

Artículo

La profesionalización de la gastronomía en Colombia: construcción de un nuevo campo académico

The professionalization of gastronomy in Colombia: The construction of a new academic field

 Ana Maria Cruz-Vidal^{1,*}  Guadalupe Bonilla-Moreno²,  Natalia Arias-Acosta²

¹ Universidad de San Buenaventura, sede Cali, Colombia.

² Investigadora independiente

Resumen

Este artículo analiza la construcción del campo académico de la gastronomía profesional en Colombia, a partir de las experiencias de estudiantes del programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía de la Universidad de San Buenaventura, Cali. Desde un enfoque cualitativo, se combinan encuestas y entrevistas para comprender cómo los estudiantes perciben su formación y la diferencia entre estudiar cocina y gastronomía a nivel profesional. Los resultados muestran que, aunque la mayoría ingresó motivada por el gusto por cocinar, su visión se amplía progresivamente hacia una comprensión interdisciplinaria del fenómeno alimentario que incluye aspectos sociales, culturales, científicos y de gestión. A través de las categorías de campo, capital y *habitus* de Pierre Bourdieu, se evidencia que el tránsito por la formación profesional permite a los estudiantes adquirir capital cultural que transforma su identidad y legitima la gastronomía como un nuevo campo académico diferenciado de la cocina técnica.

Palabras clave: Gastronomía profesional, capital cultural, campo gastronómico, Colombia.

Abstract

This article analyzes the construction of the academic field of professional gastronomy in Colombia, based on the experiences of students from the Culinary Sciences of Gastronomy program at Universidad de San Buenaventura, Cali. Using a qualitative approach, the study combines surveys and interviews to understand how students perceive their training and the distinction between studying cooking and professional gastronomy. The findings reveal that although most students initially enrolled because of their passion for cooking, their understanding progressively broadens into an interdisciplinary view of food that integrates social, cultural, scientific, and managerial aspects. Through Pierre Bourdieu's concepts of field, capital, and *habitus*, the study shows that progressing through professional education enables students to acquire cultural capital that reshapes their identity and legitimizes gastronomy as a new academic field, distinct from technical cooking.

Keywords: Professional gastronomy, cultural capital, gastronomic field, Colombia.

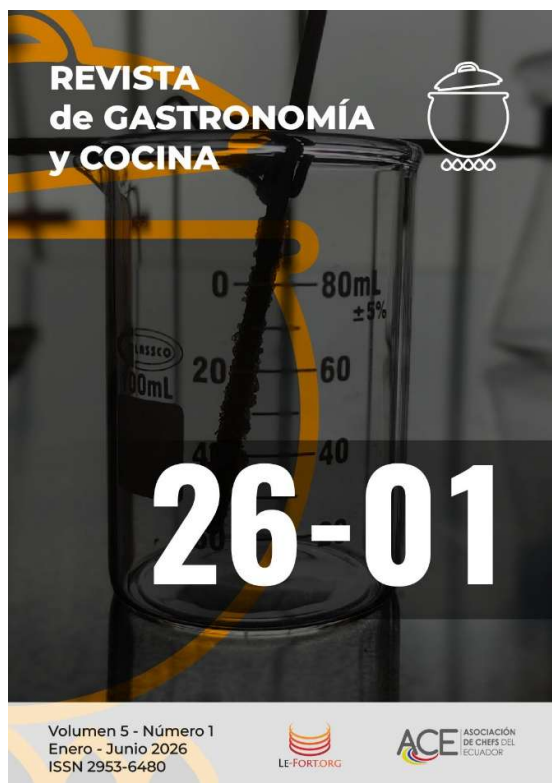
* Correspondencia: ana.maria.cruz@correounivalle.edu.co

Recibido: 10 de diciembre 2025. Reenviado 17 de junio 2026. Aceptado: 24 de junio 2026

Publicado en línea: 25 de junio 2025. DOI <https://doi.org/10.70221/rgc.v5i1.125>

ISSN 2593-6480. © 2026, los autores. Publicado por Le-Fort.org y la Asociación de Chefs del Ecuador.

Documento de acceso abierto bajo la licencia internacional [Creative Commons Atribución 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



Introducción

Decidir cursar estudios profesionales en gastronomía continúa estando atravesada por procesos de jerarquización social de los saberes. En muchos casos, los estudiantes deben enfrentar cuestionamientos sobre la pertinencia y legitimidad de su formación, derivados de una concepción que limita la gastronomía al trabajo manual en la cocina y es situada en una posición subordinada frente a profesiones con mayor trayectoria dentro del ámbito universitario. Estas tensiones reflejan las disputas de un campo académico reciente que busca construir reconocimiento social, capital simbólico y autonomía frente a otros campos profesionales ya establecidos.

No obstante, esta percepción contrasta con las transformaciones que la gastronomía ha experimentado durante las últimas décadas. La gastronomía ha pasado de ser vista únicamente como un oficio o una práctica empírica a consolidarse como un objeto de estudio interdisciplinario que integra dimensiones sociales, culturales, económicas y científicas (Ayora-Díaz, 2018; Santich, 2004). Esta transformación ha permitido su ingreso a la universidad como un campo académico emergente, en el que convergen saberes técnicos

y teóricos vinculados a la identidad, la cultura alimentaria y el desarrollo sostenible. En América Latina, dicha transición ha sido especialmente significativa, ya que la gastronomía se articula con procesos de revalorización del patrimonio inmaterial, la soberanía alimentaria y las economías creativas, otorgándole una función social más allá de la cocina (Black, 2014; Bourdieu, 1997).

Sin embargo, pese a este avance, persisten imaginarios sociales que subestiman el carácter académico de la gastronomía. Esto genera fricciones identitarias en los estudiantes, quienes deben justificar su elección frente a quienes conciben la carrera como una opción menor. Esta situación fue evidenciada en el programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía de la Universidad de San Buenaventura, Cali, Colombia, donde los estudiantes, tras múltiples conversaciones y reflexiones colectivas, se preguntaron: ¿qué significa estudiar gastronomía a nivel profesional?, ¿realmente existe una comprensión compartida de la gastronomía profesional?

En este contexto, el presente artículo busca comprender la construcción del campo de la gastronomía profesional a partir de las experiencias de los estudiantes activos del programa mencionado, en relación con la teoría sociológica de Pierre Bourdieu. Para ello, se propone un recorrido teórico y empírico que abarca la definición de gastronomía, el surgimiento de programas profesionales en Latinoamérica y Colombia, y el análisis de cómo los estudiantes han ido configurando su identidad profesional y su capital cultural dentro de este nuevo campo. El estudio se fundamenta en las categorías de campo, capital y *habitus* (Bourdieu, 1997), las cuales permiten interpretar el tránsito de la gastronomía de lo técnico a lo profesional, así como los procesos de legitimación simbólica que acompañan su consolidación como disciplina académica emergente en América Latina.

Metodología

El estudio se enmarca en un enfoque cualitativo, orientado a comprender las experiencias y significados que los estudiantes construyen en torno a la gastronomía profesional como campo acadé-

mico emergente. Desde esta perspectiva, el conocimiento no se concibe como una representación objetiva de la realidad, sino como una construcción social situada, producto de la interacción entre los sujetos, sus prácticas y los contextos institucionales que habitan (Denzin & Lincoln, 2018).

La investigación se desarrolló en el semillero de investigación “Recolectores de sabores” del programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía de la Universidad de San Buenaventura, Cali, conformado por estudiantes de segundo, cuarto, quinto y octavo semestre, bajo la coordinación de una docente egresada del primer programa profesional de gastronomía en Colombia. Esta diversidad de semestres permitió recoger miradas y trayectorias formativas distintas, facilitando una comprensión más amplia de los procesos de profesionalización e identidad gastronómica.

Primero se llevó a cabo una fase cuantitativa de carácter exploratorio. La población estuvo conformada por la totalidad de estudiantes activos del programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía de la Universidad de San Buenaventura, Cali, correspondiente a un total de 110 estudiantes distribuidos entre los diferentes semestres académicos. Se aplicó una encuesta estructurada a 55 estudiantes, equivalente aproximadamente al 50 % de la población activa del programa en ese momento. La selección de los participantes se realizó procurando mantener representación de todos los niveles de formación, con el propósito de identificar posibles diferencias en las motivaciones iniciales, las expectativas profesionales y las percepciones sobre la gastronomía a medida que los estudiantes avanzaban en su trayectoria académica. Los datos obtenidos fueron analizados con el software SPSS, lo que permitió establecer tendencias generales y orientar la construcción del guion de entrevistas para la fase cualitativa.

Luego se realizó la fase cualitativa, en la que se utilizó un muestreo intencional con criterios de máxima variación, seleccionando estudiantes de diferentes momentos del proceso formativo con el fin de captar la diversidad de experiencias y transformaciones en la construcción de la identidad gastronómica. Se entrevistaron dos estudiantes por cada semestre académico activo del programa, para un total de 16 participantes. La selección se realizó de manera aleatoria dentro de cada

semestre, una vez establecido el criterio de representación por nivel de formación. Esto permitió contrastar las percepciones de estudiantes que se encontraban en etapas iniciales de la carrera con aquellas de estudiantes próximos a culminar su formación profesional.

Sin embargo, la investigación no fue ajena a limitaciones relacionadas con la muestra seleccionada. En primer lugar, el análisis se desarrolló exclusivamente con estudiantes activos del programa de Ciencias Culinarias de la Gastronomía de la Universidad de San Buenaventura, Cali, una institución de carácter privado con una propuesta formativa orientada al carácter investigativo y sociocultural de la alimentación. En consecuencia, las experiencias, percepciones y formas de comprender la gastronomía profesional identificadas en los participantes están atravesadas por las características curriculares, los valores institucionales y el enfoque académico propio de este programa. Por tanto, los hallazgos no deben considerarse como representativos de la totalidad de estudiantes de gastronomía profesional en Colombia, cuyos programas presentan enfoques diversos.

En segundo lugar, se privilegió la comprensión de las trayectorias y discursos de los estudiantes, más que la identificación de tendencias generalizables a nivel nacional. Si bien esta aproximación permitió comprender la manera en que los estudiantes incorporan capital cultural y construyen su identidad como gastrónomos profesionales, futuras investigaciones podrían ampliar el alcance del análisis mediante estudios comparativos entre instituciones públicas y privadas, así como entre programas con diferentes orientaciones curriculares y ubicados en distintos contextos regionales del país. Por ello, estudios longitudinales que incluyan estudiantes, egresados, docentes, empleadores y otros actores del sector gastronómico permitirán comprender con mayor profundidad la evolución del campo y las disputas por la definición legítima de la gastronomía profesional en Colombia.

El análisis de la información cualitativa se realizó mediante el software Atlas.ti, siguiendo un proceso de codificación. En una primera fase, las entrevistas fueron transcritas y cargadas en el software para realizar una lectura inicial, en donde se

identificaron unidades de significado relacionadas con las experiencias de los estudiantes frente a la gastronomía profesional. A partir de esta lectura se establecieron códigos iniciales vinculados con las motivaciones de ingreso al programa, las concepciones sobre la cocina y la gastronomía, las transformaciones en las expectativas profesionales, las experiencias formativas y las percepciones sobre el reconocimiento social de la carrera.

Posteriormente, los códigos fueron comparados y agrupados mediante un proceso de análisis, identificando relaciones, similitudes y diferencias entre los discursos de estudiantes pertenecientes a distintos semestres del programa. Este proceso permitió reducir los códigos iniciales en categorías analíticas, asociadas con las categorías teóricas propuestas por Pierre Bourdieu (1997): campo, capital cultural y *habitus*.

Como resultado de este proceso, emergieron tres categorías de análisis. La primera, “motivaciones y significados iniciales frente a la gastronomía profesional”, permitió comprender las razones por las que los estudiantes eligieron estudiar gastronomía profesional y las expectativas asociadas al acto de cocinar. La segunda categoría, “construcción de una identidad profesional”, dio cuenta de las transformaciones en la manera en que los estudiantes conciben la gastronomía como un campo interdisciplinario distinto de la cocina técnica. Finalmente, la tercera categoría, “adquisición de capital cultural y legitimación del campo gastronómico”, permitió analizar cómo los estudiantes incorporan nuevos conocimientos, disposiciones y formas de reconocimiento que configuran su *habitus* profesional y contribuyen a la consolidación de la gastronomía como un campo académico emergente.

Desde una perspectiva ética, se garantizó la confidencialidad de los participantes, omitiendo los nombres y cualquier información que pudiera permitir su identificación. Todos los estudiantes participaron de manera voluntaria, informada y con consentimiento explícito.

Resultados y Discusión

¿Qué es la gastronomía?

La primera persona en definir el concepto de gastronomía fue Brillat-Savarin, un jurista francés

autor del primer tratado de gastronomía. Quien, al reconocer que la alimentación es un aspecto necesario y permanente en la historia y vida de las personas, estableció una clara delimitación entre lo que se concibe como gastronomía y el acto de comer y la cocina. En este sentido, la gastronomía hace referencia a un tipo de conocimiento que supera la necesidad fisiológica de alimentarse y satisfacer las necesidades básicas, y abarca manera interdisciplinaria y holística la comprensión del sistema alimentario desde la cotidianidad (Brillat-Savarin, 2001).

El autor menciona que “la vida entera está gobernada por la gastronomía” (Brillat-Savarin, 2001, pág. 41), la cual es considerada una ciencia que implica factores políticos, económicos y sociales. Es decir, la gastronomía es la comprensión de todo aquello conectado con la alimentación de las personas, lo cual incluye aspectos físicos y químicos de los alimentos, así como el reconocimiento de aspectos identitarios e históricos de las comunidades por medio de sus prácticas culinarias. Lo que deja claro que comer y cocinar no es igual a gastronomía.

No obstante, la definición de este concepto continúa siendo un poco abstracta y compleja. Distintos autores han manifestado la dificultad de encontrar un concepto adecuado y lo suficientemente claro para establecer qué es y qué no es la gastronomía en términos prácticos. Especialmente, porque, aunque en su definición teórica se logra encontrar una distinción, su proximidad práctica con otros conceptos como cocina, estudios de la alimentación, culinaria, entre otros, termina siendo aún muy cercana. Por ejemplo, Gillespie & Cousins, en su trabajo “European gastronomy into the 21st century” menciona que la gastronomía no es fácil de definir (2001) y resulta ser, en palabras de Santich’s (2004, p. 15) un *concepto resbaladizo* (Santich, 2004). Ya que, aunque lo “gastronómico” parece estar colectivamente acordado, la definición de “gastronomía” en sí misma resulta ser un lugar común y esquivo (Neill, Poulston, Hemmington, Hall, & Bliss, 2017).

Sin embargo, gracias a Brillat-Savarin y las propuestas conceptuales alrededor de la gastronomía desarrolladas en el siglo XX, la cocina y la comida

empezaron a tomar un papel mucho más relevante en la sociedad, aunque aún no se tuvieran claras las distinciones entre términos similares que se habían derivado de la misma tradición (Black, 2014). Lo que tuvo como consecuencia que el concepto empezara a obtener una mayor amplitud, y la comida comenzara a tener una mayor centralidad en la cotidianidad, tradición, civilización y cultura de las personas (Gillespie & Cousins, 2001).

Así pues, la gastronomía fue definida como:

Todo aquello que puede se puede comer; su objeto inmediato, la conservación del individuo; y sus métodos para alcanzar ese objetivo, los cultivos que producen los alimentos, el comercio que los intercambia, la industria que los prepara y la experiencia que idea los medios para convertirlos en la mejor cuenta posible (Brillat-Savarin, 2001, pág. 41)

Esto exige una mayor comprensión de la alimentación y los aspectos que en ella se condensan, lo que abriría paso a la construcción de un nuevo campo a través de la ampliación de conceptos, técnicas, métodos y demás aspectos que hasta ese momento constituían a la cocina. De este modo, la gastronomía empezaría a ser el resultado consecuente de la acumulación histórica de conocimientos que generan una distinción frente a la cocina, en la cual confluyen la ciencia, el arte y la cultura en las experiencias culinarias.

En efecto, la gastronomía empezaría a concebirse como un espacio social determinado por la existencia de un capital común – en este caso, relacionado con la alimentación y los distintos conocimientos que en ella se entrecruzan y se condensan – distinto de lo que previamente se concebía como cocina. La gastronomía, como proponían Brillat-Savarin y otros autores del siglo XX, empezaba a constituirse como el primer campo académico centrado de manera integral en el estudio de la alimentación. Esto aportaría un mayor conocimiento sobre la procedencia de los alimentos, su preparación, consumo y desecho, y, con ello, el surgimiento de programas de gastronomía en instituciones educativas.

La construcción de la gastronomía como campo en Latinoamérica

En América Latina, la gastronomía ha pasado de verse como oficio a construirse gradualmente como campo académico, científico y de intervención social. Esta consolidación no ha sido igual entre países y ha estado ligada al turismo, al patrimonio y a debates sobre identidad, territorio y sostenibilidad.

Varios trabajos coinciden en que la gastronomía es un concepto plural, ambiguo y multidisciplinar, que integra saberes científicos (química, biología, antropología, sociología) y saberes populares y artísticos (Koerich & Müller, 2022). Esta ha sido definida por autores como Correa como disciplina con objeto propio: la relación del ser humano con su entorno, tomando como eje la alimentación, lo que legitima su teorización y la creación de programas de formación y de docencia especializada en gastronomía (2017).

En Ecuador, una revisión sistemática (2016–2023) muestra que la producción científica en gastronomía es reciente, pequeña y concentrada en la interrelación gastronomía–turismo, dejando en segundo plano la soberanía alimentaria, la innovación tecnológica, el género y la ética, lo que limita su consolidación como disciplina autónoma (Iñiguez-Sánchez et al., 2024). En Brasil, los estudios turísticos sobre gastronomía son recientes pero crecen rápido; se habla del surgimiento de un nuevo subcampo científico dentro de los estudios de turismo, aunque se detecta escasa influencia de las ciencias sociales, lo que debilita la problematización de etnicidad y cultura (Barbosa & Collaço, 2018).

En Perú, se documenta un proceso de largo plazo en que la gastronomía se convierte en símbolo territorial y de identidad nacional, apoyado por políticas públicas, producción académica sostenida y difusión desde la universidad, consolidando un campo de investigación histórico, cultural y social sobre la cocina peruana (Aguirre-Sosa et al., 2023).

En México, la patrimonialización alimentaria, por ejemplo, la inscripción de la cocina mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, ha impulsado agendas académicas sobre herencia alimentaria, turismo y políticas identitarias, mostrando cómo la gastronomía se

usa con fines económicos y políticos, y cómo los actores locales se apropian del discurso patrimonial (Brulotte & Hryciuk, 2019).

En Colombia se evidencia que la formación en gastronomía pasó de ser técnica/tecnológica a incluir programas profesionales, lo que obliga a delimitar conceptualmente gastronomía vs. cocina y a desarrollar un discurso propio apoyado en la investigación (Correa, 2017). La mayor parte de las reflexiones académicas sobre gastronomía proviene de otras disciplinas (turismo, antropología, historia, sociología, nutrición, etc.), lo que muestra que el campo gastronómico se ha construido desde otros saberes, más que desde una comunidad de especialistas en gastronomía (Correa, 2017).

Sin embargo, aunque se evidencia que la gastronomía como campo ha empezado a crecer, aún persisten vacíos importantes: escasez de estudios sobre innovación tecnológica culinaria, nutrición y bienestar, soberanía alimentaria, sostenibilidad ambiental, ética, género y cadenas de suministro en la investigación (Iñiguez-Sánchez et al., 2024), así como la falta de enfoques críticos sobre etnicidad y cultura (Barbosa & Collaço, 2018).

En efecto, se reconoce que la gastronomía ha recibido más de otras disciplinas de lo que ha aportado, en parte porque su práctica se redujo al ámbito culinario, aunque los estudios históricos y patrimoniales han permitido innovar y revalorizar cocinas locales (Correa, 2017). No obstante,

varios autores insisten en la necesidad de descolonizar la gastronomía, cuestionando la hegemonía de modelos como la alta cocina francesa y valorizando saberes regionales, enfoques comunitarios y perspectivas de sostenibilidad y soberanía alimentaria como base para un campo gastronómico latinoamericano propio y autónomo (Simon et al., 2025; Panetta et al., 2022).

Surgimiento de programas profesionales de Gastronomía

Actualmente, en Colombia se ofertan 23 programas de gastronomía a nivel profesional. La primera universidad en abrir un programa fue la Universidad de La Sabana, que lo abrió en el segundo semestre del 2008. La cual, inauguró el título de “Gastrónomo” en Colombia y, con ello, empezó a determinar cómo se debía estudiar la gastronomía a nivel profesional en el país.

Posteriormente, otras universidades, mayoritariamente de carácter privado, empezaron a inaugurar este programa en las principales ciudades, tales como: la Fundación Universitaria San Mateo (en Bogotá), el Colegio Mayor de Antioquia (en Medellín), La Universidad Autónoma de Manizales (en Manizales), entre otras. Y, la primera universidad en abrir el programa de gastronomía a nivel profesional en el suroccidente colombiano fue la Universidad San Buenaventura en Cali (Figura 1, Tabla 1).

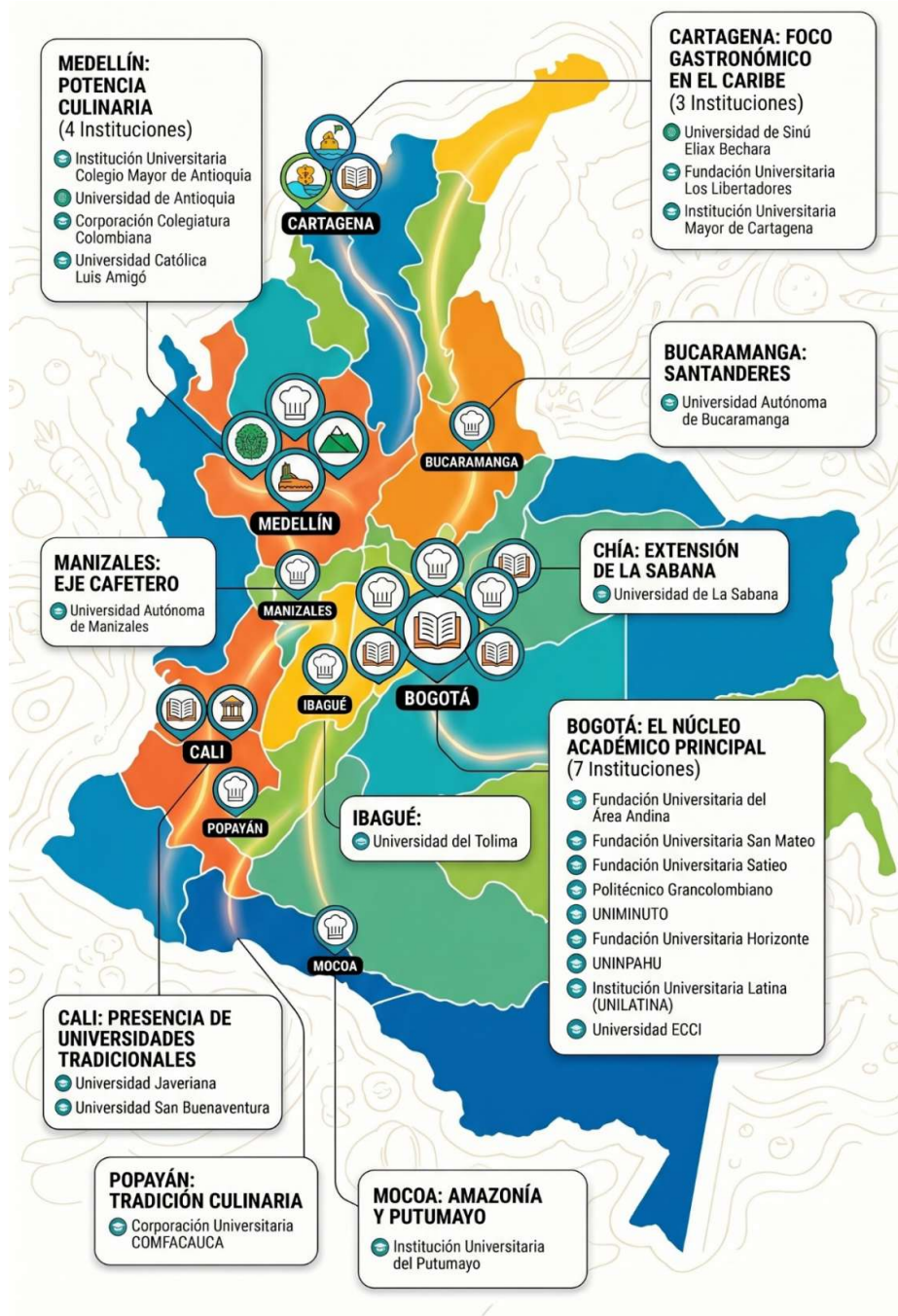


Figura 1. Distribución geográfica de los programas de gastronomía profesional en Colombia.

Fuente: Realización con datos propios y con el apoyo de NotebookLM.

Tabla 1: Programas de gastronomía profesional en Colombia.

Universidad / Institución	Nombre del programa	Lugar / Ciudad	Último año de resolución presentado en el SNIES*	Duración	Título otorgado
Fundación Universitaria del Área Andina	Profesional en Gastronomía y Culinaria	Bogotá	2023	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA
Universidad Autónoma de Bucaramanga	Gastronomía y Alta Cocina	Bucaramanga	2021	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y ALTA COCINA
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia	Profesional en Gastronomía y Culinaria	Medellín	2018	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA
Fundación Universitaria San Mateo	Profesional en Gastronomía (presencial y a distancia)	Bogotá	2024	9	PROFESIONAL EN GASTRONOMIA
Universidad Javeriana	Gastronomía y Artes Culinarias	Cali	2019	8	GASTRÓNOMO
Universidad Autónoma de Manizales	Artes Culinarias y Gastronomía	Manizales	2023	9	PROFESIONAL EN ARTES CULINARIAS Y GASTRONOMÍA
Universidad de Sinú Elías Bechara	Programa Profesional en Gastronomía	Cartagena	2020	9	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
Universidad de Antioquia	Ciencias Culinarias	Medellín	2023	9	PROFESIONAL EN CIENCIAS CULINARIAS
Universidad San Buenaventura	Ciencias Culinarias de la Gastronomía	Cali	2019	8	PROFESIONAL EN CIENCIAS CULINARIAS DE LA GASTRONOMÍA
Politécnico Gran Colombiano	Administración Hotelera y Gastronómica	Bogotá	2019	8	PROFESIONAL EN ADMINISTRACIÓN

Universidad / Institución	Nombre del programa	Lugar / Ciudad	Último año de resolución presentado en el SNIES*	Duración	Título otorgado
					TRACCIÓN HOTELERA Y GASTRONÓMICA
Universidad del Tolima	Profesional en Gastronomía	Ibagué	2024	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
Corporación Colegiatura Colombiana	Gastronomía y Cocina Profesional	Medellín	2022	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL
Corporación Universitaria COMFACAUCA	Gastronomía y Cocina Profesional	Popayán	2015	9	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y COCINA PROFESIONAL
Corporación Universitaria Minuto de Dios -UNIMINUTO-	Profesional en Gastronomía (presencial y a distancia)	Bogotá	2025	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
Fundación Universitaria Horizonte	Gastronomía	Bogotá	2025	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA
Fundación Universitaria Los Libertadores	Profesional en Gastronomía	Cartagena De Indias	2024	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
Fundación Universitaria para el Desarrollo Humano - UNINPAHU	Profesional en Turismo y Gastronomía	Bogotá	2018	8	PROFESIONAL EN TURISMO Y GASTRONOMÍA
Institución Universitaria Latina - UNILATINA	Gastronomía	Bogotá	2025	9	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
Institución Universitaria del Putumayo	Profesional en Gastronomía	Mocoa	2024	4	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

Universidad / Institución	Nombre del programa	Lugar / Ciudad	Último año de resolución presentado en el SNIES*	Duración	Título otorgado
Institución Universitaria Mayor de Cartagena	Gastronomía	Cartagena De Indias	2024	9	GASTRÓNOMO
Universidad Católica Luis Amigó	Gastronomía	Medellín	2019	8	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
Universidad de La Sabana	Gastronomía	Chía	2019	9	GASTRÓNOMO
Universidad ECCI	Profesional en Gastronomía	Bogotá	2023	9	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

Estos han sido programas que, desde la visión que se ha ido construyendo de la gastronomía a nivel profesional en el país, han comenzado a ofertarse mediante la formulación de pñsums académicos que buscan diferenciarse entre las universidades. Es posible evidenciar cómo cada universidad les ha otorgado un enfoque distinto a sus programas con el propósito de hacerlos más llamativos. Incluso, cada universidad le ha otorgado un nombre diferente a la carrera, encontrando títulos como: Ciencias culinarias, Artes culinarias y gastronomía, Gastronomía, entre otros. No obstante, al comparar estos, las áreas de formación que se abordan a lo largo de los cursos ofertados en los

programas son similares: gestión gastronómica, ciencia y tecnología de los alimentos, técnicas culinarias, cultura gastronómica, idiomas, ciencias humanas, práctica profesional y/o empresarial y fundamentos de investigación.

De este modo, aunque desde hace más de 50 años existen academias de cocina en Colombia, es posible evidenciar cómo en los últimos 15 años se han ido abriendo y ofertando progresivamente programas de gastronomía a nivel profesional a lo largo del país. Lo que ha posibilitado la construcción de un nuevo campo con características distintas a las que se conocían (Tabla 2).

Tabla 2: Subcampos emergentes en la gastronomía profesional en Colombia

Subcampo emergente	Programas donde aparece con fuerza
Artes culinarias / cocina profesional	Javeriana Cali, Colegiatura, Areandina, UNAB, Comfacauca
Ciencias culinarias y tecnología de alimentos	UdeA, USB Cali, UAM, UT, UNAB, ECCI
Gestión, administración y mercados gastronómicos	Poligran, San Mateo, ECCI, Luis Amigó, UNILATINA, UNIMINUTO
Turismo, territorio y patrimonio	UNINPAHU, Unisinú, Los Libertadores, Umayor, Colegio Mayor, IUP, Javeriana
Sostenibilidad, comunidad y soberanía alimentaria	UdeA, Umayor, UT, Los Libertadores, Colegio Mayor, Luis Amigó
Bebidas, barismo/enología/mixología	UniHorizonte, UNINPAHU, Colegio Mayor, Umayor, Luis Amigó
Alta cocina / pastelería / vanguardia	UNAB, Areandina, UNINPAHU, Comfacauca, Umayor

Además, el análisis comparativo de los planes de estudio de los programas profesionales de gastronomía en Colombia evidencia que este campo de formación se encuentra en un proceso de diversificación y especialización interna. Aunque todos los programas comparten un núcleo común, las diferencias en sus estructuras curriculares permiten identificar la emergencia de distintos subcampos de conocimiento y práctica en la gastronomía.

En primer lugar, se identifica un subcampo orientado hacia las artes culinarias y la creación gastronómica (Fundación Universitaria del Área Andina, Universidad Autónoma de Bucaramanga, Pontificia Universidad Javeriana Cali, Universidad Autónoma de Manizales, Colegiatura Colombiana, Corporación Universitaria COMFACAUCA, Universidad de La Sabana y Universidad ECCI), caracterizado por un mayor énfasis en la técnica, la innovación culinaria, la estética del plato, la alta cocina, la pastelería y la panadería especializada. Los programas adscritos a esta perspectiva conciben al profesional de la gastronomía como un profesional capaz de diseñar experiencias sensoriales y propuestas culinarias, en las que la

creatividad y el dominio técnico constituyen elementos centrales de la formación.

En segundo lugar, algunos programas evidencian la consolidación de un subcampo científico y tecnológico de las ciencias culinarias (Universidad de Antioquia y Universidad de San Buenaventura Cali). En estos casos, los planes de estudio incorporan asignaturas relacionadas con la química de los alimentos, la investigación aplicada, la innovación, la tecnología alimentaria y los sistemas de producción sostenible. Este enfoque amplía la comprensión de la cocina y posiciona la gastronomía como un espacio de producción de conocimiento interdisciplinario que dialoga con las ciencias de los alimentos, la salud, el medio ambiente y la tecnología.

Un tercer grupo de programas configura un subcampo de gestión y emprendimiento gastronómico (Politécnico Gracolumbiano, Fundación Universitaria San Mateo, Fundación Universitaria Los Libertadores, UNIMINUTO y UNILATINA), en el cual adquieren relevancia los conocimientos relacionados con la administración de estableci-

mientos de alimentos y bebidas, los costos y presupuestos, el mercadeo, el liderazgo organizacional y el diseño de modelos de negocio. Desde esta perspectiva, el profesional en gastronomía no solo es formado como ejecutor de procesos culinarios, sino también como gestor de empresas y proyectos gastronómicos en un contexto económico cada vez más competitivo.

De igual manera, se observa un subcampo vinculado con la gastronomía como expresión cultural, patrimonial y turística (UNINPAHU, Universidad del Tolima, Institución Universitaria del Putumayo, Institución Universitaria Mayor de Cartagena, Universidad Católica Luis Amigó y Universidad del Sinú). Los programas con esta orientación incorporan componentes relacionados con las cocinas tradicionales, la identidad alimentaria, el patrimonio gastronómico, los saberes territoriales y la relación entre gastronomía y turismo. Este enfoque reconoce las prácticas alimentarias como manifestaciones culturales que contribuyen a la construcción de identidad, al desarrollo territorial y a la valorización de las tradiciones culinarias locales.

Finalmente, la coexistencia de estos enfoques permite afirmar que la gastronomía en la educación superior colombiana se encuentra en un proceso de configuración como un campo multidimensional, en el cual convergen saberes artísticos, científicos, empresariales, culturales y tecnológicos. La diversidad de perfiles profesionales promovidos por las instituciones de educación superior demuestra que la gastronomía ha trascendido su comprensión histórica como un oficio exclusivamente técnico y se posiciona progresivamente como un campo académico complejo, con múltiples formas de producción de conocimiento, objetos de estudio y escenarios de intervención profesional.

La percepción de los estudiantes de gastronomía frente a la construcción de un nuevo campo

La coordinadora del semillero de investigación y profesora del programa de Ciencias culinarias de la gastronomía en la Universidad San Buenaventura, Cali, es egresada del primer programa profesional de gastronomía que se abrió en Colombia. La razón inicial por la que ella quería estudiar

gastronomía era porque quería montar un restaurante en el que las personas fueran felices comiendo sus alimentos favoritos. Sin embargo, esto fue algo que se empezó a transformar rápidamente cuando ella empezó a estudiar, lo que la llevó a cambiar sus intereses y su concepción sobre lo que era la gastronomía.

Cuando ingresé al programa, no sabía qué era la gastronomía. De hecho, creo que en la universidad donde estudié tampoco lo sabían muy bien en ese momento. Y debo confesar que, aunque he sido profesora de dos programas de gastronomía a nivel profesional en Colombia, aún me cuesta definirla. No obstante, creo que esta experiencia no solo me ha pasado a mí - o, al menos, así lo siguen experimentando algunos de mis estudiantes. Por mi parte, los cursos orientados a las ciencias humanas y sociales fueron los que más me gustaron. Tanto, que preferí dedicarme a estos y dejar de lado el sueño de cocinar. Fragmento de entrevista a la coordinadora del semillero de investigación.

Por otra parte, dos estudiantes de octavo semestre, quienes ya tuvieron la oportunidad de realizar sus prácticas profesionales y cursar la mayoría de los cursos ofertados en el programa, mencionaron que, aunque ambas querían dedicarse a cocinar cuando entraron a la carrera, actualmente cada una quiere hacer algo distinto.

Por ejemplo, una de ellas menciona que:

Empecé a estudiar gastronomía considerando la amplitud de opciones que esta carrera me podía brindar. Sin embargo, no era una opción que tenía seleccionada con claridad. De hecho, fue gracias a una beca de la cual fui merecedora en la universidad por la que ingresé a este programa. Lo cual me diferenció de algunos de mis compañeros que sí tenían claridad frente a lo que deseaban. Sin embargo, me gustaba cocinar. Pero al entrar a estudiar jamás me imaginé que las opciones fueran tantas. Si me preguntas, aún no sé a qué me quiero dedicar. No he seleccionado una única opción para desempeñarme una vez me gradúe, quiero tener la posibilidad de experimentar distintas opcio-

nes y conocer un poco más del campo gastronómico. Fragmento de entrevista a una estudiante de octavo semestre.

Mientras que la otra estudiante menciona lo siguiente:

Mi decisión fue muy clara desde un inicio. Yo quería estudiar cocina, viajar por el mundo, conocer culturas y crear restaurantes a partir de los sabores que iba reconociendo. Por esta razón, investigué cuál era la mejor opción para estudiar: si a nivel técnico o a nivel profesional. Y, en medio de esa búsqueda, empecé el camino profesional para formarme en todo lo que implicaba una cocina. Al principio, creía que la carrera consistía en formarme para ser chef. Pero en el transcurso de ella hubo un cambio repentino de mi perfil profesional. Actualmente me identifico como gastronoma, porque me permite moverme en las diferentes áreas en torno a la alimentación. Quiero basar mi carrera en solucionar problemas del gremio y la creación de proyectos gastronómicos con enfoque social. Fragmento de entrevista a una estudiante de octavo semestre.

En este sentido, ambas estudiantes notaron que su concepción inicial sobre la gastronomía había cambiado al ir cursando los distintos semestres y, con ello, el cómo se visualizaban en el futuro. No obstante, esto no es algo que ha ocurrido únicamente en los programas de gastronomía a nivel profesional en Colombia, también ha sido experimentado por estudiantes en otras instituciones en el mundo. Por ejemplo, así lo vivió Van Putten, quien es egresada de un programa de gastronomía profesional en Estados Unidos, lo que puede verse reflejado a partir de la nota elaborada sobre su experiencia por el Washington Post (Salerno, 2022).

En esta nota, Van Putten comparte cómo ingresa a estudiar gastronomía profesional motivada por la historia de su padre, quien trabajó en varios restaurantes y a quien admiraba como un excelente cocinero casero, dado que ella pasaba gran parte de su tiempo en la cocina junto a él y quería llegar a ser cocinera como él lo había sido. Sin embargo, ella cuenta cómo este sueño se transformó en ella y sus compañeros de clase una vez entraron a estudiar un programa profesional. Ya que,

aunque la mayoría habían ingresado con la ambición de ser cocineros y chefs ejecutivos de restaurantes, al graduarse querían estudiar y trabajar en administración turística, construcción de sistemas alimentarios sostenibles, nutrición dirigida a hospitales, gestión y producción de catering, entre otros aspectos (Salerno, 2022).

De igual manera, en la nota se comparte que durante el 2021 se ofertaron 476 programas profesionales en gastronomía en 273 instituciones en Estados Unidos, y en los últimos cinco años se ha aumentado en un 25% el número de egresados de estos programas. No obstante, también se relata que muchos de estos nuevos gastrónomos quieren desempeñar otro tipo de labores después de pasar tiempo cocinando, dado que sienten que sus estudios no se ven recompensados en el sector de la restauración generando malestar frente a su ocupación (Salerno, 2022). En otras palabras, sienten que estudiar gastronomía a nivel profesional no necesariamente implica desempeñarse posteriormente como cocinero.

Esto resulta contradictorio e inesperado para varias de las universidades que progresivamente han empezado a ofertar estos programas. Dado que, aunque el número de instituciones que los ofrecen ha aumentado en un 30% en los últimos cuatro años, el número de egresados no cubre la demanda de chefs y cocineros existente en Estados Unidos. Es decir, aunque hay un mayor número de egresados en gastronomía, estos han preferido no trabajar en restaurantes. Las principales razones de que esto ocurra son: los bajos salarios que se pagan al trabajar en restaurantes y el poder desempeñarse en otros cargos tras estudiar un programa profesional (Salerno, 2022).

Construcción de un nuevo campo

La profesionalización de la gastronomía en Colombia constituye un proceso reciente que implica la configuración de un nuevo campo académico. Este campo se nutre de tres dimensiones interdependientes: las motivaciones iniciales de los estudiantes para entrar a estudiar Gastronomía a nivel profesional, la formación de una identidad profesional diferenciada de programas técnicos de cocina y culinaria, y la adquisición progresiva de capital cultural a medida que los estudiantes van avanzando en la carrera, tal como lo propone Pierre Bourdieu (1997). A continuación,

se presentan estos tres ejes analíticos que explican la emergencia y consolidación de la gastronomía como disciplina profesional.

Motivaciones para estudiar gastronomía profesional

Según las encuestas realizadas, la principal razón por la que los estudiantes decidieron estudiar gastronomía a nivel profesional fue su gusto por cocinar. Este motivo inicial no muestra mayores diferencias frente a quienes optan por un programa técnico en cocina. Algunas de las respuestas brindadas por los estudiantes fueron: “*porque me gusta la cocina*”, “*porque me apasiona la comida y quiero aprender a cocinar*”, “*porque cocino desde chiquito y quiero seguir haciéndolo*”, “*porque me apasiona cocinar para los demás*”.

Sin embargo, al preguntar por qué eligieron estudiar gastronomía a nivel profesional y no a nivel técnico, las respuestas empezaron a evidenciar distinciones de carácter cualitativo. Los estudiantes destacaron el deseo de ampliar su conocimiento más allá del acto de cocinar, explorando la ciencia, la cultura y la gestión vinculadas a los alimentos. Entre las respuestas se encuentran afirmaciones como: “*elegí el profesional para ampliar todas las aristas y ámbitos de la cocina, los cuales pueden ir más allá de cocinar*”, o “*porque el nivel profesional ofrece un enfoque diferente y más profundo que el de un técnico*”.

De este modo, la motivación inicial evoluciona hacia un interés más complejo y reflexivo, vinculado al aprendizaje interdisciplinario, a la obtención de un título universitario y al reconocimiento social del ejercicio profesional. No obstante, la distinción aún es difusa y no logra tomar una manera concreta en las definiciones brindadas por los estudiantes.

Identidad profesional y diferenciación frente a la cocina técnica

Los resultados de las entrevistas muestran que los estudiantes perciben la gastronomía profesional como un campo más amplio, reflexivo e interdisciplinario. Consideran que la formación universitaria les permite conectar la cocina con la ciencia, la cultura, el arte y la sociedad.

Una estudiante de segundo semestre explicó:

Hay muchas cosas que hemos visto en la carrera que yo no sabía que íbamos a ver. Por ejemplo, me gustó mucho que en la clase de bases culinarias no solo aprendiéramos a cocinar, sino que viéramos las reacciones que ocurren entre los alimentos al momento de cocinarse. De igual forma pasó en el curso de Nutrición y salud, en donde aprendimos cómo los alimentos tienen un impacto en nuestro organismo. La verdad es que hemos ido aprendiendo cosas que no imaginaba que íbamos a llegar a aprender.

A través de estas experiencias, los estudiantes comienzan a construir una identidad profesional gastronómica que trasciende la práctica culinaria tradicional. Desde su perspectiva, el gastrónomo profesional no solo cocina, sino que investiga, analiza y transforma la realidad alimentaria desde una mirada integral. Esto es algo que resalta al avanzar en los semestres como factor diferenciador frente a un técnico en cocina.

La gastronomía profesional me brinda más oportunidades, puedo llegar a hacer mucho más que al estudiar cocina. La gastronomía tiene muchas más ramas. Por ejemplo, esta se conecta con el arte, la investigación, el marketing, los idiomas. La gastronomía es mucho más que cocinar, me permite tener muchos más conocimientos. Fragmento de entrevista a una estudiante de cuarto semestre.

Esta identidad también se asocia a factores simbólicos y sociales otorgados por el estatus conferido por el título universitario. Dado que, a través de este perciben la posibilidad de acceder a estudios de posgrado, y la validación del gastrónomo como un profesional con conocimiento complejo sobre los sistemas alimentarios. Este proceso de legitimación refuerza la diferenciación del campo gastronómico frente al técnico y consolida una identidad profesional emergente, aunque aún no se encuentre del todo clara en el mercado laboral.

Capital cultural y legitimación del campo gastronómico

De acuerdo con Pierre Bourdieu (1997), los campos sociales se estructuran a partir de la acumulación y distribución de capitales. En el caso de la

gastronomía, el proceso de formación universitaria permite a los estudiantes adquirir diversas formas de capital cultural que son fundamentales para la consolidación del campo académico.

El capital cultural se manifiesta en tres formas principales. El capital incorporado, que representa los saberes, habilidades, lenguaje técnico y *habitus* adquiridos durante la formación; este se evidencia en la apropiación del vocabulario gastronómico, la construcción del gusto y la interiorización de valores culturales asociados al oficio del gastrónomo. El capital objetivado, que se refiere a los bienes culturales tangibles, como libros, instrumentos, utensilios o espacios académicos, que las universidades ponen a disposición de los estudiantes, contribuyendo a la formación y diferenciación del campo gastronómico. Y el capital institucionalizado, que se materializa en los títulos y diplomas otorgados por las instituciones que certifican las competencias y legitiman el conocimiento gastronómico como saber académico.

Esto puede verse reflejado en lo que mencionan algunos estudiantes:

Estudio gastronomía a nivel profesional porque me da más estatus, y me permitirá acceder a un posgrado. Si hacía un técnico, eso no iba a poder lograrlo. Fragmento de entrevista a un estudiante de tercer semestre.

Yo estudié gastronomía a nivel profesional porque quería aprender a cocinar, pero en mi familia no me permitían estudiar un técnico. Yo antes estudiaba fisioterapia y mis papás solo me permitían cambiar de carrera si estudiaba en una universidad. Fragmento de una entrevista a una estudiante de quinto semestre.

Estos capitales se acumulan a lo largo del proceso formativo, transformándose progresivamente en capital simbólico, es decir, en reconocimiento social y legitimidad profesional en el mercado laboral. A medida que los estudiantes avanzan en su carrera, sus discursos sobre la gastronomía se vuelven más sofisticados – por ejemplo, los de primeros semestres se centran en el gusto por cocinar, mientras que los de últimos semestres articulan reflexiones más amplias sobre el alimento, la cultura y la sociedad en relación con el sistema alimentario.

La gastronomía gira alrededor del acto de alimentar y alimentarse; los alimentos mueven el mundo. Estudiarla te permite construir preguntas desde diferentes perspectivas. Fragmento de entrevista a un estudiante de octavo semestre.

Desde la gastronomía yo quiero ponerme el reto de generar un impacto social. Quiero trabajar con mujeres, niños y personas necesitadas, ya que a través de la gastronomía se pueden hacer más cosas además de cocinar, se puede transformar y ayudar a la sociedad. Yo quiero mostrarle al mundo que la gastronomía no es solo cocinar y ya. Pero para ello necesito formarme y adquirir los conocimientos necesarios para poder hacerlo. Por eso las materias de investigación y del área cultural han sido las que más me han gustado y direccionado hacia lo que quiero hacer. Fragmento de entrevista a un estudiante de quinto semestre.

Este proceso de acumulación de capital cultural y simbólico da lugar a la reorganización del campo gastronómico colombiano, en el que convergen productores (académicos e investigadores), distribuidores (profesores e instituciones), consumidores (estudiantes y comensales) e instancias legitimadoras (universidades, concursos, medios de comunicación). Así, la gastronomía se consolida como un campo académico emergente en constante transformación y búsqueda de legitimidad.

Es importante mencionar que las respuestas de cada uno de los estudiantes no son mejores o peores que otras, simplemente son distintas y dan respuesta a la posición y volumen de capital adquirido en el proceso de formación en el que se encuentran. En otras palabras, responde al *habitus* que cada uno va incorporando.

Hacia el *habitus* del gastrónomo

A través del *habitus* se refleja la interconexión entre la estructuración social y la acción individual, una interconexión que no se reduce a la aplicación de las normas sociales o las reglas por parte del individuo, sino que expresa la incorporación de lo social en la producción de la subjetividad (Barlösius, 2006). En este sentido, a medida que

los estudiantes van transitando los diferentes semestres van incorporando capitales, especialmente capital cultural, que alimentan su *habitus* y, simultáneamente, van formando y transformando el campo gastronómico.

Este tránsito se evidencia especialmente en el paso de una percepción inicial centrada en el gusto por cocinar hacia una comprensión más amplia de la gastronomía como un fenómeno científico, cultural y social. Estos relatos evidencian la construcción de un nuevo *habitus* gastronómico, en el que los estudiantes incorporan formas de percibir y valorar la alimentación que trascienden el aprendizaje técnico de la cocina.

Cuando llegas a primer semestre, los profesores te enseñan nuevas palabras. Los distintos tipos de cortes tienen nombres, las técnicas de cocción... no se usan medidas como "una cucharadita" o "al ojo", sino que todo es mucho más preciso. Fragmento de entrevista a un estudiante de primer semestre.

En segundo lugar, el capital cultural objetivado puede observarse en la relación de los estudiantes con los recursos materiales y simbólicos que posibilitan su formación dentro del campo gastronómico. Aunque los estudiantes no hacen referencia explícita a estos recursos como una forma de capital, sus discursos reflejan cómo el acceso a nuevos espacios de aprendizaje transforma sus posibilidades de acción dentro del campo gastronómico. Por ejemplo, la valoración de asignaturas como investigación, ciencias de los alimentos y áreas culturales evidencia la apropiación de recursos académicos que no suelen estar presentes en la formación técnica y que amplían las herramientas disponibles para interpretar y transformar los sistemas alimentarios.

Finalmente, el capital cultural institucionalizado se expresa en el valor simbólico otorgado al título universitario y al reconocimiento social asociado con la condición de gastrónomo profesional. Este aspecto aparece de manera explícita en los relatos de los estudiantes cuando establecen una distinción entre realizar un programa técnico y obtener un título profesional. Estos testimonios muestran que el título profesional opera como una forma de legitimación que diferencia al gastrónomo de otras ocupaciones vinculadas a la cocina y le permite acceder a mayores posibilidades de reconocimiento académico y profesional.

Cuando me gradúe quiero irme a España a estudiar una maestría en administración de hoteles y restaurantes. Esto es algo que no podría hacer si hubiera estudiado un técnico. Fragmento de entrevista a una estudiante de sexto semestre.

La acumulación de estas tres formas de capital cultural contribuye a la consolidación del campo gastronómico profesional en Colombia y la formación del *habitus* del gastrónomo. A medida que los estudiantes avanzan en su trayectoria universitaria, transforman sus expectativas iniciales y adquieren nuevos conocimientos, disposiciones y credenciales que modifican la forma en que se identifican a sí mismos y proyectan su futuro profesional. En términos bourdieusianos, el paso por la universidad no solo proporciona conocimientos técnicos, sino que produce una transformación del *habitus* que permite a los estudiantes reconocerse como agentes de un campo gastronómico en construcción y participar en la definición de lo que significa ser gastrónomo profesional.

Conclusiones

En este artículo se analizaron las experiencias que han tenido los estudiantes activos del programa de Ciencias culinarias de la gastronomía de la Universidad de San Buenaventura en Cali, con el objetivo de comprender lo que para ellos significa la gastronomía profesional, en relación con lo propuesto por otros autores sobre el tema y el enfoque sociológico de Pierre Bourdieu con sus categorías de campo, capital y *habitus*. Para ello, se inició reconociendo el origen y la definición del concepto de gastronomía, el surgimiento de programas profesionales de gastronomía en Latinoamérica y Colombia, para posteriormente analizar las experiencias de los estudiantes del programa de Ciencias culinarias de la gastronomía en la Universidad de San Buenaventura, Cali.

De este modo, concluimos que el surgimiento de programas profesionales de gastronomía ha traído consigo la construcción de un nuevo campo académico, el cual comparte sus orígenes con lo que previamente se conocía como cocina. No obstante, a medida que el capital cultural de este se ha ido expandiendo en sus tres formas – incorporado, objetivado e institucionalizado – ha empezado a distinguirse y creado mayor legitimidad. Lo que se ve reflejado en las experiencias de los

estudiantes activos del programa de Ciencias culinarias de la gastronomía de la Universidad de San Buenaventura Cali, quienes a lo largo de los semestres van profundizando, incorporando y construyendo el capital cultural propio de este campo.

La construcción del campo gastronómico profesional en Colombia se sustenta en la evolución de las motivaciones personales de los estudiantes hacia una comprensión más reflexiva e interdisciplinaria del acto de cocinar a medida que van avanzando en su formación. Este proceso impulsa la conformación de una identidad profesional diferenciada, en la que el gastrónomo se reconoce como sujeto capaz de investigar, crear y transformar en distintos niveles del sistema alimentario. A su vez, la adquisición de capital cultural durante su formación legitima a la gastronomía como un campo académico emergente, otorgándole valor simbólico y social que puede verse reflejado en el mercado laboral.

En este sentido, la gastronomía es un campo académico que aún se encuentra en construcción, a través de la interconexión objetiva y subjetiva de conocimientos, prácticas y disposiciones mediadas por las instituciones educativas que ofertan este tipo de programas y las personas que las conforman. No obstante, a través de esta investigación no se intenta establecer un límite rígido sobre este campo, dada la naturaleza del mismo. Ya que, como se presentó anteriormente, hablar de gastronomía a nivel profesional abarca de manera inherente una mirada interdisciplinaria, que incluye a las ciencias sociales, las técnicas culinarias, la gestión gastronómica, los procesos de investigación, la nutrición y la salud, entre otros tipos de conocimientos que se encuentran en la comprensión y aplicación de nuestros sistemas alimentarios.

Igualmente, la consolidación de la gastronomía como un campo académico profesional tiene implicaciones directas para el desarrollo del sector gastronómico colombiano. La diversificación de los programas universitarios y la emergencia de subcampos orientados hacia las ciencias culinarias, la gestión empresarial, el patrimonio alimentario y la innovación permiten la formación de profesionales con competencias que trascienden el ámbito de la cocina. En este sentido, los

restaurantes, emprendimientos gastronómicos y demás actores del sector pueden beneficiarse de la incorporación de gastrónomos capaces no solo de ejecutar técnicas culinarias, sino también de diseñar nuevos productos, gestionar procesos organizacionales, implementar prácticas sostenibles, investigar sobre los alimentos y generar propuestas que respondan a las transformaciones actuales del consumo y de los sistemas alimentarios.

Al desarrollar este proyecto de investigación, se tuvo como objetivo conocer la experiencia de los estudiantes activos de un programa de gastronomía a nivel profesional y, con ello, analizar la construcción de una carrera aún en crecimiento en el país. El programa de Ciencias culinarias de la gastronomía de la Universidad de San Buenaventura, Cali, graduó su primera promoción en el primer semestre del 2024, por lo que este camino aún está empezando. Sin embargo, se quiere que estos primeros hallazgos sirvan de base para conocer la experiencia de los estudiantes, egresados y profesores de programas de gastronomía a nivel profesional en toda Colombia. Razón por la cual, se espera poder continuar con esta investigación a futuro, brindando una mirada longitudinal sobre el campo de la gastronomía en el país.

En consecuencia, los resultados obtenidos constituyen un punto de partida para futuras investigaciones orientadas a comprender la consolidación del campo gastronómico profesional en Colombia desde una perspectiva más amplia y comparativa. Se propone desarrollar un estudio de diseño mixto y longitudinal que incluya estudiantes, egresados, docentes y actores del sector gastronómico pertenecientes a diversas instituciones de educación superior, tanto públicas como privadas, y con diferentes enfoques curriculares. Este diseño permitiría analizar cómo los distintos proyectos formativos contribuyen a la configuración de subcampos dentro de la gastronomía profesional y cómo estos influyen en las trayectorias laborales, las identidades profesionales y las formas de capital cultural y simbólico adquiridas por los gastrónomos.

En una primera etapa, este estudio podría contemplar un análisis nacional de los programas de gastronomía mediante la comparación de sus

modelos curriculares, perfiles de egreso y orientaciones pedagógicas. Posteriormente, se podrían realizar encuestas a estudiantes y egresados de distintas instituciones para identificar tendencias en sus motivaciones, expectativas profesionales y procesos de inserción laboral. Finalmente, una fase cualitativa basada en entrevistas en profundidad y grupos focales permitiría comprender las disputas, tensiones y estrategias de legitimación que intervienen en la construcción del campo gastronómico colombiano.

Este enfoque permitiría avanzar desde el análisis de las experiencias de una única institución hacia una comprensión relacional del campo gastronómico en Colombia, en consonancia con la propuesta teórica de Bourdieu, según la cual los campos se configuran a partir de las relaciones entre actores, instituciones y formas de capital en permanente disputa. De esta manera, sería posible comprender cómo las universidades, el mercado laboral, los sectores productivos y las políticas relacionadas con la alimentación participan en la definición de lo que constituye la gastronomía como profesión y como campo académico legítimo.

Declaraciones

Uso de herramientas de IA

NotebookLM: para la creación de la imagen de la distribución geográfica de los programas de gastronomía profesional en Colombia.

Consensus: para la búsqueda de bibliografía que fortaleciera la sección sobre la construcción del campo de la gastronomía en Latinoamérica.

Financiamiento

El presente estudio no recibió financiamiento externo.

Conflictos de interés

La autora declara no tener conflictos de interés.

Referencias

- Aguirre-Sosa, J., Dextre, M. L., Lozada-Urbano, M., & Vargas-Merino, J. A. (2023). Background of Peruvian gastronomy and its perspectives: An assessment of its current growth. *Journal of Ethnic Foods*, 10, 1–21. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00212-4>
- Ayora-Díaz, S. I. (2018). Cocina, gastronomía y modernidad: Hacia una definición de lo gastronómico. *Diario de Campo*, 6–14.
- Barbosa, F., & Collaço, J. (2018). Eating identities and places. *Anthropology of Food*. <https://doi.org/10.4000/aof.8468>
- Barlösius, E. (2006a). Pierre Bourdieu. Campus Verlag.
- Barlösius, E. (2006b). Soziologie des Essens: Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung [Sociología de la alimentación: Introducción a la investigación sociocultural sobre la comida]. Juventa Verlag.
- Black, R. (2014). Food studies programmes. En K. Albala (Ed.), *The Routledge international handbook of food studies* (pp. 201–208). Routledge.
- Bourdieu, P. (1997). Capital cultural, escuela y espacio social. Siglo XXI Editores.
- Brillat-Savarin, J. A. (2001). Fisiología del gusto. Editorial Óptima.
- Correa, M. M. (2017). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades. *Espiral, Revista de Docencia e Investigación*, 7(1), 27–60. <https://doi.org/10.15332/erdi.v7i1.1777>
- Gillespie, C., & Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Butterworth-Heinemann.
- Iñiguez-Sánchez, M., Farfán-Pacheco, K., & Espinoza-Figueroa, F. (2024). El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: Una revisión sistemática de la literatura. *Revista de Gastronomía y Cocina*. <https://doi.org/10.70221/rgc.v3i2.65>
- Koerich, G., & Müller, S. (2022). Gastronomy knowledge in the socio-cultural context of transformations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100581>
- Neill, L., Poulston, J., Hemmington, N., Hall, C. M., & Bliss, S. (2017). Gastronomy or food studies: A case of academic distinction. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 29(2), 91–99.
- Panetta, M. H., De Mattos, J. L. S., & Lira, W. L. (2022). Ethnogastronomy: A brief exploratory review. *International Journal of Advanced Engineering Research and Science*, 9(9). <https://doi.org/10.22161/ijaers.99.9>
- Salerno, A. (2022, 30 de agosto). Culinary school enrollment drops even as need soars at restaurants. *The Washington Post*. <https://www.washingtonpost.com/food/2022/08/30/culinary-school-enrollment-down/>
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance. *International Journal of Hospitality Management*, 15–24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Simon, E., Ferro, R., Soares, C. M. P., Ribeiro, K. R. M., & Souza, P. H. (2025). Gastronomía e gastronomias: Movimentos acadêmicos-científicos. *Ágora*. <https://doi.org/10.17058/agora.v26i2.20126>