


# UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y  
ALIMENTOS

## TESIS PROFESIONAL

COCINA FUSIÓN: ANALISIS DEL  
CONCEPTO EN LA LICENCIATURA  
EN GASTRONOMÍA DE LA UNICACH

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE

**LICENCIADO EN GASTRONOMÍA**

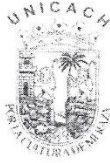
PRESENTA

**MONICA MONSERRAT DE LOS SANTOS  
POPOMEYÁ**

DIRECTOR DE TESIS

**MTRA. TLAYUHUA RODRÍGUEZ GARCÍA**





UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS  
DIRECCION DE SERVICIOS ESCOLARES  
DEPARTAMENTO DE CERTIFICACION ESCOLAR



Autorización de Impresión

Lugar y Fecha: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 24 de octubre de 2024

C. Mónica Monserrat de los Santos Popomeyá

Pasante del Programa Educativo de: Gastronomía

Realizado el análisis y revisión correspondiente a su trabajo recepcional denominado:  
La cocina fusión, un nuevo concepto de la Gastronomía

En la modalidad de: Tesis Profesional

Nos permitimos hacer de su conocimiento que esta Comisión Revisora considera que dicho documento reúne los requisitos y méritos necesarios para que proceda a la impresión correspondiente, y de esta manera se encuentre en condiciones de proceder con el trámite que le permita sustentar su Examen Profesional.

ATENTAMENTE

Revisores

Mtra. Karla Paola Aguilar Espinosa

Dr. Jorge Alberto Esponda Pérez

Dra. Tlayuhua Rodríguez García



COORDINACIÓN  
DE TITULACIÓN

Firmas

# CONTENIDO

CONTENIDO .....	1
ÍNDICE DE FIGURAS.....	3
INTRODUCCIÓN.....	4
JUSTIFICACIÓN .....	5
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	6
OBJETIVOS .....	7
OBJETIVO GENERAL .....	7
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	7
MARCO TEÓRICO.....	8
DEFINICIÓN DE COCINA .....	8
DEFINICIÓN DE FUSIÓN.....	9
COCINA FUSIÓN.....	9
ORIGEN DE LA COCINA FUSIÓN.....	10
LA COCINA FUSIÓN EN LA ÉPOCA MODERNA Y LA DIFUSIÓN GLOBAL.....	12
SIGLO XX: CONSOLIDACIÓN Y VANGUARDIA CULINARIA.....	13
GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA .....	13
COCINA FUSIÓN CONTEMPORÁNEA .....	14
TIPOS DE COCINA FUSIÓN.....	15
VISIÓN DEL CONSUMIDOR.....	28
RESTAURANTES MÁS FAMOSOS QUE SE ENFOCAN EN LA COCINA FUSIÓN.....	29
METODOLOGÍA.....	32
DISEÑO DE INVESTIGACIÓN .....	32
POBLACIÓN .....	32
MUESTRA.....	32
MUESTREO.....	32
VARIABLES.....	32
INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.....	33
DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR .....	33
MATERIALES Y EQUIPOS .....	34
DESCRIPCIÓN DEL ANÁLISIS DE DATOS.....	34
RESULTADOS .....	35
CONCLUSIÓN.....	42
PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES .....	43
GLOSARIO .....	44
REFERENCIAS DOCUMENTALES.....	46
ANEXOS.....	51
ANEXO 1. “COCINA FUSIÓN: UNA ENTREVISTA PARA CHEFS DE LA UNICACH” .....	52

ANEXO 2. “EN BUSCA DEL CONOCIMIENTO DE COCINA FUSIÓN UNA ENTREVISTA PARA ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA EN LA UNICACH” .....	53
ANEXO 3: EVIDENCIA DE ENTREVISTA A CHEFS DE LA UNICACH.....	54
ANEXO 4: EVIDENCIA DE ENCUESTA A ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA EN LA UNICACH...55	

## ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1. ¿HAS ESCUCHADO SOBRE COCINA FUSIÓN?.....	36
FIGURA 2. PARA TI, ¿QUÉ ES LA COCINA FUSIÓN?.....	37
FIGURA 3. ¿QUÉ TIPOS DE COCINA FUSIÓN CONOCES? .....	37
FIGURA 4. ¿TE INTERESA CONOCER MÁS SOBRE ESTA COCINA?.....	38
FIGURA 5. CON SUS PROPIAS PALABRAS, ¿CÓMO DEFINIRÍA EL CONCEPTO DE COCINA FUSIÓN? .....	39
FIGURA 6. ¿CONOCE EL ORIGEN DE LA COCINA FUSIÓN?.....	39
FIGURA 7. ¿HA TRABAJADO USTED EL CONCEPTO DE COCINA FUSIÓN?.....	40

## INTRODUCCIÓN

La gastronomía ha sido históricamente un reflejo de las culturas, costumbres y tradiciones de cada país, en un mundo como el nuestro que cada vez está más globalizado, se podría decir que las fronteras culinarias se han desvanecido, dando lugar a este fenómeno conocido como cocina fusión. Ya que la globalización de acuerdo con Food Explorers (2015), “la cocina fusión es un concepto gastronómico que hace referencia a estilos culinarios en los que se entremezclan recetas, técnicas e ingredientes de culturas diferentes en un mismo plato”.

Esta es una cocina que está completamente abierta a distintas propuestas culinarias del mundo, se caracteriza por sus diferentes modos de preparación, equilibrio de sabores y asimismo por sus presentaciones creativas. La cocina fusión es a la vez un fenómeno nuevo-antiguo y de las que más se han encontrado en tendencia globalmente en los últimos años, ya que se ha convertido en una herramienta de integración cultural que promueve el entendimiento y la apreciación entre diferentes culturas a través de un sólo platillo. Por esta razón, es que personas que están adentrándose a la gastronomía o si bien tienen algún interés hacia una cultura, han estado interesadas en esta cocina, pero de igual manera muchos no conocen mucho sobre esta cocina.

En este documento se presenta la investigación sobre el tema de la “Cocina Fusión” enfocado en ¿es un nuevo concepto en la gastronomía?, ya que para las personas que no están inmersas en el mundo gastronómico o culinario, escuchar este concepto es algo nuevo, es por ello que se habla del tema para que aprendan y sepan de lo que trata esta cocina, cuál es su historia e indagar sobre su origen ya que con certeza no se sabe dónde o cómo ocurrió este fenómeno, que tipos de cocina fusión existen, la visión que tienen los consumidores sobre esta cocina y recomendaciones de algunos restaurantes que ofrecen platillos fusionados.

Con esta investigación documental se busca contribuir a que las personas tengan el conocimiento de lo qué es la cocina fusión, de cómo ha ido evolucionando y que seguirá en evolución.

## JUSTIFICACIÓN

Los ingredientes, sabores, aromas y texturas de las cocinas tradicionales, estás por así decirlo definen la personalidad de un país permitiendo identificarlo y asimismo representarlo a nivel mundial, a través de la gastronomía es posible comprender la riqueza que tiene la tierra de un país, pueblo, región o ciudad, proporcionada por la biodiversidad y la composición geográfica del país. “Se puede decir que la cocina fusión es un sinónimo de sofisticación en términos más simples es tomar un plato tradicional de una cultura y prepararlos con productos de otras.” (Smolec, 2017)

La investigación es sobre si la cocina fusión es un nuevo concepto en la gastronomía, se decide hacer ya que en los últimos años han surgido nuevas fusiones dentro de la gastronomía, ya sea entre países, región, ciudad o así mismo entre el mismo país.

Se podría decir que en los últimos 4 o 5 años esto ha tomado mayor relevancia, ya sea por la migración de personas, el interés de una cultura o bien por la facilidad de obtener ingredientes hoy en día, además de que se ha vuelto más notable, pero cabe recalcar que aunque esta cocina se haga más notable no quiere decir que todas las personas en general conocen sobre ella, es por ello que para algunas personas este término puede sonar algo nuevo, por razones como estas y por interés personal, se realizó una amplia investigación sobre la cocina fusión e indagar en sus orígenes, historia, evolución, tipos de fusiones, etcétera. Para que las personas interesadas en el tema y asimismo para las que no conocen sobre este tema, aprendan un poco y se interesen en este concepto que es la cocina fusión.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Se dice que la cocina fusión es un concepto que existe desde los años 60-70 pero esta ha cobrado mayor popularidad en los últimos años. “La cocina fusión hace referencia a un concepto empleado en gastronomía que indica una mixtura de estilos culinarios provenientes de otras culturas” (Ortega Reina).

Además, esta cocina gira en torno a la interacción entre la innovación culinaria y la preservación de las identidades culturales a través de la comida. La globalización ha facilitado el intercambio de ingredientes y técnicas culinarias de diversas culturas, permitiendo la creación de platos innovadores que combinan elementos de diferentes tradiciones gastronómicas. Esta mezcla de sabores y técnicas puede generar tensiones en torno a la autenticidad y el respeto por las tradiciones culturales, pero, así como también la globalización ha facilitado ciertas cosas también ha traído la aculturación que esta es un problema más social, no obstante, también de ella surge la aculturación gastronómica.

Como se mencionaba, uno de los problemas con la cocina fusión es la percepción de autenticidad, según Del Campo y Dalmaso (2020) “la relación entre comida y autenticidad como nexo ambiguo que exalta y pone en valor dimensiones de la cultura alimentaria y, opera como relación eficaz para comunicar identidades culinarias destinadas a la venta de destinos turísticos y configurados como ‘paquetes de experiencia’”

La cocina fusión desafía las nociones tradicionales de lo que constituye una cocina auténtica, al combinar elementos de diferentes culturas para crear nuevas experiencias gastronómicas. Según algunos estudios, “la autenticidad en la comida está estrechamente vinculada a la identidad cultural y la historia de una región” (Heldke, 2003).

Por ello surgen dudas como ¿es posible definir de manera más precisa el concepto de cocina fusión?, ¿es realmente un nuevo concepto dentro la gastronomía?



# OBJETIVOS

## OBJETIVO GENERAL

Analizar el concepto que se tiene sobre cocina fusión entre un grupo de estudiantes y docentes de la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (UNICACH).

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar una investigación documental sobre el concepto de cocina fusión.
- Conocer el concepto que los chefs y estudiantes tienen sobre la cocina fusión.
- Comparar el concepto documental y la obtenida en la investigación de cocina fusión.

## **MARCO TEÓRICO**

Así como la ciencia, la tecnología y los estilos de vida van evolucionando, lo mismo pasa con la gastronomía, este va a en un desarrollo o cambio constante, tratando de satisfacer las necesidades con la que cuenta toda persona que necesite de un buen servicio gastronómico, cual sea la preferencia del potencial consumidor. La importancia que se tiene por la gastronomía es muy notoria, por esta misma razón se debe de cumplir con normas muy específicas, para un funcionamiento adecuado de una empresa gastronómica, lo que implica constantemente a departamentos estatales, municipales, de salud, de ambiente, entre otros.

La conexión entre culturas diferentes provoca necesariamente efectos mutuos que en ocasiones permanecen en el tiempo, convirtiéndose en características propias de la cultura que más se benéfica del intercambio. Y por ello la gastronomía no es ajena a este fenómeno, históricamente se dice que la convivencia de hábitos gastronómicos propios de los distintos pueblos que ocupaban el mismo territorio o territorios cercanos, las migraciones, las invasiones y la colonización han influido en la fijación de culturas gastronómicas tal como las conocemos actualmente.

### **DEFINICIÓN DE COCINA**

Antes que todo, lo primero que tenemos que saber el significado de cocina tanto en lugar como en el mundo de la gastronomía. Por ello la cocina es un lugar o espacio que particularmente está equipado y preparado para la preparación de alimentos. Se dice que la cocina como un espacio diferenciado apareció en el siglo V a.C. (antes de Cristo), este conservando un marcado carácter religioso: el propio hogar donde eran cocidas todas las viandas era también utilizado como lugar de culto a los Dioses Lares. En la época romana esto cambio ya que se podían encontrar cocinas que estaban muy equipadas.

Durante la Edad Media, la cocina en Europa se diversifico con la introducción de especias, muchas de ella traídas desde el Oriente. “Este periodo marco un hito en la forma de cocinar, ya que las especias no solo mejoraban el sabor, sino que también ayudaban a la preservación de los alimentos”. (Toussaint-Samat, 2008)

Según la Real Academia Española (2023), la cocina puede entenderse como el ‘arte de preparar los alimentos’ y el ‘conjunto de alimentos que se preparan’.

En cambio, si se habla de cocina gastronómicamente, esta palabra proviene del latín, de la palabra *coquina*, que a su vez viene de coquere, que significa cocer la comida, en el sentido de darle una cocción.

La cocina no solo es una necesidad, sino también una expresión cultural que refleja las costumbres, valores y creencias de las sociedades, según Ortalli y Ricatti (2007) dicen que “la cocina es un testimonio del modo de vida, del lugar y sus recursos, del tiempo que se dispone para la preparación y de la capacidad de previsión”.

## **DEFINICIÓN DE FUSIÓN**

Fusión se refiere a la acción y el efecto de fundirse. También fusión se puede designar a la unión de ideas, intereses o proyectos. Esta palabra tiene varios significados dentro de muchas áreas, pero dentro de la gastronomía, a fusión se le llama o conoce como la combinación de estilos, sabores e ingredientes provenientes de diferentes países y culturas.

## **COCINA FUSIÓN**

Ahora para entender lo que es la “cocina fusión” primero se debe de conocer que significan estas dos palabras por separado, **cocina** es el espacio o lugar donde se preparan los alimentos y **fusión** dentro de la gastronomía es la combinación de preparaciones de diferentes culturas o asimismo el uso de ingredientes de otras regiones. Es por ello que la palabra clave para entender de una a la cocina de fusión es “mezcla”.

Una definición única sobre la cocina fusión no hay como tal, algunos chefs la definen como la combinación de ingredientes, técnicas y sabores de diferentes culturas culinarias. Este concepto ha existido durante siglos, pero se ha vuelto más popular en los últimos años.

Otros autores describen la cocina fusión como lo siguiente:

“La cocina fusión hace referencia a un concepto empleado en gastronomía que indica una mixtura de estilos culinarios provenientes de otras culturas” (Arteaga & Vicuña, 2012)

“La cocina fusión es la que utiliza ingredientes y técnicas de dos o más partes del mundo, pudiéndose incorporar elementos de la cocina asiática, mediterránea, latinoamericana, entre otras.” (Ortega Reina)

“Es el resultado de la integración de sabores y métodos de cocinas de diferentes lugares para crear platos novedosos, donde los límites entre las cocinas tradicionales se difuminan y se da lugar a creaciones únicas”. (Baumann Restaurant, 2015)

Para adentrarnos más al tema, podríamos decir que la cocina de fusión se refiere a la combinación de ingredientes, técnicas y estilos culinarios de diferentes culturas para crear nuevos platos o reinterpretaciones de platos tradicionales. La idea de la comida fusión es ofrecer un viaje a través de los platos.

La cocina fusión es una cocina que está completamente abierta a distintas propuestas ya que se caracteriza por la mezcla de ingredientes de diferentes culturas en un mismo plato, por la creatividad y experimentación para que los sabores y texturas se complementen bien.

Esta cocina es una manifestación culinaria de un mundo globalizado, donde la mezcla de culturas y tradiciones crea una expresión gastronómica nueva, ha demostrado ser una fuerza creativa e innovadora en la gastronomía contemporánea, además como se sabe tiene la capacidad para reunir diferentes culturas en un solo plato, esto refleja la complejidad y riqueza de la interacción de la persona a través de la comida.

## **ORIGEN DE LA COCINA FUSIÓN**

Las fusiones culturales han estado con nosotros a lo largo de los años y también en diferentes categorías, como la fusión de ritmos musicales, la literatura, las técnicas en distintos tipos de arte, en el baile, en la arquitectura, entre otras. Una de las más notables es la fusión gastronómica que

como ya se mencionó antes, se puede definir como una composición del cruce de cocinas o platillos de distintos países.

Como tal, la gastronomía nació mucho tiempo atrás, con la aparición del hombre (*homo sapiens*) como especie dominante en el mundo y por su necesidad de alimentarse mejor, tuvo que basarse de varios métodos para conseguir alimentos, entre los cuales se destacan la caza, pesca, recolección de productos silvestres y en especial el descubrimiento del fuego.

Se podría decir que desde ese entonces fue el origen de la cocina fusión, ya que el hombre empezó a fusionar ingredientes y técnicas al momento de preparar sus alimentos, pero al mismo tiempo podríamos estar mintiendo, ya que en ese tiempo los elementos como las técnicas, ingredientes, entre otros, no estaban completamente delimitados y no se sabía con exactitud de donde era tal ingrediente o técnica.

Aunque el origen de la cocina fusión es difícil de precisar, algunos historiadores argumentan que tiene sus raíces en la diversidad cultural y los intercambios comerciales que han ocurrido a lo largo de la historia, desde la migración de personas, la exploración y hasta el comercio han llevado el intercambio de ingredientes y técnicas culinarias de diferentes regiones. De igual manera, se dice que el origen de la cocina fusión inicia en Estados Unidos con una mezcla oriente-occidente alrededor de los años 60-70; aunque otros historiadores lo remontan a la época de Marco Polo, un mercader y explorador veneciano, quién pudiese haber introducido a Italia la elaboración de fideos y pastas luego de descubrir estos alimentos en su viaje a China, y es posible encontrar rasgos de fusión culinaria hasta en los platos más legítimos de determinado país.

“En los años 70 apareció la “cocina de fusión” como resultado del encuentro de culturas que se dio entre México y el sur de Estados Unidos. Ingredientes, técnicas, secretos y tradiciones culinarias de ídoles muy diversas se mezclarán dando nacimiento a platos y recetas literalmente nuevas.” (Estevez, 2004)

En ese entonces el concepto de cocina fusión todavía no se había inventado, pero ya se practicaba en aquellos tiempos. Sin embargo, el termino de “cocina fusión” se popularizó en el

siglo XX como una etiqueta para describir las creaciones culinarias que combinan intencionalmente elementos de distintas cocinas en el mundo.

Aunque otros historiadores sostienen que la cocina fusión es un fenómeno más reciente, que se ha visto impulsado por el aumento de la globalización y el turismo.

## **LA COCINA FUSIÓN EN LA ÉPOCA MODERNA Y LA DIFUSIÓN GLOBAL**

Durante la época de los descubrimientos y las exploraciones en los siglos XV y XVI, se llevó a cabo una divulgación masiva de ingredientes de todos los países, esto dio lugar a la creación de platos que combinaban algunos productos procedentes de diferentes continentes.

Ejemplos destacados de esto podemos encontrar incluyen la influencia de la cocina asiática en América Latina esto a través de la Ruta de las Especias, lo que dio origen a platos como el ceviche peruano que este es o fue influenciado por ingredientes, técnicas culinarias y técnicas japonesas.

Debido a que muchos chefs han implementado la cocina fusión o más bien que se han dado a la tarea de fusionar algunos ingredientes y técnicas culinarias de varios países para crear un solo plato, esto ha ayudado a los países a ganar popularidad hablando gastronómicamente, pero de igual manera le ha ayudado de manera social ya que muchas más personas se interesan más el país solo por haber probado unos ingredientes provenientes de estos.

Así que, hay muchos factores por lo cual la cocina fusión se ha vuelto popular en los últimos años, pero uno de ellos y el más importante sería que debido a la gran demanda de migrantes a varios países, esto fomenta la mezcla de culturas y por lo tanto surgen las nuevas propuestas gastronómicas.

De igual modo gran parte de la popularidad de la cocina fusión también proviene de la creatividad e ingenio requeridos para generar nuevos platillos, pero respetando los sabores y esencias de las diversas cocinas. Además de que para crear dichos platillos se requiere de un amplio conocimiento culinario, ya que sin este conocimiento sería casi imposible o aún más

difícil poder hacerlo.

## **SIGLO XX: CONSOLIDACIÓN Y VANGUARDIA CULINARIA**

“Desde los años noventa del siglo XX la cocina creativa, de autor o fusión ha ido creciendo y mejorando exponencialmente, sin dar marcha atrás en ningún momento. La tecnología y la informática han cambiado definitivamente la forma de entender la cocina, facilitando y mejorando sin lugar a duda muchos procesos, así como su alcance”. (Becerril, 2014)

Durante el siglo XX, la globalización y la mayor movilidad humana llevaron una aceleración en la fusión culinaria. Los chefs comenzaron a experimentar con combinaciones inusuales de ingredientes y técnicas en busca de nuevos sabores para el paladar, así mismo también buscaban presentaciones muy innovadoras y que a las personas les llamara la atención al primer momento de verlo.

Dos ejemplos muy notorios, reconocidos e importantes en la gastronomía son la “Nouvelle Cuisine” en Francia y la creación de restaurantes étnicos en los Estados Unidos, donde se fusionaron tradiciones culinarias para complacer diversos paladares.

## **GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA**

En un mundo en el que debido a la comunicación inmediata que existe entre todos los puntos del planeta, hay muchas cosas que culturalmente se están haciendo homogéneas e idénticas, son los pequeños matices de identidad cultural los que permiten enriquecer la vida y la experiencia de todos los habitantes. Una de las formas más agradables de disfrutar la enorme diversidad cultural que el mundo nos ofrece es la gastronomía.

Según Coppelli (2018), “la globalización es un fenómeno que tiene un impacto en diversas áreas, incluyendo la gastronomía. La mezcla de culturas ha llevado a la incorporación de influencias de diferentes cocinas en platos de todo el mundo, la disponibilidad de ingrediente de diferentes

partes del mundo ha permitido una mayor diversidad en los ingredientes que se utilizan en la cocina, y la difusión de recetas y técnicas de cocina ha llevado a una mayor innovación y creatividad en la cocina.”

La globalización ha influido en la economía, además de esto existe un concepto amplificado sobre el término de uniglobalidad, que se refiere a un modelo económico que va desde las grandes economías hasta los países menos desarrollados. A parte la desglobalización es un término internacional económico referido a las desigualdades que enfrenta la economía a nivel mundial. Copelli (2018), concuerda con la idea de que “la globalización es un aspecto a considerar sobre todo en los países que enfrentan los embates de la desigualdad económica. Es por esto que muchos de ellos enfrentan procesos de desculturización y de denota en el turismo, la educación y en aspectos socioeconómicos ligados también a la gastronomía.

## **COCINA FUSIÓN CONTEMPORÁNEA**

Según Santos (2013), “la cocina fusión contemporánea tiene sus raíces en la globalización y la interconexión cultural, que han permitido la interacción y el intercambio de ideas entre cocineros de diferentes partes del mundo”.

En los últimos años, la cocina fusión se ha convertido en una gran tendencia globalmente, toda esto se debe a una serie de factores en el cual podemos incluir a la globalización, el aumento de la movilidad y así como también el interés de las personas por la diversidad cultural.

Como se menciona la globalización ha prestado gran ayuda a la fusión gastronómica, está a facilitado el acceso a productos y al conocimiento directo de técnicas de cocinas extrañas a la cultura occidental y de igual manera a la oriental, han facilitado el deseo experimental de los nuevos cocineros.

En última instancia, el éxito de la cocina fusión radica en la habilidad de los chefs para equilibrar la innovación con el respeto por las raíces culturales. Cuando se logra este equilibrio, esta puede ofrecer experiencias gastronómicas emocionantes y enriquecedoras que celebran la diversidad



culinaria.

## **TIPOS DE COCINA FUSIÓN**

La cocina fusión tiene diferentes derivaciones, según Úbeda (2017), menciona que “entre los principales tipos de cocina fusión destaca la cocina Cajún, Tex-Mex, Balti o Chifa y Nikkei, las fusiones asiático-mediterráneas o la turco-alemana.”

Existen diferentes tipos de cocina fusión y seguirán surgiendo más durante el paso de los años, pero podemos hablar de los más conocidos alrededor del mundo, estas son fusiones de entidades con personalidad propia, con estilos, técnicas, ingredientes y costumbres propias.

### **Cocina Nikkei**

La palabra Nikkei en Perú se utiliza para identificar a los inmigrantes japoneses y a todos los que son descendientes de esta cultura que actualmente habitan en dicho país. La combinación culinaria japonesa-peruana llamada cocina nikkei tiene un pasado singular, ya que en este país la cocina japonesa se introdujo con el paso de las décadas, poco a poco fue adaptándose al ritmo de los latinoamericanos sin discordancia.

Según Barrón (2013), “El concepto de una cocina nikkei es la representación de todos los inmigrantes japoneses que arribaron a la costa de Perú en 1889 en búsqueda de trabajo. Muchos de estos recibieron trabajos en haciendas, lo que les permitió sobrevivir gracias a los alimentos peruanos de la producción que generaban en las mismas, aplicando sus propias técnicas japonesas ancestrales para prepararlos y generando una nueva cultura culinaria.”

Perú era una nación rica en arroz, vegetales y pescado, base alimenticia de la cocina japonesa, esto facilitó notablemente el proceso de adaptación de los expatriados japoneses y el mestizaje, entre ambas gastronomías. (Hinojosa, 1999) dice “Por esto mismo, con el paso del tiempo, los japoneses empezaron a sentir nostalgia por los sabores tradicionales, por lo que tomaron la iniciativa y decidieron emplear productos locales peruanos, pero utilizando técnicas de cocción

y sazón japonesa. Esto ocasiono que, con el paso del tiempo, existían cada vez más adaptaciones por parte de la población nikkei, en las que se conseguía tener comida japonesa con un giro muy occidental.”

Al principio, esta comida o cocina era consumida solo de forma privada, en el ámbito doméstico, pero años después cuando los japoneses dejaron de trabajar en el campo, se fueron a las ciudades y ahí fue cuando abrieron negocios de todo tipo, así como también restaurantes de comida nikkei, gracias a eso se fue popularizando y personas no japonesas comenzaron a comerlo.

Actualmente la comida nikkei tiene un gran reconocimiento mundial debido a que las dos culturas trabajaron en cooperación para crear una gastronomía diferente que abarca lo mejor de dos mundos totalmente diferentes. Lo interesante de esto es que la cultura japonesa y la peruana son totalmente diferentes, hablando de su percepción de la comida y de su forma de ser consumida.

## **Cocina Tex-Mex**

Su nombre hace referencia a la zona fronteriza entre México y Estados Unidos, en especial al estado de Texas. Ante todos fue la comida mexicana la que fue evolucionan para satisfacer el paladar de los estadounidenses. Situación que ha ocurrido con un sinfín de comidas típicas que se tienen que ir amoldando a los paladares locales.

Por su parte, (Wheaton & Carroll, 2017) hacen una revisión histórica en fuentes periodísticas y en internet sobre la aparición de la categoría social de comida restaurantera tex-mex, o cocina tex-mex. Para ellos esta comida ya existía, pero se consideraba simplemente mexicana, sin distinción alguna.

La etiqueta tex-mex, como categoría socialmente reconocida por propios y extraños, fue resultado de un proceso intenso, prolongado y amargo de luchas interétnicas en Texas entre comunidades contiguas, pero con percepciones distintas en cuanto al significado de autenticidad

de la comida mexicana. Para (Wheaton & Carroll, 2017) la formación de la categoría tex-mex comenzó a finales de la década de 1960 y, durante su agostó que duró 25 años, en su definición intervinieron los anglos, los mexicanos y sus elites y los mexicoamericanos.

Varios autores plantean que una vez ocurrido esto, dicha categoría “absorbió las especialidades regionales de la comida mexicana en California, Nuevo México y Arizona, para abarcar a todos los platillos originados en poblaciones ubicadas a largo de la frontera entre México y Estados Unidos, como son el chile con carne, las fajitas o las arracheras, los nachos, los burritos, las chimichangas, las tortillas de harina o las enchiladas” (Arellano, 2012) (Pilcher, 2001) (Wheaton & Carroll, 2017).

La cocina que hoy en día podríamos denominar como Tex-Mex se originó como una mezcla de la comida del pueblo nativo de Texas y la cocina española del siglo XVI. Los nativos americanos contribuyeron a la comida Tex-Mex incluyendo las pacanas, las judías pintas, las cebollas y el mezquite.

La cocina Tex-Mex fue sufriendo influencias de las poblaciones vecinas de México. La cultura del rancho, existente en el sur de Texas y el norte de México, posibilitó la fusión. Pronto se confundieron los gustos por el cabrito asado, la barbacoa, la carne seca y otros productos cárnicos procedentes del sacrificio de las vacas, que llegaron a ser muy comunes a ambos lados del río Bravo. A lo largo del siglo XX, la cocina Tex-Mex tomó elementos estadounidenses como el empleo de los quesos amarillos, ciertamente baratos y fácilmente disponibles.

La comida Tex-Mex se ha ido expandiendo hacia la costa oeste de Estados Unidos gracias a que los inmigrantes mexicanos han sido millones. Eso sí, no se queda solamente por aquellas latitudes. Hoy en día es una de las comidas más conocidas mundialmente hablando, esto debido a sus sabores fuertes y sabrosos que se ha ido adaptando a los diversos gustos de cada nación en que se arraiga.

### **Cocina sino-japonesa**

Este tipo de cocina es de un estilo muy único de la gastronomía China y servido por los

restaurantes chinos de Japón. Se dice que antiguamente la cocina china había estado disponible sobre todo en los barrios chinos, como los existentes en los puertos de Kobe, Nagasaki o Yokohama, la cocina china de estilo japonés actualmente está disponible en todo el país.

A manera de que los restaurantes japoneses y chinos suelen especializarse en un solo tipo de plano, es decir que la cocina se centra principalmente en platos de uno de los tres tipos de restaurantes: ramen, dimsum y chinos clásicos.

Los restaurantes chinos sirven un conjunto peculiar de platos populares que no necesariamente son típicos de la auténtica cocina china. En la actualidad la mayoría de ciudades japonesas tiene al menos un restaurante chino, pues esta cocina es muy popular. Así mismo hay muchas variedades de salsas envasada para cocinar fácilmente en casa los platillos chino-japoneses. Entre los platillos más populares podemos encontrar **Harumaki** (rollos primavera), **Chāhan** (arroz frito/yakimeshi), **Gyozas**, **Ebi Chili** (camarones picantes con salsa de guindilla), **Banbaji** (pollo al vapor con salsa de sésamo), etc.

### **Cocina Pied-Noir**

Esta es una cocina propia de los franceses argelinos, colonos en la antigua Argelia francesa. La gastronomía pied-noir puede considerarse como un crisol de culturas musulmana, judía y cristiana. Incluye contribuciones de la gastronomía magrebí (árabe y bereber), turca, sefardí y latino-europea (francesa, maltesa, española e italiana).

Los pieds-noirs se establecieron principalmente en Orán, en Skikda y Annaba, Argel, Qasantina y la región histórica bereber de Cabilia. Esta gastronomía comprende platos simples, aunque generosos y varían también según el origen de los colonos europeos; Si bien, la presencia española en Orán fue mucho anterior a 1830.

Esta gastronomía puede extenderse a todos los demás franceses en el Magreb, desde Marruecos a Túnez.

Para muchos pieds-noirs repatriados a Francia, su gastronomía es ya el único vínculo con la tierra

que los vio nacer. Este repartimiento de alrededor de 1 millón de pieds-noirs de Argelia a Francia introdujo los productos, técnicas culinarias y platos de la gastronomía pied-noir a la Francia metropolitana.

Esta tradición culinaria, establecida por las mujeres y su habilidad, constantemente transformada y mejorada en las familias, corre el riesgo de desaparecer cuando los últimos pied-noirs hayan muerto. Hay algunos libros dedicados a esta cocina, aunque muchas recetas continúan transmitiéndose oralmente.

### **INFLUENCIAS DE LA COCINA PIED-NOIR**

#### Gastronomía magrebí

Platos como la empanadilla brik, el chorizo bereber merguez, el cuscús, que son granos de sémola de trigo, o los estofados llamados tajines, son propios de la cocina magrebí, que es el componente principal de esta cocina. Esto explica por qué la carne de cerdo y las salsas de vino no están muy presentes en la gastronomía pied-noir, a excepción de ciertos platos procedentes de la península ibérica.

#### Gastronomía europea

La cocina pied-noir recibe influencias de varias gastronomías del otro lado del mediterráneo: la francesa y española. Entre los ingredientes que se importaron desde Europa, cabe mencionar la longaniza (de la que deriva la longaniza pied-noir) o el vin d'orange, bebida de aperitivo francés.

Además, se puede apreciar una contribución evidente de la gastronomía italiana del sur, como en la pizza napolitana, el timbal de macarrones o los canelones a las finas hierbas (cannelloni alle erbe).

#### Gastronomía sefardí

Esta gastronomía también tiene orígenes españoles, pues los sefarditas vivieron en la península ibérica desde época romana. Sin embargo, con el Edicto de Granada, divulgado en 1492, se expulsó a la comunidad judía de España y la mayoría de esta diáspora sefardí se estableció en ciudades del Magreb como Orán o Fez.

La gastronomía pied-noir ha recibido notables influencias de la cocina sefardí. Cabe destacar términos culinarios como pollo, gallina, pescado, ensalada, huevo y platos llamados al horno, entre muchos otros. La peculiaridad de la cocina pied-noir judía es que está relacionada con las prácticas dietéticas judías (kosher).

### **Cocina chifa**

Según Xiaoxu (2023) “Chifa, es una palabra que se creó en el Perú según la pronunciación cantonesa. La mayoría de los primeros inmigrantes chinos provenían de la provincia de Guangdong y hablaban cantonés. Cuando decían ‘comer’, siempre pronunciaban ‘chi fa’ con su fuerte acento. Debido a ello, con el paso del tiempo, poco a poco ‘chifa’ se convirtió en un término específico para referirse a los restaurantes administrados por los inmigrantes chinos en el Perú.”

Chifa es un término originado en el Perú para referirse a la gastronomía peruano-china, es decir, a las costumbres culinarias llevadas y adaptadas por los inmigrantes chinos desde mediados del siglo XIX, como también a los restaurantes chifa peruano-oriental donde esta comida es servida. El origen del término “chifa” provendría de la combinación de los términos cantoneses (chi) y (fan) que significan, respectivamente “comer” y “arroz”. El término habría surgido en la década de 1930 entre los limeños al escuchar a los chinos utilizar la voz chifan como llamado para comer en las fondas que regentaban.

El migrante chino llega al Perú bajo el nombre "culí" desde 1849. Los trabajadores chinos firmaban un contrato en donde se comprometían a trabajar durante ocho años para los latifundistas. Generalmente estos contratos se firmaban en Macao; este documento permitía al inmigrante ingresar al Perú sin problemas. Asimismo, aseguraba al intermediario entre los

chinos y los contratantes, la compensación que daba el Estado por cada trabajador. Obligaba al contratante a destinar parte de su suelo al cultivo de plantas comestibles de origen chino para el consumo de los contratados. Sin embargo, en muchos casos los inmigrantes chinos sufrieron condiciones semejantes a la esclavitud, debido a las elevadas deudas que contraían para venir al Perú y vivir en este país y a las manipulaciones de sus patrones.

Los chinos llegados a Perú fueron insertándose en la sociedad, adaptándose a las costumbres, pero siempre mantuvieron su tradición culinaria. Conforme progresaban económicamente importaron de China los productos necesarios y sembraron sus propias verduras para que nada les faltara. Incluso algunos platos criollos como el tacu-tacu o el lomo saltado se cree que fueron influencia de los chinos. De este modo, se puede hablar de una cocina chino-peruana, con rasgos que la distinguen de las demás culinarias de origen chino.

El origen de los chifas tal como se conocen actualmente estuvo en las fondas chinas que organizaban los culíes al obtener su libertad. Estos eran pequeños negocios de alojamiento y comida dirigidos a los sectores populares. Los documentos más antiguos que dan cuenta de su funcionamiento datan de los años 1863 y 1874, en las ciudades de Camaná y Huánuco, respectivamente. El primer chifa de Lima fue inaugurado formalmente el año 1921, fue conocido como Cantón y allí se acuñó el término taypá.

En 1934 abre sus puertas el renovado San Joy Lao, que alcanzaría gran renombre, aunque ya venía funcionando desde 1911 como un pequeño negocio familiar. Luego le siguieron el Tonquin Sen, Ton Pho (que tomó el nombre de un antiguo poeta chino), el Kam Lin y el Men Yut, entre otros.

Las clases altas limeñas aceptaron la salsa agridulce, el arroz chaufa, las suaves sopas y otras preparaciones de esta cocina. También desde ese momento, el ama de casa incorporó a sus menús el uso del jengibre, la salsa de soja, el jolantao, la cebollita china, la col china, el pakchoy y tantos otros ingredientes chinos que visitan la mesa diaria limeña.

La comida chifa se hizo popular y de alto consumo, posteriormente en la capital y departamentos del país surgieron locales que vendían este tipo de comidas, los cuales también se denominan

"chifas". En el año 1950 se publicó el primer recetario de comida chifa, dentro de un recetario de comida criolla y repostería peruana.

La cocina chifa se ha consolidado fuertemente en el gusto de los comensales peruanos; así los restaurantes chifas se convirtieron en lugares imprescindibles para todo tipo de celebraciones.

Con el apogeo internacional de la gastronomía peruana, la comida chifa se viene expandiendo hacia otros países de la región. Asimismo, la migración peruana ha dado pie a la apertura de locales de cocina chifa en varios países, como Bolivia, Chile, Brasil, Argentina, Ecuador, Colombia, EE. UU., España y Canadá.

### **Cocina gitana**

La gastronomía romaní es la tradición culinaria del pueblo caló, influida notablemente por la cocina española. La comunidad gitana tiene orígenes diversos, y se encuentra asentada en diferentes lugares de la península ibérica y más allá, por lo que no se distingue una cocina gitana como tal, pero sí se puede hablar de una forma “agitanada” de cocinar.

La gastronomía gitana es un reflejo del estilo de vida humilde y nómada de los romaníes. Se considera una cocina de aprovechamiento, basada sobre todo en legumbres, verduras y arroces, y en la que destacan platos calóricos y sustanciosos como los potajes. A pesar de la sencillez de los ingredientes, los platos suelen tener mucho color y variedad de sabores. De hecho, es popular entre los gitanos decir que, una comida sin color, es una comida paya.

La cultura gastronómica de los gitanos se transmite principalmente por tradición oral de madres a hijas. También es frecuente ver a los hombres entre fogones. La comida tiene un papel relevante en la vida gitana, pues además de alimentar, tiene la función de unir a la comunidad; siempre se sirve en abundancia a todos los familiares e invitados, e incluso se cocina de más para llevar a las casas de otros seres queridos.

Un factor que está provocando la lenta y silenciosa desaparición de esta tradición culinaria es el desinterés entre las nuevas generaciones en aprenderlas. En cuanto a libros de cocina, uno de los



referentes es La cocina gitana de Matilde Amaya, la mujer de Juan Habichuela.

Los gitanos de otras zonas de Europa, como Alemania o los Balcanes tienen una cocina diferenciada, en la que predominan las carnes ahumadas fruto de la caza. Tiene en común el gusto por los platos coloridos y especiados. Se usan el pimiento, el pimentón, la cúrcuma o el cardamomo. La col o repollo es un producto básico de gran importancia.

Entre los platos típicamente sintis destacan la sarma, que es arroz envuelto en hoja de parra, el escalope gitano, o el chartchouklo que es un guiso de chucrut. Estas recetas fueron recogidas por la activista romaní francesa Esmeralda Romanez en su libro *La Cuisine Gitane*, uno de los pocos libros sobre cocina gitana publicados en Europa.

Entre los gitanos de Francia y Reino Unido, el erizo (llamado niglo en romaní) es considerado un manjar, también la carne de conejo. En el sur de Francia y norte de Cataluña, una tradición gitana que se está perdiendo era la de cocinar ubres de vaca a la brasa, y otras partes del animal que el resto de la población desechaba.

### **Cocina chino-estadounidense**

La gastronomía chino-estadounidense es un tipo de cocina fusión que surge de los inmigrantes chinos que viajaron a los Estados Unidos y Norteamérica durante el siglo XIX.

En el siglo XIX los restauradores chinos desarrollaron la gastronomía chino-estadounidense al modificar sus recetas para adaptarlas al paladar occidental. Destinados primeros a los trabajadores del ferrocarril, estos restaurantes se ubicaban en ciudades donde la comida china era completamente desconocida, de forma que sus propietarios tuvieron que adaptarse a los ingredientes disponibles localmente y a los gustos de sus clientes. Los platos del menú solían recibir números, y a menudo se ofrecía como acompañamiento pan y mantequilla.

En este proceso de adaptación, los cocineros inventaron platos tales como el pollo General Tso diseñado en Nueva York. Como resultado, desarrollaron un estilo de comida china que no está presente en China. Los restaurantes y las lavanderías proporcionaron un nicho étnico para los

pequeños negocios en una época en la que los chinos eran excluidos de la mayoría de los trabajos por discriminación racial o falta de fluidez en el idioma.

La gastronomía chino-estadounidense suele tratar la verdura como guarnición, como puede verse en el empleo de zanahoria y tomate, mientras la cocina china enfatiza su uso como ingrediente. La cocina china original emplea frecuentemente verdura de hoja asiática, como el bok choy y el kai-lan, y hace mayor hincapié en la carne y el marisco fresco. Como resultado, la cocina chino-estadounidense suele ser menos amarga que la cocina china.

La gastronomía chino-estadounidense tiende a cocinar muy rápidamente con gran cantidad de aceite y sal. Muchos platos pueden prepararse rápida y fácilmente, necesitando ingredientes baratos. Las frituras y salteados tienden a ser las técnicas culinarias más frecuentes, pudiéndose hacer fácilmente en un wok.

La comida también tiene fama de tener niveles altos de glutamato monosódico para acentuar el sabor. Los síntomas del llamado síndrome de restaurante chino se han atribuido a la sensibilidad al glutamato, pero estudios científicos cuidadosamente controlados no han hallado estos efectos negativos del glutamato. La publicidad negativa y las exigencias de los clientes han hecho que muchos restaurantes ofrezcan platos libres de glutamato monosódico.

La mayoría de los restaurantes chino-estadounidenses ofrecen menús escritos en el idioma local o con fotografías para los clientes que no leen chino. Cuando existen menús específicos para el público chino, suelen incluir delicias típicas como hígado, patas de pollo y otros platos exóticos que no suelen ser del gusto occidental.

La cocina chino-estadounidense suele emplear ingredientes que no son originarios de China y rara vez se usan en este país. Un ejemplo es el frecuente uso del brécol occidental, en lugar del brécol chino.

Esta cocina fue evolucionando en gustos e ingredientes hasta el punto de que los platos servidos en ciertos restaurantes chinos de los Estados Unidos alcanzaron una identidad propia.

Algunas de estas preparaciones se hicieron muy populares, y por extensión, se extendieron a otros muchos países occidentales, adaptando su estilo a los gustos locales, y difiriendo así levemente de la gastronomía de China.

### **Cocina maorí**

Esta cocina surge cuando los indígenas maoríes llegaron a Nueva Zelanda desde la Polinesia tropical, estos trajeron consigo varios alimentos como el kumara, el taro, el hue, el uwhi, entre otros. Debido al frío, la mayoría de esas plantas solo podían crecer en en la Isla Norte, aunque el kumara podía cultivarse tanto en el norte como en el sur, y se convirtió en un alimento básico que se podía almacenar durante el invierno.

Como otros pueblos polinesios, los maoríes cocinaban la comida en hornos de tierra, conocidos en Nueva Zelanda como hangi. Otros métodos de cocción tradicionales de los maoríes son el asado y en áreas geotérmicas, hervir o cocer al vapor utilizando fuentes termales naturales. Ocasionalmente la comida se hervía en área no geotermales poniendo piedras calientes en un recipiente con agua y la comida. Algunos alimentos se conservaban mediante el ahumado, secado, fermentación o en grasa.

La cocina maorí actualmente es una mezcla de tradición maorí, cocina inglesa antigua y platos contemporáneos. Las reuniones importantes maoríes suelen incluir un horno de tierra hangi en el que se cocinen tanto alimentos indígenas maorí como alimentos pakeha. En las últimas décadas ha habido una creciente preocupación social por la degeneración de los hábitos alimentarios de los maoríes, esto tiene como resultado una desproporcionada tendencia de sufrir obesidad, enfermedades cardíaca y diabetes.

Dos platos considerados distintivamente maoríes son el boil up, el cerdo y la puha, combinando alimentos introducidos e indígenas. Ambos platos deben mucho a los métodos de cocina británica traídos en el siglo XIX. También es distintivo el rewena, pan maorí, que se elabora con patatas fermentadas.

## **Cocina sefardí**

La cocina sefardí es el conjunto de costumbres culinarias de los judíos sefardíes, que viven o descienden de judíos procedentes de España, Portugal, África y los territorios que comprenden el ex Imperio Otomano, en general a todos aquellos judíos de origen distinto al asquenazí.

Las comunidades sefardíes vivieron en la península ibérica hasta antes de 1492, cuando los Reyes Católicos dictaron expulsarlos en el edicto de Granada, por lo que la cocina sefardí adquirió hasta entonces todos los elementos autóctonos de la cocina peninsular.

Algunos autores estudiosos de la cultura judía, afirman que no se puede hablar de una cocina judía y sefardí debido a que podría haber sido costumbre adaptar las variantes culinarias locales a la observancia de la tradición culinaria judía: kosher. Sin embargo, a pesar de intentar mantener la tradición, la cantidad de técnicas, y el empleo de ingredientes y su posterior dispersión por Europa y América hicieron que se fuera enriqueciendo con las tradiciones y los ingredientes de los países que resultaron ser posteriormente de acogida durante la diáspora.

La cocina sefardí tras el siglo XVI se estableció en algunas comunidades sefarditas, denominadas mizrají. Es a partir de este instante cuando la cocina sefardí, a pesar de mantener sus raíces, va adoptando sabores e ingredientes de los diversos lugares donde se establecen las comunidades. Los países donde se establecen corresponden a Marruecos, Túnez, Argelia, Bulgaria, Turquía, Siria, Egipto y Grecia.

En las cocinas de todos estos países hay influencias culinarias de platos con sus características hispano-judías, bien sea en las preparaciones, bien en los ingredientes. De la misma forma la cocina sefardita adquiere nuevos ingredientes en su diáspora, e incorpora nuevos sabores, nuevas especias e ingredientes.

La mayor parte de las recetas sefardíes que han llegado es gracias a recetas y variantes etnoculturales, de influencia andalusí y del recetario judío de las comunidades que acogieron sefardíes de Oriente Medio y del extenso Imperio otomano, del Magreb y norte de África, de los Balcanes y Grecia, y del Cáucaso.

Por esta cuestión se puede afirmar que la cocina sefardí es viajera. Sus recetas se pueden encontrar en España, Portugal, Túnez, Turquía, incluso en Georgia, como ocurre con las famosas fiyuelas u hojuelas.

### **Cocina germano-pensilvana**

La cocina germano-pensilvana es la comida típica y tradicional de los alemanes de Pensilvania, muy ligado al origen germánico de este grupo cultural y social del estado de Pensilvania, Estados Unidos. Se trata de una tradición culinaria poco promovida, ni siquiera en Lancaster, donde más alemanes pensilvanos hay, y está desapareciendo lentamente en favor de una estandarización general de la cocina estadounidense, especialmente en las generaciones más jóvenes.

Se puede encontrar gastronomía germano-pensilvana en hogares de toda la región del valle de Delaware, en Filadelfia, y en mucha menor proporción, en los estados limítrofes de Nueva York y Ohio, y en el Canadá. Esta cocina refleja la procedencia agraria y el relativo aislamiento de los alemanes de Pensilvania.

Durante siglos, la dieta tradicional de los alemanes de Pensilvania ha estado vinculada a los productos cultivados en la región, a razón de ser un modo de vida rural y autosuficiente. Así pues, los productos frescos son de gran importancia. También lo son las carnes, especialmente la de res, así como mantequilla y otras grasas. Del animal se aprovechan todas las partes, y con ellas se hacen una variedad de embutidos como el Lebanon bologna.

Las sopas son un aspecto muy importante de la cocina Dutch pensilvana, y se encuentran tanto frías como calientes. Las sopas germano-pensilvanas a menudo se espesan con algún almidón, como el puré de patatas, la harina, el arroz, los fideos, el pan frito, dumplings o riwwels que son migas grandes hechas de frotar la yema de huevo y la harina entre los dedos.

### **Cocina Cajún**

La gastronomía cajún pertenece a la cocina tradicional de los descendientes de desplazados franceses-canadienses que fueron expulsados en el siglo XVIII de la región de Acadia (Nueva

Escocia), al sur de Canadá, porque se negaron a jurar lealtad a la corona británica, estos terminaron en Luisiana, en donde mezclaron sus propias recetas con las ideas de los españoles, caribeños, británicos, africanos, nativos y con las de todos aquellos que vivían en el lugar.

Esta cocina se define como rústica porque se basa en ingredientes locales y por su preparación simple. Una auténtica comida cajún está formada por tres platos: el plato principal, otro fundamentalmente de arroz, pan de maíz u otro de cereal y el tercero contiene algún tipo de verdura.

## **VISIÓN DEL CONSUMIDOR**

La visión del consumidor sobre la cocina fusión puede variar como en cualquier tipo de cocina, ya que pueden llegar a verla como algo novedoso y emocionante que ya les atrae la idea de probar nuevas combinaciones que no se encuentran en la cocina tradicional, cómo una oportunidad para aprender y experimentar con culturas diferentes a través de la comida, también pueden llevar a verla como algo más accesible ya que el mundo se ha vuelto más interconectado, el consumidor puede disfrutar de esta cocina y de explorar otras culturas sin la necesidad de viajar, aunque otros consumidores pueden llegar a percibirla como algo costoso, ya que a menudo implica ingredientes importados.

En general, la vista de los consumidores sobre la cocina fusión es diversa y multifacética. La clave para muchos chefs y restaurantes es equilibrar la innovación con la sensibilidad hacia las preferencias y expectativas de los comensales. La aceptación y la popularidad de la cocina fusión seguirán evolucionando a medida que las personas continúen explorando y desarrollando sus gustos culinarios.

Aunque si se habla en cuestión de estudios, según Innova Market Insight, los consumidores en Latam están interesados en texturas y colores emocionantes. Los consumidores entre los 20 a 35 años están más interesados en la textura de los productos y los consumidores mayores de 35 años se enfocan más en los ingredientes.

Al 49% de los millennials y generación Z les gusta experimentar con sabores nuevos y algo inusuales. Los sabores del Medio Oriente son los que últimamente están surgiendo como tendencia en los snacks alrededor del mundo.

Aunque, por otro lado, en Centroamérica los sabores vegetales, frutales, salados, dulces, herbales y ácidos son los preferidos al tratarse de alimentos consumidos con mayor regularidad (UNIMER).

## **RESTAURANTES MÁS FAMOSOS QUE SE ENFOCAN EN LA COCINA FUSIÓN**

La popularidad de la cocina fusión ha llevado a la apertura de numerosos restaurantes en todo el mundo que ofrecen platos innovadores que combinan influencias de diversas tradiciones culinarias. Algunos ejemplos de restaurantes de cocina fusión que han ganado reconocimiento son los siguientes:

- **Frontera Grill (Chicago):** Fundado por el chef Rick Bayless, Frontera Grill fusiona la cocina mexicana con técnicas culinarias modernas, ofreciendo platos creativos y modernos.
- **COYA (Londres, Dubái, Mónaco y otros):** Este restaurante ofrece a sus clientes un menú detallado de manera innovadora, que mantiene vivos los elementos de la cocina peruana. Su menú presenta platos exclusivos de ADN global, así como platos únicos inspirados en la ciudad y el país de cada COYA, lo que permite a los amantes de COYA experimentar algo nuevo y emocionante.
- **Pink Monkey (España):** Es un restaurante desenfadado y canalla que apuesta por la fusión de gastronomías de diferentes latitudes: platos del sudeste asiático, reinterpretados con técnicas e ingredientes de la cocina peruana, a su vez incorporando algunos guiños a la gastronomía mexicana y mediterránea. Actualmente después de 10 años dando lo mejor de sí, han decidido bajar las cortinas del restaurante para siempre, siendo su último día de apertura el 27 de Octubre del 2024.
- **THE BAZAAR (Los Ángeles, Miami, Las Vegas, etc.):** Este restaurante, es una experiencia culinaria extraordinaria que combina el innovador arte culinario del chef José Andrés y su equipo. Este lleva a sus invitados a una aventura sensorial nacida de las raíces

españolas del chef José, tanto tradicionales como vanguardistas, en un ambiente audaz y divertido donde todo es posible. Cada ubicación es completamente única y agrega una intriga fresca y en constante evolución al mundo del restaurante.

- **Morimoto (Internacional):** El chef Masaharu Morimoto ha creado un puente entre las creaciones culinarias de su natal Japón y el paladar estadounidense, brindando una intensa emoción, una técnica exquisita y sabores perfectamente equilibrados a innumerables comensales de todo el mundo. Además, ha recibido elogios de la crítica y el público por su perfecta integración de ingredientes occidentales y japoneses.
- **Ronda 14 (España):** Este restaurante es liderado por el chef Mario Céspedes, combina la riqueza de la cocina asturiana, la fusión cultural de la gastronomía peruana y la sofisticación de la cocina japonesa nikkei, su enfoque es ofrecer una experiencia culinaria única, accesible y refinada, donde cada plato refleje un respeto profundo por los productos y técnicas de la alta cocina.
- **Momofuku (Internacional):** Fue fundada por el chef David Chang en 2004 con la apertura del Momofuku Noodle Bar en la ciudad de Nueva York. Es atribuido por New York Times al “surgimiento de la cocina asiática-estadounidense contemporánea” y nombrado el “restaurante más importante de Estados Unidos.”
- **Jaxana (España):** Este restaurante se encuentra junto a la icónica plaza de España, el restaurante tiene una estética muy actual y sorprende por su desenfadada propuesta culinaria, propia de una cocina asiática que busca la fusión con el producto canario. Se encuentran platos inspirados en Japón, Corea, Malasia, Tailandia, Vietnam, Singapur, entre otros.
- **Kuoco (España):** El chef Rafa Bergamo, busca combinar en sus creaciones vivencia de cada uno de sus viajes, lo que hace que muchos de ellos, llegue a ser únicos e irrepetibles. Este restaurante apuesta por una cocina sostenible, la mayoría de sus platos se valen de las bondades de la tierra y el mar según la estacionalidad. Además, este año (2024) recibieron 1 sol por la Guía Repsol y fueron mencionados en “Los mejores restaurantes de cocina fusión en Madrid” por la Guía Michelin.

Estos son solo ejemplos, y la escena de la cocina fusión está en constante evolución con nuevos restaurantes que surgen y experimentan con combinaciones de sabores innovadores. Es



recomendable investigar y explorar restaurantes locales para descubrir propuestas únicas y emocionantes en el mundo de la cocina fusión.

# **METODOLOGÍA**

## **DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

El estudio del presente documento será a partir de una investigación cualitativa lo que quiere decir que se recopilará información para obtener resultados o datos claves. De acuerdo con Bernal (2010) “esta investigación se orienta a profundizar casos específicos y no a generalizar, cualifica el fenómeno social a partir de rasgos determinados, según sean percibidos por los mismos que están dentro de la situación estudiada.”

De igual forma, además de ser una investigación cualitativa esta tendrá investigación documental, ya que para que los resultados o datos sean validados se necesita de autores o fuentes externas que respalden dichos resultados que será presentado después.

## **POBLACIÓN**

La población de esta investigación está constituida por chefs instructores y estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

## **MUESTRA**

La muestra está conformada por 10 chefs instructores y 90 estudiantes (6mo a 8vo) de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos (FCNyA) de la UNICACH.

## **MUESTREO**

El tipo de muestreo a realizar es no probabilístico de tipo intencional, ya que esta investigación se enfoca en una población determinada y es sin fin de guiarse de una estadística.

## **VARIABLES**

Independiente: niveles de estudios, edad, lugar.

Dependiente: conocimiento de la cocina fusión.

Se utilizan estas variables ya que en los resultados solo se enfoca en averiguar el conocimiento

que tienen sobre la cocina fusión a un determinado grupo de personas, en este caso son chefs instructores y estudiantes de 6mo a 8vo de la Licenciatura en Gastronomía de la UNICACH.

### **INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN**

La entrevista semiestructurada según Bernal (2010) “es una entrevista con relativo grado de flexibilidad tanto en el formato como en el orden y los términos de realización de la misma para las diferentes personas a quienes está dirigida.”

Se realizarán entrevistas semiestructuradas de 7 reactivos a docentes y 5 reactivos a estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía de la FCNyA de la UNICACH, esto para obtener resultados cualitativos.

Las selecciones de estudiantes para aplicar las entrevistas fueron solo para 6to a 8vo semestre ya que, al tener una visión más culinaria se planeó conocer el pensamiento que tienen sobre la cocina fusión, por otro lado, con los chefs instructores no hubo una selección como tal ya que no importó la materia que imparten para saber el conocimiento que tienen de esta cocina.

Eso se hace con la finalidad de que se conozca el nivel de conocimiento de las personas entrevistadas y poder recabar la información, para llevar a cabo el análisis empírico, documental y teórico sobre la cocina fusión.

### **DESCRIPCIÓN DE LAS TÉCNICAS A UTILIZAR**

Para el desarrollo de esta investigación se llevarán a cabo las siguientes técnicas de recolección de información:

Investigación documental: de acuerdo con Hernández (1995) “la investigación documental depende fundamentalmente de la información que se obtiene o se consulta de documentos, entendiendo por estos todos los materiales al que se puede acudir como fuente de referencia, sin que se altere su naturaleza o sentido, los cuales aportan información o dan testimonio de una realidad o un acontecimiento.”. Estas serán base fundamental para poder obtener la información del tema, conceptos, puntos de vista y perspectivas de autores que han trabajado/investigado

sobre la cocina fusión.

Entrevistas semiestructuradas: realizar entrevistas con docentes y estudiantes de Gastronomía de la UNICACH, con la finalidad de saber la perspectiva que tienen sobre la cocina fusión y como ellos la interpretan.

Se realizarán dos entrevistas, una para los docentes que esta se centrara en preguntas con puntos claves, esto para saber el conocimiento que tienen sobre cocina fusión profesionalmente hablando. Esta entrevista cuenta con 7 preguntas las cuales tres son preguntas cerradas y cuatro son preguntas abiertas. (Anexo 1)

En cambio, la entrevista para los estudiantes se centrará más en preguntas para saber cuál es el conocimiento que tienen sobre la cocina fusión. Esta entrevista cuenta con 5 preguntas las cuales tres son preguntas cerradas y dos son preguntas abiertas. (Anexo 2)

## **MATERIALES Y EQUIPOS**

Materiales

- Libros
- Revistas
- Sitios de internet

Equipos:

- Computadora
- Libreta y bolígrafo

## **DESCRIPCIÓN DEL ANÁLISIS DE DATOS**

Los datos obtenidos en base a las entrevistas realizadas, se capturarán en gráficas que se realizara en el programa de Excel 2016.

## RESULTADOS

A continuación, se presentan los resultados del trabajo de investigación en relación con el objetivo general y específicos. Se partió desde una investigación documental en la que se desglosaron conceptos relacionados con la cocina fusión, desde sus inicios u origen, su evolución, y los tipos de cocina fusión que han surgido a lo largo de los años. Así como también la difusión global y su popularidad, que ha ido en aumento en los últimos años y sigue siendo un concepto relevante en el mundo culinario.

Se encontraron diversos documentos electrónicos sobre cocina fusión, entre libros electrónicos, páginas de internet, blogs, esto permitió el acercamiento al concepto de manera teórica, que sirvió posteriormente para poder realizar las encuestas tanto a los profesionales como a los estudiantes. Si bien hay más de los citados en el apartado de bibliografía de optó por únicamente incluir aquellos que sirvieran como apoyo a esta investigación y cuya información pudiera ser fidedigna.

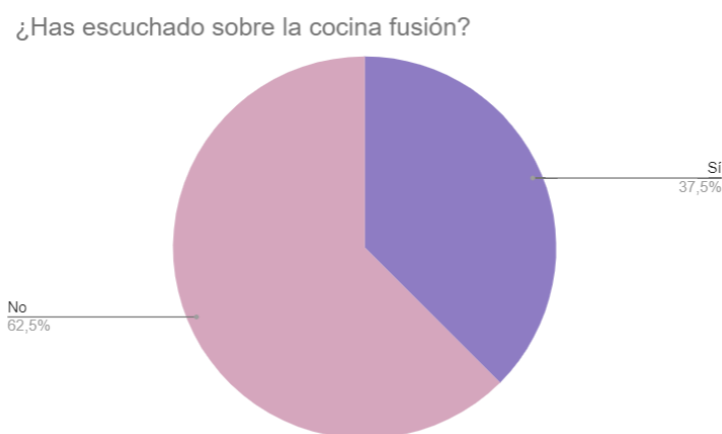
Ahora bien, si hablamos sobre si la cocina fusión es un nuevo concepto en la Gastronomía, ya que puede parecer un concepto moderno por cómo se ha popularizado en los últimos años, pero no es del todo un concepto nuevo, ya que cómo se mencionó anteriormente, la fusión culinaria ha existido desde hace años, esta se ha ido manifestándose a lo largo de la historia cómo el resultado del intercambio cultural, la migración, el comercio y la globalización. Estos aspectos han jugado un papel destacado en esta cocina ya que, gracias a estos, se ha facilitado el acceso a ingredientes y técnicas culinarias de todo el mundo, además de que la curiosidad de las personas por probar sabores fusionados ha impulsado a crear nuevos platillos. A pesar de que esta cocina tiene sus raíces en una tradición que se remonta a muchos años, no significa que haya permanecido inmutable. Al igual que el resto de la gastronomía, ha experimentado transformaciones. Hoy en día, con su creciente popularidad, ha sido redefinida dentro del contexto de la alta cocina y la gastronomía moderna. Esto refleja la evolución de un legado que ha perdurado a lo largo del tiempo: el cruce cultural y culinario, ahora más enfocado en la innovación y la creatividad.

Se realizaron 100 entrevistas semiestructuradas a estudiantes y chefs instructores de la Licenciatura en Gastronomía de la UNICACH con el objetivo de evaluar su conocimiento sobre la cocina fusión.

A continuación, se presentan los resultados de las entrevistas realizadas a estudiantes de 6to a 8vo semestre:

## Resultados de encuestas a estudiantes

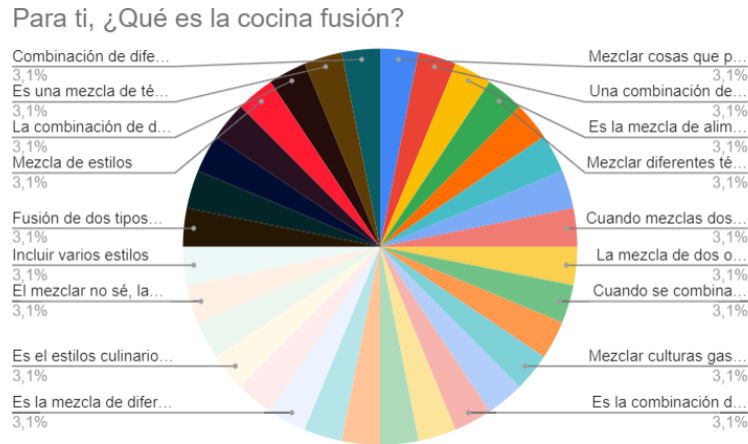
### Pregunta 1:



**Figura 1. ¿Has escuchado sobre cocina fusión?**

De acuerdo con la figura 1, se puede apreciar que el 62,5% de los estudiantes encuestados no han escuchado sobre la cocina fusión, lo contrario con el 37,5% que, sí ha escuchado sobre esta cocina, con esto se puede llegar deducir que tal vez el 62,5% que dijeron no haber escuchado sobre este tema, si tengan una idea sobre lo que es, pero como no están tan familiarizados con esto llegan a pensar que no saben nada.

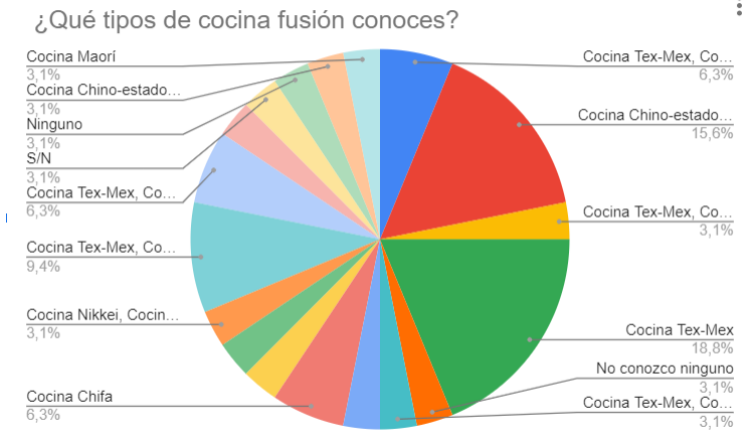
### Pregunta 2:



**Figura 2. Para ti, ¿Qué es la cocina fusión?**

De acuerdo con la figura 2, se logra apreciar que todos los estudiantes entrevistados tienen conocimiento sobre lo que es la cocina fusión, todos lo describen diferente, pero aciertan a lo que es esta cocina, como se observó en la Figura 1. Como se mencionó antes la cocina fusión puede tener un sinnúmero de definiciones ya que no hay una única descripción sobre esta, pero la mayoría de chefs autores la definen como la combinación o mezcla de ingredientes, técnicas y sabores de diferentes culturas culinarias. Y la mayoría de estudiantes entrevistados daban ese concepto o algo parecido a esta.

**Pregunta 3:**

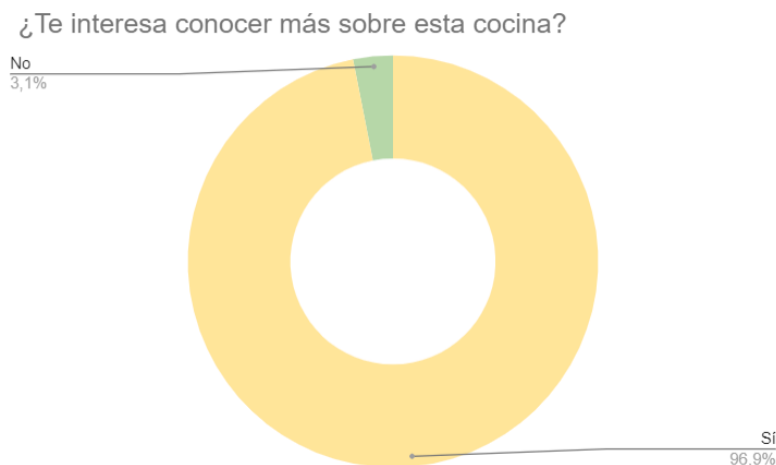


**Figura 3. ¿Qué tipos de cocina fusión conoces?**

Basado en los resultados de la figura 3, se puede notar que la cocina Tex-Mex es la más conocida entre ellos con poco más del 18,8%, seguido de la cocina Chino-Estadounidense con el 15,6% y

la cocina chifa con el 6,3%. La cocina Tex-Mex es de las comidas más conocidas mundialmente hablando, esto debido a su sabor fuerte y exquisito que se ha ido adaptando a los diversos gustos de cada país que se arraiga. Por ello es la más popular entre los estudiantes entrevistados, y además la cocina Chifa no se queda atrás porque también es una de las más populares entre ellos.

#### Pregunta 4:



**Figura 4. ¿Te interesa conocer más sobre esta cocina?**

De acuerdo con la figura 4, al 96,9% de los estudiantes entrevistados le interesa conocer y saber sobre esta cocina lo que es interesante ya que a pesar de que esta cocina se ha vuelto popular pocas personas saben de esta, que tengan el interés en esta cocina es bueno ya que como futuros gastronómicos esto les servirá para ampliar su conocimiento, además de que fomenta la diversidad cultural y la creatividad en el mundo culinario. En cambio, al 3,1% pusieron que no les interesa conocer más sobre esta cocina, ya sea porque no es de su interés o simplemente no va con su gusto culinario.

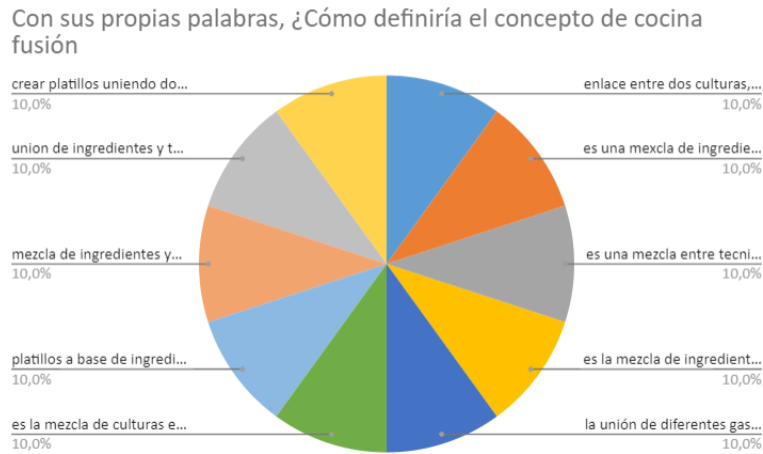
Con respecto a los resultados de las entrevistas a los estudiantes de gastronomía, encontramos que si bien depende del nivel de conocimiento no es muy amplio, el interés va surgiendo conforme avanzan en su carrera, por lo que se concluye que parte importante de que los alumnos conozcan este concepto es debido a los conocimientos adquiridos durante el estudio de la licenciatura ya sea por aportaciones de los docentes o la inmersión en información especializada.

#### **Resultados de entrevistas a chefs instructores**



A continuación, se muestran los resultados de las entrevistas realizadas a los chefs docentes de la licenciatura en gastronomía en la UNICACH:

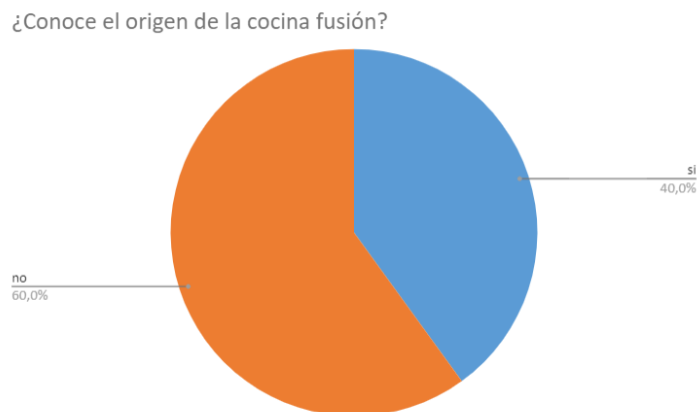
**Pregunta 1:**



**Figura 5. Con sus propias palabras, ¿Cómo definiría el concepto de cocina fusión?**

De acuerdo con la figura 5, los chefs instructores entrevistados se puede notar que tienen un conocimiento claro de lo que es la cocina fusión, y como se pudo observar con los estudiantes, de igual manera sus respuestas fueron diferentes, pero todas llevan al mismo concepto lo que es esta cocina.

**Pregunta 2:**

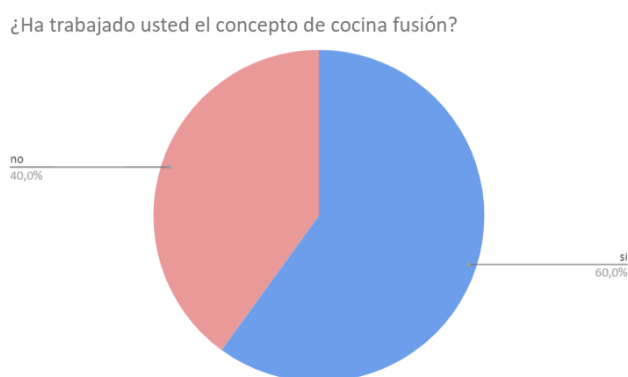


**Figura 6. ¿Conoce el origen de la cocina fusión?**

En base a la figura 6, se puede notar que el 60% de los chefs entrevistados no tienen idea sobre

el origen de la cocina fusión, esto se puede deber a que como se menciona en la investigación, el inicio de esta cocina es difícil de determinar, por ello pueden surgir diferencias sobre el surgimiento de esta. Por otro lado, el 40% de los chefs dice que sí saben sobre el origen, pero cómo se mencionó antes, no hay como tal una definición sobre cómo surgió esta cocina por ello las respuestas sobre este tema pueden llegar a ser variadas.

### Pregunta 3:



**Figura 7. ¿Ha trabajado usted el concepto de cocina fusión?**

De acuerdo con la figura 7, se puede notar que el 60% de los chefs entrevistados han trabajado con el concepto de la cocina fusión y de acuerdo con su experiencia que contaron en la entrevista, decían que fue muy interesante y entretenida, además mencionaron que volverían a hacerlo ya que aprendieron mucho de esta. Mientras que el 40% de los chefs dijeron que no han trabajado con este concepto, pero si nos ponemos a pensar todos alguna vez hemos hecho cocina fusión sin darnos cuenta, es por ello que puede ser difícil dar una respuesta negativa a esta pregunta.

### **Comparación del concepto documental y la obtenida en la investigación sobre Cocina Fusión**

Con respecto a la información documental se encontró que existen diversos conceptos y que depende de quien lo escriba y sus propias investigaciones y conocimientos ya sean empíricos o de igual manera fuentes consultadas previamente; de cualquier forma, todos han concluido que es una mezcla de 2 cosas diferente, ingredientes, formas de cocinar, técnicas.

Con respecto al conocimiento obtenido por medio de las entrevistas se notó que los estudiantes tienen conocimiento sobre lo que es la cocina fusión, si bien puede que no sea un conocimiento preciso, pero saben que es y además tiene ese interés de aprender más sobre esta y ampliar su conocimiento culinario, lo cual es importante para su formación. Por otro lado, en las entrevistas con los chefs instructores se pudo notar que tienen claro lo que es la cocina fusión, el origen, además de que han trabajado con esta cocina y que a algunos les ha gustado que volverían a trabajar con ella.

Como punto final, con estos resultados nos podemos dar cuenta que los datos obtenidos en base a la investigación documental y las entrevistas realizadas, los conceptos que se preguntaron a los estudiantes y chefs instructores, se concluye que la cocina fusión es la mezcla de ingredientes y técnicas culinarias de diferentes culturas del mundo. Además de que el origen tanto para los investigadores gastronómicos y las personas entrevistadas es algo incierto.

## CONCLUSIÓN

El presente trabajo presentó un reto tanto personal, como con respecto a la obtención de la información puesto que si bien en los medios electrónicos se encontraron datos por lo general fueron recetas no así sobre el origen y tipos de cocina fusión.

Por otro lado, la participación de los estudiantes en las encuestas fue difícil, se insistió mucho para poder completar el numero requerido, si bien con los instructores fue mucho más sencillo, debido a su disposición, una vez terminada esta investigación, nos percatamos que se pudo haber extendido el número de participantes para obtener una perspectiva más amplia.

En general, se está conforme con la información que se obtuvo porque esto permitió conocer más tanto el concepto como las características de la cocina fusión, así como entender la construcción de una investigación en base a un concepto que en muchas ocasiones se piensa que es muy común o que los estudiantes de gastronomía deberían conocer a la perfección, lo cual se demostró que necesariamente no es así.

Gracias a las entrevistas realizadas se pudo deducir que, para mejorar un poco más el conocimiento de la comunidad estudiantil de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

## **PROPUESTAS Y RECOMENDACIONES**

Se propone poder profundizar en el concepto y conocimiento de la cocina fusión dentro de algunas asignaturas como Fundamentos de la Gastronomía, Tendencias Culinarias, Estilismo Gastronomico y Cocina Creativa que se encuentran en el Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, ya que en las entrevistas realizadas a los estudiantes mencionaron que les gustaría conocer más sobre esta cocina, los tipos de está, que fueron mencionadas en el apartado teórico de esta investigación.

Esta propuesta ayudaría a la universidad puesto que sería una de las universidades que incluyen este tema en su plan de estudios. Al enseñar estas cocinas, los maestros pueden ampliar el horizonte cultural de los estudiantes, ayudándoles a apreciar y entender la gastronomía global de manera más profunda. A su vez, les permite preparar a los estudiantes para trabajar en diferentes contextos culinarios.

Se propone pensar en las asignaturas que por su contenido temáticos puedan incorporar estos conocimientos para hacer un análisis y pueda aportar conocimientos sobre la cocina. Se recomienda ampliar esta investigación con datos que puedan ir surgiendo cada cierto tiempo ya que la cocina está en constante cambio y evolución.

## GLOSARIO

**Aculturación:** Es el proceso en el que se adapta una nueva cultura (o aspectos de la misma). Los individuos se adaptan; es decir, se aculturán, incorporando elementos de otra cultura.

**Asequible:** Que puede alcanzarse o conseguirse.

**Apogeo:** Momento o situación en que llega algo a su máximo grado de perfección, intensidad o grandeza.

**Auge:** Crecimiento o desarrollo notables y progresivos de algo, en especial de un proceso o una actividad.

**Chifa:** Establecimiento donde se expende comida chifa originaria de Perú.

**Chucrut:** Es el resultado de la fermentación de las hojas de col.

**Coquere:** Pasión por la comida, la creación y las experiencias.

**Desglobalización:** Es el proceso de disminución de la interdependencia y la integración entre ciertas unidades de todo el mundo, por lo general en los Estados Nación.

**Gastronomía global:** Hace referencia a aquellas tradiciones culinarias que se practican o a aquellos productos o preparaciones que se consumen de manera general por todo el mundo.

**Globalización:** Es un proceso político, económico, tecnológico, social y cultural a escala mundial que se funda en la creciente comunicación e interdependencia entre los distintos países del mundo.

**Hito:** Acontecimiento puntual y significativo que marca un momento importante en el

desarrollo de un proceso o en la vida de una persona.

**Indulgencia:** Actitud o tendencia de la persona que tiene especial facilidad para perdonar las ofensas, o castigarlas con benevolencia, y para juzgar sin severidad los errores de los demás.

**Millennials:** Este término se considera aplicable a las personas que alcanzaron la edad adulta alrededor del inicio del siglo XXI.

## REFERENCIAS DOCUMENTALES

- ARELLANO, G. (2012). Taco USA: How Mexican Food Conquered America. New York. Simon and Schuster.
- ARTEAGA, A.; VICUÑA, P. (2012). La Cocina Fusión: Antecedentes y nuevas propuestas en 8 recetas aplicada en la cocina Italiano-Ecuatoriano [Tesis de grado, Universidad de Cuenca], Cuenca. Ecuador. <https://1bestlinks.net/hWobe>
- AVEC AMOUR, Fusión de sabores: Descubre la magia de la cocina fusión y como sorprender a tu paladar. (17 de marzo de 2023) [online] Disponible en: <https://avecamour-bistro.com/fusion-de-sabores-descubre-la-magia-de-la-cocina-fusion-y-como-sorprender-a-tu-paladar/>
- BARCELONA CULINARY HUB, Todo sobre la cocina fusión. Centro adscrito, Universitat de Barcelona [online] Disponible en: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/todo-sobre-cocina-fusion>
- BARTALENT LAB, Últimas tendencias en cocina fusión [online] Disponible en: <https://www.bartalentlab.com/bartalentnews/ultimas-tentencias-en-cocina-fusion>
- BAUMANN RESTAURANT (2015). Fusion en cuisine : Innovation culinaire mondiale. Éditorial culinaire.
- BECERRIL, A. V. (2014). Cocina creativa o de autor. Vigo, España. IDEASPROPIAS.
- BERNAL, César A. Metodología de la Investigación. Tercera Edición. Edit. Person Educación. Colombia, 2010. Pág. 122 y 257.
- BLOG DE COCINISTA, ¿Qué es la cocina cajún? [online] Disponible en: <https://blogcocinista.wordpress.com/2016/05/09/que-es-la-cocina-cajun/>
- CASTILLO, Toni. Bon Vïveur, Cocina Nikkei, cuando Japón y Perú se sientan en la mesa. (29 de agosto de 2017) [online] Disponible en: <https://www.bonviveur.es/lifestyle/cocina-nikkei-cuando-japon-y-peru-se-sientan-a-la-mesa>
- COSTERO, Edy. Blog Vivant, Chifa, comida chino-peruana en el antiguo Sudestada (3 de noviembre de 2012). Disponible en: <https://edybonvivant.blogspot.com/2012/11/chifa-comida-china-peruana-en-el.html>
- COYA RESTAURANT. [online] Disponible en: <https://coyarestaurant.com/barcelona/sp/home>



- CEVALLOS, G. B; Pérez, D. V. (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. 593 Digital Publisher CEIT, 7(4), 396. <https://doi.org/10.33386/593dp.2022.4-2.1293>
- COPELLI, G. (2018). La globalización económica del siglo XXI. Entre la mundialización y la desglobalización. [online] Disponible en: [https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071937692018000300057&script=sci\\_arttext&tlng=en](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071937692018000300057&script=sci_arttext&tlng=en)
- COPELLI, G. (2018). La globalización económica del siglo XXI. Entre la mundialización y la desglobalización. Estudios Internacionales (Santiago), 50(191). [online] Disponible en: [https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071937692018000300057&script=sci\\_arttext&tlng=en](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071937692018000300057&script=sci_arttext&tlng=en)
- CULINARIA, Revista virtual especializada en Gastronomía. Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía. (2013) [online] Disponible en: [http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis\\_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf](http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf)
- CUSTOM CULINARY, De fusión a tendencia (2021) [online] Disponible en: <https://www.customculinary.global/NA/MX/Experiencia-Culinaria/Tendencias/2021-en/De-Fusion-a-Tendencia>
- DEL CAMPO, M. L; Dalmaso, M. B. E. (2020). La Comida Como Ideología Imágenes De La Cultura Alimentaria Cordobesa. Culturas Alimentares na América Latina, p. 235.
- ESTEVEZ, Sumito. (2004) “La cocina de Sumito IP”. Los libros de El Nacional. 1ra Edición. Caracas, Venezuela.
- EUMEDNET, La cocina, su espacio físico y prácticas cotidianas. Experiencias desde una comunidad rural huasteca potosina, México. [online] Disponible en: [https://www.eumed.net/rev/tlatemoani/26/cocina.html#:~:text=La%20cocina%2C%20entendiendo%20este%20concepto,Ortalli%20y%20Ricatti%2C%202007\).](https://www.eumed.net/rev/tlatemoani/26/cocina.html#:~:text=La%20cocina%2C%20entendiendo%20este%20concepto,Ortalli%20y%20Ricatti%2C%202007).)
- FOOD EXPLORERS. (23 de Diciembre de 2015). La cocina fusión en el mundo. Recuperado el 15 de Noviembre de 2018, de 5 estilos culinarios muy multiculturales.: <https://www.sanmiguel.es/food-explorers/recetas/la-cocina-fusion-en-el-mundo/>
- GINOS, Fusión gastronómica, un mundo de sabores. [online] Disponible en: <https://ginos.com.mx/fusion-gastronomica-un-mundo-de-sabores/>
- HELDKE, L. (2003). Exotic appetites: Ruminations of a food adventurer. Routledge.
- HINOSTROZA, G. (1999). Centro del Perú: Cocinas regionales peruanas. Universidad San

Martín de Porres. Lima, Perú.

INNOVA MARKET INSIGHTS, Las experiencias de sabor objetivo de la Generación Z [online] Disponible en: <https://www.innovamarketinsights.com/trends/gen-z-target-flavor-experiences/>

JAXANA RESTAURANT. [online] Disponible en: <https://jaxana.com/>

KUOCO RESTAURANT. [online] Disponible en: <https://www.kuoco.es/>

MASTERS HOSTELERÍA, ¿Qué es la cocina fusión? (2022) [online] Disponible en: <https://mastershosteleria.com/cocina-fusion-caracteristicas/>

MICHELIN GUIDE, Cocina de fusión (2022) [online] Disponible en: <https://guide.michelin.com/es/es/articulo/dining-out/cocina-de-fusion>

MICHELIN GUIDE, Restaurantes de Cocina Fusión en España [online] Disponible en: <https://guide.michelin.com/es/es/selection/spain/restaurantes/fusion/fusion-1161>

MOMOFUKU RESTAURANT. [online] Disponible en: <https://momofuku.com/>

MORIMOTO RESTAURANT. [online] Disponible en: <https://ironchefmorimoto.com/about/>

ORTALLI, ANA; RICATTI, JIMENA. (2007) La retroalimentación de la ciencia y la cocina. Química Viva, vol. 6, núm. 3, pág. 108.

ORTEGA REINA, Francisco José. Ingeniería de menú, Cocina Fusión: definición, características y ejemplos [online] Disponible en: <https://ingenieriademenú.com/cocina-fusion/>

PERIODISTA DIGITAL, Centroamérica, una rica fusión de la cocina indígena, africana y española. (2019) [online] Disponible en: <https://www.periodistadigital.com/magazine/viajes/20190228/centroamerica-rica-fusion-cocina-indigena-africana-espanola-noticia-689400478916/>

PIKY, M. (13 de abril de 2007). “La Cocina Gitana”, Directo al paladar. [online] Disponible en: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/la-cocina-gitana>

PILCHER, J. M. (2001). “Tex-Mex, Cal-Mex, New Mex, or Whose Mex? Notes on the Historical Geography of Southwestern Cuisine” Publicado por primera vez en Journal of the Southwest Vol. 4, No. 4.

PINK MONKEY RESTAURANT. [online] Disponible en: <https://restaurantepinkmonkey.com/restaurante/>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, (2023). Cocina. En Diccionario de la lengua española (23.<sup>a</sup> ed.). <https://dle.rae.es>

REYES, Rosario. El Financiero, A la vista: fusión gastronómica. (30 de junio de 2014) [online] Disponible en: <https://www.elfinanciero.com.mx/after-office/a-la-vista-fusion-gastronomica/>

RIQUELME, Fernando. El Cuaderno, Fusión Gastronómica (2020) [online] Disponible en: <https://elcuadernodigital.com/2020/01/30/fusion-gastronomica/>

RONDA 14 RESTAURANT. [online] Disponible en: <https://ronda14.com/>

S. GRAHAM, Joe. TSHAONLINE, Tex-Mex Foods. [online] Disponible en: <https://www.tshaonline.org/handbook/entries/tex-mex-foods>

SALAZAR, Sofia Isadora. Noro, Comida Tex-Mex: el origen de la fusión gastronómica que une México con Estados Unidos. (9 de agosto de 2022) [online] Disponible en: <https://noro.mx/comida-tex-mex-el-origen-de-la-fusion-gastronomica/>

SANTOS, M. (2013). Globalización y gastronomía: La cocina fusión en el siglo XXI. Universidad de Barcelona. España. Pág. 10.

SMOLEC, A. (29 de Septiembre de 2017). Cocina fusión: gastronomía sin fronteras. Disponible en: <https://conchaytoro.com/blog/cocina-fusion-gastronomia-sin-fronteras/>

TEKA, ¿Qué es la cocina Nikkei? (2019) [online] Disponible en: <https://www.teka.com/es-es/inspiracion/recetas-y-gastronomia/que-es-la-cocina-nikkei/>

THE BAZAAR. [online] Disponible en: <https://www.thebazaar.com/our-story/>

TOUSSAINT-SAMAT, M. (2008). A History of Food. Wiley-Blackwell.

ÚBEDA, J. (29 de Noviembre de 2017). The Daily Prosper. Obtenido de Cocina fusión: manual de gastronomía para mezclar y acertar: <https://thedailyprosper.com/es/a/cocina-fusion-manualde-gastronomia-para-mezclar-y-acertar>

VALENCIA, Rufo (26 de abril de 2018) La revalorización y fusión de la cocina indígena canadiense. Radio Canadá Internacional (2018) [online] Disponible en: <https://www.rcinet.ca/es/2018/04/26/la-revalorizacion-y-fusion-de-la-cocina-indigena-canadiense/>

WHEATON, D. R. & CARROL, G. (2007). Where did “Tex-Mex” come from? The divisive emergence of a social category. Research in Organizational Behavior, 37, 24. <http://doi.org/10.1016/j.riob.2017.09.003>

WIKIPEDIA, Balti. [online] Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Balti>

WIKIPEDIA, Cocina. [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina\\_\(habitaci%C3%B3n\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_(habitaci%C3%B3n))

WIKIPEDIA, Cocina Fusión [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina\\_fusi%C3%B3n](https://es.wikipedia.org/wiki/Cocina_fusi%C3%B3n)

WIKIPEDIA, Desglobalización [online] Disponible en:  
<https://es.wikipedia.org/wiki/Desglobalizaci%C3%B3n>

WIKIPEDIA, Gastronomía Cajún [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_caj%C3%BAn](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_caj%C3%BAn)

WIKIPEDIA, Gastronomía Chifa [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_chifa](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_chifa)

WIKIPEDIA, Gastronomía Gitana [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_gitana](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_gitana)

WIKIPEDIA, Gastronomía de Nueva Zelanda [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_de\\_Nueva\\_Zelanda#Gastronom%C3%ADa\\_maor%C3%AD](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Nueva_Zelanda#Gastronom%C3%ADa_maor%C3%AD)

WIKIPEDIA, Gastronomía Sefardí. [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_sefard%C3%AD](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_sefard%C3%AD)

WIKIPEDIA, Gastronomía Sino-Estadounidense [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_sinoestadounidense](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_sinoestadounidense)

WIKIPEDIA, Gastronomía Sino-Japonesa [online] Disponible en:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa\\_sino-japonesa](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_sino-japonesa)

XIAOXU, ZHANG. (2023). Los chifas en el Perú: historia y razones de su florecimiento. Ibero-América Studies, 5(1), pág. 63. Disponible en:  
<https://iberiamerica.org/index.php/p/article/view/62/66>

# ANEXOS

## ANEXO 1. “COCINA FUSIÓN: UNA ENTREVISTA PARA CHEFS DE LA UNICACH”



Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas  
Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos  
Licenciatura en Gastronomía



### “Cocina Fusión: una entrevista para chefs de la UNICACH”

1. Con sus propias palabras, ¿cómo definiría el concepto de cocina fusión?
2. ¿Piensa que la cocina fusión es importante en la Gastronomía?  
Sí\_ No\_  
¿Por qué?
3. ¿Cuál cree que ha sido el auge de la cocina fusión? ¿Por qué?
4. ¿Conoce el origen de la cocina fusión?  
Si\_ No\_
5. ¿Ha trabajado usted el concepto de Cocina Fusión?  
Sí\_ No\_
6. En caso de que su respuesta sea sí, ¿Cómo fue trabajar con esta cocina?
7. En caso de que su respuesta sea no, ¿Por qué?

**ANEXO 2. “EN BUSCA DEL CONOCIMIENTO DE COCINA  
FUSIÓN UNA ENTREVISTA PARA ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA  
EN LA UNICACH”**



Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas  
Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos  
Licenciatura en Gastronomía



**“En busca del conocimiento de Cocina Fusión: una entrevista para estudiantes de  
Gastronomía en la UNICACH”**

Nombre: \_\_\_\_\_ Semestre: \_\_ Grupo: \_\_

1. Para ti, ¿Qué es la cocina fusión?

2. ¿Has escuchado sobre la cocina fusión?

Sí \_ No \_

¿Qué has escuchado?

3. ¿Qué tipos de cocina fusión conoces?

Cocina Nikkei\_ Cocina Tex-Mex\_ Cocina Chifa \_ Cocina Gitana \_

Cocina Chino-estadounidense Cocina Maorí \_ Cocina Sino-japonesa \_

Otra \_\_\_\_\_

4. ¿Te interesa conocer más sobre esta cocina?

Sí\_ No\_

¿Por qué?

5. ¿Te gustaría que implementaran esta cocina en el plan de estudios?

### ANEXO 3: EVIDENCIA DE ENTREVISTA A CHEFS DE LA UNICACH

UNICACH Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas  
Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos  
Licenciatura en Gastronomía  
"Cocina Fusión: una entrevista para chefs de la UNICACH"

1. Con sus propias palabras, ¿cómo definiría el concepto de cocina fusión?  
Es una mezcla entre técnicas, ingredientes y formas de preparar alimentos de dos lugares distintos, puede ser países o regiones.

2. ¿Piensa que la cocina fusión es importante en la Gastronomía?  
Sí/No\_

¿Por qué?  
Porque se crean nuevas platillos o bebidas y se puede experimentar.

3. ¿Cuál cree que ha sido el auge de la cocina fusión?  
A partir de que la gastronomía a nivel mundial ha sido reconocida, muchos países quieren probar otros sabores y técnicas.  
¿Por qué?  
La mezcla de sabores.

4. ¿Conoce el origen de la cocina fusión?  
Sí\_ No\_X

5. ¿Ha trabajado usted el concepto de Cocina Fusión?  
Sí/No\_

UNICACH Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas  
Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos  
Licenciatura en Gastronomía  
"Cocina Fusión: una entrevista para chefs de la UNICACH"

1. Con sus propias palabras, ¿cómo definiría el concepto de cocina fusión?  
Es la mezcla de ingredientes y técnicas de diferentes culturas que dan como resultado una nueva creación gastronómica.

2. ¿Piensa que la cocina fusión es importante en la Gastronomía?  
Sí/No\_

¿Por qué?  
permite ampliar las posibilidades que se ofrecen a los comensales.

3. ¿Cuál cree que ha sido el auge de la cocina fusión?  
la incorporación de chefs que han dado difusión a sus productos mediante redes sociales u otros foros. Además la enseñanza en escuelas de gastronomía.  
¿Por qué?  
Porque permite explorar innovando sabores con la incorporación de ingredientes y productos a partir de los resultados ya obtenidos.

4. ¿Conoce el origen de la cocina fusión?  
Sí/No\_

5. ¿Ha trabajado usted el concepto de Cocina Fusión?  
Sí/No\_



## ANEXO 4: EVIDENCIA DE ENCUESTA A ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA EN LA UNICACH

1	Marca temporal	Nombre	Correo institucional	1. Para ti, ¿Qué es la coc?	2. ¿Has escuchado sobre Si tu respuesta a la p	3. ¿Qué tipos de cocina f	4. ¿Te interesa conocer r	De acuerdo a la respue	5. ¿	
2	11/11/2023 20:38:50	Isaac Cardenas	al055123075@e.unicach	Mezclar cosas que por si	Sí	Desacuerdo de parte de	Cocina Tex-Mex, Cocina	Sí	Experimentar	Sí
3	12/11/2023 10:59:19	María Fernanda Cervatillo	maria.cervantesh@e.unicach	Una combinación de Tec	No	Solo eh escuchado el no	Cocina Chino-estadounid	Sí	Porque nose que es y pu	Sí
4	12/11/2023 11:02:52	Emilio cruz de la cruz	al055123004@e.unicach	Es la mezcla de alimento	No		Cocina Tex-Mex, Cocina	Sí	Es interesante conocer l	Sí
5	12/11/2023 11:06:52	Perla Morga	perla.morgap@e.unicach	Mezclar diferentes técnic	Sí	Puede ser como una me	Cocina Tex-Mex	Sí	Porque tanto otras perso	Sí
6	12/11/2023 11:11:02	Jhon whik	Jhwhj@gmail.com	Fusionar sabores	No		Cocina Tex-Mex, Cocina	No	No me llama	Depi
7	12/11/2023 11:22:24	Indira Alegria	al055123001@e.unicach	Mezclar diferentes tipos	No		No conozco ninguno	Sí	Por que no se que es	Sí
8	12/11/2023 11:39:34	David Cordero	marcos.roblero@e.unicach	Una mezcla de tradicion	Sí	Varias mezclas que han	Cocina Tex-Mex, Cocina	Sí	Porque la gastronomía	Sí
9	12/11/2023 11:44:28	Alejandra Vera Hernandez	Alejandra.verah@e.unicach	Cuando mezclan dos coc	Sí	Que mezclan dos platillo	Cocina Tex-Mex	Sí	Es interesante	Sí
10	12/11/2023 11:51:11	Nehemias López	adrian.lopez@e.unicach	La mezcla de dos o más	Sí	El adaptar una cocina ag	Cocina Tex-Mex, Cocina	Sí	El cómo se mezclan difer	Nose
11	12/11/2023 11:51:59	Natalia	al055123026@e.unicach	Cuando se combinan dife	No		Cocina Chifa	Sí	Para poder realizarlos	Sí
12	12/11/2023 12:01:27	Alejandra Mondragón	Alejandra.mondragon@e.unicach	La mezcla de dos o más	Sí	Que es una interpretació	Cocina Nikkei, Cocina Te	Sí	Porque me gustaría ident	Sí
13	12/11/2023 12:24:03	Diego Coutiño	Diego.ruiz@e.unicach	Mezclar culturas gastronó	Sí	Escoger ciertas culturas	Cocina Chino-estadounid	Sí	Para poder implementarl	Sí
14	12/11/2023 12:52:50	Arianna	arianna.tovillae@e.unicach	es un concepto general	No		Cocina Nikkei, Cocina M	Sí	Para conocer un poco de	Para
15	12/11/2023 15:43:07	Hannia	hannia.molinab@e.unicach	Es la combinación de 2 o	Sí	que es la fusión entre do	Cocina Tex-Mex	Sí	me parece fascinante	sí
16	12/11/2023 19:03:59	Margarita Jocelyn Arizmendi Martínez	al055123002@e.unicach	Una mezcla de estilos cu	No		Cocina Nikkei, Cocina Te	Sí	Me interesa el tema por	Sí
17	13/11/2023 9:18:25	Dunia Isabel Basurto Clemente	al055123116@e.unicach	Creo que en la cual pued	No		Cocina Chino-estadounid	Sí	No sé, nunca la había es	Sí
18	13/11/2023 9:43:56	Elena Yajaira Jiménez Santos	elena.jimenez@e.unicach	Combinar ingredientes y	No		Cocina Chino-estadounid	Sí	Por qué son temas intere	Sí
19	13/11/2023 14:47:40	Williams Ramos	al055115112@unicach.m	Basada en un combinaci	Sí	Texmex	Cocina Tex-Mex, Cocina	Sí	ampliar mi conocimiento	No
20	13/11/2023 16:40:54	Omar Caballero Blas	al055123074@e.unicach	Es la mezcla de diferente	No		Cocina Tex-Mex, Cocina	Sí	Ya que nos ayudaría a c	Sí
21	13/11/2023 16:52:12	Alberto Aldair Pérez Malpica	Alberto.perez@e.unicach	La mezcla de dos tenden	Sí	La cocina tex-mex	Cocina Tex-Mex	Sí	Para conocer nuevas exp	Sí
22	13/11/2023 17:18:11	Daniela Narcia Toledo	al055123094@e.unicach	Es el estilos culinarios de	No	No	Cocina Chifa	Sí	Porque me gustaría segu	Porq
23	13/11/2023 17:51:27	Inarid Itzel Sarmiento Rodas	AI055123106@e.unicach	Es la mezcla de ingredie	No		Cocina Tex-Mex, Cocina	Sí	Para saber más sobre la	Sí

### "En busca del conocimiento de Cocina Fusión: una entrevista para estudiantes de Gastronomía en la UNICACH"

Hola, este formulario es para mi proyecto de titulación, te pido que respondas de la manera mas honesta y de antemano muchas gracias por tomarte el tiempo de responder.

monica.dep@e.unicach.mx [Cambiar de cuenta](#)

No compartido

\* Indica que la pregunta es obligatoria

Nombre \*

Tu respuesta

Semestre \*

Tu respuesta

Correo institucional \*