



Facultad de Artes y Humanidades

Artes Culinarias

La importancia de la concepción artística dentro de la gastronomía

Ensayo académico

Daniel P. Ordóñez Garrido

Chef Inés Marín

Agosto 15 del 2018

RESUMEN

Se ha revisado el componente arte dentro de una propuesta gastronómica, esta fusión que convierte al bocado, de una necesidad básica a un placer consciente, a este momento se lo denomina la experiencia.

Esta experiencia que reúne al hacedor del bocado y su necesidad de autorrealización y trascendencia como individuo, con el comensal quien tiene requerimientos similares a satisfacer y en ese momento único comparten una cosmovisión del mundo en que habitan.

A más de estos actores fundamentales se incorporan otros elementos que complementan y configuran el momento y logran que finalmente el arte de la preparación y el compartir la comida sea apreciado y valorado en su verdadera dimensión. En este trabajo se plasma la importancia del entorno, de los servicios asociados y en especial del factor humano que invitan a vivir la experiencia.

Se desea compartir con el lector la experiencia de crear una práctica gastronómica, sus resultados y finalmente las conclusiones a las que ha llegado este tipo de vida.

Palabras Clave:

experiencia, gastronomía, arte, comensal, Chef, artista, crear, desarrollo, evolución, sensaciones.

INTRODUCCIÓN

¿Es la gastronomía más arte que ciencia? A lo largo de su existencia el ser humano ha demostrado que siempre se encuentra en constante cambio, crecimiento y evolución; y, más que nada perfeccionando lo que en su vida se convierte en algo cotidiano e incluso nativo en él. Hoy es imposible pensar la vida sin muchas de las cosas que existen: internet, electricidad, agua potable, transporte, centros comerciales y un largo, etc., y si por un momento se piensa cómo sería la vida sin ellas, es evidente que sería muy difícil para la humanidad poder seguir, pero no sería improbable, por ejemplo, cómo sería la vida sin algo como la comida, sin importar el escenario que se plantee, es imposible, puesto que la comida como tal es una necesidad primaria para el ser humano, sin la cual la sobrevivencia simplemente no podría ser asegurada.

Ahora bien, uno de los puntos cruciales del tema radica en que la alimentación para el hombre es necesaria, a lo largo de los años el progreso del ser humano en las áreas científicas, así como sociales, han influenciado de manera significativa en ¿qué?, ¿cómo?, ¿cuándo? y ¿dónde? disponer de la comida y sobre todo en los procesos diseñados para el tratamiento y producción de los alimentos, evolución que la gastronomía presenta en un plato con comida en el que a través de los productos, su preparación y algo muy importante su presentación cuentan historias completas de un país y de la gente que lo habitan, de un momento exacto en la historia: migraciones, influencia artística, bonanza, pobreza, clases sociales y de otros muchos aspectos.

Todo esto hace de un plato con comida una experiencia única e irrepetible que brinda el profesional, el apasionado de la cocina, a sus comensales.

Si bien es claro el tema del ensayo, el contexto que se quiere abordar en este trabajo es la importancia de concebir a la gastronomía como, finalmente, un arte, pues como se ha manifestado que el resultado final de la comida, desde la perspectiva gastronómica es convertirla en una experiencia positiva, que active los sentidos de quien deguste un bocado de comida, que como se verá, pasa por tener productos de calidad, con una preparación que considera sus características físicas, químicas, su reacción y fusión con otros elementos, su aporte nutricional y equilibrio que favorezca a la salud conocido como estudio bromotológico; en conjunto con lo antes mencionado, el proceso que existe desde la creación hasta el montaje de un plato, tomando

en cuenta, los colores, sabores, texturas, aromas, técnicas y demás conceptos dentro de la composición de una creación, y junto con esto, el importante papel que juega el profesional, ya que es él, el que junta todos estos elementos de manera equilibrada, para lograr un resultado completo y armónico, que finalmente trasciende y se enfoca en un entorno en el que se sirve, cómo se lo presenta, con qué se acompaña; escenario al que debe sumarse un elemento importante que es la relación personal que acompaña al bocado y son parte del ritual. Todos estos elementos que hacen de la comida un momento en el que los sentidos del comensal se fusionan en esa experiencia única, que solo puede ser explicada cuando un plato finalmente es concebido como arte.

Lo planteado es que quién produce la comida, a más del conocimiento científico que debe tener para la preparación y combinación de los diferentes elementos, el producto final que entrega al comensal es una expresión única de vivencias, sensaciones y de una perspectiva del mundo de quién produce el plato, esta visión de la comida trasciende a la función básica de alimentar y solo puede ser explicado en lo más profundo del ser humano y su cosmovisión.

EXPOSICIÓN

A la hora de estar sentado frente a un plato con comida, es necesario entender que hay una serie de factores que juegan un papel crucial para que la experiencia pueda ser única. Si se intenta concebir por un momento a la gastronomía como una obra de arte, o una obra literaria, hay una serie de elementos propios y factores externos que hay que tomar en cuenta, que en su conjunto permiten que el arte se convierta en una experiencia personal y única, procesos similares suceden en la gastronomía.

Muchos de los grandes artistas llegaron a comprender en su tiempo, que el arte está siempre en constante evolución y desarrollo, pero lo más importante, en expansión. Esta realidad se observa en como el ser humano cubre la necesidad de alimentarse y la diversifica con propuestas que responden a múltiples requerimientos: culturales, económicos y geográficos, lo que permite al profesional de la cocina crear ambientes únicos que responden a su propia realidad.

Si se analiza a las ciencias en general, éstas están compuestas por preceptos rígidos, preestablecidos, información que deja con la sensación de que todo está dicho, que el aportar, cambiar o añadir a uno de estos conceptos involucra un proceso complejo, riguroso, formal y largo.

La gastronomía sin decir que no requiere de rigurosidad o que sus procesos no son complejos, son más bien sensaciones, experiencias de quién crea con los productos un bocado y de quien los degusta.

Cabe insistir en este momento de la importancia de la base científica de la gastronomía y de los procesos formales para adquirir estos conocimientos, pero al final es el bocado que activa los sentidos y transmiten ese cúmulo de sensaciones y experiencias únicas e irrepetibles. Es importante enfatizar en las palabras “sensaciones únicas e irrepetibles” ya que esta experiencia es individual, intransferible y, pocas veces, posible de comunicar con palabras.

De acuerdo con Da Vinci (1513) “La pintura es poesía muda; la poesía pintura ciega”, lo cual es una reflexión de las ideas antes propuestas y exalta su visión ante su obra. Una de las ideologías que enaltece la extensión inmersa en un plato con comida, explica que:

La gastronomía nace cuando acaba la primera necesidad, que es la de alimentarse, en este punto nace el placer consciente. Y esto es posible en todos los tipos de cocina. Cuando se habla de cocina de la abuela hay un componente emocional, un recuerdo relacionado con el placer sensorial. Pero hay otro placer posible, sobre todo en la cocina de vanguardia: la razón, la capacidad de relacionarse, de comparar, de detectar elementos que no son meramente sensoriales: el sentido del humor, el juego, el engaño, la descontextualización, la innovación creativa. (Adriá, 2012, pág. 23)

Autores como Jouary (2012) comparten esta visión: que la gastronomía puede ser considerada un arte:

¿Y si este restaurante no fuera como los otros, sino un lugar de creación artística en el que, al igual que a una sala de concierto o a una galería de arte, uno no va a alimentarse de una forma agradable sino en busca de emociones íntimas? Ferran Adriá no es sólo un cocinero, sino un artista, y este acontecimiento en la historia de la estética no puede ser ignorado por la filosofía. ¿Puede ser el comer una de las bellas artes? (pág. 135)

Roca y Brugués (2016) afirman que “Cocinando podemos descubrir nuestra cultura y el mundo entero, podemos desafiar los sentidos, hacer volar la imaginación o vincularnos un poquito más a nuestra tierra, somos capaces de expresar gratitud y de dedicar tiempo a nuestros seres queridos” (pág. 17) estableciendo así la profunda conexión entre aspectos culturales y sociales con lo que la gente está dispuesta y quiere comer, ya que esto genera un cúmulo de sensaciones, que de acuerdo con Cordón (1988) son un gozo similar al producido por artes como la poesía, la música o la pintura.

Mas la gastronomía no solo se relaciona con los sentidos y emociones, sino también tiene un vínculo con lo científico, de acuerdo con Casalins (2012):

En sentido estricto, la cocina o, mejor dicho, la gastronomía molecular es la relación entre la cocina y los procesos físico-químicos que tienen lugar en ella. O sea, la aplicación de los conceptos científicos a la comprensión y al desarrollo de las preparaciones culinarias. Su campo de acción se basa en descubrir las reacciones físico-químicas que ocurren durante la preparación y cocción de los alimentos [...] La gastronomía molecular implica, asimismo, tomar cualquier conocimiento de que

disponga la ciencia y colocarlo/utilizarlo en función de exaltar la experiencia gastronómica desde el análisis sensorial, en pos de entender cosas tales como la forma en que influyen los sentidos en una degustación o cuál es el orden conveniente de los platos. (págs. 9-10)

Con esto, es posible entender que la gastronomía es un conjunto entre ciencia, arte, cultura, historia, entre otros; todos dirigidos al comensal cuyas expectativas hoy son muy exigentes, desde la forma en que se comunica y se presenta una sugerencia gastronómica a través de innovadoras herramientas utilizadas por los profesionales del marketing como son: redes sociales, posicionamiento de marca, reconocimiento social, ranking, y otras; a las diferentes opciones relacionadas con el ambiente, servicios y finalmente, la propuesta gastronómica que sumados todos permiten crear la experiencia única buscada.

Es necesario, en este punto, exponer las diferentes visiones que existen, no solo de la gastronomía, sino del acto de comer como tal y su vínculo con el hombre, ya que al hacer esto se puede exponer los pilares que este estudio ha tomado para fortalecer la visión de la investigación como tal, Cordón (1988) afirma:

La creación culinaria y la capacidad correspondiente de disfrute gastronómico llevados a un alto grado de afinamiento exigen buenas facultades congénitas del órgano del gusto, y, sobre todo, imaginación, dominio de la técnica culinaria y una prolongada educación del paladar. Ahora bien, si el arte se distingue por la provocación de resonancias mutuas entre lo que percibe un órgano de los sentidos y el pensamiento abstracto, podemos afirmar que la cocina es un arte menor; en efecto, aunque no falten totalmente, estas resonancias son muy inferiores en el arte culinario, que en la música y en las artes plásticas y -a mayor abundamiento que en la literatura, a este respecto el arte superior. (pág. 133)

Este comentario pone a la vista algunas características interesantes a tomar en cuenta, partiendo de la visión de Cordón, la gastronomía como tal no puede llegar a ser un arte como la música o la literatura puesto que los estímulos que logra en la persona no son de la misma magnitud que en una obra musical, por ejemplo. Pero hay una serie de factores que bajo el contexto de la investigación es necesario discutirlos, iniciando por el hecho de que sí, es importante establecer que la gastronomía en su modo más básico y primitivo, no puede ser considerado arte, ya que

su mera existencia está hecha para saciar una necesidad primaria del ser humano, y las posibilidades de que el hombre pueda crear algo de belleza sobre el instinto de supervivencia es meramente imposible puesto que el instinto del ser humano, sin importar el caso siempre está sobrepuesto. Pero algo interesante pasa cuando se analiza a la gastronomía y al acto de comer, pasando por lo antes mencionado, es decir que cuando el hombre no se encuentra en la necesidad de comer y puede desarrollar el placer o gozo, es cuando se puede decir que los factores externos sujetos al hombre empiezan a interferir, en lo que él, como tal, crea o elabora. Y para esto es necesario resaltar la razón de lo que afirma Cordón (1988), ya que en el contexto básico, la gastronomía no puede ser considerada un arte mayor, puesto que necesita de más factores para poder llegar a un mejor potencial, y ante estos elementos es imposible negar la influencia que ha tenido a lo largo de la historia del hombre, ya que en algo tan básico y sencillo como la composición de un plato, y de todas las fases que el profesional tiene que tomar en cuenta para la creación de un plato; iniciando por el estudio bromatológico el cual ofrece lineamientos profesionales y es la base para la futura exploración artística, para la implementación de aromas, sabores, texturas, colores, presentación, y algunos otros factores que intervienen en el montaje del plato, ya que en esta parte, el proceso, se basa de manera subjetiva, en las influencias artísticas y de gustos individuales del profesional, los cuales de alguna manera contribuyen de manera independiente en cada persona, logrando así que cada plato creado por un profesional, como el que la investigación hace referencia, siempre serán diferentes, ya que aquí, interviene el contexto completo de cada una de las personas, lo cual, llega a dar una obra completamente única para cada autor, y ante esto un claro ejemplo es el intentar comparar las obras de dos grandes artistas como Miguel Ángel y Leonardo Da Vinci, para encontrar similitudes, para esto, se puede observar que las características internas de cada uno de los autores tienen una peculiaridad, y es que si se analiza parte por parte de una obra se podrá ver el impacto de la realidad en la que se encontraban: influencias, gustos, habilidades, y el placer de ambos de crear su arte, mediante el medio que más les placía en ese momento. Y es justamente de este punto del cual la gastronomía, por medio del profesional tiene su semejanza ya que cada profesional de la cocina, tiene la misma cantidad de variables, las cuales contribuyeron a su desarrollo y terminan en una obra diferente para cada autor; pero una de las características de una obra culinaria, es que el tiempo de vida es mucho más corto, ya que su tiempo óptimo es mínimo por factores de calidad y de presencia de los ingredientes y procesos inmersos, los cuales son

elementos necesarios para lograr crear la experiencia, y llenarla de factores que logran realzar y brindar, en ese corto periodo de tiempo, la posibilidad de gozo. Es necesario marcar que la apreciación de estos factores ha aparecido como respuesta a una necesidad, y es algo que ha incrementado con el pasar del tiempo, en función a una cultura culinaria que está en apogeo, y en crecimiento; una muestra de esto, es la obra que demuestra la creación de perfiles turísticos gastronómicos, los cuales ya están marcando patrones de comportamiento, y la necesidad de identificar a este nuevo “cliente”, en busca de experiencias gastronómicas diferentes a las de su país de origen, lo cual es un aspecto fundamental de este tipo de cliente.

ARGUMENTACIÓN

La gastronomía ha sido parte fundamental de la existencia de la humanidad, a partir de que el hombre primitivo pasó de la necesidad básica de alimentarse para poder sobrevivir, a descubrir y desarrollar el placer consciente del bocado, al cual es posible integrar más de un componente que permiten elevar al todo como una experiencia; y, es justamente en este proceso, desde una necesidad hasta un placer, en el que se quiere hacer hincapié. Por un momento sería necesario regresar las páginas del tiempo y revisar recetas de preparación de alimentos, en sus productos y procesos se podrá identificar momentos y circunstancias que atravesaba la humanidad, avances científicos y sociales, es sorprendente la cantidad de detalles y vivencias que un plato de comida guarda, cada bocado cuenta la historia de un pueblo y de las personas que lo habitaron.

Ahora bien, por un minuto sería importante establecer lo que es la comida para el hombre a lo largo de su existencia y de todas las etapas que han estado sujetas a su evolución, cambios políticos, religiosos, guerras, colonizaciones y demás. La comida es parte de las personas, sin importar el bando, religión o sexo, pero en todo este proceso, dependiendo el lado histórico en el que se encuentren, la comida es fuertemente influenciada por la geografía, clima, religión y otras muchas circunstancias externas; y, es así como, el hombre ha ido moldeando la comida a sus necesidades, limitaciones y gustos.

En este transitar el hombre no sólo ha visto guerras y destrucción, sino también, y con mayor reiteración, ha sido influenciado por descubrimientos en las ciencias y en el arte, conocimientos éstos que cambiaron y cambian constantemente la percepción de las cosas y de su entorno, adentrándose en la cotidianidad de las personas y convirtiéndose en necesidades a satisfacer, todo esto motivado por la naturaleza del hombre, de una constante adaptación y crecimiento como especie.

En este caminar, a través de un proceso largo, pero increíblemente rico, aparecen nuevas maneras de expresar el arte, la ópera, la literatura, el dibujo y, por supuesto, la gastronomía con un sin fin de diversas formas y espacios de expresión, todas éstas parten de algo tan sencillo, como el expresar lo que el artista quiere plasmar, sin importar el medio utilizado, se pueden

encontrar sentimientos, vivencias o simplemente belleza. El arte es tan variado y hermoso que brinda al autor una puerta abierta para la imaginación, sólo necesita buscar el contexto a través del cual quiera expresarse, entendiendo que uno de los factores cruciales que permiten que el arte crezca y se desarrolle, es la aceptación: tanto del autor, como del público, sin importar el orden son importantes para el desarrollo, puesto que, si una obra no es apreciada, puede deberse a algunos factores, y uno de los ejemplos claros de lo expresado son las historias de los grandes Vincent Van Gogh y Leonardo Da Vinci. El artista no escoge el momento o lugar de nacer, o la manera en la que desarrollará su arte, lo único cierto es su deseo y capacidad innata de expresarse y cabe preguntar por el importante y valioso papel que juega el espectador, el público, que de alguna manera juzga, aplaude y, a su vez, impulsa al artista a seguir creando.

Es el momento en este ensayo de plantear las siguientes preguntas: ¿Qué papel juega el público a la hora de juzgar la obra de un artista? y ¿Qué papel juega el nivel cultural de un pueblo para poder apreciar una obra?

Con las inquietudes planteadas es momento de retomar el hilo conductor del ensayo y revisar las necesidades a satisfacer de las personas.

Una alimentación saludable que identifica como cada uno de los productos aportan o no a una mejor salud, tendencias a la ingesta o no de determinados productos, paradigmas sociales que establecen cómo debe lucir una persona, ecosistema y sistemas de producción, cotidianidad saturada de actividades y responsabilidades en las que el recurso tiempo es el factor crítico, espacios ocupados por un número cada vez mayor de personas para realizar sus actividades y convivencia, procesos industrializados para la producción, transporte y comercialización de los productos. ¿Es familiar este escenario?

En esta vorágine de sucesos podría entenderse que se ha regresado a los inicios de la humanidad, donde el alimentarse era únicamente una necesidad básica de sobrevivencia, esta percepción está completamente alejada de la realidad ya que la gastronomía y su evolución aprovecha los avances científicos y sociales para entregar a las personas experiencias únicas y cambiantes que responden a necesidades cada vez más exigentes y diversas de la sociedad. El profesional de la gastronomía debe responder a estas necesidades, con amplio conocimiento en diferentes áreas, pero la más importante, es el desarrollo de la capacidad de sorprender al comensal, ofreciéndole esa experiencia única de ese momento tan íntimo y personal del placer consciente de un bocado

y es este momento en el que confluyen y fusionan todos los elementos necesarios que sólo pueden ser explicados a través de una visión artística del producto, el espacio, el entorno y, sobre todo, de la compañía que configuran este momento.

Para entender el significado de la comida, es importante revisar la teoría del pensamiento psicológico sobre la naturaleza humana de Abraham Maslow (1991) llamada “Teoría de la motivación humana”, en la que plantea cinco categorías de necesidades que el ser humano debe atender para su supervivencia y desarrollo de la capacidad de motivación, las cuales responden a una estructura jerárquica ascendente y a medida que una necesidad es razonablemente satisfecha aparecen nuevas necesidades de un nivel superior. En los niveles primarios de esta estructura se encuentran aquellas agrupadas como necesidades de carencia o déficit: fisiológicas, seguridad, sociales y de necesidad de estima; y, en los niveles superiores de la estructura se encuentran las necesidades de desarrollo relacionadas con la autorrealización y la trascendencia de la persona.

La gastronomía que se plantea en este documento ha trascendido a las necesidades básicas relacionadas con la carencia o déficit y se sitúa más bien en aquellas necesidades relacionadas con la autorrealización y la trascendencia de la persona, sólo en ese momento se puede entender y apreciar el comer desde una visión artística.

Con la referencia dada por Maslow (1991) en su documento “Teoría de la motivación humana”, se analizará el documento “Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico NSE 2011”, preparado por el Instituto Nacional de Estadística y Censos de Ecuador (2011), en el cual a través de encuestas realizadas en domicilios de las principales ciudades del Ecuador, establecen una estructura socio-económica de los hogares ecuatorianos, información útil para procesos de estratificación y segmentación del mercado de consumo. En el estudio de la referencia se definen seis dimensiones a ser evaluadas:

- ✓ Dimensión Vivienda
- ✓ Dimensión Educación
- ✓ Dimensión Económica
- ✓ Dimensión Bienes
- ✓ Dimensión Tecnología
- ✓ Dimensión Hábitos de consumo

Estas dimensiones evalúan las necesidades de los hogares relacionadas con la carencia o déficit y proponen una estructura en la que clasifican a las familias por el nivel razonable de satisfacción de las necesidades, estableciendo cinco niveles o estratos referenciados con letras del alfabeto: A, B, C+, C- y D. Aquellas familias ubicadas en el estrato A son las que han logrado satisfacer sus necesidades en un mayor porcentaje y aquellas ubicadas en el estrato D, son las que aún no logran satisfacer la mayor parte de sus necesidades y los resultados son elocuentes:

Tabla 1.

Clasificación por carencia o déficit en hogares ecuatorianos.

Categorías	Porcentajes
A	1.9%
B	11.2%
C+	22.8%
C-	49.3%
D	14.9%

Fuente: (Instituto nacional de estadísticas y censos, 2011)

Figura 1.

Gráfica de barras de la Tabla 1.

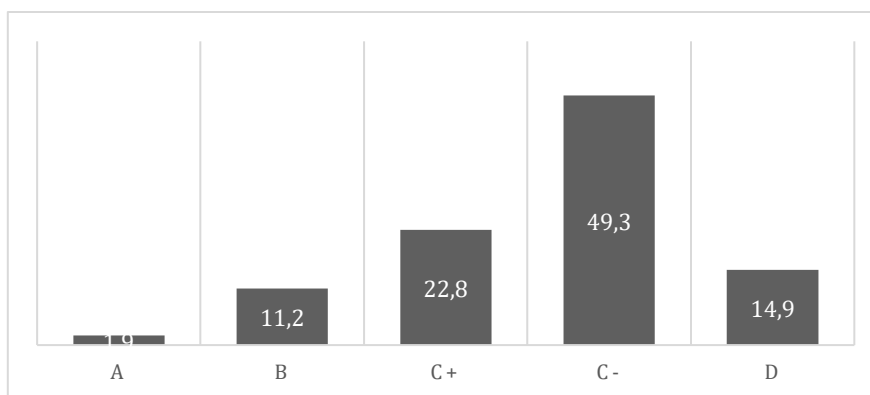


Figura 1. Fuente: (Instituto nacional de estadísticas y censos, 2011)

Si la teoría propone que solo cuando se ha satisfecho razonablemente una necesidad, el ser humano centra su atención en una necesidad superior, esta aseveración permite proponer que solo cuando las necesidades básicas, de carencia o déficit se han cubierto por la persona, éstas pueden apreciar la gastronomía en otra dimensión y mirarla desde la perspectiva artística.

1. Evolución de la cocina mundial hacia las nuevas tendencias gastronómicas

Al revisar en forma somera la evolución de la gastronomía y la cocina: las primeras referencias del hombre, 10 000 a 7 000 años antes de nuestra época, describen a grupos humanos alimentándose con raíces y frutos, el hombre empieza a cazar, descubre el fuego y crea asentamientos con el cultivo de productos que luego se la conocería como agricultura. Aparecen las grandes civilizaciones: Mesopotamia, Egipto, Persia, China, Grecia, India y Roma en las que se diversifican los alimentos, se incorporan utensilios y el acto de alimentarse se convierte en un culto que requería una preparación del individuo y del sitio en el que servirían los alimentos. En Grecia se elaboran los primeros escritos culinarios y se crea una escuela para cocineros, por la importancia que tenía la alimentación en esta cultura. Roma, Imperio Bizantino, con su expansión del imperio y el desarrollo del comercio, evidencia grandes avances en todos los ámbitos gastronómicos de la época. En la Edad Media, la división de las tierras, las guerras y la disminución del comercio hacen que los productos que consumen los pueblos, en su mayoría, sean de producción local, cerrándose en las experiencias alimenticias por las limitaciones de acceso a variedad de productos y a otras culturas culinarias. En la Edad Moderna el desarrollo, tanto científico como cultural y grandes descubrimientos como el de América, enriquecen la variedad de productos y la cultura culinaria; se posiciona a Francia como centro gastronómico mundial. Finalmente, la Edad Contemporánea, en la que se posiciona al Chef como un profesional de la cocina que requiere formación a través de centros especializados, se diversifican los productos, su preparación, presentación y aparecen los grandes artífices de la gastronomía actual.

Algo similar ha ocurrido en la Cocina, el entorno en el que se produce la creación del plato de comida no es revisado desde los inicios de la humanidad, basta con referirse a los cambios vividos desde los ancestros más cercanos, que a su vez han sido influenciados por sus propios antepasados, hasta el presente.

Del recuerdo de la exquisita comida de la abuela cuya función abnegada era la alimentación de la familia, generalmente numerosa, con un menú extenso que respondía a épocas y fechas especiales del calendario, con la rigurosidad y en muchas ocasiones con la solemnidad del momento de la comida: la utilización de la vajilla especial, la asignación de los puestos en la mesa, el reparto de la comida atendiendo a la jerarquía familiar; pasamos a la época de las madres, mujeres que incursionaron en el mundo laboral, cuyas prioridades cambiaron y por lo tanto el tiempo disponible para la preparación de los alimentos de la familia se redujo en muchos casos al mínimo necesario; aparece la comida rápida, hamburguesas, hot dogs, papas fritas, se reemplaza los jugos de frutas por gaseosas, se extiende la costumbre de comer afuera, aparecen los servicios de entrega de comida a domicilio, grandes cadenas de preparación de alimentos reemplazan al espacio, al momento y a los participantes de la experiencia especial de sentarse a la mesa con la familia a comer en un hogar, momento en el que a más de compartir los alimentos se intensificaba la comunicación, se fortalecían los lazos personales y familiares, a esto se lo ubica como alimentación por necesidad.

A su vez se desarrolla la alimentación como ocio, en la que se prioriza al profesional que prepara ya no solo los alimentos, sino la experiencia que considera: el ambiente, las emociones de satisfacción, el servicio, las relaciones públicas, el estatus social, la moda, la popularidad y ya no está como factor, necesariamente determinante, el precio/costo que representa la experiencia.

Actualmente, como se ha comentado, la preparación de este tipo de comida es el resultado de todas las experiencias, circunstancias y eventos que la humanidad vive en ese momento y los elementos que hoy están sobre la mesa, son el resultado de la evolución extraordinariamente rápida que las sociedades han experimentado en estos últimos veinte años, que en algunos de sus aspectos han superado a lo vivido por el hombre en toda su existencia, se habla de una sociedad global apoyada por tecnologías, como las de comunicación que han destruido paradigmas establecidos y han cambiado reglas.

A la par la fusión del arte con la gastronomía es evidente en las experiencias disponibles, arquitecturas concebidas especialmente para crear ambientes únicos, en los que el acto de comer se mezcla con obras de arte, música, artistas, platos con comida cuidadosamente preparados y presentados, perfectos maridajes para las bebidas que acompañen estos momentos, experiencia personal y única que queda impresa en los sentidos del comensal y que si son positivas buscará

repetirlas.

La gastronomía contemporánea tiene como objetivo crear en el comensal esa experiencia única para lo cual integra y fusiona a su propuesta diferentes expresiones de belleza creadas por el ser humano para configurar el momento y el espacio que le permita al Chef presentar su obra de arte, exponentes de esta visión son: Auguste Escoffier, Roger Vergé, Paul Bocuse. Ejemplo de ello es lo que ha hecho Ferran Adrià, quien convirtió su restaurante en un centro de estudios y galería para incursionar en nuevos rumbos y dejar su marca en la gastronomía, Anthony Bourdain (2002) un showman de la cocina contemporánea (cocinero, escritor, presentador TV) dice: “Los cocineros serán, los nuevos Rock Stars” (pág. 35).

En la entrevista realizada en rtve.es, revista gastronómica Al Punto a Ferran Adrià por Elena Sánchez, presenta los nuevos conceptos desarrollados a partir de su exitoso restaurante El Bulli, que en un momento se convirtió en El Bulli Foundation que desarrolla El Bulli LAB y El Bulli 1846 y nos describe el alcance de cada uno de los componentes en el ecosistema que propone y su eslogan es “Comer conocimiento para alimentar la creatividad y todo esto para educación e innovación, no solo gastronomía.” (rtve.es, 2015)

¿Qué es la gastronomía Ferran?, pregunta la entrevistadora; “La actividad que tiene de la alimentación y la salud cuando quieres tener una cierta calidad y un cierto placer”. (rtve.es, 2015)

Comenta lo fundamental y riguroso de los procesos previos a la creación de la obra y la necesidad de formalizarlos y sistematizarlos, la investigación y la creatividad se funden y los resultados son inimaginables resumiendo la experiencia en “El Bulli nos ha enseñado a ser libres”, propone además el desarrollo del Mapa del proceso creativo y Auditar el proceso creativo. (rtve.es, 2015)

La revista gastronómica Al Punto entrevista a David Muñoz considerado un Chef vanguardista, la entrevistadora:

Esta locura, los cerdos volando en las paredes, los cientos de mariposas, ¿esto qué es, una declaración de principios? David Muñoz: Esto es el mundo onírico de David Muñoz respecto a la gastronomía. La parte más artística y soñadora que tengo yo como cocinero, los cerdos volando son, porque si llega a ser un restaurante con tres estrellas Michelin

como es Diverxo en el que llevas esperando tanto tiempo para venir a comer, has leído tanto sobre el restaurante, te espera que sea una de las grandes experiencias de tu vida. Según entras, te encuentras que todo está lleno de cerdo con alas, significa que aquí está pasando algo diferente por concepto.

Esto para nosotros ya es una primera piedra de toque importante en la experiencia.

(rtve.es, 2016)

La propuesta de David Muñoz la define con la experiencia única, que no tenga referencia mundial que se le parezca, que es un todo que considera al show como un elemento central y como hedonismo puro y duro. (rtve.es, 2016)

2. Trascendencia de la gastronomía y el arte que la envuelve

El sentido de comunidad, el ayudar al prójimo sin esperar recompensa, el anteponer el bien del grupo sobre el individual, son algunas de las características para lograr trascender. Satisfacer la naturaleza individual, el desarrollo del potencial de crecimiento, el disponer del tiempo para dedicarle a la actividad que se desea realizar, son los condicionantes para una autorrealización. Estas son necesidades de desarrollo ubicadas en lo más alto de la jerarquía que orienta y dinamiza el comportamiento humano y que tienen relevancia cuando aquellas necesidades inferiores de carencia o déficit han sido resueltas.

La gastronomía que trasciende es arte y tiene un objetivo: el de crear la experiencia a través de la cual la comunidad comparta y disfrute los sentimientos y sensaciones que el hacedor del bocado quiere transmitir.

Es importante entender que, si el Chef es motivado por las necesidades de lograr su autorrealización y trascender en su comunidad, el comensal también debe compartir necesidades similares, si esta simbiosis no se logra por alguno de los actores, la construcción de la experiencia, al menos, será incompleta y un sentimiento de frustración será el resultado.

La necesidad de autorrealización que mueve al cocinero-a (ser único e individual) de fusionar sus aptitudes y competencias en un momento único, permite la diversidad de expresiones a las que se le ha querido agrupar nombrándolas cocina: nouvelle, molecular, clásica, alta cocina,

moderna, creativa, de producto, de mercado, conceptual, de autor y otras. Y a partir de haber logrado razonablemente el satisfacer esa naturaleza individual aparece la necesidad de compartir la creación.

3. La Experiencia

Lo expresado permite ratificar que al final del proceso la gastronomía es más arte que ciencia; y, lo cual se ha llegado a establecer en esta investigación. A través de lo planteado y con la ayuda de parte de la Universidad de los Hemisferios, se planteó un proyecto en el restaurante Hacienda Rumiloma, el cual llevaba sin operaciones aproximadamente un año. El objetivo fue la creación de una experiencia única, que pudiera posicionar al área del restaurante como un negocio individual, separándolo del eje principal, que previamente era el hotel.

Datos de interés:

- La principal línea de negocio, según los historiales, era el hospedaje y una actividad complementaria era el restaurante, el cual ofrecía un menú que estaba considerado dentro de la cocina clásica.
- El negocio se encuentra en el perímetro urbano de la ciudad y su único acceso para los clientes es a través de vehículos particulares y, en muy pocas ocasiones, con el uso de taxi, en especial para clientes extranjeros.
- Su aforo es de 78 PAX
- El mercado objetivo propuesto fue hacia los turistas extranjeros y un nicho de mercado local que de acuerdo con la Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico NSE preparado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos de Ecuador (2011), estaría ubicado en los grupos socioeconómicos: A con un 1,9% de la población y B con el 11,2% (ver Tabla 1).

La construcción de la experiencia se inicia con la ubicación geográfica privilegiada del restaurante, a 10 minutos de una de las principales arterias viales de la ciudad, lo que permite disponer de áreas exclusivas que fusionan un entorno natural sobrecogedor con la energía de una ciudad en desarrollo y todos sus bemoles de la modernidad, espacios acompañados con obras de arte cuidadosamente escogidas y ubicadas, permiten ofrecer al comensal ese espacio

reservado e íntimo para compartir el bocado.

Y en conjunto con lo antes mencionado, un menú corto y cíclico, que rescata la propuesta de cocina clásica del lugar y la enriquece con una propuesta desde la visión de cocina de autor. Es decir, un menú que cambia cada seis meses y que incorpora técnicas, materiales, historias y, mayormente, innovación, lo cual permite que el restaurante siempre cuente con algo nuevo que ofrecer al comensal, sin importar su lugar de origen.

RESULTADOS

El potencial mercado objetivo local es ubicado en el cantón Quito, en un rango de edad desde los 30 años a los 74 años y situado en los estratos socioeconómicos del tipo A y B; el análisis establece un mercado objetivo local de 122.789 personas.

Figura 2.

Diagrama Venn del potencial cliente para el proyecto



Figura 2. Representación por medio de un diagrama de Venn, de la población proyectada de Quito, el rango de edad y la estratificación socioeconómica.

Fuentes: (Instituto nacional de estadística y censos, 2017), (Instituto nacional de estadísticas y censos, 2011), (Secretaría nacional de planificación y desarrollo y Sistema nacional de información, 2017).

Ubicación privilegiada que integra naturaleza a una ciudad en constante desarrollo

Figura 3.

Foto tomada desde el restaurante.



Figura 3. La imagen refleja el panorama que se observa desde el restaurante.

Figura 4.

Foto tomada desde el restaurante.



Figura 4. Foto que refleja la vista desde el restaurante.

Figura 5.

Foto tomada desde el restaurante.



Figura 5. Foto que refleja la vista desde el restaurante.

Espacio concebido para armonizar y complementar la propuesta gastronómica.

Figura 6.

Foto tomada dentro del restaurante.



Figura 6. Foto que muestra la planta principal del restaurante y la distribución de sala.

Los componentes pasión, creatividad y cosmovisión del mundo que solo lo puede entregar el ser humano.

Figura 7.

Foto tomada dentro de cocina



Figura 7. Foto tomada en el proceso de montaje dentro de cocina.

Figura 8.

Foto tomada dentro de cocina.



Figura 8. Foto tomada a un plato del menú, los camarones Rumiloma.

Figura 9.

Foto tomada dentro de cocina.



Figura 9. Componente humano en la preparación de los alimentos.

La propuesta gastronómica que conlleva una historia llena de vivencias, sensaciones y sentimientos en espera de trasmitirse al comensal.

Figura 10.

Foto tomada dentro de cocina.



Figura 10. Foto tomada a un plato del menú, las ribs de altura.

A estos elementos se los debe compartir con la serenidad del espíritu y una compañía que permita disfrutar del momento.

Los resultados operativos financieros.

Tabla 2.

Cuadro de PAX, de los años 2016 y 2017.

MES	2016	2017
ENERO		438
FEBRERO		473
MARZO		479
ABRIL		534
MAYO	499	464
JUNIO	537	523
JULIO	419	572
AGOSTO	549	499
SEPTIEMBRE	416	436
OCTUBRE	642	510
NOVIEMBRE	539	776
DICIEMBRE	851	1120

Comparación del movimiento de clientes entre meses a lo largo de los años 2016 y 2017, tomando en cuenta que los datos del año 2016 se reflejan desde el inicio del proyecto en el mes de mayo del año 2016.

Figura 11.

Gráfica de la Tabla 2.

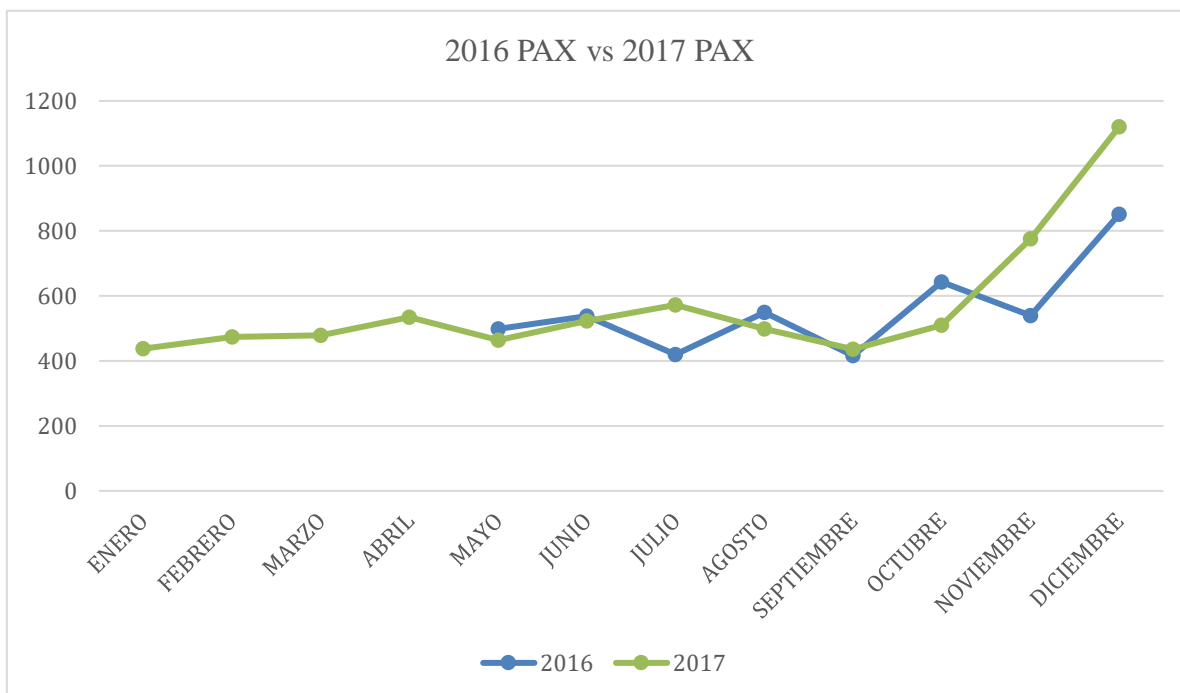


Figura 11. Comparación de los valores reflejados en la Tabla 2.

Tabla 3.

Cuadro de ventas de los años 2016 y 2017.

MES	2016	2017
ENERO		35731,3
FEBRERO		43828,43
MARZO		30976,44
ABRIL		37204,8
MAYO	35965,96	30943,57
JUNIO	44656	40293,49
JULIO	32000,83	42764,54
AGOSTO	47246,24	34430,53
SEPTIEMBRE	47879,82	26323,83

OCTUBRE	69267,09	32843,5
NOVIEMBRE	37952,75	57643,49
DICIEMBRE	60560,89	84854,18

Comparación de ventas entre meses a lo largo de los años 2016 y 2017, tomando en cuenta que los datos del año 2016 se reflejan desde el inicio del proyecto en el mes de Mayo del año 2016.

Figura 12.

Gráfica de la Tabla 3.

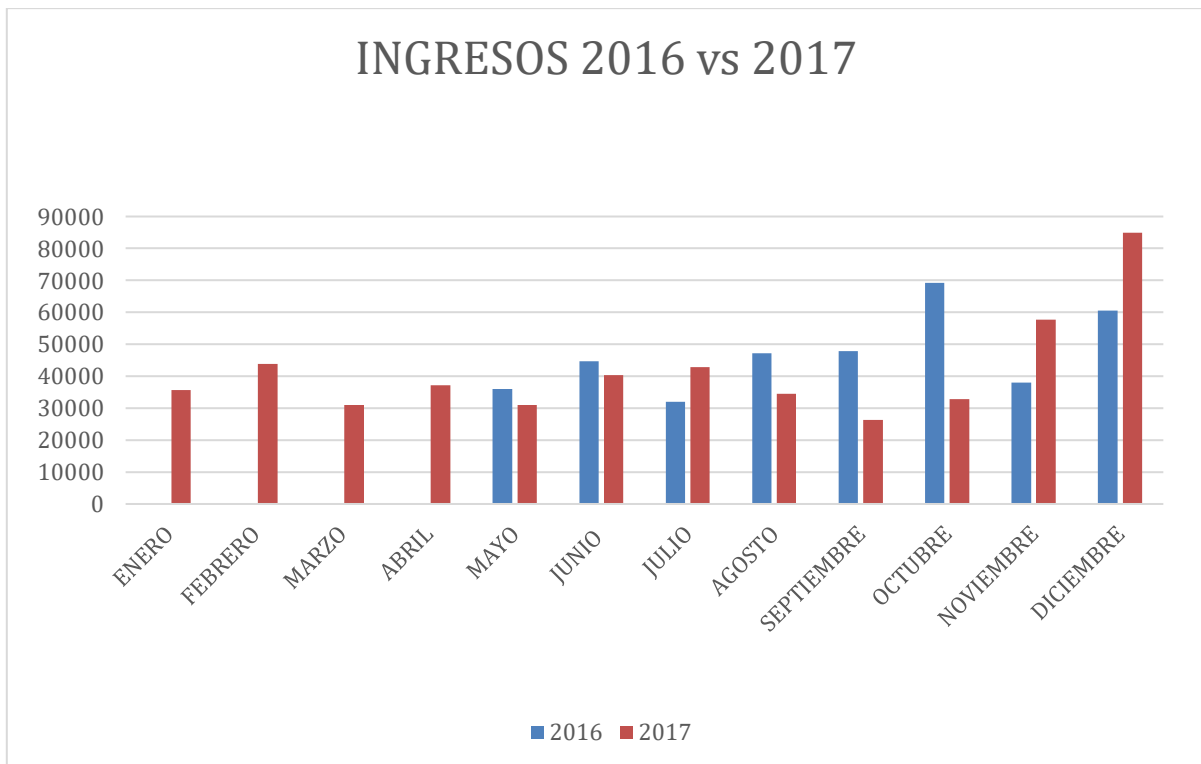


Figura 12. Comparación de los valores reflejados en la Tabla 3.

CONCLUSIONES

- Lo discutido en el ensayo se debe tener en cuenta para entender cómo se puede apreciar la comida: en un primer momento la comida satisface una necesidad básica del ser humano, en estas circunstancias el apreciar al bocado, como arte, será difícil ya que prevalece la necesidad primaria; solo satisfecha ésta, se podrá configurar este segundo momento, tanto para el comensal como para el creador del bocado. El profesional culinario se preocupará del sabor, de los colores, del aporte nutritivo y de su presentación, así como de la creación del ambiente apropiado y de todos los accesorios que permitan una experiencia única y personalizada: es el momento en el que el cocinero comunica sensaciones y sentimientos que son recibidos por el comensal y sólo cuando se establece esa comunicación, y es apreciada en su contexto, es cuando el acto de comer se transforma en un arte superior y efímero como cuando se escucha y disfruta de una pieza musical.

Es necesario que el profesional de la cocina comparta el concepto que su creación culinaria es arte y que en ella a más de su conocimiento formal de la preparación de los alimentos debe incluir su toque personal y único relacionado con su esencia.

- Para que el artista pueda crear una obra de arte debe existir la necesidad imperiosa de comunicar los sentimientos y sensaciones que se configuran en su interior, el pintor utiliza los pinceles y los colores para expresarse, el músico su instrumento musical y esa configuración de notas y acordes que van aflorando de su interior y así todas las expresiones humanas que finalmente son consideradas y apreciadas como una obra de arte, algo similar ocurre en la gastronomía, un ser humano con la necesidad de expresarse a través de su obra que es un plato con comida, el cual aglutina formas, colores, olores y finalmente sabores.

Al igual que las obras de arte son expuestas en espacios que permiten apreciarlas o las obras musicales en escenarios en los que pueden ser escuchadas en su verdadera dimensión, el plato de comida requiere ese entorno adecuado que coadyuve a la creación de la experiencia única y placentera.

- En cada una de estas situaciones el componente crucial en este entorno es el invitado a apreciar el cuadro, a escuchar la pieza musical, a degustar el plato con comida y aquí la conclusión es que no todas las personas pueden apreciar la obra del artista en su verdadera magnitud y por lo tanto no se establece esa conexión que permita el comunicar las sensaciones y sentimientos de quien creo la obra y de quien la recibe.
- Las obras de arte requieren de accesorios que permiten que sean apreciadas, así la pintura requiere de una exposición, la pieza musical de un espacio con una acústica adecuada que permita su trasmisión, los accesorios de la gastronomía son hermosas vajillas, preciosos cubiertos, mantelería y cristalería fina, elementos que en todos los casos realzan la obra y que finalmente se convierten en parte constitutiva de la misma.
- La investigación realizada, demostró que un proyecto de las características y objetivos propuestos puede identificar en el mercado un patrón de conducta, basándose en los historiales y en el movimiento de clientes, los resultados fueron dos estaciones;
 - Estación A: hace una referencia al mercado local, turístico, eventos privados.
 - Estación B: aquí hay un incremento notorio en el mercado turístico, existen eventos corporativos y a su vez eventos por fechas específicas como el 31 de diciembre.

Con estos datos es posible decir que el comportamiento de un proyecto de estas características, después del inicio, llega a tener un comportamiento bastante estable y similar en el tiempo, siendo la información de los historiales la base para la toma de decisiones, planificación y proyecciones.

- Uno de los puntos cruciales para un proyecto de este nivel, es la selección del mercado objetivo, lo que permitirá definir los mecanismos para llegar y crear interés en ellos. Las características que permitieron establecer al mercado objetivo son parámetros fundamentales para definir la propuesta gastronómica y el alcance de esta, tanto en su contenido, en las posibilidades de experimentar como en los costos asociados y el establecer los puntos de equilibrio del negocio.

- La experiencia, como se ha identificado a los elementos y actores que se involucran y actúan en conjunto o en forma individual, logrando finalmente el comunicar la obra del cocinero, es el momento en el que podemos apreciar la propuesta gastronómica como arte, momento efímero y único. Es cuando el profesional de la cocina logra su realización y valida su conocimiento formal y empírico, la experiencia acumulada, su herencia cultural y finalmente su propuesta, la cual está en constante mejora y renovación a través de procesar las críticas y comentarios favorables de los comensales.
- Es importante que el profesional de la cocina vea el acto de preparar un plato de comida como un medio de expresión que permite compartir su creatividad y contar su historia. El lograr construir esa experiencia requiere del conocimiento formal, investigación, desarrollo, procesos en los que se involucran necesidades alimenticias, referencias culturales, requerimientos nutricionales, el toque personal del hacedor del bocado y no menos importantes realidades socioeconómicas del mercado objetivo definido.
- Esta visión de la gastronomía ha permitido el posicionar a cocineros profesionales a restaurantes e incluso a países a nivel mundial, es tanto así que existe propuesta de un turismo gastronómico en el cual se ofrece el conocer y explorar la cultura de un pueblo a través de tours para degustando sus platos de comida.
- Finalmente se puede concluir luego de analizar los resultados reportados por el proyecto implementado en un restaurante durante veinte meses, en los que se propuso el desarrollar y evaluar la visión de construir una experiencia que tenga como eje fundamental la gastronomía como una expresión artística:

El concepto de experiencia no es nuevo para el comensal extranjero y generalmente buscan este tipo de propuesta, la aprecia y sus críticas son favorables al contenido cultural y vivencias que se ofrece.

El cliente local experimenta el concepto, lo acepta, lo disfruta y regresa como resultado de lo ofertado.

- Las dimensiones en las que se desarrollan las artes culinarias son innumerables ya que responden a los sueños de los individuos que día a día viven con la pasión de cocinar, así lo evidencian referentes mundiales como Ferran Adrià que propone y desarrolla nuevos conceptos que trascienden las fronteras de la gastronomía y tocan temas neurálgicos para la humanidad como la educación que se debe impartir para crear una cultura del saber comer y a través del conocimiento apreciar en la verdadera magnitud de la comida como una experiencia.

El considerar a la experiencia como finalmente arte y a sus creadores como artistas es un justo reconocimiento al complejo proceso que requiere su creación, las etapas de concebir, experimentar, probar y finalmente entregar la obra para que sea evaluada y criticada.

BIBLIOGRAFÍA

- Adriá, F. (2012). Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli. En J.-P. Jouary, *Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli* (pág. 23). Madrid: Alianza Editorial.
- Bourdain, A. (2002). Confesiones de un Chef. En A. Bourdain, *Confesiones de un Chef* (pág. 35). Barcelona: RBA Libros.
- Bourdain, A. (2004). *Anthony Bourdain Omnibus*. Bloomsbury.
- Bourdain, A. (2011). *Medium Raw*. Bloomsbury Paperbacks.
- Casalins, E. (2012). Cocina Molecular. En E. Casalins, *Cocina Molecular* (págs. 9-10). Buenos Aires, Argentina : Ediciones Lea S.A.
- Cordón, F. (1988). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets editores.
- Da Vinci, L. (1513). *Leonardo Da Vinci citas*. Obtenido de <http://www.jmhdezhdez.com/2013/02/frases-leonardo-da-vinci-citas-phrases.html>: <http://www.jmhdezhdez.com/2013/02/frases-leonardo-da-vinci-citas-phrases.html>
- Einstein, L. (2012). *Thoughts on Art and Life by Leonardo da Vinci*. e-artnow.
- Ferran Adrià . (12 de Abril de 2015). Al punto - Entrevista completa a Ferran Adrià. (E. Sánchez Caballero, Entrevistador) Obtenido de <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-entrevista-completa-ferran-adria/3082232/>
- H.L. Cracknell & R.J. Kaufmann. (s.f.). *Escoffier le guide culinaire*. Great Britain: Wiley.
- Instituto nacional de estadística y censos. (5 de Diciembre de 2017). *Instituto nacional de estadística y censos*. Obtenido de ecuador en cifras: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/tras-las-cifras-de-quito/>
- Instituto nacional de estadísticas y censos. (Diciembre de 2011). *inec*. Obtenido de ecuadorencifras: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-estratificacion-del-nivel-socioeconomico/>
- Jouary, J.-P. (2012). Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli. En J.-P. Jouary, *Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli* (pág. 135). Madrid: Alianza Editorial.
- Maslow, A. H. (1991). *Motivación y personalidad*. Ediciones Díaz de Santos.
- Ribiére, F. (Dirección). (2014). *(R)evolución de la carne* [Película].
- Roca, J., & Brugués , S. (2016). Cocina con Joan Roca a baja temperatura. En J. Roca, & S. Brugués, *Cocina con Joan Roca a baja temperatura* (pág. 17). Girona, España: Editorial Planeta S.A.

rtve.es. (12 de abril de 2015). *Al punto*. Obtenido de Entrevista completa a Ferran Adrià:
<http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-entrevista-completa-ferran-adria/3082232/>

rtve.es. (10 de abril de 2016). *Al punto*. Obtenido de Grandes Chefs: David Muñoz:
<http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-david-munoz/3562425/>

Secretaría nacional de planificación y desarrollo y Sistema nacional de información. (2017).
Sistema nacional de información. Obtenido de Proyecciones y estudios demográficos:
<http://sni.gob.ec/proyecciones-y-estudios-demograficos>

Torres, A. M. (2016). *Turismo gastronómico sostenible*. Mexico: PorrúaPrint.

Zöllner, F. (2015). *Leonardo da Vinci the complete painting and drawings*. Taschen.

REFERENCIAS

- Adriá, F. (2012). Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli. En J.-P. Jouary, *Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli* (pág. 23). Madrid: Alianza Editorial.
- Bourdain, A. (2002). Confesiones de un Chef. En A. Bourdain, *Confesiones de un Chef* (pág. 35). Barcelona: RBA Libros.
- Bourdain, A. (2004). *Anthony Bourdain Omnibus*. Bloomsbury.
- Bourdain, A. (2011). *Medium Raw*. Bloomsbury Paperbacks.
- Casalins, E. (2012). Cocina Molecular. En E. Casalins, *Cocina Molecular* (págs. 9-10). Buenos Aires, Argentina : Ediciones Lea S.A.
- Cordón, F. (1988). *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets editores.
- Da Vinci, L. (1513). *Leonardo Da Vinci citas*. Obtenido de <http://www.jmhdezhdez.com/2013/02/frases-leonardo-da-vinci-citas-phrases.html>: <http://www.jmhdezhdez.com/2013/02/frases-leonardo-da-vinci-citas-phrases.html>
- Einstein, L. (2012). *Thoughts on Art and Life by Leonardo da Vinci*. e-artnow.
- Ferran Adrià . (12 de Abril de 2015). Al punto - Entrevista completa a Ferran Adrià. (E. Sánchez Caballero, Entrevistador) Obtenido de <http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-entrevista-completa-ferran-adria/3082232/>
- H.L. Cracknell & R.J. Kaufmann. (s.f.). *Escoffier le guide culinaire*. Great Britain: Wiley.
- Instituto nacional de estadística y censos. (5 de Diciembre de 2017). *Instituto nacional de estadística y censos*. Obtenido de ecuador en cifras: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/tras-las-cifras-de-quito/>
- Instituto nacional de estadísticas y censos. (Diciembre de 2011). *inec*. Obtenido de ecuadorencifras: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-estratificacion-del-nivel-socioeconomico/>
- Jouary, J.-P. (2012). Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli. En J.-P. Jouary, *Ferran Adriá ¿cocinero o artista?: un filósofo en elBulli* (pág. 135). Madrid: Alianza Editorial.
- Maslow, A. H. (1991). *Motivación y personalidad*. Ediciones Díaz de Santos.
- Ribiére, F. (Dirección). (2014). *(R)evolución de la carne* [Película].
- Roca, J., & Brugués , S. (2016). Cocina con Joan Roca a baja temperatura. En J. Roca, & S. Brugués, *Cocina con Joan Roca a baja temperatura* (pág. 17). Girona, España: Editorial Planeta S.A.

rtve.es. (12 de abril de 2015). *Al punto*. Obtenido de Entrevista completa a Ferran Adrià:
<http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-entrevista-completa-ferran-adria/3082232/>

rtve.es. (10 de abril de 2016). *Al punto*. Obtenido de Grandes Chefs: David Muñoz:
<http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-david-munoz/3562425/>

Secretaría nacional de planificación y desarrollo y Sistema nacional de información. (2017).
Sistema nacional de información. Obtenido de Proyecciones y estudios demográficos:
<http://sni.gob.ec/proyecciones-y-estudios-demograficos>

Torres, A. M. (2016). *Turismo gastronómico sostenible*. Mexico: PorrúaPrint.

Zöllner, F. (2015). *Leonardo da Vinci the complete painting and drawings*. Taschen.