

**LA COMPETITIVIDAD CULINARIA EN EL ÁMBITO UNIVERSITARIO:
ESTANDARIZACIÓN DE PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE PLATILLOS
PARA ESTUDIANTES DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA DE LA
UAEMEX.**

¹ M. en A. Sonia Edith Mejía Castillo

Profesora investigadora de la Universidad Autónoma del Estado de México

ORCID 0009-0005-3107-3207

mail:semejiac@uaemex.mx

² Dra. en A. Mónica del Valle Pérez

Profesora investigadora de la Universidad Autónoma del Estado de México

ORCID 0000-0002-1512-3885

mail:mdelvallep@uaemex.mx

³ M. en E.T. Rosa del Carmen Cortés Bello

Profesora de la Universidad Autónoma del Estado de México

ORCID 0009-0009-2521-0104

mail: rdcortesb@uaemex.mx

RESUMEN

Dentro del plan curricular de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEMéx, las unidades de aprendizaje donde el estudiante aplica los métodos y técnicas culinarias para la transformación de la materia prima constituyen una de las aristas más importantes de la profesión gastronómica.

Es en estas unidades de aprendizaje de conocimientos aplicados, en donde los docentes llevan a cabo una evaluación del proceso de transformación de la materia prima basada en la experiencia de su propia formación y de su vida laboral dando importancia a ciertos parámetros al momento de evaluar. Al no contar con un estándar sobre los aspectos que deberá cubrir el platillo y el alumno para recibir su calificación, se impacta directamente en la competitividad del egresado constituyéndose como una debilidad en su formación profesional. Por lo anterior, la presente investigación pretende identificar algunos parámetros que deben considerarse como fundamentales en la evaluación de un platillo para los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México durante su proceso de enseñanza-aprendizaje a fin de mejorar su competitividad en el mercado laboral.

Se pretende abordar la temática a través de un enfoque cualitativo recogiendo los datos a través de entrevista de profundidad a docentes de unidades de aprendizaje de corte práctico que imparten

cátedra en la Licenciatura en gastronomía de la UAEMéx a fin de buscar relacionar los factores que toman en cuenta para evaluar a un alumno y comenzar a establecer un estándar en parámetros de evaluación culinaria.

Palabras clave: competitividad, evaluación gastronómica, parámetros de evaluación de platillos, crítica culinaria y estandarización.

Abstract

Within the curriculum of the bachelor's degree in Gastronomy at UAEMEX, the learning units where students apply culinary methods and techniques for the transformation of raw materials are one of the most important aspects of the gastronomic profession.

It is in these learning units of applied knowledge, where teachers carry out an evaluation of the process of transformation of raw materials based on the experience of their own training and work life, giving importance to certain parameters at the time of evaluation. Not having a standard on the aspects that the dish and the student must cover to receive their qualification has a direct impact on the competitiveness of the graduate, constituting a weakness in their professional training. Therefore, this research aims to identify some parameters that should be considered as fundamental in the evaluation of a dish for students of the bachelor's degree in Gastronomy at the Autonomous University of the State of Mexico during their teaching-learning process to improve their competitiveness in the labor market.

The aim is to approach the subject through a qualitative approach by collecting data through in-depth interviews with teachers of practical learning units who teach in the bachelor's degree in Gastronomy at the UAEMEX to relate the factors taken into account to evaluate a student and begin to establish a standard in culinary evaluation parameters.

Key words: competitiveness, gastronomic evaluation, dish evaluation parameters, culinary criticism, and standardization.

INTRODUCCIÓN

Según Aguirregoitia & Fernandez (2017) la gastronomía se ha convertido en un recurso turístico de gran relevancia en todo el mundo. A medida que los viajeros buscan experiencias auténticas y enriquecedoras, la comida local y la cultura culinaria se han convertido en factores clave a la hora de elegir destinos turísticos.

La gastronomía refleja la identidad y la cultura de una región o país. Los platos tradicionales, las técnicas culinarias, los ingredientes locales y los hábitos alimentarios son parte integral de la cultura

de un lugar (Rivera, 2020). Los turistas buscan experimentar y explorar la autenticidad de la comida local como una forma de sumergirse en la cultura de la región que visitan.

La comida puede convertirse en una atracción turística por sí misma. Los restaurantes famosos, los mercados de alimentos, los festivales gastronómicos y las rutas culinarias atraen a viajeros que desean probar platos únicos y descubrir nuevas experiencias culinarias. Algunas ciudades incluso se promocionan como destinos gastronómicos destacados para atraer a más turistas.

También, ofrece una forma de diversificar la oferta turística de un destino. A través de la promoción de la comida local, se puede atraer a diferentes tipos de turistas, como aquellos interesados en el turismo gastronómico, enológico o culinario. Esto permite ampliar el atractivo de un lugar más allá de sus atracciones tradicionales y atraer a un segmento de mercado específico (Cunha, 2018).

La gastronomía en sí puede tener un impacto significativo en la economía local. Los restaurantes, los productores de alimentos, los mercados y otros actores de la cadena de suministro generan empleo y contribuyen al desarrollo económico de la región. Además, el turismo gastronómico impulsa la demanda de productos locales y promueve la sostenibilidad de la agricultura y la pesca a nivel local (Naranjo, et .al., 2018).

Es así como, la gastronomía se ha convertido en un recurso turístico valioso que atrae a viajeros en busca de experiencias auténticas y enriquecedoras. Una oferta gastronómica de calidad y diferenciada puede atraer a más turistas, generar impacto económico, mejorar la imagen del destino y brindar experiencias enriquecedoras. Por lo tanto, invertir en la gastronomía y promover su desarrollo puede ser una estrategia efectiva para aumentar la competitividad en el sector turístico (López-Guzmán & Cañizares, 2012).

Por lo anterior, es relevante que los estudiantes de gastronomía logren el desarrollo correcto de habilidades que incidan en la competitividad de las empresas gastronómicas de las que formarán parte en un futuro. El conocimiento es un factor determinante para el crecimiento económico, y las acciones de una universidad pueden impulsar o complementar los objetivos en las economías basadas en el conocimiento (Beers, 2008). Es entonces que las universidades deben fungir como un semillero para gestionar la educación empresarial, buscando dotar al estudiante con habilidades empresariales y de emprendimiento que serán un factor de diferenciación en el ámbito laboral gastronómico (Tuatul, 2019)

La formación culinaria en el ámbito universitario.

Hoy en día, las Universidades juegan un papel esencial para el desarrollo económico en diferentes países (Farsi et. al. 2012). La educación universitaria turística, debe fomentar una mentalidad competitiva en los jóvenes que incluya creatividad, innovación y asumir riesgos, así como la

capacidad de explorar y adaptarse a nuevas oportunidades y transformar ideas, oportunidades e invenciones en valor económico y social (Zehrer, 2008).

El sector del turismo ha estado sujeto a cambios radicales debido a las preferencias de los consumidores y la aparición de nuevas tecnologías. (Hall & Williams, 2008). En particular, las nuevas tecnologías han generado rápidos impactos de innovación en la industria del turismo. Incluso más allá del tema de la tecnología, el turismo en general es un mundo empresarial altamente competitivo, donde la creatividad para adaptarse a los constantes cambios, así como aprovechar las tendencias hacen que sea un sector complejo, y más aún por el alto porcentaje de nuevos negocios, productos y servicios que se ofrecen día a día. (Gibb, 2005)

En consecuencia, se debe considerar que la formación actual de los estudiantes en gastronomía debe contribuir a reducir la brecha entre lo que las instituciones educativas ofrecen como educación gastronómica y las necesidades que son expresadas por el sector, ya que se requieren actitudes y comprensión para lograr el éxito mediante el descubrimiento y la explotación de diversas oportunidades identificando lo realmente esencial en las habilidades del capital humano en formación.

“La gastronomía en México se ha consolidado como un importante campo para el desarrollo y se ha colocado a la vanguardia a nivel internacional”. (López Ojeda, et. al. 2017) Por lo anterior, es de suma importancia que el espíritu de competitividad sea fortalecido en los estudiantes que cursan programas educativos relacionados a la gastronomía.

La enseñanza aprendizaje de conocimientos sobre la industria gastronómica es un área donde la competitividad, la innovación y la gestión se expresa en términos aplicados, donde es común encontrar que la teoría dista de la realidad en la industria (Airey & Tribe, 2000). Por lo anterior, cobra importancia el identificar cuáles son los factores que deben evaluarse de manera permanente en la formación de los estudiantes en gastronomía en el área de producción a fin de que se prepare a los estudiantes para aplicar y desarrollar habilidades que les permitan ser altamente competitivos una vez que se integren al mercado laboral.

Reconociendo la importancia de la competitividad, las universidades tienen un papel insustituible en el impulso a la sana competencia y constantemente realizan esfuerzos para enseñar competitividad, buscando crear egresados con carácter y motivación. Así mismo, se busca que la educación universitaria, en particular en el campo de la gastronomía, ponga énfasis no solo en el desarrollo de conocimientos sino también en el desarrollo de actitudes indispensables para ser competitivo como lo es la disciplina, el conocimiento, la pasión y el compromiso. (Titin, 2020)

Ndou, V, Mele, G & Del Vecchio, P. (2019) realizaron una investigación donde se buscó identificar, elementos potenciales y obstáculos en las artes culinarias de jóvenes universitarios estudiantes en Costa Rica, con el fin de desarrollar programas educativos más completos, contemplando la formación de chefs emprendedores como parte de los estudios básicos, con la idea de que los estudiantes egresen como gastrónomos o chefs empresarios.

Así mismo Ahmad, S. Z. (2015). comenta que, en la gastronomía, los clientes o comensales compran experiencias por lo que el énfasis en el espíritu empresarial de las artes culinarias se debe combinar con la educación tradicional buscando generar egresados altamente competitivos, con buenas habilidades técnicas, comerciales e interpersonales más que solo cocineros. Finalmente, Daniel et al. (2017) exploran el caso de un programa específico diseñado para incrementar habilidades competitivas de los estudiantes a través de la aplicación de un enfoque de aprender haciendo.

Por lo anterior, las universidades son campos fértiles para la enseñanza de competitividad en gastronomía. Usualmente en la enseñanza de la gastronomía, la competitividad se desarrolla en las clases con simulación en espacios y escenarios similares a los presentes en el campo profesional real, gestionando recursos como un profesional. A partir de estas condiciones, el estudiante debe desarrollar productos gastronómicos orientados a un mercado definido, con características que le permita hacerse espacio entre la competencia y obtener resultados económicamente rentables.

Parte de este modelo de enseñanza busca que los estudiantes actúen como administradores o directores del negocio, pero también como trabajadores u operativos, por lo que cada uno de ellos tiene una determinada posición en el proceso de producción. Con este modelo, se espera que las experiencias hagan que los estudiantes visualicen todas las aristas del negocio y puedan ir mejorando el producto, el proceso de producción y la administración cada vez que inician un nuevo ciclo o simulación. A la par, este modelo permite que los conocimientos teóricos sean aplicados, potencialicen sus habilidades e identifiquen sus oportunidades en diversos campos (académico, tecnológico, técnico, etc.) Básicamente es un modelo de “aprender haciendo”. (Ibrahim,W et. al. 2015)

Fortalecer la competitividad desde la universidad puede mejorar la conciencia empresarial de los estudiantes en un período de tiempo relativamente corto (Manero y Egido, 2014). En los últimos años, los programas educativos han sido rediseñados para incluir dentro de sus asignaturas y contenidos el desarrollo de capacidades y conocimientos haciendo énfasis en la competitividad. (Failure Institute, 2018) Es entonces que las universidades pueden fungir como bases seguras para los estudiantes, donde se les enseñe a identificar los retos y oportunidades al incursionar en el ámbito laboral.

Por consiguiente, es de interés que se logre establecer un proceso enseñanza aprendizaje más significativo en las áreas de producción culinaria a fin de lograr que las competencias de los estudiantes se consoliden y no queden solamente en el papel, fortaleciendo las habilidades y conocimientos adecuados para que logren consolidarse en el mercado laboral gastronómico.

Las Universidades deberán considera una educación con ejercicios prácticos, lo más realista posible, con docentes experimentados y enfatizando la formación en aspectos que pudieran presentar debilidad en los estudiantes. Así mismo, se debe promover el seguimiento de los egresados a fin de no solo generar recurso humano capacitado sino recurso humano altamente competitivo que tenga permanencia y crecimiento en el mercado laboral a través de estándares que respondan a la realidad del gremio.

La estandarización de parámetros de evaluación de platillos.

Los programas de educación culinaria deben considerar una combinación de clases teóricas y clases prácticas donde los estudiantes aprenden a cocinar cocinando. Los programas gastronómicos buscan dotar a los estudiantes de aptitudes para el empleo en el mundo real que deben dominar a través del aprendizaje práctico en el laboratorio escolar. (Harrington, et. al. 2008) por lo que las Universidades juegan un papel muy importante para desarrollar en los estudiantes el espíritu de sana competencia. (Kuratko, 2005)

Durante la formación del estudiante, sus competencias son aprendidas y evaluadas por el chef instructor quien establece los parámetros de evaluación con base en su propia formación y experiencia para valorar el desempeño y adquisición del conocimiento buscando que logre ser capaz de responder a la evaluación y tomar medidas para cumplir con el resultado de competencia deseado porque se le ha dado la retroalimentación adecuada (Del Villar, 2019)

En consecuencia, la estandarización de parámetros de evaluación de platillos es importante para garantizar una evaluación justa y consistente en diferentes contextos y por diferentes evaluadores, lo que contribuye a la competitividad en la formación culinaria.

Algunos de los factores más comunes en la evaluación de platillos son según Vargas (2021):

- **Sabor:** Evaluar la calidad y la armonía de los sabores presentes en el platillo. Se pueden considerar aspectos como el equilibrio de los sabores, la intensidad, la profundidad y la complejidad.
- **Presentación:** Evaluar la estética y la presentación visual del platillo. Se pueden considerar aspectos como el color, la disposición de los ingredientes, el uso de elementos decorativos y la limpieza general del plato.

- **Textura:** Evaluar la combinación de texturas en el platillo. Se pueden considerar aspectos como la suavidad, la cremosidad, la crujencia, la jugosidad, la ternura, etc.
- **Técnica culinaria:** Evaluar la habilidad y precisión en la ejecución de las técnicas culinarias utilizadas en la preparación del platillo. Esto puede incluir aspectos como la cocción adecuada de los ingredientes, el manejo de las temperaturas, la técnica de corte, entre otros.
- **Calidad de los ingredientes:** Evaluar la calidad de los ingredientes utilizados en el platillo. Se pueden considerar aspectos como la frescura, el sabor, la procedencia, la temporada, la combinación adecuada de ingredientes, etc.
- **Equilibrio y proporción:** Evaluar el equilibrio y la proporción de los ingredientes en el platillo. Se puede considerar si los ingredientes se complementan entre sí y si ninguno domina sobre los demás en términos de sabor o presencia.
- **Originalidad y creatividad:** Evaluar la originalidad y la creatividad en la presentación, los sabores y los enfoques culinarios. Se puede considerar si el platillo ofrece algo nuevo y emocionante en términos de combinaciones de ingredientes, técnicas culinarias o presentación.

Estos son solo algunos parámetros comunes, pero se pueden adaptar y ajustar según las necesidades y preferencias específicas de cada evaluación. La clave es definir los parámetros de antemano y comunicarlos claramente a los evaluadores para garantizar una evaluación coherente y objetiva de los platillos (Vargas, 2021).

Una evaluación bien planteada, ya sea práctica o teórico-práctica, individual o acumulativa, resultará más adecuada cuando mide la capacidad del estudiante en realizar tareas específicas relacionadas con los resultados de aprendizaje y/o expectativas clave de la industria. (Miller. C, 2019)

Los estudiantes deben ser conscientes de los resultados del aprendizaje porque entonces qué se espera de ellos, y qué métodos y contexto deben utilizar para dominar habilidades o competencias establecidas ya que en las artes culinarias las competencias se enseñan a través de la experiencia, de la constante práctica (Gareis & Grant, 2014)

Finalmente es importante destacar que, si bien la competitividad puede ser un factor importante para la diferenciación, también es crucial mantener una actitud colaborativa y un enfoque de aprendizaje continuo. Trabajar en equipo, compartir conocimientos y apoyarse mutuamente en la búsqueda de la excelencia gastronómica también es esencial para el éxito en la industria.

METODOLOGÍA

El presente trabajo de investigación se llevó a cabo bajo un enfoque cualitativo utilizando como método guía en el proceso de indagación a la Fenomenología, ésta es una metodología que busca

conocer los significados que los individuos dan a su propia experiencia con relación a un concepto o a un fenómeno, reduciendo lo individual a un fenómeno general (Creswell, 2007).

Para recoger los datos, se utilizó la entrevista de profundidad, aplicada a 6 docentes de unidades de aprendizaje de corte práctico que impartieron cátedra en la Licenciatura en gastronomía de la UAEMéx durante el 2022, buscando relacionar los factores que toman en cuenta al evaluar a un alumno en las unidades de aprendizaje prácticas.

Posteriormente, utilizando el programa de codificación MAXQDA (software que permite identificar palabras clave) y con los códigos generados, se trabajaron las descripciones textuales para generar la estructura esencial dando pie a los resultados de la investigación.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Después de haber realizado el proceso de transformación y análisis de datos, se lograron establecer 6 categorías relacionadas a los factores que intervienen en la evaluación de los platillos de los alumnos en formación. Estos factores son aquellos que conforman pilares de evaluación ya que todos los instructores los toman en cuenta y les dan un peso importante en la calificación del estudiante.

El primer factor que se identificó es la llamada **Técnica culinaria**, refiriéndose al método aplicado para la transformación de la materia prima desde el *mise en place* (puesto en su lugar) hasta el montaje. El segundo factor para evaluar es la **Temperatura**, la cual está relacionada a los diferentes momentos y grados de ésta que debe alcanzar el alimento desde antes, durante el proceso, e incluso en el momento de servirse y ser degustado.

El tercer factor por evaluar es el llamado **Montaje**, refiriéndose a la estructura y composición visual y estética del platillo creado, el cual debe tomar en cuenta modas y tendencias o corrientes artísticas y/o gastronómicas. En los resultados, se logró identificar un cuarto factor recurrente en la evaluación de los platillos: **la materia prima**. En cuanto a este factor, se habla de la calidad, la correcta selección y manipulación de los ingredientes de los platillos durante todo el proceso de transformación.

Así mismo, la **higiene y sanidad** son el quinto factor en común en las evaluaciones, refiriéndose a los distintos puntos críticos que deben atenderse durante la producción de alimentos, así como la correcta imagen del estudiante como manipulador utilizando pulcramente el uniforme, así como mantener presente en todo el proceso las diferentes técnicas de higiene y sanidad de las superficies, utensilios y de sus propias manos.

Finalmente, el sexto factor relevante en la evaluación de los platillos es el **sabor o sazón**, refiriéndose a la percepción sensorial de los diferentes sabores o sensaciones que la composición del platillo genera en el comensal.

Actualmente la evaluación culinaria no tiene una estandarización que permita que los estudiantes tengan un patrón claro sobre lo que será evaluado en cada platillo que presentan a lo largo de su formación lo que genera una falta de competitividad en el mercado laboral y poca autonomía en su actuar dentro del área de producción.

De esa manera una evaluación estandarizada permitirá una primera aproximación hacia una homologación de una variedad de experiencias de aprendizaje de los estudiantes en gastronomía evitando que diversos factores no repercutan en la adquisición de competencias del estudiante.

Así mismo, esta estandarización generaría un proceso de evaluación sistematizado independientemente del docente, lo que aseguraría mejores resultados al limitar la dependencia en exceso del instructor o de los compañeros de equipo.

Aunque no hay un parámetro único que sea considerado universalmente como el más importante en la evaluación gastronómica, se pretende que los estudiantes respondan competitivamente a estos factores de evaluación que fungen como pilares del platillo sin restar importancia al contexto, las preferencias individuales y la cultura ya que cada parámetro puede variar según el contexto y las preferencias individuales. Lo más importante es tener en cuenta los aspectos clave y buscar un equilibrio entre ellos para ofrecer una experiencia gastronómica satisfactoria y completa.

CONCLUSIONES

En este proceso de investigación se obtuvieron hallazgos significativos en relación a la evaluación de un platillo dentro de las clases prácticas de los estudiantes en gastronomía de la UAEMéx, logrando identificar algunos de los principales parámetros que deben observarse en las evaluaciones de los platillos generados desde el primer momento y hasta el final de su formación académica buscando establecer una crítica estandarizada que le permita al alumno visualizar sus fortalezas y trabajar en la mejora de sus debilidades culinarias permitiéndole potencializar sus habilidades.

Además, una evaluación basada en estándares permitirá que los estudiantes se muestren más autónomos en su desempeño en la práctica, así como tener un mejor seguimiento del aprendizaje asegurando la comprensión de los conocimientos y habilidades que los conviertan en egresados más competitivos.

Finalmente, la estandarización promueve que las universidades garanticen el desarrollo y la maximización de las competencias de los alumnos enfrentándolos a experiencias concretas,

observación reflexiva, conceptualización abstracta y experimentación activa donde los docentes promuevan oportunidades para la práctica constante, animando a los alumnos a participar activamente en el desarrollo de sus habilidades culinarias.

REFERENCIAS

- Acle, R. S., & Montiel, A. V. (2018). Influencia de la gastronomía mexicana en el consumo étnico en España. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 14(2), 89-101.
- Airey, David & Tribe, John. (2001). *In search of hospitality: Education for hospitality*. 1° ed, Routledge
- Aguirregoitia, A. & Fernandez, Z. (2017) «La gastronomía como recurso turístico en la provincia de Alicante» *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 3 (3), 25-48
- Ahmad, S. Z. (2015). Entrepreneurship education in tourism and hospitality programs. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 27(1), 20-29
- Bernaldez Camiruaga, A. I. (2015). *Gastronomía y estudios gastronómicos: una aproximación conceptual y epistemológica* (Master's thesis, Universidad Autónoma del Estado de México)
- Beers, Cees. (2008). Entrepreneurship and Economic Growth. *Development and Change*, 39(1), DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1467-7660.2008.00473.4.x>
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (2nd ed.). Sage Publications, Inc.
- Cunha, S. (2018). Gastronomic tourism, a differential factor. *Millenium*, 2(5), 93-98. DOI: <https://doi.org/10.29352/mill0205.09.00157>
- Daniel, A. D., Costa, R. A., Pita, M., & Costa, C. (2017). Tourism Education: What about entrepreneurial skills? *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 30, 65-72.
- Del Villar, Juan Rodrigo, *Culinary Skills: Assessment of Student's Learning Outcomes* (October 3, 2019). Available at DOI: <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3463582>
- Farsi, J. Y., Imanipour, N., & Salamzadeh, A. (2012). Entrepreneurial university conceptualization: case of developing countries. *Global Business and Management Research: An International Journal*, 4(2), 193-204
- Failure institute (2018), *Strengthening Entrepreneurship in Mexico: An Analysis of Failure Among Student Entrepreneurs, Mexico* <https://thefailureinstitute.com/wp-content/uploads/2018/10/Fracaso-del-emprendimiento-universitario-2018-simple-page.pdf>
- Gareis, C. R., & Grant, L. W. (2014). The efficacy of training cooperating teachers. *Teaching and Teacher Education*, 39, 77-88. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tate.2013.12.007>
- Gibb, A (2005) *Towards the entrepreneurial University. Entrepreneurship education as a level for change*. Nacional Council for Graduated Entrepreneurship
- Hall, M. C., & Williams, A. (2008). *Tourism and innovation*. Routledge.
- Ibrahim, W, Bakar, A, Asimiran, S, Mohamed, S, and Zakaria, N. (2015) "Impact of Entrepreneurship Education on the Entrepreneurial Intentions of Students in Technical and Vocational Education and Training Institutions (TVET) in Malaysia," *Int. Educ. Stud.*, 8 (12).

- Kuratko, Donald F. (2005), The Emergence of Entrepreneurship Education: Development, Trends, and Challenges. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 29 (5), 577-598.
- López-Guzmán, T., & Cañizares, S. M. S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 10(5), 575-584.
- Manero, P. V., & Egido, M. P. (2014). The Concept of Entrepreneur in Education: A Pedagogical Analysis. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*
- Miller, C. (2019) Evaluating Student Performance in Foodservice / Culinary Laboratories. (Master's thesis, New Mexico State University)
- Naranjo, R., Africano, G., & Leones, A., (2018). La gastronomía colombiana. Atractivo turístico en crecimiento. *Hitos de Ciencias Económico Administrativas*, 24(68), 103-115.
- Ndou, V, Mele, G & Del Vecchio, P. (2019) Entrepreneurship education in tourism: An investigation among European Universities, *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education* 25
- Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45-57.
- RJ Harrington, KH Mandabach, W Thibodeau and DVanleeuwen (2005) The institutionalization of culinary education: an initial assessment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 31-49 https://doi.org/10.1300/J385v04n04_04
- Titin Hera Widi Handayani, Sutriyati Purwanti , Dewi Eka Murniati , and Safitri Yosita Ratri (2020) Strategy for developing interest of entrepreneurship through a culinary business management course, *Journal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 26 (2), 162-172
- Tuatul. Mahfud, Pardjono, and B. Lastariwati, (2019) 'Chef's competency as a key element in food tourism success: A literature review', *Geoj. Tour. Geosites*, 26(3), 1057–1071
- Vargas, M. P. (2021). La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión. *Sosquua*, 3(1).
- Zehrer, A & Mössenlechner, C. (2008) Industry Relations and Curricula Design in Austrian Tourism Master Programs: A Comparative Analysis, *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 8 (1), 73-95