrición Clínica I. Programas de Nutrición Comunitaria. Tecnología de Alimentos. Gestión del Talento Humano. Costos e Insumos en Alimentación. Emprendedores y Sustentabilidad I. Optativa II de Humanidades.
7° SEMESTRE Práctica de Nutrición Clínica II. Catering y Banquetes. Diseño Alimentario. Calidad y Productividad. Administración en Servicios de Alimentación Emprendedores y Sustentabilidad II.	8° SEMESTRE Taller de Nutrición en el Paciente Crónico.* Taller de Nutrición en el Paciente Crítico.* Psicología de la Nutrición. Sistema HACCP. ** Certificaciones de Calidad.**

<p>Ética Profesional.</p>	<p>Marketing en la Industria Alimentaria. Seminario de Investigación. Gestión de Proyectos. Optativa 3 de Humanidades.</p>
<p>9° SEMESTRE Alimentación Asistida.* Diseño de Dietas Especiales.* Nanotecnología y Nutrigenómica. Auditoría de Proveedores.** Diseño Sanitario en la Industria Alimentaria.** Gastronomía e Idiosincrasia Mexicana. Práctica de Gastronomía. Taller de Desarrollo de Habilidades Directivas. Innovación y desarrollo de conceptos A y B.</p> <p>* **Selección de materia adicional para hacer énfasis en: *Clínica Gourmet ** Calidad y Auditoría en Procesos Alimentarios</p>	

7.2 Anexo 2

Mapa curricular Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)

MAPA CURRICULAR DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

CICLO ESCOLAR	AGO - DIC					ENE - JUN				
PRIMERO	001 Anatomía y Fisiología Humana T(5) L(2) 12 cr	002 Biología celular T(5) 10 cr	003 Sociedad y Salud T(5) 10 cr	004 Salud Pública y Epidemiología T(5) 10 cr	C1 DUI 12 cr	005 Bioquímica y nutrición T(5) L(2) 12 cr	006 Microbiología y Parasitología T(5) L(2) 12 cr	007 Procesos patológicos T(5) 10 cr	008 Psicología del desarrollo T(5) 10 cr	B1 DUI 12 cr
SEGUNDO	009 Propedéutica clínica y Antropometría T(5) L(2) 12 cr	010 Bases de Nutrición T(5) L(2) 12 cr	011 Toxicología de alimentos T(5) 10 cr	012 Psicología de la salud T(5) 10 cr	B2 DUI 12 cr	013 Nutriología Clínica en niños y adolescentes T(5) L(2) 12 cr	014 Bromatología T(5) L(2) 12 cr	015 Dietología y dietoterapia T(5) L(5) 12 cr	016 Educación para la salud T(5) 10 cr	I1 DUI 12 cr
TERCERO	017 Nutriología Clínica en adultos y adultos mayores T(5) P(10) 20 cr	018 Bioestadística y nutrición T5 10 cr	019 Nutrición y ambiente T(5) P(2) 12 cr		I2 DUI 12 cr	020 Nutriología clínica en condiciones especiales del desarrollo (embarazo, lactancia, menopausia) T(5) P(10) 20 cr	021 Bioética y Nutrición T(5) 10 cr	022 Gestión Proyectos y Programas T(5) 10 cr		I2 DUI
CUARTO	023 Práctica nutricional en clínica T(5) P(10) 20 cr	024 Nutriología en condiciones patológicas T(5) L(2) 12 cr	025 Nutrición y actividad física y deportiva T(5) 10 cr	Optativa 10 cr	A DUI 12 cr	026 Práctica nutricional en área comunitaria T(5) P(10) 20 cr	027 Metodología de la Investigación T(5) 10 Cr	028 Mercadotecnia y Desarrollo Profesional T(5) 10 cr	Optativa 10 cr	A DUI
QUINTO	Práctica de integración P20 (20Cr)			Optativa 10 Cr		SERVICIO SOCIAL			Optativa 10 Cr	

7.3 Anexo 3

Plan estudio Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli (2010)

<p>PRIMER CICLO Introducción a la gastronomía Matemáticas Taller de Identificación de Materias Primas Taller de Identificación de Material Seguridad e Higiene Desarrollo de Habilidades Inglés I Francés I</p>	<p>SEGUNDO CICLO Contabilidad Bases Culinarias I Identificación y Fabricación de Carnes Identificación y Fabricación de Pescados y Mariscos Bases de Administración Derecho Laboral Inglés II Francés II</p>
<p>TERCER CICLO Bases Culinarias II Química de Alimentos Enología Bases de Panadería y Repostería Contabilidad de Costos y Compras Introducción a la Nutrición Inglés III Francés III</p>	<p>CUARTO CICLO Repostería Química de Alimentos II Cocinas del Mundo Panadería Garde - manger I Nutrición Avanzada Inglés IV Francés IV</p>
<p>QUINTO CICLO Cocina Mexicana Tradicional Garde - manger II Microbiología de Alimentos Cocina Avanzada de Restaurantes I Cocina de Banquetes Cocina Francesa Tradicional Inglés V Francés V</p>	<p>SEXTO CICLO Prácticas Profesionales</p>
<p>SEPTIMO CICLO Cocina Avanzada de Restaurantes II Planeación de Menú Mercadotecnia Elaboración de Negocios Alimentarios Chocolatería y Confeitería Básica Materia Optativa Inglés Técnico I</p>	<p>OCTAVO CICLO Manejo de Restaurantes Maridaje Liderazgo Diseño de Cocinas Materia Optativa * Materia Optativa 2 * Inglés Técnico II Francés Técnico II</p>

Francés Técnico I	
NOVENO CICLO Alta Dirección y Ética Profesional Cocina Experimental Fabricación de Lácteos Materia Optativa Materia Optativa 2 Inglés Técnico III Francés Técnico III Calidad y Mejora Continua	MATERIAS OPTATIVAS Repostería Moderna, Chocolatería Confitería Panadería Artesanal Europea Charcutería Cocina Saludable Cocina Vegetariana Cocina Tailandesa Cocina Mexicana Contemporánea Cocina Oriental Fabricación de Vinos Cervezas y Licores

7.4 Anexo 4

Perfil de ingreso Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)

Síntesis del perfil de ingreso		
A) Requisitos académicos	<ul style="list-style-type: none"> • Aprobar el Examen de Admisión selectivo que consta de las siguientes evaluaciones: <ul style="list-style-type: none"> • De Salud. • Psicométrico. • De Conocimientos. • EXANI II del Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior 	
B) Características necesarias:	Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento en el área de ciencias químico biológico. • Información básica de las ciencias humanísticas.
	Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas lógico-lingüísticas (matemáticas, inglés, lectura y redacción). • Capacidad de interrelacionarse con otras personas en trabajo de equipo.
	Actitudes y valores	<ul style="list-style-type: none"> • Sentido de cooperación y coordinación
	Aptitudes	<ul style="list-style-type: none"> • Integridad física y nivel de salud óptimo.
C) Características deseables:	Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> • Sobre la sociedad, su historia, cultura, ubicación geográfica, política y economía en un sentido amplio.
	Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> Habilidades intelectuales que le permitan procesos de construcción, de conocimientos y resolución de problemas. • Capacidad de liderazgo y toma de decisiones.

7.5 Anexo 5

Perfil de egreso de la Licenciatura en Nutrición Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2010)

Descripción del perfil de egreso.

Elementos básicos del perfil de egreso		
Denominación formal del egresado		Licenciada (o) en Nutrición
Descripción del campo profesional	Instituciones, organizaciones, empresas	<ul style="list-style-type: none"> • Instituciones sanitario-asistenciales: Secretaría de Salud, Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), Instituto de Seguridad y Servicio Social para los Trabajadores del Estado (ISSSTE), Hospital Militar, Hospitales y Clínicas Privadas, Dependencias de Gobierno, Organismos No Gubernamentales
		<ul style="list-style-type: none"> • Instituciones de Educación Básica, Media y Superior: en los Departamentos de Promoción de la Salud, como asesor o en consultoría.
		<ul style="list-style-type: none"> • Ámbito Industrial: Departamentos de Seguridad e Higiene y Nutrición.
		<ul style="list-style-type: none"> • Docencia e Investigación en Institutos, Facultades o Departamentos con Programas e investigación sobre Nutrición o afines.
		<ul style="list-style-type: none"> • Consultoría particular.
		<ul style="list-style-type: none"> • En laboratorios y empresas relacionados con productos nutricionales, alimenticios y tecnología de alimentos.
	Principales funciones que el egresado podrá desempeñar	<p>Diagnosticar y realizar intervención en la problemática nutricional en condiciones normales y anormales a lo largo del ciclo de vida en lo individual y colectivo.</p>
		<p>Asesorar al sector público y privado en programas que tengan como objetivos el mejoramiento de la alimentación y la nutrición.</p>
		<p>Administrar departamentos y servicios de nutrición en instituciones y empresas públicas, privadas y organismos no gubernamentales</p>

7.6 Anexo 6

Perfil de egreso de la Licenciatura en Gastronomía Instituto Culinario Danieli (2010)

Objetivo General

Formar profesionales de los servicios culinarios capaces de planear, ejecutar y evaluar proyectos y procesos de los negocios de alimentos en todas sus modalidades.

- Evaluar administrativa y económicamente la relación insumo – producto de los procesos.
- Diseñar sistemas de control en el diseño, producción y manejo de productos y servicios culinarios.
- Producir toda clase de alimentos con el menor uso de recursos, el mayor rendimiento y cumplimiento de los estándares de calidad y oportunidad.
- Organizar todo tipo de celebración que requiera la preparación y ofrecimiento de alimentos
- Controlar en la preparación de alimentos las variables que redundan en su calidad.
- Organizar equipos, áreas y procesos de producción.
- Diseñar productos y negocios con ética, liderazgo y responsabilidad corporativa.

Misión

Formar personas con alto sentido estético, sensibilidad al buen gusto y a las necesidades humanas, capaces de crear oportunidades de negocios culinarios, hábiles para disponer y administrar recursos en el ámbito alimentario, tener una firme orientación al bien, la verdad y la belleza. Para que encuentren en el servicio la nobleza, razón y motivos más altos de su actividad profesional.

Visión

Ser un corporativo de formación de recursos humanos de alto nivel que satisfaga las necesidades nacionales e internacionales del mercado alimentario.

7.7 Anexo 7

Guía de entrevista.

- Raportt: Bienvenida, agradecimiento por aceptar la invitación, asignación de clave para el anonimato e introducción de su trayectoria profesional.
- *Contenido:*
- Expectativas y desempeño como alumno/docente
- Definición: Nutrición/Gastronomía, Alimento-Alimentación, Nutriólogo/gastrónomo, Hábito alimenticio
- Descripción de los principales enfrentamientos con los alumnos/materias y posibles soluciones
- Desempeño en el área de preparación de alimentos
- Importancia de gastronomía y la preparación de alimentos dentro de la nutrición
- Descripción Bases culinarias/Nutrición asignatura, diferencias entre generaciones
- Necesidades evidentes y papel que se tomó al respecto
- Enfrentamientos de la realidad actual con acercamiento a gastronomía/nutrición y preparación de alimentos
- Descripción de la convivencia de una disciplina con la otra