Negotium
Revista Científica Electrónica de Negocios / Scientific e-journal of Human Sciences /
Depósito Legal PPX200502ZU1935 / Depósito Legal Electrónico ZU2021000155/ ISSN 1856-1810 / e-ISSN: 2790-6183/ Edited by Fundación Unamuno / Venezuela.
Gutiérrez, Marifelix. (2026)
ENFOQUE GERENCIAL SOBRE LOS SABERES CULINARIOS DEL MAESTRO DE COCINA
www.revistanegotium.com núm 63 (Año 21) Abril Pág 37-47

MANAGERIAL APPROACH TO THE CULINARY KNOWLEDGE OF THE MASTER CHEF

ENFOQUE GERENCIAL SOBRE LOS SABERES CULINARIOS DEL MAESTRO DE COCINA



Gutiérrez, Marifelix

RESUMEN
El objetivo fue analizar los saberes culinarios del maestro de cocina para su configuración teórico-práctica desde un enfoque gerencial. Se empleó una metodología cualitativa con diseño documental-bibliográfico sobre una muestra teórica de 17 documentos seleccionados en Scopus, Web of Science, Google Scholar, Redalyc y Dialnet. Se concluye que actualmente no existe un enfoque gerencial sobre estos saberes. La tendencia literaria se orienta hacia una visión conceptual basada en una filosofía culinaria, la cual no revela la integración de saberes ancestrales empíricos con la administración de técnicas profesionales, ni articula los métodos y roles gastronómicos con una perspectiva gerencial.
Palabras clave: Saberes culinarios, Maestro, Cocina, Enfoque gerencial.

ABSTRACT
The objective was to analyze the culinary knowledge of the master chef for its theoretical-practical configuration from a managerial approach. A qualitative methodology with a documentary-bibliographic design was employed, based on a theoretical sample of 17 documents selected from Scopus, Web of Science, Google Scholar, Redalyc, and Dialnet. It is concluded that a managerial approach to this knowledge currently does not exist. The literary trend leans toward a conceptual vision based on a culinary philosophy, which neither reveals the integration of empirical ancestral knowledge with the administration of professional techniques nor articulates gastronomic methods and roles with a managerial perspective.
Keywords: Culinary knowledge, Master, Kitchen, Managerial approach.

Fecha de recepción: 15-02-2026
Fecha de aprobación: 30-04-2026
Fecha de publicación online: 30-04-2026
DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.23716006

[1] Venezuela. Investigadora en arte culinario y gastronomía· ORCID: http://orcid.org/0009-0007-2630-5266 Correo: farabarbara@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

La práctica actual de los saberes culinarios enfrenta desafíos críticos que exigen estrategias y metodologías activas, tales como la integración de programas formativos mediante políticas educativas orientadas a certificar las competencias profesionales de los portadores del arte culinario (Gutiérrez y Moreno, 2025). Esta necesidad surge ante la creciente desconexión de la herencia alimentaria y la escasez de literatura académica sobre planes formativos que promuevan la identidad cultural como un activo estratégico, impulsando un desarrollo gastronómico sostenible (Astudillo, Castro, Santillan y Santillan, 2025) y gestionado bajo una perspectiva administrativa.

Esta problemática evidencia vacíos técnicos y científicos entre los métodos empíricos y los científicos empleados por los maestros de cocina (Bahls, Wendhausen y Silva, 2019). Tales deficiencias están vinculadas a la ausencia de un enfoque gerencial que unifique los contenidos, las técnicas gastronómicas y las habilidades operativas, facilitando una transferencia equilibrada entre la tradición y la sistematización fisicoquímica de los alimentos (Ekmeiro y Matos, 2022). Dado que el talento culinario resulta insuficiente por sí solo, es indispensable estructurar los procesos operativos y financieros para garantizar la rentabilidad y la sostenibilidad del sector (Universidad Monteávila, 2022).

Sin embargo, la cocina como praxis se sustenta en la unión indisoluble de la teoría técnica y la práctica empírica, cuya separación resulta compleja debido a sus profundas raíces identitarias y culturales (Ramos y Barrera, 2024). La distinción actual radica en la necesidad de dotar al maestro de cocina de una formación científica con perspectiva gerencial que responda a las demandas del sector. Esto implica transitar de la mera repetición técnica hacia metodologías activas, procesos de digitalización y gestión directiva, transformando al maestro de cocina en un líder con visión estratégica (Jara, Alvarado y García, 2025).

De manera que se percibe un desafío orientado a articular la transmisión intergeneracional de los saberes culinarios como pilar para la preservación del patrimonio alimentario con un modelo de aprendizaje gerencial situado. Este modelo debe propiciar una integración efectiva entre el conocimiento empírico y el desarrollo de competencias profesionales en la cocina contemporánea. En consecuencia, se plantea la siguiente interrogante de investigación: ¿Cómo se configuran teórico-prácticamente los saberes culinarios del maestro de cocina desde un enfoque gerencial? Para dar respuesta, este estudio tiene como objetivo analizar los saberes culinarios del maestro de cocina para su configuración teórico-práctica desde un enfoque gerencial.

FUNDAMENTOS TEÓRICOS

SABERES CULINARIOS DEL MAESTRO DE COCINA

De acuerdo con Galak (2019), los saberes culinarios comprenden los conocimientos experienciales de quienes ejercen el oficio de la cocina de forma prolongada, manifestándose como un saber corporal heredado de la tradición y de la historia personal. Por su parte, Rojas (2025) define esta categoría como un pilar fundamental para un aprendizaje gastronómico consciente, al concebir la gastronomía como un diálogo constante entre el pasado y el presente, así como un entramado cultural de resistencia, adaptación e identidad.

Lo señalado por Galak y Escobar (2018) y Rojas (2025) evidencia que la relación entre el maestro de cocina tradicional —fundamentado en la práctica empírica— y el chef profesional —formado en instituciones certificadas— se encuentra en una etapa de transición y complementariedad. Históricamente distanciados por la academia convencional, ambos perfiles demandan actualmente un diálogo de saberes integrador.

DIMENSION HUMANA

Desde su origen, los saberes culinarios se configuran como un oficio arraigado en la experiencia directa, la observación y la repetición (Galarza, Aguinaga y Guevara, 2023) Constituyen un conocimiento colectivo transmitido intergeneracionalmente a través de las tradiciones familiares (Cartay, 2019).

Al prescindir de una educación formal, los saberes culinarios remiten al ser y al saber hacer de quien cocina. Se vinculan estrechamente con las emociones, la identidad cultural, la supervivencia y las experiencias territoriales de las comunidades (Ascuntar y Londoño, 2025).

Las técnicas primigenias de preparación de alimentos —tales como el secado, el ahumado y la fermentación— cimentaron la evolución histórica del saber culinario. Su construcción y aplicación derivan de la experimentación física con el entorno (Benavides y Centeno, 2024). Al respecto, dichos autores señalan que las técnicas culinarias constituyen procedimientos y métodos normados para modificar la estructura fisicoquímica de los alimentos, garantizando su higiene y digestibilidad, a la vez que potencian sus propiedades organolépticas.

La dimensión humana de los saberes culinarios se sustenta en el aprendizaje doméstico. Para Bahls, Wendhausen y Da Silva (2018), las técnicas de cocción tradicionales se clasifican en: métodos por calor seco o aire (asar, hornear, saltear,

freír); métodos por calor húmedo mediante líquidos o vapor; y métodos mixtos o combinados (brasear y estofar). Todo ello configura un saber empírico enfocado en la transformación física de los insumos alimentarios.

DIMENSION CIENTÍFICA

De acuerdo con Quintana (2022), las técnicas culinarias profesionales se adquieren de manera progresiva mediante una formación sistemática. Aplicadas en entornos profesionales, estos conocimientos se complementan con estudios especializados que fomentan la seguridad operativa y el desarrollo de competencias clave, tales como el control de calidad, la manipulación higiénica de los alimentos, la prevención de riesgos laborales en la hostelería, la dirección de equipos y la gestión de inventarios.

Según Gaviria (2016), las técnicas culinarias profesionales poseen una connotación académica que las distingue de las prácticas puramente empíricas. Para Bahls et al. (2018), estas técnicas conforman la estructura operativa de la gastronomía y evolucionan desde la destreza manual artesanal hasta la comprensión científica y cultural de los alimentos. En consecuencia, integran una dimensión científico-técnica de carácter artístico, nutricional, histórico y gerencial, consolidada mediante procesos formativos institucionalizados y competencias estandarizadas.

HABILIDADES GERENCIALES DEL MAESTRO DE COCINA

Las exigencias actuales del maestro de cocina se desenvuelven en dos ámbitos principales. Por un lado, en la cocina profesional, se demanda el dominio de técnicas de corte, control de puntos de cocción, manejo de maquinaria, optimización de tiempos, control de costos, gestión de inventarios y normativas rigurosas de seguridad alimentaria, bajo la supervisión de la alta cocina (Universidad Cardenal Herrera, 2026). Por otro lado, en la cocina tradicional, sobresalen competencias intuitivas como la experimentación con ingredientes, la corrección de errores sobre la marcha, el control empírico de temperaturas mediante los sentidos y la capacidad de adaptación culinaria manteniendo el equilibrio organoléptico de las preparaciones (Rubio y Arellano, 2025).

A partir de lo mencionado se entiende que las habilidades gerenciales del maestro de cocina se estructuran desde una perspectiva organizacional, administrativa y humana. Esto evidencia brechas marcadas entre el perfil empírico y el profesional, evidenciando la dificultad de unificar la maestría culinaria con la administración operativa indispensable para asegurar la rentabilidad en la gestión gastronómica.

MATERIALES Y MÉTODO

El estudio adoptó un enfoque cualitativo, de tipo analítico centrado en la comprensión de realidades y significados subjetivos sin intervención estadística (Orozco, 2018). El diseño fue documental, fundamentado en el análisis de textos especializados (Finol y Arrieta, 2021) extraídos de las bases de datos Scopus, Web of Science, Google Scholar, Redalyc y Dialnet, abarcando el periodo 2016-2026.

La población inicial comprendió 35 publicaciones, de las cuales se seleccionó una muestra teórica de 17 documentos bajo criterios de pertinencia e impacto científico. Mediante un análisis crítico-reflexivo y la técnica de reescritura conceptual (Piñero y Perozo, 2019), se procedió a configurar teórica y prácticamente los saberes culinarios del maestro de cocina a partir de sus dimensiones humanas y científicas.

RESULTADOS

A continuación, se presenta el cuadro 1 estructurado con la información de los hallazgos del análisis bibliográfico:

Cuadro 1. Distribución de los hallazgos según el enfoque conceptual en la muestra bibliográfica

Categoría de Análisis / Enfoque	Cantidad de Documentos	Descripción y Características Principales
Saberes empíricos y tradicionales	8	Se definen como conocimientos humanos y corporales derivados de la experiencia ancestral, tradicional y colectiva, vinculados a la aplicación de técnicas primigenias y habilidades domésticas de la cocina tradicional.
Formación y técnicas científicas	8	Conceptualizan los saberes bajo una mayor exigencia formativa, destacando la aplicación de técnicas científicas y la integración de un lenguaje teórico-práctico.
Enfoque gerencial y financiero	1	Aborda la necesidad de incorporar un enfoque gerencial orientado a estructurar los procesos operativos y financieros para garantizar la rentabilidad del negocio gastronómico.
Total analizado	**17**	**Muestra teórica total de documentos examinados.**

DISCUSION

La totalidad de los documentos que conformaron la muestra teórica (17 publicaciones) coinciden en un enfoque conceptual orientado hacia una filosofía

culinaria tradicional. Dicha perspectiva omite la integración de los saberes ancestrales empíricos con la administración técnica profesional, así como la articulación de los roles gastronómicos con una visión gerencial. Para superar esta laguna teórica, el cuadro 2 presenta una propuesta de configuración teórico-práctica con enfoque gerencial sobre los saberes culinarios del maestro de cocina.

Cuadro 2. Configuración teórico-práctica con enfoque gerencial sobre los saberes culinarios del maestro de cocina.

ENFOQUE GERENCIAL SOBRE LOS SABERES CULINARIOS DEL MAESTRO DE COCINA	
Concepción teórico-práctica: Se refiere a la capacidad de transformar el conocimiento gastronómico tradicional y técnico en una gestión eficiente, estratégica y rentable dentro de una cocina profesional que supera la elaboración de recetas para transformarse en un gerente operativo y estratégico.	
Rol gerencial del maestro de cocina	Dirigir de laboratorio gastronómico. Gestionar procesos combinando la precisión de la ciencia de los alimentos con el rigor de la ingeniería de operaciones. Comprender el porqué de los fenómenos culinarios para controlar los resultados con absoluta precisión.
Aprendizaje y/o desarrollo de habilidades gerenciales	Estructuración sistemática del aprendizaje de contenidos, técnicas y estrategias. Seriación lógica de pasos, repetibles y medibles Estandarización, eficiencia y maximización de la calidad en una cocina profesional.
Habilidades operativas y de producción	Gestión de recetas estándar. Optimización de procesos: mediante el diseño de flujos de trabajo (mise en place) para acortar tiempos de espera, maximizar y optimizar la producción. Control de calidad y seguridad: mediante la implementación de normativas higiénico-sanitarias (HACCP y conservación de alimentos).
Habilidades Económico-Financieras	Ingeniería de menú. Control de costos. Gestión de compras e inventarios
Habilidades de liderazgo	Conformación, coordinación y dirección de equipos humanos de cocina. Desarrollo de planes de capacitación para la transmisión de conocimientos. Gestión del clima laboral bajo esquemas de seguridad, eficiencia, motivación y logro.
Habilidades gerenciales para la innovación	Promoción del diseño de nuevos platos conforme a las demandas del consumidor. Desarrollo de la ética y la cultura de sostenibilidad a través de la gestión de residuos, uso de productos de temporada, entre otros. Implementación de tecnologías: con la incorporación de maquinaria moderna, hornos inteligentes, empaques, asesoría de marketing entre otros.

Fuente: elaboración propia (2026).

CONCLUSIONES

Se concluye que, en la literatura científica actual, no existe un enfoque gerencial consolidado sobre los saberes culinarios del maestro de cocina. La tendencia predominante se limita a una visión conceptual anclada en una filosofía culinaria que desatiende la articulación entre los saberes empíricos ancestrales y la administración técnica profesional.

En consecuencia, se evidencia la imperiosa necesidad de perfeccionar este oficio mediante el desarrollo de competencias gerenciales, transformando al maestro de cocina en un gestor operativo y estratégico capaz de responder a las demandas del sector gastronómico contemporáneo.

FINANCIAMIENTO

Este trabajo fue financiado.

CONFLICTO DE INTERESES

La autora declara no tener conflictos de intereses financieros ni personales que puedan influir inapropiadamente en el desarrollo de este artículo.

REFERENCIAS

Aleksey, M y Kamyshnykova, E. (2019). Métodos de priorización de las partes interesadas en el contexto de la gestión de las partes interesadas. *Contemporary issues in business, management and economics engineering'* 9–10. DOI: 10.3846/cibmee.2019.046. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/333071313_Methods_of_stakeholder_prioritisation_in_the_context_of_stakeholder_management

Alpuche, E., y Leines, L. (2017). La Teoría de los Stakeholders: un análisis centrado en los grupos dentro de la organización y propuesta de un nuevo grupo. *Pensamiento Crítico. Revista de Investigación Multidisciplinaria*, 4(6), 21–34. Disponible en: https://pensamientocriticoudf.com.mx/index.php/journal/article/view/47

Ascuntar, M. y Londoño, F. (2025). Cultura alimentaria, arte y nuevas tecnologías: diálogos e interacciones. UOC. *Revista Artnodes* N° 37. Disponible en: https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/10396718.pdf

Astudillo, R. Castro, N. Santillan, J. y Santillan, D. (2025). Preservación del conocimiento culinario ancestral de la cultura montubia. (2025). *Revista Pertinencia Académica. ISSN 2588-1019*, *9*(4), 123-140. https://revistas.utb.edu.ec/index.php/rpa/artic

Avendaño, V., y Flores, M. (2016). Modelos teóricos de gestión del conocimiento: descriptores, conceptualizaciones y enfoques. *Entreciencias: Diálogos en la Sociedad del Conocimiento*, *4*(10), 201-227. Disponible en: https://ru.dgb.unam.mx/items/9d5e9533-9c0a-4359-a279-ad5844c9fa22

Bahls, A. Wendhausen, R. y Da Silva, E. (2019) Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, vol. 228, núm. 2, págs. 312-330. Disponible en: https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/

Benavides, A. y Centeno, W. (2024). Innovación gastronómica: Técnicas modernas en platos tradicionales andinos del noroccidente. *Revista Consultiva* Vol 2, Núm. 2. Disponible en: https://revistacientificaconsultina.com/index.php/home/article/view/31/63

Carabalí, S. (2019). Paradigmas cualitativos de la investigación. *Scientiarium*, (2), 512. Disponible en: https://investigacionuft.net.ve/revista/index.php/scientiarium/article/view/290

Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. Revista Agroalimentaria. Universidad de los Andes. Vol 25, Num 49. Disponible en: http://erevistas.saber.ula.ve/index.php/agroalimentaria/article/view/16092

Colomina, E. y Yánez, L. (2026). Modelos de negocio sostenibles en base a sostenibilidad fuerte: un marco analítico y conceptual. DOI: 10.13140/RG.2.2.25465.53600. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/400935163_Modelos_de_negocio_sostenibles_en_base_a_sostenibilidad_fuerte_un_marco_analitico_y_conceptual

Cornejo, E. Niccolas, H. Muñoz, J y Clavel, M. (2025). Solución a problemas emergentes desde un enfoque multidisciplinario. Colección Ciencia e Investigación. Editorial Comunicación Científica. México. Disponible en: https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=997676

Dondi, O. (2024). La gestión del conocimiento en los Proyectos. *Rombo* 4 (2). 119-144. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/382701256_La_gestion_del_conocimiento_en_los_Proyectos

Ekmeiro, J. y Matos, J. (2022). Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual. Revista *Anales Venezolanos de Nutrición*, vol. 35, núm. 2, pp. 117-126. Disponible en: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0798-07522022000200117&lng=es&nrm=iso&tlng=es

Finol de Franco, M., y Arrieta, X. (2021). Métodos de investigación cualitativa. Un análisis documental: Qualitative research methods. A documentary analysis. *Encuentro Educacional*, *28*(1), 9-28. Disponible en: https://doi.org/10.5281/zenodo.8169472

Galak, E. (2019). Las prácticas corporales de la cocina típica. El "habitus de cocina" y el "saber/sabor" de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia). Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad. Núm. 29 (11). Disponible en: https://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/index

Galarza, I. Aguinaga, C. y Guevara, F. (2023). Gastronomía. Una aproximación a su historia, epistemología y corrientes. Revista Turpade. Vol 2, Núm. 18 (10). Disponible en: https://revistaturpade.lasallebajio.edu.mx/index.php/turpade/article/view/53

Gallardo, G. (2026). Modelo teórico de innovación sostenible para emprendimientos. *Revista Polo de Conocimiento*. Vol 3, núm. 1. Disponible en: https://www.google.com/goto?url=CAESjgEB6zswFa8xE0-w6kmL6OIlWPXBRPDeYwUeiPm0LKpVjwwIo2nNNI4UsZCQXNQZNXf4cx_42IHMFtZg8CdIPeCchfB3pXNiUcp2JIP38BxiHoXAfHDKUjT9kkFk6-82TGY36dwDp_C9TVXP_Ecz4NglosDiK0A46iEmI3NBJZAwg6671S3hQ7JIyrk-DrYl

García, N. (2024). La innovación del modelo de negocio sostenible en los emprendimientos turísticos ecuatorianos: una revisión sistemática de la literatura. *Región y Sociedad*, *36*, e1855. Disponible en: https://doi.org/10.22198/rys2024/36/1855

García, T. (2017). El conocimiento tácito como motor de innovación y competitividad en las organizaciones. Trabajo final de master. Curso 2016/17, semestre 2. UOC. Disponible en: https://openaccess.uoc.edu/server/api/core/bitstreams/354bf557-724a-4fb2-a997-3c382e4ee57b/content

Gaviria, C. (2016). Técnicas profesionales de cocina colombiana. 1ª Edición. Universidad de la Sabana. Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas. Disponible en: https://editorial.unisabana.edu.co/publicaciones/publicaciones/ciencias-economicas-y-administrativas/tecnicas-profesionales-de-cocina-colombiana-3/

Gil, A., y Barcellos, L. (2011). La gestión de los grupos de interés: una reflexión sobre los desafíos a los que se enfrentan las empresas en la búsqueda de la sostenibilidad empresarial. *Revista de Métodos Cuantitativos para la Economía y la Empresa*, 11, 71-90. Disponible en: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3657902

Guillen Garfias, M. (2021). Gestión de proyectos sostenibles e intervención de stakeholders. Caso práctico: empresa privada. Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle. Disponible en: https://hdl.handle.net/20.500.14039/7032

Gutiérrez Olvera, V., & Moreno Mayorga, Q. (2025). Saberes culinarios y memoria colectiva en la gastronomía tradicional de Tasquillo, Hidalgo. *LATAM Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades*, *6*(5), 3554 – 3573. https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4839

Herrera, R. (2026). Fundamentos de la innovación. En libro: Gestión de la innovación para la competitividad empresarial (pp.1-28). Editorial: Editorial Díaz de Santos. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/407545942_FUNDAMENTOS_DE_LA_INNOVACION

Ibarra Figueroa, W., y Calderón Leyton, E. (2022). Educación para la ciudadanía global. *Acta Scientiarum. Education*, *44*(1), e60717. Disponible en: https://doi.org/10.4025/actascieduc.v44i1.60717

Jara, A., Alvarado, B y García, S. (2025). Guía Didáctica de un Proyecto Didáctico Productivo en Repostería Andina que desarrolla Competencias Procedimentales en Hostelería y Arte Culinario. *593 Digital Publisher CEIT*, Vol. 10, Núm. 6, pp. 182-202. Disponible en:

https://www.researchgate.net/publication/397770441_Guia_Didactica_de_un_Proyecto_Didactico_Productivo_en_Reposteria_Andina_que_desarrolla_Competencias_Procedimentales_en_Hosteleria_y_Arte_Culinario

Marteau, S., y Perego, L. H. (2022). La gestión del conocimiento, en centros de I+D, como estrategia de los resultados de la producción científica con apropiación social. *Ingenio Tecnológico*, *4*, e031. Disponible en: https://ingenio.frlp.utn.edu.ar/index.php/ingenio/article/view/70

Orozco, J., y Díaz, A. (2018). ¿Cómo redactar los antecedentes de una investigación cualitativa? *Revista Electrónica De Conocimientos, Saberes Y Prácticas*, 1(2), 66–82. Disponible en: https://portal.amelica.org/ameli/journal/305/3051256006/3051256006.pdf

Orta, D. (2023). Responsabilidad social empresarial como estrategia de negocios sostenible y responsable. Revista Venezolana de Análisis de Coyuntura, *29* (2). Disponible en: https://saber.ucv.ve/ojs/index.php/rev_ac/article/view/27533

Pérez, M., Salas, A., y Yumiko, T. (2022). Responsabilidad social empresarial: enfoque basado en la relación con Stakeholders. *Encuentros. Revista de Ciencias Humanas, Teoría Social y Pensamiento Crítico*, 16, 451–464. doi.org

Piñero, L. y Perozo, L. (2019). Ruta metodológica para avanzar en el periplo de la investigación educativa con variable compuesta o predicativa (2019). *Revista Orbis*, volumen 14, número 42, páginas 60-74). Disponible en: https://www.revistaorbis.com/pdf/42/art7.pdf

Quintana, L. (2022). Técnicas culinarias. Universidad Nacional de Educación Enrique Guzman y Valle. Trabajo de grado. Perú. Disponible en: https://repositorio.une.edu.pe/server/api/core/bitstreams/02db56da-2c85-4313-a255-7fc6cd791054/content

Ramos, G., y Barrera, M. (2024). Guía metodológica mediante TEP para la enseñanza de la gestión gastronómica. *Chakiñan, Revista De Ciencias Sociales Y Humanidades*, *25*, 109-133. https://doi.org/10.37135/chk.002.25.05

Reyes, L y Carmona, F. (2020). (2020). *La investigación documental para la comprensión ontológica del objeto de estudio*. Universidad Simón Bolivar. Tesis de grado. Disponible en: https://bonga.unisimon.edu.co/items/cbb661ef-30e3-4263-b7b2-810e88237f5f

Rojas, M. (2025). Lo Ancestral, lo Tradicional, y lo Típico: en busca de claridad. Revista de gastronomía y cocina. Vol 4, Núm. 2. Disponible en: https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/issue/view/11

Rubio, E., y Arellano, S. (2025). Estrategias de enseñanza en gastronomía: Saberes intergeneracionales en "Hoy cocina mi abuela". *Revista De Gastronomía Y Cocina*, *4*(1), 040110. https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.91

Universidad Cardenal Herrera (2026). Las cualidades que debes tener para ser un buen chef. GASMA. Disponible en: https://gasma.es/como-ser-chef/

Universidad Monteávila (2022). Programa en alta cocina y gerencia gastronómica. Caracas-Venezuela. Disponible en: https://www.uma.edu.ve/desarrollo_profesion/programa-en-alta-cocina-y-gerencia-gastronomica/

Verdezoto, M. (2026). Del enfoque tradicional a la sostenibilidad inteligente: Gestión de stakeholders en empresas bananeras frente a la transformación digital. *Revista Científica Arbitrada Reporte Climatológico*, *2*(1), 67-82. Disponible en: https://ojs.urbe.edu/index.php/reporte_climatologico/es/article/view/4094

Zárate, R., Beltrán, Y. y González, C. (2020). Relacionamiento con stakeholders en el marco de la responsabilidad social empresarial. *Revista espacios*, 41(32), 211-226. http://es.revistaespacios.com/a20v41n32/a20v41n32p20.pdf