

# Más allá de la cocina: el papel del o la chef en la academia y la sociedad

Por Investigadores del CIAD.

Los amplios conceptos sobre la gastronomía la muestran como una disciplina, como una ciencia y hasta como un arte; estos conceptos incluyen aspectos que abarcan desde el diseño, preparación, cocción y presentación de los alimentos. La gastronomía es la encargada de la gestión de alimentos y bebidas y está presente en el desarrollo de técnicas culinarias clásicas y modernas. Toma en consideración los elementos de los alimentos, el sabor, la cultura, sociedad, historia, medio ambiente y consumo de alimentos y bebidas. La figura de autoridad que está estrechamente relacionada con la gastronomía es la del o la chef.

En términos populares y tradicionales se conoce como chef a la persona que está a cargo de la cocina desde una perspectiva de organización y creatividad; es decir, es la persona responsable final en las cocinas. Asimismo, es el título máximo de respeto en la industria culinaria y restaurantera. Si bien comúnmente el término “chef” es utilizado para

profesionales dentro de la cocina, también se les conoce así a aquellas personas con una formación culinaria y que trabajan con alimentos y bebidas, aunque no necesariamente en un restaurante. Por ello, esta denominación puede incluir a personas con formación formal o sin ella, debido a que dentro de la industria culinaria la forma de escalar peldaños es con la práctica. La industria de alimentos y bebidas ha sido impulsada por la experiencia de quienes la conforman; es por esto por lo que las habilidades del o la chef se evalúan por sus técnicas culinarias. Pero no se debe dejar de lado que el arte culinario es en sí un dominio científico; por lo mismo, las y los chefs también deben comprender los principios científicos de los procesos de la cocina.

Sin embargo, en la actualidad el concepto de chef ha trascendido de estar solamente relacionado con cocinar; ahora las y los chefs opinan



sobre cuestiones culturales y políticas; sobre sostenibilidad, sustentabilidad, medio ambiente y nutrición, lo que permite abrir el panorama para la colaboración interdisciplinaria con científicos(as), diseñadores(as) y

artistas. Esto hace posible observar cómo está creciendo el compromiso científico, de innovación y social por parte de las y los chefs para abordar las diversas problemáticas sociales, lo que les confiere un rol importante dentro de la sociedad.

En la industria gastronómica, donde generalmente la experiencia es más valorada que los títulos académicos, la mayoría de las y los chefs siguen su formación dentro de las cocinas, dejando de lado la parte académica, y dejando aún más de lado los estudios de posgrado. Para las y los chefs, un doctorado puede estar más relacionado

con la superación académica que con la profesional, ya que, si desean ampliar sus conocimientos, prefieren la práctica y los años de experiencia. Además, tradicionalmente las y los chefs consideran más importantes la experiencia práctica, la creatividad, el conocimiento de los ingredientes y las técnicas culinarias que contar con un doctorado. Sin embargo, con la nueva conceptualización de las y los chefs, una parte de estas personas está dejando las cocinas y la operación de los restaurantes para involucrarse en proyectos académicos y científicos.

## Chefs dan sazón en la academia

Junto con esta nueva conceptualización de las y los chefs, el arte culinario está tomando un lugar dentro de

