



Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), enero-febrero 2026,
Volumen 10, Número 1.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v10i1

PANORAMA CURRICULAR DE LAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS FORMADORAS EN GASTRONOMÍA

CURRICULUM OVERVIEW OF PUBLIC UNIVERSITIES OFFERING GASTRONOMY PROGRAMS

José Topiltzin Rodríguez Ramos

Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México

Eloísa Rodríguez Vázquez

Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México

Adriana Gutiérrez Díaz

Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México

Elisa Lugo Villaseñor

Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México

Panorama Curricular de las Universidades Públicas Formadoras en Gastronomía

José Topiltzin Rodríguez Ramos¹

jose.rodriquezr@uaem.edu.mx

<https://orcid.org/0009-0001-3751-4887>

Universidad Autónoma del Estado de Morelos
México

Eloísa Rodríguez Vázquez

eloisa.rodriquez@uaem.mx

<https://orcid.org/0009-0009-5042-9634>

Universidad Autónoma del Estado de Morelos
México

Adriana Gutiérrez Díaz

adriana.gutierrezd@docentes.uaem.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-3179-681X>

Universidad Autónoma del Estado de Morelos
México

Elisa Lugo Villaseñor

elisa@uaem.mx

<https://orcid.org/0000-0002-6298-4565>

Universidad Autónoma del Estado de Morelos
México

RESUMEN

La presente investigación se deriva de un estudio de maestría orientado al análisis de las mallas curriculares de catorce universidades públicas que ofertan la licenciatura en gastronomía, con el propósito de identificar si estos programas continúan reproduciendo tendencias formativas tradicionales que resultan limitadas frente a los desafíos actuales. Se encontró que diversos autores plantean la necesidad de resignificar la gastronomía como un área vinculada con la sustentabilidad, la cultura, el arte, la cultura de paz, entre otras. Sin embargo, en la práctica curricular continúan predominando enfoques centrados en el desarrollo de habilidades técnicas, siendo pocas universidades las que buscan desarrollar una formación integral.

Palabras clave: currículo, gastronomía, interdisciplina, educación superior

¹ Autor principal

Correspondencia: jose.rodriquezr@uaem.edu.mx

Curriculum Overview of Public Universities Offering Gastronomy Programs

ABSTRACT

This research stems from a master's thesis analyzing the curricula of fourteen public universities offering bachelor's degrees in gastronomy. The aim was to determine whether these programs continue to reproduce traditional educational approaches that are inadequate in the face of current challenges. The study found that several authors advocate for redefining gastronomy as an area linked to sustainability, culture, art, and a culture of peace, among other things. However, in practice, curricular approaches focused on developing technical skills continue to predominate, with few universities striving to provide a holistic education.

Keywords: curriculum, gastronomy, interdisciplinarity, higher education

Artículo recibido 02 febrero 2026
Aceptado para publicación: 27 febrero 2026



INTRODUCCIÓN

Hablar de educación gastronómica, remonta a tradiciones antiguas vinculadas con la enseñanza de los oficios y las artes (Woodhouse, 2015). En este sentido, la formación se reservaba a aquellos quienes, con recursos, eran enviados por sus padres para recibir la instrucción de los artesanos expertos en su área, con quienes aprenderían principalmente a través de la observación y la práctica de tareas. Es decir, aprendían de una manera muy cercana a replicar las habilidades de su maestro. Sin embargo, durante la revolución industrial en el siglo XVIII, este sistema perdió relevancia, dando prioridad a la necesidad de la época por formalizar la educación (Mills, 2007).

Michelle et al. (2013) reconoce la influencia de Auguste Escoffier, chef francés que desde inicios del siglo XX es considerado como el padre de la gastronomía moderna. Los autores destacan que fue él quien transformó la organización de las cocinas y hoteles, hacia una estructura militarizada. Fue en su obra *Le Guide Culinaire* de 1903, que sentó las bases del aprendizaje de la hotelería y gastronomía en las futuras academias y escuelas (Deutsch, 2014). Mientras que en 1910 se fundó el primer instituto técnico de gastronomía siguiendo este sistema y, en 1946, se crea la primera escuela especializada en la disciplina, lo que derivó en la generación de la primera licenciatura en 1990. El autor considera que desde ese entonces los programas educativos no han cambiado mucho (Deutsch, 2014), por lo que se identifica la necesidad de generar nuevos programas o perspectivas curriculares para los estudiantes de gastronomía.

Autores como Weissman et al. (2012) afirman que la disciplina de la gastronomía cada día se transforma en una comunidad más intelectual, incorporando el estudio de la política, la agricultura, la ganadería y la economía. En este sentido, autores como Magalhães (2011), Weissman et al. (2012), Gómez (2017), Hartle (2017) y Cankul (2019) proponen la evolución del currículo gastronómico encaminada al uso de un enfoque multi, inter o transdisciplinar, en el que están entrelazadas disciplinas relacionadas con el arte, la educación ambiental, la investigación, la política, entre otras. Esta perspectiva curricular que se ve fortalecida en México con planteamientos de Díaz Barriga y José García Garduño (2014), quienes advierten, que los currículos tradicionales no atienden a las necesidades de los estudiantes, ni del contexto mexicano, por lo que se requiere la consideración del rediseño y generación de nuevos currículos. En este contexto, este trabajo explora, recupera, cataloga y compara las mallas curriculares



de 14 Universidades Públicas Mexicanas (UP), identificando los principales ejes disciplinares que las integran con el propósito de analizar su contribución a una formación gastronómica multi o interdisciplinaria.

Directrices educativas a nivel internacional

Para comprender las características del currículum para la formación de gastronómicos, se retoman los aportes de Deutsch (2014), quien enfatiza que desde los años noventa, esta licenciatura se consolidó como una propuesta de carácter profesionalizante. No obstante, en la actualidad se considera que la licenciatura en gastronomía debe atender a los marcos internacionales de política educativa que abogan por una formación integral, más allá del aspecto técnico. En este sentido, en la revisión de las directrices internacionales se identifica el informe Delors (1996), que describe cuatro pilares necesarios en la educación, estos son: 1) aprender a conocer (obtención de conocimientos), 2) aprender a hacer (poner en práctica los conocimientos en una era globalizada), 3) aprender a vivir juntos (integrando la necesidad de cooperar en el contexto de violencia actual) y 4) aprender a ser (conjunción de los tres pilares anteriores, con los cuales se toman decisiones fundamentadas para la vida desde un enfoque crítico). La postura de Delors (1996) sostiene que la formación sobrepasa la mera obtención inicial de conocimiento, convirtiéndose en un proceso continuo a lo largo de la vida, en el que las personas deben desarrollar capacidades para actualizar y profundizar sus saberes.

En 2009, tras el desarrollo de la Segunda Conferencia sobre Educación Superior, la UNESCO (2009) establece como principal objetivo de las instituciones de educación superior no solo educar a un individuo, sino proveer a las futuras generaciones con las habilidades y conocimientos necesarios para afrontar los cambios globales como la pobreza, la violencia y el cambio climático. Asimismo, menciona que la investigación debe confrontar estos cambios globales para crear sociedades equitativas y sustentables. Posteriormente, la ONU (2015) en la Agenda 2030 propone 17 Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS) con 169 metas, destacando en este trabajo el objetivo 4 educación de calidad, que propone la formación de ciudadanos éticos que fomenten ciudadanías pacíficas y formen vidas saludables y sostenibles.

En consonancia con lo anterior, la Comisión Internacional sobre los Futuros de la Educación (2022) propuso replantear la propuesta educativa a la luz de los ODS en un mundo pos-COVID, caracterizado



por su complejidad e incertidumbre. Así, la Comisión enuncia que la educación debe replantear el diseño de su currículo, vincularse con la innovación y la creatividad, así como resolver los problemas sociales. Atendiendo a las políticas internacionales, se considera que el desarrollo de currículos contemporáneos debería orientarse a la formación de ciudadanos integrales, superando una lógica tecnicista y práctica, para promover el desarrollo de la ciudadanía, el pensamiento crítico y la Educación Ambiental (EA).

Directrices educativas en México

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (2024) se posiciona como un documento rector en relación con la regulación de la formación en el país. El artículo tercero constitucional describe lo referente a la educación y expone la necesidad de una formación integral, así como la obligación de promover la cultura de paz y la resolución pacífica de problemas en las escuelas. En este sentido, indica que:

Los planes y programas de estudio tendrán perspectiva de género y una orientación integral, por lo que se incluirá el conocimiento de las ciencias y humanidades: la enseñanza de las matemáticas, la lectoescritura, la literatura, la historia, la geografía, el civismo, la filosofía, la tecnología, la innovación, las lenguas indígenas de nuestro país, las lenguas extranjeras, la educación física, el deporte, las artes, en especial la música, la promoción de estilos de vida saludables, la educación sexual y reproductiva y el cuidado al medio ambiente, entre otras (Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, reforma del 22 de marzo de 2024, Artículo 3).

Si bien, el artículo 3 se centra en la educación básica, también enuncia que las universidades deben regirse y tener como finalidad educativa los principios que dicta este artículo. Por lo tanto, todas las carreras universitarias deben proponer una formación integral, que englobe el cuidado al medio ambiente, la cultura de paz, la investigación y la innovación.

Aunado a lo anterior, la Ley General de Educación Superior (LGES, 2021) se suma a estas disposiciones y en el Capítulo II, de manera específica en los artículos 7 al 10, alude a la oferta de una educación superior innovadora, que incluya el desarrollo de la investigación y una formación integral. Además, en el Título Segundo, Capítulo Único, Artículo 11, se dicta la obligación de una formación integral a nivel



licenciatura; así como en su Título Tercero, Capítulo II, artículo 24, describe el deber de las universidades de fomentar la investigación y la innovación, así como la formación de investigadores. En el Capítulo III, artículo 29, se enuncia que “La educación superior universitaria tiene por objeto la formación integral de las personas para el desarrollo armónico de todas sus facultades, la construcción de saberes, la generación, aplicación, intercambio y transmisión del conocimiento (LGES, 2021, p. 16), mostrando convergencia con las disposiciones internacionales.

Por otra parte, en su Título Cuarto, Capítulo I, Artículos 42 y 43, la LGES enfatiza la importancia de una cultura de *No violencia* y la relaciona con la demanda de su incorporación curricular para promover la igualdad y la eliminación de cualquier tipo de violencia. Finalmente, en el Título Quinto, Capítulo II, artículo 56, se proclama que las políticas, objetivos y líneas de acción del programa de educación superior deben estar alineados con las metas globales (LGES, 2021).

Por otro lado, en el Programa Sectorial de Educación (PSE) (2019-2024), la Secretaría de Educación Pública (SEP) enfatiza la necesidad de garantizar una educación de excelencia y pertinente a la población mexicana en todos sus niveles educativos. Así, se asume que se deben generar planes de estudio que desarrollen el pensamiento crítico, el cuidado al medio ambiente, la capacidad artística y el fortalecimiento de los lazos con la comunidad.

En el mismo sentido, en los apartados del PSE denominados: 2. Estrategia prioritaria y 1.9 Epílogo: visión de largo plazo. Se reitera la obligación de las instituciones de formar a jóvenes integrales, con uso del pensamiento crítico, habilidades socioemocionales y el apoyo a la sociedad; se considera que el apoyo a la sociedad y su fortalecimiento con la comunidad conllevan el desarrollo de una cultura para la paz.

Por último, Naranjo et al. (2021), desde la Comisión Nacional para la Mejora Continua de la Educación, proponen impulsar pedagogías integrales, con el desarrollo de currículos integrales, flexibles, sociales y contextualizados. Los autores sostienen que: “Es importante avanzar hacia un currículo contextualizado, flexible, socialmente justo, inclusivo, intercultural, centrado en lo esencial y orientado al desarrollo pleno e integral de capacidades para ser, pensar, sentir, actuar y relacionarse, y no hacia una acumulación de conocimientos (p. 13)”.



En este sentido, se asume que la formación actual debe desarrollar elementos de pensamiento crítico, investigación, cultura de paz, ciudadanía y la conciencia ecológica, en concordancia con las directrices o planteamientos de las políticas internacionales. Si bien la gastronomía es una disciplina de carácter eminentemente práctica, es necesario fomentar una educación integral, que trascienda las habilidades culinarias. Se entiende que las directrices internacionales, así como las nacionales, convergen en que se debe formar al estudiantado fomentando la innovación, la investigación, así como promover la cultura de paz, la investigación y la sostenibilidad. En este sentido, se considera de suma relevancia la revisión de las propuestas curriculares para encaminarse al diseño de currículos integrales, flexibles, sociales y contextualizados es menester en el área gastronómica.

Gastronomía como Área de Conocimiento

Como parte de la investigación, se realizó una búsqueda exploratoria en relación con el ámbito gastronómico y las nuevas necesidades curriculares, principalmente en tres bases de datos: Google Academics, ResearchGate y SciELO. En relación con la formación profesional en la disciplina gastronómica en Universidades Públicas (UP), se identificó que la orientación predominante es la administrativa por su carácter eminentemente pragmático e instrumental, aunada a la ausencia o escasa actividad de producción científica en este campo, lo que permite respaldar esta afirmación (Hernández et al., 2015).

Gómez (2017) describe cómo la gastronomía en el contexto iberoamericano se ha analizado desde un enfoque profesionalizante, para la capacitación en técnicas y tecnologías. Sin embargo, autores como Quea-Campos (2024) abogan por una formación integral enfocada en la interdisciplina. Destacan que la educación gastronómica en el contexto de Perú necesita la práctica y capacitación continua para obtener las capacidades y competencias para desarrollarse en una cocina, además de conocimientos administrativos y empresariales.

López et al. (2016) analizan las tendencias que han emergido para la gastronomía mexicana como respuesta a los cambios socioculturales y económicos recientes. A través de una investigación documental y de campo, los autores identifican y caracterizan la inclusión de tendencias como la gastronomía cosmopolita, las cocinas tradicionales y populares, la gastronomía turística patrimonialista, la cocina de autor, la estetización de la gastronomía y la gastronomía responsable.



Además, los autores identifican la importancia cultural que tiene la gastronomía en México, siendo la primera gastronomía en obtener el reconocimiento como patrimonio intangible de la humanidad en el año 2010.

Por otra parte, Silva et al. (2021) abordan la importancia de la gastronomía sustentable como un compromiso que involucra a todos los actores de la cadena alimentaria, desde productores hasta consumidores. Se destaca que esta práctica no solo promueve el desarrollo agrícola y la seguridad alimentaria, sino que la gastronomía sustentable implica un enfoque consciente sobre el origen de los ingredientes y su producción. Además, las autoras presentan recomendaciones para impulsar la gastronomía sustentable en México, especialmente después del COVID-19, mediante sugerencias como la creación de un inventario de restaurantes y eventos gastronómicos sostenibles.

Por su parte, Talib (2025) señala que, en el actual sistema lineal de producción, se genera una gran cantidad de desperdicios, lo que aumenta la huella de carbono al ser ineficiente. Frente a ello, la autora resalta el papel estratégico del cocinero o chef como impulsor de prácticas sustentables en la transición hacia un modelo de economía alimentaria en el que el chef es pieza fundamental al fungir como mediador entre el productor y el consumidor final, con la posibilidad de marcar tendencias gastronómicas revalorizando insumos, mediante el aprovechamiento creativo de desperdicios en recetas, como promotor de consumo local, lo cual beneficia al pequeño productor y disminuye la huella de carbono al reducir el transporte y la refrigeración.

Por otro lado, Gómez (2017), en su artículo llamado “Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano, retos y posibilidades”, plantea la necesidad de realizar investigaciones para el desarrollo de la gastronomía, no solo desde la perspectiva culinaria, sino desarrollar trabajos multidisciplinarios, interdisciplinarios o transdisciplinarios que sirvan para el desarrollo de la gastronomía como disciplina. En este sentido, la autora afirma que la educación gastronómica se encuentra en una edad media a punto de iniciar un renacimiento y pone de manifiesto la importancia de seguir trabajando en el fortalecimiento de la investigación en esta área y su vínculo con la educación para darle mayor peso a su profesionalización como complemento de la parte culinaria. En este tenor, se identificó que existen pocos trabajos académicos y que algunos de estos carecen de rigor metodológico.



Por otra parte, Magalhães (2011) explica que la educación pasó a tener un peso mercantilista, enfocándose en la empleabilidad y el trabajo en empresas, que derivó en la generación de cursos y carreras técnicas. Movimiento que se afianzó con las Reformas de la Educación Profesional de los años (2002-2007). No obstante, estas reformas no garantizaban la calidad de los cursos ni del profesorado. Es por lo que la autora propone trabajar la gastronomía desde un enfoque interdisciplinario, transdisciplinario y de forma integral; donde la educación gastronómica requiere superar las fronteras epistemológicas de las disciplinas, situarse entre ellas, a través y más allá de ellas (Magalhães, 2011). Por otro lado, Cankul (2019) mostró, a partir de un estudio cuantitativo realizado en Turquía, la insatisfacción de profesores y alumnos sobre el desempeño de la carrera de gastronomía en las universidades. El estudio parte del hecho de que en gran parte de las universidades hay resistencia a modificar su currículo hacia un enfoque multidisciplinario, mostrando una negativa en general hacia la calidad de las universidades, su metodología de enseñanza y en particular, su currículo. Es así como el autor propone un enfoque multidisciplinario que involucre el arte, la crítica, la historia del arte y la política.

Muñoz et al. (2012), por su parte, abordan la formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México de los programas curriculares de trece UP, exponiendo cómo la mayoría de las licenciaturas se enfocan en la producción de alimentos y solo cinco hacia la parte administrativa. Los autores señalan que predomina el interés por la administración y técnicas culinarias, mostrando que tan solo tres universidades tienen elementos de desarrollo sustentable y dos de innovación, la investigación, el desarrollo de la cultura gastronómica, el desarrollo turístico, la investigación y la responsabilidad social.

Cabe señalar que, si bien el estudio de Muñoz et al. (2012) sientan un precedente relevante en el análisis de las mallas curriculares de licenciatura en gastronomía en UP en México, resulta indispensable actualizar sus resultados considerando las transformaciones de la educación superior en la última década derivadas de cambios sociales, éticos, de ciudadanía y de interdiscipliniedad que además se vinculan con prácticas ambientales. En este nuevo contexto, revisar los planes de estudio permite identificar si la formación gastronómica corresponde al mundo contemporáneo.



METODOLOGÍA

Esta investigación es de carácter cualitativo (Gómez, 2007), con un modo epistémico analítico reconstructivo, buscando hacer inteligible la realidad estudiada (Yurén, 2022, p. 34). Se desarrolla un trabajo de corte documental y exploratorio, reportando la malla curricular de 14 UP que ofertan la carrera de gastronomía en México. De dichas universidades se revisó su página web para extraer la malla curricular, se sistematizó en matrices de doble entrada, posteriormente se categorizaron las asignaturas y se identificaron elementos destacados.

Para la selección de universidades públicas (UP), se identificaron catorce instituciones que ofertan la carrera de gastronomía en México: 1) Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), 2) Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO), 3) Universidad Autónoma de Baja California (UABC), 4) Universidad Autónoma de Nayarit (UAN), 5) Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ), 6) Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), 7) Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex), 8) Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS), 9) Universidad de Ciencia y Artes de Chiapas (UNICACH), 10) Universidad de Colima (UCOL), 11) Universidad de Oriente de Mérida (UNO), 12) Universidad del Caribe (UNICARIBE), 13) Universidad Estatal de Valle de Ecatepec (UNEVE), y 14) Universidad Tecnológica del Estado de Morelos (UTSEM).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se identificó que todas las universidades reportadas ofrecen la carrera en módulos semestrales, a excepción de la UTSEM, que ofrece un plan cuatrimestral, y la de la UNICARIBE, que tiene una programación anual. Cabe destacar que la UTSEM es la única universidad tecnológica identificada y en ella destaca también que el alumno puede optar por titularse como técnico superior universitario al concluir la mitad de los cuatrimestres.

En relación con la malla curricular, se encontró una enorme variación entre el número de asignaturas impartidas entre las instituciones, siendo la UCOL la que tiene un número mayor, con un total de 73, y la UNICARIBE, la que presenta menos, con 46. En general, las UP mostraron un promedio de 58 asignaturas. Además, como un elemento destacado resultado de la exploración, se identificó que la oferta de este programa en las distintas universidades se realiza a través de unidades académicas diversas (ver Tabla 1).



En este sentido, se enlistaron las facultades donde se oferta la carrera de gastronomía, destacando la UAQ, que es la única universidad cuya oferta se encuentra en la Facultad de Filosofía. La UNO, la UTSEM y la UNEVE no cuentan como tal con una facultad; cuatro de estas carreras se ofertan en una facultad administrativa: la BUAP, UAN, UAEH y la UAS; cuatro en facultades de turismo y gastronomía: UNICARIBE, UCOL, UAEMex y UABJ; solamente una, la UNICARIBE, en una facultad relacionada con la nutrición y la UABJO en una facultad de ciencias sociales.

Con base en lo anterior, se identificó que la carrera de Gastronomía presenta una notable carga disciplinaria en el ámbito administrativo. Por esta razón, resulta comprensible que muchas de estas licenciaturas estén adscritas a facultades de la administración. En el caso específico de la UAQ, no se identificó la razón por la que se encuentra adscrita a la Facultad de Filosofía, y si bien su plan de estudios alude a la formación de un gastrónomo interdisciplinar, ni el programa, ni la malla curricular recuperados desarrollan o reflejan la razón de este aspecto.

Tabla 1 Facultades en las que pertenece la carrera de gastronomía.

Universidades	Facultad	No. Asignaturas
BUAP	Facultad de Administración	71
UABJO	Ciencias Sociales	56
UABC	Facultad de Enología y Gastronomía	56
UAN	Área de Ciencias Económicas y Administrativas	55
UAQ	Facultad de Filosofía	70
UAEH	Ciencias Sociales y de Gestión	48
UAEMex	Facultad de Turismo y Gastronomía	51
UAS	Ciencias Económico Administrativas	59
UNICACH	Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos	58
UNICOL	Facultad de Turismo y Gastronomía	73
UNO (Mérida, Cuatrimestre)	-	61
UNICARIBE	Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería	46
UNEVE	-	60
UTSEM	-	49

Fuente: Elaboración propia, 2026.

Si bien trece de las UP analizadas abordan en su malla curricular o en su plan de estudios explícitamente el desarrollo de investigación e innovación se contrasta con la identificación de seis UP que ofrecen el programa de Gastronomía que cuentan con un Cuerpo Académico (CA) considerado como un elemento incidente en la formación de sus egresados para el fomento al desarrollo de capacidades de investigación como profesionales (BUAP, UAEH, UABC, UNICOL, UAEMex y UNICARIBE).



Entre los temas que desarrollan destaca la UAEH, que manifiesta dos líneas de investigación: emprendimiento y sustentabilidad y desarrollo y gestión turística-gastronómica; la UNICARIBE, que cuenta con investigación relacionada con el turismo y la gastronomía; y la UAEMex, que tiene investigaciones sobre temas diversos como turismo, cultura y sustentabilidad.

En relación con las áreas disciplinares incidentes en la composición de las mallas curriculares, se tomó la clasificación de Muñoz et al. (2012), incorporando a las humanidades, por su vínculo con la gastronomía en la sustentabilidad, soberanía alimentaria y la cultura de paz y con base en la dimensión ética que proponen los autores para la formación del gastrónomo; la relevancia de los idiomas y la tecnología para el trabajo del cocinero en su contexto profesional; y la nutrición y salud, dado que la gastronomía guarda una estrecha relación con los problemas de salud pública que históricamente se han intentado atender desde la gastronomía y la alimentación. Así, las asignaturas se clasificaron en las siguientes disciplinas:

- 1) Humanidades (Hum.),
- 2) Gastronomía (Gastro.),
- 3) Administración (Admon.),
- 4) Lenguas y Comunicación (LyC),
- 5) Nutrición y Salud (NyS),
- 6) Tecnología y Computación (TyC),
- 7) Investigación (Inv.) y
- 8) Otros.

Finalmente, se optó por denominar un área como investigación y no metodología, a diferencia de Muñoz et al. (2012), pues resulta indispensable fomentar el desarrollo de capacidades de investigación aplicadas a la disciplina gastronómica para el crecimiento disciplinar. Con base en estos elementos, se analizaron las asignaturas cuyos resultados se presentan en la tabla 2. Posteriormente, se describen las mallas curriculares por universidad, destacando aquellas asignaturas que tienen un enfoque interdisciplinar.



Tabla 2 Número de asignaturas por universidad de acuerdo con el área disciplinar.

Universidad	Hum.	Gastro.	Admon.	LyC.	NyS.	TyC.	Inv.	Otros
BUAP	4	27	16	8	3	2	2	9
UABJO	9	19	7	8	2	0	5	6
UABC	4	16	15	1	2	2	2	14
UAN	4	16	18	0	5	2	5	5
UAQ	8	22	14	9	4	0	2	11
UAEH	3	22	8	9	2	1	2	4
UAS	3	23	11	0	4	3	4	0
UAEMex	6	26	9	7	5	0	3	3
UNICACH	3	25	10	3	5	1	5	6
UNICOL	1	24	12	8	3	0	4	21
UNO	7	22	11	2	2	2	4	11
UNICARIBE	7	16	12	4	2	0	2	3
UNEVE	4	24	9	10	8	2	2	1
UTSEM	4	11	12	10	2	3	1	6

Fuente: Elaboración propia con base en las mallas curriculares de los programas de gastronomía de las UP citadas en el apartado de referencias.

En este tenor, se identifica a la UCOL como la UP con mayor número de asignaturas (73) relacionadas con las áreas disciplinares identificadas. La BUAP está en segundo lugar de las universidades con mayor carga de asignaturas relacionadas con la investigación (71); esta cifra sugiere una formación intensiva orientada a la profesionalización técnica y operativa, siendo la disciplina de gastronomía la que abarca la mayor parte de la malla curricular con 27 asignaturas, seguida por la de administración con 16. Esta combinación reafirma la carrera en esta UP como profesionalizante.

La UABJO, por su parte, con 56 asignaturas, identificándose levemente por debajo del promedio, muestra en su malla curricular una clara vocación a la preservación cultural, en especial a la gastronomía tradicional oaxaqueña. Destaca el énfasis que se le da a esta institución a la educación ambiental, pues se integran desde los primeros semestres asignaturas como Desarrollo sustentable y Proyectos gastronómicos sustentables.

Con relación al desarrollo de capacidades de investigación, la UABJO cuenta con cinco asignaturas que abordan desde la producción académica hasta la metodología específica de la disciplina gastronómica, lo que se considera como una base sólida para la innovación y generación de conocimiento. Sin embargo, contrasta que la universidad no cuenta con algún grupo de investigación dedicado a la gastronomía, lo cual se estima como una oportunidad de generar líneas de investigación, especialmente en un estado consolidado por su gastronomía.



La principal fortaleza de su área de humanidades son las asignaturas de: *Filosofía de la gastronomía*; Antropología alimentaria; Sociología alimentaria y Psicología de la gastronomía, pues fomentan la formación integral y crítica de la gastronomía más allá de lo técnico.

Por otra parte, la UABC, con una malla curricular de 56 asignaturas, muestra equilibrio en las áreas administrativas y gastronómicas. Destaca por tener el mayor número de asignaturas optativas de todas las UP analizadas, con un total de 14, lo que puede indicar adaptabilidad y flexibilidad curricular.

Dentro de las asignaturas optativas se destaca la de Cultura de paz, considerada como importante en la educación contemporánea. Se identifica además un eje cultural en asignaturas como Historia y cultura de la alimentación y gastronomía de Baja California. Además, ofrece dos asignaturas vinculadas con la investigación: Metodología de la investigación e Innovación de proyectos gastronómicos. Aunque el número es reducido, es destacable que se haya incluido una asignatura específica para el desarrollo de proyectos gastronómicos.

La UAN, por su parte, con una malla de 55 asignaturas, se ubica debajo del promedio. Al igual que las demás UP, presenta una mayor carga a las disciplinas administrativas y gastronómicas. Una de sus fortalezas es la inclusión de la asignatura Cocina de Nayarit, que se considera como promotora de la cultura y salvaguarda de la gastronomía identitaria del estado. Resalta ser una UP sin asignaturas de enseñanza de alguna lengua extranjera que se considera complementaria por el vínculo de la gastronomía con el turismo. También se identificó la presencia de la asignatura Ética aplicada a la gastronomía en séptimo semestre. En lo referente al desarrollo de capacidades de investigación, la UAN incluye cinco asignaturas, área que podría potenciarse con una asignatura dedicada a la investigación gastronómica o con la generación de un cuerpo académico dedicado a la investigación dentro de la institución.

La malla curricular de la UAQ incluye 70 asignaturas, lo que la posiciona como una de las UP con mayor cantidad de unidades de aprendizaje de formación en Gastronomía en el país. Una peculiaridad es su adscripción a la Facultad de Filosofía (única licenciatura en gastronomía en pertenecer a esta facultad). Sin embargo, tras su revisión, no se identificó una perspectiva significativamente filosófica con respecto a otras universidades, siendo su carga disciplinaria orientada a elementos profesionalizantes con 22 asignaturas.



La UAQ cuenta con cuatro asignaturas de taller cultural-deportivo; resulta pertinente señalar que su presencia en el plan de estudios se alinea con los planteamientos del Programa Sectorial de Educación. Se identifican también asignaturas con un contenido teórico gastronómico que podrían ser parte del área de investigación, tales como: Antropología de la alimentación; Historia de la cultura; Historia de la alimentación en el mundo y Desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.

Se identificó además un énfasis en el área gastronómica, con asignaturas de gastronomía nacional e internacional y asignaturas específicas como Cocina saludable; Cocina creativa y de vanguardia; y Repostería creativa y de vanguardia, lo que sugiere la búsqueda del desarrollo del estudiante en técnicas tradicionales y contemporáneas. La asignatura denominada Enfoques interdisciplinarios de las cocinas regionales de México aparece dos veces y es única en todas las mallas curriculares analizadas. En el área de lenguaje y comunicación, la institución destaca por incluir nueve asignaturas, además de que las asignaturas de inglés están orientadas a la profesión, lo que podría facilitar la inserción laboral de sus egresados en zonas turísticas. Sin embargo, esto puede descuidar los factores sociales y culturales del lenguaje. El área de desarrollo de capacidades de investigación se encuentra limitada, centrándose en la enseñanza en métodos y técnicas de investigación, aunque tiene la asignatura de Innovación gastronómica, lo que se asume promueve la investigación y el crecimiento disciplinar.

La UAEH, por su parte, presenta una malla curricular compuesta por 51 asignaturas, que la ubican por debajo del promedio de las mallas de otras UP, con un claro énfasis en la parte operativa técnica. La disciplina gastronómica tiene 22 asignaturas, lo que representa la mayor parte del plan de estudios. Se observa una fuerte orientación hacia las prácticas técnicas, con gran parte de asignaturas enfocadas a los procesos (Cocina Tradicional Mexicana, Alimentos de Origen Animal, Cocina Contemporánea). Esta disposición a la formación práctica manifiesta un desequilibrio con relación a una propuesta de formación integral. Además, tiene solo dos asignaturas optativas, lo que podría reducir la flexibilidad de la trayectoria académica. Dentro de la disciplina gastronómica se destaca la asignatura de Cocinas de Cuidados Especiales, por su relevancia social y de salud, desarrollando la visión ética de la gastronomía.

En la disciplina de humanidades de la UAEH se identificaron tres unidades curriculares (México Multicultural, Coaching Gastronómico, Desarrollo Sustentable y Medio Ambiente).



El área de lenguas y comunicación es una de las más desarrolladas en esta institución, pues incluye nueve asignaturas de inglés estructuradas por temas comunicativos más tres niveles de francés, teniendo un mayor número de asignaturas que las relacionadas con las humanidades y administrativas, lo cual destaca la importancia cultural propia de los lenguajes y una posible internalización curricular. Finalmente, el eje de desarrollo de capacidades de investigación es limitado con solo dos asignaturas, lo que restringe la producción de conocimiento.

La UAS presenta un plan de estudios compuesto por 48 asignaturas, lo que la ubica entre las universidades con menor carga curricular. Su eje central es la formación gastronómica, con 23 asignaturas, siendo prácticamente la mitad de la malla curricular, lo que podría dificultar la formación integral. Se destaca la asignatura de Gastronomía Sinaloense, lo que fortalece la protección de la cultura y el patrimonio local. En el área de tecnología sobresale la asignatura de Ciencia y tecnología de los vinos, que desarrolla la asignatura enológica desde una perspectiva científica, lo que puede desarrollar la vocación de investigación en el estudiante. En relación con las humanidades, se señalan las asignaturas de Historia y Cultura de la gastronomía mexicana. En el eje de formación de capacidades de investigación se encuentran dos asignaturas: Diseño de proyectos gastronómicos y Desarrollo y comunicación de contenido gastronómico, que manifiestan una intención de desarrollar las capacidades de investigación dentro del ámbito gastronómico. Por otro lado, se identifica la ausencia de las lenguas extranjeras, necesarias en un trabajo turístico, y la falta de asignaturas optativas, lo que podría restar flexibilidad al currículo y la capacidad de compensar limitantes.

La UAEMex presenta un plan de estudios de 59 asignaturas, ubicado en el promedio nacional. El mayor número de sus asignaturas se encuentra en la disciplina gastronómica. Sin embargo, otras asignaturas muestran un equilibrio entre el enfoque técnico-operativo y la incorporación de contenidos sociales y científicos, lo cual impulsa un modelo de formación interdisciplinario. En el ámbito de la gastronomía, se ofertan 26 asignaturas, abarcando desde técnicas básicas hasta cocinas internacionales y vanguardistas; además de contar con asignaturas de Cocina mexicana prehispánica y novohispana; Cocina mexicana tradicional; Gastronomía sostenible; Patrimonio gastronómico prehispánico y novohispano; así como del siglo XIX al contemporáneo.



Esto otorga profundidad a la malla curricular gastronómica, equilibrando la parte técnica con la promoción cultural y con una propuesta de formación integral a los alumnos.

Uno de los elementos más destacados del programa es la inclusión de las asignaturas Cultura de paz e Igualdad de género e inclusión, ambas ubicadas en el primer semestre, siendo la asignatura de Cultura de paz la única obligatoria en todas las UP analizadas.

El área de humanidades también destaca con seis asignaturas que abordan temas como Ética de la persona y la comunidad, Entorno socioeconómico e impactos de la gastronomía y los patrimonios gastronómicos. Estas asignaturas no solo se identifican como un refuerzo de la parte ética, la cultura y la historia, además de promover una reflexión crítica sobre el papel social del gastrónomo en contextos contemporáneos.

También se identificó que el eje de lenguas es fuerte, con ocho asignaturas como inglés y francés; así también en el bloque de formación en capacidades de investigación se identificaron tres asignaturas relacionadas, así como la oferta de dos asignaturas optativas, lo que limita la personalización del trayecto académico.

La UNICACH cuenta con un plan de estudios compuesto por 58 asignaturas, con inclinación hacia el área gastronómica con 25 asignaturas. Destaca en el currículo la identidad cultural estatal. Dentro del eje de Humanidades se enfatiza la asignatura de tercer semestre denominada Cultura y lengua originaria, denotando la importancia de los pueblos originarios en el estado de Chiapas. Esto representa una contribución directa a la formación en cultura, identidad regional y promoción de la cultura mexicana, además de promover la unión de la universidad y el estudiantado con los pueblos originarios. Esta asignatura se decidió catalogar en el área de Humanidades debido a la relevancia de la cultura, pero también pudo haber sido catalogada en Lenguas y comunicación, siendo una asignatura interdisciplinaria.

En la UNICACH, la disciplina gastronómica muestra un énfasis en la cocina y cultura mexicana con asignaturas como: Cocina chiapaneca; Bases de la cocina tradicional mexicana; Gastronomía mexicana I y II. De igual forma, propone asignaturas de gastronomía internacional, vanguardia e innovación, lo que permite una articulación entre lo patrimonial y lo innovador. En el área de nutrición y salud sobresale la asignatura de Cocina saludable y Soporte vital y seguridad en la cocina.



Asignaturas que evidencian una preocupación transversal por la alimentación consciente y saludable. En el eje investigación, se identifican cinco asignaturas, lo que apunta a una propuesta curricular con un énfasis en la indagación e investigación que estimula el pensamiento crítico.

La UCOL presenta el plan de estudios más extenso entre todas las UP analizadas, con un total de 73 asignaturas. El área de gastronomía incluye 23 asignaturas (número similar al de las demás UP); incluye desde técnicas básicas hasta niveles avanzados como Cocina mexicana de autor y Cocina internacional. Uno de los aspectos a destacar del programa es la inclusión de la asignatura Cocina de Colima, que conecta directamente con el eje cultura regional. Al igual que otras universidades que han incluido cocinas locales, contribuye a la preservación del patrimonio gastronómico y a la sostenibilidad cultural. La UCOL incluye solo una asignatura clasificada en humanidades (Patrimonio gastronómico mexicano) y se identificó la ausencia de asignaturas éticas y sociales o asignaturas relacionadas con el análisis de problemáticas alimentarias contemporáneas. En el eje de investigación, cuenta con cuatro asignaturas, entre las que destaca la asignatura de Taller de crítica gastronómica, la cual se asume promueve una mirada analítica de la gastronomía y se infiere que representa un valor agregado para fomentar el pensamiento crítico, la argumentación y la expresión escrita. Posiblemente, la mayor diferencia de esta institución con las demás UP es el área de otros, que refiere a las asignaturas electivas, práctica profesional, servicio social universitario y optativas, con una carga de 22 asignaturas que se relacionan con la flexibilidad curricular.

Por otra parte, el plan de estudios de la UNO (Mérida) con 61 asignaturas es amplio y diverso, enfocado en la protección cultural de su región. Dentro del eje de Humanidades se incluyen siete asignaturas, entre las cuales destacan Ética profesional, Responsabilidad social, Cultura propia e identidad, Patrimonio culinario de México y Responsabilidad social universitaria; asignaturas que promueven la sostenibilidad cultural de la región, no solo en el ámbito gastronómico. Además, es la única UP en contar con una asignatura que promueve una lengua de un pueblo originario, relevante en su contexto. En el área de gastronomía, el programa incluye 22 asignaturas con una variedad de cocinas internacionales, así como una presencia destacada de cocina regional (Cocina peninsular), lo que nuevamente dicta su alineación con la protección cultural.



Por otro lado, la asignatura de Gastronomía y sustentabilidad hace que sea una de las pocas universidades que abordan de manera explícita cuestiones ambientales.

Por otra parte, el eje de investigación cuenta con cuatro asignaturas que abordan desde el Taller de investigación documental hasta el Desarrollo de proyectos gastronómicos, mostrando una orientación aplicada a la disciplina gastronómica que permite la solución de problemas reales en el contexto. Se destaca la cantidad de asignaturas optativas, lo que promueve la flexibilidad curricular, fortaleciendo los intereses educativos individuales. Por último, se identifica la ausencia de formación en el idioma inglés, área reconocida como prioritaria para la formación técnica en ambientes turísticos.

La UNICARIBE ofrece un plan de estudios con 46 asignaturas, lo que lo convierte en el programa más compacto entre las UP revisadas, aunque se identifica como un programa equilibrado con un alto número de asignaturas humanistas. En esta área, ofrece asignaturas como Identidad y cultura; Taller de formación en responsabilidad social y ambiental; Problemas del mundo contemporáneo y; Problemas de México. Estas asignaturas podrían permitir al estudiantado comprender los fenómenos sociales, culturales y ambientales, para posteriormente trasladar este conocimiento a la disciplina gastronómica y contribuir al desarrollo del pensamiento complejo.

En el área de gastronomía, se incluyen 16 asignaturas, destacando la cocina peninsular y del Caribe, lo que, se considera que contribuye a la protección identitaria cultural. En lo relativo a investigación, el plan de estudios incluye dos asignaturas, una de estas explícitamente enfocada a la gastronomía que, de identificarse, podría en conjunto con las asignaturas de lenguaje y comunicación, promover capacidades de investigación, pues incluyen los talleres de redacción, lectura e investigación. Se identifica también la ausencia de la enseñanza de alguna lengua extranjera y el bajo número de asignaturas optativas.

La malla curricular de la UNEVE con 60 asignaturas es amplia, lo que la coloca arriba del promedio de las universidades. Dentro del área gastronómica cuenta con 24 asignaturas, que abarcan cocinas de una gran diversidad de países. Como asignatura diferenciadora se encuentra Arte y estética culinaria, que se alinea con los planteamientos de la inclusión de una perspectiva estética y artística de Cankul (2011) y Magalhães (2019). Dentro del eje de nutrición y salud, muestra la mayor carga de asignaturas, lo que coincide con el nombre del programa, Licenciatura en Gastronomía Nutricional, atendiendo el área de la salud.



Por otro lado, se identificó la presencia de la asignatura Ética empresarial y responsabilidad social, se vincula con una formación en valores, especialmente desde el ámbito empresarial, al concientizar en el uso de desperdicio y el uso eficiente de recursos. En el eje de investigación no deja clara la promoción de capacidades que la promuevan, identificándose como un área de oportunidad. Finalmente, el programa incluye únicamente una estadía y no presenta asignaturas optativas.

El plan de estudios de la UTSEM con 49 asignaturas presenta una estructura compacta. El área de gastronomía, con 11 asignaturas, es la más reducida entre todas las UP. Esta institución propone una formación técnica a través de las estadías, en las que, durante el 6° y 11° cuatrimestre, los alumnos no asisten a la universidad y permanecen en una empresa o en una organización para desarrollar sus habilidades profesionales. Se destaca la asignatura de Bebidas destiladas mexicanas, única entre las demás universidades; se distingue, pues se considera que las bebidas son parte importante de la gastronomía y requieren su propia apreciación, además de su conservación. A esta asignatura se suma la de Patrimonio culinario de México, profundizando en el aspecto culinario y centrándose en el marco político de la UNESCO.

En el área de lenguas, se identificaron 10 asignaturas, incluyendo siete niveles de inglés y dos niveles de francés, lo que fortalece el perfil del egresado, facilitando su inserción en mercados turísticos y gastronómicos globales. El plan incluye una asignatura en investigación (Métodos y técnicas de investigación aplicadas a la gastronomía), lo que podría limitar el desarrollo de capacidades investigativas o de producción de conocimiento. Otro elemento distintivo es la asignatura de Formación sociocultural, que podría desarrollar la ética y responsabilidad social.

CONCLUSIONES

A partir de la revisión y análisis de las mallas curriculares de las 14 UP mencionadas en este trabajo, se ubicaron algunos elementos de lo que puede considerarse como un panorama curricular de la gastronomía que tiende a ser complejo y en transición hacia la interdisciplinariedad. El trabajo realizado, permitió identificar que existe la posibilidad de realizar una propuesta encaminada a hacia la formación integral, aunque persisten elementos que requieren ser revisados en profundidad. De este análisis se desprende la identificación de algunas áreas de oportunidad para fortalecer la idea de un currículum gastronómico que favorezca la formación integral, por ejemplo, mediante la incorporación



más explícita de elementos a asociados a la sustentabilidad, el fortalecimiento de capacidades para la investigación y el pensamiento crítico, así como una formación ética en un contexto social complejo. Ello representaría la posibilidad de dar un giro al currículum gastronómico centrado en una formación técnica, operativa de costos o administrativa.

Además, si bien las mallas curriculares parecen alineadas con los marcos de políticas internacionales, existe una gran desconexión entre el discurso y sus propuestas.

Así pues, se considera que la apertura hacia áreas emergentes como la gastronomía sustentable, la innovación e investigación en gastronomía, entre otras, podrían representar nuevas rutas formativas para resignificar perfil profesional del gastrónomo. En este sentido, es importante continuar la indagación para comprender con mayor profundidad el panorama curricular de la formación en gastronomía en México y encontrar caminos para su consolidación como un espacio estratégico para el desarrollo cultural, social y productivo del país.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (s.f.) Malla curricular.

https://serviciosdes.buap.mx/oferta_educativa/?licenciatura=LGA-2016

Cankul, D. (2019). Assessing the Quality of Gastronomy Education: TURKEY CASE. *Electronic Journal of Social Sciences*, 18, 986-1002.

Comisión internacional sobre los Futuros de la Educación (2022). Reimaginar juntos nuestros futuros: Un nuevo contrato social para la educación.

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos [Const.]. (2024, 22 de marzo). Artículo 3 [Título1]

Delors, J. (1996). La educación encierra un tesoro. UNESCO.

Deutsch, J. (2014). Suppressing Desire as Culinary Discipline: Can Culinary Education Be Hedonistic?

Díaz Barriga, Á., & García Garduño, J. M. (2014). Desarrollo del currículum en America Latina (1.a ed., Vol. 8).

Gómez Corre, M. M. (2017). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano, retos y posibilidades. *CULINARIA*, 13, 6-42.

Gómez, M. J. (2007). La investigación educativa: Claves teóricas.



- Hartle, J., Cole, S., Trepman, P., Chrisinger, B., & Gardner, C. (2017). Interdisciplinary food-related academic programs: A 2015 snapshot of the United States landscape. *Journal of Agriculture, Food Systems*, 35 - 50.
- Hernández, C., Tamayo, L., Castro Ricalde, D., & Muñoz Muñoz, I. (2015). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas de Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23(1), 76-84.
- Ley General de Educación Superior (LGES). (2021, 20 de abril).
- López Ojeda, A., Pérez Camacho, C., Guzmán Hernández, C., & Hernández López, R. (2016). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*.
- Magalhães, A. O. (2011). A Formação Docente de Cursos de Gastronomia: Reflexões Transdisciplinares. II SEAT – Simpósio de Educação Ambiental E Transdisciplinaridade, 1-9.
- Mills, R. (2007). Culinary education: Past, present practice and future direction.
- Muñoz, I. M., Tamayo, A., & Hernández, C. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Actualidades Investigativas en Educación*, 12(3).
- Naranjo Flores, G. B., Justo Garza, S., & Miranda López, F. (2021). Construir el futuro de la educación en México: Hacia una agenda de política educativa nacional. *Comisión Nacional para la Mejora Continua de la Educación*.
- ONU. (2015). La Asamblea General adopta la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.
- Quea-Campos, M. R. (2024). Formación continua para los docentes de las carreras de cocina y gastronomía en el Perú. *Revista De Investigaciones De La Universidad Le Cordon Bleu*, 11(1), 92-102.
- Secretaría de Educación Pública. (2019). Programa Sectorial de Educación 2019-2024.
- Silva Zamora, A. del P., Piñar-Alvarez, M. A., Escalona Aguilar, M. Á., & Wojtarowski Leal, A. (2021). Gastronomía sustentable en restaurantes y eventos turísticos de México en el contexto internacional. *El Periplo Sustentable*.
- Talib, S. (2025). Agentes de cambio: El papel de los cocineros en la transición hacia una economía circular alimentaria.



- Universidad Autónoma de Baja California (s.f.). Malla curricular. http://web.uabc.mx/formacionbasica/FichasPE/Licenciatura_en_Gastronomia.pdf
- Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (s.f.). Malla curricular. <https://gastronomia.uabjo.mx/media/5/2017/02/CreditosLG.pdf>
- Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (s.f.). Malla curricular. <https://www.uaeh.edu.mx/discover/#>
- Universidad Autónoma del Estado de México (s.f.). Malla curricular. <https://turismoygastronomia.uaemex.mx/oferta-educativa/licenciatura-en-gastronomia.html>
- Universidad Autónoma de Nayarit (s.f.). Malla curricular. <https://uatyg.uan.mx/es/lic-en-gastronomia>
- Universidad Autónoma de Querétaro (s.f.). Malla curricular. <https://filosofia.uaq.mx/index.php/oferta-academica/licenciaturas-programas/gastronomia>
- Universidad Autónoma de Sinaloa (s.f.). Malla curricular. <https://carreras.uas.edu.mx/Gastronomia.html>
- Universidad de Colima (s.f.). Malla curricular. <https://www.ucol.mx/estudia-udec/oferta-superior-licenciatura,46.htm>
- UNESCO. (2009). Final Report (2009).
- Universidad Estatal del Valle de Ecatepec (s.f.). Malla curricular. https://www.uneve.edu.mx/oferta_educativa/gastronomia.php
- Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (s.f.). Malla curricular. <https://www.unicach.mx/add-ons/ofertaEducativa/pregrado/2019/FOLLETO-GASTRONOMIA-PALENQUE.pdf>
- Universidad del Caribe (s.f.). Malla curricular. <https://www.unicaribe.mx/licenciaturas/gastronomia>
- Universidad del Oriente (Mérida) (s.f.). Malla curricular. <http://www.uno.edu.mx/downloads/planes/PEGASTRO.pdf>
- Universidad Tecnológica del Sur del Estado de Morelos (s.f.). Malla curricular. <https://utsem-morelos.edu.mx/index.php/es/licenciatura-en-gastronomia>
- Weissman, E., Gantner, L., & Narine, L. (2012). Building a food studies program: On-the-ground reflections from Syracuse University. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*.



Woodhouse, A. (2015). Culinary Arts Pedagogy: A Critical Enquiry into its Knowledge, Power and Identity Formation.

Yurén, T. (2022). Modos epistémicos en la investigación del campo educativo [Diapositivas]. (Obra original publicada 2017)

