



**REVISTA  
de GASTRONOMÍA  
y COCINA**

*Artículo*

# Desarrollo de Programa de Maestría en Gastronomía con Mención Cadenas Agroalimentarias y Sostenibilidad Ambiental en Manabí, Ecuador

*Development of a Master's Program in Gastronomy with a Focus on Agri-Food Chains  
and Environmental Sustainability in Manabí, Ecuador*

 Juan Carlos Ordóñez-Piedra,  María Fernanda Buzetta-Ricaurte,  Jairo David Ponce-Galarza

Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador

Correspondencia: [juan.ordonez@utm.edu.ec](mailto:juan.ordonez@utm.edu.ec)

Recibido: 22 de abril 2025. Revisado: 15 de junio 2025. Aceptado: 26 de junio 2025

Publicado en línea: 29 de junio 2025.

**Volumen 4 número 1**



## Resumen

En este artículo se plantea la creación de un programa de posgrado al nivel de maestría de gastronomía con mención en Cadenas Agroalimentarias y Sostenibilidad Ambiental, como objetivo principal, como una innovación en programas de estudios de posgrado que busca formar equipos profesionales multidisciplinarios para reducir la desigualdad social y económicas en localidades mayormente rurales, que son objeto de políticas públicas aplicadas por los gobiernos regionales para reducir la inequidad social y mejorar el bienestar de los pobladores. El programa en cuestión se fundamenta en la articulación de tres enfoques: el enfoque de la epistemología de la alimentación y la gastronomía como eje articulador del curso; el enfoque holístico del plan de estudios combinando visiones fundadas en una visión múltiple, sobre la base de la multidisciplinariedad para promover un tratamiento integral del sujeto, y, por último un enfoque centrado en las políticas públicas, encaminadas a lograr una mayor equidad social y económica en un escenario donde prevalecen los grupos que sufren de una gran vulnerabilidad social, económica y política. La mención de sostenibilidad ambiental persigue alcanzar el uso racional de los recursos alimentarios disponibles en el largo plazo, buscando reducir las pérdidas de alimentos y los impactos ambientales a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

**Palabras clave:** maestría en gastronomía, cadenas agroalimentarias, sostenibilidad ambiental, sustentabilidad, diseño curricular

## Abstract

This article proposes the creation of a master's-level postgraduate course in gastronomy with a focus on Agri-Food Chains and Environmental Sustainability as its main objective. This innovative approach seeks to form multidisciplinary professional teams to reduce social and economic inequality in predominantly rural areas, which are the target of public policies implemented by regional governments to reduce social inequality and improve the well-being of their residents. The course is based on the articulation of three approaches: the epistemology of food and gastronomy as the course's unifying axis; the holistic approach of the curriculum combining visions founded on a multiple perspective, based on multidisciplinary to promote a comprehensive approach to the subject; and, finally, an approach focused on public policies aimed at achieving greater social and economic equity in a scenario where groups suffering from great social, economic, and political vulnerability prevail. The term "environmental sustainability" seeks to achieve the rational use of available food resources over the long term, seeking to reduce food loss and environmental impacts throughout the entire agri-food chain.

**Keywords:** Master's degree in gastronomy, agri-food chains, environmental sustainability, sustainability, curriculum design



## Introducción

La educación superior de tercer nivel, o pregrado, constituye un tipo de formación básica después de la educación media, que ofrece una clara salida para el ejercicio profesional, y que puede ser considerado como la capacitación inicial para desempeñarse en una profesión con un grado académico universitario de licenciatura, o su equivalente en otros títulos académicos de egreso de la universidad o del politécnico. La Ley de Educación Superior del Ecuador, en el artículo 44, define el tercer nivel como el nivel destinado a la formación básica en una disciplina o capacitación para el ejercicio de una profesión.

Desde la educación superior de tercer nivel se produce en un salto cualitativo con la formación en el cuarto nivel de educación superior, que corresponde a los programas académicos diseñados para formar a los profesionales, que egresados del tercer nivel, bus-

can profundizar en un área específica de conocimiento. En este nivel avanzado los programas se caracterizan por utilizar un enfoque especializado y riguroso académicamente. En este nivel figuran los cursos de maestría, doctorado, y en algunos casos de especialidad.

Los cursos de maestría ofrecen la posibilidad de obtener conocimientos, destrezas y habilidades en una disciplina científica determinada, durante un período de dos a tres semestres de estudios, modificándose en muchos países la duración inicial de dos años que se aplicaba de manera general.

Los cursos de doctorado corresponden al máximo nivel de educación superior, y su propósito central es profundizar en un campo de conocimiento específico. Culminan con la presentación y aprobación de un trabajo o tesis de grado, que debería caracterizarse por ofrecer resultados rigurosos y originales y representar una clara contribución al desarrollo de la ciencia. La



duración de los estudios de doctorado varía entre tres y cinco años, dependiendo de las características del campo de conocimientos y el tiempo de dedicación del estudiante.

Según la Ley de Educación Superior del Ecuador, el cuarto nivel está destinado a la especialización científica o entrenamiento profesional avanzado. Y se conceden los grados de magister y de doctor.

#### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En este artículo de investigación se propone la creación de un programa de posgrado en Gastronomía al nivel de maestría, con mención en Cadenas Agroalimentarias y Sostenibilidad Ambiental.

Una cadena agroalimentaria es el proceso, complejo y completo, que sigue un producto usado en la alimentación, derivado de los subsectores económicos relacionados con la agricultura, la ganadería, la pesca y la acuicultura. Esos alimentos deben pasar desde la producción inicial hasta llegar al consumidor final, incluyendo todas las etapas que van desde la siembra, pasando por la cosecha, el transporte, el almacenamiento, el procesamiento agroindustrial, la distribución al por mayor y al detal, hasta llegar a los hogares y a los establecimientos de restauración gastronómica para satisfacer las necesidades a los consumidores finales, garantizando la seguridad alimentaria y un grado satisfactorio de soberanía alimentaria. A lo largo de toda esa cadena, formada por diversas etapas o eslabones, hay consumo de energía y pérdidas y desperdicios de cantidades importantes de alimento (de acuerdo con la etapa de la cadena de que se trate, pues hay variaciones entre ellas), así como la emisión de gases de efecto invernadero (GEI) en la biosfera. Todas esos eventos impactan la cantidad y calidad de los alimentos usados para mitigar el hambre en el mundo,

y requieren de políticas públicas que estudien el problema en todas sus dimensiones e implicaciones.

Pero las políticas públicas que se establezcan para mitigar y corregir esos impactos negativos sobre las poblaciones humanas y sobre el ambiente, es decir, sobre la biosfera, solo podrán ser emprendidas y comprendidas si se analizan desde una perspectiva multi, trans e interdisciplinaria. Ese es el propósito, u objetivo principal, del programa de la maestría cuyo diseño se propone desde el punto de la alimentación y de la gastronomía (que atiende a los aspectos socio-culturales y simbólicos ligados a la práctica social alimentaria). En este caso, la perspectiva asociada a la epistemología de la gastronomía, que considera las complejas y extendidas interrelaciones del hecho alimentario serán abordadas en la parte de las definiciones básicas, y desde una perspectiva de respeto al medio ambiente, que garantice la sostenibilidad del recurso y la actividad.

De ordinario se utiliza en la práctica de manera indistinta los términos de sostenibilidad y sustentabilidad ambiental. No obstante, hay una pequeña, pero significativa, diferencia entre ellos, que hace preferible el uso del término de sostenibilidad en vez de sustentabilidad. Se trata, en realidad, de una diferencia de enfoque, uno más amplio y completo que el otro. La sustentabilidad se concentra principalmente en el uso racional de los recursos naturales disponibles, asegurando su disponibilidad al largo plazo para el empleo en las generaciones futuras. La sostenibilidad es un concepto más completo. Se refiere a la capacidad de un sistema de mantenerse a largo plazo, considerando no solo los aspectos de racionalidad, sino también, y principalmente, los aspectos ambientales, sociales, económicos, políticos y culturales inherentes a esos recursos naturales. En este caso hay que considerar



las implicaciones del uso de un recurso natural con un enfoque que priorice, tanto los aspectos medioambientales en el largo plazo, como los aspectos ligados al bienestar social, y a la superación de problemas socioeconómicos como la alta incidencia del hambre, la desnutrición infantil, o la extensión de la pobreza extrema. De allí que el concepto de sostenibilidad tenga una vinculación más operativa con los aspectos socioeconómicos y ecológicos relacionados con los instrumentos propios del desarrollo económico social y de las políticas públicas en el área. En este caso hay ciertos principios que deben respetarse. Uno es que los recursos naturales no deben ser utilizados a una tasa que resulte superior a la tasa de su producción o generación. Otro es que la tasa de emisión de las sustancias contaminantes (que se conoce como emisión de gases de efecto invernadero, GEI) no debe superar a las posibilidades de reciclaje, o absorción de esas sustancias en la biosfera. Otro principio es que ningún recurso no renovable debería aprovecharse a una velocidad mayor que la necesaria para su sustitución por un recurso natural renovable.

Una cadena alimentaria de suministro sostenible es aquella que utiliza prácticas ambientales respetuosas del medio ambiente, y socialmente sostenibles en cada etapa para proteger a las personas y el medio ambiente a lo largo de toda la cadena. Lo que puede ser considerada una operación del “campo a la mesa”. Un enfoque que comenzó en las primeras décadas del siglo XX, con la aparición del libro de Ecología Animal, del ecólogo inglés Charles Elton (1900-1991). Elton estudiaba las interacciones de los seres vivos con su hábitat. En la naturaleza funcionan las cadenas tróficas, organizadas no al azar, sino reguladas por varios factores. Uno de ellos es ecosistema al que pertenecen y a la estación del año en que se encuentren. Esas cadenas muestran la forma de energía que circula entre

ellas, son redes que pueden entrelazarse unas con otras, mientras más complejas sean, más cortas serán y menos capacidad de recuperarse tendrán.

## JUSTIFICACIÓN

Entre los cursos de maestría y de doctorado están los cursos de especialización, que se proponen ofrecer conocimientos actualizados, avanzados y específicos en un área de conocimientos determinada, contribuyendo a diversificar las competencias profesionales del cursante.

La obtención de un título de cuarto nivel de educación superior ofrece muchas ventajas, dos de las cuales son muy importantes. La primera es la profundización y especialización de los conocimientos y competencias en un área específica considerada de interés para el desarrollo socio económico a escala de una región o nación. La segunda es la de ampliar las posibilidades de insertarse dentro de un cierto mercado laboral, aprovechando nuevas oportunidades mientras se contribuye a su avance. Aparte de estas importantes ventajas, hay otras más, tales como la ampliación de las redes de contactos profesionales y personales que estimulen el desarrollo profesional; estimular el crecimiento personal, fortaleciendo los elementos asociados a la autoestima individual y el reconocimiento social.

Varias universidades ecuatorianas o extranjeras destacan las ventajas para cursar una maestría en las diferentes áreas profesionales. Entre ellas, figuran el logro de un mayor crecimiento personal y profesional en un campo determinado, una mayor estabilidad laboral y oportunidades de ascenso, y la oportunidad de profundizar en conceptos, métodos y teorías asociadas a un campo de conocimiento en específico. Chevez-Alvarado (2023) menciona las ventajas de cursar una

maestría para el ascenso profesional. Otros, como Bailey-Moreno (2021), hacen referencia a los beneficios de cursar una maestría para mejorar la enseñanza universitaria en el nivel de pregrado, y para favorecer la transferencia de conocimientos a los estudiantes de ese nivel.

No obstante, a pesar de la importancia de ese enfoque más comprehensivo de la disciplina gastronómica y de

sus interrelaciones con otras disciplinas como la medicina, la nutrición, el trabajo social, la neurociencia, la economía, el turismo, la sociología y la antropología, la historia de la alimentación, la ecología, las ciencias agronómicas y veterinarias, y otras disciplinas, ese abordaje multidisciplinario necesario no ha sido propuesto por las maestrías en gastronomía existentes en el país, tal como se muestra en la Tabla 1.

**Tabla 1**  
Maestrías en Gastronomía y afines existentes en el Ecuador

Universidad	Duración (periodos)	Modalidad	Lugar	Mención
Universidad Técnica del Norte	2	En línea	Ibarra	Gestión e Innovación
Escuela Politécnica del Chimborazo	2	Presencial	Riobamba	Gestión Gastronómica
Universidad Internacional del Ecuador	2	Semipresencial	Quito	Gestión e Innovación
Universidad de Cuenca	3	Presencial	Cuenca	Administración de Alimentos y Bebidas
Universidad de las Américas	3	Presencial	Quito	Desarrollo e Innovación de Alimentos
Universidad Técnica Particular de Loja	2	En línea	Loja	Gestión e Innovación de Alimentos y Bebidas
Universidad San Francisco de Quito	2	En línea	Quito	Dirección de Restaurantes, Alimentos y Bebidas
Universidad de Guayaquil	2	Presencial	Guayaquil	N/D

N/D: No disponible

Es importante recordar que toda la problemática socioeconómica asociada al problema planteado, es necesaria abordarla desde una perspectiva multidisciplinaria porque esos problemas son de carácter multifuncional o multifactorial. Es decir, no obedecen a una causa aislada, sino a muchas.

Pongamos un ejemplo. La desnutrición infantil es un problema de enormes proporciones mundiales. UNICEF (2023) informó que en 2022 había en el mundo 148 millones de niños y niñas menores de cinco años con notable retraso del crecimiento con respecto a su edad, 45 millones de niños padeciendo desnutrición crónica infantil (una enfermedad que lleva a la muerte



del niño), y 340 millones de niños que presentan carencias de micronutrientes. El problema de la desnutrición infantil es causado por múltiples factores: falta de acceso físico y económico a los alimentos, condiciones inadecuadas de modos de producción agropecuaria, niveles de pobreza, carencia de agua potable y de otros servicios públicos básicos, precariedad de asistencia médica y de servicios educativos, inadecuada higiene en la preparación de los alimentos, etc., agravados por factores políticos, conflictos bélicos, desastres naturales, etc. Pero también causas genéticas o patológicas, ambientales, etc. Esa enfermedad que tiene consecuencias tan dramáticas para una región o un país es consecuencia de factores ligados a la alimentación, sociales, económicas, culturales ecológicas y biológicas, que solo pueden ser abordados por un equipo interdisciplinario, y por expertos en el área de la alimentación y sus interacciones disciplinarias. Como todo confluye en el área alimentaria, es posible abordarla con conocimientos especializados que pueden tener como centro la gastronomía como disciplina articuladora. De allí la propuesta de maestría en gastronomía con mención en cadenas alimentarias y sostenibilidad ambiental. Ese elemento es central en el diseño curricular de este programa.

La Ley de Educación Superior del Ecuador (2000) señala que el sistema de educación superior ecuatoriano está integrado por las universidades y las escuelas politécnicas, que pueden ser públicas, particulares cofinanciadas por el Estado, y particulares autofinanciadas, así como por institutos superiores técnicos y tecnológicos. En el sistema de educación superior están las facultades que confieren grados académicos.

El Ministerio de Educación del Ecuador inició en el año 2014 un programa de formación de profesionales con universidades extranjeras, españolas y argentinas,

para beneficiar a unos 4.600 docentes en la obtención del grado de maestría. En ese entonces, no se había creado la carrera de gastronomía en la UTM, y, obviamente, los docentes e investigadores de esa carrera quedaron fuera del convenio. De allí que el esfuerzo de mejoramiento profesional en esta área ha estado limitada a los pocos programas de maestría existentes en el país.

Para la elaboración de un programa de maestría en gastronomía, o en cualquier otra área de conocimiento, es imprescindible valerse de un lenguaje especializado que discuta la naturaleza, así como los alcances, de algunos conceptos básicos como competencia y formación por competencias, habilidades, destrezas, pertinencia, currículo, plan de estudios, diseño curricular, y malla curricular.

## Definiciones básicas

En esta sección se presenta las definiciones básicas necesarias para la formulación de una propuesta de un programa de posgrado al nivel de maestría, y que constituyan la estructura teórica del eje articulador de la propuesta.

### *Competencia pedagógica*

La competencia pedagógica es un conjunto de comportamientos socio afectivos y habilidades cognitivas, psicológicas, sensoriales y motoras útiles para alcanzar un adecuado desempeño de una actividad, rol, función o tarea (UNESCO, 2008), con el fin de construir un ambiente propicio que permita el desarrollo de las diversas competencias cognitivas, procedimentales, actitudinales y sociales (León, et al, 2014). El logro de un ambiente que estimule la innovación y la creatividad es un elemento clave para el aprendizaje y el desarrollo de competencias (Rivadeneira-Rodríguez, 2017), ya que si una persona se desenvuelve de



manera efectiva en diversos contextos sociales, le será más fácil desarrollar competencias emocionales, y ser más asertivo su respuesta académica (Rojas-Cadena, et al, 2024).

Existen varios tipos de competencias pedagógicas: conceptuales (relacionadas con el saber- conocer hechos, conceptos, teorías y principios fundamentales), procedimentales (referentes a saber-hacer diferentes estrategias de aprendizaje, técnicas y modos de relacionamiento con los objetos) y actitudinales (relacionadas con el saber-ser asociadas con valores, actitudes y posiciones éticas acordes con los significados sociales). Rojas-Cadena, et al (2024) hace énfasis en las competencias emocionales y los logros académicos de los estudiantes, atendiendo al reconocimiento y gestión de emociones, manejo del estrés y la ansiedad, toma de decisiones y manejo de conflictos. Esas competencias pedagógicas deben mantenerse a lo largo de todo el proceso de su creación en las etapas de planificación, supervisión y valoración (UNESCO, 2008; González y Malagón, 2019).

### *Habilidades*

Alude a la capacidad de una persona para realizar una tarea específica o resolver acertadamente un problema, con un alto nivel de competencia. Se trata de conductas y aprendizajes adquiridos que lo capacitan para enfrentar asertivamente problemas. Esas habilidades crean bases sólidas para que una persona pueda aprender a aprender, y puede ser transferida para enfrentar nuevas situaciones. Entre las habilidades individuales encontramos: el autoconocimiento, la empatía, la toma de decisiones, la comunicación eficiente, el pensamiento crítico, el pensamiento creativo, el manejo adecuado de emociones (OMS, 1999).

### *Destrezas*

Las destrezas en educación son llamadas destrezas con criterio de desempeño, porque son habilidades prácticas que los estudiantes deben desarrollar, dentro del proceso de aprendizaje, con el propósito de aplicar conocimientos, teóricos y prácticos, para enfrentar situaciones reales, que forman parte del currículo y están enfocadas en el saber-hacer.

### *Competencias y formación por competencias*

Las competencias son estructuras complejas de procesos que las personas ponen en acción-actuación-creación para resolver problemas y realizar actividades en la vida cotidiana o en el contexto laboral o profesional en el que se desempeña. Son acciones orientadas a la construcción y transformación de la realidad, generalmente basadas en las necesidades del sector productivo. Una de esas estructuras es el análisis de la situación del trabajo (AST). El AST es proceso por el cual se genera información acerca de un puesto específico de trabajo que haya sido considerado en un programa de formación. Con ese fin se reúne a especialistas del sector (en este caso: dueños o gerentes de hoteles y restaurantes, inversionistas en el sector, directores de escuelas de cocina, chefs destacados), con el fin de determinar las competencias profesionales que debe adquirir un egresado para que esté actualizado y sea competitivo en la actividad gastronómica (Reynaga-Obregón, 2002; Vessuri, 2003; Suárez-Iñiguez, 2005; Fernández-Salineró, 2006; Gutiérrez-Quecano & Maldonado-Ladino, 2019; Berzunza-Criollo, 2020; Zambrano-Sandoval & Chacón-Corzo, 2021; Aguilar-Isaza, 2022).

### *Pertinencia*

Se trata de un concepto clave: hecho o circunstancia que forma parte de un conjunto, referido a clase o



grupo social, institución, indicando el grado de pertenencia a un cierto estamento. En general, el concepto de pertinencia alude a un sentimiento de identidad o pertenencia a una comunidad o conglomerado social. Esa idea tomada de la sociología se incorpora al diseño curricular en los procesos de formación educativa como un criterio que funciona como una garantía de que el plan de estudios se enmarca dentro de un contexto específico y sirve para alcanzar los objetivos propuestos en el programa. Valora el grado de necesidad e importancia de un proyecto en el campo o disciplina en que se desarrolla y será aplicado. El artículo 107 de la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador (LOES) señala que “El principio de pertinencia consiste en que la educación superior responda a las expectativas y necesidades de la sociedad, a la planificación nacional y al régimen de desarrollo, a la prospectiva de desarrollo científico, humanístico y tecnológico mundial, y a la diversidad cultural”. Los especialistas consideran dos tipos de pertinencia: interna y externa. Cada uno de esos tipos de pertinencia tiene diferentes formas de evaluación. Para medir la pertinencia interna se atiende a la congruencia del programa con los objetivos y con la visión del programa, los componentes curriculares, y la coherencia en la práctica curricular y su aplicación. Para evaluar la pertinencia externa hay que tomar en cuenta las necesidades del entorno, su relación con las expectativas de los estudiantes, demandas del mercado laboral, normativas educativas, leyes y reglamentos vigentes, y el grado de participación activa de los diferentes actores en el proceso: estudiantes, egresados, empleados, organizaciones gremiales, etc. La información relacionada con la pertinencia se obtiene por medio de encuestas a estudiantes y egresados, entrevistas a empleadores y estimación de las tendencias y necesidades del sector, tanto a nivel regional y nacional, como a

nivel internacional y global (Perrenoud, 2004; Camperos, 2007; Camargo y Pardo, 2008; Gairih, 2011; Devlin & O’Shea, 2012; Juliá, 2012; Villarroel & Bruna, 2017). La ley Orgánica de Educación Superior (LOES, 2010) define al principio de pertinencia como la respuesta que la educación superior a las expectativas y necesidades de la sociedad; a la planificación nacional y planes desarrollo; a la prospectiva de desarrollo científico, humanístico y tecnológico mundial, y la diversidad cultural. Lo que permite a las instituciones de educación superior articular y ajustar su oferta docente de acuerdo con la demanda académica nacional; a las necesidades del desarrollo local, regional y nacional; a la innovación y a la diversificación de profesiones y grados académicos; a las tendencias del mercado ocupacional local, regional y nacional; a las tendencias demográficas locales, provinciales y nacionales; a la vinculación con la estructura productiva actual y potencial de la provincia y de la región, así como a las políticas nacionales de ciencia y tecnología.

### *Currículo*

El currículo educativo es el instrumento, dentro de un plan de estudios, lo que el docente debe enseñar y el estudiante debe aprender. Incluye los contenidos, los objetivos, los recursos, los métodos de enseñanza y evaluación, para procurar el desarrollo integral de los estudiantes. Los especialistas distinguen entre currículo explícito (los conocimientos y destrezas que se aprenden de acuerdo con la “misión” institucional), currículo implícito (conocimientos sobre la cultura educativa, y los comportamientos, actitudes y expectativas de los estudiantes), y currículo “escondido” (que trata de lo aprendido por el estudiante mediante los trabajos autónomos realizados fuera del aula de clase) (Bilbao, et al, 2008; Kelly, 2009)

### *Plan de estudios*

Es un esquema estructurado de las áreas obligatorias, y fundamentales, y de las áreas optativas, complementarias, que forman el currículo. En ese documento se detallan los objetivos, contenidos, metodologías y criterios de evaluación de un programa educativa, que orientan tanto al docente como al estudiante. En síntesis, es el conjunto estructurado, o columna vertebral, de asignaturas obligatorias y optativas, que se deben cursar y aprobar para obtener un grado académico (Díaz, 2020; De La Cruz-Rioja, Huapaya-Capcha & Shiguay-Guizado, 2022; Red de Universidades Anáhuac, 2024).

### *Diseño curricular*

El diseño curricular es un plan escrito que describe las actividades, estándares y temas que se van a tratar en una asignatura o curso en específico. Es decir, materializa la construcción de un plan de estudios para una asignatura específica dentro del plan. Se trata de un proceso interactivo, que ilustra al docente sobre lo que debe enseñar y el porqué de hacerlo. Identifica los objetivos de aprendizaje y traza una secuencia organizada de recursos humanos para alcanzarlos. Se debe tener en cuenta que los contenidos de las asignaturas están sujetos al mejoramiento continuo para incluir aspectos omitidos anteriormente. Hay varios tipos de diseño curricular: cronológico (organizado por fecha o época), cíclico (organizado por ciclos, o unidades o temas relacionados entre sí), secuencial (por pasos, tópicos, conceptos o temas), humanista (para que el estudiante desarrolle su potencial individual), etc. Hay cuatro pasos básicos para elaborar un buen diseño curricular: identificar los objetivos de aprendizaje; seleccionar los métodos y materiales de enseñanza; organizar la secuencia del plan de estudios en función de los objetivos y los métodos, y utilizar el plan de estudios

para planificarlas diferentes unidades de la asignatura (Aliverti, 2014; Guzmán, M. 2022).

### *Epistemología y diseño curricular.*

La epistemología, del griego *episteme*, conocimiento, es una rama de la filosofía que trata de la teoría del conocimiento. Examina la naturaleza el origen, los límites del conocimiento y los diferentes tipos de conocimientos y sus interrelaciones. Para elegir y desarrollar un conocimiento y examinar su pertinencia, teórica, metodológica y técnica, es importante determinar las relaciones existentes entre ese conocimiento y otros, para tener una idea más completa para conocer el mundo e interpretarlo. De allí que, dada su importancia y utilidad, se ha empleado la epistemología en el diseño de las políticas científicas y de un currículo. Por su amplitud y sus interrelaciones se le ha incluido en los currículos de enfoque “humanista” (Jaramillo-Echeverrú, 2003). Algunos emplean el término de mirada ecológica o pensamiento “ecologizante” para designar a todo conocimiento que guarde una relación inseparable con el medio ambiente y la cultura en el que se genera. La epistemología se propone relacionar el ser y que hacer de una disciplina específica con muchas otras buscando una mayor comprensión del objeto o del fenómeno. Morin (1999), uno de los pioneros en el tema, se valía de una mirada que complementaba unas disciplinas con otras en lo que se conoce como “transdisciplinariedad”, preconizando un enfoque holístico.

El conocimiento gastronómico se presta mucho a esas interrelaciones, por ser una disciplina relacionada con una práctica social total, que va desde el nacimiento hasta la muerte y tiene muchas interacciones disciplinarias (Cartay, 2019). Un curso de maestría en gastronomía debe atender particularmente a ese hecho, tomando en cuenta el universo epistemológico

de la gastronomía, valorando la integración de otros saberes científicos con ella. Algunos, como Adriá (2019), sostienen que el abordaje de la gastronomía debería hacerse, además de la práctica culinaria, mediante procesos de investigación ligados a otras ciencias sociales, analizando situaciones reales (Fitzpatrick, 2013; Black, 2016), lo que conlleva la formación por competencias pedagógicas y orientada a la solución de problemas. Gómez (2017) sostiene la idea de que hay que integrar otras disciplinas como parte esencial de la enseñanza y darles protagonismo en el currículo.

### *Malla curricular*

La malla curricular constituye el plan de estudio que señala las asignaturas y requisitos necesarios para alcanzar un título o un certificado académico específico. Representa la guía que orienta la formación del estudiante, dividida en ciclos, a lo largo de una formación académica. Define lo que un estudiante debe aprender durante un período académico, para luego aplicarlo durante su vida laboral. La malla señala las asignaturas escogidas para sumar los créditos necesarios para armar un perfil profesional, mostrando su composición en un diagrama, que señala la secuencia de las asignaturas, sus códigos y créditos (por ejemplo: un crédito equivale a 25 horas del trabajo en todas las actividades de aprendizaje).

## **Metodología**

Rojas-Cadena *et al* (2019) considera que los más altos niveles de estudios superiores (maestría y doctorado) en un país deben intentar ajustarse, de manera determinante, al incremento del Producto Interno Bruto (PIB) y a un mayor posicionamiento en el Índice de Desarrollo Humano (IDH). Sin embargo, para Villalobos-López (2024) la variable más influyente en las

regresiones lineales apuntaba a la matrícula de los estudios al nivel de licenciatura, en el tercer nivel. Cualquiera que sea la variable dominante en esta cuestión, en este artículo se aborda en ambos niveles. Se examina la lista de estudios de maestría en gastronomía en el Ecuador y los cambios en la matrícula estudiantil de la carrera de gastronomía en la UTM.

Cotejamos el currículo, y las asignaturas que lo conforman, de las diferentes maestrías en gastronomía del Ecuador, con diferentes menciones: en gestión e innovación (UTN), gestión e innovación gastronómica (UIDE), en gestión gastronómica (ESPOCH), Gestión e innovación (Universidad de Cuenca), con la diferencia de que en este programa las asignaturas se orientan al desarrollo de productos alimentarios específicos (vegetales y frutas, cárnicos, farináceos, bebidas fermentadas, chocolate, helados, etc.).

Como puede verse en el párrafo anterior, las maestrías en gastronomía en el Ecuador están todas vinculadas con la mención de gestión e innovación, con más o menos el mismo enfoque y las mismas asignaturas, alineadas con la producción investigativa en gastronomía en el país (Duarte-Casar y Rojas-Le-Fort, 2024; Íñiguez-Farfán *et al*, 2024). Una conclusión interesante es que, frente a la existencia de suficientes opciones de maestría con mención en gestión e innovación, no vale la pena crear una nueva maestría con la misma orientación ya existente. Y sería preferible innovar, creando una oferta distinta a nivel de posgrado en un área donde el estado ecuatoriano ha sido históricamente poco eficiente para resolver los graves problemas que atraviesa el país, una constante en casi todas las zonas rurales de la mayoría de las provincias, y sobre todo las que exhiben un elevado componente de grupos indígenas. Es notable el déficit en materia

de asistencia social alimentaria a los grupos vulnerables y de acciones que hayan tenido éxito en la reducción de la pobreza, tan vinculada a las altas tasas de desempleo y pobreza, así como los bajos índices de bienestar social. En Manabí son elevadas las tasas de desnutrición infantil y de analfabetismo, y de otros indicadores relacionados con las necesidades básicas insatisfechas (NBI).

La comparación de la lista de asignaturas académicas que han sido consideradas como importantes en los distintos planes de estudio de las maestrías de gastro-

nomía existentes, cuya mención dominante es en gestión e innovación en gastronomía (Tabla 2), sirvió al inicio como una guía para estructurar el plan de estudios. No obstante, más tarde, se apartó de esa guía para adecuar el plan de estudios a las necesidades propias del perfil del egresado que se deseaba formar, y que era el de contribuir, como participantes en un trabajo de equipo transdisciplinario, a formular y evaluar las acciones de política pública que se aplican en las zonas urbanas y rurales de las provincias, para aumentar el bienestar social de los miembros de las comunidades, con su participación activa en el proceso.

### Tabla 2.

Lista de asignaturas de los diferentes cursos de maestrías de gastronomía en el Ecuador

- Estadística descriptiva
- Planificación y diseño de menús
- Modelos de negocio para el turismo gastronómico
- Economía y finanzas de empresas hoteleras y gastronómicas
- Diseño de la oferta culinaria y la percepción sensorial
- Gestión de calidad y productividad
- Hotelería y gastronomía sostenible
- Dirección estratégica de empresas hoteleras
- Marco jurídico de las empresas hoteleras y gastronómicas
- Proyectos hoteleros y gastronómicos de Innovación
- Responsabilidad social y sostenibilidad empresarial
- Unidad de titulación
- Ingeniería de menús

La propuesta de maestría en gastronomía discutida en este artículo es completamente diferente a las que se están impartiendo en el país. Esta propuesta se enfoca, no en los propósitos de la mejora profesionalizante del estudiante, como las existentes, sino en un enfoque novedoso ligado a los aspectos sociales, eco-

nómicos y ambientales de las políticas públicas relacionadas con la alimentación, aplicada desde un enfoque integral. Ese enfoque requiere de un diseño curricular completamente diferente, estructurado en base a un análisis de pertinencia académica de la gastronomía, como eje articulador, con disciplinas con las que está relacionada y guarda una fuerte sinergia

en su aplicación en programas públicos de asistencia social, orientada a formar participantes que puedan ayudar a las comunidades sociales con mayor grado de vulnerabilidad social y económica. Ese enfoque se compagina con los propósitos de un estado comprometido con la asistencia de una población que enfrenta graves situaciones de vulnerabilidad. En las distintas regiones del país existen grandes grupos de población que presentan problemas de acceso a los alimentos y de precariedad de los servicios de salud y educación. De allí que el enfoque de esta propuesta, más que profesionalizante, sea claramente social.

En este caso se presenta un análisis de pertinencia que sirve de base para el diseño de un programa de posgrado de gastronomía a nivel de maestría con mención en cadenas agroalimentarias sostenibles.

Se ha diseñado un programa para obtener las competencias generales y particulares del perfil de egresado, tras una averiguación, por medio de entrevistas y otros instrumentos de recopilación de información, de la opinión de un grupo seleccionado de expertos en el área y de los empleadores. Se elaboraron varios cuadros comparativos de programas educativos de maestría y de la composición de sus planes de estudio. Con esos instrumentos se trató de determinar las

competencias generales y específicas de los egresados en el programa propuesto.

El criterio de análisis principal en esta propuesta fue la pertinencia social y económica, teniendo como base la asignatura de gastronomía, vista en su dimensión social: el acceso a los alimentos con el propósito de lograr la seguridad y la soberanía alimentarias, y contribuir a una mayor equidad social y económica, aumentando grado de bienestar social. Utilizando ese criterio, se encuestó a 198 empleadores y expertos distribuidos en diferentes áreas del conocimiento relacionado.

La propuesta se efectuó en dos etapas. En la primera se realizó una fase diagnóstica de las necesidades a resolver. En esta parte se identificaron las áreas de competencia de los gobiernos autónomos descentralizados, de acuerdo con el capítulo 4 de la Constitución Nacional del Ecuador, que establece, en el artículo 264, el régimen de competencias, relacionadas con la toma de decisiones en las políticas públicas a nivel de los Gobiernos Autónomos Descentralizados (GADs). Estas áreas se muestran en las Tablas 3 y 4. En la segunda etapa se diseñó un plan de estudio para capacitar a los estudiantes en el abordaje de las principales necesidades observadas del ámbito de las políticas públicas identificadas en la primera etapa.

**Tabla 3.**

Áreas de competencia en las que se identificaron la naturaleza de las funciones y decisiones más importantes en la esfera de los GAD's.

1. Planificación del desarrollo provincial
2. Construcción y mantenimiento de las obras de vialidad no urbana
3. Gestión ambiental provincial y obras de cuencas y de microcuencas
4. Diseñar e implementar las políticas de promoción y construcción de equidad e inclusión
5. Implementar un sistema de participación ciudadana
6. Gestionar la cooperación internacional para cumplir las competencias
7. Planificación y mantenimiento de sistemas de riego y de fomento productivo agropecuario

**Tabla 4.**

Funciones principales de los GAD's

1. Garantizar y priorizar la inversión y cuidado y protección
2. Mejorar el acceso a los servicios de atención de salud
3. Promover espacios públicos incluyentes y de calidad para los adultos mayores
4. Atender obras de saneamiento ambiental
5. Construir obras de infraestructura física y los equipamientos de salud y educación, y los espacios de desarrollo social, cultural y deportivo

Fuente: Elaboración propia

Las políticas públicas tienen como objetivo principal la promoción de la equidad, reducir las desigualdades sociales y económicas en el acceso a los alimentos y a

los servicios públicos de salud y educación, para aumentar el bienestar social de la población, atendiendo principalmente a los grupos de población más vulnerables.

Las decisiones de política pública de los gobiernos regionales, dirigidas a aumentar el estado de bienestar de la comunidades, pueden dividirse en dos grandes grupos de acciones: 1) Las acciones relacionadas con obras de infraestructura vial y de fomento a la actividad agropecuaria, en especial de gestión de las cuencas y el establecimiento de sistemas de riego. 2) Las acciones que buscan reducir las desigualdades sociales y económicas con programas para mejorar la calidad de vida de la población, empoderando a los ciudadanos en la gestión pública.

La propuesta de maestría se enfoca en el segundo grupo de medidas para combatir las desigualdades regionales, y aumentar el bienestar social. Con ese propósito se emplea un enfoque holístico, que combina los conceptos de multidisciplinariedad (diferentes disciplinas trabajan en forma independiente, pero de manera paralela, aportando puntos de vista individuales sobre un mismo problema), interdisciplinariedad (interacción y combinación de enfoque de diferentes disciplinas para abordar un mismo problema de manera conjunta) y transdisciplinariedad (trascendencia de los límites de las disciplinas tradicionales para formar un nuevo conocimiento integrado, que combine perspectivas de diversas disciplinas y diferentes actores) (Unión Veracruzana, 2005; Choi & Park, 2006; UNAM, 2017; Barrientos, *et al*, 2020; UNESCO, 2022; Mireles-Vargas y Santos -Hernández, 2023).

En la Universidad Autónoma de México se aprobó en el 2003 una maestría que propone la formación integral de los estudiantes con un enfoque multidisciplinario basado en tres ejes: la disciplina de la enseñanza,

las áreas socio-ético-educativas y la psicopedagogía en la formación de equipos de trabajo, aplicando una metodología analítico-descriptiva, centrada en la formación transdisciplinar, incorporando contenidos con una visión social, como tecnologías de economía circular, cuidado del medio ambiente y la inclusión social. Su objetivo principal era proveer conocimientos para fomentar el aprendizaje social-emocional, la educación y la salud inclusiva y el desarrollo sostenible (UNESCO, 2022).

## Resultados

Para contribuir al desarrollo económico y social de la región y el país, las universidades se esmeran en diversificar la oferta educativa con programas de estudios de posgrado, que complementen a los de pregrado, y

abran una vía natural para fortalecer una mayor vinculación universitaria con la realidad social, consolidar su prestigio institucional y aumentar su compromiso con el contexto en el que actúan.

La Universidad Técnica de Manabí (UTM) fue creada el 29 de octubre de 1952, aunque inició sus actividades el 25 de junio de 1954. Para 2025, en sus setenta y un años de existencia, la UTM ofrece setenta (70) carreras de pregrado en su doce (12) facultades, y ochenta y un (81) programas de posgrado, que incluyen maestrías, doctorados y especializaciones.

Una de las setenta carreras de pregrado es la de Gastronomía, creada el 3 de junio de 2020, dependiente de la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas. Desde su fecha de creación, la carrera de Gastronomía ha tenido un notable incremento de su matrícula, como se observa en la Tabla 5.

**Tabla 5.**

Porcentaje de incremento de estudiantes matriculados en la carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica de Manabí

Período Académico	Número de estudiantes	% Crecimiento por semestre
Noviembre 2020- Marzo 2021	25	-
Mayo 2021- Septiembre 2021	59	136 %
Octubre 2021- Febrero 2022	74	25,47%
Mayo 2022 – Septiembre 2022	93	25,67%
Octubre 2022 – Febrero 2023	128	37,63%
Mayo 2023 – Septiembre 2023	154	20,31%
Octubre 2023 – Enero 2024	191	24,03%
Abril 2024 – Agosto 2024	255	33,50%
Octubre 2024 – Enero 2025	311	21,96%
Abril 2025 – Agosto 2025	359	15,43%

Cotejando el propósito de esta maestría en gastronomía con mención en gestión de cadenas agroalimentarias y su sostenibilidad ambiental, con la competencia de los GAD regionales y sus funciones, teniendo como eje articulador a la disciplina de gastronomía, en su dimensión epistemológica, se ha identificado las siguientes asignaturas, que constituirán el plan de estudios, teniendo en cuenta un orden lógico y secuencial de su dictado. En esta parte hemos utilizado la metodología del marco lógico (MML) propuesta por Ortega et al (2005). La MML es una herramienta que ayuda a vincular las acciones entre los distintos actores (el nivel superior que toma decisiones con respecto a políticas públicas y los niveles inferiores que se encargan de ejecutar esas acciones, en contacto con los beneficiarios de esas acciones). El MML funciona, para estos autores, en tres niveles: estratégico (para el diseño de programas), programático (para canalizar y vincular las grandes decisiones de política pública entre las instancias central y subordinadas) y el nivel operativo (para la ejecución de las acciones). Para cumplir esas tareas es necesario contar, aparte del financiamiento, con un respaldo técnico y humano con una visión global y con vocación de servicio, para que las acciones sean efectivas y articuladas con los propósitos de desarrollo.

El diseño del plan de estudios de esta propuesta de maestría se realizó sobre la base de tres criterios:

1. El enfoque de la epistemología de la gastronomía. La epistemología es una rama de la filosofía que investiga cómo se produce el conocimiento en el ámbito social.
2. El enfoque holístico del programa de estudios que combina diferentes disciplinas que se articulan para

analizar un mismo problema. El enfoque holístico estudia un problema en su totalidad, incluyendo sus partes interrelacionadas y sus interacciones.

3. El enfoque de la política pública. En ese ámbito se enmarcan las decisiones que desde el poder ejecutivo plantea intervenir en la obtención de una mayor equidad social para el colectivo.

El principal objetivo de esta propuesta de maestría es el de formar graduandos que compartan una visión global y holística sobre temas sociales, en torno a las variadas relaciones de la gastronomía con otras disciplinas, y que sirvan para aumentar la eficiencia de las políticas públicas encaminadas a mejorar la calidad de vida de la ciudadanía. Con ese propósito se ha estructurado un plan de estudios compuesto por doce asignaturas que intenta responder a ese programa de acción de los gobiernos locales y regionales.

En el diseño curricular se plasma la formación prospectiva de un profesional para cumplir un objetivo general, y se definen los mecanismos específicos para la articulación de las diversas disciplinas. En teoría las disciplinas permanecen separadas, pero en la práctica se conectan lográndose la multidisciplinariedad, articulándose para analizar un mismo problema. En el diseño curricular se incluyen disciplinas no articuladas, pero que al articularse permiten analizar de manera integral, u holística, una problemática (Universidad Veracruzana, 2005). El propósito es formar profesionales dentro del concepto de equipo de trabajo, con una formación sólida y rigurosa y con un carácter innovador, flexible y multidisciplinario. En esa maestría conjugan catorce campos de conocimiento: biología, ciencias de la salud, ciencias sociales, geografía, historia, filosofía, psicología, física, química, matemáticas, idiomas, etc.

**Tabla 6.**

Plan de estudios de la maestría en Gastronomía mención Cadenas Agroalimentarias y Sostenibilidad Ambiental

Semestre	Asignatura	Créditos
<b>Semestre 1</b>	Teoría de las cadenas agroalimentarias con sustentabilidad ambiental	3
	Epistemología de la gastronomía	2
	La triple dimensión del alimento	2
	Geografía económica de la alimentación	3
	Historia de la alimentación.	2
	Socio-antropología de la alimentación	3
<b>Semestre 2</b>	Tradición, patrimonio, territorio e identidad cultural	3
	Marketing de la alimentación y comportamiento del consumidor	3
	Neuro-gastronomía y sensorialidad alimentaria	2
	Economía circular y reducción de las pérdidas y desechos de alimentos	3
	La teoría del pensamiento complejo o enfoque holístico	3
	Trabajo de titulación	4

#### Contenido de las asignaturas propuestas en el plan de estudios.

1. Teoría de las cadenas agroalimentarias con sustentabilidad en el largo plazo de los diferentes eslabones de producción interrelacionados entre sí, que tienen como fin minimizar el impacto ambiental, mientras se fomenta la eficacia en el uso de los recursos, la rentabilidad económica y la justicia social, tomando en consideración el bienestar de los diferentes actores que forman parte de la cadena agroalimentaria.
2. Epistemología de la gastronomía. Estudia la gastronomía, como ciencia, y sus interacciones con las diferentes disciplinas, tales como ciencias naturales y ciencias sociales. El tratamiento de la gastronomía como ciencia, y saber ligado a la cocina, convierte a la comida en una parte esencial de las experiencias humanas.
3. La triple dimensión del alimento implica su examen como nutriente, medicamento y símbolo, conformando una visión integral cargada de simbolismo que actúa como una manifestación central de una cultura.



4. Geografía económica de la alimentación. Estudia las interacciones existentes entre los distintos modos de producción con un territorio, históricamente determinado, es decir los lugares donde se realiza la actividad productiva, que son, además, afectados por varios factores sociales y naturales.
5. Historia de la alimentación. Estudia los cambios producidos en la alimentación, que se expresa en los distintos modos de producción, intercambio y consumo, desde una perspectiva global, que se expresa en estilos de vida.
6. Socio-antropología de la alimentación. Estudia la influencia de los factores culturales, sociales, económicos y políticos, en el comportamiento alimentario de los individuos y grupos sociales en el seno de las diferentes culturas, en las que la comida es una necesidad biológica, y también un fenómeno cultural, social y económico.
7. Tradición, patrimonio, saber ancestral y territorio. Examen de esos conceptos básicos y de sus interrelaciones en el seno de una sociedad.
8. Marketing alimentario y sensorialidad alimentaria. Estudio del proceso que influye sobre el comportamiento humano para influir en la promoción, elección y venta de alimentos a los consumidores.
9. Neuro-gastronomía. Estudio de cómo el cerebro humano procesa las decisiones relacionadas con las experiencias de consumo y de formar de preferencias alimentarias, considerando los sentidos y factores psicológicos y culturales involucrados en las percepciones sensoriales de los alimentos, y la creación de estrategias para crear y regular las preferencias por nuevos alimentos (neofilia) y sus rechazos (neofobia) en la construcción del gusto alimentario.
10. Economía circular y reducción de las pérdidas alimentarias. Estudio de los modelos de producción y consumo de alimentos, con el propósito de minimizar los residuos y maximizar los usos con la creación de subproductos, y aplicar técnicas de recuperación y reutilización de los alimentos y extensión de la vida útil de los productos, preservando los recursos naturales con criterios de sostenibilidad a largo plazo.
11. Teoría del pensamiento complejo o enfoque holístico. Estudio de la realidad viéndola en su totalidad, desde diferentes perspectivas, en lugar de analizarla en partes aisladas, evitando la simplificación y el reduccionismo, partiendo del hecho de que todo fenómeno es parte de un sistema mayor, donde las partes son interdependientes y están en constante interacción.
12. El trabajo de titulación se da en un espacio de intercambio de ideas y conceptos, propicio para el debate académico, en la profundización de un tema, a partir de la investigación para explicar un fenómeno, y desde la perspectiva de una mirada múltiple e integradora que favorezca la consolidación de las competencias de los estudiantes.



## Discusión

La maestría propuesta, a diferencia de las maestrías en gastronomía ofrecidas actualmente en el Ecuador, que giran en torno a la mención de gastronomía en gestión e investigación, ofrece una perspectiva completamente diferente. El centro articulador de la maestría es la gastronomía, como práctica social, pero se enfoca a la investigación y resolución de problemas que son objeto de decisiones de política pública, desde las instancias de los órganos de gobiernos autónomas descentralizados que actúan a nivel de las distintas provincias establecidas en el país. La mayoría de esos problemas responden a causas de orden multifactorial, cuyo abordaje requiere de una visión multidisciplinaria, aplicada por equipos de trabajo que estén capacitados para comprenderlos desde los diferentes puntos de vista que implica su naturaleza multifactorial.

Los GADs aplican políticas públicas relacionadas con dos tipos de acciones. En primer lugar, las acciones relacionadas con los problemas de índole de la prestación de servicios públicos, de educación, salud y de infraestructura vial, así como de fomento de las actividades de desarrollo agropecuario de los diferentes cantones provinciales, y en segundo lugar, las acciones de intervención social con el propósito de reducir las desigualdades sociales y económicas que sufren las comunidades, tanto urbanas como rurales, y que disminuyen la capacidad de las comunidades para empoderarse y dinamizar las deprimidas sociedades locales, en especial las familias con los niveles de mayor vulnerabilidad social y económica.

Para apoyar la actuación de los organismos gubernamentales en la ejecución de políticas públicas a nivel provincial, es necesario cumplir, al menos, dos condiciones. La primera es la de desarrollar estructuras de

asesoría formadas por eficientes equipos de trabajo, que deberían ser capacitados por la maestría propuesta con una visión transdisciplinaria, articulada en torno a la gastronomía como una práctica social, que se relaciona no solo con el modo de consumo alimentario sino también con el modo de producción de los alimentos a lo largo de toda la cadena productiva alimentaria. La segunda es la de aplicar un proceso de enseñanza-aprendizaje que sea idóneo para cumplir eficientemente los propósitos propuestos. Tras una revisión de los diferentes tipos de aprendizaje, se ha seleccionado el método colaborativo o cooperativo, que pone el énfasis en las funciones ejecutivas del cerebro, tales como la planificación de tareas futuras, la resolución de problemas complejos que responden a diferentes factores causales, la aplicación del pensamiento crítico y la toma apropiada de decisiones. En entornos adversos.

## Conclusiones

En el Ecuador existen varios programas de posgrados a nivel de maestría que trata el tema gastronomía y alimentación, todos ellos alineados con la mención en gestión e innovación. Una de las particularidades de este programa es que tiene una estructura diferente a los ya existentes. Se trata de un programa articulado en base a tres ejes de conocimiento. En primer lugar el eje del enfoque holístico, ese decir que analiza un fenómeno partiendo de la visión de un todo, y no por sus partes constitutivas. Ese enfoque está basado en una aproximación académica más novedosa surgido como disciplina construida que utiliza los conceptos de multi, inter e intradisciplinarietà. Este enfoque nos garantiza la comprensión de un fenómeno complejo, vista de sus diferentes aristas y por las distintas disciplinas interrelacionadas.



El segundo enfoque es la pertinencia, que genera competencias, habilidades y destrezas especializadas, que constituye el objetivo de los programas de posgrados, y en consecuencia requiere de un plan de estudio y un currículo en particular. Esa pertinencia se estableció tomando en cuenta las relaciones epistemológicas de la asignatura de gastronomía, visto desde la óptica de las cadenas agroalimentarias y de la sostenibilidad ambiental, de acuerdo a los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) de la Agenda 2030 de la ONU.

El tercero es un enfoque desde las perspectivas de las políticas públicas, una herramienta fundamental para el desarrollo de programas y de planes de ayuda social y económica para mejorar el bienestar de las poblaciones desde el punto de las NBS (Necesidades Básicas Satisfechas). Una comprensión y aplicación de este tercer enfoque, se hace a nivel de los GAD's (Gobiernos Autónomos Descentralizados), que funcionan en este caso a nivel de la provincia y del cantón. Analizando se han identificado algunas de sus funciones. Este programa de posgrado se propone crear equipos multidisciplinarios con el propósito de aplicar y evaluar, las distintas medidas aplicadas por los GAD's para transformar la realidad económica y política de una región. Ese es uno de los objetivos de este programa de posgrado crear sinergia que permitan entender y analizar la complejidad de la administración pública y las consecuencias de las aplicaciones de sus medidas de intervención.



## Referencias

- Adriá, F. (2019). *¿Qué es cocinar?* (Vol. 1). ElBullifoundation.
- Aguilar-Isaza, M. (2021). Ciencia y tecnología de los alimentos: Una propuesta micro curricular para la enseñanza de la gastronomía, desde el Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA) [Tesis de Maestría]. Universidad de La Sabana.
- Aliverti, V. (2014). Diseño de un curso de posgrado [Facultad de Ciencias Veterinarias UNLP] [Tesis de Maestría]. Universidad Nacional de la Plata.
- Bailey-Moreno, J. (2021). Aportaciones de los estudios de posgrado en la formación de profesores universitarios. revista de investigación educativa de la REDIECH, 12(e1253), 1-14. [https://doi.org/10.33010/ie\\_rie\\_rediech.v12i0.1253](https://doi.org/10.33010/ie_rie_rediech.v12i0.1253)
- Barrientos-Cabezas, A., Abriagada-Pérez, L., Navarro-Vera, G., & Troncoso-Pantoja, C. (2020). Intervención multidisciplinaria como estrategia de aprendizaje en salud. FEM: Revista de la Fundación Educación Médica, 23(2), 69-73. <https://dx.doi.org/10.33588/fem.232.1046>.
- Berzunza-Criollo, M. (2020). Posgrados profesionalizantes o en investigación: Consideraciones de su desarrollo en México. Revista de Educación y Desarrollo, 55, 85-90. [https://www.cucs.udg.mx/revistas/edu\\_desarrollo/anteriores/55/55\\_Berzunza.pdf](https://www.cucs.udg.mx/revistas/edu_desarrollo/anteriores/55/55_Berzunza.pdf)
- Camargo-Escobar, I., & Pardo-Adames, C. (2008). Competencias docentes de profesores de pregrado: Diseño y validación de un instrumento de evaluación. Universitas Psychologica, 7(2), 441-455. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=64770211>
- Campero, M. (2007). La Evaluación Institucional en las Universidades Escuela de Educación U.C.V. Docencia Universitaria, 8(1), 43-78. [http://saber.ucv.ve/ojs/index.php/rev\\_docu/article/view/3740](http://saber.ucv.ve/ojs/index.php/rev_docu/article/view/3740)
- Cartay, R. (2017). Aproximación Epistemológica a la Gastronomía. Agroalimentaria, 25(49), 21-44. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199263233003>
- Choi, B., & Pak, A. (2006). Multidisciplinarity, interdisciplinarity and transdisciplinarity in health research, services, education and policy: 1. Definitions, objectives, and evidence of effectiveness. Clin Invest Med, 29(6), 351-364. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/17330451/>
- De la Cruz, R., Huapaya-Capcha, Y., & Shiguay, G. (2022). Los planes de estudios: El eslabón perdido entre la universidad y la sociedad. Horizontes. Revista de Investigación en Ciencias de la Educación, 6(25), 1498-1513. <https://doi.org/10.33996/revistahorizontes.v6i25.430>
- Devlin, M., & O'Shea, H. (2012). Effective university teaching: Views of Australian university students from low socio-economic status background. Teaching In Higher Education, 17(4), 385-397. <https://doi.org/10.1080/13562517.2011.641006> Authors:
- Díaz, A. (2020). De la integración curricular a las políticas de innovación en la educación superior mexicana. Perfiles educativos, 12(169), 160-179. <https://doi.org/10.22201/issue.24486167e.2020.169.59478>
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias. Revista De Gastronomía Y Cocina, 3(1), 316. <https://doi.org/10.70221/rgc.302781>
- Fernández-Salineró, C. (2006). Las competencias en el marco de la convergencia europea, un nuevo concepto para el diseño de programas educativos. Encuentros sobre Educación, 7, 131-153. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4683191>
- FitzPatrick, M., Davey, J., & Spiller, D. (2013). Being there: Strategies for incorporating the student voice into the learning experience of a large first-year marketing course in a New Zealand university. Enhancing the Learner Experience in Higher Education, 5, 38-48. <https://doi.org/file:///C:/Users/UTM/Downloads/BeingthereStrategiesforincorporatingthestudentvoice.pdf>
- Frías, M., Haro, Y., & Artilles, I. (2017). Las habilidades cognitivas en el profesional de la Información desde la perspectiva de proyectos y asociaciones internacionales. Investigación bibliotecológica, 31(71), 201-218. <https://doi.org/10.22201/iubi.0187358xp.2017.71.57816>
- Gairín, J. (2011). Formación de profesionales basada en competencias. Bordón, 63(1), 93-108. <https://doi.org/file:///C:/Users/UTM/Downloads/Dialnet-FormacionDeProfesoresBasadaEnCompetencias-3601043.pdf>
- Gómez Collado, M. E. (2017). Panorama del sistema educativo mexicano desde la perspectiva de las políticas públicas. Innovación Educativa, 17(74), 143-163.
- Gutiérrez Quecano, R., & Maldonado Ladino, M. (2019). Elementos epistemológicos y socioculturales de la gastronomía. Plataforma Abierta De Libros Y Memorias Académicas - PALMA, 8-27. Recuperado a partir de <http://190.60.89.187/ojs/index.php/libros/article/view/243>
- Guzmán, M. (2022). Diseño Curricular: Una necesidad educativa. Scale learning. 26 sept 2022.
- Hernández-Sampieri, R.; Fernández, C. Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. México: McGraw Hill. 6ª edición.
- Iniñiguez-Sánchez, M., Farfán-Pacheco, K., & Espinoza-Figueroa, F. (2024). El panorama de la investigación gastronómica en Ecuador: Una revisión sistemática de la literatura. Revista De Gastronomía Y Cocina, 3(2), 030203. <https://doi.org/10.70221/rgc.v3i2.65>
- Jaramillo Echeverri, L. G. (2003). ¿Qué es Epistemología? Cinta de Moebio: Revista de Epistemología de Ciencias Sociales, (18), 174-178. [www.moebio.uchile.cl/18/jaramillo.html](http://www.moebio.uchile.cl/18/jaramillo.html)
- Juliá, MT (2012). Formación basada en competencias en: Cataluña Journal Psychological Educational. Editorial Universitaria La Serena, Chile.
- Ley Orgánica de Educación Superior [LOES]. 2010. Quito, Ecuador.
- Mireles Vargas, O. y Santos Hernández, J. A. (2023). Formación multidisciplinaria para la docencia: diseño, prácticas y alcances de un programa de posgrado. Revista Iberoamericana de Educación, 92(1), 137-152. <https://doi.org/10.35362/rie9215815>



- Morin, E. (1999). Los siete saberes necesarios para la educación del futuro (M.Vallejo-Gomez, Trad.). UNESCO.
- Ortegón, E. et al., 2005. Metodología del marco lógico para la planificación, el seguimiento y la evaluación de proyectos y programas. United States of America. Retrieved from <https://coilink.org/20.500.12592/34z8vp> on 23 Apr 2025. COI: 20.500.12592/34z8vp.
- Pedraza, E., Amaya, G., & Conde, M. (2025). Desempeño laboral y estabilidad del personal administrativo contratado de la Facultad de Medicina de la Universidad del Zulia. *Revista de Ciencias Sociales*, 16(3), 493-505. [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1315-95182010000300010&lng=es&tlng=es](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182010000300010&lng=es&tlng=es)
- Perrenoud, P (2004). Diez nuevas competencias para enseñar. Barcelona: Graó.
- Red de Universidades Anáhuac. (2024). Liderazgo Anáhuac en REALCUP 2024: Innovando la Educación Privada en Latinoamérica y El Caribe | Blog Red de Universidades Anáhuac. <https://www.anahuac.mx/blog/liderazgo-anahuac-en-realcup-2024-innovando-la-educacion-privada-en-latinoamerica-y-el-caribe>
- Reynaga-Obregón, S. (2002). Los posgrados: una mirada valorativa. *Revista de la Educación Superior*, XXXI (4), 362-377.
- Suárez-Iñiguez, E (2005). Un nuevo rumbo para los posgrados en ciencias sociales: tarea insoslayable. *Ciencia - Academia Mexicana de Ciencias*, julio sept, 55-59
- UNAM (2017). Guía metodológica para elaborar la fase de la fundamentación de un plan de estudios. Estudios de pertinencia social y factibilidad
- UNESCO (2022). Transformar la enseñanza desde dentro. Tendencias actuales de la situación y desarrollo del personal docente. Paris: UNESCO
- UNICEF (2022) Gómez Collado, M. E. (2017). Panorama del sistema educativo mexicano desde la perspectiva de las políticas públicas. *Innovación Educativa*, 17(74), 143-163.
- Unión Veracruzana (2005). Guía metodológica para elaborar el diseño de proyectos curriculares con el enfoque de competencias.
- Vessuri, H (2003). La Ciencia y La Educación Superior en el Proceso de Internacionalización. Elementos de un Marco Conceptual para América Latina. UNESCO Fórum occasional paper series,3.
- Villalobos López, J.A. (2024). La Educación Superior y el Desarrollo Integral en México. *Sophia, Colección de Filosofía de la Educación*, (36), pp. 275-300. <https://www.redalyc.org/journal/4418/441876638009/html/ DOI: https://doi.org/10.17163/soph.n36.2024.09>
- Villarroel, A. V., & Bruna, V. D. (2017). Pedagogical Competences That Characterize a University Teacher of Excellence: A Case Study That Incorporates the Perspective of Teachers and Students. *University Education*, 10, 75-96. <https://doi.org/10.4067/S0718-50062017000400008>
- Zambrano-Sandoval, Heidy, & Chacón Corzo, Carmen Teresa. (2021). Competencias investigativas en la formación de posgrado. *Análisis cualitativo. Revista Educación*, 45(2), 256-274. <https://dx.doi.org/10.15517/revedu.v45i1.43646>.