



Editorial

Investigación Gastronómica en Ecuador y América del Sur

 Rodrigo Duarte-Casar

¹ Departamento de Turismo y Gastronomía, Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador CP: 130105

Correspondencia: rodrigo.duarte@utm.edu.ec

Nos imaginamos a la gastronomía en comedores y cocinas, más que en laboratorios y centros de investigación, pero la historia nos muestra que la ciencia y la cocina han caminado juntas desde tiempos remotos. Podemos rastrear esta unión desde la frase de Hipócrates mal citada que une la alimentación y la medicina (Cardenas, 2013), pasando por los próceres científicos como Pasteur o Lavoisier enfocando su intelecto a problemas culinarios (This et al., 2006), hasta la actualidad en que las prácticas más tradicionales se someten a escrutinio científico con provecho (Jurado-Gonzalez et al., 2022; This vo Kientza, 2021).

El volumen de la investigación gastronómica es aún bajo, pero crece sostenidamente (Duarte-Casar, 2022). Una revisión de nuestro “vecindario” nos muestra que distintos países ponen distintos énfasis en su investigación. Un breve análisis bibliométrico muestra que los campos de estudio en investigación gastronómica en América del Sur son: turismo (38%), estudios culturales (13%), comercio y administración (10%), sociología (5%), ciencia de alimentos (4%), y estudios históricos (4%). Una de las decisiones que debemos tomar es desde dónde realizaremos nuestra investigación gastronómica. Algunos ya lo tenemos provisionalmente resuelto, otros no tanto, y sabemos que los vientos de la investigación nos llevan con frecuencia a disciplinas nuevas, por lo que toda perspectiva es provisional.

En Ecuador el turismo, los servicios comerciales y el marketing lideran la investigación, seguidos por los estudios históricos, patrimoniales y arqueológicos. Creemos que, de lo mucho publicado en Ecuador sobre gastronomía, buena parte ganaría al reestudiarla, esta vez según el método científico, para publicación académica. Mucho del conocimiento del que disponemos es conocimiento cotidiano, y no constituye aún una base en la que fundamentar nuestro trabajo investigativo. Un trabajo de revisión bibliográfica del *corpus* disponible será un gran bien. Creemos también que procede



establecer una línea base para el estudio de nuestra gastronomía, caracterizando nuestras expresiones culinarias, respetando lo fijo y lo variable que tienen las recetas.

A eso queremos invitarlos en esta edición especial. A trabajar desde el pregrado, con la guía de los docentes investigadores para tener una mirada nueva sobre nuestras preparaciones y para inculcar el amor por la investigación desde el inicio de la vida universitaria y tender puentes, más que perpetuar este modelo perverso de que la investigación es cosa de pocos.

Esperamos sus aportes al conocimiento gastronómico y alimentario.

Referencias

- Cardenas, D. (2013). Let not thy food be confused with thy medicine: The Hippocratic misquotation. *E-SPEN Journal*, 8(6), e260–e262. <https://doi.org/10.1016/j.clnme.2013.10.002>
- Duarte-Casar, R. (2022, diciembre 9). *Investigación Gastronómica en Ecuador: Comunicando lo que Sabemos*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.7460390>
- Jurado-Gonzalez, P., Vega, C., Morató, R., Gonzalez, X., & Sörensen, P. M. (2022). The Ribbon Stage—Shedding Light onto an Ill-Defined Culinary ‘Marker’ for Whole Egg Foams. *Food Biophysics*, 17(3), 397–408. <https://doi.org/10.1007/s11483-022-09731-0>
- This, H., Méric, R., & Cazor, A. (2006). Lavoisier and meat stock. *Comptes Rendus Chimie*, 9(11–12), 1510–1515. <https://doi.org/10.1016/j.crci.2006.07.002>
- This vo Kientza, H. (2021). Cooking: Culinary Precisions and Robustness of Recipes. En *Handbook of Molecular Gastronomy*. CRC Press.