

Catalina Elena Dobre
Facultad de Humanidades,
Filosofía y Letras
katalina.elena@yahoo.com.mx

Luis Javier Álvarez Alfáran
Director General Le Cordon
Bleu México
lalvarez@cordobleu.edu

José Ángel Agejas
Universidad Francisco de
Vitoria, Madrid
j.agejas@ufv.es

Massimo Vittorio
Universidad de Catania
massimo.vittorio@gmail.com

María Isabel Ramos Abascal
Facultad de Turismo y Gastronomía
mramos@anahuac.mx

Rafael García Pavón
Facultad de Humanidades,
Filosofía y Letras
rgarcia@anahuac.mx

Francisco Javier Ruiz Hermoso
Escuela de Turismo y Gastronomía
francisco.ruizh@anahuac.mx

Fernanda César Arnaiz
Escuela de Turismo y Gastronomía
fernandacesararnai@yahoo.com.mx

INTRODUCCIÓN

Justificación: *Le Cordon Bleu*, siendo una escuela con tradición internacional en el ámbito gastronómico, que busca siempre estar a la vanguardia, tiene la necesidad de abrir toda la experiencia y todo el conocimiento de élite sobre las técnicas de la cocina a un nivel reflexivo-ético, de manera que el arte de la creación culinaria se vuelva un ámbito de sentido, amor y responsabilidad.

Objetivos: 1. Repensar la gastronomía, desde la comprensión de la dignidad de la persona humana; 2. Encontrar criterios de aplicación para discernir; 3. Ensanchar los límites prácticos a los que se ha reducido el conocimiento gastronómico, y los límites teóricos de la filosofía; 4. Generar un conocimiento actual para crear una auténtica cultura gastronómica con sentido ético.

MATERIAL Y MÉTODO

Investigación documental (consulta de estudios especializados sobre la reflexión filosófica del ámbito de la gastronomía); análisis de casos; trabajo en equipo.

RESULTADOS

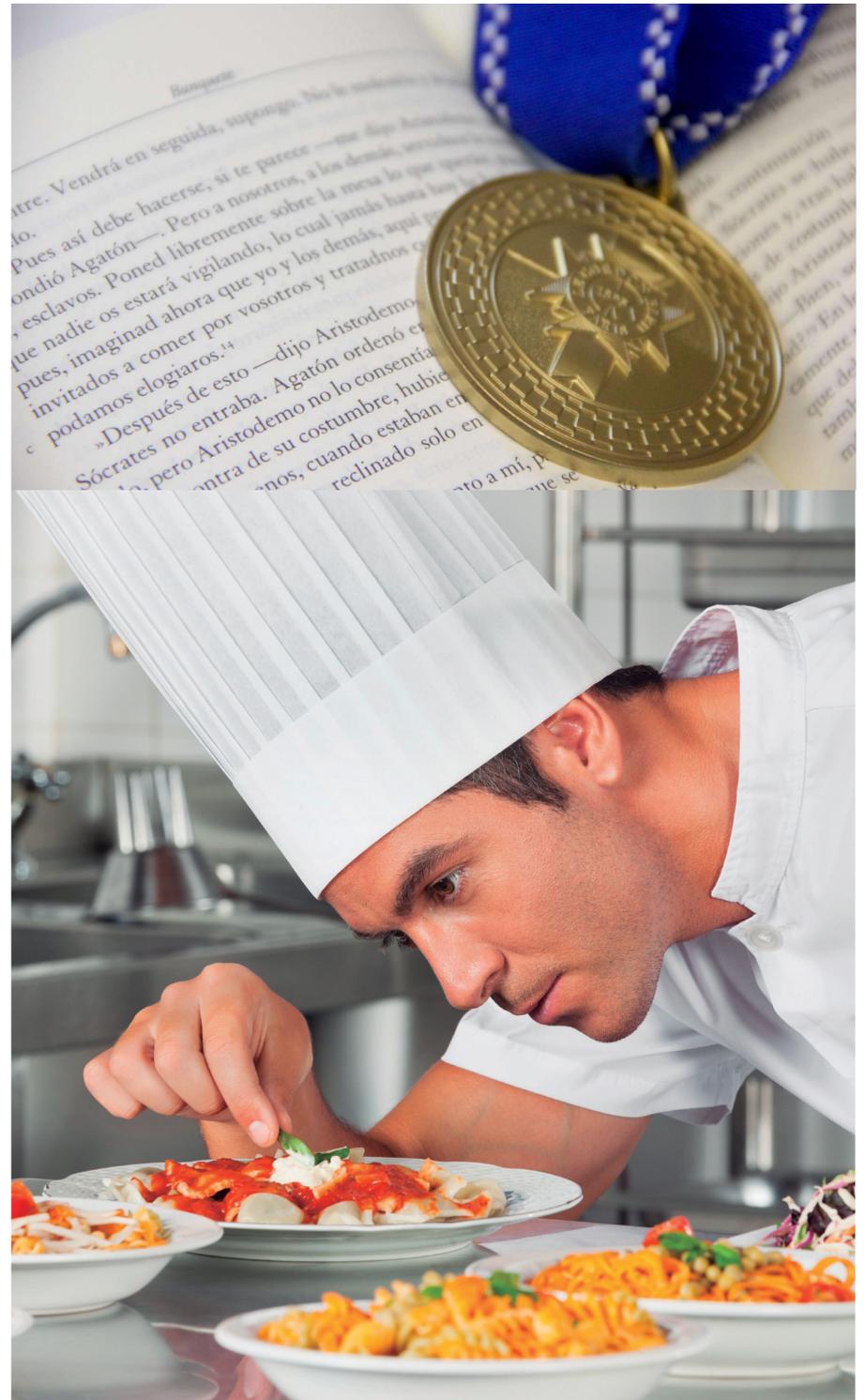
1. Generar investigación reflejada en artículos de investigación, en libros. 2. Crear una Revista de Investigación Interdisciplinaria de filosofía y cultura gastronómica; 3. Organizar foros colegiados para colaborar con investigadores y expertos en los temas de otras instituciones y países; 4. Desarrollar un curso interdisciplinario de filosofía y gastronomía.

DISCUSIÓN

En la cultura contemporánea la comida se ha convertido en un factor de entretenimiento que promueve el egoísmo, el narcisismo y también la presunción, dejando a un lado los valores de la gastronomía que se relacionan con la dignidad de la persona humana, en especial la hospitalidad y la comunidad. Dado este tipo de manifestaciones, es urgente repensar la gastronomía, desde la comprensión de la dignidad de la persona humana que está implícita en el vínculo que la comida genera. La ética es, antes que nada, el modo de cómo la vida del ser humano es buena y digna de sentido; en otras palabras, la ética es nuestro *modus vivendi* y no un código que aprendemos de memoria.

En este sentido *la filosofía y la cultura gastronómica no son ámbitos separados* porque: 1. Tienen una relación intrínseca y necesaria de ser

comprendida; 2. Las decisiones que se llevan a cabo en el ámbito de la cultura gastronómica afectan de manera directa el modo de vida humano (en la salud, los hábitos, las virtudes, los vicios, el modo de sentir y valorar, y en el modo de pensar). Podríamos decir que la gastronomía es cultura y patrimonio de la humanidad por sus aportaciones éticas para una vida digna de la persona humana. La cultura gastronómica es precisamente una visión integrada de estas relaciones con un poder transfigurador ético en el mismo modo en que podemos sentir y pensar la realidad.



REFERENCIAS

1. Andoni LA, Innerarity D. Cocinar, comer, convivir. Barcelona: Destino; 2012.
2. Brillat-Savarin JA. Fisiología del gusto. Meditaciones de gastronomía trascendental. España: Ed. Evergreen; 2016.
3. Coveney J. Food, moral and meaning. New York: Ed. Routledge; 2006.
4. Hamvas B. La filosofía del vino, Barcelona: Acantilado; 2014.
5. Kaplan D. The Philosophy of Food. USA: University of California Press; 2011.
6. Lugosi PH, Lambie-Mumford, Tonner A. Food, Drink and Hospitality: Space, Materiality, Practice. Hospitality & Society, 2014;4(03).
7. Santamaría S. La cocina al desnudo. España: Ed. Booke; 2014.
8. Sweeney WK. The Aesthetics of Food. A Philosophical Debate About What We Eat and Drink, USA: Tampa University Press; 2018.