



**Universidad Autónoma del Estado de México**  
Facultad de Turismo y Gastronomía

**Licenciatura en Gastronomía**

## **El perfil del crítico gastronómico en México**

**TESIS**

**Que para obtener el título de Licenciada en Gastronomía**

**presenta:**

**Esther Reyes Mora**

**Asesora:**

**Dra. En C. S. Diana Castro Ricalde**

**Toluca, Estado de México, septiembre de 2018**

Cerro de Coatepec s/n,  
Ciudad Universitaria,  
Toluca, México. C.P. 50100.  
Tel. (722) 215 13 33 / 2 14 02 20  
[www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/](http://www.uaemex.mx/fturismoygastronomia/)

Facultad de  
**Turismo y  
Gastronomía**

**TÍTULO:**

**EL PERFIL DEL CRÍTICO GASTRONÓMICO EN MÉXICO**

## **INDICE**

**Resumen**

**Introducción**

**Fundamentación Teórica**

**Fundamentación Conceptual**

**Metodología**

**Resultados y análisis**

**Conclusiones**

**Propuestas o sugerencias**

**Fuentes Consultadas**

## 1. RESUMEN

El presente trabajo aborda el tema de la crítica gastronómica, identificándose como problema de investigación el desconocimiento de las características y los saberes que deben poseer los críticos gastronómicos para formular una crítica; así como los elementos de evaluación que deben considerar para “calificar” un restaurante cuando lo visitan o conocen.

Para comprobar dicha problemática, se formuló como objetivo general: Establecer el perfil de un crítico gastronómico para la identificación de sus características esenciales. Metodológicamente se eligió el enfoque cualitativo porque permite recopilar opiniones y experiencias de los sujetos de estudio; como técnica de investigación se aplicó la entrevista, formulada a diversos personajes del ámbito gastronómico que se dedican a la crítica en nuestro país a través de diferentes medios de comunicación. Para grabar la información y poder analizar con posterioridad, se utilizaron como instrumentos un teléfono inteligente y la aplicación *Skype* para videoconferencias remotas.

Entre los principales resultados obtenidos que se reportan en este documento se encuentran: principales medios de comunicación a través de los cuales se ejerce la crítica gastronómica, identificándose revistas y periódicos, tanto impresos como en línea; figuras relevantes que ejercen la función en dichos medios, resaltando los roles de periodistas gastronómicos, jueces de concursos de cocina y críticos como tal; se obtuvieron también datos generales de formación profesional y/o experiencia, así como los criterios específicos que siguen los críticos para emitir una valoración de algún establecimiento de alimentos y bebidas.

Como aporte principal de este trabajo de investigación, se establece el perfil que, según la visión de los críticos, y de quien llevó a cabo este estudio, debería cubrir una persona que se dedique a la crítica gastronómica. A manera de conclusión, se resaltan los elementos generales que más valoran los críticos de nuestro país, así como los conocimientos que poseen quienes ejercen dicha función en México.

## 2. INTRODUCCIÓN

El objetivo principal de la presente investigación es establecer el perfil de un crítico gastronómico para la identificación de sus características esenciales. Por lo tanto, se considera importante iniciar con algunas definiciones y conceptos para ir clarificando a qué hace referencia el término “crítica”, o “crítico”.

El Diccionario de la Real Academia Española (2014) define a un crítico como “Persona que ejerce profesionalmente la crítica”, “Inclinado a enjuiciar hechos y conductas generalmente de forma desfavorable”; y a la crítica como “Juicio expresado, generalmente de manera pública, sobre un espectáculo, una obra artística, etc.”; por otro lado, como: “Ataque verbal o comentario negativo”.

En su libro *“El crítico como artista”* Oscar Wilde (1891) se refiere al crítico como la persona que no puede crear y, por lo tanto, se dedica a juzgar. Por su parte, Lionelo Venturi (1946) en su obra titulada *“Historia de la crítica del arte”* plantea que para poder emitir un juicio de valor se necesita conocer a perfección la historia y la técnica de lo que se está evaluando, así como también expone una serie de criterios que deben ser considerados a evaluar para emitir una crítica.

Ida Rodríguez (1997), Téllez (2011), Hamilton y Tolodí (2009) coinciden en que los criterios para evaluar a la alta cocina son semejantes (al menos en el ámbito visual), a los que componen la crítica del arte. Dichos autores también hacen hincapié en que la evaluación gastronómica propiamente dicha es una modalidad joven y que se deben eliminar las barreras entre la cocina y el arte. A su vez se expone que, para poder definir a la gastronomía como un arte, primero se debe entender que ésta busca ante todo una experiencia estética, pues es una creación donde ideas, experiencias y un bagaje de conocimientos se entrelazan para concebir un producto denominado obra artística.

Por el contrario Garrido (2012), en la revista *Creatividad y sociedad* en su artículo “La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo” dice que no se puede ofrecer una condición suficiente que avale la consideración de la cocina en general como manifestación o disciplina dentro de lo que podemos denominar

nuestra tradición de Arte, se pueden enumerar algunas condiciones necesarias que expliquen el fenómeno reciente de la inclusión de la Alta Cocina en ámbitos artísticos contemporáneos.

Por su parte Fernández y Aguirregoitia (2017), Ziprik (2008), San Juan (2014), Sánchez y Martín (2013), Ramírez (2012), ven al crítico gastronómico más como un periodista o un columnista, una persona que escribe una reseña. Ellos coinciden en que la crítica gastronómica representa uno de los géneros más importantes del periodismo especializado y que la persona que lo lleva a cabo debe ser experta en restaurantes así como tener la capacidad de contrastar con experiencias previas su visita a un restaurante.

Mientras que Sánchez (2007), Acosta, Canavilhas, y Gosciola (2011), Vázquez (2005) hablan del proceso de la evaluación y los factores que toman en cuenta los críticos gastronómicos para realizar su crítica. Todos ellos coinciden en que un crítico gastronómico es un orientador del gusto que es capaz de decodificar los alimentos, ellos explican que a pesar de que todos los sentidos juegan un papel importante a la hora de degustar un alimento todos éstos deben acoplarse al sentido del gusto y éste debe ser el principal evaluador.

Remy (2004) en su libro "El inspector se sienta a la mesa" dice que la Michelin se divierte y calla; la ley del silencio ha contribuido al éxito y la leyenda de esta biblia gastronómica y las tres estrellas atraen clientes de todo el mundo. Él afirma que sólo recibió tres meses y catorce días de formación y explica que de nada sirven la degustación cotidiana de platos y vinos variados, a veces infames, para ampliar la paleta de referencias gustativas; explica que nuestro presupuesto está limitado a una comida normal y el inspector ama y conoce de vinos. "Cuando se tienen de ocho a diez visitas por día, no se evalúa. Lo importante es establecer un contacto" (Remy, 2004).

En esta última sección se encuentra un contraste entre lo que teóricamente es un crítico gastronómico y lo que la experiencia relatada por uno expresa. Por supuesto la Guía Michelin es uno de los muchos medios que tienen su vista en el mundo gastronómico. Cabe señalar también que, con base en la revisión

bibliohemerográfica realizada, se pudo identificar que la mayor parte de los estudios acerca de los críticos gastronómicos se encuentra en España, pero los textos revisados no tienen bien definidas las características o el perfil que deben tener dichos jueces.

Con base en los textos revisados se ha podido identificar que la principal problemática en relación con la crítica gastronómica es la pérdida de reputación y económica que pueden llegar a sufrir los restaurantes al no contar con una buena reseña o evaluación, debido a la falta de homologación de criterios de evaluación, e incluso a la preparación profesional que deben tener quienes ejercen el puesto en nuestro país.

En su libro “Comer bien en la Ciudad de México: Puestos, Fondas y Restaurantes” Nicholas Gilman explica la falta de información y promoción que existe en los buenos establecimientos de alimentos y bebidas en México gracias a que nadie habla de ellos o nadie los documenta. Él explica que decidió crear su guía principalmente para capturar los lugares que tienen menor atención del público pero que ofrecen una buena calidad tanto en sus alimentos como en su servicio.

En su libro “No quiero volver al restaurante”, Zipprick (2008) habla de la importancia que tiene una buena crítica gastronómica en la afluencia de clientes en los restaurantes y sus ventas. También en su libro “El inspector se sienta a la mesa”, Remy (2004) habla de la poca preparación que tienen algunos críticos gastronómicos y cómo hay algunos restaurantes que, debido a su “fama”, la imparcialidad de la evaluación es dejada de lado.

Basándose en esto se puede concluir que con la homologación del perfil del crítico gastronómico se podrían generar críticas más justas e impulsar el crecimiento económico de los restaurantes en surgimiento.

Para el abordaje del problema identificado, se tomará en consideración un periodo temporal a partir del año 2009 a la actualidad (2018), ya que en dicho año el crítico gastronómico Nicholas Gilman publicó la primera guía de alimentos y bebidas del Distrito Federal (ahora Ciudad de México) en donde hace un recuento de todos los

establecimientos que ofertan comida mexicana (Mccluskey, 2009). Luego, en 2010, según la revista *Expansión* el restaurante “Pujol” empezó a tener presencia internacional como uno de los mejores restaurantes del mundo, prestigio adquirido justamente por las buenas críticas recibidas (Camacho, Gutiérrez, Plascencia, 2010).

Se considera que estos hechos marcaron en México el surgimiento de nuevos restaurantes en busca de su inclusión en las guías gastronómicas tanto nacionales como internacionales, y la atención de aquellos críticos dispuestos a calificarlos.

Por otro lado, en términos de la delimitación espacial, se considerará realizar el estudio en la Ciudad de México porque según la lista anual “50 best restaurants” (William Reed, 2010) los mejores restaurantes de Latinoamérica se encuentran concentrados mayormente en la capital de la República Mexicana.

También aquí se ubican las sedes de las revistas y periódicos más reconocidos en el ámbito gastronómico en México y por lo tanto la mayor concentración de críticos gastronómicos mexicanos; así como la única guía gastronómica escrita por un crítico procedente de dicha disciplina.

### **3. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

#### **Teoría de la evaluación**

Toda crítica, tal y como se estableció al inicio de este documento, se relaciona con los juicios que una persona expresa, con la estimación o aprecio personal de un individuo hacia un sujeto u objeto; es decir, la crítica se considera como una evaluación en torno a aquello que se juzga. De aquí que se considere apropiado tomar como marco teórico de este estudio, la llamada "Teoría de la Evaluación".

Cabe señalar que el tema de la evaluación ha sido ampliamente estudiado en el ámbito educativo; sin embargo, se considera que varios de sus elementos bien pueden estudiarse en función del campo de la restauración. Así, la evaluación se define como un proceso de compilación de información orientado a la emisión de juicios de mérito o de valor respecto de algún sujeto, objeto o intervención. La estrecha relación que debe existir entre la evaluación y la toma de decisiones está encaminada a la mejora del objeto, sujeto o intervención evaluada (Mateo, 2000: 21).

La evaluación es el proceso de identificar, obtener y proporcionar información útil y descriptiva acerca del valor y el mérito de las metas, la planificación, la realización y el impacto de un objeto determinado con el fin de servir de guía para la toma de decisiones, solucionar los problemas de responsabilidad y promover la comprensión de los fenómenos implicados. Cuando se habla de evaluación, se refiere principalmente a la evaluación de programas educativos; sin embargo, también puede darse la evaluación de alumnos, profesores, centros, etc. (Stufflebeam y Schikfield, 1987: 183). En este sentido, se considera que en el ámbito gastronómico la evaluación bien puede aplicarse a críticos, comensales, prestadores de servicios (meseros, chefs, cocineros, etc.); e incluso a los establecimientos en sí mismos y los propios productos y servicios que ofrece, entre otros aspectos.

Evaluar es participar en la construcción del conocimiento axiológico, interpretando la información, estableciendo visiones no simplificadas de la realidad y facilitando la generación de una verdadera cultura evaluativa. De este modo, evaluar implica necesariamente establecer comparaciones a las que se otorga algún valor en

función de algún criterio. La validez del conocimiento evaluativo se demuestra a través de su capacidad para asignar valoraciones, y la credibilidad a través de su capacidad para mejorar lo evaluado (Casarrubios, García, Mejía, San Cristóbal, Senín, 2008).

Siguiendo con el ámbito de lo gastronómico, se reitera que tanto *amateurs* como profesionales están en una constante “evaluación” de los platillos y bebidas que consumen; sin embargo, para que un crítico gastronómico se dedique a ello de una manera “profesional” debe ser capaz de cumplir con un “estándar” evaluativo para darle valor a su trabajo, demostrando su capacidad de ir más allá de su percepción de acuerdo con los gustos personales y otorgándole a su evaluación la “seriedad” que merece.

Hoy día, la evaluación se clasifica en diversas **tipologías según su función y de acuerdo con la persona que la emite** (Casarrubios, García, Mejía, San Cristóbal, Senín, 2008):

- El tipo de juicios (emitidos).
- El agente evaluador.

Martínez (2011) explica que, **según su función**, la evaluación se divide en:

- ✓ **Función formativa:** la evaluación se utiliza preferentemente como estrategia de mejora y para ajustar sobre la marcha los procesos educativos de cara a conseguir las metas u objetivos previstos. Lo cual aplicado al ámbito gastronómico podría traducirse en que la evaluación del restaurante, o incluso de un platillo, debe verse como un todo, y como parte de un proceso; por citar un ejemplo, puede decirse que un establecimiento de alimentos y bebidas cada año compite ya sea por obtener una calificación o por mejorarla (estrellas, tenedores, la posición en la lista, etc.), y quien critique y/o evalúe dicho lugar tiene que tomar en cuenta no sólo la calidad de los alimentos o su presentación, sino también el servicio, el ambiente, la decoración, entre otros factores, que en conjunto integran el restaurante; y cuando se juzga, se critica cada aspecto de manera tanto particular como global. Así, cuando se

emite el dictamen, los responsables del establecimiento pueden saber en qué han fallado o (en) qué requieren mejorar, y pueden ajustar sus acciones y estrategias a lograr dicha mejora –para la siguiente evaluación- pero en relación con aquellos aspectos en los cuales hayan incumplido y que, en consecuencia, han afectado el producto final.

- ✓ Función sumativa: suele aplicarse más en la evaluación de productos, es decir, de los resultados de un proceso terminado, con realizaciones precisas y valorables. Con la evaluación no se pretende modificar, ajustar o mejorar el objeto de la evaluación, sino simplemente determinar su valía, en función del empleo que se desea hacer del mismo posteriormente. En el caso de la gastronomía podría traducirse más específicamente al platillo o bebida que se está evaluando; a través de este proceso de revisión y análisis no se busca mejorar su proceso de producción, sino determinar la experiencia que se tiene al consumir el producto final, identificando los elementos que han influido en él, mas no calificando cómo se llegó a ese punto en específico.

En relación con el papel que desempeña un crítico gastronómico, la clasificación de su evaluación o los elementos que ésta debería contener, iría de la mano con los “juicios evaluativos” es decir, del tipo de juicios que se emiten por parte del crítico, ya que, en sí, éste al momento de juzgar y de emitir su opinión, construye un juicio acerca de un restaurante o platillo y lo da a conocer a todos los comensales o lectores. En relación con los juicios evaluativos, Bisquerra Alzina (2009) reconoce varios tipos (de juicios) que se emiten en una evaluación, y estos se clasifican en función del criterio comparativo que adoptan:

- Juicios Personalizados o con referencia a uno mismo: Facilita dos tipos de comparación:
  - a) La evolución de un sujeto o de una intervención con respecto a sí mismo.
  - b) Las diferencias entre varias capacidades, habilidades u otras variables en un mismo sujeto o intervención.

Este tipo de evaluación, es muy útil para enfatizar el carácter formativo de los diagnósticos y de la orientación psicoeducativa.

- Juicios Normativos: Permiten la comparación entre distintos objetos o individuos, pero no ofrecen orientaciones específicas de mejora. Se utiliza, sobre todo, cuando se desea determinar la posición ordinal de un sujeto respecto a otros.
- Juicios Criteriales: Permiten establecer estrategias de mejora individual, curricular o institucional, ya que se identifican claramente los grados de dominio en cada contenido evaluado. Se utiliza para conocer la eficacia de las actividades con respecto a un ámbito de intervención y para determinar el grado de éxito en relación a los objetivos que se persigue. Para ello será necesario, establecer bien los objetivos y los criterios de la actividad que se evalúa.

En cuanto al crítico gastronómico, se considera que el carácter formativo de su evaluación debería ir enfocado a lo criterial, ya que una persona que juzga establecimientos y platillos, debería buscar identificar los elementos y criterios específicos para ello, y que contribuyan a enriquecer la evaluación.

Por su parte, Boud (2013), reconoce varios tipos de evaluación en función del **agente evaluador**. Es decir, la evaluación se realiza sobre un objeto por parte de un agente diferenciado de ese objeto, y se denomina heteroevaluación, que es la evaluación tradicional en la educación. Si el objeto evaluado forma parte del mismo agente evaluado, entonces se realiza una autoevaluación, el cual es el concepto de educación más ligado a los objetivos de aprender a aprender, a reflexionar y a emanciparse.

Cuando se trata de evaluación de programas o instituciones son evaluación externa y evaluación interna. En la evaluación de programas, la evaluación externa aporta valores añadidos como mayor objetividad, credibilidad, y conocimiento sobre la evaluación; la evaluación interna tiene las ventajas de un menor coste económico y, sobre todo, la capacidad de devolver el poder de decisión y de acción a los propios interesados.

Aquí se puede deducir que el crítico gastronómico (el agente evaluador) lleva a cabo una evaluación externa que en el ámbito educativo se aplica a una “institución”, pero en el tema que aquí se aborda se relacionaría con un restaurante, y aquí es donde se considera que se relaciona con la repercusión económica que tiene un restaurante al recibir una buena o mala crítica, y, al mismo tiempo traducir los “resultados” de su “evaluación” para el mejoramiento de su producto y/o servicio.

Igualmente, este autor (Boud, 2013) reconoce varios **ámbitos de evaluación**; y aun cuando se estudia el tema en el ámbito educativo, se considera que estos aspectos se pueden trasladar de forma pertinente al campo de la restauración.

Los principales ámbitos de aplicación de la evaluación en educación se centran en:

- a) El cambio realizado en el colectivo beneficiario de un servicio o programa. Lo cual en el ámbito gastronómico se enfoca no sólo al producto o platillo consumido, sino también al tipo de servicio que otorga el restaurante al comensal y si éste resulta satisfecho con ello y qué tipo de experiencia obtiene.
- b) La acción profesional del personal responsable de un servicio o programa. A pesar de que un restaurante está conformado por un equipo de trabajo diversificado, la “cara” o el nombre de la persona a la que va dirigida la crítica siempre es el chef ejecutivo y/o el dueño de dicho restaurante.
- c) El programa o servicio en sí mismo. Aquí se podría tratar de la calidad del producto gastronómico o platillo probado; si es buena, mala, regular, etc.
- d) La institución donde se lleva a cabo el programa o servicio. El ámbito al que iría dirigido un crítico gastronómico va más enfocado a este inciso que habla de la institución, o en este caso el restaurante en donde se ofrece un servicio de alimentos y bebidas.
- e) El sistema nacional que orienta las concreciones de un programa o servicio. Este ámbito se podría traducir en la normatividad o regulación que el Gobierno establece

para el funcionamiento del restaurante; el obtener –o no- un “Distintivo H”<sup>1</sup>, o el estar operando con todos los permisos y atendiendo los reglamentos que marca la ley.

En relación con los objetivos, indicadores y criterios de evaluación, diversos autores (Casarrubios, García, Mejía, San Cristóbal, Senín, 2008) establecen que un objetivo es el resultado específico y mensurable que se espera lograr con una determinada actividad. Por su parte, un indicador es la parte cuantificable del objetivo que se quiere conseguir; y un criterio es el nivel deseable que se ha de alcanzar en relación con el indicador para considerar que el objetivo se ha conseguido. Para conseguir objetivos que sean útiles para la evaluación conviene que estén redactados con verbos que expresen resultados; cuanto más específico sea un objetivo, más útil resulta para la posterior evaluación.

Los objetivos según Caballero (2000), son los que nos permiten enfocar la “investigación”, lo que en términos de la evaluación que lleva a cabo un crítico gastronómico se podría explicar a través de la exploración que éste realiza al visitar un restaurante; se asume que el crítico debe enfocar el objetivo de su visita a la realización de una evaluación, por lo que su nivel de atención debería ser mayor al de una persona que va a comer, y sólo a pasar un buen rato en el establecimiento.

Por su parte Bonnefoy (2006) explica que los indicadores en una evaluación constituyen una variable cuantitativa o cualitativa que permite verificar los cambios generados por una intervención pública, relativo a lo que estaba planeado inicialmente. Para el caso que se plantea de un crítico gastronómico, los indicadores hacen referencia a aquellos factores que permiten verificar, a través de visitas al restaurante en cuestión, si se cumplen todos aquellos aspectos involucrados en el factor específico que se evalúa; si se hace referencia al servicio, un indicador puede ser el tiempo que le toma a un mesero tomar la orden, y cuánto tiene que esperar el comensal a recibir su platillo; o bien, puede referirse al trato que le otorga el personal de servicio al cliente. Así, cada factor evaluado puede estar compuesto de

---

<sup>1</sup> El Distintivo “H”, es un reconocimiento que otorgan la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud en México, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas: (restaurantes en general, restaurantes de hoteles, cafeterías, fondas etc.), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004 (SECTUR, 2014).

una serie de indicadores que precisamente indicarán, como el término lo sugiere, si dicho aspecto cumple o no con los requerimientos de la valoración.

Finalmente, Burgos (2011) indica que un criterio –en términos de evaluación-, es una condición que debe cumplir una determinada actividad, actuación o proceso para ser considerada de calidad. Para el caso de esta investigación, se considera que los criterios que debe contemplar el crítico gastronómico en cada restaurante se relacionan con ciertas condiciones que se deben cumplir o cubrir en el establecimiento, no sólo para obtener una calificación sino también para obtener una clasificación; y dependiendo del grado de cumplimiento de estas condiciones, será el “nivel” o calificación que se le otorgue.

En este sentido se observa que, al realizar la “evaluación” de un restaurante y/o un platillo, el crítico gastronómico debería considerar múltiples factores, tanto el tipo de restaurante como el público al que va dirigido, la ubicación, el menú, etc., para que con base en dichos aspectos pueda establecer criterios de evaluación acordes y así también establecer el “objetivo” que pretende lograr; esto, porque cada restaurante tiene su propia “esencia” y una evaluación objetiva debería tenerlo en cuenta.

En síntesis, se considera que la teoría de la evaluación tiene una estrecha relación con la crítica gastronómica ya que, para poder desempeñar su papel el crítico gastronómico debe reunir información y generar criterios que lo lleven a la adecuada valoración del establecimiento que está evaluando. Y en función de este estudio se establece que para poder evaluar es necesario conocer qué tipo de evaluación se aplicará, la función que cumplirá; el ámbito en el cual se aplicará, los criterios que se seguirán.

Es decir, un crítico gastronómico debería contar con una preparación especial, una formación profesional acorde que le permita distinguir y aplicar un sistema de evaluación concreto que sea más objetivo que subjetivo, evitando la improvisación y favoreciendo el desempeño profesional de su papel.

El crítico gastronómico debe ser capaz de interpretar la información que obtiene de su experiencia como comensal y al mismo tiempo, como jurado para poder traducirla

en una crítica orientada a la mejora y crecimiento del establecimiento que evalúa. El crítico gastronómico también tendría que poder discernir basándose, en sus experiencias previas, qué tipo de restaurante o establecimiento está evaluando al momento de estructurar su crítica; y exponer clara y objetivamente, el propósito, la función, los indicadores y criterios de evaluación en los que basa su juicio.

A pesar de que la teoría de la evaluación va más enfocada al ámbito educativo como se ha podido observar a través de la descripción hecha, muchos de los factores a considerar para poder llevarla a cabo se relacionan de manera pertinente con los conocimientos y habilidades que debe desarrollar un crítico gastronómico para poder emitir un juicio o crítica hacia algún restaurante, platillo o producto gastronómico.

#### 4. FUNDAMENTOS CONCEPTUALES

Téllez (2011) establece que la gastronomía busca una expresión estética que combine ideas, experiencias y conocimientos que permita concebir un producto denominado obra artística. Por su parte, Garrido (2012) define a la gastronomía como una disciplina en la que existe una confluencia de pensamiento entre la filosofía, el arte y la cocina. Considera a la gastronomía como obra artística porque va más allá del acto físico de comer, ya que involucra los cinco sentidos: vista, oído, tacto, olfato y principalmente, el gusto. Es decir, una percepción relacionada con el disfrute y el placer.

Pero justamente esta percepción involucra diferencias en gustos y criterios que pueden ser redirigidos u orientados por quien “más sabe”, o por aquellas personas con mayor preparación. Entonces, ¿quiénes son estos expertos?, ¿quiénes pueden valorar los platillos, las creaciones culinarias?, ¿quiénes están preparados para juzgarlas, tal y como se hace con una pintura, o una escultura o cualquier manifestación artística?

Pues quienes llevan a cabo dicha valoración son los llamados jueces o críticos, que emiten una opinión para influir en la apreciación y gusto de los comensales. Sin embargo, debe señalarse que alrededor de esta figura existe en México cierto desconocimiento ya que suele ignorarse quién se encuentra preparado para cumplir este papel, y poder emitir una valoración que impulse, o en un caso negativo extremo, destruya una reputación en el ámbito culinario.

También se desconoce en general qué criterios o indicadores utilizan para expresar su opinión, y existen nulos o escasos estudios en relación con la formación profesional que tiene o debe tener un crítico, juez o evaluador que se dedica a esta labor en nuestro país. Al respecto, el Diccionario de la Real Academia Española (2014) define a un crítico como “Persona que ejerce profesionalmente la crítica”, “Inclinado a enjuiciar hechos y conductas generalmente de forma desfavorable”.

Vázquez (2005) dice que el crítico era y es un orientador del gusto que vendía su propia necesidad. Y un experto que aprecia una buena comida, puede descodificarla

y poner nuevos códigos de conducta gastronómica. Leal (2003) establece que crítico (*kritikŮs*) es un “distinguidor”, un discriminador, un discernidor. Para Cabrera: “Un crítico gastronómico es un experto en Gastronomía que realiza visitas a los restaurantes de la localidad donde se encuentra y, en base a sus apreciaciones profesionales, escribe segmentos críticos acerca de sus experiencias” (2011, p. 2).

Con base en estos conceptos, puede resaltarse que se esperaría que un crítico tuviera algún tipo de formación profesional, especialmente porque una de sus funciones es la emisión de juicios, de apreciaciones estéticas, de valoraciones sensatas en relación con aquello que juzga; además, representa una figura de influencia en el gusto de las personas, porque éstas asumen su competencia y/o experticia en la materia toda vez que expresa sus opiniones públicamente.

De hecho, en palabras de una profesional peruana que se dedica a ello: “Crítica no es una simple opinión sino se basa en el análisis que uno hace previo de algo, en este caso: de la cocina, de la comida, del lugar donde ofrece esto y haces una apreciación, un dictamen, un veredicto sobre la experiencia que ha ofrecido determinado restaurante, determinado producto, determinada bebida...” (Marroquín, 2015, p. 7).

En este sentido, lo que se puede resaltar también es la idea de la experiencia, necesaria en quienes se dedican a este trabajo, ya que no se puede –o se debe, en términos éticos- proveer una opinión de algo que no se ha vivido o experimentado.

Hoy en día la figura de un crítico ha adquirido un papel preponderante en al ámbito gastronómico ya que, gracias a la popularización de las tecnologías, cada vez más abundan las posibilidades de manifestar opiniones, juicios y valoraciones de establecimientos, platillos, productos gastronómicos e incluso chefs, a través de redes sociales, blogs y páginas web dedicadas a la gastronomía.

Así, quienes expresan sus opiniones en muchos casos se convierten en prescriptores, es decir, en personas de gran influencia cuyas recomendaciones e incluso “mandatos” incrementan la afluencia, la visibilidad, la venta y/o el consumo de algún producto o servicio. Por citar un ejemplo, de acuerdo con Medina y

Solanilla, "... casi un 40% de blogueros incorpora críticas de establecimientos y/o productores, convirtiéndose en verdaderos prescriptores. Este hecho conlleva una serie de temas éticos en las relaciones empresa/crítico amateur; sobre si las críticas deben llevar aparejada algún tipo de compensación económica o en especie" (2013, p. 69).

Pero independientemente de si los críticos cobran por sus opiniones o recomendaciones, o reciben algún tipo de recompensa, lo que es un hecho es que su influencia va más allá y puede llegar a millones de seguidores o *followers*; por ello también se les conoce como *influencers* (Pardo, 2017). De hecho, "...la necesidad de que un producto del ámbito de la Cocina sea candidato a formar parte de lo que consideramos Arte y sea declarado como tal por los agentes activos en ese ámbito" (Garrido, 2012, p. 3). A continuación, se incluyen algunos términos relacionados con las figuras que suelen ejercer la crítica, y de algunos "instrumentos" apreciados por los críticos:

**Periodistas gastronómicos:** Ramírez (2012), dice que se le conoce como periodista gastronómico al experto en restaurantes, en tiendas de productos para alta cocina y, por supuesto, en vinos para maridar los alimentos. De acuerdo con la Real Academia Española (2014), periodista es una persona profesionalmente dedicada a ejercer su labor en un periódico o en un medio audiovisual, así como a tareas literarias o gráficas de información o de creación de opinión.

Kovach y Rosenstiel (2003) definen al periodista como un líder de un foro, un informante, un orientador o un mediador de la información. En este sentido, se recalca que, en México, existen reconocidos periodistas gastronómicos que suelen tener una sección o columna en este medio ya sea impreso o digital, donde suelen recomendar o emitir su valoración en torno al establecimiento de alimentos y bebidas visitado.

**Jueces:** Son las personas que tienen autoridad y potestad para juzgar y sentenciar (RAE, 2014). Parra (2003) define al juez como persona que emite un juicio mediante la interpretación y aplicación de criterios y pautas. En el ámbito gastronómico, resulta común identificar a estas figuras en programas televisivos, específicamente

en concursos de cocina para premiar al mejor cocinero o chef. No se considera necesario incluir de nueva cuenta la figura del crítico, porque ésta ya ha sido abordada ampliamente con anterioridad.

**FALTARÍA AGREGAR LA DEFINICIÓN O CONCEPTO DE “INSPECTORES”, TÉRMINO QUE SE MENCIONA MÁS ABAJO EN RELACIÓN CON LA GUÍA MICHELIN. HACER LO MISMO QUE EN EL CASO DE JUECES Y PERIODISTAS.**

En cuanto a los **Instrumentos de evaluación**, en el ámbito gastronómico es ampliamente conocida la llamada “Guía Michelin”.

**La Guía Michelin** se originó en 1889 cuando los hermanos André y Edouard Michelin fundaron y echaron a andar la empresa que lleva por nombre “Michelin” en Clermont-Ferrand justo en el centro de Francia. En ese entonces la industria automovilística contaba con un poco menos de 3.000 vehículos en funcionamiento; sin embargo, los hermanos emprendedores vieron una oportunidad para impulsar a los automovilistas a realizar viajes por todo Francia y eventualmente Europa y el mundo.

Para apoyar el desarrollo de dicha industria y, al mismo tiempo, el desarrollo del grupo Michelin, decidieron proporcionar a los automovilistas una pequeña guía que facilitase el viaje. Así surgió la famosa Guía Michelin, cuya primera edición apareció en Francia, en agosto de 1900. En su prefacio, André Michelin escribió: “Esta obra aparece con el siglo y durará tanto como él”. La guía incluía un gran número de informaciones prácticas: mapas, instrucciones para cambiar una rueda, dónde repostar y, afortunadamente para el viajero que necesitara reponerse de las aventuras del día, un listado de lugares en donde poder comer o alojarse.

Durante veinte años, toda esa información se publicó de forma gratuita. Hasta el día en que se produjo un importante hallazgo, hoy convertido en toda una anécdota. André Michelin, al acudir a un taller de neumáticos, descubrió que sus preciadas guías estaban siendo usadas como calzas para un banco. Así que partiendo de la idea de que “el hombre sólo respeta de verdad aquello por lo que paga”, en el año 1920 se lanzó una nueva guía a un precio de 7 francos.

**Comentado [UdW1]:** Falta incluir la referencia correspondiente de toda esta información relativa a la Guía Michelin

**Comentado [UdW2]:** DE NUEVO, LA REFERENCIA HACE FALTA

Este documento se iba actualizando y complementando con información diversa cada cierto tiempo; y fue en la guía de 1923 cuando apareció una lista de “Hoteles y restaurantes recomendados”. Era la primera vez que se citaban restaurantes independientes pues, hasta entonces, sólo se mencionaban restaurantes de hotel.

Conscientes del creciente interés que suscitaba la sección de restaurantes de la guía, los hermanos Michelin reclutaron un equipo de comensales “anónimos”, quienes hoy en día se conocen como “inspectores”, para que visitaran y valoraran de forma anónima los restaurantes. Esto constituyó un evento muy importante en relación con el proceso de valoración y crítica de establecimientos que aquí se ha venido planteando.

Fue en 1926 cuando la guía comenzó a valorar con estrellas la calidad de los establecimientos de restauración, aunque inicialmente sólo se adjudicaba una estrella. Cinco años más tarde, se estableció la jerarquía de una, dos y tres estrellas y en 1936 se publicaron los criterios aplicados para la concesión de dichos galardones. Así es como la guía Michelin se ha convertido en el referente mundial en gastronomía, gracias sobre todo a su riguroso proceso de selección y crítica de establecimientos que continúa siendo realizada por inspectores anónimos contratados por la empresa Michelin, “... profesionales con una excelente formación que aplican los mismos métodos de trabajo en todo el mundo”.

Otra forma común de valoración de los establecimientos de alimentos y bebidas a nivel mundial, es la adjudicación de “**Estrellas**” y “**Cubiertos**”. Para el primer caso, es la Guía Michelin (2017) donde se utilizan las famosas estrellas; éstas distinguen a los establecimientos, cualquiera que sea el tipo de cocina, que ofrecen la mejor calidad culinaria de acuerdo con los siguientes criterios:

1. Selección de los productos.
2. Creatividad del chef.
3. Dominio de los puntos de cocción y de los sabores.
4. Relación calidad/precio.
5. Regularidad.

**Comentado [UdW3]:** Si aquí se considera el término, hay que incluirlo en los conceptos de arriba

**Comentado [UdW4]:** INCLUIR LA REFERENCIA CORRESPONDIENTE

Con base en estos elementos de valoración, los críticos otorgan los “galardones”, según la siguiente clasificación.

- Se otorga una estrella: a una cocina de gran fineza. “¡Compensa pararse!”.
- Dos estrellas: a una cocina excepcional. “¡Merece la pena desviarse!”.
- Tres estrellas: a una cocina única. “¡Justifica el viaje!”.

Entonces, los críticos o inspectores que colaboran en la Guía Michelin, otorgan estrellas a la cocina de los chefs, y a los platillos; pero sabedores de que también son importantes los lugares, el ambiente, el servicio, han desarrollado un “sistema” de evaluación paralelo basado en cubiertos... así, los inspectores no asignan estrellas a la decoración interior de un restaurante, ni a cómo está dispuesta la mesa ni a la calidad del servicio, pero sí valoran dichos aspectos a través del número de “cubiertos”, representados en la guía con pictogramas de tenedores y cucharas, de acuerdo con la clasificación siguiente:

- Un cubierto: lugar sencillo pero confortable.
- Dos cubiertos: confortable.
- Tres cubiertos: muy confortable.
- Cuatro cubiertos: gran confort.
- Cinco cubiertos: gran lujo y tradición.

A través de estos criterios de valoración, quienes conforman el equipo de trabajo de la Guía Michelin homologan su sistema, y facilitan la labor a quien acude a un establecimiento de alimentos y bebidas para “calificarlo”, y a quien tiene la ocupación de probar la cocina de algún chef renombrado, o de algún novato en ascenso. Utilizándose dicho documento como una forma de orientación para los comensales que, basándose en el prestigio y antigüedad de la publicación, siguen sus recomendaciones. Pero también existen otro tipo de guías que no resaltan la llamada “alta cocina”, sino que reconocen la cocina de establecimientos un poco más modestos. Es el caso del *Bib Gourmand*.

**El Bib Gourmand** recibe su nombre de “Bibendum”, el muñeco Michelin, y se trata de un reconocimiento otorgado a los establecimientos que sirven buena comida a

**Comentado [UdW5]:** INCLUIR LA REFERENCIA CORRESPONDIENTE.

**Comentado [UdW6]:** FALTA INCLUIR LA REFERENCIA CORRESPONDIENTE... NO IMPORTA QUE SEA LA MISMA O SE REPITA

precios moderados. A lo largo y ancho del globo, los inspectores también buscan sin descanso restaurantes que ofrezcan una cocina de calidad a precios asequibles y han reservado una categoría independiente que sirve de reconocimiento a estos **locales**.

**Comentado [UdW7]:** FALTA INCLUIR LA REFERENCIA CORRESPONDIENTE

Desde 1955, la guía considera en sus páginas a los establecimientos que ofrecen en su carta platos por debajo de un precio específico, el cual suele ser fijado de acuerdo con los estándares económicos locales. Inicialmente, se empleaba una letra “R” de color rojo para indicar a los lectores que en aquellos locales se servía “buena cocina a precios razonables”. Se trataba principalmente de un menú con una entrada, un plato principal y postre, a un precio fijo que hoy en día equivale a unos 35 € (euros) en la mayoría de los países europeos; \$40 dólares en Estados Unidos, y 5.000 ¥ (yenes) en **Tokio**.

**Comentado [UdW8]:** Imprescindible la referencia.

En 1997, se usó por primera vez el pictograma de *Bib Gourmand*: se trataba de la imagen del muñeco de Michelin relamiéndose. Desde entonces, *Bibendum* se ha convertido en un símbolo muy apreciado por los comensales conocedores. Y se considera que, gracias a la influencia de *Bibendum* y *Bib Gourmand*, los inspectores de Michelin han propiciado un incremento no sólo en el número de clientes que acude a los establecimientos, sino también, en la cantidad de dueños de restaurantes que “compiten” entre sí por ofrecer experiencias culinarias auténticas, de mayor calidad y a precios moderados en lugares más agradables y acogedores.

Otra forma de valoración reciente que ha introducido la Guía Michelin, es el llamado “**Plato Michelin**”; la publicación ha iniciado en España & Portugal 2017, en la que aparece un nuevo pictograma dedicado a valorar “una cocina de calidad”. Este reconocimiento se otorga a los restaurantes seleccionados que no poseen estrellas o *Bib Gourmand*, pero que sí ofrecen una cocina local variada y de **calidad**. En países como España, por ejemplo, los bares “de tapas” son identificados con un pictograma de una copa de vino y un tenedor. En el Reino Unido e Irlanda, se usa el icono de una jarra de cerveza para identificar a los *pubs*; y el público sabe que dichos símbolos son sinónimo de calidad.

**Comentado [UdW9]:** FALTA INCLUIR LA REFERENCIA CORRESPONDIENTE

“Tanto la guía como las estrellas Michelin se han convertido en el sueño y meta de muchísimos chefs alrededor del mundo, los cuales todos los días se levantan pensando e ideando la mejor manera de tomar su lugar dentro de esta aclamada guía” (Equipo Michelin, 2017).

Otro referente a nivel mundial, para valorar la buena cocina y/o la calidad de los establecimientos de alimentos y bebidas, es la **distinción “The World’s 50 best Restaurants”**. Desde 2002, *The World’s 50 Best Restaurants* ha reflejado la diversidad del paisaje culinario del mundo. Gracias a su panel de más de mil expertos culinarios, así como a su procedimiento de votación estructurado y auditado, la lista anual de los mejores restaurantes del mundo proporciona una vista general de algunos de los mejores destinos para experiencias culinarias únicas, además de ser un barómetro para tendencias gastronómicas **globales**.

Esta organización, comenzó celebrando de 2003 a 2015, una ceremonia anual de premios en Londres; luego comenzó una gira mundial haciendo sus primeras paradas en Nueva York en 2016, y en Melbourne (Australia) en 2017; *The World’s 50 Best Restaurants* 2018, se llevará a cabo en Bilbao, España, donde reunirá a los mejores chefs de todo el mundo.

Cabe señalar que, en dicha reunión no sólo se otorgan premios, en un solo día; esta “fiesta” culinaria suele durar más de una semana, incluyendo en su programación conferencias y demostraciones culinarias en vivo, así como eventos paralelos para reconocer a los “50 mejores restaurantes de Asia” y a los “50 mejores restaurantes de América Latina”. El sitio web de esta organización reporta más de 1 millón de seguidores, amantes de la comida, y en los últimos años ha ganado un gran peso dentro del mundo gastronómico, considerándose también como un referente a la hora de elegir restaurantes de calidad.

“Cuando el gastro-turismo comenzó a ganar popularidad, los 50 mejores restaurantes del mundo ganaron su legitimidad como una brújula para principiantes, revelando cocineros prometedores y tendencias culinarias y mostrando la sutileza y complejidad de varias cocinas de todo el mundo” (*The World’s 50 Best Restaurants*, 2018).

**Comentado [UdW10]:** FALTA LA REFERENCIA CORRESPONDIENTE

Otras formas de reconocimiento que existen en el campo de la Gastronomía, son los **concursos culinarios**. Entre ellos, destaca el **Basque Culinary World Prize**. La universidad promotora del premio, es el *Basque Culinary Center*<sup>2</sup>, que ofrece un premio de \$110 mil dólares para el cocinero o la cocinera que demuestre iniciativa, creatividad y que traiga algún cambio positivo a la sociedad con su comida a través de una competencia. Dicho premio ha sido comparado a un “Premio Nobel” de la comida, y es otorgado al mejor proyecto culinario, no sólo en términos de sabor, sino en función del impacto que ha tenido en la sociedad (Perini, 2016).

Pero estas publicaciones y reconocimientos hasta ahora reseñados, son los que predominan en diversas latitudes; sin embargo, en nuestro país también existen galardones similares: el concurso, **“Cocinero del Año México”**, es un evento gastronómico dirigido a chefs profesionales que se desarrolla a través de siete semifinales que tienen lugar en diferentes ciudades de la República Mexicana. La 6° edición de este concurso tendrá lugar en el periodo comprendido desde noviembre del 2017 hasta marzo del 2019. En dicho mes se llevará a cabo la Gran Final Nacional, dentro de la “Expo Antad & Alimentaria México”, en la Ciudad de Guadalajara (Cocinero del año México, 2017).

Y así como éste, en nuestro país se celebran muchos concursos gastronómicos, promovidos por organismos locales o empresas; aunque ninguno de las características y envergadura del concurso “Cocinero del Año México”.

Otra forma de valorar la calidad de los establecimientos de alimentos y bebidas en México, son las llamadas **“Certificaciones”**; dichos documentos son emitidos por las autoridades competentes, y sirven para avalar por escrito que determinado lugar cuenta con los requisitos necesarios para su funcionamiento. Es el caso del llamado “Distintivo H”, o de la “Certificación Normex”, que se reseñan a continuación.

**Distintivo H:** Es una certificación otorgada por la Secretaría de Turismo para avalar que un establecimiento que expende comidas y bebidas, cuida la salud de los

---

<sup>2</sup> Situada en la comunidad autónoma del País Vasco, en la costa norte española, la universidad es una institución completamente dedicada a la gastronomía. El centro forma a los futuros chefs desde su creación en 2011 y se ha dedicado a crear una nueva imagen para el arte culinario desde entonces, adquiriendo rápidamente su gran prestigio a nivel mundial.

visitantes y residentes locales. Por ello se enfoca a la evaluación en el manejo higiénico de los alimentos durante su preparación, así como el proceso seguido a lo largo de sus actividades y tareas en términos de su servicio. Para obtener el “Distintivo H” los restaurantes deben cubrir una serie de criterios (Franco, 2017) tales como:

- La temperatura adecuada para la conservación de los alimentos.
- Limpieza de las frutas y vegetales que se utilizan.
- Temperatura adecuada en la cocción de los alimentos.
- Control sanitario del uso y consumo del agua.
- Control de plagas.
- Uso de desinfectantes.
- Desinfección de equipo y utensilios.
- Higiene y salud personal de quienes se dedican a la preparación de alimentos.

**Certificación NORMEX:** En México existe un organismo nacional que lleva por nombre “Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación”; fue fundada el 3 de diciembre de 1993 por la SECOFI (actualmente Secretaría de Economía) con la función de elaborar y expedir normas mexicanas. Se trata de un laboratorio especializado que realiza pruebas científicas para la comprobación y/o aprobación del manejo higiénico y sanitario de los alimentos y bebidas que se ofrecen en todos los establecimientos fijos que se dedican a ello, y se evalúan todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio (Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria, 2015).

En este sentido, se considera que los críticos, jueces, inspectores o evaluadores en general, quienes se dedican a valorar y/o “calificar” la calidad de una cocina, de un establecimiento e incluso de un chef en nuestro país, tendrían que tomar en cuenta no sólo algunos de los criterios señalados ya en la Guía Michelin, sino también estos elementos aquí incluidos que se relacionan con la sanidad e inocuidad de los alimentos y bebidas que cotidianamente se preparan y sirven en los miles de establecimientos para ello, a lo largo y ancho del país.

## 5. METODOLOGÍA

### OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS

#### Objetivo General:

Explicar los criterios contenidos en una crítica gastronómica para la caracterización del perfil de quien ejerce dicha crítica.

#### Objetivos Específicos:

- Identificar las figuras profesionales y *amateurs* que se dedican a la crítica gastronómica.
- Caracterizar los conocimientos y habilidades que poseen quienes se dedican a la crítica gastronómica.
- Describir los diversos criterios que componen una crítica gastronómica.
- Determinar el perfil de un crítico gastronómico.

### PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

- ¿Qué personas realizan una crítica gastronómica en México?
- ¿Cuáles son los conocimientos y habilidades que debe tener un crítico gastronómico?
- ¿Qué criterios componen una crítica gastronómica?
- ¿Cuál debe ser el perfil de un crítico?
- ¿Cómo debe ser la crítica gastronómica de un profesional que se dedique a ello?

Para poder lograr los objetivos planteados, y a un mismo tiempo, responder a las preguntas de investigación derivadas de ello, se eligió un enfoque específico de investigación, el cualitativo, así como un método de trabajo que permitió su instrumentación en la realidad concreta a estudiar (el campo de la crítica

gastronómica); también se aplicaron algunas técnicas e instrumentos propios para la recopilación de información “en campo”, que se describen a continuación:

La investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y como sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas (Blasco y Pérez, 2007, p. 25). Por su parte, Taylor y Bogdan (1987) al referirse a la metodología cualitativa como un modo de encarar el mundo empírico, señalan que en su más amplio sentido es la investigación que produce datos descriptivos: las palabras de las personas, habladas o escritas y la conducta observable.

Según Pérez (1993), la metodología cualitativa ayuda a comprender al sujeto de estudio analizando sus interpretaciones, intereses y aspiraciones, las cuales afectan directamente al objeto con el cual está interactuando. Este método se consideró el más adecuado para este tema de investigación, ya que se busca explicar la forma de pensar de las personas que se dedican a la crítica gastronómica en nuestro país; y a un mismo tiempo, describir los criterios implicados en dicha crítica la que, además, suele basarse en sentimientos y percepciones, así como en gustos y preferencias de quien la ejerce.

La autora Krause (1995) explica que hay aspectos del conocimiento para los cuales la metodología cuantitativa resulta insuficiente, sobre todo cuando se trata de procesos subjetivos. Y como se considera que el gusto es uno de los sentidos más variable entre persona y persona, se eligió esta metodología cualitativa que permite explicar el proceso que se sigue al evaluar un platillo o bebida. Así también, hizo posible averiguar lo relativo al estado de ánimo, los recuerdos, los hábitos y costumbres del individuo que se dedica a la crítica, aspectos que se considera, influyen directamente en sus preferencias y valoraciones a la hora de ingerir alimentos.

En cuanto al método de trabajo aplicado para “aterrizar” el método cualitativo, se consideró el método narrativo, que se explica de la siguiente manera: “Cuando un individuo nos habla y nos cuenta su vida, parte de una sociedad y una cultura hablan a través suyo” (Gómez Ferri, et. al., 2011). La investigación narrativa es una

perspectiva de investigación que amplía las formas de investigación cualitativa (Roberts, 2002).

Blanco (2011) explica que la investigación narrativa es una de las herramientas más útiles para los métodos de investigación cualitativos, ya que el alcance de la recopilación de información no cuenta con fronteras rígidamente definidas, lo cual permite al investigador tener una visión más amplia de los sucesos o hechos que está investigando. Sparkes y Davis (2011) exponen que la investigación narrativa consiste en estructurar la experiencia vivida a través de historias; ellos también explican la importancia de este método en que el humano es esencialmente un “animal narrador de historias”, lo cual permite apreciar más a profundidad la relación entre las realidades personales y culturales recogidas a través de relatos de quienes los emiten.

Gudmundsdottir (1996) explica que la investigación está compuesta de narrativas, integradas de cuatro elementos: datos observacionales, relatos que los informantes cuentan, relatos escuchados por el investigador a través de otras personas, y los modelos teóricos que guían la investigación. Bolívar (2015) expone que la investigación narrativa tiene como elementos básicos un narrador, un intérprete o investigador, textos y lectores. Lo anterior implica una fuerte relación entre el investigador y los informantes que le han contado sus relatos.

Para este estudio, puede afirmarse que los datos “observacionales” se obtuvieron de la búsqueda previa de información documental, la cual permitió recabar nombres –de críticos en nuestro país-, medios de comunicación –donde se difunden las críticas-; datos biográficos y/o de formación de los sujetos de estudio, etc. Por otro lado, los “relatos de los informantes” que menciona el autor (Gudmundsdottir, 1996), fueron recopilados a través de diversas entrevistas a los sujetos seleccionados. Éstos fueron considerados según su reconocimiento o prestigio en México; de acuerdo con su número de lectores o seguidores, entre otros criterios que se explican más adelante, en el apartado correspondiente a “informantes clave”.

En cuanto a los “relatos escuchados a través de otras personas”, éstos fueron narrados por los mismos entrevistados, quienes aludían a sus colegas, o bien,

proporcionaban otros datos y fuentes de información que, al ser consultados posteriormente para esta investigación, permitieron enriquecer y ampliar este documento. Por último, los “modelos teóricos” que se establece, guían una investigación narrativa, son los incluidos en el apartado de “Fundamentos teóricos” donde se aborda lo relativo a la teoría de la evaluación.

En cuanto a los pasos seguidos para poder llevar a cabo una investigación narrativa y que son sugeridos por Legrand (1993), a continuación, se describen los principales:

1. El investigador decide un tema a estudiar biográficamente, para lo que formula una demanda a un/os potencial/es narrador/es (Legrand, 1993). Para definir a los sujetos de estudio, se tuvo que conceptualizar primero, a las figuras relacionadas con la crítica en México (en el apartado de “Fundamentos conceptuales”, se describe a los periodistas gastronómicos, jueces, etc.); luego, se procedió a su ubicación precisa según el medio de comunicación en el que trabajaran o se desarrollaran, datos obtenidos por medio de la investigación documental. Se procedió a establecer contacto con ellos a través de correo electrónico, vía telefónica, o por medio de “contactos”, personas del “ambiente” que los conocieran y que pudieran facilitar la localización de dichos sujetos de estudio. Una vez contactados, se solicitó la cita para la entrevista, determinando medio, día y hora.

2. Se desarrollan una o varias entrevistas que son registradas en audio, y transcritas íntegramente (Legrand, 1993). Se señala que para poder reflexionar y analizar los datos obtenidos durante la entrevista, todas fueron transcritas o grabadas por medio de un teléfono inteligente, o almacenadas con la opción de la aplicación de la videoconferencia (*Skype*).

3. La investigación propiamente dicha consiste en practicar determinados análisis sobre el material. Toda la información obtenida fue ordenada y clasificada según la pregunta a la que correspondía, y por ende, de acuerdo con la unidad de análisis prevista.

4. El proceso finaliza con un reporte o informe de investigación. Todos los datos obtenidos, el análisis correspondiente y las conclusiones, se incluyen a partir del apartado de "Resultados" que sigue a éste, de "Metodología".

Todos estos datos proporcionados, permiten afirmar que la narración constituyó el método idóneo de recopilación de información, porque para este estudio era necesario conocer la experiencia personal de los críticos gastronómicos, sus opiniones y valoraciones; así como recolectar datos "biográficos" en torno a su primer acercamiento al medio gastronómico, en sus distintas etapas de la vida, si habían estudiado algo relacionado con el medio, o cuál había sido su motivación para dedicarse a esta ocupación. Información que se considera, hizo posible elaborar un perfil de los mismos.

También se cree que, para poder comprender los criterios de valoración empleados por los críticos gastronómicos, era necesario empaparse de la cosmovisión que tienen del medio culinario, de la gastronomía en general; esto, para entender de mejor manera la relación que tienen como individuos con el platillo o la bebida que califican, o con el establecimiento que evalúan.

En relación con las técnicas de investigación aplicadas, la que se considera como estrategia principal de los estudios de corte cualitativo, y narrativos, es la entrevista. Bingham y Moore (1973, p. 13) definen a la entrevista como: "conversación que se sostiene con un propósito definido y no por la mera satisfacción de conversar". Silva y Pelachano (1979, p. 13) la definen de la manera siguiente: "Es una relación directa entre personas por la vía oral, que se plantea unos objetivos claros y prefijados, al menos por parte del entrevistador, con una asignación de papeles diferenciales, entre el entrevistador y el entrevistado, lo que supone una relación asimétrica".

Peláez, Rodríguez y otros (2011) explican que las entrevistas se pueden clasificar en:

- Estructurada: El investigador planifica previamente las preguntas mediante un guion preestablecido, secuenciado y dirigido, por lo que dejan poca o ninguna

posibilidad al entrevistado de réplica o de salirse del guión. Son preguntas cerradas (sí, no o una respuesta predeterminada).

- **Semiestructurada:** Se determina de antemano cuál es la información relevante que se quiere conseguir. Se hacen preguntas abiertas dando oportunidad a recibir más matices de la respuesta, permite ir entrelazando temas, pero requiere de una gran atención por parte del investigador para poder encauzar y “estirar” los temas.

- **No estructuradas:** Sin guión previo. El investigador tiene como referentes la información sobre el tema. La entrevista se va construyendo a medida que avanza la entrevista con las respuestas que se dan. Requiere gran preparación por parte de investigador, documentándose previamente sobre todo lo que concierne a los temas que se tratan.

Como establece Díaz Bravo (2013), a lo largo de la entrevista el entrevistador debe ser capaz de tomar decisiones que implican especial sensibilidad hacia el curso de la entrevista y al entrevistado, prestando atención a lo que se ha dicho y eligiendo en qué parte le gustaría profundizar más y qué otra pierde relevancia.

Para este estudio, se consideró idónea la entrevista semiestructurada ya que permitió una interacción más estrecha con los “narradores”. Y en este sentido se señala que, para prepararla, se siguieron las cuatro fases consideradas por este autor (Díaz Bravo, 2013):

- **Primera fase: preparación.** En este momento previo a la entrevista, se planificaron los aspectos organizativos de la misma como la redacción de preguntas guía, la solicitud de entrevista a los críticos considerados; los tiempos de traslado a sus lugares de trabajo –o donde se desarrollarían las entrevistas-, la preparación de los instrumentos de “captura”, así como de los recursos tecnológicos a emplear en caso de ser necesario. Tal fue el caso de la aplicación para videoconferencias *Skype*, que ya se ha mencionado antes, y que fue utilizada para entrevistar vía remota a varios sujetos de estudio que así lo prefirieron por cuestiones de tiempo o compatibilidad de horarios.

- **Segunda fase: apertura.** Esta etapa transcurrió ya con los entrevistados en el lugar de la cita; para ello, se dieron a conocer los objetivos de la entrevista, el tiempo de duración, la “dinámica” a seguir. También se solicitó el consentimiento de los sujetos involucrados, para grabar o filmar la conversación (lo que se hizo a través de un teléfono inteligente, o en su caso, de la propia función de *Skype*).
- **Tercera fase: desarrollo.** Fue el “núcleo” de la entrevista, el momento de “intercambio” de información entre la investigadora como entrevistadora, y el crítico o periodista gastronómico como entrevistado; cabe señalar que en esta etapa se siguió la “guía” de preguntas preparada en la primera fase. Sin embargo, por tratarse de una entrevista semiestructurada, se pudo formular otro tipo de preguntas no formuladas previamente; pero se considera que dicha flexibilidad fue de gran utilidad no sólo para aclarar ciertas cuestiones sino, sobre todo, para profundizar en la información requerida.
- **Cuarta fase: cierre.** Se consideró este momento con antelación, no únicamente para “ayudar” al entrevistado a la recapitulación mental de todo lo dicho, sino también para apoyo de la investigadora y de la investigación. Al final de cada entrevista, se intentó hacer un “resumen” de la misma para resaltar los elementos más importantes, o bien, para dar oportunidad de formular ideas no mencionadas antes, por parte del entrevistado. Y en el caso de la entrevistadora, sirvió para hacer una síntesis de la conversación, puntualizando la información obtenida y tratando de visualizar si todas las preguntas importantes habían sido respondidas.

Al final de cada “diálogo”, se agradeció al entrevistado (a) su participación en el estudio, resaltando la importancia de su narración para conocer más acerca del tema de investigación. A continuación, se describen con mayor precisión los instrumentos utilizados durante el proceso, que se consideraron idóneos para el estudio:

- **Cuaderno de notas:** Este instrumento fue utilizado para registrar y resaltar lo más importante de la narración del sujeto, así como para escribir notas, y

hacer aclaraciones pertinentes. También en dicho cuaderno se fueron anotando algunas preguntas que iban surgiendo conforme iba avanzando la entrevista.

- **Video:** Se empleó este instrumento para poder grabar primero, y después, repasar lo grabado, es decir, lo dicho en la entrevista; fue útil para no omitir información vital. También permitió registrar las partes clave de la narración, para luego poder revisarlas con mayor atención.
- **Teléfono inteligente:** Actualmente ya no resulta necesario utilizar una videocámara profesional; la mayor parte de los teléfonos contemporáneos presentan la función de grabación en video, para captar imágenes en movimiento y narraciones orales.
- **Computadora con aplicación Skype:** Para poder realizar algunas entrevistas, se preguntó con anticipación a los entrevistados si contaban con una cuenta en Skype; una vez que se buscaron y agregaron los contactos, en un día y hora señalados, se estableció la conexión a través de una computadora de escritorio que permitió realizar la *videollamada*. Durante ella, el entrevistado aparecía en la pantalla en tiempo real, y gracias al micrófono conectado, se escuchaba claramente su voz, y el entrevistado podía escuchar también de forma nítida a la entrevistadora.

En relación con los **informantes clave**, es decir, los sujetos de estudio seleccionados, relacionados con la crítica gastronómica, se destaca que primero se realizó una revisión en diferentes columnas de periódicos, revistas especializadas, concursos renombrados y algunos programas de televisión relacionados con la gastronomía; así como en *blogs* especializados y en páginas web de algunas personas que se han conocido por medio de redes sociales.

Durante este proceso de búsqueda de información documental, se pudo identificar que, los **periódicos más conocidos que tienen una sección de gastronomía** se encuentran:

- ❖ *El País*, sección "Gastronomía".
- ❖ *El Informador*, sección "Gastronomía".

- ❖ *El Reforma*, sección “Buena Mesa”.
- ❖ *México News Network*, sección “Gastronomía”.
- ❖ *Periódico am*, sección “Cocina”.
- ❖ *El sol de México*, sección “Cultura-Gastronomía”.
- ❖ *El Universal*, sección “Menú”.
- ❖ *Milenio*, sección “Salud y Nutrición”.
- ❖ *El Economista*, sección “Turismo”.
- ❖ *El Mexicano*, sección “Turismo y Gastronomía”.
- ❖ *Forbes*, sección “Life-Gourmet”.
- ❖ *La Vanguardia*, sección “Comer”.

También se encontraron algunas **revistas especializadas, o que tocan temas gastronómicos**; las más reconocidas que se pueden registrar aquí, son:

-  *Revista Gastronómica de México.*
-  *Revista El conocedor.*
-  *Expansión.*
-  *Food & Travel.*
-  *Soy Chef.*
-  *Time Out México.*
-  *El Gourmet.*
-  *Revista el Consumidor, sección “Platillo Sabio”.*
-  *Food & Wine.*

En cuanto a **programas de televisión que se especializan en gastronomía** o que tienen una sección dedicada a ella están:

- “Tu cocina”.
- “Cocina CDMX”.
- “Sazón de mi Tierra”.
- “México de Mil Sabores”.
- “Master Chef “.
- “Cocineros Mexicanos”.

- “La cocina de...”.

Entre los **principales medios electrónicos que difunden temas gastronómicos** se encontraron:

- ✓ *Chilango.com*
- ✓ *Gastronomia.com*
- ✓ *Gourmetmetepec.com*
- ✓ *Mexicosabroso.com*
- ✓ *Eatmexico.com*
- ✓ *Lossaboresdemexico.com*
- ✓ *Viajala.com*

Una vez revisados todos estos medios de comunicación relacionados con gastronomía, se pudo llevar a cabo una recopilación de nombres, de figuras que han escrito artículos de gastronomía, o bien, que se reconocen como autoras de cierta información relativa al ámbito culinario. Para el caso concreto de las revistas especializadas, se contactó vía telefónica o correo electrónico al editor del medio, y en algunos casos, éste facilitó los datos de los periodistas, columnistas o de otros editores de las revistas relacionadas con gastronomía, a quienes se les podría entrevistar.

Para los concursos y programas de televisión, se contactó vía correo electrónico a jueces y chefs que han participado en los mismos, y, también se solicitó la información a algunos de los periodistas seleccionados. Igualmente se recurrió al uso de directorios electrónicos –en línea-, y de más llamadas telefónicas. Ya contando con dichos datos concretos, se procedió a enlistar a los posibles sujetos de estudio. Entre los **principales nombres recabados, que se relacionan con la crítica gastronómica en México**, se encuentran:

<b>NOMBRE</b>	<b>CARGO, FUNCIÓN O FIGURA</b>
Adrián Herrera	Chef
Alicia Gironella	Chef y periodista
Alonso Ruvalcaba	Periodista gastronómico
Álvaro José Gómez	Concedor Gastronómico
Anabel Oviedo	Escritora y periodista gastronómica
Aquiles Chávez	Chef
Beatriz Vázquez	Chef
Benito Molina	Chef
Carmen Ramírez	Cocinera y Escritora
Cecilia Núñez	Ícono en Redes sociales
Elsie Méndez	Periodista gastronómico
Javier Guerra	Crítico gastronómico
Jorge Toledo	Crítico Gastronómico
Margarita Carrillo	Chef y escritora
Mariana Camacho	Periodista gastronómica
Mariana Castillo Hernández	Escritora de revistas especializadas
Nicholas Gilman	Crítico y periodista gastronómico
Nico Mejía	Gastrónomo y Chef
Patricia Jinich	Chef
Raquel Pastel	Escritora revista especializada
Rubén Hernández	Periodista gastronómico

Cabe señalar que dichos nombres no responden a un orden en específico, sino que se registran conforme fueron identificándose o ubicándose. Por tratarse de un estudio cualitativo, no se consideró necesario entrevistar a todos los sujetos mencionados, por lo que se procedió a realizar una selección de los mismos. **Esta elección de informantes clave se basó en:**

- A) **Cargo o función.** Se buscó que hubiera por lo menos un posible entrevistado relacionado con la función de periodista gastronómico; otro, con la función de juez de concursos de cocina (programas televisivos); otro que fuera considerado un crítico gastronómico como tal, etc.
- B) **Reconocimiento público.** Es decir, que se sabe –quienes se “mueven” dentro del ámbito gastronómico- que estas personalidades gozan de cierto prestigio o autoridad en función del cargo que desempeñan y/o de la valoración que realizan.
- C) **Facilidad de ubicación o contacto.** Según un estudio realizado por una revista especializada en medios de comunicación (Nava, 2017), los periódicos “El Universal”, “Reforma”, “El Financiero”, “Milenio” y “El Economista”, son los principales medios de comunicación en nuestro país que cuentan con una importante sección gastronómica, leída o seguida por miles de usuarios. Sin embargo, se solicitó a los primeros cuatro medios la información de sus “columnistas” o “colaboradores”, y en todos ellos se obtuvo una respuesta negativa, ya que no estuvieron dispuestos a divulgar sus fuentes, o bien, ni siquiera contestaron la solicitud hecha en torno a dichos datos. La única excepción fue la escritora gastronómica del periódico “El Economista” llamada Anabel Oviedo, quien ha trabajado para diferentes revistas especializadas de gastronomía, libros y diversos medios de comunicación referentes a la gastronomía. Como resulta obvio, esta figura no sólo se encuentra en la lista incluida, sino también, fue elegida para la entrevista que se reporta en el siguiente apartado de este estudio, correspondiente a “Resultados”.
- D) **Respuesta positiva por parte del posible entrevistado.** Aun cuando se pudieron obtener los datos específicos de contacto de algunos de los

nombres señalados en la lista anterior, algunos de ellos rehusaron a ser entrevistados; o bien, en un primer momento aceptaron, pidiendo que se les enviara el “guión de entrevista” por correo electrónico, el cual después no contestaron.

- E) **Medios de comunicación más reconocidos.** Este último criterio se aplicó porque, aun cuando había la posibilidad de entrevista a por lo menos diez personas, se consideró que la mitad de ellas no representaban los medios con mayor reputación en el campo de la gastronomía. Este criterio también se basa en los siguientes datos: en términos de medios de comunicación, 46% de las personas prefieren leer revistas especializadas en algún tema (Nava, 2017). Y, de acuerdo con D´artigues (2011), “... de las revistas especializadas en gastronomía, *Chilango* de la editorial ‘Expansión’, edita 36 mil 19 ejemplares mensuales, lo cual la coloca en el número uno de lectores en este ramo”. Así que, de las diez posibles personas a entrevistar, se dio prioridad, por ejemplo, a la “representante” de dicha editorial, como fue el caso de la periodista gastronómica Mariana Camacho, quien posee una vasta experiencia en el medio, y quien también ha aparecido en el canal televisivo “Univisión”, el cual transmite el programa “México de mil sabores” que, según la revista especializada “Blastingnews”, “... es uno de los mejores programas especializados en gastronomía” (Cruz, 2017).
- F) **Figuras con representación en medios sociales.** Es ampliamente conocido el hecho de que, las redes sociales, son el principal medio de comunicación electrónico hoy en día, preferido por millones de usuarios no sólo en México, sino en el mundo. Por lo tanto, se tuvo que incluir en la selección de informantes clave, a algún “representante” de este importante canal de difusión. Para ello se seleccionó a Álvaro José Gómez, creador del portal *Gourmetepic.com*, el cual en 2011 fue nominado en la categoría de “Mejor *blog* independiente” de los *Gourmet Awards* promovidos por la revista *Travel + Leisure*. Según la plataforma *dondecomere* (Posadas, 2016) “... es uno de los más importantes reconocimientos al talento mexicano del mundo gastronómico”. Aunado a ello, se resalta el hecho que Álvaro José Gómez

fungió como juez en el concurso “El cocinero del año”, evento gastronómico de gran relevancia a nivel nacional (Méndez, 2014).

Genio Literario autor de numerosos libros, artículos y columnas especializadas, así como cineasta; Alonso Ruvalcaba es considerado el crítico gastronómico más importante de México. (Reyes, 2014)

Por último, pero no menos importante, se tomó en cuenta la opinión de Bernardo Robredo; editor en jefe de la sección gastronómica de la revista Time Out México el cual se encarga en su sección de seleccionar a aquellos periodistas gastronómicos y/o críticos gastronómicos que van a escribir para dicha revista.

## **6. Resultados y Análisis**

**Figuras profesionales y amateurs que se dedican a la crítica gastronómica.  
¿Qué personas realizan una crítica gastronómica en México?**

Las personas que actualmente se dedican a la crítica gastronómica en México se dividen en:

A) Críticos tales como

- Nicholas Gilman
- Jorge Toledo
- Cecilia Nuñez
- Patricia Jinich
- Alonso Ruvalcaba

B) Periodistas gastronómicos como lo son:

- Elsie Mendez
- Mariana Camacho
- Alicia Gironella
- Rubén Hernández

C) En lo relativo a los Jueces en México la mayoría son Chefs reconocidos o conocedores de la gastronomía como:

- Aquiles Chavez
- Álvaro José Gómez
- Nico Mejía
- Beatriz Vázquez
- Benito Molina
- Adrián Herrera

Actualmente en México los espacios informativos más relevantes en cuestiones gastronómicas son:

-Revista especializada “Time Out México”: Guía de entretenimiento que cubre el mundo de la Ciudad de México ubicada en Mariano Escobedo 498 piso 10 colonia Anzures, CP 11590, Del. Miguel Hidalgo, México DF (TimeOut, 2018).

- Larousse Gastronómico: A 50 años de haber comenzado su historia en México, Larousse ha construido un fondo editorial importante de cocina de México y el mundo. Es una editorial conocida en muchos países del mundo por dos de sus pilares: los diccionarios y los libros de cocina

- Periódico “El Universal”: “Menú” es la sección especializada de este periódico la cual aporta información relevante sobre platillos, ingredientes y acontecimientos gastronómicos en general (El Universal, 2000-2018).

- Revista especializada “Los Sabores de México y el Mundo”: Es una revista digital la cual se especializa en atractivos turísticos y gastronómicos a lo largo de la república mexicana. Está dirigido a amantes y curiosos de la gastronomía que les interesa saber más sobre la historia y orígenes de los platillos endémicos de cada estado y población.

- Blog especializado "Gourmetepec": Este es un blog gastronómico especializado y dirigido a los restaurantes y restauranteros, cubren acontecimientos de restaurantes y chefs así como algunas reseñas de lugares específicos.

- Programa de Televisión "Top Chef México": Es un reality show de cocina que se transmite a través del canal Sony que pretende descubrir al mejor cocinero de México a través de una serie de retos gastronómicos de sabor y creatividad que van descalificando a los concursantes.

- "México de Mil sabores", programa de televisión emitido por el canal Univisión: este es un programa enfocado en la gastronomía mexicana que explica la región, la historia, tradiciones y recetas endémicas de las distintas localidades, se enfocan en la preparación tradicional y no en la preparación comercial de dichos platillos. Se transmite los Lunes y los Jueves a las 12:00hrs.

- Periódico "el economista": Este periódico con ya trece años de experiencia en su sección de gastronomía cubre mayormente noticias sobre productos gourmet, vinos, ferias y festivales relacionados con la gastronomía y algunas entrevistas con chefs reconocidos.

- Periódico "México News Network": A pesar de que sí contiene noticias sobre la gastronomía local este periódico cubre noticias de peso internacional que van desde concursos, congresos, descubrimientos, platillos, bebidas y avances en el mundo gastronómico en general.

Las personas que se dedican a escribir sobre la gastronomía en México son:

NOMBRE	CLASIFICACIÓN	BIOGRAFÍA	OBSERVACIONES
Nicholas	Crítico y periodista	Periodista de alimentos independiente, autor de Good Food en la Ciudad de México: puestos de comida, Fondas y restaurantes finos. editor / fotógrafo para la Ciudad de México: una guía célebre para los curiosos viajeros. reportero contribuyente de The New York Times, The Los Angeles Times, The Christian Science Monitor, The News (Ciudad de México), Travel & Liesure, New York Magazine, LA Weekly, Surface Magazine, Zesterdaily.com, El Financiero. Especialidades: autor de una guía premiada	
Gilman	gastronómico		

de la cocina de Ciudad de México

Cecilia Núñez      Ícono en Redes sociales      Editora Glotona de los viajes y apasionada de la comida, ha dedicado más de una década a viajar por el mundo descubriendo sabores y caminos. Desde una parada del metro o desde la suite más exclusiva, presenta crónicas de viaje con un periodismo veraz que invita a soñar. Su pasión y amor por la vida se plasma en cada una de las páginas que mes a mes edita celosamente para ofrecer una experiencia que enamora al viajero o al sibarita más exigente.

Elsie Méndez      Periodista gastronómico      fundadora de Los Sabores de México, una empresa dedicada a la promoción de la gastronomía mexicana a nivel internacional y nacional. Ella también tiene el blog Sabores de México donde promueve nuestra gastronomía.

Álvaro José Gómez G Conocedor Gastronómico

En 2010 crea el portal gastronómico Gourmetepec.com, un espacio para discutir y conocer las propuestas, así como algunos de los actores más influyentes en el ámbito nacional e internacional. Un año más tarde es nominado en la categoría mejor blog independiente de los Gourmet Awards por la revista Travel + Leisure, y a partir de la siguiente edición y a la fecha, es miembro del consejo evaluador de los mismos, y de otros concursos.

Aquiles Chávez Chef

En la actualidad se desempeña también como chef conductor de sus propios programas de televisión, “El Toque de Aquiles” y “Aquilisimo”; los cuales se transmiten en toda Latinoamérica, además de haber realizado un reality show llamado “Aquiles en Houston” y su programa más reciente “Moto Chefs” que es un recorrido desde

Texas a Ciudad de México, en un viaje de aventura, encuentro y descubrimiento gastronómico. También es Juez en “Top Chef México”

Nico Mejía    Gastrónomo y Chef    Egresado en Artes Culinarias y Servicio por el Culinary Art School de Tijuana B.C.

Director de la plataforma gastronómica Colima Sabe.

Chef Viajero y conductor del programa “cocineros mexicanos” por Azteca 7

Docente en el Culinary Art School en Tijuana BC donde imparte la materia de la Cocina Colimense en la única Maestría de Cocinas de México.

Chef creativo del restaurante CORTEZ; donde el 2015 fue galardonado como el MEJOR CASSUAL DINNER por los Gourmet Awards 2015 y Considerado por la New York Magazine como

los 3 to eat de Jalisco en 2015.

Actualmente es considerado por la comunidad gastronómica Nacional como el máximo representante de la gastronomía Colimota.

Autor del proyecto editorial "Algas comestibles de Baja California 2016" por el Culinary Art School.

Autor del proyecto editorial "Colima Sabe" 2017

Patricia  
Jinich

Chef

es una chef mexicana, ganadora de prestigiosos reconocimientos, conductora de televisión, autora de libros de cocina y mejor conocida por su serie de televisión, Pati's Mexican Table. Es la chef residente del Instituto Cultural Mexicano en Washington, D.C., desde el 2007

Jorge  
Toledo

Crítico  
Gastronómico

es uno de los críticos gastronómicos más reputados de México. Él prefiere que lo consideren

un reseñador de restaurantes , algo que tiene haciendo desde 1994 en las páginas de El Economista. Llegó a la escena antes que el Biko (1997) y el Pujol (2000) y muchísimo antes que la edición mexicana de Master Chef. Con Toledo, la reputación viene por tres bandas: tiene experiencia, credibilidad y un excelente gusto.

Anabel Oviedo      Escritora de libros de gastronomía      Reseñas de restaurantes, bares y antros para el Time Out México, colaboraciones con Larousse cocina, Sección del “economista” especializada,      Licenciada en Letras Mexicanas.      Hispano-

Mariana Castillo Hernández      Escritora de revistas especializadas      Periodista de gastronomía y viajes que cree en la calidez de las historias más que en la frialdad de los datos. Le gusta conocer al mundo y las personas a través de charlas cotidianas. No hay mayor placer que el de una

		excelente sobremesa (y si hay mezcal, mucho mejor)
Mariana Camacho	Periodista gastronómica	Más de 10 años de experiencia profesional en diferentes campos de la comunicación de medios, incluyendo noticias en línea, periodismo, revistas impresas y electrónicas, público relaciones y redes sociales. Fuerza especial en habilidades de edición y escritura. Actualmente trabaja para "Univisión"
Raquel Pastel	Escritora revista especializada	Apasionada por la gastronomía, curiosa investigadora y ávida viajera. Es editora en la revista Gourmet México.
Alicia Gironella	Chef y periodista	Chef, investigadora, maestra de cocina, periodista. Gironella es una de las mujeres que ha impulsado la cocina mexicana tanto a nivel nacional como en el extranjero. Ella fue una de

las personas que apoyó la candidatura de la cocina mexicana como patrimonio intangible de la humanidad en la UNESCO.

Y su trayectoria es rica: fue la primera mujer en ser miembro honorario del Club Chefs de Chefs, dirige el restaurante El Tajín desde los años 90, es representante del movimiento Slow Food en México, apoyó el proyecto Semillatón para recuperar seis razas de maíz en la Sierra Tarahumara y escribió, junto con su esposo Giorgio D'Angeli, el libro Larousse de la Cocina Mexican

Margarita Carrillo Chef y escritora

La chef Margarita Carrillo es una de las cocineras mexicanas de mayor trayectoria en nuestro país. Ha sido embajadora de la gastronomía mexicana en distintas partes del mundo como España, Italia, Japón, China, Inglaterra, Austria,

Irlanda y Estados Unidos. Es Coordinadora de la Escuela de Cocina Mexicana del Centro Culinario Ambrosía y forma parte del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Además, es autora del libro Mexico: The Cookbook, el cual ofrece más de 650 recetas que se derivan de sus más de 25 años de experiencia gastronómica.

Carmen      Cocinera  
Ramírez    Escritora

y Ella es la propietaria del Restaurante El Bajío, un establecimiento con más de 40 años de historia ubicado en Azcapotzalco; cocinera y escritora, madre, veracruzana, empresaria, coleccionista de arte, promotora de la cocina mexicana tradicional y verdadera conocedora de los secretos más recónditos de la perfecta hospitalidad.

En 2002 fue premiado su libro Alquimias y atmósferas del sabor como Best chef

book en español y recibió una mención honorífica para Best chef book en el mundo.

Rubén Hernández Periodista gastronómico

se muestra como un trotador de medios, haciendo sus diferentes experiencias y pininos en diferentes periódicos impresos, revistas y medios electrónicos, lo que ha hecho con un grato esfuerzo, pero a la vez actualizándose en estas épocas, exigentes de saber utilizar las nuevas formas de lenguaje electrónico. Es un especializado en la gastronomía y Enoturismo, por nada se ha hecho cargo de su propia revista, Crónicas del Sabor y también está metido en la logística y organización de un evento gastronómico muy importante, como lo es el Morelia en Boca, y lo hace desde la mejor trinchera que pudo acomodarse, en la coordinación de prensa, o sea que “soporta” a sus Egresado de la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM

Beatriz Vázquez Chef

colegas ávidos de noticias relevantes.

La chef Betty Vázquez es reconocida en el mundo de la gastronomía por su pasión por la cocina del pacífico mexicano. Originaria del puerto de San Blas, ubicado en la Riviera Nayarit, Betty Vázquez ha buscado el rescate de las tradiciones culinarias de esa zona llegando a convertirse en la Embajadora Gastronómica de Riviera Nayarit.

Su formación gastronómica está en Estados Unidos y en la Escuela de Arte Culinario Le Cordon Bleu de Francia. Es la fundadora del hotel Garza Canela en Puerto de San Blas donde también comanda la cocina. Además, fue la encargada de organizar el primer festival de comida mexicana que se realizó en la ciudad Creta, Grecia. También fue

reconocida por The Culinary Institute of America como uno de los 100 chefs más importantes de la cocina tradicional.

Benito  
Molina

Chef

La cocina del chef Benito Molina está influenciada por la cocina italo-mediteránea y es conocido como el chef que vive del mar, ya que tanto los pescados y mariscos que son la estrella de su cocina son tratados de manera responsable. Junto con su esposa, la chef Solange Muris fundó el restaurante Manzanilla en Baja California, mismo que en el 2014 fue galardonado como uno de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica en la posición número 25.

Se graduó de New England Culinary Institute en Vermont, Estados Unidos, donde es guiado por el Maitre Cuisinier de France Michel LeBorgne, quien lo

envió a trabajar a Gran Bretaña, donde aprendió técnicas para el manejo de los frutos del mar de una forma clásica. Más tarde trabajo en Boston para trabajar con chef Todd English en su restaurante Olives.

Adrián      Chef  
Herrera

Conocido por el mundo de la gastronomía como El Loco Herrera, el chef Adrián Herrera se formó de manera autodidacta. El arte de su cocina se puede disfrutar en el restaurante El Chef Herrera, donde sus creaciones se basan en la cocina mexicana, gracias a su gusto por viajar dentro de la República Mexicana. Herrera, además de chef, es escritor y escultor, admirador de Edgar Allan Poe y propietario de una muy envidiable biblioteca gastronómica.

Comenzó publicamente abriendo un carrito de tacos

llamado El Chef Guevara donde disponía de una gran variedad de guisos por lo que más tarde fundó La Fonda San Francisco y dirigirla durante siete años. Debido a cómo es llamado por sus amigos el mismo ha bautizado el comedor de su restaurante como "El Manicomio".

Alonso Ruvalcaba Escritor, columnista, guionista, restaurantero y crítico gastronómico Genio Literario autor de numerosos libros, artículos y columnas especializadas, y siempre fue un fanático de la gastronomía e incluso incursionó en ella por algún tiempo antes de percatarse que el trabajo duro no era para él, fue ahí cuando se dio cuenta que podría juntar sus dos pasiones, la cocina y la literatura escribiendo sobre gastronomía y fue considerado el crítico mexicano más importante.

**Caracterizar los conocimientos y habilidades que poseen quienes se dedican a la crítica gastronómica. ¿Cuáles son los conocimientos y habilidades que debe tener un crítico gastronómico?**

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Qué estudios, conocimientos o experiencia tiene usted en relación con la Gastronomía, y en particular en relación con la crítica gastronómica?	Licenciada en Letras Hispano-mexicanas; Se actualiza constantemente tomando cursos y talleres tanto relacionados con la literatura como con la gastronomía
Mariana Camacho	¿Qué estudios, conocimientos o experiencia tiene usted en relación con la Gastronomía, y en particular en relación con la crítica gastronómica?	licenciatura en Literatura latinoamericana, Los conocimientos en gastronomía fueron obtenidos a través de la experiencia y la exploración
Alonso Ruvalcaba	¿Qué estudios, conocimientos o experiencia tiene usted en relación con la Gastronomía, y en particular en relación con la crítica gastronómica?	No tiene estudios profesionales, dejó la escuela después de la secundaria sin embargo estudió un poco de tiempo Gastronomía, es autodidacta
Álvaro José Gómez	¿Qué estudios, conocimientos o experiencia tiene usted en relación con la Gastronomía,	Diplomado en Gastronomía Reconocimiento WSET (Wine & Spirit Education Trust) Licenciado en Comunicación

y en particular en relación con la crítica gastronómica?

Bernardo Robredo

¿Qué estudios, conocimientos o experiencia tiene usted en relación con la Gastronomía, y en particular en relación con la crítica gastronómica?

Licenciado en Gastronomía, estudios en periodismo, periodismo gastronómico

**Entrevistado**

**Pregunta**

**Respuesta**

Anabel Oviedo

¿Cuáles son los conocimientos y habilidades que usted considera, se deben tener para realizar una crítica gastronómica?

Conocimientos en gastronomía y conocimientos en literatura, pero sobre todo experiencia tanto probando como escribiendo

Mariana Camacho

¿Cuáles son los conocimientos y habilidades que usted considera, se deben tener para realizar una crítica gastronómica?

Conocimientos amplios de gastronomía, de cine, de música, de crítica en general que se sepa expresar

Alonso Ruvalcaba	¿Cuáles son los conocimientos y habilidades que usted considera, se deben tener para realizar una crítica gastronómica?	no encuentra que los conocimientos sean tan importantes, pero debe tener habilidades para escribir, así como conocimientos básicos de literatura, que tenga “sentido común”, ser objetivo en cuanto a su crítica.
Álvaro Gómez	¿Cuáles son los conocimientos y habilidades que usted considera, se deben tener para realizar una crítica gastronómica?	Humildad, Respeto por el trabajo de los demás, experiencia, conocer de técnica (cocciones, procesos), curiosidad, investigación, repetición de alimentos y bebidas, separarte de tu gusto personal.
	¿Cuáles son los conocimientos y habilidades que usted considera, se deben tener para realizar una crítica gastronómica?	Conocimientos gastronómicos, que sean licenciados en gastronomía de preferencia, que tengan habilidades de redacción, y también de mixología

Lo que se puede resaltar de las respuestas obtenidas, es que quienes fungen como críticos en cualquiera de los medios mencionados, tienen la capacidad de comunicación escrita e incluso una carrera profesional relacionada con ello, ya que normalmente la crítica se emite de esta forma: a través de diferentes medios de comunicación sin importar que sea una revista, o un periódico, un blog o incluso un dictamen en algún concurso gastronómico.

Otro elemento a destacar y que casi todos los entrevistados mencionaron, es el poseer ciertos conocimientos de gastronomía, pero los informantes coinciden en que no importa si éste se deriva de la observación y de la experiencia al visitar restaurantes y probar diferentes platillos, o si dichos conocimientos se adquieren al

estudiar alguna carrera o al tomar cursos y talleres de forma permanente. Sin embargo se destaca que se pudo observar que la mayoría de los entrevistados tienen alguna carrera, especialmente quienes colaboran en revistas y periódicos han estudiado Comunicación o Literatura. Por el contrario, también destaca que el crítico mexicano más reconocido en nuestro país no tiene ninguna formación profesional, y se llama así mismo “autodidacta”. Así que los estudios no se visualizan como una condición esencial para ejercer una crítica, pero sí la capacidad de comunicación y la objetividad a la hora de juzgar, para no anteponer los gustos personales.

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Cuál ha sido su experiencia laboral en el ámbito del periodismo gastronómico?	Reseñas de restaurantes, bares y antros para el Time Out México, colaboraciones con Larousse cocina, Sección del “economista” especializada.
Mariana Camacho	¿Cuál ha sido su experiencia laboral en el ámbito del periodismo gastronómico?	Revistas de arte y literatura, Expansión , Chilango, artículos especializados, creó una guía de evaluación de crítica gastronómica para un concurso
Alonso Ruvalcaba	¿Cuál ha sido su experiencia laboral en el ámbito del periodismo gastronómico?	empezó a escribir muy joven, así como desempeñar trabajo editorial en la editorial “Planeta”, empezó a escribir sobre cine y televisión, trabajó en la revista “Tiempo Libre” donde empezó a escribir sobre comida
Álvaro Gómez	José ¿Cuál ha sido su experiencia laboral en el ámbito del periodismo gastronómico?	Comunicación especializada, empezó a trabajar en la radio 1988,
	¿Cuál ha sido su experiencia laboral en el	Restaurantes y banqueteras Trabajó en la revista “Soy chef” (coordinador editorial)

ámbito del Editor en Time Out  
periodismo  
gastronómico?

Para la mayoría de los entrevistados lo que les resulta más importante para desenvolverse en el ámbito de la crítica gastronómica, es la experiencia. Muchos de ellos afirman que la experiencia es indispensable para poder realizar una crítica gastronómica y no solamente la experiencia de ir a un establecimiento y conocerlo, sino que idealmente ellos coinciden en que cualquier establecimiento debe ser visitado varias veces para poder dar una crítica más objetiva y completa.

Volviendo a la teoría de la evaluación, todos los entrevistados concuerdan en que para poder evaluar necesitan conocer de la gastronomía ofertada en el establecimiento para poder opinar sobre ella, muchos de ellos incluso hacen una investigación documental del establecimiento antes de ir a visitarlo.

#### **Describir los diversos elementos que componen una crítica gastronómica.**

**¿Qué elementos componen una crítica gastronómica?**

**¿Cómo debe ser la crítica gastronómica de un profesional que se dedique a ello?**

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Qué elementos componen su crítica gastronómica?	¿Qué es? ¿Dónde se come? ¿Cómo se come? ¿A qué sabe? ¿Cómo es la textura? Los colores, el olor.
Mariana Camacho	¿Qué elementos componen su crítica gastronómica?	Depende de para quién la haces, cosas tangibles, el servicio, la temperatura de los alimentos, se debe visitar el lugar varias veces, es importante saber qué está ofreciendo el restaurante de acuerdo a su propósito
Alonso Ruvalcaba	¿Qué elementos componen su	El Mensaje que trata de enviar un restaurante, desde lo que ellos tratan de hacer sentir al comensal,

		crítica gastronómica?	
Álvaro Gómez	José	¿Qué elementos criterios componen su crítica gastronómica?	La experiencia, qué ingredientes usa, su sello personal, su propuesta, o lo que quiere expresar y que tan bien está realizado, la limpieza.  Depende del lugar donde estas comiendo, los criterios cambian de acuerdo con el giro del restaurante y el entorno en el que se desarrollan.
		¿Qué elementos criterios componen su crítica gastronómica?	El concepto, los ingredientes, el montaje de los platillos, la técnica de o los platillos, el servicio, la clientela que asiste

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Qué criterios de evaluación considera para la crítica de un platillo?	Cada publicación tiene su guía de estilo, en los ingredientes, en los nombres de los platillos, lo que el chef quiere transmitir
Mariana Camacho	¿Qué criterios de evaluación considera para la crítica de un platillo?	El momento y las personas que están contigo en esa experiencia, se espera constancia
Alonso Ruvalcaba	¿Qué criterios de evaluación considera	darle contexto al platillo, con qué otros platillos se sirve, la convergencia que tiene con el restaurante y su geografía, así como su historia a qué clasificación de comida pertenece

		para la crítica de un platillo?	
Álvaro Gómez	José	¿Qué criterios de evaluación considera para la crítica de un platillo?	Que los ingredientes sean de origen natural, la técnica que usa, el sabor, la textura, la presentación.
		¿Qué criterios de evaluación considera para la crítica de un platillo?	La preparación de la comida, el sabor, la apariencia, los ingredientes

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Qué criterios considera para la crítica del servicio en establecimientos de alimentos y bebidas?	Cada establecimiento es diferente El ambiente, el costo, el chef que lo atiende, la filosofía del lugar
Mariana Camacho	¿Qué criterios considera para la crítica del servicio en establecimientos de alimentos y bebidas?	Que el servicio sepa vender lo que el restaurante ofrece, que sepan hacerte una recomendación, que te hagan sentir cómodos,
Alonso Ruvalcaba	¿Qué criterios considera para la crítica del servicio en establecimientos de alimentos y bebidas?	no le parece importante el servicio,

Álvaro Gómez	José	<p>¿Qué criterios considera para la crítica del servicio en establecimientos de alimentos y bebidas?</p> <p>¿Qué criterios considera para la crítica del servicio en establecimientos de alimentos y bebidas?</p>	<p>Le parece tan importante como la cocina , que ha sido mal conceptualizado, deben responder dudas, conocer los platillos, la limpieza del lugar</p> <p>Que sea un servicio eficiente, que atiendan bien, que cumplan con las normas de limpieza</p>
-----------------	------	---	---

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
---------------------	-----------------	------------------

Anabel Oviedo	<p>¿Qué otros criterios de evaluación considera para realizar la crítica o reseña a un restaurante?</p>	<p>El nombre del lugar, dirección, fecha, teléfono, datos de contacto, el estilo de escritura del crítico, investigación documental del chef y del lugar</p>
Mariana Camacho	<p>¿Qué otros criterios de evaluación considera para realizar la crítica o reseña a un restaurante?</p>	<p>ser objetivo, dejar de lado sus gustos personales, evaluarlas a partir de lo que son y no de lo que uno espera, considerar lo que el restaurante quiere lograr</p>
Alonso Ruvalcaba	<p>¿Qué otros criterios de evaluación considera para realizar</p>	<p>arquitectura, tipo de servicio, comida, la música, cómo llega a ser el ecosistema creativo que conlleva un plato y la tecnología que aplican para evolucionar la forma de comer.</p>

la crítica o reseña a un restaurante?

Álvaro Gómez

José ¿Qué otros criterios de evaluación considera para realizar la crítica o reseña a un restaurante?

La relación, precio- calidad, ejecución, riesgo, presentación artística, origen del platillo

¿Qué otros criterios de evaluación considera para realizar la crítica o reseña a un restaurante?

Que sea un lugar nuevo, que sea de calidad, que tengan chefs de renombre, la relación calidad- precio

Lo que puede resaltarse de los resultados obtenidos es que no existe un consenso en cuanto a los elementos a criticar; sin embargo, sí se pudieron identificar algunos factores comunes que suelen valorar los críticos mexicanos. Algo en lo que hacen énfasis los entrevistados es que cada periódico, revista y concurso tiene sus propios criterios de evaluación; cada uno evalúa y considera importantes diferentes aspectos de lo que engloba un establecimiento.

En contraste con la teoría de la evaluación, los parámetros en los que se puede dividir la evaluación que se realiza a los establecimientos se puede dividir de la siguiente manera:

	El platillo	¿Qué es?, ¿cómo se come? ¿A qué sabe? ¿Cómo es la textura?, ¿qué colores tiene?, ¿cuáles son sus ingredientes?
--	-------------	--

Periodista Gastronómico (Periódico o Revista)	La filosofía del establecimiento (del chef)	¿Quién es el chef?, ¿qué quiere transmitir? ¿Cuál es su filosofía?, ¿cómo es el ambiente?
	El lugar (físico)	Nombre, costos, dirección, teléfono; datos de contacto y del lugar en general; si éstos se relacionan con los otros elementos y si vale la pena acudir.
Gastronómico (televisión)	Servicio	Constancia en el servicio; no importa cuántas veces se visite el lugar, en todas el servicio debe mantenerse similar; temperatura de los alimentos (que se relaciona mucho con la rapidez con la cual es servido el platillo).
	Ambiente	Las personas, ya sea asistentes o acompañantes, determinan mucho la atmósfera; el espacio, el clima. Para esta parte se dejan de lado los gustos personales y se recurre a la objetividad.

	Propósito	Se valora qué está ofreciendo el restaurante de acuerdo con su propósito; qué quiere lograr, qué es y no lo que se espera.
Juez Gastronómico	Experiencia	Sello personal del chef tanto en ambiente, como en platillos; su propuesta, lo que quiere expresar y qué tan bien ejecutada está dicha idea en el entorno, incluyendo la limpieza del lugar.
	Cocina	Que los ingredientes sean de origen natural, la técnica que usa el chef; el sabor, la textura, la presentación. La relación precio-calidad en los platillos; ejecución, cuánto riesgo hay en ellos, presentación artística, origen del platillo.
	Servicio	El servicio se considera tan importante como la cocina; que los meseros respondan dudas, que conozcan los platillos.
	Platillos	El concepto, los ingredientes, el montaje; la técnica utilizada para la preparación. El sabor, la apariencia en general.

Editor de revistas de gastronomía	Servicio	Servicio eficiente, que la atención sea buena; que el personal cumpla con las normas de higiene y limpieza.
	Calidad	Que sea un lugar con calidad, chefs de renombre, comensales conocidos; relación calidad- precio.
Crítico Gastronómico	Mensaje	Lo que trata de comunicar el establecimiento, lo que se pretende hacer sentir al comensal a través de todos sus elementos (arquitectura, servicio, música, comida).
	Solidez del platillo	Contexto del platillo (geografía, historia, clasificación), con qué otros platillos se sirve; la consistencia y relación con el establecimiento en general.
	Ecosistema	Relación de todos los factores que convergen en el lugar, y permiten una atmósfera creativa; elementos que permiten crear un plato, incluso la tecnología que se aplica para evolucionar la forma de comer.

Siendo una constante la esencia y temática del lugar donde se hace la crítica como una variante de dichos criterios, ya que dependiendo de la “denominación” del restaurante existe un mayor o menor peso a los parámetros.

**Determinar los factores que debe contemplar una evaluación objetiva de los establecimientos de alimentos y bebidas.**

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Cuál considera que es el objetivo principal de realizar una crítica o evaluación de un restaurante, servicio o platillo?	La difusión, el entretenimiento del comensal, a veces la educación “depende de la editorial para la que se esté trabajando”
Mariana Camacho	¿Cuál considera que es el objetivo principal de realizar una crítica o evaluación de un restaurante, servicio o platillo?	Informar a la gente, las reseñas son un intermediario entre el restaurante y el comensal
Alonso Ruvalcaba	¿Cuál considera que es el objetivo principal de realizar una crítica o evaluación de un restaurante, servicio o platillo?	para obtener un ingreso, el desarrollo intelectual del crítico en sí y también la información que sea útil para los lectores, la herramienta de seleccionar un restaurante

Álvaro Gómez	José	¿Cuál considera que es el objetivo principal de realizar una crítica o evaluación de un restaurante, servicio o platillo?	Para poder hacer recomendaciones, para provocar una derrama económica en el lugar, para reconocer a los cocineros
-----------------	------	---	---

¿Cuál considera que es el objetivo principal de realizar una crítica o evaluación de un restaurante, servicio o platillo?	N/A
---	-----

En cuanto al objetivo de la crítica, la mayoría de los entrevistados la consideran una herramienta para que el público pueda tomar una decisión informada más que para el restaurante; contrario a lo que se expone en la teoría, el si los dueños de los establecimientos o los chefs la consideran una forma para saber en qué áreas deben de mejorar, los críticos no la realizan con dicha función.

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Cuál considera que debe ser el perfil de un crítico gastronómico aquí en México?	Experiencia escribiendo, tener desarrollado el paladar, ser curioso, pasión por lo que haces
Mariana Camacho	¿Cuál considera que debe ser el perfil de un crítico gastronómico aquí en México?	Que fuera un buen comunicador, que sepa escribir, que tenga una voz propia, saber viajar, saber probar, informarse constantemente de tanto tu disciplina y otras disciplinas que puedan apoyar
Alonso Ruvalcaba	¿Cuál considera que debe ser el perfil de un crítico gastronómico aquí en México?	Piensa que no existe un perfil, sino que es una profesión, recursos humanos no ha llegado a definir el crítico gracias a que no existe una carrera que los prepare para desempeñar el papel, la mayoría son periodistas o comunicólogos que simplemente encontraron una inclinación hacia la comida.
Álvaro Gómez	¿Cuál considera que debe ser el perfil de un crítico gastronómico aquí en México?	Alguien que haya comido mucho, viajado mucho, que pueda ser humilde, que sea curioso, debe saber de cocina
	¿Cuál considera que debe ser el perfil de un crítico gastronómico	Licenciado en Gastronomía Licenciatura en Periodismo con alguna preparación en gastronomía Que esté a la vanguardia de lo que está pasando en el mundo gastronómico

aquí en  
México?

<b>Entrevistado</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
Anabel Oviedo	¿Cuál sería la formación profesional que se necesita para ser un crítico gastronómico?	Licenciado en Lenguas Licenciado en gastronomía Psicología Periodismo (No considera que la información profesional sea indispensable a diferencia de la experiencia y pasión)
Mariana Camacho	¿Cuál sería la formación profesional que se necesita para ser un crítico gastronómico?	Licenciado en periodismo Licenciado en Comunicación Licenciado en Gastronomía Sin embargo, considera que toda la información es útil siempre y cuando tenga la pasión por la gastronomía
Alonso Ruvalcaba	¿Cuál sería la formación profesional que se necesita para ser un crítico gastronómico?	No hay una carrera universitaria que abarque todo lo que debe saber un crítico gastronómico sin embargo el considera que debe ser un buen descriptor, debe tener conocimientos de redacción y escritura.
Álvaro Gómez	José ¿Cuál sería la formación profesional que se necesita para ser un crítico gastronómico?	Menciona que como tal no existe (aquí en México) Licenciado en Gastronomía

¿Cuál sería la formación profesional que se necesita para ser un crítico gastronómico?

Debe ser licenciado en Gastronomía o tener mucha experiencia en el mundo gastronómico

Debe existir una escuela que otorgue una preparación especializada al respecto

Como bien lo dijo el entrevistado Alonso Ruvalcaba, no existe una formación delimitada para poder ejercer el papel de un crítico gastronómico en México, sin embargo, basados en su experiencia los entrevistados pudieron responder lo que ellos le pedirían a una persona que se dedicara a la crítica gastronómica.

Tomando elementos aportados por ellos se podría delimitar de la siguiente manera:

<b>Formación</b>	<b>Habilidades</b>	<b>Conocimientos</b>
Licenciado en gastronomía y/o	Pasión por lo que haces	Técnicas
Licenciado el periodismo y/o	Desarrollo en el paladar	Historia
Licenciado en comunicación y/o	Ser buen comunicador	Letras
	Que esté a la vanguardia	Turismo
	Curiosidad	Tradiciones
	Humildad	Costumbres
	Estar abierto a nuevas experiencias	Orígenes
	Tener voz propia	Saber escribir
	Perceptivo	Saber redactar
		Saber Juzgar

## **7. Conclusiones:**

*“Si no existe en los medios, no existe”*

Esta máxima que circula como un dicho muy popular entre aquellos que se dedican a compartir la noticia, de alguna manera sirve de lienzo para que en ella descansen las pinceladas que darán paso a la revelación de la obra finalizada, es decir, lo que se concluye de esta investigación.

Hoy en día la “crítica gastronómica” existe, porque los medios de comunicación han creado espacios para que los “críticos gastronómicos” emitan un juicio sobre determinado objeto o sujeto. Esto deja ver que, la crítica gastronómica está íntimamente ligada al periodismo, lo que ha venido a crear confusión en cuanto al perfil que debe tener un crítico gastronómico.

Que el campo de difusión de la crítica sea los medios de comunicación, no es sinónimo de que un periodista o conocedor de la palabra sea la persona idónea para

ser un crítico gastronómico. Debido al medio en el que se expone la crítica gastronómica, ésta adquiere un carácter pedagógico. Esto se debe a que el crítico comparte su juicio y los argumentos que lo llevan a crear el mismo, de manera que el lector se inclina, o no, a aprender de esa información, o bien a estar en acuerdo o desacuerdo con ella. Esto coloca al crítico gastronómico en el papel de instrumento de información, a través del cual el lector “aprende”, y lo que el individuo aprende afecta directamente a nuestra sociedad. Esto de alguna manera nos permite ver la gran responsabilidad que implica llamarse “crítico”, y enfocándonos al tema de la restauración, la influencia que tiene el mismo sobre un amplio sector de la sociedad para desarrollar sus gustos culinarios, para identificar los lugares adecuados para dar respuesta a sus preferencias, o bien para dejar de asistir a los lugares en los que solían disfrutar de la gastronomía.

Para la realización de este proyecto se realizaron entrevistas con un número determinado de críticos gastronómicos, a través de las cuales se intentó develar los conceptos, características y factores comunes entre cada uno de ellos, de manera que se pudiera establecer un patrón que permita crear una guía de los conocimientos y características que debe poseer un crítico gastronómico.

Con base en el estudio realizado se observó que la evaluación de un restaurante, de un platillo, del servicio o de diversos elementos relacionados con un establecimiento de alimentos y bebidas que llevan a cabo los llamados “críticos gastronómicos” en nuestro país, no se encuentra homologada en términos de criterios específicos a evaluar; y que aun cuando dicha valoración sí contempla múltiples factores (como los platillos, el servicio, la ubicación del lugar, el ambiente, etc.), el crítico emite un juicio global o general. Siendo que la Teoría de la Evaluación explicada en el apartado correspondiente al marco teórico, establece que sí deben identificarse determinados elementos, funciones, sujetos, etc., para poder emitir un juicio objetivo que contribuya a la mejora del aspecto concreto que se evalúa.

En relación con los supuestos formulados:

1) Para llevar a cabo una crítica gastronómica objetiva y justa, quien la emite debe tener una formación profesional en gastronomía. SE COMPROBÓ QUE NO ES ASÍ,

que los profesionales y amateurs que ejercen dicha crítica no presentan ni requieren tal formación, pero sí ciertos conocimientos y habilidades como escritura, capacidad descriptiva y cierta experiencia en alimentos y bebidas como los que podría poseer un gourmet.

2) Para poder ejercer una crítica gastronómica, se deben tener criterios homologados de evaluación. SE COMPROBÓ que aun cuando no se tienen – porque cada crítico valora algo distinto-, de acuerdo con la Teoría de la Evaluación sí debe contarse con ellos y puede constituirse en una guía u orientación concreta para los dueños de establecimientos, chefs, cocineros, y los propios críticos sepan qué se debe valorar y por ende, qué objetivos conseguir para lograr el reconocimiento del comensal y reseñas positivas por parte de los propios críticos.

Con base en estas observaciones y resultados, se considera que, si los críticos realizan una identificación previa de los aspectos a evaluar, se podrían establecer criterios de evaluación acordes e incluso el “objetivo” que se pretendería lograr con la evaluación; esto, porque cada restaurante tiene su propia “esencia”, un público determinado, un menú específico, un servicio acorde; y una evaluación objetiva debería tener esto en cuenta y establecer los indicadores precisos a evaluar. Por otro lado, se pudieron identificar los aspectos concretos que suelen evaluar quienes ejercen la función de la crítica, aun cuando para cada figura, dichos elementos son llamados de diferentes formas. Entre los más relevantes destacan:

- La filosofía del lugar y/o del chef (lo que otros entrevistados denominaron propósito o mensaje).
- El platillo (desde los ingredientes hasta su forma de preparación y presentación final).
- El ambiente o ecosistema (tanto el espacio físico donde se ubica el establecimiento, hasta la experiencia vivida; la decoración, atmósfera y otros elementos que convergen en el lugar).

- El servicio (lo que puede relacionarse con la consistencia, rapidez, atención a las necesidades de los comensales; con la limpieza hasta el conocimiento que el personal tenga de los platillos).

Y sin importar si la valoración del sitio proviene de un colaborador que escribe en periódicos o revistas gastronómicas; o del jurado de un programa de concursos de cocina en televisión o de quien es llamado “crítico gastronómico” sin haber estudiado ninguna carrera profesional, lo que debe tomarse en cuenta es que sus opiniones son seguidas y leídas por miles de personas en todo el país; que sus reseñas influyen de manera determinante en que las personas acudan a comer a un sitio u otro y que aquello que comunican sirve de orientación para el cliente potencial de cualquier restaurante.

En cuanto al perfil del crítico gastronómico a pesar de que no exista una formación que complete o abarque todo lo que se necesite para ejercer dicho papel

Para intentar crear un perfil definido de las características que debe cumplir un crítico gastronómico, se realizaron entrevistas a cinco críticos, realizando las mismas preguntas a cada uno de ellos las cuales fueron:

**¿Qué se requiere estandarizar para poder crear el perfil del crítico gastronómico?**

**Conocimientos, habilidades y experiencias en el sector gastronómico.**

Si bien es cierto que el crítico debe tener la capacidad de plasmar de manera clara y concisa sus apreciaciones para que el lector pueda asimilarlas con facilidad, ésta viene siendo una característica esencial para el comunicador y no precisamente para el crítico gastronómico. El que una persona asista a cientos de conciertos, participando como público de las mejores orquestas del mundo, no la califica para criticar la interpretación de una obra musical. Puede disfrutarla o no, pero por su falta de conocimiento en una carrera musical, no podría ser capaz de emitir una crítica objetiva y subjetiva de la obra. La experiencia de comer, de gustar de la buena comida, de visitar buenos restaurantes y de conocer a renombrados chefs no nos capacita para crear un platillo, para determinar el proceso de producción del mismo

y mucho menos para ofrecer una crítica objetiva de dicho platillo. Sólo quien ha estudiado la carrera de gastronomía y conoce de procesos gastronómicos podría ser objetivo en cuanto a la crítica profesional de un platillo o del servicio de un restaurante.

**Elementos que deben ser tomados en cuenta para realizar la crítica gastronómica.**

El hecho de que cada revista, periódico, programa de televisión y/o concurso contemplen diferentes criterios de evaluación para llevar a cabo la crítica gastronómica puede llegar a confundir no sólo al crítico que debe desempeñar su función sino, también al lector que está buscando información sobre un establecimiento en concreto.

**Propósito y tipo de la crítica**

De igual manera; al no tener un propósito y/u objetivo definido para llevar a cabo una crítica gastronómica llega a causar confusión y falta de seriedad de parte del organismo encargado de dicha evaluación.

**8. Propuestas o sugerencias**

- 1.- Que el crítico gastronómico tenga licenciatura en gastronomía.
- 2.- Que dentro de la carrera de gastronomía se incluyan las bases para ser crítico gastronómico

3.- Que se establezca un perfil de conocimientos y características para quien se dedica a realizar críticas gastronómicas.

## 9. FUENTES CONSULTADAS

Acosta, Y.; Canavilhas, J. y Gosciola, V. (2011): "*La información viral. Estudio del caso del cierre temporal de elBull*", en Revista Pangea, 2, pp: 47 a 68. Red Académica Iberoamericana de Comunicación.

Bingham, V. D. y Moore, B. V. (1973): *Cómo entrevistar*: Madrid.

Bolívar, A (2015): *Metodología de la investigación biográfico-narrativa: recogida y análisis de datos*. Universidad de Granada. España. Recuperado de: [https://www.researchgate.net/publication/282868267\\_Metodologia\\_de\\_la\\_investigacion\\_biografico-narrativa\\_Recogida\\_y\\_analisis\\_de\\_datos#pf](https://www.researchgate.net/publication/282868267_Metodologia_de_la_investigacion_biografico-narrativa_Recogida_y_analisis_de_datos#pf)

Bonnefooy, J (2006): *Indicadores de Desempeño en el Sector Público*. Curso-Seminario “Políticas Presupuestarias y Gestión por Resultados”. Comisión Económica para América Latina y el Caribe. República Dominicana. Recuperado de:

<https://www.cepal.org/ilpes/noticias/paginas/2/23992/Indicadores%20de%20Desempe%C3%B1o.pdf>

Boud, David (2013): “*Enhancing Learning Through Self-assessment*”, Routledge, 2013: Londres.

Bisquerra Alzina, R. (2009). Metodología de la Investigación educativa. Madrid: Muralla

Blanco, Mercedes (2011): *Investigación narrativa: una forma de generación de conocimientos*, “Argumentos” (Méx.) vol.24 no.67 México sep./dic. 2011, Argumentos: México. Encontrado en:

[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-57952011000300007&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0187-57952011000300007&script=sci_arttext)

Burgos Pablo (2011): Criterio, Indicador, Estándar. Ponencia “Unidad de Calidad” Universidad de Brugos. Universidad de la Rioja. España. Recuperado de: [https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/cartas\\_compromiso/Ponencia\\_Pablo\\_Burgos.pdf](https://www.unirioja.es/servicios/ose/pdf/cartas_compromiso/Ponencia_Pablo_Burgos.pdf)

Cabrera, Luis Fernando (2011). *Los críticos gastronómicos, en el Ecuador sí pueden existir*. En “KALPANA”, Núm. 6, pp. 38-40. Ecuador: Universidad de Especialidades Turísticas. ISSN: 1390-5775

Camacho A., Gutierrez R. y Plascencia E (2010): “*Los mejores restaurantes de México*”, en Revista Travel + Leisure, Noviembre 2010, 3° Edición, Expansión: México. Recuperado de <http://expansion.mx/estilo/2010/11/11/sabores-de-la-ciudad-de-mexico>.

Casarrubios.T, García. B, Mejías. A, San Cristóbal. N, Senín. V (2008): “*La educación evaluativa*”, en Revista RELIEVE, 28 diciembre 2008, 14° Edición, Volumen 2, Universidad de Barcelona: España. Encontrado en

[http://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo//InvestigacionEE/Presentaciones/nv\\_Evaluativa\\_doc.pdf](http://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo//InvestigacionEE/Presentaciones/nv_Evaluativa_doc.pdf)

Caballero, A (2000) Metodología de la Investigación Científica: Diseños con Hipótesis Explicativas, Udegraf S.A, Lima

Cocinero del año México (2017): Dinámica del Concurso, noviembre 2017, Cocinero del Año: México. Recuperado de: <http://www.concursococinero.com.mx/dinamica-del-concurso/>

Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria (2015): *NMX-F-605-NORMEX-2016*, Diciembre del 2015, Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C: México. Encontrado en: [https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016\\_\\_7\\_de\\_diciembre\\_de\\_2015\\_firmada\\_\\_002\\_.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/197511/NMX-F-605-NORMEX-2016__7_de_diciembre_de_2015_firmada__002_.pdf)

Cruz Sara (2017): *Los mejores programas de cocina de la televisión mexicana* en revista "blastingnews", sección "Shobiz y tv" 11 de Abril del 2017. Blastingnews: México. Recuperado de: <https://mx.blastingnews.com/showbiz-y-tv/2017/04/los-mejores-programas-de-cocina-de-la-television-mexicana-001618211.html>

Díaz-Bravo L. (2013): *La entrevista, recurso flexible y dinámico*, "Investigación educación médica" vol.2 no.7 México jul./sep. 2013, Departamento de Investigación en Educación Médica, Facultad de Medicina, UNAM: México.

D´artigues, Katia (2011): *Las revistas más leídas del país*, en "El Universal", sección "Blogs", 12 de Mayo del 2011. El Universal: México. Recuperado de: [http://blogs.eluniversal.com.mx/wweblogs\\_detalle.php?p\\_fecha=2011-05-12&p\\_id\\_blog=28&p\\_id\\_tema=13897](http://blogs.eluniversal.com.mx/wweblogs_detalle.php?p_fecha=2011-05-12&p_id_blog=28&p_id_tema=13897)

El Universal (2000-2018). *Sección Menú*. México: Compañía Periodística Nacional. Recuperado de: <http://www.eluniversal.com.mx/menu>

Fernández Dolores; Aguirregoitia Ainhoa (2017): "La comunicación periodística de la gastronomía en España en el primer tercio del siglo XX (1900-1936)", en Revista de Comunicación Vivat Academia, Marzo/Junio 2017, Año XX, N° 138, pp 77-95.

Universidad de Alicante: España. Recuperado de:  
<http://www.vivatacademia.net/index.php/vivat/article/view/996/1108>

Franco A. Adrián (2017): *Manual de manejo higiénico de los alimentos*, Instituto de Ciencias Superiores Plata, 13 de Julio del 2017, IEPS: México. Recuperado de:  
<http://www.iesp.edu.mx/avisos/manualAlimentos.pdf>

Garrido M. Berta (2012): *La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo*. En revista "Creatividad y sociedad", número 19, diciembre de 2012, Creatividad y Fin de la imagen: España. Recuperado de:  
<http://creatividadysociedad.com/articulos/19/La%20cocina%20y%20la%20experien%20culinaria.pdf>

Gilman A. Nicholas (2009) *Comer Bien en la Ciudad de México: Puestos, Fondas y Restaurantes*. Editoria Cielo: México.

Gudmundsdotir, S. (1996). The teller, the tale, and the one being told: The narrative nature of the research interview. In: *Curriculum Inquiry*, 26 (3), p. 293-305, 1996.

Hamilton, R. y Todolí, V. (2009). *Comida para pensar, pensar sobre el comer*. Actar. Barcelona.

Krause, M (1995). "La investigación cualitativa: un campo de posibilidades y desafíos", en revista *Temas de Educación*, No.7, pp. 19-39, 1995. Universidad de la Serena: Chile. Recuperado de: <http://files.mytis.webnode.cl/200000020-f1c75f2c42/Krause,%20M.%3B%20La%20investigaci%C3%B3n%20cualitativa,%20un%20campo%20de%20posibilidades%20y%20desaf%C3%ADos.pdf>

Kovach B. Rosenstiel T. (2003). *The elements of Journalism*. "Santillana Ediciones Generales, S. L.", Torrelaguna. Madrid.

Leal Carretero, Fernando. (2003) ¿Qué es crítico? Apuntes para la historia de un término. *Revista Mexicana de Investigación Educativa* [en línea] 2003, 8 (enero-abril). [Fecha de consulta: 4 de abril de 2018] Disponible en:<<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14001714>>

Legrand, M. (1993). *L'approche biographique. Théorie, clinique*. Marsella: Hommes et Perspectives. Paris: Desclée de Brouwer.

Marroquín, Soledad (2015). *Entrevista a Soledad Marroquín*. Por Giannina Ferreyros, Coordinadora Académica de la carrera. En "Boletín de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes", año 5, núm. 17, abril-noviembre 2015. Perú: Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía. Recuperado de: [http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/2494/1/2015\\_Bolet%c3%adn-Gastronom%c3%ada\\_a5n17.pdf](http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/2494/1/2015_Bolet%c3%adn-Gastronom%c3%ada_a5n17.pdf)

Martínez, J. (2011). *La Evaluación Educativa: Conceptos, Funciones y Tipos*. Fundación Instituto de Ciencias del Hombre. Universidad Veracruzana: México. Encontrado en: [https://www.uv.mx/personal/jmartinez/files/2011/08/LA\\_EVALUACION\\_EDUCATIVA.pdf](https://www.uv.mx/personal/jmartinez/files/2011/08/LA_EVALUACION_EDUCATIVA.pdf)

Mateo, J. (1998), "Evaluación e investigación" en J. Mateo (Director), *Enciclopedia Central de la Educación*, pp. 529-648. Barcelona, Océano.

Mccluskey, Marcos (2009) *Presentación del libro Come bien en México D.F, de Nicholas Gilman*, para revista "Masaryk", Sociales 20 de Marzo del 2009 a las 10:47a.m, Masaryk. TV My Web Lifestyle: México. Encontrado en: <https://masaryk.tv/13258/presentacion-del-libro-come-bien-en-mexico-df-de-nicholas-gilman>

Medina, Xavier y Solanilla, Laura (2013). *Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales*. En "PH, Investigación" [en línea], no. 1, diciembre de 2013, pp. 55-74. España: Universitat Oberta de Catalunya. Recuperado de: [https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/36207550/23\\_Patrimonio\\_culinario\\_institucionalizacion\\_y\\_medios\\_digitales.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWO WYYGZ2Y53UL3A&Expires=1527648901&Signature=b3q%2FLfnceKNPBbTAqjyc kdjXSBI%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DPatrimonio\\_culinario\\_institucionalizacio.pdf](https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/36207550/23_Patrimonio_culinario_institucionalizacion_y_medios_digitales.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWO WYYGZ2Y53UL3A&Expires=1527648901&Signature=b3q%2FLfnceKNPBbTAqjyc kdjXSBI%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DPatrimonio_culinario_institucionalizacio.pdf)

Méndez, Elsie (2014) *13ª edición Alimentaria México, el punto de arranque a una nueva meta*, en revista "Los Sabores de México", 06 de Enero del 2014, sección Gastronomía, Los Sabores de México: México. Encontrado en: <https://lossaboresdemexico.com/13a-edicion-alimentaria-mexico-el-punto-de-arranque-a-una-nueva-meta/>

Michelin (2017), "La Historia de la guía MICHELIN" en *Guía Michelin*, 20 de Junio del 2017. Michelin: España. Recuperado de: <https://guia.michelin.es/magazine/acerca-de-la-guia/historia-de-la-guia-michelin>

Michelin (2017), "Hasta las Estrellas y más allá" en *Guía Michelin*, 02 de Noviembre del 2017. Michelin: España. Recuperado de: <https://guia.michelin.es/magazine/acerca-de-la-guia/hasta-las-estrellas-y-mas-alla>

Nava Ivan (2017). *PERIÓDICOS ¿CUÁL ES EL MÁS LEÍDO POR ENTRE LOS MEXICANOS?* En Revista "Merca2", 16 de Febrero del 2017, sección Mercadotecnia, MERCADOTECNIA PUBLICIDAD MARKETIG NOTICIAS: México. Encontrado en: <https://www.merca20.com/periodicos-leido-los-mexicanos/>

Nava Ivan (2017) *¿QUÉ TIPO DE REVISTAS ATRAEN MÁS LECTORES EN MÉXICO?* En Revista "Merca2", 17 de Marzo del 2017, sección Mercadotecnia, MERCADOTECNIA PUBLICIDAD MARKETIG NOTICIAS: México. Encontrado en: <https://www.merca20.com/tipo-revistas-atraen-lectores/>

Pardo, Patricia (2017). *Hello, my name is influencer*. España: Universidad de Sevilla. Recuperado de: <https://idus.us.es/xmlui/bitstream/handle/11441/64541/001.%20Reportaje.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Parra L. (2003) *El juez y el derecho*, en revista "IUS Revista Jurídica", 11 de Septiembre del 2003, Universidad Latina de América: México. Recuperado de <http://www.unla.mx/iusunla13/opinion/EL%20JUEZ%20Y%20EL%20DERECHO.htm>

Peláez A, Rodríguez J, Ramírez S, Pérez L, Vázquez A, González L. (2011). "Entrevista", Universidad Autónoma de México: México.

Pérez Serrano, Gloria. (1993). Investigación-Acción. Implicaciones al campo social y educativo. Madrid: Dykinson.

Perini, Diego (2016) *Los chefs que compiten por el premio “Nobel” de la gastronomía*, en “BBC Mundo”, 02 de Julio del 2016, BBC News: Reino Unido. Encontrado en: <http://www.bbc.com/mundo/noticias-36678080>

Posadas, Constanza (2016) *¿A qué sabe Gourmet Awards?*, en Blog “Dondecomere”, 04 de Abril del 2016, Dondecomere: México. Recuperado de: <https://dondecomere.net/2016/04/04/a-que-sabe-gourmet-awards/>

RAE (2014). Diccionario de la Real Academia Española. RAE: España.

Ramírez, Claudia (2012), *El periodismo en los fogones*, en periódico “El Universal”, jueves 20 de septiembre del 2012, El Universal: México. Recuperado de [archivo.eluniversal.com.mx/articulos/73597.html](http://archivo.eluniversal.com.mx/articulos/73597.html)

Remy, P. (2004) *El inspector se sienta a la mesa. Todos los secretos de la Guía Michelin*. Planeta Actual. Barcelona.

Reyes, Ebbani (2014) *Alonso Ruvalcaba*, en revista “Cool Hunter MX”, Miércoles 21 de Mayo del 2014, Cool Hunter MX: México. Recuperado de: <https://coolhuntermx.com/alonso-ruvalcaba/>

Rodríguez, Ida (1997). *La crítica de arte en México en el siglo XIX*. UNAM, Instituto de Investigaciones estéticas: México.

Sánchez G. Fernando, Martín B. Manuel (2013), *La Cocina de la Crítica: Historia, Teoría y Práctica de la Crítica Gastronómica como Género Periodístico*, CreateSpace Independent Publishing Platform: España.

San Juan José (2014), *Gastronomía, crítica y cultura: los artículos de Ignacio Peyró en [www.elconfidencialdigital.com](http://www.elconfidencialdigital.com)*, en Congreso Internacional Latina de Comunicación Social, Universidad de La Laguna: España.

SECTUR (2014). *Distintivo H*. México: Secretaría de Turismo. Disponible en: <http://www.sectur.gob.mx/gobmx/tramites-y-servicios/certificacion-turistica/distintivo-h/>

Silva, F. y Pelachano, V. (1979): *La entrevista*. Valencia: Facultad de Filosofía, Psicología y Ciencias de la Educación.

Sparkes A.C y Devís J. (2011): *investigación narrativa y sus formas de análisis: una visión desde la educación física y el deporte*. Viref 2011, Instituto Universitario de Educación Física, Universidad de Antioquía: Medellín, Colombia

Stufflebeam D.L. y Schikfield A. 1987. *Evaluación Sistemática. Guía teórica y práctica*. Madrid: Paidós/MEC. p. 183

Télez C. Rodolfo (2011), *El arte dual: Gastronomía y Literatura*, en Revista "Culinaria", 6, pp: 07-22, Julio-Diciembre2013, UAEMEX: México. Recuperado en [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)

Time Out (2015). *Acerca de Time Out México*. Martes 8 septiembre 2015. México: Time Out México. Recuperado en: <https://www.timeoutmexico.mx/ciudad-de-mexico/acerca-de-time-out-mexico>

The World's 50 Best (2018). *The World's 50 Best Restaurants*, William Reed Business Media: Inglaterra. Recuperado de <https://www.theworlds50best.com/about>

Vázquez M. Manuel (2005): *Contra los gourmets*. Debolsillo: Barcelona.

Venturi Lionello (1946): *La historia de la crítica del arte*. Debolsillo: Italia.

Wilde Oscar (1891): *El crítico como artista*. The Nineteenth Century, pp.1-10: Inglaterra.

William Reed (2010): "The world's 50 best restorants". William Reed Buisness Media: Inglaterra. Recuperado de <http://m.theworlds50best.com/index.html>

Zipprick Jörg (2008): *No quiero volver al restaurante*, Ediciones Akal, S.A: España

