



*Artículo*

# A Fuego Lento: Apuntes para una Historia de la Enseñanza Académica de la Gastronomía en México

*Slow Cooking: Notes for a history of the academic teaching of gastronomy in Mexico*

 Alma Rosa Castro Ruiz

Universidad Autónoma de Querétaro

Correspondencia: [alma.rosa.castro@uaq.mx](mailto:alma.rosa.castro@uaq.mx)

Recibido: 3 de abril 2025. Revisado: 9 de mayo 2025

Publicado en línea: 19 de mayo 2025.

**Volumen 4 número 1**

## Resumen

La formación superior en gastronomía en México nació en 1992, cuando el Tecnológico Hotelero se convirtió en el Colegio Superior de Gastronomía. Sin embargo, los motivos de su creación antes de que la gastronomía fuera considerada un recurso turístico no eran claros. El objetivo de este artículo es analizar el contexto educativo e histórico en el que se configuró la enseñanza de la gastronomía académica en México; tarea que se realizó mediante una investigación documental de carácter hermenéutico e historiográfico, empleando la teoría crítica para la interpretación de los acontecimientos históricos. Esta exploración muestra que la creación del currículum de la gastronomía en México es de cuna humilde y resultado del cruce de políticas económicas y educativas para fomentar el desarrollo de un país en vías de industrialización.

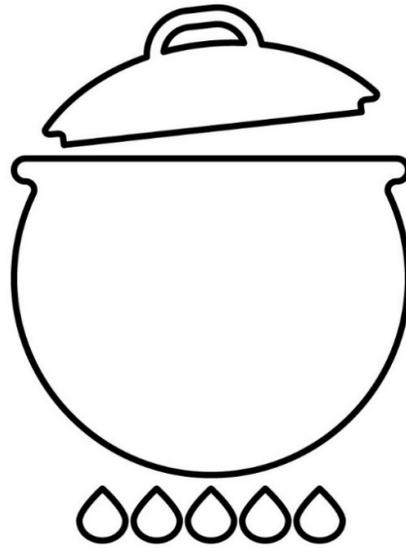
**Palabras clave:** academia, educación superior, gastronomía, historiografía del currículum

## Abstract

Mexico's higher education in gastronomy was established in 1992 when the *Instituto Tecnológico Hotelero* became the *Colegio Superior de Gastronomía*. However, the reasons for its creation before gastronomy was considered a tourism resource are unclear. The objective of this article is to analyze the educational and historical context in which academic gastronomy education in Mexico was shaped; this task was carried out through documentary research with a hermeneutic and historiographical approach, using critical theory to interpret historical events. This exploration shows that the creation of the gastronomy curriculum in Mexico has unassuming origins and is the result of the intersection of economic and educational policies aimed at promoting the development of a country in the process of industrialization.

**Keywords:** academia, higher education, gastronomy, curriculum historiography.

---



## Introducción

El presente artículo expone el contexto histórico en el cual se configuró la enseñanza superior de la gastronomía en México. Muestra un periplo por la historia del curriculum de la gastronomía académica para comprender su génesis, en el que las políticas económicas de un país en vías de industrialización, el turismo y la economía doméstica son los ingredientes principales para responder: ¿Qué circunstancias imperaban para la creación de la primera licenciatura de gastronomía en México?

En el primer apartado se disponen, a modo de *Mise en Place*, los conceptos y categorías con los cuales se analizó el proceso de configuración de la gastronomía como disciplina académica. Para ello, se recuperan las propuestas de Walter Benjamin sobre el concepto de historia crítica, la génesis de las disciplinas académicas de Raimundo Cuesta, la teoría curricular de Gimeno Sacristán, así como la hermenéutica de Jürgen Habermas.

Como parte del Primer Tiempo se presentan datos recopilados de una entrevista periodística publicada por el periódico Reforma al fundador de Colegio Superior de Gastronomía: Armando Anaya. Siendo ello, el punto de partida para el rastreo de información y el informante clave de esta investigación.

Posteriormente, como Plato Principal se presenta un platillo complejo con ingredientes como los acontecimientos históricos, acompañados con una emulsión de teoría crítica para resaltar las condiciones en las que se produce, distribuye y valida el conocimiento en la sociedad capitalista, acompañado de la esperanza transformadora del fruto sustancioso de lo comprendido históricamente. En otras palabras, el contexto social, cultural, político y económico en torno al cual se sentaron las bases de la gastronomía académica en México.

Para limpiar el paladar, se presenta un entremés con datos sobre la enseñanza de la Economía Doméstica, dada su posible influencia en la historia de la formación gastronómica.



Por último, a manera de postre se presenta la discusión. Resultado de la interpretación o fusión de los acontecimientos históricos con la fundamentación teórica. Desde una postura crítica de la historia, que no pretende ser definitiva sino comprensiva para reconocer la oportunidad para futuras investigaciones. Por lo anterior, se ponen a la mesa los momentos más significativos para comprender la historia curricular de la gastronomía académica en México.

### **Método: la *Mise en Place***

Así como la organización y acomodo de un buen *mise en place* es decisivo en el funcionamiento eficiente de una cocina, el armazón teórico es crucial para una investigación. Por esta razón, es importante aclarar los apoyos teóricos con los que se construyó este trabajo.

En primera instancia hay que señalar las distintas maneras con que se define la gastronomía. En términos generales es el arte de preparar una buena comida, la afición a comer regaladamente, así como el conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar (Real Academia Española, s/f). Por otro lado, como resultado del proceso de transformación histórica, el gobierno mexicano a partir del año 2013 usa el concepto gastronomía como elemento del patrimonio cultural. Se define como recurso de la industria turística, un nicho de oportunidad para el desarrollo económico nacional y regional (Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, 2015).

Para esta investigación ambas definiciones de la gastronomía son determinantes, la primera se limita a definirla de forma general. Mientras que la segunda, muestra la gastronomía como un recurso económico, dejando entrever que persigue un fin capitalista. Por

ello, es importante reconocer su configuración a través del análisis histórico de su curriculum.

Por lo anterior, cabe señalar que no son de interés para esta investigación los hechos históricos universales, como plantea Walter Benjamin: “la historia universal carece de una armazón teórica. Su procedimiento es aditivo: suministra la masa de hechos que se necesita para llenar el tiempo homogéneo y vacío” (Benjamin, 2005, p. 29). En otras palabras, no interesa a esta investigación emplear a la historiografía como una herramienta que dicte fechas y acontecimientos de manera cronológica, sino más bien como un instrumento de análisis hermenéutico que permita contextualizar los acontecimientos de manera crítica.

La manera en que Benjamin conceptualiza la historia, es de cierta manera, en una suerte de metáfora gastronómica, como un platillo que ante un comensal se presenta listo para su consumo, sin que éste se dé cuenta del tiempo que tomó la transformación de los ingredientes para hacer posible su degustación. Es por eso, que desde una postura crítica se entiende la historia como un constructo con una singularidad que se cocinó a fuego lento y que permite, siguiendo la analogía del platillo, tener una experiencia gastronómica compleja, capaz de reconocer la manera en que los sabores se fusionan o separan, debido a la selección cuidadosa de productos y sus métodos de cocción.

El contexto social en que se configuró la gastronomía académica es relevante, como señala Benjamin: uno de los principios de la historiografía materialista es constructivo, ya que reconoce que su objeto de estudio está determinado por el entorno social y su análisis requiere de una pausa para su distinción. Como él mismo afirma: “Propio del pensar no es sólo el movimiento de las ideas, sino igualmente su detención. El materialista histórico aborda un objeto histórico única



y solamente allí donde éste se presenta como una mónada<sup>1</sup>”. (2005, p. 29). Es por ello, que el periodo que abarca la investigación se concentra en el contexto que rodeó el inicio de la primera escuela de gastronomía en México. Y con la perspectiva crítica ayuda a explicar que un hecho histórico no puede ser interpretado en abstracto, requiere ser contextualizado para identificar su potencial de transformación, como plantea Enrique Florescano:

Desde Heródoto a nuestros días el estudio del pasado ha servido para ampliar, profundizar y madurar el espíritu crítico que permite una mejor evaluación y comprensión de nuestro presente ... La comprensión histórica es un producto del aprendizaje de diferentes estilos de pensar y razonar ... una vacuna permanente contra el dogmatismo (2014, pp. 54–55)

La postura crítica se piensa en términos, no de juzgar, sino de comprender el sentido, el significado del hecho histórico en tanto que se encuentra delimitado por acontecimientos particulares de un contexto concreto, como la estructura socioeconómica. Siguiendo a Florescano, teorizar la historia es la práctica de la historia como comprensión crítica, que intenta descubrir los cambios o las continuidades en la conciencia humana. Es decir, no interesa el hecho histórico, ni el conocimiento historiográfico en sí mismos, sino éstos dos, más la postura teórica y política que los explica, lo que permite el posicionamiento desde el enfoque crítico-comprensivo. Así, el objetivo no es explicar como sucedió determinado hecho histórico, sino la

comprensión e interpretación de los procesos que lo hicieron posible.

En términos más directos, la incorporación de la gastronomía a la enseñanza superior requirió que varios sucesos le precedieran, esos momentos están registrados o detenidos en documentos, crónicas y entrevistas que fue necesario aprender a mirar reconociendo que ninguno de ellos viene rotulado como “dato para el curriculum de la gastronomía”. Por ello el primer filtro de información fue el proporcionado por la entrevista al director de la primera escuela que ofertó una licenciatura en gastronomía en México, la cual proporcionó una serie de pistas para iniciar la búsqueda en lo que respecta a la formación en turismo, el contexto político, desde las leyes, políticas públicas y las crónicas de algunas instituciones educativas.

El acercamiento a la hermenéutica<sup>2</sup> como elemento teórico metodológico fue necesario para el ejercicio de interpretación y comprensión del objeto de estudio: la incorporación de la gastronomía a la educación superior en México. Para analizar los sistemas sociales desde el campo de las ciencias sociales y humanas, la hermenéutica de Habermas propone un método valioso (Villarreal Valera et al., 2018), sirve de guía para acceder a un saber reflexivo, desde el cual es posible, a partir de la acción comunicativa, lograr una comprensión mejor en el ámbito del curriculum, este último entendido como “un diálogo entre la cultura y sociedad que hoy es y la que habrá mañana proyectada

<sup>1</sup> Mónada (en griego, «unidad»). En sociología, representa el modelo opuesto al que considera que la persona está configurada fundamentalmente por la esencia social, determinada por el entorno (Hillmann, 2005, p. 595).

<sup>2</sup> Hermenéutica: entendida como el “arte de la interpretación... de la explicación (de Hermes, el intermediario entre los hombres y dioses)” (Hillmann, 2005, p. 416).



desde el ámbito escolar” (Gimeno Sacristán, 1992, p. 12).

La labor interpretativa, desde este enfoque, implica acortar la distancia cultural, temporal o social y disponer o acercar informaciones adicionales que contribuyan a un mejor entendimiento (Habermas, 1988). Desde el anhelo de las ciencias histórico-hermeneútics, fue necesario generar un diálogo entre las pistas que surgieron de la entrevista al director del Colegio Superior de Gastronomía, los acontecimientos históricos encontrados y el contexto en que se dieron para comprender el sentido que orienta la configuración de la gastronomía académica en México (Díaz Mejía, 2010).

La hermenéutica de Habermas es un puente entre los acontecimientos históricos y la teoría curricular, que permite a las evidencias históricas nutrirse con el contexto social y político, además de las prácticas y conocimientos propios de la disciplina, para analizar la construcción social del currículum de la gastronomía académica en México:

El currículum debe verse como un problema de relación entre la teoría y la práctica, por una parte, y entre la educación y la sociedad, por otra. Porque el currículum, lo mismo que la teoría que lo explica es una construcción histórica que se da en unas determinadas condiciones. Su configuración y desarrollo engloba prácticas políticas, sociales, económicas de producción de medios didácticos, prácticas administrativas, de control o supervisión del sistema educativo, etc. (Gimeno Sacristán, 1992, p. 12)

Cabe señalar que esta investigación se interesa por la historia del currículum, misma que concierne a las Ciencias de la Educación<sup>3</sup> específicamente a la teoría curricular, la sociología y la historia de la educación, las cuales pueden complementarse de la crítica y la hermenéutica en lo referente a la investigación educativa. Los fines que persigue la educación son una preocupación de la sociología de la educación, que desde la perspectiva crítica busca comprender para transformar la realidad educativa. La hermenéutica como postura teórica brinda herramientas de análisis a la historiografía de la educación para tejer la narrativa. Ambas encuentran el equilibrio con la teorización del currículum, la cual: “no puede dejar de ser una construcción progresivamente más interdisciplinar que sirve de núcleo para integrar conocimientos y aportaciones de y en las Ciencias de la Educación” (Gimeno Sacristán, 1992, p. 13).

Por ello la propuesta de Raimundo Cuesta sobre la investigación de la génesis de las disciplinas escolares nutre, otra manera para mirar el origen del currículum: “la investigación de la génesis de las disciplinas escolares pertenece por derecho propio al género de historia social del currículum, donde se reconcilian la necesidad de pensar la sociedad como historia y la historia como ciencia social” (2002, p. 224). Entonces, la creación del currículum no es fortuita, tiene un propósito, social y cultural, que busca formar personas con características singulares como formas de pensamiento y de acción determinadas. La gastronomía no es la excepción, su origen debió tener una finalidad social, económica y política para su creación académica lo cual compete a este trabajo, para reconocer su

que si bien parcelan la totalidad educativa ayudan a aprehenderla y conducirla (Díaz Mejía, 2005, p. 63).

<sup>3</sup> Las llamadas ciencias de la educación: psicología, sociología, economía, historia, cada una haciendo contribuciones desde la especialización, con aportaciones



pasado y así comprender y justificar su pertinencia en la educación superior actual.

En resumen, la incorporación de la gastronomía en el menú de la educación superior en México requiere de un análisis detallado de su contexto histórico y social. Por lo tanto, la historiografía materialista de Benjamin, la hermenéutica habermasiana y la teoría curricular se vinculan entre sí para lograr el fin anterior. Habiendo dejado claro que el interés de esta investigación es la génesis de la gastronomía académica en México, el apartado que se presenta a continuación es el resultado de la recopilación de acontecimientos históricos que demuestran el origen de dicha profesión. A través de un recorrido por varias leyes, políticas públicas, crónicas y evidencias que van desde 1940 hasta 2013, transitando entre la industria turística, la economía doméstica y las políticas de desarrollo económico para comprender de manera crítica la inserción de la gastronomía a la educación superior de México.

## Primer tiempo: la entrevista

El punto de partida para seleccionar y recopilar los acontecimientos históricos para esta investigación surge de una entrevista periodística publicada el 14 de diciembre de 2012 por el periódico Reforma, en la sección de Softnews realizada al fundador de Colegio Superior de Gastronomía: Armando Anaya (Borboa, 2012). Siguiendo con la tradición mexicana para historiar usando las fuentes hemerográficas, como dijera Luis González, desde las cuales y “casi sin excepción, es posible aclarar casi cualquier asunto de México de la independencia para acá” (González, 1999, p. 212). La entrevista ha sido clave en esta investigación, una herramienta heurística para mirar al pasado, guiando

en buena medida, el rastreo de fuentes nuevas. A continuación, se presentan los elementos que resultaron más significativos.

En lo referente a la situación que vivían las personas dedicadas al gremio gastronómico a principios de la década de 1990 Anaya comenta: “en aquel momento se escuchaba mucho la frase 'aunque sea en cocina' a la hora de pedir un trabajo, como si trabajar de cocinero fuera lo peor” (Borboa, 2012). Para tener una visión más amplia, también explica la manera en que se daba la transmisión de conocimientos y prácticas propias del oficio: “hasta entonces, en México las artes culinarias sólo podían aprenderse entre fogones de restaurantes y hoteles, trabajando los ingredientes de forma repetitiva y un poco autodidacta hasta dominar las técnicas” (Borboa, 2012).

¿Cómo se daba la transmisión de conocimientos y prácticas en el gremio gastronómico antes de su escolarización? Se puede inferir, desde la entrevista, que la transmisión de conocimientos en el ámbito gastronómico antes de la apertura del Colegio Superior en Gastronomía era de manera empírica, en otras palabras, a través de la práctica que se daba entre colegas inmersos en el campo laboral; así mismo da cuenta de la percepción que se tenía sobre el trabajo en cocina, como un oficio que cualquier persona podía ejecutar sin requerir de formación académica, credenciales o títulos.

Otra cuestión que Anaya pone en la mesa es la credencialización como uno de los retos que se le presentaron al momento de plantear la creación de la licenciatura en gastronomía “El reto principal: lograr el reconocimiento oficial de la profesión y romper con la percepción de la cocina como un quehacer limitado intelectualmente” (Borboa, 2012). De igual manera que la labor culinaria carecía de reconocimiento como



actividad intelectual, aparecieron otros obstáculos, entre ellos los requisitos de la Secretaría de Educación Pública para avalar una profesión nueva y sin referentes académicos: “nos decía que teníamos un modelo más práctico que teórico, contrario a la definición de educación superior; nosotros siempre respondimos que utilizábamos teoría, aunque también las manos” (Borboa, 2012).

La situación que relata Anaya sobre el personal sin credenciales académicas representaba un problema al escolarizar la gastronomía, la pregunta entonces es ¿En manos de quién se puso la confianza para formar la primera generación de gastrónomos? Dado que no se contaba con personas con la suficiente preparación:

Con la idea de crear la universidad empezamos a buscar a los grandes chefs de México y descubrimos que la gran mayoría eran extranjeros. Encontramos que los chefs mexicanos preparaban grandes platillos, pero no tenían educación formal, algunos ni siquiera habían terminado la primaria pensamos entonces en un modelo educativo donde se formarían chefs como administradores o directores de alimentos y bebidas (Borboa, 2012).

Por lo tanto ¿Hasta qué punto los obstáculos y retos que enfrentó Arturo Anaya al crear el Colegio Superior de Gastronomía dejaron una impronta en el currículum? Así como ésta, otras cuestiones brotan de la entrevista a Anaya, pero la principal es: ¿Qué elementos del contexto social, cultural, político y económico influyeron en la gestación de la gastronomía académica en México?

## **Plato principal:**

### **Influencia del turismo en la gastronomía académica**

El contexto social, cultural, político y económico en torno al cual se sentaron las bases de la gastronomía académica en México se presenta como un segundo tiempo. Un platillo complejo que tiene como principales ingredientes los acontecimientos históricos, acompañados de una emulsión de teoría crítica para resaltar las condiciones en las que se produce, distribuye y valida el conocimiento en la sociedad capitalista, acompañado de la esperanza transformadora del fruto sustancioso de lo comprendido históricamente (Benjamin, 2005).

En 1977 nace el Tecnológico Hotelero en la Ciudad de México, surge impulsado por la necesidad de capacitar mexicanos que pudieran conseguir puestos directivos en los espacios turísticos, que en ese momento eran otorgados a extranjeros. Después, en 1992 se convierte en la primera escuela de enseñanza superior en gastronomía con validez oficial ante la Secretaría de Educación Pública en México: el Colegio Superior de Gastronomía (Arroyo Gutiérrez, 2012). Caminando sobre sus pasos, es que se podrá conocer su propósito y pertinencia social.

#### ***La Industria Turística y el Milagro Mexicano***

El turismo, como actividad económica, fue impulsado a partir del gobierno de Miguel Alemán Valdés (1946-1952), ya que tuvo a bien, identificarlo como un fenómeno económico novedoso capaz de generar un beneficio al país que en ese momento transitaba por el periodo de crecimiento económico conocido como el



Milagro Mexicano<sup>4</sup>, que abarca de 1940 a 1970. (Magaña-Carrillo, 1997). Durante los primeros años del Milagro Mexicano, la percepción que se tenía sobre el turismo era como un recurso económico de poca relevancia, sin embargo, al finalizar el periodo presidencial de Miguel Alemán se crearon los primeros polos o destinos turísticos<sup>5</sup> a través de los cuales México se posicionaba como destino para visitar y conocer, convirtiendo al turismo en un sector más productivo.

Con la intención de mejorar la industria turística, se crearon programas para optimizar y construir carreteras y hoteles, se difundió publicidad y propaganda para motivar la elección de México como destino turístico, y en materia de educación se dio inicio a programas de capacitación de los trabajadores del sector para dar un servicio que pudiese competir con el de otros países (Lemus Soriano & Lemus Soriano, 2016, p. 213).

Hay que subrayar que la capacitación fue un elemento fundamental para la escolarización del turismo y la gastronomía. La capacitación entendida como formación para el trabajo, como un puente entre las necesidades de la industria y la escolarización. Que de alguna forma y dependiendo de las necesidades de un grupo social se puede escolarizar y convertir en academias:

---

<sup>4</sup> El Milagro Mexicano es el periodo posrevolucionario que buscaba el desarrollo económico del país, después de ordenarlo política y socialmente a través de la industrialización nacionalista, en otras palabras, fue el periodo de transición de un país rural a uno urbano. Durante ese periodo se adoptaron dos modelos económicos: el Modelo de Sustitución de Importaciones (ISI) y el Modelo de Desarrollo Estabilizador. (García Martínez, 2022)

Allí donde exista una actividad productiva o una actividad social cualquiera tiende a desarrollarse una disciplina científica con afanes de intervenir regulando la actividad. Las actividades laborales en cualquier sector productivo, en los servicios y en la administración están sometidas a esa ley (Gimeno Sacristán, 1992, p. 41).

Una muestra de ello es que en 1962 se inaugura a nivel superior la primera Escuela Mexicana de Turismo derivada de la Escuela Técnica Hotelera, la cual fue creada por la Secretaría de Economía en 1953 (Romo Beltrán & Cruz Barba, 2015). Todo ello, enmarcado por la ley que creó la Comisión Nacional de Turismo en 1947, en la cual se dictan sus atribuciones y alcances, de las cuales se puede inferir que las relativas a la educación eran: el estudio del turismo en todos sus aspectos y la formación del servicio Nacional de Guías de Turistas para lo cual era requisito acreditar un examen de admisión. Además, que la Comisión estaba conformada, entre otros, por el secretario de Educación Pública. (Ley que crea la Comisión Nacional de Turismo, 1947).

La ley no era muy clara sobre las acciones que se tomarían para impulsar el desarrollo de la industria turística en México en materia de educación, sin embargo, la apertura de la Escuela Mexicana de Turismo<sup>6</sup>

<sup>5</sup> Durante Miguel Alemán, su gobierno se crearon los primeros polos turísticos, hoy conocidos como destinos tradicionales: Acapulco, Manzanillo, Mazatlán, Puerto Vallarta, Cabo San Lucas, Cozumel, Isla Mujeres, Veracruz, Mérida, Guadalajara y la Ciudad de México (Magaña-Carrillo, 1997, p. 523)

<sup>6</sup> Derivado del Decreto Presidencial 1947-2007, en el cual el expresidente Miguel Alemán Valdés comisionó



es muestra de que se buscaba la capacitación, pero sobre todo la credencialización. En ese sentido, Gimeno Sacristán refiere que las prácticas dominantes tienen un papel condicionante en la creación de un currículum: “el saber no es válido en tanto que pueda formar a las personas... no tanto por saber, sino para producir, para aplicar” (1992, p. 40).

En el caso de la educación superior “se puede afirmar que la formación universitaria en Turismo surgió una vez que el Gobierno tomó conciencia de la importancia de la actividad turística; esto se concretó en 1958<sup>7</sup>, en la Universidad Autónoma del Estado de México” (Romo Beltrán & Cruz Barba, 1978, p. 54.). Este dato es de suma importancia para la educación superior en gastronomía, ya que, la UAEMex es la primera universidad pública en abrir una licenciatura en gastronomía en 1999. Cuyo propósito era formar: expertos profesionales que contribuyan al desarrollo de los servicios de alimentos y bebidas de excelencia, mediante higiene, presentación y oportunidad en la prestación del servicio, así como a la solución de los problemas gastronómicos relacionados con la actividad turística (Universidad Autónoma del Estado de México, 2025).

En 2008 la UAEMex cambia el nombre de la Facultad de Turismo por el nombre de Facultad de Turismo y

---

a Antonio Ruiz Galindo, entonces secretario de Economía, Luis Osio y Torres Rivas, Armando Herrerías y Lucas de Palacio para crear la primera institución educativa en impartir formalmente estudios de hotelería. Así, en 1953 abrió sus puertas en el hotel La Posada del Sol la Escuela Técnica Hotelera, conocida como Escuela Mexicana de Turismo a partir de 1962 (El Universal, 2007)

<sup>7</sup> La primera licenciatura surgió en 1958 en la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) en

Gastronomía, primera en su género. Esto significó un gran avance para la profesión, ya que, dentro de la organización de la universidad, una facultad está a cargo de un área disciplinar específica, que contribuye al fortalecimiento de un gremio, al fomentar tareas de docencia, investigación y vinculación.

## Primeras Leyes Federales de Turismo

El turismo es pieza clave para comprender la creación de la gastronomía académica en México. A lo largo de los años, el país ha implementado diversas políticas y estrategias para promover la educación y capacitación para potenciar el desarrollo de la industria turística. Un hito importante en esta trayectoria fue la promulgación de la Ley Federal de Turismo de 1961 por el presidente Adolfo López Mateos, con el objetivo de conservar, proteger, crear, mejorar y aprovechar los recursos turísticos de la nación. Además, contemplaba la creación y autorización de escuelas y centros de capacitación enfocadas a la prestación de servicios turísticos (1961, p. 2).

Derivado de esa ley, surge el primer Plan Nacional de Desarrollo Turístico con estrategias para hacer de México un lugar apto para el turismo en 1962 (Magaña-Carrillo, 1997). Y por ello, la Universidad Nacional

la ciudad de Toluca. La segunda fue la Universidad de Guadalajara (UDG) en 1968, seguida de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC) en 1969. Después, en la década de los 70 surgieron dos programas, en 1972 el de la Universidad Autónoma de Nayarit (UAN) en la ciudad de Tepic y en 1974 el del Instituto Politécnico Nacional (IPN) en la Ciudad de México (Moreno Acevedo et al., 2024, p. 288)



Autónoma de México (UNAM) en colaboración con el Departamento de Turismo y la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, crearon el Instituto Mexicano de Investigación Turística (IMIT) donde se realizaban estudios socioeconómicos para averiguar la afluencia de turismo extranjero (Ibáñez Pérez & Cabrera Villa, 2011).

Para algunos especialistas, las acciones derivadas de las políticas de fomento al turismo de esa época se caracterizaron por su tecnificación. Una muestra de ello es la apertura de la Escuela Mexicana de Turismo “primera Institución educativa en América Latina en capacitar formal y profesionalmente al servidor para el Turismo” (Emturismo, 2025). Su creación tiene especial trascendencia, ya que surge a través de un patronato con iniciativa pública y privada. Con el objetivo de capacitar y formar de manera sistémica y técnica en lo correspondiente al turismo. (Pérez Ibáñez, 2015).

Aunado a ello, en 1963 el Comité Olímpico Internacional otorgó a la Ciudad de México la sede para la realización de los Juegos Olímpicos de 1968, una oportunidad que en materia de turismo no se podía dejar pasar (Semo, 2021). Desafortunadamente, este periodo se caracterizó por la violencia, represión y asesinatos por parte del Estado mexicano hacia obreros y estudiantes. Lo que llevó a buscar estrategias

para mejorar la imagen del país como un destino turístico, seguro y con espacios adecuados para el hospedaje<sup>8</sup>.

## Primera Escuela: el Colegio Superior de Gastronomía

Es hasta 1974 que la Ley Federal de Fomento al Turismo, a cargo del presidente Luis Echeverría Álvarez, decreta en el artículo seis que el Departamento de Turismo tiene la atribución para: crear, sostener, autorizar, dirigir, fomentar o promover, en coordinación con la Secretaría de Educación Pública (SEP), escuelas y centros de capacitación nacionales y regionales con base en las necesidades de personal técnico y especializado, destinado a prestar servicios en materia turística (Ley federal de fomento al turismo, 1974). Con el respaldo de esta ley se crea en 1977 el Tecnológico Hotelero en la ciudad de México, escuela de la que surgirá la primera licenciatura en gastronomía de México y América Latina: el Colegio Superior de Gastronomía.

Para dejar registro de la trayectoria Arturo Anaya Muñoz, rector de la Universidad Superior de Gastronomía y fundador del Colegio Superior de Gastronomía, escribió para sus egresados el libro titulado *El vuelo de los Gansos* (Anaya Muñoz, 2024). En el cual se narra a manera de crónica la trayectoria de la institución, su hallazgo permite revelar acontecimientos que complementan la entrevista al periódico *Reforma*, así

presentable”. Con las Olimpiadas, el Estado redimía al “pueblo” ante el mundo excusándolo de su condición y cediéndole tan sólo una virtud natural, la hospitalidad (Semo, 2021, p. 969)

---

<sup>8</sup> Según Ramírez Vázquez, la campaña perseguía el propósito de celebrarse bajo el lema: “Mexicano pórtrate bien porque vienen las Olimpiadas” ...El discurso oficial, en la época siempre dotado de la forclusión de un “pueblo” que se representaba como un mar de atraso, ignorancia e inconexión, le pedía comportarse de manera hospitalaria para “hacer la casa



como un pequeño registro fotográfico desde la apertura de su antecesor el Tecnológico Hotelero.

El Tecnológico Hotelero tenía como objetivo capacitar mexicanos para que pudieran conseguir puestos directivos en los espacios turísticos, que en ese momento eran otorgados a extranjeros: “queríamos que los mexicanos se prepararan académicamente para conseguir puestos y remuneraciones decentes pues eran los extranjeros quienes se los quedaban”. Así mismo, su apertura respondía a una necesidad social, ya que, la carrera de turismo estaba de moda (Borboa, 2012).

Entre la apertura del Tecnológico Hotelero y el Colegio Superior de Gastronomía surge en 1978 una institución de formación técnica de nivel medio superior o bachillerato conocida como el Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP). Una escuela de carácter terminal, que buscaba preparar profesionales técnicos para contribuir al desarrollo productivo del país. Contaba con programas rígidos y docentes no profesionales, pero con experiencia en el ramo empresarial, esto es, los docentes eran obreros con experiencia que tenían la disposición de enseñar su oficio (Argüelles, 2010).

En el CONALEP existía un Área de Procesamiento Industrial de Alimentos y Hospitalidad Turística, donde se formaban Profesionales Técnicos en Hotelería y Gastronomía. La primera generación inició con 27 alumnos en el plantel de Cancún en 1979. Después de ello, la carrera va a tener dos cambios de nombre importantes, ya que, por primera vez se nomina como gastronomía a la disciplina encargada de la preparación de alimentos en una institución de educación pública. El primer cambio sucedió en 1995 cuando los egresados eran Técnicos en Gastronomía y luego, a

partir de 1997 serán Técnicos en Alimentos y Bebidas (SEP, 2016).

El CONALEP se creó como un bachillerato tecnológico, su apertura puso en crisis a la formación superior en turismo, ya que el sector empresarial brindó más apoyo al CONALEP, dado que privilegiaba la educación técnica sobre la superior. Lo que condujo a replantear la existencia del Tecnológico Hotelero e impulsó el planteamiento de la educación en gastronomía como indica Anaya:

En donde ya no pudimos fue con el crecimiento y operación del CONALEP que prácticamente se quedó con todo el mercado que atendía al Tecnológico Hotelero. Reconozco que la creación de este programa fue un gran acierto del Gobierno Federal, pero a nosotros nos afectó completamente. El paso del Tecnológico Hotelero al Colegio Superior de Gastronomía se hizo en ese tiempo (Anaya Muñoz, 2024).

En este contexto, la demanda de los empresarios para cubrir los tres servicios básicos del turismo: hospedaje, agencia de viajes y alimentos y bebidas, no era atendida bajos sus estándares por los egresados de las escuelas superiores de turismo, lo que dio a Anaya una oportunidad para salvar su escuela gracias a la novedosa propuesta educativa, una licenciatura en gastronomía.

El Colegio Superior de Gastronomía inicia actividades en 1992, sin embargo, es hasta febrero de 1994 que recibe por parte de la SEP el Reconocimiento de Validez Oficial (RVOE), permiso que fue retroactivo para agosto de 1992 (Arroyo Gutiérrez, 2012, p. 19). Información que se complementa con el registro que muestra Anaya del oficio No..DIPES/SR/6543/10 expedido por la Dirección de Instituciones Particulares de Educación Superior en la Figura 1.

**Figura 1**

Oficio de la Secretaría de Educación Pública, reconociendo al Superior de Gastronomía como la primera institución educativa en adquirir la validez oficial del programa de la Licenciatura en Gastronomía.

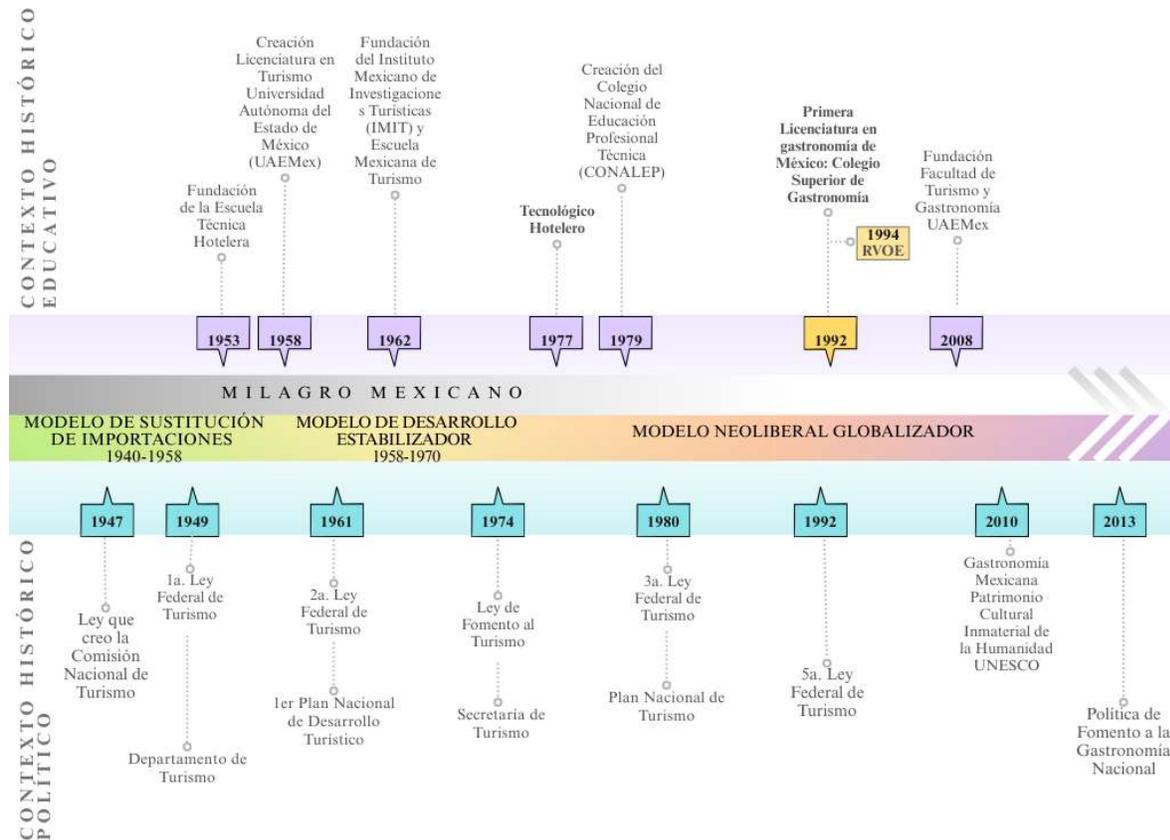


Nota: extraído de El vuelo de los gansos (Anaya Muñoz, 2024).

Hay un dato posterior a la creación de la primera licenciatura en gastronomía, que contribuye al fortalecimiento de la profesión de manera significativa, la declaración de la Cocina Tradicional Mexicana como patrimonio cultural intangible por la UNESCO en el 2010 (UNESCO, 2010), lo que deriva en el Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de política de fomento a la Gastronomía Nacional en el 2015, en el que por primera vez en un documento gubernamental se usa el concepto de gastronomía (Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, 2015).

En síntesis, como se muestra en la Figura 2, es posible deducir que la formación en turismo es su principal antecedente. Resultado de ello es el actual turismo culinario que: “motiva significativos desplazamientos de turistas y visitantes, implicando prestar un servicio de alimentos y bebidas con calidad, considerándose un asunto que merece atención particular, ya sea como un objeto de estudio, o bien, como un ejercicio profesional” (Muñoz Muñoz et al., 2012, p. 2), mismo que refuerza el concepto de gastronomía como recurso turístico.

**Figura 2**  
Cronología histórica del curriculum de la gastronomía en México



## Entremés:

### la Economía Doméstica

Para limpiar el paladar, se presenta un entremés con datos distintos a los de la educación en turismo. Estos sugieren que la historia de la Segunda Enseñanza en México pudo haber cambiado el rumbo de la gastronomía académica desde la formación en Economía Doméstica. La evidencia indica que la educación superior gastronómica surgió de la industria turística, sin embargo, el origen de las secundarias técnicas en México sugiere un rumbo distinto.

Derivado de la fusión de las Escuelas de Enseñanza Especial con los Institutos Tecnológicos Regionales

surgen las secundarias técnicas y la Dirección de General de Enseñanzas Técnicas Industriales y Comerciales (D.G.E.T.I.C.) en 1959. Las Escuelas de Enseñanza Especial tenían a su cargo las Escuelas de Artes y Oficios, donde se impartían cursos de Economía Doméstica lo que permitió la incorporación de talleres de Economía Doméstica en dichas secundarias. (Dirección General de Educación Tecnológica Industrial y de Servicios, 2016).

Cabe destacar, que los cursos de Economía Doméstica pertenecían al ámbito de la educación para mujeres, con el propósito de ordenar las labores domésticas en los hogares mexicanos y como resultado de las



acciones para democratizar la educación del país a finales del S.XIX. Abarcaban diversos rubros y uno de ellos era la formación culinaria (Santoyo Torres, 2022).

En un primer momento la secundaria técnica tenía un doble propósito, por un lado, certificar el grado escolar y por otro, habilitar para el desempeño laboral, específicamente para conseguir el rango de aprendiz o de obrero calificado (Weiss & Bernal, 2013). En lo referente a la Economía Doméstica, se capacitaba como Auxiliar en Técnica de Alimentación impartiendo asignaturas como: cocina I y II, conservación de productos alimenticios, panificación y repostería. Era una enseñanza relativa a la cocina, pero enfocada en las tareas del hogar y de la mujer (Laboy & (IICA), 1965).

Asimismo, en un esfuerzo para brindar educación superior a los docentes de secundarias técnicas, la Escuela Normal Superior se encargó de capacitarlos para la enseñanza de talleres en la especialidad de Economía del Hogar con clases como: bromatología, dietología, dietotécnica y coquinotecnia<sup>9</sup>. Los docentes eran personas que tenían preparación especializada, sin embargo, no contaban con título profesional en economía doméstica por lo que las clases eran impartidas por maestras de primaria, secundaria y algunas con estudios universitarios en medicina y nutrición (1965, p. 23-25).

Por otro lado, el apoyo gubernamental y público para llevar la economía doméstica a nivel superior era insuficiente, ya que no había ninguna ley que promoviera el desarrollo del programa en contraste con lo

que estaba sucediendo en la industria del turismo (Laboy & (IICA), 1965). A la falta de impulso político y económico se puede sumar que el esfuerzo para hacerle trascender recaía en una sola escuela existente en un país geográficamente grande y socialmente diverso como México.

A la sazón del programa de Economía Doméstica, resaltan algunos elementos fundamentales para comprender que esta coyuntura no fue determinante en la génesis de la gastronomía académica. El primero, es la importancia del apoyo gubernamental en el desarrollo de programas educativos y la influencia que ejercen en los proyectos de nación. Además, la administración de la economía del hogar, preocupada por la alimentación de la familia, que no era pertinente con las políticas para industrializar al país. Y segundo, la cantidad de escuelas no era significativa, ya que solo existía un plantel en todo el país, lo que posiblemente no era congruente en el contexto de tecnificación y modernización de la escuela mexicana.

Por consiguiente, la formación superior de gastronomía en México no deviene de la educación en Economía Doméstica, sin embargo es una línea paralela que muestra otras vertientes interesadas en la enseñanza del manejo y preparación de alimentos y bebidas desde un enfoque político, económico y educativo distinto. Profundizar en ello escapa a los objetivos de este trabajo, pero abre una línea de investigación futura.

<sup>9</sup> El manual procedimientos del D.I.F. en el año 2014 define el termino de *coquinotecnia* como: área central de preparación de alimentos, también aparece el termino

*pre-coquinotecnia*: área central de preparación previa (DIF-COMERI, 2014)



## Discusión: el postre

La historia de la enseñanza de la gastronomía en México se cocinó a fuego lento, como se ha explorado en este artículo, revelando los elementos que conectados entre sí dieron lugar a esta disciplina académica. A la postre, el trayecto de un oficio de cuna humilde, que gracias a las dinámicas sociales, económicas y políticas trascendió a una profesión prestigiosa en México.

Uno de los hallazgos más significativos es la influencia de la industria turística en la génesis de la gastronomía académica en México, resultante de las políticas al fomento del turismo, que iniciaron con la implementación de modelos económicos capitalistas en el periodo del Milagro Mexicano y el reconocimiento del turismo como un recurso benéfico. Lo anterior con el decreto de la Ley para crear la Comisión Nacional de Turismo en 1947, la primera Ley Federal de turismo de 1961 y la Ley de Fomento al turismo de 1974 que sentaron las bases para la formación en turismo como respuesta a la necesidad de capacitación, incluyendo a la gastronomía.

La falta de personal calificado en el sector turístico impulsó la escolarización de la gastronomía, un ejemplo claro es la apertura de diversas escuelas de turismo, entre las que destaca el Tecnológico Hotelero en 1977 la cual se convirtió hacia 1992 en el Colegio Superior de Gastronomía, la primera escuela en su tipo en México y en América Latina<sup>10</sup>. La demanda económica fue determinante para la incorporación de la gastronomía a la educación superior en un contexto de industrialización, que dio un sentido utilitario al currículum. Y que posibilitaba la incorporación al

campo laboral como cocinero profesional o chef, más que una formación enfocada a la gastronomía como un elemento del patrimonio cultural.

Los saberes relativos al turismo dejaron una impronta muy clara en la construcción del currículum de la gastronomía en México. Por otra parte, el campo de la Economía Doméstica, donde se enseñaban habilidades culinarias en el ámbito de la educación para la mujer, pudo haber nutrido el plan de estudios en gastronomía, sin embargo, aún no hay evidencia que lo respalde. El apoyo a la economía del hogar fue muy diferente al que se proporcionó al turismo, ya que no fomentaba el desarrollo económico del país. De haber nacido de la Economía Doméstica, la formación en gastronomía quizás tendría un enfoque distinto, posiblemente su preocupación habría sido la de alimentar a la nación sobre la explotación de los recursos culturales y culinarios.

Reconocer la posible influencia de la Economía Doméstica en la formación gastronómica, representa una línea paralela en la trayectoria de la búsqueda de los desafíos y retos de la profesionalización de la gastronomía. Empero, Anaya aleja la posibilidad al dejar evidencia directa, refiriendo que el origen del plan de estudios se encuentra en la metodología de Philip Pauli, un aporte de su colaborador el Chef suizo Daniel Joho (Arroyo Gutiérrez, 2012, p. 19). No obstante, la economía doméstica nutre al campo curricular de las Ciencias de la Educación, ya que permite observar de manera crítica cómo influyen en el sistema escolar, las condiciones socio-históricas y políticas desde las que se fomenta o inhibe un nicho académico.

<sup>10</sup>Somos la Primera Universidad Gastronómica en México y la SECTUR nos confirmó que de América (Anaya Muñoz, 2024).



En ese tenor, la entrevista de Armando Anaya da luz sobre los retos que enfrentó la gastronomía, a pesar de contar con el apoyo del aparato institucional para establecerse como una disciplina académica. Sus principales desafíos fueron: el reconocimiento oficial, la credencialización de sus docentes y la preparación de los chefs mexicanos para la demanda internacional, que solicitaba cocineros que pudieran elaborar alimentos y bebidas de manera higiénica, sabrosa y bien presentada. Poniendo el dedo en la llaga, otro obstáculo fue la percepción de lo concerniente a la cocina, que era considerado un saber limitado intelectualmente, de lo cual Anaya y sus colaboradores pudieron salir adelante.

La creación de un curriculum resultante de la combinación de la teoría y práctica, fue la solución ante la dinámica de tecnificación implementada por la industrialización del país, lo que dio como resultado gastronomos con un perfil capaz de administrar y dirigir los establecimientos de alimentos y bebidas que requería la industria turística, y con esto, se buscaba dignificar la profesión y mejorar su estatus, al tiempo que se fortalecía esta rama económica. Una muestra de ello es que el Colegio Superior de Gastronomía contaba un con restaurante escuela, el cual fue el primero en obtener el Distintivo H, el máximo reconocimiento en México por parte de las Secretarías de Turismo y de Salud por el manejo higiénico de alimentos (Expansión y Reforma, 1996)

La historia de la gastronomía académica en México es muestra de que las demandas económicas del mercado, las políticas de desarrollo y las aspiraciones sociales son necesarias para echar a andar un proyecto educativo. Muestra de ello es la impronta que dejó el proceso de transformación que llevó de la enseñanza en turismo a la de gastronomía.

La profesionalización de la gastronomía en México ha generado nuevas oportunidades académicas y laborales a las generaciones actuales. Con la implementación de políticas para la protección y fomento de la gastronomía como recurso cultural del turismo desde el año 2013, la formación superior en gastronomía se ha favorecido y fortalecido, reafirmando su pertinencia en el menú de profesiones loables, para beneficio económico y cultural en México.

El enfoque de esta investigación sobre la historia social del curriculum, gracias a la contextualización de los acontecimientos históricos, ha permitido conocer una versión crítica de la génesis de la gastronomía académica, con un enfoque que logra matizar los claroscuros del desarrollo de una profesión, proporcionando un fundamento para futuras investigaciones en el campo de la gastronomía y las Ciencias de la Educación, en particular a la teoría curricular, la sociología y la historia de la educación.

La disponibilidad de fuentes primarias, registros y testimonios representa una limitación ante la tarea de historiar, sobre todo cuando se trata de un tema que, hasta el momento, no había sido de interés investigativo. La debilidad que traza el límite se convierte en oportunidad, en tanto se reconozca que el objetivo del investigador de la historia: “no está ante los ojos, se ve a través de la mirada ajena y de las reliquias” (González, 2003, p. 39). En otras palabras, las evidencias documentales y testimoniales son la plataforma que permite mirar sobre el muro que nos separa del pasado para articularlo en el presente, pero sin lograr conocerlo en su totalidad, siempre habrá huecos en la narración. Por ello, los tribunales de la crítica y la hermenéutica son el filtro para su manipulación al momento de reunirlos e hilar el pasado (González, 1999, p. 60).



Sin perder de vista que el objetivo de este trabajo es analizar el contexto educativo e histórico en el que se configuró la enseñanza de la gastronomía académica en México, es importante reconocer que otra limitación en la investigación es que los resultados no pueden ser generalizables en tanto proceden de los datos obtenidos de una geografía y cultura específica como lo es México, que cuenta con un contexto educativo, político y económico particular, sin embargo es probable que sea similar a la génesis de la gastronomía académica en otros lugares. Ello representa una veta para otras investigaciones, ya sean de corte cualitativo o cuantitativo que puedan ahondar más detalladamente en el tema.

## Conclusión

A manera de conclusión, el análisis historiográfico en este artículo revela que la génesis de la gastronomía como disciplina académica en México, fue resultado de políticas económicas para el fomento de la industria turística, influenciando su curriculum con la educación tecnológica de sentido utilitario para capacitar personal. Desde el punto de vista de la investigación educativa, la teoría curricular, este trabajo aporta elementos para que la gastronomía académica en México posibilite la permanente revisión de los planes y programas de estudio para mantenerse a la vanguardia.

## Autora

Alma Rosa Castro Ruiz (25 de mayo de 1985, México): Licenciada en gastronomía por el Instituto Gastronómico de Estudios Superiores en Querétaro, México (2002-2006). Egresada de la maestría en Ciencias de la Educación de la Facultad de Psicología y Educación de la Universidad Autónoma de Querétaro, México (2012-2014).

Docente de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro, México (2013-2015).

Docente en la carrera de alimentos y bebidas en Conalep plantel Amealco, Querétaro, México (2017-2020).



## Referencias

- Acuerdo mediante el cual se establecen los ejes estratégicos de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, 82 (2015).  
[https://dof.gob.mx/index.php/index\\_111.php?year=2015&month=08&day=05#gsc.tab=0](https://dof.gob.mx/index.php/index_111.php?year=2015&month=08&day=05#gsc.tab=0)
- Anaya Muñoz, A. (2024). El vuelo de los gansos (Colegio Superior de Gastronomía, Ed.).
- Arroyo Gutiérrez, A. (2012). Preceptoría académica en la enseñanza universitaria: propuesta de capacitación docente en el superior de gastronomía (J. Medina Delgadillo & Universidad Panamericana Campus Ciudad de México Escuela de Pedagogía, Eds.) [Universidad Panamericana].  
[https://inventio.up.edu.mx/permalink/52UNIPAN\\_INST/1r1590p/alma990002925940204971](https://inventio.up.edu.mx/permalink/52UNIPAN_INST/1r1590p/alma990002925940204971)
- Benjamin, W. (2005). Tesis sobre la historia y otros fragmentos. Ed. Contrahistorias.
- Borboa, C. (2012, diciembre 14). Joven pionero. *Reforma*, 37.  
<https://busquedas.gruporeforma.com/buscar/reforma/documentos/VisorArticulos.aspx?idComptto=6&slIdIdentificadoOrParm=6s4714290d&idproducto=3&id=1436025&tipoElemento=/impresa/&text=&imgUrl=https://hemerotecalibre.reforma.com/20121214/interactiva/RSSN20121214-036.JPG>
- Bravo Vega, J. R. (2020, septiembre 24). Regla de oro para convertirse en un profesional de la cocina. *Revista Vinculando*.  
<https://vinculando.org/articulos/regla-de-oro-para-convertirse-en-un-profesional-de-cocina.html>
- Cuesta, R. (2002). La historia como disciplina escolar génesis y metamorfosis del conocimiento histórico en las aulas. En *Lecturas de la historia: nueve reflexiones sobre historia de la historiografía* (pp. 221–254).
- Díaz Mejía, M. del C. G. (2005). Identidad del licenciado en nutrición de la Universidad Autónoma de Querétaro. Universidad Autónoma de Querétaro.
- Díaz Mejía, M. del C. G. (2010). Académicos: tensiones en campos comunicativo-educativos. Universidad Autónoma de Querétaro.
- DIF-COMERI. (2014). Manual de Procedimientos de la Dirección General de Integración Social.  
<http://sitios.dif.gob.mx/normateca/normateca-interna/direccion-general-de-integracion-social/>
- Dirección General de Educación Tecnológica Industrial y de Servicios. (2016, mayo 27). Historia de la educación tecnológica en México. DGETI.  
<https://uemstis.sep.gob.mx/index.php/quienes-somos/82-historia-dgeti>
- El Universal. (2007, agosto 17). La escuela mexicana del turismo cumple 60 años.  
<https://archivo.eluniversal.com.mx/estilos/54823.html>
- Emturismo. (2025, marzo 3). Escuela Mexicana de Turismo.  
<https://emturismo.edu.mx/conocenos/>
- Expansión y Reforma. (1996). Otorgan “Distintivo H” al Colegio Superior de Gastronomía. *Reforma*.  
<https://bit.ly/3H0qWhp>
- Florescano, E. (2014). La función social de la historia. Fondo de Cultura Económica.
- Gimeno Sacristán, J. (1992). La función abierta de la obra y su contenido. *Sinéctica*, 34, 11–43.  
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1665-109X2010000100009&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-109X2010000100009&lng=es&nrm=iso&tlng=es)
- González, L. (1999). El oficio de historiar. Colegio de Michoacán.
- González, L. (2003). Otra invitación a la microhistoria. Fondo de Cultura Económica.
- Habermas, J. (1988). La lógica de las ciencias sociales. Tecnos.
- Hillmann, K.-H. (2005). Diccionario enciclopédico de sociología (Herder, Ed.).
- Ibáñez Pérez, R. M., & Cabrera Villa, C. (2011). Teoría General del Turismo: un enfoque global y nacional (Universidad Autónoma de Baja California Sur & Academia Mexicana de Investigación Turística, Eds.). Serie Didáctica.
- Laboy, M. J., & (IICA), I. I. de C. A. (1965). Estudio de los programas de economía doméstica en la enseñanza secundaria y superior en el Distrito Federal de la República de México. <https://repositorio.iica.int/handle/11324/17219>
- Ley federal de fomento al turismo (1974).  
[https://www.diariooficial.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=4657902&fecha=28/01/1974&print=true](https://www.diariooficial.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4657902&fecha=28/01/1974&print=true)
- Ley Federal de Turismo, Diario Oficial de la Federación (1961).  
[https://www.dof.gob.mx/nota\\_to\\_imagen\\_fs.php?codnota=4599615&fecha=1/03/1961&cod\\_diario=197459](https://www.dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?codnota=4599615&fecha=1/03/1961&cod_diario=197459)
- Ley que crea la Comisión Nacional de Turismo, Diario Oficial de la Federación (1947).  
[https://dof.gob.mx/nota\\_to\\_imagen\\_fs.php?codnota=4691515&fecha=27/12/1947&cod\\_diario=202193](https://dof.gob.mx/nota_to_imagen_fs.php?codnota=4691515&fecha=27/12/1947&cod_diario=202193)
- Magaña-Carrillo, I. (1997). La política turística en México desde el modelo de calidad total: un reto de competitividad. *Economía, sociedad y territorio*, 9(30), 515–544.  
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-84212009000200009&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-84212009000200009&lng=es&nrm=iso&tlng=es)
- Moreno Acevedo, E., Dávila Valdés, C., & Enseñat Soberanis, F. (2024). La creación de programas públicos de educación superior en turismo en México, 1958-2021. *El Periplo Sustentable*, 46, 286.  
<https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i46.20330>
- Muñoz Muñoz, I., Tamayo Salcedo, A. L., & Hernández Heredia, C. (2012). Formación profesional de la gastronomía en instituciones públicas en México. *Revista Actualidades Investigativas en Educación*, 12(3), 1–18.  
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44723985008>
- Pérez Ibáñez, M. R. (2015). Competitividad turística en México. *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo Local Sostenible*, 8(No.18).  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8068906>
- Real Academia Española. (s/f). Diccionario de la lengua española, 23a. ed. En versión 23.8 en línea. Recuperado el 19 de marzo de 2025, de  
<https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>



- Romo Beltrán, R. M., & Cruz Barba, E. (2015). Identidades profesionales e historia heredada en académicos universitarios: la Psicología y el Turismo en la Universidad de Guadalajara. *Perfiles educativos*, 37(149), 42–59. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-26982015000300003&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-26982015000300003&lng=es&nrm=iso&tlng=es)
- Santoyo Torres, A. (2022). El impacto de una nueva economía doméstica en la modernización de la capital mexicana, entre finales del siglo XIX e inicios del XX. *Signos históricos*, 24(47), 204–233. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1665-44202022000100204&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-44202022000100204&lng=es&nrm=iso&tlng=es)
- Semo, I. (2021). 68 y la Olimpiada: historias que se entretajan. *Historia Mexicana*, 71(2), 963–977. <https://doi.org/10.24201/hm.v71i2.4177>
- UNESCO. (2010). Statement of traditional cooks supporting recognition of traditional cuisine in Michoacan as intangible cultural heritage. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- Universidad Autónoma del Estado de México. (2025, febrero 22). Facultad de Gastronomía y Turismo. Reseña histórica. <https://turismoygastronomia.uaemex.mx/conoce-tu-espacio/rese%C3%B1a.html>
- Villarreal Valera, J. A., Rosales Almarales, Y., & Rivera Ríos, A. R. (2018). La perspectiva hermenéutica y el sentido de la comunicación en el contexto de la sociocultura. *Anagramas - Rumbos y sentidos de la comunicación*, 16(32), 85–93. <https://doi.org/10.22395/angr.v16n32a5>
- Weiss, E., & Bernal, E. (2013). Un diálogo con la historia de la educación técnica mexicana. *Perfiles educativos*, 35(139), 151–170. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-26982013000100010&lng=es&nrm=iso&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-26982013000100010&lng=es&nrm=iso&tlng=es)