

COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA

Una revisión y propuesta conceptual

Álvaro Bahls*

Rodolfo Wendhausen Krause**

Universidade do Vale do Itajaí

Balneário Camboriú, Brasil

Edar da Silva Añaña***

Universidade Federal de Pelotas

Pelotas, Brasil

Resumen: científicamente hay una gran inmadurez conceptual de los términos gastronomía y culinaria. Así, el abordaje de la gastronomía, tanto en la educación como en la gestión, es confuso. El objetivo de este estudio es analizar la comprensión de dichos conceptos por parte de los docentes de los cursos de grado y posgrado en turismo y hotelería y en la carrera de gastronomía de la Universidad del Vale do Itajaí. Como método epistemológico se consideró el materialismo histórico-dialéctico, en una investigación exploratoria, cualitativa y cuantitativa, dividida en tres etapas. La primera es un análisis del marco teórico. La segunda, una investigación empírica con 42 docentes de los cursos referidos. Las preguntas escalares fueron tratadas con la estadística descriptiva y la pregunta abierta con el método de análisis de contenido. La tercera etapa confrontó la hipótesis de los autores con los resultados obtenidos. Se concluye que la gastronomía es una evolución de la culinaria y está compuesta por 5 dimensiones esenciales: (1) Artístico-creativa; (2) Científico-técnica; (3) Cultural-social; (4) Hedónica-experimental; y (5) Alimentario-fisiológica. Se pueden abordar estas dimensiones a través de dos perspectivas, (a) académica o (b) mercadológica. Se considera que el método propuesto para definir la gastronomía y la culinaria es válido, no obstante debe ser refinado y aplicado a otras instituciones de enseñanza y profesionales del área (chefs), a fin de abarcar una muestra mayor.

PALABRAS CLAVE: Culinaria, gastronomía, conceptualización.

Abstract: *The Understanding of Culinary and Gastronomy Concepts: A Revision and Conceptual Proposal.* scientifically there is a conceptual immaturity about gastronomy and culinary. Thus, the approach of gastronomy, both in teaching and in management, is at least confused and impaired. The objective of this study is to analyze the understanding of these concepts by the professors of undergraduate and postgraduate courses in Tourism & Hospitality and graduation in Gastronomy of the University of Vale do Itajaí-SC. Historical-dialectical materialism is the epistemological method, in an exploratory, qualitative-quantitative, divided into three phases. Firstly, an analysis of the theoretical

* Graduado en turismo y hotelería por la Universidad del Vale do Itajaí (UNIVALI), Balneário Camboriú, Brasil. Maestría en turismo y hotelería por la UNIVALI. Doctorando en turismo y hotelería en la UNIVALI. Editor Ejecutivo de la revista Applied Tourism de la UNIVALI. Dirección Postal: Secretaria do Programa de Mestrado Acadêmico em Turismo e Hoteleria. 5ª Avenida, 1.100 - Bloco 07 - sala 204 - Bairro: Municípios. CEP: 88337-300. Balneário Camboriú-SC, Brasil. E-mail: alvarobahls@edu.univali.br

** Graduado en administración y gerencia por la Universidad del Estado de Santa Catarina, Florianópolis, Brasil. Maestría en turismo y hotelería por la Universidad del Vale do Itajaí (UNIVALI), Balneário Camboriú, Brasil. Doctorado en turismo y hotelería y en administración y turismo por la UNIVALI. Profesor permanente de la UNIVALI. Dirección Postal: Secretaria do Programa de Mestrado Acadêmico em Turismo e Hoteleria. 5ª Avenida, 1.100 - Bloco 07 - sala 204 - Bairro: Municípios. CEP: 88337-300. Balneário Camboriú-SC, Brasil. E-mail: rodolfo@univali.br

*** Graduado en administración por la Universidad de la Região da Campanha, Bagé, Brasil. Maestría en administración por la Universidad Federal de Rio Grande (FURG), Porto Alegre, Brasil. Doctorado en Administración por la FURG. Post-doctorado en turismo por la Universidad del Vale do Itajaí (UNIVALI), Balneário Camboriú, Brasil. Profesor Asociado de la Universidad Federal de Pelotas, Pelotas, Brasil. Profesor permanente de la FURG y profesor invitado de la UNIVALI. Dirección Postal: Secretaria do Programa de Mestrado Acadêmico em Turismo e Hoteleria. 5ª Avenida, 1.100 - Bloco 07 - sala 204 - Bairro: Municípios. CEP: 88337-300. Balneário Camboriú-SC, Brasil. E-mail: edaranana@gmail.com

framework. Secondly, an empirical research with the 42 teachers of these courses. Scalar questions were treated under descriptive statistics and the open question under the content analysis method. Lastly, the confrontation of the hypothesis with the results obtained. It is concluded that the gastronomy is an evolution of the culinary, being composed of 5 essential dimensions: (1) Artistic-Creative; (2) Scientific-Technical; (3) Cultural-Social; (4) Hedonic-Experiential; and (5) Food-Physiological. One can approach these dimensions through two optics, (a) academic or under the (b) market bias. It is considered that the proposed method for conceptualizing gastronomy and cooking is valid, however, it should be refined and applied to other teaching institutions and chefs, to cover a larger sample.

KEY WORDS: Culinary, gastronomy, conceptualization.

INTRODUCCIÓN

Actualmente es bien conocida la importancia de la alimentación, la culinaria y la gastronomía para el turismo, tanto en términos económicos como socioculturales (Antonini, 2003; Bahls, Krause & Farias, 2015; Krause & Bahls, 2016; Scarpato, 2003; Soares & Bispo, 2014; Yurtseven & Karakas, 2013).

Es importante saber que la historia muestra que la evolución del ser humano está relacionada directamente con la evolución de los hábitos alimentarios y eso se expresa en conceptos que evolucionan con esos hábitos (Adler, 2013; Franco, 2004; Luca, Perry & Di Rienzo, 2010; Wrangham, 2010). Por ejemplo, se puede afirmar que el dominio del fuego constituye uno de los grandes avances de la civilización humana, permitiendo cocinar los alimentos que hasta entonces se consumían crudos. De esa forma, la ingestión de los alimentos asados en el fuego los hace más fáciles de masticar y digerir. En consecuencia, la disminución del esfuerzo para masticar llevó a la disminución del desarrollo de los músculos faciales y al crecimiento de la cavidad craneana y del cerebro (Adler, 2013; Franco, 2004; Luca, Perry & Di Rienzo, 2010; Wrangham, 2010). La ingestión de alimentos más fáciles de digerir redujo la necesidad de asignación de sangre al sistema digestivo, permitiendo destinarla a otros órganos como el cerebro (Adler, 2013; Franco, 2004; Luca, Perry & Di Rienzo, 2010; Wrangham, 2010). Esto ayudó al ser humano a desarrollarse exclusivamente en forma biológica e intelectual (Franco, 2004; Luca, Perry & Di Rienzo, 2010; Souza, 2010; Wrangham, 2010).

Más tarde, la invención de utensilios de piedra y barro representó el nacimiento de la culinaria, pues *“gracias a ellos se pusieron en práctica diferentes procesos de cocción que permitieron una mayor variedad en la dieta humana, [...] y así el hombre pudo iniciarse en la culinaria propiamente dicha”* (Franco, 2004: 18). Cada gran evolución de los modos alimentarios de los seres humanos está ligada a un cambio de impacto significativo en la vida de la civilización (Adler, 2013; Carneiro, 2003; Cascudo, 1983; Franco, 2004; Luca, Perry & Di Rienzo, 2010; Souza, 2010; Wrangham, 2010). Como el abandono de la caza por el cultivo de la tierra, que *“implicaba el establecimiento de un núcleo habitacional fijo de una comunidad. En torno de los campos de cereales aparecerán las primeras aldeas”* (Franco, 2004: 19).

En esos momentos de creación de núcleos habitacionales en diferentes lugares se comienza a tejer cada cultura, con el sedentarismo humano. De ahí en adelante las tradiciones se tornan más estables y especializadas (Cascudo, 1983; Franco, 2004; Reinhardt, 2007). Por lo tanto, la tradición alimentaria está ligada al patrimonio cultural, así como la alimentación está ligada a la supervivencia humana, pues las costumbres alimentarias que conforman la tradición poseen profundas raíces en la identidad social de los individuos y las naciones (Cascudo, 1983; Franco, 2004; Reinhardt, 2007). Esta tradición alimentaria forma “*parte de un sistema cultural repleto de símbolos, significados y clasificaciones, de modo que ningún alimento está libre de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye*” (Braga, 2004: 38) y eso se denomina culinaria (Braga, 2004; Carneiro, 2003; Cascudo, 1983; Reinhardt, 2007; Souza, 2010).

Con el paso del tiempo los conceptos surgen como abstracciones o **generalizaciones de los actos humanos o naturales obtenidos a través de la experiencia**. En otras palabras, surgen para expresar ideas o las acciones de la vida cotidiana (Murphy, 2004). Por lo tanto, es prudente considerar a la gastronomía como un concepto contemporáneo y una evolución de los hábitos alimentarios de los seres humanos (Figura 1), pues la primera referencia en la literatura del término “gastronomía” se da alrededor de mediados del siglo XIX, mientras que el concepto de culinaria aparece en la literatura cerca de 200 años antes (Ngram Viewer, 2017).

Figura 1: Evolución etimológica de la representación conceptual del proceso alimentario humano



Fuente: Autores

Hay quienes definen a la gastronomía como el arte y la ciencia del buen comer y beber, un concepto que se extiende hacia las nociones de tradición, cultura, sociedad y civilización (Gillespie & Cousins, 2001). Incluso se puede definir a la gastronomía como el estudio de la relación entre comida, cultura, arte y ciencia de preparar y servir comida rica o delicada y apetitosa, (Oxford University Press, 2015). Así, el campo gastronómico constituye “*un refinamiento del campo de la culinaria en el que los*

meridianos de la clase media y alta separan platos que, en su opinión, presentan la sofisticación y el cosmopolitismo de la sociedad" (Ayora-Díaz, 2010: 413).

No obstante, se percibe que debido a la inmadurez de la gastronomía como área del conocimiento científico (Gimenes-Minasse, 2015), existe una variedad en la utilización de significados para los conceptos de culinaria y gastronomía, donde a veces esos términos se confunden, otras veces se contradicen y otras son usados indiscriminadamente (Ayora-Díaz, 2010; Baena, 2006; Collaço, 2009; Costa & Santos, 2015; Dória, 2014; Harrington *et al.*, 2005; Kesimoglu, 2015; Stierand & Lynch, 2008). En este contexto el objetivo del estudio es analizar la realidad de la comprensión de los términos "gastronomía" y "culinaria" a través de los docentes de grado y posgrado de los cursos de turismo y hotelería y la carrera de gastronomía de la Universidad del Vale do Itajaí. Se espera que el resultado de esta investigación profundice el delineamiento del concepto de gastronomía y culinaria, proponiendo el inicio de una estandarización de los mismos, principalmente para el medio académico.

La hipótesis de este estudio es la siguiente: la alimentación es una de las formas más primitivas de satisfacción de las necesidades biológicas de los seres humanos, que con el tiempo pasó a ser un complejo conjunto de significados culturales pasados de generación en generación. Este comportamiento se denomina culinaria. Hoy, la unión de esos significados culturales con el refinamiento del gusto, el hedonismo en la mesa, las nuevas técnicas y las tecnologías, dan a luz a la gastronomía. Así, el hambre es a la alimentación, lo que el apetito es a la culinaria y la degustación a la gastronomía. Por lo tanto, se partió de la hipótesis de que las experiencias culinarias culturales de cuño científico y artístico (la intersección de estas dimensiones en el mundo de los alimentos) dan origen a la gastronomía. Posteriormente, esta hipótesis será comparada con los resultados de la investigación empírica.

METODOLOGÍA

Se considera al materialismo histórico y dialéctico como un método epistemológico de investigación, el cual permite analizar las relaciones evolutivas y dialécticas de esos dos conceptos. El presente estudio es exploratorio, predominantemente cualitativo, con un breve análisis cuantitativo y se divide en tres etapas. La primera, un estudio bibliográfico, *"permite un grado de amplitud mayor [y] posibilita el relevamiento de datos históricos"* (Dencker, 2007: 152). Esta etapa fue usada para el relevamiento del marco teórico, realizado a través de una exploración en la plataforma de datos HEBSCOhost utilizando las bases *Academic Search Premier, Hospitality & Tourism Complete, Academic Search Elite, Social Sciences Full Text (H.W. Wilson) e eBook Collection (EBSCOhost)*. El método usado fue el Booleano con las palabras clave *Culinary AND/OR Gastronomy*.

Los limitadores de la investigación usados fueron los siguientes: textos completos publicados en revistas académicas y/o revistas científicas (analizadas por especialistas) entre 2000 y 2016 en inglés, portugués y español. También se realizó una exploración semejante en los portales SciELO, Science

Direct, CAPES/MEC, Google Académico y Google Books, con resultados idénticos. Se obtuvieron 564 resultados. Ninguno aborda la problemática y objetivo expuestos por este estudio. A partir de los resultados se creó un resumen lexicográfico con 8 artículos científicos que ilustran la problemática del presente estudio (la discrepancia en los discursos sobre culinaria y gastronomía). Luego se realizó un análisis cualitativo del contexto en el cual fue usado cada término por los referidos autores, buscando demostrar cómo son abordados los términos culinaria y gastronomía.

En la segunda etapa se realizó una investigación de campo utilizando un cuestionario semi-estructurado que tuvo por finalidad *“obtener de manera sistemática y ordenada, información sobre las variables que intervienen en una investigación en relación a una población o muestra determinada”* (Dencker, 2007: 175). El instrumento de investigación compuesto por 21 preguntas fue enviado a los 42 docentes permanentes de los cursos de grado y posgrado en gastronomía, turismo y hotelería de la Universidad del Vale do Itajaí. De este universo, se obtuvieron 31 cuestionarios válidos constituyendo una muestra cualitativamente representativa del 72%.

Las respuestas manifestaron las opiniones de los docentes sobre el rol de la gastronomía en la sociedad moderna y su relación con otras áreas. La muestra fue determinada como no probabilística por conveniencia, la cual realiza la selección de los elementos de la población para componer la muestra dependiendo del juicio del investigador o del entrevistador en el campo (Oliveira, 2001). Por tratarse de un estudio exploratorio se justifica la elección de los cursos de turismo, hotelería y gastronomía de la Univali porque forman parte del universo de los mejores cursos del área en Brasil (Mezoni, 2017) y posibilitaron el fácil acceso del investigador a los sujetos de investigación.

La muestra es equilibrada en relación a los géneros con una preponderancia significativa ($X^2=17,65$; $GL=6$; $Sig=0,007$) de maestros y doctores (14+13) sobre bachilleres y especialistas (2+2) (Cuadro 1). El formulario contenía una pregunta abierta a ser respondida en forma de texto, que indagaba sobre las principales diferencias entre culinaria y gastronomía, 18 preguntas cerradas con una escala de tipo Likert de 6 puntos (anclada en los extremos) sobre aspectos conceptuales, además de preguntas demográficas. El instrumento de investigación fue creado y aplicado online a través de la plataforma Google Forms.

Cuadro 1: Composición de la muestra conforme los cursos en los que actúan

Cursos nos quais leciona		Ambos	Gastronomia	Turismo & Hotelaria	Total
Titulação	Bacharel	0	2	0	2
	Doutor	3	0	10	13
	Especialista	0	2	0	2
	Mestre	3	8	3	14
Total		6	12	13	31

Fuente: Autores

Los datos de la muestra elegidos por las preguntas EDS fueron analizados vía estadística descriptiva a través del programa estadístico PASW Statistics 18. Este es uno de los métodos ideales para evaluar la percepción afectiva o preferencial de una muestra sobre situaciones objetivas y subjetivas de lo cotidiano, pues puede captar la intensidad de la concordancia de un determinado concepto (Boone & Boone, 2012).

La pregunta abierta fue analizada de forma cualitativa a través del software ATLAS.ti versión 7. Para extraer los temas esenciales de los testimonios fue usada una de las técnicas (nube de palabras) del método de análisis de contenido, el cual es *“un conjunto de técnicas utilizadas en el análisis de datos cualitativos que proporciona una mirada multifacética sobre la totalidad de los datos recogidos”* (Campos, 2004: 611). El método destaca el carácter social del contenido analizado, pues busca producir inferencias dentro del contexto social de forma objetiva (Bauer & Gaskell, 2002; Câmara, 2013; Campos, 2004; Moraes, 1999; Silva & Fossá, 2013).

Vale resaltar que el método de análisis de contenido aquí usado no es el de Laurence Bardin, creado en la década de 1970. El análisis de contenido tradicional surge después del inicio de las ciencias sociales, a fines del siglo XVIII, como interpretación cuantitativa y positivista de los textos (Campos, 2004; Cavalcante, Calixto & Pinheiro, 2014; Moraes, 1999). Una de las técnicas de ese análisis de contenido se denomina *Tag Presentation* y consiste en una representación visual de datos de texto, normalmente usada para describir metadatos de palabras clave o para visualizar de forma fácil un texto libre (Halvey & Keane, 2007). Puede ser considerada como una lista jerarquizada visualmente, una forma de presentar los ítems del contenido de un texto extenso (Bielenberg & Zacher, 2006).

Esta técnica puede ser utilizada para profundizar estudios cuantitativos, pues posee una visión matemática en su abordaje, contabilizando las palabras de un discurso donde el peso de cada palabra es calculado de acuerdo con el número de veces en que fue mencionada (Bielenberg & Zacher, 2006; Halvey & Keane, 2007). Los resultados de ese análisis son mostrados en una nube de palabras. Este método, una representación visual de datos de texto, es usado para ilustrar metadatos de palabras clave en sitios o para visualizar cualitativamente el contenido de un texto, y puede ser considerada como una lista visual jerarquizada (Halvey & Keane, 2007).

Finalmente, la tercera etapa buscó confrontar la hipótesis establecida por los autores con los conocimientos del marco teórico y los resultados de la investigación de campo, teniendo como objetivo confirmar o refutar la hipótesis e iniciar un proceso de delineamiento científico de los aspectos que componen cada concepto, proponiendo la diferenciación entre ellos.

ANÁLISIS DEL MARCO TEÓRICO

Consideraciones sobre el método epistemológico

La dialéctica materialista permite un análisis histórico, sociocultural y económico sobre los fenómenos humanos, que facilita la comprensión del proceso de evolución y transformación de un determinado objeto de estudio e incluso de la realidad actual (Richardson, 2008; Triviños, 1987). Esta metodología busca explicaciones coherentes, lógicas y racionales para los fenómenos de la naturaleza, la sociedad y el pensamiento, de los cuales el concepto de evolución es uno de los importantes elementos para comprender la realidad. Así, se puede determinar que *“a través del enfoque dialéctico de la realidad, el materialismo muestra cómo se transforma la materia y cómo se realiza el pasaje de las formas inferiores a las superiores”* (Triviños, 1995: 51). En el caso de este estudio, las formas inferiores pueden ser las demostraciones culinarias de un pueblo que dan origen a diversas reacciones sociales generando las formas superiores (contemporáneas y predominantes), los movimientos socioculturales opresores o libertarios que modifican el espacio y la sociedad, como la gastronomía (Lefebvre, 2009).

Sin embargo, algunas de esas relaciones no siempre son contradictorias o antagónicas. En algunos casos pueden resultar en relaciones de cooperación (Richardson, 2008; Triviños, 1995), como se puede observar en algunas relaciones entre la culinaria y la gastronomía, donde la existencia de una es condición para la existencia de la otra, interactuando y modificándose en armonía. Este abordaje es esencial para entender los conceptos de culinaria y gastronomía, los cuales surgen de las fricciones sociales de su época, de la apropiación singular del territorio y de la influencia de éste sobre el hombre y viceversa (Santos, 2013). Las leyes del materialismo dialéctico poseen la capacidad de abordar fenómenos, procesos y objetos de forma más específica (Richardson, 2008: 48), y se describen a continuación:

1°. La ley de la unidad y la lucha de los contrarios, [Engels basado en Hegel] ligada al principio de la conexión universal: los aspectos, elementos o fuerzas internas de un fenómeno u objeto se excluyen mutuamente, son contrarios. Pero no pueden existir unos sin los otros. El movimiento es producido debido a esa contradicción;

2°. La ley de la transformación de la cantidad en calidad y viceversa: en la naturaleza, los cambios cualitativos se dan cuando se suma o resta materia o movimiento (energía). Resulta imposible alterar la calidad de un objeto sin sumar o sustraer cantidad de ese objeto o fenómeno, es decir, sin un cambio cuantitativo del objeto;

3°. La ley de la negación de la negación: la historia de la naturaleza y de la sociedad muestra que el desarrollo está ligado a la muerte de lo viejo y el nacimiento de lo nuevo. [...] El desarrollo de la humanidad es testimonio de la muerte de unas civilizaciones y el nacimiento de otras. La negación, la substitución de lo viejo por lo nuevo, está presente en todo.

Al analizar la literatura se deben poseer intrínsecamente las premisas, principios y leyes mencionadas anteriormente, al abordar determinado tema, objeto o fenómeno, en este caso los conceptos de culinaria y gastronomía, pues dicho abordaje ofrece la posibilidad de analizar tales conceptos a partir de un contexto evolutivo sociocultural.

Las discrepancias en la literatura entre gastronomía y culinaria

Se percibe que los autores que abordan el tema alimentación o culinaria con más frecuencia son los que abordan el término gastronomía con menos frecuencia o directamente no lo abordan. A través de este análisis superficial es posible establecer que la culinaria y la gastronomía son asuntos diferentes. Los términos “alimentación” y “culinaria” son los más citados por los autores de dicha literatura (Cuadro 2).

Cuadro 2: definición de los términos alimentación, culinaria y gastronomía

Autor (Año)	Citações	Termo	Significado	Origen
Baena (2006)	77	Food Comida/alimentação	O que se come. O que é próprio para comer. Tudo aquilo que alguém costuma alimentar-se. Qualquer substância nutritiva que pessoas ou animais comem ou bebem ou que as plantas absorvem a fim de manter a vida e crescimento.	Inglês antigo tardio <i>fōda</i> , de origem germânica; relacionada com forragem (comida, feno ou palha seca, especialmente para o gado e outros animais).
Kesimoglu (2015)	52			
Costa & Santos (2015)	39			
Hegarty (2005)	36			
Stierand & Lynch (2008)	9			
Harrington, Mandabach <i>et al.</i> (2005)	5			
Wada & Maranhão (2014)	2			
Ayora-Díaz (2010)	1			
Harrington, Mandabach <i>et al.</i> (2005)	99+	Culinary Culinária	A prática ou habilidade de preparar os alimentos através da combinação, mistura e aquecimento dos ingredientes. Um estilo ou método de cozinhar, especialmente como característica de um determinado país, região ou estabelecimento. Alimentos que foram preparados de uma maneira particular.	Meados do século XVII, vindo do Latim <i>Culinarius</i> , a partir de <i>culina</i> “cozinha”.
Stierand & Lynch (2008)	78			
Costa & Santos (2015)	48			
Hegarty (2005)	39			
Kesimoglu (2015)	21			
Ayora-Díaz (2010)	12			
Wada & Maranhão (2014)	11			
Baena (2006)	3			
Kesimoglu (2015)	65	Gastronomy Gastronomia	A prática ou a arte de escolher, cozinhar e comer boa comida. Conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa. <i>Gastro-</i> : Relativo ao estômago. <i>-nomia</i> : uma área específica de conhecimento ou as leis que o regem.	Início do século XIX: do Francês <i>gastronomie</i> , vindo do grego <i>gastronomia</i> , da alteração de <i>gastrologia</i> . Do grego <i>gaster</i> , <i>gastr-</i> “estômago”. Do Francês <i>-logie</i> , do grego <i>-logia</i> . Do grego <i>-nomia</i> ; relacionada com a “lei” e/ou a “norma” = <i>nomos</i> .
Costa & Santos (2015)	25			
Hegarty (2005)	10			
Ayora-Díaz (2010)	7			
Stierand & Lynch (2008)	6			
Wada & Maranhão (2014)	4			
Baena (2006)	1			
Harrington, Mandabach <i>et al.</i> (2005)	0			

Fuente: Autores

Ayora-Díaz (2010) ubica a la culinaria dentro del contexto cultural y antropológico, argumentando que el surgimiento de una cocina regional en el contexto de las transformaciones posnacionales y poscoloniales, contribuye a minar la integridad monolítica del estado-nación moderno. El autor hace una distinción entre la culinaria y la gastronomía, presentando a la última como una bifurcación de la primera. En esta visión, la culinaria se apoya en la cultura del pueblo y está compuesta por una “combinación de colores, aromas, texturas y sabores que pueden surgir a partir de técnicas y tecnologías culinarias originalmente establecidos; [y] en la producción textual de libros de recetas” (Ayora-Díaz, 2010: 399). La gastronomía es el refinamiento del canon culinario regional por parte de los restaurantes, como una tradición acuñada regionalmente con una disposición cosmopolita, un fenómeno esencialmente contemporáneo (Ayora-Díaz, 2010).

Baena (2006) también usa la culinaria dentro del contexto cultural, describiendo el lenguaje culinario empleado en el discurso metonímico innovador de textos que contemplan la noción de comida en la elaboración de cultura e identidad. No obstante, el autor no distingue entre culinaria y gastronomía. La gastronomía es usada para describir las manifestaciones alimentarias más básicas del ser humano, donde *“comer es nuestra metáfora más antigua, precede a nuestra consciencia de género, origen étnico, nacionalidad e idioma. [...] la gastronomía es un marca de la identidad”* (Baena, 2006: 106). Aunque es un término inventado en la modernidad (Ngram Viewer, 2017).

Costa & Santos (2015) ponderan que existe una clara diferenciación entre culinaria y gastronomía, siendo que la primera es una evolución natural de los modos alimentarios del ser humano. Así, *“con la evolución de la humanidad se desarrollaron prácticas alimentarias, gastronómicas y culinarias distintas, con diferentes técnicas y deseos de trabajar con el alimento y sus simbologías”* (Costa & Santos, 2015: 01).

Harrington *et al.* (2005) y Stierand & Lynch (2008) utilizan el término culinaria para representar todo el campo de estudios relacionados con la restauración. Los autores indican que *“los cambios tecnológicos, como equipamientos de cocina de alta tecnología y técnicas de cocción [...] pertenecen al campo culinario”* (Harrington *et al.*, 2005: 35). En ningún momento Harrington *et al.* (2005) mencionan el término gastronomía. Mientras que Hegarty (2005) presenta, en contradicción con la mayoría de los autores, a la culinaria como la ciencia, disciplina o campo de estudio de la selección de alimentos, combinación, cocción, servicio y el propio acto de comer. Incluso el autor amplía la definición refiriéndose a las artes culinarias, la ciencia y la gastronomía como un único campo del conocimiento humano.

Para el turismo la gastronomía es vista como una evolución de la culinaria, donde se *“entiende que el alimento es patrimonio, con un potencial atractivo [para convertirse en] producto turístico y, como tal, todos los destinos con ricos patrimonios culinarios pueden convertirse en centros gastronómicos”* (Kesimoglu, 2015: 75). Así, la gastronomía se refiere a la alimentación en la perspectiva ritual de placer y status, incluyendo un sentido de refinamiento, de evolución de la culinaria, que comprende técnicas de preparación contemporáneas, una presentación refinada y artística, una armonía entre comidas y bebidas, entre otros aspectos socioculturales de las preparaciones (Kesimoglu, 2015).

Son muchas las divergencias conceptuales sobre este tema. Collaço (2009) al explorar la construcción de la identidad cultural alimentaria italiana en São Paulo, aborda el concepto de gastronomía con la llegada de los restaurantes más finos en 1930. Esto muestra que el concepto gastronomía remite a un carácter innovador que no refiere la culinaria.

En tanto que Dória (2014) aborda los términos gastronomía y culinaria de forma no demasiado diferente, pues relata que *“al perseguir una historia comprometida con el presente, lo que buscamos es el recorrido de la creatividad culinaria del pueblo brasileño, o sea, la gastronomía que formó a través*

del tiempo, generando esa cocina intrigante” (Dória, 2014: 20). Y agrega que es preciso notar que la culinaria moderna de cualquier pueblo sometido a diversas formas de dominación se divide en dos menús: el popular y el de la elite. Como dos universos relativamente cerrados desarrollan diferentes aprovechamientos de las materias primas naturales, diferentes modos de hacer y diferentes educaciones del paladar (Dória, 2014: 19).

¿Será la culinaria y la gastronomía el mismo concepto o la misma actividad para el autor citado? ¿Será la culinaria moderna un sinónimo de gastronomía, diferenciando así los conceptos? No queda claro. Por lo tanto, queda demostrado que el tema es complejo y confuso. No existe una línea que separe claramente los territorios conceptuales de una y otra actividad. Esto anima a los autores del presente estudio a buscar a través del trabajo empírico, otras evidencias para llenar este vacío teórico.

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN EMPÍRICA

El relevamiento de datos primarios a través de un formulario electrónico buscó obtener las opiniones de los docentes (como especialistas) sobre el rol de la culinaria y la gastronomía en la sociedad moderna para subsidiar la demarcación conceptual buscada. Se recurrió a los docentes de uno de los mejores cursos de turismo y gastronomía de Brasil (Mezoni, 2017), a quienes se les presentaron 6 preguntas escalares referentes al involucramiento de la gastronomía en la tríada arte-ciencia-cultura y otros conceptos relacionados con la culinaria y su evolución. El primer resultado que debe ser mencionado es que existe unanimidad en referencia a la diferenciación conceptual entre culinaria y gastronomía. A diferencia de algunos autores de la bibliografía expuesta, el **100% de los entrevistados coincide en que existe una diferenciación entre gastronomía y culinaria**. Por lo tanto, es prudente intentar hacer una diferenciación científica de estos conceptos.

Los resultados indican que para los dos grupos la gastronomía es una evolución de la culinaria, que es sobre todo un “arte” e incluso una “ciencia”. Pero hay una clara divergencia entre los dos grupos de entrevistados en cuanto a la acepción cultural de esta actividad. Conforme se ve en la Figura 2, la idea de que “la gastronomía es la cultura de preparar los alimentos...” es fuertemente aceptada entre los docentes del curso de gastronomía, pero no por los profesores de los cursos de turismo y hotelería. O sea que ambos grupos perciben la gastronomía como arte o ciencia, pero el reconocimiento de la actividad como manifestación cultural es mayor entre los profesores de la carrera de gastronomía que entre los “de afuera”.

Otro aspecto interesante es el posible *trade-off* existente entre la tradición y la innovación en una y otra actividad. Como ambas áreas incluyen la preparación de alimentos (cultura) la investigación procuró identificar posibles diferencias en la importancia dada a la preservación de la tradición y al grado de apertura a la innovación presentes en una y otra actividad. El resultado (Figura 3) sugiere que tanto la culinaria (barras azules) como la gastronomía (barras amarillas) son vistas como instrumentos de preservación de las tradiciones por los docentes.

Figura 2: Principales características demarcatorias de la gastronomía como actividad humana y social

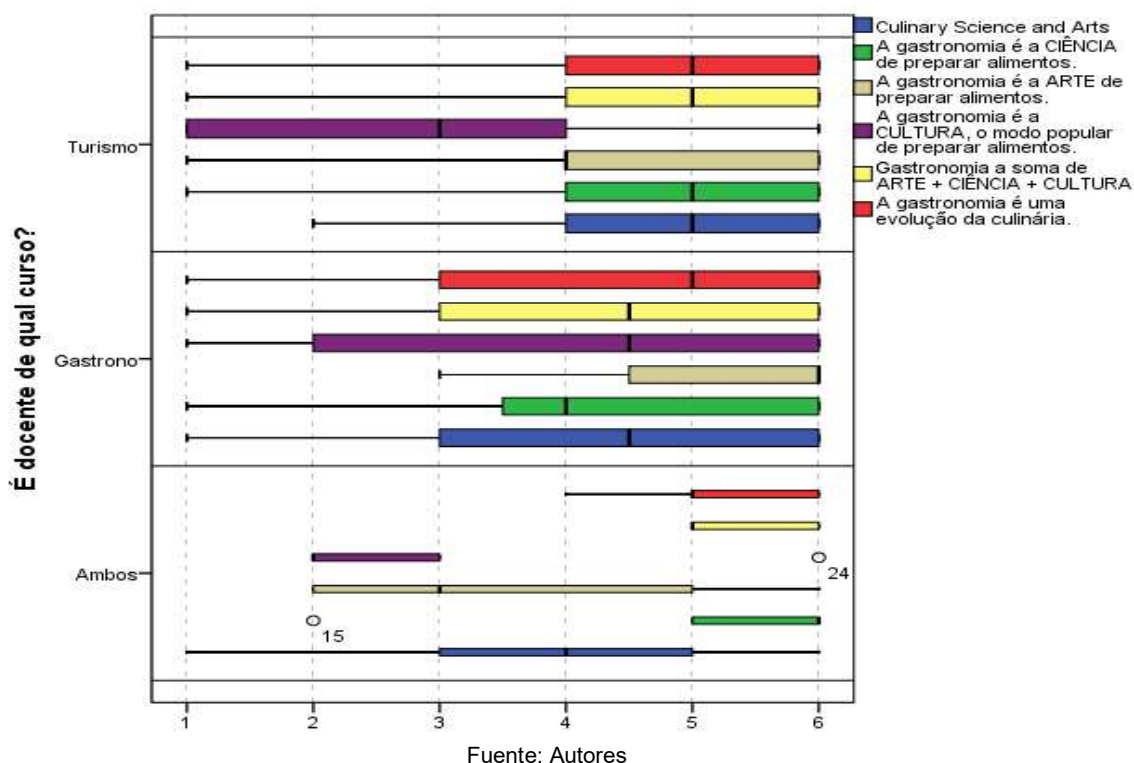
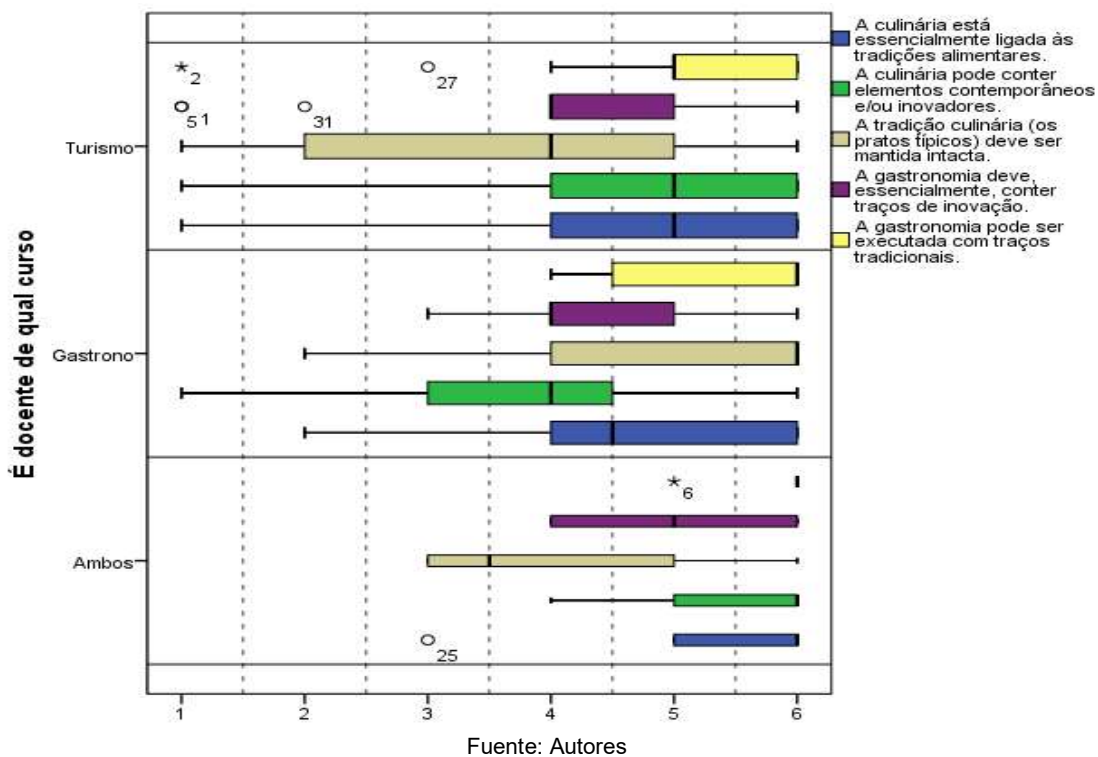


Figura 3: Culinaria, gastronomia y el dilema tradición - innovación



Existe una diferencia perceptible, pero en lo que respecta a la apertura a la adaptación de los platos típicos (barras marrones). Mientras los profesores vinculados a los cursos de turismo y hotelería se muestran relativamente flexibles a la innovación (respuestas distribuidas a lo largo de un gran espectro), los docentes de gastronomía entienden que los platos típicos **deben** mantenerse inalterados (respuestas concentradas en el tope de la escala). Conforme se ve por la comparación de las barras verdes, los entrevistados del curso de gastronomía son más resistentes a la innovación culinaria que los colegas vinculados al otro curso.

A fin de interpretar la pregunta abierta se realizaron dos nubes de palabras, una con los discursos referentes a la culinaria y otra sobre la gastronomía. Se crearon dimensiones con el propósito de organizar las citas de cada categoría. Estas dimensiones fueron creadas a partir de un análisis etimológico de cada palabra citada por los entrevistados. Estas dimensiones fueron divididas en dos áreas, objetivas y subjetivas. Dos dimensiones no fueron consideradas como esenciales por los resultados de la investigación, sino que aparecen como formas de abordar esos conceptos. Estas dimensiones se denominaron “sesgos”.

Para el concepto de culinaria se detectaron 4 dimensiones para las citas: Artístico-creativa y Cultural-social (subjetivas), y Técnica y Alimentario-fisiológica (objetivas). Se consideraron dos visiones para abordar este concepto, una epistemológica tomando la culinaria como disciplina y otra comercial (Cuadro 3).

Cuadro 3: Dimensiones y citas culinarias

ÁREA	SUBJETIVAS		OBJETIVAS		VIÉS	
DIMENSÕES	Artística-Criativa	Cultural-Social	Técnica	Alimentar-Fisiológica	Conceitual-Epistemológica	Comercial-Mercadológica
CITAÇÕES	criação	receitas	sem formação	comida	particular	?
	cozinhar	cultura	execução	matéria prima	restrito	
	arte	popular	técnicas	alimentos	trivial	
		cotidiana	prática		simples	
		patrimônio	preparo			
		saberes & fazeres	empírica			
		tradições	amadora			
		história				
		região				
		artefatos				
	familiar					

Fuente: Autores

En cuanto a la gastronomía se encontraron 7 dimensiones: Artístico-creativa, Científico-técnica, Cultural-social, Hedónico-Experimental, Comercial-mercadológica, Alimentario-fisiológica y Conceptual-epistemológica (Cuadro 4).

Los Cuadros 4 y 5 no retratan el peso de las citas (la cantidad de veces que cada palabra fue citada), sino qué palabras fueron citadas y cuál fue la dimensión atribuida. La importancia de cada palabra (cantidad de citas) está retratada en la nube de palabras. A pesar de no poder hacer ninguna inferencia estática sobre estos discursos, es posible analizar cualitativamente las respuestas de acuerdo con el contenido de los mismos. Así, se deduce que para el concepto de culinaria no hay menciones sobre la dimensión hedónico-experimental, ligada exclusivamente al placer sensorial. Aunque tenga un contenido hedónico, el placer puro de los sentidos en una experiencia alimentaria está relacionado más íntimamente con la gastronomía. Este concepto es visto como esencialmente cultural.

Cuadro 4: Dimensiones y citas gastronómicas

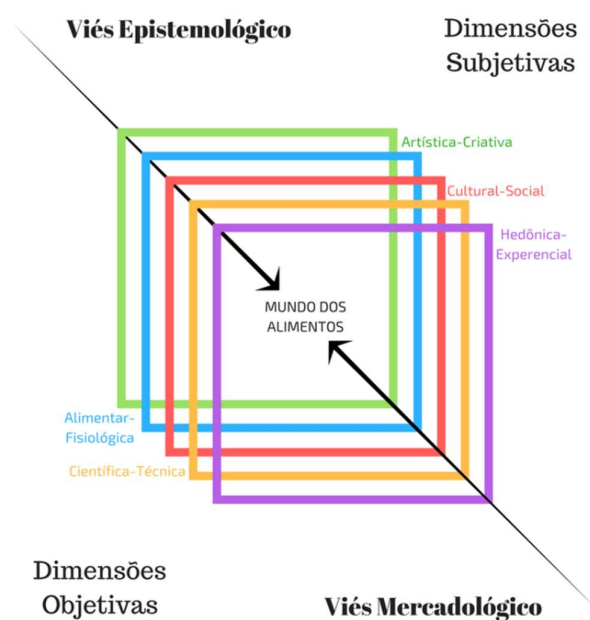
ÁREAS	SUBJETIVAS			OBJETIVAS		VIÉS	
DIMENSÕES	Artística-Criativa	Cultural-Social	Hedônica-Experiencial	Científica-Técnica	Alimentar-Fisiológica	Comercial-Mercadológica	Conceitual-Epistemológica
CITAÇÕES	arte	hospitalidade	prazer	profissional	comida	serviços	amplo
	artísticas	história	estética	curso superior	alimentação	ambientação	abrangente
	criação	receber	contemplação	técnico	iguarias	servir	complexo
	apresentação	cultura	refinamento	tecnológico	alimentos	restauração	sistema
		cultural	sensoriais	científica	cozinhar	empresas	processo
		costumes	elaborado	estudo	nutrição	comercial	
		socioeconômica	aromas	teoria	refeições	mercado	
		peessoas	sabores	transformação	bebidas	profissional	
			especiais	técnica	ingredientes	gerenciamento	
			sofisticado	acadêmica		qualidade	
			diferenciados	sistema			
			texturas	profissional			
			experiência	conhecimento			
		sabor	métodos				

Fuente: Autores

En el aspecto científico, en comparación con la gastronomía, no hay una formación académica específica como prerrequisito para el uso de la actividad culinaria. Las citas son consideradas sólo de cuño técnico y no científico. Otra gran diferencia percibida se encuentra en el ámbito epistemológico donde el concepto de culinaria es visto como algo ligado a lo cotidiano, mientras que la gastronomía es considerada un sistema, algo complejo, refinado. La dimensión científica es exclusiva del concepto de gastronomía. El sesgo mercadológico, a pesar de no ser el principal, es más prominente en el concepto de gastronomía que en el de culinaria donde es visto como cultural. Al contrario de lo que los autores pensaron a priori, la cultura es vista como un componente esencial de la gastronomía, así como de la culinaria.

La hipótesis de investigación fue confrontada con los resultados de investigación y se concluye en que la gastronomía es una evolución de la culinaria, así como la culinaria es una evolución de los modos alimentarios humanos, y está compuesta por 5 dimensiones esenciales (en vez de tres como se creía originalmente): (1) Artístico-creativa; (2) Científico-técnica; (3) Cultural-social; (4) Hedónico-experimental; y (5) Alimentario-fisiológica. Se pueden abordar estas dimensiones a través de dos perspectivas distintas, una académica y otra mercadológica (Figura 6). Así, la gastronomía puede ser abordada como un área de estudio (un sistema, un concepto complejo) o como un segmento de mercado (el refinamiento de la restauración).

Figura 6: Mapa conceptual final de la gastronomía



Fuente: Autores

Ambos abordajes están compuestos por las dimensiones mencionadas anteriormente y sus respectivas citas, en sus debidas proporciones: arte, ciencia y cultura figuran en un primer plano, con el mayor valor atribuido; seguidos de placer en segundo lugar; y de los aspectos alimentarios en tercer lugar. Estas cinco dimensiones pueden ser discriminadas bajo dos áreas, una de criterios predominantemente objetivos y otra de carácter subjetivo.

CONSIDERACIONES FINALES

La gastronomía es una evolución de la culinaria, así como esta última es una evolución de la alimentación. De acuerdo con la segunda ley del materialismo dialéctico (la ley de la transformación de la cantidad en calidad y viceversa) los conceptos nacen de un proceso evolutivo de la naturaleza, de las formas inferiores pasan a las superiores. Estos cambios cualitativos (de culinaria a gastronomía) sólo pueden ocurrir cuando se da una acumulación de cantidad de un determinado fenómeno. La culinaria se transforma en gastronomía cuando adquiere a través del tiempo innumerables

refinamientos materiales, hasta adquirir otra calidad denominada gastronomía. Debe decirse que el contexto de inferiores y superiores, no significa un juicio de valor sobre una actividad mejor o peor que otra. Sólo son formas antagónicas que en determinados momentos intentan superar una a la otra o actúan de manera cooperativa.

Estos abordajes coinciden con el primer principio del materialismo histórico dialéctico (el principio de movimiento permanente y de desarrollo), donde todo se encuentra en constante transformación. La culinaria y la gastronomía son mutuamente influenciadas por factores materiales y se influyen internamente. De allí que en determinados momentos surge una confrontación entre estos conceptos, estas actividades, entre el modo como se vive y se actúa. La culinaria considerada una forma inferior da a luz a la gastronomía, considerada una forma superior. De acuerdo con la primer ley del materialismo, debido a esta contradicción, se da una lucha entre contrarios (los elementos o fuerzas internas de un fenómeno u objeto se excluyen mutuamente, pero no existen unos sin los otros) al pasar de las formas inferiores a las superiores.

La alimentación, la culinaria y la gastronomía deben ser continuamente modificadas y mezcladas. La gastronomía molecular, por ejemplo, prueba que el acto de alimentarse puede quebrar barreras científicas y artísticas, creando algo innovador e inusitado. Pero parte de la producción de alimentos debe mantenerse atenta y fiel a las costumbres que la crearon, contemplando esas tradiciones. Así, habrá dos mundos en conjunto actuando en diferentes planos y complementándose. La culinaria actúa como una formadora de nuevas tradiciones preservando el patrimonio cultural y la gastronomía contemporánea. Ninguna de las dos debe desaparecer o superar una a la otra sino que pueden coexistir como partes de una experiencia gastronómica global.

Concluyendo, la culinaria es la expresión cultural de un pueblo, la cual está atravesada por representaciones identitarias, actuando como una puerta de entrada a la cultura del lugar visitado, especialmente en el caso del turismo, donde actúa como un puente entre personas y culturas, sirviendo como vehículo de la hospitalidad, como mediador entre individuos y culturas diversas. Las tradiciones culinarias sólo se mantienen vivas porque están siendo permanentemente reelaboradas en un proceso dinámico, como la etnia y la propia identidad. La gastronomía es el refinamiento y evolución de ese proceso, una ramificación o evolución de la culinaria, así como la culinaria es una ramificación de la alimentación. El principal aporte realizado es el propio conocimiento producido por la investigación. La hipótesis antes establecida fue confrontada con los resultados, los cuales resultaron más amplios que la idea previa de los autores. El resultado tomó proporciones y facetas que los autores desconocían.

Las dimensiones encontradas por este estudio para conceptualizar la gastronomía pueden ser consideradas como el inicio de una base para un futuro estudio de análisis factorial exploratorio en un principio y posteriormente confirmatorio, con la intención de profundizar el debate sobre estos conceptos. A partir de este estudio exploratorio el cuestionario debe ser ampliado, refinado y aplicado a una muestra mayor, contemplando a los docentes de otras instituciones y al mercado de la

alimentación relacionado con el turismo. Eso dará resultados que aportarán aspectos no considerados antes, además de solidificar o refutar los hallazgos obtenidos aquí.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adler, J.** (2013) "Why fire makes us human". Smithsonian Magazine. Disponível em: <https://www.smithsonianmag.com/science-nature/why-fire-makes-us-human-72989884>. Acesso em 4/10/2017
- Antonini, B. O.** (2003) "A gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: Um elemento de importância para o turismo cultural". Dissertação de Mestrado em Turismo & Hotelaria. Universidade do Vale do Itajaí, Balneario Camboriú
- Ayora-Diaz, S. I.** (2010) "Regionalism and the Institution of the Yucatecan Gastronomic Field". Food, Culture & Society 13(3): 397-420
- Baena, R.** (2006) "Gastro-graphy: Food as metaphor in Fred Wah's Diamond Grill and Austin Clarke's Pig Tails'n Breadfruit". Canadian Ethnic Studies 38(1): 105-116
- Bahls, Á. A. D. S. M.; Krause, R. W. & Farias, F. de S.** (2015) "Planejamento gastronômico em destinos turísticos: Uma comparação entre o panorama nacional e o estrangeiro". Rosa dos Ventos 7(2): 223–241
- Bauer, M. & Gaskell G.** (2002) "Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: Um manual prático". Editora Vozes, Petrópolis
- Bielenberg, K. & Zacher, M.** (2006) "Groups in social software: Utilizing tagging to integrate individual contexts for social navigation". Program of Digital Media, Master of Science in Digital Media, Universität Bremen, Bremen
- Boone, H. N. & Boone, D. A.** (2012) "Analyzing Likert Data". Journal of Extension 50(2): 01-06
- Braga, V.** (2004) "Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação". Saúde em Revista 6(13): 37-44
- Câmara, R. H.** (2013) "Análise de conteúdo: da teoria à prática em pesquisas sociais aplicadas às organizações". Gerais - Revista Interinstitucional de Psicologia 6(2): 179-191
- Campos, C. J. G.** (2004) "Método de análise de conteúdo: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde". Revista Brasileira de Enfermagem 57(5): 611–614
- Carneiro, H.** (2003) "Comida e sociedade: Uma história da alimentação". Campus, Rio de Janeiro
- Cascudo, L. d.** (1983) "História da alimentação no Brasil (Vol. I)". Itatiaia, São Paulo
- Cavalcante, R. B.; Calixto, P. & Pinheiro, M. M.** (2014) "Análise de conteúdo: Considerações gerais, relações com a pergunta de pesquisa, possibilidades e limitações do método". Informação e Sociedade 24(1): 13–18
- Collaço, J. H. L.** (2009) "Sabores e memórias: Cozinha italiana e construção identitária em São Paulo". Doutorado em Antropologia. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo, São Paulo
- Costa, E. R. & Santos, M. S. F.** (2015) "Estratégia gastronômica na terra da luz: desvendando a culinária cearense pelo turismo". TURyDES 8(18): 1-18

- Dencker, A. D. F. M.** (2007) "Pesquisa em turismo. Planejamento, métodos e técnicas". Futura, São Paulo
- Dória, C. A.** (2014) "A formação da culinária brasileira". PubliFolha, São Paulo
- Franco, A.** (2004) "De caçador a gourmet: uma história da gastronomia". Senac, São Paulo
- Gillespie, C. & Cousins, J. A.** (2001) "European gastronomy into the 21st century". Butterworth-Heinemann, Oxford
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G.** (2015) "A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil". *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo* 9(1): 156-173
- Halvey, M. & Keane, M. T.** (2007) "An assessment of tag presentation techniques". *World Wide Web Conference Committee* 1(1): 1313- 1314
- Harrington, R. J.; Mandabach, K. H.; Thibodeaux, W. & Vanleeuwen, D.** (2005) "The institutionalization of culinary education: An initial assessment". *Journal of Culinary Science & Technology* 4(4): 31-49
- Hegarty, J. A.** (2005) "Developing subject fields in culinary arts, science, and gastronomy". *Journal of Culinary Science & Technology* 4(1): 5-13
- Kesimoglu, A.** (2015) "A reconceptualization of gastronomy as relational and reflexive". *Hospitality & Society* 5(1): 71-91
- Krause, R. W. & Bahls, Á. A. D.** (2016) "Serviços clássicos na restauração comercial: proposta de padronização e esclarecimentos para futuras pesquisas". *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo* 10(3): 550-573
- Lefebvre, H.** (2009) "Dialectical materialism". University of Minnesota Press, Minneapolis
- Luca, F.; Perry, G. H. & Di Rienzo, A.** (2010) "Evolutionary adaptations to dietary changes". *Annual Review of Nutrition* 30(1): 291-314
- Mezoni, W. J.** (2017) "Univali comemora conceito institucional Muito Bom, em avaliação do MEC". Disponível em: <https://www.univali.br/noticias/Paginas/univali-comemora-conceito-institucional-muito-bom-em-avaliacao-do-mec.aspx>. Acesso em 25/11/2017
- Moraes, R.** (1999) "Análise de conteúdo". *Educação* 22(37): 7-32
- Murphy, G. L.** (2004) "The big book of concepts". MIT Press, Cambridge
- Ngram Viewer** (2017) "Gastronomy". Disponível em: https://books.google.com/ngrams/graph?content=gastronomy&year_start=1800&year_end=2000&corpus=15&smoothing=3&share=&direct_url=t1%3B%2Cgastronomy%3B%2Cc0. Acesso em 08/03/2017
- Oliveira, T. M. V. de** (2001) "Amostragem não probabilística: Adequação de situações para uso e limitações de amostras por conveniência, julgamento e quotas". FECAP, São Paulo
- Oxford University Press** (2015) "Gastronomy | Definition of gastronomy". *Oxford Dictionaries*. Disponível em: <https://en.oxforddictionaries.com/definition/gastronomy>>. Acesso em: 16/7/2017
- Reinhardt, J. C.** (2007) "Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade". Tese de Doutorado em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba
- Richardson, R. J.** (2008) "Pesquisa social. Métodos e técnicas". Atlas, São Paulo

- Santos, M.** (2013) "Técnica, espaço, tempo". Edusp, São Paulo
- Scarpato, R.** (2003) "New global cuisine: the perspective of Postmodern Gastronomy Studies". Rmit University, Melbourne
- Silva, A. H. & Fossá, M. I.** (2013) "Análise de conteúdo: Exemplo de aplicação da técnica para análise de dados qualitativos". IV Encontro de Ensino e Pesquisa em Administração e Contabilidade 1(1): 1-14
- Soares, L. C. & Bispo, M. S.** (2014) "Contribuições da estética organizacional para a pesquisa em organizações gastronômicas". Revista Brasileira de Pesquisa Em Turismo 8(3): 476-493
- Souza, R. M. M. G. D.** (2010) "Alimentação e culinária na cultura dos descendentes de açorianos em Santo Antônio de Lisboa – Florianópolis (Ilha de Santa Catarina – Brasil)". Mestrado em Antropologia Social e Cultural, Universidade de Lisboa, Lisboa
- Stierand, M. & Lynch, P.** (2008) "The art of creating culinary innovations". Tourism & Hospitality Research 8(4): 337-350
- Triviños, A. N. S.** (1995) "Introdução à pesquisa em ciências sociais. A pesquisa qualitativa em educação". Atlas, São Paulo
- Triviños, A. N. S.** (1987) "Introdução à pesquisa em ciências sociais". Atlas, São Paulo
- Wrangham, R. W.** (2010) "Catching fire: How cooking made us human". Basic Books, Londres
- Yurtseven, H. R. & Karakas, N.** (2013) "Creating a sustainable gastronomic destination: The case of cittaslow Gokceada-Turkey". American International Journal of Contemporary Research 3(3): 91-100

Recibido el 08 de febrero de 2018

Reenviado el 16 de mayo de 2018

Aceptado el 22 de mayo de 2018

Arbitrado anónimamente

Traducido del portugués