



Vol. 11, Nº 24 (junio / junho 2018)

## LA EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA ACADEMIA A TRAVÉS DEL TIEMPO

**Elsa Flor Ordóñez Bravo<sup>1</sup>**

Profesora e investigadora de la Carrera de Gastronomía  
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Ecuador  
elsaflorob@hotmail.com

[1](#)

**Jessica Alexandra Robalino Vallejo<sup>2</sup>**

Profesora e investigadora de la Carrera de Gastronomía  
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH), Ecuador  
[jrobalino@esepoch.edu.ec](mailto:jrobalino@esepoch.edu.ec)

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Elsa Flor Ordóñez Bravo y Jessica Alexandra Robalino Vallejo (2018): "La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 24 (junio / junho 2018). En línea:  
<https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>

### RESUMEN

El presente artículo pone en contexto la evolución que ha conseguido la gastronomía a través del tiempo, los menús eran largas listas desordenadas de platos sin variedad, a criterio del chef o de la persona que ordenaba su preparación, el conocimiento del porqué se hacen las cosas justifica el avance de las costumbres culinarias.

Desde los inicios del hombre se concibe a la cocina como un procedimiento orientado a alimentar a las personas, a través de los siglos van surgiendo cambios en los menús, en la antigüedad el menú era una lista hecha a mano que se pegaba a la pared del restaurante. En la actualidad con la profesionalización de la cocina el menú se reduce a disminuir el número de platos más sencillos y nutritivos, en donde se ofrecen entremés, sopas y platos fuertes.

Este arte de combinar colores y sabores le dan al plato una exquisitez en presentación y sabor, esto se ha ido logrando con la continua preparación académica de los chefs, terminando con la era del chef y cocineros, alcanzando títulos universitarios que los certifican como tales.

<sup>1</sup> Mg. Sc. Planificación y Gestión de Proyectos Agroturísticos y Ecológicos  
Consultora en el área turística y gastronómica  
Ha publicado artículos científicos en revistas indexadas y libros  
Ponente en eventos científicos nacionales e internacionales

<sup>2</sup> Magister en Administración de Empresas con mención en Gerencia de la Calidad y Productividad. MBA  
Consultor en el área gastronómica  
Ponente en eventos científicos nacionales e internacionales

**Palabras clave:** gastronomía, evolución, tiempo, academia

## **ABSTRACT**

The gastronomy I suffered the evolution over time, the menus were long disordered lists of dishes without variety, at the discretion of the chef or the person who ordered his preparation, the knowledge of why things are done justifies the advancement of culinary customs.

Since the beginnings of man the kitchen is conceived as a procedure orientated to feed to the people, through the centuries are emerging changes in the menus, in the Antiquity the menu was a handmade list that was sticking to the wall of the restaurant. At present with the professionalization of the kitchen the menu is reduced to decrease the number of simpler and nutritious dishes, where they offer appetizers, soups and strong dishes.

This art of combining colors and flavors give the dish a delicacy in presentation and flavor, this has been achieved with the continuous academic preparation of the chefs, ending with the age of the chef and cooks, reaching university degrees that certify them as such.

**Key words:** Gastronomy, evolution, time, academia

## **INTRODUCCIÓN**

Es emotivo el sorprendente desarrollo que ha alcanzado la gastronomía a través del tiempo, cuyo florecimiento implica el conocer porque han evolucionado las costumbres alimenticias de los pueblos con el paso de los años. Si analizamos la historia culinaria se puede observar que es diversa y en cada siglo aparecen nuevas creaciones e ideas, con la finalidad de satisfacer los paladares, la cual se desarrolla desde los inicios del hombre hasta la época contemporánea. (Botero, 2005)

Con la aparición de los restaurantes y hoteles se crearon plazas de empleo para chefs basados en la doctrina de Antonin Careme (1784-1883), fue quien se destacó en la elaboración de tortas y decoraciones para grandes bufets.

Al no existir una jerarquización los cocineros preparaban los alimentos bajo las órdenes del chef, Es Auguste Escoffier (1846-1935), quien se propone profesionalizar la cocina, estableciendo normas de trabajo, en sus aportes se encuentra retirar las cocinas de bodegas y subterráneos, impusieron un uniforme de trabajo, crearon las primeras normas de higiene, manipulación de alimentos y los primeros libros de cocina, adquiriendo el respeto como profesión y elevando el estatus de los chefs.

Se descubren nuevos alimentos, diversas formas para conservarlos y consumirlos, la cocina empieza como una necesidad, pero paulatinamente se va transformando en una delicia para el paladar, es donde la creatividad de los cocineros obliga a expandir las fronteras de cocinar para alimentarse, para llegar a la preparación de alimentos como una forma de vida, entonces se hace necesario crear un modelo educativo que recoja el gran bagaje de recetas y creaciones para trasmitirlas de forma sistematizada y científica dando lugar a las escuelas de gastronomía que otorgan un título universitario con un grado académico. (Castels, 2016).

## **LA GASTRONOMÍA**

### **Historia.**

#### **Los primeros Cultivos**

En la antigüedad cuando el hombre se dio cuenta que puede cultivar en la tierra aparece el cultivo del maíz, cebada, trigo, provenientes de Asia menor. El haba, la higuera y las uvas se cultivaron en Europa. La mayoría de los vegetales se consumían en estado natural, el primer cereal hervido fue el mijo, el primer pan fue realizado con trigo. (Gutiérrez, 2012).

La cocina en general en la época primitiva se basaba en buscar la supervivencia ingiriendo todo lo que les daba la tierra, frutas y semillas, su actividad principal era la cacería, de donde obtenían la carne para el sustento diario, en esa época todo se ingería al natural sin ningún aditamento.

La cocción surge cuando el hombre descubrió el fuego entonces decide someter a las llamas pescados y carnes aprendiendo a ahumar la carne sabor muy apetecido para la época.

Las frutas y las carnes eran lavadas con el agua del mar, es donde el ser humano descubre el sabor de la sal y comienza a mezclar los alimentos con especias para obtener un sabor deleitable, dando inicio a degustar buenas y nuevas preparaciones de alimentos

#### **2.2 La cocina en Roma**

Con el transcurso de los años, el hombre descubrió nuevos alimentos, nuevas formas para conservarlos y consumirlos, es donde la cocina pasa de ser una necesidad a una emoción que da gusto a los paladares, es en Roma donde se daban banquetes en honor a la comida mezclaban bebidas poco usuales que despertaban el interés de los primeros gourmets (Clark, 2015).

Con el transcurso de los años, el hombre descubrió nuevos alimentos, nuevas formas para conservarlos y consumirlos, es donde la cocina pasa de ser una necesidad a una emoción que da gusto a los paladares, es en Roma donde se daban banquetes en honor a la comida mezclaban bebidas poco usuales que despertaban el interés de los primeros gourmets.

En el año 90 antes de Cristo existió una persona llamada Apicius quien fue considerado el primer gourmet, debido a que escribía libros sobre la comida dando inicio a lo que en la época actual se llamaría enseñanza – aprendizaje en la educación superior a través de las escuelas de Gastronomía. Apicius indicaba a sus cocineros la forma de mezclar alimentos y bebidas para producir nuevas recetas.

#### **La comida símbolo de la realeza**

Con el transcurso del tiempo se separa lo sencillo de lo que se consideraba lujoso, fueron los reyes quienes pedían grandes mesas con delicados manjares, se consideraba que la buena

cocina era sinónimo de lujo. Contribuye a esto también uno de los primeros cocineros franceses llamado "Guillaume Tirel conocido como Taillevent, quién fue el pionero en la elaboración de la salsa nombre con el que se las conoce hasta hoy (González, 2016).

Este gourmet preparaba animales asados cubiertos con salsas gruesas realizadas con jugos de carne a las que les daba consistencia con pan, aquella exquisita comida recorrió los reinos en Francia, siendo una persona muy conocida para las fiestas de Los Reyes, a quiénes satisfacía sus gustos para los cuales lleno de creatividad elaboraba nuevas recetas, elaboró su libro de cocina llamado "Le viander", el cual fue la Pauta para los posteriores libros de cocina en Francia, pues tomaron como referencia los tipos de cocción y técnicas utilizadas por Tirel (Imchef, s.f.)

### **Aparición de los restaurantes**

Con el afán de continuar en la evolución de la cocina hasta convertirse en una profesión, es necesario recordar cómo nace el primer restaurante en el siglo XVI, en aquella época era común las hosterías de alojamiento las cuales no ofertaban alimentación, la demanda de estos lugares de alojamiento, hizo que los usuarios exijan alimentación, empiezan entonces a proponer comida sencillas como sopas guisos, nace otro negocio que recibe el nombre de restaurante derivado del francés "restaurer" que significaba restaurar en función de recibir descanso y alimento (Fourier, 2008).

Pero es en la Revolución Francesa del siglo XVIII, donde la lucha del pueblo contra el abuso por parte de los reyes, quienes les quitaban sus alimentos y cosechas, limitando la capacidad de la comunidad para alimentarse. Luego de 2 años de batallas los cocineros reales abandonan los castillos para situarse en restaurantes a deleitar con sus platillos.

Mucha gente acudía a estos restaurantes por la variedad de manjares y exquisitos platos que se servía en estos locales, es así como se van expandiendo en el mundo los diversos estilos culinarios (Imchef, s.f.).

## **LA COCINA Y LA ACADEMIA**

### **La cocina como profesión**

Cómo se manifestó, con la propagación de restaurantes también proliferó el oficio de cocinero, cuando existía un puesto vacante era inmediatamente llenado. La cocina va adquiriendo experiencia de la doctrina francesa. Uno de los grandes chefs franceses fue Antonin Careme (1784-1833), a quien se atribuye la mayor parte de las técnicas y recetas francesas, potencio la pastelería al elaborar arquitectónicas decoraciones en tortas que adornaban los Buffet, esta fama lo convirtió en el chef de Reyes, y fue uno de los que ideó " la alta cocina francesa"(Robuchon, 2013).

Esta evolución hizo que cada vez exista una mayor demanda de cocineros en los restaurantes europeos, también iba creciendo la idea de varios chefs, entre los que destaca Auguste Escoffier (1846-1935), de organizar la cocina, estableciendo procedimientos como los de establecer normas de trabajo para las personas que se dedicaban a preparar alimentos, contribuyó con Careme en el afán de organizar sus lugares de trabajo.

Escoffier se encontró que no existían rangos ni jerarquización en el personal de cocina, todos tenían la denominación de cocineros bajo el mando de un chef, además de que las cocinas estaban instaladas en lugares subterráneos sin ventilación y el personal no utilizaba uniformes ni protecciones adecuadas para elaborar alimentos.

Tuvo mucha resistencia, al querer revolucionar las reglas y técnicas impuestas por Careme, consiguió retirar las cocinas de lugares subterráneos, instituyó los uniformes de trabajo para los cocineros, situación que los distinguía y empezaban a no ser vistos como simples operadores de cocina, sino como chefs. Uno de sus grandes aciertos fue la elaboración de las primeras normas de higiene y manipulación de alimentos, texto que serviría de base para las que hoy se dispone.

Con todos estos adelantos el estatus de cocinero se eleva y este personal se comienza a ver con más respeto como un profesional quien tiene a su cargo un lugar en el que se exige disciplina y orden para ejercer su cargo (Imchef, s.f.)

### **La cocina es un arte**

El Renacimiento fue un periodo de gran trascendencia histórica en el ámbito artístico, científico, político, filosófico e incluso gastronómico, en el que se sucedieron hechos que terminaron por transformar la cocina, tal y como era concebida, en arte (Serrano, 2011)

En la época del Renacimiento cuando existe cambio en todos los ámbitos, es donde por la calidad de los chefs de la época se comienza a ver a la cocina como un arte, pues guardaba un profundo respeto por la estética y el colorido de los platos sin dejar de lado la opulencia en ciertos casos.

La gastronomía es una herencia de la cocina a lo largo de la historia. Y es en la edad moderna donde se lleva la transformación culinaria que nació en la época del renacimiento, cuando cocinar pasó de ser la simple elaboración de alimentos para convertirse en el arte de manipularlos para ofertar platos ricos en colores y aromas que hacen los deleites de los consumidores.

En Italia núcleo del renacimiento donde florece la riqueza creativa del período renacentista, eleva a la cocina hacer un arte como nunca antes se haya conocido, sí es verdad que se tenía la herencia de la cocina griega y romana en el empleo de las carnes de pollo, cerdo, pescados, bacalao, cereales como la cebada, vegetales, cebollas, frutas, cítricos y otros ingredientes

como el vino, las especias, el azúcar o el vinagre, la época del renacimiento contribuyó con la técnica para combinar y preparar, dando como resultado un exquisito plato a la hora de comer.

En el renacimiento los cocineros eran hasta cierto punto venerados por el papel que jugaban, pues cumplían con los gustos de quienes solicitan sus servicios, elaborando los platos tal y como lo pedían, es entonces cuando los eruditos de la época empiezan a valorar la importancia de los operadores de cocina y les iba otorgando un estatus, del que gozarían hasta las épocas actuales, los grandes chefs, exigían a sus discípulos prepararse estudiando sus libros y aprendiendo las técnicas; empieza a considerarse la cocina como una profesión (Castillo, 2005).

Este surgimiento como profesionales de la cocina, exigía tener profundos conocimientos técnicos y una gran habilidad para realizar los procesos de elaboración de cada uno de los ingredientes y qué hacer con cada uno de ellos, además de esto se requería de capacidad para seleccionar los más adecuados para cada preparación y la forma de conservarlos. Es donde la cocina renacentista crece a nivel técnico y estético (Real Academia Española de la Lengua, 2014).

### **La primera escuela de cocina**

El nombre de Cordon Bleu, se utilizó por primera vez por la periodista Marthe Distel, quien fundó la primera revista culinaria en Francia denominada "La Cuisiniere Cordon Bleu. Con el objetivo de aumentar las ventas de su periódico, se le ocurre a Distel ofrecer clases de cocina dictadas por chefs profesionales a sus suscriptores, tiene lugar la primera clase de cocina en 1895 en el Palacio Real de París, dando lugar a la escuela formal que se convirtió en una de las pioneras en el mundo (Villegas, 2015)

Rápidamente se convirtió en una de las escuelas más famosas en el mundo, siendo la única reconocida en Estados Unidos para la reinstrucción profesional de sus soldados; la marina americana capacitaba a su personal con chefs especializados de la escuela Cordon Bleu como parte de su formación militar.

### **La cocina y la Universidad**

Cocinero profesional es la persona que cocina por oficio y profesión. Las funciones en la cocina están categorizadas, en función de los conocimientos y las especialidades de cada uno de los tipos de cocinero.

La profesión de chef, cuyo significado es cocinero jefe, se la obtenía asistiendo a las escuelas de cocina creadas en todo el mundo, unas muy famosas como la Cordon Bleu, la escuela culinaria de Oxford entre otras, es decir se adquiría la denominación por instrucción formal, o por ser el asistente de un chef reconocido y prestigioso.

El chef conjuntamente de tener conocimientos de cocina debe ser un profundo conocedor de las propiedades de los productos, además de las asignaturas complementarias a su profesión como contabilidad, nutrición, costos, servicio al cliente entre otras para que pueda administrar un restaurante u ordenar las cantidades adecuadas de insumos para preparar sus platos.

Hacer de una vocación personal una carrera profesional ha sido un largo camino por el que han tenido que deambular las escuelas de cocina, hasta que sea considerada la profesión como una carrera terminal en las escuelas politécnicas y universidades. Pese existir muchas opciones de capacitación en los países de Latinoamérica en áreas específicas de la gastronomía la gente busca fuera de sus linderos patrios formación especializada en ciertas áreas de la gastronomía.

Dada la alta concurrencia de estudiantes para las carreras de gastronomía las escuelas politécnicas y universidades han incorporado y promovido ofertas académicas de tercer y cuarto nivel como también programas de capacitación a través de educación continua, en estudios culinarios y gastronómicos, a fin de satisfacer los intereses de formación particular e institucional.

De esta forma las personas que desean perfeccionar sus conocimientos culinarios además reciben un título universitario que los acreditan como chefs profesionales (Guía Académica, 2005)

El auge de la industria del turismo en el mundo, aumenta la demanda de la comida, existe también la necesidad de certificar los nuevos chefs, el apareamiento de shows televisivos de cocina, son parte de las motivaciones para que los jóvenes decidan optar por las profesiones de gastrónomos.

La universidad gestiona la transferencia de conocimiento gastronómicos, a través de la enseñanza-aprendizaje trata pues de transmitir emociones y sentimientos a sus preparaciones por medio de la decoración y preparación de platos de acuerdo con la ocasión o requerimiento, logrando que el consumidor tenga una experiencia vivencial, simbólica e inolvidable.

Constituyéndose en una poderosa herramienta de transformación que cambiará la alimentación del mundo mediante un trabajo conjunto entre los cocineros y los usuarios (Robledo, 2011).

## **Método**

En la ciudad de Riobamba, se han implementado en las universidades locales y en institutos superiores la carrera de gastronomía esto ha determinado que las formas de entender los procesos gastronómicos a nivel de emprendimientos varíen sustancialmente, produciéndose cambios sustanciales en el servicio y la calidad de los alimentos.

Para comprender esta situación de mejor manera, se realizó un estudio en el que se analizó el número total de emprendimientos gastronómicos, en el cual se caracterizó los

emprendimientos que eran dirigidos por profesionales en gastronomía, y aquellos que no y además el grado de satisfacción de los clientes.

Para este análisis se realizó una encuesta a 380 personas, que son la muestra de la población de hombres y mujeres de la ciudad de Riobamba comprendidos entre los 18 y 64 años y que acuden regularmente a restaurantes de la ciudad.

Se establece entonces un análisis estadístico descriptivo comparando las medias de satisfacción para el grupo de restaurantes con administración o servicio de gastronomos profesionales y aquellos que no lo eran, determinándose de esta manera, la influencia de la academia en la gastronomía.

## Resultados

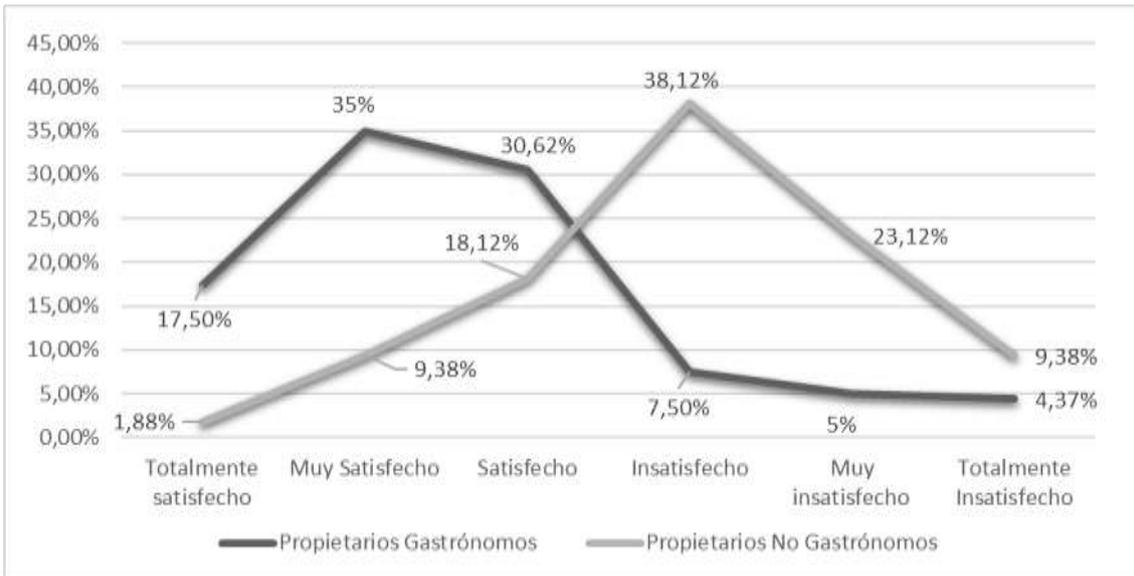
**Tabla N 1 Presencia de restaurantes considerando el tipo de servicios en la ciudad de Riobamba.**

Tipo de restaurante	Propietarios Gastrónomos		Propietarios No Gastrónomos	
	Numero	Porcentaje	Número	Porcentaje
De Lujo	3	0,90%	1	0,18%
Primera Categoría	3	0,90	5	0,89%
Segunda Categoría	16	4,80%	14	2,5%
Tercera Categoría	124	37,24%	212	37,86%
Cuarta Categoría	187	56,15%	328	58,57%
<b>Total</b>	<b>333</b>	<b>100%</b>	<b>560</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Catastro Turístico de la Ciudad de Riobamba 2016

Los datos obtenidos del catastro turístico del año 2016, de la ciudad de Riobamba indican la existencia de 893 restaurantes de cinco categorías, se observa que mayoritariamente los restaurantes son propiedad de personas que no son gastronomos estableciéndose una diferencia de 227 restaurantes, la diferencia es más evidentes en las tercera y cuarta categoría.

## Grafico N1 Niveles de Satisfacción de servicio por tipo de propietario



**Fuente: Encuestas de Satisfacción**

Como se puede ver en el gráfico la línea oscura indica la opinión de nivel de satisfacción para los restaurantes con propietarios gastronómicos en la que se establece un alto grado de satisfacción, en porcentajes de 30,62% en el indicador de satisfecho hasta el 17,50% totalmente satisfecho, para esta categoría el nivel de insatisfacción es inferior a 7,50%

Mientras que para los restaurantes con propietarios que no gastrónomo sucede lo contrario el máximo porcentaje de satisfacción es de 18,12%, mientras que el porcentaje de insatisfacción es de 38,12%.

Estos datos indican que el profesionalismo en la gastronomía influye favorablemente en el servicio, demostrándose su marcada influencia, que la academia si pesa para que los emprendimientos y las empresas dedicadas a esta actividad logren sus objetivos deseados.

**CONCLUSIONES**

Como se puede evidenciar los inicios de la cocina se remontan a través de las épocas, no se trata de utilizarla como una solución para satisfacer las necesidades orgánicas de las personas, sino como un arte en el que se combinan una variedad de colores, olores, sabores y como un medio difusor de culturas.

Para llegar a ser considerada una profesión académica la gastronomía ha evolucionado tanto que; en la actualidad, es sorprendente la cantidad de personas que optan por un título académico en las artes culinarias, las escuelas más famosas del mundo forman chefs reconocidos que imparten sus conocimientos adquiridos de su propia experiencia y creatividad.

El incremento del turismo a nivel mundial, así como la necesidad de certificar a los chefs, la cantidad de shows de cocina que se ofertan a nivel televisivo ha motivado a las escuelas

politécnicas y universidades a incluir en sus programas, carreras relacionadas con la gastronomía para satisfacer la demanda académica.

En la ciudad de Riobamba la calidad de los servicios de restauración tiene una marcada influencia de la profesionalización gastronómica, considerando que de muchos de estos restaurantes son propietarios profesionales en el área que han sido producto de la educación superior y a los que se les ha dado mayores puntajes en la calidad de servicio antes que a los restaurantes cuyos propietarios no son especializados en gastronomía

## **BIBLIOGRAFÍA**

Abad, A. (2013). *Cocina Cristian de España*. Madrid: Mira.

Apicius, & Artigues, B. P. (1986). *Cocina Romana*.

Banegas, R. (2012). *Europa carnívora*. Madrid: Trea.

Botero, J. (2005). *La cocina mas antigua del mundo*. Madrid: Trea.

Castels, P. (2016). *Cocina del futuro, la cocina ciencia y salud*. Madrid: Tibadao. Castillo, T. (2005). *El renacimiento, cuando la cocina se convirtió en arte*. Obtenido de [HYPERLINK "http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/el-renacimiento-cuando-la-cocina-se-convirtio-en-arte"](http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/el-renacimiento-cuando-la-cocina-se-convirtio-en-arte) <http://www.bonviveur.es/the-food-street-journal/el-renacimiento-cuando-la-cocina-se-convirtio-en-arte>

Clark V Scott Melissa. (2015). *Banquete de los dicitadores*. Madrid: Melusina.

DE ALVA, C. I. G. *Historia de la gastronomía*.

Días Yubero, I. (2008). *La gastronomía española*. Madrid: Alianza.

Fourier, C. (2008). *valor educativo de la opera y la cocina*. Madrid: Trea.

Gonzalez Frías, M. (2016). *Las catedrales del gusto*. Madrid: Gonzales.

Guía Académica. (24 de octubre de 2005). *Cuando una vocación se convierte en carrera profesional*. Obtenido de

[http://www.guiaacademica.com/educacion/personas/cms/colombia/articulos\\_de\\_expertos/2005/ARTICULO-WEB-EEE\\_PAG-3829203.aspx](http://www.guiaacademica.com/educacion/personas/cms/colombia/articulos_de_expertos/2005/ARTICULO-WEB-EEE_PAG-3829203.aspx)

Gutiérrez de Alva, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. Obtenido de [http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual/oferta/licenciaturas/gastronomia/GO209/historia\\_de\\_la\\_gastronomia.pdf](http://sistemaucem.edu.mx/bibliotecavirtual/oferta/licenciaturas/gastronomia/GO209/historia_de_la_gastronomia.pdf)

Imchef. (s.f.). *Historia de la cocina, un buen resumen*. Obtenido de <http://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>

Placencia, P. (2011). *Gastronomía precolombina*. Madrid: Miraguano.

Real Academia Española de la Lengua. (2014). *Diccionario de la lengua española*. madrid.

Robledo, J. (30 de septiembre de 2011). *La era de las Universidades gastronómicas*. Obtenido de

[http://www.bbc.com/mundo/noticias/2011/09/110929\\_cultura\\_universidad\\_gastronomica\\_aa.shtml](http://www.bbc.com/mundo/noticias/2011/09/110929_cultura_universidad_gastronomica_aa.shtml)

Robuchon, J. (2013). Larousse gastronomique en español. Madrid: Larousse.

Rowley, A. (2008). Historia mundial de la mesa. Madrid: Trea.

Sella, M. (2009). Las mesas de Amadeo de Saboya y Alfonso XII. Madrid: Trea.

- 1) Serrano, F. (2011). Cocina Navarra del siglo XIX. Madrid: Trea.
- 2) Suarez, J. (2003). Cucharas de la tribu. Madrid: Trea.
- 3) Villegas, A. (2015). Grandes maestros de la historia de la gastronomía. Madrid: Almuzara.