

la academia, tratando de encontrar un equilibrio entre la experiencia y la práctica y el rigor académico. Con esto se resalta la trascendencia de las habilidades técnicas hacia la investigación, el pensamiento crítico y los fundamentos teóricos. Y en parte, esto es lo que embarca a las y los chefs para tomar la decisión de realizar estudios de posgrado.

El caso específico de cursar un doctorado se puede considerar una elección voluntaria y personal, la cual refleja las expectativas de las y los chefs impulsadas por el deseo de sumergirse en terrenos inexplorados del conocimiento culinario, con la finalidad de contribuir en el campo de la gastronomía. Cabe señalar que, precisamente, la tradicional relación entre chefs y cocina puede presentar una barrera en la decisión de cursar o mantenerse dentro del doctorado. Esto debido a factores como los planes de estudio, instructores de las materias o compañeros(as) que no son afines a la gastronomía, entre otros más, lo que puede hacer sentir a las y los chefs aislados y poco valorados en las áreas académicas, lo que propicia la posibilidad de renunciar al “espíritu culinario”. Sin embargo, no es así, estudiar un doctorado permite enriquecer el “espíritu culinario” con comprensión y una criticidad profunda. Es importante mencionar



que, sin duda, enrolarse en el ámbito académico, como lo es un doctorado, requiere compromiso intelectual y autodeterminación, ya que, aunque se cuente con una sólida carrera práctica, ésta dista de las determinaciones de la academia.

Además, la industria alimentaria enfrenta una demanda del mercado consumidor que está en búsqueda de alimentos con buena aceptación sensorial y que sean saludables,

aunado a que la gastronomía también está relacionada con la salud, en específico como herramienta para las recomendaciones dietéticas. Esto impulsa la necesidad por parte de la industria y los sectores académico y de la salud de profesionales culinarios que puedan cubrir las necesidades de las y los consumidores. Es importante resaltar que para las y los académicos culinarios es relevante, para su “espíritu”, las aplicaciones prácticas de sus

investigaciones, además de que esto permite obtener el reconocimiento dentro del mundo académico.

Aparte de esta esfera profesional, las y los chefs pueden ser considerados como agentes neutrales de cambio, como es el caso del peruano Gastón Acurio, quien es considerado un intermediario de confianza entre el sector agrícola y político.

La evolución del o la chef, desde ser encargado de una cocina a ser un agente de cambio dentro de la academia y la sociedad, muestra la multidisciplinariedad de la gastronomía. Aunque el camino hacia la academia presenta retos y desafíos, esto da como frutos una riqueza en conocimientos que puede potenciar la innovación alimentaria. En definitiva, la

integración de la experiencia culinaria con la investigación académica no sólo enriquece al profesional, sino que también aporta soluciones innovadoras a las problemáticas contemporáneas en el mundo de la alimentación.

Actualmente en el Laboratorio de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos de la subsección Culiacán del CIAD se encuentran inscritos dos estudiantes con formación de licenciatura en gastronomía: un estudiante en el programa de maestría y otro estudiante en el programa de doctorado; ambos en temas relacionados con el desarrollo de alimentos, lo que permite aprovechar los conocimientos culinarios y enriquecerlos de una manera metodológica y científica.

Autores: Fernando López Cardoso, estudiante del Doctorado en Ciencias; Feliznando Isidro Cárdenas Torres, académico de la Universidad Autónoma de Sinaloa; Erick Paul Gutiérrez Grijalva y Nayely Leyva López, investigadores(as) de Estancias Posdoctorales por México (Secihti) comisionados(as) a la subsección Culiacán del CIAD, y José Basilio Heredia, investigador de la subsección Culiacán del CIAD.

