

---

# Descripción del estado actual de la formación en gastronomía a nivel virtual

---

Claudia Milena Rodríguez Rodríguez - Félix Sánchez Ardila  
Fundación Universitaria San Mateo

## Resumen

Este documento realiza un recorrido por la oferta de programas de formación online en gastronomía, en concordancia con las cambiantes y crecientes demandas del sector educativo, así como de estudiantes por acceder a propuestas de formación de calidad flexibles, actualizadas y pertinentes. Se analizan algunas de las escuelas e instituciones con gran trayectoria y reconocimiento en la formación en gastronomía presencial a nivel internacional que han transferido parte de su oferta a programas online, atendiendo la creciente demanda; también aprovechando los beneficios que ofrecen las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). Esto permite analizar posibles escenarios en el futuro de la enseñanza de la gastronomía.

**Palabras clave:** educación; virtual; gastronomía.

## Introducción

En el contexto educativo actual, influenciado por la aplicación de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en las aulas de estudio, los retos para la educación requieren que las instituciones apropien nuevas tendencias; no solo desde el aspecto disciplinar del área de estudio de cada programa, sino que también aprovechen nuevos desarrollos en el área educativa. Estos plantean nuevas necesidades de aprendizaje, entender los diferentes procesos cognitivos de los estudiantes y lograr el desarrollo de las potencialidades que puede generar cada estudiante. Así, dejando atrás procesos generalizados de enseñanza y propendiendo por procesos más personalizados que permitan a los estudiantes desarrollar los conocimientos a su propio ritmo.

En este sentido, la educación online plantea un escenario diferente de aprendizaje. Allí cada estudiante puede desarrollar los contenidos y generar procesos de aprendizaje de acuerdo con sus necesidades, permitiéndole avanzar o retroceder según lo requiera; una diferencia sustancial respecto a la enseñanza virtual cuyo proceso suele ser más unificado. Por otra parte, los perfiles de ingreso de los estudiantes hoy en día son amplios y diversos, entendiendo que las necesidades de cada uno son igualmente variables.

Uno de los aspectos importantes a tener en cuenta es la disponibilidad de tiempo, muchos de estos estudiantes se desempeñan como trabajadores, siendo difícil para ellos cumplir con horarios convencionales de estudio. De aquí que la demanda por la educación online, según datos de Online Business School (OBS) (2019), el mercado e-learning mostrará un rápido crecimiento en los próximos años y se calcula que su crecimiento oscile entre el 7,6% a un 9,5% anualmente.

Con lo anterior, surgen varios interrogantes. Uno de ellos si es posible realizar programas con altos componentes prácticos (como la gastronomía) bajo la modalidad de educación online cómo se verá más adelante, grandes escuelas del mundo entero le están apuntando al desarrollo de ofertas formativas online, aplicando metodologías estructuradas de aprendizaje. Muchas de ellas orientadas al *Learning by Doing*, esencialmente, al acompañamiento personalizado y detallado de los estudiantes para garantizar el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje o competencias propuestas.

El presente capítulo explora algunas de las instituciones de educación en gastronomía que cuentan con formación online; describe la oferta y metodología que aplican, evidenciando que, incluso una formación que tiene un fuerte componente práctico logra una formación de alta calidad y prestigio, al considerar apropiadas estrategias y metodologías para el aprendizaje.

## **Necesidades de formación en gastronomía**

Para la Organización Mundial del Turismo (OMT), la gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos. Es un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físicoquímicos, culturales y socio económicos, donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social (World Tourism Organization y Basque Culinary Center, 2019).

Desde un concepto muy general, la gastronomía se ha definido ampliamente como la relación del hombre y su alimentación con el entorno. Allí se ven involucradas diversas áreas de conocimiento, partiendo desde la biología, agricultura, nutrición, química, antropología, entre otras. Esta dimensión transversal de la gastronomía requiere que sea entendida teniendo en cuenta toda la cadena del sistema alimentario, desde la producción de los alimentos, su comercialización, transformación, consumo y pos consumo. Es un acto natural del ser humano por la necesidad fisiológica de la alimentación y la nutrición para el desarrollo de las actividades diarias.

Asimismo, se enmarca dentro de los límites de una sociedad, nace en un entorno socio-histórico particular sujeto a una dinámica propia en influencias externas (Bugnot, 2016). Dada esta complejidad, en el escenario de la educación actual los retos que debe asumir la formación de un profesional en gastronomía se enmarcan en el reconocimiento de esta multidisciplinariedad. Lo anterior, teniendo en cuenta que los elementos que aportan al desarrollo gastronómico están sujetos a la interacción de diversas disciplinas, desde el escenario de las ciencias exactas y sociales.

Además, se evidencia una continua línea integral del ejercicio práctico del gastrónomo, en la transformación del concepto de elaborar productos de consumo alineados a las necesidades de la sociedad (Gutiérrez y Maldonado, 2019). En este sentido, el sencillo acto de comer comprende un conjunto de saberes, tradiciones, experiencias y productos, que varían de acuerdo con el territorio en el que se ubiquen y el contexto histórico-cultural que allí se da. Precisamente, esta variedad de condiciones y particularidades han convertido a la gastronomía en una forma de expresión cultural, que genera un sentido de pertenencia e identidad en una sociedad.

Sin embargo, surge otra necesidad especialmente relacionada con el patrimonio cultural inmaterial, aquel que se refiere a la gastronomía, los usos y representaciones asociados a la alimentación y el entorno en el cual se desarrollan las culturas. En Colombia, este patrimonio tiene raíces profundas en la producción y el consumo de

alimentos de los pueblos amerindios que habitaron el territorio nacional antes de la llegada de los europeos; sumado al mestizaje producido por la colonización y la posterior llegada de esclavos africanos, quienes fundamentaron y aportaron un gran valor a lo que hoy se conoce como gastronomía colombiana. En este sentido, retomando los retos para el profesional en gastronomía, también se puede afirmar que el eje fundamental debe centrarse en el reconocimiento de su identidad como ciudadano de una nación, en las cuales las costumbres y las tradiciones sean los elementos de custodia de la cultura de un país, las cuales permitirán ser centro para el reconocimiento nacional e internacional a nivel de la industria culinaria (Gutiérrez y Rodríguez, 2019).

### **Relación turismo y gastronomía.**

Antes de entrar a analizar las necesidades de formación en gastronomía, es necesario relacionarla como parte de la industria del turismo. En primer lugar, la gastronomía hace parte del turismo como la manera de suplir una necesidad fisiológica de los visitantes, al proveer la alimentación necesaria y limitarse a satisfacer los gustos de los turistas; en la mayoría de ocasiones, buscando recrear platos que los turistas pueden consumir en sus lugares de origen. Sin embargo, en aras de la diferenciación de los destinos, tomó fuerza poco a poco el turismo temático o especializado, que busca acercar a los visitantes a los alimentos y tradiciones propias del destino.

De esta manera, en los últimos años se ha desarrollado el interés por un turismo interesado por la gastronomía, como reflejo de la identidad cultural propia de una zona geográfica. En este sentido, gastronomía y turismo (y engarzado con la cultura local) aparece como una simbiosis perfecta para que los visitantes puedan adquirir un producto distinto y conocer un destino diferente. De esta manera, propiciando el desarrollo económico de determinadas áreas, basado en el concepto de desarrollo sostenible (López-Guzmán y Jesús, 2011).

En este sentido, la importancia mutua que tienen el turismo y la gastronomía va más allá de ser un aspecto macro económico, donde se obtiene derrame económico, intercambio de divisas, así como exportación de productos y servicios. Desde la relación anteriormente mencionada, de la gastronomía para su reconocimiento y salvaguardia es fundamental darlo a conocer a través del turismo sobre un enfoque de sostenibilidad, garantizando la valoración de esta riqueza, además de su consumo primario a los habitantes locales.

## **Importancia en Colombia.**

A partir de lo anterior, como parte de la Política de Turismo Cultural de Colombia, se plantea el fortalecimiento de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos culturales: “La gastronomía tradicional colombiana ha sido un elemento fundamental para reforzar tanto nuestra identidad nacional como las identidades regionales y, por lo tanto, ha jugado un papel fundamental como atractivo turístico” (Barbosa, 2007).

De otra parte, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT), a través del viceministerio de turismo, generó la estrategia “Colombia a la Mesa” buscando potencializar la gastronomía como producto turístico a través de seis (6) programas orientados de la siguiente manera: el reconocimiento y apropiación de la oferta gastronómica colombiana; la vinculación de la gastronomía colombiana con los productos turísticos; el fortalecimiento empresarial; la unión de fuerzas y recursos de los actores públicos y privados para el desarrollo del producto turístico gastronómico; la promoción de los trabajos de investigación en gastronomía y el desarrollo de acciones de promoción nacional e internacional de Colombia como destino gastronómico (CCB, 2019).

A nivel gubernamental, a través del Plan Sectorial de Turismo 2018-2022, desde el objetivo de “Fortalecer los procesos de gestión e innovación del desarrollo del turismo sostenible en los destinos del país, de manera que se incremente la competitividad de la oferta de productos, actividades y servicios de alto valor agregado en los territorios”. Así, en la estrategia “Desarrollar productos turísticos diferenciados y de alto valor” MinCIT propone la ejecución de un programa especial para apoyar el desarrollo de las manifestaciones culinarias colombianas, así como la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia asociados a destinos turísticos con vocación gastronómica. Además, apoyar el desarrollo de cocinas tradicionales colombianas entre MinCIT y Ministerio de Cultura (MinCultura) y coordinar la promoción e inclusión del uso y consumo de productos locales, como oferta turística con el sector privado de restaurantes y gastronomía (MinCIT, 2018).

En este sentido, a nivel del Gobierno Nacional se observa un interés por fortalecer la gastronomía nacional. Previo a la publicación de la estrategia “Colombia a la Mesa”, desde MinCIT se publicó en el “Plan Estratégico para la Construcción del Producto Turístico Gastronómico Nacional 2014-2018”. Allí se abordaba como uno (1) de los dos (2) ejes estratégicos: “Fortalecimiento de la Gastronomía como Producto Turístico”; dentro de este, el “Programa de Formación Empresarial” donde se resalta la importancia de la formación y capacitación como instrumentos fundamentales

para mejorar la competitividad, dar respuesta a desafíos que plantea la globalización y que exigen una adaptación permanente de los recursos humanos tanto en los procesos productivos como en el servicio. Se menciona que el principal objetivo de este programa es garantizar la instalación real y duradera de competencias y capacidades específicas en las personas que trabajan en el sector (viceministerio de turismo, 2016).

### **Necesidades de formación en Colombia.**

Ahora bien, entendiendo la importancia de fortalecer los procesos formativos asociados a la gastronomía, expresados desde este plan estratégico a nivel nacional, se puede inferir la importancia que ha adquirido en los últimos años la gastronomía en este contexto nacional. Se evidencia en el crecimiento del turismo en el país y genera mayor demanda por productos y servicios relacionados. En consecuencia, el aumento de la demanda por programas de formación para suplir estos espacios laborales; en el país esta formación pasó de ser orientada a generar competencias técnicas, a ser vista como una profesión; implica mayor complejidad en el desempeño del profesional universitario.

Desde la normatividad en educación en el país, se contempla la educación formal y no formal. Como no formal se oferta la educación para el trabajo y el desarrollo humano; como educación formal, en el nivel de pregrado existen tres (3) niveles de formación: técnico profesional, orientado a realizar actividades del orden operativo. El segundo nivel es el tecnológico orientado a actividades de coordinación. El último nivel es el universitario encaminado al ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, el dominio de conocimientos científicos y técnicos e integralidad en los procesos de formación.

Rodríguez (2019) menciona que la formación de profesionales en gastronomía es relativamente reciente en el país, los primeros programas profesionales fueron registrados entre el año 2007 y 2010 (SNIES, 2020), frente a otras áreas con más trayectoria cuyo desarrollo ha tenido mayor evolución. Es así que los profesionales en gastronomía que pueden aportar desde su disciplina en áreas de investigación, planeación o innovación, apenas se han venido posicionando y adquiriendo experiencia. Consecuentemente, ha aumentado la demanda por realizar estudios a este nivel de formación profesional. De manera más reciente han surgido estudios de posgrado al nivel de especialización, dos (2) en la ciudad de Bogotá y uno (1) en la ciudad de Medellín, relacionados con la gerencia desde el punto de vista de la gastronomía o de los alimentos y las bebidas.

Por consiguiente, la formación de nivel profesional alrededor de la gastronomía ha venido evolucionando poco a poco, adquiriendo algunas de sus características de manera reciente, así como involucrando diferentes enfoques. Como lo mencionan Reyes, Guerra y Quintero (2017), el estudio de la gastronomía se encuentra siempre en un proceso de transformación o cambio, donde no existe una conceptualización o perspectiva consolidada para su estudio pues la gastronomía surge y evoluciona a la par de los contextos sociales en los que está inmersa. De esta manera, uno de los principales retos en el proceso de formación es el adaptarse a las condiciones de rápida evolución que plantea la gastronomía, entendiendo las corrientes y tendencias que se generan día a día para poder transmitir a los futuros profesionales la importancia de mantenerse actualizado en las tendencias.

Además, como se mencionó anteriormente, la multidisciplinariedad que plantea requiere que se contemplen las diversas áreas de estudio, sin llegar al punto de “rivalizar” con otras áreas de conocimiento, especialmente, complementar esta diversidad de conocimientos partiendo de los alimentos. Finalmente, se retoma el carácter patrimonial que plantea la gastronomía, desde donde se busca que el estudiante tenga una valoración, conocimiento y rescate de las tradiciones, dando más relevancia a lo que es Colombia, a las regiones, los productos, entre otros.

Entonces, invita a las diferentes entidades educativas a entender la complejidad y la diversidad de enfoques de la gastronomía, y que los futuros profesionales tengan claras estas perspectivas, de manera que propendan por el desarrollo del sector. Teniendo en cuenta las necesidades expresadas por la OMT, en relación con el “Global Report on Food Tourism”, de incluir valores éticos y de sostenibilidad basados en el territorio, el paisaje, el mar, la cultura y productos locales, autenticidad (UNWTO, 2012)

## **Oferta educativa en línea en el área**

### **Estados Unidos y Europa.**

#### ***Le Cordon Bleu.***

Es una de las instituciones en la formación en gastronomía con mayor trayectoria y reconocimiento a nivel internacional. Nació en París en 1895 y desde ese momento su reputación se ha extendido rápidamente, se ha contribuido al reconocimiento de la institución contando con un grupo de chefs reconocidos que enseñan a los estudiantes. A 2020 espera tener presencia en 20 países con 35 escuelas y aproximadamente

20.000 estudiantes anualmente. Su fortaleza se encuentra en la enseñanza de la clásica cocina francesa, así como la inclusión de técnicas culinarias modernas (Cordon Bleu, 2019).

En cuanto a la formación en línea, ofertan programas 100% en esta modalidad a través de la plataforma propia de la institución. Cuentan con una estrategia de aprendizaje interactiva y acompañada por los orientadores expertos; ofrece acceso 24/7 a los materiales de los cursos, recursos académicos, bases de datos y vídeo conferencias. Dentro de los programas ofertados en línea, se cuenta con nueve (9) programas “Undergraduate” con una duración desde seis (6) meses hasta un año y medio cada uno, lo cual en Colombia no es equivalente a un título en formación de educación superior. Los programas de estas características ofertados son:

- Administración hotelera (6 meses - TC).
- Administración de alimentos y bebidas (6 meses - TC).
- Gastronomía (1 año – MT).
- Marketing de alimentos (1 año – MT).
- Administración turística (1 año – MT).
- Administración de eventos (6 meses - TC).
- Negocios (6 meses - TC).
- Administración financiera de hoteles (6 meses - TC).
- Marketing hotelero (6 meses - TC).

Estos programas tienen en común requerir que el aspirante certifique un nivel de inglés IELTS con puntuación superior a 5.5. En cuanto a la oferta de programas de licenciatura, si bien no es diferente el tiempo de duración, difieren los contenidos para obtener la titulación, así como el requerimiento de ingreso con una puntuación en el examen de inglés superior a seis (6), así como poseer título de educación secundaria.

- Administración hotelera (6 meses - TC)
- Administración de negocios (6 meses - TC)
- Toma de decisiones en hotelería (6 meses - TC)
- Liderazgo en hotelería (6 meses - TC)

En este sentido, se encuentra que la oferta en formación online de Le Cordon Bleu se enfoca principalmente en temas de administración y dirección; el enfoque hacia gastronomía o alimentos lo ofertan en tres (3) de sus programas. Si bien por ahora parece no ser la fortaleza de esta institución, es evidente el interés creciente por ofertar programas de formación online.



### ***Auguste Escoffier School of Culinary Arts.***

Esta institución se encuentra ubicada en Estados Unidos, exactamente en Colorado y Texas. Ofrece los programas de formación en línea de culinaria y de pastelería. También fortalece las técnicas de cocina francesa, sin embargo, se enfoca en transmitir la importancia de la corriente del productor a la mesa. Busca que los estudiantes entiendan el origen de los alimentos, generen respeto por los recursos locales, así como prácticas sostenibles. De otra parte, transmitir los principios y sistemas del reconocido chef francés Auguste Escoffier, uno de los personajes más notables e influyentes en la historia de la gastronomía, quien aportó al reconocimiento de los chefs y cocineros como una profesión respetable (Auguste Escoffier School of Culinary Arts, 2019).

Su metodología ofrece acceso 24/7 a vídeos de técnicas, herramientas de aprendizaje interactivo y realimentación de las actividades de manera individual por parte del chef tutor. Por otra parte, los estudiantes deben complementar su proceso de formación con una práctica externa en restaurantes, hoteles o empresas de servicio de alimentos. Dividen este proceso desde la metodología de enseñanza en tres (3) pasos:

1. **Aprender:** a través de la lectura de textos asignados, la consulta de vídeos de las técnicas culinarias, realizando investigación adicional, así como realizando quices o exámenes.
2. **Discusión:** mediante la participación en tableros de discusión con compañeros de clase e instructores acerca de los temas relacionados en la semana, la industria, entre otros. Además, cuenta con lecciones virtuales en vivo semanalmente para brindar la experiencia de un espacio de clase.
3. **Práctica:** el estudiante desarrolla actividades prácticas, documentando el proceso paso a paso con la hoja de producción y realizando el registro fotográfico.

De acuerdo con lo anterior, la institución menciona que esta metodología permite a los estudiantes online adquirir las mismas habilidades que los estudiantes que toman las actividades de manera presencial, realizando el programa en su propia cocina. También cuentan con una “rueda del sabor” como práctica estándar de la institución, con el propósito de evaluar sensorialmente el resultado.

### ***Basque Culinary Center.***

Se define como una institución académica pionera en el mundo, con el propósito de la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Es una filial de la Universidad de Mondragón de España, la iniciativa para su creación surgió en conjunto con chefs del país vasco, empresas del sector de alimentos y bebidas, así como el centro de investigación AZTI y la participación de otros chefs a nivel internacional (Basque Culinary Center, 2020).

Fue creada en el 2011 y se ha convertido en una institución referente en lo relacionado con la gastronomía al tener gran presencia en eventos y publicaciones con la OMT y generar diversos espacios académicos alrededor de estos temas. En cuanto a la formación que ofertan online, cursos cortos que van de diez (10) a 60 horas y cursos de especialización de 200 horas o más.

#### *Cursos Modulares/Cortos.*

- Fermentaciones: 40 horas.
- Intensivo de panadería: diez (10) horas.
- Nueva oferta de pinchos (tapas): 15 horas.
- Productos de vanguardia: gelificantes, espesantes, emulsionantes y otras, 60 horas.
- Aplicaciones contemporáneas de salar, ahumar, marinar y nixtamalizar: 40 horas.
- Criococina: nitrógeno líquido, hielo seco y otras, 30 horas.
- Cocina a presión: vacío y altos presiones, 30 horas.
- Coctelería moderna: vanguardia y gastrococtelería para cócteles directos, 40 horas.
- Intensivo de gastrococtelería: 25 horas.

#### *Cursos de Especialización.*

Son cursos compuestos por algunos de los módulos de los cursos modulares o cortos:

- Técnicas culinarias de vanguardia: cinco (5) módulos, 200 horas.
- Turismo gastronómico: seis (6) módulos, 200 horas.

El modelo pedagógico en la enseñanza virtual, como se expone en la página web de esta institución, se orienta a profesionales del sector gastronómico, con un enfoque práctico, presentan retos y actividades con alto grado de aplicabilidad que invitan a reflexionar y comprender, orientados al conocimiento compartido. Manifiestan que se fundamentan los mismos pilares que para la formación presencial:

- El estudiante es el centro de aprendizaje.
- Formación para el desarrollo de competencias.
- Metodologías *Learning by Doing*<sup>1</sup>.

En cuanto a la metodología *Learning by Doing*, se desarrollan actividades y recursos como:

- Alta calidad en los contenidos, interdisciplinarios y contemporáneos, orientados a su aplicabilidad en el día a día de la profesión.
- Recursos audiovisuales con el paso a paso y explicando a detalle la realización de técnicas, comportamiento de los productos o entrevistas con expertos (según el tema del curso)
- Masterclass<sup>2</sup> y Showcooking<sup>3</sup> con expertos de acuerdo al curso, abiertos para visualización por parte del estudiante en cualquier momento.
- Clases en directo una vez cada semana, para complementar y profundizar en los contenidos, también disponibles para posterior consulta.
- Actividades y retos, como ejercicios interactivos, test, entregas, foros, entre los que destacan la elaboración de recetas, grabaciones de vídeos o presentaciones de cada estudiante.
- Tutores que dinamizan y proporcionan una realimentación personalizada de las actividades y prácticas.
- Plan de aprendizaje guiado semanalmente que busca garantizar la consecución de los objetivos del curso.
- Sistema de evaluación continua, no requiere exámenes o pruebas finales, sino que al realizar las actividades del plan de aprendizaje se va superando el curso.

---

<sup>1</sup>En español, aprender haciendo.

<sup>2</sup>En español, clase demostrativa.

<sup>3</sup>En español, show de cocina.

## Latinoamérica

### **Gastronómica internacional.**

Se define como un instituto de formación online especializada, enfocada en la gastronomía que oferta diplomados en áreas relacionadas. Nació de la unión de un equipo de empresarios, restauranteros, chefs y educadores que reconocen el potencial interés por las profesiones gastronómicas en el mundo hispano. (Gastronómica Internacional, 2019). Dentro de los beneficios que ofrece, se encuentra la flexibilidad de acceso a los contenidos, validación del contenido por parte de profesionales con amplia experiencia en el sector, la formación académica, además, del trato personalizado a los estudiantes.

Los diplomados se ofertan en las siguientes áreas de profundización en la gastronomía:

- Nutrición: 9 cursos en cada uno
- Organización de eventos
- Emprendimiento
- Repostería
- Cocina internacional
- Cata de vinos
- Cocina mexicana
- Parrillas y asados

La metodología presenta contenidos en cartillas de aprendizaje explicando las técnicas, tips, ejercicios, paso a paso para la elaboración de las recetas, además de material audiovisual con la aplicación de lo contenido en el material de apoyo.

### ***Gato Dumas.***

Es una escuela de gastronomía con presencia en Argentina, Uruguay y Colombia. Su oferta se ha centrado en la modalidad presencial; sin embargo, recientemente han iniciado la oferta en cursos cortos online con una duración de cuatro (4) clases de una hora, además de un diplomado virtual (Instituto Gato Dumas, 2019).

- Cervezas

- Creatividad en la gastronomía
- Cómo organizar un evento apropiadamente
- Introducción al mundo de los vinos II
- Cupcakes, cake pops & choux
- Panadería colombiana
- Pastelería alternativa
- Street food
- Carnes a la parrilla

En cuanto al diplomado virtual en Cocina para el Bienestar, se realizan 10 clases con componentes prácticos para la elaboración de 2, 3 o 4 preparaciones en cada clase. En la información publicada en la página web de la escuela, no se encuentra referencia a la metodología, sin embargo, la oferta permite inferir que se trata de ejercicios eminentemente prácticos, con un acompañamiento por sesiones programadas en horarios ya establecidos, que requieren disponibilidad específica para los participantes, así como la disponibilidad de los materiales previamente para aplicar las preparaciones en vivo.

### **Colombia.**

Para analizar los programas en Colombia, se toma como referencia el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior (SNIES) bajo los criterios de búsqueda de este sistema, se buscaron los programas activos a julio 2020, en todo el territorio nacional aprobados para metodología Distancia (virtual), que bajo la legislación en educación en Colombia, son aquellos autorizados a ofertarse como educación formal, con las denominaciones “Gastronomía”, “Cocina” y “Culinaria, encontrando los siguientes resultados.

**Tabla 1.** Programas SNIES gastronomía virtual

<b>Nivel de Formación</b>	<b>Nombre del programa</b>	<b>Institución</b>	<b>Duración/ Semestre</b>
<b>Técnica Profesional</b>	TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN GASTRONÓMICA	UNIVERSIDAD MANUELA BELTRÁN (UMB)	4
	TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	4
	TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	4
<b>Tecnológica</b>	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	UMB	6
	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA (UNAB)	6
	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	7
	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	7
<b>Universitaria</b>	PROFESIONAL EN ARTES GASTRONÓMICAS	UMB	8
	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	9

Fuente: Elaboración propia, a partir de SNIES.

De acuerdo a lo anterior, el país cuenta con 3 instituciones de educación superior que ofertan programas relacionados con gastronomía bajo la modalidad virtual, tres en el nivel técnico profesional, cuatro en el tecnológico y dos en el universitario. A continuación, se describe la oferta en cada institución:

### ***Universidad Manuela Beltrán (UMB).***

Es una universidad cuyo campus se ubica en Chía (Cundinamarca). En la oferta de la página web institucional se hace referencia al programa Tecnología en Gestión Gastronómica y Técnico Profesional en Operación Gastronómica ofertados por ciclos propedéuticos. En cuanto al entorno virtual de enseñanza, la institución manifiesta contar con uno creativo, dinámico e interactivo con calidad y eficiencia, sin embargo, no se detalla a profundidad la metodología. De otra parte, si bien en el SNIES aparece el programa Profesional en Artes Gastronómicas activo, no se hace referencia al mismo en la oferta que presenta la institución en su página web.

El enfoque del programa articulado por ciclos (técnico profesional y tecnológico) se fundamenta en la formación administrativa en los procesos operativos y productivos en la operación, orientado a la solución de problemas que demanda el sector, además del fortalecimiento de técnicas propias de la disciplina. (Universidad Manuela Beltrán, 2020)

De acuerdo al plan de estudios del programa, se encuentra un fuerte enfoque hacia el área de las artes con asignaturas como: historia del arte, apreciación del arte I, teoría del color, Apreciación del arte II, así como una alta carga académica en inglés con IV niveles y 2 de francés; entendiendo lo anterior como aspectos diferenciales en cuanto a la propuesta curricular del programa.

### ***Universidad Autónoma de Bucaramanga (UNAB).***

Es una universidad ubicada en el departamento de Santander, oferta el programa Tecnología en Gestión Gastronómica, según lo expresado en su página web, la orientación del programa es formar personas integrales, autónomas, innovadoras, con mentalidad global y emprendedora, que guardan estrecha relación con los sectores productivos del país. (UNAB, 2019)

De acuerdo al plan de estudios, se encuentra que la propuesta curricular cuenta con una importante carga en asignaturas de gastronomía regional colombiana: Gastronomía de la región caribe, gastronomía de la región pacífica, gastronomía de la región andina y Orinoquia.

### ***Fundación Universitaria San Mateo.***

La Fundación Universitaria San Mateo, institución de educación superior ubicada en la ciudad de Bogotá, cuenta con la oferta del programa Tecnología en Gestión Turística y Gastronómica, articulado por ciclos propedéuticos con el programa Técnica

Profesional en Operación Turística y Gastronómica. El aspecto diferenciador de este programa es abordar asignaturas orientadas al turismo y a las bases de la gastronomía, con un fuerte componente orientado a promover el desarrollo regional.

También oferta el programa Profesional en Gastronomía articulado por ciclos propedéuticos con el Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas y la Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas. Desde la denominación, al comparar con los programas ofertados por las anteriores instituciones en Colombia, se encuentra el diferencial de las “bebidas”, aspecto que se refleja en el plan de estudios de este programa.

Como aspecto tecnológico, la institución manifiesta contar con plataforma interactiva, un enfoque hacia la investigación y fortaleza en aspectos de internacionalización.

## Conclusiones

La oferta de programas online orientados a la gastronomía es un mercado emergente que, a nivel internacional ha sido orientado a profesionales del sector o personas que poseen experiencia pero que buscan profundizar su conocimiento y fortalecer su perfil con titulaciones de estas instituciones. Esta necesidad surge también a partir de la dificultad de dedicar espacios exclusivos de tiempo a su formación, buscando opciones flexibles y con calidad que les permitan formarse a su propio ritmo.

La fortaleza de algunas instituciones internacionales para la enseñanza de gastronomía online, se fundamenta en su modelo pedagógico, prevaleciendo el modelo *Learning by Doing*, o aprender haciendo, además de propender por escenarios personalizados de enseñanza, realimentación constante al proceso y avance de los estudiantes, así como un seguimiento a la ejecución de procesos y técnicas que garanticen la adquisición de competencias propuestas.

La metodología de enseñanza-aprendizaje, se expresa claramente en la oferta de los programas analizados en Estados Unidos y Europa, sin embargo, en lo analizado para Latinoamérica y Colombia, no se expresa explícitamente el cómo se desarrollan los procesos de aprendizaje.

Si bien, históricamente la enseñanza en gastronomía se ha fundamentado en el aspecto técnico y práctico de la transformación de alimentos y bebidas, en los últimos años, se ha profundizado en los contextos culturales y patrimoniales asociados, así



como el trasfondo de los procesos y transformaciones que suceden, así como la relación estrecha con el turismo, la agricultura, entre otros; aspectos que se espera sean abordados con más fortaleza en la formación online en gastronomía.

## Referencias bibliográficas

- Auguste Escoffier School of Culinary Arts. (2019). History and timeline. *Auguste Escoffier School of Culinary Arts*. Recuperado de <https://www.escoffier.edu/about/history-and-timeline/>
- Barbosa, M. E. (2007). La política del turismo cultural y el diseño de producto turístico para el turismo cultural: Caso: Corredor turístico Bogotá-Boyacá-Santander. *Revista EAN*, 60, pp. 105–122. DOI: <https://doi.org/10.21158/01208160.n60.2007.407>
- Basque Culinary Center. (2019). Sobre BCC. *Basque Culinary Center*. Recuperado de <https://www.bculinary.com/es/sobrebcc>
- Bugnot, M. A. (2016). La traducción de la gastronomía: Textos y contextos. *TRANS. Revista de Traductología*, (10), pp. 9-22. DOI: <http://dx.doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>
- CCB. (Octubre 2019). La gastronomía, una de las principales apuestas del Gobierno. *Cámara de Comercio de Bogotá*. Recuperado de <http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2019/Octubre-2019/La-gastronomia-una-de-las-principales-apuestas-del-Gobierno>
- Cordon Bleu. (2019). Our Story. *Le Cordon Bleu*. Recuperado de <https://www.cordonbleu.edu/our-story/en>
- Gastronómica Internacional. (2019). Diplomados. *Gastronómica Internacional*. <https://gastronomicainternacional.com/diplomados>
- Gutiérrez, R., y Rodríguez, C. (2019). Modelo de educación para el desarrollo de las potencialidades turísticas y gastronómicas como elemento sostenible. En R. Gutiérrez Quecano (Comp.). *El turismo gastronómico sostenible. Ruta Bochica: potencialidades en Colombia* (pp. 108-126). Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo.
- Gutiérrez, R., y Maldonado, D. (2019). Elementos epistemológicos y socioculturales de la gastronomía. En R. Gutiérrez Quecano (Comp.). *Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia* (pp. 8-27). Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo.

- Instituto Gato Dumas. (13 de julio de 2019). Cursos virtuales online de Cocina y Gastronomía. *Gato Dumas*. Recuperado de <https://gatodumas.com.co/bogota/cursos-cortos/>
- López-Guzmán, T., y Jesús, M. M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism & Management Studies*, 1(1), pp. 929-922.
- MinCIT. (2018). *Plan Sectorial de Turismo 2018 – 2022*. Bogotá: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- OBS. (2019). El mercado del e-learning crecerá cada año un 7.6% hasta 2020. *OBS Business School*. Recuperado de <https://obsbusiness.school/int/blog-investigacion/e-learning/el-mercado-del-e-learning-crecera-cada-ano-un-76-hasta-2020>
- Reyes, A. C., Guerra, E. A., y Quintero, J. M. (2017). Educación en gastronomía: Su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32). Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_abstract&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&nrm=iso)
- UNAB. (2019). Programas Universidad Autónoma de Bucaramanga. *Universidad Autónoma de Bucaramanga*. Recuperado de <https://www.unab.edu.co/programas?tipo=517&formacion=All&dirige=735&modalidad=All>
- UMB. (2019). Tecnología en Gestión Gastronómica. *UMB Virtual*. Recuperado de <https://umbvirtual.edu.co/programa/gestion-gastronomica/>
- UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism* (Vol. 1). Madrid: World Tourism Organization. Recuperado de <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284414819>
- UNWTO y Basque Culinary Center (Eds.). (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420995>