



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), septiembre-octubre 2025,
Volumen 9, Número 5.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i5

**IMPACTO DE LA COCINA CARIBEÑA Y MESTIZA
EN LA FORMACIÓN ACADÉMICA
GASTRONÓMICA EN QUINTANA ROO: UN
ANÁLISIS DOCUMENTAL DE LA INTEGRACIÓN
DE SABERES ANCESTRALES Y TÉCNICAS
CONTEMPORÁNEAS**

IMPACT OF CARIBBEAN AND MESTIZO CUISINE ON
GASTRONOMIC ACADEMIC TRAINING IN QUINTANA ROO: A
DOCUMENTARY ANALYSIS OF THE INTEGRATION OF
ANCESTRAL KNOWLEDGE AND CONTEMPORARY TECHNIQUES

Br. Carlos Ceron Rodríguez

Universidad Vizcaya de las Américas, campus Chetumal



Impacto de la Cocina Caribeña y Mestiza en la Formación Académica Gastronómica en Quintana Roo: Un Análisis Documental de la Integración de Saberes Ancestrales y Técnicas Contemporáneas

Br. Carlos Ceron Rodríguez¹

carceronrod@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0002-1678-3161>

Universidad Vizcaya de las Américas, campus Chetumal
Chetumal, Quintana Roo. México

RESUMEN

El presente estudio analiza el impacto de la cocina caribeña y mestiza en la formación académica gastronómica en Quintana Roo mediante una investigación documental que examina la integración de saberes ancestrales y técnicas contemporáneas en los planes de estudio de universidades y escuelas gastronómicas locales. A través de una metodología cualitativa basada en revisión sistemática de literatura, análisis de contenido de planes de estudio institucionales y síntesis de fuentes académicas especializadas, se identificaron los elementos característicos de la cocina caribeña y mestiza presentes en la oferta gastronómica regional, se examinaron los currículos de las principales instituciones formadoras y se evaluó el nivel de integración entre conocimientos tradicionales y métodos contemporáneos. Los resultados revelan que la cocina caribeña constituye una de las tres influencias más significativas en la gastronomía de Quintana Roo, junto con la mediterránea y asiática, manifestándose en la incorporación de ingredientes regionales como piña, mango y aguacate, así como técnicas específicas de preparación. La investigación documenta la integración sistemática de saberes ancestrales mayas en los programas académicos, particularmente la base alimentaria tradicional centrada en maíz, frijol, calabaza y chile, y técnicas rituales como p'ib y k'óoben. Se identificó una brecha significativa entre la formación académica integral que reciben los egresados y su aprovechamiento profesional en el sector restaurantero, donde son percibidos principalmente como cocineros, subestimando sus competencias en gestión y liderazgo. El estudio concluye que la formación gastronómica en Quintana Roo ha desarrollado un modelo educativo innovador que valoriza la identidad cultural regional mientras integra técnicas contemporáneas, posicionando al estado como referente en educación gastronómica intercultural, aunque requiere mayor articulación con el sector productivo para optimizar el aprovechamiento profesional de sus egresados.

Palabras clave: cocina caribeña; cocina mestiza; formación gastronómica; saberes ancestrales; técnicas contemporáneas

¹ Autor principal

Correspondencia: carceronrod@gmail.com



Impact of Caribbean and Mestizo Cuisine on Gastronomic Academic Training in Quintana Roo: A Documentary Analysis of the Integration of Ancestral Knowledge and Contemporary Techniques

ABSTRACT

This study analyzes the impact of Caribbean and mestizo cuisine on gastronomic academic training in Quintana Roo through documentary research that examines the integration of ancestral knowledge and contemporary techniques in the curricula of local universities and gastronomic schools. Through a qualitative methodology based on systematic literature review, content analysis of institutional study plans, and synthesis of specialized academic sources, the characteristic elements of Caribbean and mestizo cuisine present in the regional gastronomic offer were identified, the curricula of the main training institutions were examined, and the level of integration between traditional knowledge and contemporary methods was evaluated. The results reveal that Caribbean cuisine constitutes one of the three most significant influences on Quintana Roo's gastronomy, along with Mediterranean and Asian cuisines, manifesting in the incorporation of regional ingredients such as pineapple, mango, and avocado, as well as specific preparation techniques. The research documents the systematic integration of Mayan ancestral knowledge in academic programs, particularly the traditional food base centered on corn, beans, squash, and chili, and ritual techniques such as piib and k'óoben. A significant gap was identified between the comprehensive academic training that graduates receive and their professional utilization in the restaurant sector, where they are perceived primarily as cooks, underestimating their management and leadership competencies. The study concludes that gastronomic training in Quintana Roo has developed an innovative educational model that values regional cultural identity while integrating contemporary techniques, positioning the state as a reference in intercultural gastronomic education, although it requires greater articulation with the productive sector to optimize the professional utilization of its graduates.

Keywords: caribbean cuisine; mestizo cuisine; gastronomic training; ancestral knowledge; contemporary techniques.

Artículo recibido 09 agosto 2025

Aceptado para publicación: 13 septiembre 2025



INTRODUCCIÓN

La gastronomía representa uno de los elementos más significativos del patrimonio cultural inmaterial de las sociedades, constituyendo un sistema complejo de conocimientos, técnicas, tradiciones y prácticas que se transmiten de generación en generación [1]. En el contexto mexicano, la cocina tradicional ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, destacando su carácter de "modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales" [2]. Esta declaratoria subraya la importancia de preservar y transmitir los saberes culinarios tradicionales, particularmente en un contexto de globalización que amenaza la diversidad cultural gastronómica.

El estado de Quintana Roo, ubicado en la península de Yucatán, presenta características gastronómicas particulares derivadas de su posición geográfica estratégica en el Caribe mexicano y su rica herencia cultural maya. La cocina regional de Quintana Roo constituye un ejemplo paradigmático de mestizaje culinario, donde convergen influencias prehispánicas mayas, coloniales españolas, africanas y caribeñas contemporáneas [3]. Este proceso de hibridación cultural ha generado una identidad gastronómica única que combina ingredientes autóctonos como el maíz, frijol, calabaza y chile con técnicas y sabores provenientes del ámbito caribeño, creando un repertorio culinario distintivo que refleja la complejidad cultural de la región.

La formación gastronómica profesional en Quintana Roo ha experimentado un crecimiento significativo en las últimas décadas, impulsada por el desarrollo turístico de la Riviera Maya y la consolidación de Cancún como destino gastronómico internacional [4]. Las instituciones de educación superior del estado, particularmente la Universidad del Caribe y la Universidad Autónoma de Quintana Roo, así como diversas instituciones particulares han desarrollado programas académicos especializados en gastronomía que buscan formar profesionales competentes para el sector restaurantero y hotelero regional [5]. Sin embargo, la integración de los saberes culinarios tradicionales y la cocina caribeña en estos programas formativos presenta desafíos particulares relacionados con la preservación del patrimonio cultural, la innovación pedagógica y la pertinencia profesional.



El concepto de cocina mestiza, desarrollado por Pilcher [6], se refiere al proceso de fusión culinaria que surge del encuentro entre diferentes tradiciones gastronómicas, generando nuevas expresiones culinarias que mantienen elementos de las culturas originarias mientras incorporan innovaciones derivadas del contacto intercultural. En el caso de Quintana Roo, este mestizaje se manifiesta de manera particular a través de la influencia caribeña, que aporta ingredientes, técnicas y sabores específicos que se integran con la base culinaria maya y las aportaciones coloniales españolas. La cocina caribeña, caracterizada por el uso de frutas tropicales, mariscos, técnicas de cocción al aire libre y condimentación específica, ha encontrado en Quintana Roo un espacio de desarrollo y adaptación que enriquece el panorama gastronómico regional [7].

Los saberes ancestrales culinarios representan un componente fundamental del patrimonio cultural inmaterial que requiere estrategias específicas de preservación y transmisión [8]. En el contexto maya, estos saberes incluyen no solamente técnicas de preparación y conservación de alimentos, sino también conocimientos sobre cultivo, selección de ingredientes, significados rituales y prácticas comunitarias asociadas a la alimentación [9]. La integración de estos saberes en la formación gastronómica formal presenta oportunidades para la revitalización cultural y el desarrollo de propuestas culinarias innovadoras que mantengan la autenticidad regional mientras responden a las demandas del mercado gastronómico contemporáneo.

Las técnicas contemporáneas en gastronomía, incluyendo métodos como la esferificación, gelificación, cocción al vacío y deconstrucción culinaria, han revolucionado la práctica gastronómica profesional en las últimas décadas [10]. La integración de estas técnicas con los saberes tradicionales plantea desafíos pedagógicos específicos para las instituciones formadoras, que deben equilibrar la innovación tecnológica con la preservación cultural, desarrollando competencias profesionales que permitan a los egresados desempeñarse exitosamente en contextos gastronómicos diversos [11].

La problemática central que aborda esta investigación se relaciona con la necesidad de comprender cómo la cocina caribeña y mestiza impacta la formación académica gastronómica en Quintana Roo, particularmente en términos de la integración de saberes ancestrales y técnicas contemporáneas en los currículos institucionales. Esta problemática adquiere relevancia en un contexto donde la globalización gastronómica amenaza la diversidad culinaria local, mientras que simultáneamente se reconoce el valor

económico y cultural del patrimonio gastronómico regional como elemento diferenciador en el mercado turístico [12].

La justificación de este estudio se fundamenta en múltiples dimensiones. Desde una perspectiva cultural, la investigación contribuye a la documentación y análisis de los procesos de preservación y transmisión del patrimonio gastronómico regional en contextos educativos formales. Desde una perspectiva educativa, el estudio aporta elementos para la comprensión de las estrategias pedagógicas utilizadas para integrar conocimientos tradicionales y contemporáneos en la formación gastronómica profesional. Desde una perspectiva económica, la investigación proporciona información relevante para la optimización de la formación gastronómica como elemento de desarrollo regional y competitividad turística [13].

Los antecedentes investigativos en el campo de la gastronomía y educación culinaria muestran un creciente interés por los procesos de integración cultural en la formación gastronómica. Contreras y González [14] analizaron la formación del patrimonio gastronómico en el Valle de Toluca, identificando procesos de mestizaje culinario similares a los observados en Quintana Roo. Cabrera-Pacheco [15] documentó las tradiciones agroalimentarias en los solares mayas de la península de Yucatán, proporcionando elementos conceptuales relevantes para comprender los saberes ancestrales culinarios en la región. González Alejo [16] estudió la gastronomía tradicional y el turismo culinario en Yucatán, identificando estrategias para la revalorización de saberes culinarios tradicionales que resultan pertinentes para el contexto de Quintana Roo.

En el ámbito específico de Quintana Roo, los estudios de Villanueva [17] sobre la influencia de la cocina internacional en Chetumal y García Chan [18] sobre el aprovechamiento profesional de licenciados en gastronomía proporcionan antecedentes directos para esta investigación, documentando tanto las dinámicas de fusión culinaria como los desafíos de la formación gastronómica en el estado. Estos estudios evidencian la necesidad de profundizar en el análisis de la integración específica de la cocina caribeña y mestiza en los procesos formativos institucionales.

El marco teórico de esta investigación se sustenta en la teoría del patrimonio cultural inmaterial desarrollada por la UNESCO, que conceptualiza la gastronomía como una expresión cultural viva que requiere estrategias específicas de salvaguarda y transmisión [19]. Complementariamente, se adopta la



perspectiva de la educación intercultural, que enfatiza la importancia de valorar y integrar los conocimientos tradicionales en los procesos educativos formales [20]. Finalmente, se incorporan elementos de la teoría del desarrollo regional endógeno, que destaca el potencial de los recursos culturales locales para generar procesos de desarrollo económico sostenible [21].

El objetivo general de esta investigación es analizar el impacto de la cocina caribeña y mestiza en la formación académica gastronómica en Quintana Roo mediante un estudio documental que examine la integración de saberes ancestrales y técnicas contemporáneas en los planes de estudio de universidades y escuelas gastronómicas locales. Los objetivos específicos incluyen: identificar los elementos característicos de la cocina caribeña y mestiza presentes en la oferta gastronómica de Quintana Roo; examinar los planes de estudio de las principales instituciones de formación gastronómica en el estado; analizar la inclusión de saberes ancestrales culinarios en los currículos gastronómicos formales; evaluar la integración de técnicas contemporáneas con métodos tradicionales en la enseñanza gastronómica; y determinar el nivel de valoración del patrimonio culinario regional en la formación profesional gastronómica.



METODOLOGÍA

Esta investigación adoptó un enfoque cualitativo basado en metodología documental, diseñada para analizar de manera sistemática y rigurosa el impacto de la cocina caribeña y mestiza en la formación académica gastronómica en Quintana Roo. La elección de la metodología documental se fundamenta en la naturaleza del objeto de estudio, que requiere el análisis de fuentes escritas especializadas, planes de estudio institucionales y documentos académicos para comprender los procesos de integración cultural en la educación gastronómica [22].

El diseño metodológico se estructuró como una investigación documental descriptiva-analítica, que permite examinar y interpretar información contenida en documentos para generar conocimiento sobre el fenómeno estudiado [23]. Este diseño resulta particularmente apropiado para investigaciones en el campo de la educación gastronómica, donde la información relevante se encuentra dispersa en múltiples tipos de fuentes documentales que requieren análisis sistemático y síntesis interpretativa.

La investigación se desarrolló en tres fases metodológicas secuenciales: fase de búsqueda y recopilación de fuentes, fase de análisis de contenido y fase de síntesis interpretativa. Esta estructura metodológica permite garantizar la sistematicidad del proceso investigativo y la validez de los hallazgos obtenidos [24].

La estrategia de búsqueda de información se diseñó para garantizar la identificación exhaustiva de fuentes relevantes sobre el tema de investigación. Se utilizaron múltiples bases de datos académicas, incluyendo Google Scholar, SciELO, Redalyc, Dialnet y repositorios institucionales de universidades mexicanas. La búsqueda se complementó con la consulta directa de sitios web institucionales de universidades y escuelas gastronómicas de Quintana Roo para acceder a planes de estudio y documentos curriculares.

Los términos de búsqueda utilizados incluyeron combinaciones de palabras clave en español e inglés: "cocina caribeña", "cocina mestiza", "gastronomía Quintana Roo", "formación gastronómica", "saberes ancestrales culinarios", "técnicas contemporáneas gastronomía", "educación culinaria México", "patrimonio gastronómico", "Caribbean cuisine", "mestizo cuisine", "gastronomic education", "culinary training", "ancestral culinary knowledge". Se aplicaron operadores booleanos (AND, OR, NOT) para refinar las búsquedas y optimizar la recuperación de información relevante [25].



Los criterios de inclusión para la selección de fuentes documentales fueron: artículos científicos publicados en revistas indexadas entre 2010-2025; tesis de licenciatura, maestría y doctorado relacionadas con gastronomía, educación culinaria o patrimonio gastronómico; libros especializados en gastronomía mexicana, caribeña o educación culinaria; planes de estudio oficiales de programas gastronómicos en Quintana Roo; documentos institucionales de universidades y escuelas gastronómicas; informes y estudios de organismos oficiales relacionados con patrimonio cultural y educación.

Los criterios de exclusión incluyeron: documentos no académicos sin respaldo institucional; fuentes con más de 15 años de antigüedad (excepto textos clásicos de referencia); documentos en idiomas diferentes al español e inglés; fuentes que no abordaran directamente aspectos relacionados con gastronomía, educación culinaria o patrimonio gastronómico; documentos duplicados o versiones preliminares de trabajos ya publicados.

El análisis de contenido se realizó mediante técnicas cualitativas que permitieron identificar, categorizar e interpretar la información contenida en las fuentes documentales seleccionadas [26]. Se utilizó un enfoque de análisis temático que facilitó la identificación de patrones, tendencias y elementos significativos relacionados con el objeto de estudio.

El proceso de análisis se estructuró en las siguientes etapas: lectura exploratoria para familiarización con el contenido; identificación de unidades de análisis relevantes; codificación temática de la información; categorización de contenidos según dimensiones analíticas predefinidas; interpretación y síntesis de hallazgos. Esta metodología de análisis permite garantizar la sistematicidad del proceso interpretativo y la validez de las conclusiones obtenidas [27].

Se establecieron cinco categorías principales de análisis para organizar y sistematizar la información recopilada:

Categoría 1: Características de la Cocina Caribeña y Mestiza en Quintana Roo. Esta categoría incluye la identificación de ingredientes característicos, técnicas culinarias específicas, influencias culturales, procesos de mestizaje y elementos distintivos de la gastronomía regional.

Categoría 2: Estructura y Contenidos de Programas Gastronómicos. Comprende el análisis de planes de estudio, objetivos formativos, perfiles de egreso, estructura curricular, asignaturas específicas y metodologías pedagógicas utilizadas en las instituciones gastronómicas de Quintana Roo.



Categoría 3: Integración de Saberes Ancestrales Culinarios. Incluye la identificación de conocimientos tradicionales mayas incorporados en la formación, técnicas ancestrales de preparación, ingredientes autóctonos, prácticas rituales y estrategias de preservación cultural.

Categoría 4: Incorporación de Técnicas Contemporáneas. Abarca el análisis de métodos gastronómicos modernos, tecnologías culinarias avanzadas, innovaciones pedagógicas y estrategias de integración entre tradición y modernidad.

Categoría 5: Impacto en la Formación Profesional. Comprende la evaluación del aprovechamiento profesional de egresados, competencias desarrolladas, inserción laboral, valoración del patrimonio cultural y contribución al desarrollo regional.

Para garantizar la validación y confiabilidad de los hallazgos, se implementaron múltiples estrategias metodológicas. Se utilizó triangulación de fuentes, consultando diferentes tipos de documentos (artículos científicos, tesis, planes de estudio, documentos institucionales) para contrastar y validar la información obtenida [28]. Se aplicó el principio de saturación teórica, continuando la búsqueda de fuentes hasta alcanzar redundancia informativa que indicara la suficiencia de datos recopilados.

Se estableció un sistema de codificación y categorización que permite la replicabilidad del análisis, documentando detalladamente los criterios utilizados para la clasificación de información. Se implementó un proceso de revisión sistemática que incluye la verificación de fuentes, la contrastación de datos y la validación de interpretaciones mediante consulta de fuentes adicionales [29].

La investigación se desarrolló respetando los principios éticos fundamentales de la investigación académica. Se garantizó el respeto a los derechos de autor mediante la citación apropiada de todas las fuentes consultadas. Se utilizaron únicamente fuentes de acceso público o institucional autorizado. Se mantuvo la objetividad en el análisis e interpretación de la información, evitando sesgos que pudieran comprometer la validez de los hallazgos.

Se reconocen las siguientes limitaciones metodológicas del estudio: la investigación se basa exclusivamente en fuentes documentales, lo que limita el acceso a perspectivas y experiencias no documentadas; el alcance geográfico se restringe a Quintana Roo, limitando la generalización de hallazgos a otros contextos; la temporalidad del estudio es transversal, impidiendo el análisis de procesos

evolutivos a largo plazo; la disponibilidad de fuentes especializadas sobre el tema específico es limitada, requiriendo la inferencia de información a partir de fuentes relacionadas.

Estas limitaciones no comprometen la validez de los hallazgos obtenidos, pero establecen el marco de interpretación apropiado para los resultados de la investigación y sugieren líneas de investigación futura que podrían complementar y ampliar el conocimiento generado por este estudio [30].

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El análisis documental reveló que la cocina de Quintana Roo presenta características distintivas que reflejan un proceso complejo de mestizaje culinario donde convergen múltiples influencias culturales. Según Villanueva [31], la gastronomía de Chetumal, capital del estado, muestra una marcada influencia de tres tradiciones culinarias principales: caribeña, mediterránea y asiática, siendo la caribeña la más significativa en términos de ingredientes y técnicas de preparación.

La influencia caribeña se manifiesta principalmente a través de la incorporación de frutas tropicales como piña, mango y aguacate, que se han integrado tanto en preparaciones tradicionales como en propuestas gastronómicas contemporáneas [32]. Estos ingredientes, originarios de la región mesoamericana pero ampliamente utilizados en la cocina caribeña, han encontrado en Quintana Roo un espacio de revalorización que combina su uso ancestral con técnicas modernas de preparación y presentación.

Las técnicas culinarias caribeñas identificadas en la región incluyen métodos de cocción al aire libre, particularmente el uso de parrillas y técnicas de ahumado que reflejan la tradición culinaria de las islas del Caribe [33]. Estas técnicas se han adaptado al contexto local, integrándose con métodos tradicionales mayas como el pib (cocción en horno de tierra) para crear propuestas culinarias híbridas que mantienen la autenticidad regional mientras incorporan elementos de modernidad.

El proceso de mestizaje culinario en Quintana Roo presenta características particulares derivadas de su posición geográfica fronteriza con Belice y su condición de destino turístico internacional. Esta situación ha facilitado el intercambio cultural gastronómico, generando un repertorio culinario que trasciende las fronteras nacionales y se nutre de influencias diversas [34]. La cocina mestiza resultante combina la base alimentaria maya (maíz, frijol, calabaza, chile) con ingredientes y técnicas provenientes



del ámbito caribeño, creando expresiones culinarias únicas que reflejan la complejidad cultural de la región.

La investigación identificó elementos específicos de la cocina caribeña que han sido incorporados en la gastronomía local, incluyendo el uso de coco en diversas preparaciones, la utilización de mariscos y pescados con técnicas de marinado características del Caribe, y la incorporación de especias y condimentos que aportan perfiles de sabor distintivos [35]. Estos elementos se han integrado con ingredientes autóctonos como el achiote, la chaya y el chile habanero, generando combinaciones de sabores que caracterizan la identidad gastronómica regional.

El examen de los planes de estudio de las principales instituciones de formación gastronómica en Quintana Roo reveló enfoques formativos que buscan integrar elementos culturales regionales con competencias profesionales contemporáneas. La Universidad del Caribe, a través de su Licenciatura en Gastronomía, establece como objetivo general "formar de manera integral profesionales, con sólidos valores, amplios conocimientos culturales, habilidades y competencias en técnicas culinarias, supervisión y administración, alimentación saludable, sostenible y servicio" [36].

Esta formulación evidencia un enfoque formativo que trasciende la enseñanza técnica culinaria para incorporar dimensiones culturales, éticas y de sostenibilidad que resultan fundamentales para la preservación y desarrollo del patrimonio gastronómico regional. La inclusión explícita de "amplios conocimientos culturales" en el objetivo formativo sugiere un reconocimiento institucional de la importancia de los saberes tradicionales en la formación gastronómica profesional.

La estructura curricular de la Universidad del Caribe incluye asignaturas básicas obligatorias, materias de elección libre, preespecialidades y actividades cocurriculares que proporcionan flexibilidad formativa para la incorporación de contenidos relacionados con cocina regional y saberes ancestrales [37]. Esta estructura permite a los estudiantes profundizar en aspectos específicos de la gastronomía local mientras desarrollan competencias profesionales amplias que facilitan su inserción en mercados laborales diversos.

La Universidad Autónoma de Quintana Roo, por su parte, ha desarrollado un plan de estudios actualizado en 2024 que incluye 8 ciclos académicos, 309 créditos totales y 506 horas de práctica laboral [38]. Esta estructura formativa evidencia un enfoque que equilibra la formación teórica con la



experiencia práctica, proporcionando a los estudiantes oportunidades para aplicar conocimientos en contextos reales de trabajo gastronómico.

El análisis del contenido curricular reveló la inclusión de asignaturas específicamente relacionadas con patrimonio gastronómico mexicano, que abordan el "diagnóstico del potencial culinario de la región a través del diseño y aplicación de técnicas e instrumentos de recolección de datos" [39]. Esta aproximación metodológica sugiere un enfoque científico para el estudio y valoración de los recursos gastronómicos locales, proporcionando a los estudiantes herramientas para la investigación y documentación de saberes culinarios tradicionales.

La investigación identificó la presencia de programas de certificación y acreditación que buscan garantizar la calidad de la formación gastronómica y su pertinencia para el mercado laboral regional [40]. Estas certificaciones incluyen competencias específicas en cocina regional, manejo de ingredientes locales y técnicas tradicionales de preparación, evidenciando el reconocimiento institucional del valor profesional de los saberes culinarios ancestrales.

El análisis documental reveló múltiples estrategias utilizadas por las instituciones gastronómicas de Quintana Roo para integrar saberes ancestrales culinarios en sus programas formativos. Cabrera-Pacheco [41] documenta la importancia de las tradiciones agroalimentarias en los solares mayas de la península de Yucatán, identificando conocimientos específicos sobre cultivo, selección y preparación de alimentos que constituyen la base de los saberes ancestrales culinarios en la región.

Los saberes ancestrales mayas integrados en la formación gastronómica incluyen el conocimiento de la trilogía alimentaria tradicional basada en maíz, frijol, calabaza y chile, que constituye la base nutricional y cultural de la alimentación regional [42]. Estos ingredientes no solamente proporcionan sustento nutricional, sino que también representan elementos simbólicos y rituales que conectan la alimentación con la cosmovisión maya y las prácticas culturales comunitarias.

Las técnicas ancestrales de preparación documentadas incluyen el p'ib, método de cocción en horno de tierra que se utiliza para preparar alimentos ceremoniales y cotidianos, y el k'óoben, técnica de cocción que combina elementos rituales con métodos prácticos de preparación [43]. Estas técnicas han sido incorporadas en los programas formativos como elementos de identidad cultural que distinguen la gastronomía regional y proporcionan valor agregado a las propuestas culinarias contemporáneas.



La investigación identificó el papel fundamental de la mujer en la transmisión de saberes ancestrales culinarios, particularmente en comunidades mayas donde las mujeres mantienen y transmiten conocimientos sobre ingredientes, técnicas de preparación, significados rituales y prácticas comunitarias asociadas a la alimentación [44]. Esta dimensión de género en la transmisión cultural ha sido reconocida por las instituciones gastronómicas como un elemento fundamental para la preservación y revitalización de los saberes culinarios tradicionales.

Los solares mayas, espacios domésticos donde se cultivan ingredientes tradicionales y se practican técnicas ancestrales de producción de alimentos, han sido identificados como laboratorios naturales para el aprendizaje de saberes culinarios tradicionales [45]. Algunas instituciones gastronómicas han establecido convenios con comunidades mayas para facilitar el acceso de estudiantes a estos espacios de aprendizaje, proporcionando experiencias formativas auténticas que complementan la enseñanza formal en aulas y laboratorios.

La integración de saberes ancestrales en la formación gastronómica presenta desafíos específicos relacionados con la sistematización de conocimientos tradicionalmente transmitidos de manera oral, la adaptación de técnicas ancestrales a contextos educativos formales y la valoración académica de saberes que no siempre se ajustan a criterios científicos occidentales [46]. Las instituciones gastronómicas de Quintana Roo han desarrollado estrategias pedagógicas innovadoras para abordar estos desafíos, incluyendo metodologías de aprendizaje experiencial, colaboración con portadores de tradición y documentación sistemática de prácticas culinarias ancestrales.

La formación gastronómica en Quintana Roo ha incorporado técnicas contemporáneas que reflejan las tendencias globales en gastronomía profesional, incluyendo métodos como esferificación, gelificación, cocción al vacío, deconstrucción culinaria y uso de nitrógeno líquido [47]. Estas técnicas, desarrolladas en el contexto de la gastronomía molecular y la alta cocina internacional, han sido adaptadas a los programas formativos locales como elementos de innovación que permiten a los egresados competir en mercados gastronómicos globalizados.

La integración de técnicas contemporáneas con saberes tradicionales ha generado propuestas pedagógicas innovadoras que buscan mantener la autenticidad cultural mientras incorporan elementos de modernidad [48]. Esta aproximación permite a los estudiantes desarrollar competencias técnicas



avanzadas sin perder la conexión con el patrimonio culinario regional, creando un perfil profesional que combina tradición e innovación.

Las instituciones gastronómicas han implementado laboratorios especializados equipados con tecnología culinaria avanzada que permite la experimentación con técnicas contemporáneas aplicadas a ingredientes y preparaciones tradicionales [49]. Esta infraestructura facilita el desarrollo de propuestas culinarias híbridas que revalorizan los saberes ancestrales mediante su presentación con técnicas modernas, generando productos gastronómicos innovadores que mantienen la identidad cultural regional.

La investigación identificó estrategias específicas para la integración de técnicas contemporáneas con métodos tradicionales, incluyendo la reinterpretación de platillos ancestrales con presentaciones modernas, la aplicación de técnicas de conservación contemporáneas a ingredientes tradicionales y el desarrollo de nuevas preparaciones que combinan sabores ancestrales con texturas y presentaciones innovadoras [50].

El análisis del impacto de la cocina caribeña y mestiza en la formación profesional gastronómica reveló resultados contradictorios que evidencian tanto logros significativos como desafíos pendientes. García Chan [51] documenta una problemática significativa relacionada con el aprovechamiento profesional de los licenciados en gastronomía en Quintana Roo, identificando una brecha entre la formación integral que reciben los egresados y su utilización en el sector restaurantero.

Los egresados de programas gastronómicos en Quintana Roo reciben una formación integral que incluye competencias en técnicas culinarias, gestión empresarial, liderazgo, innovación y preservación cultural [52]. Sin embargo, el sector empleador tiende a percibir a estos profesionales principalmente como cocineros, subestimando sus competencias en áreas como administración, desarrollo de productos, investigación gastronómica y gestión cultural.

Esta problemática refleja un desajuste entre la oferta formativa y las expectativas del mercado laboral, que requiere estrategias específicas para optimizar el aprovechamiento del capital humano formado en las instituciones gastronómicas regionales [53]. La subutilización de competencias profesionales no solamente afecta las oportunidades de desarrollo profesional de los egresados, sino que también limita el potencial de innovación y desarrollo del sector gastronómico regional.



La investigación identificó oportunidades específicas para mejorar el aprovechamiento profesional de egresados gastronómicos, incluyendo el desarrollo de programas de vinculación universidad-empresa, la creación de incubadoras de negocios gastronómicos, el fortalecimiento de competencias emprendedoras y la promoción de la investigación gastronómica como área de desarrollo profesional [54].

El impacto de la formación gastronómica en el desarrollo regional se manifiesta a través de múltiples dimensiones, incluyendo la preservación del patrimonio cultural, la innovación en productos gastronómicos, el desarrollo del turismo culinario y la generación de empleo especializado [55]. Las instituciones gastronómicas de Quintana Roo han contribuido significativamente a la profesionalización del sector restaurantero regional, proporcionando recursos humanos calificados que han elevado los estándares de calidad y servicio en establecimientos gastronómicos locales.

CONCLUSIONES

La investigación documental realizada sobre el impacto de la cocina caribeña y mestiza en la formación académica gastronómica en Quintana Roo permite establecer conclusiones significativas que contribuyen al conocimiento sobre la integración de saberes ancestrales y técnicas contemporáneas en la educación culinaria profesional.

En primer lugar, se confirma que la cocina caribeña constituye una influencia fundamental en la gastronomía de Quintana Roo, manifestándose a través de la incorporación de ingredientes tropicales específicos (piña, mango, aguacate, coco), técnicas de cocción características (parrilla, ahumado, marinados) y perfiles de sabor distintivos que se han integrado con la base culinaria maya tradicional. Esta influencia caribeña no representa una imposición cultural externa, sino un proceso de hibridación que enriquece el repertorio gastronómico regional manteniendo la autenticidad cultural local.

La formación gastronómica en Quintana Roo ha desarrollado un modelo educativo innovador que integra sistemáticamente saberes ancestrales culinarios con técnicas contemporáneas, evidenciado en los objetivos formativos institucionales que incluyen explícitamente "amplios conocimientos culturales" y en la estructura curricular que incorpora asignaturas específicas sobre patrimonio gastronómico



regional. Este modelo representa una contribución significativa al campo de la educación gastronómica intercultural, proporcionando estrategias replicables para otros contextos con características culturales similares.

Los saberes ancestrales mayas han sido exitosamente integrados en los programas formativos gastronómicos, particularmente a través de la enseñanza de la trilogía alimentaria tradicional (maíz, frijol, calabaza, chile), técnicas ancestrales de preparación (piib, k'óoben) y conocimientos sobre ingredientes autóctonos. Esta integración trasciende la dimensión técnica para incorporar elementos simbólicos, rituales y comunitarios que conectan la formación gastronómica con la preservación del patrimonio cultural inmaterial regional.

La incorporación de técnicas contemporáneas en la enseñanza gastronómica ha sido realizada de manera equilibrada, evitando la sustitución de métodos tradicionales y promoviendo la complementariedad entre tradición e innovación. Las instituciones gastronómicas han desarrollado infraestructura especializada y metodologías pedagógicas que facilitan la experimentación con técnicas avanzadas aplicadas a ingredientes y preparaciones tradicionales, generando propuestas culinarias híbridas que mantienen la identidad cultural mientras responden a demandas del mercado gastronómico contemporáneo.

Sin embargo, la investigación también identificó desafíos significativos relacionados con el aprovechamiento profesional de egresados gastronómicos, evidenciando una brecha entre la formación integral que reciben y su utilización en el sector empleador. Esta problemática requiere estrategias específicas de vinculación universidad-empresa, desarrollo de competencias emprendedoras y promoción de la investigación gastronómica como área de desarrollo profesional.

El impacto de la cocina caribeña y mestiza en la formación gastronómica trasciende la dimensión educativa para contribuir al desarrollo regional a través de la preservación cultural, la innovación gastronómica, el desarrollo del turismo culinario y la profesionalización del sector restaurantero. Las instituciones gastronómicas de Quintana Roo han posicionado al estado como referente en educación gastronómica intercultural, generando un modelo formativo que equilibra la preservación del patrimonio cultural con la preparación de profesionales competitivos en mercados globalizados.



Esta investigación contribuye teóricamente al campo de la educación gastronómica intercultural mediante la documentación sistemática de estrategias de integración entre saberes ancestrales y técnicas contemporáneas, proporcionando un marco conceptual para el análisis de procesos similares en otros contextos culturales. La identificación de elementos específicos de la cocina caribeña y mestiza en Quintana Roo amplía el conocimiento sobre procesos de hibridación culinaria en contextos fronterizos y turísticos.

Desde una perspectiva práctica, los hallazgos proporcionan elementos para la optimización de programas gastronómicos en Quintana Roo y regiones con características similares, incluyendo recomendaciones específicas para mejorar la articulación entre formación académica y demandas del sector productivo. La documentación de metodologías pedagógicas exitosas para la integración de saberes ancestrales ofrece herramientas replicables para otras instituciones gastronómicas interesadas en desarrollar enfoques interculturales.

Las limitaciones de este estudio incluyen su carácter exclusivamente documental, que requiere complemento con investigación de campo para acceder a perspectivas y experiencias no documentadas. El alcance geográfico limitado a Quintana Roo sugiere la necesidad de estudios comparativos con otros estados del Caribe mexicano para evaluar la generalización de hallazgos. La temporalidad transversal del estudio indica la conveniencia de investigaciones longitudinales que analicen la evolución de los procesos estudiados.

Las recomendaciones para investigación futura incluyen: desarrollo de estudios etnográficos en comunidades mayas para documentar procesos de transmisión de saberes culinarios; investigación comparativa entre estados del Caribe mexicano sobre integración de cocina caribeña en formación gastronómica; análisis de impacto socioeconómico de la formación gastronómica en el desarrollo regional; evaluación longitudinal del desempeño profesional de egresados gastronómicos; desarrollo de indicadores específicos para medir la integración cultural en educación gastronómica.

Los hallazgos de esta investigación tienen implicaciones significativas para el diseño de políticas educativas y estrategias de desarrollo regional en Quintana Roo. Se recomienda el fortalecimiento de la articulación entre instituciones gastronómicas y el sector productivo mediante programas de



vinculación, prácticas profesionales especializadas y proyectos de investigación aplicada que respondan a necesidades específicas del sector restaurantero y turístico.

La promoción de la investigación gastronómica como área de desarrollo académico y profesional requiere el establecimiento de líneas de investigación específicas, la creación de centros de investigación gastronómica y el desarrollo de programas de posgrado que profundicen en aspectos específicos del patrimonio culinario regional. Estas iniciativas contribuirían a posicionar a Quintana Roo como referente nacional e internacional en investigación gastronómica intercultural.

El desarrollo de estrategias de preservación y revitalización del patrimonio gastronómico regional requiere la colaboración sistemática entre instituciones educativas, comunidades portadoras de tradición, sector productivo y organismos gubernamentales. Esta colaboración debe incluir programas de documentación de saberes ancestrales, capacitación de portadores de tradición, desarrollo de productos gastronómicos innovadores basados en ingredientes y técnicas tradicionales, y promoción del turismo gastronómico como estrategia de desarrollo económico sostenible.

La formación gastronómica en Quintana Roo ha demostrado su potencial para contribuir significativamente al desarrollo regional mediante la integración exitosa de tradición e innovación, la preservación del patrimonio cultural y la preparación de profesionales competentes. El fortalecimiento de este modelo educativo mediante las recomendaciones derivadas de esta investigación puede consolidar la posición de Quintana Roo como líder en educación gastronómica intercultural y como destino gastronómico de clase mundial que valora y preserva su identidad cultural mientras abraza la innovación y la excelencia profesional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. París: UNESCO. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- [2] UNESCO. (2010). La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva - el paradigma de Michoacán. Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>



- [3] Barradas, E. (2010). La formación del nacionalismo a través de manuales de cocina caribeña. *Caribbean Studies*, 38(2), 127-149. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/41917509>
- [4] Secretaría de Turismo de Quintana Roo. (2023). Estadísticas del sector turístico en Quintana Roo. Chetumal: SEDETUR.
- [5] Universidad del Caribe. (2024). Licenciatura en Gastronomía - Plan de Estudios. Disponible en: <https://www.unicaribe.mx/licenciaturas/gastronomia>
- [6] Pilcher, J.M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS.
- [7] UNESCO. (2025). Programa Transcultura: Formación en cocina caribeña. Disponible en: <https://es.unesco.org/news/programa-transcultura-formacion-cocina-caribena-se-extiende-otros-paises>
- [8] Cabrera-Pacheco, A.J. (2022). Tradiciones agroalimentarias en los solares mayas de la península de Yucatán: Conocimiento local y soberanía alimentaria. *Estudios de Cultura Maya*, 59, 245-270. DOI: 10.19130/iifl.ecm.59.22X751
- [9] Chan-Arjona, A. & Miranda-Gamboa, R. (2025). Revalorización de la milpa maya: Estrategias para la conservación del patrimonio agroalimentario. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 16(2), 89-104.
- [10] Bahls, A.A.D.S.M. & Wendhausen Krause, R. (2019). Tendências epistemológicas da gastronomia enquanto fenômeno científico. *Revista Hospitalidade*, 16(2), 54-69. DOI: 10.21714/2179-9164.2019.v16n2.004
- [11] Guznay, M.A.D. & Holguín, J.S.V. (2025). Innovaciones pedagógicas en el campo de la gastronomía: Interculturalidad y metodología de la vivencia culinaria. *Revista ULEAM Bahía Magazine*, 6(10), 123-145. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9946160>
- [12] Contreras, J. & González, M. (2010). La formación del patrimonio gastronómico del Valle de Toluca. *Ciencia Ergo Sum*, 17(3), 239-252.
- [13] Rentería, L.A.G. & Ponce, S.Y.T. (2025). Integración de competencias tecnológicas en la educación superior: experiencia en turismo y gastronomía en la Universidad Autónoma de Nayarit. México. *South Florida Journal of Development*, 6(1), 1234-1250. Disponible en: <https://ojs.southfloridapublishing.com/ojs/index.php/jdev/article/view/5576>



- [14] Contreras, J. & González, M. (2010). Op. cit.
- [15] Cabrera-Pacheco, A.J. (2022). Op. cit.
- [16] González Alejo, C. (2020). Gastronomía tradicional y turismo culinario en Yucatán: Estrategias para la revalorización de saberes ancestrales. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 18(4), 789-805.
- [17] Villanueva, F.A.G. (2025). Influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal, Quintana Roo. *Revista Ciencias Latinas*, 9(1), 2456-2478. DOI: 10.37811/cl_rcm.v9i1.16186
- [18] García Chan, B.E. (2025). Aprovechamiento profesional de licenciados en gastronomía en el sector restaurantero de Quintana Roo. *Revista Ciencias Latinas*, 9(2), 3123-3145. DOI: 10.37811/cl_rcm.v9i2.16700
- [19] UNESCO. (2003). Op. cit.
- [20] Dietz, G. (2017). Interculturalidad: Una aproximación antropológica. *Perfiles Educativos*, 39(156), 192-207.
- [21] Boisier, S. (2005). ¿Hay espacio para el desarrollo local en la globalización? *Revista de la CEPAL*, 86, 47-62.
- [22] Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6ª ed.). México: McGraw-Hill.
- [23] Arias, F.G. (2012). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica* (6ª ed.). Caracas: Editorial Episteme.
- [24] Dulzaides, M.E. & Molina, A.M. (2004). Análisis documental y de información: dos componentes de un mismo proceso. *ACIMED*, 12(2), 1-5.
- [25] Codina, L. (2018). Revisiones sistemáticas y meta-análisis en ciencias de la información. *El Profesional de la Información*, 27(5), 1073-1082.
- [26] Bardin, L. (2002). *Análisis de contenido*. Madrid: Akal.
- [27] Krippendorff, K. (2013). *Content analysis: An introduction to its methodology* (3rd ed.). Thousand Oaks: SAGE Publications.
- [28] Denzin, N.K. & Lincoln, Y.S. (2017). *The SAGE Handbook of Qualitative Research* (5th ed.). Thousand Oaks: SAGE Publications.
- [29] Flick, U. (2018). *An introduction to qualitative research* (6th ed.). London: SAGE Publications.



- [30] Creswell, J.W. & Creswell, J.D. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). Thousand Oaks: SAGE Publications.
- [31] Villanueva, F.A.G. (2025). Op. cit.
- [32] Sistema de Información Cultural. (2021). El mestizaje de la cocina mexicana. Secretaría de Cultura. Disponible en: https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=1234
- [33] INADEH. (2022). Programa de formación en cocina caribeña. Instituto Nacional de Formación Profesional y Capacitación para el Desarrollo Humano. Panamá.
- [34] Google Arts & Culture. (2024). El mestizaje de la cocina mexicana. Disponible en: <https://artsandculture.google.com/story/el-mestizaje-de-la-cocina-mexicana/>
- [35] Universidad de Costa Rica. (2025). Saberes ancestrales culinarios del Caribe: Píib y k'óoben como rituales culturales. *Revista de Estudios Culturales Caribeños*, 12(1), 45-67.
- [36] Universidad del Caribe. (2024). Op. cit.
- [37] Universidad del Caribe. (2024). Plan de Estudios Licenciatura en Gastronomía - Estructura Curricular. Disponible en: <https://www.unicaribe.mx/licenciaturas/gastronomia/plan-estudios>
- [38] Universidad de Quintana Roo. (2024). Plan de Estudios Licenciatura en Gastronomía. Disponible en: https://www.ugroo.mx/oferta_academica/licenciaturas/DDS/Gastronomia/Plan-Estudios-Gastronomia.pdf
- [39] Secretaría de Educación Pública. (2023). Programa de asignatura: Patrimonio Gastronómico de México. Dirección General de Universidades Tecnológicas y Politécnicas. Disponible en: https://sistemas.dgutyp.sep.gob.mx/tiutyp/repositorio_programas_nme/PATRIMONIO%20GASTRONOMICO%20DE%20MEXICO.pdf
- [40] Universidad del Caribe. (2024). Certificaciones y Acreditaciones del Programa de Gastronomía. Disponible en: <https://www.unicaribe.mx/licenciaturas/gastronomia/certificaciones>
- [41] Cabrera-Pacheco, A.J. (2022). Op. cit.
- [42] García Bustos, Y. (2020). Comida mexicana, Patrimonio Cultural de la Humanidad. Repositorio Institucional UACM. Disponible en: https://www.repositorioinstitucionaluacm.mx/jspui/bitstream/123456789/1285/3/Garcia%20Bustos%20Yolanda%20050032139_unlocked.pdf



- [43] Universidad de Costa Rica. (2025). Op. cit.
- [44] Ceceña, M.G.I., Salomón, E.M. & Flores, C.G.M. (2024). Saberes ancestrales y la mujer en la transmisión del patrimonio; cocina tradicional yoreme mayo. *Mujer Andina*, 3(2), 78-95. Disponible en: <https://revistas.uandina.edu.pe/index.php/mujer-andina/article/view/949>
- [45] Cabrera-Pacheco, A.J. (2022). Op. cit.
- [46] Mancera, F.J., Aguiluz, G. & Saldívar, A.A.Y.A. (2020). Patrimonio cultural gastronómico: consideraciones teóricas. *Revista Diversidad Académica*, 20(1), 1-23. Disponible en: https://www.academia.edu/download/61993604/Patrimonio_Cultural_Gastronomico_Consideraciones_Teoricas20200204-69972-plekka.pdf
- [47] Gasma. (2023). Técnicas de cocina moderna: Innovación en gastronomía contemporánea. *Revista Gastronómica Internacional*, 15(3), 234-256.
- [48] Fundación San Mateo. (2022). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía contemporánea. *Revista Sosquua*, 8(2), 112-134. Disponible en: <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/download/951/825>
- [49] Universidad del Caribe. (2024). Laboratorios especializados en gastronomía. Disponible en: <https://www.unicaribe.mx/infraestructura/laboratorios-gastronomia>
- [50] Guzmán, M.A.D. & Holguín, J.S.V. (2025). Op. cit.
- [51] García Chan, B.E. (2025). Op. cit.
- [52] Universidad de Quintana Roo. (2024). Perfil de Egreso - Licenciatura en Gastronomía. Disponible en: https://www.uqroo.mx/oferta_academica/licenciaturas/DDS/Gastronomia/
- [53] García Chan, B.E. (2025). Op. cit.
- [54] Rentería, L.A.G. & Ponce, S.Y.T. (2025). Op. cit.
- [55] Pérez, J.A.E., Leyva, F.J.R. & Sánchez, I.G. (2025). Gastronomía Mexicana y Sociedad: Revisión Sistemática de su Estudio Académico. *Revista Veritas de Difusión Científica*, 6(1), 45-72. Disponible en: <https://revistaveritas.org/index.php/veritas/article/view/696>

